

ambiente**cucina**

BIMESTRALE TECNICHE NUOVE - VIA STRETA 21 - 20137 MILANO - POSTE ITALIANE SPA - ISSN 0032-5730

ANNO 50 LUGLIO | AGOSTO 2026

293

LA VISION
DI CHI
PROGETTA

LA VOCE
DI CHI
PRODUCE

IL RACCONTO
DI CHI
CONSIGLIA

50^{Anni}

THE SKILL
OF CREATIVITY

CURA
CULTURA
INNOVAZIONE
RELAZIONE
FUTURO

passeranno attraverso sponsorizzazioni legate alla cultura e all'arte, come quelle promosse da Euromobil.

...E L'INDUSTRIA CAMBIA PELLE

Con Scavolini, allora leader di mercato, emerge anche una nuova metodologia di produzione che sfocerà nell'ancora attualissimo "just in time" e nella capacità di assemblare componenti realizzati da fornitori del territorio e sviluppati in stretta collaborazione.

Intanto, il mercato e i fatturati crescono e c'è spazio negli anni Ottanta per la nascita di nuove realtà come Elmar, Arrital, Sbabo/Key Cucine, Modulnova, Valcucine e Arredo3 per citare alcune delle principali. Senza nulla togliere all'operato delle prime quattro, ognuna con una evoluzione molto interessante negli anni a seguire, vanno guardate più da vicino le ultime due per ragioni molto diverse.

Arredo3, fondata nel 1984, punta fin da subito su un processo produttivo avanzato e meccanizzato che le permette di dare risposte con costi accessibili a un pubblico sempre più ampio.

Un modello innovativo che negli anni si replicherà e che avrà nell'Industry 4.0 - ma siamo già nel secondo decennio del nuovo millennio - un ulteriore perfezionamento per arrivare a quella produzione sempre più automatizzata, e nello stesso tempo personalizzata, che oggi è lo standard delle grandi big del settore.

Nel 1980 nasce, invece, Valcucine e debutta un designer illuminato, la cui

competenza nasceva sul campo più che sui libri accademici. Parliamo di Gabriele Centazzo, una delle menti più brillanti e visionarie del settore. Capace di capire, in grande anticipo sui tempi, come l'attenzione per l'ambiente fosse un dovere etico per ogni impresa, e nello stesso tempo in grado di lavorare concretamente sull'ergonomia di uno spazio di lavoro in cui i flussi, i movimenti e lo spazio erano oggetto di studio continuo.

Nascono i cestoni, la barra attrezzata tra base e pensili, l'apertura basculante per pensili di grande lunghezza e l'anta dematerializzata, solo per citare alcuni esempi. L'obiettivo è sempre lo stesso, proporre soluzioni più performanti e nello stesso tempo esteticamente più eleganti per un ambiente che diventa più importante man mano che si ritorna a una rivalutazione e reinterpretazione della tradizione culinaria italiana. Un patrimonio che sembrava potesse soccombere sotto l'avanzare del fast food.

IL BUON CIBO COME GUIDA

Ricordiamo che Gualtiero Marchesi apre il suo primo ristorante nel 1977, dando nuova dignità alla cucina italiana, e che il grande Carlo Petrini, recentemente scomparso, fonda il movimento Slow Food nel 1986.

L'attenzione per il buon cibo e per tutto ciò che riguarda il mondo dell'alta cucina esploderà nei primi anni Duemila e riempirà gli schermi televisivi e le nostre vite di ricette e grandi chef, ma la direzio-

ne era già segnata. Le cucine domestiche guardano con interesse a quelle professionali, l'acciaio è rivalutato come materiale e gli elettrodomestici da incasso fanno proprie tecnologie della ristorazione (ricordiamo per tutti il forno a vapore, lanciato da Miele nel 1983 e promosso anche da Rex-Electrolux in una versione più accessibile, o le piastre a induzione che in Italia faranno fatica ad imporsi ma che oggi dominano il mercato).

