

Con le app anche i millennial si organizzano la vita ai fornelli

Ambienti essenziali ma ricercati e elettrodomestici programmabili

smabili intorno ai rinnovati bisogni delle «esistenze 4.0». In due parole: razionalità e funzionalità al potere. Semplificare la vita sfruttando i salti in avanti della tecnologia è la tendenza dei modelli in mostra a EuroCucina 2018, il salone biennale con le novità del settore ospitata alla Fiera di Milano Rho, con 111 espositori da tutto il mondo. Uno degli esempi è il nuovo progetto di Dada, «Ratio», creazione di Vincent Van Duysen che tira in ballo concetti spaziali derivati dall'architettura abbinati a un uso impeccabile dei materiali, orientati al calore e ai toni mediterranei: il risultato è una cucina componibile che esalta gli elementi tecnico-strutturali, con soluzioni ingegnose per la zona lavaggio e cottura.

Geometrica e ambiziosa è invece la novità Valcucine, «Logica Celata», un «monolite» frutto del lavoro del fondatore e designer Gabriele Centazzo. La missione è reinventare l'ergonomia della cucina, disegnando nuove esperienze d'uso. Grazie a un avanzato meccanismo a contrappeso, l'anta si muove dolcemente verso l'alto scoprendo tutte le attrezzature e la zona di lavoro,

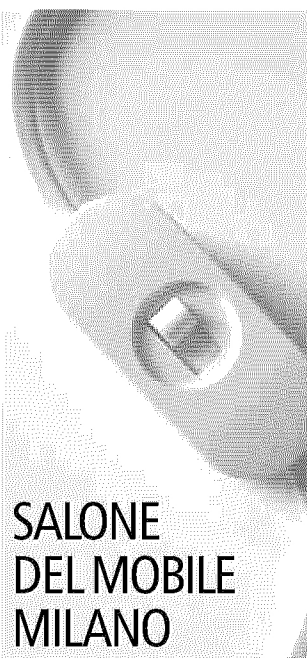
uno spazio ampio e totalmente personalizzabile. Anche un altro affermato brand italiano, Ernestomeda, si concentra sul cuore della cucina: «Inside System», design Giuseppe Bavuso, è pensata per consentire l'apertura totale dei contenitori freestanding mediante un esclusivo e ingegnoso sistema di ante rototraslanti a impacchettamento laterale, che ne libera completamente l'apertura, permettendone l'accesso. L'estrema versatilità e modularità rendono il progetto adatto anche ai piccoli ambienti abitativi, senza però compromessi sotto il profilo estetico e stilistico.

Per chi vuole regalarsi le ultime frontiere della tecnologia, Pedini, che apre anche il suo primo flagship store milanese, presenta Hi Pedini, la prima cucina smart realizzata in collaborazione con Microsoft, un concentrato di intelligenza artificiale e di domotica: grazie a una app e a sensori applicati all'interno delle ante e agli assistenti vocali fisici, è possibile controllare dallo smartphone i consumi, e anche monitorare la qualità dell'aria e ricevere alert nel caso di fughe di gas e perdite d'acqua. E poi organizzare e gestire la lista della spesa, trovare ispirazione per

nuove ricette, aprire e chiudere ante a voce, svegliarsi con il caffè appena pronto grazie alla possibilità di programmare gli elettrodomestici. Super-funzionale e infinitamente modulabile è una delle novità di Scavolini, Box Life, creata dallo studio di design internazionale Rainlight in collaborazione con HOK e pensata per vite nomadi a elevata mobilità

o per spazi con metrature ridotte. Messa a punto anche per le esigenze del contract, Box Life è perfetta per soluzioni micro-abitative in cui cucina, living e zona notte rinunciano alla loro connotazione univoca.

Per concludere, oggi sta scomparendo la tradizionale suddivisione tra basi e pensili, ormai incapace di esprimere i nuovi valori spaziali identificati in sconfinati piani orizzontali in pietra, acciaio, corian o fenix. E nelle grandi superfici verticali in laminati tecnologici, vetri colorati o preziose essenze lignee, come dimostra il progetto Lounge di Veneta Cucine: con l'abete ossidato abbinato al metallo liquido bronzo in un progetto scultoreo con al centro la funzionalità, espressa dal nuovo sistema Scrigno con colonne ad anta rientrante sul fianco della cucina.



SALONE
DEL MOBILE
MILANO

MICHELE WEISS

Amani della stravaganza e dei barocchismi rassegnatevi, nella cucina è in atto un ritorno alla pura progettualità. Aziende e creativi si sono alleati per sfornare idee ultracontemporanee, pla-