

# [compasses] plus

the middle east **architecture & design** special magazine

**Living  
in the kitchen**  
**Abitare  
in cucina**

Dubai - United Arab Emirates free copy

ENGLISH / ITALIAN ISSUE



THE ITALIAN  
SENSE  
OF BEAUTY

**MIA**  
by CARLO  
CRACCO

KITCHENS, LIVING AND BATHROOMS



Scavolini S.p.A. Italy +39 0721443333 - contact@scavolini.com - www.scavolini.com

THE TASTE OF CREATIVITY.  
THE NEW LAGO KITCHEN.



LIVING ROOM  
DINING ROOM  
KITCHEN  
BEDROOM  
BATHROOM  
KIDS&YOUNG  
WORKSPACES

# INDEX DUBAI MAKES IT EASY FOR INTERIORS PROFESSIONALS TO FIND YOUR PRODUCTS

The United Arab Emirates has **USD\$443Bn worth of projects** currently in design & fit-out phase and requiring interior products and solutions. INDEX has been accelerating growth by enabling companies to access this high value market to meet this consistently growing demand for 30 years.

Exhibiting at INDEX from **14-16 September 2020** will ensure you make new connections and have immediate access to a flow of new leads and projects for the year ahead.



# 14-16

SEPTEMBER 2020  
DUBAI WORLD TRADE CENTRE



SHOWCASE YOUR SOLUTIONS TO **30,000+ DESIGNERS, CONTRACTORS AND REGIONAL DISTRIBUTORS** THIS SEPTEMBER

#### SECTORS INCLUDE:

Furniture | Furnishing | Lighting | Technology | Surface Materials | Textiles | Office | Hospitality Interiors

#### CO-LOCATED WITH:



### ENQUIRE ABOUT EXHIBITING TODAY

If you want to supply to interiors professionals in the Middle East, INDEX is the definitive platform for you to be present at this year. Contact the team to find out more...

[www.indexexhibition.com](http://www.indexexhibition.com) | [info@indexexhibition.com](mailto:info@indexexhibition.com) | +971 4 445 3648 | [@indexdubai](https://twitter.com/indexdubai)

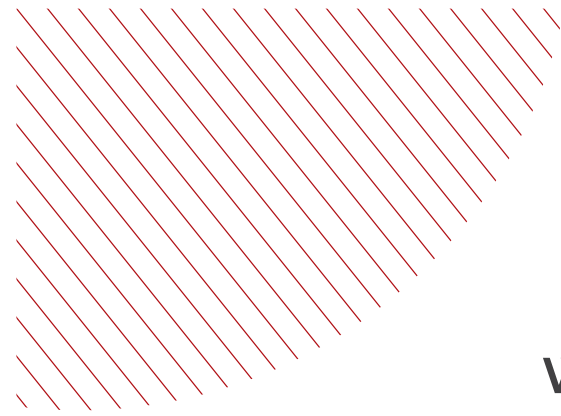


## Italian Masterpieces

Come Together sofa designed by Ludovica + Roberto Palomba  
Arabesque armchair + ottoman designed by Kensaku Oshiro  
Ilary low table designed by Jean-Marie Massaud

[poltronafrau.com](http://poltronafrau.com)





WORKSPACE

14-16

SEPTEMBER 2020  
DUBAI WORLD TRADE CENTRE



## CONNECTING BUSINESSES WITH THE LATEST AND MOST INNOVATIVE COMMERCIAL DESIGN SOLUTIONS

For over 20 years, WORKSPACE has served as the Middle East's annual commercial interior design event, that connects buyers to workplace product manufacturers, smart-office solutions, fit-out and design concepts, and corporate wellness solutions.

From 14-16 September 2020 at the Dubai World Trade Centre, **WORKSPACE** Dubai will welcome **30,000+ visitors** from across the world. You can't miss this.

Visit [workspace-index.com](http://workspace-index.com) for more information, or contact [+971 4 438 0355](tel:+97144380355) / [sales@workspace-index.com](mailto:sales@workspace-index.com) to exhibit your products or discover sponsorship solutions.

[WWW.WORKSPACE-INDEX.COM](http://WWW.WORKSPACE-INDEX.COM)  
[#WORKSPACEATINDEX](https://twitter.com/WORKSPACEATINDEX)



PHILIPP SELVA  
MADE IN ITALY

**SELVA ITALIA SHOWROOM - OPENING SOON**  
via Padova 2 - Bovisio Masciago (near Milan)  
[selva@selva.com](mailto:selva@selva.com)

**SELVA DUBAI SHOWROOM**  
Sheikh Zayed Road South, Exit 44  
Sunrise Building, near Al Manara Center  
[info@selva-me.ae](mailto:info@selva-me.ae)



PHILIPP SELVA  
A Brand of SELVA Group  
[www.selva.com](http://www.selva.com) | [www.philippselva.com](http://www.philippselva.com)

# Open to new visions.

Cersaie 2020



45gradi.com

**Bologna**

28-09/02-10 2020

International Exhibition  
of Ceramic Tile and Bathroom Furnishings.

New spaces for a broader view of the world  
of interior design and building.

[www.cersaie.it](http://www.cersaie.it)



**CERSAIE**

Bologna - Italy



Promoted by



In collaboration with



Organized by



**Publisher Board**  
Marco Ferretti  
Francesca Maderna

**Scientific Director**  
Andrea Pane

**Editorial Staff**  
Jenine Principe  
Daria Verde  
*staff@compassesworld.com*

**Contributors**  
Imma Forino  
Bruna Sigillo  
Maria Vittoria Capitanucci

**Art Director**  
Ferdinando Polverino De Laureto

**Team and Publishing Coordinator**  
Sara Monsurró  
*media@compassesworld.com*

**Associate Editor Middle East**  
Ivan Parati

**Digital Marketing**  
Postilla

**Associate Editor Italy**  
Maria Vittoria Capitanucci

**Photographer**  
Sharif Nazal  
Sandra Zarneshan

**Advertising Sales Director**  
Luca Mollamo

**Advertising Sales Agency**  
Agicom Srl  
Viale Caduti in Guerra, 28  
00060 Castelnuovo di Porto (RM)  
phone Italy + 39 069078285  
Skype: agicom.adverting  
Manuela Zulliani  
*manuelazuliani@agicom.it*  
mobile Italy + 39 3467588821  
Skype: agicom.manuela

**SUBSCRIPTIONS**  
To subscribe  
please send your contacts  
by e-mail to  
*medja@compassesworld.com*

Decree of the Court of Naples  
n. 58 / 20-12-2016

**Cover Image**  
Courtesy of Jaime Navarro

**Publisher**  
e.built Srl - Italy  
Via Francesco Crispi 19-23  
80121 Napoli  
phone +39 081 2482298  
fax +39 081 661014  
mobile +39 335 5889237

**Gulf Countries Representative**  
Build LLC  
Souk Al Bahar  
Old Town Island Burj Khalifa District  
Dubai - UAE

[compasses] is a supporting member of



Printed in Dubai  
by Masar Printing and Publishing

April 2020

The publishers regret that they cannot accept liability for error or omissions contained in this publication, however caused. The opinions and views contained in this publication are not necessarily those of the publishers. Readers are advised to seek specialist advice before acting on information contained in this publication, which is provided for general use and may not be appropriate for the reader's particular circumstances. The ownership of trademarks is acknowledged. No part of this publication or any part of the contents thereof may be reproduced, stored in retrieval system or transmitted in any form without the permission of the publishers in writing.

[editorial]

Andrea Pane  
*Scientific Director Compasses*

# Living in the kitchen

For some weeks now, half of the world's population has been forcibly locked in their homes due to the Covid-19 emergency. Almost four billion people are living an unprecedented experience, confined in spaces that until a few weeks earlier were lived absently, hastily, to be savored more slowly only during the weekend. But not that much, given that even at the weekend everyone who could afford it chased every opportunity to escape from their home or city.

Since man began to be sedentary, never in the history of mankind, have so many hours been spent at home; we have never lived and consumed the spaces of our homes as in these weeks; never have we so clearly noted their strengths, weaknesses and limitations; never have we felt these walls so protective but, at the same time, also so oppressive. And all this only for those lucky enough to have a home. The images of the homeless distributed "at a safe distance" in a Las Vegas parking lot have been broadcasted around the world, but there would be even more crude ones, if one investigated the many uncomfortable conditions that afflict the metropolises of the planet.

"Man lives poetically," wrote in the last century a great philosopher like Martin Heidegger. But this poetry is possible when man can determine his own condition, when the house he lives in is actually the result of his choice and aspiration. Today there is very little space left for the poetry of living. On the contrary, almost all of us experience the difficulty of sharing spaces, of superimposing functions, of converting spaces originally designed for rest or leisure to work, while the desire to escape from domestic spaces grows, perhaps at the highest level ever reached in the history of humanity.

In this context, the kitchen represents even more than before the domestic hearth, the place where we spend most of our time in the only activity that we all have in common: cooking and eating. The protective dimension of the kitchen is emerging as a crucial value of the home, on which we will think more and more about in the future. But, together with this – for many who live in the most difficult conditions – its asphyxiating dimension, its limitedness, its lack of functionality is also emerging.

This is why concentrating on the kitchen today seems particularly relevant to us, to celebrate its centrality but also to rethink its articulations. We want to do it by retracing its history in the 20<sup>th</sup> century, through an article by Imma Forino, full professor of Interior design at the Politecnico di Milano and author of a substantial monograph on this topic. But also by presenting a very particular case: a kitchen-dining-living room created by the Amezcua studio in an underground environment in Mexico City, illustrated by Bruna Sigillo. Finally, we could not forget that in these difficult days a great master of architecture has left us, Vittorio Gregotti, to whom a brief memory of Maria Vittoria Capitanucci is dedicated.

In summary, this C+ wants to reiterate that living in the time of Covid-19 can also mean living in the time of design, imagination, desire for change. Because it is known that human beings are adaptable and can endure restrictions for a long time, but also that they will never give up dreaming of a better future.



## Abitare in cucina

Sono ormai alcune settimane che metà della popolazione mondiale è rinchiusa forzatamente nella propria abitazione a causa dell'emergenza Covid-19. Quasi quattro miliardi di persone vivono un'esperienza senza precedenti, confinate in spazi che, fino a poche settimane prima, venivano vissuti distrattamente, di fretta, per essere assaporati con maggiore lentezza solo durante il week-end. Ma nemmeno tanto, visto che anche nel fine settimana tutti coloro che potevano permetterselo rincorrevano ogni occasione per evadere dalla propria dimora o dalla propria città.

Mai, nella storia dell'umanità, da quando l'uomo ha iniziato a sedentarizzarsi, sono state spese tante ore all'interno delle mura domestiche; mai abbiamo vissuto e consumato gli spazi delle nostre case come in queste settimane; mai ne abbiamo rilevato così chiaramente pregi, difetti e limiti; mai abbiamo sentito queste mura, al contempo, così protettive ma anche così opprimenti. E tutto questo per chi ha la fortuna di avere una casa. Le immagini dei senzatetto distribuiti "a distanza di sicurezza" nel parcheggio di Las Vegas hanno fatto il giro del mondo, ma ce ne sarebbero di ancora più crude se andassimo a indagare nelle tante condizioni di disagio che affliggono le metropoli del pianeta.

«Poeticamente abita l'uomo», scriveva nel secolo scorso un grande filosofo come Martin Heidegger. Ma questa poesia è possibile quando l'uomo può determinare la propria condizione, quando quella casa che abita è effettivamente frutto di una scelta e di un'aspirazione. Oggi è rimasto molto poco spazio per la poesia dell'abitare. Al contrario, quasi tutti sperimentiamo la difficoltà di condividere spazi, di sovrapporre funzioni, di destinare al lavoro ambienti pensati per il riposo o lo svago, mentre cresce il desiderio di evasione dagli spazi domestici, forse al livello più alto mai raggiunto nella storia dell'umanità.

In questo contesto, la cucina rappresenta ancor più di prima il focolare domestico, il luogo dove trascorriamo la maggior parte del tempo nell'unica occupazione che ci accomuna tutti: cucinare e nutrirci. La dimensione protettiva della cucina sta emergendo come un valore cruciale della casa, al quale penseremo sempre più in futuro. Ma, insieme con questo – per molti che abitano in condizioni più disagiate – ne sta emergendo anche la dimensione asfittica, la limitatezza, la mancanza di funzionalità.

Ecco perché concentrarsi oggi sulla cucina ci è apparso particolarmente attuale, per celebrarne la sua centralità ma anche per ripensarne le sue articolazioni. Abbiamo voluto farlo ripercorrendo innanzitutto la sua storia nel XX secolo, attraverso un articolo di Imma Forino, professore ordinario di Architettura di interni al Politecnico di Milano e autrice di una corposa monografia su questo argomento. Ma anche presentando un caso molto particolare: una cucina-pranzo-living realizzata dallo studio Amezcua in un ambiente ipogeo a Città del Messico, illustrato da Bruna Sigillo. Non potevamo infine dimenticare che in questi giorni difficili ci ha lasciato un grande maestro dell'architettura, Vittorio Gregotti, al quale è dedicata un breve ricordo di Maria Vittoria Capitanucci.

