

TANTO NEURANT

with complete English texts

DICEMBRE/DECEMBER 2007

CUCINA 2007/2008



GLI STILI, LE TENDENZE, LE NUOVE FINITURE E I MATERIALI
STYLES, TRENDS, NEW FINISHES AND MATERIALS
ELETTRODOMESTICI, COLORATI E SUPER SPECIALIZZATI
APPLIANCES: COLORFUL AND SUPER-SPECIALIZED
LE NUOVE FRONTIERE DEL GUSTO, DAI SUPERMARKET EXTRA
CHIC ALLE CANTINE D'AUTORE/THE NEW FRONTIERS OF TASTE,
FROM EXTRA-CHIC SUPERMARKETS TO DESIGNER WINE CELLARS

Stoviglie riviste dal gruppo internazionale IN/D Label Design Collective Mo-Billy, basato nel Berkshire. Cerchio per affettare le mele, progettato dagli studenti della Fachhochschule di Muenster. Nella pagina accanto, tovaglia da leggere, di SEM Design, Utrecht.

Kitchenware designed by the international group IN/D Label Design Collective Mo-Billy, based in Berkshire. Apple slicer designed by the students of the Fachhochschule in Muenster. Opposite page, reading tablecloth by SEM Design, Utrecht.

La cucina e il cibo vanno di moda. È il trionfo delle tre C: Cultura, Colore, Calore.

Kitchen and food are in fashion. Culture, Colour and Warmth are all the rage.

Sul cibo come espressione generale e integrata di cultura non vi è mai stato dubbio alcuno, ma negli ultimi anni c'è una vera e propria esondazione. In ogni tomino sembra celarsi l'antropologia della montagna, nella preparazione di una mousse compaiono teorie fisiche e molecolari che evocano Avogadro e Fermi. Se ne deduce che in un tomino con mousse di gamberi ci sono mare, monti e aria fresca (senza dimenticare gli antibiotici con cui vengono allevati gli onnipresenti gamberetti). Anche del colore si parla volentieri e dopo le ultime edizioni dei libri *El Bulli*, di Ferran Adrià – capolavori di estetica e fotografia – viene più voglia di appenderli sulla parete, i cibi, che di metterli sotto i denti.

Il colore rivela inoltre uno dei tipici drammi della società contemporanea: mentre sempre di più scarseggia negli alimenti (soprattutto nei paesi floridi dove subisce troppi compromessi di coltivazione e stivaggio), abbonda sugli attrezzi per la cucina e nel packaging. Il colore imperversa nei casalinghi e non vi è luogo dell'abitare umano più vivace e stupefacente della cucina. Questo anche grazie alle aziende culto del design come Alessi, Guzzini, Tupperware, che hanno saputo infondere nei casalinghi linguaggi, ironie e identità nuove. Se però passiamo al calore le cose si complicano. Da un lato la cucina viene vista come il luogo del calore umano, della convivialità, della famiglia. Dall'altro i nuovi modi di vivere, in particolare nella fascia giovane e benestante, fanno sì che si stia sempre più tempo fuori casa e che la cucina domestica sia più una tecnologia che un focolare. Ci si domanda anche da chi mai le giovani generazioni evolute potranno imparare i gesti complessi di chi ogni giorno prepara e cuoce i cibi. Sino a trent'anni fa nelle scuole medie italiane c'erano corsi di 'applicazioni tecniche', che almeno per le femmine prevedevano esercitazioni di cucina. Perché la cucina taglia, bolle, scotta, brucia, scalda, cuoce. Altrimenti restano i panini e le insalate. Oggi invece si impara dove e come si può, e di fatto per un giovane è difficile impadronirsi dei gesti di preparazione e delle tecniche di cottura. Lo dicono anche i nuovi progetti che senza posa sfornano i giovani designer: vi sono molte sottigliezze concettuali, infiniti colori e delicate variazioni sul tema. Ma non c'è quasi nessuno che si preoccupi del fuoco che incendia, delle pentole che si rovesciano, dell'elettricità che confina con l'acqua. Non a caso è allarme rosso, in particolare per bambini e anziani, ma anche per gli adulti che stanno perdendo la 'manualità' in cucina. Una ricerca che



