

Frigo2000 e POLI.design per la cucina del futuro. Premiato il vincitore della quarta edizione del Master Conviviality 4 Kitchen and Modern Living: è “Kustom”

Frigo2000 anche quest'anno 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, passando attraverso lo studio della tecnologia di prodotti e materiali e dell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali. Accompagnati da una prestigiosa giuria di architetti, designer e chef accolgono una nuova sfida progettuale: Home cooking school progettare una high performance kitchen per insegnare tecniche di cottura on line..



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 on line, le web experience, le lezioni private a distanza hanno costellato gli impegni di tutti, da qui nasce il tema progettuale della quarta azione 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 palco scenico per la didattica anche a distanza. Ad un anno dall'inizio dalla

pandemia il cibo è diventato fonte di linguaggio e di condivisione, anche a distanza. Insegnare ad usare la tecnologia per produrre cibo e benessere è lo scopo della progettazione 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, esprimendo versatilità e flessibilità di applicazione.

Sotto la guida dei docenti del Politecnico, 10 studenti provenienti da tutto il mondo, hanno illustrato i loro 3 progetti ad una giuria d'eccezione. Le competenze di chi giudica il lavoro di questi ragazzi devono essere varie, complesse, ma al tempo stesso riconosciute e prestigiose; anche quest'anno il presidente di giuria è stato l'architetto Aldo Parisotto (Studio Architetti Parisotto e Formenton); affiancato da Angela Frenda, figura internazionalmente riconosciuta per le sue doti non solo culinarie, ma anche di divulgazione della cultura alimentare, nonché food editor e scrittrice; lo chef stellato Niko Romito, presenza che ci inorgoglisce vista la sua particolare attitudine e sensibilità nell'approcciarsi ai giovani e nell'aprirsi a loro per formarli e accompagnarli nella propria crescita professionale (ricordiamo aver vinto il premio Chef Mentor per la Guida Michelin 2021); l'architetto e designer di fama internazionale, 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; "Archipelago" di Anthony Almoarkech, Daniela Bustos, Marco Pozzi.

La giuria per decretare il progetto vincitore ha applicato una scaletta di valori: funzionalità, flessibilità e adattabilità ad uso anche fotogenico del progetto. Ciò su cui la giuria si è molto dedicata è l'aspetto di come insegnare a presentare e narrare le proprie idee e i propri progetti, non solo con l'uso dei render, ma anche con il dialogo e le parole: è un grande input per le nuove generazioni spesso non abituate al confronto diretto. Il progetto che è stato decretato come il vincitore di questa quarta edizione del master Conviviality 4 Kitchen and Modern Living è: "Kustom".

L'evento, per la prima volta dalla prima edizione del 2017, si è tenuto on line a cura e sotto la regia di Frigo2000 a ulteriore conferma del grande e costante impegno profuso da quest'azienda per la ricerca e la sperimentazione nello spazio della cucina domestica, affermando e diffondendo sempre più la filosofia High Performance Kitchen.