

TheKITchen

Original

TheKITchen / Cretaio, Sofia; Degiacomi, Sergio - In: Italian Smart Design 2022 / Eleonora Trivellin. - STAMPA. - Firenze : Edizioni Polistampa, 2022. - ISBN 978-88-596-2296-3. - pp. 73-74

Availability:

This version is available at: 11583/2973266 since: 2022-11-22T08:57:48Z

Publisher:

Edizioni Polistampa

Published

DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

Italian Smart Design 2022

Italian Smart Design 2022



€ 18,00

PROMOSSO DA

aceq

sustainable
Communication design
for sustainability

LABORATORIO CONGIUNTO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
FIRENZE

DIDA
DIPARTIMENTO
DI ARCHITETTURA

Università
degli Studi
di Ferrara

DA
Dipartimento
Architettura
Ferrara

scirea

zap

EWA
FONDAZIONE
EARTH AND
WATER AGENZIA

ISBN 978-88-596-2296-3



9 788859 622963



Sommario

Un augurio	09
Giovanni Giani	
Introduzione	11
Erasmus D'Angelis	
Idee in tempi di emergenze	13
Lorenzo Zambini	
Design sostenibile tra realtà, utopia e storia	15
Eleonora Trivellin	
Design per un nuovo paradigma	21
Giuseppe Lotti	

ITALIAN SMART DESIGN 2022

Progetti vincitori

I lavori della giuria edizione 2022	31
I° classificato - Milus - OM7S	32
II° classificato - Ballarò ReFish - B1SZ	34
III° classificato - Replanet - missione possibile - A7F6	36
Premio speciale e-mobility - Emos - CG95	38
Premio speciale energia rinnovabile	
Un filo verde che ci unisce - LM97	40

Il blu e il verde - progetti presentati

Antinea - D4D3	44
'ndemo - NDM3	46
Tressa - TR22	48
Il mare è in pericolo! - L2M2	50
Per mezzo grado - PMG5	52

Siren Land - A1L6	54
Hug - F19F	56
Gio.Ve - A3LG	58
Adotta un ortaggio - LCM3	60
Yerva - YRV1	62
Arcadia - CL14	64

Casa e mobilità - progetti presentati

Apotropaic family - AF09	68
Cleaners, i guardiani dei rifiuti - LS22	70
theKITchen - SS22	72
Rotate - MS50	74
Stable - 3FST	76
Less - LC00	78
Sotto-Carica - DC30	80
Ellitticity - VM12	82
iNCon Avedan - IN4C	84

Beni e attività comuni - progetti presentati

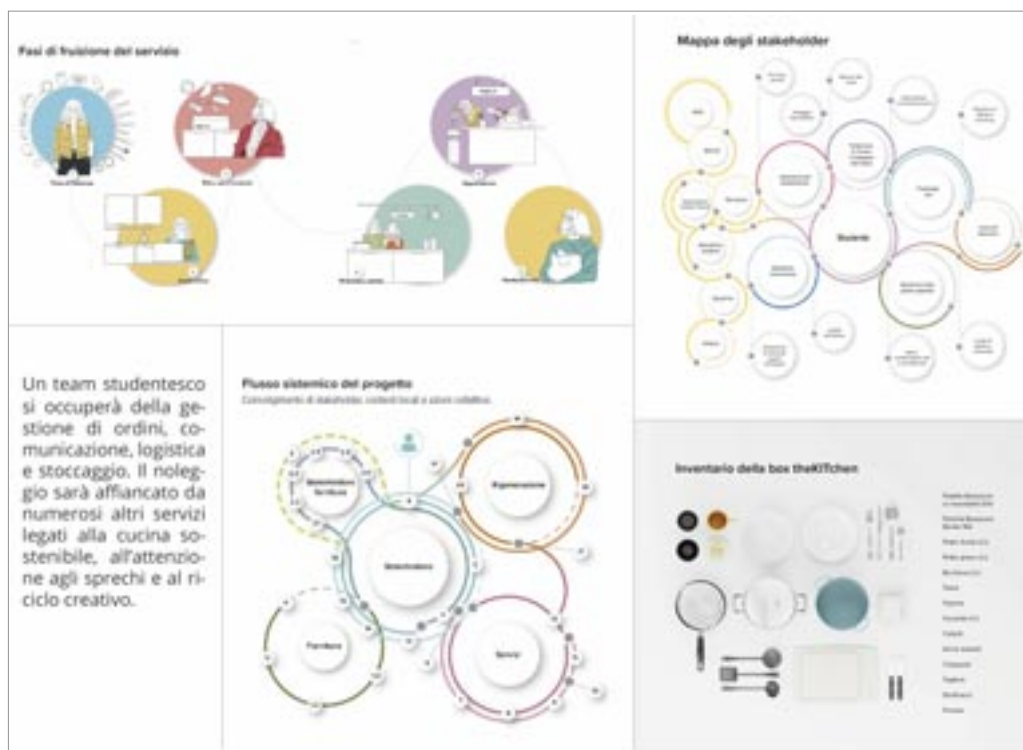
PuntoCare - PI11	88
Print Able - ACE1	90
Lo Spazio giovani - RD12	92
Be-aw - M4AG	94
Non ne resta che un pugno di cenere - DPL2	96
Toco - AB12	98
Erba Tinta - BDT6	100
Eolar Light - SK22	102
GED Green Energy District - RTA3	104
Climate adaptive design - MG15	106
Periferica - R3C1	108