La cucina scotta

di/by **Virginio Briatore**
foto di/photos by **Marino Ramazzotti**

ha analizzato una vasta mole di dati relativa agli accessi ai pronto soccorso statunitensi negli anni 1997-2002 precisa che sono oltre 17 mila i bimbi di cinque anni e più piccoli, vittime di bruciature o ustioni. Oltre sei bimbi su dieci (66 per cento) si erano bruciati con un liquido bollente, i restanti al contatto con materiali caldi. Ma non serve andare in America per rendersi conto del problema e delle opportunità progettuali; gli aspiranti designer possono navigare da subito sul sito dei Carabinieri. Meno gadget colorati quindi e più ricerca su manici, materiali antiscottatura, fermo pentole, fermo lama, proteggi mano, guanti da forno e da taglio, grembiuli e paraspruzzi. E più tempo in cucina, perché altrimenti si perdono sapori e fondamenta, come scrive già nel 1991 Piero Camporesi ne *Le officine dei sensi*: "Oggi la cucina, sradicata dal fuoco e dalle case, dal calendario come dalle stagioni, dalle canoniche come dalle pensioni, dal sacro come dal profano, sta diventando ogni giorno di più un'appendice della dietologia e della serialità programmata, diretta dai grandi centri della distribuzione e della ristorazione collettiva".



The kitchen burns

Nobody has ever had any doubts about food as a general and integrated expression of culture, but in the last few years there has been a real overdoing. Every 'tomino' (mountain cheese) seems to hide the anthropology of the mountain, in the preparation of a mousse there are physical and molecular theories, that recall Avogadro and Fermi. So, we may infer that in a tomino with a crayfish mousse we find sea, mountains and fresh air (not forgetting the antibiotics used to rear the omnipresent shrimps). Colour is also a favourite subject and after the recent editions of the books *El Bulli*, by Ferran Adrià – masterpieces of aesthetics and photography – one would rather hang food on the wall than eat it.

Also, the colour reveals one of the typical tragedies of contemporary society: it is increasingly scarce in food (especially in flourishing countries, where it undergoes too many compromises of cultivation and stowage) while it abounds in kitchen utensils and packaging. Colour is ripe in household articles and no place inhabited by human beings is livelier and more amazing than the kitchen. That also thanks to cult design firms like Alessi, Guzzini, Tupperware, that could infuse languages, ironies and new identities in household articles. However, things are more complicated as far as warmth is concerned. On the one hand, the kitchen is seen as the place of warm welcome,



3

1.2. Garde à manger e gamba di tavolo realizzati con ricami irrigiditi dagli studenti di una scuola presente al Salone Satellite. 3. Ricerca sulle posate a cura del gruppo inglese Art School. 1.2. Garde à manger and table leg carried out with stiff embroideries by the students of a school exhibiting at Salone Satellite. 3. A study on cutlery by the English group Art School.

I

Tavola con piani
attrezzati rivolgibili,
progetto di Simon
Prece-Hidden Art,
Londra.

*Table with overturning,
equipped tops, design
by Simon Prece-
Hidden Art, London.*



conviviality, family. On the other hand, due to the new life styles, in particular in the young and well-off segment, people are less and less at home and the kitchen is rather a technology than a hearth. We wonder who is going to teach the young and progressive generations the complex gestures of those who prepare and cook food every day. Until thirty years ago, there were lessons of technical applications in the Italian secondary school, so at least the girls could practice in the kitchen. Because the kitchen cuts, boils, burns, heats and cooks. Otherwise, you get sandwiches and salads only. Now you learn where and how you can and for the young is hard to master the preparation gestures and cooking techniques. That's proved also by the new designs the young designers bring out incessantly: there are many conceptual subtleties, numberless colours and delicate variations on the theme.

But almost nobody seems to care about the fire that ignites, the pots that overturn, the power near the water. That explains the current red warning, in particular for children and elderly, who are losing their 'manual ability' in the kitchen. A study has analyzed a huge amount of data concerning the access to the first aids in the US in the 1997-2002 period showing that there are more than 17 thousands five-year children and even younger, who are burn casualties. More than six children out of ten (66 per cent) burnt themselves with a boiling liquid, the rest by touching hot materials. But no need to go to America to realize the problem and the planning opportunities; the would-be designers may already visit the Carabinieri site. So, less coloured gadgets and more studies on handles, burn-proof materials, pot-catch, blade-catch, hand protection, oven and cut mitt, apron and splashboard. And more time in the kitchen, otherwise you lose

flavours and foundation, as Piero Camporesi wrote in 'Le officine dei sensi' in 1991: "Now the kitchen, uprooted from the fire and house, from the calendar as well as from seasons, from the rectories and boardinghouses, from the sacred and the profane, is more and more turning into an appendix of dietetics and the planned serializing, run by the big chains of distribution and catering".



In questa pagina, monoblocco cucina con piano cottura, lavello, forno e lavastoviglie, con rubinetto miscelatore in silicone traslucido, progetto di AZ Design.

Nella pagina accanto, bacchette e contenitori per cibo presentati alla mostra collettiva Les Belges - Wallonie/Bruxelles.



On this page, built-in kitchen with cooking surface, sink, oven and dishwasher, mixer in translucent silicon by AZ Design. Opposite page, food containers and sticks presented at the collective exhibition Les Belges - Wallonie/Bruxelles.



