

●●●
nuove
abitudini

Voglia di condividere: dai social network la tendenza si diffonde, contagiando anche la casa.

A cominciare dalla stanza dove si sta più spesso tutti insieme, non necessariamente per mangiare. In sei ambienti, qualche esempio delle tante attività che si possono fare con l'aiuto del design



IDEE COMPATTE

ASCOMPARSA

Le soluzioni a isola o a penisola sono le più adatte per la condivisione dei pasti e del tempo. Ma per chi ha poco spazio, come nel caso dei monolocali che sfiorano i 35-40 metri quadrati, c'è la cucina a scomparsa, da nascondere quando non serve. Come la box kitchen *Tivali* progettata da Dante Bonuccelli per Dada (in foto completata con *Banco* in primo piano): grandi ante, scorrendo e impacchettandosi, spariscono nei vani laterali, mentre lo schienale si trasforma in una parete luminosa a led, che porta luce sul piano di lavoro

IL LAVANDINO
IN UN ARMADIO

Le cucine mi piace



CHICCA AGOSTINI

Chiamatela *living kitchen*: la cucina, nelle case sempre più piccole, è diventata un luogo ibrido e multifunzionale, in cui la zona living si fonde con l'area culinaria vera e propria. Il risultato? Una cucina social, una grande agorà dove, intorno al rituale gastronomico, si svolgono le attività di interazione tra i componenti della famiglia, si accolgono gli amici, oppure, perché no, si studia e lavora. «Oggi la tendenza dell'abitare contemporaneo prevede infatti da una parte case più piccole, soprattutto nelle grandi città, dall'altra l'incremento di loft e open space», sottolinea Fabiana Scavolini, dell'omonima azienda di cucine. «In entrambi i casi cucina e zona living sono sempre di più spazi fluidi, interconnessi tra loro». Trend confermato dai dati immobiliari: secondo Casa.it, gli italiani (su 250mila richieste giornalieri di chi cerca una casa da acquistare o affittare), vogliono la cucina open space, inserita nello spazio del soggiorno, soprattutto per gli immobili di metratura non superiore ai 70 metri quadrati.

La cucina si attrezza per accogliere la comunità interattiva della casa con soluzioni modulari e personalizzabili: le composizioni a isola e penisola sono quelle che aiutano maggiormente la socialità; qui i piani generosi ospitano non solo i fuochi e la zona lavaggio, ma offrono lo spazio per consumare i pasti, conversare, lavorare al computer. Tutto è a portata di mano: i mobili sono vetrine in cui gli utensili da lavoro - taglieri, coltelli, padelle - restano a vista (del resto sono il vanto dello chef), i blocchi integrano gli elettrodomestici e celano cassette scorrevoli, mentre le cappe aspiranti diventano mensole portaspezie, impianti di diffusione del suono o scenografici lampadari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DETTAGLI SMART
LA CAPPA-MENSOLA
CHE ASPIRA

I dettagli che fanno la differenza: nella cucina social, tutto deve essere a portata di mano. Ecco perché la cappa diventa una mensola di appoggio portaspezie, portabottiglie, portamoka, portatutto. Inoltre ogni utensile è a vista, per essere facilmente raggiungibile e riconoscibile. In foto, *Diesel Social Kitchen*, la cucina-living nata dalla collaborazione tra Diesel e Scavolini

A PORTATA
DI MANO