

LARGO AI CUOCHI

MAN MANO CHE AUMENTA L'ATTENZIONE AL CIBO, LE CUCINE SONO PIÙ ACCESSORIE E SCENOGRAFICHE. ANCHE CHI È CHEF PER HOBBY PUÒ ESIBIRSI NEL MIGLIORE DEGLI SPAZI

di CECILIA TOSO

Secondo una ricerca del 2018 del FIPE della Confcommercio, il 76% degli italiani preferisce preparare i pasti giorno per giorno. E solo circa il 40% dedica quotidianamente almeno da mezz'ora a un'ora a cucinare. Il nostro stile di vita ci impedisce forse di dedicarci quanto vorremmo alla preparazione di piatti prelibati. Ma non abbiamo perso il gusto di farlo, e soprattutto amiamo vivere lo spazio della cucina anche come luogo che celebra i gesti dell'"artista del cibo". Ecco quindi che si moltiplica la richiesta di cucine adatte al migliore degli chef: cresce il numero dei fornelli (talvolta dei forni) e aumentano i piani di lavoro, anche per fare spazio agli elettrodomestici di supporto (dal 2011 al 2017 l'acquisto è salito del 70%). Dai richiami contemporanei a quelli classici, la cucina, spesso a isola, diventa il palcoscenico attorno al quale commensali e invitati si riuniscono per osservare lo chef all'opera. Uno spazio di casa che acquisisce un'importanza estetica pari al livello delle pietanze che vi si prepareranno.

1

*Nuovi affacci
e punti di vista*



Nuovi affacci e punti di vista

SOLUZIONE 1

DOPPIO PANORAMA

Soggiorno, salotto e cucina in un unico open space di 50 mq, in cui la cucina, centrale e a isola, diventa fulcro della vita domestica e scenografico elemento architettonico. Siamo a Roma, in 130 mq affacciati sul parco. Qui i panorami diventano due: il primo, quello di cui si può godere dalle finestre; il secondo, che si può osservare dal salotto: la cucina infatti diventa spettacolo. Questa doppia "anima" della casa è raccontata fin dall'ingresso - da cui l'open space non è visibile - , con una struttura a rete elettrosaldata, che diventa alloggio per bottiglie di vino e piante. Sull'isola, sormontata dalla cappa cilindrica, trovano spazio fuochi semi professionali, lavello e piano di lavoro; lungo la parete, gli altri elettrodomestici e i vani a scomparsa. www.brainfactory.it



FASCINO NATURALE

SOLERAS È UNA COLLEZIONE DI LISTONI IN GRES CHE RACCHIUDE TUTTA LA MAGIA DELLE DOGHE DI LEGNO DELLE BOTTI UTILIZZATE NEL METODO CRIADERAS Y SOLERAS PER L'INVECCHIAMENTO DI VINI E LIQUORI DI GRANDE PREGIO. www.abk.it



IN QUESTE PAGINE

LA CUCINA MODERNA E DALLE LINEE PULITE È DI **VENETA CUCINE**. SULLA PARETE A SFONDO NERO DELL'INGRESSO EMERGE LA SCENOGRAFICA RETE A CUI "APPENDERE" GLI ELEMENTI CHE RACCONTANO L'ANIMA DELL'APPARTAMENTO: CUCINA E NATURA.



Nuovi affacci e punti di vista

SOLUZIONE1





■ **COME UN LAMPADARIO POLAR LIGHT** È LA CAPPA A CARBONI ATTIVI IN ACCIAIO INOX DELLA COLLEZIONE DESIGN+ CON ILLUMINAZIONE A LED INTEGRATA. QUI PROPOSTA NELLA VARIANTE A ISOLA. www.falmec.it



■ **EFFETTO SPATOLATO**
LA COLLEZIONE **BLOCK** TRAE ISPIRAZIONE DALLA RESINA. LE PIASTRELLE IN GRES SONO CARATTERIZZATE DA UN'ALTERNANZA DI EFFETTI LUX E MATT. www.marazzi.it

IN QUESTE PAGINE
L'ISOLA CENTRALE DIVENTA LUOGO DI LAVORO E DI CONVIVIALITÀ. SI STAGLIA SCULTOREA INSIEME ALLA CAPPA, CON LINEE E COLORI CHE RIMANDANO ALLE CUCINE PROFESSIONALI.