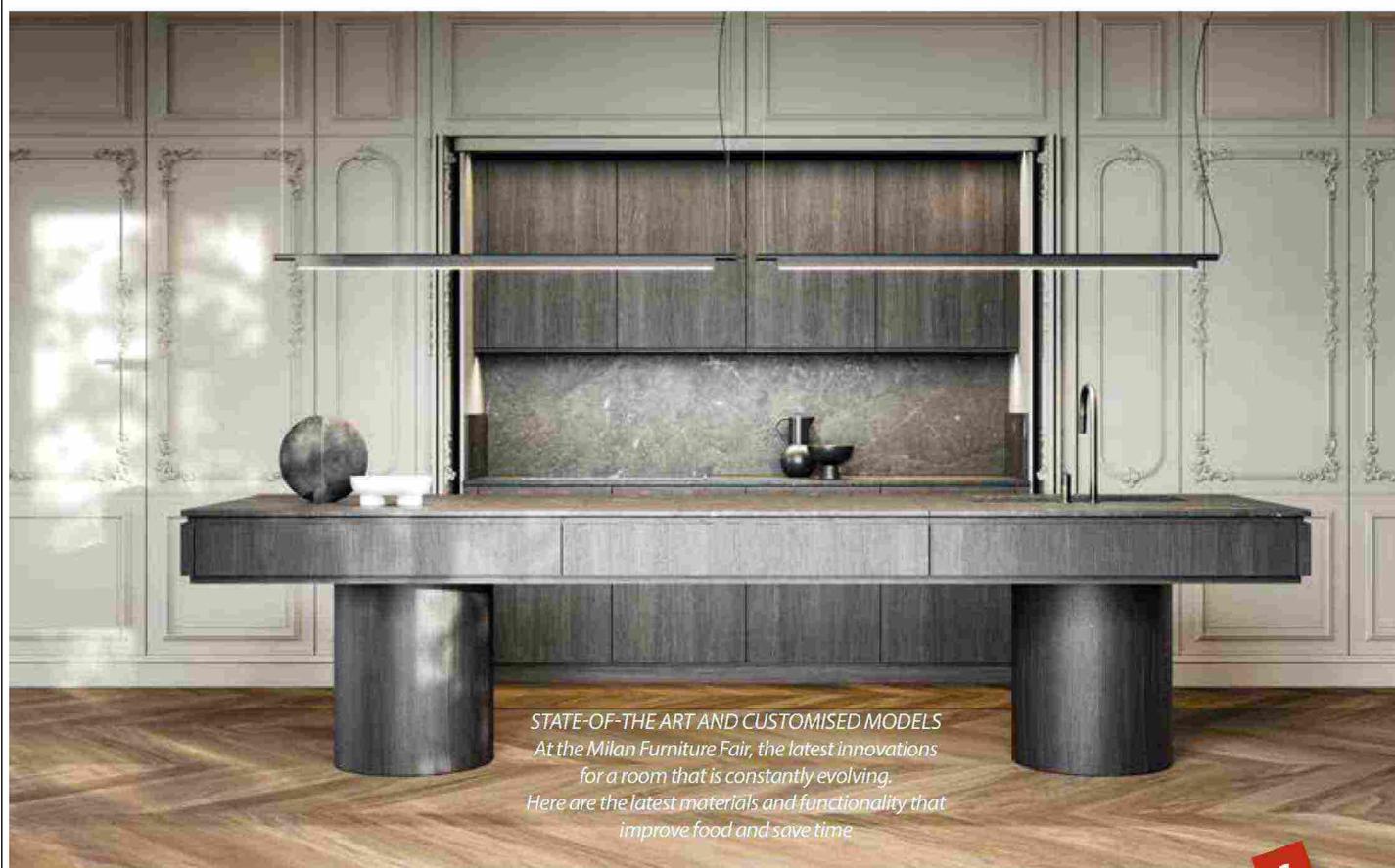


◀ anteprima eurocucina ▶

di PAOLA PIANZOLA

MODELLI TECNOLOGICI E PERSONALIZZATI

*Al Salone del Mobile, le novità di un ambiente in continua evoluzione.
Ecco i nuovi materiali e le funzioni che migliorano i cibi e fanno risparmiare tempo*