In sintesi, questo C+ vuole ribadire che abitare al tempo del Covid-19 può significare anche abitare il tempo del progetto, dell'immaginazione, del desiderio di cambiamento. Perché si sa che gli esseri umani sono adattabili e sopportano a lungo le restrizioni, ma anche che non rinunceranno mai a sognare un futuro migliore.

## [compasses] plus

<b>[editorial]</b>	11	Living in the kitchen - Andrea Pane <i>Abitare in cucina</i>
<b>[essays]</b>	12	The domestic kitchen, between utopias and heterotopias of the 20 <sup>th</sup> century - Imma Forino <i>La cucina domestica, fra utopie ed eterotopie del Novecento</i>
<b>[architecture&amp;plain]</b>	24	<i>Notes from Underground</i> - Bruna Sigillo <i>Memorie dal Sottosuolo</i>
<b>[in memoriam]</b>	30	Vittorio Gregotti, a cultured international vocation - Maria Vittoria Capitanucci <i>Vittorio Gregotti, una colta vocazione internazionale</i>
<b>[ideas and trend]</b>	32	New layouts for Scavolini's Carattere kitchen: the contemporary classic <i>Carattere di Scavolini: il classico contemporaneo e internazionale</i>

# The domestic kitchen, between utopias and heterotopias of the 20<sup>th</sup> century

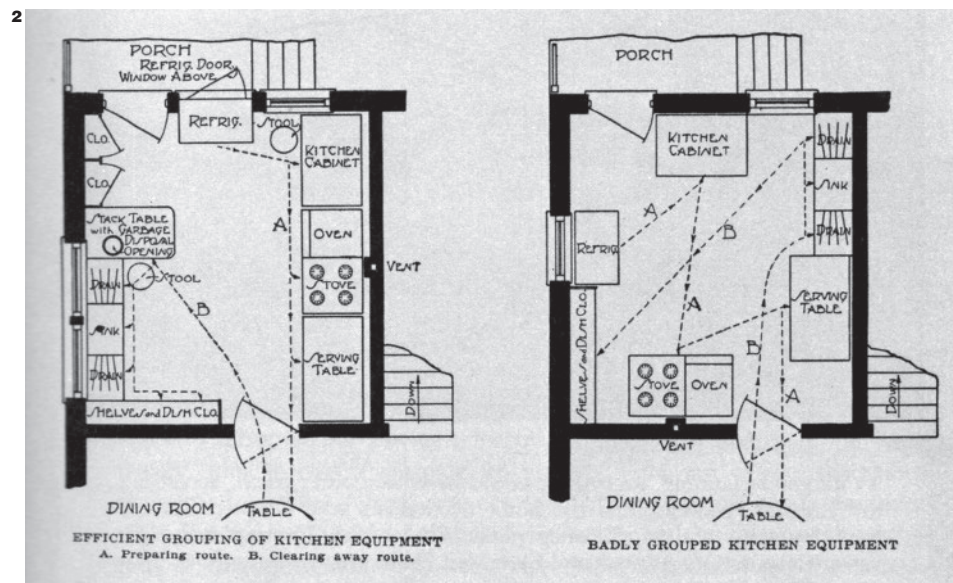


Over the centuries, the living space has been influenced by the *Zeitgeist* of its time, the geographical context, the political and economic system, the introjection of shared customs or social conditions. During the 20<sup>th</sup> century the house project was often offered as a “utopia” – an ideal or real place but to be perfected –, while cogency developed it as a “heterotopia” within the institutions of family and of society: a “counter-place”, a sort of realized utopia, where «all the other real places inside the culture are simultaneously represented, contested, subverted»<sup>1</sup>. According to Michel Foucault’s assumption, the house can be read, in the course of its recent history, as a multifaceted space among the indications of reformers and politicians, the improvements of architects and designers, and the redefinitions of those who inhabit it. Heterotopia is one of the critical points of view through which a space can be interpreted, especially one that – as the collective spaces investigated by Foucault – offers reflections on the evolution of the domestic project as a strategic, regulating device of private life. If the philosopher uses the concept of *dispositif*<sup>2</sup> to understand the structures of authority during the economic rise of western countries, in the same historical period, this interpretative lens can also define the house as the place where the disciplinary systems within family and society are implemented. The microscopic and capillary power is therefore realized in society through the domestic utopia advocated by reformers and architects, through which individuals, and especially women, can be bridled. The story of the heterotopia of the house can be written crossing literary sources (manuals and specialist texts) with projects, realized or not, and bearing in mind the historical analysis of gender roles<sup>3</sup>. What emerges from the first ones is the normative and cultural *diktats* of the utopias, experimentally realized or only dreamt by designers, while reality ends up representing the counter-utopias. In this narrative, the kitchen represents the *mise-en-scène* at the center of human existence, not only because it is responsible for food subsistence, but also as a reiterated object of experimentation, where moralistic rules, scientific innovations and gender stereotypes can be put into practice.

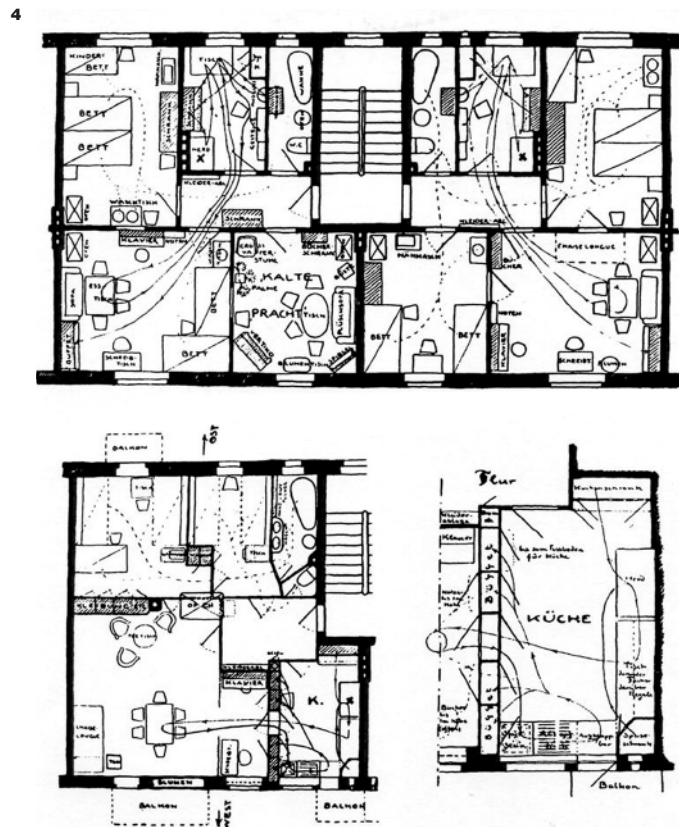
The beginning of the 20<sup>th</sup> century is inaugurated by two texts that outline the growing world of production: Frederick W. Taylor’s *The Principles of Scientific Management* (1911) and Harrington Emerson’s *The Twelve Principles of Efficiency* (1911). They are not only manuals on the scientific organization of work, but also constitute a theoretical reference for the new century, influencing existential modalities. An atypical idea of beauty wedges in the folds of everyday life, given by the exact measurement of gestures, by the calculation of the appropriate distances, by the temporal sequence of the worker’s tasks. Production rhymes with efficiency, while the assembly line agrees with the unprecedented linear time of work, adapting itself to the rhythmic scans of production chains. At last, individuals are elementary particles of a system made of order and accumulation, which sweeps through the large structure of the factory.

The “exact principles” of scientific management advocated by Taylorism are not only meant for the industrial or tertiary world, but also have such an innovative impetus to permeate the house. The fascination for a mechanistic and apparently resolute conception of household chores for middle-class American women – without service staff who emigrated to the factories – pervades the new Home Economics manuals, in which the journalist Christine Frederick and the scholar Mary Pattison pour what they learned from the two engineers<sup>4</sup>. The idea that housework can be reduced to a repeated sequence of calculated gestures, however, is based on a generous

1 Christine Frederick while discussing with an evaluator in her Applecroft Home Experiment Station in Greenlaw, NY / Christine Frederick mentre discute con un valutatore nella sua Applecroft Home Experiment Station a Greenlaw, NY.  
 2 Christine Frederick, Cooking, serving at the table, tidying (correct and incorrect organization of the kitchen), in C. Frederick, *Household Engineering: Scientific Management in the Home*, American School of Home Economics, Chicago 1919 / Cucinare, servire a tavola, riordinare (organizzazione corretta e scorretta della cucina).  
 3 Bruno Taut, *Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin*, Klinkhardt & Biermann, Leipzig 1924 (1926 edition).







misunderstanding: if in the factory a product is assembled by several workers, supervised by a foreman and pre-organized by the management offices, at home the woman is both worker and manager of herself; moreover, she receives no salary for her family work.

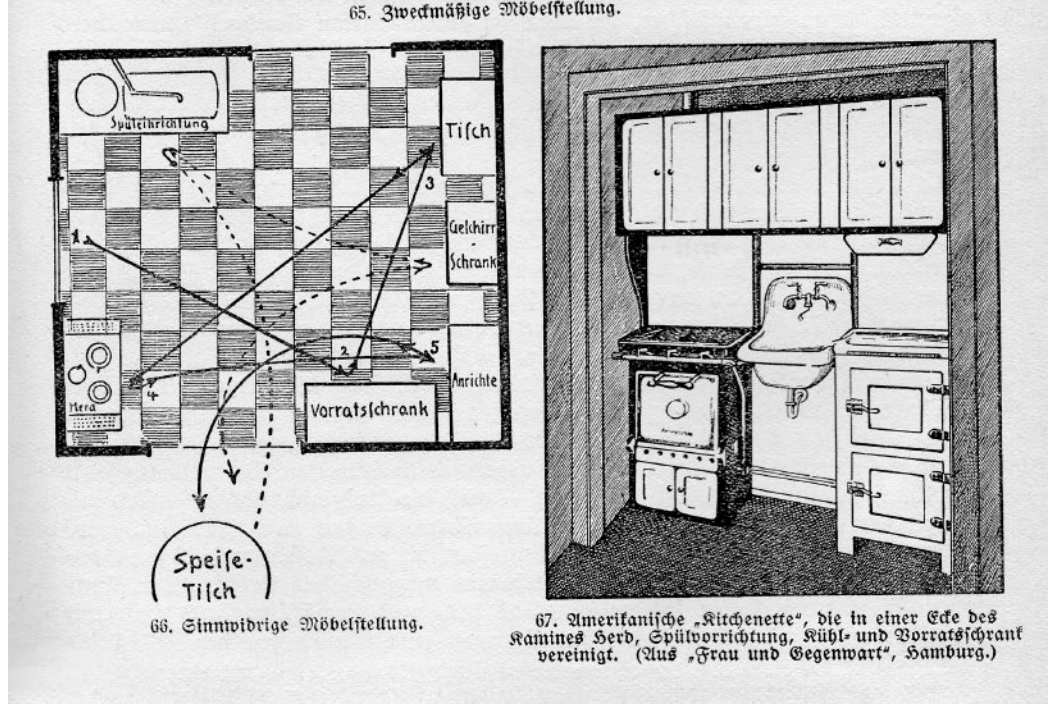
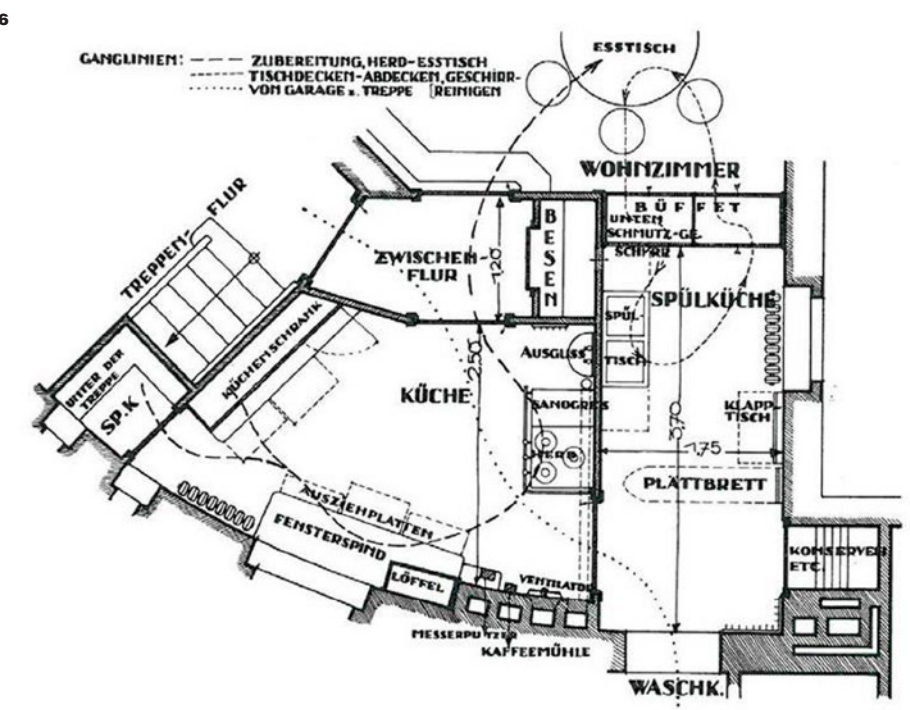
«I consider my home as a business»<sup>5</sup>, writes Frederick, and with her own kitchen, modified in the experimental model of the Applecroft Efficiency Kitchen (Greenlaw, NY), she experiments on herself the utopia advocated in her books. Meanwhile the diligent Pattison – equipped with chronometer, archive, modules, typewriter and dictaphone – assigns herself daily tasks to perform in her own home, transformed into an experimental station (Cologne, NJ). It is especially in the kitchen that the utopias they discuss resolve themselves into heterotopias: in pursuing the myth of a work maximally productive and without interruptions, the space is functional to an organized sequence of operations to be accomplished and the furniture is composed in an efficient order. The new economic discipline, Scientific Housekeeping, sets the rules: no motion waste or confusion in the preparation of meals, served at the table by the one who cooks them. However, there are involuntary setbacks for unpredictable accidents and the disincentive limit of not being paid. Moreover, if one observes the organization of the environment according to gender perspective, the attempt to combine managerial theories with domestic work turns out to be unfinished, even if the final aim is to have more hours to oneself, to take care of the husband's affairs or raise the children properly. While underlining how the woman performs a task that is comparable to that of her spouse outside the house, Frederick and Pattison confirm the consolidated stereotype of the separation of work between the sexes – also one is paid, the other is not – and never consider sharing household chores (figs. 1-2).

