

Novedades y tendencias en EuroCucina 2022.

El nuevo diseño de la cocina nos habla de la vida lenta, la tecnología y la sostenibilidad

Del 7 al 12 de junio, en el recinto Fiera Milano de Rho, se pone en escena la 23ª edición de EuroCucina, la cita más acreditada del sector y una excelente ocasión para encontrarse y dialogar con las mejores empresas italianas y extranjeras del ramo.

En su 23ª edición, EuroCucina/Salón Internacional de los Muebles de Cocina, punto de referencia a nivel mundial, convoca a **81 expositores** que tienen mucho en común: desde una amplia oferta hasta la calidad extraordinaria de los productos expuestos a lo largo de una superficie de **15.000 m2** – principalmente en los pabellones **9 y 11**, pero no solo. Porque las empresas que nos traen un *total living* presentan sus propuestas de cocinas en sus stands.

En esta edición del certamen, la cocina confirma que es un **espacio abierto**, que nos invita a **encontrarnos** y a **compartir**, no solo el lugar en sí, sino también todas las actividades que se pueden llevar a cabo en el mismo. La cocina añade valor al ser humano, a las relaciones, al tiempo y al ritmo lento (según se espera) con que vivimos la vida. En consecuencia, al diseño le toca proyectar un **espacio dinámico, fluido e híbrido** y, precisamente por eso, **multifuncional**, expresión de la vida contemporánea. En esta dirección avanza la investigación de las marcas; a saber: **modernizar el lenguaje** del diseño de la cocina, **reflexionando sobre los usos y los ritos** que se asocian a este espacio; englobar las **nuevas rutinas** que se han ido afianzando en estos años y **añadirles valor potenciando el sentido de comunidad y pertenencia** que la cocina de casa nunca ha dejado de evocar. En otras palabras: la cocina, en cuanto espacio que **atesora la tradición** pero se **abre a nuevos valores y estilos de vida**, crea nuevos recuerdos, hábitos y emociones.

En general, **la isla** se sigue proponiendo como núcleo vivo y palpitante del espacio. Se asoman al mercado nuevos complementos como las **cavas de vinos**, **los invernaderos domésticos**, **las columnas lavadero**. Debutan las **librerías** y los **módulos de pared** o **muebles para el centro del espacio**: elegantes y versátiles, para acoplar y, simultáneamente, diferenciar cada zona. Vuelven las **cocinas escamoteables** y **las cocinas americanas** que ocultan discretamente los equipos, los electrodomésticos, la despensa y la grifería. Hay varias propuestas para **exteriores**, con soluciones que rebozan de accesorios, bien portátiles o no, que conjugan la versatilidad, lo práctico y la calidad de primera de los materiales y las prestaciones. Junto a los acabados y los revestimientos súper tecnológicos, vuelven materiales primordiales como el hierro, la madera y la piedra. Los **colores** se dejan inspirar por el **espectro cromático de la naturaleza**, optando frecuentemente por mixturar tonalidades tenues: reminiscencia de las más especias utilizadas en la cocina, como la salvia, el romero, la lavanda, el azafrán y la albahaca.

Oasi de **Stefano Boeri** para **Aran Cocinas (Pab 11 | C15 D26)** convierte la *slow life* (como se denomina en inglés a la vida lenta) y el vínculo entre el ser humano y la naturaleza en sus mantras: desacelerar los ritmos para vivir mejor, en armonía con uno mismo y con los demás en un espacio destinado a convidar y compartir, como el de la cocina, es el objetivo del proyecto. Oasi, que se presenta en la nueva versión de pared, conserva sus características únicas gracias a la presencia del elemento natural y retoma el principio de la circularidad. Así, incluye tecnologías y productos destinados a conservar, preparar, consumir y reciclar los alimentos. La característica fundamental de esta cocina consiste en la posibilidad de cultivar árboles o plantas ornamentales o hierbas de olor: presencias de la memoria y simbólicas, a la vez que funcionales, junto a las que es posible reunirse, dialogar y crecer como una familia.

Sign, de **Giuseppe Bavuso** para **Ernestomeda (Pab 09 | A09 B10)**, es una cocina que se abre y se encuentra con otros espacios del hogar, convirtiéndose en una extensión del salón y en el eje de la casa, destinado a disfrutar de la compañía. El pensamiento del arquitecto es simple y directo: mientras que, por un lado, este espacio tiene que seguir cumpliendo con las reglas de la funcionalidad en todo lo tocante a la preparación de los alimentos, por otro, tiene que ser capaz de convertirse en una unidad con todo el entorno. Por ello, Sign decora la casa con elementos típicos de los espacios del salón y apuesta por la **personalización**, que le permite cruzar las barreras del “servicio funcional” y convertirse en interiorismo por los cuatro costados. Detalle peculiar del proyecto: la parte superior carece de los clásicos módulos colgantes cerrados. En su lugar, destacan vitrinitas y boiserías abiertas, que son auténticas zonas expositivas, donde cada elemento posee una connotación decorativa exquisita.

