

# Principi di stile

TESTO DI ALESSANDRA VALERI FOTO DI DARIO FUSARO

Grand Chef, di Boffi, è la linea scelta da Massimo Pietro Rebosio, architetto, per arredare una grande cucina sottotetto in un palazzo del centro storico di Piacenza. Obiettivo: massimo rigore funzionale

All'ultimo piano di uno storico palazzo di Piacenza, nell'ambito di un intervento di restauro e recupero funzionale dell'architetto Andrea Barbieri, la grande porzione mansardata adibita a cucina è stata arredata su progetto dell'architetto

Massimo Pietro Rebosio. Lo spazio sottotetto è stato suddiviso in due blocchi, lavaggio e cottura, accessibili da una zona polifunzionale, secondo principi ergonomici che privilegia-





**Nella pagina precedente,** vista generale della cucina, progettata da Massimo Pisto Reboso, architetto. Lo spazio, cui si accede da una zona polifunzionale, è diviso in due sezioni comunicanti: lavaggio e cottura.





la cucina, disegnata e realizzata da Boffi per la collezione Grand Chef. La funzionalità dell'ambiente è sottolineata dalla presenza di elettrodomestici di alta gamma. L'illuminazione è garantita dall'ampia vetrata posta sopra il piano di lavoro, caratterizzato da forme ergonomiche e stile minimale.



**In questa pagina,** dettagli della cucina. Gli arredi della linea Grand Chef, di Boffi, sono in rovere tinto moro verniciato. Gli interni sono attrezzati con cassetti estraibili e porta-piatti in legno e alluminio; i cassettoni per le pentole sono ad estrazione totale e le soluzioni d'angolo permettono lo sfruttamento totale dello spazio. Tra gli elettrodomestici sono compresi un forno multifunzione da 90 centimetri, di Gaggenau, un forno per la cottura a vapore e un frigorifero General Electric in acciaio inox, con dispenser per acqua e fabbricatore di ghiaccio.

In questa pagina, dettagli della cucina. La zona lavaggio è equipaggiata con un dispenser per detersivi, un lavello di servizio integra la zona cottura. Il piano di lavoro è arricchito da vaschette gastronomiche e contenitori per bottiglie. Il frigorifero è di General Electric; il forno è di Gaggenau.



no la fruibilità del panorama dalla vetrata scorrevole. La grande vasca Urugno, della Foster, con rubinetteria a ponte Gastro by Boffi, è divisibile in due lavelli con comodi accessori. Un ulteriore lavello di servizio integra la zona cottura, con un piano Foster a gas, a cinque fuochi, di cui uno a doppia corona. Tutti gli elementi sono saldati a filo top nella struttura di rivestimento del piano inox in un pezzo unico. Per gli arredi, la scelta si è orientata sul modello Grand Chef, di Boffi, che ha permesso di esaudire, anche con millimetriche personalizzazioni della produzione industriale, le richieste estetiche e funzionali della committenza, con sobrie linee squadrate di acciaio e legno di rovere tinto moro e interni

tenimento è affidata, con successo, alle sole basi, essendo la cucina completamente priva di pensili. Nell'ottica della passione culinaria dei proprietari, un forno da 90 cm di Gaggenau eroga prestazioni di livello con undici sistemi di cottura, affiancato da un secondo forno, sempre Gaggenau, per la cottura a vapore. La cappa di aspirazione, realizzata su disegno da Arredo Service, è in acciaio e monta un motore da 1000mc/h silenziato, a velocità variabile. La conservazione e il freddo sono garantiti dal grande frigo General Electric, in acciaio inox, corredato di dispenser per acqua e fabbricatore di ghiaccio. Due taglieri in legno, uno scorrevole e riposizionabile sui piani d'appoggio ed uno per la vasca Urugno.





**In alto**, zona di lavaggio composta dalla grande vasca Uragano di Foster, equipaggiata con rubinetteria a ponte Gastro di Boffi (KWC Svizzera) e zona cottura, definita da un piano a gas a cinque fuochi, di Foster: un fuoco è a doppia corona, ad alto rendimento; **a destra**, una grande vetrata scorrevole permette la comunicazione della cucina con l'esterno; l'identità degli spazi è definito dalla scelta dei materiali: acciaio, rovere e vetro.