

# L'ARREDAMENTO IN CUCINA

Italian and English version



[www.dibaio.com](http://www.dibaio.com)

**99 IDEE**  
**PER VIVERE LA CUCINA**  
**99 IDEE**  
**MATERIALI TECNOLOGIA**  
**TRADIZIONE E MODERNITA'**

centralità del progetto • innovazione • uso dei materiali • nuove tecnologie

## Best Man



**Giovanna Azzarello.** Nasce a Milano, dove a soli 23 anni consegue la laurea in architettura e contemporaneamente apre il suo studio professionale. Inizialmente si occupa di industrial design, e anche se le chiedono prodotti solo estetici, insiste nello studiare con rapporto forma-funzione, appoggiandosi per la ricerca al Centro "Nostra Famiglia" di Bosisio Parini. Tra le altre attività, nel 1994 collabora con la Flou disegnando il versatile letto "Toy" e nel 1996 con Stayling realizza "Mimi". Successivamente il suo interesse si rivolge al settore dell'edilizia residenziale prediligendo il ripristino conservativo di case stilisticamente importanti. Altra interessante esperienza è quella di acquisizione di incarichi pubblici.

**Laura Bongiovanni.** Nata nel 1974 si è laureata al Politecnico di Torino nel 1999 con il massimo dei voti. Durante la collaborazione con Giugiaro Design ha realizzato lavori significativi e partecipato a numerosi concorsi in Italia e all'estero. Ha progettato negozi, showroom e stand per marchi internazionali. Si occupa di progettazione d'interni e di interior design per abitazioni private. È stata vincitrice del premio speciale ADI in occasione del concorso internazionale di idee "Di Porta in Porta" indetto dalla Lualdi Porte, e del premio Abet Laminati riservato ai migliori progetti del Corso di Disegno Industriale. Oltre all'esperienza progettuale nell'ambito lavorativo, è stata docente presso l'Istituto Europeo di Design, per il corso di Digital and Virtual Design.



**Andrea Langhi.** Classe 1966, laureato al Politecnico di Milano nel 1992. Dal 1995 si occupa di interior design per locali pubblici e spazi commerciali. Bar, ristoranti, discoteche, pub, caffetterie, negozi, cinema, giardini estivi ma anche interni di abitazioni private e design di oggetti e lampade. Tra le realizzazioni G Lounge, Tocqueville13 e Deseo a Milano, Sali&Tabacchi a Reggio Emilia, Nikita disco&restaurant a Bergamo, Out Of Order new generation, pub di Rimini primo concept pub di Guinness, alcuni format per catene commerciali come Caffè Ambrosiano, C House, +39LaPizza presenti nei principali Centri Commerciali. Nel 2006 ha presentato al Salone del Mobile alcuni oggetti di design sotto il marchio "Contemporanea\_mente".

**Folco Orlandini-Lucci Orlandini Design.** Nato a Grosseto nel 1972, si laurea in Architettura al Politecnico di Milano nel 1998. Nel 1999 ha lavorato al progetto di una nuova concept car presso il Centro Stile Alfa Romeo di Arese. Dal 2000 è entrato nello studio Lucciorlandini Design lavorando principalmente nel settore Home and Kitchen design. Ha realizzato progetti per Snaidero, Calligaris, Segis, Sss, Biesse. Ha collaborato anche a progetti nell'area dell'ufficio e comunità: Lamm, Mascagni, Versteel. Parallelamente all'attività dello studio ha portato avanti diversi progetti personali di arredamento e di design per concorsi e iniziative sociali; nel 2007 si classifica primo al concorso MovDesign indetto da Eureka di Treviso. Ama il cinema e la natura e canta nella rock band "Mesmerize".



**Giuseppe Bignotti e Lorenza Moratello - Studio Logis.** Giuseppe Bignotti ha maturato una decennale esperienza nel campo della ricerca e vendita dei materiali per la finitura di superfici, con particolare attenzione a quelle naturali. Appassionato di impiantistica ha sviluppato una notevole competenza nel campo delle tecnologie più nuove da applicare all'impiantistica domestica. Lorenza Moratello ha collaborato con diversi showroom d'arredamento in veste di progettista; ha inoltre disegnato per falegnamerie di produzione su misura e industriale, sviluppando una conoscenza del mobile sia estetica che tecnica. Lo studio Logis nasce dalla loro collaborazione nel 1995 e si occupa di progettazione a 360°.

