

Foodscares

Francesca Zanella

francesca.zanella@unipr.it

Since the second half of the XX Century, critical attention to food intended as a component of daily rituals has increased within art practices especially as for performance art and the making of art installations are concerned. Food appears to be a central element in the design of spaces and objects, a practice in constant dialogue with the cultural context — also affording alternative solutions and interpretations to the relationship with individuals.

Luoghi del cibo

di *Francesca Zanella*

francesca.zanella@unipr.it

Since the second half of the XX Century, the attention to the food intended as a component of daily rituals increased within art practices, especially within performance art and the making of complex art installations. Food appears to be a central element for the design of spaces and objects, a practice that constantly dialogues with the cultural context, for which it advances also solutions and interpretations in virtue of its spatial and visual metaphors of the relationship between humans and food. This paper presents significant examples starting from the Modern era – in which, with the advent of the merchandise, the sense of loss within a new universe of objects, images and sounds emerges – and arriving at the crisis of this perspective in which a comparison with artistic practices becomes promising.

L'attenzione al cibo quale componente dei rituali contemporanei è cresciuta nell'ambito della ricerca artistica, soprattutto all'interno delle pratiche performative e delle costruzioni di installazioni complesse, a partire dalla seconda metà del XX secolo. Alcuni artisti pongono al centro dell'attenzione in modo rinnovato il valore della materia prima come fonte di nutrimento per l'uomo con tutte le implicazioni legate alla sua deperibilità – un esempio per tutti *Stuhl mit Fett* (1963) di Joseph Beuys – oppure alla sua artificializzazione e quindi alla sua negazione o riduzione a mero elemento della iconografia contemporanea, Andy Warhol con la *Campbell Soup*. L'alimento inoltre è elemento centrale anche del progetto degli spazi e degli oggetti, una pratica che si è sistematicamente confrontata con il contesto culturale all'interno del quale e per il quale ha operato, per proporre soluzioni, o interpretare attraverso metafore visive e spaziali il rapporto tra l'uomo e il cibo. Proponiamo in questa sede alcuni casi che si ritengono emblematici a partire dalle radici della Modernità, all'interno della esplosione della merce in cui il senso di smarrimento all'interno di un inedito universo di oggetti, immagini e luoghi, sino al momento di crisi di tale visione in cui ancora una volta il confronto con le pratiche artistiche diventa fruttuoso. Il ritorno all'attenzione dei comportamenti non più catalogati e misurati

tayloristicamente, trova interessanti elementi di tangenza in alcune ricerche performative che si basano sull'analisi dei rituali e dei comportamenti, dall'happening Fluxus di Alison Knowles, *Bread and Water* (1962), con cui si indaga l'elementare atto domestico del fare il pane per se e per gli amici; all'arte relazionale che si concentra sulla interazione con le persone, ben esemplificata dalla performance di Rirkrit Tiravanija, *Untitled (Free)* per la prima volta tenuta nel 1993 alla 303 Gallery a New York.

Il mito moderno

Uno dei luoghi che più di ogni altro ha rappresentato il paesaggio del cibo nel corso della seconda metà del XIX secolo e della prima metà del XX secolo è sicuramente il palazzo delle esposizioni universali ottocentesche, indiscusso specchio di società e culture a confronto all'interno del grande mito della modernità¹. Le esposizioni universali da sempre sono state assunte come un importante campo di verifica del mutamento che ha subito il modo di presentare il cibo e nello stesso tempo di quanto la rappresentazione della produzione e del consumo degli alimenti abbia costituito un fattore di costruzione dell'identità. Lo possiamo verificare all'interno dei grandi sistemi tassonomici adottati nei programmi espositivi che restituiscono la cultura produttiva, il pensiero economico e, nello specifico, il ruolo del cibo nella società e nei differenti contesti culturali. Se ci soffermiamo all'interno dell'arco di anni cruciali per la costituzione degli stati moderni, da un lato, e per l'inizio del superamento di una visione fisiocratica dell'insieme delle attività produttive dell'uomo, potremmo guardare alla prima esposizione nazionale italiana nel 1861 che si svolge a Firenze in cui gli alimenti erano annoverati nel gruppo dei prodotti agrari, il 3, e quindi in quello della

¹ A. Abruzzese, *Arte e pubblico nell'età del capitalismo. Forme estetiche e società di massa*, Marsilio, Padova 1973; L. Aimone, C. Olmo, *Le esposizioni universali. 1851-1900. Il progresso in scena*, Allemandi, Torino 1990; P. Hamon, *Expositions. Littérature et architecture au XIX^e siècle*, Librairie José Corti, Paris 1989, ed. it. *Esposizioni. Letteratura e architettura nel XIX secolo*, Clueb, Bologna 1995; P. van Wesemael, *Architecture of Instruction and Delight: a Socio-historical Analysis of World Exhibitions as a Didactic Phenomenon (1798-1851-1970)*, 010 Publishers, Rotterdam 2001; *Dreamlands. Des parcs d'attractions aux cités du futur*, catalogue de l'exposition (Paris, centre Pompidou, 5 mai-9 août 2010), D. Ottinger, Q. Baiac (éd. par), Centre Pompidou, Paris 2010.

