

Abimis e 'la cucina diffusa'

Mercoledì 4 dicembre si è svolto l'evento conclusivo della terza edizione di **Conviviality 4 Kitchen and Modern Living**, il workshop internazionale del Master Universitario 'Industrial Design for Architecture' promosso da **POLI.design** - Politecnico di Milano, in collaborazione con **Frigo2000** e **Abimis**, durante il quale è stato premiato il progetto più sorprendente, creativo e funzionale.

Abimis, in occasione dell'inizio dei 'lavori', ha aperto le porte della sua sede a S. Polo di Piave (Treviso) per far conoscere agli studenti il concetto di *customizzazione* applicato alla cucina e le possibilità di personalizzazione di un materiale igienico e altamente performante come l'acciaio, aspetti che permettono, così, di soddisfare le più specifiche esigenze funzionali ed estetiche richieste dallo spazio che accoglie una cucina **Abimis**.

Durante questo *percorso*, gli studenti sono stati chiamati a interpretare e progettare un nuovo concept di cucina moderna, **'La cucina diffusa'**: non solo un luogo dedicato alla cucina, ma a tutte le azioni del cucinare *diffuse* in ogni spazio.

Cucinare ovunque per vivere ogni spazio e ogni momento: nasce la cucina diffusa.

Spazi di lavoro che si prestano alla convivialità, ristoranti che diventano set, case sempre più aperte e prive di separazioni nette; la vita e i suoi ritmi sono sempre più fluidi e gli spazi del vivere quotidiano la seguono di pari passo. Anche l'architettura, risolta la sua funzione principale, diventa un modo per esprimere l'immagine di sé, integrandosi perfettamente con le azioni e i bisogni delle persone, lasciando 'a vista' solo la parte estetica.

La sfida in questa terza edizione del workshop è stata quella di cercare di 'amalgamare' le funzioni così vitali e piacevoli, importanti e pratiche della cucina domestica in un ambiente (casalingo e non solo) in cui la cucina stessa si integra senza avere più confini.

I progetti esposti durante l'evento di premiazione, ospitato nello showroom di Frigo2000, sono stati: "Kitchen of the future" di Apak Ele, Alysha Nasir e Dmitry Moshkin; "The tris kitchen" di João Cavalcanti,

Maria Zvereva and Rasha Hashoush; “Cucina Marte” di Robert Al Haddad, Luís Pacheco and Eesha Kulkarni; “Kitchen Atelier” di Alejandra Poo, Francisco Santos e Vanessa Mourad.

Una giuria di esperti composta da *Aldo Parisotto*, Studio P+F Parisotto e Formenton architetti, *Margherita Rui*, designer e co-founder Dogtrot, *Gaetano Simonato*, chef ristorante Tano Passami L’olio e *Vittorio Bifulco Troubetzkoy*, Studio Luini 12, ha così selezionato l’idea più creativa e corretta nell’uso delle tecnologie e dei materiali, tra quelli proposti dagli studenti del workshop.

Il progetto che è stato decretato come il vincitore di questa terza edizione del master Conviviality 4 Kitchen and Modern Living è stato: “Cucina Marte”.