

Il tuo stile in cucina è...

Lo stesso spazio cottura allestito in 3 mood diversi.

L'ispirazione? 3 top chef che ci hanno svelato gusti e trucchi

SERVIZIO VANESSA PISK ED ELENA FAVETTI FOTO GIANDOMENICO FRASSI INTERVISTE MICHELA DI CARLO

1. Mediterraneo

Al centro, il bancone Helsinki Kitchen-Office di Desalto realizzato in acciaio con piano in laminato stratificato (cm 180x78x90h €2.852) e dotato di cassettera da cm 42 più doppia mensola pensile da cm 96. Sul top, piatti e ciotole in ceramica di Emile Henry; pentola di Mepra; robot multifunzione Masterchef Gourmet di Moulinex (€414,90) e brocca rossa in acrilico Baci Milano (vino Duca di Salaparuta). Sulle mensole sottopiano, tostapane Toaster Vision di Magimix (€200) e contenitori in plastica per alimenti di Snips. Sulla libreria in legno trattato a finitura naturale Shelf di Plinio il Giovane (cm 40x20x200h €1.350), caraffa termica con "vestito" in neoprene rosso di Eva Solo (1 litro €69,95) e vassoietto di Linum. A terra, passatoia rossa di Kasthall e rivestimento in piastrelle di Ceramica Bardelli. Sospensione E27 di Muuto (€59) e sgabelli vintage di Spazio '900 con, sopra, tessuti di Linum.



A tu per tu con la dea sexy dei fornelli, Nigella Lawson

È la diva del food per eccellenza: inglese, innamorata dell'Italia, ma soprattutto dello stile e del buon gusto a tavola. È appena uscito il suo ultimo libro "Nigellissima": ricette pratiche ispirate alla cucina di casa nostra. CasaFacile l'ha intervistata per te e ha scoperto il mix vincente che la contraddistingue: british fair play e solarità mediterranea.

Nigella, com'è il tuo stile a tavola?

Mi piace soprattutto la convivialità. La mia tavola è apparecchiata con semplicità e amo l'idea che gli ospiti possano servirsi da soli. Il mio stile è informale, colorato e disinvolto: posate lasciate libere sul tavolo o raccolte in una brocca colorata, grandi piatti da portata. Insomma, una tavola che sappia mettere allegria e appetito.



E la tua cucina?

È il mio salotto, la prima stanza che accoglie gli ospiti. Colorata con un tocco moderno, pratica e funzionale. Non potrebbe essere in stile shabby-chic perché a volte io sono un po' pasticciona e potrebbe dare l'idea di una stanza sempre in disordine; ma non potrebbe neanche essere fredda e ipertecnologica. Mi piace mischiare gli stili: a elementi in acciaio e moderni ho voluto dare un tocco di calore e colore con oggetti che colleziono e raccolgo durante i miei viaggi.



Quindi ti piace tenere tutto in bella vista?

Sì. Mi fa sentire

circondata dalle cose che amo e che mi raccontano: tazzine e brocche disseminate sulle mensole, un grappolo di pomodori che troneggiano su un'alzatina, l'orologio con cui insegnavo ai miei figli a leggere l'ora e poi la barra magnetica dove metto tutti i miei coltelli. Una cucina, secondo me, deve raccontare una storia, la propria storia, ed è più facile per me cucinare avendo a portata di mano tutto ciò che mi serve.



Qual è l'utensile per te davvero irrinunciabile?

La mezzaluna. Mi piace molto tagliuzzare finemente le verdure e tutto quello che mi capita a tiro. E poi colleziono piccoli taglieri di tutte le forme e materiali.

Infine, Nigella, qual è la ricetta del tuo ultimo libro che ti senti di consigliare?

Non ce n'è una in particolare, dipende dal momento e dall'umore. Sono tutte semplici da elaborare e appetitose. Posso solo consigliare la mia preferita: il risotto con farro. Mi ricorda tanto le mie avventure in Toscana.



