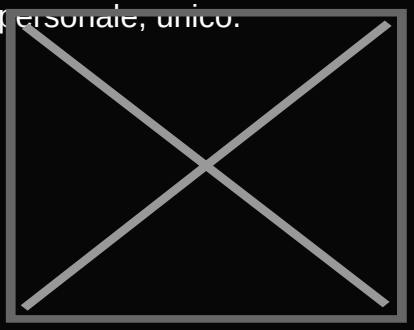
# Primitive Kitchen: con Hi-Macs torna l'uomo primitivo in cucina

primitive-kitchen-02-49dc0bd9

Paleolitico. Un anonimo progettista dà una nuova funzione all’oggetto ‘sasso’. L’uomo comincia a sminuzzare, tritare e battere gli alimenti. 2017. Mentre in TV impazzano i programmi di cucina e i nuovi elettrodomestici iper-tecnologici, il designer svedese Erik Bele Höglund torna alle origini (origini molto lontane), e disegna Primitive Kitchen Tool, strumento realizzato in Hi-Macs per i moderni uomini delle caverne.

C’è qualcosa nel cucinare seguendo le tradizioni, un’anima, che rende il cibo più buono. Cucinare mettendoci le mani, senza utilizzare apparecchi, aiuta poi a riscoprire gli alimenti, la loro consistenza, la loro essenza. Aiuta a divertirsi, ma anche a dare un reale senso al cucinare, a renderlo proprio, personale, unico.



Primitive Kitchen Tool trasforma l’atto del cucinare in un vero rituale…oppure in un gioco. Il materiale con cui è realizzato è Hi-Macs, una pietra acrilica di ultima generazione ultra-resistente e assolutamente igienica, perfetta per il contatto con i cibi. La sua superficie priva di pori, infatti, impedisce a sporco e batteri di annidarsi e rende gli elementi più facili da pulire.

La caratteristica termoformabilità di Hi-Macs, inoltre, ha permesso di eliminare i segni di giunzione alla vista, e di creare componenti che sembrano ricavati, scolpiti, da un unico blocco di materia, proprio come in natura. Dalla pietra naturale alla pietra acrilica, dunque, ma in sicurezza e con funzionalità.

Primitive Kitchen Tool è composto da due pezzi: la tavola, con differenti cavità per posare e lavorare gli alimenti, e il ‘sasso’, che può essere utilizzato sia dalla parte affilata, per affettare e sminuzzare (con lama di differenti misure), sia dalla parte stondata dell’impugnatura, per pestare e macinare.