The echoes of the scientific organization of work also reach Europe, although Bruno Taut recognizes that women have an active role in building their own home. In the volume *Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin* (1924), he underlines the feminine ability of “tidying up” in order to definitively clear the domestic space from unnecessary and bulky furnishings and thus relieve the lady of the house from daily stress. He studies the houses through planimetric layouts derived from Frederick's theses, highlighting the countless lost steps, especially in the kitchen and in the lunch service. In wealthy houses as well as in humble apartments, the kitchen is the “core of the house”, next to the living/dining room, delimited by two doors and by a double-sided cabinet for the tableware, while the various equipment is incorporated in containers on the walls (figs. 3-5). However, compared to this ideal and rational concertation of spaces, the house built by the architect for himself in Berlin-Dahalewitz (1926-1927) appears to be a more complex mechanism. The kitchen is not only scientifically organized, but is also distinctly separated from the dining room by a small service office and communicates with the sink via a double-sided cabinet; the cooking space is in turn separated from the cleaning area, also acting as a laundry. At least in the kitchen, Taut's utopia collides with the effective application of a model of a bourgeois house with Victorian influence, with the space divided into preparation and cooking area, pantry and scullery, plus the icebox and the coal storage room (fig. 6).

The utopia of the scientific management of domestic work is also pursued by the reformist Erna Meyer. In the difficult political and economic scenario of Europe in the 1920s, evaluating housework as a zero-cost occupation – nonetheless considered rewarding for the *Hausfrau* in terms of self-respect – seems an opportunity for women to contribute to their Nations' development. In her *Der neue Haushalt* manual (1926), Meyer underlines that every house, every family is an individual business capable of helping the State: the woman, whom she addresses, has a role, that is also economic, in the policy of the first post-war period. Study of the routes, correct position of the light source, systematization of the fuel to avoid waste, suitable dimensions of the work surfaces are the fundamental elements so that only a few movements are necessary to efficiently cook even a simple soup. The theories are then concretely experimented by Meyer in two expositions: the Stuttgarter Kleinküche (1927)<sup>6</sup> and the Münchner Küche (1928)<sup>7</sup>. They are large spaces, open towards the living room, where family members can be involved, challenging the hygienist faith that considers the mixing of different functions unacceptable (figs. 7-11).

The rationalist counterpart to these proposals is Margarete Schütte-Lihotzky's Frankfurt Küche (1926-1928), which exacerbates the theoretical principles of Scientific Housekeeping by locking the cook in a small “laboratory” (less than 6 m<sup>2</sup>). In opposition to the Northern European habit of cooking and eating – and sometimes sleeping – in the same room, the small space is equipped with fixed wooden furnishings; it is anthropometrically dominated by the lady of the house but isolated from the rest of the family for health reasons. Introduced in thirty different variations in some Siedlungen in Frankfurt, the Frankfurt Küche is not very appreciated: users complain about the narrow and elongated space that causes them to hit their heads against the cupboard doors, if open, the little practicality of the cabinet for dry food, which requires a constant supply, the absence >

4 Bruno Taut, Planimetric studies, in B. Taut, *Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin*, Klinkhardt & Biermann, Leipzig 1924 (1926 edition) / Studi planimetrici.  
 5 Bruno Taut, Accommodation with kitchen, Siedlung Onkel Toms Hütte, Berlin 1926-32 / Alloggio con cucina.  
 6 Bruno Taut, Kitchen plan, Taut house, Berlin-Dahalewitz, 1926, in B. Taut, *Ein Wohnhaus*, Franck'sche Verlagshandlung W. Keller & Co., Stuttgart 1927 / Planimetria della cucina, casa Taut.  
 7 Erna Meyer, Correct organization of the kitchen, in E. Meyer, *Der neue Haushalt: Ein Wegweiser zu wirtschaftlicher Haushaltsführung*, Franck'sche Verlagshandlung, Stuttgart 1926 / Organizzazione corretta della cucina.



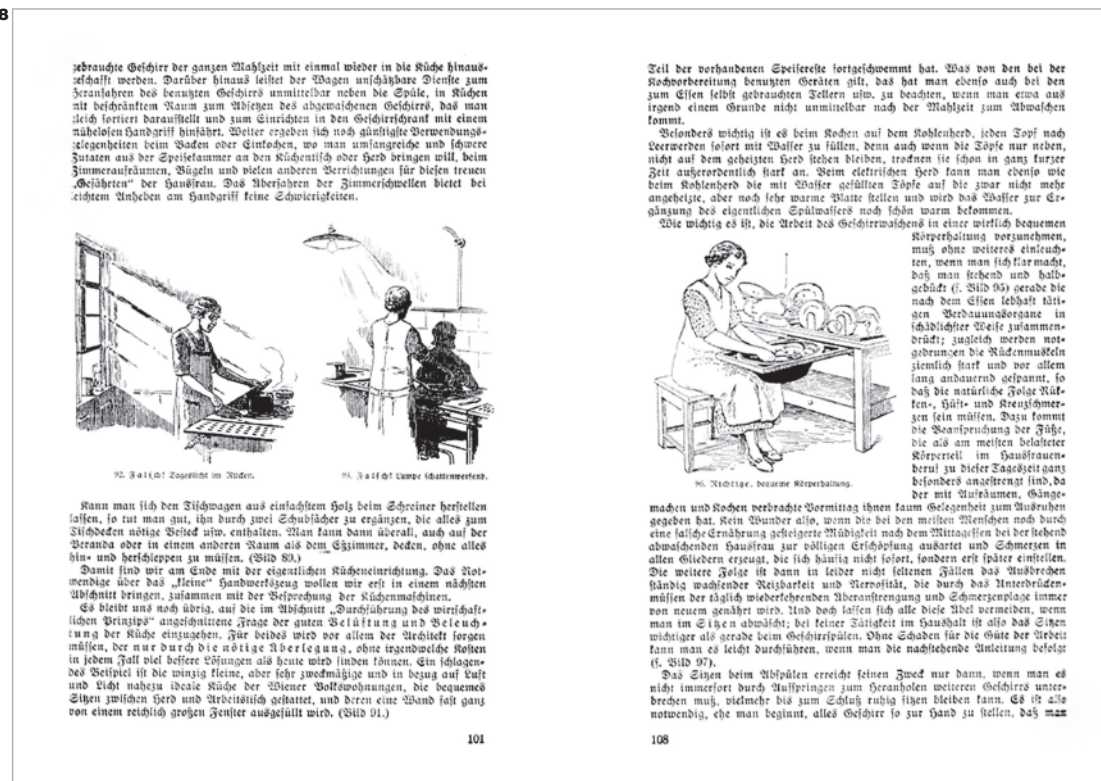
of a special container for potatoes, the condensation of cooking vapors damaging the furniture<sup>8</sup>. Also, given the high costs for electricity and furniture, the kitchen is not suitable for the less wealthy classes, as her author would have hoped for (fig. 12).

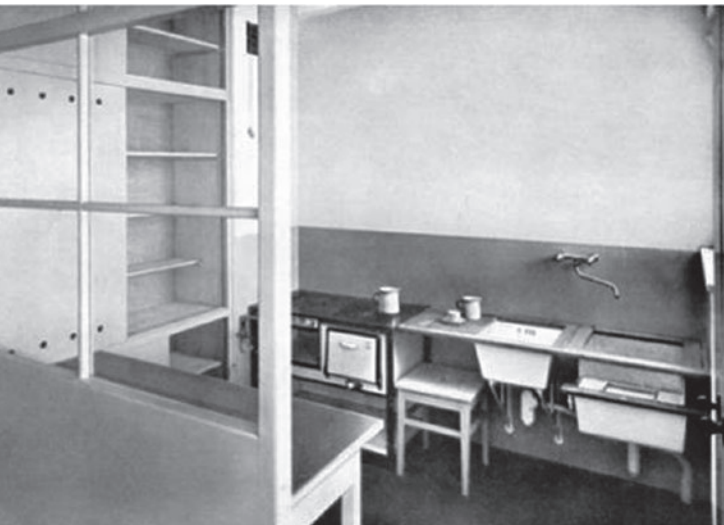
In Italy, nationalist reformers adapt the theories of Scientific Housekeeping to the familism of fascism, corroborating its political utopia. In *Cucine di ieri e cucine di domani* (1928), Dr. Maria Diez Gasca points out to Italian women how «new horizons [can be reached] with the help of science, with the help of industry, with the leaders' will and with the enlightened work of the Government»<sup>9</sup>. Stressing the benefits of the scientific management of domestic work, she adds: «The tools of new domestic happiness must be multiplied; the art of well governing the family must rise to the most highly regarded arts. Here is a new task that will be accepted by Fascism»<sup>10</sup>. If efficiency is a term admitted in the vocabulary of women's manuals, the designs proposed for the kitchen fail to emulate either the Northern European rationalization (the Frankfurt Kitchen) and the stringent Tayloristic logic of the United States. In trying to adapt a model seen elsewhere, but difficult to bend to the local lifestyle, Diez Gasca contradictorily writes: «let at least the kitchen be large, very large, as in rural areas»<sup>11</sup>. And the only real suggestions she offers are to cover the kitchen in white tiles, to paint the walls in washable plaster, to varnish the furniture in the same color, to hang a clock on the wall in order to check cooking times (figs. 13-15).

An exception to the conventional panorama of the nation is represented by Piero Bottoni's project for the Electric House<sup>12</sup> (IV Exhibition of Decorative and Industrial Arts, Monza 1930), that remains only a virtuous exercise: after all the outbreak of the War is not far away and Italians cannot afford the expensive electrical appliances named in the famous exhibition. In Italy, efficient kitchens remain an ambiguous dream as well as the consumers they are meant for: fascism exalts the paternal figure and its authority, while wives are reserved the exclusive role of procreators and nurturers serving the State (fig. 16).

In the 1930s, the utopia of Scientific Housekeeping was still being affirmed through the studies on Time-Motion by Lillian Moller Gilbreth, who was already participating with her husband Frank B. Gilbreth in a research on movement and time as fundamental contributions to Taylorism. In *The Home-Maker and Her Job* (1927), the industrial psychologist reinterprets family as a social group whose environmental conditions can be modified by the lady of the house, seen as a creative homemaker capable of enhancing domestic work with her own individual contribution. For Brooklyn Borough Gas Co., she developed the prototype of the Kitchen Practical, set up at the Woman's Exposition in New York (1929), where she organizes the preparation and cooking of meals with the invention of the “circular work space” at the center of the kitchen, arranging ingredients, tools and electrical appliances in a short spatial sequence in order to reduce time and energy waste. She organizes the area according to the ideas experimented with her husband in the factory through chrono-measurement. Also, using furniture and equipment available in the market, she organizes them in an appropriate sequence. Her contribution addresses the industrial world, thus indicating the dimensions that furnishings and appliances should have, theoretically anticipating the project of the “assembled kitchen”, i.e. the “American” one with integrated electrical appliances (figs. 17-18). The other variable coming into play in the utopian/heterotopic narrative is the role assumed in housekeeping by the female consumer. It is once again Christine Frederick who theorizes this socio-cultural phase in the years of the Depression, when she writes that «“Consumerism” [is] the greatest idea that America must give to the world»<sup>13</sup> and that every woman can do her part, for the good of her Nation, by purchasing new electrical appliances. Despite some contradictions – appliances help the housewife, but they do not really allow her to save time –, the consumer model wins, and the ultra-equipped kitchen project becomes central in the interests of the American industry. The most avant-garde kitchen prototype is the “Miracle Kitchen” (1957) by Whirlpool/RCA, equipped with a microwave oven, a central island, an adjustable lighting system and remotely controlled appliances, whereas a screen connected to an internal circuit allows to monitor children. Furthermore, for the first time a television appears in the kitchen and it can rotate in order to be watched from different perspectives (fig. 19).

