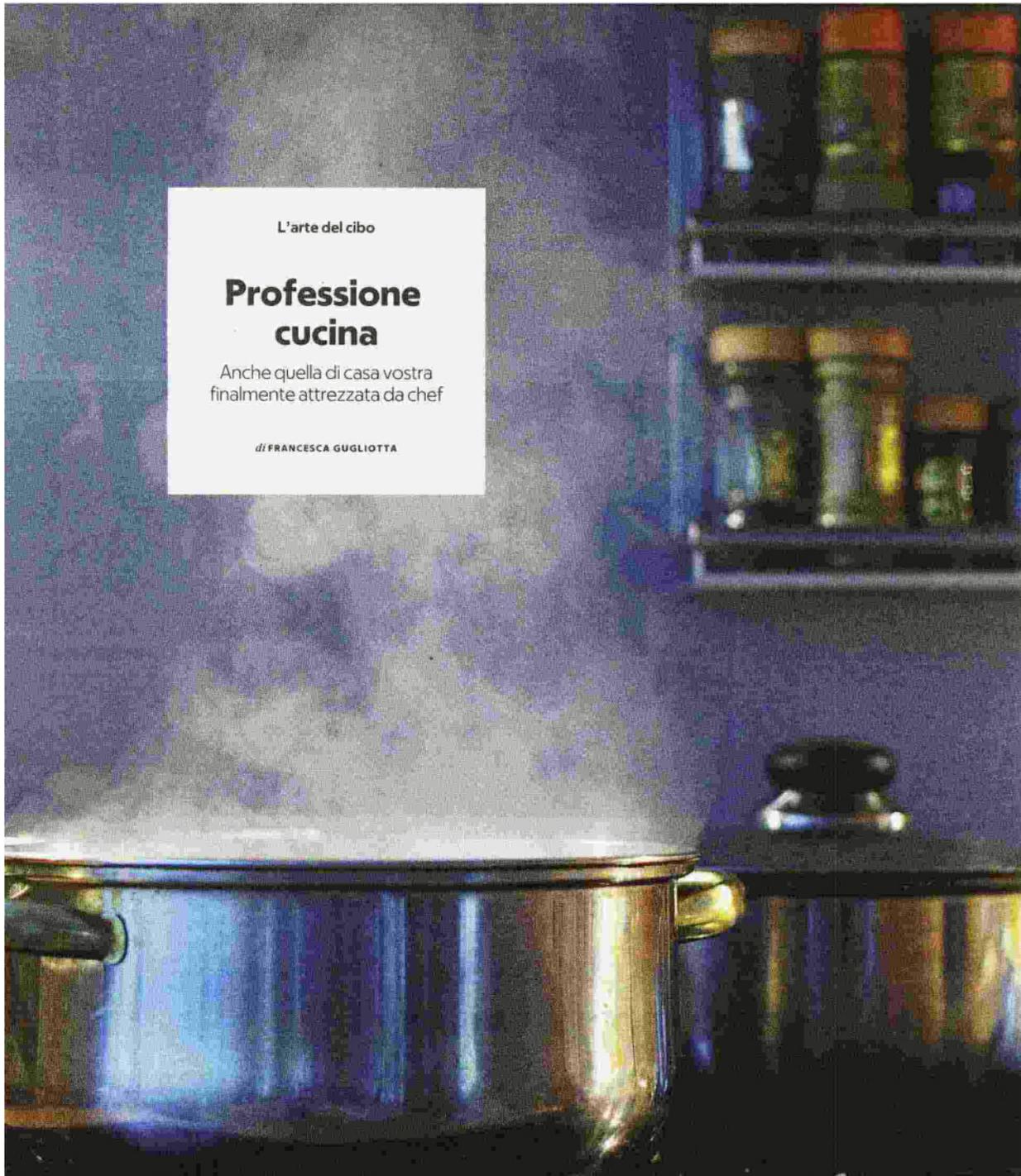


L'arte del cibo

Professione cucina

Anche quella di casa vostra
finalmente attrezzata da chef

di **FRANCESCA GUGLIOTTA**



Adesso cucino io anzi, cucina la cucina

Sempre più professionale, asseconda la dilagante passione per l'arte del cibo

di FRANCESCA GUGLIOTTA

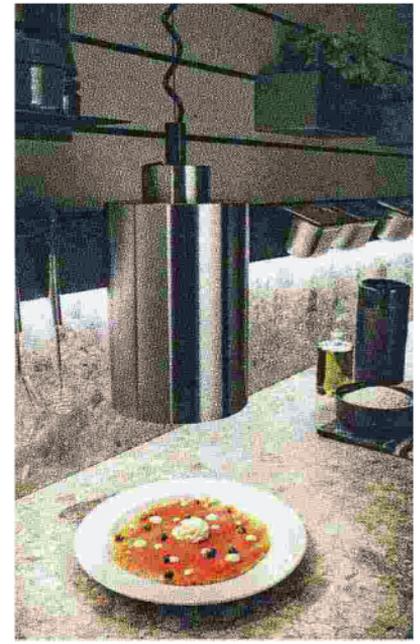
L'abitazione dei sogni? È con la cucina a vista, dotata di elettrodomestici professionali - dall'abbattitore alla macchina per il sottovuoto - per realizzare ricette stellate e stupire gli ospiti con veri e propri show-cooking. Secondo *Immobilier.it* più della metà degli italiani che stanno cercando casa la desidera con un unico open space, con la zona preparazione e cottura regine del living. Soltanto il 30 per cento opta per la cucina separata e nascosta, dato che nel 2011 era invece al 57 per cento. «Il progetto dell'ambiente cucina è tornato ad essere centrale: l'architettura d'interni tende ad aprire lo spazio della cucina alla zona giorno», racconta l'architetto Antonio Citterio che progetta e coordina la collezione per Arclinea. «Cambiamenti determinati anche in parte dal valore economico e commerciale degli immobili: sono preferibili zone aperte, ambienti unici che trasformano lo schema concettuale dell'abitazione, rendendo la cucina fulcro, oltre che funzionale, anche e soprattutto emozionale. Formalizzandosi in una sorta di "teatro", la Show Kitchen, la cucina diventa luogo di presentazione, di confronto, di condivisione». Centro di aggregazione e grande palcoscenico, dove esibirsi proprio come i cuochi che spopolano in tv. «La cucina degli chef ha influenzato molto la cucina domestica; improvvisamente il mondo della ristorazione è diventato un grande show. Nei progetti residenziali che sto seguen-

do attraverso lo studio di architettura Antonio Citterio Patricia Viel, in particolare nel Far East e in Nord America, l'ambiente per il quale si spende più tempo a discutere è proprio la cucina. La sua dimensione diventa condizione imprescindibile per la qualità del progetto, e questo è un tema mondiale». Per esaudire un pubblico sempre più esigente la cucina deve garantire elevate performance: «Introducendo le isole funzionali "rubate" alle cucine professionali abbiamo trasferito un livello di sofisticazione nella preparazione del cibo capace di dare vita a nuovi rituali, di rendere facili e piacevoli anche i lavori di routine», conclude Citterio.