Alimentazione e dell'igiene, il 5². La mostra di Firenze, specchio di una Italia divisa tra la tensione alla industrializzazione e una realtà produttiva ancora fortemente agraria, è un caso significativo delle continue oscillazioni all'interno delle esposizioni di arti ed industria della presentazione del cibo come materia prima che diventa oggetto di manipolazione grazie ai progressi della chimica e del cibo come componente identitaria delle differenti culture. Pochi anni dopo, nel 1867, Frédéric Le Play tentava di rappresentare la società occidentale contemporanea disegnando la mappa del palazzo dell'esposizione Universale di Parigi composto da sette gallerie concentriche. All'interno dell'emiciclo il cibo era presente come prodotto della terra (classi dell'agricoltura e dell'orticoltura) e come alimento, come materia prima sottoposta a lavorazione per essere destinata al consumo sociale era posta nella VII galleria, diventando la cornice esterna dell'ellisse del palazzo centrale, una soglia tra i riti urbani e borghesi della ristorazione e della sosta al caffè e la rappresentazione del lavoro dell'uomo. I luoghi del cibo inteso come oggetto di scambio sociale, e come prodotto elaborato e presentato per soddisfare il gusto della società coloniale e borghese, erano dispersi all'interno di differenti ambienti, a dispetto del tentativo di rappresentazione totalizzante elaborato da uno dei padri della moderna sociologia. Mentre nella sequenza di percorsi ellittici concentrici, la messa in mostra degli ambienti destinati al consumo e alla lavorazione degli alimenti sono rintracciabili attraverso un'opera di connessione all'interno del sistema di classificazione, nel parco urbano che coronava il grande palazzo di ferro e vetro, erano disseminati all'interno dell'atlante delle architetture del mondo.

Questi due esempi scelti per mettere a confronto due contesti differenti per scala (una esposizione nazionale, di una nazione peraltro ancora in costruzione, ed una esposizione universale) e due stadi diversificati di

² «Lusingano dapprima l'appetito e la gola, non dirò le farine e le paste, ma i biscotti, i formaggi variatissimi, bizzarri di forme taluni, come i caci cavalli della Sicilia, altri pomposi di dimensioni colossali, come i caci lombardi, i salumi profumati di Modena e di Bologna, le confetture, i canditi, e poi la legione delle bottiglie, dei liquori, e dei vini soavi», in «La quinta classe dell'esposizione italiana», in *La esposizione italiana del 1861*, n. 12, 23 novembre 1861, p. 94.

elaborazione di strumenti di rappresentazione visiva e spaziale³, testimoniano quanto le esposizioni delle arti e dell'industria abbiano raccontato anche i mutamenti degli stili di vita nell'ambito domestico e di conseguenza dei luoghi del cibo, quelli in cui gli alimenti sono conservati, lavorati, consumati e diventano spettacolo. Tali variazioni possono essere rintracciate nelle esposizioni degli arredi attraverso la proposta di ambienti interamente allestiti, oppure nei parchi espositivi, con la costruzione di architetture "dimostrative". Potremmo dilungarci alla ricerca, ad esempio, di quanto le culture dominate dagli imperi coloniali che si propongono in questi recinti si presentino anche attraverso alcuni rituali legati alla condivisione del cibo: la cerimonia del tè giapponese, così come narrata sulle pagine del giornale illustrato *Sonzogno* in occasione della esposizione universale di Parigi del 1878, oppure il racconto delle città americane pubblicata nel *Giornale italiano dell'esposizione* in occasione della prima mostra di arti ed industria statunitense, a Filadelfia nel 1876. Un altro fronte di rappresentazione del cibo, a fianco dei rituali del suo consumo, e delle modalità di lavorazione (domestica e industriale), è quello della sua "ostensione", attraverso un atto che all'intento dimostrativo affianca una azione di promozione del prodotto che è raggiunta attraverso la creazione di grandi figure retoriche visive: non possiamo ignorare quanto nel corso dell'Ottocento alcuni schemi espositivi degli oggetti attingano alla cultura centenaria dei trionfi da tavola.

Certo è che spesso la storia del gusto inteso come piacere dei sensi, nel suo rapporto con gli alimenti e i prodotti della cucina, è una storia di conflitti, di censure, di mascheramenti⁴. Nell'ambito dell'abitare, ad esempio, il cibo è

³ Su questo si rimanda a V. Strukelj e F. Zanella, *Dal progetto al consumo. Le arti in mostra nell'Italia dell'Ottocento*, MUP, Parma 2011.

