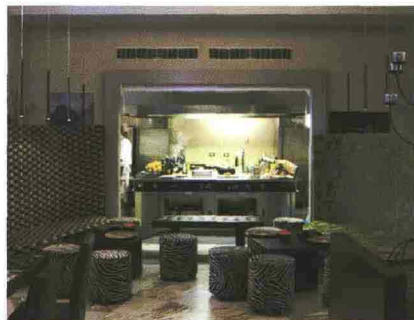


CURIOSITÀ

testo di Roberta del Vaglio



Da N.Y. a Milano,
da Ischia a Capri
il nuovo trend
delle esibizioni
culinarie a vista

La cucina fa spettacolo

Elementi a vista, estetica e funzionalità: sono questi i nuovi diktat per la cucina emersi dall'edizione 2008 del Salone del Mobile. L'arte culinaria si trasforma in hobby per happy few, sempre più competenti, sensibili allo stile ed esigenti in materia di strumenti, accessori e rifiniture. Non a caso tra i gourmet spopolano le lezioni di cucina con chef-celebrity ed i ristoranti con vista sui fornelli: il cuoco diventa personaggio e l'ospite diventa spettatore di uno show di Haute cuisine. A lanciare l'idea in Italia ci ha pensato il milanese Teatro7, solo 30 coperti ma grande show di fornelli ed un'idea che ha fatto scuola: il giovedì sera va in scena "Chef per una sera". Chiunque può esibirsi in una performance culinaria e dare spettacolo di fronte agli amici sperimentando l'utilizzo di una cucina professionale. Più rustico ma molto suggestivo è il Cibréo di Firenze: la cucina con forno a legna è circondata da una grande vetrata; protagonista è lo chef Fabio Picchi insieme al suo staff laborioso. I più stylish e di sicura ispirazione per gli ambienti domestici sono il Capri's di Capri ed il nuovissimo Photo di Sorrento arredato con pouf zebrati ed elementi contemporanei d'autore: al centro una moderna ed attrezzatissima struttura ad isola in acciaio ospita le "esibizioni" del giovane e talentuoso chef Simone Ammendola. Ma l'esempio più esclusivo di questo nuovo trend è lo "chef's table": a New York si mangia al Café Gray a pochi metri dalle pentole fumanti, in Italia invece c'è il ristorante da una stella Michelin Il Mosaico, all'interno dell'Hotel Terme Manzi di Ischia dove il tavolo più richiesto si riserva in cucina. Qui lo chef Nino di Costanzo offre uno spettacolo unico e sempre diverso di manualità e poesia, tecnologie d'avanguardia e scenografiche mise en plat. Le cucine dei ristoranti dunque si reinventano e si allontanano dallo stereotipo di angolo fumoso, caotico o peggio asettico: oggi anche qui l'alta tecnologia sposa l'estetica e l'atmosfera. Difficile resistere alla tentazione di trasferire tra le mura domestiche questo inedito mood. Anche le aziende produttrici di cucine cavalcano questa tendenza. Tra i vari esempi di ultima generazione c'è quello di ArcLinea che declina in quattro varianti la cucina del futuro: nel progetto, che si chiama Lignum et Lapis, è chiaro il riferimento al legno di larice e alla pietra, impiegati e plasmati secondo il design di Antonio Citterio. Grande ricerca dei materiali e studio delle esigenze che cambiano caratterizzano le strutture. Tra gli accessori di avanguardia spicca senz'altro la serra domestica sospesa, dotata di un sistema di luci artificiali che consente di coltivare indoor le erbe aromatiche. E che dire dell'altra novità relativa alla razionalizzazione degli spazi: gli elementi aspiranti sono sospesi sulla struttura ad isola o penisola e le basi del sottolavello sono organizzate per ottimizzare la raccolta differenziata dei rifiuti e lo stivaggio degli strumenti da lavoro, tutti rigorosamente a vista.

Cappa Serra di Arclinea



Dove trovarli

Teatro7

Milano
Via Civerchio 9
Tel. 02 69900702

Cibréo

Firenze
Via del Verrocchio 8
Tel. 055 2341100

Capri's

Capri - Via Roma 38
Tel. 081 8377108

Photo

Sorrento
Via Correale 19
Tel. 081 8773686

Café Gray

New York
Time Warner Centre 10
Tel. 001 212 8236338

Il Mosaico

Hotel Terme Manzi
Ischia - Piazza Bagni 4
Tel. 081 994722

