

**THE  
BEST  
OF**  
VILLE & CASALI

GLI ACCESSORI  
E I MOBILI  
PER PROGETTARE  
LA TUA CUCINA

# PROGETTO CUCINA



CLASSICA

CONTEMPORANEA

COUNTRY LUXURY

INDUSTRIAL

LUXURY

MINIMAL

MODERNA

**DIECI CUCINE**  
PROGETTATE DA ARCHITETTI  
E INTERIOR DESIGNER

GUIDA AGLI ELETTRODOMESTICI,  
ALL'ILLUMINAZIONE  
E AI NUOVI MATERIALI  
DEI PIANI DI LAVORO

**COME CAMBIA  
LA CUCINA  
DEGLI ITALIANI**

*Più spazio, design e tecnologia.  
Colori più scuri e materiali nuovi.  
E comode app*

## Editoriale

# Come cambia la cucina degli italiani



Dieci cucine  
progettate  
da architetti  
e interior designer

*Pochi sanno che l'Italia non solo è molto apprezzata nel mondo per la sua cucina, intesa come cibo e ricette culinarie, ma è considerata all'avanguardia per il design dell'ambiente cucina. Ogni due anni, circa mezzo milione di visitatori va al Salone del Mobile di Milano per scoprire le novità del settore. Mancano ormai pochi mesi all'edizione di Eurocucina 2020 che si svolgerà la prossima primavera e le aziende italiane stanno preparando i nuovi modelli, con le tecnologie e i materiali più richiesti dal mercato. Il supplemento sulle cucine di Ville&Casali, che ogni anno a settembre informa i propri lettori, ha realizzato un sondaggio tra i protagonisti del settore per anticipare le novità e le tendenze.*

*Quali sono oggi le richieste dei committenti? "Cucine spaziose e super attrezzate", dicono gli architetti Marco Bonelli e Marjana Radovic di M2 Atelier. "Il nostro core business sono le cucine di ampie metrature", aggiunge Gianluigi Marchi, fondatore dell'omonima azienda. "Sempre in relazione con la zona giorno", sottolinea l'architetto Matteo Italia di Italia&Partners.*

*Grande attenzione viene riservata oggi alla qualità dei materiali, per esempio al top delle isole. Anche se il laminato è molto usato, in particolare i piani in Fenix, vellutati al tatto, in grado di auto-ripararsi in caso di micrograffi, sempre più apprezzati (e più costosi) sono il Dekton, una superficie ultracompatta e resistentissima, e le pietre sinterizzate create da materiali naturali al 100% e riciclabili. Sempre più diffuse sono le cappe a scomparsa integrate nel piano cottura e i forni con cottura al vapore, più capienti di un tempo.*

*"Ciò che fa la differenza in una cucina", spiegano a Ville&Casali gli esperti Giovanna Cecchi e Stefania Solidoro di Eldis Home Appliances di Roma, importante distributore del centro Italia di Whirlpool, "sono l'estetica, quindi i materiali per il top dei piani operativi, e gli elettrodomestici".*

*Gli elettrodomestici diventano sempre più capienti e intelligenti e le ante che li contengono tendono a crescere sia in larghezza sia in altezza. Un'altra tendenza sono le ante a scomparsa sia per i piccoli che per i grandi tagli. Prevalgono i colori materici per i top mentre per le ante dominano il bianco, il color sabbia e il grigio seta. È tornato il legno nelle sue numerose tonalità e varietà. Sempre di più in cucina avanza la tecnologia, con comode app. Le cucine sono sempre più tecnologiche, sia che sposino lo stile contemporaneo che quello classico. Inoltre sono sempre più innovative sia nella funzionalità che nel design. Questo numero offre numerose soluzioni realizzate dalle migliori aziende e da diversi progettisti nonché una guida all'illuminazione, un aspetto che non va trascurato se si desidera un ambiente efficiente e confortevole.*

