

Muzeul ASTRA vă invită la cea de-a 3-a ediție a *Workshop-ului internațional de arhitectură și design*, cu tema *Bucătăria: spații și tradiții*.

Workshop-ul va fi coordonat de Prof. arh. Agostino Bossi, Università degli Studi di Napoli Federico II. De asemenea, vor participa profesori de la universități din România și Europa.

Perioada: 9-14 septembrie 2024

Bucătăria în gospodăria tradițională este un spațiu flexibil și multifuncțional. În funcție de tipologia caselor, mono-celulare, bi-celulare sau cele mai dezvoltate cu 3 sau mai multe încăperi, *bucătăria* deservea mai multe scopuri. Pe lângă spațiu pentru gătit, era și un spațiu de intrare și de trecere în casă – *tinda*. De asemenea, putea servi și ca spațiu de dormit sau atelier pentru diversele meșteșuguri practicate, fiind o zonă încălzită *camera „la foc”*. Astfel, principalul element în jurul căruia se organizează acest spațiu este vatra sau soba, în funcție de nivelul de dezvoltare al locuinței, locul în care se face focul, atât pentru gătit, cât și pentru încălzire. Pornește de la formele cele mai simple, de vatră deschisă, unde se gătea direct pe flacăra, și deasupra căreia se concepea o „hotă” care să evacueze fumul din încăpere și să reducă riscul de incendiu. Evoluția zonei „la foc” continuă cu forme foarte diverse de sobe, care puteau incorpora într-un singur obiect mai multe elemente: plită metalică, vatră deschisă, zonă de dormit, horn... Astfel, soba ajunge să ocupe o suprafață considerabilă din spațiul bucătăriei, cu o volumetrie complexă.

Găsim în gospodăria tradițională și *bucătăria de vară*, o anexă care putea să fie semi-deschisă, protejată doar de un acoperiș, sau închisă, în care se desfășura activitatea în timpul sezonului cald.

Bucătăria era, în mod natural, dotată cu instrumentar specific gastronomic, din lemn, iar mai târziu și din alte materiale, cu forme simple, esențializate, care au rezultat din experiența practică imediată, transmise de-a lungul timpului aproape nealterat și care au avut

Adresă

Strada Pădurea Dumbrava nr. 16-20
550399 Sibiu, Romania

E-mail

office@muzeulastra.com

Website

www.muzeulastra.ro

parte de variații accelerate în istoria recentă. Găsim în bucătărie și obiecte de mobilier, masă, scaune, blidar, dulăpior, colțar sau pat. Toate răspund nevoilor omului și ocupă spațiul practic și fără exces.

În ultimii ani observăm o întoarcere a omului modern către tradiții, meșteșuguri și viața la țară, cu interes crescut în a recupera, a funcționaliza și re-funcționaliza gospodăria tradițională. Analiza și înțelegerea aprofundată a principiilor de organizare ale arhitecturii tradiționale, a obiectelor folosite, a relației dintre arhitectură, aceste obiecte, materialele folosite, mediul înconjurător în care se integrează întreaga gospodărie, ne ajută să „modernizăm” într-un mod cât mai armonios și eficient aceste spații, respectând în același timp calitățile și principiile lor originare.

Cum ne putem inspira din instrumentarul și mobilierul din bucătăria tradițională? Ce mai este de folos și ce trebuie adaptat? Există obiecte ținute doar pentru memoria familiei? Cum modernizăm o bucătărie tradițională? Cum o integrăm principiilor actuale și aparaturii electro-casnice (mașină de spălat vase, hotă...)? Cum o adaptăm confortului modern, fără a altera calitățile inițiale? Ce tipuri de bucătărie pot fi recomandate utilizatorului actual?

Studentii invitați la acest workshop vor descoperi, sub îndrumarea profesorilor români și italieni, patrimoniul civilizației populare păstrat în Muzeul ASTRA. Vor analiza câteva „bucătării”, ca spațiu, obiecte și mobilier component, făcând apoi propuneri de modernizare, pe baza principiilor de organizare descoperite.

Nr. de participanți: 40

Înscrieri la adresa: ancuta.ilie@muzeulastra.com

Data limită pentru înscriere: 10 iulie 2024

Adresă

Strada Pădurea Dumbrava nr. 16-20
550399 Sibiu, Romania

E-mail

office@muzeulastra.com

Website

www.muzeulastra.ro