Nigella Lawson, Nigellissima. Le mie ricette ispirate all'Italia (Luxury Books, 288 p. €32).

BROCCA VERDE E MEZZALUNA DI SAGAFORM, POSATE A POIS DI EXCELSA



2 Urban a pag. 95



3 Naturale a pag. 99



- ▲ **Modulare e dinamica** Laccato lucido rosso ginger e bianco artico per Code Colour, che lascia grande spazio alla creatività compositiva con giochi di pieni e vuoti. Un unico modulo di base si moltiplica dando vita a soluzioni personalizzate al massimo (Snaidero, base da cm 60 con anta in monolaccato bianco lucido €198).
- ▼ **Questione di curve** Un insolito profilo stondato caratterizza gli elementi terminali dell'isola di NumeroUno che, qui, gioca al contrasto tra l'essenzialità di ante e top in vetro lucido laccato bianco e la freschezza delle colonne in laccato lucido blu acqua. Zoccolino e maniglie a gola in alluminio opaco (Doimo Cucine, €277 la base da cm 60).

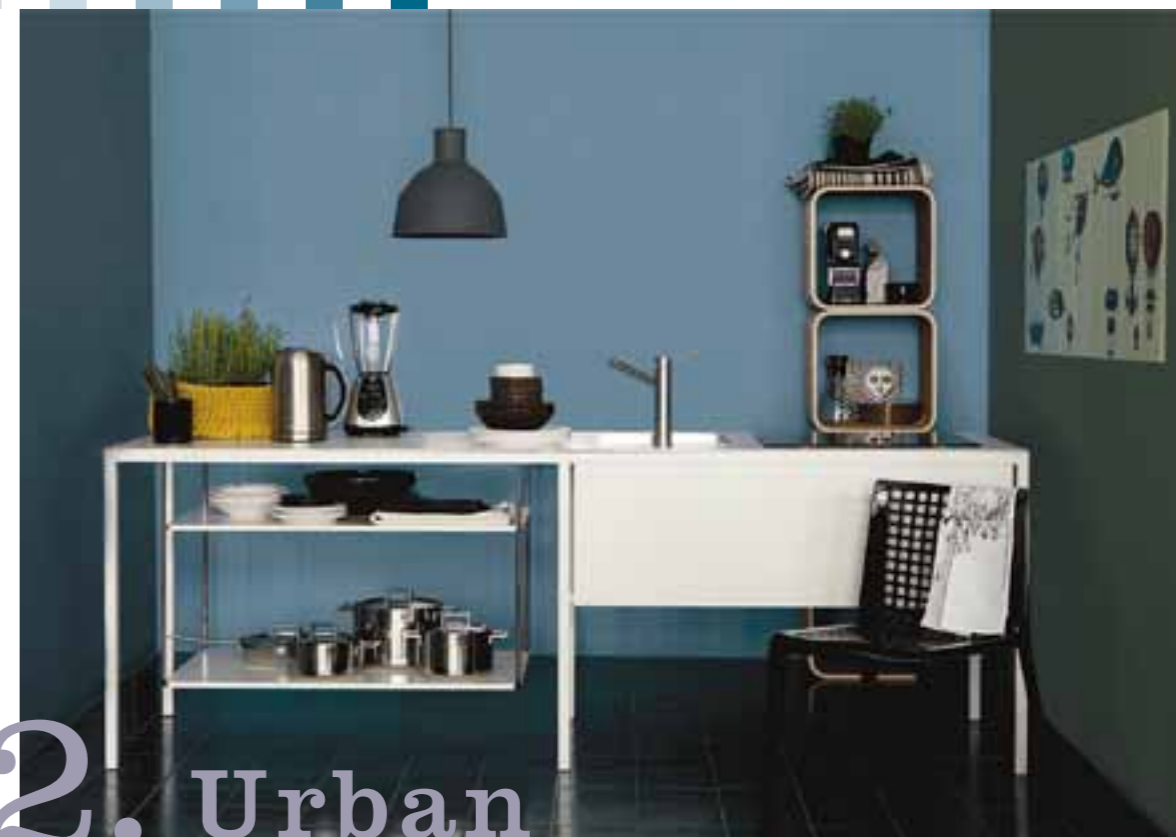


- ▲ **Mix vincente di materiali** Tabula ha la zona cottura da chef professionista con alzata in acciaio, come i fuochi e i forni, mentre l'area lavaggio-conservazione-preparazione dei cibi, ad alta prestazione, ha paraspruzzi e top, da cm 4h, in laminato unicolor più ante in laccato lucido bianco e rosso hot (Euromobil, €344 la base da cm 60).
- ▼ **Giochi di volumi e colori** Un lato si sviluppa per moduli orizzontali, l'altro per colonne verticali: con Tetrici crei composizioni iperfunzionali e 100% su misura. Ante in pannelli rivestiti con lastre di vetro temperato, bianco per le basi, turchese per i pensili e rosso per le colonne; maniglie a gola (Scavolini, da €273 la base da cm 45).





Sedia impilabile 288 in nylon lucido nero di Desalto (€ 188) con, sopra, canovaccio di Marimekko (in vendita su trend-house.it). Sulla cucina di Desalto, pentole di Mepra, contenitore tricot giallo di Ferm Living (€ 70,50), piatti e ciotole di Emile Henry, bollitore di Magimix (€ 100), frullatore Faciclick Glass di Moulinex (€ 59,90). Lampada a sospensione in silicone grigio Unfold di Muuto (Ø cm 32x30h € 129). Libreria composta da cubi di legno Cell di Plinio il Giovane: all'interno, macchina da caffè Pritty di Lui L'Espresso (€ 69,99), caraffa di Eva Solo. A parete, pannello realizzato con piastrelle di Ceramica Bardelli.



