

# LA CUCINA IDEALE

## MATERIALI, COLORI, ELETTRODOMESTICI: I CONSIGLI PER UNA SCELTA CONSAPEVOLE

SE SIETE MOLTO SOCIAL SCEGLIETE UN'AMPIA ZONA LAVORO CON 5 O 6 FUOCHI E PUNTATE SU ISOLA O PENISOLA. ANTE IN VETRO TEMPERATO A PROVA DI BAMBINI. E DISPOSITIVI HI-TECH

**D**ovete cambiare la cucina e non sapete da dove cominciare? «Il primo passo è studiare attentamente l'ambiente, la configurazione della stanza, piccola o ampia, quadrata o rettangolare», spiega l'architetto Carlo Viglino, responsabile della progettazione di Scavolini. «Se non si ha molto spazio, per esempio, si può scegliere una cucina lineare, che faciliti i movimenti, ma diventa più scomoda se ci si lavora in due; oppure puntare sull'altezza, acquistando dei pensili molto alti e inserendo gli elettrodomestici in una colonna».

**È lo spazio più vissuto.** «Altro aspetto fondamentale è capire l'uso che se ne vuol fare: la cucina oggi è sempre di più l'ambiente delle relazioni, della socialità. Per questo, spesso, si apre sulla zona living con soluzioni modulari e versatili, nelle misure così come nei materiali e nei colori, da intonare al soggiorno», aggiunge l'architetto. E sottolinea: «Se vi piace cucinare e ricevere ospiti, organizzate un'ampia zona lavoro con un piano cottura a 5 o 6 fuochi. Quando lo spazio lo permette, puntate su una soluzione con isola o penisola, che favorisce una maggiore condivisione; in caso di famiglie numerose prestate attenzione alla dispensa, con pensili e grandi armadi contenitori. Se invece non avete molto tempo o siete ancora alle prime armi, pensate a una colonna elettrodomestici con microonde e dispositivi hi-tech (per esempio, il forno che si spegne quando il piatto è pronto)».

**La sicurezza per i bambini.** Ci sono accessori da non dimenticare se si hanno bimbi piccoli: per esempio, ante e piani di lavoro con vetro di sicurezza temperato. Scegliete forni con porta di vetro che non si riscalda (si chiamano a porta fredda) ed elettrodomestici che non si aprono quando sono in funzione.

**Il materiale influenza la durata.** «Scegliere il materiale giusto significa allungare, e di molto, la vita di una cucina. Oltre al legno, si può usare l'acciaio o il vetro, che è facile da pulire ed è resistente. Per i top, da poco si usa l'okite, un materiale che contiene quarzo, disponibile in tantissime tinte, non poroso, duraturo e igienico», spiega Viglino.

**L'angolo del cuoco.** È la zona da studiare in modo più strategico, dai fornelli al piano di lavoro. Come sottolinea l'architetto, la disposizione dovrebbe rispecchiare i vari passaggi: lavaggio, preparazione dei cibi e cottura. La scelta del lavello varia in base alle necessità: i materiali seguono invece i gusti; quanto alla zona cottura, si può acquistare un piano a gas, elettrico o a induzione: quest'ultimo è più bello dei classici fuochi, riduce i consumi ed è sicuro (non ci si scotta e non si rovesciano le pentole), ma funziona solo con le pentole ferrose e costa molto di più. «Quella degli elettrodomestici è una scelta molto personale; in linea generale vanno privilegiati quelli di classe A o A+ che garantiscono un risparmio energetico», conclude Viglino. *Enrica Belloni*



Diesel, di Scavolini, è la cucina "social", nata per favorire la convivialità. Questa è la versione angolare, con penisola.

**I PENSILI**  
Possono essere alti circa 70 cm o 90, se avete bisogno di più spazio per contenere gli oggetti.

**LA CAPP**  
Quando è a vista, è un vero elemento d'arredo. Dovrebbe essere larga quanto il piano di cottura.

**IL PIANO COTTURA**  
Può avere 4, 5 o 6 fuochi. Alcuni hanno la fiamma verticale, per cotture più uniformi, e luci a led.

**IL LAVELLO**  
Con una o due vasche in base alle esigenze, in acciaio o ceramica, deve essere sempre ben illuminato.

**IL FORNO**  
Oggi ci sono modelli per cucinare più cibi insieme, con tempi e temperature diversi, o per cuocere a vapore.

