

NÁBYTOK

# Kuchyňa s 200-ročnou tradíciou: kde sa remeslo snúbi s priemyslom

Nestáva sa často, že môžete osláviť 200. výročie rodinnej firmy. Z tohto dôvodu sa Alberto, Paolo a Walter Cova, traja bratia piatej generácie Cova Cucine, výrobca kuchýň v Trentine od roku 1821, spolu so svojimi synmi, ktorí už vo firme tiež pracujú, neobmedzili len na usporiadanie akcie na oslavu tohto firemného jubilea, ale rozhodli sa tiež vytvoriť „kuchyňu k dvojstému výročiu“. Spojenie remesla a priemyslu, ktoré vyzdvihuje nielen históriu remesla a korene firmy v horskej oblasti, ale aj jej progresivitu a priemyselnú precíznosť.

A tak na konci septembra, v pôsobivom prostredí Castel Belasi vo Val di Non, rodina Cova otvorila svoje dvere zákazníkom, zamestnancom a priateľom, aby predstavila renovačné práce, ktoré prebehli v posledných dvoch rokoch a konečne odhalila dlho očakávanú kuchyňu, ktorá sa nie náhodou nachádza v historickej miestnosti s freskami umiestnené na konci expozičného itinerára o histórii firmy.

## Kuchyňa: miestnosť, kde to žije

Silvia Covaová, členka šiestej generácie rodiny, ktorá navrhla projekt spolu s architektonickou firmou **Marchetti Demaria** z Milána, s ktorou spolupracuje, nám hovorí: „Táto kuchyňa je míľnikom v histórii našej spoločnosti. Pri jej návrhu sme chceli spojiť dva zásadné aspekty, ktoré odrážajú aj históriu našej firmy: na jednej strane remeslo, korene v regióne Trentino – odtiaľ výber materiálov, ako je opaľované drevo a porfýr – na druhej strane sme chceli zdôrazniť priemyslovejšiu stránku spoločnosti v jej najmodernejšom a inovatívnom duchu, ale týchto 200 rokov nie je koncom cesty, ktorá končí oslavou, ale skôr začiatkom nového dobrodružstva s cieľom posilniť hodnoty našich predkov a vášeň predchádzajúcich generácií.“

## O projekte

### Objekt

kuchyňa

### Projektant

Studio di architettura Marchetti  
Demaria

[www.marchettidemaria.com](http://www.marchettidemaria.com)

### Dokončenie

2021

### Realizačná firma

Cova Cucine

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

„Dvojstoročná“ kuchyňa by okrem vyššie popísanej konštelácie mala predstavovať aj princíp kuchyne ako obytného priestoru v dome. „Kuchyňa,“ pokračuje Silvia Cova, „už nie je priestorom venovaným výhradne vareniu. Koncept kuchyne je oveľa hlbší a obsiahlejší, je to miesto pohostinnosti, srdca domova a postupom rokov sa stala miestom s tisíckami využití, kde sa môžete venovať koničku alebo dokonca pracovať.“

## Maličkosti, ktoré robia rozdiel

Cova Cucine sa pri povrchovej úprave svojich kuchýň už asi 10 rokov spolieha na odborné znalosti ADLER. „Kuchyňa k dvojtému výročiu je vyrobená z dreva opáľovaného starou japonskou technikou shou sugi ban, aby bolo drevo odolné. Na estetickú úpravu dvierok sme použili **ADLER Bluefin Softmatt**, dvojzložkový transparentný akrylátový lak na vodnej báze, ktorý zachováva prírodný charakter opáľeného dreva,“ vysvetľuje Alberto Cova. „Je zamatový na ohmat, má vynikajúcu odolnosť proti poškrabaniu, a aj napriek tomu je hlboko matný povrch odolný proti odtlačkom prstov. Boli aplikované dve vrstvy produktu, a to ako základná, tak aj vrchná vrstva, čo sa tiež odrazilo vo vynikajúcom estetickom výsledku.“

## Použité produkty



Bluefin Softmatt

# Galéria

