

Arredo Design 24 Weekend



BULGARI E BONACINA

A Milano apre nel Gazebo del Bulgari Hotel il Pizza Bar Pier Daniele Seu. Per la Design Week, l'allestimento vede protagonista il design di Bonacina. Nello spazio gli arredi

iconici della collezione outdoor: il "Clubino Dining Table Q Custom Outdoor" (design Mario Bonacina e Renzo Mongiardino, 1979) e la "1925/5 Dining Chair Outdoor" (design di Mario Bonacina, 1980).

Nuovi materiali e curve, i trend che trasformano lo stile in cucina

Verso la Design Week. Il debutto di Del Tongo guida la carica dei 106 espositori di EuroCucina Focus su fluidità e superamento delle geometrie

Pagina a cura di
Antonella Galli

C'è grande attesa per l'edizione biennale di EuroCucina che martedì 21 aprile prende il via al Salone del Mobile di Milano: la manifestazione, affiancata dalla proposta collaterale Ftk-Technology For The Kitchen, riunisce in fiera a Rho 106 espositori da 17 Paesi (di cui 38% esteri) con le novità sia di arredo cucina, sia di elettrodomestici da incasso e cappe. Il settore ha un ruolo da protagonista anche in città, al Fuorisalone, dove eventi e allestimenti animano il circuito degli showroom. A uno sguardo d'insieme i modelli sotto i riflettori, siano essi anteprime assolute o evoluzioni di collezioni esistenti, presentano il tratto comune della curva, adottata dai progettisti come elemento caratterizzante sia a livello estetico, sia sul piano funzionale ed ergonomico. Una scelta stimolata dalla necessità di uscire dal rigido schema minimalista e geometrico, fino a oggi predominante, ma non solo: la gentilezza intrinseca di questo tratto, il richiamo al mondo organico, l'indubbia capacità di facilitare le dinamiche operative lo rivela vincente sia per le cucine del presente, sia per quelle del futuro.

Modelli che richiamano il mondo organico stimolati dalla necessità di uscire dal minimalismo

Ne è una prova, sin dal nome, la cucina Virgola di Aran, un progetto firmato dall'architetto Massimo Iosa Ghini, che nella sua prolifica carriera ha tratto più di un'ispirazione dalle linee fluide (è stato tra i fondatori del Bolidismo, che si caratterizzava per l'uso accentuato di forme dinamiche). Nella cucina Virgola, che sarà presentata nello showroom di Porta Nuova, il piano di lavoro si amplia in una penisola, che curva verso il lato interno e si espone ad angolo verso quello esterno. Su quest'ultimo lato si apre il piano snack, mentre sul lato interno è integrato il lavello, una lunga vasca che asseconda la curva con la sua forma. Il piano in gres porcellanato non presenta soluzione di continuità e, tramite il lato ricurvo, definisce e quasi abbraccia l'area di lavoro.

Curvono anche gli elementi della cucina Tangram, modello di successo del brand Cesar, firmato da García Cumini, il duo alla direzione creativa dell'azienda composto da Vicente García Jiménez e Cinzia Cumini. Tangram si basa su un sistema di ante curve, caratterizzate da fessature verticali che segnano il ritmo e attenuano la percezione degli accostamenti tra i moduli. La nuova configurazione di Tangram esposta nel flagship store di via Larga si compone di colonne in un intenso laccato Rosso Jaipur, che ricorda le cromie delle architetture della città indiana, alle quali è abbinata un'isola in tinta avorio con piano in marmo Brec-

cia Sarda. La composizione è dinamica e aperta a integrazioni con l'area living: «In Tangram la luce non si ferma sugli spigoli, ma li accompagna - spiegano García Cumini - le superfici curve attenuano i contrasti e costruiscono passaggi morbidi, conferendo profondità ai volumi».

Il tema della fluidità è d'ispirazione anche per Scavolini, che lo ha compiutamente sviluppato nel nuovo progetto Flair, novità in mostra a EuroCucina. È una cucina aperta al living, che si struttura con un sistema di elementi curvi: da un lato quelli convessi, come i terminali delle basi, delle colonne e dei pensili; dall'altro quelli concavi, che ospitano mensole a giorno, variando la staticità dei volumi. Il senso di accoglienza è accentuato dalla scelta di materiali e tinte: il color panna, il rovere in più sfumature, il bronzo.