*aproni jureli*

## Kitchen trend

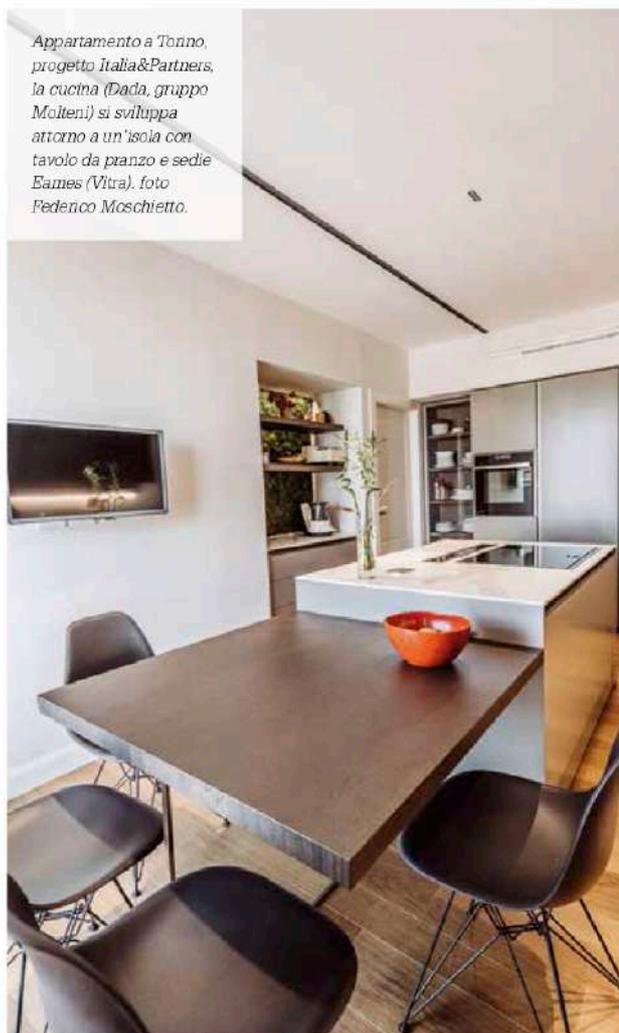
# Il futuro della cucina

*Un ambiente polifunzionale, aperto, super-personalizzato destinato ad essere sempre una preziosa comfort zone*

di Paola Pianzola

Una volta erano grandi e dedicate solo alla preparazione del cibo, poi è nato il defilato cucinino per dare spazio al soggiorno, in seguito sono arrivate quelle "americane", il massimo della funzionalità, poi c'è stato il momento della cucina operativa interpretata un po' come "altare", bella da vedere ma... E oggi, pensando al domani, come viene pensata, progettata e vissuta una cucina? In attesa di vedere al prossimo Eurocucina del Salone del Mobile 2020 i prodotti nuovi che attualmente sono in fase di studio, *Ville&Casali* ha chiesto a chi le disegna o le produce quali sono le linee guida sulla prossima evoluzione di questo ambiente chiave della casa.

*Appartamento a Tonno, progetto Italia&Partners, la cucina (Dada, gruppo Molteni) si sviluppa attorno a un'isola con tavolo da pranzo e sedie Eames (Vitra), foto Federico Moschietto.*



*Architetto Matteo Italia, Italia&Partners*

## UN AMBIENTE APERTO SULLA ZONA GIORNO

La cucina è uno degli spazi più vissuti, deve emozionare e far sentire a proprio agio. Nei nostri progetti è sempre in relazione con la zona giorno, e cerchiamo la massima funzionalità, prestando attenzione alle distanze tra i suoi elementi e all'aspetto illuminotecnico, per permettere la corretta illuminazione delle zone di lavoro e anche creare effetti estetici di impatto.

### *La distribuzione degli spazi nella casa si evolve. E la funzione della cucina?*

La famiglia contemporanea si è evoluta, ma la cucina è ancora il fulcro della casa. A noi piace un ambiente aperto sul living ma che possa essere chiuso, magari con vetrate scorrevoli.

### *I materiali di finitura del prossimo futuro?*

I classici come il legno o il marmo (sintetico, più facile da mantenere) abbinati al vetro o a materiali innovativi come il Fenix, una superficie opaca dall'effetto vellutato, con grandi prestazioni in termini di pulizia e durata.