



L'ILLUMINAZIONE CREA IL FASCINO DELLO SPAZIO E L'ATMOSFERA GIUSTA, MA SI ASSUME ANCHE LA RESPONSABILITÀ DI RENDERE LA CUCINA UN LUOGO FUNZIONALE DI LAVORO. SONO QUESTE LE ATTENZIONI CHE OGGI HANNO I PRODUTTORI QUANDO PROGETTANO UN NUOVO MODELLO di Alessia Cipolla





Nel buio non si vive: è infatti la luce, un dettaglio solo apparentemente banale, assieme alla materia, a creare lo spazio. Illuminare semplicemente un luogo però non basta, perché tra un buono e un pessimo progetto di un qualsiasi ambiente è la qualità dell'impianto illuminotecnico a fare la differenza: studiare con grande cura la tipologia, la posizione, la potenza, il colore e, non da ultimo, il design dei corpi illuminanti permette di far emergere dal buio le superfici, i materiali, le forme e le composizioni presenti determinando l'effetto più o meno interessante dello spazio architettonico, il suo comfort, il gioco di chiaroscuro, l'enfasi su particolari materiali e arredi rispetto ad altri, cosa eventualmente nascondere e cosa esaltare.

Lo spazio privo di una corretta illuminazione può diventare piatto, statico, eccessivamente omogeneo e, cosa ben più grave, poco affascinante, mentre un buon progetto può risultare straordinariamente comunicativo e migliorativo per un ambiente sia dal punto di vista percettivo che da quello funzionale, aumentandone il comfort e l'usabilità.

Per l'illuminazione dello spazio cucina, in quanto spazio multifunzionale, bisogna prendere in considerazione alcuni aspetti fondamentali, che collaborino nel rendere il cuore pulsante della casa un ambiente accogliente, affascinante e dove poter liberare la propria creatività culinaria.

La luce malleabile

La cucina non rappresenta più un ambiente separato dal resto della casa e dedicato esclusivamente alla preparazione del cibo: se precedentemente, in quanto cucina

tout-court, si proponeva di illuminare la zona cottura ed eventualmente il tavolo con una lampada a sospensione, attualmente, in quanto spazio multifunzionale e sempre più aperto alla zona living, la soluzione illuminotecnica per un ambiente così flessibile è un mix di fonti di luce decise e ottimizzate nella collocazione e nella direzione, per creare diversi scenari e una precisa atmosfera per ogni tipo di occasione e di funzione. Oltre a luogo dove preparare e consumare i pasti, la cucina è infatti anche lo spazio dove si riunisce la famiglia, si accolgono gli amici, si lavora, si legge, si discute, i bambini fanno i compiti e sperimentano magari assieme ai grandi la preparazione del cibo: tutto ciò impone differenti sistemi di illuminazione che soddisfino le varie funzioni, separatamente o totalmente; tali sistemi dovrebbero allora risultare flessibili, dinamici e trasformabili se non, all'occorrenza, scenografici, dando la possibilità direttamente al cliente finale di gestire separatamente e autonomamente l'impianto accendendo e spegnendo i diversi punti luce a parete, a soffitto, a terra e dei mobili cucina, regolandone l'intensità e, magari, come nella tendenza più innovativa, il suo colore, per una personalizzazione dell'emissione della luce in base al proprio gusto o, perché no, allo stato d'animo. La trasformabilità della luce è possibile grazie ad alcuni accorgimenti come ad esempio l'uso di regolatori di luce a rotella (i vecchi dimmer), a sfioramento, con timer e telecomando. Oggi, grazie soprattutto alla domotica, sempre più protagonista nell'architettura di interni, esistono sistemi di regolazione che gestiscono la luce artificiale e si azionano autonomamente, ad esempio in base alla quantità di luce naturale che l'ambiente accoglie, come riferisce Patrizia Lunghi, direttore commerciale e marketing di SieMatic: «Abbiamo introdotto un nuovo elemento di supporto per i faretti, inserito sotto i pensili o a parete, che offre molteplici soluzioni di progettazione: può essere azionato in modo individuale mediante un piccolo interruttore touch-led, oppure con un discreto interruttore a sensore, con il telecomando o con il classico interruttore a levetta. Se anche l'illuminazione del piano di lavoro è dotata di una banda a luci led, l'intero sistema può essere comandato tramite iPhone e iPad».