Non è propriamente la rielaborazione della curva, quella scelta da Vincent Van Duysen nel nuovo progetto di cucina Physis per Molteni&C, ma l'adozione a piccole dosi di elementi stonati, che ingentiliscono, smussano, compattano i profili e i contorni: Van Duysen ha caratterizzato in tal modo il lavello e il piano snack, i fianchi di basi e colonne e il piano, grazie al bordo lavorato a mezzo toro. In Physis, esposta in anteprima a Palazzo Molteni (via Manzoni), la scelta dei materiali ne riafferma il carattere raffinato e discreto, a partire dal rivestimento in legno di Hinoki, senza pregiata proveniente dal Giappone distinta da sfumature chiare e leggermente dorate, resistente all'umidità e dotata di proprietà antibatteriche.

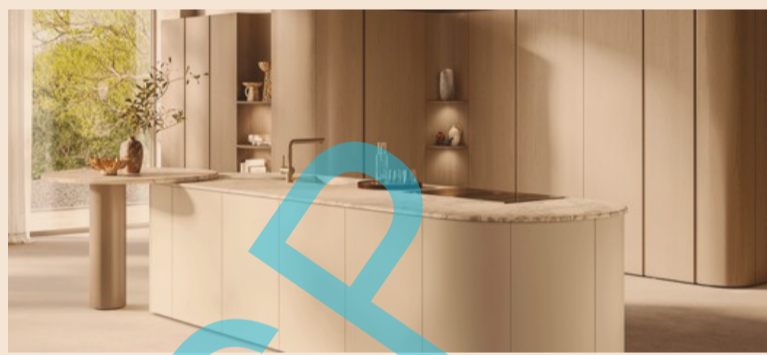
Anche per Valcucine la ricerca sui materiali è parte fondante dell'identità e fulcro delle nuove proposte; l'azienda di Pordenone introduce per la prima volta le ante in titanio, materiale prezioso dalla superficie cangiante, che genera riflessi e variazioni cromatiche. Insieme all'anta in titanio, le evoluzioni materiche e funzionali dei sistemi Valcucine saranno presentate nell'allestimento Crafting Forward curato dallo Studio Zanella/Bortotto nello showroom di Brera, incentrato su innovazione industriale e artigianalità contemporanea.

Infine, il rilancio dello storico brand di Del Tongo, acquisito nel 2022 da Kico, marchio di arredo per la casa con base in Abruzzo, che torna a EuroCucina e segna l'espansione dell'azienda nel settore. Il rilancio, voluto dalla famiglia Grossi, proprietaria di Kico, segna «un rinnovamento che spinge verso nuove sfide» come dichiarano Francesca e Leonardo Grossi, nuova generazione in azienda. «Il mondo dell'abitare è sempre più dinamico e internazionale: ci prepariamo ad affrontarlo con una gamma completa».

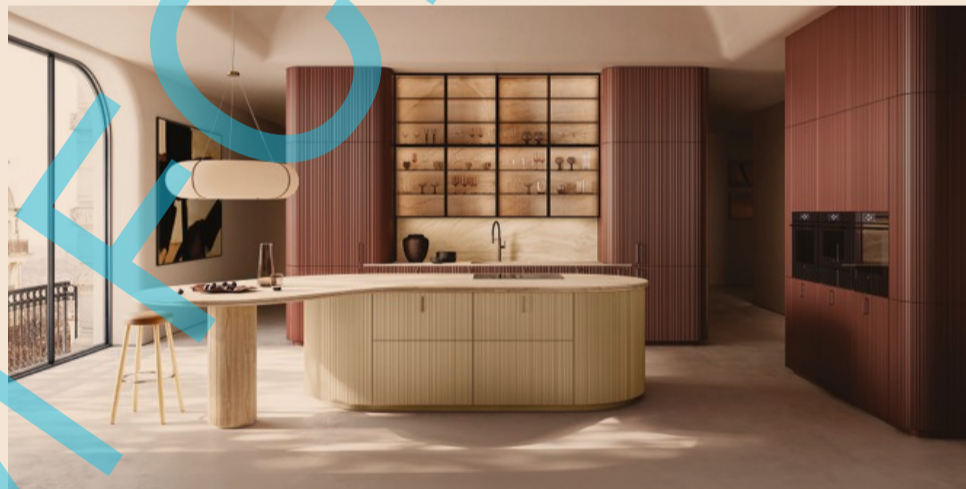
Il designer Andrea Federici firma per Del Tongo il primo modello della nuova era: è il sistema DT01, che interpreta la cucina come spazio architettonico, involucro rigoroso in grado di espanderne le potenzialità contenitive e funzionali, con misure dei moduli uniche sul mercato.



