

Guida alla scelta
dei materiali in cucina

MATERIALI LAPIDEI



SISTEMA VVD, DADA

- Introduzione
- Caratteristiche dei materiali lapidei
- Marmi
- Graniti
- Vantaggi dei materiali lapidei
- Punti di debolezza dei materiali lapidei
- Pulizia e manutenzione

I MATERIALI LAPIDEI

Introduzione

In questo ottavo approfondimento sui materiali parliamo di lapidei. In particolare, di marmi e graniti, molto apprezzati e utilizzati sia per la realizzazione dei piani di lavoro sia per i frontali delle cucine, grazie anzitutto alle loro caratteristiche estetiche, ma anche per la durezza e la resistenza all'usura.

Testo di Franco Bulian - vice direttore Catas*
Schemi e informazioni su prodotti commerciali
a cura di Paola Leone - Redazione di Ambiente Cucina

Il termine "lapideo" deriva dal latino lapideus e significa letteralmente "fatto di pietra". **I materiali lapidei di cui parliamo in questa puntata sono dunque derivati dalle comuni rocce naturali.**

In realtà questi materiali ci sono molto familiari e ne esistono moltissime varietà, con caratteristiche estetiche

e proprietà chimico-fisiche assai differenti tra loro. Negli anni di scuola media abbiamo tutti imparato a **classificare le rocce in ignee, sedimentarie e metamorfiche** e forse ricordiamo ancora che le prime si formano per effetto della solidificazione della lava (ad esempio **il tufo, il granito, il basalto, il porfido, la pomice**), le se-

Utilizzata per piani di lavoro del sistema VVD (design Vincen Van Duysen) di Dada, la pietra Ceppo è una roccia sedimentaria che si connota per le sue sfumature grigio-celesti



conde dal deposito e dalla stratificazione di sostanze minerali derivanti da rocce preesistenti o da organismi viventi (ad esempio **il calcare, la dolomia, il travertino, l'arenaria**), mentre le terze sono quelle che hanno

subito delle profonde trasformazioni chimico - fisiche conseguenti alle temperature e alle pressioni a cui sono state naturalmente sottoposte (ad esempio **l'ardesia, il gneiss, il marmo**).

** Il CATAS, il maggiore istituto di ricerca europeo nel settore legno-arredo, esegue oltre 2.000 prove all'anno per il controllo dell'emissione di formaldeide da pannelli e da prodotti finiti. I tecnici del CATAS eseguono inoltre più di 100 ispezioni all'anno nelle aziende che producono pannelli al fine di accertarne l'adeguatezza del sistema produttivo e dei controlli interni agli standard internazionali. Per ciò che riguarda le prestazioni delle superfici dei mobili, il CATAS esegue oltre 12.000 verifiche all'anno per controllare che i piani di lavoro delle cucine o le altre superfici di un mobile resistano al possibile degrado provocato dal contatto con i detersivi, dagli urti, dai graffi, dalla luce e da tutte le altre sollecitazioni che possono derivare dalla vicinanza di un mobile con un forno o con una lavastoviglie (acqua, vapore e calore).*



