



# La cucina Acropolis di Snaldero esposta al "Pininfarina in London" nell'ambito dell'International Architecture and Design Showcase

Un progetto tecnologico all'avanguardia

**L**ONDRA - Scoperta dal progetto di ricerca integrato negli anni '90 da Snaldero e Pininfarina, il modello di cucina del futuro Acropolis è presente all'interno della mostra dedicata al prestigioso marchio italiano che raccoglie le più importanti e famose espressioni della genialità di Sergio Pininfarina, storico design di auto simbolo, scomparso il 3 luglio scorso all'età di 85 anni. L'esposizione, inaugurata il 21 giugno scorso nella sede dell'Istituto italiano di cultura di Londra a Bebban Square, è stata chiusa fino al 15 luglio. Nell'ambito delle iniziative di contrasto ai Global Olympics 2012, il promotore Pino Finelliacci ha creato una vetrina dell'eccezionale Made in Italy a disposizione di turisti e londinesi. Pragmatismo, ergonomia e forme dilate, caratteristiche innovative di Acropolis, sono espressioni di un nuovo modo di concepire la socializzazione e il vivere quotidiano. Una cucina degna, erede di una linea storica che ha prodotto negli anni modelli di successo: Oia, Viva, Idea, Venus, Giochi e Idea-40. La circolarità progettuale, abbandonando ogni convenzionale, diviene simbolo di centralità. Una cucina concentrica, studiata per essere collocata al centro della stanza e assolvere il ruolo di protagonista. Un nucleo, come nell'antica Grecia lo era l'Acropolis, da cui è ispirato il nome, che rappresenta il cuore pulsante della città attorno al quale si organizzava e scorreva la vita. Un modo per riproporre il simbolismo della ruota del cibo, del mangiare e dello stare insieme, un centro di abitudini comportamentali e familiari. Una trasformazione radicale nel modo di concepire la cucina, ispirata, nello studio dello spazio, al comportamentismo di chi è coinvolto nel rito. Da qui l'idea di un nuovo contenitore, una piattaforma appoggiata per essere tutte le attrezzature a portata di mano. Il progetto segue l'evoluzione dei nuovi stili di vita del consumatore e anche la scelta

dei materiali tecnologici come acciaio, alluminio ed elementi sospesi e all'avanguardia. Gli elementi verticali, come i pilastri di sostegno in inox, sostengono un sistema di circolazione e la cappa cilindrica è un pezzo importante per sostenere la struttura, realizzata in alluminio, consente di avere maggiore percezione e morbidezza delle forme. La struttura si compone di elementi verticali e orizzontali che si uniscono gli uni agli altri senza soluzione di continuità, grazie all'utilizzo di appesi giunti che completano, con il loro esclusivo design, i dettagli dell'insieme. Ogni elemento, opportunamente progettato, è dunque il risultato di un'attenta ricerca. All'interno della zona operativa un computer permette di gestire gli elettrodomestici e gli strumenti di informazione e intrattenimento: radio, televisione e internet. Un'illuminazione innovativa della mensola a led mette in risalto le superfici. Il livello in acciaio inox è avvolgente, il piano cottura integrato in vetroceramica è controllato da due livelli touch in acciaio e garantisce profitti di lavoro. Nella parte inferiore le cassette possono diventare vano per forno e lavastoviglie a base molecolare. La sola zona separata si compone di armadi per la conservazione dei cibi. Refrigeratore, dispensa, forno e lavastoviglie vengono riunite da una elegante profilatura in alluminio e ante in acciaio dall'aspetto professionale. La cucina del futuro non è più un sogno con Acropolis.

[www.snaldero.it](http://www.snaldero.it)

Ritorno al simbolismo della cultura del cibo  
Filosofia di centralità