theKITchen

Il progetto nasce con l'obiettivo di incentivare gli studenti fuorisede a noleggiare un set di utensili, per un arco di tempo semestrale o annuale, tramite un sistema coordinato da un'organizzazione studentesca, con l'obiettivo di ridurre lo spreco annuale di utensili buttati o mal gestiti alla fine dell'esperienza universitaria. Il concept va ad agire su quattro quartieri della Città di Torino: San Salvario, Nizza-Millefonti, Lingotto e Mirafiori Sud. Dall'analisi olistica territoriale messa a sistema in un databook di progetto, è emerso che le zone sono culturalmente dinamiche e in fase di transizione innovativa grazie alla presenza di studenti e residenze universitarie. In questo contesto, gli studenti fuorisede, Erasmus ed extra EU sono la categoria che richiede un'attenzione maggiore per il coinvolgimento e l'inclusione in un contesto urbano probabilmente differente o sconosciuto da quello di provenienza. Ciò permette di avviare un sistema che ha alla base il noleggio di stoviglie per poter cucinare durante la permanenza in residenze o abitazioni, integrato a sua volta con altri servizi e attività che lo rendono un progetto con un valore socio-culturale aggiunto: da un lato, seguendo una logica fuzzy, si considera di includere un regalo, come una lunchbox; dall'altro, durante la permanenza dello studente, si potrà tener vivo l'interesse e la partecipazione attiva tramite dei workshop nelle Case del Quartiere, centri condensativi di persone che non coinvolgono ancora ragazzi e giovani.

Un ulteriore livello, fortemente legato alle tematiche ambientali, è rappresentato da un secondo sistema ciclico annesso al principale. Esso coinvolge quegli utensili, principalmente pentole e padelle, più duraturi ma più difficili da dismettere: attraverso l'organizzazione di attività di rigenerazione e riciclo creativo, questi utensili vengono trasformati in secondi oggetti o veri e propri strumenti comunicativi, utili proprio nelle battaglie giovanili contro lo spreco.





SOFIA CRETAIQ
 Politecnico di Torino
 Corso di laurea
 in design sistemico

Sono nata a Torino l'11 aprile 1997. In seguito alla Laurea triennale in design e comunicazione visiva ho conseguito la Laurea magistrale in design sistemico presso il Politecnico di Torino, da cui è nato il mio interesse per la data visualization. Mi appassiona tutto il mondo della comunicazione visiva, dalla motion animation all'interaction design, a cui combino un forte interesse per il mondo della prototipazione.



SERGIO DEGIACOMI
 Politecnico di Torino
 Corso di laurea
 in design sistemico

Sono nato a Carmagnola il 02 giugno 1997. In seguito alla Laurea triennale in design e comunicazione visiva ho conseguito la Laurea magistrale in design sistemico presso il Politecnico di Torino. Il focus principale che vede la mia ricerca attuale, si concentra sul sistema della creatività, sulla multidisciplinarietà e sulla gestione di sistemi complessi fra enti pubblici e privati, in un'ottica integrata di sostenibilità sociale e ambientale.

Sezioni del sito da cui è possibile informarsi sul processo di noleggio, sui costi e sulle attività promosse all'interno del sistema theKITchen.