www.catas.it

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI LAPIDEI

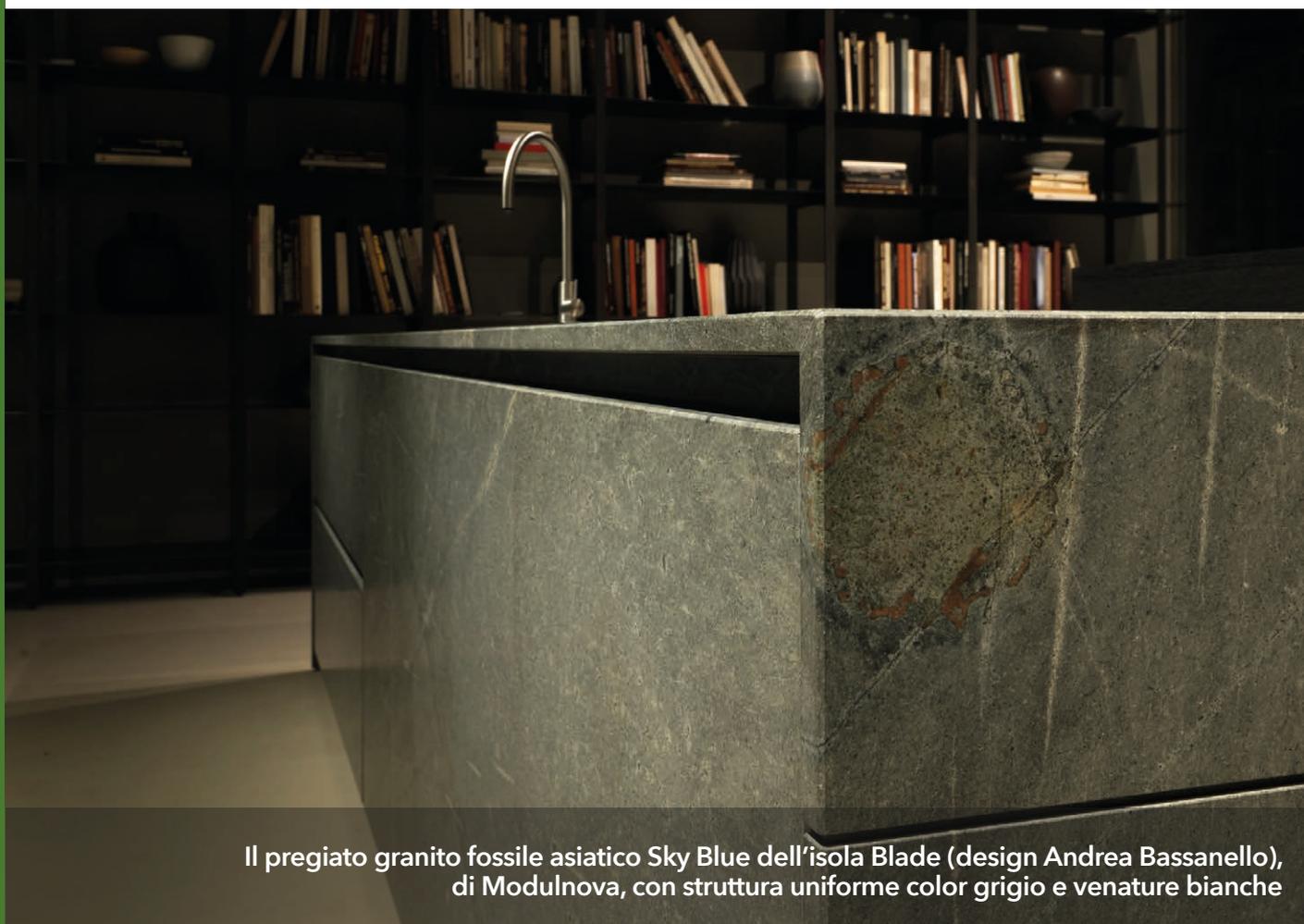
Tra le moltissime varietà di materiali lapidei esistenti, quelli utilizzabili per la realizzazione delle cucine devono tuttavia possedere delle caratteristiche particolari per essere funzionali. Innanzitutto **la lavorabilità**: le pietre devono essere lavorabili, **così da poter ottenere lastre piane e lisce da utilizzare soprattutto come piani di lavoro o per i tavoli**.

Fondamentali sono **le caratteristiche estetiche**: i piani realizzati con materiali lapidei **devono essere privi di difetti (cavità, fessure, eccetera)** e devono ovviamente essere esteticamente piacevoli, anche negli eventuali abbinamenti tra più elementi, per attrarre l'attenzione del consumatore finale.

Last but not least, **le caratteristiche tecniche**. Le pietre, infatti, devono

essere **sufficientemente dure e poco porose**, solo così potranno essere impiegate in un ambiente come la cucina, dove le sollecitazioni sono spesso particolarmente severe.

