

# CASA

## COME RISTRUTTURARE LA

### Una casa-atelier affacciata sul Colosseo

Interni sartoriali per gli ultimi  
due livelli di un edificio degli anni '60

## Dossier: superfici in legno

**Parquet e boiserie portano  
natura e calore in casa,  
anche in bagno e in cucina**

## UNA CUCINA SCENOGRAFICA E FUNZIONALE

COSÌ DEVE ESSERE,  
TANTO PIÙ SE È A VISTA

## SPECIALE TERMOARREDI: IL RISCALDAMENTO PUÒ ESSERE DECORATIVO

ESSENZIALI, COLORATI  
O VERE SCULTURE A PARETE



POSTE ITALIANE S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. n. 1000/2020 del 06.06.2020 - STAMPE PERIODICHE in REGIME LIBERO  
Comitare I.P.



# Una cucina ben organizzata



FUNZIONE ED ESTETICA SONO I DUE ASPETTI CHE DEVONO CONIUGARE **L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA**, MA IL PRIMO RIFERIMENTO È LO SPAZIO A DISPOSIZIONE. SEMBRA BANALE, MA AL DI LÀ DI GUSTI E DESIDERI LE **DIMENSIONI** SONO IL PRIMO VERO VINCOLO CHE, SE BEN SFRUTTATO, PUÒ DIVENTARE UN'OTTIMA OPPORTUNITÀ PER CREARE UNO **SPAZIO MULTIFUNZIONALE**, ADATTO E ADATTABILE AL VARIARE DELLE ESIGENZE

**C**he sia in blocco unico o divisa in diverse aree, in un ambiente dedicato o parte del living, si deve seguire una logica nella distribuzione delle zone funzionali nella cucina in modo che sia comoda ed efficiente, e la superficie e la forma del locale condizionano inequivocabilmente la loro disposizione. La flessibilità dei componenti, le diverse tipologie di aperture, le nuove tecnologie che possono rendere ogni funzione connessa aiutano l'ottimizzazione dello spazio. Se l'ambiente ha una forma allungata, forse la disposizione lineare è la più funzionale, che può eventualmente concludersi anche in una soluzione ad angolo se la larghezza dell'ambiente arriva a 180 cm. Per una cucina lineare minima, la lunghezza sufficiente è 240 cm (piano cottura, lavello, lavastoviglie e frigorifero), che può ridursi fino a 160/180 cm scegliendo soluzioni minimali (piano cottura a due fuochi, lavapiatti a mezzo carico, frigo con solo piccolo scomparto freezer ecc.) e sfruttando l'altezza con pensili e colonne. La cucina si può anche sviluppare su due lati contrapposti, frontali, sulle pareti lunghe, facendo attenzione a lasciare almeno un metro, meglio 120 cm, libero al centro.

SEGUE A PAG. 34



Per le disposizioni a isola, ma anche a penisola, lo spazio richiesto è superiore. Entrambe le soluzioni possono integrarsi nella zona giorno e l'isola può fungere da piano snack e colazioni, e anche da piano lavoro (ormai progettato connesso in ogni soluzione, con prese usb e attacchi per smartphone e tablet); è necessario però che intorno a queste si disponga di almeno 80 cm di spazio libero.

Per la disposizione di mobili ed elettrodomestici più funzionale è sufficiente tener presente che idealmente si possono identificare tre zone in cucina: la dispensa (con frigorifero e mobili o pensili chiusi da ante), il lavaggio e la cottura, preferibilmente alternate da piani lavoro. Se le zone sono poste in successione si evitano inutili percorsi casuali che fanno perdere tempo ed energie.

Anche i sistemi di apertura di mobili, pensili o colonne hanno importanza fondamentale. Se fosse solo per una questione pratica, le composizioni con sistemi a gola sono predominanti, ma l'alternanza fra ante con e senza maniglia dona un certo ritmo e può contribuire a caratterizzare una particolare zona.

Spesso i siti internet dei produttori permettono di simulare diverse combinazioni a seconda dei modelli, restituendo disegni tridimensionali completi delle finiture scelte. Si forniscono le misure e sulla pianta del locale si possono collocare virtualmente i moduli, nonché ricevere consigli sulla loro disposizione.



SEGUE A PAG. 36

## L'IMPORTANZA DELLA LUCE

In questo nuovo, o meglio rinnovato se pensiamo alle cucine tradizionali, gioco di volumi, ruolo determinante riveste la luce. Le "regole base" rimangono sempre valide: le zone operative (piani di lavoro, cottura e lavaggio) necessitano di luce diretta, l'area pranzo di luce d'atmosfera. Ma evoluto ormai è il "semplice concetto" della luce sotto pensile. Per evitare zone d'ombra, faretti o lampade orientabili, e anche i led RGB che consentono di scegliere colore, intensità e temperatura della luce (calda, fredda o intermedia); assistiamo a schienali (o porzioni di essi) retroilluminati, a pensili a giorno chiari che alternano scomparti scuri, a illuminazioni fisse e di carattere su determinate nicchie "espositive".

## I BONUS PER RINNOVARE LA CUCINA

Stando al Documento Programmatico di Bilancio, in attesa della Legge di Bilancio per il 2022, il Bonus Ristrutturazioni e il Bonus Mobili dovrebbero essere prorogati anche per il 2023. Sono strettamente collegati (e cumulabili) in quanto, per poter accedere al secondo, bisogna per forza effettuare uno degli interventi previsti dal primo.

### IL BONUS RISTRUTTURAZIONI

Chi esegue interventi di manutenzione straordinaria (anche ordinaria su parti comuni, nei condomini), restauro, risanamento conservativo di immobili residenziali, può portare in detrazione dall'IRPEF il 50% della spesa sostenuta (10 rate annuali di pari importo) per un importo massimo di spesa di 96.000 euro.

### IL BONUS MOBILI

A seguito di una ristrutturazione conforme a quanto sopra, chi decida di acquistare arredi ed elettrodomestici (cucina compresa dunque), può portare in detrazione il 50% della spesa sostenuta alle stesse condizioni, con un tetto massimo di 16.000 euro (perciò il massimo detraibile è 8.000 euro). Il bonus è applicabile su elettrodomestici almeno in classe A (A+ per forni e lavasciuga) e mobili come tavoli, sedie, credenze, armadi, letti, divani, poltrone, librerie, cassetiere; sono esclusi porte, pavimenti, tessuti e altri complementi d'arredo.

### SCAVOLINI

#### IBRIDAZIONE FRA CUCINA E LIVING

Nata dalla collaborazione di Scavolini con Diesel Living, Diesel Get Together è la collezione che lavora su blocchi di colore e materiali che fondono lo spazio cucina con il soggiorno regalando fluidità agli ambienti.

Una cucina pensata come sistema versatile, proposta in numerose configurazioni che abbinano materiali e nuance per ante, piani, profili e vetri. Ad arricchire la proposta anche tre inedite tipologie di maniglie - una da incasso e due a ponte in finitura Titanio - numerosi dettagli di ispirazione industriale, come elementi metallici e viti a vista, e nuovi piani di lavoro che consentono molteplici accostamenti. Una progettualità definita sia dalla componibilità dei singoli elementi sia dalla possibilità di abbinare liberamente moduli tra loro separati.

[www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)