

LA CUCINA SPESSO TERRITORIO DI SCELTE TRA FANTASY E REALTÀ

10 Febbraio 2021



L'AQUILA – La scelta della cucina sembra essere la più difficile nel percorso di arredo della casa, che vede coinvolti molteplici aspetti tecnici ed estetici a cui trovare soluzione per arrivare ad un progetto finale soddisfacente che risponda alla richiesta del fruitore.

Durante il mio lavoro vi vedo impavidi avventurarvi nella scelta, formati, coraggiosi, armati di pinterest, corazzati di laccature e piani di lavoro inscalfibili, fantasy come la Compagnia Dell'Anello.

È quasi crudele accogliervi con il sorriso e iniziare ad elencare no, questo no, non è così ed è per questo che noi arredatori ci vestiamo come la Signora di Lothlorien per donarvi la luce di Aërendil ad illuminare la vostra missione.

I primi passi da muovere nella terra di mezzo, fra il pranzo e il soggiorno, sono quelli che scandiscono abitudini, necessità, usi e funzioni.

Quindi bisogna indagare i modi in cui siamo abituati ad usare l'ambiente cucina e nello specifico il complesso cucina: si tratta di semplici domande a cui rispondere, ad esempio,

quanto e cosa ci piace cucinare, come stiamo utilizzando l'attuale cucina, di quanti spazi di lavoro e appoggio abbiamo bisogno, come viviamo l'intero ambiente dedicato alla cucina. Tutte domande molto utili per impostare le basi del resto della progettazione.

Analizzati questi aspetti, possiamo iniziare con il passaggio successivo ovvero disporre le nostre necessità nello spazio, analizzandolo ed individuando il layout più adatto al nostro caso. Le tipologie formali principali per la composizione della cucina sono lineare, parallela, a "c", ad "isola", con penisola o angolare.

Ogni tipologia si presta ad essere inserita in uno spazio specifico disegnandone la logistica di utilizzo e di movimento. In questa fase dobbiamo essere molto tecnici, senza paura per il nemico, e con la sincerità del guerriero distribuire i giusti spazi di lavoro, le distanze necessarie tra le diverse funzioni, cercando di rispettare gli spazi di passaggio ed utilizzo minimi ed il cosiddetto triangolo ergonomico, che coinvolge principalmente piano cottura, lavello e frigorifero e che non deve superare un perimetro totale di 6.5 metri circa.

Individuata la forma e verificata la compatibilità impiantistica, se già presente, possiamo iniziare a vestire la nostra cucina, dedicandoci ad aspetti estetici come i materiali, le finiture, il disegno delle ante, le maniglie e la tipologia di piano di lavoro.

Questo è un momento chiave, dove la mediazione del consulente permetterà prima di tutto di fare chiarezza su molti dubbi, sfatando falsi miti su piani di lavoro indistruttibili e, spiegandovi le differenze tra un materiale e l'altro, di centrare la scelta.

Questa fase è molto importante, perché concretizza l'immagine ideale che ci siamo fatti della nostra cucina, definisce totalmente l'aspetto estetico e ne determina, assieme alla scelta degli elettrodomestici, i costi. Suggerisco di affrontarla prendendo in considerazione il contesto d'inserimento con le sue finiture e la firma scelta, non trascurando l'accostamento ad altri elementi di arredo, la luce naturale e i complementi che inseriremo nella cucina. Complimenti che mi auguro non siano tutti perfettamente coordinati per e di un colore improbabile, come il lilla o il verde acido.

Ricapitolando, per affrontare il nostro viaggio e tornare tranquilli nella Contea, il tragitto più sicuro su cui muoverei propri passi prevede: 1. individuare le necessità, analizzando le proprie abitudini; 2. individuare gli spazi di inserimento, grandezze, impiantistica presente o da adattare e definire il layout; 3. verificare se la composizione strutturale ottenuta risponde alle esigenze ergonomiche, funzionali e di contenimento degli oggetti cucina; 4. vestire la cucina, lasciandosi guidare dal contesto d'inserimento e dalla suggestione, coinvolgendo il lato emotivo e sentimentale rispetto al concetto di "centro della casa" per accostarlo alla

definizione più tecnica nei piani di lavoro e nella scelta certosina degli elettrodomestici.

Ultimo suggerimento: curare bene l'illuminazione (della cui importanza abbiamo parlato qualche settimana fa), preferendo luci calde o naturali che non distorcano i colori e non risultino troppo fredde e distribuendo luci di servizio e diffuse, fino a quelle che creano atmosfera e benessere per una fruizione, oltre che funzionale, anche emozionale della cucina, come giusto che sia. **Andrea Iride**