

Reflection, design driven by the future

Last updated

Milano, marzo 2019 – Dal 9 al 14 aprile 2019, in occasione della Milano Design Week, la Scuola del Design del Politecnico di Milano e Habits design studio in collaborazione con Braun, presentano “**Reflection, design driven by the future**”, un evento esperienziale attraverso il quale immaginare un futuro più vicino ai nuovi stili di vita.



Il percorso espositivo, all'interno dello studio Habits, ha inizio con un'area dall'allestimento introspettivo che racconta la filosofia della storica azienda tedesca Braun attraverso prodotti iconici e contemporanei e una videoinstallazione interattiva. Accanto, uno spazio che racconta i progetti sviluppati negli ultimi tre anni da 150 studenti durante il laboratorio sperimentale di SM ART Design, organizzato da Braun insieme alla Scuola di Design del Politecnico di Milano, Master in Integrated Product Design e in collaborazione con lo studio di design Habits: un'esperienza che testimonia il coraggio di un marchio storico, con una grande tradizione alle spalle, di esplorare l'innovazione.

Gli output del laboratorio descrivono una nuova dimensione naturale e una relazione inesplorata tra utenti e oggetti, in un ambiente domestico tecnologicamente evoluto. Il concetto di Smart acquista in questo contesto un nuovo significato, si trasforma in un ambito intelligente che non impone la tecnologia, ma si concentra sui bisogni dell'utente.

Le proposte, visualizzate da oltre 150 giovani futuri designer, rappresentano un'interessante selezione trasversale delle nuove tendenze in relazione a diversi temi primari – quali mangiare, bere e prendersi cura dei propri capi di abbigliamento – suddivisi in sei micro aree:

Zero Waste è l'area dedicata alla riduzione degli sprechi alimentari, che propone un riutilizzo consapevole degli avanzi di cibo: dall'estrattore che può trasformare gli alimenti in un semplice estratto di frutta e verdura, ma sorprendentemente anche in uno scrub per il corpo oppure in una maschera per il viso; all'elettrodomestico che permette di creare in poche e semplici mosse snack sani e gustosi.

Aromi è l'area incentrata sulle creazioni di sapori ed essenze, che riflette su vecchi processi e sull'utilizzo di tecnologie all'avanguardia: dall'elettrodomestico a ultrasuoni che – partendo da ingredienti come radici, fiori, erbe e funghi – è in grado di creare estratti, bevande, creme, spume e tinture; all'estrattore di essenze che permette di ricreare delle fragranze con tutto ciò che si desidera e di utilizzarle sul corpo come profumo oppure diffuse nell'ambiente tramite un diffusore integrato nel prodotto.



Entomofagia è l'area che indaga una tendenza emergente e che ha lo scopo di aiutarci a rendere sostenibile l'alimentazione del futuro: dallo **smart device** che incuba e preserva le larve, la specie di insetti edibili più ricca di nutrienti e più appetitosa, conservandone i valori nutritivi e la freschezza; all'elettrodomestico che consente, grazie a un processo di estrazione simile a quello dell'olio di palma, di produrre olio e margarina dagli insetti e da altre matrici come alghe, semi, e noci.

Future kitchen formats è l'area dedicata alle nuove tecnologie e ai processi che si prestano a supportare nuovi stili di vita: dal sistema – composto da un cheesemaker, un colino e una stager a – che permette di realizzare formaggi fatti in casa e personalizzati; alla piastra **flexibile** che, mediante l'utilizzo di silicone e resistenze flessibili, permette di tostare e cucinare il cibo e di essere poi riposta facilmente in un cassetto.



Vegetable wardcuisine è l'area che esplora il ruolo dei vegetali come possibili protagonisti nella dieta delle prossime generazioni: dall'elettrodomestico progettato per aiutare gli utenti nella preparazione di latte di derivazione vegetale, con la trasformazione di tutte le risorse iniziali in prodotti finali; al set di contenitori per conservare alimenti freschi come frutta e verdura, attraverso un sistema che funziona in simbiosi con una pianta posizionata nella parte superiore del prodotto.

Cura dei capi è un'area che riflette sui nuovi stili di vita e che presenta nuove soluzioni di cura dei capi di abbigliamento: dal sistema di stiraggio a vapore, pensato per una generazione giovane che non stira più in modo tradizionale, che funziona grazie a una doppia emissione di vapore caldo ad alta pressione; al refresher personale di indumenti e scarpe, che utilizza aria ionizzata e luce UV per eliminare dai tessuti i batteri che causano gli odori.

La mostra sarà una micro installazione interattiva ed un evento esperienziale dove entrare e provare a immaginare un futuro più vicino ai nuovi stili di vita.

Informazioni

“Reflection, design driven by the future”

Milano Design Week, 9-14 aprile 2019

Habits design Studio, Via Privata Oslavia, 17 (Lambiate district)

Un evento della Scuola del Design del Politecnico di Milano e Habits design studio.

Promosso da : Delonghi Braun Household GmbH

A cura di: Venanzio Arquilla, Innocenzo Rifino e Emanuele Magini

Art direction : Emanuele Magini

Coordinamento: Ilaria Vitali, Priscilla Lanotte e Marcello Pirovano

Con il contributo di: Emanuele Belà, Marco Cafaro, Federica Caruso, Federico Chiusaroli, Martina Curcio, Claudia D'andrea, Giulia Di Benedetto, Jacopo Di Puglia, Matteo Moratti, Erika Nuzzo, Delia Sparata, Mattia Ventrella.

Installazione a cura di: StreamColors