⁴ Ancora una volta le esposizioni dell'800 ci offrono un campione ricchissimo. Ricordiamo ad esempio in *Milano e l'esposizione italiana*, Treves, Milano 1881, l'articolo "Gli odori" di Paolo Tedeschi (pp. 210-211) che è un modo inedito di visitare la mostra, seguendo gli odori che hanno la proprietà di creare associazioni di idee. Una esposizione in cui gli alimenti sono dignificati dallo sfarzo dell'allestimento, come segnala questo passaggio della guida in cui con queste parole si introduce l'area destinata al Gruppo delle materie alimentari: «Ce ne fa accorti un bagliore di colori spiccati e di vetrine dorate che di solito accompagnano la esposizione di questi generi, molti dei quali essendo di lusso, han bisogno di sfarzose apparenze per sedurre i consumatori». A proposito di torroni, biscotti e canditi: «le vetrine sono adatte alla speciale esposizione: le quali rappresentano piramidi gigantesche, padiglioni a diverse fogge

spesso occultato, non solo per ragioni di igiene, ma anche di etichetta. La cucina, peraltro, diventa uno dei fuochi dell'attenzione della razionalizzazione degli spazi in relazione alle attività e ai principi della salubrità degli ambienti e anche della razionalizzazione del lavoro femminile. Un documento significativo di questo processo ci viene da un catalogo pubblicitario del 1876 di un rivenditore Milanese, Carlo Sigismund, in cui si scriveva nell'articolo sulla cucina:

Se volete avere un'idea sulla maniera del governo di una casa, fatevi condurre nella cucina e non nelle camere di lusso ... Vediamo gl'Inglese e gli Americani, maestri in tutto quanto concerne il "comfort" domestico, fare delle loro cucine luoghi aggradevolissimi e belli, muniti di quanto può trovarsi di pratico e adatto per la preparazione degli alimenti e nessun altro popolo studia con tanta assiduità per trovare mezzi meccanici per la cucina, per evitare il più possibile il contatto delle mani alle vivande, od abbreviare e facilitare il lavoro del cuoco. Vediamo come la madre di famiglia tedesca mostra con superbia al forestiere od amico, che visita la sua casa, la cucina tenuta chiara, bianca, pulita, con gli utensili tersi, lucidi, brillanti, appesi simetricamente al muro od accomodati in scansie e da ciò si comprende che questa parte della casa le sta tanto a cuore, quanto la sala di ricevimento.⁵

La cucina è quindi un luogo di confronto tra culture che progressivamente viene messo tra parentesi dalla dimensione internazionalista del Movimento Moderno a favore del mito tecnologico, come ben esemplifica la cucina di Francoforte progettata da Margarete Schütte-Lihotzky⁶ che in Italia vede nella Casa elettrica del Gruppo 7 costruita nel 1930 in occasione della IV Triennale di Monza, uno degli esempi cardine del mito tecnologico.

Il processo che porta ad includere i luoghi del cucinare negli ambienti domestici, corrisponde, anche alla "artificializzazione" dei prodotti alimentari che diventa fenomeno di massa soprattutto nel secondo dopoguerra con i mutamenti della struttura familiare, dei comportamenti e conseguentemente della abitazione. Ne è testimonianza la storia del design

e colori, chioschi, elegantissimi, gigantesche bomboniere, sotto cui s'ammucchiano i dolci», *Guida del visitatore alla esposizione industriale italiana del 1881 in Milano. Sola pubblicazione autorizzata e compilata sotto la sorveglianza del Comitato esecutivo dell'esposizione industriale*, Sonzogno, Milano 1881, p. 135.

⁵ Il negozio casalingo di Carlo Sigismund tiene tutti gli oggetti utili e necessari per la famiglia, siano essi destinati ad aumentare l'economia o il benessere ("comfort") della casa, o ad abbreviare e facilitare i lavori domestici: catalogo di vendita, s.d.

⁶ L. Minoli, *Dalla cucina alla città: Margarete Schütte-Lihotzky*, Franco Angeli, Milano 1999; F. Irace (a cura di), *Storie d'interni. L'architettura dello spazio domestico moderno*, Carocci, Roma 2015.

di oggetti e strumenti, anonimo e d'autore, che contribuisce a modificare il paesaggio domestico e le pratiche recentemente pubblicata da Phaidon⁷ all'interno del quale troviamo esempi dei nuovi strumenti che hanno contribuito a modificare il lavoro domestico introducendo nuovi materiali come le pentole in Pyrex realizzate dal 1915 dalla Corning Glass Works design Team, oppure nuovi strumenti elettrici come il Miracle Mixer, un frullatore progettato da Frederick Oslus e prodotto dal 1937 da Waring Products, per giungere alla pentola a pressione Minute disegnata da Frédéric Lescure e prodotta da Gropue SBB dal 1953? Che ha diffuso nelle case la tecnica di cottura a vapore ottocentesca rendendola più sicura; come non ricordare il robot da cucina Kitchen machine KM 3/32, disegnata da Gerd Alfred Müller e prodotta da Braun dal 1957 al 1993. Vi sono quindi quegli oggetti che hanno modificato la percezione degli alimenti e anche la loro assunzione come la bottiglia del latte in produzione dagli anni '40, oppure le lattine per il tè Twinings, anche queste incontrastate protagoniste di scaffali dagli anni '40; quindi la rivoluzione dei contenitori per alimenti destinati alla casa disegnati da Earl Silas Tupper e prodotti da Tupperware dal 1945, oppure la serie di posate in plastica tra le quali la famosa piccola paletta colorata per il gelato prodotta dagli anni '60, e quindi le lattine con apertura a strappo progettate da Ernie Frazee nel 1962.