The Miracle Kitchen is so famous that it symbolizes the western dream of the “American” kitchen. Technologically advanced and apparently within everyone's means, it has such a persuasive appeal as to represent the western values to advertise beyond the Iron Curtain. It is no coincidence that the Kitchen Debate at the American National Exhibition (Moscow 1959) becomes the colorful stage of a lively verbal conflict between Richard Nixon's capitalism and Nikita Khrushchev's socialism. It is in fact a fight between cultures: the American one aimed at demonstrating that consumer democracy equals freedom of choice and high living standards; the Soviet one advocating its commitment for the good of the community rather than for the profit of employers. If according to Nixon the Miracle Kitchen represents women's emancipation, having





11

at their disposal a wide choice of electrical appliances, for Khrushchev it seems rather a «golden cage» to lock them in<sup>14</sup> (fig. 20-21).

An expressive social metaphor lays in the period from the beginning of the 20<sup>th</sup> century to the end of the 1960s: the industrial model of efficiency illuminates the research of reformers and architects. It is a utopia connected to the Fordist philosophy of production, according to which blocking the assembly line is not an option. Foucault's device – that includes the design of space, the relocation of people, their relations with others – regulates its system of authority so that the model is functional and congruous with profit expectations. This pattern will enter a crisis with the introduction of new production processes (just-in-time manufacturing, delocalization) and the advent of the “information society”<sup>15</sup>. Nevertheless, during part of the 20<sup>th</sup> century its reflection crosses the domestic space: the idea of progress is in fact invariably connected to that of a scientifically regulated production. In the private sphere, however, it is not only about adhering to a utopia in the name of production, but about confirming – through the project of the kitchen and, more generally, of the house – the gender stereotype as a disciplining *dispositif*. Within the domestic ideal, it binds women to family work, sometimes to strengthen the patriarchal system of authority, sometimes to introduce the female role at the service of production, resulting in regulating their existence in the forced intimacy of the bourgeois family or in the sparkling consumer duties. In contrast to the utopias dreamt and partially realized by the architects, the counter-utopias are partially absorbed and re-organized by a constantly changing society.

The narrative of the house project cannot go without historical and cultural connections, but it must also embrace gender perspective: not so much as a demand for “another story”, but as a critical look at both the housing program and the concrete ways of living. If, as written by Franz Kafka, every individual carries a room within<sup>16</sup>, one can say that every kitchen carries an individual within, together with the history of the utopia and heterotopia of its era, including gender relations. The attention paid by reformers and designers to the kitchen tells us about its political and social importance during a period of changes, when the utopia they hoped for often resolved itself in a counter-utopia. Therefore, this history illuminates the most lived place of the house, a minor space if included in the usual expression “service area”, a fundamental one if rewritten as an alter ego – imposed or, on the contrary, perceived as one's own – of those who inhabit it.

Translated by Daria Verde



Notes

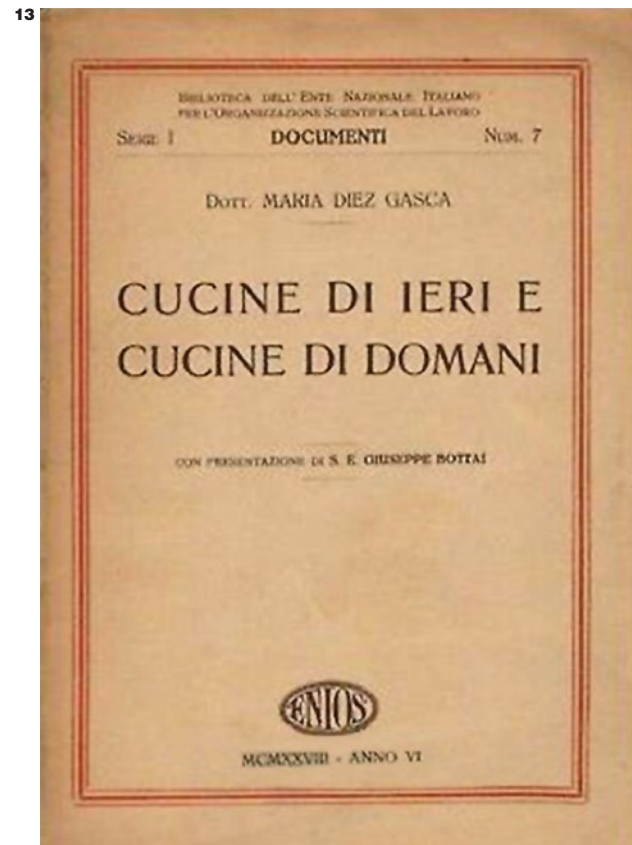
- 1 M. Foucault, *Des espaces autres* (conference at the Cercle d'études architecturales, 14 March 1967), in «Architecture, Mouvement, Continuité», n. 5, October 1984, p. 46-49.
- 2 Foucault's *dispositif* is a complex of heterogeneous factors through which control takes place: their whole «implies speeches, institutions, architectural structures, regulatory decisions, laws, administrative measures, scientific statements, philosophical, moral and philanthropic proportions, in short: both what is said and what is not said, here are the elements of the device. The device is the network established between these elements», M. Foucault, *Dits et écrits, 1954-1988*, Gallimard, Paris 1994, vol. III (English translation by the editorial staff).
- 3 See J. W. Scott, *Gender: A Useful Category of Historical Analysis*, in «The American Historical Review», vol. 91, n. 5, December 1986, p. 1053-1075.
- 4 C. Frederick, *The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management*, Doubleday, Page & Co., Garden City, NY 1913; Ead., *Household Engineering. Scientific Management in the Home*, American School of Home Economics, Chicago 1919; M. Pattison, *Principles of Domestic Engineering. Or, the What, Why and How of a Home...*, The Trow Press, New York 1915; Ead., *The Business of Home Management*, Robert M. McBride, New York 1918.
- 5 C. Frederick, *The New Housekeeping*, cit., p. 127.
- 6 Installation with Hilde Zimmermann as part of the *Siedlung und Wohnungen* exhibition (Stuttgart 1927).
- 7 Installation with Hanna Löw (Munich 1928), then installed in the Postversuchssiedlung of Robert Vorhoezler and Walther Schmidt.
- 8 Survey carried out at the housewives of the Siedlungen Praunheim, in *Wellershaus, hrsg. III. Küchen und Hauswirtschaft*, in «Reichsforschungsgesellschaft», n. 4, 1929, p. 22-32.
- 9 M. Diez Gasca, *Cucine di ieri e cucine di domani*, ENIOS, Rome 1928, p. 11 (English translation by the editorial staff).
- 10 Ibid., p. 11.
- 11 Ibid., p. 44.
- 12 The project of the Electric House was realized by Luigi Figini, Gino Pollini, Guido Frette and Adalberto Libera.
- 13 C. Frederick, *Selling Mrs. Consumer*, Business Bourse, New York 1929, p. 4.
- 14 *The Two Worlds. A Day-Long Debate*, in «The New York Times», 25 July 1959, p. 3.
- 15 M. Castells, *The Information Age. Economy, Society and Culture. I. The Rise of Network Society*, Blackwell Publ., Oxford 1996.
- 16 «Jeder Mensch trägt ein Zimmer in sich», F. Kafka, *Die Acht Oktavhefte*, in *Gesammelte Werke. Hochzeits vor bereitungen auf dem Lande und andere Prosa um dem Nachlaß* (1914-1918?), ed. posthumously by M. Brod, S. Fischer Vlg., Frankfurt am Main 1953.

## La cucina domestica, fra utopie ed eterotopie del Novecento

Nel corso dei secoli lo spazio abitativo è stato influenzato dallo *Zeitgeist* della propria epoca, il contesto geografico, il sistema politico-economico, l'introiezione di costumi condivisi o di condizionamenti sociali. Durante il Novecento il progetto dell'abitazione è stato spesso offerto come “utopia” – un luogo ideale o reale ma da perfezionare –, mentre la cogenza lo sviluppava come “eterotopia” all'interno dell'istituzione familiare e della società: un “contro-luogo”, una sorta di utopia realizzata, in cui «tutti gli altri luoghi reali che si trovano all'interno della cultura vengono al contempo rappresentati, contestati, sovvertiti»<sup>1</sup>. Secondo l'assunto di Michel Foucault si può leggere l'abitazione nel corso della sua storia recente come un ambito sfaccettato fra le indicazioni di riformatori e politici, le messe a punto di architetti e designer, le risemantizzazioni da parte di coloro che la abitano. Il punto di vista dell'eterotopia è cioè uno degli sguardi critici con cui interpretare uno spazio che, al pari di quelli collettivi indagati da Foucault, offre riflessioni sull'evoluzione del progetto domestico come un dispositivo strategico, ordinatore e regolamentante della vita privata. Se il filosofo utilizza il concetto di *dispositif*<sup>2</sup> per comprendere le strutture di autorità durante l'ascesa economica dei paesi occidentali, per il medesimo periodo storico tale lente interpretativa può definire anche la casa quale luogo attuativo dei sistemi disciplinanti in seno alla famiglia e alla società. Il potere microscopico e capillare è quindi realizzato nel corpo sociale attraverso l'utopia domestica propugnata da riformatori e architetti, con cui imbrigliare gli individui, in particolare le donne. Il racconto dell'eterotopia dell'abitazione può avvenire incrociando le fonti letterarie (manuali e testi specialistici) con i progetti realizzati e non, e tenendo altresì presente l'analisi storica dei ruoli di genere<sup>3</sup>. Dalle prime emergono i *diktat* normativi e culturali delle utopie, che i progettisti cercano di concretizzare o solo vagheggiare, mentre la realtà finisce per rappresentare le contro-utopie. In questa narrazione l'ambiente della cucina rappresenta una centrale *mise-en-scène* delle esistenze umane, non solo perché deputato alla sussistenza alimentare, ma quale ripetuto oggetto di sperimentazione, in cui inverare regole moralizzatrici, innovazioni scientifiche, stereotipi di genere. L'inizio del Novecento è inaugurato da due testi che delineano il mondo produttivo in ascesa: *The Principles of Scientific Management* (1911) di Frederick W. Taylor e *The Twelve Principles of Efficiency* (1911) di Harrington Emerson. Essi non sono solo dei manuali sull'organizzazione scientifica del lavoro, ma assurgono a riferimento teorico del nuovo secolo influenzando le modalità esistenziali. Un'atipica idea di bellezza si incunea nelle pieghe della quotidianità: è data dalla misurazione esatta dei gesti, dal calcolo delle distanze opportune, dalla sequenza temporale dei compiti dell'operaio. La produzione rimpeggia con l'efficienza, mentre l'*assembly line* si accorda con l'inedito tempo lineare del lavoro, adattandosi alle scansioni ritmiche della produzione merceologica. Gli individui, infine, sono particelle elementari di un sistema d'ordine e accumulazione, che spazeggia nella grande struttura della fabbrica.



12



L'organizzazione scientifica del lavoro propugnata secondo i "principi esatti" del Taylorismo non è però solo rivolta al mondo industriale o del terziario, ma ha un tale impeto innovativo da permeare anche la casa. La fascinazione per una concezione meccanicistica e apparentemente risolutiva delle faccende domestiche per le donne statunitensi del ceto medio – prive di personale di servizio emigrato nelle fabbriche – pervade i nuovi manuali di Economia domestica, in cui la giornalista Christine Frederick e la studiosa Mary Pattison riversano quanto appreso da i due ingegneri<sup>4</sup>. L'idea che si possa ridurre il lavoro casalingo a una reiterata sequenza di gesti calcolati si impenna però su un generoso equivoco: se in fabbrica un prodotto è assemblato da diversi lavoratori, controllati a vista da un capofficina e preorganizzati dagli uffici direttivi, in casa la donna è al tempo stesso operaio e manager di sé stessa; inoltre, non percepisce alcun salario per il proprio lavoro familiare.

