LABDESIGN
arredigallina

Recall web a cura di IPRESS Sala stampa e Comunicazione

Concluso il terzo ciclo di "LabDesign", organizzato da Ordine Architetti Catania in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine

DESIGN, PROGETTATA LA CUCINA
CHE EDUCA ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

CATANIA – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di "**LabDesign**", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'**Ordine provinciale degli Architetti di Catania** in sinergia con le aziende **Arredi Gallina di Acireale** e **Valcucine di Pordenone**. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da **Roberto Forte** – nasce "[b^3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: **Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino**. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».
La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei **Giuseppe Scannella**, del vicepresidente **Alessandro Amaro** e del segretario **Santo Buccheri**, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

6 maggio 2014

I servizi di CanaleSicilia in anteprima

Ricerca

Adesso in trasmissione

Articoli divisi per mese

Seleziona mese

Pubblicità

Sedute Parlamento ARS

Diretta Sedute Parlamento

I nostri servizi per le elezioni di Maggio 2014

CanaleSicilia informa tutte le forze politiche che in occasione delle elezioni del 25 maggio 2014 offre servizi di diretta streaming multicamera.

Inoltre effettua riprese audio/video in alta definizione, servizi/interviste, autogestite sia in studio che presso Vs. sede, posizionamento di banner grafici all'interno del ns. sito web.

Per maggiori informazioni contattateci al 393-1863330 oppure via email redazione@canalesicilia.it

Catania – La cucina italiana da vivere «Bella, buona e brava»

Pubblicato 06/05/2014

Concluso il terzo ciclo di "LabDesign", organizzato da Ordine Architetti Catania in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine. Design, progetta la cucina che educa alla sostenibilità ambientale.

«Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di "LabDesign", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'Ordine provinciale degli Architetti di Catania in sinergia con le aziende Arredi Gallina di Acireale e Valcucine di Pordenone. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da Roberto Forte – nasce "[b3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».

La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei Giuseppe Scannella, del vicepresidente Alessandro Amaro e del segretario Santo Buccheri, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

DESIGN, PROGETTATA LA CUCINA CHE EDUCA ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

6 maggio 2014 | Filed under: Attualità | Posted by: redazione

Concluso il terzo ciclo di "LabDesign", organizzato da Ordine Architetti Catania

in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine

CATANIA – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di "**LabDesign**", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'**Ordine provinciale degli Architetti di Catania** in sinergia con le aziende **Arredi Gallina di Acireale** e **Valcucine di Pordenone.** Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da **Roberto Forte** – nasce "[b3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: **Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino.** In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».

La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei **Giuseppe Scannella**, del vicepresidente **Alessandro Amaro** e del segretario **Santo Buccheri**, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

La Prima Pagina
il Quotidiano Italiano

SICILIA

La cucina che educa alla sostenibilità ambientale

Di I Press Agenzia • 6 maggio 2014 • 0 Commenti

CATANIA – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di "**LabDesign**", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'**Ordine provinciale degli Architetti di Catania** in sinergia con le aziende **Arredi Gallina di Acireale** e **Valcucine di Pordenone**. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da **Roberto Forte** – nasce "[b^3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: **Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino**. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».

La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei **Giuseppe Scannella**, del vicepresidente **Alessandro Amaro** e del segretario **Santo Buccheri**, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

DESIGN, PROGETTATA LA CUCINA CHE EDUCA ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Si è concluso il terzo ciclo di "LabDesign", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall' Ordine Architetti di Catania in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine.

Catania, 06/05/2014 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi) – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di "LabDesign", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'Ordine provinciale degli Architetti di Catania in sinergia con le aziende Arredi Gallina di Acireale e Valcucine di Pordenone. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da Roberto Forte – nasce "[b3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».
La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei Giuseppe Scannella, del vicepresidente Alessandro Amaro e del segretario Santo Buccheri, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

Comunicati stampa e News

Comunicati stampa e notizie scritti e pubblicati direttamente da voi!

Cerca

Home | Come pubblicare? | Autori | Contattaci

Concluso il terzo ciclo di "LabDesign", organizzato da Ordine Architetti Catania in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine DESIGN, PR..

6 mag

scritto da I Press

Indicizzazione Sito
primisuimotori.it/Indicizzazione
Migliora i Risultati nei Motori di Ricerca. Contattaci Ora!

