

SOS disordine/4

Cucina, il regno della

Riordinare gli spazi della cucina è il nuovo intervento di Monica Oberti Balbo, titolare di ArmadiomaniA, innovativo servizio a domicilio specializzato nell'ordine su misura.



Regola base per una cucina funzionale: il piano di lavoro andrebbe tenuto sempre sgombro. Foto sopra, prima dell'intervento.

TESTO: DONATELLA GELLERA FALERNI
FOTO: ANNICK ROMANSKI

Cucina: cuore pulsante della casa. È il luogo più frequentato dell'ambiente domestico e un'organizzazione razionale degli spazi è oltremodo importante per ottimizzare tempo ed energie a tutto vantaggio della creativi-

tà culinaria. «La cucina è il locale più impegnativo a livello logistico. Gli oggetti da sistemare sono sempre tantissimi e con usi disparati, perciò la prima cosa da farsi è capire da dove iniziare», osserva Monica, la specialista dell'ordine. «In questo caso specifico ho suddiviso il lavoro in sei tappe partendo dal cassetto più usato (1ª tappa),

quello delle pentole raggruppandole tutte nello spazio sotto i fornelli e mettendo tutte le altre cose (scolapasta, grattugia, taglieri, accessori in plastica, centrifuga per verdura), nel cassetto inferiore. Nello sportello a lato dei cassetti (2ª) ho raggruppato, in un cestino che funge da comodo cassetto, tutte le bottiglie accanto a bicchieri

per gli yogurt e tutti gli accessori per il latte, perché la famiglia possiede delle capre e al mattino devono poter disporre subito dei contenitori per raccogliere il latte».

In seguito, l'esperta ha affrontato gli armadi sotto la finestra, sopra e a lato del forno (3ª tappa), raggruppando gli elettrodomestici meno

razionalità



Mattarello, coltelli, posate & Co.

Anche l'ingombrante mattarello ha trovato posto nel cassetto delle posate. Il secondo contenitore delle posate, con quelle meno usate, è stato collocato in un cassetto più in basso.

usati nello sportello sotto il forno e le derrate alimentari, suddivise per gruppi, negli altri sportelli, collocando le scorte in seconda fila. «Poi sono passata al lato sala dell'isola (4^a). Nelle varie ante ho suddiviso per gruppi tutte le stoviglie per favorire un utilizzo immediato. Per collocare tutto in modo razionale, ho lavorato costantemente con tutti gli sportelli aperti». Infine Monica si è occupata dei cassetti (5^a) e della zona aperta (6^a). «Sui tre ripiani ho sistemato in alto, fuori dalla portata dei bimbi, i medicinali di prima necessità; al centro alcune scatole di latta decorative e sul ripiano basso gli elettrodomestici più usati. Nei cassetti ho riordinato posate, asciugapiatti e grembiuli. Ho liberato completamente il piano di lavoro, perché è molto più facile cucinare con lo spazio libero». La geografia domestica degli abitanti non è stata stravolta ma solo organizzata in modo pratico e gradevole.



Monica Oberti Balbo.

Consulenza online L'esperta risponde

Vuoi farti consigliare gratuitamente dall'archivista personale? Vai all'indirizzo www.cooperazione.ch/sosdisordine e invia una foto con descrizione dell'angolo della tua casa che vuoi riordinare. Monica Oberti Balbo risponderà ai quesiti più interessanti.



Elettrodomestici poco usati

Nello sportello in basso, dove prima c'erano vari alimenti, Monica ha collocato gli elettrodomestici usati di rado. Gli alimenti sono stati trasferiti negli spazi sopra e accanto al forno.



www.armadiomania.com