**Daniele Lo Scalzo Moscheri.** Nato nel '63, si laurea alla facoltà di Architettura di Milano nel 1987. Master in "Advanced technology application on industrial design manufactory" a Tampa nel 1988. Dal 1987 è consulente di Piero Lissoni per lavori commissionati da Boffi, Porro, Matteograssi, Iren, Living, Artemide. Collabora in proprio con una trentina di aziende primarie del settore. Il suo stile è conciso, up-to-date, gioca con l'incontro di materiali diversi; il segno è nitido e preciso, arricchito dall'innovazione tecnologica e dalla cultura "ready made" al confine tra quotidianità e futuro.



**Silvio Recalcati.** Nato a Cernusco sul Naviglio (MI) nel 1962, si laurea in Architettura presso il Politecnico di Milano nel 1986 con una tesi sulla tecnologia delle costruzioni (isolamenti e innovazioni costruttive per l'edilizia residenziale, industriale e commerciale). Nel 1989 apre il suo studio tecnico che si occupa di: progettazione architettonica, sicurezza negli ambienti di lavoro, prevenzione incendi, consulenza e progettazione impianti elettrici, consulenza tecnico-edilizia, allestimenti di ambienti-arredamento, project management e controllo dei costi edili e di arredamento, building e facility management, con particolare attenzione alla funzionalità e alla conservazione e valorizzazione dei beni, utilizzando sistemi informatici avanzati.

**Davide Vercelli.** Laureato in ingegneria meccanica, da sempre appassionato alla cultura del progetto. Dal '98 segue lo sviluppo della Divisione Bagno e Cucina di Ritmonio, realizzando rubinetterie e prodotti riconosciuti a livello internazionale: Selezione ADI Design Index, Premio Compasso d'Oro ADI, Yang & Design. Numerosi gli interventi a livello formativo in collaborazione con Istituti e Università quali il Politecnico di Milano, Facoltà del Design, dove è stato assistente. Dal 2003 con Ritmonio pensa, progetta e sperimenta il sistema Bianconiglio, progetto ambizioso che non si limita al rubinetto, ma immagina e costruisce un nuovo sistema di gestione dell'acqua per l'ambiente domestico. Collabora tra gli altri con il Gruppo Zendher.



## *In che modo l'architettura del "locus cucina" risente della femminizzazione dell'occupazione nel mondo del lavoro?*

Anni fa, la cucina era il luogo pieno di odori stuzzicanti e ottimi cibi, con pentole e padelle in rame appese; in questo ambiente magico c'era la donna, "l'angelo del Focolare". Questa figura, col modernismo, con l'evoluzione della famiglia all'interno della società, è cambiata; oggi la donna lavora e nello stesso tempo ha l'onere di provvedere alla casa.

Questo ha trasformato la casa che è diventata più dinamica e minimale per agevolare la propria manutenzione. La cucina è diventata uno spazio transitorio per cucinare, lavorare, popolandosi di attrezzature all'avanguardia, apparecchi multifunzionali e materiali asettici che facilitano il lavoro della donna e velocizzano le operazioni domestiche.

L'impegno della donna al di fuori delle mura domestiche ha creato un diverso modo di vivere la cucina. Se proviamo ad andare indietro di una o due generazioni vediamo subito le differenze: si è ridotto il numero dei pasti consumati a casa ed è aumentato il numero e le possibilità di avere cibi pronti. Questo dimostra che la donna che lavora vede la preparazione del pasto molto spesso come un problema da risolvere e solo in certi momenti un piacere e un'arte. La donna si identifica e si realizza in altri campi estranei all'ambiente casalingo, per cui spesso cucinare diventa una libera scelta e non un dovere. Il locus cucina si è quindi arricchito di strumenti atti a velocizzare ed agevolare in termini di tempo le operazioni legate alla preparazione e al consumo del cibo.

Direi che il modo migliore per aiutare una donna oggi è di metterle a disposizione quanto la tecnologia offre per semplificare la vita. Che si tratti di una lavastoviglie, una asciugatrice, un forno a microonde.

