

CUCINE DI LUSO A BORDO: ABIMIS PER LO YACHT SUERTE DI TANKOA

La società armatrice con base a Genova si affida all'azienda veneta per la realizzazione della cucina, dominata da un'armonia delle forme, funzionalità e design essenziale.



Le eccellenze vanno a braccetto. Quando aziende condividono gli stessi valori e hanno obiettivi simili, è facile che prima o poi possano collaborare.

In un'ottica di avanzamento nella ricerca della perfezione, Tankoa, uno tra i più rinomati cantieri navali di Genova, ha collaborato con i migliori brand made in Italy per la produzione di Suerte, yacht varato nel 2015. Tra i tanti che hanno contribuito alla creazione del natante c'è Abimis, marchio nato dall'esperienza trentennale di Prisma, che ha esteso l'alta qualità delle cucine impiegate nella ristorazione anche agli spazi domestici.

Proprio come Tankoa, che ha costruito Suerte interamente su misura, anche l'azienda veneta si è allineata curando meticolosamente la sartorialità e la consegna dei progetti tailor-made, dove il design è posto al servizio di un alto grado di ergonomia.

Il concept proposto da Abimis è ad opera dell'architetto Francesco Paszkowski e dell'interior designer Margherita Caspirini.

La lussuosa imbarcazione combina funzionalità, estetica ed avanguardia tecnologica. Un mix presente anche nell'arredo della cucina, risultato di uno stimolante confronto tra un team di yacht chef e l'ufficio tecnico di Abimis. L'area destinata alla preparazione dei cibi si rivela, dunque, una sintesi di fruizione impeccabile e stile moderno.

Posizionata in corrispondenza del ponte inferiore - interamente dedicato ai membri dell'equipaggio - e dotata di un affaccio diretto verso l'esterno, la cucina crea infatti un ambiente regolato sui movimenti del cuoco, teso ad enfatizzare e rendere unica l'esperienza del suo utilizzo in ogni sua fase. I blocchi cottura, lavaggio, dispensa e conservazione, che assimilano la competenza di Prisma, sono quindi configurati a partire dal modello Ego, personalizzato e lavorato con cura artigianale, dalle diverse tipologie di vani alle finiture, dallo spessore dell'acciaio alle ante e piani di lavoro.

Ego è interamente in acciaio AISI 304, materiale biologicamente neutro che non rilascia alcuna sostanza sugli alimenti, resiste alla corrosione, a temperature fino a 500° C, si pulisce con facilità ed è riciclabile al 100%; ha ante raggate a filo battente, che sembrano ripetere la sagoma degli obli allungati dello yacht, e cerniere invisibili, brevetto della stessa Abimis, che consegnano un prodotto dalla grande resa estetica.

La cucina di Abimis per Suerte è un'eccezionale opera di innovazione e artigianalità. È uno strumento di sottile ingegnosità che contribuisce a rendere lo yacht della società armatrice genovese un'eccellenza in movimento sulle acque del mare, il cui riflesso penetra nella stanza e si fonde con la finitura metallica dell'arredo.

Letizia Bellitti

