

# MODO



141

***Immagini elettroniche  
e progettazione al computer  
L'industria del riciclo  
La cucina: tendenze e prospettive  
Problemi della cultura del progetto***

***The computer for electronic  
images and design  
The recycling industry  
The kitchen: trends and outlook  
Problems of design culture***

COME CAMBIA LA CUCINA

# **BUONA DA MANGIARE CON GLI OCCHI**

In cucina si incontrano famiglia e solitudine, salami e detersivi, fuoco ancestrale e gelo siderale.  
Industria e designer progettano per farli convivere

*di Virgilio Briatore*



■ «Non c'è posto al mondo che io ami più della cucina. Non importa dove si trova, com'è fatta: purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene... Anche le cucine incredibilmente sporche mi piacciono da morire... Con un frigo enorme pieno di provviste che basterebbero tranquillamente per un intero inverno, un frigo imponente, al cui grande sportello metallico potermi appoggiare, e se per caso alzo gli occhi dal fornello schizzato di grasso o dai coltelli un po' arrugginiti, fuori le stelle che splendono tristi».

Così, con una dichiarazione d'amore, inizia «Kitchen», l'ormai famoso libro della scrittrice giapponese Banana Yoshimoto: una passione «divorante» che da tre anni almeno dilaga nella letteratura, nel cinema, nell'editoria: la passione per il cibo e le sue scene. Il cuoco, il macellaio, la carne, la zuppa di pesce e le delicatessen campeggiano nei titoli, mentre «Il gambero rosso» da supplemento di un esile quotidiano diventa settimanale autonomo di un grande gruppo editoriale, «La gola» ritorna agli antichi fasti, «Grand gourmet» riconferma la sua trimestrale celebrazione dell'alta cucina e nelle librerie decine di succulente copertine rivelano il loro contenuto enogastronomico. Un desiderio così intenso, animale, spirituale, per il sacrificio e la delizia del nutrimento, da dove viene? Da un profondo lontano sui flussi delle comunicazioni imperanti in cui tutti siamo immersi. Dove si consuma? In cucina, luogo vissuto di volta in volta come antro primordiale e laboratorio domotronico, focolare domestico e banco refrigeratore a cui servirsi, locale di rappresentanza superaccessoriato o covò di batteri e miasmi post frittura.

Se al piacere della gastronomia abbiniamo poi l'orrore per il grasso, inteso come adipe; se nello stesso piatto mettiamo le rimembranze di spaziose cucine agresti con le cucinotte mediamente disponibili negli attuali appartamenti urbani in cui mozzarelle, seppie e meringhe sembrano prodotte con l'identico stampaggio plastico, allora ci si rende conto di quanto sia delicato il compito di chi, produttori di cucine e designer, deve ricondurre a un progetto unico la complessità dell'ideale, mostro dalle mille teste. La cucina sta cambiando, o forse si adegua ai tempi: cadono i blocchi e anche il blocco razionalista americano del base più pensili comincia a incrinarsi; oggi la cucina si lascia precedere da «ambiente», un termine che, come l'elemento «euro», è in grado di nobilitare ogni fenomeno, an-



che il più banale (ambiente cucina e eurocucina, ambiente economico e euromercato, ambiente militare e euromissili, ecc.). Cambia l'oggetto-cucina e cambia soprattutto il suo utilizzo legato ai ritmi della vita lavorativa, al rapporto individuale con la cultura dell'alimentazione, agli spazi architettonici disponibili. L'industria europea dei mobili da cucina sta tentando l'impossibile: conciliare la necessità di standardizzazione di chi si muove su economie di scala con la richiesta individuale di un prodotto su misura, e grazie alla flessibilità straordinaria di cui sono dotate le aziende leader vi sono chances di riuscita. Fenomeni che i sociologi chiamano flex-time, desincronizzazione abitativa, single virtuali, significano che le persone hanno orari differenti e ci ricordano che la solitudine è la condizione umana, anche se condivi-

sa. Di conseguenza dove il lavoro, il reddito e l'educazione lo consentono, ognuno è libero di passare allo scaffale-frigorifero o al reparto-microonde e servirsi di cibi rapidi da consumare davanti al televisore, stratificando i tempi del self-service familiare, salvo poi riunirsi intorno al desco nei giorni deputati. Ma dove l'economia o l'organizzazione domestica lo impongono, ossia nella maggioranza delle famiglie italiane, si cerca ancora di costruire, tra fornelli e tavolo, una pausa giornaliera di aggre-

*A sinistra, Al Dente (prodotta in 20 esemplari all'anno) è una cucina tedesca presentata a Colonia presso Space Plastics, design Nikolaus Schweiger, engineering Joachim Göcke. A destra, L'angolo tondo di Giancarlo Vegni per Effeti (selezione 16° Compasso d'oro).*