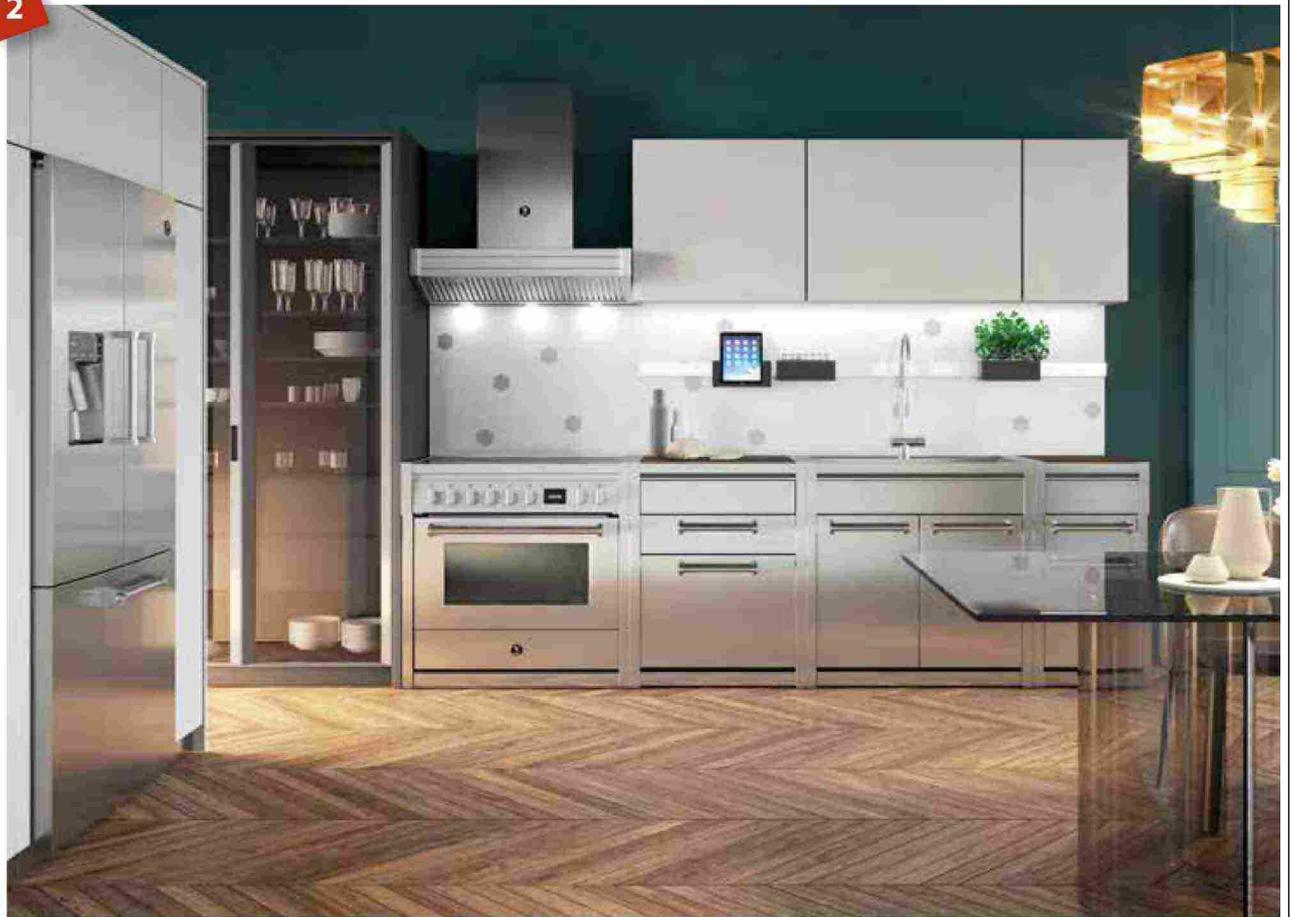
*STATE-OF-THE-ART AND CUSTOMISED MODELS
At the Milan Furniture Fair, the latest innovations
for a room that is constantly evolving.
Here are the latest materials and functionality that
improve food and save time*

L'edizione 2022 di Eurocucina, al Salone di Milano dal 7 al 12 giugno, si preannuncia ricca di novità: nuovi materiali, arredi che giocano sulla flessibilità e sulle varianti formali per "uscire" dai confini spaziali dell'ambiente cucina, contenuti tecnologici all'avanguardia, attenzione alle performance green e ai bassi consumi. I prodotti da vedere sono carichi di contenuti estetici e tecnologici, e confermano il ruolo della cucina come quello di un laboratorio progettuale per testare le potenzialità di nuovi materiali e idee.