2. Urban

Simone Rugiati: cucina&design

Il Peter Pan dell'alta gastronomia ha un debole per il design. Nella vita dello chef-conduttore dei programmi più spumeggianti della tv non ci sono solo battuta pronta, sughi e padelle. Rugiati sa quello che vuole in cucina e ha progettato la sua in tutti i particolari. CasaFacile lo ha rivelato per voi.

Simone, hai davvero disegnato da solo la tua cucina?

Certo! L'ho voluta tutta a vista, tecnologica, moderna e colorata. È rossa con ripiani in quarzo e rivestimento a parete in mattoncini. Poi ho voluto luci a Led ovunque e un'isola centrale con piano di cottura a induzione. Ma non uno qualsiasi: il mio ha un rivelatore centrale unico super tecnologico.

Ti piace cucinare con gli amici?

Sì, ma preferisco fare da solo perché faccio prima. Le mie cene sono solitamente in piedi, attorno al piano di lavoro. Io cucino e gli amici, dall'altra parte, guardano. Si finisce poi a



mangiare tutti lì assieme, a chiacchierare e bere in allegria.

E quando decidi di fare una cena più importante? Come decori la tua tavola?

Mi piace lo stile moderno. Ho un bel tavolo di design in vetro, per cui niente tovaglia. Collezione piatti bianchi di tutte le fogge (ne ho circa 90) e li dispongo liberamente in tavola. Ogni ospite un piatto diverso.

In più, sono appassionato di vini. Ho bicchieri di tutte le forme: per vino bianco giovane, invecchiato, rosso, bolliciente e poi per acqua gassata e naturale.



Tra tutti gli attrezzi del mestiere a quale non rinunceresti mai?

Al tagliere. Ampio, robusto e ben fermo, dovrebbe esserci in ogni cucina. Il mio

l'ho disegnato e fatto incassare sul ripiano (antibatterico) dell'isola centrale. Sul top ho fatto fare una feritoia collegata direttamente a una pattumiera riservata agli scarti organici. Così taglio e pulisco in un attimo.

Hai una ricetta del cuore?

