



RASSEGNA

CUCINE

KITCHENS

Solo quando le esigenze della vita moderna da un lato, e il perfezionamento tecnico dall'altro determinarono una contrazione e nello stesso tempo una specificazione degli spazi delle abitazioni, la cucina venne ad acquistare un aspetto completamente nuovo.¹

Interessato da sempre, lungo il suo intero percorso progettuale, alla poetica degli oggetti tecnici, Marco Zanuso cura nel 1945 il volume *La Cucina*, dedicato a questo ambiente della casa e alla sua evoluzione, per la collana *Quaderni di Domus*, diretta dagli architetti Lina Bo e Carlo Pagani. Guardando alla diffusione della cucina di produzione industriale nella società americana, Zanuso non poteva non sottolineare le differenze e il passaggio verso la modernità che la casa italiana stava attraversando durante il processo di ricostruzione, e di cui l'evoluzione della cucina rappresentava un emblema.

Questo ambiente, e soprattutto i suoi apparecchi tecnici (per la preparazione dei cibi, per il lavaggio e lo stoccaggio delle stoviglie), sono gli elementi che hanno subito le trasformazioni tecnologiche e formali più evidenti all'interno dell'habitat domestico.

Proviamo a ragionare, oltre la progressiva inclusione della cucina all'interno dello spazio conviviale della casa, sugli elementi che più sono in corso di aggiornamento, sviluppo e innovazione. Se all'epoca in cui scriveva Zanuso la produzione degli arredi delle cucine – che allora si limitavano a essere locali per la preparazione dei cibi – era in Italia ancora in larga parte di tipo artigianale, oggi la produzione industriale offre risposte a esigenze specifiche all'interno di standard ampiamente acquisiti e diffusi.

Al di là dell'evoluzione delle tecnologie di produzione sempre più attente a considerare il ciclo della filiera produttiva con una maggiore responsabilità ambientale, l'inclusione della cucina all'interno della casa, intesa come luogo da vivere non solo percepito in relazione alla sua funzione primaria, ha provocato almeno due ordini di trasformazioni e ha dato vita ad altrettanti ambiti di sviluppo e ricerca progettuale.

Da un lato, l'ottimizzazione degli aspetti ergonomici ha avuto una ricaduta sulla forma e sulla dimensione degli elementi di arredo e sull'aumentata profondità del piano di lavoro, che si è manifestata nella diffusione delle tipologie di cucina a isola e penisola.

Dall'altro, le caratteristiche tecniche dei prodotti sono mutate in risposta a richieste sempre più specifiche, dettate sia da esigenze funzionali sia dagli accresciuti standard legati alla percezione tattile e visiva degli strati superficiali di finitura degli elementi tecnici e di arredo. Quest'ambito si è anche prestato al trasferimento di tecnologie innovative provenienti da altri ambiti di ricerca, in grado di strutturare e reinterpretare tutti gli elementi tecnici: dai piani di lavoro ai lavelli e alle rubinetterie, dalle cappe – a parete, a scomparsa, cappe-scultura – fino agli elettrodomestici e agli apparecchi per la preparazione dei cibi.

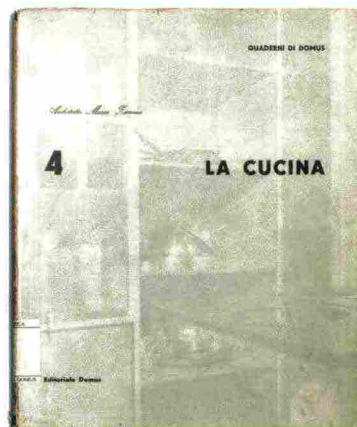
Importando e trasfigurando elementi delle cucine-laboratorio professionali, la cucina contemporanea contamina, con alcuni requisiti domestici mutuati dagli ambienti living della casa, la sua funzione tecnica.

