

**Nuovi ingredienti** Più attenzione alle dimensioni e ai costi, così la qualità si abbina alla funzionalità

# Basta «isole» La cucina torna casalinga

Mangiare  
con stile

**L**a rivoluzione, nella cucina di casa, è partita da un'isola. Finalmente liberi dalla schiavitù delle composizioni a parete, all'inizio del Duemila avevamo scoperto la voglia di giocare agli chef e di invitare gli amici a condividere questa passione. Certo è che i banconi, così simili a quelli di certi ristoranti alla moda, richiedono ambienti più vicini come dimensioni a un soggiorno. E allora? «Oggi stiamo tornando a riappropriarci della qualità del quotidiano — afferma il sociologo Francesco Morace —. Usciti dall'immaginario di una cucina patinata, che spesso rimane un sogno irrealizzabile, si sente il bisogno di trovare soluzioni compatibili con i limiti dello spazio senza però rinunciare alla qualità. Non più ambienti-status ma spazi razionali e dettagli che aiutano a migliorare la funzionalità».

E allora nell'arredo che cosa cambia? Spiega Giovanni Anzani, ad di Poliform a cui fa capo il marchio di cucine Varenna: «Si torna a pensare a

composizioni razionali. Che permettono anche in uno sviluppo più ridotto (al massimo 5 metri lineari) di avere tutto quello che serve, incluse certe dotazioni che si trovavano solo su modelli di standard elevato». Un esempio? Dai cassetti per la raccolta differenziata alle grandi armadiature-contenitore dove collocare i grandi elettrodomestici: liberando spazio ulteriore nella zona operativa. Tutto, però, senza scordare, l'estetica: ante lisce e senza maniglie, cappa e frigorifero nascosti, secondo l'ultimo trend che vuole rigore e pulizia delle linee. E poi la scelta di finiture che combinino praticità e resistenza all'uso e un contenimento dei costi.

Anche l'ultima nata tra le cucine di Dada, che si chiama InDada, va in questa direzione: «Per avere un prodotto più facile e accessibile c'è stata una semplificazione dal punto di vista produttivo — spiega Carlo Molteni, presidente del gruppo Molteni di cui fa parte Dada —. Abbiamo lavorato su elementi standard: basi e pensili, arricchiti da grandi mensole a cui è lasciato il ruolo di colpire l'attenzione e decorare lo spazio. La ricerca è giocata sui dettagli. Al primo posto le finiture: dal bilaminato con il bordo in alluminio, resistente e fatto per durare nel tempo, al trattamento lucido brillante delle ante, un effetto ottenuto con il fissaggio a raggi Uv, simile alla laccatura ma meno costoso». Perché l'obiettivo finale, soprattutto in tempi di crisi, è una cucina attraente in poco spazio senza spendere una fortuna. Ernestomeda, per esempio, ha scelto di proporre una finitura di

pregio ma semplificata. Dice Alberto Scavolini, ad dell'azienda: «Già nel 2007 avevamo pensato a un modello in controtendenza rispetto alle cucine di lusso, la One&One+. Che abbiamo rivisitato recentemente nella versione in rovere One Wood. Le ante in legno in genere prevedono l'applicazione del massello lungo il perimetro, una lavorazione artigianale che fa aumentare il prezzo. Noi invece abbiamo messo a punto ante in legno bordato: una soluzione più economica ma esteticamente curata». Come le definisce Morace «cucine smart», cioè modelli intelligenti. E più accessibili, confermano i produttori. Perché basta semplificare le finiture e il prezzo cala tranquillamente del 20-30 per cento.

Se invece l'esigenza è tutto in poco spazio ma la cucina è nel soggiorno, esistono soluzioni che permettono di nascondere la zona operativa quando non serve. Spiega Roberto Gavazzi, ad di Boffi: «Con la On/Off, sospesa al muro e dotata di una grande anta pieghevole elettrificata dietro cui chiudere l'area tecnica, si ha il vantaggio di una cucina esteticamente leggera che, dopo l'uso, può essere visivamente isolata dal salotto. E poi in soli tre metri c'è tutto quello che serve: frigorifero, lavastoviglie a cassetti e forno sospeso». Miniaturizzazione: un trend questo, che sta arrivando anche nel mondo degli elettrodomesti-



ci da cucina. Se si pensa che l'ultima nata delle lavastoviglie di Bosch, la ActiveWater Smart, ha tutte le funzionalità più evolute in un ingombro simile a quello di un forno a microonde.

Se poi lo spazio è davvero micro ci sono i modelli supercompatti: come la Minikitchen di Joe Colombo, data 1963 e rieditata da Boffi quattro anni fa, in Corian e con la zona cottura a induzione; un blocco su ruote «dallo spirito nomade — dice Gavazzi —, che allora anticipava la tendenza degli ambienti "trasversali"». Oppure la cucina all-in-one stile credenza, prodotta da Meneghini. Piccoli mobili utili ma sfiziosi: dai 5000 agli 8000 euro è il prezzo da pagare per un tocco di unicità.

**Silvia Nani**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### **Le vie al risparmio**

Modelli «smart»: semplificando le finiture si paga il 20-30% in meno. E le mini-kitchen rendono omaggio all'estro di Joe Colombo