## Oggetti possibili

Alla XVIII Triennale (6 febbraio - 3 maggio 1992) nell'ambito della sezione «Il giardino delle cose» curata da Ezio Manzini, Marco Susani e Mario Trimarchi hanno progettato una serie di piccoli elettrodomestici, «oggetti possibili che stimolino nuove qualità fruibili». Questi New Tools rappresentano uno degli otto microscenari corrispondenti a otto parole che alludono a altrettanti criteri di qualità. I New Tools si correlano all'«indipendenza»: «L'idea di indipendenza si riferisce al superamento della fascinazione della tecnologia come arcaica scatola nera. Ciò che ne emerge sono dei nuovi utensili, prodotti tecnologici che per operare richiedono l'attenzione e l'energia di chi li usa e che per questo possono essere definiti oggetti incompleti... Ma è proprio questa incompletezza che invita a soffermarsi sulla qualità del percorso fruttivo,

evitando l'uso strumentale, veloce ma opaco... L'oggetto incompleto diventa così stimolo per il senso critico e la creatività» (catalogo della XVIII Triennale: La vita tra cose e natura, il progetto e la sfida ambientale, Electa, Milano, 1992). Questi New Tools sono dei piccoli elettrodomestici per la cucina e la tavola, semplici e familiari, direttamente collegati per il loro aspetto e per la semplicità del loro meccanismo alla tradizione culinaria; non macchine astruse, ma strumenti gradevoli e efficienti, legati intimamente ai riti di una pratica culinaria dal profilo umano che sa dare ancora valore ai gesti. La macchina dunque non si esibisce ma si nasconde dentro le forme degli utensili tradizionali, quel panorama variegato di strumenti, dotati ciascuno di una propria fisionomia allusiva a uno specifico utilizzo, che erano stati esiliati dalle nostre cucine e dalle nostre tavole dai piccoli robot generici, tutti uguali e tutti inutilmente macchinosi.

gazione e dialogo.

La gente comunque continua a investire nel bene-cucina e questo settore rappresenta il 14% della spesa complessiva per mobili per la casa delle famiglie europee, con una produzione Cee che si aggira sui 3,4 milioni di cucine per un fatturato di oltre 10.000 miliardi (elettrodomestici built-in inclusi). L'Italia in particolare risulta in testa nel consumo apparente perché il 95% dei suoi 2.600 miliardi prodotti resta al di qua delle Alpi, mentre dei 3.300 miliardi prodotti dalla Germania oltre un quarto è destinato all'esportazione. Siamo i secondi produttori europei, ma in un commercio estero intracomunitario (che rappresenta solo il 12% del mercato) dominato dalla Germania (62% del totale), siamo preceduti in quota dalla Francia e esportiamo un valore di appena 130 miliardi in cucine, di cui quasi la metà prodotto da un'unica azienda: Snaidero. L'integrazione dell'economia Cee lascia intravedere una crescita del potere d'acquisto delle famiglie e le aziende si stanno organizzando per affrontare l'internazionalizzazione di un mercato che fino a oggi, in Europa, è diviso in aree di influenza regionali. Le aziende che ne trarranno vantaggio saranno quelle tedesche, che annoverano otto delle prime dieci im-



Foto Santi Caleca



## La cucina ecologica

L'ecologia non è più un optional, ma una regola di sopravvivenza. Più arduo è capire come, in un ambito legislativo troppo spesso confuso e demagogico. Non è l'industria della cucina che deve farsi carico delle problematiche ambientali, ma contribuire a non allargarle si può: con la collaborazione dei consumatori. Il Gruppo Poggenpohl ha, a esempio, progettato una cucina riciclabile, con il contributo di Hottich, il maggior produttore di guarniture per mobili. Quindi cerniere topsafe in acciaio, modelli estraibili. Quadro in acciaio con gabbia distanziatrice delle sfere in acciaio, così come sono in acciaio i cassetti e i piedini zoccolo. Pertanto tutti gli elementi corrispondono all'esigenza di riutilizzo del materiale, che grazie alla tecnologia di riciclaggio, da decenni di casa nel settore dell'acciaio, è realizzabile senza problemi. L'impegno dei produttori tedeschi è, naturalmente, sollecitato dai consumatori che pretendono pattumiere differenziate per la raccolta dei rifiuti, e dalla pubblica amministrazione che organizza lo smaltimento finale. «In Italia», dice Marillina Fortuna di Arc Linea, «il problema è meno sentito e il legislatore distratto, l'unico settore ben regolamentato è quello relativo alle vernici. Abbiamo condotto una ricerca di mercato sui fattori di successo di una cucina e il tema ecologico risulta ovunque in fondo alla scala valori del consumatore. Cerchiamo di seguire le normative Cee e di utilizzare al meglio le risorse, ma l'ecologia resta un tema simbolico e oggi se si volesse costruire una cucina il più possibile «pulita»

costerebbe una follia».