Ne ho diverse. Amo tutti i piatti della tradizione: la pappa al pomodoro, la trippa, la ribollita, gli spaghetti aglio e olio.

E per chi volesse andare sul sicuro, quale piatto consigli?

Cartocci di pesce, leggeri e facili da preparare. Poi il pollo giallo lampo con limone, curry e miele.



Simone Rugiati, *Stupire in cucina in 20'* (Fabbri Editori, 144 p. € 12,90).



BICCHIERI BITOSSI HOME, PIATTI ALESSI E TAGLIERI CONTINENTA



▲ **Bicolor essenziale** L'isola con bancone snack è il cuore operativo di questa composizione di Alicante, completata dal blocco colonne frigo e dispensa. La sua essenzialità, sottolineata dalle ante in monolaccato grigio asfalto con top e zoccolino bianco, la rende perfetta per essere lasciata a vista (Febal, da €143 la base da cm 60).

▼ **Avvolgente e pratica** Round è caratterizzato da basi e pensili arrotondati, studiati per ridurre al minimo spostamenti e movimenti mentre si cucina, raggiungendo tutto ciò che serve rimanendo al centro. Qui, è in laccato lucido bianco e grigio più pensili con anta a serrandina (Gruppo Spar, base da cm 60 €155).



▲ **Per gli show cooking** Dedicata a chi ama cucinare in compagnia: Adele Project ha una parete a colonne in massello di frassino petrolio con doppio forno, cantinetta frigo e scaffalatura per i vini più, al centro, l'isola con fuochi e banco snack, con top in unicolor bianco, di fronte alla zona lavaggio (Lube, da €284 la base da cm 60).

▼ **Giovane e versatile** È pensata per gli spazi multifunzione in continua evoluzione, tipici delle case contemporanee la cucina Carrera.Go. L'estetica rigorosa, assieme alle 31 finiture laccate (qui vinaccia e grigio luce) e alla varietà modulare, consente grandi possibilità compositive (Veneta Cucine, base da cm 60 €194).





Sul monoblocco cucina di **Desalto** ci sono la lampada da tavolo Arki Tek in metallo nero di Luxit (da €96,80), piatti, ciotole e pirotte di Emile Henry, lo sbattitore Powermix di Moulinex (€59,90) e il robot da cucina Compact 5200XL bianco di Magimix (€420). Sullo sgabello di Spazio '900, piatti di Emile Henry e caraffa termica bianca di Stelton (€65 circa). Sulla libreria Shelf di Plinio il Giovane, alzatina in ceramica di Fade, vassoio di Linum e ciotole di Emile Henry. A terra, passatoia di Kasthall e, a parete, pannello decorativo realizzato con piastrelle di Ceramica Bardelli (così come le piastrelle del pavimento).



3. Naturale

Davide Oldani: lo chef pop

Ordine, rigore, pulizia. Davide Oldani, lo chef stellato del ristorante D'O a Cornaredo (MI), autore della "Cucina Pop", che esalta l'equilibrio tra il buono e l'accessibile, mixa innovazione e tradizione e ama le linee essenziali e sobrie. Il suo stile? "Minimal-utile", spiega lui. Ovvero, quando la semplicità sposa la praticità.

Davide, hai detto che in cucina il design è il contenitore che deve valorizzare il contenuto. Puoi spiegarci meglio?

La praticità è fondamentale. Un bicchiere o un piatto, prima ancora che bello, deve essere funzionale e comodo. La bellezza dipende dall'occhio di chi guarda, un utensile, invece, se funziona lo capisco e se lo capisco, lo uso.

E la tua cucina, come è fatta?

"Minimal-utile": ho coniato questo termine per dire che amo il design dalle linee pulite e pratiche. La mia cucina è in acciaio con punte di giallo e grigio tenue. Deve essere lineare perché più funzionale e facile da pulire. Non lascio niente in bella vista, mi piace l'ordine, ma al momento giusto pentole e accessori sono a portata di mano. Nella mia cucina trovano spazio piastre a induzione, forno a pressione e cinque fuochi esterni, non a incasso.

