

Comunicato stampa**La nuova dimensione del cucinare**

«Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine»: Sabrina Cipolla e Alfredo Häberli – «Il design incontra l'arte culinaria»



7 ottobre 2021 – Nell'ambito di «Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine», Sabrina Cipolla, food designer nonché chef privata, e il designer Alfredo Häberli stanno sviluppando nuove forme di arte culinaria nella cucina del futuro. Gli elettrodomestici da cucina studioLine di Siemens sono il loro laboratorio per sviluppare esperienze di gusto innovative e di grande impatto visivo. Così, da un ingrediente, due creativi e 10 utensili, nasce una grande varietà di sapori e consistenze sotto forma di tre piatti.

Come già nel 2020, una chef e un creativo del campo del design e dell'architettura creano ancora una volta oggetti di design commestibili nel corso di diversi episodi. Quest'anno, sotto il titolo «Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine», Sabrina Cipolla e Alfredo Häberli usano la loro creatività combinata, la loro forza innovativa e la loro potente capacità di design per sviluppare una dimensione completamente nuova dell'arte culinaria. Con l'aiuto degli elettrodomestici da cucina Siemens studioLine, i due lavorano a stretto contatto per creare un menu innovativo composto da tre piatti.

Un solo ingrediente

Per Alfredo Häberli, uno dei momenti più importanti è stato quando lui e Sabrina Cipolla hanno deciso di usare un solo ingrediente principale per tutto il menu: la carota. L'intenzione è quella di dimostrare tutta la potenza della creatività proprio con questa base di partenza. «Back to the roots con una semplicità raffinata. Roots con il doppio significato di tornare alla semplicità di un piatto, che con la

carota si realizza perfettamente sia come ingrediente principale, sia in quanto radice. Raffinata, perché nonostante quello che a prima vista sembra essere un ingrediente semplice, si crea un'esperienza di gusto sorprendente», spiega Sabrina Cipolla. In questo contesto i due si sono staccati di comune accordo dal concetto tradizionale di antipasto, piatto principale e dessert; tutti e tre i piatti hanno lo stesso valore e si possono gustare anche in parallelo. Entrambi vedono il loro menu invece come una «triade di possibili forme di manifestazione della carota», tra cui purea, salsa e polvere. «Il mondo dell'arte ci ha ispirati per le diverse consistenze», riassume Alfredo Häberli.

Dieci esclusivi attrezzi da cucina

Nella realizzazione di tutto ciò cercano di usare metodi di preparazione raffinati e naturalmente di includere attrezzi innovativi ma anche tecnologici. A questo scopo, Alfredo Häberli ha sviluppato dieci utensili da cucina fonti di ispirazione: da un cucchiaino per la polvere con un'estremità a spatola a una pinzetta con applicatore, passando per un dispensatore di salsa a tre vaschette. «Per me personalmente era importante che l'ingrediente di base su ognuno dei tre piatti avesse una forma geometrica diversa: il triangolo per la pasta, il cerchio per la salsa e il quadrato per la polvere», descrive il suo pensiero Alfredo Häberli. Gli utensili sono stati progettati esclusivamente per questo menu e sono pezzi unici esclusivi.

Siemens e la cucina del futuro

Da più di 165 anni, Siemens è sinonimo di tecnologia prestante e affidabile, innovazione con un uso efficiente delle risorse e design di alta qualità come quasi nessun altro marchio di elettrodomestici. Con «Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine», questo marchio internazionale sottolinea la sua posizione di leader di mercato nello sviluppo della cucina del futuro come parte integrante dell'abitare connessi, basato sullo smart home. Gli elettrodomestici Siemens studioLine sono la punta di diamante di Siemens e in Svizzera sono disponibili esclusivamente presso rivenditori di cucine qualificati.

«Two Creatives one Kitchen by Siemens studioLine» si svolgerà nel periodo dal 18 ottobre alla fine di dicembre 2021. Il video sarà disponibile online sulla [Landing page di Siemens](#), e inoltre l'azione verrà presentata anche sui social media.

***Siemens** è la marca di elettrodomestici tedesca numero uno e stabilisce standard globali in termini di tecnologia, innovazione e design. La gamma comprende sia apparecchi stand-alone che da incasso nelle categorie di prodotti cottura, cura del bucato, refrigerazione e congelamento oltre al lavaggio delle stoviglie. Consumer Products con un focus sulla preparazione del caffè e la cura dei pavimenti completano la gamma. Da più di 165 anni, il nome Siemens è sinonimo di performance, innovazione, qualità, affidabilità e internazionalità. Siemens è anche leader mondiale nello sviluppo e nella produzione di elettrodomestici con un uso efficiente delle risorse. Dal 1967, il marchio fa parte di BSH Hausgeräte GmbH, con sede a Monaco di Baviera. www.siemens-home.bsh-group.ch*

***Sabrina Cipolla** è una chef privata e food designer svizzera. Gestisce la sua attività legata alla food art, crea esperienze culinarie per gli ospiti e sviluppa esclusivi food concept. Sabrina Cipolla ha appreso il suo mestiere dalla crème de la crème francese alla rinomata scuola di arte culinaria «Le Cordon Bleu» di Parigi e lo ha perfezionato nella cucina stellata dell'Hotel The Dolder Grand di Zurigo. Con sorprendenti combinazioni di sapori e con grande precisione, Sabrina Cipolla crea opere uniche di arte del piacere sulla sua tela preferita: il piatto.*

***Alfredo Häberli** è un designer industriale con il suo studio a Zurigo Seefeld, dove tra l'altro sviluppa icone per aziende come Iittala. I disegni dei suoi progetti sono stati esposti in numerose mostre in tutta Europa e nel corso degli anni ha ricevuto numerosi premi per il suo lavoro. Alfredo Häberli è particolarmente ricettivo alla bellezza e alla meraviglia di questo mondo, offre nuovi modi di pensare e nuove prospettive ed è consapevole che la poesia richieda sia sensualità che disciplina.*

Il materiale fotografico può essere scaricato [qui](#) e le ricette [qui](#).

Link per il Full HD download: <https://we.tl/t-JBqaDMvtEQ>

Link per il 4K UHD download: <https://we.tl/t-rtGfROkITe>

Link per il Full HD Web download: <https://we.tl/t-y7hVr9AAUB>

Ufficio media BSH Hausgeräte AG (Svizzera)

Oppenheim & Partner

Tina Seiler

Stockerstrasse 32

8002 Zurigo

Il gruppo BSH è un licenziatario del marchio Siemens AG.