Al tempo stesso è importante muovere dei passi nella giusta direzione. Gabriele Centazzo di Valcucine ha progettato un'anta con telaio d'alluminio che fa da supporto a un pannello di 5 mm, fissato al telaio con bulloncini d'acciaio. Questa riduzione dello spessore dà leggerezza all'anta e permette l'impiego di materiali diversi quali il policarbonato, l'acrilico, il vetro. Oltre ai vantaggi tecnici la suddetta riduzione consente, nella versione in legno, un risparmio di materiale del 70%. La struttura in alluminio permette lo smaltimento dell'anta dando la possibilità di riciclaggio al 75% del suo spessore, che nel caso del vetro diventa del 100%. Pungente, infine, la riflessione di Riccardo Concetti di Sarila: «L'ecologia è una tragedia vissuta come un bluff, che molti cavalcano per accaparrarsi voti o clienti. Un pannello in truciolato è più o meno ecologico di uno in legno massiccio? In realtà sporchiamo, perché consumiamo. In assenza di politiche chiare conviene tacere, cercando ognuno di gestire bene i propri prodotti, in un tentativo corretto di equilibrio».



prese europee (Scavolini, leader in Italia con 150 miliardi, fattura meno della metà di Poggenpohl), ma i colossi germanici potrebbero essere distratti dallo sforzo industriale intrapreso verso i land orientali e spazi di manovra si aprono per le imprese italiane. Acquisizioni, investimenti in servizi per la rete distributiva, segmentazione dei marchi, sinergie industriali sono i segnali organizzativi e di rafforzamento che in questo senso provengono da alcune grandi imprese nazionali (Febal entra nella fascia alta acquistando RB Rossana, Snaidero affronta l'alto di gamma con Abaco e diversifica nell'arredo ufficio con Complus, Arc Linea prima individua una nicchia larga di pubblico giovane e progetta il marchio Aiko, poi crea sinergie con i settori ufficio e casa acquistando Of-

*In altro da sinistra a destra, il modello La Fenice di Michele De Lucchi per RB Rossana; un particolare delle nuove serie File & Flor di Lucci-Orlandini per Aiko; il modello Giraglia di Sarila. In basso, piccoli elettrodomestici di Marco Susani e Mario Trimarchi per la 18ª Triennale in collaborazione con Philips; e particolare delle pannellature di Valcucine.*

## L'elettrodomestico come servizio

La cucina rappresenta oggi più d'ogni altro spazio della casa il luogo dove ciascuno ricrea un proprio personale universo del gusto e del piacere quotidiano. E gli elettrodomestici? Quale tipo di proposta fa l'industria dell'elettrodomestico nel suo complesso al nuovo consumatore liberato dalla schiavitù delle offerte preconstituite? Innanzitutto una proposta di qualità d'uso. In un settore dove la crescita è minima e in alcuni casi, come quello italiano, pericolosamente vicina allo zero (solamente la nuova Germania unita e la Spagna - che comunque è in fase di rallentamento rispetto agli anni passati - denunciano per ora un ritmo di crescita significativo, dell'ordine del 6% annuo) innovare sul piano delle prestazioni un prodotto così complesso dal punto di vista tecnologico come l'elettrodomestico è stato, in questi ultimi anni, un obiettivo inderogabile. Sicurezza, risparmio e ergonomia degli apparecchi, dunque, anche se si tratta di qualità che costano sforzi e investimenti non indifferenti all'industria, hanno finito con il rappresentare argomenti di vendita quasi scontati. Ma soprattutto, al di là della pura risposta funzionale che essi riescono a dare (gli apparecchi sono oramai oggetti «perfetti» anche dove le leggi non impongono standard particolari: è il caso del sistema a termocoppia per i piani cottura a gas che molte aziende hanno adottato,



fital e Cadel).

Così mentre i sapori vanno alla scoperta delle identità regionali, i mobili, e ancor più gli elettrodomestici, invocano l'estensione globale, promettendo però un'infinita possibilità di personalizzazione. Prossimamente quindi, cosa vedremo?

Vedremo cucine «al dente», dei giovani tedeschi di Space Plastics, calde isole per nutrirsi e comunicare o sarà «una cucina comoda, soft, rotonda, avvolgente, naturale a cominciare dai materiali. Ergonomica e multifunzionale. Supertecnologica ma u-

mana», come promette Massimo Iosa Ghini nell'impegno assunto con Gimmegi Cucine?

Gli architetti Salvati e Tresoldi, che hanno disegnato le cucine Light e Day per RB Rossana, forti della loro esperienza scrivono: «Usciti dunque dagli schematismi del funzionalismo, riscontriamo che non esistono norme e regole valide una volta per tutte, ma piuttosto che bisogna adeguare gli ambienti alle richieste delle persone che li animano. Osservando una cucina possiamo infatti leggere tra le righe i comportamenti privati delle

persone». E Michele De Lucchi ha da poco progettato, sempre per RB Rossana una cucina, La Fenice, che già nel nome si rifà alla memoria e riprende delle cucine «di campagna», oltre al rubinetto a muro, la separazione in blocchi: operativo, con banco, cottura e lavello inseriti in un grande tavolo a quattro gambe; contenimento, con credenze e basi; refrigerazione, con cantinetta.