Forse sarebbe più giusto dire che la cucina è diventata un sistema estremamente flessibile e deve potersi adattare ad un'utenza che è sempre più diversificata. Se una volta era la "donna di casa" l'unica ad interfacciarsi con la cucina, oggi il kitchen-living è ormai un ambiente unico, luogo di incontro e di passaggio, di riunione degli affetti e delle amicizie. Deve perciò piacere e soddisfare l'intero nucleo familiare. A questo punto ci sarebbe da chiedersi: perché continua ad essere la donna a decidere l'acquisto della cucina?

Il maggiore impegno della donna nel mondo del lavoro ha, secondo noi, dato un notevole impulso alla tecnicizzazione dell'ambiente cucina. L'esigenza di eseguire le stesse funzioni con una disponibilità di tempo molto ridotta ha portato a fare qui, molto più che nel resto della casa, una profonda ricerca per l'utilizzo di materiali che potessero essere non solo belli esteticamente, ma soprattutto di facile manutenzione e di grande resistenza, e ad ausili tecnologici sempre più performanti, così che le linee sono divenute nel tempo molto più pulite ed essenziali e le componentistiche sempre più avanzate per rispondere all'esigenza di praticità.

A mio parere, la parità dei ruoli tra l'uomo e la donna ha condizionato l'ambiente cucina rendendo "unisex" il linguaggio ad essa riferito. La cultura della buona cucina, la tecnologia, l'ergonomia ed il design hanno reso l'ambiente cucina uno spazio primario di riunione in cui si concentra la comunicazione domestica.

La donna, come l'uomo, vive, lavora e nella società di oggi, scandita da ritmi ben precisi, deve vivere con lo spazio cucina, considerandolo ormai uno dei tanti luoghi in cui imbattersi in tempi e modi ben organizzati, durante la giornata. Non più uno spazio cucina creato, progettato e preparato per accogliere una donna padrona del "locus-cucina" ma un'area creata su presupposti completamente diversi, uno spazio più attento alle funzioni, ai tempi, alla gestione dello stesso, appunto come ad uno spazio esasperato alle esigenze e richieste della vita di tutti i giorni per una famiglia attiva, dove anche la donna è operativa all'esterno della casa.

L'evoluzione della struttura della cucina risente in generale, in modo marginale e con un certo divario temporale dei mutamenti in essere del mondo sociale. Non siamo mai stati (noi progettisti) molto veloci a capire o meglio prevenire i mutamenti e abbiamo subito le necessità poste in essere dal mercato. La necessità o la scelta della donna di lavorare e di poter dedicare meno tempo alla casa ha portato con sé una serie di mutamenti nelle modalità di acquisto e consumo dei cibi ed uno spostamento della fruizione della cucina, che può venir sfruttata come tale solo nei momenti liberi e magari non più solo dalla donna, configurando uno spostamento negli acquisti di cibi ready to eat e dei surgelati. Conseguenza: maggiore enfasi al frigo, inserimento di congelatori, forni a microonde.

## *C'è ancora spazio per il romanticismo in quell'ambiente che per tradizione è ed era il "regno della donna"?*



Le atmosfere rilassanti diventano sempre più importanti e sono introdotte dai dettagli altamente funzionali; la cucina diventa un posto dove si lavora meno, ma c'è ancora il piacere di interagire in maniera rilassata. L'industria del mobile e il design si sono così adeguati alle esigenze perfezionando la produzione di contenitori e piani di lavoro attrezzati, facilitando il compito del progettista che deve organizzare questo spazio in funzione delle necessità del committente. Nei miei progetti, questo luogo è asettico, funzionale e con dei cromatismi neutri: i materiali naturali; la luce idonea è differenziata a seconda delle zone. Amo le combinazioni con materiali eterni come il legno, l'acciaio e il vetro. Voglio far rivivere le tradizioni del passato nel presente, tenendo conto della praticità e funzionalità...

