

VERSUS I SALONI

Nanotech e carbonio in cucina

La ricerca sui materiali caratterizza le proposte innovative che saranno presentate a EuroCucina

di Antonella Galli

► Che i produttori italiani di cucine fossero i primi della classe per stile, tecnologia e qualità dei progetti era un fatto noto; ma è confortante rilevare come riescano a mantenere salda la posizione grazie a creazioni e innovazioni continue. Lo si evince dalle novità che le aziende porteranno alla prossima edizione di EuroCucina, durante il Salone del Mobile, alla vigilia della quale alcuni dati fanno ben sperare: le esportazioni da gennaio ad agosto 2013 hanno registrato un +5,4% rispetto allo stesso periodo 2012; la crescita è avvenuta non solo nei principali mercati come Regno Unito (+90%), Stati Uniti (+62,7%), Turchia (39,2%), Svizzera (+22,8%) e Russia (+9,4%), secondo mercato di destinazione con 49,5 milioni di euro, ma anche in mercati nuovi come Panama (+114,2%), Singapore, (+113,3%), Hong Kong (+60,4%) e Australia (+47,8%).

I dati assecondano una tendenza globale: la cucina si conferma la stanza regina della casa, vissuta non solo dalla famiglia in privato, ma anche dagli ospiti, come spazio di convivialità. Tanto che cucina e living sono ormai uno spazio continuo dove, paradossalmente, è la cucina a improntare lo stile, rispetto a quando la stanza principale era il cosiddetto salotto. Ed è anche per questo che i progetti delle nuove cucine puntano a prestazioni ed ergonomia, ma altrettanto curano linee ed estetica, valorizzando materiali, colori, finiture.

Tra le aziende più aperte alle innovazioni tecnologiche c'è Toncelli, che presenterà il modello Invisibile, di Studio Carlesi Design, in cui per la prima volta la fibra di carbonio funge da struttura e non da rivestimento. Questo materiale, resistente e leggero, è impiegato nella penisola e nei pensili sospesi;

l'armadiatura, verniciata con un sistema con metallo liquido, è in sintonia con l'estetica futuristica della fibra di carbonio, con cui si accordano anche dispositivi domotici. L'innovazione investe anche il modello Aspen di Doimocucine, per cui è stata messa a punto la versione in Fenix, materiale ottenuto con l'impiego di nanotecnologie e di resine che rendono la superficie opaca e morbida, anti-impronta, resistente ai graffi e alle abrasioni, antibatterica e idrorepellente. Elmar si affida allo studio C+S Architects di Carlo Cappai e Maria Alessandra Segantini, professionisti affermati a livello internazionale, per il progetto della nuova cucina @home, in cui si sommano elementi tecnologici e futuristici ad aspetti che richiamano la tradizione, come il grande tavolo a sei gambe in noce canaletto su cui poggia il piano cottura, o la credenza con piani supersottili in acciaio e lastre in ceramica decorata.

Modulnova propone la cucina Blade, su design di Andrea Bassanello, in cui vetro e alluminio sono utilizzati in forme e finiture sofisticate: il vetro nelle basi e nei top conferisce un'estetica da area living, ed è impiegato anche nell'anta, priva di telaio grazie ai tre strati di vetro accoppiati in un solo centimetro di spessore. Anche Ernestomeda, nella nuova cucina Soul firmata da Giuseppe Bavuso, ricorre alle nanotecnologie per le laccature, con un processo che, grazie a un sottile film di microsfere di ceramica, conferisce alle superfici alte qualità di resistenza e durezza. Dada ritorna su un suo classico, la cucina Vela, che Dante Bonuccelli rinnova nelle linee, con le ante ridotte di spessore e la maniglia che diviene un forte segno grafico orizzontale, mentre Varenna lancia la nuova cucina Phoenix, in cui l'isola centrale sarà integrata allo schienale attrezzato bifrontale. Infine c'è attesa per la presentazione della cucina Ki di Scavolini, firmata dallo studio Nendo: la parola Ki in giapponese significa contenitore, l'elemento da cui il designer è partito per definire un sistema di arredo integrale (esteso anche al bagno).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 WWW.CASA24PLUS.IT/IN-CASA



Classiche o hi-tech: le anteprime più interessanti di EuroCucina