MATERIALI PREZIOSI E INNOVATIVI

Sui materiali e sulla versatilità compositiva si gioca la partita dell'integrazione della cucina con il resto della casa, soprattutto con il living. Botanica di **L'Ottocento (1)**, la ottiene utilizzando i legni più pregiati per boiserie a tutta altezza che includono porte, ante rientranti ed estraibili. "Elementi d'arredo – sottolineano i progettisti di Make-thatstudio autori del progetto – anche impreziositi da inserti in shantung di seta nella zona dining e da intagli manuali". L'acciaio, materia dalla forte caratterizzazione formale, è invece il materiale di Genesi Anniversary di

2



3

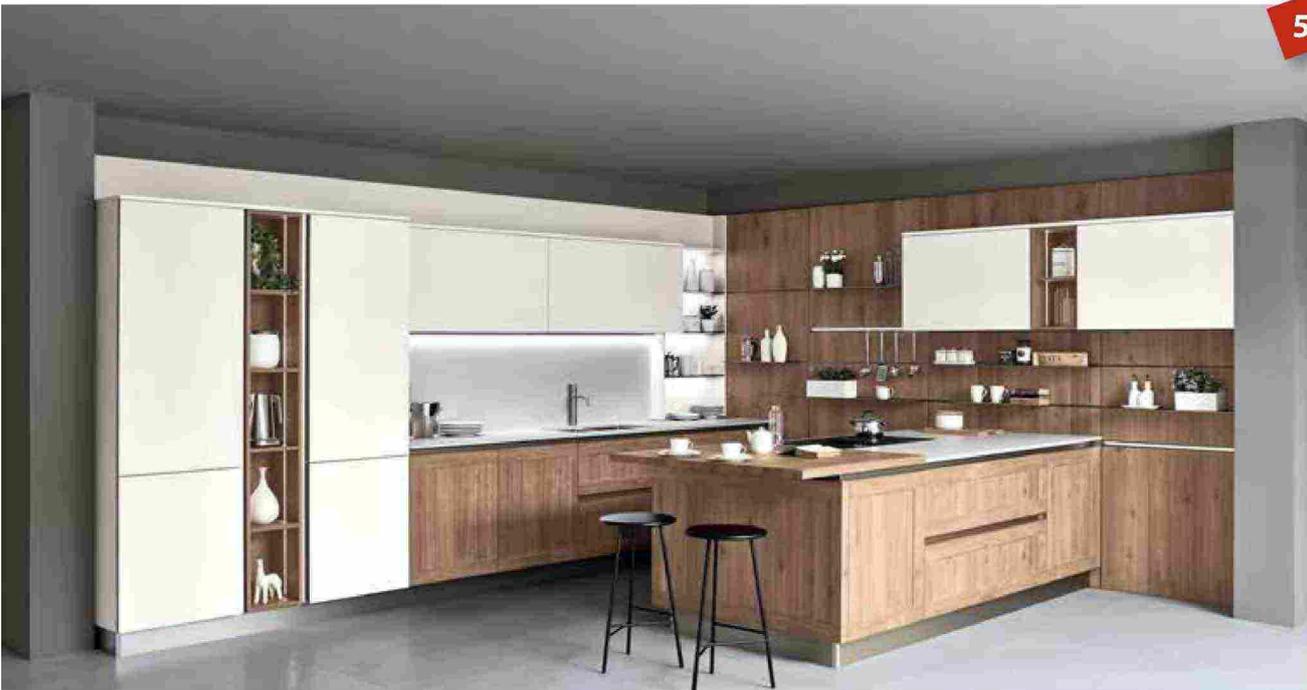


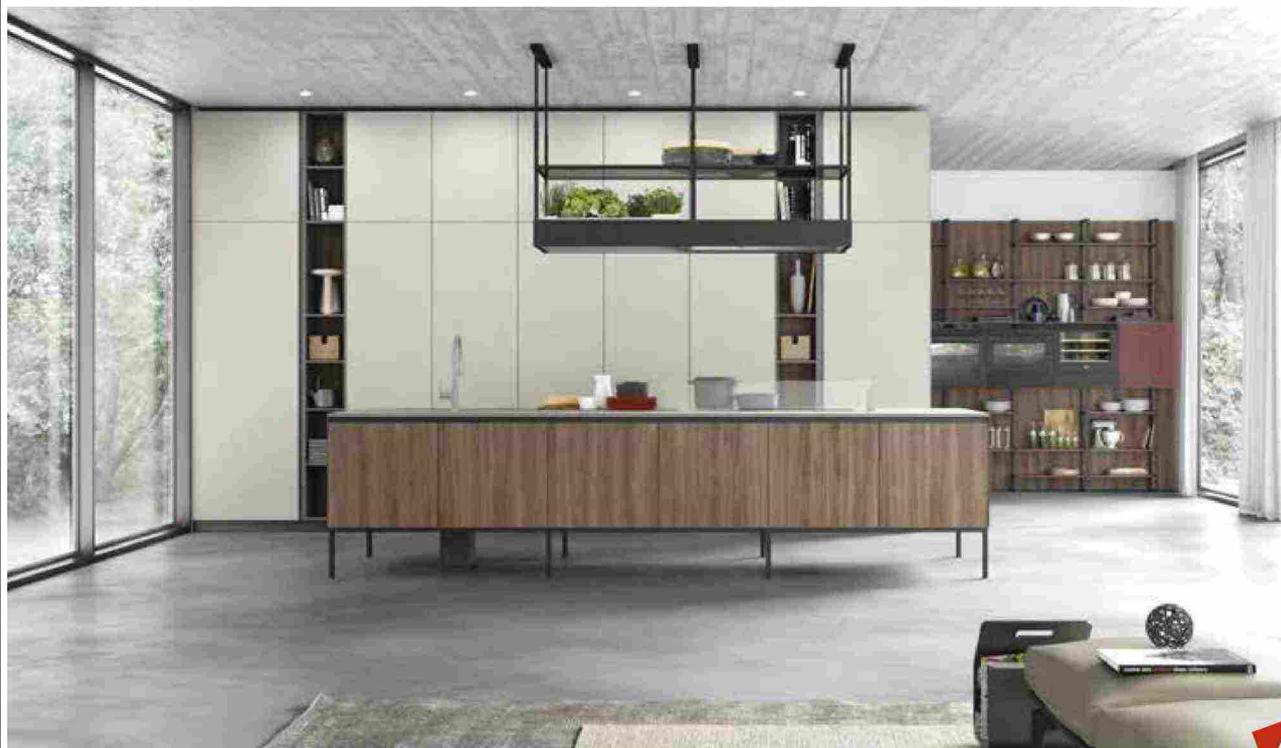
VILLE&CASALI 45

4



5





6



7

Steel (2), risultato di un restyling completo, “per armonizzare le nuove tecnologie – dice Martina Po, direttore marketing dell’azienda – in una cucina free standing dall’aspetto monolitico che appare come scolpita in un blocco di acciaio”. A induzione o a gas, il nuovo cruscotto inclinato ha un programmatore per il forno a schermo TFT (Thin Film Transistor) a colori che garantisce un’immagine nitida. Anche Ego di **Abimis (13)** è tutta in acciaio AISI 304, il più resistente, sicuro e adatto al contatto con il cibo, e nella versione più nuova illumina l’ambiente in una sorprendente finitura specchiata che crea giochi di luce, donando una maggiore sensazione di apertura. Il fascino di questa materia prima performante e duratura risplende anche nelle cucine Bespoke Kitchens di **DeManincor (4)**, una linea altamente sartoriale dalle prestazioni professionali a consumo energetico contenuto che piace – come sottolinea Daniele Righi, export manager dell’azienda – per il gusto artigianale dei dettagli, le lavorazioni a regola d’arte, che sposano soluzioni tecniche come i bruciatori in ghisa extra robusti, i piani di lavoro rinforzati”.

