



Conviviality 4 Kitchen and Modern Living

21 aprile 2021



Accompagnati da una prestigiosa giuria di architetti, designer e chef, Frigo2000 e POLI.design - Politecnico di Milano accolgono una nuova sfida progettuale: Home cooking school per progettare una high performance kitchen e per insegnare tecniche di cottura on line

Anche quest'anno, per la quarta edizione, **Frigo2000** è partner e promotore di **Conviviality 4 Kitchen and Modern Living**, il workshop internazionale del master universitario **Industrial Design for Architecture** del **Politecnico di Milano** e **POLI.design** che ibrida le competenze disciplinari del disegno industriale a quelle dell'architettura. Dopo un anno di pandemia è risultato evidente come l'unione tra **cibo** e **tecnologia** abbia rappresentato la perfetta sintesi di questa esperienza: i corsi di cucina on line, le web experience, le lezioni private a distanza hanno costellato la quotidianità di ciascuno.



Il progetto Archipelago, di Anthony Almoarkech, Daniela Bustos, Marco Pozzi.

Da queste considerazioni è nato il tema progettuale del workshop, **Home cooking school**, un'esperienza tecnico-creativa volta a esplorare i nuovi scenari della **convivialità**, interpretando esigenze e bisogni del vivere moderno e declinando la cucina anche in uno spazio di lavoro mediatico, secondo un'ottica di innovazione a breve e lungo periodo.



Il progetto Kustom, di Maria Alejandra Espindola, Rhea Zoueïn, Raman Loya, Giovanni Dall'Asta.

Obiettivo del laboratorio è stato lo sviluppo di **concept** capaci di integrare i diversi elettrodomestici dell'ambiente cucina, valorizzandone le funzioni e l'innovazione al punto di rendere lo spazio di preparazione e cottura dei cibi un palcoscenico per la didattica anche a distanza. Insegnare a usare la tecnologia

per creare cibo e benessere è lo scopo delle tre **cucine finaliste** del workshop. I singoli concept sono stati sviluppati a partire da un'analisi delle caratteristiche dell'ambiente cucina e delle più recenti tendenze in materia di preparazione e consumo dei cibi.



Il progetto vincitore The Nucleus, di Malak El Sayed, Irem Şending, Monika Khatri.

Sotto la guida dei docenti del Politecnico, dieci studenti provenienti da tutto il mondo, hanno illustrato i loro progetti a una giuria d'eccezione, presieduta dall'architetto **Aldo Parisotto** e composta anche dalla food editor e scrittrice **Angela Frenda**, dallo chef stellato **Niko Romito** e dall'architetto e designer **Elisa Ossino**. I progetti esposti sono stati: **The Nucleus**, di Malak El Sayed, Irem Şending, Monika Khatri; **Kustom**, di Maria Alejandra Espindola, Rhea Zouein, Raman Loya, Giovanni Dall'Asta; e **Archipelago**, di Anthony Almoarkech, Daniela Bustos, Marco Pozzi. Applicando criteri quali funzionalità, flessibilità e fotogenia, la giuria ha decretato vincitore 'Kustom', cucina-concept che permette una grande personalizzazione degli spazi assecondando umori, necessità e gusti personali.