



## **Aran, dall'Abruzzo al mondo. Erika Rastelli: "Cucina come status symbol di convivialità. Perciò si cerca sempre più grande anche cucinando meno"**

31 Luglio 2026 

**L'AQUILA - Dal 1962 quella di Aran Cucine è una storia italiana, quella di una famiglia capace di coniugare sapiente artigianalità e visione imprenditoriale. Un marchio oggi presente in più di 100 paesi con le sue cucine che continuano a essere prodotte in Abruzzo, ad Atri (Teramo), dove tutto è iniziato. Erika Rastelli, seconda generazione, si deve a lei, oramai, il respiro internazionale, sempre più forte.**

Diciamo che si deve a Renzo Rastelli che è il mio papà, il nostro papà, io sono la prima di cinque figli, stiamo aiutando nostro padre a realizzare quello che è un sogno che lui aveva sin da giovane, di offrire lavoro a tante famiglie del territorio e con il nostro saper fare diventare ambasciatori del made in Abruzzo nel mondo.

**Come sempre dietro a storie di successo, c'è un'idea geniale. Quella del pacco piatto ad esempio, che consente di stivare ben quaranta cucine in un solo container, che porta la firma di suo padre Renzo.**

Sì, sicuramente ci sono dei mercati nei quali è più conveniente consegnare il prodotto non assemblato e questo è stato un grande punto di forza per la crescita del numero di cucine esportate, ma come vediamo con Distretto 19 all'Aquila ma in tutto il mercato italiano e anche europeo, lavoriamo anche consegnando il prodotto già assemblato, quindi la logistica è una parte fondamentale quando noi andiamo a consegnare in 120 paesi del mondo e offrire più di una soluzione di consegna può essere ed è stato per noi un fattore vincente. Sicuramente non perdiamo in qualità, perché quando consegniamo il pacco piatto la cucina non sarà una cucina di minor pregio, è semplicemente una modalità di consegna e poi è il rivenditore che monta il prodotto prima di consegnarlo al consumatore finale a casa.

**Si cucina sempre meno ma si cercano cucine sempre più grandi e performanti. Perché?**

A volte la cucina è uno status symbol ormai oggi e credo che il Covid abbia un po' ricordato a tutti noi che al di là di quanto sia, al tempo che passiamo a casa vogliamo dare valore, quindi la cucina vuole essere al centro e indirizzare un po' i nostri rapporti all'interno della casa e direi al centro della convivialità che abbiamo dentro casa, delle nostre discussioni, dei nostri



momenti belli.

**Da Davide Oldani a Stefano Boeri, Aran collabora con figure di assoluto rilievo seppur di settori molto diversi tra loro proprio per offrire soluzioni che uniscono estetica a funzionalità.**

E anche al green e alla sostenibilità. Abbiamo scelto di collaborare con Stefano Boeri perché è molto attento alla sostenibilità, i progetti che ha fatto anche in architettura, penso ad esempio al Bosco Verticale, lo dimostrano. La nostra “Oasi” vuole essere un segno tangibile del fatto che è possibile avere una cucina totalmente sostenibile all’interno della propria casa. La collaborazione con Davide Oldani è altrettanto prestigiosa, è uno chef e chi meglio di uno chef può capire cosa è necessario in cucina per far sì che il nostro tempo sia speso al meglio e possiamo avere tutto ciò di cui abbiamo bisogno.

### **Prossime sfide?**

Crescere all’Aquila con Distretto 19 e sicuramente crescere nel mercato. Credo che sia la più grande soddisfazione che come famiglia possiamo avere è quella di essere riconosciuti nella nostra terra, l’Abruzzo in primis, e poi essere amati da tutti gli italiani.

*L’intervista è stata ospitata nello show room di Distretto 19, in Corso Vittorio Emanuele n.19 all’Aquila, studio di progettazione e realtà commerciale che opera nel settore delle finiture d’interni e dell’arredamento, rappresentando così per il cliente un unico riferimento. Un incontro a partire dal quale immaginare e realizzare soluzioni abitative, luoghi di lavoro, spazi per il retail e per l’hospitality, attraverso la consulenza di un team capace nella progettazione di ambienti personalizzati e su misura.*