

ambiente**cucina**

AMBIENTALE NEW BUSINESS DESIGN - UN KITCHEN IN 2017 ITALY - FESTE ITALIANE SPA - SPED. IN A.P. - D.L. 350/2003 (CONV. IN L. 27/05/2008 N. 94) - ART. 1, COMMA 1, AND PERM. - 0208 8000 8700

ANNO 42 LUGLIO | AGOSTO 2018

245

PROGETTI
LIVING A
HONG KONG

COTTURA
VAPORE E
SOTTOVUOTO

SMART KITCHEN





Il designer Franco Driusso che ha ritirato la Menzione d'Onore del Premio Compasso d'Oro ADI, per la cucina AKB_08 di Arrital, progettata in collaborazione con lo chef stellato Andrea Berton



Mauro Giacomini, CEO dell'azienda, e Franco Driusso, direttore artistico Arrital, alla premiazione del XXV Compasso d'Oro ADI, svoltasi il 20 giugno al Castello Sforzesco di Milano



UN PROGETTO DA OSCAR DEL DESIGN

AKB_08 DI ARRITAL, FIRMATA DAL DIRETTORE CREATIVO FRANCO DRIUSSO E DALLO CHEF ANDREA BERTON, HA RICEVUTO LA MENZIONE D'ONORE AL XXV COMPASSO D'ORO ADI

Un vero e proprio riconosciuto Oscar del Design, quello che ha conquistato lo scorso giugno l'innovativo sistema cucina AKB_08 di Arrital, frutto della riuscita collaborazione progettuale tra il designer Franco Driusso e lo chef stellato Andrea Berton, menzione d'onore del XXV Premio Compasso d'Oro ADI. Un premio prestigioso e un riconoscimento di livello internazionale che conferma l'eccezionalità del progetto a quattro mani di Arrital, che ha voluto portare le funzionalità proprie della cucina professionale all'interno di una composizione domestica, coniugandole ad un altissi-

mo valore estetico e di design, in perfetta sintonia con lo stile proprio dell'azienda. Istituito nel 1954, il Premio Compasso d'Oro ADI viene assegnato sulla base di una preselezione effettuata dall'Osservatorio permanente del Design dell'ADI, costituito da una commissione di esperti, designer, critici, storici, giornalisti specializzati, impegnati tutti con continuità nel raccogliere, anno dopo anno, informazioni e nel valutare e selezionare i migliori prodotti i quali vengono poi pubblicati negli annuari ADI Design Index. Dopo la "nomination", ovvero dopo essere entra-

ta nella selezione all'interno del prestigioso book ADI INDEX 2017, il volume realizzato dall'Associazione per il Design Industriale che raccoglie ogni anno i progetti di design più ambiziosi e originali, AKB_08 è stata protagonista della mostra dei prodotti partecipanti alla XXV edizione del Premio Compasso d'Oro, aperta al pubblico presso il Cortile della Rocchetta, al Castello Sforzesco di Milano, dal 21 al 26 giugno scorso. AKB_08 (Arrital Kitchen Berton_08), dove la "B" indica proprio la partnership tra l'azienda friulana Arrital Cucine con lo chef Andrea Berton, pre-

sentata in anteprima assoluta a Eurocucina 2016, aveva già ricevuto importanti riconoscimenti, tra cui il "Good Design Award 2016" assegnato dal Chicago Athenaeum. Con la menzione d'onore, AKB_08 di Arrital è entrata a far parte della Collezione Compasso d'Oro ADI, dichiarata il 22 aprile 2004 dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali di "eccezionale interesse artistico e storico". Per AKB_08 di Arrital il riconoscimento di essere molto più di una cucina, proprio rappresentando al massimo livello il connubio di design e funzionalità distintivo della ricerca dell'azienda.



AKB_08 COSÌ BELLA E MOLTO INTELLIGENTE

DESIGN & COMFORT. Il designer Franco Driusso, direttore creativo Arrital, è ricorso al concept dell'anta a telaio, come già in AK_04, sviluppandone il design in una nuova soluzione "floating core" in cui la leggerezza estetica si sposa alla solidità della struttura per un design contemporaneo che diventa caratteristico dei diversi accessori, dal vassoio "AKB_Board", ai piani e alle mensole fino all'innovativa soluzione "Majestic" della cappa aspirante, pensata per la soluzione a isola, e coordinata con il lavello con bordo in rilievo, che attribuisce grande forza espressiva alla zona di lavaggio e un utile accorgimento funzionale per la raccolta di acqua e schizzi. Pensando al comfort di chi opera in cucina, le proposte compositive di AKB_08 sono caratterizzate da zone di lavoro e ripiani di grandi dimensioni, avvicinandosi maggiormente alle esigenze delle cucine professionali.

FUNZIONALITÀ INEDITE. Per garantire un'illuminazione capace di seguire le esigenze dello chef nelle diverse fasi dell'attività in cucina, AKB_08 presenta un sistema di lighting design "Focus on" che offre una movimentazione dinamica dell'illuminazione a Led (nelle foto in alto). Una creazione unica, ispirata alle esigenze funzionali dello chef, è il tagliere-vassoio "AKB_Board", sistema intelligente con un tagliere in legno che poggia su un vassoio in acciaio, removibile e utilizzabile per servire in tavola nonché facile da pulire. Per chi necessita di spazio "intelligente", il vano "AKB_Case", elemento contenitivo su due livelli, può fungere anche da divisorio. Ispirato alle cucine professionali è anche l'inserimento di particolari elettrodomestici, come la "salamandra" che consente di mantenere le vivande ad una temperatura determinata o di gratinare o tostare i cibi, o l'abbattitore.