I materiali lapidei **che rispondono meglio a queste tre esigenze** - dunque i più utilizzati per la realizzazione di piani di lavoro delle cucine, **sono il granito e il marmo**. Esistono comunque anche altre proposte che sono a volte legate a **combinazioni di materiali lapidei con smalti o ceramiche**. In quest'analisi dedicata ai materiali lapidei ci occuperemo tuttavia solo del granito e del marmo, considerando che le loro caratteristiche possono comunque rappresentare un punto di riferimento per eventuali confronti o approfondimenti con altri materiali che abbiano una origine comune.



Il pregiato granito fossile asiatico Sky Blue dell'isola Blade (design Andrea Bassanello), di Modulnova, con struttura uniforme color grigio e venature bianche

IL GRANITO

Il granito è **una roccia ignea molto comune**, che si forma in natura sotto la crosta terrestre a notevoli profondità e **in seguito a un lento raffreddamento della lava**.

Dalla lentezza con cui si sviluppa il suo processo di formazione deriva la creazione di strutture cristalline granulari che risultano ben visibili e caratterizzano decisamente l'aspetto di questa roccia.

Il nome granito deriva dal latino granum, un richiamo all'evidente presenza di una struttura "a grani" che può presentare varie sfumature e colori. **Il principale componente del granito è il quarzo**, che confe-

risce a questa roccia **un'elevata durezza e una buona brillantezza** dopo gli opportuni interventi di lucidatura. Oltre al quarzo sono presenti anche altri minerali che influenzano soprattutto le **caratteristiche cromatiche**, toni che possono variare dal bianco al grigio fino al nero, assumendo spesso tonalità rosate se non addirittura rossastre in seguito alla presenza di ossido di ferro. Oltre all'aspetto estetico, **la proprietà più importante che contraddistingue il granito è senz'altro la durezza**, una peculiarità che lo rende particolarmente adatto per gli usi dove è richiesta un'elevata resistenza all'usura e agli urti.

IL MARMO

Il marmo è invece **una roccia metamorfica**, che si forma a partire da rocce sedimentarie come il calcare. L'azione combinata della temperatura e della pressione provoca **una completa ricristallizzazione della roccia originaria**, causando un profondo cambiamento sia delle sue caratteristiche fisiche sia di quelle estetiche e la perdita, ad esempio, delle stratificazioni tipiche delle rocce sedimentarie. Il marmo è **composto prevalentemente da carbonato di calcio** che, nelle forme più pure, appare completamente bianco. La presenza di **altri minerali (argilla, ossidi di ferro, ecc)** conferisce **colorazioni differenti** e l'eventuale formazione di striature o di altri effetti estetici.