**I PORTARIFIUTI**  
Indispensabile la pattumiera differenziata, a più scomparti per separare i rifiuti.

**IL TAVOLO**  
Nelle cucine con zona living i tavoli diventano un proseguimento del piano di lavoro.

## IDEA: LA TAVOLA DI NATALE VICINO AI FORNELLI

Festeggiare sul tavolo della cucina rende la vita più semplice alla padrona di casa. Ma si può ottenere un effetto scenografico anche a pochi passi dai fornelli. Elementi indispensabili: una bella tovaglia o una stoffa colorata, un centrotavola profumato (come quello di **Claudio Brovelli** qui accanto, [claudiobrovelli.com](http://claudiobrovelli.com)), e un candelabro importante (quello in peltro della foto è di **Piero Figura** per Atena, [atena.peltro.it](http://atena.peltro.it)). Uno specchio sotto al candelabro salverà la tovaglia e amplificherà la luce delle candele.

**Le tovaglie sovrapposte** creano un effetto ricco e festoso. Se a tavola ci sono bambini lasciate nel cassetto quelle damascate in lino e quelle di pizzo della nonna. Optate per una soluzione creativa, ritagliando dai pizzi in PVC dei sottopiatto o un centrotavola.

**Se avete dei bambini da tenere impegnati** fate ritagliare a loro dei sottopiatto in carta velina bianca effetto fiocco di neve. Il centrotavola potrà essere fatto con zollette di zucchero da usare per costruire un piccolo castello al cui interno mettere delle candeline.

**Qualche altra idea per una decorazione, economica e luminosa.** In un piatto da portata mettete un bel po' di sale grosso quindi "piantate" dei ceri di varie altezze. E ancora, prendete una ciotola trasparente, riempitela d'acqua e aggiungete dei fiori mettendoli su degli anelli portafiori galleggianti. Qualche candelina, sempre galleggianti, e il gioco è fatto. Semplice ma di grande effetto, si adatta anche a una tavola moderna e minimalista. *R.M.*



## SÌ ALLE TINTE CHIARE, EVITARE QUELLE SCURE VI FA RISPARMIARE ENERGIA

«La scelta dei colori in una cucina è sempre molto soggettiva», sottolinea l'architetto Carlo Viglino.

«Tendenzialmente, in Italia oggi si privilegiano le finiture e i colori neutri, su sfumature capaci di soddisfare i gusti di tutta la famiglia. Tra le tinte più gettonate,



i toni caldi e leggeri, come il tortora, il panna e il beige. La finitura opaca è preferita al lucido, perché offre una maggiore "morbidezza al tatto". Se invece si parla di legno, stiamo assistendo a un ritorno alle essenze naturali, e sia le tonalità sia le finiture chiedono un

legno più semplice. In ogni caso, quando non si ha a disposizione un locale spazioso, è bene scegliere colori chiari, che illuminano e ampliano l'ambiente». Evitare i colori scuri vi permetterà di risparmiare anche sui consumi di energia; se avete un open space, fate in modo che il colore della cucina sia in armonia con le altre tonalità dello spazio: puntando su tinte chiare e brillanti. *E.B.*

● L'Italia è il secondo produttore di mobili per cucina in Europa

## COSÌ LO SPAZIO DIVENTA DAVVERO ACCESSIBILE

Se in casa c'è un disabile o un anziano con difficoltà di movimento si può organizzare una cucina ad hoc. Scavolini, per esempio, ha elaborato Utility system, un sistema di elementi molto flessibili che può essere

applicato a tutti i modelli in produzione dell'azienda per facilitare ogni attività all'interno dell'ambiente. Non ci sono basi, i pensili hanno saliscendi, motorizzati o manuali, si possono

installare dei corrimano lungo i moduli più bassi. Il piano di lavoro è regolabile in altezza e gli elettrodomestici (dalla cappa alla lavastoviglie) si possono accendere e spegnere azionando un telecomando. *E.B.*

● Il bonus mobili è stato prorogato fino a dicembre 2014; detrazioni del 50% per chi cambia la cucina. Info: [www.federmobili.it](http://www.federmobili.it)