

# INTERNI ANNUAL

SETTEMBRE/SEPTEMBER 2002

## CUCINA 2002



FURNISHING SYSTEMS AND APPLIANCES  
WITH COMPLETE ENGLISH TEXT

# ARREDI ED ELETTRODOMESTICI





# YOUNG SURVIVORS

in cura e direzione di Virginia Bratore



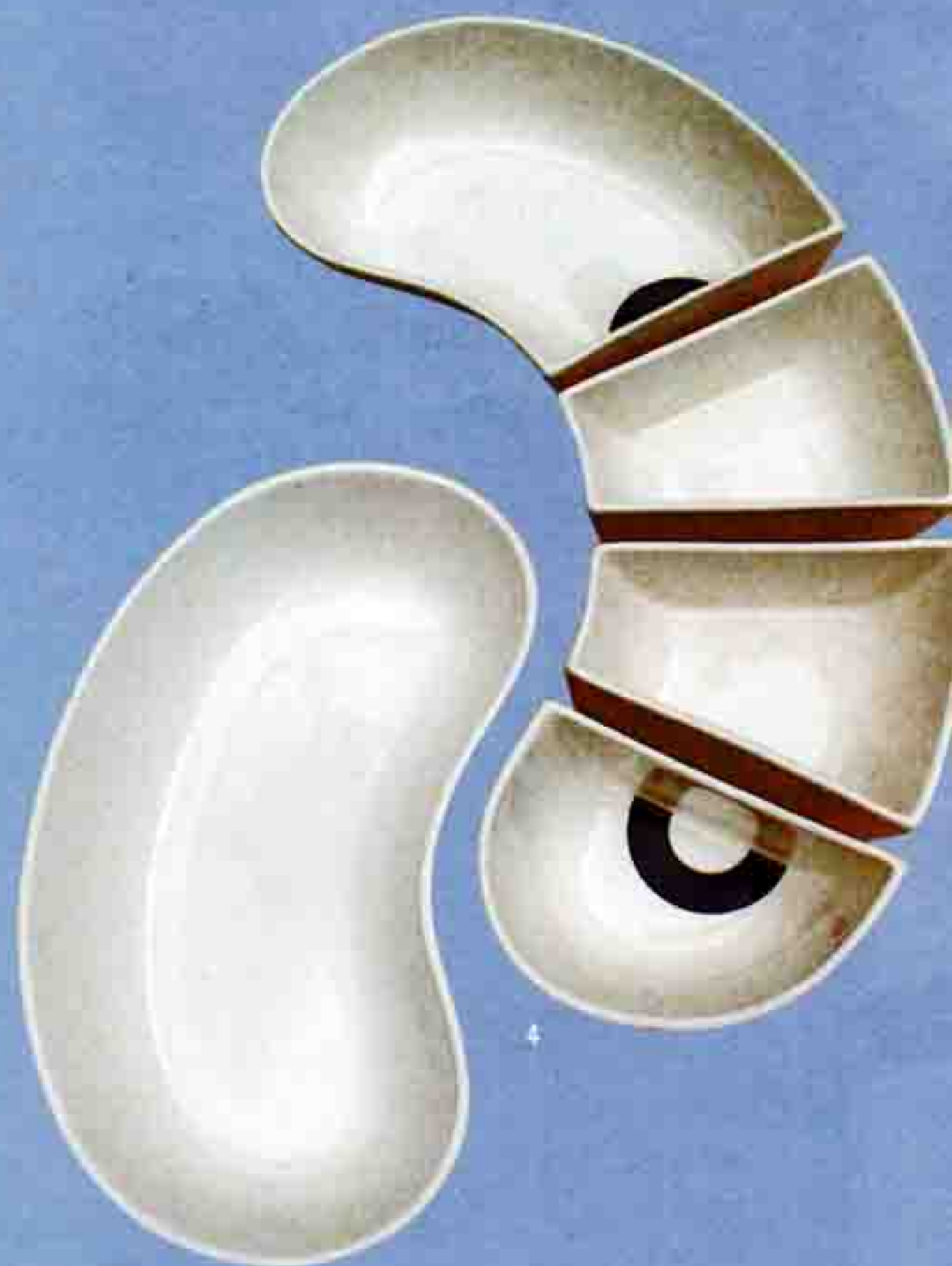
Siamo tutti dei sopravvissuti. A qualcosa, qualcuno, ai funghi velenosi, alle cozze, alle troppe feste o ai troppi guai. E quando si parla di cibo e di cucina sopravvivere è una delle parole chiave del momento. Cerca di sopravvivere il riso basmati, con il quale da alcuni millenni si sfamano Pakistani e Indiani e sul cui chicco la multinazionale Rice Tec ha depositato, negli USA, 20 brevetti. È sopravvissuta, invece, la curcuma, la polvere gialla che è alla base del curry e che nel 1995 era stata brevettata dal Mississippi Medical Center; dopo anni di lotte, i giudici hanno dovuto dare ragione al governo indiano: una spezia non può definirsi un'invenzione! I Catalani, che come noi sono ricchi da poco, per purificare il sangue dai

