

POSSO AIUTARTI?

ARREDAMENTO

Voglio una cucina da chef

di Annalisa Piersigilli @annipiersi

Contenitori super attrezzati e luci che riscaldano i piatti. Per preparare anche a casa ricette stellate, copia gli ambienti dei cuochi. E segui le dritte dei designer



LE ATTREZZATURE

LA CAPPA INTELLIGENTE

«Che sia nascosta o integrata nel piano cottura, la cappa è molto importante. «Non è più un semplice complemento ma caratterizza lo spazio da un punto di vista estetico e funzionale» sottolinea Andrea Castrignano. Quelle utilizzate nei ristoranti sono ampie e con un sistema filtrante molto potente, ai carboni attivi, che elimina gli odori. Un altro strumento da copiare negli spazi domestici è la lampada riscaldante con cavo mobile che utilizzano gli chef per tenere in caldo alcuni piatti in preparazione. In genere si trova vicino al pass, cioè a quella zona dove le pietanze vengono impiattate prima di essere servite in tavola (nella foto, cucina modello Mia di Scavolini, con la cappa intelligente e la lampada riscaldante scavolini.com).

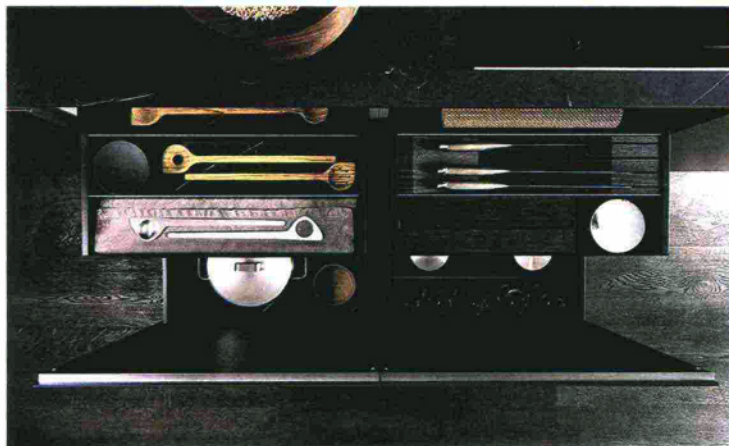
Le vediamo sempre più spesso negli showcooking e nei food reality della tv. E le vorremmo anche a casa nostra. Parliamo delle cucine professionali, studiate nei minimi dettagli, con design e allestimenti che garantiscono performance elevate e ricette ben riuscite. Secondo una ricerca condotta da Immobiliare.it, più della metà degli italiani sogna un ambiente dove lo spazio sia ampio, funzionale e tutt'uno con il living, per cucinare con gli amici. E i brand rispondono studiando per le cucine di casa dettagli e attrezzature che ricordano quelli dei ristoranti stellati. L'isola con il bancone, per esempio, offre un'opzione interessante. «È la soluzione

ideale per chi sta ai fornelli molte ore al giorno» dice Franco Aliberti, chef del Tre Cristi di Milano. «L'importante è che ci sia un passaggio da 80 a 100 cm tra il bancone e i mobili intorno» sottolinea Andrea Castrignano, interior designer. Anche l'attrezzatura riveste un ruolo fondamentale: deve essere professionale, simile a quella utilizzata dai cuochi. «Accanto alla zona lavello, vengono organizzate aree dotate di scolapiatti, ripiani, cassetti per i coltelli» aggiunge Castrignano. «Così anche i lavori di routine, come lavare o tagliare le verdure, diventano più rapidi» conclude lo chef. Qui ti proponiamo quattro plus da pensare per la tua nuova cucina.

I MOBILI

I CASSETTI ORGANIZZATI

Nelle cucine professionali, dove tutto deve essere in ordine e organizzato, non è possibile, per motivi igienici, tenere oggetti appesi, come i coltelli o le pentole. L'alternativa sono dei cassettoni ampi e ben suddivisi con spazi per coltelli e attrezzature. «Anche le maniglie sono importanti: si usano quelle laterali e non a gola, perché la presa è più comoda» sottolinea lo chef Aliberti. Se a casa hai uno spazio piccolo, una soluzione pratica è la colonna con piani estraibili, in modo da poter accedere da diversi lati agli strumenti e agli accessori. «I pensili ideali sono con gli angoli stondati: così è più facile pulirli all'interno» consiglia Castrignano (nella foto cassetti della cucina modello Skill di Modulnova, modulnova.it).



IL MATERIALE

IL PIANO IN ACCIAIO



Più di ogni altra superficie regala alla cucina l'aspetto professionale. «L'acciaio è igienico, perché non ha fughe e non assorbe le sostanze che si rovesciano. È resistente agli urti, all'umidità e al calore, ma richiede una pulizia costante per cancellare ditate e aloni» avverte lo chef Aliberti. «È molto pratico per alcune lavorazioni, come l'impasto del pane che si può preparare direttamente sul piano» (nella foto, cucina di Abimis, modello Ego, abimis.com).



IL LAVELLO

IL MISCELATORE CON DOCCETTA

Flessibile, allungabile e con il getto d'acqua a pressione modulabile: il miscelatore con doccetta è comodo e di grande aiuto per lavare le verdure e sgrassare casseruole e teglie. «Ti permette di dirigere il flusso per riempire le pentole grandi» dice lo chef Franco Aliberti. «È pratico per lavare il lavandino perché raggiunge ogni angolo». «Per installarlo, però, il lavello deve essere ampio, altrimenti si rischia di schizzare dappertutto. Meglio quindi scegliere un modello con due vasche o con una sola ma grande» consiglia l'interior designer Andrea Castrignano (nella foto miscelatore di Ikea, 199 euro, ikea.com).