

THE
BEST
OF
VILLE & CASALI

GLI ACCESSORI
E I MOBILI
PER PROGETTARE
LA TUA CUCINA

PROGETTO CUCINA

CLASSICA,
MODERNA
O COUNTRY?
*Otto progetti
di architetti europei*

COME SCEGLIERE
I MATERIALI
E GLI ACCESSORI

CAPPE DI DESIGN
E PIANI COTTURA

PICCOLI E GRANDI
ELETTRODOMESTICI

Euro 5,90



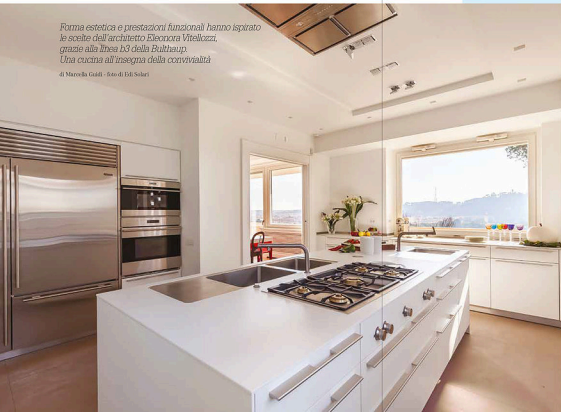
Moderno

Un'isola con vista sul Cupolone di Roma

Forma estetica e prestazioni funzionali hanno ispirato le scelte dell'architetto Eleonora Vitellozzi, grazie alla linea b3 della Bulthaup. Una cucina all'insegna della convivialità

di Marcella Galdi - foto di Edi Solari

Sotto, la cucina Bulthaup in un grande appartamento ristrutturato nel quartiere Parioli dall'architetto Eleonora Vitellozzi. A fianco la splendida vista sul Tevere e sulla Basilica di San Pietro.



La vista è stupenda, a poche centinaia di metri in linea d'aria dal fiume Tevere e dal Cupolone di Michelangelo. Sulla collina dei Parioli considerata la più bella della capitale, a ridosso di Villa Balestrà, l'architetto Eleonora Vitellozzi ha ristrutturato un appartamento di 350 metri, dandogli un'impronta moderna e molto funzionale. Il cuore della casa è rappresentato dall'ambiente cucina che a sua volta è connesso con la camera da pranzo, il living e la zona servizio della casa. "Abbiamo curato molto la forma estetica e le prestazioni di questo ambiente", spiega Villa&Casali, l'architetto romano. "La cucina è stata concepita per soddisfare le esigenze di una famiglia di cinque persone, ma anche degli ospiti. Per questo abbiamo creato un'isola in cui i proprietari, buoni amanti della tavola, potessero cederla con i loro amici". "Posta al centro della casa, aggiunge l'architetto, la cucina ha due assi di visuale: il primo porta a guardare verso una grande finestra, che diventa un quadro sul fiume Tevere, sul Cupolone, su Monte Mario e sullo stadio Olimpico; il secondo collega visivamente le zone giorno della casa con la cucina. In un susseguirsi di grandi porte scorrevoli in legno laccate e laccate, che collegano la cucina con la sala da pranzo, anch'essa con vista meravigliosa a 180 gradi sui tetti romani, e con il grande salotto. Così il cucinare diventa un momento conviviale".

La cucina ha un'isola centrale e due pareti attrezzate.



E' stata realizzata dalla Bulthaup dei Parioli e racchiude innovazione ed eleganza. Il modello scelto è la linea b3. Tutto è su misura per soddisfare le esigenze di ergonomia, nel rispetto delle caratteristiche strutturali degli ambienti. Le funzioni sono chiare e semplici. L'isola a pavimento (gres 80X80), consente alle persone di muoversi liberamente, diventa il centro della comunicazione, della preparazione e delle attività conviviali. Il materiale scelto dall'architetto Vitellozzi per l'isola è un laminato laccato bianco soft touch: al tatto le mani accarezzano superfici morbide come velluto, mentre gli occhi ne apprezzano la calda eleganza con i bordi tagliati a laser senza soluzione di continuità. Nell'isola sono collocati due lavelli in acciaio inox e la rubinetteria della Bulthaup, mentre i fuochi sono della Guggenau. Molti i cassetti con incastro a coda di

ronfina, di fattura artigianale, finemente scelti in base alle esigenze dei proprietari. Questi ultimi all'esterno sono laccati in bianco mentre all'interno sono ricoperti di legno massello.

Lo studio del controsoffitto è stato importante per l'architetto Vitellozzi, gli sbalzi di quota in cartongesso sono serviti per incassare la cappa a scomparsa professionale, e sfruttati per incassare faretti direzionali alla marea Artemide.

Gli elettrodomestici sono in bella vista. Una parete laterale attrezzata in acciaio inox contiene frigorifero a unica anta e cantina a doppia temperatura, marca Sub Zero-Wolf, con porte inox e maniglie tubolari. Una delle innovazioni più interessanti installate sui frigoriferi Sub Zero è il sistema avanzato di purificazione dell'aria, attivato da un filtro che adatta una



A sinistra il frigorifero della Sub Zero-Wolf e il forno della stessa azienda americana. In basso e a destra i due lavelli Bulthaup con il piano cottura.



Moderno



In queste pagine diverse vedute della cucina che mostrano i liscii al cotto e numerosi cassetti a scomparsa, nonché un ampio armadio dispensa in basso.
La disposizione stilizzata per gli elettrodomestici risulta molto funzionale.



tecnologia sviluppata per la NASA per la conservazione degli alimenti nelle stazioni spaziali. I forni Wolf sono invece dotati di due ventole indipendenti che creano un flusso d'aria calda che circola all'interno della camera di cottura in maniera uniforme. La parete attrezzata perpendicolare alla precedente, invece, nasconde gli armadi e dispense ad uso della cucina. armadi Bulthaup laccati bianchi con interno in legno massello. Sono la finestra un piano di appoggio della stessa ditta tedesca contiene altri spazi utili per la cucina. Nell'attigua sala da pranzo spicca un moderno tavolo quadrato laccato in bianco, con un'unica base centrale, disegnato dall'architetto Vitellozzi, con sedie Promemoria, modello bifou bifou, in velluto rosso e marrone e due panche imbottite della stessa ditta di Lecco. Nel controsoffitto, grazie agli shalzi di quota, sono stati incassati dei faretti a scomparsa in gesso marca Panzeri, dove vengono anche nascoste le guide delle tende in lino naturale. A terra un rovere fiammato e rigato di dimensione molto grande, montato a spina di pesce alla francese, corre per tutta la casa, senza fascia e bindello. L'architetto Vitellozzi racconta: "il panorama, la luminosità e il silenzio che pervadono l'ambiente cucina, in continuità con la sala da pranzo e il living, grazie a porte scorrevoli laccate in bianco, creano un'atmosfera di giorno e una romantica emozione di notte".