La luce funzionale

La cucina, non bisognerebbe mai dimenticarlo, resta un laboratorio di continue sperimentazioni culinarie, un luogo di ↪

1. NOBILIA

La possibilità di regolare l'intensità della luce e di modificarne il colore, caratteristica della cucina Vetra di nobilia, è un dettaglio importante a favore della personalizzazione dello spazio cucina secondo i gusti e le esigenze del cliente: un modo in più per realizzare, grazie alla cromoterapia, una sensazione di benessere in cucina

LA SOLUZIONE ILLUMINOTECNICA PER UN AMBIENTE FLESSIBILE COME LA CUCINA È UN MIX DI FONTI DI LUCE DECISE E OTTIMIZZATE NELLA COLLOCAZIONE E NELLA DIREZIONE



2/3. ASTER CUCINE

I dettagli illuminotecnici sulla cucina Contempora, tra le novità di Aster, dimostrano la cura e l'attenzione dell'azienda per questo tema progettuale: il modello vanta differenti soluzioni di illuminazione sia esterne ai mobili che interne, come ad esempio le strisce led adesive posizionabili sullo zoccolo

4. COPAT

La cucina Caribe, una delle ultime nate nell'azienda Copat, è il risultato di un gioco di sfumature dalla forte matericità, che rende questo modello contemporaneo e attento ai dettagli: all'interno delle colonne trovano sede luci, con accensione automatica, incassate sui fianchi in modo da non rubare spazio allo storage e per una migliore visibilità all'interno delle dispense

lavoro e un ambiente operativo a tutti gli effetti, dove la qualità e la corretta posizione dei punti luce ne permettono o compromettono la fruibilità, la sicurezza e il comfort: le luci localizzate in corrispondenza della zona di preparazione del cibo, di lavaggio e quindi di cottura, le task-lighting, incassate nella struttura o inserite in appositi pannelli sottopensile, dovrebbero diffondere luce in modo uniforme e preciso seguendo le differenti tappe dell'azione culinaria. Come afferma Olga De Colle, project manager di Elmar: «I nostri sistemi di illuminazione rappresentano soluzioni perfettamente integrate al prodotto, belle ed efficaci come le luci sottopensile e quelle integrate nelle cappe, le quali rappresentano un'ottima illuminazione del piano di lavoro, evitando zone d'ombra. La cappa Radical, ad esempio, ha l'interno verniciato in bianco e lo schienale in vetro in appoggio sul top: essa diventa così una fonte luminosa estremamente utile per chi sta cucinando, oltre a creare uno straordinario effetto scenografico. La cappa Space, invece, è dota-





5/6. ELMAR

Elmar è stata tra le prime aziende a integrare i fondi dei pensili con le luci, senza limitarsi al semplice fissaggio di un apparecchio esterno al mobile. Con la cucina Playground, Elmar ha curato le luci localizzate sul piano cottura, le luci delle cappe, sostitutive del lampadario, ricreando un ambiente cucina caldo e accogliente dove tutte le fonti luminose emettono lo stesso colore

ta di un telaio che può contenere moduli luce coordinati all'estetica della cappa stessa, in tutto e per tutto sostitutivi del lampadario».

