

## UN VIAGGIO NELLE CASE CURATE DA AREZZI CUCINE

Le Corbusier, maestro del Movimento Moderno, nelle sue opere descrive i quattro principali compiti dell'architetto: conoscenza dell'uomo, immaginazione creatrice, bellezza e libertà delle scelte. Arezzi Cucine, azienda leader nel suo settore, presente da ben 30 anni alla II fase della Zona Industriale di Ragusa, rende con le sue realizzazioni su misura, che coniugano l'abilità artigianale alla competenza tecnica, ogni idea libera di concretizzarsi in un progetto che possa al tempo stesso essere funzionale ed estetico, che possa dar forma ai desideri e sostanza ai sogni di chi ama abitare la propria casa e vivere la propria cucina a 360°.

PROMO



Di Alessandra Alderisi Foto Marcello Bocchieri



Meta del nostro viaggio all'interno delle case curate da Arezzi Cucine è l'ottocentesco Palazzo Nicotra nel centro storico di Catania. A ospitarci nel suo elegante attico è un giovane imprenditore con un'innata passione per l'arte culinaria. La ristrutturazione dell'architetto Massimo D'Asaro, pur avendo avuto dei limiti strutturali legati alla configurazione degli elementi preesistenti, è riuscita a far convivere equilibratamente passato e presente accostando la parte moderna a quella classica con ingegno, intuizione e fascino. La cucina si colloca in questo contesto come la parte più intima della casa, come il luogo eletto per sfuggire alla routine quotidiana. Uno spazio dedicato al piacere della creazione, un'isola in cui entrare a contatto con la parte più profonda e autentica di se stessi.

### Architetto D'Asaro, quali i presupposti teorici che hanno delineato i tratti fondamentali del suo progetto finale?

Pensato e ripensato, il progetto di questa cucina è il risultato di quella che è molto più della somma delle parti che lo hanno composto. Se da un lato i limiti strutturali, definiti dalle pareti portanti, hanno imposto le dimensioni dell'area da poter dedicare a questa importantissima

zona della casa, dall'altro c'erano da tenere in conto soprattutto le esigenze del committente proiettato verso l'idea di un ambiente ultratecnologico e iperfunzionale. Con questi presupposti la necessità era quella di massimizzare l'uso dello spazio sfruttandone al meglio le potenzialità. La soluzione è stata quella di commissionare agli Arezzi, con cui ho avuto modo di collaborare anche in precedenza, una cucina su misura che, a differenza delle produzioni industriali, è stata in grado di offrirci la libertà di compiere delle scelte volte alla completa personalizzazione del prodotto finale: una cucina plasmata sui desideri di chi ama viverla e abitarla esprimendo la propria creatività.

### Quali gli elementi costitutivi che la rendono concretamente "su misura"?

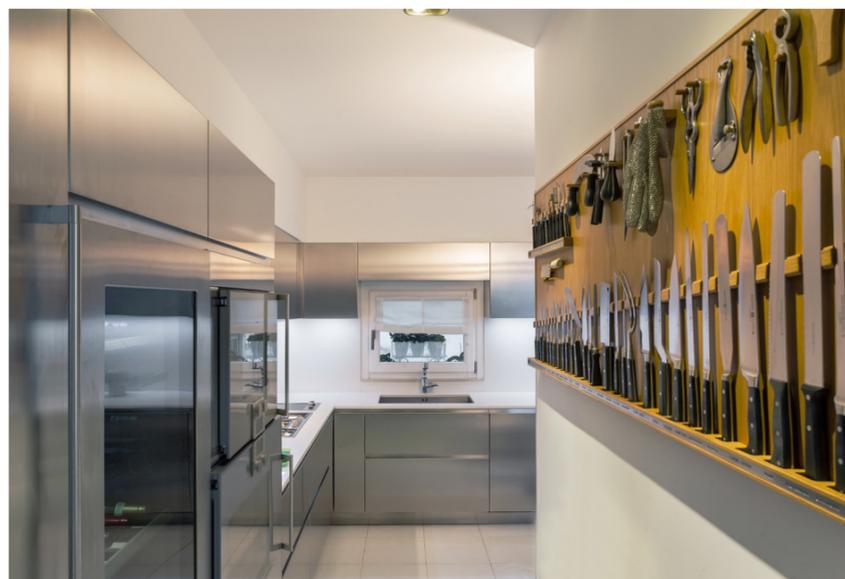
La cucina si presenta come un vero e proprio laboratorio, ne è, peraltro, espressione eloquente l'imponente coltelliera a parete di Lorenzi posta all'entrata. La scelta della struttura, dei materiali e degli elettrodomestici è stata, quindi, curata nei minimi particolari per avere a disposizione il meglio della tecnologia come in una vera e propria cucina di un ristorante. I forni sono due,



uno per la cottura ventilata e l'altro per quella a vapore che mantiene intatti i sapori e le proprietà nutritive dei cibi. Entrambi presentano l'apertura laterale e sono perfettamente incassati nella struttura principale. Il piano cottura, integrato nel piano di lavoro, è composto da cinque fuochi tradizionali e due a induzione, dietro i quali è stata ricavata, da una porta tamponata, una nicchia che crea profondità ampliando lo spazio funzionale. Sono inoltre presenti la cantina per il vino e il frigorifero side-by-side carrozzato in acciaio inox, completamente no frost, con distributore esterno d'acqua e di ghiaccio sia tritato sia a cubetti. Infine la lavastoviglie, che a differenza degli altri elettrodomestici è nascosta. Tutti i pensili sono incassati a soffitto e presentano ante a ribalta con la maniglia a scomparsa come tutti i cassettoni presenti nella parte inferiore.

#### Quale l'orientamento che ha guidato la scelta dei materiali?

Di ispirazione tecnica, la cucina è stata progettata per essere interamente realizzata, fatta eccezione per il piano di lavoro che è in Okite, in acciaio inossidabile. Il materiale, lavorato con perizia direttamente all'interno del laboratorio dell'azienda Arezzi, è stato scelto non solo per il senso di pulizia a esso abitualmente associato e per la sua connaturata resistenza nel tempo ma anche per l'imperturbabile e lineare fascino estetico che emana. Finiture di pregio sono le maniglie a scomparsa con la goletta che facilitano l'apertura delle ante a ribalta e dei cassettoni pur rimanendo nascoste e



mantenendo quindi uniformi i piani verticali. La scelta dell'Okite, invece, oltre a soddisfare i requisiti di praticità e durevolezza conferisce luminosità all'ambiente grazie al suo bianco fulgido.

#### L'illuminazione ha in ogni cucina un ruolo sia estetico che funzionale. Quali le sue caratteristiche in questo caso specifico?

Originariamente l'ambiente era sprovvisto di finestre. Data l'esigenza di separare la cucina dal resto della casa abbiamo provveduto a dividere gli ambienti con una parete di vetro che facesse comunque filtrare la luce naturale dal portico a colonne antistante. Per quanto

riguarda la luce artificiale i corpi illuminanti a led sono parte integrante dei sottopensili scelta che oltre a essere funzionale per la fruibilità del piano di lavoro è anche dettata da quella linearità estetica che si esprime nell'uniformità delle superfici sia verticali sia orizzontali. [it](#)

*I complementi d'arredo sono stati forniti da Koré, in Via Archimede 80, a Ragusa*