Forme e materiali. Sopra, la cucina Virgola di Aran, firmata da Massimo Iosa Ghini. A fianco, l'angolo cottura Physis di Molteni&C progettata dal direttore creativo Vincent Van Duysen



Rotondità. A sinistra, la cucina Flair di Scavolini, isola con ante e piano Vitium Technology. Sotto, l'evoluzione della cucina Tangram di Cesar, con elementi curvi, design García Cumini



Colori e misure. A fianco, il modello DT01 di Del Tongo, firmato da Andrea Federici, guida il rilancio del brand, acquisito dall'azienda di arredo Kico. Sotto, il modello Artematica di Valcucine con canale in marmo verde Guatemala sfumato



PANORAMA

INNOVAZIONE

Aeg e la nuova sfida del silenzio domestico

Per offrire un'esperienza diretta dei nuovi elettrodomestici Electrolux e del loro impatto sulla vita quotidiana, in occasione del Fuorisalone il gruppo svedese allestisce The Swedish Home by Electrolux in Porta Venezia. Uno spazio accogliente ispirato ai valori di equilibrio, vicinanza alla natura e convivialità. Qui saranno organizzate dal 21 aprile sessioni di yoga, pilates e sound meditation, oltre a cooking class dedicate anche ai più piccoli. Aeg, il brand Premium del gruppo, presenterà l'installazione Silence Room, uno spazio di relax dove sperimentare l'efficacia e il silenzio della nuova gamma di lavastoviglie: grazie alla tecnologia SuperSilent, in grado di operare a soli 35 dB, le lavastoviglie in funzione sono quasi impercettibili e abbinano a questa performance un risparmio di energia e acqua (8,4 litri per ciclo).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Electrolux. La nuova gamma di lavastoviglie di Aeg dotata di tecnologia SuperSilent

ECCELLENZE

Elica trasforma l'incasso con un sistema tre in uno

Si chiama Lhov e integra piano cottura, forno e aspirazione in un unico blocco: l'innovativo sistema di Elica ha definito una nuova categoria nel mondo degli elettrodomestici. Ideato da Fabrizio Crisà, chief design officer dell'azienda, e premiato con il Compasso d'Oro, sarà esposto a EuroCucina nella nuova finitura bianco opaco, che ne valorizza il design essenziale. «L'effetto materico opaco l'ho immaginato come un foglio di carta bianco su cui poter dare vita alla propria creatività in cucina», ha spiegato Crisà. La tecnologia innovativa di Lhov, con il sistema



Lhov. Il sistema di forno, piano cottura e aspiratore

aspirante che rimuove vapori e odori non solo da piano cottura, ma anche dal forno, si arricchisce del controllo con vocal assistant, che permette di gestire con la voce la selezione dei programmi di cottura e la regolazione dell'aspirazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COLLEZIONI

Estetica ed efficienza, Smeg lancia Musa

Differenziarsi non solo per qualità tecnologica, ma anche per stile: questo il profilo che ha da sempre caratterizzato Smeg, azienda italiana guidata dalla famiglia Bertazzoni, che affronta la prossima edizione di EuroCucina portando novità che integrano efficienza e ricerca estetica. La sintesi si esprime nell'inedita collezione di elettrodomestici Musa, sviluppata in collaborazione con lo studio BorromeodeSilva, in cui le forme stondate degli elementi di forni, piani a induzione, cappe, cassetti a parete e macchine del caffè da incasso si abbinano a inserti serigrafati con superfici lucide e opache, nelle versioni black e silver. Tra le novità anche Isola, in collaborazione con lo studio Stefano Boeri Interiors, una linea di piani cottura a induzione con cappa integrata abbinabili a un sofisticato sistema di binari luminosi sospesi.



Stile. Gli elettrodomestici, design BorromeodeSilva

© RIPRODUZIONE RISERVATA