

# Come scegliere la cucina: le cose fondamentali da sapere e decidere

Quando si deve acquistare una nuova cucina, bisogna ponderare bene tanti fattori, che interessano sia l'aspetto estetico sia la funzionalità. 5 cose da valutare in modo prioritario.



A cura di Alma Dainesi, Monica Mattiaci  
Pubblicato il 25/01/2024 | Aggiornato il 25/01/2024



## Case



### Una vecchia cascina nel nuovo stile per la casa di campagna

29/01/2024

di Luisa Bellotto, Monica Mattiaci

L'acquisto della cucina rappresenta una delle decisioni più cruciali per la propria abitazione, ma allo stesso tempo è tra le più complesse. Da dove cominciare? Dalla scelta delle finiture o dalla **progettazione**? Va detto, poi, che **i dubbi oggi sono amplificati** data la vasta gamma di opzioni disponibili. Questo può essere un ostacolo significativo per coloro che tendono a essere indecisi di natura. E spesso i **cataloghi** non aiutano, perché gli ambienti fotografati sono ben lontani da quelli in cui vive la maggior parte delle persone, soprattutto in città.

Vediamo allora quali sono le **tendenze**, sia dal punto di vista delle finiture sia progettuali, tenendo presente che molte soluzioni possono essere "**riproporzionate**", in modo da adattarsi all'interno di abitazioni di dimensioni più contenute. Per un'ispirazione più autentica, orientata verso cucine effettivamente abitate e vissute, ti invitiamo a esplorare la nostra sezione **Case**.

## 1 Progetto cucina: quale composizione e quali moduli

Sopra le basi, nelle composizioni a parete – uniche o abbinata a isole – **i pensili** chiusi non sono più l'unica opzione. Molto utili in corrispondenza della zona lavaggio (per chi usa lo scolapiatti) e cottura (per esempio per nascondere una cappa da incasso), vengono **alternati a vani a giorno** e soprattutto a **boiserie** attrezzate con mensole e vari tipi di accessori (portaspezie, calici, vasi per piante aromatiche e sostegni per il tablet). Questo tipo di soluzione è ideale anche per **vivacizzare i blocchi di colonne**, giocando con volumi e finiture. Dialogando, così, con il soggiorno, quando la cucina è a vista.



**Mira di Scavolini**

La cucina **Mira di Scavolini**, design Vuesse, è una composizione lineare che presenta **due diverse finiture e colori per le ante**: laccato dogato opaco Tortora e laccato opaco Ruggine. In tinta con questo il piano cucina in Quarzite Brown Chocolate (Sp.2 cm); profilo maniglia e gola Flat sono in finitura Titanio. Prezzo su preventivo. <http://www.scavolini.com>

*Approfondisci leggendo:*

- [Quali colori scegliere per una cucina moderna?](#)
- [Cucine bianche: 32 modelli in un colore sempre di moda, per ambienti grandi o piccoli](#)
- [Cucine grigie e Case con cucine grigie](#)
- [Cucine nere](#)
- [Cucine colorate](#)
- [Cucine in legno](#)

### **3) Quali materiali scegliere per la cucina**

L'offerta di materiali e finiture per le cucine è talmente vasta che molti showroom dispongono di una **"materioteca"** in cui toccare letteralmente con mano tutti i prodotti disponibili per realizzare e rivestire ante e piani di lavoro.

Tra quelli più utilizzati, c'è sicuramente il **laminato hpl**, che ha un ottimo rapporto qualità-prezzo. Di nuova generazione è il **Fenix®**, così chiamato in quanto può essere facilmente ripristinabile in caso di piccoli graffi non profondi. Ha superficie ultraopaca, anti-impronta e morbida al tatto.

## 5 La luce in cucina

L'illuminazione è un fattore strategico per la sua funzione d'arredo, pratica ed emozionale. Il **progetto illuminotecnico** deve quindi rendere la cucina un ambiente confortevole, in cui svolgere al meglio le attività quotidiane e, se necessario, sopperire alla poca luce naturale o creare effetti speciali per far sembrare più grande un volume piccolo e stretto. Le zone operative – di lavoro, cottura e lavaggio – necessitano di **luce diretta**, l'area pranzo di **luce d'atmosfera**. Per evitare zone d'ombra, si possono utilizzare **faretti o lampade orientabili**. Intelligenti sono i **led RGB**, perché consentono di scegliere colore, intensità e temperatura della luce (calda, fredda o intermedia).

In cucina, lo spazio di lavoro riservato alla preparazione dei cibi deve essere adeguatamente illuminato, per rendere l'ambiente funzionale ma anche gradevole da vivere e da vedere.

Un'adeguata illuminazione è necessaria anche per effettuare i lavori nella zona operativa in completa sicurezza. L'aerazione obbligatoria in cucina fa sì che vi sia anche **luce naturale**, con un minor consumo di energia elettrica e con una luminosità che gioca a favore anche del risultato estetico. I **sistemi d'illuminazione artificiale** migliorano la funzionalità dello spazio soprattutto se installati dopo una attenta progettazione. La disposizione delle luci deve essere scelta in rapporto all'intensità luminosa che si vuole ottenere dalle stesse e all'effetto luminoso che si vuole produrre nello spazio.

Prima di tutto, occorre prevedere apparecchi per **l'illuminazione d'ambiente e altri per quella puntuale, a parete con spot, e all'interno dei mobili** per una perfetta visione dell'attrezzatura e **al di sotto dei pensili** per la preparazione dei pasti, da richiedere al momento dell'acquisto della cucina.

### **Come distribuire i sistemi di illuminazione**

L'illuminazione a sospensione, generalmente disposta al centro della stanza, determina un'ambientazione con probabili zone di ombra. Per questo motivo, da sola, può non essere sufficiente. Quindi, oltre ad una luce generale, occorre prevedere **un'illuminazione diretta e direzionabile** studiata appositamente per le zone di lavoro (la zona del lavello, quella destinata alla cottura dei cibi, il piano dove si prepara il pasto e il tavolo); **l'installazione di un dimmer** permetterà poi il **controllo della luce stessa**. Anche l'illuminazione a parete, in più punti se possibile, può essere consigliata per evitare zone scarsamente illuminate.

Se si prevede la disposizione di una **lampada a sospensione sul tavolo da pranzo**, questa dovrà essere dotata di paralume per creare una luce più direzionata, a un'altezza corretta da non abbagliare i diversi commensali (come minimo 60-70 cm) per poter vedere chi è seduto di fronte. **Meglio che la sospensione sia regolabile in altezza e nell'intensità** in base alle diverse esigenze.

**Spot** sono adatti ad essere predisposti a soffitto e sotto i mobili pensili o sotto a scaffali per illuminare il piano di lavoro. Se posizionati al di sopra del mobile creano effetti luminosi sul soffitto. Alcuni prodotti, inoltre, sono facili da installare e sono realizzati a led con dimensioni compatte, una luce brillante e un'eccezionale economicità e durata.



### Libra di Scavolini

Amplifica la luminosità dell'ambiente la finitura neutra della cucina **Libra di Scavolini**, design Vuesse. La composizione lineare ha basi e pensili con ante in laminato **Urban Bronze**, piano cucina in laminato top Bronze (sp. 2 cm) con zona cottura e lavaggio; sistema Setup con ante scorrevoli e rete metallica Linear. Piano snack in Quarz Motley (Sp.4 cm). A sinistra, colonne in decorativo Oriental Light. Prezzo su preventivo.

<http://www.scavolini.com>