

SNAIDERO FOUNDATION

COOKING FOR ALL

PROGETTARE SENZA BARRIERE



a cura di/by
Clara Mantica, Giuliana Zoppis
 fondatrici di Best Up
 circuito dell'abitare sostenibile

Durante il convegno “Sostenibilità ed Abitare”, organizzato dalla Rino Snaidero Scientific Foundation, il Creative Team e il Real Team della Fondazione hanno presentato il prototipo della Cooking for All, nata per essere una cucina per ipovedenti e diventata, nel corso della ricerca durata due anni, una proposta per tutti, portatori di handicap e no. A capo del Creative Team della fondazione, Felice Pietro Fanizza ha coordinato un network interdisciplinare che ha coinvolto più di 30 partner tra aziende e istituti di ricerca e ha avuto come missione quella di definire le coordinate “di un ambiente dotato di tecnologie domotiche per garantire alti standard di sicurezza e comfort per utenti con disabilità cognitiva”. Nella fase di valutazione sono anche stati presi in considerazione standard internazionali sostenibili in tema di economia, energia e sociologia. La fase della ricerca interdisciplinare, già di per sé metodologicamente

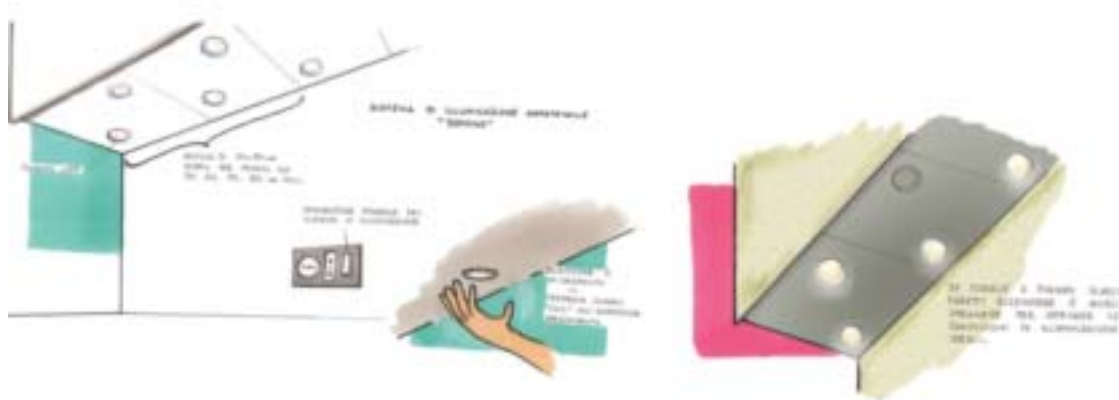
COOKING FOR ALL, DESIGNING WITHOUT BARRIERS

During the symposium “Sustainability and Living”, organised by Rino Snaidero Scientific Foundation, the foundation’s Creative Team and Real Team presented the prototype of Cooking for All, designed as a kitchen for the visually impaired which over the course of a two-year research project became an idea everyone can use, with or without disabilities. The head of the Creative Team at the Foundation, Felice Pietro Fanizza co-ordinated an interdisciplinary network involving more than thirty partners from firms or research institutes whose mission is to define the coordinates “of a home environment equipped with domotic technologies to guarantee high standards of safety and comfort for users with cognitive disabilities”. At the assessment stages, international standards of sustainability in terms of economics, energy use and sociological implications were also taken into account. →

IL PROGETTO NEL DETTAGLIO THE PROJECT IN DETAIL



Cooking for All è il risultato di due anni di ricerca condotti da Creative Team e Real Team della Fondazione Snaidero.
 Cooking for All is the outcome of two years of research work carried out by Creative Team and Real Team at Snaidero Foundation.



Accensione a sfioramento, con feedback sonoro, dei led per l'illuminazione sottopensile.

La configurazione a domino dei faretti consente di creare una illuminazione personalizzata.

Touch-sensitive on-off control, with audible feedback, and LEDs for the lighting under the wall units.

The domino-style arrangement of the lighting system allows the creation of personalised illumination.