Aperta, spaziosa, coordinata nelle rifiniture La Fenice sarà evidentemente una cucina d'élite, fuori dallo schema base più pensili che già i progetti





anche se la legge parla solamente dei forni), sicurezza, risparmio e ergonomia sono entrati a far parte di un capitolo più ampio dell'«offerta elettrodomestico», quello del passaggio dal prodotto al servizio. Il salto è notevole e sta a significare che le aziende, oramai pronte a affrontare la sfida del mega-mercato europeo sul piano della qualità dei prodotti aumentano di valore la propria offerta tagliandola sulle esigenze del singolo cliente. I gusti, i desideri, le interrogazioni e le piccole e grandi necessità pratiche del quotidiano (sino al piacere di sentirsi in contatto diretto con chi ha prodotto e messo a punto l'apparecchio che si sta utilizzando) rappresentano i nuovi obiettivi da perseguire nel produrre un frigorifero come una lavastoviglie, un piano di cottura come un forno. Candy a esempio, sulla scia di una sorella tedesca del settore, la Miele, ha istituito il servizio Candy Check Up che mette a disposizione del consumatore «fedele» (almeno tre devono essere gli elettrodomestici da incasso acquistati) i suoi tecnici specializzati per il collaudo e la messa in esercizio degli apparecchi. Nella prospettiva nuova del-

*In queste due pagine, da sinistra a destra e dall'alto il forno Bivolume 100 a volume variabile della Star. Sotto, lavastoviglie Siemens SK 23301. Al centro la nuova generazione di lavastoviglie elettroniche Miele Novotronic. A fianco infine cucina Gilda Ariston Merloni con possibilità di cottura anche a vapore.*

Aiko, a partire da Wing e oggi con Life e Flor, avevano contribuito a scardinare. Dice Marillina Fortuna del Gruppo Arc Linea: «La base è fondamentale per gli elettrodomestici, per le sue valenze ergonomiche, funzionali, di contenimento e tuttora il sistema componibile è il basic del prodotto acquistato. Abbiamo però cercato di scomporre questa architettura con la separazione dei blocchi, l'inserimento di credenze, piccoli armadi e pensili particolari proprio perché essendo oggi la cucina meno vissuta, diventa desiderata, centro

sociale, non solo luogo di lavoro, ma di incontro. C'è l'interesse a costruire cucine, anche piccole, che siano adatte per il gourmet, pratiche, ricche di strumenti facili da usare, dove lo sporco non sia più un dramma». Questa esplosione della «cucina-ardimento» è irreversibile? «Anzitutto non è un'esplosione, ma un fatto graduale», precisa Riccardo Concutti, presidente di Sarila; «si è lasciata la verticalità inserendo via via mensole, cappe, blocchi separati, armadiature per assecondare anche la piacevole illusione di avere una cucina traspor-

tabile, estendibile nel tempo, un ambiente che, come scandisce il nostro pay off, sia un buon posto per stare insieme, dove tutto torna a essere esplicito, a farsi vedere».

Tendenza confermata anche da Aldo Alberti, dell'omonima azienda: «È una tendenza che stiamo anticipando in Europa, e del resto la cucina italiana non ha quasi mai riempito gli spazi a tutto tondo. Oggi c'è il desiderio di un locale cucina più ampio, che esca dallo stereotipo di attrezzature a tutta altezza; i giovani sentono questo fenomeno e spingono per variazioni arredative, in termini di un investimento fatto a rappresentatività del luogo che deve mostrare e dimostrare performance e contenuti. Ciò giova a creare volumi diversi, elementi visibili, spazi di contenimento-esposizione aperti. In questo momento la cucina aperta va bene, piace, ma è necessario un po' di criterio e bisogna affidarsi all'esperienza lungimirante del rivenditore, altrimenti ci si ritrova a dover rilavare ogni stoviglia lasciata esposta alla polvere». Accanto a chi reinterpreta le tradizioni adeguandole al presente c'è anche chi tenta una strada nuova: è il caso di Binova con il progetto di Pao-

## Artisti al caffè

Durante i cento giorni di Documenta 9 a Kassel (13 giugno - 20 settembre 1992) il gruppo d'avanguardia tedesco Pentagon realizza un «café mobile» all'interno di un container, situato di fronte all'Orangerie, facile da trasportare e che quindi potrà essere trasferito in altre situazioni analoghe. L'operazione è sponsorizzata dalla König Pilsener Kelts, dalla Telekom e dalla Philip Morris che hanno in programma di trasferire il caffè a Milano e a Torino e forse a Venezia nel corso della Biennale. Attorno a questo caffè molti sono gli eventi cultural-gastronomici. Tra questi l'intervento di artisti invitati da Manfred Schneckeburger a preparare le loro ricette favorite di pasti take away che saranno serviti a ripetizione durante i cento giorni di Documenta. Le ricette e le loro interpre-

tazioni visive elaborate dagli artisti (John Baldessari, Claus Bohmler, John Cage, Douglas Davis, Dan Flavin, Allan Kaprow, Dani Karavan, Peter Kubleka, Shigeo Kubota, Bertrand Lavier, Antoni Miralda, Nam June Paik, A.R. Penck, Otto Piene, Daniel Spoerri, Fritz Schwegler e Sing Chin Tsching Jin) saranno poi raccolte in un volume «Kitchen Container» di 128 pagine. I menu routine del caffè sono assicurati da Sing Jang Chin che ha messo a punto nuove ricette di pasti veloci in sintonia con l'atmosfera futuribile del caffè, collegato telematicamente a altri caffè nel mondo, grazie al progetto «Electronic café International» di Axel Wirths. Il Café container e una inedita cucina take away divengono così punto d'incontro di esperienze culturali internazionali in tempo reale, grazie alla comunicazione interattiva, e luogo di dibattiti d'avanguardia.