La luce e la materia

La cucina, come qualsiasi luogo architettonico, è il frutto di un dialogo formale e materico tra spazio, luce e materiali. Non è quindi solo la luce in sé a rendere l'effetto finale di ambiente, in quanto nel progetto di interni viene coinvolta la scelta dei colori delle pareti, delle finiture utilizzate nei mobili come anche dei materiali, i quali influenzano direttamente la situazione illuminotecnica della stanza: banalmente, i piani di lavoro con colori chiari aiutano a riflettere la luce, allargando lo spazio, mentre quelli scuri ad assorbirla, magari enfatizzandone le forme; mentre le finiture opache diffondono la luce rendendo lo spazio più severo, talvolta più contemplativo, quelle lucide la riflettono, dinamizzando l'effetto spaziale della cucina. Come afferma Bernardo Lollobrigida, country manager Italia e Malta di nobilia: «Avendo cura di valorizzare, in primo luogo, l'illuminazione naturale, si riesce a sfruttare un potenziale spesso trascurato: anche solo la semplice scelta di un tipo di anta chiaro e lucido rispetto a una finitura scura, a effetto materico e con elevato assorbimento di luce, può contribuire a dare al locale la giusta luminosità o prolungarne gli effetti in orari della giornata meno centrali». Prosegue Paolo Zonghetti, direttore commerciale di Aster Cucine: «Proponiamo

a catalogo una offerta di 62 essenze e realizziamo internamente tutto il processo di impiantistica. La corretta illuminazione diventa pertanto fondamentale per valorizzare al meglio i particolari delle finiture, soprattutto ora che il mercato spinge per legni molto materici al tatto, enfatizzando ed evidenziando al massimo la naturalità del legno».

La luce nei mobili cucina

Un altro aspetto fondamentale dell'illuminazione in cucina riguarda gli interni dei mobili: aprire una colonna, una base o un cassetto e automaticamente illuminarne l'interno, raggiungendo e riconoscendo velocemente gli oggetti, è una comodità ormai irrinunciabile che caratterizza sempre più i nuovi modelli di cucine. Come afferma Patrizia Copat, responsabile marketing dell'azienda omonima: «Le soluzioni sono diverse in base alle esigenze: proponiamo nuovi sistemi di illuminazione a led, incassati nelle basi, nei pensili, nei cassetti e all'interno delle colonne, dove invece le luci sono integrate nello spessore della struttura per non rubare spazio al contenimento, prevedendo una comoda accensione automatica per una migliore visibilità dell'interno delle dispense». Prosegue Zonghetti di Aster: «All'interno dell'offerta commerciale di Aster abbiamo varie soluzioni per i pensili, che possono essere illuminati internamente con elementi da incasso e con barre led integrate» →

LA CUCINA, COME QUALSIASI LUOGO ARCHITETTONICO, È IL FRUTTO DI UN DIALOGO FORMALE E MATERICO TRA SPAZIO, LUCE E MATERIALI

SONO I LED AD AVER ACQUISITO, GRAZIE ALLA LORO PICCOLA DIMENSIONE E AL BASSO CONSUMO ENERGETICO, UNO SPAZIO SEMPRE PIÙ IMPORTANTE ALL'INTERNO DELLA CUCINA



te per pianetti di vetro e con strisce led adesive pronte per essere posizionate sotto la gola o lo zoccolo».

Il presente-futuro è nei Led

Sono i led, privilegiati da tutti i produttori di cucine, ad aver acquisito, soprattutto grazie alla loro piccola dimensione e al basso consumo energetico, uno spazio sempre più importante all'interno dei sistemi di illuminazione degli ambienti domestici. Lo afferma, tra gli altri, Daniela Amazonas, product manager di Febal: «Oggi le collezioni di illuminazione di Febal sono dedicate a lampade led; sono loro che dettano la scena, offrendo ottime prestazioni quali una luce facilmente regolabile nell'intensità e nel colore in funzione della necessità, senza dimenticare i temi dell'efficienza energetica e dell'ecologia».