La contaminazione tra professionale e domestico forgiò Congegno, la cucina che Paolo Boffi volle sviluppare in collaborazione con Gualtiero Marchesi, ma è Antonio Citterio ad interpretare al meglio la tendenza con la cucina Italia che apre nel 1988 la sua longeva collaborazione con Arclinea, e che è ancora in produzione.

MINIMALISMO

E FUNZIONALITÀ NASCOSTE

Agli inizi degli anni Novanta il mercato lascia ancora grandi spazi alle cucine di memoria, ma si delineano nuovi trend stilistici, che aprono la stagione fortunata del minimalismo. Si lavora per sottrazione a partire dalla maniglia, che in quegli anni inizia ad essere sostituita con la gola.

La primogenitura se la contendono Marco Zanuso che nel 1965 aveva disegnato la cucina per Elam, e Angelo Mangiarotti che nel 1974 aveva progettato per Snidero Crusotto (nella collezione permanente del MoMa) ma solo molti anni dopo diventerà uno standard.

helping to strengthen brand value.

And the industry changes its skin

Growing demand encouraged the evolution of production models. Systems based on collaboration with a network of specialised suppliers and component-based manufacturing became established. This approach anticipated just-in-time production and created the conditions for the development of a highly competitive supply chain, capable of constant innovation while maintaining flexibility and quality. In the 1980s, new companies entered the scene, including Arital, Modulnova, Valcucine and Arredo3. From the outset, Arredo3 invested in advanced and mechanised production processes, making a high-quality kitchen accessible to a wider audience. Valcucine, founded by Gabriele Centazzo, introduced a pioneering vision based on sustainability, ergonomics and technological research. Solutions such as large pull-out drawers, equipped rails and innovative wall-unit opening systems demonstrated an approach based on a desire to really improve the user experience. Good food as a guide.

In those same years, attention towards gastronomic culture grew. The opening of Gualtiero Marchesi's first restaurant in 1977 and the founding of Slow Food in 1986 marked a turning point that restored prestige to Italian cuisine. Food once again occupied a central position in the collective imagination, directly influencing domestic spaces.

The home kitchen was looking more and more to the professional kitchen. Stainless steel was re-evaluated as a noble material, while appliances adopted technologies derived from the restaurant industry. The steam oven, introduced by Miele and later adopted by other manufacturers, together with the first induction hobs, represented important milestones in this process. Projects emerged that resulted in more interaction

between haute cuisine and industrial design, such as Congegno, developed by Paolo Boffi with Gualtiero Marchesi, and above all Italia by Antonio Citterio for Arclinea, which would become a lasting benchmark.

Minimalism and hidden functionalities

The 1990s marked the rise of minimalism. Design now was all about paring down to essentials, eliminating anything considered superfluous and favouring purity of line. Handles gradually gave way to recessed finger-grip channels, while materials and proportions took on a central role. The Misura kitchen by Giancarlo Piretti for Effe, awarded the Compasso d'Oro in 1991, was one of the most significant interpretations of this trend. Alongside minimalism, research into materials intensified. Corian, quartz and later large-format ceramic slabs expanded the design possibilities for worktops. Innovation also involved mechanisms, fittings and opening systems, with the aim of making the kitchen much tidier, more fluid and visually lightweight. The ability to conceal or reveal operational areas anticipated many of the solutions that are now widespread in contemporary design.

By the end of the century, a new idea of conviviality had emerged. The kitchen was no longer merely a functional space but a place to live in, display and share. The concept of domestic show cooking was born, and openness towards the living area gradually became established. This transformation responded both to changing lifestyles and to the reduction in the size of urban living spaces.

New players enter the field

On the industrial front, while the furniture sector appeared largely consolidated, the appliance sector underwent profound transformations. International acquisitions and the arrival of Asian competitors altered the competitive balance. Italian brands

LESS IS MORE.