*In basso, il programma 630 di Miele Italia e una cucina di Binova.*

l'ottimizzazione del servizio vanno visti anche certi virtuosismi come il trend che resiste da alcuni anni dei «supercompatti» (la lavastoviglie Jumbo della Siemens a esempio, alta solo 45 cm o le lavatrici profonde poco più di 30 cm ancora Siemens e ora anche Rex; o i forni compatti, da appoggiare ovunque, come il Combi Gourmet di Bosch, che rappresenta un antesignano di questa tipologia) o quello più recente dei «mega-elettrodomestici» (frigocongelatori side-by-side, General Electric, Philips Whirlpool, Rex, Siemens e Zanussi, fra gli altri, ma anche forni con un fronte di 90 cm, Candy, Gaggenau o Star a esempio). Una offerta personalizzata che l'industria può finalmente concedersi anche grazie all'alta flessibilità produttiva raggiunta in processi produttivi sempre più automatizzati. E così un frigorifero diviene un vero e proprio servizio domestico, flessibile alle esigenze della famiglia, in grado di seguire i cambiamenti stagionali e i diversi appuntamenti della settimana, capace di rispondere ai «grandi» desideri di programmare una spesa all'insegna della naturalità come a quelli «piccoli» di bere un bicchiere d'acqua ghiacciata. Emblema di questa flessibilità del sistema freddo è la versione side-by-side con dispenser esterno come il nuovo frigocongelatore 4 porte ARG 052, proposto da Philips Whirlpool: un superfrigorifero con 500 litri di capacità totale e quattro differenti zone di freddo disponibili. Maggiore portata non significa tuttavia maggiore consumo. Proprio Philips Whirlpool ha crea-

to un freddo più economico, più rapido e di migliore qualità perché meno umido, estendendo il concetto del «no frost» all'intero apparecchio grazie a una ventola che fa circolare l'aria all'interno distribuendo il freddo in ogni zona. Ocean invece lo scorso anno ha proposto con il marchio San Giorgio, un combinato frigo-congelatore a tre vani separati chiamato Joker che dispone di uno scomparto centrale utilizzabile di volta in volta sia a +5°C, sia come cella a temperatura 0°C (quella che consente di conservare carne e pesce per una settimana senza doverli congelare) oppure come congelatore a -18°C a seconda delle esigenze di casa. Ma se è vero che esistono praticamente soltanto tre modi di confezionare e conservare il cibo (fresco, surgelato o «appertizzato», ossia in scatola, magari con l'aggiunta oggi di quelle varianti salutiste di conservazione che richiedono una temperatura costante di non più di 0°C per evitare l'uso di conservanti) molti di più sono i modi di consumarlo: dallo Yin e Yang della cucina cinese alle purezze della nouvelle cuisine è possibile allestire di tutto sul set personale della propria cucina metropolitana. In fatto di servizio nulla da stupirsi dunque se è il sistema-cottura (forno e piano di cottura con tutte le loro varianti, cappe comprese che aziende come la Faber, offrendo al consumatore tutto, dalla cappa di memoria a quella asimmetrica e reversibile perfettamente integrata nel mobile cucina, hanno trasformato nel loro punto di forza) a farla da padrone. Rex, che a Domotechnica



lo Nava illustrato da Roberto Bolletta: «Abbiamo dato all'architetto un briefing utile a sconvolgere la struttura base più pensili, ma che non guardi indietro, nei vuoti di memoria. Vogliamo una cucina che si proietti avanti, che tenga presente le esigenze future delle case. Per noi la cucina è una macchina da usare, non da vedersi; bella e con la giusta tecnologia, ma inserita negli spazi reali».

Resta da capire se le tendenze fanno il fatturato; ne abbiamo parlato con

Luigi Chiarion, responsabile comunicazione del Gruppo Snaidero: «Attualmente no, la cucina aperta è un discorso di fascia, in tutti i sensi. È però fondamentale per comprendere dove ci porterà l'evoluzione dei gusti, dove saremo, forse, tra dieci anni. La tendenza non fa i numeri, la fascia media preferisce acquistare il componibile, e per tante ragioni, non solo produttive, è difficile uscire dallo schema. Contemporaneamente si avverte il desiderio diffuso di uno spa-

zio meno operativo, più vivibile e le aziende lo hanno recepito introducendo, a esempio, le antine in vetro e le mensole attrezzate dove riporre e al tempo stesso mostrare. Viviamo con grande attenzione i salti di gusto e cerchiamo di interpretarli con il nostro marchio Abaco, dove gli elementi si possono comporre e riordinare con particolari personalizzazioni. Così se per Snaidero lavoriamo con sei modelli di cucina, in infinite varianti, con Abaco, pur essendo un

## Materiali

Non tutti sanno che il laminato For-Mica è nato negli Stati Uniti come materiale isolante in sostituzione della Mica; oggi lo «stratificato alta pressione» è il materiale leader nelle vendite, segmentate per tipologia di antina, con una quota del 44%. Continua la crescita del legno (sia impiallacciato che massiccio) che assorbe il 41% del venduto, mentre il laccato si attesta sul 15%. Per Arc Linea il successo del legno è un fatto di gusto, che ha chances di vendita, anche se resta controversa la risposta se sia l'offerta dell'industria a generare delle scelte o il contrario; il rallentamento del laccato lucido è evidente, ma la bellezza insostituibile dei suoi colori gli riservano ancora una quota importante. Per Alberti il ritorno del legno si coniuga a un ideale romantico, di sapore inglese, con prevalenza di legni colorati. Binova ritiene la scelta del legno un vantaggio aziendale sostenuto dal pia-

cere che questo materiale continua a suscitare.