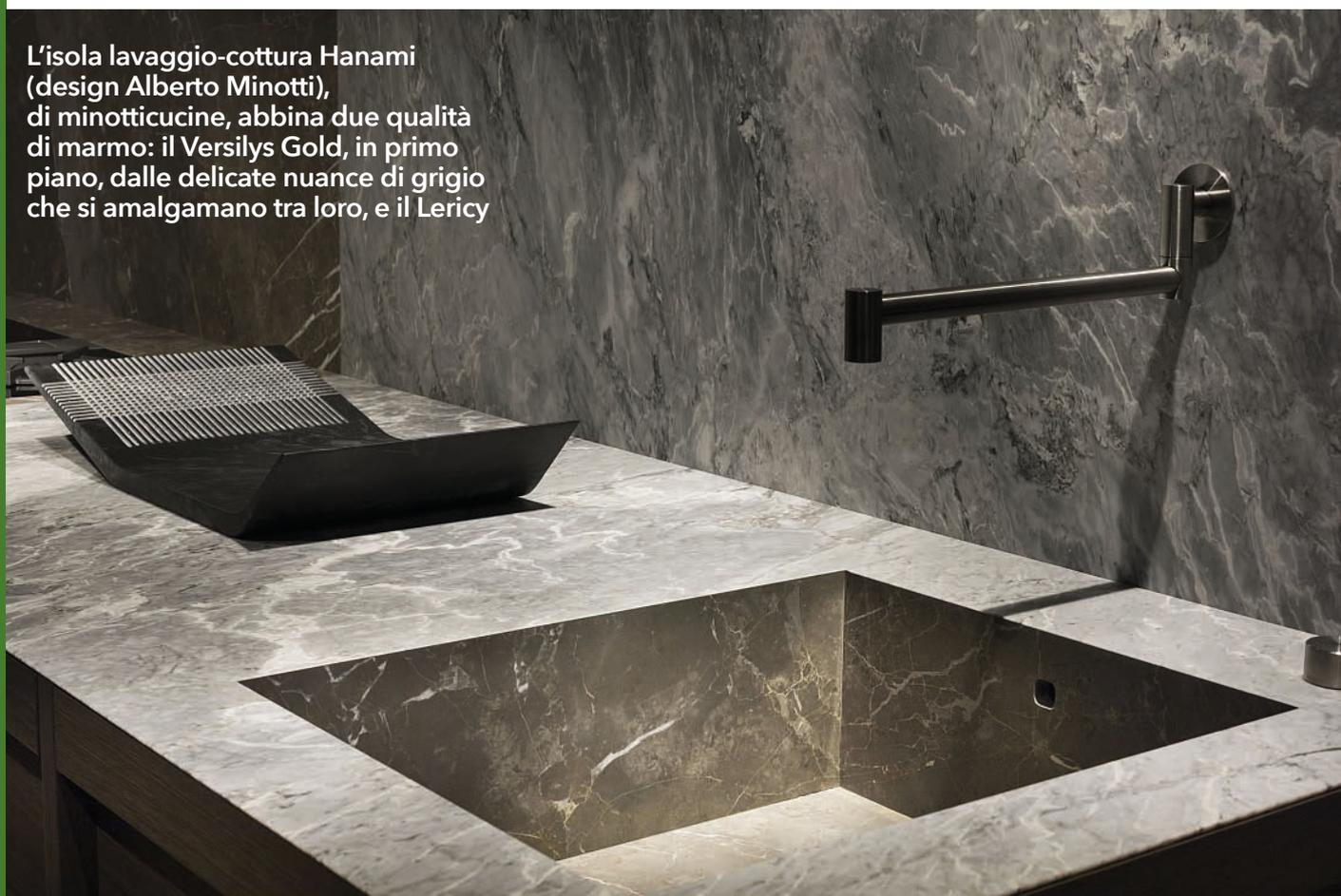
La caratteristica peculiare del marmo

è certamente il suo aspetto, molto apprezzato già nel passato da scultori e da architetti che lo hanno utilizzato e valorizzato per realizzare capolavori unici e famosi in tutto il mondo, come la Pietà di Michelangelo (marmo bianco di Carrara) o il campanile di Giotto a Firenze (rivestito con marmo bianco, verde e rosa). Abbiamo citato solo due esempi, ma sappiamo bene che splendide opere d'arte realizzate con il marmo possono essere ammirate in qualsiasi museo e in qualsiasi città d'arte.

Oltre ad essere "bello", quindi, il **marmo è da considerare come un materiale unico**, che racchiude **dentro di sé un valore intrinseco legato alla storia, alla cultura e all'arte** che nessun altro materiale può certamente vantare.

Dal punto di vista scientifico ciò che rende il marmo così apprezzato esteti-

L'isola lavaggio-cottura Hanami (design Alberto Minotti), di minotticucine, abbina due qualità di marmo: il Versilys Gold, in primo piano, dalle delicate nuance di grigio che si amalgamano tra loro, e il Lericy



Guida alla scelta dei materiali

camente è il **basso indice di rifrazione**. La luce che colpisce la superficie del marmo, infatti, riesce a penetrare parzialmente al suo interno prima di essere riflessa, **dando luogo a un effetto di lucentezza particolare soprattutto nei marmi bianchi**. Non è dunque un caso che il termine marmo derivi dal greco antico *mármaron*, che significa appunto "pietra splendente". Di contro **il marmo è meno duro rispetto al granito**, avendo anche qualche punto debole legato alla sua particolare composizione chimica e di cui parleremo in seguito.