Un altro percorso significativo è quello del progetto architettonico, che come per la storia degli oggetti, può essere condotto sui due piani: quello della teoria progettuale e di quelle architetture seminali che sono entrate a fare parte della storia dell'architettura modernista, e quello della cultura dell'abitare di cui è possibile ricostruire molteplici racconti, ricorrendo a fonti molto diverse tra loro, come ad esempio ai settimanali di cultura e femminili.

Partirei da una casa che è considerata uno dei manifesti del Movimento Moderno, mitizzata e poi demonizzata: l'Unité d'Habitation a Marsiglia di Le Corbusier (1947-1952) in cui, nella stagione della ricostruzione su grande scala della fine degli anni '40, vengono messi in atto i principi discussi ed elaborati già dagli anni '20, e un modello che negli anni successivi verrà

⁷ *Design in 1000 oggetti. Phaidon design classics*, Gruppo editoriale L'Espresso, Roma 2008.

assunto e riproposto, anche se svuotato della sua ideologia, come documentano le periferie del sud della Francia.

L'Unité non è semplicemente una "casa alta", non è un condominio. Il quartiere, l'unità base dello sviluppo urbano del secondo dopoguerra, è qui concentrato in una struttura di 8 piani che si sviluppa su una lunghezza di 137 metri. L'unità di base dei progetti del primo dopoguerra di Le Corbusier a Marsiglia si modifica nell'articolazione su due livelli grazie ad un gioco di incastri tra scatole che permette il doppio affaccio di ogni appartamento. Prosegue il processo di razionalizzazione che era alla base dell'*existenzminimum* e che aveva interessato uno dei luoghi del cibo, la cucina, che negli esperimenti che portano alla definizione della cosiddetta cucina di Francoforte disegnata da Margarete Schütte Lihotzky (1927), è una delle strutture dell'abitazione che viene ripensata. La cucina, "Lieu de contrôle mécanisé du Foyer"⁸ è il luogo del lavoro domestico ed è organizzata in funzione di una ottimizzazione degli spazi calcolati sulla base di una analisi dell'attività, mutuando il metodo tayloristico applicato al lavoro nell'industria. Uno spazio di 4,80 mq, in cui il disegno complessivo da parte di Charlotte Perriand con André Wogenscky, dalle attrezzature agli oggetti è momento fondamentale e irrinunciabile la cui concezione si fonda su quanto sosteneva Le Corbusier: «A ricercare l'essenza stessa del problema si trova la cellula fondamentale della società: la famiglia; si trova il focolare, vale a dire il luogo dove si preparano gli alimenti. Questa norma serviva un tempo al censimento dei villaggi». Emerge da questo breve passaggio la necessità di elaborare parametri di analisi del tema progettuale, che in questo caso coincide con gli strumenti dell'indagine etnografica, e di definire un linguaggio che si fonda su una idea di architettura come percorso in cui la forma deriva dai meccanismi di percezione spaziale superando così alcuni atteggiamenti di esasperato funzionalismo come ad esempio la lettura del lavoro domestico proposta da Martin Stam nel suo manifesto per la Siedlung di Stoccarda del 1937. La cucina secondo l'architetto svizzero è il cuore della

⁸ J.-M. Gauthier, *Technologie collective et espaces domestiques: la cuisine de l'Unité d'habitation de Marseille*, Bureau de la Recherche architecturale, Paris 1986; J. Sbriglio, *Le Corbusier. L'Unité d'Habitation de Marseille*, Editions Parthèses, Marseille 1992.

casa, non più ambiente marginale rispetto ai modi di vita borghesi, ma diventa il fulcro dell'abitare in cui funzioni e rituali vengono unificati.

