EuroCucina 2022. Предварительная презентация
Новый дизайн кухонной мебели рассказывает о замедленном темпе жизни (*slow life*), технологии и устойчивом развитии.

С 7 по 12 июня в районе Фьера Милано в Ро проходит 23-я Выставка EuroCucina (Выставка кухонной мебели), самое авторитетное отраслевое мероприятие, на котором лучшие итальянские и зарубежные компании данного сектора могут встречаться и делиться опытом.

В **23-й** выставке **EuroCucina**, пользующейся международным авторитетом, участвует **81 экспонент.** Участников объединяет широкий ассортимент и высокое качество представляемой продукции на площади размером в **15.000 кв. м**, в основном в **9** и **11** павильонах, и не только там. Мебельные компании, которые представляют *total living*, на своих стендах ознакомят нас также и со своими предложениями в секторе кухонной мебели.

На данной выставке EuroCucina кухня подтверждает свою функцию **открытого пространства**, призывающего к **общению** и **делению** не только пространством как таковым, но также и видами деятельности, которые здесь можно осуществлять. Это место придает ценность человеку, взаимоотношениям, времени, темпам жизни (желательно *slow*, замедленным*)*. В связи с этим задача дизайна заключается в проектировании **динамического**, **постоянно меняющегося, гибридного** и, следовательно, **многофункционального пространства**, выражающего современный образ жизни. Бренды мебельной отрасли проводили исследования именно в направлении **модернизации языка дизайна кухонной мебели**, **размышляя об использовании** этого пространства и связанных с ним ритуалах, включая утвердившиеся за эти годы **новые рутинные действия,** подчеркивая их ценность и **укрепляя то ощущение общности и принадлежности**, которое домашний очаг никогда не прекращал вызывать. Иными словами, кухня как место, которое сохраняет традиции, но также и открывается к новым ценностям и стилям жизни, создавая этим самым новые воспоминания, привычки, эмоции.

В общем, **кухонный остров** выступает еще раз в качестве живой и пульсирующей сердцевины пространства. Выглядывают новые предметы интерьера как **винные шкафы**, **домашние теплицы**, **колонны для стиральных и сушильных машин.** Появляются **книжные шкафы и настенные модули** или **модули в центре комнаты**, элегантные и универсальные, для дополнения и, главным образом, разделения зон. Возвращаются **встроенные кухни и кухни walk-in**, которые ненавязчиво скрывают аппаратуру, электробытовые приборы, кухонный шкафчик и арматуру. Разнообразные предложения в формате ***outdoor*** со сверхоснащенными решениями, переносными или стационарными, сочетающими универсальность, практичность и качество материалов и характеристик. Рядом со сверхтехнологичными отделочными и облицовочными материалами возвращаются древние материалы такие, как железо, дерево и камень. Цветовые **оттенки** черпают вдохновение из **цветовой палитры природы**, часто выбирая смесь нежных тонов, напоминающих употребляемые на кухне приправы: шалфей, розмарин, лаванда, шафран и базилик.

Оазис, работа **Стефано Боэри** для **Aran Cucine (Пав. 11 | C15 D26)**, приврашает так называемый замедленный темп жизни *slow life* и взаимосвязь человек-природа в свою мантру. Цель проекта - замедление ритма, чтобы лучше жить в гармонии самых с собой и с другими в дружественном и разделенном пространстве, каким и является кухня. Представленный в новом настенном исполнении, проект Оазис сохраняет сою уникальность, заключающуюся в наличии натуральных элементов, и возращается к понятию экономики замкнутого цикла, предлагая технологии и изделия для хранения, приготовления, употребления и переработки еды. Основной отличительной чертой этой кухни является возможность выращивания деревьев и растений, декоративных и ароматных, которые представляют собой не только мнемонические и символические, но также и фунциональные элементы, вокруг которых собираться, общаться и развиваться как семья.

Кухня **Sign**, работа **Джузеппе Бавузо** для **Ernestomeda (Пав. 09 | A09 B10)**, открывается к другим домашным комнатам, интегрируется с ними, становится раширением зоны *living* и главным местом в доме для дружественного общения. Замысел архитектора простой и прямолинейный: если с одной стороны пространство должно соблюдать правила функциональности при приготовлении еды, то с другой стороны оно должно быть способным слиться в одно целое с окружающим его пространством. По этой причине архитектор обставляет кухонное пространство Sign характерными для гостиной комнаты элементами и делает упор **на индивидуальное решение**, что позволяет преодолеть «вспомогательную» роль кухонной мебели и превратить ее в подлинное оформление интерьера. В верхней части кухни отсутствуют традиционные навесные шкафчики, что является отличительной чертой проекта. Вместо них маленькие витрины и буазери в открытом исполнении, настоящие зоны для выставления предметов, где каждый элемент играет исключительно декоративную функцию.