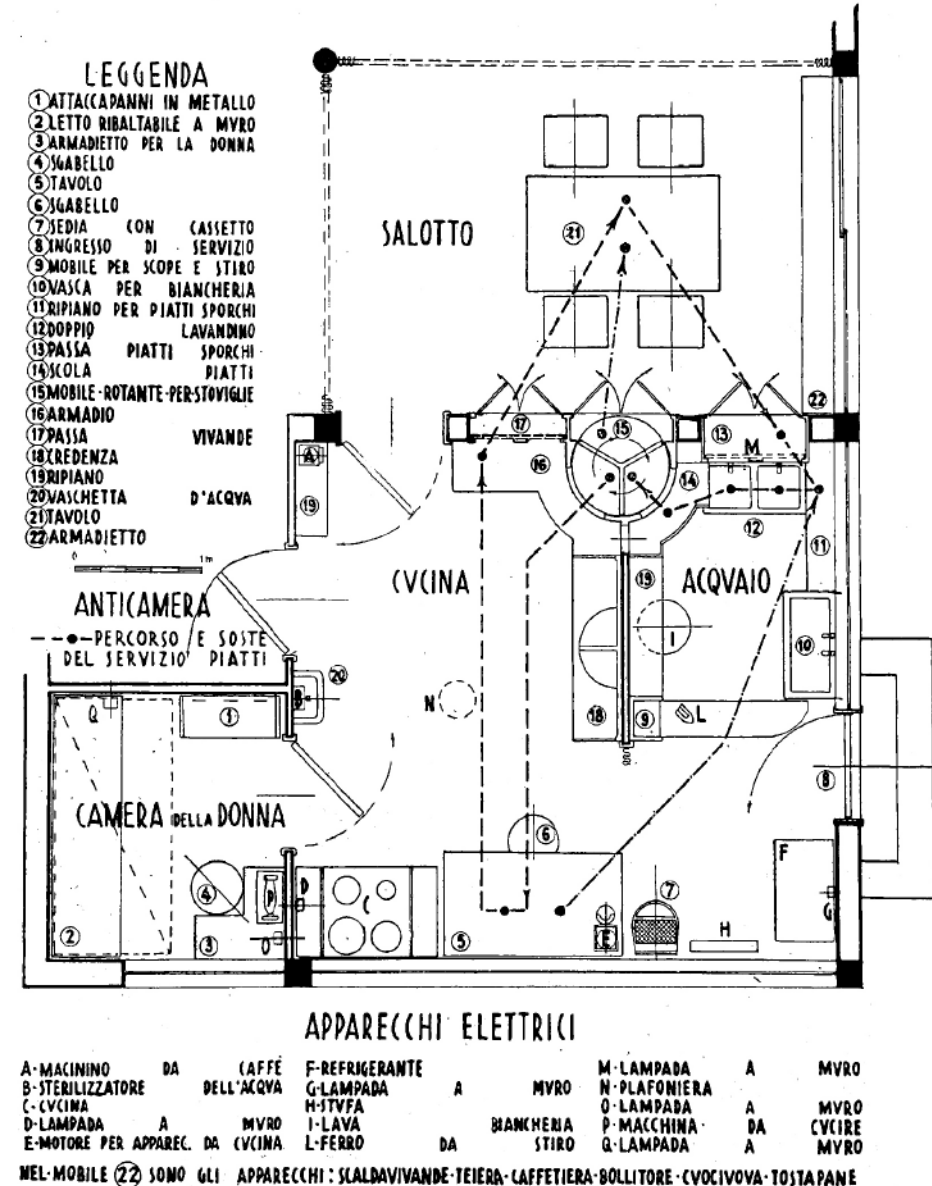
«Considero la mia casa come un'impresa»<sup>5</sup>, scrive Frederick, e con la propria cucina modificata nel modello sperimentale dell'Applecroft Efficiency Kitchen (Greenlaw, NY) prova su di sé l'utopia preconizzata nei suoi libri, mentre la solerte Pattison – armata di cronometro, archivio, moduli, macchina da scrivere e dittafono – si assegna compiti da svolgere quotidianamente nella propria casa trasformata in stazione sperimentale (Colonia, NJ). È soprattutto in cucina che le utopie da loro argomentate si risolvono in eterotopie: nell'inseguire il mito di un lavoro senza interruzioni e produttivo al massimo, lo spazio è funzionale a una sequenza organizzata di operazioni da compiere e i mobili vi sono composti in un ordine efficiente. La nuova disciplina economica, lo Scientific Housekeeping, detta le regole: nessuno spreco di movimenti né confusione nella preparazione dei pasti, serviti a tavola da colei che li cucina. Nella realtà ci sono però le soste involontarie per incidenti non prevedibili e il disincentivante limite della non retribuzione; se poi si osserva l'organizzazione dell'ambiente secondo la prospettiva di genere, si comprende che il tentativo di coniugare le teorie manageriali con il lavoro domestico risulta incompiuto, anche se lo scopo finale è avere più ore per sé, occuparsi degli affari del marito o seguire meglio i figli. Pur sottolineando come la donna svolga un compito qualitativamente paragonabile a quello del coniuge fuori dalle mura domestiche, Frederick e Pattison confermano il consolidato stereotipo della separazione del lavoro per sessi – l'uno pagato, l'altra no – e non prevedono mai la condivisione dei compiti domestici (figg. 1-2).

Gli echi dell'organizzazione scientifica del lavoro giungono anche in Europa, benché Bruno Taut riconosca alla donna un ruolo attivo nella costruzione del proprio alloggio. Nel volume *Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin* (1924), sottolinea la capacità femminile del "riordino" per liberare definitivamente lo spazio domestico da inutili e ingombranti arredi e sollevare così la padrona di casa dagli sforzi quotidiani. I tracciati planimetrici con cui studia le abitazioni derivano dalle tesi di Frederick e mettono in luce gli innumerevoli passi perduti, soprattutto in cucina e nel servizio al pranzo. Nei villini come nelle abitazioni meno abbienti la cucina è il "nucleo della casa", attigua al salotto-pranzo, da cui è separata da due porte e un mobile a doppia faccia per il vasellame, mentre le varie attrezzature sono incorporate in contenitori sulle pareti (figg. 3-5).

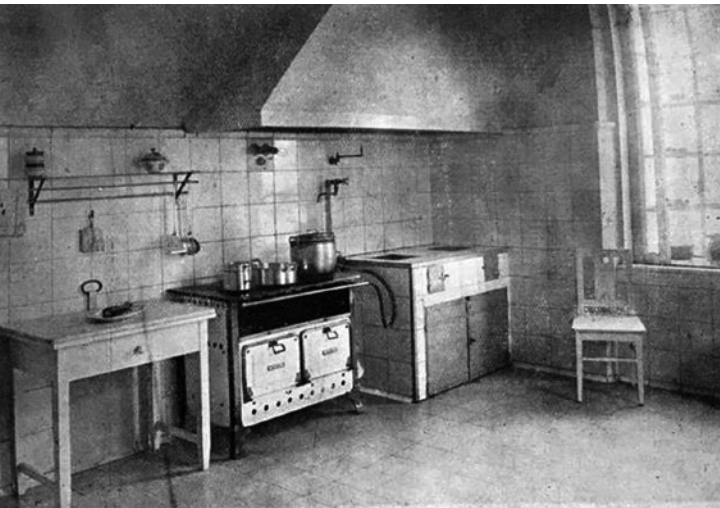
Rispetto a questa ideale e razionale concertazione degli ambienti, la casa che l'architetto realizza per sé a Berlino-Dahlewitz (1926-1927) appare però come un meccanismo più complesso. La cucina non è solo organizzata scientificamente, ma è nettamente distinta dal pranzo da un piccolo *office* di servizio e comunica con l'ambiente dei lavelli tramite un mobile a doppia faccia; la cottura dei pasti è a sua volta disgiunta dall'area di pulizia, che funge anche da lavanderia. L'utopia di Taut si scontra cioè con l'effettiva applicazione – almeno in cucina – di un modello di casa borghese di influenza vittoriana, con l'ambiente compartimentato in area preparazione e cottura, *pantry* (dispensa) e *scullery* (retrocucina), oltre alla ghiacciaia e al ripostiglio per il carbone (fig. 6).

L'utopia dell'organizzazione scientifica del lavoro domestico è perseguita anche dalla riformista Erna Meyer. Nel difficile clima politico-economico dell'Europa degli anni Venti, valutare le faccende di casa come un'occupazione a costo zero – ma ritenuta gratificante per la *Hausfrau* in termini di rispetto di sé – sembra un'occasione per il concorso delle donne allo sviluppo delle Nazioni. Nel manuale *Der neue Haushalt* (1926) Meyer sottolinea come ogni casa, ogni famiglia siano un'impresa individuale atta a coadiuvare lo Stato: la donna, cui ella si rivolge, è una tessera della politica del riscatto, anche economico, del primo dopoguerra. Studio dei percorsi, posizione corretta della fonte luminosa, sistemazione del combustibile per evitare sprechi, dimensioni adatte dei piani di lavoro sono gli elementi fondamentali affinché occorran pochi movimenti per cucinare rapidamente una semplice zuppa. Le teorie sono poi sperimentate concretamente da Meyer in due allestimenti: la Stuttgarter Kleinküche (1927)<sup>6</sup> e la Münchner Küche (1928)<sup>7</sup> sono spazi ampi e aperti sul salotto, in cui coinvolgere i familiari, e sfidano il credo igienista che ritiene improponibile la commistione di aree diverse (figg. 7-11).

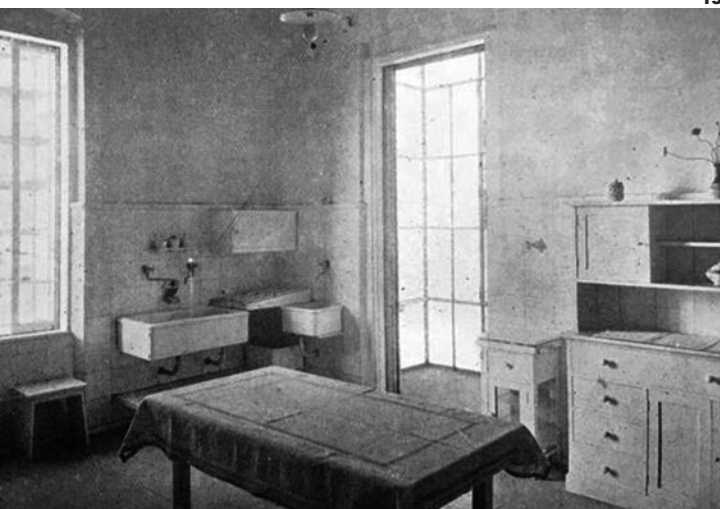
Contraltare razionalista a queste proposte è la Frankfurt Küche (1926-1928) di Margarete Schütte-Lihotzky, che esaspera i dettami teorici dello Scientific Housekeeping serrando la cucina in un ridotto "laboratorio" (meno di 6 m<sup>2</sup>). Rispetto all'abitudine nordeuropea di cucinare e mangiare – e



13 Maria Diez Gasca, *Cucine di ieri e cucine di domani*, ENIOS, Roma 1928.  
 14-15 Kitchen of the painter Guglielmo Vita, Florence, in M. Diez Gasca, *Cucine di ieri e cucine di domani*, ENIOS, Roma 1928 / Cucina del pittore Guglielmo Vita, Firenze.  
 16 Piero Bottoni, Kitchen plan, Electric House, preparation, IV Exhibition of Decorative and Industrial Arts, Monza 1930 / Planimetria della cucina, Casa Elettrica, allestimento.  
 17-18 Lillian Moller Gilbreth, Kitchen Practical, exhibition, Woman's Exposition, New York 1929 / Allestimento.



14



15



17 18





19

talvolta dormire – nella stessa camera, il piccolo spazio è attrezzato con arredi fissi in legno; è antropometricamente dominato dalla padrona di casa, ma escluso al resto della famiglia per ragioni sanitarie. Introdotta in trenta diverse varianti in alcune Siedlungen a Francoforte, la Frankfurt Küche non è però molto apprezzata: le utenti lamentano la pianta stretta e allungata dello spazio, che fa sì che urtino la testa contro le antine dei pensili quando aperte, la poca praticità della credenza per alimenti secchi, che presuppone un approvvigionamento costante, l'assenza di un contenitore apposito per le patate, la condensa dei vapori della cottura, che rovina i mobili<sup>8</sup>. Infine, visti i costi elevati dell'energia elettrica o dell'affitto dell'arredo, l'adozione della cucina non è realmente proponibile alle classi meno abbienti, come invece auspicato dalla sua autrice (fig. 12).

In Italia le riformatrici nazionaliste adeguano le teorie dello Scientific Housekeeping al familismo del fascismo, corroborandone l'utopia politica. In *Cucine di ieri e cucine di domani* (1928) la dottoressa Maria Diez Gasca indica alla donna italiana i «nuovi orizzonti [da raggiungere] col soccorso della scienza, coll'aiuto della industria, colla volontà dei dirigenti e colla illuminata opera del Governo»<sup>9</sup>. Sottolineando i benefici dell'organizzazione scientifica del lavoro, aggiunge: «Gli strumenti della nuova felicità casalinga si debbono moltiplicare; l'arte di ben governare la famiglia deve assurgere alle arti più repute. Ecco un nuovo compito che sarà accolto dal Fascismo»<sup>10</sup>. Se l'efficientismo è ammesso nel vocabolario della manualistica femminile, in cucina le proposte progettuali non riescono a emulare né la ridotta razionalizzazione nordeuropea (segnatamente la Cucina di Francoforte) né la stringente logica tayloristica degli Stati Uniti. Nel cercare di adeguare un modello visto altrove, ma difficile da far combaciare con lo stile di vita nostrano, Diez Gasca scrive contraddittoriamente: «che almeno la cucina sia ampia, ampissima, come nelle zone rurali»<sup>11</sup>. E gli unici, veri suggerimenti che offre sono: rivestire la cucina in piastrelle bianche, dipingere in stucco lavabile le pareti, verniciare i mobili nel medesimo colore, appendere al muro un orologio per verificare la durata delle cotture (figg. 13-15). Rispetto al convenzionale panorama nazionale un'eccezione è il progetto di Piero Bottoni all'interno della Casa Elettrica<sup>12</sup> (IV Esposizione delle Arti Decorative e Industriali, Monza 1930), ma resta una virtuosa esercitazione: dopotutto lo scoppio della Guerra non è lontano e gli italiani non possono permettersi i costosi apparecchi elettrici nominati nel noto allestimento. In Italia la cucina efficiente resta un sogno ambiguo e le utenti cui essa è destinata non hanno sorte migliore: il fascismo esalta la figura paterna e la sua autorità, mentre alla moglie è riservato l'esclusivo ruolo di procreatrice e nutrice a servizio dello Stato (fig. 16).