Se spostiamo il nostro sguardo da questi *exempla* individuati all'interno della architettura del Movimento moderno in Europa, alla realtà italiana nei decenni dal 1945 al 1965 dobbiamo tenere conto, sia della declinazione della lezione razionalista a partire dagli anni '30, che del radicale mutamento delle strutture urbane del territorio italiano e anche del modello residenziale. In Italia il boom edilizio degli anni '60, che ha avuto come base di partenza il programma della ricostruzione, ha inciso, con i suoi meccanismi di costruzione di massa, sulla cultura dell'abitare che viene interpretato da architetti ed imprenditori, attraverso l'applicazione di schemi distributivi debitori dei modelli americani importati attraverso i canali del piano Marshall - in particolare nell'ambito del piano INA casa - e della tradizione razionalista. Il principale impatto è quello conseguente all'inurbamento della popolazione proveniente dalle campagne che si deve adattare a schemi abitativi "alienanti". Nell'appartamento urbano mancano i luoghi del cibo che si trovano nella tradizionale casa contadina, mentre nell'abitazione borghese, come ad esempio in quelle progettate da Ignazio Gardella (un esempio per tutti: la Casa al Parco a Milano) o da Luigi Moretti (la casa Il Girasole a Roma), la cucina e la sala da pranzo sono per lo più separate; la cucina resta il luogo di lavoro, occultato perché ancora regno della servitù, senza quella contiguità tra la cucina e la sala da pranzo che caratterizza lo schema dominante della casa popolare.

L'indagine sino ad oggi condotta sulla cultura architettonica di questi primi decenni della seconda metà del '900⁹ può essere integrata da un'altra storia, che è quella della cultura dell'abitare documentata dal racconto dei periodici di cultura e soprattutto dei settimanali femminili. Una sistematica indagine attraverso le pagine di "Grazia", storica rivista edita da Arnaldo Mondadori a partire dal 1938, consente di ricostruire attraverso immagini, testimonianze e soprattutto alcune rubriche, la cultura dell'abitare italiano. Ci limitiamo a restituire gli esiti di un primo saggio condotto su un campione

⁹ F. Dal Co (a cura di), *Storia dell'architettura italiana. Il secondo Novecento*, Electa, Milano 1997.

di numeri del 1951, del 1966 e del 1971. Nel settimanale l'attenzione alla moda è fortemente prevalente, ma già negli anni '50 traspare una significativa attenzione al problema del progetto e della costruzione della casa con modalità particolarmente interessanti. Anche se la rivista propone saltuariamente articoli dal taglio divulgativo sull'architettura, la volontà di permeare la cultura delle donne italiane con la raffinatezza e la ricerca "d'avanguardia" di alcuni dei protagonisti dell'arte e del progetto di architettura, sono evidenti immediatamente: ad esempio Munari è in redazione (1949) e contribuisce al palinsesto della rivista, affiancato da altri autori come Gianni Monnet che illustra vari articoli di Aldo Buzzi su alcuni atti elementari che portano alla personalizzazione della abitazione, come la sistemazione dei libri (n. 412, 1949); Leo Rossi-Vignelli che scrive *Amore per la cucina* (n. 415, 1949), oppure *Scomodo-Comodo*. La necessità di accompagnare la donna italiana verso una riscoperta dell'abitazione allontanando le mitologie autarchiche e le ristrettezze degli anni della guerra è affrontata con ironia e leggerezza da Bruno Munari che porta nel giornale femminile le sue ricerche sul colore (*I colori possono trasformare la casa*, n. 420, *I colori di un quadro in una stanza*, n. 426), la sua ricerca nell'ambito della pedagogia (*Il piacere del verniciare*, n. 434), e in sostanza un aggiornamento sulle ricerche del Movimento Arte Concreta¹⁰.

Nel 1951, quando troviamo nella redazione invece Angelo Mangiarotti, la costante è data da due rubriche *Grazia in casa* e *L'architetto risponde*, nella sezione dedicata al dialogo con il lettore. Nel corso del 1951 l'architetto risponde a interrogativi che riguardano l'organizzazione degli spazi, la realizzazione di appartamenti moderni, luminosi, e anche rappresentativi: l'attenzione principale è rivolta al salotto che nella maggior parte dei casi riunisce il momento della conservazione con quello del pranzo. Pochi sono i quesiti e le proposte di interventi sulla cucina, che da quanto emerge dagli schizzi di rilievo o di proposta di organizzazione degli spazi è spesso di dimensioni ridottissime.

¹⁰ L. Caramel (a cura di), *MAC, Movimento arte concreta*, catalogo della mostra, Electa, Milano 1984; G. Bianchino (a cura di), *Bruno Munari: il disegno, il design*, catalogo della mostra, Corraini, Mantova 2008.

Nella campionatura selezionata dal 1951 al 1971 possiamo verificare alcuni significativi mutamenti che più che alla sfera della teoria progettuale possono essere ricondotti a mutamenti di gusto e di “stili di vita”, mutuando una terminologia propria dei sociologi: ciò che varia è la tipologia dei quesiti posti e delle modalità di risposta. Nei due decenni '60 e '70, ad esempio, emerge un differente interesse da parte dei lettori che interpellano l'architetto ponendo domande estremamente specifiche, su singoli elementi di arredo (dalla poltrona, al tessuto), piuttosto che sulla organizzazione spaziale degli appartamenti. Sembrerebbe venir meno un interesse globale alla configurazione degli spazi dell'abitare nel momento stesso in cui all'interno del confronto sul ruolo del design e sul nuovo sistema degli oggetti che costituiscono lo spazio dell'abitare si apre un interessante dibattito.

