

Home › News › Eventi › Quarta edizione di Conviviality 4 Kitchen and Modern Living



Il progetto Kustom, vincitore della quarta edizione di Conviviality 4 Kitchen and Modern Living

News Eventi

Quarta edizione di Conviviality 4 Kitchen and Modern Living

13 Aprile 2021

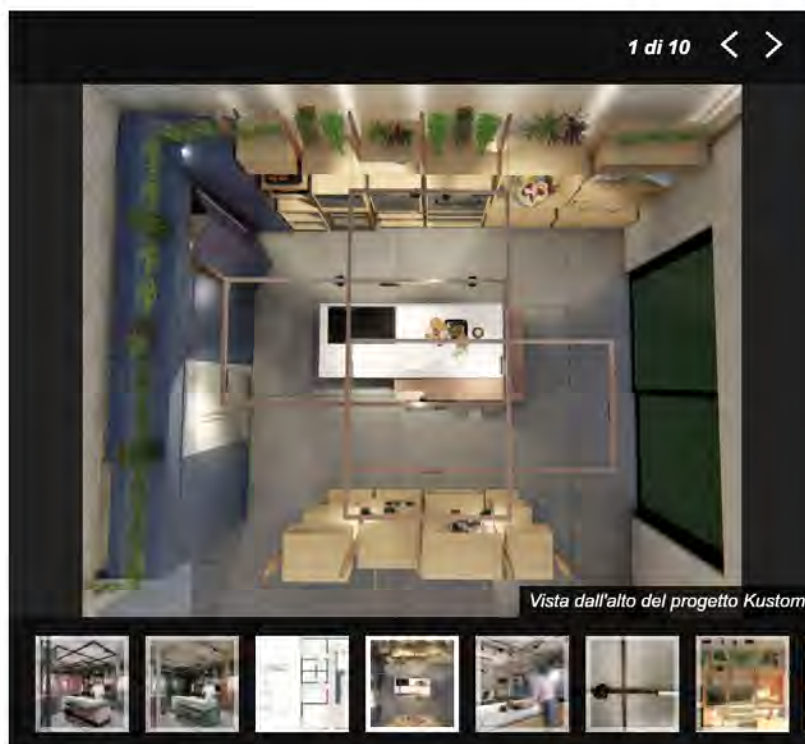
La quarta edizione del master Conviviality 4 Kitchen and Modern Living, di cui è partner e promotore Frigo 2000, è stata vinta dal progetto "Kustom"

Con un evento digitale curato da **Frigo 2000**, si è conclusa la [quarta edizione](#) di **Conviviality 4 Kitchen and Modern Living**, il workshop internazionale del **Master Universitario "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano e POLI.design** di cui da sempre è partner e promotore Frigo 2000.

Tema della quarta sfida di Conviviality 4 Kitchen and Modern Living era la progettazione di una **"Home cooking school"**, ovvero uno

spazio domestico utilizzato da uno chef professionista per i suoi corsi di cucina on line, e la giuria di esperti multidisciplinari ha decretato come vincitore **"Kustom"** di Maria Alejandra Espindola, Rhea Zouein, Raman Loya e Giovanni Dall'Asta, ritenuto il più convincente anche per la sua presentazione molto curata.