Desiderio di novità e memoria si azzuffano sui piani di lavoro dove insieme ai laminati Duropol, al Corian, al Texwood, all'acciaio lavorato «a chicco di riso» vi è grande richiesta di legno massello, marmo e granito. Nel comunicare il prodotto le aziende tedesche mettono sempre in primo piano il colore che in Italia è diluito tra gli altri plus. I nuovi processi di fabbricazione del laminato offrono uno sconfinato campo espressivo e dopo l'abuso di faux-marbre, faux-bois e faux-chic c'è molta curiosità di vedere se ai fondi uniti si sostituiranno dei veri motivi di decoro; se dopo la haute-cuisine verrà la cucina prêt-à-porter, con antine di volta in volta rinnovabili. Quello che è sicuro è la stasi del laccato lucido, superficie un po' troppo specchiante. «Le case avranno più bottiglie e più salami. Soprattutto avranno meno specchi» (Michele Serra, Slow food, n° 1, 1992).







1991 aveva rivoluzionato il concetto di forno con Vaporex, forno per la cottura «sana» a vapore, propone oggi la libertà di decidere se cucinare in maniera tradizionale o con il nuovo sistema solo con un gesto: il vapore diventa un'opzione a pulsante, esattamente come la cottura a ventilazione forzata, quella elettrica o quella a grill. E Ariston Merloni, con Gilda, la cucina tradizionale con cottura a vapore, sottolinea il desiderio delle aziende italiane di avvicinarsi sempre più ai desideri «regionali» dei consumatori: anche quello di potere cucinare bene senza dispendio di consumi. Star ha proposto il forno Bivolume, che consente di personalizzare le quantità e i modi messi in gioco per cucinare, grazie a un ripiano-bistecchiera mobile, posizionabile a piacere. Bosch, invece, propone un piano in vetroceramica a gas sormontato da una cappa aspirante ultrapiatta. E non sono solamente le grandi innovazioni tipologiche o d'uso a fare dell'offerta-elettrodomestico un dio a cento teste. Sono a volte piccole facilities nell'uso a stratificare un'idea di

*Nella pagina a fianco cappa Ronda della Faber, con quadro comandi a scomparsa e ampia superficie filtrante. In questa pagina dall'alto, piano di cottura in vetroceramica per incasso, AKG 149/AV Philips Whirlpool e, in basso, forno da incasso multifunzione F 390 N da 90 cm. Candy, caratterizzato da grande capacità e con sistema di raffreddamento tangenziale che consente la cottura contemporanea di più cibi.*

prodotto di nicchia, disponiamo di undici modelli».

«I gusti cambiano, il cambiamento è costante» è uno dei pensieri guida di Leicht che in Ambiente, il suo modello di design avanzato e rigoroso, privilegia ancora l'unità del sistema, mentre nella nuovissima Loft propone la cucina come isola centrale e in entrambi i casi punta molto sull'appeal dei colori. Così come SieMatic, un'azienda in grado di proporre 28 programmi di cucine, che a Colonia ha presentato una serie di modelli Compatto destinati a «acquirenti orientati al design che vogliono inserire le loro cucine in un piccolo spazio in un locale aperto». Acquirenti individuati tra «gli stili di vita essenziali propri dell'ambiente conservatore, tecnocratico-liberale e in ascesa». A loro Compatto offre un progetto funzionale, ergonomico, caratterizzato dal contenitore cilindrico che regge il tagliere e dal forno posto in alto.

Dopo questa veloce carrellata su alcune realtà produttive, permane l'interesse verso l'altro fenomeno peculiare al mondo della cucina: la centra-

*In basso, il carrello rappresentazione immaginario, supporto alla vendita, di Valcucine, e un modello di Alberti.*



qualità-servizio sull'elettrodomestico-sistema che ne cambia completamente i connotati rispetto al passato.

Ancora in tema di forni un'azienda come Siemens, appartenente a un'area produttiva da sempre conosciuta per il tipo di prodotti funzionali-tecnologici, rigorosi e ineccepibili, offre oggi in tutte le cucine da 45 cm un cassetto incorporato per la leccarda e la griglia da utilizzare come spazio in più porta-accessori. Ma lo stesso discorso si potrebbe fare per Miele che già qualche anno fa propose un modello di lavastoviglie dotato di un cassetto per posate orizzontale, estraibile e acquistabile in doppia copia presso i rivenditori, progettato per entrare perfettamente nel mobile della cucina. Né manca da parte di molti l'attenzione alle piccole cose che fanno la qualità della routine quotidiana, come le cerniere autofrenanti sulle porte a caduta, i carrelli di forni e lavastoviglie totalmente estraibili, i pannelli catalitici e il dispositivo a pirolisi per una pulizia automatica del forno.

