



Fiere: Moacasa, torna con materiali più innovativi, in vetrina dal food al design

8 OTTOBRE 2024

Roma, 8 ott. (Labilita) – L'evoluzione storica degli usi e del design dell'ambiente cucina, dal rapporto primordiale dell'uomo con il fuoco fino allo sviluppo delle più moderne composizioni e dei materiali innovativi. Torna in autunno, alla Fiera di Roma, l'appuntamento con Moacasa, la mostra di arredo e design che porta nel calendario fieristico, dal 26 ottobre al 3 novembre, idee e novità per rinnovare e ristrutturare spazi interni ed esterni dell'abitare. La manifestazione, organizzata da Moa società cooperativa, propone per nove giorni le soluzioni delle migliori aziende del settore per ogni ambiente della casa – dal living alla zona notte, passando per infissi, outdoor e un'area dedicata ai prodotti artigianali – con uno speciale focus, per la sua 49a edizione, al mondo cucina raccontato a 360 gradi.

Evento nell'evento di Moacasa 2024 è un'esposizione dedicata alla storia e all'evoluzione della preparazione dei cibi e dell'ambiente ad essa collegata: da quando l'uomo ha imparato a scottare sul fuoco la carne, il processo di cottura e organizzazione dei pasti è entrato a far parte della vita quotidiana portando la cucina a divenire una delle zone fondamentali e più significative dell'abitazione. Col passare del tempo e il trasformarsi delle esigenze, quest'area è molto cambiata ma è sempre stata fulcro della casa e delle attività quotidiane della famiglia. Prima con il focolare, che si configurò fin da subito come luogo di riunione e polo delle attività domestiche, e poi con la nascita dell'ambiente cucina.

In mostra, su un'area di 300 mq voluta e promossa dai soci di Moa società cooperativa, saranno descritte le sostanziali modifiche che il locale ha subito per quanto riguarda la struttura, il suo arredo, le sue attrezzature, la sua collocazione e la sua importanza all'interno dell'abitare, un'evoluzione influenzata anche da fattori culturali che, nei suoi cambiamenti, offre uno spaccato sul quadro storico-sociale di riferimento.

Sempre dedicati al mondo cucina, oltre al percorso espositivo, in programma a Moacasa 2024 presentazioni di materiali innovativi e workshop con esperti del settore, per analizzare l'ambiente in tutte le sue declinazioni, dall'architettura al design più innovativo, dalla filosofia fino all'aspetto culinario. In collaborazione con il corpo docente e gli alunni dell'Istituto Alberghiero Paolo Baffi di Fiumicino verranno sviluppate tematiche sulle infinite varianti del food and hospitality, dalle culture gastronomiche del mondo alle contaminazioni, unendo e confrontando tradizione e fusion.

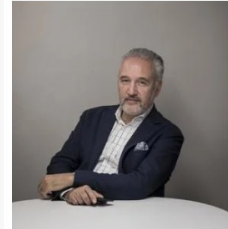
Non solo cucina a Moacasa 2024. La manifestazione propone tante soluzioni per rinnovare e ristrutturare tutto l'abitare, spazi interni ed esterni, con un concept espositivo che conduce il visitatore in un viaggio nel design, lungo un percorso libero tra gli stand dei circa 200 espositori presenti, stimolando interesse, attenzione e gusto, attraverso contaminazioni estetiche continue. Il format di Moacasa fa dialogare con intelligenza, al suo interno, industria e artigianato di alto livello, classico e design, promuovendo i marchi più significativi del Made in Italy. I visitatori della 49a edizione potranno lasciarsi ispirare dalle migliori aziende del settore provenienti dalle diverse regioni d'Italia oltre a scoprire l'artigianato di alta qualità che rappresenta maestria e tradizione del territorio, negli stand di Regione Lazio, Camera di commercio di Roma e Cna.

"Moacasa – sottolinea il presidente Massimo Prete – è una mostra di rilevanza nazionale, un appuntamento del calendario fieristico molto atteso che raccoglie a ogni edizione interesse e attenzione per l'ampia offerta di soluzioni, per ogni gusto ed esigenza. Mobili, arredo e complementi accompagnano il visitatore in un percorso che unisce tradizione e innovazione, sempre all'insegna di un alto livello qualitativo e di design. La missione di Moa società cooperativa è di favorire la tradizione italiana e la sua eccellenza con i migliori manufatti prodotti dalle aziende nazionali, anticipando le novità del settore e presentando in anteprima ai visitatori i trend di design e di mercato. Un impegno che ci prendiamo da quasi 50 anni, dal 1975, anno della fondazione della Cooperativa".



La Ragione è anche su WhatsApp. Entra nel nostro canale per non perderti nulla!

LEGGI ANCHE



Ecommerce, Assoluce-Lightingeurope: più protezione su prodotti di illuminazione, il 71% non è conforme
09 Ottobre 2024

Roma, 9 ott. (Adnkronos/Labilita) – Assoluce si unisce alla dichiarazione congiunta firmata da 5...

Terme: Grotta Giusti Thermal è 'World's Best Thermal Grotto' e 'Best Luxury Resort Spa'
09 Ottobre 2024

Roma, 8 ott. (Adnkronos/Labilita) – Il resort termale 5* Grotta Giusti Thermal Spa Resort, stori...



Università Tor Vergata, corso di laurea in Scienze della comunicazione celebra i 20 anni
09 Ottobre 2024

Roma, 9 ott. (Adnkronos/Labilita) – Nato nel 2004, il corso di laurea triennale in Scienze della...



Andrea Pietrini, imprenditore di successo grazie a meritocrazia e impegno: "Ai mercati generali ho imparato il valore del sacrificio"
09 Ottobre 2024

(Adnkronos) – Correttezza, generosità e sacrificio hanno sempre guidato le sue scelte professiona...

Seguici sui social



Vai all'archivio
Privacy Policy
Cookie Policy
Tutti i numeri
Contattaci

LA RAGIONE – LE ALI DELLA LIBERTÀ SCRIL

Direttore editoriale Davide Giacalone
Direttore responsabile Fulvio Giuliani
Sede legale: via Senato, 6 - 20121 Milano (MI) P.I. CF e N.
iscrizione al Registro Imprese di Milano: 11605210969
Numero Rea: MI-2614229

Per informazioni scrivi a info@laragione.eu

Assistenza per sito e app