Credo che ci sia assolutamente spazio per il romanticismo soprattutto perché ora la cucina non è più un esclusivo dominio di area femminile e molti uomini usano l'ars culinaria per sedurre. Quindi, l'ambiente cucina è un luogo di forte romanticismo ed anche erotismo (pensiamo al film "Nove settimane e mezzo", o al recente "No Reservations", in cui la preparazione ed il consumo di cibo nella propria cucina di casa diventano occasione di corteggiamento e seduzione). Penso che la cucina debba rispecchiare il più possibile il carattere di chi la utilizzerà. È un vestito su misura che deve essere perfetto: di stile, ma contemporaneamente comodo da indossare. Cerco di interpretare i desideri del cliente in modo da farlo sentire totalmente a suo agio, per poter esprimere il meglio di sé.



Le donne di oggi mi sembrano meno "casalinghe" anche se probabilmente più "disperate" delle loro madri. C'è anche una parità maggiore con l'uomo nel cucinare; una differenza che rimane a volte è che l'uomo cucina più per piacere, la donna anche per dovere! Non mi appassiona questa visione romantica della cucina. Mi piace che essa, come il resto degli ambienti della casa, esprima la personalità di chi la abita.

L'ambiente cucina è ancora caratterizzato da una fortissima valenza funzionale e individuale, un luogo in cui si fa, in cui si mangia e si beve, in cui ci si confronta con gli altri. Il fulcro della cucina deve essere l'individuo e non certo la cucina stessa. In questo senso il nostro approccio progettuale è estremamente romantico in quanto pone al centro dell'interesse l'uomo. Uno dei nostri progetti, il sistema Skyline di Snaidero, ha avuto proprio nella totale personalizzazione delle composizioni il suo punto di forza. La cucina non è più solo il "regno della donna", ma dell'uomo, dell'adolescente, dell'anziano, del disabile, del single, di un'utenza varia i cui bisogni devono poter trovare soddisfazione nel medesimo progetto.



Apparentemente questa evoluzione tecnologica ha svuotato di romanticismo la cucina, si ricercano pulizia ed igiene formale che spesso riportano l'idea di questo ambiente più ad una sala chirurgica che non al luogo caldo e profumato di pane e biscotti che la tradizione evoca; ma in realtà crediamo che la sostanza della cucina come cuore pulsante della casa rimanga invariata. Così come una grintosa donna che lavora può mantenere una grande dolcezza, anche una moderna e pragmatica cucina può trasmettere calore e armonia domestica.

Il design contemporaneo ha reso anche molto maschile lo spazio cucina, da quando sono di tendenza finiture scure come il wengè o fredde come l'acciaio. I materiali professionali che enfatizzano le zone funzionali del lavaggio, cottura e contenimento hanno contribuito a vestire in modo elegante uno spazio che prima era di dominio femminile, circondato più da oggetti che da forme e proporzioni.



Il "romanticismo" rimane ed esiste, nei miei progetti di cucine, come elemento essenziale però non interpretato in modo tradizionale; ma romanticismo tradotto in reale spazio armonico, accogliente ed espressione di calore ed armonia.

Un romanticismo reale che ancora esiste "nel regno della donna", creato ad hoc per ognuna, per funzioni, forme, colori, particolari e materiali. Il sogno per il loro spazio, già nella loro testa (quasi sempre) realizzato, prima ancora di commissionarlo ad un architetto.

Più che di romanticismo, che vedo legato più all'interior design che non alla concezione di un prodotto, parlerei di poesia. Personalmente vivo come una mancanza personale la difficoltà a esprimere concetti poetici in un prodotto e nella sua progettazione e me ne rammarico perché alcuni tra i prodotti di design che più amo appartengono a quell'ambito: ognuno ha i propri limiti. Al di là della personale propensione, so che uno dei meccanismi di acquisto risiede nella capacità di trasmettere un'emozione e la poesia di un oggetto è lo strumento più potente per sollecitare i sentimenti. Non credo molto nell'uso dei colori o di particolari materiali ma nella capacità del progettista di richiamare alla memoria un bagaglio emozionale

## Qual è il messaggio semantico che deve trasmettere per te la cucina?

Mai come adesso, in un'epoca inquietante come la nostra piena di incertezze, la cucina diventa un luogo di recupero del passato per guardare al futuro. Il progettista è chiamato ad integrare l'innovazione con la tradizione, la tecnologia con la semplicità, la protezione con l'accoglienza, e ad esaltare le potenzialità conviviali di questo spazio. La cucina si trasforma in un ambiente a metà strada tra ufficio e living-zone, i contenitori modulari spostabili su ruote trasformano quest'ambiente in maniera costante plasmandosi con le svariate attività che si possono svolgere. La funzionalità deve essere tenuta in considerazione in maniera primaria, come la sicurezza; perciò tutto deve essere dosato nel migliore dei modi.