Risposta personalizzata ai bisogni tuttavia non vuole dire solamente design dei plus d'uso. Vuole dire anche moltiplicazione dell'offerta di tipologie differenti. Come dire il multifunzione nel forno e le opzioni grill, friggitrice, cottura alogena oppure a gas o elettrica, con o senza piano in vetroceramica nel piano cottura. In moduli tanto ridotti (30 cm) da indurre il consumatore a costruirsi un programma delle attrezzature da acquistare e mettere in uso nella propria cucina come si fa con una automobile, oggi viene offerto di



lità del servizio. Perché una cucina è il progetto-consumo più intenso che si deve affrontare nell'arredare una casa. Isola di lavoro o open space domestico, il sistema cucina non lo risolviamo da soli, nel progetto intervengono, praticamente, altre figure professionali. Non si compra un valore-prodotto, quindi, ma un valore-sistema e la differenza è data dall'offerta di servizi. Lo schema di vendita ne esce profondamente modificato. In un quadro di valore d'acquisto o proprietà è sufficiente mettere a disposizione un bene: tivù, cucina inte-

grata, automobile. Invece in un quadro di valore d'uso il processo è diverso: non si tratta più di vendere elettrodomestici o mobili, ma un sistema di cottura, di refrigerazione, un angolo snack, uno smaltimento rifiuti. Breve, un insieme di oggetti che spariscono di fronte al sistema di servizi che generano. Forse arriveremo, quando il «pittresco» villaggio globale sarà trasformato in residence per vacanzieri o quando la fine delle risorse ce lo imporrà, a avere cucine in locazione (come per certi sistemi informatici), cucine-caravan o in

## Una cucina in tutti i sensi

Mangiare è avventura e meraviglia di scoperte dissetanti e ristoratrici. «Sul far dell'alba, chi rientra a casa dopo un banchetto, una sola pietanza desidera e per ischerzo la propone e sul serio poi la divorra, ammatassando intorno alla forchetta quanti più spaghetti può. E non è impresa facile, perché quelle linguine di pasta lunga, scolate al dente, e quasi verdi — oh, di un verde tenerissimo, madreperlaceo s'intende! —, così intrise d'olio soffritto, con uno sfrigolante spicchio d'aglio, scappano da tutte le parti e quelle che restano via superstiti son le più difficili a cogliersi, ma anche le più ghiotte» (Mario Stefanile, Partenope in cucina, Napoli, Arte tipografica).

La cucina è arte e abile mestiere di fare profumati pasticci dolci e salati, teneri o croccanti. Tutt'altro che ossessiva combinazione di ingredienti, ricette e diete riparatrici, la cucina è cultura di sapori da spartire, raccontare e gustare in tutti i sensi. Poi, sapori e saperi si mescolano a qualità di spazi, tempi, strumenti e suppellettili da mettere al fuoco, in tavola o portare abilmente in bocca, con soddisfazione. Ma spesso si è poco soddisfatti, sia a uscire da mense e pubblici ristoranti, sia a entrare in una cucina domestica: scomodo laboratorio quotidiano, inadatta a sfiziosità del momento. In effetti la macchina da abitare, modello all'americana, accettata e richiesta per essere l'unico riferimento di progresso e affrancamento dal vecchio mondo, ha reso la cucina dome-



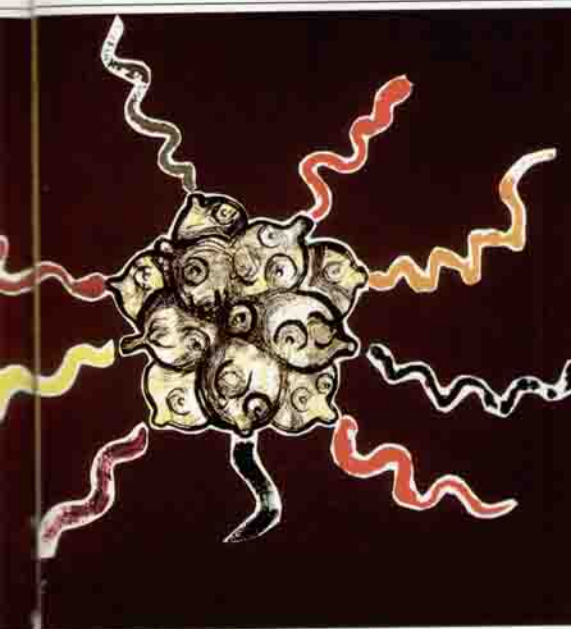


tutto: dal fascino delle culture d'oltralpe all'innovazione della tradizione locale (vedi le novità proposte dal nuovo marchio Electrolux). Fascino e rischio di questa nuova direzione è che il consumatore, già abbastanza smalzato e infedele, finirà probabilmente con lo scegliere prima il tipo di servizio che desidera (fra tutte le combinazioni disponibili sul mercato) e poi, solo in un secondo tempo, anche il marchio che lo commercializza.

La cucina, allora, diverrebbe un crocevia di marchi e offerte differenti e le diverse case di elettrodomestici per tentare di differenziarsi dovrebbero puntare su un design aggressivo e facilmente identificabile. Dalla «casa-intelligente», protagoniste le macchine perfette e automatizzate vestite innanzitutto dalla tecnologia e praticamente tutte uguali, si passerebbe allora alla «casa-performativa», protagonisti i nuovi sistemi d'uso: una babele di stili e di marchi differenti con cui allestire di giorno in giorno un nuovo, personale scenario del consumo domestico.