Tra i modelli più desiderati ci sono le cucine a isola, con cappe potenti, zona lavaggio e cottura integrate, fuochi e innovazioni professionali come la lampada riscaldante per i cibi. Una delle ultime novità è Mia, la cucina di Scavolini ideata a quattro mani con lo chef Carlo Cracco: «È una cucina flessibile, progettata per rispondere alle più esigenti richieste dei consumatori con dettagli ed elettrodomestici appositamente studiati e personalizzati a livello estetico», racconta Fabiana Scavolini, amministratore delegato dell'azienda. «La cappa, sporgente verso l'operatore e con le griglie inclinate, è pensata per facilitare l'aspirazione di fumi e odori proprio come nelle cucine dei ristoranti, mentre il piano in acciaio saldato con i vassoi scorrevoli è studiato per una migliore distribuzione degli spazi». Tanti gli accorgimenti per una maggiore praticità e resistenza:

«Come le vetrine, le ante dei cestoni in acciaio e vetro, la boiserie, i ripiani a giorno della struttura della cappa e piaattia che permettono di riporre gli utensili in modo che siano visibili e facili da trovare». Una cucina messa a punto unendo le competenze di Scavolini e i consigli del celebre cuoco: «Se già era stato stimolante lavorare con Carlo come testimonial, ancora di più lo è stato averlo a fianco nella realizzazione di questo progetto, per entrambi una grande sfida», continua Fabiana Scavolini. «Carlo ci ha aperto le porte della sua cucina, sapevamo che solo la sua esperienza unita al nostro know-how, poteva permetterci di progettare la versione domestica di una cucina professionale, in grado di coniugare qualità, estetica e alte performance. L'ergonomia è stato uno dei principali ambiti su cui abbiamo lavorato insieme: per Mia sono state pensate delle soluzioni ad hoc, quali la possibilità di traslare in avanti le basi e mantenere lo zoccolo arretrato rispetto al filo del piano per facilitare la fruizione, l'inclinazione delle vaschette porta alimenti da posizionare sulla boiserie e la distribuzione ottimale degli spazi tra zona lavaggio, cottura e lavoro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Scaldavivande e abbattitore

Dalla cappa con piaattaia e ripiani alla lampada che riscalda il cibo, fino all'abbattitore: è la cucina domestica con prestazioni professionali Mia by Carlo Cracco di [Scavolini](#)



Cappa a doppi Led

Conviviale e hi-tech: è l'isola VVD di Vincent Van Duysen per Dada. Con piani cottura professionali e cappa con doppi Led per illuminare l'intera superficie di lavoro



Cantina gigante

Per gli amanti delle bollicine, Trail, la cucina progettata da Carlo Colombo con il centro Ricerca&Design di Poliform. In rovere e acciaio, ha una cantina vini da 102 bottiglie