



LA CUCINA, IL CUORE DELLA CASA

La cucina è il luogo deputato alla trasformazione del cibo. E la cucina moderna ha infinite definizioni: è il luogo dove, cucinando, noi stessi diventiamo migliori.



di **Luca Andena**, architetto

a cucina, intesa come luogo della casa predisposto alla preparazione delle pietanze che concorrono al pasto, è cambiata in modo radicale nell'ultimo secolo. Il moderno design l'ha dapprima resa abitabile, aprendo finestre e facendo entrare aria sana laddove c'erano solo angusti anfratti caldi e poco vivibili.

Poi l'ha aperta sulla zona pranzo, inglobando tra le sue mura il tavolo, dove la famiglia poteva cenare in modo pratico e veloce. Dopo l'ha assorbita nello stile della casa, aprendone con uno squarcio d'autore non solo la porta, ma i muri perimetrali, affinché affacciata sulla zona "living" potesse far bella mostra di sé anche durante l'uso. E poi l'ha istallata fuori dalle mura domestiche, all'aria aperta, perché potesse tornare a essere un ancestrale falò sotto le stelle, La cucina è la parte più moderna delle nostre case. È moderna perché è l'ultima arrivata: per secoli la maggior parte delle case non aveva cucine. È moderna, soprattutto perché è il luogo in cui si concentra il numero più elevato di dispositivi tecnologici: gli elettrodomestici hanno invaso le nostre cucine e le hanno conferito l'aspetto più futuristico tra i diversi luoghi dello spazio domestico.



La rivoluzione domestica della cucina abitabile

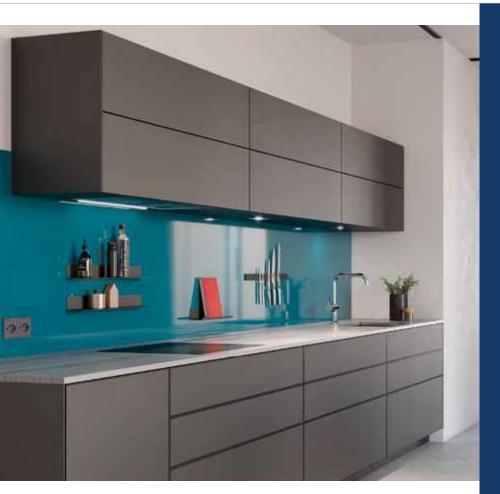
La "cucina abitabile" segna una vera rivoluzione domestica, dando finalmente dignità e visibilità a quello che sarebbe poi diventato "il cuore della casa": zona per la preparazione e cottura unita alla zona pranzo, in un

unico ambiente non più da nascondere, ma da vivere e da condividere.

Lo spazio cucina si è evoluto più volte nei decenni, sino a diventare oggi sinonimo non più di abitare ma di vivere, con l'accento sulla condivisione di uno spazio che diventa multifunzionale e abbraccia anche il soggiorno, moltiplicando così le sue funzionalità e destinazioni d'uso. In questa cucina "allargata" si mangia, si lavora, si studia, ci si incontra.

Progettata al centimetro, arredata con la stessa cura riservata al salotto, la cucina è visivamente connessa al living e virtualmente alla rete: grazie all'intelligenza degli elettrodomestici di ultima generazione e all'ingresso degli assistenti vocali, risponde anche alle esigenze dei nuovi stili di vita arricchendosi di forme e funzioni.

Dai modelli a scomparsa, che quando non sono in uso spariscono dietro alle ante, alle configurazioni con isole e piani snack da trasformare all'occorrenza in tavole apparecchiate e postazioni di studio e lavoro, il design elabora micro-architetture flessibili e conviviali vestite di finiture preziose.



Schmidlin 775

Schienali per cucine di Schmidlin in acciaio al titanio smaltato

Una soluzione pratica e solida per la zona maggiormente usata in cucina. Il materiale è resistente, igienico e facile da pulire. Potete scegliere le dimensioni dello schienale in base alle vostre esigenze e il colore che più vi piace.