Un nuovo modo di indagare

Gli anni '70 rappresentano una significativa cesura: mentre la produzione è fortemente orientata all'arredo fondato sulla progettazione di “sistemi integrati” basati sulla composizione di elementi modulari, nell'ambito delle case ‘manifesto’ e sperimentali si assiste ad un progressivo slittamento di interessi. Pensiamo ad esempio alle cellule abitative presentate alla mostra sul design italiano al MoMA (NY) nel 1972, da Joe Colombo, a Gae Aulenti, a Ettore Sottsass, a Archizoom, a Superstudio... Si tratta di una ripresa del modello dell'*existenzminimum*, ma rispetto a quanto formulato negli anni '20 e '30 e a tipologie come quella dell'abitazione per celibi (Libera al Tuscolano) e lo spazio per la donna sola (Grazia 1951), la cellula abitativa a partire dalla seconda metà degli anni '60, sulla scena internazionale, coniuga il fascino per la tecnologia (dalla Dymaxion House di Buckminster Fuller – 1930-45 – ai progetti degli Archigram come la Plug-in-City del 1964) con la ricerca di strutture altamente tecnologiche ed integrate che consentono la creazione di cellule abitative che richiamano il modello della capsula spaziale, e che in alcuni casi sono portate alle dimensioni di una tuta o di una pelle artificiale. A questo livello non si può più parlare di relazione fra spazi, quanto piuttosto di ridefinizione dei gesti e delle tecniche di lavoro domestico. Vengono così meno i codici di comportamento stereotipati, e grazie al contributi di indagini

sociologiche come quelle di Michel de Certeau¹¹ o di Erving Goffman¹² che fanno comprendere la complessità dei fenomeni sociali, il ruolo dei contesti e la centralità dei comportamenti, si ripensa al significato dell'abitare, in qualche modo mettendo tra parentesi la priorità dell'inizio del secolo di individuare soluzioni abitative per le classi popolari. Per questo, sul piano teorico, si recuperano archetipi, miti antiurbani come il nomadismo, oppure si prefigurano utopie come la città lineare e neutrale *No Stop City* di Archizoom¹³. Tutte queste riflessioni che si contrappongono a una prassi progettuale accademica, e ai meccanismi della speculazione edilizia, non incidono sostanzialmente sulla struttura dell'abitazione e sulla pianificazione urbana¹⁴. Il mutamento avviene dall'interno, con un rilancio della riflessione sul "paesaggio domestico", partendo da un ripensamento del ruolo degli oggetti. Superando il mito dello standard, dell'arredo coordinato e strutturato, gli oggetti sono ripensati nella loro autonomia, ricercando nuove forme e iconografie che evocano e sottolineano la loro carica simbolica; gli oggetti sono così intesi come uno strumento per "smantellare" la struttura sia della casa popolare, sia di quella borghese, attraverso un processo lento che conduce alla proposta di modelli abitativi non più determinati dalle classi di appartenenza degli abitanti, ma dai modi di vita.

Ancora una volta possiamo verificare questo passaggio attraverso il racconto dei settimanali femminili che significativamente dalla seconda metà degli anni '80 dedicano maggior spazio all'architettura e al design, tanto da trasformare in supplementi autonomi e regolari le rubriche sulla casa. *Amica* è uno dei casi più significativi. Nell'analisi del primo anno di vita (1995) del suo supplemento *Casamica* possiamo rintracciare alcuni dati interessanti: uno dei servizi ricorrenti è dedicato alla presentazione di case di designers, stilisti, scrittori e politici, case d'eccezione che sono presentate secondo una lunga tradizione come specchio di chi le abita e quindi quali possibili modelli. In questi servizi raramente si parla della cucina. Si pone enfasi nella

¹¹ M. de Certeau, *L'invention du quotidien*, Gallimard, Paris 1994.

¹² E. Goffman, *The presentation of Self in Everyday Life*, Doubleday, Garden City (NY) 1959.

¹³ G. Pettena (a cura di), *Radicals: architettura e design 1960-75 = design and architecture 1960-75*, Biennale di Venezia, Venezia 1996.

¹⁴ La casistica è infinita, ci limitiamo a rimandare alle proposte di Archizoom formulate per la città di Firenze: R. Gargiani, *Archizoom associati: 1966-1974*, Electa, Milano 2007.

descrizione del salotto, della sala di conversazione e della sala da pranzo prevalentemente allestita con tavola imbandita, della camera da letto. La cucina non rientra né fra gli spazi di rappresentanza, pubblici, né fra quelli del privato, non ha ancora riconquistato quella centralità che nel corso degli anni '90 ritornerà ad assumere con una articolazione di ipotesi determinate dallo stile di vita che si intende rappresentare, dimostrando la complessa articolazione della società di questi anni in cui le contrapposizioni ideologiche e di classe che avevano pervaso la cultura degli anni '70 sono cancellate. Nell'ultimo decennio del XX secolo gli schemi di organizzazione degli ambienti si moltiplicano: dalla cucina in nicchia, al piano di lavoro aperto sul salotto, alla grande cucina da vivere, come recita uno slogan pubblicitario. Tale luogo può essere configurato in modo tradizionale, si recupera ad esempio la dispensa, oppure può essere ipertecnologica, *country*, classica, sofisticata, destrutturata, e soprattutto diventa il luogo privilegiato della vita della casa, che non è solo quella della tipica famiglia italiana diffusa dagli spot del Mulino Bianco di Barilla, ma è anche quella del giovane *yuppie*, del free lance che qui lavora con il suo laptop.

