

Cucina

High-tech con un occhio all'ambiente

Stile sartoriale e boutique delle coccole

«Dopo oltre 80 anni di esperienza, abbiamo deciso di puntare su proposte personalizzate più che sull'esposizione di cose per ogni gusto e prezzo». Annalena De Bortoli, titolare con il fratello dello storico negozio di Varese, spiega così l'apertura - un anno fa - del nuovo store in viale Europa, annunciando l'arrivo a fine anno di una "Boutique delle coccole" in centro città. «Grazie all'aiuto di un team di architetti e progettisti, aiutiamo i nostri clienti a tradurre in ambienti concreti i loro desideri e bisogni, quasi in stile sartoriale». Un ottimo esempio è la cucina: «Dopo l'11 settembre la gente ha più voglia di stare in casa e allora sceglie tavoli (e divani) più grandi per ospitare gli amici. Lo stile si definisce in base a quello che rappresenta: simbolo di famiglia e convivialità o freddo laboratorio che potrebbe anche non esserci. Cucina romantica e calda, o tecnica ed elegante. Valcucine, per esempio, si adatta bene ad ogni esigenza». Tra le richieste più frequenti, alla luce di un ragionamento e fuori dalla logica dell'impulso da rivista che spinge verso frigoriferi americani o cucine solo in bianco e nero, c'è «la capienza senza invadenza: la cucina deve essere uno spazio leggero». (p.l.)

Oggi il panorama produttivo delle cucine si presenta straordinariamente articolato e ricco di proposte che vanno dall'high-tech al country, dal classico al moderno. Qualunque sia lo stile però l'elemento indispensabile che deve caratterizzare una cucina è la funzionalità, una conquista che le ricerche ergonomiche hanno reso ormai irrinunciabile per poter svolgere bene e con poca fatica tutte le attività connesse ad una delle stanze più frequentate ed utilizzate della casa. In cucina infatti la tecnologia incontra il design e dà vita a soluzioni funzionali, capaci di rispondere alle nuove esigenze d'uso ed abitabilità. Isola «Cook Station» della cucina Flux, disegnata da Giugiaro Design per **Scavolini** (foto sopra), è un elemento satellite dove si concentra tutta l'area più squisitamente operativa, Lavaggio solidale al piano, piano cottura in vetroceramica, cappa aspirante, tagliere, piano di appoggio, portacoltelli, prese elettriche, illuminazione, tutto si snoda intorno alla sua pianta circolare. Ideale per soluzioni progettate in continuità con la



Materiali ecologici, riciclabili, e naturalmente la massima funzionalità. Perché stare ai fornelli sia un vero piacere

zona giorno è la cucina «Etna» di Rodolfo Dordoni per Rossana, dotata di aree operative altamente tecnologiche con una veste grafica fatta di particolari texture decorative. Attenzione per il dato formale, funzionale ed anche ecologico con **Valcucine** (foto sotto) che ha ideato

una tecnologia per dare alla superficie dell'anta una sensazione di deformazione organica. La sua membrana si gonfia e si deforma grazie a tante piccole nocche che creano delle spinte verso l'esterno, suscitando la sensazione di una vita che pulsa, come quella di tanti animali (coccodrillo, rana, iguana...) o come quella di migliaia di piante. Inoltre grazie all'eliminazione di viti di giunzione e staffe in ferro la riciclabilità è totale. (i.t.)