La parola cucina ha la medesima radice di cuocere, questo perché la prima cucina in realtà è stato il fuoco dell'uomo di Neanderthal che trasformava i cibi rendendoli commestibili ed aumentando l'apporto nutritivo. La cucina è quindi l'emblema, evoluto e rivisitato da millenni di sviluppo e ricerca, del focolare domestico. Il suo significato è quindi condivisione, comunione, vivibilità.

La cucina è il luogo del dialogo continuo tra anima e materia, tra le necessità di alimentare lo spirito e il corpo, in naturale armonia, che ha come finalità il benessere, inteso come star bene con sé stessi e gli altri. Non a caso anche negli antichi conventi si dava grande importanza al refettorio, alla cucina corretta del cibo, proprio nella ricerca di questo rapporto di equilibrio.



Direi l'insieme di tutte le cose. La tecnologia permette di migliorare la sicurezza e la funzionalità degli aspetti "materiali". Gli aspetti "immateriali" sono però quelli più interessanti. Ci parlano di come la cucina viene usata dalle persone, di come queste si relazionano tra loro in famiglia e con i loro eventuali ospiti. Trovo che la cucina e il bagno siano gli ambienti che più raccontano lo stile di vita delle persone che li abitano.

La cucina rimane uno dei più importanti ambienti domestici; non ci si può accontentare di un solo messaggio. La cucina deve essere un coro di voci, deve assolvere a molteplici funzioni. Come dicevo, deve essere un ambiente funzionale, ma al tempo stesso confortevole, altamente tecnologico, ma al tempo stesso caldo e familiare. Il paragone che spesso viene fatto è fra la cucina e l'automobile, oggetto performante e affascinante che comporta una spesa ingente e la cui scelta viene fatta con la testa... anche se poi è il cuore a decidere!



Il messaggio semantico deve essere quello di un ambiente caldo, accogliente ma soprattutto pratico, e solido; la cucina viene spesso vissuta come un valore che deve durare nel tempo.

I messaggi fondamentali sono tre: professionalità, convivialità ed eleganza. *Professionalità*, per quanto riguarda la soluzione tecnica degli elettrodomestici professionali, come cotture differenziate, lavaggi a più stadi, raccolta differenziata, cantinette ecc. *Convivialità* per le soluzioni tipologiche sempre più dirette alla zona living. *Eleganza*, per lo sviluppo dei volumi tecnici e l'utilizzo di nuove aperture come i componari, in cui predomina la pulizia delle superfici, e i nuovi materiali ad effetto monomaterico.



La cucina è, come in ogni casa, lo spazio di vera analisi e critica che, sull'intero lavoro di arredamento di una casa, ogni ospite analizza per esprimere un proprio parere. Ci si dimentica di tutto, ma anche l'ospite più distratto di una cucina non si dimentica mai. Il vero messaggio semantico che la cucina deve trasmettere a chi la casa la vive, o ad altri, dovrà essere l'esatto specchio di come vive la vita stessa in generale e che ha portato il progettista "bravo" a realizzarla in quel modo. Alla base di tutto, nei progetti sviluppati, comunque, funzionalità, sicurezza, accoglienza e calore portano alla vera riuscita di un lavoro.

I significati che una cucina deve trasmettere devono essere molteplici ed integrati: sicuramente dovrebbe essere il luogo di aggregazione e come tale va favorito: tavoli grandi, sedie comode, luci adeguate, ma è anche il luogo in cui avviene l'alchimia della trasformazione dei cibi con tutto il loro rito, per cui mi piace l'idea di un piano di lavoro di dimensioni ed altezza adeguati, gli strumenti a portata di mano, grandi fuochi ed utensili specializzati, ergonomia dei forni e dei lavelli. Se riduciamo il pasto ad una mera funzione fisiologica buttiamo via tutta la nostra cultura: l'architettura della cucina deve invogliare al pasto, alla sua preparazione e addirittura ai momenti successivi: la digestione e, perché no, il riposo.