mali dell'abbondanza a fine inverno rinnovano il rituale della *calçotada*: un'orgia di cipollotti selvatici cotti alla brace. Per sopravvivere alle paure dell'11 settembre, gli Americani hanno messo in commercio innumerevoli kit di sopravvivenza alimentare. Il più famoso, venduto con lo slogan "Non una dieta che ti mantenga in forma ma una che ti mantenga vivo!" è quello dei Mormoni, *The Mormons 4 Plan*, che stoccano a testa 150 kg di farina, 40 di latte in polvere, 30 di zucchero o miele e 2 di sale. Accanto alle cucine extra large, oggi di moda nell'upper class (cfr. INTERNI 522, pag. 228-245), vi sono tutti coloro che sopravvivono in cucine di pochi metri quadrati, o mangiano per strada o alle feste... sono mondi giovani che amano mangiare ma non governare la cucina, che dividono il cibo con gli amici in cucina o davanti a Internet o davanti alla tv, che comunque si ingegnano, come emerge da questa raccolta di progetti, a trovare altre eleganze, nuovi modi per fare con meno, più in fretta, diversamente o con più allegria.



**Nella pagina accanto e nelle foto 1 e 2, piccola zona cottura e lavaggio con piano scolapiatti e mensole in Corian, design Jiri Pelci. È prodotta a Praga da Agentura Carolina. 3. Tazza da zuppa con incavo roggi-bacchette, design e produzione Marc Boase, UK. Il set, realizzato in porcellana, si è recentemente aggiudicato il Peugeot Design Award; 4. Set in ceramica formato da tre vaschette in due colori, disegnato e prodotto da Geraldine Mcgloin, UK.**