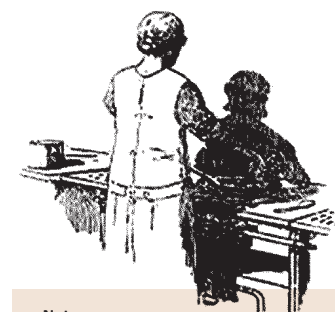
Negli anni Trenta l'utopia dello Scientific Housekeeping continua a essere affermata attraverso gli studi sul Time-Motion di Lillian Moller Gilbreth, già partecipe con il marito Frank B. Gilbreth alle ricerche sul movimento e il tempo quali contributi fondamentali al taylorismo. In *The Home-Maker and Her Job* (1927) la psicologa industriale analizza la famiglia come gruppo sociale, le cui condizioni ambientali possono essere modificate dalla padrona di casa, una creativa *homemaker* capace di valorizzare con il proprio apporto individuale il lavoro domestico. Per la Brooklyn Borough Gas Co. mette a punto il prototipo della Kitchen Practical allestita alla Woman's Exposition di New York (1929), in cui concentra la preparazione e la cottura delle vivande con l'invenzione del *circular work space* al centro della cucina, che ordina in una breve sequenza spaziale ingredienti, strumenti ed elettrodomestici per ridurre lo spreco di tempo e la fatica. Predispose l'ambiente secondo le idee sperimentate con il marito in fabbrica attraverso la crono-misurazione e, usando mobili e apparecchiature in commercio, li accosta fra loro secondo una sequenza opportuna. Il suo contributo è indirizzato all'industria, cui indica le dimensioni che arredi ed elettrodomestici dovrebbero avere, anticipando teoricamente il progetto dell'*assembled kitchen*, la cucina base-pensili "all'americana" con elettrodomestici integrati (figg. 17-18).

L'altra variabile che entra in gioco nella narrazione utopica/eterotopica è l'assunzione del ruolo della consumatrice nella gestione della casa. È ancora Christine Frederick a teorizzare questo passaggio socioculturale negli anni della Depressione, quando asserisce che «Il "Consumismo" [è] la più grande idea che l'America deve donare al mondo»<sup>13</sup> e che ogni donna può fare la sua parte, per il bene della Nazione, acquistando i nuovi elettrodomestici. Nonostante alcune contraddizioni – gli apparecchi aiutano la casalinga, ma non le consentono davvero di economizzare il tempo –, il modello consumistico risulta vincente e il progetto della cucina ultra-attezzata diventa centrale negli interessi dell'industria statunitense. Il prototipo di cucina più all'avanguardia è la Miracle Kitchen (1957) dell'azienda Whirlpool/RCA, dotata di un forno a microonde, un'isola centrale per il lavoro, un sistema di illuminazione regolabile e gli elettrodomestici comandabili in modalità remota, mentre con uno schermo collegato a circuito chiuso interno si può sorvegliare un bambino a distanza. Inoltre, per la prima volta un televisore appare in cucina ed è rotante per poter essere visto da più parti (fig. 19). La Miracle Kitchen è così nota da incarnare il sogno occidentale della cucina "all'americana", tecnologicamente avanzata e apparentemente alla portata di tutti, e ha un *appeal* così suadente da rappresentare i valori dell'Ovest da reclamizzare oltre la Cortina di Ferro. Non a caso assurge a

colorato palcoscenico del Kitchen Debate, un vivace conflitto verbale fra il capitalismo di Richard Nixon e il socialismo reale di Nikita Chruščëv all'American National Exhibition (Mosca 1959). È in effetti uno scontro fra civiltà: l'americana tesa a dimostrare che alla democrazia del consumo corrispondono libertà di scelta e standard di vita elevati; la sovietica che propugna di essere all'opera per il bene della collettività piuttosto che per il profitto dei datori di lavoro. Se per Nixon la Miracle Kitchen rappresenta l'emancipazione per le donne, che hanno a propria disposizione un'ampia scelta di apparecchi, per Chruščëv sembra piuttosto una «voliera dorata» in cui rinchiuderle<sup>14</sup> (fig. 20-21).

Una metafora espressiva quanto sociale si cela nel periodo che corre dagli inizi del Novecento e sino alla fine degli anni Sessanta: il modello efficientista della fabbrica illumina le ricerche di riformatori e architetti. È un'utopia connessa alla filosofia della produzione di tipo fordista, che non prevede mai il blocco della linea di montaggio. Il dispositivo foucaultiano – che comprende il disegno dello spazio, la dislocazione delle persone, le relazioni con gli altri – ne regola il sistema di autorità affinché il modello sia funzionante e congruo alle aspettative del profitto. Questo schema entrerà in crisi con i nuovi processi produttivi (il *just-in-time*, la delocalizzazione) e l'avvento della «società informazionale»<sup>15</sup>, ma durante parte del XX secolo il suo riflesso attraverso l'ambiente domestico: l'idea di progresso è infatti invariabilmente connessa a quella della produzione normata scientificamente. Nell'ambito della vita privata non si tratta però solo di un'adesione a un'utopia in nome dei fini produttivi, quanto della conferma – attraverso il progetto della cucina e, in senso lato, della casa – dello stereotipo di genere quale ulteriore *dispositif* disciplinante. All'interno dell'ideale domestico esso lega la donna al lavoro familiare, talora per rafforzare il sistema patriarcale di autorità, talaltra per immettere il ruolo femminile a servizio della produzione, finendo per regolarne l'esistenza nell'intimità forzata della famiglia borghese o nel ridente dovere consumistico. Rispetto alle utopie prospettate e parzialmente realizzate dagli architetti, le contro-utopie sono in parte assorbite e risemantizzate da una società in costante trasformazione.

La narrazione del progetto dell'abitazione non può fare a meno di addentellati storici e culturali, ma pure deve accogliere in sé la prospettiva di genere: non tanto come rivendicazione di un'altra storia, ma come sguardo critico su programma abitativo ed effettivi modi di abitare. Se, rammentando Franz Kafka, ogni essere umano porta in sé stesso una camera<sup>16</sup>, si può dire che ogni cucina reca in sé un essere umano, ma anche il racconto dell'utopia e dell'eterotopia della propria epoca, che comprende le relazioni di genere. L'attenzione di riformatori e progettisti alla cucina narra la sua importanza politico-sociale durante un periodo di cambiamenti, in cui l'utopia auspicata e immaginata si risolve sovente in contro-utopia: questa storia illumina così il luogo più quotidiano della casa, secondario se compreso nella consueta dizione di "area di servizio", principale se riscritto quale alter ego – forzoso o, al contrario, avvertito come proprio – di chi abita.



Note

- M. Foucault, *Des espaces autres* (conferenza al Cercle d'études architecturales, 14 marzo 1967), in «Architecture, Mouvement, Continuité», n. 5, ottobre 1984, pp. 46-49 (trad. it. *Spazi altri. I luoghi delle eterotopie*, a cura di S. Vaccaro, Mimesis, Milano 2001, pp. 23-24).
- Il *dispositif* foucaultiano è un complesso di fattori eterogenei attraverso i quali si realizza il controllo: il loro insieme «implica discorsi, istituzioni, strutture architettoniche, decisioni regolative, leggi, misure amministrative, enunciati scientifici, proporzioni filosofiche, morali e filantropiche, in breve: tanto del detto che del non-detto, ecco gli elementi del dispositivo. Il dispositivo è la rete che si stabilisce fra questi elementi», M. Foucault, *Dits et écrits, 1954-1988*, Gallimard, Parigi 1994, vol. III (trad. it. *Archivio Foucault. Interventi, colloqui, interviste*, Feltrinelli, Milano 1997, Vol. II, *Poteri, saperi, strategie (1971-1977)*, p. 299).
- Cfr. J. W. Scott, *Gender: A Useful Category of Historical Analysis*, in «The American Historical Review», vol. 91, n. 5, dicembre 1986, pp. 1053-1075.
- C. Frederick, *The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management*, Doubleday, Page & Co., Garden City, NY 1913; Ead., *Household Engineering. Scientific Management in the Home*, American School of Home Economics, Chicago 1919; M. Pattison, *Principles of Domestic Engineering. Or, the What, Why and How of a Home...*, The Trow Press, New York 1915; Ead., *The Business of Home Management*, Robert M. McBride, New York 1918.
- C. Frederick, *The New Housekeeping*, cit., p. 127 (trad. it. a cura della redazione).
- Allestimento con Hilde Zimmermann nell'ambito della mostra *Siedlung und Wohnungen* (Stoccarda 1927).
- Allestimento con Hanna Löw (Monaco 1928), poi installata nella Postversuchssiedlung di Robert Vorhoelzer e Walther Schmidt.
- Indagine svolta presso le casalinghe della Siedlungen Praunheim, in *Wellershaus, hrsg. III. Küchen und Hauswirtschaft*, in «Reichsforschungsgesellschaft», n. 4, 1929, pp. 22-32.
- M. Diez Gasca, *Cucine di ieri e cucine di domani*, ENIOS, Roma 1928, p. 11.
- Ibidem*.
- Ivi, p. 44.
- Il progetto della "Casa elettrica" si deve a Luigi Figini, Gino Pollini, Guido Frette e Adalberto Libera.
- C. Frederick, *Selling Mrs. Consumer*, Business Bourse, New York 1929, p. 4.
- The Two Worlds. A Day-Long Debate*, in «The New York Times», 25 luglio 1959, p. 3.
- M. Castells, *The Information Age. Economy, Society and Culture. I. The Rise of Network Society*, Blackwell Publ., Oxford 1996 (trad. it. *La nascita della società in rete*, EGEA-Università Bocconi, Milano 2008, p. 238).
- «Jeder Mensch trägt ein Zimmer in sich», F. Kafka, *Die Acht Oktavhefte*, in *Gesammelte Werke. Hochzeits vor bereitungen auf dem Lande und andere Prosa aus dem Nachlaß (1914-1918?)*, ed. postuma a cura di M. Brod, S. Fischer Vlg., Frankfurt am Main 1953 (trad. it. di I. A. Cusano, *Quaderni in ottavo*, Feltrinelli, Milano 1991, p. 9).

19 RCA / Whirlpool Miracle Kitchen (1957), advertising image / Immagine pubblicitaria.

20-21 The Kitchen Debate: Richard Nixon and Nikita Khrushchev at the American National Exhibition, Moscow 1959.

20



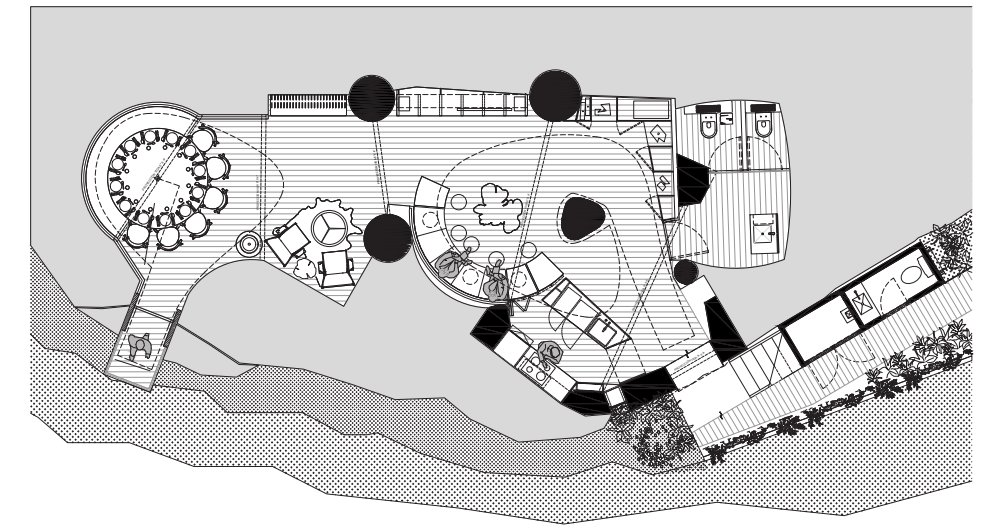
21



Bruna Sigillo  
 Università degli Studi di Napoli Federico II



# Notes from Underground



## AMEZCUA

**Work**  
 Photocatalytic Cave

**Client**  
 MM

**Location**  
 Mexico City, Mexico

**Project Year**  
 2018

**Architecture and Design**  
 AMEZCUA

**Project Team**  
 Gabriela Mosqueda, Aarón Rivera, Rodrigo Lugo, Miguel González, Sarai Cházaro, Víctor Cruz, María García, Mauricio Miranda, Julio Amezcua

**Additional Functions**  
*Development:* MM Desarrollos  
*Solid surface interior lining:* Krion K-Life® by Porcelanosa®  
*Fabrication, thermoformed and installation of Krion-K-Life®:* Embodied by Gabriela Díaz  
*Interior lighting project:* Luz en Arquitectura  
*Outdoor lighting project and luminaires:* Light Moxion  
*Pedestal and concrete sink in bathroom:* Taller Tornel  
*Concrete furniture:* JM Construcciones  
*Listone Giordano floor (supply and installation) and Mafi table:* Forte/Solesdi  
*Entertainment System:* Stylus Audio & Video

**Size and total area**  
 70 m<sup>2</sup>

**Image credits**  
 Jaime Navarro

The interior of a house includes the microcosm of the human beings who inhabit this space. The value of the interior increases when the living space, in which the house is included, is enclosed inside the earth, becoming a hypogeal architecture. The layers that separate the interior from the outside have a thickness not only material, but also temporal, that refers to the original idea of shelter, the cave, obtained from excavation, an operation of subtraction that can metaphorically recall the will of a deep interiorization.

