

RIVISTA INTERNAZIONALE
DI ARREDAMENTO
DESIGN
ARCHITETTURA



IN EDICOLA DAL 22 AGOSTO 2017

AD

N.434 - SETTEMBRE 2017

€ 3,50

Poste Italiane Spa - Sped. A.P.
D.L. 353/03 Art. 1, Cn. 1, DCB MI
EDIZIONE ITALIANA
with ENGLISH TEXTS

ARCHITECTURAL DIGEST. LE PIÙ BELLE CASE DEL MONDO

KENZO: LA MIA CASA A PARIGI



*Aria di
campagna*

**LA GENTE, LE COSE, LE CASE: RITORNO
ALLA NATURA DALLA PUGLIA ALLA SICILIA**

EDIZIONI CONDÉ NAST



Spazio versatile.

A SINISTRA E IN BASSO: bozzetto e rendering del progetto *Kirigami* (kitchen-origami) di Alberto Talarico, Hamid Al Busaidi e Gursimran Maini per la cucina di due artisti proiettati nel futuro. Uno spazio versatile con isola a geometria modulabile, in cui cucinare (magari il fine settimana), convivare, ma anche svolgere il proprio lavoro creativo.

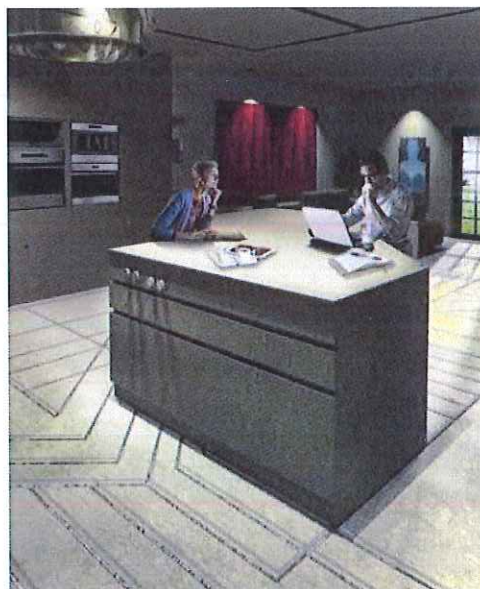
A ciascuno il suo

Curato da **POLI.DESIGN-POLITECNICO DI MILANO** con **FRIGO 2000**, un workshop internazionale disegna quattro ambienti-cucina per altrettanti tipi di utenti rappresentativi della società di oggi e, attendibilmente, di domani.

di **ELEONORA TRAMONTIN**

Tra i fattori che hanno portato il Politecnico di Milano ai primissimi posti nella classifica mondiale delle migliori università a indirizzo tecnico sono stati i fecondi rapporti con il mondo industriale e del progetto. A essi, nell'ambito delle tematiche dell'abitare, va ascritto il recente workshop internazionale "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living", un master-contest (con tanto di premio) di "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano e POLI.design svoltosi con la propositiva collaborazione di Frigo 2000, che ha messo a disposizione di relatori e partecipanti le sue profonde conoscenze sul soggetto cucina maturate in qualità di distributrice esclusiva di una serie di marchi "cucinieri" top di gamma, dai frigoriferi ai forni, dai piani cottura alle cappe, alle cantinette. L'iniziativa si è svolta in due fasi secondo il concept studiato da Frigo 2000, molto più didattico che aziendalista. Nella prima sono stati analizzati da un punto di vista sociologico i diversi modi di intendere, usare e vivere la cucina pensando anche a una loro proiezione nel prossimo futuro (5 anni). Sulla scorta di

tali ricognizioni gli studenti hanno individuato 4 diverse tipologie di utenti – la food blogger, il freelance, la famiglia con bambini, due artisti – per le quali, nella seconda fase, hanno sviluppato progetti ad hoc intesi anche a ottimizzare l'impiego dei prodotti Sub-Zero, Bora e Wolf proposti da Frigo 2000. A vincere è stato l'elaborato *Kirigami* ideato per due artisti da Alberto Talarico, Hamid Al Busaidi e Gursimran Maini. Un'isola a geometria variabile con relativi apparati dove cucinare e mangiare, ma anche creare arte. □



PROGETTI A CONFRONTO

Coordinati dai docenti del Politecnico di Milano, Venere Ferraro, Federico Elli e Riccardo Negri coadiuvati da Silvia Ferraris, a sfidarsi sono stati i progetti Oasi di Michele Caponigro e David Freire per un freelance-single (sopra); Slide di Meric Adali, Khadija Ibtisam, Irene Lomonte per una food blogger; Il mezzo, per una famiglia con bambini, di Betül Yetkin, Indira Pambudy, Vipul Arora; e Kirigami per una coppia di artisti. A giudicare gli elaborati una giuria di noti architetti e designer con la presenza anche di uno chef stellato.