SieMatic ha recentemente proposto quattro tipi differenti di illuminazione che possono essere inseriti su tutti i modelli di cucine, come racconta Patrizia Lunghi: «I primi sono i faretti led-Rgb che creano una luce colorata d'atmosfera; a seguire troviamo i faretti led che creano una luce bianca e calda d'atmosfera, le lampade fluorescenti T-5 che assicurano una luce bianca e calda, ottimale nella zona anteriore della superficie di lavoro, e infine il nuovo elemento di supporto per faretti SieMatic, inserito sotto i pensili o a parete».

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

RISPONDE L'ARCHITETTO GIANNI FORCOLINI, PROFESSORE PRESSO LA FACOLTÀ DEL DESIGN DEL POLITECNICO DI MILANO, AUTORE DEL LIBRO "LUCE PER LA CASA", HOEPLI, MILANO 2007

COME DEVE ESSERE IL PROGETTO DI UNA BUONA ILLUMINAZIONE IN CUCINA?

«PER FARE UN BUON PROGETTO DI LUCE È NECESSARIO COMPRENDERE LE FUNZIONI E I SIGNIFICATI DEL LUOGO DA ILLUMINARE, NEL NOSTRO CASO LA CUCINA. SPESSO IL PRANZO O LA CENA SONO VISSUTI COME OCCASIONI IN CUI LA FAMIGLIA O LE PERSONE SI RITROVANO, SI INCONTRANO E STANNO INSIEME. CIBARSI VUOL DIRE RINSALDARE AFFETTI, TROVARE INTESI E COLTIVARE AMICIZIE, NEL PIACERE COMUNE DELLA TAVOLA IMBANDITA E DEI PASTI SERENAMENTE CONDIVISI. DAL PUNTO DI VISTA "ERGONOMICO" LA CUCINA È COMPOSTA DA UNA SERIE DI STRUTTURE E CONTIENE DEGLI STRUMENTI DESTINATI A RENDERE AGEVOLE, IGIENICO, SICURO E RAPIDO IL LAVORO DELLA PREPARAZIONE QUOTIDIANA DEI PASTI. MA LA CUCINA È ANCHE LA PARTE DELLA CASA IN CUI SI PRANZA O SI CENA. DUNQUE, L'ILLUMINAZIONE DEVE ESSERE PENSATA DA UN LATO PER IL LAVORO DOMESTICO, DALL'ALTRO PER RENDERE GRADEVOLE IL MOMENTO CONVIVIALE, PER METTERE A LORO AGIO E FAR STARE BENE LE PERSONE CHE SI RACCOLGONO DI SOLITO INTORNO A UN TAVOLO».

QUALI SONO LE MIGLIORI TIPOLOGIE DI ILLUMINAZIONE IN CUCINA?

«IN SINTESI SONO TRE: LUCE GENERALE DISTRIBUITA UNIFORMEMENTE IN TUTTO IL



7. FEBAL

Nella cucina Primavera di Febal, qui presentata nella versione Elegant, l'illuminazione esterna degli elementi cucina è studiata in modo da esaltare l'eleganza del progetto e dei materiali utilizzati. Il modello è dotato anche di un sistema di illuminazione interno con lampade led ad accensione automatica

8. SIEMATIC

SieMatic nella cucina S1 ha inserito diversi sistemi di illuminazione autonomamente regolabili secondo la quantità di luce naturale presente in cucina e cangianti secondo l'atmosfera e l'effetto scenografico che si vuole ottenere. L'intero sistema può essere comandato tramite iPhone e iPad

