

# Sotto il segno della convivialità

Dieci studenti hanno sviluppato tre concept per la quarta edizione di Conviviality 4 Kitchen e Modern Living, workshop internazionale del Master Universitario 'Industrial Design for Architecture' del Politecnico di Milano e POLI.design. Partner e promotore: il brand Frigo2000.



Di [Patrizia Piccinini](#) 25/05/2021



Il futuro apre nuove porte alla progettazione. Lo studio delle abitudini in cucina forse cambieranno o stanno già subendo una trasformazione. Ma in quale direzione? Per rispondere a queste domande è stato organizzato il **workshop internazionale Conviviality 4 Kitchen and Modern Living** del Master di progettazione Industrial Design Architecture del Politecnico di Milano, che come di consueto ha visto Frigo 2000 come partner tecnico. Il tema di questo importante progetto è l'ideazione di una "**Home cooking school**", uno spazio domestico utilizzato da uno chef professionista per i suoi corsi di cucina on line.



Il progetto Kustom.

Courtesy photo

"Dopo un anno di pandemia - racconta **Paola Massobrio**, CEO di Frigo 2000 - abbiamo visto come il connubio tra cibo e tecnologia sia stata la sintesi più felice di questa esperienza: abbiamo riscoperto nel cibo uno dei pochi piaceri concessi 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 e da qui nasce il tema progettuale della quarta edizione del workshop: una home cooking school, appunto. La giuria di esperti multidisciplinari ha decretato come vincitore "**Kustom**" di Maria Alejandra Espindola, Rhea Zouein, Raman Loya e Giovanni Dall'Asta, pensato per uno chef francese specializzato in pasticceria. Gli studenti per lo spazio operativo hanno scelto: forno Convention Static, forno Combi Steam, cassetto per il sottovuoto e cassetto per mantenere al caldo i piatti, abbattitore, cantina vino, tutti a firma **V-Zug** e il frigo congelatore di **Sub-Zero**.



**Il progetto Kustom.**

Courtesy photo

Il lavoro, oltre a un'attenta progettazione basata sul corretto flusso di lavoro e su una razionale divisione degli spazi, ha presentato anche soluzioni interessanti per il montaggio di luci e telecamere. Sotto la guida dei docenti del Politecnico, coordinati da Venere Ferraro, il workshop ha avuto una **giuria multidisciplinare di esperti** presieduta dall'architetto **Aldo Parisotto** dello Studio Architetti Parisotto e Formenton, la designer di fama internazionale **Elisa Ossino**, **Angela Frenda**, food editor e scrittrice, e **Niko Romito**, chef stellato premiato come Chef Mentor dalla Guida Michelin 2021.



**Progetto The Nucleus.**

*Courtesy photo*

Interessanti anche altri due progetti presentati dagli studenti, come **The Nucleus**, che ha studiato i flussi di lavoro creando **tre isole parallele** mediante l'inserimento di elettrodomestici 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.



**Progetto Archipelago.**

*Courtesy photo*

**Archipelago**, un altro progetto, ha puntato sulle isole destinate alla preparazione e alla cottura, alla conservazione e 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.