SNAIDERO FOUNDATION COOKING FOR ALL PROGETTARE SENZA BARRIERE DESIGNING WITHOUT BARRIERS

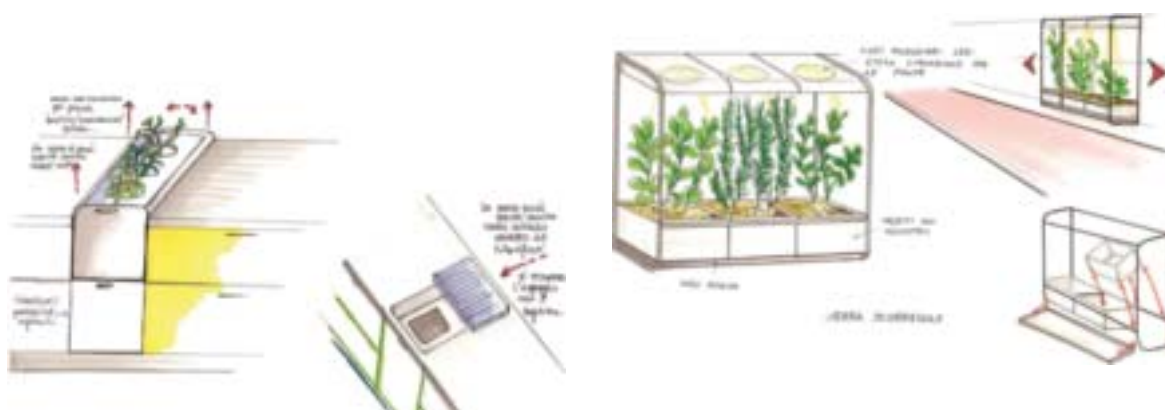


I designer Sebastiano Ercoli e Anna Zandanel sono partiti dal concept iniziale di Vocal Kitchen, applicando tecnologie di sintesi e di riconoscimento vocale.

Designers Sebastiano Ercoli and Anna Zandanel started with the initial concept of the Vocal Kitchen, using vocal recognition and synthesis technologies.

interessante, è stata la piattaforma di pensiero e di conoscenza da cui il Real Team della Fondazione, diretto da Egidio Babuin, ha attinto per arrivare alla fase di prototipo del progetto Cooking for All, definitivamente messo a punto dai due designer Sebastiano Ercoli e Anna Zandanel. Partiti dal concept iniziale di Vocal Kitchen, applicando tecnologie di sintesi e di riconoscimento vocale, i due designer sono arrivati a una proposta dove materiali, forme e funzioni sono stati scelti per razionalizzare i flussi di lavoro, renderne più sicuro l'utilizzo e creare nuove funzioni. Oggi Cooking for All è un sistema di funzioni e servizi ottimizzati per essere accessibili a qualunque utente. Partner di Snaidero sono Electrolux, Blum, Associazione italiana per la salute degli occhi, Centro Ricerche Plastottica per lo studio e la realizzazione dell'illuminazione, Baido e Material Connexion per la ricerca dei materiali innovativi. Durante il convegno Edi Snaidero ha sottolineato, con convincimento, l'importanza di un approccio sostenibile da parte delle imprese: «La crisi in atto ha agito come acceleratore sul fronte della sostenibilità, rafforzando la convinzione che questa rappresenti una possibile via per uscire dalla crisi e per ricostruire su basi nuove un rapporto di fiducia fra imprese e società».

The interdisciplinary research stage, which was in itself very interesting from a methodological point of view, was the conceptual springboard which the foundation's Real Team, headed by Egidio Babuin, used in order to reach the prototype stage of the Cooking for All project, developed in its final form by designers Sebastiano Ercoli and Anna Zandanel. Starting from the initial concept of the Vocal Kitchen (using voice recognition and synthesis technologies), the two designers came up with an idea in which materials, forms and functions were chosen to rationalise the work flow, make everything safer to use and create new functions. Today, Cooking for All is a system of functions and services optimised to be accessed by any kind of user. Partners of Snaidero are Electrolux, Blum, the Italian Eye Health Association, the Plastottica Research Centre for the development of the lighting systems, Baido and Material Connexion for research into innovative materials. During the symposium, Edi Snaidero was at pains to underline the importance of a sustainable approach by firms: "The current recession has acted as an accelerator on the sustainability front, reinforcing the belief that it offers a possible way out of the crisis and a chance to reconstruct a new foundation to establish trust between businesses and society at large".



Le ante dei pensili hanno un bordo morbido che integra la maniglia e facilita la presa e si aprono solo verso l'alto per maggiore sicurezza.

La serra è un elemento che arricchisce Cooking for All integrandosi nella base o diventando un mini orto sottopensile.

The wall unit fronts have a soft surround into which the handle is built and offers a surer grip. The doors open upwards only for added safety.

The greenhouse is an additional feature on Cooking for All that can be incorporated into the base unit or serve as a miniature indoor garden under the wall units.