## Si può dire che la cucina sia stata ed è uno status symbol?



La cucina è diventata uno status symbol: occupata da componibili super attrezzati delle più moderne tecnologie, che dovrebbero servire per velocizzare le varie operazioni domestiche, si farebbe meglio a chiedersi cosa oggi non offre il mondo delle cucine moderne! Trovo comunque che si faccia sempre più attenzione all'efficienza estetica come argomento primario e sicuramente ci si concentra di meno sulla funzione, concetto spesso relegato ad un ruolo secondario.

Organizzare una cucina è una questione di buon gusto, che deve emergere sia nell'ergonomia del design che nelle scelte tecnologiche degli ausili presenti all'interno della stessa.

Assolutamente sì. Proprio in relazione al fatto che essa costituisce il nocciolo della casa, è il luogo in cui si può esprimere il proprio potere in maniera efficace. Anche solo per puro esibizionismo. Case con cucine ipertecnologiche e materiali di altissimo livello che non vengono poi utilizzate sono solo il simbolo di un certo status sociale. Ritengo che alcune aziende produttrici improntino le loro strategie di marketing proprio in questa direzione, creando cucine dal design d'effetto fortemente in linea con l'esibizione di uno status symbol ma in realtà di scarsissima funzionalità. Credo che questo significhi perdere di vista il prodotto "cucina" nel suo complesso e concentrarsi solo sull'immagine.



Come dicevo prima, penso che la cucina e il bagno siano gli ambienti che più raccontano lo stile di vita delle persone che li abitano. La tentazione di seguire le proposte a volte altisonanti delle aziende c'è, così come a volte il motivo per farlo è di natura esibizionista.

Indubbiamente, dagli anni 50 in poi, la cucina e gli elettrodomestici che la compongono hanno rappresentato le tappe di una evoluzione dello status sociale.

Esattamente come l'automobile!

La differenza è che non puoi andare in giro ad ostentarla, ma in compenso puoi invitarci gli amici a cena. Esattamente come l'auto, anche la cucina è un po' lo specchio del tuo status e della tua personalità.



Proprio perché la cucina più di ogni altro elemento d'arredo viene vissuta come una scelta duratura e pressoché definitiva, viene valutata con molta attenzione e si è disponibili ad impegnare importanti risorse in modo da appagare non solamente l'esigenza tecnica ma anche l'ego dei padroni di casa.

Nella misura in cui è uno degli ambienti più importanti in una casa: sì.

La cucina evidenzia il carattere di ciascuno di noi ed è un fatto di costume, rappresenta la nostra personalità ed il nostro modo di essere.



La cucina poi, come molto prima i bagni, è stata un vero status symbol per la casa.

Spazi nella storia delle famiglie, sempre trascurati o mancanti per difficili possibilità economiche.

La vita di oggi e la società stessa hanno allontanato l'immagine della cucina come specchio della condizione sociale della famiglia, ma anche se non più status symbol, l'ambiente cucina rimane il luogo principale e vero della vita, sia familiare che di aggregazione con i frequentatori della casa stessa, quindi, spazio importante che comunque in modo naturale, trasmette in modo indiretto, lo status familiare.

Indubbiamente; ha superato il confine di luogo tecnico già negli anni 70, forse prima, per divenire nei due decenni successivi un luogo di dignità pari al soggiorno. La qualità delle proposte sarà molto elevata: superfici lisce, pulizia formale, ampio uso del vetro e di tecnologie elettroniche, elettrodomestici intelligenti e sensori, luci sapientemente integrate a ricreare atmosfere ricercate.

Io sono un progettista storicamente legato al bagno: ciò che è avvenuto per la cucina nei decenni scorsi sta ora pervadendo il bagno che da Cenerentola sta diventando il luogo di eccellenza della casa in cui si concentrano le spese maggiori.

Quest'anno, al Salone del Mobile, potremo fare il confronto tra l'evoluzione dei due ambienti ed i reciproci travasi formali e materici.

