

## L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA: DA FORNELLO E PIASTRELLE AL DESIGN PIÙ AVANZATO



Se nelle abitazioni costruite negli anni Sessanta, nel 95% dei casi la cucina era un locale a sé stante, negli ultimi 10 anni si è integrata con il soggiorno. In un immobile di 100 mq, l'area living oggi è circa il 40/45% del totale nel caso di cucina open space e 35% nel caso di cucina separata.

Ancora, quarant'anni fa la camera da letto era considerata un ambiente più centrale nella vita domestica e la sua superficie poteva arrivare a misurare fino a 20 mq all'interno di un appartamento di 100 mq. Oggi, in appartamenti delle stesse dimensioni, la camera da letto misura in media circa 13 mq. La storia delle costruzioni ci

**Lussuosa, di design, personalizzata e adesso pure strapiena di tecnologia digitale.**

**La cucina intesa come ambiente, ha ormai completato il suo percorso che, in qualche decina di anni l'ha portata ad essere un luogo hi-tech.**

insegna che da sempre la cucina viene considerata il cuore della casa, quasi certamente perché è l'unico spazio da sempre custode del calore, fonte di trasformazione degli alimenti. A partire dal XVIII secolo, tuttavia, la cucina perde questo suo ruolo di fulcro, quando le classi aristocratiche e borghesi

cominciano a relegarla in una posizione occulta, considerandola zona plebea, perché rumorosa e puzzolente, da tenere il più possibile separata dal soggiorno. Agli inizi del XX secolo comincia una revisione razionalista della cucina, per riscattarla come macchina efficiente.

Da oltre Oceano arriverà un rivoluzionario esempio: la Chef Julia Child per la prima volta converte una cucina in uno studio da cui si trasmettono famosi programmi televisivi che ritraggono la trasformazione sociale del paese. Oggi la celebre cucina di Julia Child è esposta nel National Museum of American History di

IL NUOVO  
CONCETTO  
MANTIENE  
UN RUOLO  
DETERMINANTE  
MA LO APRE  
AGLI ALTRI  
AMBIENTI

Washington. Si trattava della gestazione di un concetto di cucina americana aperta, senza complessi, comunicante con il resto degli ambienti e che quindi recuperava il ruolo originario di epicentro della casa.

In questa mutazione della cucina attuale verso una crescente importanza - è infatti il luogo della casa in cui più si investe - i materiali che costituiscono le superfici rivestono un ruolo strategico. Originariamente in cucina si utilizzavano ceramica e rivestimenti in materiali naturali, in ogni caso fragili, mentre oggi nuovi materiali offrono resistenza e variazioni estetiche alternative. Per risolvere i vecchi inconvenienti si è ricorsi alla creazione di materiali composti omogenei. Tutto questo, però, non basta più. Si presenta la necessità di miglioramenti tecnici, a suo tempo prerogativa della Rivoluzione Industriale e oggi imposti dall'era digitale che vuole integrare domotica e interazione per l'ottimizzazione della cucina. Gli architetti oggi si immaginano una cucina iper-tecnologica, ma che non opprime l'utente; che anzi sia comprensibile e dotata di interfaccia intuitiva. Immaginiamo una superficie tattile interattiva che possa cambiare di forma, colore e consistenza a seconda dello stato d'animo, in cui possiamo cucinare, senza quasi utilizzare energia e senza essere esposti a pericoli.

La cucina confermerà anche nel prossimo futuro il proprio ruolo centrale all'interno dell'ambiente domestico e diventerà uno spazio sempre più multifunzionale. Lo spazio cucina attraverserà anche una fase di notevoli cambiamenti dal punto di vista tecnologico:



la connettività e i cosiddetti dispositivi «intelligenti» non solo faciliteranno gli acquisti online, la preparazione dei cibi e il bucato, ma influiranno attivamente sulle nostre modalità di interazione con l'ambiente circostante, permettendoci di cucinare, telefonare o addirittura guardare la tv semplicemente sfiorando il piano di lavoro. Questi fattori contribuiranno pertanto ad avvicinare sempre più la cucina domestica a quella professionale, dotandola di attrezzature fino ad oggi prerogativa dei soli ambienti professionali, trasformandola in un veicolo per la diffusione delle conoscenze legate agli alimenti, alla nutrizione e, più in generale, alla cultura del cibo.

In questo scenario già sul mercato ci sono, alla portata di tutte le tasche, alcuni elettrodomestici che precorrono i tempi. Un esempio? L'italiana Candy ha presentato il primo forno interamente full touch. Si tratta di «Wtc Watching, Touching, Cooking», un forno da incasso universale che sullo sportello ha integrato uno schermo da

19 pollici. Dispone di una telecamera integrata che mostra in diretta l'interno per controllare lo stato di cottura senza aprire lo sportello. L'immagine è anche ripetuta su smartphone e tablet e consente il controllo a distanza.

Per quanto riguarda il frigorifero, con tutta probabilità siamo di fronte a un ennesimo passaggio epocale che rivoluzionerà i metodi casalinghi di conservazione del cibo. Non è la prima volta che il frigorifero si pone come avanguardia nella formulazione di un nuovo alfabeto del consumo alimentare. Ad oggi aziende come Bosch e Siemens hanno messo a punto macchine che consentono di conservare i cibi come mai si è potuto fare prima. La Wellness Center di Bosch è una linea di frigoriferi di ultima generazione che offrono insieme un design e una tecnologia di primo piano. Pezzo forte sono i cassetti HydroFresh e il ChillerSafe, che aumentano i tempi di conservazione degli alimenti.

**Wilda Nervi**