In this peculiar morphological and, at the same time, spiritual context, the Mexican studio Amezcua accepts the task of carrying out the expansion of a residence designed in the 60s by the architect Manuel Rocha Díaz with the sculptor Ernesto Paulsen. The intervention is part of a hilly western area of Mexico City, characterized by the presence of quarries. The client intended to obtain an underground shelter in a cavity placed under his home, demanding the configuration of a very intimate space where to gather but also to host, in continuity with the pre-existence.

The project therefore not only interprets the wishes and needs of the client, but is also measured by the compositional complexity of generating a real and figurative connection between two living spaces, separated by a 12-meter difference in altitude. The vertical connection takes place, in fact, along a staircase leading to the underground space: a precious treasure chest contained in the subsoil, in contact with the outside through two openings, the entrance door and a small terrace. The technical difficulties linked to structural and plant engineering reasons, to ensure adequate values of comfort, are solved through domed roofs, the use of passive technologies and specific materials.

Crossing the threshold, beyond the staircase, the internal environment is conceived as a continuous space, whose fluidity is given not only by the organic conformation of the reservoir and thanks to the absence of partition walls, but above all by a careful interior design, interpreting the furnishing systems as generators of spatial configurations that host different functions and uses. The different design intentions are clearly legible, overlapping in a precise order that involves all surfaces, from the floors, to the walls, to the internal ceilings.

The several stages in discovering the hypogeum are marked by architectural elements that give dynamism to the perception of space. The entrance is determined by the presence of a suspended plate, that indicates the access path from the ceiling and twists downwards, enfolding and hiding the pillar at the center of the cavity. This plastic element, made of a photocatalytic material, almost seems to be animated and goes beyond the door to capture natural light. The use of this element has strongly characterized the intervention, so much that it is called photocatalytic cave. From the entrance area the space can be easily crossed by the gaze; visual permeability is allowed by the absence of partitions while the horizontal margins, such as floors and roofs, highlight the contrast between the deliberately rough nature of the ceiling and the wooden, smooth covering of the walking surface. This passage also underlines the contrast between the primitive vocation of the cave and its contemporary interpretation using hi-tech technologies and materials.

The graphic sections underline the quality of the design of the edges, that act as furniture. The finishes of the walls, in fact, coincide, on the one hand, with the mirror surface of the container elements, which become real masonry also enclosing the access to the bathrooms and, on the other, they are configured through the arrangement of the furnishing elements that define the functional areas of the house, like the kitchen and the bar. Upon entering, the central space hosts a living area characterized by the presence of a semicircular leather seating system, perfectly adhering to the curvature of the perimeter wall that welcomes and defines the area, placing it in





relation with all the surrounding space. In succession there is a more reserved and less exposed corner, characterized by the arrangement of two armchairs next to the wall, fully expressing the theme of gathering in a condition of greater privacy, without resorting to dividing supports. The last area, placed at the other opening, again uses a photocatalytic structure that covers the top of the large circular table, extending outwards, and it is a luminous installation created by the artist Emilio García Plascencia.

In this project the role of furnishing equipment can be assimilated to the concept of «fodera»<sup>1</sup> – that is Italian for “lining” – expressed by Renato De Fusco as a strong characterization of the internal faces of the envelope, which coincides in many points with the envelope itself, articulating and giving an added value to the inhabited space.

The crossing and habitability of this interior are therefore marked by a succession of spaces that dialogue and participate in the compression in the living areas, up to the dilation of the opening on the bottom that re-establishes the contact between the outside world and the antrum. The house, therefore, is intended as the main and generative place of every expression, of interiority and as a privileged place of intimacy that becomes emblematic in order to experience the concept of extension and completion of a human being.



Notes  
R. De Fusco, *Trattato di Architettura*, Altralinea edizioni, Florence 2018, p. 322-323.

## Memorie dal sottosuolo

Lo spazio interno di un'abitazione custodisce il microcosmo degli esseri umani che lo vivono. Quando l'invaso che lo contiene è a sua volta racchiuso nelle viscere della terra, traducendosi in architettura ipogea, il valore di internità aumenta, quasi come se gli strati che separano l'interno dall'esterno avessero uno spessore non solo materico, ma anche temporale che rimanda all'idea originaria di rifugio, di grotta, ricavata da operazioni di scavo, di sottrazione, che può metaforicamente richiamare la volontà di una profonda interiorizzazione.

È in questo peculiare contesto morfologico e al contempo spirituale che lo studio messicano Amezcua accetta l'incarico di realizzare l'espansione di una residenza progettata negli anni Sessanta dall'architetto Manuel Rocha Díaz in collaborazione con lo scultore Ernesto Paulsen. L'intervento si inserisce in un'area collinare a ovest di Città del Messico, caratterizzata dalla presenza di numerose cave. Il committente intende ricavare un abitacolo sotterraneo in una cavità posta in corrispondenza della propria abitazione, richiedendo la configurazione di uno spazio molto intimo dove raccogliersi ma anche accogliere, in continuità con la preesistenza.

Il progetto interpreta dunque non solo i desideri e le necessità della committenza, ma si misura con la complessità compositiva di generare una connessione reale e figurata tra due spazi abitativi separati da 12 metri di dislivello. Il collegamento verticale avviene, infatti, percorrendo una lunga scala che conduce allo spazio ipogeo: un prezioso scrigno contenuto nel sottosuolo, in contatto con l'esterno mediante due aperture, la porta di ingresso e una piccola terrazza. Le difficoltà tecniche, legate a ragioni strutturali e impiantistiche per garantire adeguati valori di comfort, vengono risolte >





attraverso l'adozione di coperture a cupola, l'uso di tecnologie passive e specifici materiali. Varcata la soglia, oltre la scala, l'ambiente interno è concepito come uno spazio unico, la cui fluidità è determinata non solo dalla conformazione organica dell'invaso e dall'assenza di pareti divisorie, ma soprattutto da un attento progetto degli interni, interpretando i sistemi di arredo come generatori di ambiti spaziali che ospitano funzioni e usi differenti. Sono chiaramente leggibili le diverse intenzioni progettuali, che si sovrappongono in un preciso ordine coinvolgendo tutte le superfici, dalle pavimentazioni, alle pareti, alle coperture interne.

Le fasi di scoperta dell'ipogeo sono scandite da elementi architettonici che conferiscono dinamismo alla percezione dello spazio. L'accogliere, all'ingresso, viene risolto dalla presenza di una piastra sospesa, che segnala dal soffitto il percorso di accesso e si snoda verso il basso, avvolgendo e nascondendo il pilastro posto al centro della cavità. Questo elemento plastico, realizzato con un materiale dalle proprietà fotocatalitiche, sembra quasi essere animato e si spinge oltre la porta per captare la luce naturale. L'utilizzo di questo elemento ha caratterizzato in maniera incisiva tutto l'intervento, tanto da essere denominato grotta fotocatalitica. Dall'area di ingresso lo spazio può essere facilmente attraversato dallo sguardo; la permeabilità visiva è consentita dall'assenza di partizioni, mentre i margini orizzontali, quali pavimento e coperture, evidenziano il contrasto tra la natura volutamente grezza e ruvida del soffitto e il rivestimento liscio, levigato, del piano di calpestio. Questo passaggio esplicita anche la contrapposizione tra la vocazione primitiva della grotta e la sua interpretazione contemporanea, mediante l'adozione di tecnologie e materiali *hi-tech*.

Dalle sezioni grafiche si manifesta la volontà progettuale di qualificare i bordi, attrezzandoli. Le finiture delle pareti, infatti, coincidono, da un lato, con la superficie a specchio degli elementi contenitori, che divengono vere e proprie propaggini murarie racchiudendo anche l'accesso ai servizi e, dall'altro, si configurano mediante la disposizione degli elementi di arredo che definiscono le aree funzionali dell'abitacolo, ovvero la cucina e il bar. Addentrandosi, lo spazio centrale ospita un'area *living* caratterizzata dalla presenza di un sistema semicircolare di sedute in pelle, perfettamente in aderenza con la curvatura del muro perimetrale che accoglie e definisce l'ambito, ponendolo in relazione con tutto lo spazio circostante. In successione vi è un angolo più riservato e meno esposto, caratterizzato dalla sistemazione di due poltrone accostate alla parete, che esprime appieno il tema del raccogliersi in una condizione di maggiore privacy, senza ricorrere a supporti divisorii. L'ultimo ambito, posto in corrispondenza dell'altra apertura, si avvale nuovamente di una struttura fotocatalitica che riveste la copertura del grande tavolo circolare, estendendosi verso l'esterno, ed è un'installazione luminosa creata dall'artista Emilio García Plascencia.

In questo progetto il ruolo delle attrezzature di arredo può essere assimilabile al concetto di «fodera»<sup>1</sup> espresso da Renato De Fusco, ovvero una forte caratterizzazione delle facce interne dell'involucro che coincide in molti punti con l'involucro stesso, articolando e conferendo valore aggiunto allo spazio vissuto.

L'attraversamento e l'abitabilità di questo interno sono dunque scanditi da una successione di ambiti che dialogano e partecipano alla compressione nelle zone dello stare, fino alla dilatazione dell'apertura sul fondo che ristabilisce il contatto tra il mondo esterno e l'antro. La casa, dunque, viene intesa come luogo principe e generativo di ogni espressione, di interiorità e come luogo privilegiato dell'intimità, che diventa emblematico per esperire il concetto di estensione e di completamento dell'uomo.

Note  
R. De Fusco, *Trattato di Architettura*, Altralinea edizioni, Firenze 2018, pp. 322-323.





[in memoriam]

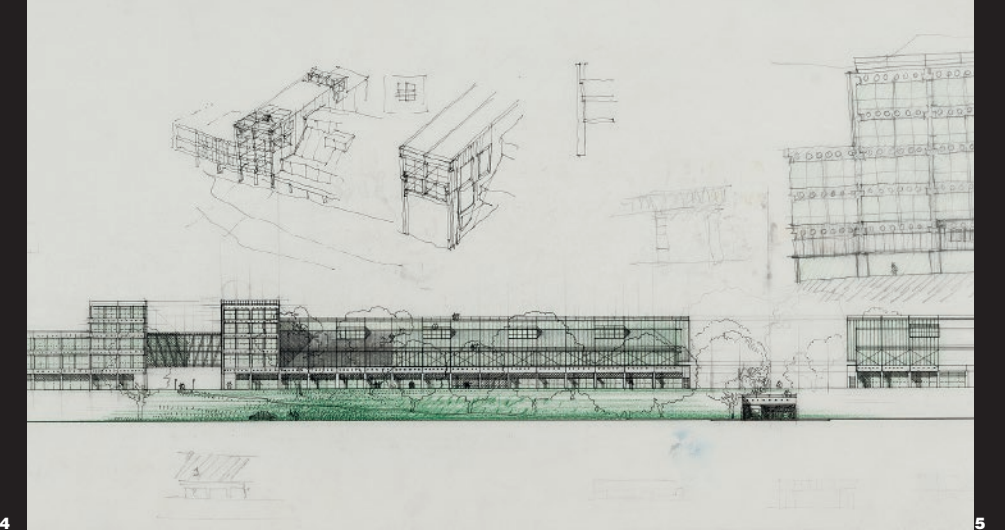
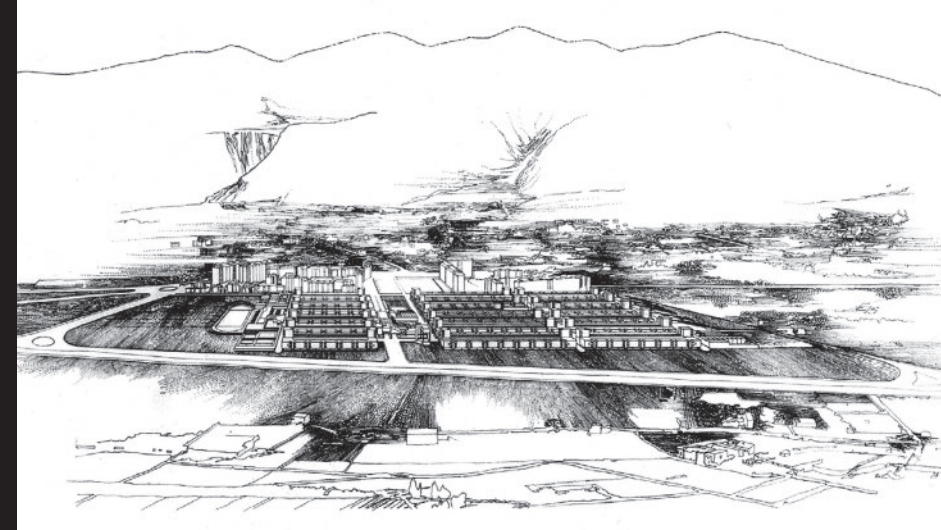
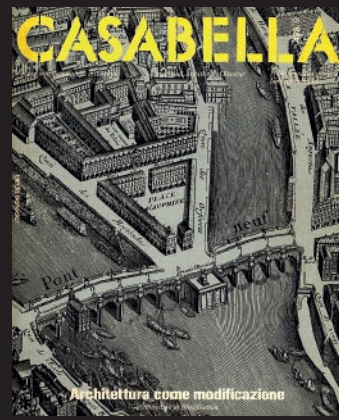
Maria Vittoria Capitanucci  
Politecnico di Milano