## Come ti immagini la "cucina del futuro"?

Nell'ultimo Salone del Mobile di Milano è stata presentata la cucina futurista Z.ISLAND, incredibilmente hi-tech, disegnata da Zara Hadid. Una cucina quasi incredibile, un monolito tecnologico, un esperimento sicuramente interessante, secondo me, poco umanizzato e poco fruibile sia psicologicamente che praticamente dalla gente comune e forse anche dagli addetti ai lavori. La cucina del FUTURO non è una cucina futurista ma una cucina piena di contenuti e significati per la famiglia. Sicuramente sempre di più componibile, trasformabile, pensata per accogliere in sé tutte le caratteristiche di un ambiente tecnologicamente avanzato ma non esasperato, assolutamente funzionale, privilegiando l'ergonomia e l'alta qualità dei materiali assolutamente biologici.

Mi immagino elettrodomestici sempre più evoluti che si accenderanno a distanza... Mi piacerebbe che, in relazione all'aumento della popolazione anziana, si ponesse anche un'attenzione particolare al comfort e alla fruibilità da parte di chi avrà ridotte possibilità visive, uditive e motorie. La tecnologia, che talvolta evolvendosi rende le cose più complesse, vorrei che fosse invece uno strumento per mantenere il più a lungo possibile la propria indipendenza. Mi immagino ricerche di materiali sempre più innovativi e performanti in termini di facilità di manutenzione, unitamente a colori e finiture sempre più ricercati. Mi auguro che si concretizzi anche l'attenzione all'ambiente, e vengano implementati gli strumenti di riduzione del consumo dell'energia unitamente all'utilizzo di materiali sostenibili.



Da un lato, una sempre maggiore contaminazione delle cucine domestiche con elementi derivati dalle cucine industriali. Quindi una continua evoluzione in senso migliorativo degli aspetti funzionali, ergonomici e tecnologici.

Una cucina per chi ama cucinare insomma, dove questi elementi tecnici diventino anche estetici.

Dall'altro, un processo opposto. Oggi la cucina, negli appartamenti moderni, vede sempre più ridursi lo spazio a lei dedicato fino a diventare "angolo cottura" all'interno di un unico spazio living. Ciò crea secondo me il problema di dialogare con il resto dell'ambiente.

Molto probabilmente la cucina, in quanto ambiente domestico, tenderà a scomparire (già questo processo è cominciato) in favore di un luogo più eclettico a metà strada fra il salotto e l'ufficio, fra il soggiorno e la cucina tradizionale. Mentre la "zona notte" (con il bagno) continuerà ad essere il luogo del ritiro e dell'intimità protetta, la zona giorno sarà sempre più aperta all'esterno, più veloce nella fruizione nella permanenza; il luogo di molteplici attività ed interessi.



La cucina del futuro... una workstation in polimeri prodotta dalla Swatch.

Da un punto di vista tecnico non prevedo lo sviluppo a breve della domotica e della elettronica assistita, nel senso che la cucina vive, per fortuna, un aspetto della tradizione per la preparazione del cibo, con tutti i suoi aspetti di creatività e discontinuità.

Dal punto di vista formale credo che ancora per molto tempo le aziende si sforzeranno di costruire mobili lineari, con le finiture del momento, ma assolutamente orientati alla cucina professionale che tanto entusiasma un pubblico vastissimo; quindi isole, penisole, vani a giorno, cantine, abbattitori, cotture alla griglia, al vapore, bistecchiere, scolapasta integrati, distributori di caffè e acqua integrati, sono alcuni dei componenti che oggi e domani valorizzeranno l'ambiente cucina.



La cucina del futuro, ma prossima ai nostri tempi, la vedo sempre più tecnologica, sempre più espressione dello sviluppo dell'elettronica e della domotica. Sarà una cucina sempre più attenta ai modi e alle esigenze della società e a cercare di risolvere i tempi ristretti e i ritmi sempre più frenetici della vita. Una cucina che dovrà saper ben armonizzare le tecnologie estreme con materiali e finiture sempre più attenti al renderla accogliente e calda, bella da vivere, allo stesso tempo. Si avranno sempre più forme semplici nella lettura dei volumi, e con disegni di immediato messaggio della funzione stessa che ogni parte avrà. Tecnologia estrema, forme semplici, funzionalità e semplicità di lettura della stessa, con materiali naturali, e colori della "terra".