I vostri vantaggi

• Accessori magnetici



Schmidlin Schienali per cucine

www.schmidlin.ch individually swiss made.



A fare la differenza è il gusto tutto italiano nell'abbinare ad arte materiali e rivestimenti: nei progetti modulari l'effetto hi-tech dell'acciaio dialoga con le venature dei legni scuri, mentre le isole scultoree giocano sul contrasto tra ante glossy e piani materici, dal grès effetto marmo alla pietra. In una armonia sensoriale di lucido e opaco, liscio e grezzo, essenzialità formale e ricchezza delle texture.

Disponibile presso Suter Inox

BORAS Pure Tagliatelle.

La cucina è palcoscenico

Potremmo racchiudere la cucina moderna in una solo parola: semplificare, tradotta in rendere più rapido, comodo e conviviale un



Il nuovo lavello Fragranite Maris diventerà il cuore di tutte le attività portando più comodità nella tua cucina: grazie al suo design funzionale, questo lavello offre molto spazio per rendere il lavaggio di teglie, pentole e padelle il più semplice possibile.

Oltre ad essere straordinariamente grande, è resistente, elegante e trattato con Sanitized: un rivestimento a base di ioni d'argento che previene la proliferazione di germi e batteri.



momento che ricorre ogni giorno, della nostra vita, quello della preparazione del cibo. Un tempo era semplicemente il cuore progettuale della casa che ne definiva lo stile e il carattere, oggi la cucina assume un ruolo nuovo e fondamentale per l'abitazione, come se fosse al centro del palcoscenico, e non più destinata a essere il punto non visto dietro alla quinta del salotto dove ricevere. Gli ambienti sono sempre più fluidi, i designer si spingono oltre, l'integrazione tra cucina e sala da pranzo è totale, ma anche quella tra interno ed esterno inizia a essere interessante. Il luogo dove si prepara il cibo non è più quello che gli architetti devono disegnare come funzionale, ma quello che può rappresentare il nostro stile di vita, sempre più confortevole e semplificato nei gesti. Oggi cucinare è piacevole, ricevere in cucina è stato sdoganato e la casa apre le proprie stanze in fluida continuità di spazi. All'interno dei sistemi cucina, isole operative e piani snack restano una presenza di grande impatto scenografico, in grado di dare respiro alla composizione separando efficacemente le aree operative.



Tra interno ed esterno

LAUFEN modello Semipro materiali straordinari e tecnologia sofisticata per la rubinetteria da cucina.

La cucina "moderna" si allarga e si raddoppia in cucina per esterno: mangiare all'aria aperta è sempre stato sinonimo di barbecue, ma oggi non è più così. Forni, frigoriferi, piani cottura e interi sistemi attrezzati e iper-accessoriati vengono progettati



Rivestimenti in acciaio inox su misura

Realizzazione di elevata qualità.

Personale proprio come il vostro progetto di cucina.

Maggiori informazioni sul sito www.suter.ch/blackrange o presso il vostro costruttore di cucine più vicino.



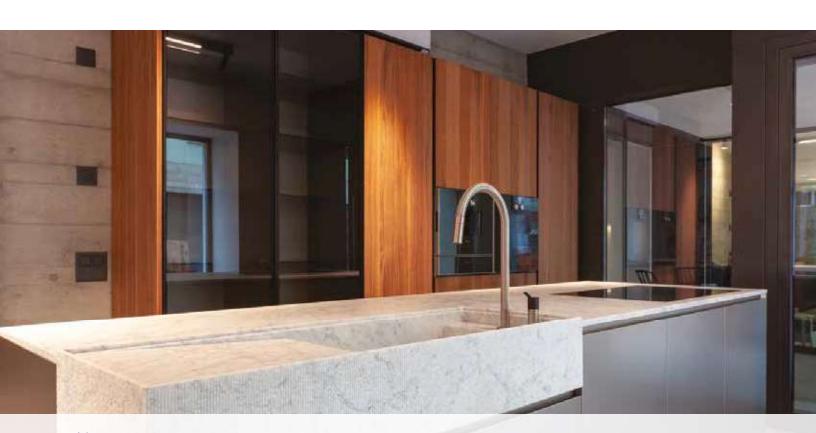


GLI ELETTRODOMESTICI SI EVOLVONO PER SUPPORTARE E SOPRATTUTTO FACILITARE LE PIÙ VARIE OPERAZIONI, DALLA SPESA AL LAVAGGIO DEI PIATTI

