

**I NUOVI ACCESSORI FlexiSPACE** di Tescoma (sotto), permette di creare composizioni su misura per i cassetti (da 3,90 euro). Ikea punta sulla linea KUNGSFORS: le borse a rete (a destra) sono pratiche per frutta e verdura (5 euro).



**L**e nostre cucine stanno cambiando faccia. In questi ultimi mesi sono senza dubbio l'ambiente della casa che abbiamo vissuto con una nuova intensità e dove abbiamo trascorso molto tempo, sperimentando ricette, ma anche lavorando al pc o leggendo un libro. Questo spazio, dove prima della pandemia eravamo spesso solo di passaggio, adesso non è più funzionale al nuovo stile di vita. Le pentole sono aumentate e non c'è spazio per riporle, stessa cosa per la dispensa: c'è di tutto ma ogni volta che si cerca qualcosa non si trova. «C'è stata proprio una inversione di rotta» conferma Daniela Zuccotti, ideatrice di Dekitchen, società specializzata in consulenze per il riordino della cucina ([dekitchen.it](http://dekitchen.it)). «Ma eliminare il superfluo e riorganizzare gli spazi in un ambiente molto vissuto come la cucina non è così facile. Per questo, ho iniziato a proporre il servizio di decluttering alla fine del 2020, e le richieste stanno aumentando. Ci scrivono non solo da Milano, dove vivo, ma anche da altre città, come Parma e Firenze».

**Ed è così che dal decluttering dell'armadio, siamo passati a quello della dispensa**, cavalcando il motto "Less is now", citato da *The Minimalists*, il documentario appena uscito su Netflix. Un trend sempre più raccontato anche sui social: avere una cucina super organizzata, dove tutto è studiato al millimetro e non c'è spazio per quello che non usi, è diventato infatti un vanto da condividere online. Proprio come fa Courteney Cox (Monica nella serie tv *Friends*), che su Instagram pubblica le foto dei suoi cassetti, con utensili in



**LA FOOD COACH**  
«Per lavoro semplifico la vita in cucina». Si presenta così la food coach e professional organizer Myriam Sabolla. Sul sito [thefoodsister.it](http://thefoodsister.it) propone un corso per fare ordine.

fila perfetta e di spezie e cereali in bella mostra dentro barattoli di vetro rigorosamente etichettati. «Se vuoi cucinare non solo per dovere ma anche per divertirti, con gioia e creatività, è indispensabile avere uno spazio e una dispensa che rispecchino le tue esigenze» sostiene Myriam Sabolla, professional organizer e food coach. Lei a chi la segue sui social e nei suoi corsi racconta le ricette per pasti sani e le tecniche per realizzarle senza fatica ([thefoodsister.it](http://thefoodsister.it)). E non è solo una questione di risparmio di tempo: la filosofia delle specialiste del riordino passa anche dal limitare gli sprechi, perché si riesce a tenere sotto controllo le date di scadenza di ogni alimento. «Merendine insieme alle pentole e tutti quei



**LA MAESTRA DEL DECLUTTERING** La cucina a vista piace a molti ma è anche tra le più difficili da tenere in ordine. Per Daniela Zuccotti (qui a sinistra), di Dekitchen, è sempre una bella sfida quando se ne ritrova una davanti. Lei e la sua collega Catherine Bourkiza, forti della loro esperienza come set designer, offrono consigli su Instagram e servizi di kitchen decluttering a domicilio.

nei miei interventi di riordino, gli dedico sempre grande attenzione, invitando le clienti a riservare un corner ad hoc, con tutto il necessario, dalle tazzine allo zucchero» racconta Daniela Zuccotti.

**Qualche scetticismo però c'è: una cucina in stile Pinterest ma poco funzionale**, un posto da "guardare e non toccare", quanto può durare? «Il nostro, in parte, è anche un lavoro psicologico e ha un effetto catartico: in tante, alla fine, dicono di sentirsi come nuove» dice l'esperta. «Io rassicuro sul fatto che quando hai le cose al posto giusto, è più facile tenerle in ordine». Myriam Sabolla, con il suo programma "Ordine in cucina", oltre alla consulenza, prevede un work book con tante indicazioni anti-caos. E intanto i brand corrono in soccorso delle meno ordinate con un boom di accessori di ogni tipo, dai portapentole strategici ai contenitori belli e pratici. «Diversamente dagli armadi, dove servono solo grucce e scatole, per la dispensa esiste una varietà infinita di oggetti. Io ho una passione esagerata per il sito americano [containerstore.com](http://containerstore.com), dove trovi anche una nuova selezione di oggetti che porta il nome di Marie Kondo» svela Daniela Zuccotti. Ma i marchi che hanno intercettato il trend e che si stanno sbizzarrendo a proporre idee funzionali e di design sono sempre di più. Come Funky Table ([funkytable.it](http://funkytable.it)) che, in collaborazione con Bitossi Home, ha lanciato la collezione di barattoli vintage in vetro verde con scritte originali come "whatever" (qualsiasi cosa): cosa metterci lo decidi tu perché non c'è una cucina (e una dispensa) uguale all'altra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA