



## Anticipazioni EuroCucina 2022.

Il nuovo design della cucina racconta di **slow life**, tecnologia e sostenibilità.

*Dal 7 al 12 giugno, presso il quartiere Fiera Milano di Rho, va in scena la 23ª edizione di EuroCucina, l'appuntamento più autorevole del settore, occasione d'incontro e confronto per le migliori aziende italiane ed estere del comparto.*

Alla sua **23ª edizione**, EuroCucina, salone di riferimento a livello internazionale, raduna **81 espositori**, accumulati dall'ampia offerta e dall'elevata qualità dei prodotti esposti, distribuiti su un'area pari a **15.000 mq** principalmente nei padiglioni **9 e 11**, ma non solo. Le aziende che portano un *total living*, infatti, presentano le loro proposte di cucine nei rispettivi stand.

In questa edizione della Manifestazione, la cucina si conferma **ambiente aperto**, che invita all'**incontro** e alla **condivisione**, non solo dello spazio in sé, ma anche di tutte le attività che qui si possono svolgere. Un luogo che dà valore all'uomo, alle relazioni, al tempo, al ritmo (che si auspica *slow*) con cui viviamo la vita. Il design è chiamato, allora, a progettare uno **spazio dinamico, fluido, ibrido** e, proprio per questo, **multifunzionale**, espressione del vivere contemporaneo. Questa la direzione della ricerca dei brand: **modernizzare il linguaggio** del design della cucina, **riflettendo sugli usi e sui rituali** associati a questo spazio, inglobando e **valorizzando le nuove routine** che si sono andate affermando in questi anni, **potenziando il senso di comunità e appartenenza** che il focolare domestico non ha mai smesso di evocare. La cucina, insomma, come spazio che **trattiene la tradizione** ma si **apre a nuovi valori e stili di vita**, creando, quindi, nuovi ricordi, abitudini, emozioni.

In generale, **l'isola** si propone ancora quale nucleo vivo e pulsante dello spazio. Nuovi complementi come **cantinette, serre domestiche, colonne per lavanderie** fanno capolino. Compaiono **librerie e moduli a parete o centro stanza**, eleganti e versatili, per integrare e, contemporaneamente, distinguere le aree. Tornano le **cucine a scomparsa** e **walk-in** che nascondono con discrezione attrezzature, elettrodomestici, dispensa e rubinetteria. Diverse le proposte in **outdoor**, con soluzioni super accessoriate, portatili o meno, che coniugano versatilità, praticità e qualità dei materiali e delle prestazioni. Accanto finiture e rivestimenti super tecnologici, tornano materiali primordiali quali ferro, legno e pietra. **Le nuance** si lasciano ispirare dallo **spettro cromatico della natura**, optando spesso per un mix di toni tenui che ricordano le spezie più utilizzate in cucina – salvia, rosmarino, lavanda, zafferano e basilico.

**Oasi di Stefano Boeri per Aran Cucine (Pad. 11 | C15 D26)** fa della cosiddetta *slow life* e del legame uomo-natura i propri mantra: rallentare i tempi per vivere meglio, in armonia con se stessi e con gli altri in uno spazio conviviale e condiviso, come quello della cucina, è lo scopo del progetto. Presentata nella nuova versione a parete, Oasi mantiene la sua unicità nella presenza dell'elemento naturale e riprende il principio della circolarità, includendo

tecnologie e prodotti per conservazione e preparazione, consumo e riciclo del cibo. Caratteristica fondamentale di questa cucina è la possibilità di coltivare alberi o piante, ornamentali o aromatiche, presenze mnemoniche e simboliche ma anche funzionali, accanto alle quali radunarsi, confrontarsi, crescere come una famiglia.

**Sign**, di **Giuseppe Bavuso** per **Ernestomeda (Pad. 09 | A09 B10)**, è una cucina che si apre e incontra gli altri ambienti domestici, divenendo estensione del *living* e fulcro della casa dedicato alla convivialità. Il pensiero dell'architetto è semplice e diretto: se da un lato, questo spazio deve continuare a rispettare le regole della funzionalità nella preparazione dei cibi, dall'altro, deve essere in grado di divenire un tutt'uno con l'ambiente circostante. Per questo Sign arreda la casa con elementi tipici degli spazi del soggiorno e punta sulla **personalizzazione**, che le consente di trascendere il suo ruolo di "servizio" e diventare arredo a tutti gli effetti. Peculiarità del progetto, la parte superiore priva dei classici pensili chiusi: al loro posto vetrinette e boiserie a giorno, vere e proprie aree espositive in cui ogni elemento ha una connotazione squisitamente decorativa.

