

**TREND**

# PIANO. AVANTI TUTTA

A cura di Mario Milani

Robot multifunzione, elettrodomestici intelligenti, abbattitori di temperatura, cappe che climatizzano... non c'è che dire, la tecnologia in cucina ha fatto passi da gigante, affrancando l'utilizzatore da una grande quantità di lavori e lavoretti manuali. Eppure, il piacere della manualità, o la necessità di effettuare a mano alcune operazioni di preparazione e conservazione degli alimenti o, ancora, la valenza estetica e la 'capacità d'ordine' delle superfici verticali (top o sistema tavolo che siano) sono ulteriormente esaltate dalle ultime novità provenienti dalle aziende. Ecco, allora, le libere combinazioni della cucina con i tavoli, i piani cottura personalizzabili, i piani cottura con altezza regolabile, i top scorrevoli ed ergonomici... una rivoluzione verticale che permette una sempre maggiore facilità per qualsiasi tipo di lavorazione, e un gradevole e funzionale senso di pulizia estetica nella sistemazione di piccoli elettrodomestici, attrezzature e di quant'altro serve per le quotidiane incombenze culinarie. Per quanto riguarda le materie, il legno, naturalmente, in tutte le sue possibili declinazioni ed essenze, e poi l'intramontabile marmo, il vetro e non manca l'acciaio, e nemmeno l'ottone e il rame e poi, ancora, le graniglie, il sempre più diffuso Corian, le resine e i cementi, i quarzi e le varie tipologie di pietre... una cucina sempre più materica emerge dalle ultime novità presentate da aziende e designer, che giocano sull'accostamento fra i vari materiali, sulle loro finiture, sui colori, anche inediti, che le tecnologie di lavorazione rendono disponibili



www.ecostampa.it



L'originale interpretazione di Ora-ito rilegge, per Scavolini, gli orizzonti progettuali della cucina contemporanea con un progetto, Foodshelf, altamente personalizzabile. Le funzionalità del soggiorno vengono trasferite ed estese anche alla cucina e, al contempo, la zona living entra in cucina e la suggestione con i suoi schemi compositivi. Ciò avviene tramite la scomposizione delle ante, soprattutto quelle dei pensili - il sistema è pensato principalmente per pensili 'bassi', da 18, 30 e 36 cm. In questo modo entra in gioco una 'nuova linearità orizzontale'

scandita da una serie di mensole effetto legno, che attraversano la lunghezza della cucina, assumendo di volta in volta una funzione differente: oltre al piano di lavoro, la fascia posizionata sotto le basi e quelle inserite sui pensili, fungono da mensole e/o vani a giorno. A completamento della sofisticata proposta, anche un'esclusiva cappa e ante in laccato lucido e opaco, proposte in un'ampia gamma di colori, perfette in abbinamento all'essenza delle fasce orizzontali. L'apertura è resa possibile da una maniglia appositamente studiata, sempre in tinta con l'anta o da una gola sottopiano