

HEDEGAARD



una cucina, quattro progetti





una cucina, quattro progetti

1 privacy



2



3 convivialità



4



5m²   utenze

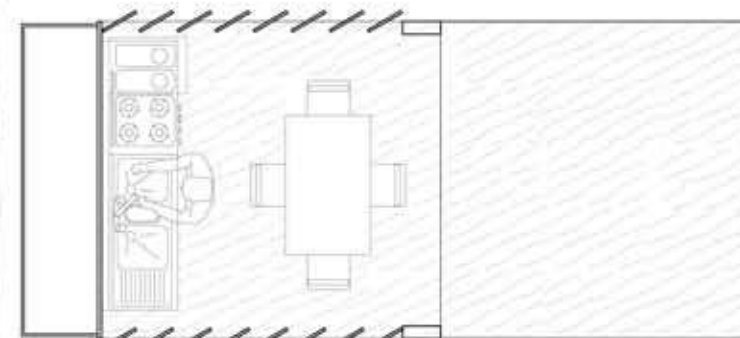
PUBBLICATO
ESPOSTO

DGNB

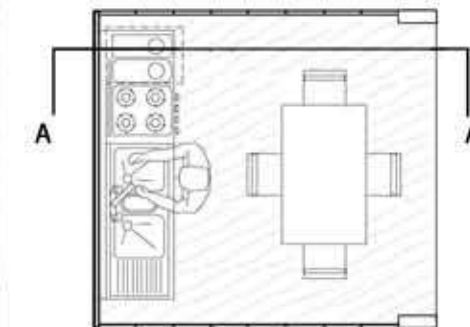
sostenibile?
sì, ma per davvero!



una cucina, quattro progetti



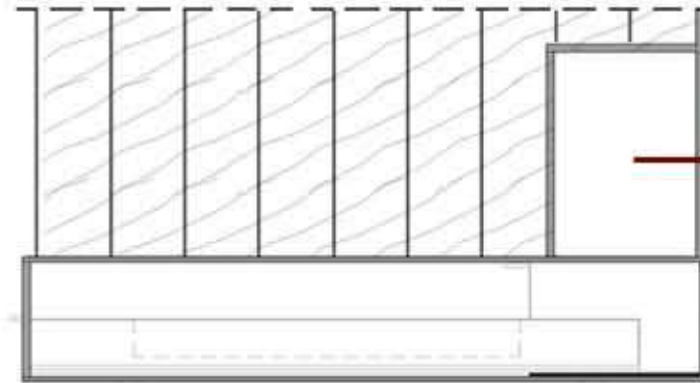
pianta modulo aperto



pianta modulo chiuso

2.0m x 2.5m x 3.0m
UNA CUCINA
4 COMBINAZIONI

-  **MATERIALE** **abete**
-  **ILLUMINAZIONE** **LED**
-  **VENTILAZIONE** **naturale**
-  **ALIMENTAZIONE** **elettrica**

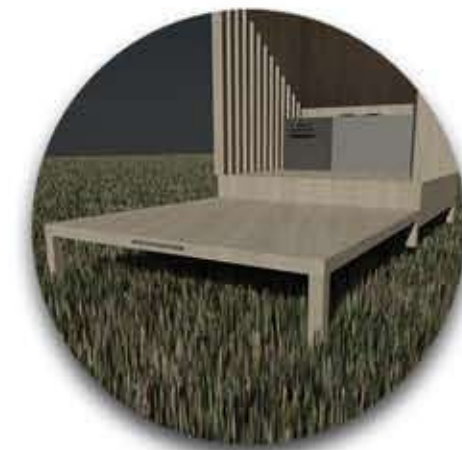


dettaglio: sezione AA'

blocco cucina autonomo
alimentata a elettricità
(modello disponibile sul mercato)



dettaglio: cassetto sul retro



dettaglio: pedana davanti



1

1 singolo modulo:
per uso privato/familiare.



2

Le ridotte dimensioni di ogni modulo, permettono l'economicità di un eventuale trasporto su strada.



con rimorchio



più moduli, su TIR

5 m² x ∞

PRIVACY
PRIMA DI TUTTO

•••

3 disposizione lineare_ affiancata:
più moduli; convivialità e infinito potenziale di utenze.

privacy

2 disposizione lineare_ alternata:
più moduli; privacy e infinito potenziale di utenze.

trasporto

ventilazione

convivialità



Il design della cucina modulare, mira all'integrazione di una ricercatezza ugualmente estetica e tecnica: le lamine laterali in legno (regolabili manualmente) e lo sportello regolabile sulla copertura, assicurano il rispetto dei criteri di sostenibilità DGNB, riguardo i livelli di ventilazione salubre e la capacità di controllo della struttura da parte dell'utente.

4 disposizione "a fiore":
4 moduli; convivialità più ristretta rispetto a configurazione 3.

•••

O FORSE
NO!



