

ambiente **cucina**

BIMESTRALE NEW BUSINESS MEDIA - VIA ERITREA 21 - 20157 MILANO - POSTE ITALIANE SPA - ISSN 0392-5730

ANNO 46 **SETTEMBRE** | **OTTOBRE** 2022

270

ARREDI
CERCASI
SOSTENIBILITÀ

SUBFORNITURA
ECO-SVOLTA
DI FILIERA

SCELTE GREEN



QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ, DURABILITÀ E TANTO GUSTO, INTESO NELLA DOPPIA ACCEZIONE GASTRONOMICA ED ESTETICA, PER **CUCINAND'O**, IL PROGETTO IDEATO DALLO CHEF STELLATO **DAVIDE OLDANI** E REALIZZATO DA **ARAN CUCINE**

I VALORI DELLO CHEF



È stata una delle autentiche novità dell'ultima Eurocucina: **CucinanD'O**, il progetto pensato dallo chef Davide Oldani e disegnato in collaborazione con Attila Veress, per **Aran Cucine**. L'ispirazione è dichiarata, perché già nel nome CucinanD'O unisce due parole-concetti chiave: cucina e D'O, il noto ristorante sito a Cornaredo, in provincia di Milano, che ha costituito per lo chef Oldani uno dei suoi traguardi più significativi. **Cucina professionale e cucina domestica**, in una sintesi che esprime al meglio anche il concetto di

cucina pop che contraddistingue la sapienza e l'originalità gastronomica dello chef noto a livello internazionale. Cucina pop ha una accezione alta e consapevole, nelle ricette come nell'architettura domestica, che hanno entrambe alla base il binomio **“qualità & sostenibilità”**. Concetti che diventano forme, elementi, funzioni. Così la linea minimal dell'impianto centrale a isola sottolinea l'attenzione al **consumo intelligente** di cui lo stesso Oldani è promotore attraverso un'idea di cucina

antispreco che si risolve nel pensiero di fondo secondo il quale, per evitare gli eccessi, è necessario non produrne. La definizione e la distribuzione di tutti gli spazi di CucinanD'O rispecchiano i valori di una cucina sostenibile in grado di coinvolgere e sensibilizzare chi vive in prima persona questi spazi. **Eliminare gli eccessi** si traduce non solo nella parte più operativa, con la zona cottura a induzione e la composizione di mensole in alluminio nero integrata al piano da lavoro con top in acciaio inox, ma anche

nel sistema ad ante a scomparsa che si espande lungo tutta la parete della cucina, segno di estrema essenzialità. **L'equilibrio formale e l'eleganza** di questa struttura realizzata in laccato grigio opaco permettono di sfruttare al meglio lo spazio conviviale: al suo interno, grazie a una suddivisione in scomparti organizzata per piani estraibili, cassetti ed elettrodomestici ad incasso, la conservazione delle materie prime e la preparazione dei piatti sono facilitate dalla possibilità di avere tutto l'indispensabile a portata di mano.

L'equilibrio dei contrasti, altro principio sui cui si fonda anche l'attività di ristorazione di Oldani, in CucinanD'O si esprime sotto una veste inedita: l'utilizzo e l'alternanza di materiali naturali e artificiali è fondamentale per trovare sempre nuovi stimoli, evitando di cadere nella ripetitività della vita quotidiana. Il piano da lavoro in acciaio inox trova, così, la sua naturale prosecuzione nello snack rotondo in legno di olmo posizionato a livello.

La creatività ispira l'operatività anche nella composizione in olmo spazzolato, leggermente sollevata da terra che, con i suoi ripiani e i suoi vani contenitori, è ideale per accogliere ricettari e volumi di cucina che possono essere fonte di ispirazione per piatti di qualità. E se sul fronte gastronomico i concetti di qualità e sostenibilità dello chef Oldani si traducono in **ricette antispreco**, dal punto di vista dell'arredo si esprimono in una **durabilità** che in cucina è particolarmente importante, a dimostrazione di responsabilità ecologica e di eccellenza produttiva che contraddistinguono Aran Cucine.

STELLA VERDE. Davide Oldani è lo chef ideatore della "cucina pop", concept che unisce alta qualità, accessibilità e sostenibilità. Il suo ristorante D'O a Cornaredo (MI), il cui nome è ripreso in quello del modello cucina di Aran, è stato premiato con la "stella verde" per la sostenibilità



PARTNERSHIP GREEN

La sostenibilità che sta alla base dell'intero progetto di CucinanD'O e della filosofia di **Aran Cucine** trova ulteriore conferma nella partnership con **Milesi**, grande produttore di **vernici per legno realizzate con processi sostenibili**. La collaborazione tra le due imprese ha portato a nuove soluzioni Green, approfondendo la sperimentazione di materiali ecologici e riciclabili, che nel caso specifico di CucinanD'O si incontrano in uno spazio domestico particolarmente importante quale la cucina.



LA CONDIVISIONE CIRCOLARE

Uno dei cuori pulsanti di CucinanD'O è il **tavolo circolare**, dalla struttura ripresa proprio dai tavoli del ristorante D'O di Oldani a Cornaredo. Alla essenziale ma completa funzionalità d'uso, che comprende anche un **ripiano sottostante** dove il commensale può riporre oggetti personali (come il cellulare o le chiavi) evitando di doverle appoggiare sul piano, si aggiunge un concept importato e preciso di quella che si potrebbe definire **sostenibilità sociale, anzi conviviale**. Non a caso il tavolo in legno di olmo si impone anche dal punto di vista formale nel design complessivo della cucina. La sua circolarità diventa soprattutto una modalità per mettere **al centro la relazione, la voglia di stare insieme**, di vivere spazi e tempi di qualità in cui **bellezza, gusto e dialogo** sono i protagonisti.



ARMONIA E CONTRASTI

Nelle materie prime utilizzate nelle ricette dello chef Oldani, come nell'ambiente di CucinanD'O (che qui vediamo nell'allestimento presentato nello stand Aran a Eurocucina) si alternano sapientemente diversi materiali: dall'**acciaio inox** del piano lavoro al **legno di olmo** dello snack rotondo posizionato a livello.



TUTTO A PORTATA DI MANO

La struttura a parete di CucinanD'O è concepita per offrire una suddivisione particolarmente efficiente in fase di lavoro: le ante rientranti una volta aperte rivelano spazi per accessori e piccoli elettrodomestici, mentre i diversi **ripiani porta telie** di fianco ai forni (a destra) sono mutuati dalla ristorazione. Lo spazio in basso nelle basi dell'isola rialzata può ospitare libri di ricette o altri oggetti.



ESSENZIALE E FUNZIONALE

Un progetto, quello ideato dallo chef Oldani con Aran Cucine, dove le linee minimali coincidono con l'**eliminazione degli eccessi** a favore di una limpidezza anche funzionale. Come è evidente nella composizione di mensole in alluminio nero integrata al piano lavoro e nel sistema ad ante a scomparsa in laccato grigio opaco che si espande lungo tutta la parete della cucina.