TOP IN MARMO, GRANITO E PIETRA: PRO E CONTRO IN SINTESI

PRO:

- aspetto estetico: bellezza e fascino naturali
- resistenza al calore (pentole calde, ecc)
- resistenza ad usura e graffi (per il granito)

CONTRO:

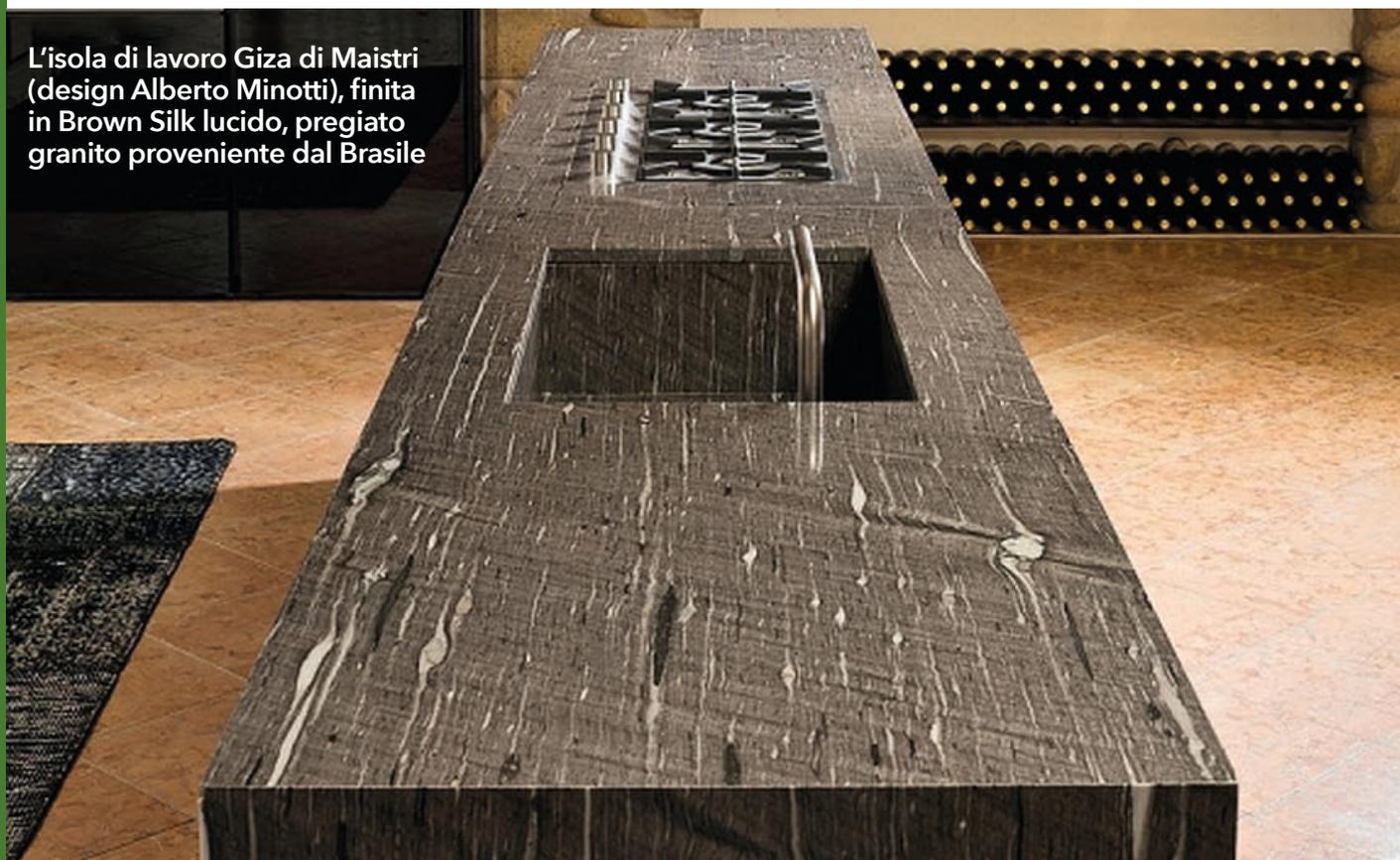
- formazioni di micro-ristagni di acqua e sporcizia nelle fessurazioni accidentali
- le superfici in marmo sono piuttosto delicate e quindi soggette a scheggiature e graffiature