MINIMALISM SETS NEW DESIGN PRINCIPLES AND LEAVES MORE ROOM FOR THE EXPRESSIVENESS OF MATERIALS. MEANWHILE, SOCIETY IS REWRITING THE RULES OF SOCIALIZING; PEOPLE ARE DISCOVERING THE PLEASURE OF SHOW COOKING, AND THE KITCHEN IS TAKING CENTER STAGE IN OUR HOMES.



gradually lost market share, and the advantage derived from integration with the kitchen world diminished. The financial crisis of 2008 marked a decisive watershed. Some companies disappeared, while others faced severe difficulties. The influence of large-scale retail increased, and the entire supply chain was forced to redefine strategies, organisational models and commercial positioning. From these challenges, however, new leaders emerged. Veneta Cucine, Lube, Scavolini, Arreda3 and Stosa Cucine strengthened their presence through industrial investment, expanded collections, distribution control and the effective use of new digital communication tools. These companies came to represent a significant share of the national market. In the premium segment, brands such as **Arclinea, Boffi, Dada-Molteni and Poliform** instead focused on international expansion, major contract projects and collaboration with world-famous architects. It was a path also followed by an export-oriented company such as Aran Cucine, successful in overseas markets thanks in part to its intuitive use of the "flat-pack" concept, which simplified logistics. Other companies chose to invest in industrial customisation, seeking to reconcile production efficiency with the ability to offer bespoke solutions. The result was a kind of "industrial tailoring", made possible by digital technologies and advanced production processes. The contemporary kitchen was now able to offer high levels of personalisation without sacrificing the advantages of industrialisation.

The new status

We return to the opening premise, to the great turning point that forever changed the kitchen industry, which today is capable of proposing a **"Total Home"** concept, to quote the claim used

by **Stosa Cucine** at the latest EuroCucina.

A new design approach has placed at the centre of the home systems that have in the meantime become increasingly multifunctional, in a game of "now you see it, now you don't" made even more fascinating by the important role played by light (where would we be without Leds!) and by the total integration of all built-in elements. Beginning with extraction systems, the appliance category most free to express design content, which in the past triumphed, for example, in the iconic chimney form used on Cina, designed by Vico Magistretti for Schiffrini, and which can now become one with the hob or even take the form of a chandelier. Tall units, bookcases and wall panelling help create harmonious and functional spaces, eventually becoming architectural partition elements, and the kitchen has also expanded outdoors. Having conquered our homes, the industry must now necessarily focus on greater international expansion. "Prairies to be colonised", despite barriers and the many "black swans", as Edi Snaidero describes the various geopolitical crises in his contribution. The expertise is there, as is the flexibility of a system that has never stopped. Because in Italy nobody says "It can't be done". **Ambiente Cucina has had the task and the privilege of chronicling this extraordinary evolution over the years, close to the supply chain and close to the people. It will continue to do so.**



Aldo Pizzolato (CEO)
Ivano Fistani
(President e CEO), Arredo3 founders
and owners



Trasformare le competenze **IN SOLUZIONI EVOLUTE**

FARE INNOVAZIONE SIGNIFICA MIGLIORARE. SIGNIFICA ANCHE SVILUPPARE PRODOTTI PIÙ FUNZIONALI. COME IL MODULO POCKET CHE INTEGRA E NASCONDE INTERE AREE OPERATIVE DELLA CUCINA



TRADIZIONE, RICERCA E ASCOLTO GUIDANO L'EVOLUZIONE DI **ARREDO3** VERSO CUCINE SEMPRE PIÙ **SOSTENIBILI, PERSONALIZZABILI** E CONNESSE AI BISOGNI DELL'ABITARE

Dal 1984 Arredo3 realizza cucine che uniscono stile e tecnologia a partire dalla passione e dalla cura del dettaglio, i fondamenti di un "saper fare" che si evolve nel solco della tradizione.

Alla guida dell'azienda ci sono Aldo Pizzolato (AD) e Ivano Fistani (Presidente e AD), fondatori e titolari, la cui visione lungimirante ha condotto alla costruzione di una struttura dalle basi solide e in continuo sviluppo, in virtù di un incessante processo di innovazione che, anzitutto, «parte dall'ascolto», affermano i

titolari.