per stare "fuori". Tutto l'anno e pronti all'uso, perché una tavola sotto le stelle non è più un'eccezione, un rito festivo o della domenica, ma una nuova configurazione della casa che sempre di più si è espansa fino a occupare di diritto giardini, terrazzi e pure balconi. Dalla primavera all'ultimo sole dell'autunno. La tendenza è in continua crescita, lo abbiamo appurato direttamente al Salone del Mobile di Milano 2022 e alla contestuale Milano Design Week, e vedrà ulteriori sviluppi in futuro.

Complice certamente anche la progettazione sempre maggiore di case con un accesso verso l'esterno: infatti la richiesta nelle architetture post pandemia sono proprio le terrazze, logge e spazi che garantiscono un'apertura verso l'esterno; accanto a finestre ampie il più possibile, si cercano ambienti da vivere all'aria aperta che possano accogliere arredi e al contempo donino dinamicità a facciate ed edifici. Prima tavoli, sedie, poi poltrone, divani, tappeti, oggi intere cucine nascono così per arredare con eleganza una nuova frontiera nell'abitare. Le novità dei cucinieri sono proprio l'ultimo tassello mancante in quel puzzle che è il vivere all'aperto, con tutti i comfort e gli accorgimenti estetici che da dentro casa hanno trovato fluida continuità anche fuori. La sfida? Estetica e solidità al tempo stesso perché materiali, finiture e soluzioni progettuali devono resistere all'uso, al tempo, e anche alle intemperie.

La cucina a contatto con la natura ha un fascino ancestrale, quasi primordiale, e il legame diretto con il paesaggio si manifesta innanzitutto nei materiali scelti per i nuovi sistemi, e conseguentemente nelle tonalità che li dipingono. Legno, pietra, grès, acciaio, ma anche cemento, garantiscono qualità e ancora più massima resistenza e durabilità ai più vari climi





PROGETTO **STILE** ARREDO

e fenomeni atmosferici. Le cromie naturali cercano un'integrazione armoniosa con la cornice circostante, evocando alla mente campi verdeggianti, panorami montani, scogliere rinfrescate dalla brezza, necessarie anche e soprattutto se tutto intorno cresce la città.

Uno stile per ogni esigenza

Che siano ampie e con isola, versatili e modulari o soluzioni compatte per ambienti dalle superfici più contenute, la proposta va da stili lineari a soluzioni più classiche e decorate, che richiamano la campagna. In comune ovviamente le prestazioni che mettono in campo: praticità ed efficienza, infatti, sono il denominatore comune di queste creazioni innovative. Dalla presenza dei vari elettrodomestici per cucinare e conservare ai molteplici elementi contenitivi, le cucine per esterni gareggiano in termini di accessori (inglobando persino il barbecue), fino all'aggiunta di eventuali piani per servire e mangiare che ne moltiplicano la funzionalità e le occasioni



d'uso. Parola d'ordine dinamicità. Che trova riscontro nelle scenografie possibili di questi nuovi rifugi domestici, oggi sempre più abitabili, completi, incantevoli,

Che siano da interno o da esterno il cucinare non è mai stato così semplice: è arrivata l'era degli elettrodomestici intelligenti, interconnessi, multifunzionali e, qualità ancora Miele continua a portare avanti la gestione intelligente dell'energia per gli elettrodomestici.

L众UFEN



COLLECTION SEMPRO