Come vivi il tuo spazio casalingo? Per molti la cucina è la stanza più vissuta della casa.

Mi piace spesso condividere i miei momenti liberi con gli amici, ai quali presto la massima attenzione. Per questo, quando ho ospiti a cena, faccio trovare tutto già pronto: non mi piace cucinare mentre gli amici aspettano. Ci tengo a separare i due momenti: la cucina è il luogo dove creo, la sala da pranzo è riservata alla convivialità. Farà un po' Anni '70, ma preferisco far mangiare gli ospiti in sala. A tavola sono importanti il relax e la giusta atmosfera, quindi organizzo tutto prima per poi guardare negli occhi i miei ospiti, non voglio distrarmi ai fornelli.

Come decori la tua tavola? Anche in questo caso il tuo stile è rigoroso?

Più che rigoroso, direi minimalista. Mi piace la tavola semplice e ordinata. I piatti che uso di solito sono quelli della mia collezione, colorati o bianchi, raccolti in tutto il mondo. Alcuni sono autografati dai miei grandi maestri. E poi metto in tavola le posate e i bicchieri che io stesso ho disegnato.



CUCCHIAINO LAVAZZA (design Davide Oldani), PENTOLE FISSLER E GRATTUGIA MICROPLANE

Tovaglia o tovaglietta?

Tovaglia bianca o dai colori tenui, semplice e sobria. Sono un tradizionalista: le tovagliette le riservo al tea-time.

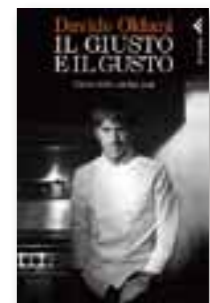
Qual è l'utensile per te indispensabile?

La grattugia. A me in particolare piacciono quelle prodotte dalla Microplane, con lame ultrafilate, e manici soft ed ergonomici. È davvero un utensile intelligente e pratico. In passato con le grattugie classiche rischiavo sempre di ferirmi le dita e passare le ore a pulire via i residui di cibo.



La ricetta per conquistare gli ospiti?

Il sorriso e il buonumore. E portare in tavola le stagioni. Un piatto che, però, può andar bene tutto l'anno è senza dubbio una pasta lunga cacio e pepe con uva passa e peperoncino. Successo assicurato.



Davide Oldani, *Il giusto e il gusto* (Feltrinelli, 128 p. €11,50).



▲ **Gusto e materiali contemporanei** Asia, qui è in impiallacciato rovere tinto cenere con nodi a vista per un effetto quasi grezzo, abbinata a pensili, con ante e a giorno, in laccato lucido cobalto. Il top è in unicolor bianco con penisola snack in colore a contrasto (Arredo3, da € 175 la base da cm 60).

▼ **Minimal materico** C'è tutto il calore e la tattilità del legno massello di castagno in questa versione di Noblesse: le ante (spessore 24 mm) sono formate da doghe, unite da listelli sul retro, in cui nodi e venature sono volutamente in evidenza ed esposti al naturale invecchiamento. Top in acciaio (Aster, la base da cm 60 € 605).



▲ **Eleganza informale** Si chiama Allegra Alevé la cucina dalla linea essenziale ma dallo spirito conviviale e leggero. Un connubio perfetto fra il calore delle basi in olmo mercurio e lo stile minimal del vetro satinato piombo. In più, gli elementi sospesi rendono pratica e veloce la manutenzione del locale (Stosa, € 145 il modulo da cm 60).

▼ **Ergonomia e funzionalità** Finitura effetto legno di larice per Penelope, caratterizzata dall'andamento sinuoso delle basi (profonde da 60 a 90 cm), che avvolgono chi sta cucinando, e aumentano lo spazio contenitivo. Il top è in laminato, la penisola girevole ha il piano in listellare (Aran, € 229 la base da cm 60).