Frida Doveil

*Nella pagina a fianco, in alto, particolare del cruscotto frontale del forno da incasso a vapore F VAP 4 B Rex Built-in. Sotto, uno dei quattro elementi base, modulari e componibili della nuova serie Domino Zanussi Built-in Appliances. In particolare si tratta della friggitrice e griglia Domino ZH 2 SGF. Ciascun modulo ha un ingombro di 30 cm. In questa pagina cucina Castor CF 2640 S Club Line.*



stica inurbata, poco appetibile. Si son ridotti gli spazi: isola, penisola, angolo, corridoio, nicchia, sottoscala, armadio, cabina e infine pensili, appesi e messi al muro, senza via di scampo.

Per scegliere, tirare a cottura o consumare il cibo, i tempi son stati risicati all'osso, investiti in altre imprese più redditizie. E le forze individuali, sottratte al sociale, restano appena sufficienti a aprire una scatola o a risvegliare un surgelato e un precotto.

«Non da cataclismi, guerre, rivoluzioni,

alluvioni economiche e sociali, tutto il guasto, tutta la mutazione è venuta, da un cambio di velocità: gli uomini del caffè andavano a trenta, cinquanta all'ora; gli uomini del bar vanno a duecento, a cinquecento, a mille all'ora. Tutto qui? Provatevi a riflettere. A mille all'ora, la vita è un'altra cosa. Anzi, anzi, forse non è nemmeno più vita, tanto, a quel ritmo, è povera di piacere, e breve» (Alberto Consiglio, *Sentimento del gusto*, Milano, Parenti, 1957).

Ma per andar in giro con calma e aver cura di accarezzare e esplorare odori e sapori, è importante non atrofizzare, non solo alcuni dei famosi cinque sensi, ma il sesto, settimo e altri ancora che è dato scoprire, ritrovare, allenare e affinare in una cucina domestica, efficace palestra per l'esercizio di squisite motricità e capacità sensoriali. Una cucina urbana, che nella mappa del nuovo nomadismo alimentare è da ritracciare come spazio per preparare occasioni, dispute e mormorii, piacevoli a sé e a chi è disposto a ascoltare le meraviglie di un cibo, tra tavoli intorno a cui fare e raccontare, con sedute disponibili a chi ha voglia di soffermarsi a esplorare gusti e situazioni. Per contornare pareti non troppo fardite, da apparecchiare al momento di colori e forme, sapidamente dosando luci e suoni. Una cucina dove poter giocare con arte, di buon fiuto, gusto, occhio, udito e, nell'insaporire l'insalata, delicatezza di mano, per piacere.

Lucia Bartolini

esperta di gastronomia, collaboratrice della Rai per il programma «Raccontar di cucina domestica».

multiproprietà, dislocate su ogni piano dell'edificio, cucine-dispenser da gestire in comune, come l'unico fuoco al centro della grande caverna.

Per rispondere alle esigenze di queste nuove politiche di vendita, aziende, associazioni e rivenditori percorrono numerose vie, sovente proporzionali alla dimensione o al target. In Germania oltre l'80% del fatturato complessivo dell'arredamento è sviluppato dalle associazioni commerciali, veri gruppi d'acquisto, di vendita e di marketing. Sempre in Germania, la Leicht, un'azienda del gruppo Welle, oltre a una produzione pilotata da ordinatori che porta a una produzione pilotata da ordinatori che porta alla «fabbricazione di serie-individuale» ha organizzato Forum, un centro di formazione internazionale per progettisti e installatori. Luogo in cui sorretti dallo slogan «La forza attraverso una partnership attiva» si tengono frequenti seminari di disegno progettuale, vendita e gestione, per i responsabili di negozio. In Italia alcune aziende leader, tra cui Snaidero, Sarila, RB Rossana, hanno investito notevoli risorse per attivare una rete di distribuzione informatizzata, utile a gestire la gamma e le sue variabili profonde. Altri hanno adottato soluzioni ad personam; è il caso di Alberti, che, avendo un numero di punti vendita contenuto, può fornire una consulenza diretta e tempestiva tramite l'apposito ufficio tecnico interno, o di Valcucine per la quale Gabriele Centazzo ha progettato un ingegnoso e efficiente carrello-display chiamato «rappresentazione dell'immaginario» dove sono raccolti campioni di legni, materiali, colori, cerniere, rifiniture, che attraverso una facile manipolazione consentono al rivenditore e all'utente finale di materializzare all'istante la personalizzazione desiderata. Si nota infine, nella ricchezza tecnologica e progettuale, una zona d'ombra: il sistema di illuminazione che, a differenza dell'ufficio dove gli sono stati dedicati costanti studi specifici, presenta spesso manufatti riciclati da altre aree di provenienza. Insomma in cucina non si vede quella luce che funzionalità e mitologia del luogo meriterebbero. ■

*In basso a sinistra, una ambientazione di Siematic. Nel riquadro, «opera golosa» di Lorena D'Ilio presentata alla mostra «Opere golose» presso la galleria In Versi di Firenze.*