3



4

Giuria

Il progetto UNO PER QUATTRO muove dalla convinzione che l'architettura contemporanea sia il riflesso di una società di crisi, dove questa agisce come spinta motrice alla creatività del progettista, costringendolo a riconsiderare parametri un tempo propri dell'architettura di poco conto, come fondanti di un prodotto efficiente e sostenibile, espressione di un'estetica nuova che esalta il materiale e le sue proprietà. Su queste basi, si è deciso di progettare una struttura modulare in legno d'abete, economico, reperibile e ampiamente utilizzato nelle costruzioni da esterni, per una metratura complessiva di 5 m²; l'ambizione è quella di rispettare i criteri di sostenibilità DGNB per quanto riguarda riutilizzo, ventilazione, consumo energetico e trasporto: ogni elemento che definisce la struttura ha una funzione ugualmente tecnica ed estetica: le pareti laterali del blocco, sono definite da lamelle regolabili, in modo da assecondare le esigenze di ventilazione della cucina stessa, concordemente con il contingente utilizzo e con le condizioni atmosferiche esterne; per lo stesso motivo agisce anche lo sportello sulla copertura, anch'esso regolabile manualmente; nel caso richiesto, si dispone dei calcoli riguardanti il tasso di ricambio dell'aria. Il blocco cucina è autonomo, alimentato ad elettricità, dove il modello è attualmente disponibile sul mercato. Per quanto riguarda il trasporto, ogni modulo è pensato per l'assemblaggio in loco, ma nel caso di riutilizzo, questo può essere agevolmente trasportato su strada, tramite rimorchio o in stock su TIR: ogni modulo "chiuso", misura infatti 2.0m x 2.5m x 3.0m, in modo da rispettare la normativa vigente in materia di trasporto regolamentare su strada. Durante la fruizione della cucina però, il modulo viene "aperto" estraendo la pedana interna, che scorre su binario di alluminio: questa estende lo spazio dove possono mangiare fino a 5 persone. Sul retro della struttura, è possibile aprire anche un cassetto, pensato per il facile smaltimento dei rifiuti da parte degli addetti, nel caso di eventi pubblici, senza invadere la privacy degli utenti.

A parte le sue caratteristiche tecniche, la potenzialità maggiore del progetto risiede nella sua enorme versatilità a livello spaziale: a partire dall'unico modulo di base, questo può essere assemblato in modi diversi, tali da soddisfare un numero infinito di utenze e opposte esigenze sociali: al fine di preservare la privacy, soddisfacendo infinite utenze, è possibile disporre linearmente i moduli, specchiandoli in modo alternato. D'altra parte, l'accostamento lineare favorisce assolutamente la convivialità. La disposizione "a fiore", invece, soddisfa una convivialità più ristretta e meno caotica: consiste nella disposizione di soli quattro moduli, con le pedane rivolte verso l'interno di un ideale cerchio. Infine, l'utilizzo del modulo singolo è pensato per il riuso della struttura, a scopo di campeggio privato. Questo progetto, in una sua forma embrionale, è stato esposto e pubblicato tramite un ente di cui, se richiesto, si potrà fornire I dati.

Rete

UNO PER QUATTRO è un progetto che ha l'ambizione di soddisfare caratteristiche estetiche e tecniche di alto livello, attraverso la micro architettura di una cucina modulare di 5 m². La modularità permette sia il soddisfacimento di infinite utenze, sia la possibilità di aggregare ogni modulo facendo sì che, insieme agli altri, componga di volta in volta, diverse ambientazioni spaziali, capaci di favorire la privacy o la convivialità a seconda delle esigenze. Ventilazione, trasporto, risparmio energetico e riuso sono le caratteristiche principali che permettono al progetto di soddisfare i criteri di sostenibilità DGNB. Ogni modulo-cucina può essere facilmente trasportato su strada "chiuso", in modo da massimizzare gli spazi di trasporto e limitare i costi; al momento della fruizione, la struttura svela il suo sistema interno, con una pedana in grado di moltiplicare lo spazio di fruizione: fino a 5 persone possono comodamente mangiare in questa intelligente micro struttura.

Menù

- Pasta alla Norma (Spaghetti, Melanzane Fritte, Ricotta Salata, Basilico, Pomodori, Olio Extravergine di Oliva, Sale Grosso, Aglio Rosso di Nubia appartenente ai Presidi Slow Food)
- Sarde alla Palermitana (Sarde, Olive Nere, Capperi di Salina appartenente ai Presidi Slow Food, Pane Grattugiato, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Pomodorini, Pepe, Erba Cipollina, Sale)
- Cassata Siciliana (Cioccolato Fondente, Arance Candite, Ricotta di Pecora, Zucchero, Uova, Farina 00, Sale Marino di Trapani appartenente ai Presidi Slow Food, Vanillina, Acqua, Maraschino, Zucchero a Velo, Frutta Candita, Marzapane)