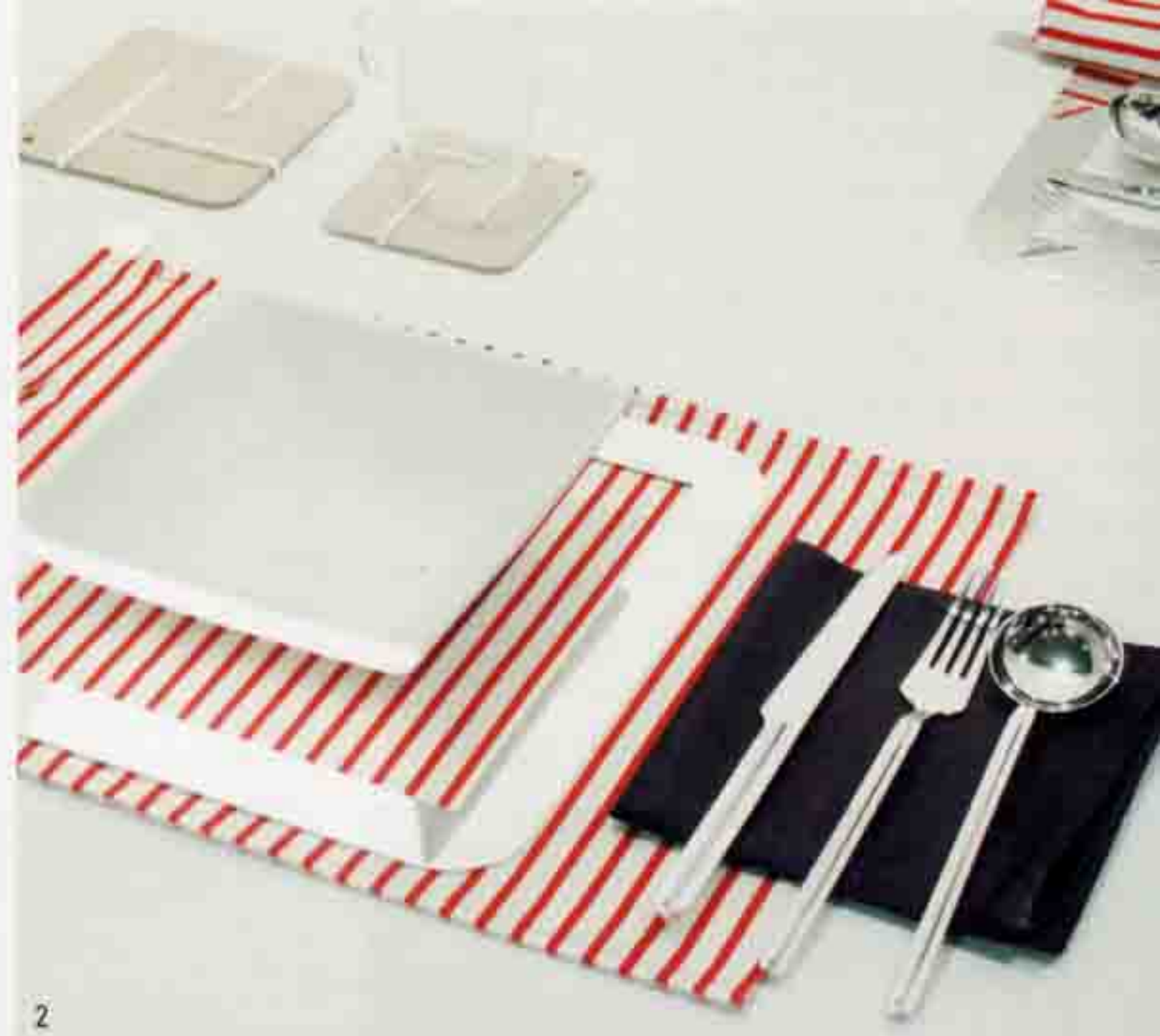
*On the facing page and in photos 1 and 2, small cooking and washing zone with dishdrain and shelves in Corian, design Jiri Pelci. Produced in Prague by Agentura Carolina. 3. Soup bowl with chopstick holder, design and production Marc Boase, UK. The set, in porcelain, recently received the Peugeot Design Award; 4. Set in ceramic composed of three tins in two colors, designed and produced by Geraldine Mcgloin, UK.*







1



2



3



4



5

1. Servizio in argento rodiato e corno di bufalo, design e produzione Nicola Volpini/More or Less Design; 2. Di More or Less Design, set da tavola con tovaglietta, tovagliolo e portatovagliolo coordinati, sottopiatte e sottobicchieri in argento, posate in argento e acciaio; 3. Portauovo in ceramica di Geraldine McGloin, UK; 4. Cestello portaciliegie di Hannah Dipper, UK; 5. Sono un Mattarello, concept di Antonio Cos.

