

Cucina e zona living unite da materiali e colori neutri

Verso il Salone. I due ambienti sono sempre più integrati grazie alla continuità delle scelte progettuali all'insegna di condivisione e socialità

Fabrizia Villa

La cucina come spazio separato di puro servizio? Ormai è solo un ricordo, una soluzione che neppure a Downtown Abbey adotterebbero più. Dalla prima soluzione componibile ideata dall'architetto Margarete Schütte-Lihotzky nel 1926, la celebre Cucina di Francoforte, ai modelli che vedremo alla prossima design week è passato quasi un secolo e le cucine si sono evolute di pari passo con i mutamenti dei cambiamenti sociali e di costume. La parola d'ordine è sempre più socialità, invito alla condivisione e alla contaminazione degli spazi. Una visione che influenza anche la scelta di colori e materiali, sempre più neutri, naturali e minimali, capaci di trasmettere eleganza e allo stesso tempo di mescolarsi con disinvoltura agli altri arredi.

Il desiderio di passare il tempo insieme alla famiglia e agli amici si annuncia già nel nome del nuovo modello che Arclinea presenterà nel suo showroom di via Durini: Proxima, protagonista della design week con due diverse configurazioni. Progettata e coordinata da Antonio Citterio, Proxima è una cucina iper-attrezzata, performante e professionale, che integra all'interno di forme nuove gli elettrodomestici di grandi dimensioni. Grande l'attenzione ai dettagli, a cominciare dalla maniglia presente lungo tutto il perimetro dell'isola, e a tutt'altezza sulle colonne. «Ho progettato questa cucina pensando a uno spazio di vita – spiega Antonio Citterio –. Proxima è un oggetto da usare, da sporcare, un prodotto molto comunicativo, empatico». La prima configurazione è decisamente minimalista, con grande isola interamente in acciaio, blocco fuochi con forno in-

tegrato, maniglia orizzontale e “molarità americana”; la seconda, con anta laccata e tavolo snack Era System, adotta la modularità europea lasciando alle colonne di contenimento gli elettrodomestici.

Alle nuove modalità dell'abitare s'ispira anche Stilo, il nuovo sistema con cui Scavolini si presenterà a EuroCucina, l'appuntamento biennale che torna quest'anno ai padiglioni 2 e 4 della fiera con il nuovo layout progettato da Lombardini22. «Oggi progettare una cucina significa ragionare su temi complessi che vanno oltre il perfezionamento dei modi di cucinare, per arrivare ad abbracciare concetti come l'evoluzione della socialità», raccontano Simone Spalvieri e Valentina Del Ciotto, che firmano Stilo per l'azienda pesarese. Le linee sono geometriche ed essenziali, pensate per trovare il giusto equilibrio tra estetica e organizzazione. Anche in questo caso sono i dettagli a rendere preziosa la nuova cucina, come la forma pura e rigorosa del cilindro che ne costituisce il segno distintivo: un elemento che si sussegue orizzontalmente e verticalmente dando vita a maniglie, mensole, scritti, barre luminose e attrezzature per l'organizzazione degli utensili. Molto attuale la scelta delle due tonalità, nero e titanio, mentre tra le finiture proposte spicca il Fenix Orissa abbinato alla maniglia e alla gola nella nuance black.

Se per Scavolini la maniglia diventa stilema, da Molteni con la cucina Prime – progettata dal dipartimento R&D Dada Engineered – questa scampare per lasciare spazio alla presenza silenziosa della gola che percorre il prodotto senza interruzioni e termina sui fianchi riportati, soluzione alternativa ai fianchi finiti, per lasciare massima libertà di personalizzazione. I dettagli raccontano una cucina nuova, con cassetti più spaziosi

e dotati del movimento Vionaro con sponda brevettata in alluminio anodizzato, e l'effetto 3D laccato frutto della sperimentazione che, grazie a un processo di stratificazione di una particolare resina termoformata all'interno di uno speciale stampo, conferisce un effetto dinamico alle ante.

Gioca da sempre a nascondino Valcucine, l'azienda fondata da Gabriele Centazzo che con la sua Logica Celata ha portato un nuovo ordine in cucina e che presenta New Logica System. Le ante superiori basculanti e quelle scorrevoli verso il basso si aprono e chiudono morbidamente, per svelare tutte le attrezzature dello schienale, un elemento brevettato che può essere configurato liberamente in base alle esigenze e ospitare anche la cappa. Il sistema è stato riprogettato e attrezzato nelle aree cottura, lavaggio e preparazione grazie anche all'inserimento di nuovi elementi in legno. Questo approccio alla progettazione della cucina, che permette una più armonica integrazione nello spazio living sarà protagonista anche di “Architectural. Scenarios”, mostra collettiva che si terrà dal 15 al 21 aprile nel flagshipstore milanese di Valcucine. Qui tre rinomati studi internazionali Arrcc, i29 e Neri&Hu, proporranno attraverso altrettanti scenari domestici il dialogo tra le loro eclettiche architetture e le cucine visionarie di Centazzo.

A riprova che la cucina è un luogo d'incontro privilegiato non solo di persone, ma anche di idee, Aran Cucine porta in fiera quelle di due creativi, il designer Attila Veress e lo chef Davide Oldani. Dal loro incontro nasce la rivisitazione di “CUCINAnD'O”, proposta precedentemente con lo snack rotondo, sempre in legno d'olmo, che ora diventa rettangolare e si arricchisce di uno spazio, sotto il piano di lavoro, adattato ad accogliere gli oggetti personali, a cominciare dai dispositivi elettronici, un invito a “staccare la spina”. La zona operativa prevede un sistema a induzione incassato in un piano di lavoro in acciaio inox, completato da mensole in alluminio nero che fungono da piano di appoggio, il sistema di ante a scomparsa che percorre tutta la parete della cucina sfrutta la suddivisione in scomparti e l'organizzazione per piani estraibili funzionali al forno, rendendo più agevole la funzione e garantendo sicurezza e praticità durante le attività in cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Conviviali.

A sinistra, Aran, Cucinand'o, design Attila Veress e Davide Oldani; sotto, Scavolini, Stilo, design Spalvieri & Del Ciotto



Tecnologiche.

Sopra, Arclinea, cucina Proxima, design Antonio Citterio; a destra, Valcucine, New Logica System, design Gabriele Centazzo; sotto, Molteni & C, particolare della cucina Prime, design R&D Dada Engineered

