



2 Editoriale

3 ADLER Fiera SICAM Pordenone

4 200 anni di cucine Dove l'artigianato incontra l'industria

6 L'edificio amministrativo nella foresta

8 Un senso di casa nel complesso pedagogico di San Martino

10 La rinascita di una rovina

12 Eco? Logico! Lignovit Terra



## 200 anni di cucine

# DOVE L'ARTIGIANATO INCONTRA L'INDUSTRIA

Non capita molto spesso di trovarsi a festeggiare il 200esimo anniversario di un'azienda familiare. Per questo Alberto, Paolo e Walter Cova, i 3 fratelli appartenenti alla quinta generazione della Cova Cucine, impresa trentina produttrice di cucine dal 1821, non si sono solamente limitati ad organizzare – assieme ai figli già attivi in azienda - un evento per celebrare questo ambizioso traguardo, ma hanno anche voluto dar vita alla “cucina del bicentenario”, un connubio tra artigianato ed industria che valorizzasse non solo la storia artigiana dell'azienda e la sua anima montana, ma che ne risaltasse anche la modernità e la precisione industriale. Così, alla fine di settembre, nella suggestiva cornice di Castel Belasi, in Val di Non, la famiglia Cova ha aperto le porte a clienti, collaboratori ed amici per mostrare il lavoro di rinnovamento avvenuto negli ultimi due anni e per svelare finalmente le sembianze di questa tanto attesa cucina, posta non a caso in una storica sala affrescata al termine del percorso espositivo riguardante la storia dell'azienda.

### La cucina: uno spazio da vivere

Lo racconta Silvia Cova, appartenente alla sesta generazione, che assieme allo Studio di architettura Marchetti Demaria di Milano con cui lei stessa collabora, ha seguito il design. “Questa cucina rappresenta una pietra miliare nel percorso della nostra azienda. Nel progettartela abbiamo voluto combinare due aspetti fondamentali che rispecchiano anche la storia della nostra attività: da un lato l'artigianalità, le radici che affondano nel territorio trentino - da qui anche la scelta di materiali come il legno bruciato e il porfido - dall'altro lato abbiamo voluto sottolineare la parte più industriale dell'azienda, nel suo senso più moderno e innovativo. Questi 200 anni, tuttavia, non rappresentano un punto di arrivo e di sola celebrazione di un traguardo raggiunto, ma l'inizio di una nuova avventura con l'intento di rafforzare i valori dei nostri avi e la passione che le generazioni precedenti hanno mostrato”.

Oltre al binomio raccontato sopra, la cucina del bicentenario vuole anche rappresentare l'essenza della cucina come spazio di vita all'interno della casa. “L'ambiente della cucina”, continua Silvia Cova, “non è più uno spazio dedicato esclusivamente alla cottura. L'essenza della cucina è molto più profonda ed inclusiva, è luogo di ospitalità, il focolare della casa, e con gli anni si è trasformata ancor di più in un luogo dai mille usi, dove ad esempio coltivare un hobby o addirittura lavorare”.



### Materiale utilizzato

// Bluefin Softmatt

### Dettagli che fanno la differenza

Cova Cucine da circa 10 anni si affida ad ADLER per il rivestimento delle sue cucine. “La cucina del bicentenario è realizzata in legno bruciato utilizzando l'antica tecnica giapponese dello shou sugi ban per rendere il legno più duraturo nel tempo. Per la finitura estetica delle ante abbiamo utilizzato la vernice Bluefin Softmatt di ADLER, una vernice trasparente acrilica bi-componente all'acqua in grado di mantenere il carattere naturale del legno bruciato.” spiega Alberto Cova. “Al tatto risulta vellutata, con un'eccellente resistenza al graffio e nonostante la superficie opaca profonda si evidenzia un efficace risultato antimicrobico. Il ciclo di verniciatura è stato eseguito applicando a spruzzo due mani di prodotto, sia come fondo che come finitura, ottenendo anche un ottimo risultato estetico”.

[www.covacucine.it](http://www.covacucine.it)