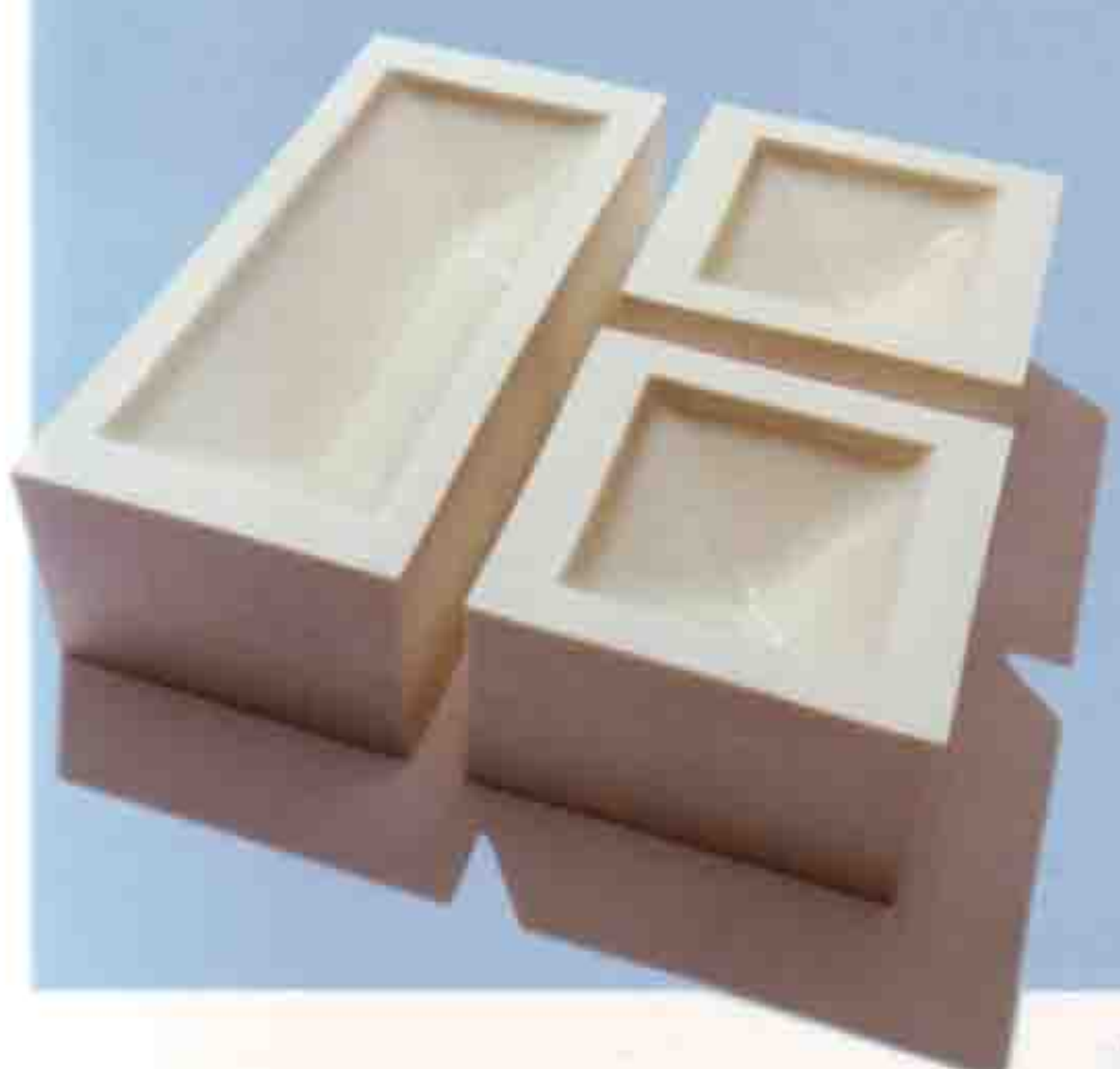
1. Service in rhodium-plated silver and buffalo horn, design and production by Nicola Volpini/More or Less Design; 2. By More or Less Design, table set with coordinated napkins, tablecloth and napkin holders, silver plate and glass holders, flatware in silver and steel; 3. Ceramic egg-cup by Geraldine McGloin, UK; 4. Cherry basket by Hannah Dipper, UK; 5. Sono un Mattarello, concept by Antonio Cos.



