

# NELLA CUCINA DEL FUTURO

Testo di Claudia Capperucci



Tecnologia, spazi ridotti, elementi polifunzionali, materiali di recupero: con i lavori dei progettisti del SaloneSatellite, il design si mette al servizio della cucina, avanzando brillanti intuizioni che ottimizzano gli spazi e moltiplicano le funzioni

La cucina del futuro è stata oggetto di riflessione del SaloneSatellite, la più giovane delle manifestazioni del Salone Internazionale del Mobile che ospita i progetti dei designer emergenti e che quest'anno ha compiuto quindici anni. I giovani creativi sono stati invitati a presentare, in aggiunta ai loro prototipi, uno o più progetti attinenti alle merceologie delle manifestazioni biennali (quest'anno Eurocucina e Salone del Bagno). Pur non avendo investigato il concetto globale di questi ambienti, bensì alcuni aspetti e alcune funzioni, i progetti hanno fornito, come prevedibile, un ricco ventaglio di spunti. Prima tra tutti, la tecnologia, con il KITtab, dello studio

Sopra, il KITtab, di **Barberini & Gunnell**, nasce dall'idea di portare uno strumento attuale come il tablet all'interno dell'ambiente domestico, collocandolo nel cuore della casa ([www.barberini-gunnell.com](http://www.barberini-gunnell.com)).

Barberini & Gunnell: il tablet, completamente impermeabile, resistente al vapore e allo sporco che diventa parte integrante e può essere facilmente consultato dalla cuoca o dal cuoco di turno. Altro elemento di interesse è stato lo studio dello spazio reinterpretato con elementi contenitori e nuove superfici di design facilmente riproducibili in scala. E poi, naturalmente il design, concepito non solo come importante elemento funzionale, ma anche come veicolo di gusto e bellezza, che anche nell'ambiente cucina è ormai prioritario.