VANTAGGI DEI MATERIALI LAPIDEI

Da queste considerazioni emerge innanzitutto che la scelta di un piano di materiale lapideo è fortemente **motivata innanzitutto dall'aspetto estetico**, unico e capace di regalare sensazioni

che un materiale sintetico non è quasi mai in grado di offrire. In tal senso la stessa derivazione naturale rappresenta un valore aggiunto certamente non trascurabile, specie per alcune ca-

L'isola di lavoro Giza di Maistri (design Alberto Minotti), finita in Brown Silk lucido, pregiato granito proveniente dal Brasile



tegorie di utenti. Rimanendo nell'ambito delle sensazioni, i materiali lapidei ci rassicurano evocando un'elevata robustezza, che ci fa inconsciamente attribuire loro delle resistenze elevate in senso generale.

I materiali lapidei **sono spesso scelti come piani di lavoro o come tavoli delle cucine** proprio perché sono visti come la migliore soluzione possibile per tutte quelle attività quotidiane, spesso gravose, che si svolgono in cucina, a partire dal contatto con pentole calde, liquidi di vario genere o lame taglienti...

Se guardiamo ai materiali lapidei da un punto di vista oggettivo, **il loro**

pregio maggiore è certamente la resistenza al calore: quasi sempre è possibile appoggiare direttamente su un piano di pietra pentole e padelle calde. Molti produttori di cucine consigliano comunque di utilizzare dei divisori per separare gli oggetti caldi dalle superfici di pietra, specie se si utilizzano apparecchi domestici che emettono calore per lunghi periodi di tempo, perché **riscaldamenti intensi e localizzati possono infatti portare all'origine di fratture in questi materiali.**

L'altro vantaggio indiscutibile, specie per il granito, **è l'elevata durezza che rende queste superfici molto resistenti all'usura e alla comparsa di graffi.**

PUNTI DI DEBOLEZZA DEI MATERIALI LAPIDEI

Come già accennato per altri materiali a base minerale di cui abbiamo parlato in questi focus, la **conduttività termica è abbastanza elevata e ciò comporta che, toccandoli, risultano piuttosto "freddi"**, perché il calore della nostra mano si disperde rapidamente al loro interno.

Sebbene appaiano massicci e resistenti, in realtà **si tratta spesso di materiali abbastanza delicati a causa della loro porosità e della composizione chimica**, per il marmo in particolare.

Il **contatto prolungato con liquidi colorati** (caffé, té, vino, eccetera) può produrre **vistose macchie sulla superficie**, per effetto della penetrazione dei liquidi all'interno della loro struttura porosa.

Gli effetti sono **più evidenti nelle colorazioni chiare** e tendono a essere **più "mascherati" nel granito**, per la sua caratteristica struttura a granuli

di colore diverso.

È necessario **prestare attenzione alle sostanze grasse**, come l'olio, che se penetrano all'interno dei materiali lapidei **producono aloni quasi impossibili da rimuovere.**

Il marmo è inoltre facilmente **attaccabile da sostanze acide** che possono essere contenute in prodotti d'impiego quotidiano, come il succo del limone o l'aceto. Prodotti anticalcare a base acida devono essere assolutamente evitati, in quanto provocherebbero la dissoluzione dello stesso marmo, dal momento che la sua composizione chimica è la stessa delle macchie che si desidera rimuovere (carbonato di calcio).

Il contatto dei materiali lapidei con sostanze liquide deve essere pertanto quanto meno controllato, **asciugando rapidamente le superfici in caso di eventi accidentali.**

Guida alla scelta dei materiali

L'uso di sottobicchieri per i piani di tavolo è spesso raccomandato.

