

Anticipazioni da EuroCucina 2018

Oggi, il mondo rappresentato in EuroCucina è fortemente radicato su **valori di razionalità, funzionalità e purezza linguistica**. Mentre, infatti, gli arredi, in particolare per la zona giorno, possono permettersi di giocare la carta della nostalgia o quella della provocazione, le grandi aziende produttrici di cucine preferiscono proporre la serenità di **superfici perfettamente calibrate**, realizzate con materiali di prestigio e supportate da una tecnologia (attrezzature interne, cerniere e sistemi di scorrimento) sempre più performante. Sono finiti gli anni in cui il presunto immaginario del pubblico veniva declinato in cucine *country*, piuttosto che classiche o moderne: il linguaggio della contemporaneità ha finalmente vinto su tutta la linea. La costruzione del panorama cucina alterna così, con grande sapienza, pieni e vuoti, lavorando su **sofisticate composizioni geometriche** (basti vedere l'impeccabile "Ratio" dell'architetto belga **Vincent van Duysen** per **Dada**). Caso mai possiamo rilevare la tendenza, piuttosto diffusa, a privilegiare **superfici totalmente chiuse**. Paradigmatico in questo senso l'approccio di **Giuseppe Bavuso** con "Inside System" per **Ernesto Meda**: una cucina intesa come sommatoria di microcosmi funzionali in cui "addentrarsi". Analogamente **Gabriele Centazzo** disegna, per **Valcucine**, "Logica Celata": un monolite "con sorpresa"! Integrale la proposta di **Scavolini** che immagina, con "Box Life" (design **Rainlight** con **HOK**), una completa organizzazione funzionale, nascosta da ante a scomparsa, che dagli elettrodomestici raggiunge la lavanderia e quindi il letto a ribalta o lo sgabuzzino. Per concludere, ciò che appare oggi **significativamente in calo è la tradizionale suddivisione tra basi e pensili**, ritenuta inadatta a esprimere i valori spaziali di sconfinati piani orizzontali, in pietra, acciaio, corian o fenix, e di grandi superfici verticali in tecnologici laminati, vetri colorati o preziose essenze lignee (si veda il modello "Lounge" di **Veneta Cucine** con l'abete ossidato abbinato al metallo liquido bronzo). Ecco dunque che l'**effetto pieno**, determinato da pareti a tutta altezza, si alterna all'**effetto vuoto** delle superfici destinate al lavaggio o alla cottura, queste ultime segnalate da cappe di grande efficienza e impatto visivo (vedi, a questo proposito, **FTK**, *Technology for the Kitchen*). La rottura del consuetudinario rapporto basi/pensili porta, come conseguenza, significative, e ormai consolidate, **variazioni dimensionali**: in particolare le cosiddette basi tendono ad alzarsi, per favorire posizioni di lavoro ergonomicamente più corrette, e ad approfondirsi, per guadagnare spazi di uso per piccoli accessori. Anche le **cromie** rispettano il generale tono di "costruzione architettonica" assunto dallo spazio cucina e quindi ai toni secchi dell'acciaio alternano i colori propri alla materia con palette che vanno dai grigi caldi ai marroni, con punte di rosa antico e rosso Terranova. Sopravvivono il bianco e il nero, soprattutto nelle versioni integralmente monocromatiche, ma è raro invece il riferimento a quelle tonalità primarie o pastello che avevano caratterizzato il mondo cucina tempo addietro. Certo, possiamo rilevare anche **un contraddittorio** a questa generale tendenza



(materica, volumetrica e cromatica) di tipo architettonico, ma è motivato da condizioni specifiche: vedi il programma “Soft Grey & Nicheled Brass” di **Officine Gullo**, azienda da sempre legata all’immagine delle **cucine altamente professionali**. Allo stesso modo si evidenziano progetti attenti alle esigenze degli appartamenti metropolitani caratterizzati da **spazi sempre più ridotti**: così l’**Atelier Mendini** propone “AM 01”, per **Sanwa Company**, un “vero mobile”, ad ante curvilinee laccate e decorate, da posizionare addirittura in centro stanza e che misura solo 120x65cm. Volutamente si stacca invece da questo trionfo di superfici continue **il mondo degli elettrodomestici**, a volte ancora pannellati, ma in genere, soprattutto per quelli più tecnologici come i forni, lasciati a vista, con materiali e finiture in contrasto netto rispetto alla cucina che li ospita. Ecco allora che questi elementi assumono il valore del *cockpit* di un’automobile, della plancia di comando di un’astronave: in questo senso la visita a **FTK**, salone parallelo a EuroCucina, assume i connotati di un vero e proprio viaggio nella fantascienza.

Milano, 17 aprile 2018

Ufficio Stampa Salone del Mobile.Milano

Francesca De Ponti – francesca.deponti@salonemilano.it – tel. 02/72594222

Patrizia Malfatti – patrizia.malfatti@salonemilano.it – tel. 02/72594262

Marilena Sobacchi – marilena.sobacchi@salonemilano.it – tel. 02/72594319