Clicca! Non pensarci!

CATANIA – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di "**LabDesign**", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'**Ordine provinciale degli Architetti di Catania** in sinergia con le aziende **Arredi Gallina di Acireale** e **Valcucine di Pordenone**. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da **Roberto Forte** – nasce "[b3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: **Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino**. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi». La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei **Giuseppe Scannella**, del vicepresidente **Alessandro Amaro** e del segretario **Santo Buccheri**, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

Concluso il terzo ciclo di "LabDesign", organizzato da Ordine Architetti Catania in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine DESIGN, PROGETTATA LA CUCINA CHE EDUCA ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Posted by I press

CATANIA – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di **"LabDesign"**, il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'**Ordine provinciale degli Architetti di Catania** in sinergia con le aziende **Arredi Gallina di Acireale** e **Valcucine di Pordenone**. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da **Roberto Forte** – nasce "[b3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: **Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino**. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».

La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei **Giuseppe Scannella**, del vicepresidente **Alessandro Amaro** e del segretario **Santo Buccheri**, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

Pubblicazioni

Altro
Ambiente e salute
Arte e restauro
Auto e Moto
Cibo e Alimentazione
Cultura
Economia e Finanza
Esteri
Eventi e Fiere
Festival
Informatica
Internet
Lavoro e Formazione
Libri
Moda e fashion
Musica
News
Politica
Primo Piano
Prodotti per la casa
Pubblica amministrazione
Scuola e Università
Siti web e pubblicità
Spettacoli e TV
Sport
Sviluppo sostenibile
Telefonia
Trattamenti estetici
Turismo e Vacanze

I più cliccati

Pizzighettone fortezza del

Stesso autore

Incontro promosso da DN Logistica, Santa Tecla Palace di Acireale IN SICILIA L'IMPATTO DI TRASPORTO E LOGISTICA PESA 12,5 MILIARDI DI EURO Intermodalità e rete tra i vari "nodi" per colmare i costi di inefficienza

Posted by I press
il 06-05-2014

ACIREALE (CT) – Secondo lo scenario attuale l'impatto di trasporto merci e logistica sulla produzione ha un valore totale annuale, in Italia, di 216 miliardi di euro: in Sicilia di 12,5 miliardi. Questo infatti è il costo che le merci pagano per la movimentazione sui vari vettori (6, 5 miliardi per i trasporti; 6 miliardi per la logistica senza trasporti). «Una (continua)

Dall'8 maggio all'8 giugno, Chiesa di S. Francesco Borgia (via Crociferi) di Catania BAROCCO, DIALOGO ARCHITETTONICO CATANIA-AUSTRIA IN VISTA DI EXPO 2015

Posted by I press
il 05-05-2014

Concluso il terzo ciclo di "LabDesign", organizzato da Ordine Architetti Catania in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine DESIGN, PROGETTATA LA CUCINA CHE EDUCA ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Posted on: May 6, 2014 **By:** I Press

CATANIA – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di "**LabDesign**", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'**Ordine provinciale degli Architetti di Catania** in sinergia con le aziende **Arredi Gallina di Acireale** e **Valcucine di Pordenone**. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da **Roberto Forte** – nasce "[b3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: **Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino**. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».

La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei **Giuseppe Scannella**, del vicepresidente **Alessandro Amaro** e del segretario **Santo Buccheri**, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

FREEONLINE.it / News dal Web
GUIDA ITALIANA ALLE RISORSE GRATUITE DI INTERNET

Home | Programmi | Siti Top | News | Articoli | Speciali | Sport | Giochi
Il gratis: internet | computer | software | grafica | webmaster | giochi | musica | tempo libero | turismo | telefoni

Home ➡ Indice news ➡ Eventi ➡ News

COMUNICATO STAMPA

Design, progettata la cucina che educa alla Sostenibilità ambientale

News pubblicata il 07/05/14 da Assia La Rosa

Si è concluso il terzo ciclo di LabDesign, il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'Ordine Architetti di Catania in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine.