Spartaco Paris

Pagina a fronte: Le Corbusier e ATBAT, da un disegno di Charlotte Perriand, Cucina per l'Unité d'Habitation, Marsiglia, Francia. 1952 ca. Materiali vari, 223,5 x 268 x 182,9 cm. Produzione: Charles Barberis, Menuiseries modernes, Corsica. The Museum of Modern Art, New York. Donato da Andrea Woodner, 2011. In alto: copertina del volume *La cucina*, curato da Marco Zanuso e pubblicato da Editoriale Domus nel novembre del 1945

■ Opposite page: Le Corbusier and ATBAT, from a drawing by Charlotte Perriand, Kitchen from the Unité d'Habitation, Marseille, France. c. 1952. Various materials, 223.5 x 268 x 182.9 cm. Mfr.: Charles Barberis, Menuiseries modernes, Corsica. The Museum of Modern Art, New York. Gift of Andrea Woodner, 2011. In alto: the cover of the volume *La cucina*, edited by Marco Zanuso and published in November 1945 by Editoriale Domus

¹ Marco Zanuso, *La Cucina*, in *Quaderni di Domus*, dir. Lina Bo e Carlo Pagani, Editoriale Domus, Milano 1945, p. 7



• Only when, on the one hand the demands of modern life and on the other, technical improvements have determined a contraction and at the same time, a specification of spaces within the home, will the kitchen come to acquire a completely new look.¹

Over the course of his entire design career Marco Zanuso always took an interest in the poetics of technical objects; in 1945 he edited *La Cucina*, a book dedicated to this part of the house and its evolution, for the series *Quaderni di Domus* directed by architects Lina Bo and Carlo Pagani. Looking at the diffusion of the mass-produced kitchen in American society, Zanuso could not but highlight the differences and the passage towards modernity that the Italian home was undergoing during the process of reconstruction, represented in particular by the evolution of the kitchen. This space, and above all its technical appliances (for food preparation, washing and storing of dinnerware), are the elements that have undergone the most evident technological and formal transformations within the domestic environment.

Let us try and consider, aside from the recent and progressive inclusion of the kitchen within the convivial area of the home, the elements that have most been subjected to re-newal, development and innovation. While at the time in which Zanuso wrote, the production of fittings for kitchens – that then were limited to being rooms for food preparation – was still mostly carried out at an artisan level in Italy, nowadays industrialised manufacturing offers responses to assorted and specific demands within the same widely-acknowledged standards.

As well as the development of manufacturing technologies that approach factory production with greater environmental awareness, the inclusion of the kitchen inside the house, intended as a living space and not only perceived in relation to its primary function, has resulted in two kinds of transformation and corresponding areas of research and design development.

On the one hand, optimisation of the ergonomic aspects has had an effect on the form and dimension of fittings and increased the depth of the worktop, resulting in the widespread adoption of island and peninsular units.

On the other, the technical characteristics of products have altered in response to increasingly specific demands, dictated both by functional requirements and by growing standards linked to tactile and visual perception of the surface finishes of technical elements and fittings. This sphere has also lent itself to the transfer of innovative technologies originating from other fields of research, able to structure and reinterpret all manner of technical elements, from worktops to sinks, taps and cooker hoods – wall-mounted, disappearing, sculptural – right up to domestic appliances and devices for food preparation.

By importing and modifying elements from the professional working-kitchen, the contemporary kitchen has contaminated, with a number of domestic requisites mutated from living spaces in the home, its solely technical function.

Spartaco Paris



LAMINAM ON TOP
 Laminam

Costituito da un sandwich di lastre piene in materiale ceramico con interposta fibra di rinforzo, Laminam On Top rappresenta il sistema di utilizzo delle lastre ceramiche Laminam per le superfici orizzontali. Rispondendo a elevati standard di resistenza meccanica, Laminam On Top è una versatile soluzione per piani di lavoro adatti a diverse tipologie di utilizzo. Disponibile in oltre cento finiture diverse, per una combinazione infinita di soluzioni.