I materiali sono molto studiati anche nella nuova versione di Labirinto di **Scic (3)**: “Abbiamo accostato l’acciaio inox verniciato lavagna a strutture in legno noce canaletto – dicono i progettisti Anna e Enrico Cattaneo dello studio Cattaneo Design – Il top in Labradorite è l’elemento chiave: una pietra con un’iridescenza metallica, accentuata dalla retroilluminazione del piano che ne esalta i riflessi cangianti”. Per creare la cucina partendo dai desideri dei proprietari, **Arrex (6)** propone il pro-



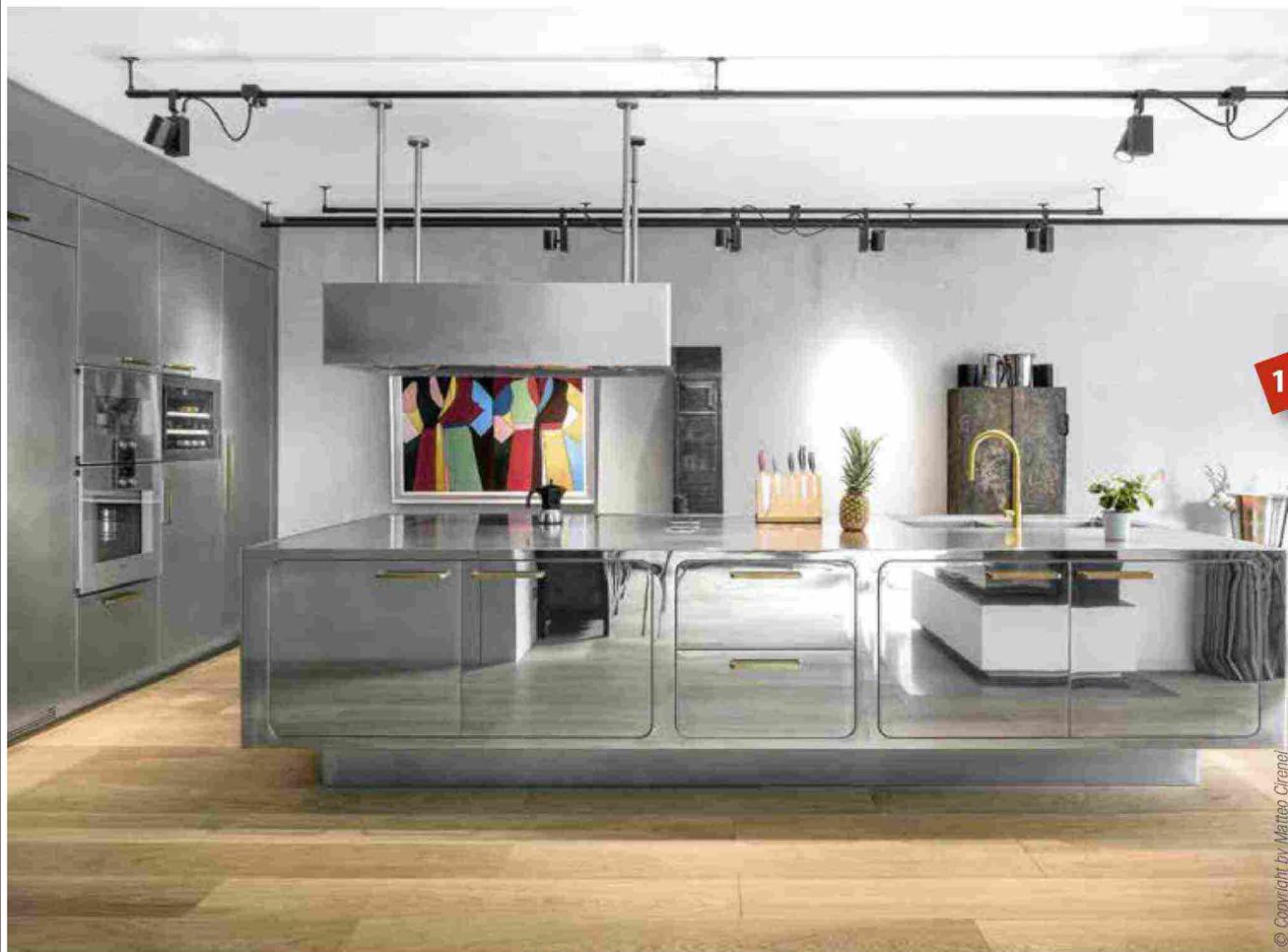
gramma AL 32: un mix di creatività e sicurezza, ecologia e personalizzazione che si crea grazie a componenti materiche come vetro, gres, Fenix, Hpl, legno impiallacciato, mentre il telaio delle ante è in alluminio riciclabile al 100%. Anche la Cucina D23 + Aspen di **Doimo Cucine (10)** punta sulla multimatericità: ante in Fenix, boiserie, superfici in Technolam (gres porcellanato a basso spessore), soluzioni che nascono per realizzare la cucina fatta su misura "perché, afferma Marco Martin, general manager Doimo Cucine – la cucina è l'incontro tra l'azienda con il suo bagaglio di competenze e di valori e le esigenze di chi la sceglie con tutto il suo vissuto". E per un pubblico consapevole, attento alla qualità e sensibile ai temi della salvaguardia ambientale, è pensato il nuovo allestimento eco-friendly della serie Gaia di **Arredo3 (9)**, che nella composizione delle ante utilizza il PET, pannelli in particelle di legno 100% riciclato, alluminio riciclabile per telaio e maniglie, mentre per le superfici le opzioni prevedono anche **Laminam**, **Abitum**, **Cosmolite**, **Dekton**, tutti materiali green di nuova generazione a base naturale. Tutta da scoprire la nuovissima cucina Twins di **Key Cucine (7)**, frutto della collaborazione con il designer Nevio Tellatin; una particolare verniciatura a polvere delle ante in alluminio crea un delicato effetto setoso che però nasconde una grande resistenza all'usura e si abbina ai toni caldi della boiserie in rovere affumicato.