LOCALE, SOPRATTUTTO SUL PAVIMENTO E SULLE PARETI, LUCE LOCALIZZATA SUI PIANI DI LAVORO, LUCE LOCALIZZATA SUL TAVOLO O SUL PIANO DESTINATO ALLA CONSUMAZIONE DEI PASTI. PER LA LUCE GENERALE CONVIENE INSTALLARE DELLE FONTI A LUCE DIFFUSA, COME APPARECCHI SOSPESI AL SOFFITTO OPPURE INCASSATI NELLA CONTROSOFFITTATURA; PER LA LUCE LOCALIZZATA SONO INDICATI GLI APPARECCHI DI PICCOLO FORMATO, DA COLLOCARE A PARETE O SOTTO I MOBILI PENSILI. PER IL TERZO CASO, LA LUCE PUÒ ESSERE DATA ANCORA DA APPARECCHI A SOSPENSIONE, MA ANCHE DA APPARECCHI A PARETE A LUCE DIRETTA, ORIENTATI DALL'ALTO VERSO IL BASSO, OPPURE A LUCE INDIRECTA, CON LUCE RIVOLTA VERSO L'ALTO CHE CADE SUL PIANO DEL TAVOLO PER RIFLESSIONE DA UNA ZONA RISCHIARATA DEL SOFFITTO».

QUALI SONO I PRODOTTI PIÙ INNOVATIVI IN QUESTO AMBITO?

«I PRODOTTI PIÙ INNOVATIVI OGGI SI CARATTERIZZANO PER I PICCOLI INGOMBRI, PER I MATERIALI DI FABBRICAZIONE CHE DEVONO ESSERE RESISTENTI E SICURI, PER L'ALTA EFFICIENZA, LA LUNGA DURATA E LA QUALITÀ DELLA LUCE EMESSA. QUALITÀ DELLA LUCE SIGNIFICA GIUSTA TONALITÀ DEL BIANCO, QUINDI LA LUCE CALDA ADATTA PER UN AMBIENTE DOMESTICO E AD ALTA RESA DEI COLORI».

COSA SONO I LED? CHE VANTAGGI HANNO?

«I LED (LIGHT EMITTING DIODE) SONO DEI DISPOSITIVI ELETTRONICI SI-



MILI COME DIMENSIONI AI TRANSISTOR DELLE RADIOLINE CHE, ATTRAVERSATI DA CORRENTE ELETTRICA A BASSISSIMO VOLTAGGIO, GENERANO LUCE. I VANTAGGI OFFERTI SONO NUMEROSI E SPIEGANO IL LORO ATTUALE SUCCESSO: INNANZITUTTO SONO SORGENTI DI LUCE DALLE DIMENSIONI VERAMENTE MINIME, HANNO ALTA EFFICIENZA, CIOÈ CONSUMANO POCO ELETTRICITÀ RISPETTO ALLA LUCE CHE PRODUCONO, HANNO UNA LUNGA DURATA DI VITA, CHE VUOL DIRE UN RICAMBIO MOLTO DILATATO NEL TEMPO, SONO DISPONIBILI IN DIVERSE TONALITÀ DI LUCE BIANCA E HANNO ALTE RESE DEI COLORI. SONO INFINE INTRINSECAMENTE SICURI, PERCHÉ FUNZIONANO A BASSISSIMA TENSIONE».

COME E DOVE POSSONO ESSERE IMPIEGATI?

«I DIODI LUMINOSI, CIOÈ I LED, SONO UTILIZZATI IN INNUMEREVOLI APPLICAZIONI, DAI PICCOLI SPAZI INTERNI FINO ALLE GRANDI AREE IN ESTERNO. ESISTONO QUINDI MOLTI MODELLI DIVERSI PER SODDISFARE TUTTE LE ESIGENZE. PER L'AMBIENTE DOMESTICO SONO CONSIGLIATI I LED AGGREGATI IN STRISCIA CONTINUA, PER L'ILLUMINAZIONE DEI PIANI SOTTO I MOBILI PENSILI O AL LORO INTERNO, E I LED A MODULI MONTATI SU CIRCUITO STAMPATO ALL'INTERNO DI APPARECCHI PROIETTORI, PER ESEMPIO I FARETTI INCASSATI, OPPURE ALL'INTERNO DEI CORPI DEGLI APPARECCHI A SOSPENSIONE O A PARETE».