Por una dirección opuesta, aunque sólo aparentemente, se encaminan los **diseñadores canadienses George Yabu y Glenn Pushelberg**. Ambos reinterpretan **Tivalì**, la cocina que Dante Bonuccelli ideó en 2004 para **Dada (Pab 20 | A03 C02)**, la precursora del concepto “*Everything in a Small Space*” (todo en poco espacio). La idea que guió el diseño consistió en instalar, en un espacio lineal de 3 metros como máximo, una cocina en la que predominara el elemento escenográfico y donde cocinar fuera equiparable a la actuación de un actor arriba del escenario. Como en todos los escenarios teatrales donde el telón esconde lo que hay detrás, Tivalì se presenta como un gran **móvil cerrado** que no revela su contenido. Solo cuando las dos grandes puertas de corredera de hojas se abren y desaparecen a los costados del perfil del mueble, la cocina se revela por lo que es realmente: un espacio expresivo, atractivo, que se abre a toda la casa y extraordinariamente escenográfico, gracias a la configuración de las bases en forma de anfiteatro. La encimera arqueada de mármol o piedra y las bases terminales inclinadas añaden una espacialidad insólita a la cocina.

Para armonizarse mejor con el resto de las habitaciones hogareñas, las **formas** de la cocina se suavizan y redondean. Priman las líneas **limpias** y el **rigor** que añaden valor a la funcionalidad del espacio. Un buen ejemplo de lo que venimos diciendo es la reflexión de

Luca Nichetto: puesto a diseñar para **Scavolini (Pab 11 | A15 B20)**, vuelve la mirada hacia Ellsworth Kelly, Gio Ponti y Donald Judd, para reinterpretar las morfologías de sus montajes en clave contemporánea. Así, incorpora *Sculpture for a Large Wall* de Ellsworth Kelly. De Gio Ponti, el trabajo en paredes organizadas. En cambio, se dirige a Donald Judd, uno de los representantes más rigurosos del minimalismo, para las estructuras tridimensionales, dispuestas como módulos que se repiten en secuencias simples o en progresión geométrica. De este confrontar, nace **Jeometrica**: un programa de vocación múltiple que, se traduce en distintas soluciones para la cocina, el salón y el baño, garantizando una coherencia estilística en todos los cuartos de la casa, creando espacios fluidos y coordinados. Elemento peculiar: el respaldo equipado, de material laminado, que se revela como un recurso estratégico y funcional. Garantiza las características polifacéticas del sistema la presencia de orificios que permiten introducir, de forma completamente autónoma, estantes, módulos y pequeños complementos, así como modificar su ubicación cuando es preciso.

Tras satisfacer los requisitos de **fluidez y funcionalidad** del interiorismo, **se lanzan a la arena la experimentación con los materiales** y la innovación **tecnológica**. Los **nuevos materiales** mejoraron la dureza de las superficies y la resistencia química, a la abrasión, a los golpes, a los rayos UV y a los choques térmicos. Merced a ello, se garantiza que los productos se deterioren menos con el paso del tiempo. **Porcelanosa (Pab 11 | A25 B26)** lleva esta innovación al máximo. Su **Smart Kitchen** consta de encimeras sin juntas en XTONE (material cerámico) o de piedra natural que aúnan la decoración y la estética. Bajo estas superficies, hay un sistema de inducción doble que extiende las placas para cocinar más allá de sus propios límites. Por consiguiente, la encimera se puede usar ya sea como **placa de inducción o como punto de energía para alimentar a los electrodomésticos pequeños** compatibles e **inalámbricos**. El único elemento visible es el tablero de control táctil.

La tecnología y la sostenibilidad son las bazas de **Häcker (Pab 09 | D15 E16)**, que presenta dos líneas de productos, **systemat** y **concept130**. Ambos ofrecen una libertad total a la hora de proyectar y una funcionalidad y versatilidad máximas. Además, desde el punto de vista del impacto climático son neutras. Destacan por su elevada eficiencia energética y cuentan con certificaciones para vivir de manera sana. Se emplean pinturas al agua y los nuevos modelos de puerta Roma y Ravenna lucen revestimientos lacados con un contenido elevado de materiales reciclados. ¡Pero eso no es todo! En EuroCucina, veremos a muchas otras empresas que invierten cada vez más en ciclos **productivos sostenibles**, con una **huella de carbono baja** y en **soluciones duraderas que incluso reflexionan sobre el fin de la vida útil del producto**.

Milán, 6 de junio de 2022

Oficina de prensa:

Marva Griffin – Patrizia Malfatti

press@salonemilano.it