L'IDEA DEL COMFORT

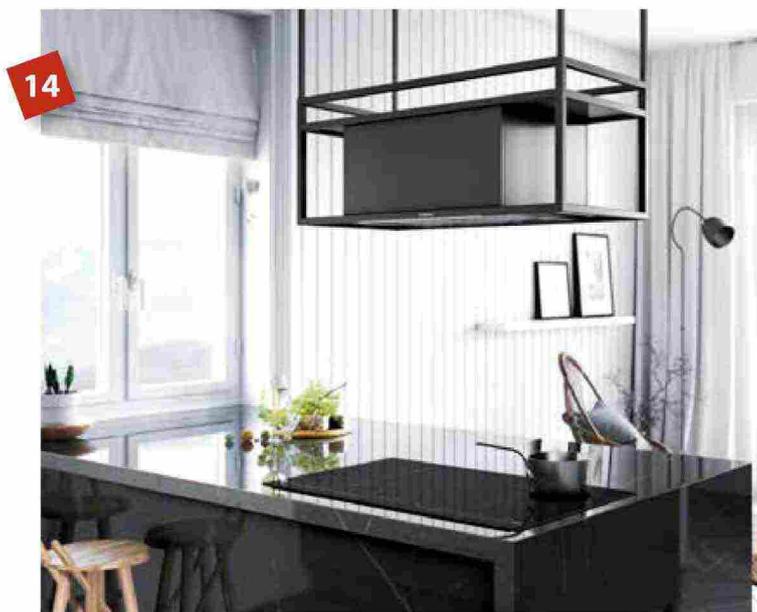
L'idea di cucina in mostra a Eurocucina esprime un legame con la tradizione, che si rinalda nella reinterpretazione di stili e modi di vivere. Un approccio caldo e acco-







