UNIVERSITÀ

La cucina del futuro? La progettano gli studenti del Politecnico di Milano

DI ALESSIA CALZOLARI

Frigo2000, azienda che si occupa di progettazione di cucine, e gli studenti di POLI.design - Politecnico di Milano insieme in una nuova sfida per mettere a punto ambienti altamente tecnologici, ma pieni di calore e adatti alle esigenze della vita quotidiana

La **cucina** non è più (solo) il cuore della casa, quel luogo associato alle nonne e al calore, quasi un po' nostalgico. Oggi, anche grazie alla pandemia con i suoi lockdown, è **spazio di lavoro,** luogo in cui la tecnologia ha un ruolo importante, ma che non dimentica il design. Lo sanno bene gli studenti del Master Universitario ***Industrial Design for Architecture*** del Politecnico di Milano e POLI.design che hanno partecipato al workshop ***Conviviality 4 Kitchen and Modern Living,*** sviluppato in collaborazione con **Frigo2000, l'azienda che da cinque anni promuove l'iniziativa.** Obiettivo: «Ibridare le competenze disciplinari del disegno industriale a quelle dell'architettura — spiega Paola Massobrio, amministratore delegato di Frigo2000 — passando attraverso lo studio della tecnologia di prodotti e materiali, ma anche dell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali».

Quattro i team, composti da studenti internazionali, che hanno elaborato altrettanti progetti di cucine, partendo da un'analisi delle caratteristiche dell'ambiente e delle più recenti tendenze in materia di preparazione e consumo dei cibi. La presentazione si è tenuta davanti a una **giuria tecnica** che ha decretato il vincitore: *London Loft Kitchen* di Michael Borovsky, Jahnavi Patil e Joseph Rafael Espinosa.

Come è cambiata la cucina

La cucina è un luogo conviviale, ma anche spazio di lavoro in cui preparare il cibo in maniera sana, riducendo tempi e sprechi. Il tema della **sostenibilità** è una delle esigenze della vita contemporanea a cui Frigo2000 è particolarmente attenta. In questo la tecnologia può essere una valida alleata per abbattere i tempi di preparazione, migliorare i risultati e ottimizzare i flussi di lavoro. L'economia domestica di una volta va, quindi, riletta alla luce delle nuove esigenze delle famiglie — spesso composte da singoli individui —, degli spazi sempre più ridotti e multifunzionali.

I progetti

Gli studenti che hanno partecipato al workshop hanno dovuto **progettare i loro spazi tenendo conto degli strumenti tecnologici** che consentono di produrre cibo, benessere, ma anche risparmio in maniera sostenibile. Imprescindibile considerare anche **versatilità e flessibilità dell'ambiente** cucina. I finalisti sono stati quattro: *Nostrum* di Mohamad Baroudi, Berta Vidiella Pujol, Emre Demir; *Convivio* di Edwin Zgheib, Tierry Mañosca, Francesco Pelloso; *Green K* di Isabella Fontana, Paul Lipson, Karim Dabar; *London Loft Kitchen* di Michael Borovsky, Jahnavi Patil, Joseph Rafael Espinosa. Gli studenti hanno presentato i loro elaborati a una giuria di esperti, composta dall'architetto Aldo Parisotto (Studio Architetti Parisotto e Formenton), Maddalena Fossati, direttore de La Cucina Italiana, Alessandro Ruga, designer dello studio Ruga Perissinotto e l'architetto e designer Massimo Castagna.

London Loft Kitchen, il progetto vincitore

London Loft Kitchen

Il progetto vincitore ha immaginato una **cucina in un loft londinese** che fosse **il più efficiente possibile** e, attraverso la disposizione di elettrodomestici e mobili, eliminasse ogni gesto superfluo. Il design si avvicina a quello di una cucina professionale e si rifà allo **stile post-industriale** della casa. Gli studenti hanno lavorato anche sull'atmosfera e sull'ambiente a 360 gradi: ad esempio, hanno esteso l'isola della cucina fino a farle raggiungere il terrazzo, in modo che ci fosse commistione tra interno ed esterno.