Mi piace | Condividi Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

07/05/14 - CATANIA – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di "LabDesign", il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall'Ordine provinciale degli Architetti di Catania in sinergia con le aziende Arredi Gallina di Acireale e Valcucine di Pordenone. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di "Diversamente cucina... cucina diversamente" e di "Ri-cucina", dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da Roberto Forte – nasce "[b3]", il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l'uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all'impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».
La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all'interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l'intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei Giuseppe Scannella, del vicepresidente Alessandro Amaro e del segretario Santo Buccheri, che fin dall'inizio coordina l'iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l'orgoglio dell'Ordine per aver promosso «un'iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all'aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L'ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l'evento non si limiti all'elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l'obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l'opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

CATEGORIE

Altre categorie (218)
Arredamento (17)
Bellezza e benessere (39)
Business e lavoro (95)
Cartomanzia al telefono (14)
Cartomanzia dalla Germania (21)
Cartomanzia Svizzera (7)
Casa e giardino (35)
Cinema e TV (9)
Computer e programmi (14)
Cultura e spettacolo (52)
Diritto (11)
Elettronica (9)
Filosofia (2)
Finanza ed economia (51)
Fumetti (2)
Informatica (14)
Inglese (1)
Internet (29)
Investimenti e prestiti (9)
Italiano (7)
Libri e letteratura (24)
Mangiare e bere (32)
Musica e spettacolo (33)
News e gossip (18)
Nuove tecnologie (28)
Politica (8)
Scuola (24)
Sesso al telefono dalla Germania; (23)
Shopping online (38)
Sistemi (3)
Sport (12)
Statistica (2)
Storia (4)
Tecnologia (39)
Telefono erotico (69)
Turismo (33)
Videogiochi (3)

SPAM BLOCCATO

0 spam
bloccati da Akismet

Concluso il terzo ciclo di “LabDesign”, organizzato da Ordine Architetti Catania in sinergia con Arredi Gallina e Valcucine DESIGN, PROGETTATA LA CUCINA CHE EDUCA ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Di I press, del 7 maggio 2014 10:24

Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

CATANIA – «Bella, buona e brava» è il nuovo concept, semplice e allo stesso tempo innovativo, della cucina italiana da vivere, di uno spazio che possa coniugare la quotidianità familiare della casa con uno stile di vita sostenibile. I loro ideatori sono i sei architetti siciliani protagonisti del terzo ciclo di “**LabDesign**”, il laboratorio pratico di progettazione organizzato dall’**Ordine provinciale degli Architetti di Catania** in sinergia con le aziende **Arredi Gallina di Acireale** e **Valcucine di Pordenone**. Dopo aver proposto nei mesi passati esemplari di “Diversamente cucina… cucina diversamente” e di “Ri-cucina”, dagli schizzi progettuali dei nuovi partecipanti – diretti da **Roberto Forte** – nasce “[b^3]”, il prototipo di cucina che «comunica il ciclo della vita dei materiali coi quali è composta, i limiti della propria eco-compatibilità, invitando l’uomo a procedure educative di natura etica da esportare» dichiarano i sei progettisti: **Giuseppina Bruno, Anna Calabrese, Giovanni Gugliotta, Alessandro Licciardello, Solaria Sclafani e Carla Sorrentino**. In altre parole la cucina educa chi la vive alla tutela ambientale. «La nostra idea intende riprodurre un design esteticamente bello – continuano i progettisti – ma soprattutto buono perché attento all’impatto ambientale e bravo perché sfrutta le risorse energetiche che esso stesso produce riducendo al minimo i consumi».

La conclusione del terzo ciclo di LabDesign, avvenuta all’interno degli spazi di Arredi Gallina dove si svolge l’intero laboratorio, si è tenuta alla presenza del presidente degli Architetti etnei **Giuseppe Scannella**, del vicepresidente **Alessandro Amaro** e del segretario **Santo Buccheri**, che fin dall’inizio coordina l’iniziativa. Il presidente Scannella ha espresso l’orgoglio dell’Ordine per aver promosso «un’iniziativa altamente operativa, che non si ferma solo all’aspetto didattico e formativo – ha detto – ma si proietta concretamente verso il circuito industriale e dunque verso il mondo del lavoro. L’ampia veduta professionale che sta alla base di LabDesign consente di esportare a testa alta la creatività dei giovani siciliani nel panorama nazionale». Il segretario Buccheri ha inoltre sottolineato come «l’evento non si limiti all’elogio delle idee ma valorizza soprattutto il valore creativo di chi le elabora, con l’obiettivo di concepire e realizzare nuove forme di arredamento e con l’opportunità, per i migliori, di produrre un prototipo di oggetto o mobile».

i-pressnews.it