Канадские **дизайнеры Джордж Ябу** и **Гленн Пушельберг** пошли на первый взгляд по противоположному направлению. Они по-новому толкуют кухню **Tivalì**, изобретенную в 2004 году архитектором Данте Бонучелли для ф. **Dada (Пав. 20 | A03 C02)**, и являющуюся предшественником понятия «*Everything in a Small Space*» (все в небольшом пространстве). При разработке проекта руководствовались идеей оформления в пространстве размером не более трех метров кухни, в которой преобладающим является декорационный элемент, и приготовление еды отождествляется с игрой актера на сцене. Как во всех театрах, где кулисы скрывают сцену, кухня Tivalì выглядит как большая **закрытая мебель**, не раскрывающая своего содержимого. Только после того, как две раздвижные створки «гармошка» открываются и исчезают в силуэте мебели-контейнера, кухня проявляет себя такой, какая она и есть на самом деле: выразительная, привлекающая, весьма театральная среда, которая открывается всему дому благодаря конфигурации напольных шкафчиков в виде «амфитеатра», где дугообразная столещница из мрамора или камня и наклонные угловые напольные элементы придают кухне необычайную просторность.

Чтобы более гармонично сочетаться с другими зонами домашнего пространства, **формы** кухонного гарнитура становятся нежными и приобретают округлость. Предпочтение отдается **чистоте** и **строгости**, подчеркивающим функциональность пространства. Примером того является проектное решение дизайнера **Луки Никетто** для **Scavolini (Пав.11 | A15 B20),** черпающее вдохновение у **Эллсворта Келли**, **Джо Понти** и **Дональда Джадда.** Автор реинтерпретирует в современном ключе морфологические элементы их работ. Никетто перенимает у Эллсворта Келли «*sculpture for a large wall*» (скульптура для большой стены), у Джо Понти – работу над организованными стенами, а у Дональда Джадда, одного из самых строгих представителей минимализма, заимствует трехмерные элементы, расположенные в виде повторяющихся в простой последовательности или в геометрической прогрессии модулей. В результате этого общения возникает **Jeometrica**, программа многостороннего профиля, которая, предлагая решения для кухни, гостиной и ванной комнаты, обеспечивает последовательность стиля во всех комнатах дома, что создает постоянно меняющиеся скоординированные пространства. Отличительным элементом проекта является оборудованная стеновая панель из ламината, представляющая собой стратегический и функциональный ресурс. Многоликость системы обеспечивается наличием отверстий, позволяющих полностью самостоятельно установить полки, шкафчики и небольшие предметы для оформления интерьера, меняя при необходимости их расположение.

После постоянно **меняющихся** и **функциональных пространств подходит время экспериментирования** с материалами и **технологической инновации**. Улучшается прочность новых материалов, их устойчивость к химическим веществам, стойкость к истиранию, ударам, ультрафиолетовым лучам и термическим шокам, и сокращается, таким образом, вероятность изнашивания в течение времени. Фирма **Porcelanosa (Пав. 11 | A25 B26**) доводит инновацию до крайности. Кухня **Smart Kitchen** оснащена столещницами без зазоров из XTONE (керамический материал) или натурального камня, что придает оформлению кухни единый облик. Под этими

плоскостями проложена двойная индукционная система, распространяющая варочную зону за ее пределами. Столещницу тогда можно использовать в качестве **индукционной плоскости** или места для **беспроводной зарядки небольших** совместимых **электроприборов**. Видна только одна деталь – сенсорная бесконтактная панель управления.

Технология и устойчивое развитие являются сильными сторонами фирмы **Häcker (Пав. 09 | D15 E16)**, выставляющей две линейки продукции, **systemat** и **concept130**, которые предоставляют полную свободу при проектировании, максимальную функциональность и универсальность применения, не оказывают воздействия на климат, сертифицированы в соответствии с принципами здорового образа жизни и отличаются высокой энергоэффективностью. Используются краски на водяной основе, а для новых моделей створок «Roma» и «Ravenna» применяется лакированная облицовка с высоким содержанием вторичного сырья. Но на выставке EuroCucina мы встретим и много других фабрик, которые все более и более вкладывают средства в **устойчивые производственные** циклы с **низким углеродным следом** и в **долгосрочные решения, влияющие и на ресурс изделия**.

Милан, 6 июня 2022г

Пресс-инфо
Марва Гриффин – Патриция Малфатти
press@salonemilano.it