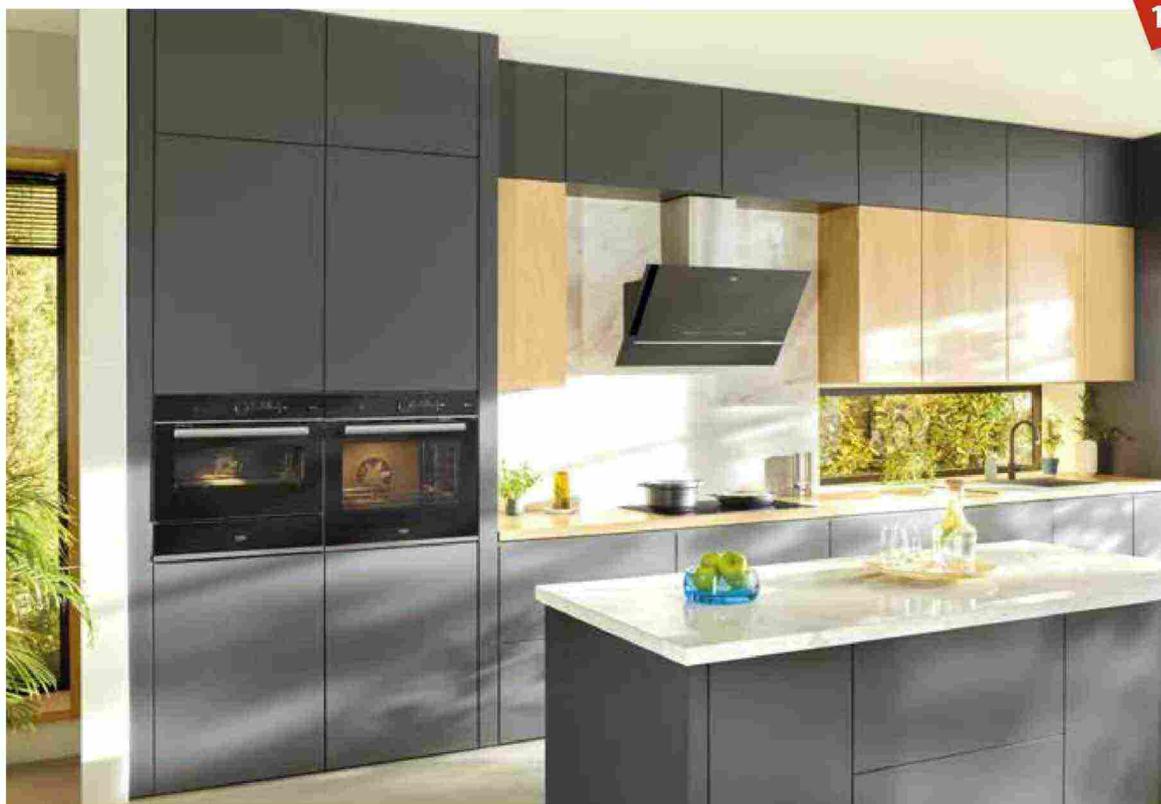
© Copyright by Matteo Ciranel



gliente è quello di Armonia di **Veneta Cucine (5)**, una linea caratterizzata da un'anta solcata da una raffinata dogatura verticale. L'evoluzione di Oasi di **Aran Cucine (8)**, design Stefano Boeri Architetti, prevede un'unità a parete dalle linee semplici, evidenziate dalle ante lisce in legno ossidato o fossile. Con la possibilità di coltivare piante ornamentali o aromatiche, anche grazie alla luce solare indiretta. Secondo Renzo Rastelli, ceo dell'azienda, "la sfida è quella di migliorare la qualità della vita delle persone in casa, attraverso la costante introduzione di innovazioni sostenibili." Con Frame di **Snaidero (12)**, i cui interni diventano più fruibili grazie a un'anta da 75 cm, la cucina rivisita l'immaginario classico interpretandolo in chiave contemporanea concentrandosi, spiega il progettista Massimo Iosa Ghini, su alcuni elementi iconici: l'anta telaio con apertura a gola, le laccature lucide e opache per valorizzare le superfici, la grande cappa che focalizza l'area operativa della cucina.

IN CUCINA A CUCINARE

E la preparazione dei cibi? Qui l'evoluzione è davvero sorprendente. Piani a induzione, abbattitori a conge-



lamento rapido, cottura sous vide sono solo alcune delle tecniche dei nuovi elettrodomestici.

L'innovativo SuperOven di **Unox Casa (16)**, offre prestazioni professionali per effettuare ogni tipo di cottura, anche quelle che nei forni da casa non sono mai state possibili come grigliatura, frittura a vapore, sottovuoto, affumicatura, arrosto e disidratazione. Grazie ai sensori che monitorano la percentuale di umidità nella camera di cottura, il cibo cuoce in modo uniforme e molto più velocemente di un normale forno.

Nostalgie, la famiglia di sistemi cottura **Ilve (11)**, abbina raffinati spunti estetici rétro con tecnologie di nuova generazione. Oltre alla piastra in vetroceramica a induzione, i piani cottura hanno anche bruciatori a gas diversificati di potenza da 1,8 a 5 kW.

Beko (15), poi, presenta il nuovo forno multifunzione con l'innovativa tecnologia Aeroperfect™ che garantisce un flusso costante di aria uniforme in tutto il forno per avere ogni piatto cotto alla perfezione dal centro ai bordi.

E con l'app HomeWhiz si ha sempre sott'occhio la cottura delle pietanze. Tecnologia avanzata e facile da utilizzare anche per la cappa da parete Q-Bic di **Airforce (14)**, gestita attraverso il telecomando o con il sistema Integra System, che permette di accedere a tutte le funzioni della cappa direttamente dal piano di cottura a induzione Airforce.