

CUCINARE A VISTA

NELLA RISTRUTTURAZIONE DI UN APPARTAMENTO A MONZA, L'ARCHITETTO MARCO PISELLO HA CREATO UN AMBIENTE DI 130 MQ CHE COMPRENDE, OLTRE ALLA CUCINA, LA ZONA PRANZO E QUELLA PER LA CONVERSAZIONE

TESTO DI ALDO MAZZOLANI





Una grande isola attrezzata è il fulcro del progetto di un importante appartamento, di 350 mq, a Monza. Secondo l'architetto Marco Pisello, che ne ha curato la ristrutturazione, la cucina 'a vista', in posizione più o meno defilata, sta di fatto soppiantando la cucina tradizionale. "Il modo di vivere e di ricevere gli ospiti è diventato sempre più informale", osserva l'architetto. "Tutti ormai partecipano, girano per la casa dimostrando interesse per ciò che avviene intorno ai fornelli. Spesso, i padroni di casa sono degli ottimi chef che intrattengono gli amici cucinando". La richiesta dei committenti era quella di creare ambienti molto

IN QUESTE PAGINE, DUE SCORCI DELLA CUCINA BRIANZOLA, CON GLI ARREDI LACCATI LUCIDI E GLI ELETTRODOMESTICI DELL'AZIENDA AMERICANA WOLF.

puliti, lineari, piuttosto squadrati, ma non freddi. In particolare, il punto fermo del progetto riguardava la realizzazione di una grande cucina, con isola a vista, non separata dalla zona giorno. L'architetto Pisello ha così creato un unico ambiente, di circa 130 mq, suddiviso in zona conversazione, zona pranzo, isola per la cottura e, in posizione defilata, un tavolo di servizio per le colazioni. Gli arredi della cucina sono laccati lucidi, come il resto dei mobili dell'abitazione, proprio per creare continuità con gli altri ambienti. I piani della stes-



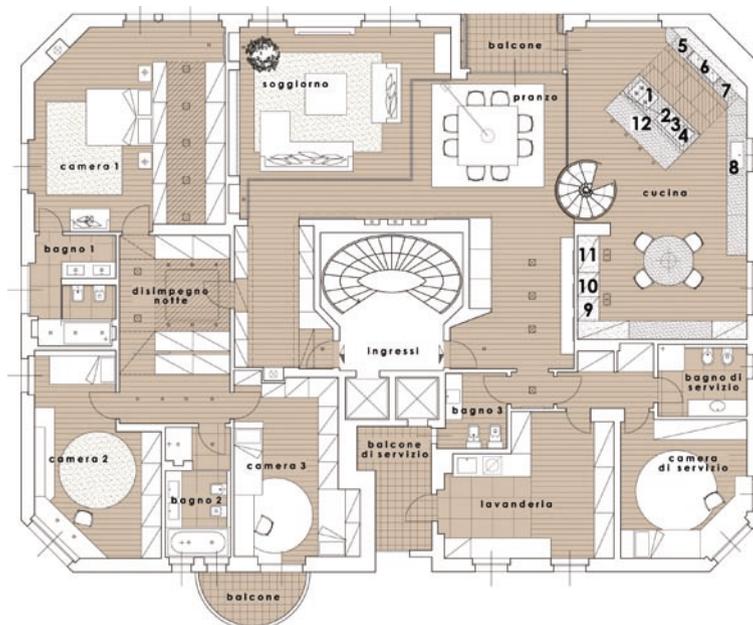
IN QUESTE PAGINE, LA ZONA PRANZO E, IN POSIZIONE DEFILATA RISPETTO ALLA SALA, LA PARETE ATTREZZATA CON FORNO, MICROONDE, SCALDAVIVANDE E FRIGORIFERO. I PIANI DELLA CUCINA SONO IN PIETRA DI CARDOSO.

sa zona operativa sono stati realizzati in cardoso spazzolato, da 4 cm di spessore. La stessa pietra è stata usata per la pavimentazione della parte di maggior usura, che collega la grande isola (260 x 150 cm) alla zona composta da due lavandini e dalla lavastoviglie. Un altro lavandino è collocato sotto la finestra. Qui si trova anche il dispenser dell'acqua prodotta da un impianto nascosto nelle basi della cucina. In posizione defilata rispetto alla sala, c'è una parete attrezzata con forno, microonde, scaldavivande, congelatore a cestoni, frigorifero e cantina vini. Essendo i frigoriferi distanti dalla zona operativa, è stato collocato un frigorifero sottopiano vicino ai lavelli, per lo stoccaggio degli ingredienti di uso frequente durante le preparazioni (burro, margarina, latte, uova, for-



maggi ecc). Le attrezzature per la cottura presenti sull'isola comprendono due piani cottura a due fuochi, una vaporiera, un grill e un piano cottura multifunzione. Tutti gli elettrodomestici sono

firmati dalla Wolf, azienda americana che produce oggetti di altissimo livello tecnico e dal look molto curato, che contribuiscono a conferire alla cucina un aspetto professionale.



- 1 - piano cottura
- 2 - cok
- 3 - grill
- 4 - vaporiera
- 5 - lavastoviglie
- 6 - lavello 2 vasche
- 7 - filigo sotto piano
- 8 - lavello 1 vasca
- 9 - colonna forno, microonde e scaldia vivande
- 10 - colonna cantina vini
- 11 - colonna frigo e freezer
- 12 - cappa integrata nell'abbassamento