

LE CIFRE

139

gli espositori, 33.000 metri quadrati, tre padiglioni (18, 22 e 24): sono i numeri della 16ª edizione di Eurocucina, esposizione biennale dedicata al meglio della produzione per la cucina che si svolge in concomitanza del Salone del Mobile

28

il padiglione dove è possibile vedere FTK (Technology For The Kitchen). In un allestimento dello Studio Cerri & Associati, nove aziende tra le più qualificate del settore presentano l'innovazione della tecnologia degli elettrodomestici da incasso e delle cappe

Laboratorio creativo, luogo di incontro e condivisione di esperienze culinarie e non. È questo il nuovo volto della cucina, che era già uscita dai confini di spazio separato per aprirsi (e unirsi) al soggiorno. E oggi ambisce a essere teatro di riti individuali e collettivi.

«Si sta affermando il concetto di "cucina diffusa", un luogo polifunzionale per la preparazione e il consumo dei cibi, la socializzazione e la convivialità: una sorta di "piazza" domestica, dove si incrociano affetti e funzioni», afferma il sociologo Francesco Morace, presidente del Future Concept Lab. L'emozione sembra quindi andare di pari passo con la ricercatezza tecnologica. Insomma, high tech sì, ma con il cuore.

Dice Alberto Alessi, anima dell'azienda famosa per i suoi oggetti tavola che al Salone presenta LaCucinaAlessi: «Molte cucine oggi privilegiano funzionalità e tecnologia, mentre l'estetica va alla ricerca di un'eterea pulizia formale che le rende spesso astratte e poco pratiche. La nostra sarà, invece, evocativa dei codici affettivi: in particolare quello della madre, colei che si preoccupa dei bisogni alimentari della famiglia». Il risultato sono quattro cucine, disegnate da Alessandro Mendini: dalla rotondità materna di «Sinuosa» alla finta severità paterna di «Geometrica». Mentre Giorgio Armani, con il primo progetto di cucina Armani Casa, ribadendo la sua funzione di nucleo della casa, la interpreta come spazio ad alta tecnologia ma dall'abitare sofisticato: «Mi piace immaginare che in casa non esistano stacchi netti tra zone tecniche e aree relax, living e dining, ma un percorso che si snoda con armonia attraverso diversi ambienti e atmosfere». E allora la sua cucina «Bridge», in mostra nell'Armani Teatro, racchiude il piano lavoro in un blocco a due facce in legno pregiato che dialoga con le aree operative e la zona pranzo, con l'unico filtro di pannelli scorrevoli.

E persino la cucina futuribile «Z. Island», progettata da Zaha Hadid, architetto visionario, esposta allo Spazio Giovannoni, svela un'anima inaspettata: le due isole dalla li-

nea fluida in Corian racchiudono l'area pranzo e le funzioni acqua e fuoco ma anche uno schermo lcd per la tv e un Ipod, mentre nella boiserie-dispensa è celato un sistema di controllo per effetti sonori, luminosi e olfattivi. Spiega Hadid: «L'intera cucina è stata progettata per rispondere ai bisogni di chi la usa, stimolandone i sensi. L'approccio intellettuale si fa sensoriale, con l'opportunità unica di sperimentare un ambiente inatteso in cui immergersi».

Insomma una cucina palcoscenico della vita: come racconta l'evento-installazione «The Farm Project», ideato da Dombracht, dove rumori, odori e colori riportano la cucina alla dimensione primordiale di officina del sensi. O come si può provare a Teatro7, ristorante unico nel suo genere appena aperto a Milano, dove nella cucina a vista, in tutto uguale a quella di casa propria, si può entrare, fare quattro chiacchiere e persino cucinare.

La Hadid sensoriale
Z. Island di DuPont Corian ed Ernestomeda, design Zaha Hadid. Due isole, compatte ed ergonomiche, tutte in Corian per le funzioni operative ma anche sensoriali

