

Progettare la cucina contemporanea: design thinking, comportamenti e strumenti per architetti

DATA

18 settembre 2025

On line

ORARIO

9.30-11.30

DURATA

2 ore

CFP

2

OBIETTIVI

Il corso si pone come obiettivo di offrire agli architetti un modulo formativo che esplori lo spazio cucina in chiave relazionale e strategica, integrando trend, comportamenti emergenti e strumenti di design thinking.

ARGOMENTI

1. Evoluzione dello spazio cucina nella vita contemporanea
 - Cucina come luogo di relazioni, lavoro e rituali
 - Comportamenti post-pandemia e nuovi bisogni dell'abitare
2. Design Thinking per il progetto d'interni centrato sull'utente
 - Mappatura dei bisogni
 - Journey del cliente e progettazione dei touchpoint domestici
3. Casi studio:
 - Analisi e storytelling di alcune linee
 - Relazione tra prodotto, target e stile di vita
4. Strumenti pratici per architetti
 - Briefing, co-design, moodboard
 - Come costruire ambienti con valore narrativo

DOCENTE

Valentina Downey - Product and strategic designer



PAOLA SOLIMENA

Key Account Ufficio Formazione

(+39) 02 80604 231

paola.solimena@federlegnoarredo.it

