

Design for Food and Nutrition

2015

Design per il cibo e l'alimentazione





DESIGN FOR FOOD CONSUMPTION AND EATING

Cucinoteca

Designer Progettista

Simone Subissati Architects con / with Alice Cerigioni

Honorable mention
Menzione d'onore

Client Produttore

Red Legno



The display and sale of kitchen items to the public today are accompanied by promotional, communication and cultural activities, demonstrations and cooking classes, product tastings, culinary preparations and wine. In this design there are clear references to the great kitchens of the rural past: from the preparation of food to the convivial time of meeting between family and guests. At the same time each designed element has a playful side: the art of preparing food, among the "adult" creative acts, is the most similar to playing which is why the kitchen is the creative and re-creative moment and place of activity in the home.

L'esposizione e la vendita al pubblico di oggetti per la cucina sono accompagnate oggi da attività promozionali, di comunicazione, culturali: dimostrazioni e corsi di cucina, degustazioni di prodotti, preparazioni culinarie, vini. Nel progetto sono evidenti i rimandi alle grandi cucine di memoria rurale: dalla preparazione delle pietanze al momento conviviale di incontro tra la famiglia e gli ospiti. Al tempo stesso ogni elemento progettato ha una dimensione ludica: l'arte di preparare i cibi, tra gli atti creativi 'da adulti', è la più simile al gioco. Per questo la cucina è il momento creativo e ri-creativo dell'attività domestica.



Product type Tipologia

Multifunctional retail space /

Spazio polifunzionale per la vendita