

# La cucina intelligente

**Lo spazio interno è interessato da continue trasformazioni, conseguenza di diverse concezioni distributive, dello sviluppo dell'elettronica e di una maggiore coscienza ambientale. La cucina rappresenta un ideale campo di sperimentazione: sia per l'apertura del proprio spazio, un tempo di servizio, verso quello di relazione, sia per la nascita della domotica: fusione dell'automazione, della robotica e dell'informatica.**

di Maria Grazia Rossetti

Dagli anni '80 si assiste alla realizzazione di cucine dal disegno lineare ininterrotto, prive di spessori in vista e cornici. La parola d'ordine è continuità e uniformità.

Nasce il piano continuo di lavoro all'interno del quale si inseriscono gli elementi acqua e fuoco. Basi e pensili arrivano i primi a terra i secondi a soffitto. I sistemi/cucina presentano una grande componibilità, spinta fino alla realizzazione di elementi a ponte o a parete attrezzata, mono o bifaccia, questi ultimi utilizzabili su ambo i lati.

Grande attenzione è riservata all'impiego di nuovi materiali: supporti in resine sintetiche con la superficie esterna in pellicola di fibre di legno, di marmo, di veli in acciaio, opachi, colorati. Molto usato è il vetro retinato o satinato e il policarbonato trasparente. Si sperimentano abbinamenti inusuali, come l'alluminio con il legno



*Nelle immagini sistemazione e arredo dello spazio giorno di un alloggio contemporaneo. Caratterizzante è l'ambiente cucina che si integra con il soggiorno attraverso una grande apertura, utilizzabile come piano snack e chiudibile con ante scorrevoli.*

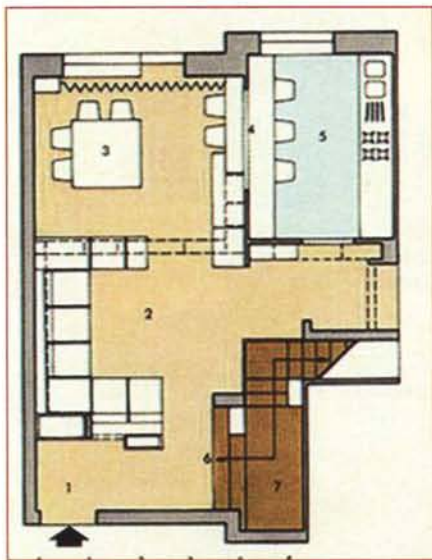
massello. Grande attenzione è riservata al numero ed al tipo degli accessori.

C'è continuità tra programmi di mobili componibili per le cucine e quelli per gli altri ambienti della casa. I secondi differiscono solo nell'uso e nei dettagli ma hanno struttura e disegno come i primi. Perfino i materiali e il colore spesso sono

gli stessi. Vengono proposte con successo cucine ad isola o a penisola, all'interno sempre di programmi componibili.

È il trionfo della teoria del *Paesaggio Domestico Italiano*.

Una serie infinita di accessori e di elettrodomestici caratterizza queste cucine. La cucina si può concepire come un laboratorio dotato di attrezzature d'avanguardia o come un locale da vivere in modo disinvolto senza schemi tipologici prefissati. Esso può essere inserito in un locale autonomo chiuso o in una zona limitata di un monolocale. Può essere inserita direttamente nel soggiorno e separata con schermature fisse o mobili, o



costituire con la sala da pranzo un unico ambiente articolato. Infine diventare essa stessa soggiorno, pranzo, studio e così via. Può sparire dentro una parete attrezzata e ricomparire (in uso) solo quando serve. Sostenendo la teoria, tutta italiana, del paesaggio domestico che cambia secondo le ore del giorno.

La cucina perde sempre più le caratteristiche del servizio, per assumere quelle di spazio speciale per la vita sociale della famiglia.

## La cucina contemporanea

Ha radici negli studi e nelle realizzazioni di studiosi e donne architetto: la teoria della macchina che aiuta in cucina, divulgata dalla teorica americana Cristine Frederick, gli studi ergonomici sulla cucina della Erna Meyer e le conseguenti realizzazioni su vasta scala della Grette Shutte Lihotzky, dei primi decenni di questo secolo, sono ancora oggi validi riferimenti per progettare razionalmente l'ambiente cucina. Operazione che è in continua evoluzione. Oggi si sta superando la monotonia della ripetizione degli elementi modulari, standard, tipica della

*Gli elettrodomestici rivestono un ruolo sempre più importante sia a livello funzionale che formale. In questa pagina alcuni significativi prodotti della Ariston, azienda particolarmente attiva nella ricerca. Ricordiamo il progetto "Anision", il maggiordomo elettronico, che già negli anni ottanta introduceva il controllo automatico nella gestione delle attrezzature domestiche: principi che si ritrovano ora in tutti gli elettrodomestici.*



cucina normalizzata: vengono proposte serie infinite di accessori, di dettagli, di particolari e di materiali vari, posti in reciproca sintonia e con rapporto coordinato tra colore e forma.