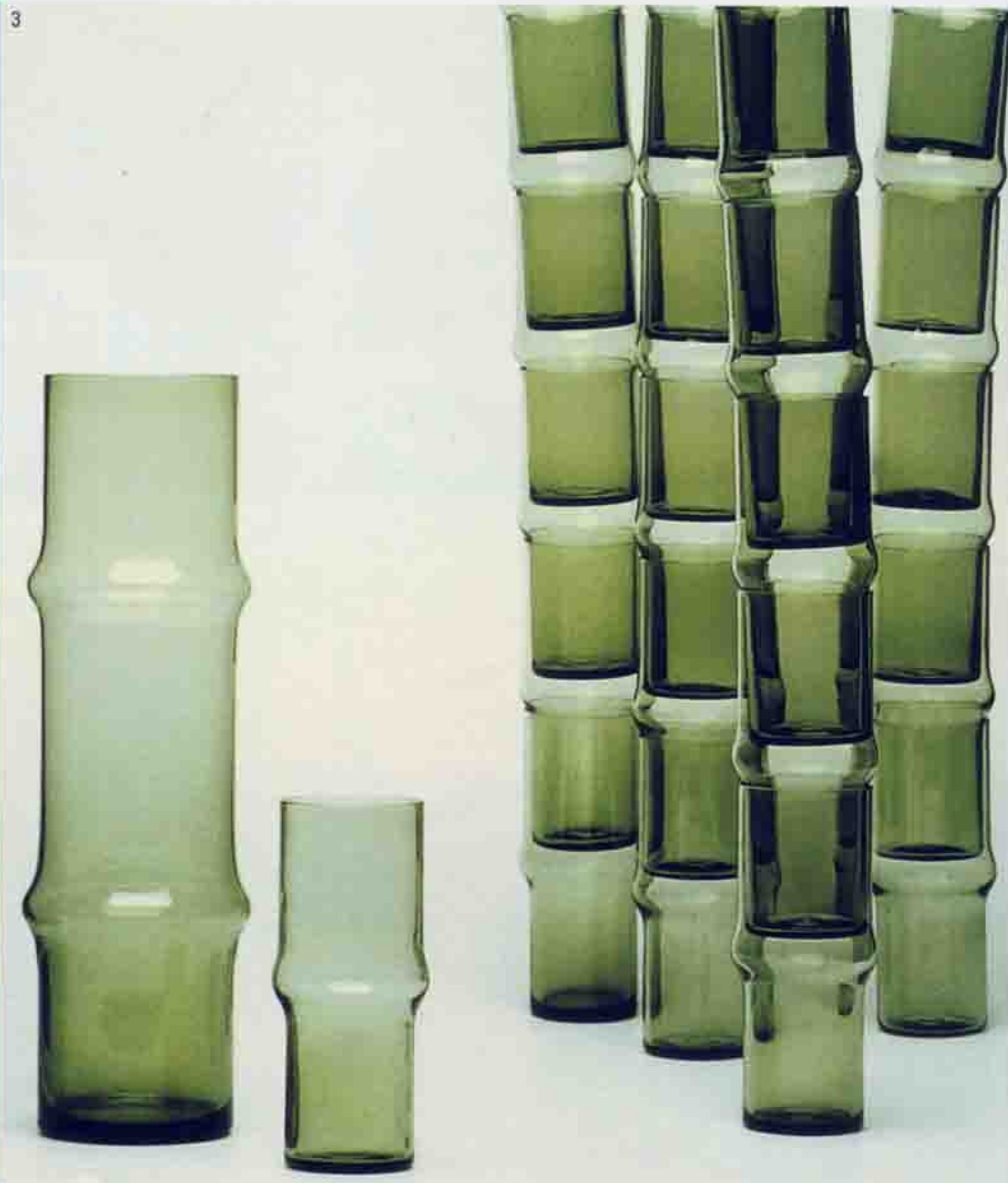


6. Una pagina del catalogo EKWC dedicata al vaso in porcellana Balloon, design Wieki Somers; 7. Ceramiche in lavastoviglie, immagine-copertina del catalogo Wetdesign dell'istituto olandese European Ceramic Work Centre; 8. Divorce Ware, set da tavola 'cinico' in porcellana che ironizza sulla crisi del matrimonio, concept e produzione Hannah Dipper.

6. A page from the EKWC catalogue for the Balloon porcelain vase, design Wieki Somers; 7. Pottery in the dishwasher, cover image of the Wetdesign catalogue of the Dutch institute European Ceramic Work Centre; 8. Divorce Ware, 'cynical' table set in porcelain, an ironic take on marital conflict, concept and production by Hannah Dipper







1. Stoviglie e installazione di Jan B. presso lo Spazio Consolo al Fuori Salone 2002, foto di Sergio Chimenti; 2. Idee per piccoli orti pensili di erbe aromatiche da tenere in cucina, di Raoul Bretzel; 3. Bicchieri in vetro verde che impilati evocano una canna di bambù, disegnati e prodotti in Svezia da Angelica Gustafsson; 4. Golosimetro, metro in cioccolato di Paolo Ulian per la mostra Sistemi di Misura dei Designer; 5. Vassoio in fibra