Assistiamo quindi all'affermarsi del superamento di quelle gerarchie che imponevano una separazione tra la cucina e la sala da pranzo: il luogo in cui si conserva il cibo e in cui lo si lavora coincide con quello del pranzo, non solo quello quotidiano e familiare, come è sempre stato soprattutto nella casa popolare e borghese, ma anche quello che chiameremmo pubblico, dell'incontro, della convivialità, e in questo contesto che spazio e che ruolo ha il cibo? È elemento d'arredo, oppure è celato, raramente è lavorato.

Si tratta di un ripensamento sull'abitare che nel corso degli anni '80 è al centro della riflessione di storici, designer, architetti e industriali. Il mito dello standard, della corrispondenza forma/funzione e soprattutto dell'idea dello strumento progettuale così come inteso ed impostato dalla generazione di Le Corbusier e Walter Gropius inizia a manifestare tutte le sue rigidità, anche a fronte di grandi fallimenti. La nuova riflessione avviene ricercando modelli di indagine come quelli elencati da George Teyssot in un saggio del 1987 scritto in occasione della mostra *Il progetto domestico. La casa dell'uomo: archetipi e prototipi*, per la XVIII Triennale di Milano del 1986,

diretta da Mario Bellini¹⁵. Teyssot, incaricato di progettare la sezione storica, rilegge la storia dell'abitare riconoscendo alcuni

illustri predecessori: la "Parigi, capitale del XIX secolo" di Benjamin, la "società di corte" di Norbet Elias, il "panorama" di Rolf Sterenberg, l'era della meccanizzazione di Sigfried Giedion, la micro-storia della vita familiare di Philippe Ariès, il dispositivo della sessualità di Michel Foucault, il "sistema degli oggetti" di Jean Baudrillard, la storia sociale della Country house britannica di Mark Girouard, la "filosofia dell'arredamento" di Mario Praz, l'ambiente "ben temperato" di Rayner Banham, la "grande rivoluzione domestica" negli Stati Uniti di Dolores Hayden.¹⁶

Intanto altri protagonisti del design italiano, che escono dalla esperienza della contestazione del razionalismo, nel loro ripensare gli atti individuali e primari individuano nella cucina uno dei luoghi di verifica, elevandola allo stesso rango degli altri ambienti e eliminando così ogni gerarchia all'interno degli spazi dell'abitare.

Ettore Sottsass ad esempio è uno dei progettisti che contribuisce a definire nuovi rapporti con il mondo della produzione realizzando oggetti che sempre più sono intesi come totem destinati allo spazio domestico, dalle ceramiche Yantra (1969), all'oliera prodotta dall'Alessi, una azienda che ha contribuito ad elaborare una nuova idea di design grazie alla definizione di un metodo di lavoro in cui i designer erano chiamati da Alberto Alessi ad impostare programmi di ricerca¹⁷.

L'indagine che costantemente Sottsass conduce è vicina al metodo dell'antropologo che studia le tribù urbane:

Quando sono invitato a cena dai miei amici o nelle case dei signori o anche nei ristoranti, appena posso, quando posso, se posso, vado a vedere come è fatta la cucina. Non vado a vedere la cucina per pettegolezzo o per provocarmi visioni un po' comiche o un po' tristi (...) Vado a vedere le cucine perché le cucine me le immagino come quei corridoi e quei luoghi dietro al palcoscenico dove si prepara con calma, con paura, con allegria (qualche volta), con presunzione, con suspense, lo spettacolo: lo spettacolo deve essere sempre meraviglioso.¹⁸

Sottsass attribuisce alla cucina un ruolo preciso, quello del luogo in cui i cibi sono preparati:

¹⁵ G. Teyssot, "Paesaggio d'interni", in *Quaderni di Lotus 8*, Electa, Milano 1987, pp. 9-25.

¹⁶ Ivi, p. 12.

¹⁷ A. Alessi, *La fabbrica dei sogni. Alessi dal 1921*, Electa, Milano 2003.

¹⁸ E. Sottsass, "Le cucine", in Id., *Scritti*, Neri Pozza, Vicenza 2002, pp. 438-451.