«Osserviamo come cambiano le persone, le abitudini e i modi di vivere la casa, e agiamo di conseguenza, dando priorità all'innovazione dei materiali, alla sostenibilità, alla personalizzazione e a soluzioni versatili e durature. Ciascuno di questi temi è preso in carico da professionalità specializzate: **il nostro processo di R&D, infatti, è strutturato per far dialogare competenze diverse in una visione progettuale orientata al futuro.** Cogliamo i bisogni emergenti per tradurli in

Cucina di successo

di Arredo3, Asia si contraddistingue per le ante in legno, qui nella nuova versione impiallacciato cappuccino. A parete, le vetrine Vogue

Asia, one of Arredo3's most successful kitchens, stands out for its wooden doors, shown here in the new cappuccino veneer version. On the wall, the Vogue glass cabinets



prodotti che combinino design, qualità e valore nel tempo». Il significato di innovazione abbraccia quindi competenze specifiche, oltre che valori umani, e viene condensato in una parola: «migliorare», affermano. «Innovazione significa sviluppare prodotti più funzionali, durevoli e sostenibili nell'intero ciclo di vita, ottimizzare i processi produttivi per aumentare qualità ed efficienza e, soprattutto, migliorare la relazione tra le persone e gli spazi vissuti. **L'innovazione è la capacità di trasformare idee e competenze in soluzioni dal valore concreto** e misurabile per l'utente, l'azienda e l'ambiente».

Parte dalla capacità di osservazione anche la competenza della creatività: «per noi significa interpretare i cambiamenti e trasformarli in soluzioni concrete. Progettiamo cucine e sistemi che uniscono

design, innovazione, sostenibilità e qualità, migliorando l'esperienza delle persone e dando forma a un modo di abitare più evoluto e consapevole.

I prodotti che rappresentano la nostra competenza creativa riescono così a unire configurabilità, ricerca sui materiali, qualità percettiva, ergonomia dell'uso quotidiano, facilitazione tecnologica, documentazione ambientale e scalabilità industriale». Molto chiara risulta anche la posizione sulla tecnologia domestica, che «semplifica e migliora la vita: rende gli spazi più funzionali, favorisce l'ordine e il comfort e contribuisce al benessere visivo. Progettata correttamente, si integra con naturalezza nell'ambiente domestico. Ne sono esempi le luci degli arredi gestite tramite domotica o l'evoluzione smart degli elettrodomestici». (P. L.)

TURNING EXPERTISE INTO ADVANCED SOLUTIONS

TRADITION, RESEARCH AND
LISTENING DRIVE ARREDO3 TOWARD
SUSTAINABLE, CUSTOMIZABLE
KITCHENS FOR CONTEMPORARY LIVING

Since 1984, Arredo3 has been creating kitchens that combine style and technology, and display a passion for craftsmanship and attention to detail, the cornerstones of expertise based on tradition. Led by founders and owners Aldo Pizzolato (CEO) and Ivano Fistani (President and CEO), this strong, ever-evolving business is fully committed to innovation, which they believe begins with listening. «By observing how people, lifestyles and domestic habits change, we develop solutions that prioritise innovative materials, sustainability, personalisation and long-lasting versatility.

Our R&D process brings together specialists from different disciplines, enabling us to anticipate emerging needs and create products that deliver design quality, functionality and enduring value». For Arredo3, **innovation is all about improvement: creating products that are more functional, durable and sustainable throughout their lifecycle**, the result of refined manufacturing processes. It means improving the relationship between people and their homes, transforming ideas and expertise into solutions that generate measurable value for users, the business and the environment.

The company approaches creativity through observation: «interpreting change and turning it into tangible solutions. We design kitchens and systems that combine design, innovation, sustainability and quality, supporting a more conscious and contemporary way of living. Our products bring together flexibility of configuration, material research, perceived quality, ergonomic performance, technological integration, environmental accountability and industrial scalability». Technology also plays a key role. Arredo3 sees it as a way to simplify and enhance everyday life by improving functionality, comfort, organisation and visual wellbeing. Well-designed technology integrates naturally into domestic settings, for example through smart furniture lighting and other sophisticated appliances.