Accanto a questi accorgimenti, un altro aspetto diviene emergente. È dovuto alla evoluzione dell'elettronica, che permette la gestione, anche in assenza degli utenti, delle macchine calde e fredde dell'ambiente cucina.

## Crescente complessità

La cucina ha un peso fondamentale nell'organizzazione dello spazio abitativo, ma è anche rilevante ai fini della gestione delle risorse energetiche a livello generale. Ogni accorgimento che riduca i consumi dell'energia e dell'acqua si riflette positivamente sulla economia sia domestica che nazionale.

Ugualmente la ricerca di macchine pulite, poco inquinanti, agisce positivamente sul controllo ecologico della casa e quindi dell'ambiente.

Materiale/colore/dettaglio e innovazione elettronica sono oggi gli elementi condizionanti il design dei componenti l'ambiente cucina, mentre la tipologia è ancora quella proposta dal movimento razionalista.

Negli anni '90, il controllo energetico e la coscienza ambientale sono importanti incentivi nella produzione di elettrodomestici di nuova generazione. L'industria spinge la ricerca, la produzione e la stra-

tegia commerciale in questa direzione. L'impegno avviene su più fronti: frigoriferi dotati di compressori ermetici, utilizzanti fluidi ecologici, dotati di motore elettrico a funzionamento elettronico che riduce notevolmente il consumo energetico. Elettrodomestici "fuzzy-logic", sistemi intelligenti in grado di tarare e modificare il funzionamento di un apparecchio secondo le abitudini d'uso di ciascun utente.

Il design degli elementi avanzati è impostato su parti (componentistica) assemblabili e intercambiabili per permettere la personalizzazione del prodotto sia formalmente, sia in termini di prestazioni e di costi. Il lavello in acciaio da gestire e suddividere con griglie in acciaio e vaschette di plastica come meglio si crede. Il sistema dei contenitori è razionalizzato al massimo per permettere le varie aggregazioni degli elementi e l'integrazione con gli accessori.

## La sfida progettuale

Anche la cucina formalmente risente delle teorie decostruttiviste e di quelle della tendenza: per le prime compaiono elementi contrastanti, non razionali, tra quelli normalizzati; per le seconde elementi con puro valore decorativo vengono mescolati ai moduli.

Un gioco difficile che spesso presenta forti cadute figurative ma al tempo stesso una prova impegnativa per la creatività dei designer. Infatti anche se per molti aspetti la cucina può considerarsi un prodotto maturo, non si fermeranno certo le nuove proposte.



## In libreria

**William J. Mitchell: "La città dei bits. Spazi, luoghi e autostrade informatiche", a cura di Sergio Polano. Electa, Milano 1997. L. 50.000**



È possibile pensare alle città, alle abitazioni, alla vita quotidiana degli anni a venire con le concezioni, i parametri mentali e culturali che ci hanno guidato fino a oggi, in un periodo in cui l'informatica e le nuove tecnologie stanno trasformando la nostra esistenza e il mondo attorno a noi?

Questi e altri interrogativi si pone William Mitchell, docente della Scuola di Architettura e Progettazione del Mit, nel suo libro *La città dei bits. Spazi, luoghi e autostrade informatiche*. Che l'argomento abbia bisogno di un approccio diverso dal solito lo si capisce già dal titolo, dove appare chiaro che si parla di architettura e di urbanistica, ma in un contesto che non è più quello tradizionale della "forma" e della sua esteticità, dei materiali e dei sistemi strutturali: la città che Mitchell descrive è come dissezionata, è "la città dei bits" la cui tridimensionalità è quasi inesistente, dove contano più le connessioni che le distanze, le funzioni e i luoghi virtuali che gli spazi percorribili. In una parola siamo nel cyberspazio alla cui progettazione è demandato un architetto di nuova formazione, che potremmo chiamare con un brutto neologismo "cyberarchitetto".