Il marmo, come abbiamo già accennato, è meno duro del granito e, pertanto, può essere più facilmente soggetto a scheggiature o a gra-

fiature: in questi casi bisogna fare attenzione al possibile ristagno di sporcizia all'interno delle fessure, circostanza che può determinare lo sviluppo e la crescita di microorganismi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia dei piani di granito può essere effettuata semplicemente con **un panno morbido imbevuto di un detergente neutro** e cercando comunque di evitare quelli molto aggressivi o ricchi di coloranti. Per i piani di marmo l'attenzione deve essere ancora maggiore, considerata soprattutto la sua **spiccata sensibilità alle sostanze acide**. In ogni caso, come già riportato nelle altre puntate di questi focus, è sempre buona regola leggere con attenzione e osservare le istruzioni che vengono fornite all'atto dell'acquisto. A tal proposito, i produttori di cucine **trattano spesso i piani di materiali lapi-**

AZIONI DA EVITARE

Data la porosità e la composizione chimica dei lapidei, e soprattutto del marmo, è bene adottare qualche precauzione d'uso

- Evitare il contatto prolungato con sostanze liquide, che vanno rimosse prima possibile
- Fare attenzione al contatto con sostanze grasse: l'olio crea aloni indelebili
- Evitare il contatto con caffè, tè, vino e liquidi colorati; consigliato l'uso di sottobicchieri
- Non utilizzare detergenti anticalcare e a base acida
- Evitare il contatto con sostanze acide come aceto e succo di limone



Dettaglio dell'isola K-In/ K-Out (design Massimo Castagna), di Rossana, con piano di lavoro, lavello e frontali in pietra viva grigia dalle venature decise



Di Arclinea, l'isola Lignum et Lapis ha il piano in marmo Carrara con invaso salvagocce, lavello e piano cottura inox incassati. Di grande impatto l'accostamento con il legno lavorato in modo esclusivo dei cestoni. Design Antonio Citterio

dei con dei particolari prodotti protettivi che riducono gli inconvenienti dovuti alla loro porosità e la conseguente sensibilità alle macchie. È comunque opportuno che **tali trattamenti vengano ripetuti periodicamente secondo le istruzioni del fornitore**, al fine di

mantenere inalterate le loro caratteristiche nel corso del tempo.

Nel caso di **rotture o scheggiature i piani possono anche essere riparati ricorrendo a opportuni sigillanti**, interventi che devono essere realizzati da personale esperto.

IL CATAS E LE PROVE SULLE SUPERFICI

Oltre al granito e al marmo esistono anche altri materiali lapidei con cui realizzare piani per cucina, come l'ardesia o la pietra lavica (basalto).

In ogni caso è importante che la scelta non si fondi semplicemente sulla bellezza e sulla loro apparente robustezza, ma che siano invece considerate quelle che possono essere le effettive prestazioni legate all'impiego quotidiano. È quindi sempre opportuno documentarsi leggendo le raccomandazioni sull'uso, sulla pulizia e sulla manutenzione fornite dai produttori.

Il CATAS, il maggiore istituto di ricerca europeo nel settore legno-arredo, esegue oltre 12mila verifiche all'anno per controllare che i piani di lavoro delle cucine o le altre superfici di un mobile resistano al possibile degrado provocato dal contatto con i detersivi, dagli urti, dai graffi, dalla luce e da tutte le altre sollecitazioni che possono derivare dalla vicinanza di un mobile con un forno o con una lavastoviglie (acqua, vapore e calore).

L'elevato numero di test e il continuo aumento di questo tipo di richieste testimoniano una crescita della sensibilità dei produttori di materie prime, dei mobilifici, dei distributori e anche degli utenti finali verso una conoscenza sempre più diretta, condivisa e puntuale delle prestazioni dei prodotti, così da rendere il mercato sempre più consapevole, trasparente e - perché no? - sereno.

BIBLIOGRAFIA

Per maggiori informazioni sugli argomenti trattati in questi focus riguardanti i materiali impiegati per la produzione delle cucine è possibile consultare il libro scritto da Franco Bulian: "Materiali e Tecnologie dell'Industria del Mobile", L'Informa Professional, Udine, 2011.

ambiente**cucina**