

Tradizione in pietra sulla Riviera ligure

TESTO DI FRANCESCA PIERPAOLI FOTO DI ADRIANO BACCHELLA



Nella pagina precedente, il livello in pietra rettangolare scavata a mano; sopra, il muro che risale al XII secolo caratterizza e dona un fascino unico a tutto l'ambiente della cucina.

Varigotti è un antico borgo saraceno ligure, che ha mantenuto nel tempo il centro storico a ridosso del mare. Una cittadina della Riviera dove è possibile riposarsi e ritem-

pararsi sia per un solo week-end che per un periodo di vacanze. All'interno dell'antico fortilizio saraceno si trova una residenza, che è stata restaurata di recente ad opera dell'architetto Gian-



franco Tozzini. L'angolo cucina, interamente in pietra, suggestivo e accogliente, si inserisce all'interno della casa in modo discreto e si caratterizza per la sapiente fusione di materiali tradizionali e moderni. Qui è possibile riscoprire il piacere di preparare gustose pietanze in una calda atmosfera dal sapore antico. La posizione della cucina è stata decisa in funzione di una vecchia bocca di camino attorno alla quale sorge il resto dell'ambiente. Il piano di lavoro a "L" accoglie, in corrispondenza

Nella pagina precedente, il piano di lavoro in travertino e la canna fumaria di antica memoria; **sopra**, vista della sala da pranzo che comunica con l'ambiente cucina e mantiene intatta la calda atmosfera di un tempo grazie alle pareti in pietra naturale.

della canna fumaria, preesistente e scavata nel muro di pietra, una griglia con sottostante vasca per contenere legna e carbonella. Un ingegnoso sistema di pompaggio aria, ricavato da un antico mantice da fabbro, permette di ottenere in breve tempo braci ardenti e copiose per preparare cibi appetitosi. A lato, una piastra elettrica assicura una grigliata veloce quando non c'è tempo per curare il fuoco. La piastra a 4 fuochi in acciaio della AEG è ben mimetizzata sul piano di travertino accostato al muro originale (XII secolo), che si presenta irregolare e leggermente accidentato. Il lavello è in pietra rettangolare scavata a mano e proviene da un'antica masseria dell'entroterra ligure come anche

lo scolatoio, costituito da una piastra sottile di pietra, che un tempo era adibita al pressaggio delle olive durante la spremitura. Una colonna in cemento armato sostiene l'inclinazione dello scolatoio e assicura il deflusso, senza ristagno, dell'acqua nel lavello sottostante. Lavapiatti, frigorifero e sportelli, collocati sotto il piano di lavoro, sono rivestiti e mimetizzati da sottili lastre di lamiera in ferro naturale trattato e si armonizzano perfettamente con l'ambiente. L'atmosfera dell'insieme è esaltata dall'illuminazione calda e naturale delle lampade "Parentesi" della Flos e dalle "Dalles" rotonde in vetrocemento, inserite nel pavimento di cemento levigato a vista.



La cucina è costruita intorno alla vecchia canna fumaria centrale, sotto alla quale si mimetizzano il frigo, la lavatrice e gli sportelli rivestiti in ferro. A sinistra, la zona cottura con la griglia a carbone.





