

Sfruttare lo spazio in altezza in cucina: pensili alti o su doppie file, come progettare senza errori

Strategie per ottimizzare lo spazio in cucina: pensili a tutta altezza, doppie file e profonde combinazioni per contenere di più senza appesantire l'ambiente

Studio Bariatti

A cura di Studio Bariatti, Monica Mattiacci

Pubblicato il 09/04/2026 | Aggiornato il 09/04/2026

Quando i metri quadrati di casa e della cucina sono limitati — o semplicemente quando si vuole ottenere una cucina più ordinata ed efficiente — lavorare in verticale diventa una scelta progettuale, non solo una necessità.

L'utilizzo di pensili a tutta altezza o di doppie file sovrapposte consente infatti di aumentare la capacità contenitiva senza appesantire lo spazio, a patto che il disegno sia ben calibrato.

Non si tratta solo di “aggiungere mobili”, ma di **costruire una vera e propria parete attrezzata continua, dove proporzioni, profondità e accessibilità fanno la differenza tra una cucina funzionale e una visivamente opprimente.**

Pensili a tutta altezza: continuità visiva e ordine progettuale

L'uso di pensili che arrivano fino al soffitto è una soluzione sempre più diffusa perché permette di:

- eliminare il vuoto superiore, spesso ricettacolo di polvere;
- aumentare la capacità contenitiva;
- ottenere un'immagine più architettonica e pulita.

Nelle composizioni più contemporanee, come nel caso di cucine con ante in vetro fumé o opaco, il pieno e il vuoto vengono calibrati per alleggerire l'impatto visivo, evitando l'effetto “blocco”.

Le dimensioni corrette

Dal punto di vista progettuale, i pensili standard hanno in genere **altezza variabile tra 60 e 120 cm** (moduli combinabili) e **profondità tra 30 e 36 cm**.

In genere **dal piano si lascia una distanza di circa 50–55 cm**.

Quando i pensili si sviluppano a tutta altezza, è buona pratica:

- suddividere in **due o tre moduli sovrapposti**;
- destinare la parte più alta a contenitori meno accessibili (dispensa, oggetti saltuari).

L'errore più comune è pensare che tutto debba essere facilmente raggiungibile: in realtà una cucina ben progettata lavora per livelli di utilizzo.

Pensili sopra le colonne per ottimizzare lo spazio



La grande isola con il piano colazione ovale domina la cucina Poetica di Scavolini che è caratterizzata dalle ante in impiallacciato Frassino Pecan abbinato al piano Cosmolite Stargreen Rock Plan. Le colonne contenitive in PET Microdecor Space Black che danno vita ad un'ampia armadiatura a parete abbinata alla boiserie laterale con mensole. Prezzo su richiesta.

<https://www.scavolini.com>

<https://www.cosedicasa.com/cucina/sfruttare-lo-spazio-in-altezza-in-cucina-pensili-a-tutta-altezza-e-doppie-file-come-progettare-senza-errori-79627>