Tema complesso, come si vede, e non privo di trabocchetti a sfondo apocalittico, ma la scrittura piacevole di Mitchell, il suo approccio pacato e apparentemente divagante rendono il libro interessante e molto godibile anche per i non addetti ai lavori. I vari capitoli presentano gli argo-

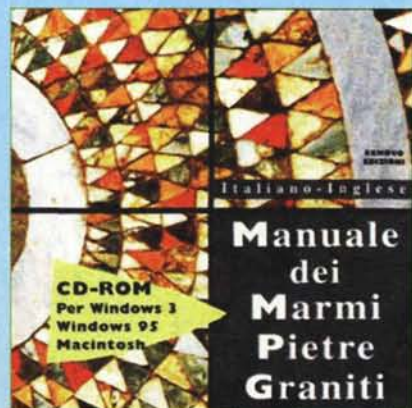
menti utilizzando un approccio binario dove, di volta in volta, vengono accostati concetti e funzioni apparentemente dicotomici con l'evidente scopo di trovare tra loro analogie e contiguità: "Sistema nervoso/Sistema di rete", "Esserci/Collegarsi", "Muscoli/Attuatori", "Vicinato/Mud", "Recinzione/Crittografia", ecc. La descrizione di un mondo che si sta liberando progressivamente dal corpo e dallo spazio risulta in tal modo più comprensibile e naturale.

Il senso del libro sta proprio in questo voler essere il più concreto possibile, nel rifiutare i toni acuti e nel cercare una continuità con la storia senza la quale non ci sarebbero né presente né futuro. *La città dei bits* nasce e si sviluppa come la città del passato: dalla griglia urbana di Mileto ai tracciati ortogonali del cardo e decumano dei romani fino allo schema radiale del barone Haussman per Parigi. Le reti e le piazze virtuali di Internet si sostituiscono alle strade e alle piazze reali delle nostre città, disegnando una nuova mappa mentale della forma del mondo.

E l'architetto? Diamo la parola allo stesso Mitchell quando definisce il ruolo a cui sarà chiamato l'architetto negli anni a venire, lo fa tenendo i piedi piantati in terra ben sapendo che il destinatario del suo lavoro è pur sempre l'uomo: "Gli architetti del Duemila continueranno a modellare, sistemare e collegare gli spazi (sia reali che virtuali) per soddisfare i bisogni umani. Continueranno anche a preoccuparsi delle qualità degli ambienti visivi e naturali. Continueranno a ricercare la comodità, la solidità e il piacere. Ma la comodità sarà in egual misura una questione di software e di configurazione di interfacce, come di planimetrie e di materiali da costruzioni. La solidità non riguarderà soltanto l'integrità fisica dei sistemi strutturali ma anche l'integrità logica dei sistemi computerizzati. E il piacere? Il piacere avrà nuove inimmaginabili dimensioni". (R.M.)

**Enrico Corbella: "Manuale dei marmi, pietre, graniti". Exnovo Edizioni, Milano 1997. L. 420.000 + iva. CD-Rom per PC e Mac con testo in italiano e inglese. Per informazioni tel. 02-38005606.**

Con il suo ricco repertorio di materiali - si contano 710 campioni lapidei provenienti da tutto il mondo e riprodotti in scala 1:1 ad alta definizione - questo nuovo "Manuale dei marmi, pietre, graniti", realizzato in CD-Rom da Enrico Corbella, ben risponde alle specifiche esigenze di progettisti e costruttori nell'ambito dell'edilizia. Merito anche di una interfaccia semplice e funzionale che permette di in-



crociare immagini e informazioni senza inutili estetismi.

Le principali funzioni si articolano in tre parti. La prima corrisponde alla schedatura dei materiali lapidei con foto, caratteristiche petrografiche, colore, provenienza, disponibilità attuale, impieghi possibili e una utilissima scala comparativa dei prezzi divisa in 9 fasce che dà l'immediato controllo economico delle scelte da fare. Inoltre per 260 materiali sono disponibili le tabelle aggiornate delle prove tecniche di laboratorio effettuate presso il Politecnico di Torino.

La seconda parte comprende la "Guida tecnica" e il "Glossario". La guida è costituita da oltre 200 pagine di testo stampabili in cui sono trattati numerosi argomenti (progettazione, lavorazione dei materiali, impieghi, normative, costi, ecc.) con 200 foto di applicazioni in arredamento e architettura e disegni tecnici. L'ultima parte, infine, permette di ambientare i materiali (fino a un massimo di 6 assieme) sui disegni tecnici e di definire i tagli da praticare sulle lastre per la creazione dei tasselli per i rivestimenti; i tasselli si possono salvare per essere utilizzati negli impieghi successivi. (R.M.)