Io vedo la cucina come quel luogo un po' misterioso dove in realtà si preparano gli ingredienti per una specie di sacra rappresentazione, per un rituale che si ripete ogni giorno e che riguarda la continuazione e insieme il consumo dell'esistenza e insieme la continua conferma della sua precarietà (...) penso sempre che la cucina sia il luogo dove questa infinita enciclopedia di sostanze e di stati planetari si raccoglie, si raduna e poi si mette insieme, si organizza, si cataloga, si proporziona, prende forma, prende qualche senso riconoscibile, si trasforma in qualche cosa di usabile per disegnare poi quel rituale che è il rituale quotidiano del mangiare.¹⁹

Recupera quindi la componente rituale e sacrale dell'atto del mangiare che non necessariamente si consuma nella sala da pranzo borghese, ma in un mondo di esperienze e di narrazioni in cui non esistono distinzioni temporali e geografiche, il rito si può consumare "anche seduti per terra" o in situazioni precarie. A Sottsass interessa il rapporto con il cibo, il modo in cui viene consumato oppure negato, da Gandhi che provoca gli Inglesi negando il cibo, agli americani figli della filosofia razionalista dell'Existenzsminimum che inventano il "very very fast food", dove il cibo non si vede. Per questo gli oggetti che progetta per il rito del mangiare, come tutti i suoi oggetti, sono piccoli totem che come nelle grandi tavole imbandite dell'antichità hanno la funzione di ornare ed accompagnare il rituale.

Un altro protagonista del design italiano che dalla fine degli anni '70 ha contribuito a mettere a fuoco il fallimento della visione modernista proponendo una idea di oggetto emozionale è Alessandro Mendini. Il piccolo volume *La poltrona di Proust*²⁰ è una raccolta di brevi note che assumono la forma delle voci enciclopediche senza per questo voler affrontare con coerenza, sistematicità ed esaustività i temi dell'abitare, del fare artistico e della progettazione. All'interno di questa successione di pensieri che inizia con *Abitare* e conclude con *Viso*, ritroviamo *Cibo politico*

Mangiare: atto intimo, sessuale, del deglutire, nutrizione, comunicazione, rito. Mangiare per sopravvivere, mangiare per vivere, vivere per mangiare, mangiare da morire. L'umanità è divisa fra sopra e sottoalimentazione, e dunque il genere degli ambienti e degli strumenti per il cibo è ora sofisticato, ora elementare ... Chi oggi progetta e produce cucine e oggetti casalinghi con intenti sperimentali si trova stretto in un circolo vizioso che sembra privo di risoluzione, oscillante fra

¹⁹ *Ibidem.*

²⁰ A. Mendini, *La poltrona di Proust*, a cura di M. Galbiati, Tranchida, Milano 1991.

la nostalgia di un passato culinario irrecuperabile, l'avvenirismo di esasperati sofismi tecnici e gastronomici, e la realtà di un cibo politico, duro e crudele.²¹

Grazie al confronto con le pratiche artistiche che contribuisce a mettere in crisi la ricerca di una specificità della disciplina del disegno industriale che aveva caratterizzato il lavoro delle generazioni precedenti, e alle proposte di Design Banale e di Redesign (come la Poltrona di Proust), Mendini si avvicina ai temi del progetto degli oggetti con lucidità ed ironia, che ad esempio è alla radice della umanizzazione di un utensile quotidiano come il cavatappi che inventa per Alessi creando un personaggio *Anna G* (1994). La casa si popola di oggetti che raccontano e che rimandano a sistemi di immagini e narrazioni che eludono il cibo e lo monumentalizzano. La serie di servizi da tè che commissiona a 11 architetti per Alessi²² ci riporta al caos di immagini ed oggetti decontestualizzati, e di cibi “mascherati” che caratterizzavano, appunto, i palazzi dell'industria ottocenteschi di cui alcuni commentatori ci hanno lasciato un efficace affresco. Come Raffaello Barbiera che, nel racconto *a zig zag* che accompagnava i visitatori all'interno del parco espositivo di Milano nel 1881, ricorreva all'utilizzo di figure retoriche basate sullo spostamento del senso in cui potremmo rintracciare l'antecedente del sarcastico meccanismo dada e surrealista di ri-attribuzione di significati o di decontestualizzazione, un meccanismo che contribuisce alla creazione dell'universo kitsch della merce, popolato da reggimenti di bottiglie, dall'altare e santuario di Cirio di Torino, dall'ara con cortine della mostarda di Cremona di Viti, dal Palazzino di cristalli e confetti di Lombardi di Milano, dalla casa di cioccolata di Talamone di Torino²³.

²¹ Ivi, pp. 38-39.

²² Officina Alessi, *Tea & coffee piazza. 11 servizi da the e caffè disegnati da Michael Graves ...* [et al.], Shakespeare & Company, Brescia 1983.

²³ R. Barbiera, *Zig zag per l'esposizione nazionale. Guida generale del visitatore all'esposizione industriale, all'esposizione artistica, all'esposizione musicale e alla indisposizione artistica seguita dalla storia dell'esposizione, con la pianta dell'esposizione*, Treves, Milano 1881.