Direzione solo apparentemente opposta è quella scelta dai **designer canadesi George Yabu e Glenn Pushelberg**, che re-interpretano **Tivalì**, cucina ideata da Dante Bonuccelli nel 2004 per **Dada (Pad. 20 | A03 C02)** antesignana del concetto "Everything in a Small Space". L'idea che ha guidato la progettazione è stata quella di predisporre, in uno spazio lineare di massimo 3 metri, una cucina in cui prevalesse l'elemento scenografico e il cucinare fosse assimilabile alla performance di un attore sul palcoscenico. Come in tutti i palcoscenici teatrali dove il sipario nasconde la scena, Tivalì si presenta come un grande **mobile chiuso** che non rivela il suo contenuto. Solo quando le due grandi ante scorrevoli a pacchetto si aprono, scomparendo ai lati della sagoma del contenitore, la cucina si rivela per quello che realmente è: un ambiente espressivo, invitante, aperto a tutta la casa e straordinariamente scenografico, grazie alla configurazione delle basi ad "anfiteatro", dove il piano di lavoro arcuato in marmo o pietra e le basi terminali inclinate donano una spazialità inconsueta alla cucina.

Per armonizzarsi meglio con il resto dell'ambiente domestico, le **forme** della cucina si ammorbidiscono e si arrotondano, si predilige **pulizia e rigore** che valorizzano la funzionalità dello spazio. Di ciò, ne è un esempio la riflessione progettuale per **Scavolini (Pad.11 | A15 B20)** di **Luca Nichetto** che guarda a Ellsworth Kelly, Gio Ponti e Donald Judd, reinterpretando le morfologie dei loro allestimenti in chiave contemporanea. Di Ellsworth Kelly, Nichetto fa suo lo "*sculpture for a large wall*"; di Gio Ponti, il lavoro sulle pareti organizzate e a Donald Judd, uno degli esponenti più rigorosi del minimalismo, si rivolge per le strutture a tre dimensioni, disposte come moduli che si ripetono in sequenze semplici o in progressione geometrica. Da questi confronti, nasce **Jeometrica**: un programma dalla vocazione multipla che, declinandosi in soluzioni per la cucina, il living e la stanza da bagno, garantisce una coerenza stilistica in tutti gli ambienti della casa, creando spazi fluidi e coordinati. Elemento peculiare: lo schienale attrezzato in laminato che si rivela una risorsa strategica e funzionale. La poliedricità del sistema è garantita dalla presenza di fori che



permettono di inserire, in totale autonomia, mensole, contenitori e piccoli complementi, modificandone il posizionamento all'occorrenza.

Una volta soddisfatta **fluidità e funzionalità** dell'arredo, **intervengono sperimentazione materica** e innovazione **tecnologica**. I **nuovi materiali** migliorano in durezza superficiale, resistenza chimica, all'abrasione, agli urti, ai raggi UV e agli shock termici, garantendo una minore possibilità di deterioramento nel tempo. **Porcelanosa (Pad. 11 | A25 B26)** porta questa innovazione agli estremi. La sua **Smart Kitchen** è dotata di piani senza fughe in XTONE (materiale ceramico) o in pietra naturale che unificano l'arredo con la stessa estetica. Sotto queste superfici vi è un sistema di induzione doppio che estende la zona cottura oltre i suoi limiti. Il piano di lavoro può quindi essere utilizzato come un **piano a induzione o come punto di energia per dare elettricità ai piccoli elettrodomestici compatibili in modalità wireless**. Unico elemento visibile, il pannello di controllo touchscreen.

Tecnologia e sostenibilità sono i punti di forza di **Häcker (Pad. 09 | D15 E16)**, che presenta due linee di prodotto, **systemat** e **concept130**, che offrono completa libertà progettuale, massima funzionalità e versatilità e sono a impatto zero sul clima, ad alta efficienza energetica e certificati per il vivere sano. Le vernici utilizzate sono a base d'acqua e i nuovi modelli di anta Roma e Ravenna utilizzano rivestimenti laccati ad alto contenuto di materiale riciclato. Ma a EuroCucina vedremo anche molte altre aziende che investono sempre più in cicli **produttivi sostenibili**, a **bassa impronta di carbonio** e in **soluzioni durabili che riflettono anche sul fine vita del prodotto**.

Milano, 6 giugno 2022

**Ufficio Stampa Salone del Mobile.Milano**

Andrea Brega – [andrea.brega@salonemilano.it](mailto:andrea.brega@salonemilano.it) – tel. 02/72594629

Marilena Sobacchi – [marilena.sobacchi@salonemilano.it](mailto:marilena.sobacchi@salonemilano.it) – tel. 02/72594319