di carbonio realizzato con la tecnologia utilizzata nella costruzione delle carene delle moto da corsa, disegnato e prodotto dal giovane team ArkTechnologies, coordinato da Claudio Caramel; 6. Contenitore a secchio in feltro con manico in pelle, prodotto da Hive, UK.

1. Kitchenware and installation by Jan B. at Spazio Consolo during the Fuori Salone 2002, photo by Sergio Chimenti; 2. Ideas for small kitchen herb gardens, by Raoul Bretzel; 3. Green glasses that stack to create a bamboo image, designed and produced in Sweden by Angelica Gustafsson; 4. Golosimetro, chocolate ruler by Paolo Ulian for the exhibition Sistemi di Misura dei Designer; 5. Tray in carbon fiber made with technology utilized for the fairings of racing motorcycles, designed and produced by the young team ArkTechnologies, coordinated by Claudio Caramel; 6. Felt pail with leather handle, produced by Hive, UK.



## Young Survivors

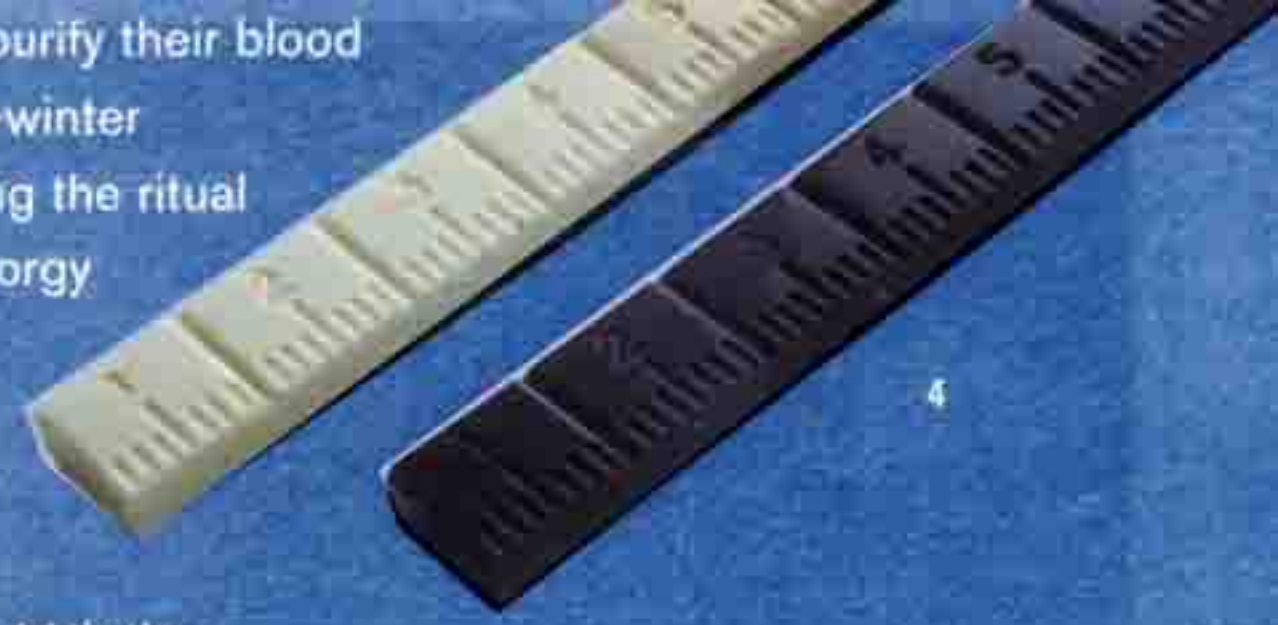
We're all survivors. We've survived something, someone, poisonous mushrooms, tainted seafood, too many parties or too many troubles. And on the theme of food and the kitchen survival is one of the key words of the moment.