Un po' più calda di come appare ora, con un grande apporto tecnologico che però appaia meno, più discreto ed intuitivo, quasi trasparente per l'utente. La vorrei conviviale, il fulcro ed il luogo di aggregazione ed unione della famiglia.



CONSERVAZIONE E INNOVAZIONE

# Design contemporaneo e contrasti cromatici

Servizio di: **Maria Galati** Foto di: **Athos Lecce** Architetto: **Laura Bongiovanni**

*Un intervento che coniuga tradizione e innovazione, mantenendo inalterata l'atmosfera settecentesca della struttura originaria. L'inserimento di elementi moderni dal forte design, abbinato ai decisi contrasti cromatici, dona all'ambiente un'immagine di freschezza e modernità. La scelta di oggetti, mobili e luci di diversa matrice stilistica, ma in grado di dialogare tra loro, valorizza l'interno rendendolo piacevolmente vivibile*

Il progetto dell'architetto Laura Bongiovanni, in questo appartamento astigiano, è basato sulla ristrutturazione radicale dello spazio, mantenendo però l'immagine storica dell'edificio, e integrandolo con elementi di forte modernità. L'idea di partenza è stata quella di dare maggior abitabilità e comfort all'abitazione, caratterizzandola grazie a contrapposizioni cromatiche (colori chiari per pareti e pavimento e scuri per gli arredi) e un attento mix di stili dove atmosfere etniche e design contemporaneo si fondono insieme. La cucina è stata progettata dall'architetto per essere concepita come luogo conviviale della casa; essenziale e con colori freddi, è bilanciata dalla presenza di un materiale legato alla tradizione come il marmo di Carrara.



La zona cottura è stata separata e sopraelevata fisicamente dall'area dedicata al pranzo grazie alla realizzazione, per motivi tecnici, di un gradino. **Nelle immagini**, cucina, **Arredo 3**; cappa in acciaio, **Faber**; orologio, **Invoitis**; elettrodomestici, **Rex**; tavolo, **Bontempi**; sedie in pelle vintage; porte in legno su misura in rovere tinto wengè.

*The cooking area has been separated and physically raised, for technical reasons, by one step above the dining area.*

*Pictures: kitchen by Arredo 3; steel cooker hood by Faber; clock by Invoitis; household appliances by Rex; table by Bontempi; vintage leather chairs; custom made wengè stained oak doors.*

## L'ARCHITETTO si racconta

Nata nel 1974 si è laureata al Politecnico di Torino nel 1999 con il massimo dei voti. Durante la collaborazione con Giugiaro Design ha realizzato lavori significativi e partecipato a numerosi concorsi in Italia e all'estero. Ha progettato negozi, showroom e stand per marchi internazionali. Si occupa di progettazione d'interni e di interior design per abitazioni private. È stata vincitrice del premio speciale ADI in occasione del concorso internazionale di idee "Di Porta in Porta", indetto dalla Lualdi Porte, e del premio Abet Laminati riservato ai migliori progetti del Corso di Disegno Industriale. Oltre all'esperienza progettuale nell'ambito lavorativo, è stata docente presso l'Istituto Europeo di Design, per il corso di Digital and Virtual Design.



### Contemporary design and chromatic contrasts

*A project that brings together tradition and innovation, while maintaining the eighteenth-century atmosphere of the original structure. The insertion of modern designer elements that match the strong colour contrasts adds a touch of freshness and modernity to the room. The choice of objects, furniture and lights in varying, albeit communicating styles creates a welcoming interior*

*The project by architect Laura Bongiovanni for this*

*apartment near Asti is based on a radical reorganisation of the space, while maintaining the historical look of the building and integrating it with very modern elements.*

*The initial idea was to provide more living comfort to the home by means of colour contrasts (white walls and floor, dark furniture) and a careful blend of styles where ethnic atmospheres and contemporary design merge together.*

*The kitchen was designed as a convivial area. Simple and with cool colours, it is balanced by the use of the renowned Carrara marble.*