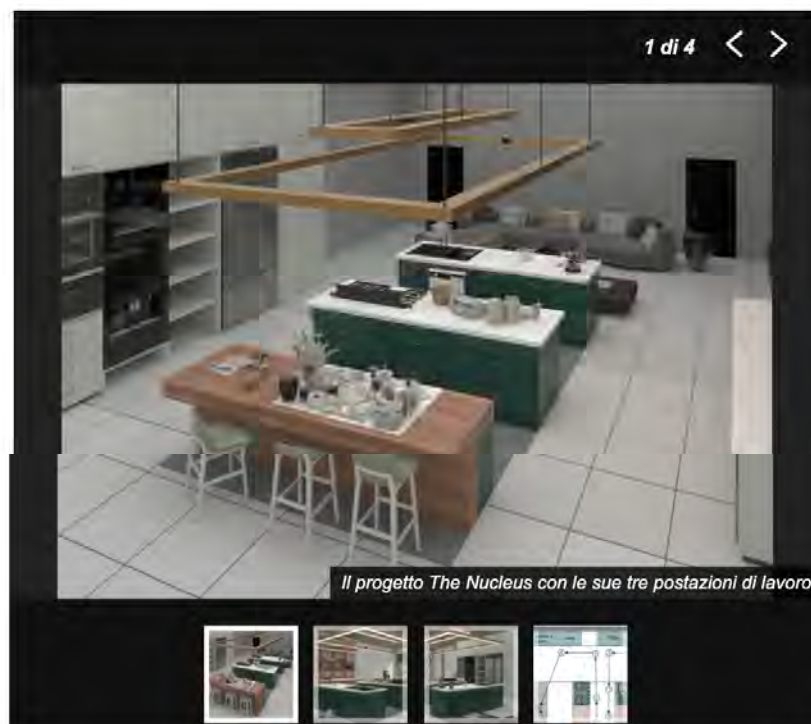
Destinatario ideale del **progetto Kustom** è uno chef francese specializzato in pasticceria, per le cui necessità gli studenti hanno scelto un **set completo di elettrodomestici V-Zug** - forno Convention Static, forno Combi Steam, cassetto per il sottovuoto e cassetto per mantenere al caldo i piatti, abbattitore, cantina vino - **completato dal frigo congelatore di Sub-Zero**. Oltre a un attento studio dei flussi di lavoro, il progetto si è distinto per le soluzioni adottate per il montaggio di luci e telecamere.



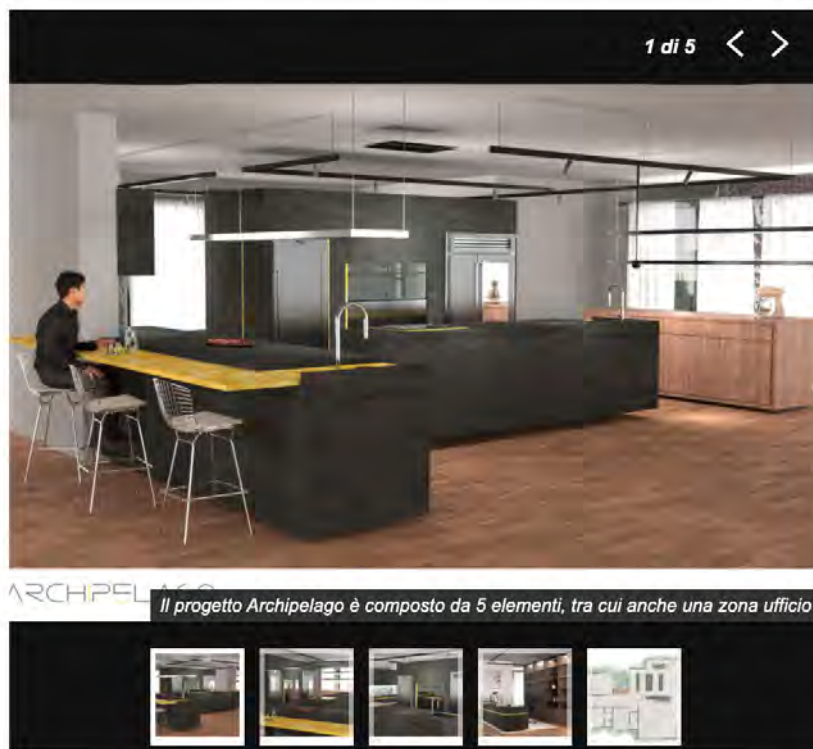
Sotto la guida dei docenti del Politecnico, coordinati da Venere Ferraro, i 10 studenti provenienti da tutto il mondo hanno illustrato i loro tre progetti alla giuria della quarta edizione di **Conviviality 4 Kitchen and Modern Living**. Una giuria multidisciplinare di esperti presieduta dall'architetto **Aldo Parisotto** (Studio Architetti Parisotto e Formenton), affiancato da **Elisa Ossino**, designer di fama internazionale, **Angela Frenda**, nota food editor e scrittrice, e **Niko Romito**, chef stellato il cui ultimo riconoscimento è stato il premio Chef Mentor per la Guida Michelin 2021.