Basmati rice, for example, is trying to survive, that humble plant that has nourished people in Pakistan and India for thousands of years, and is now the subject of 20 patents deposited in the US by the multinational Rice Tec. Curcuma, the yellow powder that is the foundation of curry, has survived, though it was patented in 1995 by the Mississippi Medical Center; after years of battles, the judges decided to rule in favor of the Indian government: a spice cannot be an invention! The Catalans, who like us have only recently



achieved affluence, purify their blood from the evils of late-winter abundance by reviving the ritual of the *calçotada*: an orgy of wild onions roasted on charcoal.

To survive the shock of September 11th the Americans have flooded the market with nutritional survival kits. The most famous, sold with the slogan "Not a diet to stay in shape, but a diet to stay alive!" is that of the Mormons, *The Mormons 4 Plan*, stocking up 150 kg of flour, 40 of powdered milk, 30 of sugar or honey and 2 of salt per person. Alongside the extra large kitchens that are all the rage among the upper classes (see INTERNI 522, pag. 228-245), there are plenty of people who survive in tiny kitchens, or do their eating on the street, or at parties... youthful worlds where eating's a pleasure but work in the kitchen's a pain, where food is shared with friends around a kitchen table or in front of a monitor or a television set. Nevertheless, as we can see in this selection of projects, the young know how to find different types of elegance, new ways to do better with less, faster, or at least more cheerfully.







2



**1. Set in porcellana per tè e pasticcini, disegnato e prodotto da Ineke Hans, NL. 2. Idea di Lanzillo & Martinengo per un dispenser che alle feste ripartisce subito e in parti eguali il contenuto di una bottiglia in sei bicchieri. 3. 4. 5. Tile kitchen, concept cucina basato sull'idea di piastrelle attrezzate, proposto da Peter van der Jagt, Erik-jan-Kwakkkel e Arnout Visser, NL. 6. 7. Mobile cucina, con piano di copertura scorrevole, prototipo realizzato da Claudia Wiedemann per la collettiva Codice 21 al Salone Satellite 2002.**

1. Set in porcelain for tea and cookies; designed and produced by Ineke Hans, NL. 2. Idea by Lanzillo & Martinengo for a dispenser that automatically divides the contents of a bottle into six glasses at parties. 3. 4. 5. Tile kitchen, kitchen concept based on the idea of accessorized tiles, proposed by Peter van der Jagt, Erik-jan-Kwakkkel and Arnout Visser, NL. 6. 7. Kitchen unit with sliding top, prototype made by Claudia Wiedemann for the group show Codice 21 at the Salone Satellite 2002.