▪ A layered construction of solid sheets of ceramic combined with fibreglass reinforcement, Laminam On Top is a system that enables Laminam ceramic tiles to be used for horizontal surfaces. Offering high standards of mechanical resistance, Laminam On top is a versatile solution for worktops suitable for different uses. Available in over 100 finishes for a creating endless combinations.

LAMINAM
www.laminam.it



A ZEROBACT
 Antolini

Trattamento batteriostatico applicato da Antolini alle superfici in pietra naturale, A Zerobact penetra in profondità nel materiale litico, pur non alterandone i colori e le proprietà. Le lastre trattate risultano facili da pulire utilizzando normali saponi a pH neutro.

▪ A zerobact is a bacteriostatic treatment applied by Antolini to natural stone surfaces that penetrates deep into the stone while maintaining unaltered its colour and properties. The treated slabs are then easy to clean using normal pH-neutral soaps.

ANTOLINI
www.antolini.com



HI-MACS*
 LG Hausys

Hi-Macs® (Acrylic Solid Surface) è un materiale composto realizzato mediante un trattamento termico avanzato. La temperatura raggiunta durante il processo produttivo dà vita a un composto compatto e dalla struttura omogenea, robusta e durevole, dotata di un alto grado di resistenza e un'ottima plasmabilità termoplastica. Per queste caratteristiche è stato scelto da Culimaat, azienda con sede a Berlicum (Paesi Bassi) per realizzare la cucina a isola Leaf (nella foto).

▪ Hi-Macs® (Acrylic Solid Surface) is a composite material made using an advanced thermal treatment. The temperature reached during the production process gives rise to a dense composite with an even surface that is strong and hardwearing with a high degree of resistance and excellent thermoplastic malleability. It has been used by Culimaat, a company based in Berlicum (Netherlands) to make the Leaf island kitchen (in the photo).

LG HAUSYS
www.lghausys.com



LAVELLO INTEGRATO
 Marmo Arredo

Nasce in collaborazione con Schock®, produttore di lavelli in quarzo, questo lavello a scomparsa totale. La precisione della lavorazione rende possibile la perfetta integrazione tra il lavello e il piano in quarzo. I lavelli sono disponibili in 4 diverse colorazioni e in 3 dimensioni: 35 x 40, 40 x 40 e 40 x 80 cm.

▪ This disappearing sink has been created in collaboration with Schock®, a manufacturer of quartz sinks. Precision machining enables the perfect integration between the quartz sink and worktop. The sinks come in four different colours and three sizes 35 x 40, 40 x 40 and 40 x 80 cm.

MARMO ARREDO
www.marmoarredo.com



NEBULA ALPHA
 Silestone® by Cosentino

I quattro colori di questa collezione ampliano la serie Nebula di superfici in quarzo. Accostando venature irregolari a colori ricchi di profondità e luminosità, Nebula Alpha dà vita a spazi che si distinguono per il forte carattere estetico, oltre che per l'elevata valenza funzionale, data dalla resistenza agli urti e ai graffi e dalla proprietà batteriostatica.

▪ Four new shades have been added to the Nebula range of quartz surfaces. Combining irregular veining with colours rich in depth and brightness, Nebula Alpha enables the creation of spaces that are strong on aesthetics as well as highly-functional thanks to its resistance to blows and scratches and bacteriostatic properties.

SILESTONE® BY COSENTINO
www.silestone.com

CLASSICO™: SUPERNATURAL
 Caesarstone

Le superfici Caesarstone sono fatte al 93% di quarzo e utilizzano tecnologie innovative per fornire prodotti di lunga durata. Con la serie Supernatural, Caesarstone arricchisce la collezione Classico™ di sei nuove superfici che imitano l'aspetto ricercato della pietra naturale emulandone i motivi intricati, le ricche cromie e le venature marcate.

▪ Caesarstone surfaces are made from 93% quartz and use innovative technologies to provide long-lasting products. With the Supernatural series, Caesarstone extends the Classico™ collection with six new surfaces that imitate the sophisticated appearance of natural stone emulating its intricate patterns, rich colours and bold veining.

CAESARSTONE
www.caesarstone.it