# Vittorio Gregotti, a cultured international vocation

A great protagonist of the Italian architectural panorama at the turn of the last two centuries has left us. Internationally known for his profession as a designer with assignments in the world at many different scales, Vittorio Gregotti was also, and above all, one of the most acute and sophisticated pens of Italian architecture. Theorist and critic, chronicler of a contemporary landscape and a profession, in the last decades, “swamped” in an undeniable crisis, a passionate university teacher, he had also been, memorably, for more than fifteen years, director of the iconic Casabella magazine, to which he gave a highly recognizable trait with his directional and almost “operational” choices. Just a few years ago the Pavilion of Contemporary Art in Milan, a jewel of post-war architecture and museography, had seen his works “dialogue” with the spaces created by the “maestro” Ignazio Gardella, in the exhibition *Il Territorio dell'Architettura* (The territory of architecture), curated by Guido Morpurgo and dedicated to the 90 years of the architect from Novara and to the 60 years of the Studio Gregotti & Associati, founded in 1974. Son of the good bourgeoisie, “provincial” by birth, Gregotti, after studying in Milan and having a sophisticated triptych debut with Giotto Stoppino and Lodovico Meneghetti (1951-69), not only became one of the most prolific “Milanese” designers, but also immediately looked at the international scene as a substantial point of reference for an intense and suggestive career. He dove into it with that exciting determination made of acute rationality and “Dionysian” impulse that became distinctive signs of his character, earning him the esteem of numerous fans (and followers) and the antagonism of as many critics, both in the design and academic fields. In 1966, in fact, he took part in the international debate with *Il Territorio dell'Architettura* for Feltrinelli, a programmatic declaration influenced by the Italian Gruppo 63 and the attendance of the philosopher Enzo Paci, one of the intellectuals involved (together with Aldo Rossi, Giancarlo De Carlo, Manfredo Tafuri, Franco Purini, Massimo Cacciari) in the Casabella directed by his teacher and mentor Ernesto Nathan Rogers, who, in 1951, had already made him attend the CIAM and meet the architects who belonged to it (in addition to the masters, also the “destabilizing” Smithson and Team Ten or the young Alvaro Siza). From Rogers, he will also inherit the aspiration to a figure of intellectual architect active in the widest design and theoretical scale, always international. These are the years of a series of projects that focus on the attempt to develop a syntax capable of placing architecture and territory in a deep relationship, or rather architecture and «a profound geographical context». These are the years of a fruitful collaboration with another great intellectual of architecture, the Roman Franco Purini, as demonstrated *in primis* by the visionary infrastructural sign of the University of Calabria (Cosenza) of 1973-79, anticipated by the plans for the headquarters of the University of Palermo (1969), Florence (1971) and Acilia. There will also be the high performances of economic-popular constructions, such as those of Cefalù (1976-79) or Cannaregio (1979-81), preceded by the Palermo ZEN district (1969-73), still with Purini, where the substantial relationship between the project and the historical/typological landscape is introduced. The 1980s/1990s will be more “international” with projects sometimes iconic and sometimes not, some criticized and criticizable, others to be reevaluated and rethought with today's gaze: from the Cultural Centre of Belém in Lisbon (1988) to the architectural redevelopment of Bicocca area in Milan, to football stadiums and sport centers in Barcelona, Marrakech and Agadir, and so on. All these projects are however united by a *fil rouge* focused on overcoming the apparent dichotomy between architecture and urban planning, a theme still not fully resolved and carried on in a number of interventions of this century, such as that for the Aix-en-Provence Opera (2001) and, in particular, in the urban centers in China and Moscow, together with the writing that accompanied him up to these days.



- 1 Vittorio Gregotti (1927-2020).
- 2 *Architettura come modificazione*, «Casabella» issue n°. 498-499, February 1984, front cover.
- 3 V. Gregotti, *Il territorio dell'architettura*, Feltrinelli, Milan 1966, front cover.
- 4 F. Amoroso, S. Bisogni, V. Gregotti, F. Purini, H. Matsui, ZEN district, Palermo, view from mount Pellegrino, 1969-73 / Quartiere ZEN, Palermo, prospettiva dal monte Pellegrino.
- 5 Gregotti Associati, G14 Progettazione, Studio GPI, Project Cadorna-Pagano, Milan, 1982-85.
- 6 Gregotti Associati, Redevelopment of Bicocca area in Milan, 1988 / Trasformazione dell'area Bicocca a Milano.
- 7 Gregotti Associati International, Grand Théâtre de Provence, Aix-en-Provence, 2003-07 (photo: Tomaso Macchi Cassia).



## Vittorio Gregotti, una colta vocazione internazionale

Ci ha lasciato un grande protagonista del panorama architettonico italiano a cavallo tra questi ultimi due secoli. Noto internazionalmente per la professione di progettista con incarichi nel mondo alle scale più disparate, Vittorio Gregotti è stato anche, e soprattutto, una delle penne più acute e sofisticate dell'architettura italiana. Teorico e critico, cronista di un paesaggio contemporaneo e di una professione negli ultimi decenni “impaludati” in una innegabile crisi, appassionato docente universitario, è stato anche, cosa memorabile, per più di un quindicennio (1986-92), direttore dell'iconica rivista Casabella, cui ha dato un tratto di forte riconoscibilità con scelte direzionate e quasi “operative”. Solo pochi anni fa il Padiglione d'Arte Contemporanea di Milano, gioiello d'architettura e museografia postbellica, aveva visto “dialogare” le sue opere con gli spazi ideati dal maestro Ignazio Gardella, nella mostra *Il territorio dell'architettura*, curata da Guido Morpurgo e dedicata ai novant'anni dell'architetto novarese e ai sessant'anni dello Studio Gregotti & Associati, fondato nel 1974. Figlio della buona borghesia, “provinciale” di nascita, Gregotti, dopo gli studi a Milano e un sofisticato esordio in tritico con Giotto Stoppino e Lodovico Meneghetti (1951-69), non solo diventerà uno dei più prolifici progettisti “milanesi”, ma guarderà da subito al panorama internazionale come sostanziale referente per una carriera intensa e ricca di suggestioni. Ci si tufferà con quella entusiasmante determinazione fatta di acuta razionalità e impulso “dionisiaco”, che diventeranno segni distintivi del suo carattere, facendogli guadagnare la stima di numerosi appassionati (e seguaci) e l'antagonismo di altrettanti critici, sia in campo progettuale sia sul piano pubblicitario. Nel 1966 interviene, infatti, con *Il territorio dell'architettura* per Feltrinelli, una dichiarazione programmatica che risente dell'influenza del Gruppo 63 e della frequentazione del filosofo Enzo Paci, uno degli intellettuali (insieme ad Aldo Rossi, Giancarlo De Carlo, Manfredo Tafuri, Franco Purini, Massimo Cacciari) coinvolti nel Casabella diretto dal suo maestro e mentore Ernesto Nathan Rogers, il quale lo porterà già nel 1951 a frequentare il CIAM e gli architetti che vi afferivano – oltre ai maestri, anche i “destabilizzanti” Smithson e Team Ten o il giovane Alvaro Siza – e dal quale erediterà anche l'aspirazione a una figura di architetto intellettuale attivo nella più ampia scala progettuale e teorica, sempre internazionale. Sono gli anni di una serie di progetti che hanno al centro il tentativo di declinare una sintassi in grado di porre in profonda relazione architettura e territorio, o meglio l'architettura e «un contesto geografico profondo». Ma anche quelli della proficua collaborazione con un altro grande intellettuale dell'architettura, il romano Franco Purini, come dimostra *in primis* il visionario segno infrastrutturale dell'Università della Calabria (Cosenza) del 1973-79, anticipato dai progetti per le sedi dell'Università degli Studi di Palermo (1969), di Firenze (1971) e di Acilia. Ci saranno anche le alte *performance* di edilizia economico-popolare, come quelle di Cefalù (1976-79) o di Cannaregio (1979-81), precedute dal palermitano Quartiere ZEN (1969-73), ancora con Purini, dove viene introdotta anche la relazione sostanziale tra progetto e paesaggio storico/typologico. Gli anni Ottanta/Novanta saranno più “internazionali” con progetti iconici e altri meno, alcuni criticati e criticabili, altri da rivalutare e ripensare con lo sguardo di oggi, dal Centro Culturale di Belém a Lisbona (1988) alla trasformazione dell'area Bicocca a Milano, passando per stadi e centri sportivi a Barcellona e poi a Marrakech e Agadir, solo per citarne alcuni, tutti accomunati comunque da un *fil rouge* incentrato sul superamento dell'apparente dicotomia tra architettura e urbanistica, un tema ancora oggi non completamente risolto e proseguito nei grandi interventi di questo secolo come nel caso dell'Opera di Aix-en-Provence (2001) e in particolare nei centri urbani in Cina e a Mosca, insieme alla scrittura che lo ha accompagnato fino a questi giorni.

## New layouts for Scavolini's Carattere kitchen: the contemporary classic



Carattere is Scavolini's project, distinguished by aesthetics of the first order, where beauty, class and design blend to enhance the kitchen environment. Its striking elegance is now embellished with new elements with the aim of satisfying a market that is increasingly attentive to detail and demanding in its search for finishes and versatility of styles.

The signature feature of this model is the frame door that brings together the balance of classical proportions and clean-cut shapes. Today, the more contemporary appeal of Carattere is expressed in the new range of

glossy lacquered finishes that joins the range of matt lacquered finishes to enhance its cosmopolitan appeal. The veneered door, which bestows the model with the warmth and charm of country homes, also has four new shades: Cashmere Pinstripe Ash, Cloud Pinstripe Ash, Capri Pinstripe Ash and Iris Pinstripe Ash. All of the Carattere restyling elements stand out for their ability to respond to the needs of new lifestyles and to the continuous evolution of living trends: a highly modular proposal capable of shining with its allure to enhance both limited spaces and extensive areas.

**Carattere:  
the pleasure of  
meticulous aesthetics.**

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



## Carattere di Scavolini: il classico contemporaneo e internazionale

Carattere è il progetto di Scavolini contraddistinto da un alto livello estetico in cui bellezza, classe e design si fondono per valorizzare l'ambiente cucina. La sua eleganza rigorosa si arricchisce ora di elementi inediti con l'obiettivo di soddisfare un pubblico sempre più attento ai dettagli ed esigente in termini di ricerca delle finiture e versatilità di stili. Cifra stilistica del modello è l'anta telaio che riunisce in sé l'equilibrio delle proporzioni classiche e la pulizia delle forme proprie della proposta. Oggi, il volto più contemporaneo di Carattere si esprime attraverso la nuova gamma di laccati lucidi che si aggiunge alla gamma degli opachi ideali per potenziarne l'appeal cosmopolita. L'anta impiallacciata, che conferisce al modello il calore e il fascino delle residenze di campagna, propone inoltre quattro nuove nuance: Frassino Gessato Cashmere, Frassino Gessato Nuvola, Frassino Gessato Capri e Frassino Gessato Iris. Tutti gli elementi del restyling di Carattere spiccano per la capacità di rispondere alle esigenze dei nuovi stili di vita e alla continua evoluzione delle tendenze dell'abitare: una proposta altamente modulare capace di distinguersi con la sua allure per valorizzare sia spazi ridotti sia ambienti di grandi dimensioni.

**Carattere:  
il piacere di un'estetica rigorosa.**



