



Laura Pausini, nella campagna di Scavolini SCAVOLINI

CASA E DESIGN

Progettare la cucina: i consigli degli esperti

Logica del triangolo operativo, funzionalità, ergonomia e corretta illuminazione: ecco i must per progettare la cucina perfetta e gli errori da non fare

DI LIDIA PREGNOLATO

4 MARZO 2025

S spesso cuore della casa e della convivialità, la **cucina** è uno degli ambienti di casa più importanti, ma anche più complessi **da progettare**. Tanti i fattori da considerare e le opzioni disponibili che non riguardano solo i gusti di **arredo**, ma anche la funzionalità, la praticità, l'ergonomia e la destinazione d'uso dello spazio.

Come progettare una cucina: i consigli dell'esperta

Se state progettando una cucina o pensate di rinnovare quella che già avete, potranno sicuramente esservi utili i consigli di **Fabiana Scavolini, Amministratore Delegato Scavolini**, che abbiamo intervistato per poter offrire delle linee guida chiare e complete, e alcuni esempi di cucine scenografiche, ma anche funzionali.

Fabiana, ci segnala alcune indicazioni tecniche utili per chi si appresta a dover progettare/acquistare una cucina?

«Progettare e acquistare una cucina è un momento importante ed è fondamentale considerare alcuni aspetti tecnici per **creare uno spazio funzionale ed esteticamente armonioso**, in grado di rispondere al meglio alle proprie esigenze quotidiane. Il primo passo è **il rilievo preciso delle misure** della stanza, tenendo conto della disposizione delle pareti e degli impianti esistenti, idraulico e elettrico. È altrettanto importante **valutare la posizione di porte e finestre** per ottimizzare lo spazio e i percorsi all'interno dell'ambiente, sfruttando al meglio la luce naturale. Un aspetto cruciale riguarda inoltre **la collocazione degli elementi principali: piano cottura, lavello e frigorifero**. Per garantire un flusso di lavoro efficiente ed ergonomico, è consigliabile seguire la logica del “triangolo operativo”, che prevede la corretta distanza tra questi elementi, minimizzando gli spostamenti e facilitando le operazioni quotidiane. Anche l'illuminazione riveste un ruolo fondamentale nella progettazione: è essenziale **prevedere punti luminosi strategici**, come le luci sotto i pensili, che migliorano la visibilità sui piani di lavoro».



Scavolini Libra, Vuesse design, è progettata per declinare lo stesso linguaggio stilistico dalla cucina al living. Le varianti colore sono proposte anche in una caratteristica versione dogata verticale, presentata in quattro colori impiallacciati. La particolarità del modello è delineata anche dall'anta telaio vetro, in tinta unita oppure nei tre colori perlato: in questo modo è possibile creare differenti combinazioni. Per un effetto ton sur ton, gole e zoccoli sono abbinati alle ante.

Cosa non può mancare nella «cucina perfetta»?

«La cucina perfetta è quella che **unisce funzionalità ed estetica**, creando uno spazio accogliente, pratico e personalizzato in base alle esigenze di chi la vive. Un elemento essenziale è **l'organizzazione dello spazio**: soluzioni intelligenti, come **cassetti attrezzati, colonne accessoriate ed elementi estraibili** permettono di mantenere tutto in ordine, ottimizzando ogni centimetro disponibile. Anche la scelta degli elettrodomestici riveste un ruolo cruciale: oltre a essere efficienti, devono integrarsi perfettamente nel **design** della cucina senza appesantirne l'estetica. **L'illuminazione è un altro aspetto chiave**: una combinazione ben studiata di luci ambientali, funzionali e decorative migliora la visibilità nelle zone operative e contribuisce a creare un'atmosfera calda ed accogliente. Infine, i materiali fanno la differenza».

Quali gli errori da non fare quando si vuol comprare o progettare una cucina?

«Acquistare una cucina è un investimento importante ed è fondamentale **affidarsi a un professionista per una progettazione accurata**, evitando errori che potrebbero comprometterne funzionalità ed estetica. Uno degli sbagli più comuni è una **scorretta rilevazione delle misure**, che può causare problemi di installa: Per esempio, bisogna considerare con attenzione l'apertura di a sia il giusto spazio nei movimenti e che ogni elemento sia facile da evitare è **trascurare l'ergonomia**. Come detto, la disposizione del piano cottura, del lavello e del frigorifero dovrebbe seguire **la logica del "triangolo funzionale"** che rende l'esperienza d'uso più pratica e meno faticosa. Infine, non bisogna sottovalutare i moduli di contenimento».

In tema di tendenze, quali quelle in atto nell'ambito delle cucine?

«Le tendenze nel mondo delle cucine si stanno evolvendo verso **un equilibrio tra estetica, funzionalità e sostenibilità**. Oggi si assiste a una crescente attenzione verso materiali innovativi ed ecologici, che garantiscono un impatto visivo elegante, rispondendo a **esigenze di durabilità e basso impatto ambientale**. Il minimalismo resta un elemento chiave: forme essenziali, linee pulite e soluzioni integrate rendono l'ambiente cucina sempre più pratico e armonioso, eliminando il superfluo e valorizzando l'usabilità. Allo stesso tempo, **il colore e le texture acquistano sempre più rilevanza**. Se da un lato le tonalità neutre e naturali continuano a dominare, dall'altro emergono **accenti cromatici decisi**, capaci di donare carattere senza appesantire lo spazio. Le finiture opache, il legno dalle venature visibili e i materiali materici contribuiscono a creare un'atmosfera accogliente e raffinata. Un'altra grande **tendenza è l'integrazione sempre più fluida tra cucina e living**. La cucina è un vero e proprio spazio di convivialità, dove cucinare, lavorare e socializzare si fondono in un'unica esperienza. Anche **la tecnologia** gioca un ruolo determinante: **elettrodomestici smart**, illuminazione intelligente e **soluzioni domotiche** migliorano la qualità della vita, rendendo la cucina più efficiente e personalizzabile. Questa evoluzione porta a una **concezione sempre più dinamica dello spazio**, dove il design incontra l'**innovazione** per creare ambienti funzionali, accoglienti e sostenibili».

Qui di seguito alcune cucine di design che rispecchiano queste tendenze e che possono diventare ispirazione per progettare e realizzare la propria cucina dei sogni.



SCAVOLINI MIRA

Dettagli sofisticati, sfumature e texture inedite per accostamenti d'effetto: queste le parole chiave di **Mira**, il **sistema d'arredo Scavolini**, design Vuesse, pensato per **composizioni per cucina e zona living**. Il tratto distintivo è rappresentato dall'anta quadrata con profilo a "L", proposta in abbinamento a due tipologie di gola, **Flat o Round**: la soluzione ideale per un design lineare ed elegante, senza rinunciare alla praticità d'uso. Grazie alla varietà di colori, finiture e materiali disponibili, Mira offre un ampio vocabolario progettuale esaltato, inoltre, dalla possibilità di poter optare per ante telaio vetro, disponibili in versione liscia o dogata verticale e orizzontale, in tinta unita oppure nei tre colori perlati.

PIÙ INFO QUI

<https://www.vanityfair.it/gallery/scegliere-progettare-cucina>