Oltre al vincitore "Kustom" sono stati esaminati i due progetti **"The Nucleus"** di Malak El Sayed, Irem Şending, Monika Khatri e **"Archipelago"** di Anthony Almoarkech, Daniela Bustos, Marco Pozzi.

The Nucleus ha puntato su uno spazio che potesse essere funzionale alla fruitrice a cui si sono ispirati, la chef libanese Leyla Fathallah **immaginando un ricco programma di corsi che intervallino lezioni di cucina italiana, mediterranea e cinese.** Interessante lo studio dei flussi di lavoro per ottimizzare i quali sono state immaginate **tre isole parallele**, una per il lavaggio, una per la preparazione e una per la presentazione, e due pareti fronteggianti, di cui una dedicata alla conservazione e alla cottura e l'altra allo storage. Ricco il ventaglio degli elettrodomestici inseriti che comprendono molte soluzioni di Wolf, compresi i "piccoli" blender e toaster, il frigorifero e congelatore Sub-Zero, la lavastoviglie V-Zug, il contenitore refrigerato per i rifiuti umidi Freezyboy e il miscelatore MGS Faucets.



Archipelago, un progetto destinato a uno chef italiano ma con una cultura gastronomica internazionale così come lo sono i suoi studenti, punta su uno spazio molto importante di 78 metri quadri al centro del quale si pone l'isola attorno cui ruotano le altre "isole". Satelliti che compongono l'arcipelago destinati alla preparazione e alla cottura, alla conservazione, all'area lavaggio, più una zona ufficio. A corredo gli elettrodomestici Sub-Zero (frigorifero, cantina vino, abbattitore) e Wolf (forno e forno a vapore, microonde, piano a induzione, cassetto sotto vuoto, sistema di aspirazione) mentre la lavastoviglie è V-Zug.



ARCHIPELAGO

Il progetto Archipelago è composto da 5 elementi, tra cui anche una zona ufficio



Home Cooking School, un tema di attualità

A introdurre il tema su cui hanno lavorato gli studenti è stata **Paola Massobrio**, CEO di **Frigo 2000 High Performance Kitchen**, che ha citato tre parole chiave: casa, cibo, apprendimento. Su queste parole si è innestata la riflessione che ha condotto alla definizione di "Home Cooking School".

"Dopo un anno di pandemia abbiamo visto come l'unione tra cibo e tecnologia sia stata la sintesi più felice di questa esperienza: abbiamo riscoperto nel cibo uno dei pochi piaceri concessi da questa situazione e siamo stati tutti messi nelle condizioni di avvicinarci, volenti o nolenti, sempre di più alla tecnologia. **I corsi di cucina online, le web experience, le lezioni private a distanza hanno costellato gli impegni di tutti**, da qui nasce il tema progettuale della quarta edizione del workshop: "home cooking school". Un'esperienza tecnico-creativa volta a esplorare i nuovi scenari della convivialità dell'ambiente cucina, interpretando esigenze e bisogni del vivere moderno, declinando la cucina anche in uno spazio di lavoro mediatico - vivere e preparare il cibo in modo sano, richiesta di alta tecnologia per abbattere i tempi di preparazione e migliorare i risultati, fotogenicità dello spazio di lavoro ecc... - in un'ottica di innovazione a breve e lungo periodo. **Obiettivo del laboratorio è lo sviluppo di concept capaci di integrare e mettere a sistema 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 ad usare la tecnologia per produrre cibo e benessere è stato, quindi, lo scopo della progettazione delle tre cucine finaliste del workshop".