

FOODS MOODS

[CIBO + ALTRIMONDI]

FOOD • VISIONI DA BERE • LIVING & CONVIVI • MODA & FRAGRANZE • LEGALY FOOD • PETS & CO • FOCUS ON • SALVA CON NOME



Claudia
Rumi

10
SET
2018

3 AMBIENTI CUCINA RAFFINATI, CONVIVIALI - A PROVA DI CHEF

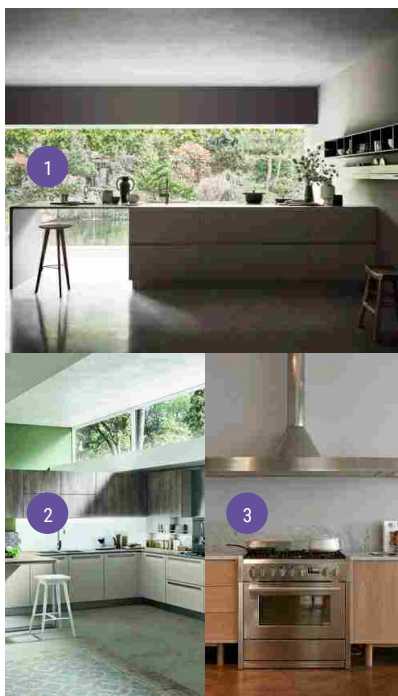
Total white, look inox, industriale, in legno, di tendenza, romantica o monolitica, la **cucina** si fa notare per l'anima e per lo stile. Diventando spesso **palcoscenico**, alias "talk - cooking" per dare sfoggio delle proprie abilità gastronomiche, dove anche ospiti e amici diventano protagonisti attivi.

Ma quali possono essere le caratteristiche principali di questo ambiente da vivere e da condividere? Non facile dare una risposta esaustiva... La cucina infatti per antonomasia è uno spazio complesso dove la bellezza deve andare di pari passo con l'importanza operativa del contesto. Laboratorio per la trasformazione degli **ingredienti** e centro delle relazioni sociali. La cucina si allarga, acquista nuovi elementi, diventa microcosmo dove "recitare" il piccolo/grande **chef**, preparando piatti sempre più performanti. Un ambiente vocato al **food** certo, ma anche al **living**. Insomma, un baricentro funzionale e di piacevolezza abitativa in cui il tempo magicamente si ferma per essere vissuto in tutta la sua pienezza. Fabbricando ricordi e cultura. E dimenticando la zona pranzo.

Ecco alcuni modelli degni di nota presentati all'ultimo **Eurocucina** in occasione del **Salone del Mobile di Milano 2018**...

1 - Per gli appassionati del "blocco unico" **N_Elle** di **Cesar** (1), raffinata composizione monolitica e luminosa, i cui forti contrasti materici, naturalmente adattabili in cucina come in ambienti living, creano una soluzione di continuità tra i due contesti.

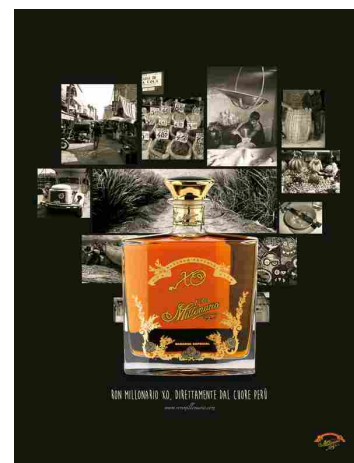
2 - Di **Veneta Cucine**, invece, la proposta **Carrera F1** novità (2) all'interno di Carrera, modello storico appartenente al mondo **Quick Design**. Spiccano dettagli non banali come l'anta sottoposta a una



SPUNTI DI VISTA EDITO

State leggendo queste righe? ebbene sì, l'estate sta per essere archiviata e siamo pronti a riprendere le nostre attività quotidiane. Chi, come nulla fosse, vive questo passaggio in tutta armonia e scioltezza, chi invece soffre di irritabilità, stanchezza, insonnia, in una parola è vittima della sindrome da "rientro". Nulla di grave certo, e neppure di irrimediabile ma una ripresa graduale può alleviare il malessere diffuso dei più sensibili. Come? A settembre, almeno fino all'equinozio d'autunno (il 22), le giornate sono ancora lunghe e tutte da inventar...

SIAL Il vostro pass d'ingresso scontato del 15% fino al 30/09/2018 **Parigi** 21-25 OTTOBRE 2018

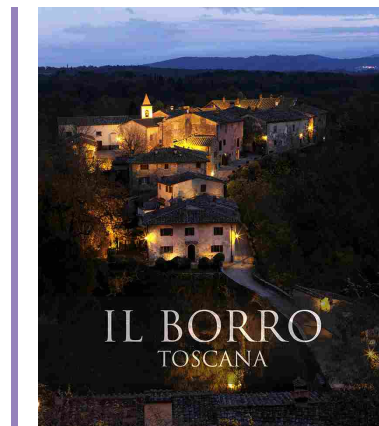


specifica lavorazione che produce uno 'scavo' nella superficie dell'anta stessa sul quale si applica un profilo in alluminio finitura acciaio, che funge da presa integrata.

3 - Dalla penna di **Jasper Morrison** per **Schiffini**, nasce **Lepic program** (3). Il suo punto forte? due materiali apparentemente contrastanti si sposano alla perfezione: il **legno naturale**, sia massello che placcato e il **FENIX NTM®**, materiale nanotecnologico rivoluzionario, soft touch e antigraffio, di **Arpa Industriale**. Inoltre, i mobili 'freestanding' poggiano su cavalletti e possono essere usati sia come arredi per la cucina o per la zona living, avendo tutte le caratteristiche di eleganti elementi da soggiorno.

Vi è venuta l'acquolina? Le suggestioni certo non mancano. Non resta che ripensare alla zona cucina...

[Tweet](#)



FOOD
MOOD
MAG
[CIBO ■ ALTRIMONDI]

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Firenze N° 6001

Via Palestro 4, 50123 Firenze
Telefono : + 39 055 0464120
Mail : info@foodmoodmag.it

Seguici su:

