GLOBAL KITCHEN

La cucina domestica nell'era della globalizzazione

Riflessioni su usi e tendenze globali in cucina e relativo ruolo nella casa del futuro

Global Kitchen

In ottemperanza agli obblighi di legge, è vietata la riproduzione, distribuzione, modifica o trasmissione in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, tra cui metodi elettronici e meccanici, di parti della presente pubblicazione in assenza dell'espressa autorizzazione rilasciata per iscritto dai titolari dei diritti d'autore. Nell'eventuale necessità di copiare o scansionare qualsiasi parte dei presenti testi, si prega di prendere contatto con il CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, ovvero Centro spagnolo dei diritti reprografici Http://www.cedro.org).

© Istituto Silestone, 2017
© Juli Capella, 2017, per il prologo
© Gastón Acurio, Andoni Luis Aduriz, Jonnie Boer, André Chiang, Alessandro Finetto, Einav Gefen, Sandy Gordon, Piero Lissoni, Vayu Maini Rekdal, Ignacio Martín, Patricia Moore, Piero Pracchi, Anabel Rodríguez, Susan Serra, Sian Supski, Camiel Weijenberg, Richard Wrangham per i loro contributi in qualità di esperti partecipanti al gruppo.

Edizione:
Cosentino S. A.
C/ Francisco Martínez, 2
04867 Almería
Tel. + 34 950 444 175
www.cosentino-group.net

Istituto Silestone
Rambla Catalunya, 18, 1º
08007 Barcelona
Tel. +34 93 481 36 20
www.silestoneinstitute.com

Ideazione, creatività e coordinamento editoriale:
Ulled Asociados

Prima edizione in spagnolo: gennaio 2017
ISBN: 978-84-617-7989-5
Deposito legale: GR 77-2017
Stampa: Anel Gráfica Editorial
Stampato in Spagna

Copia promozionale -
Non destinata alla vendita.

GLOBAL KITCHEN

La cucina domestica nell'era della globalizzazione

Riflessioni su usi e tendenze globali in cucina e relativo ruolo nella casa del futuro

Global Kitchen

Indice

1. Introduzione 4

2. Premessa 6

3. L'opinione dei professionisti del settore 8

4. Gruppo di esperti 18

5. Conclusioni 88

6. Istituto Silestone, iniziativa del Gruppo Cosentino 94

7. Ringraziamenti 96

Introduzione

La società attuale si muove verso un'omogeneità crescente per effetto della globalizzazione; questa tendenza tuttavia non è lineare data l'eterogeneità delle varie società, i cui comportamenti si differenziano a seconda della posizione geografica, economica e sociale, con ritmi differenti di cambiamento ed evoluzione. La cucina domestica, centro nevralgico della vita in casa, è lo specchio di questi cambiamenti che impongono variazioni nel comportamento e nell'uso di questo spazio famigliare, con conseguenti influssi su architettura e design.

Global Kitchen è un progetto internazionale che definirà i punti-chiave della cucina domestica del futuro.

Da più di mezzo secolo, il Gruppo Cosentino porta avanti il proprio impegno sociale per la ricerca e scoperta delle possibilità offerte dall'innovazione e relativa applicazione in superfici appartenenti a spazi pubblici e privati, con particolare attenzione rivolta alla cucina domestica. La nostra vocazione ci spinge alla ricerca e sviluppo di soluzioni che offrano design, valore aggiunto e che diventino fonte di ispirazione per la vita delle persone. In questo senso desideriamo immaginare e anticipare l'evoluzione futura della cucina domestica, con lo scopo ultimo di divulgare le conoscenze acquisite in questo campo presso i professionisti del settore e la società.

Il progetto Global Kitchen, piattaforma internazionale per l'analisi e la diffusione di preziose conoscenze sullo spazio riservato alla cucina domestica, nasce con questo proposito e, mossi da questo spirito, presentiamo la pubblicazione Global Kitchen: la cucina domestica nell'era della globalizzazione, complemento della precedente "A 90 cm sobre el suelo" (lett. "A 90 cm dal pavimento") che si è convertita in un punto di riferimento nel settore della cucina professionale.

Global Kitchen ambisce anche a convertirsi in uno strumento essenziale di consultazione per professionisti e consumatori. A tale scopo abbiamo invitato a parteciparvi un gruppo di esperti di riconosciuto prestigio internazionale, specializzati in varie discipline, che parteciperanno con visioni e opinioni sull'evoluzione futura della cucina domestica. Abbiamo anche voluto coinvolgere un ampio numero di professionisti della rivendita di cucine e bagni in Australia, Brasile, Spagna, Stati Uniti, Italia, Portogallo, Regno Unito e Svezia che hanno arricchito la nostra prospettiva con i loro contributi.

Desidero esprimere il mio personale ringraziamento a tutti loro per l'apporto dato a questo progetto. Naturalmente il mio ringraziamento va anche a tutti i professionisti del settore e utenti che ci rendono possibile, con il loro lavoro quotidiano, i primi, e la loro fiducia, i secondi, portare avanti iniziative come questa.

A tutti va il nostro appoggio per poter avanzare e prosperare assieme!

Francisco Martínez-Cosentino
Presidente *Istituto Silestone*

La stanza magica

"Il miglior modo di prevedere il futuro è crearlo"
Peter Drucker

Da sempre la cucina viene considerata il cuore della casa, quasi certamente perché è l'unico spazio che, storicamente, è custode del calore, fonte di trasformazione degli alimenti. A partire dal XVIII secolo, tuttavia, la cucina perde questo suo ruolo di fulcro, quando le classi aristocratiche e borghesi cominciarono a relegarla in una posizione occulta, considerandola zona plebea, perché rumorosa e puzzolente, da tenere il più possibile separata dal soggiorno.

Agli inizi del XX secolo comincia una revisione razionalista della cucina, per riscattarla come macchina efficiente. La famosa "Frankfurt Kitchen" del 1926 getta le basi delle modalità di equipaggiamento e dotazione di un'estetica propria. Non è ancora scevra da una certa sussidarietà: è concepita infatti come uno spazio ridotto e circoscritto. Presto da oltre Oceano arriverà un rivoluzionario esempio: la Chef Julia Child per la prima volta converte una cucina in uno studio da cui si trasmettono famosi programmi televisivi che ritraggono la trasformazione sociale del paese. Oggi la celebre cucina di Julia Child è esposta nel National Museum of American History di Washington.

Si trattava della gestazione di un concetto di cucina americana aperta, senza complessi, comunicante con il resto degli ambienti e che quindi recuperava il ruolo originario di epicentro della casa. Ciò è possibile grazie ai progressi tecnici raggiunti in due settori: l'industria degli elettrodomestici e la comparsa di nuovi materiali edilizi.

Alla fine del XX secolo la cucina rinasce come star, grande protagonista della casa. Cucina e bagno passano dalla vergogna all'esibizione. Il bagno si converte in uno spazio di relax e benessere; la cucina diventa una scatola magica alchemica, in cui vengono socializzati il piacere di cucinare e mangiare. Si riempie progressivamente di gadget, complementi e finiture raffinate, imitando l'offerta di acquisto applicata per il settore automobilistico, sempre all'avanguardia nel mondo dei consumi.

In questa mutazione della cucina attuale verso una crescente importanza – è infatti il luogo della casa in cui più si investe - i materiali che costituiscono le superfici rivestono un ruolo strategico. Originariamente in cucina si utilizzavano ceramica e rivestimenti in materiali naturali, in ogni caso fragili e con anti-

igieniche fughe, mentre oggi nuovi materiali offrono resistenza e variazioni estetiche alternative. La melammina decorativa rappresentò un primo passo, ma continuava a essere soggetta a graffi e scheggiature. Per risolvere tutti questi inconvenienti si è ricorsi alla creazione di materiali composti omogenei. Tuttavia, la loro caratteristica più importante è la capacità di offrire un'inedita soluzione "monomateriale" all'insieme. Lo stile minimalista ha saputo esprimere in forma dirompente, quasi artistica, questa qualità attraverso la creazione di cucine simili a sculture vivibili.

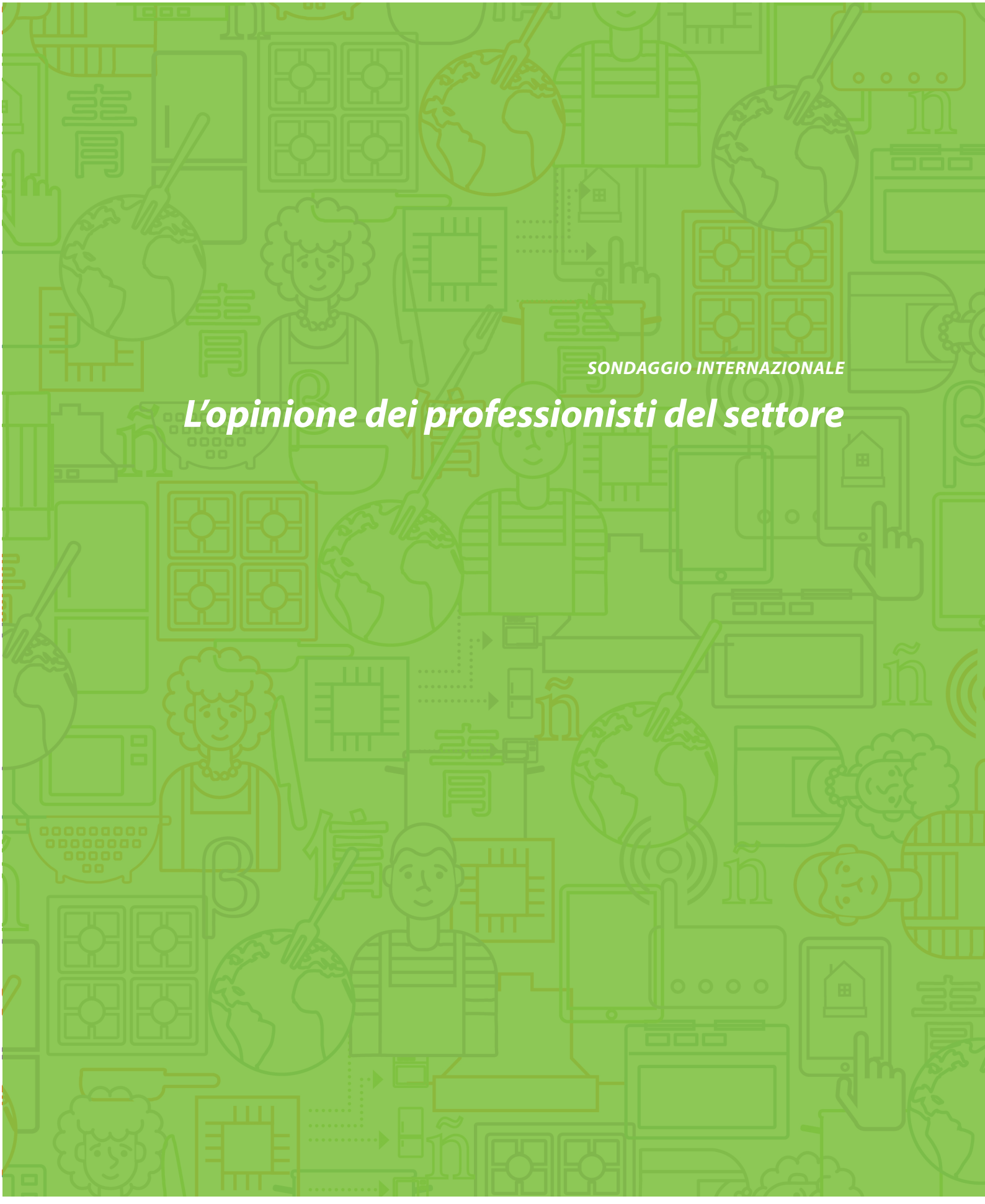
Giunti nel XXI secolo, tutto questo non basta più. Si presenta la necessità di miglioramenti tecnici, a suo tempo prerogativa della Rivoluzione Industriale e oggi imposti dall'era digitale che vuole integrare domotica e interazione per l'ottimizzazione della cucina. Neppure l'applicazione degli standard gode di molta fortuna . Come indica Alessandro Mendini, "nessun oggetto è uguale all'altro, perché nessuna persona è uguale a un'altra"... Si richiede di poter customizzare, ovvero personalizzare ciascuna cucina.

Designer e architetti iniziano a formulare l'idea che una cucina dovrebbe potersi integrare nel resto della casa e perdere l'asepsi. Si comincia a provare il desiderio di materiali accoglienti e dignitosi. Naturali o artificiali, ma pur sempre nobili; ovvero, senza insensate aggravanti ecologiche. Non desideriamo contaminare il pianeta per fare cose belle. Ci immaginiamo una cucina iper-tecnologica, ma che non opprima l'utente, ma che anzi sia comprensibile e dotata di interfaccia intuitiva. Immaginiamo una superficie tattile interattiva che possa cambiare di forma, colore e consistenza a seconda dello stato d'animo, in cui possiamo cucinare, senza quasi utilizzare energia e senza essere esposti a pericoli. Dotata di illuminazione regolabile, simile al sole, e magari di cassetti che si aprono interpretando il nostro desiderio e in cui le nostre dita non restino incastrate. Vogliamo una cucina creativa e potente, ma dall'apparenza affabile, versatile e multiuso. Desideriamo poter progettare una specie di capsula magica che ci istruisca, divertendoci e con la massima comodità.

Probabilmente in futuro cambierà l'uso a cui la cucina sarà destinata, ma sia quando decidiamo di elaborare un sofisticato menù dalle molteplici sfaccettature, sia quando ci accingiamo a preparare una comune pastasciutta, vorremo comunque e sempre vivere questa esperienza come un rito ancestrale: condividere con la famiglia e gli invitati uno spazio gioioso, adatto al divertimento e alla cura della nostra salute (perché questo sarà l'alimentazione). Per Julia Child, "la cosa più bella che possiamo cucinare per qualcuno che ci sta a cuore, è una ricetta fatta con amore".

Senza dubbio, in futuro la cucina sarà umanista e amorevole.

Juli Capella
Arquitecto y diseñador



SONDAGGIO INTERNAZIONALE

L'opinione dei professionisti del settore

I professionisti degli stabilimenti specializzati nella progettazione e vendita di equipaggiamenti per la cucina costituiscono una categoria fondamentale per l'analisi del futuro di questo spazio, sia per la loro vicinanza e contatto diretto con l'utente finale, sia per la loro esperienza e conoscenza del settore.

In questo senso, la valutazione dell'evoluzione dello spazio della cucina rispetto a usi, design ed equipaggiamento integra l'opinione degli esperti in varie discipline riportate nel capitolo successivo.

Allo scopo di conoscere la loro opinione è stato realizzato un sondaggio presso 842 professionisti della vendita di cucine e bagni di otto paesi: Australia, Brasile, Spagna, Stati Uniti, Italia, Portogallo, Regno Unito e Svezia.

Metodo: sondaggio realizzato mediante lo strumento online Typeform.com. La distribuzione del questionario è stata realizzata esclusivamente online, mediante newsletter inviata attraverso la piattaforma Mailchimp e due o tre messaggi di promemoria.

La funzione della cucina nell'ambito domestico.

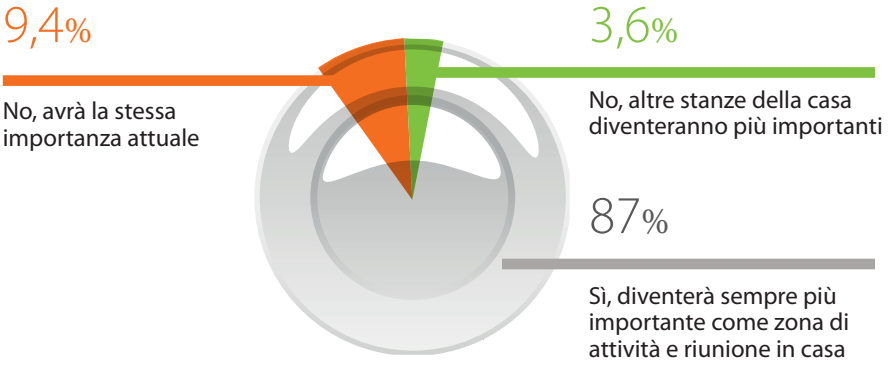
La cucina, tende ad assumere maggiore importanza nell'ambito domestico?

Circa nove su dieci professionisti (87%) confermano la tendenza a un incremento dell'importanza della cucina all'interno della casa, contro un 9% che ritiene si manterrà invariata e un 3,5% che considera che altri ambienti domestici assumeranno maggiore importanza.

Questa opinione è unanime in tutti i paesi consultati, con maggiore incidenza in Brasile, Portogallo e Regno Unito (oltre il 90%), mentre l'Australia sembra più restia all'assunzione di questo nuovo ruolo (74%).

Come conseguenza della crescente rilevanza della cucina nell'insieme della casa, un 82,8% dei professionisti crede che si dovrà tenere molto più in considerazione il ruolo di questo spazio nella pianificazione e costruzione degli ambienti dell'abitazione collettiva.

La cucina consoliderà il proprio ruolo come spazio principale di attività e incontro in casa, per cui dovrà essere tenuta molto più in considerazione nel corso della progettazione e costruzione della casa.



INCREMENTO DELL'IMPORTANZA DELLA CUCINA PER PAESI

Più del 90%

Brasile (94,5%)
Portogallo (91,4%)
Regno Unito (90,5%)

Dall'80% al 90%

Spagna (87,6%)
Svezia (84,8%)
Stati Uniti (81,6%)
Italia (80,9%)

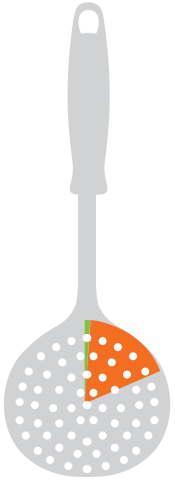
Meno dell'80%

Australia (74,2%)

Come sarà organizzato lo spazio della cucina entro 20 anni?

Rispetto al modello di cucina, praticamente il 100% degli intervistati punta su di uno spazio integrato con il resto della casa: un81,5% considera che formerà un unico spazio con sala da pranzo e soggiorno, e un 18% crede che si integrerà solamente con la sala da pranzo, in forma indipendente dal soggiorno.

Per Paesi: Australia (32%), Regno Unito (21,5%)e Spagna (20%) si mostrano più restii a unire le tre stanze.



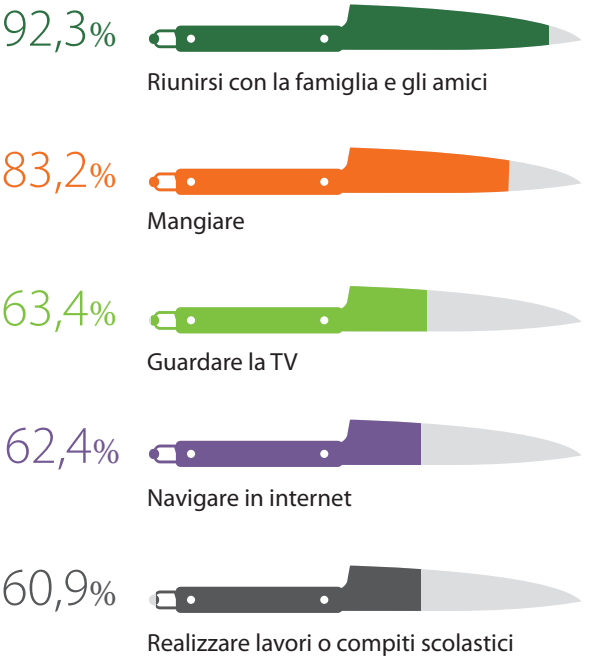
0,36%
Cucina chiusa, indipendente dal resto della casa

18,17%
Cucina e sala da pranzo uniti, soggiorno separato

81,47%
Cucina aperta sulla sala da pranzo e sul soggiorno

Quali attività verranno realizzate abitualmente in cucina?

La cucina si consoliderà nei prossimi anni come spazio di incontro e per il tempo libero per i membri della famiglia. Oltre all'elaborazione e cottura dei cibi, la cucina ospiterà una serie di attività che finora venivano realizzate in altri spazi della casa.

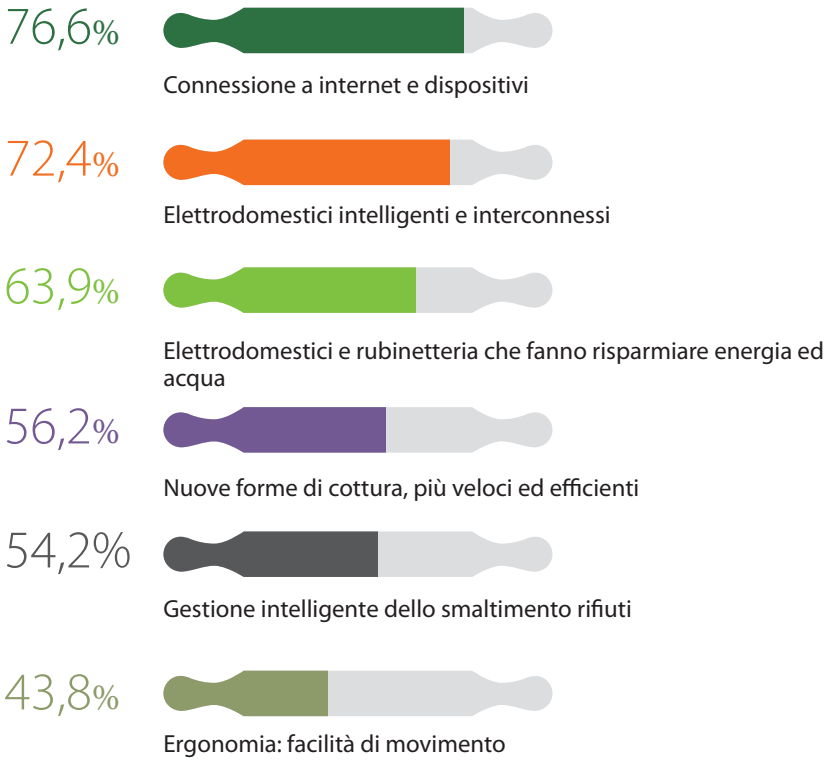


ALTRO: pur in percentuale inferiore, tra le attività citate figurano anche lettura (40,5%), riposare (33,3%) e giocare o praticare un hobby (24,6%).

La cucina del futuro: tendenze in equipaggiamento e design

Quali sono le principali innovazioni tecnologiche che andranno a interessare la cucina?

La connessione della cucina a internet e a dispositivi (*tablet*, cellulare, computer, *wearables*...) e agli elettrodomestici intelligenti sono le principali innovazioni tecnologiche a breve-medio termine, prima delle soluzioni sostenibili, sia in termini di risparmio d'acqua ed energia, sia nella gestione dei rifiuti. Per Paesi, si osservano, tuttavia, differenze nel momento della selezione dell'innovazione più significativa.



INNOVAZIONE PIÙ SIGNIFICATIVA PER PAESI

Nuove forme di cottura

Australia, Brasile

Equipaggiamento sostenibile

Brasile

Elettrodomestici intelligenti

Italia, Regno Unito

Connettività

Stati Uniti, Svezia, Portogallo, Spagna, Regno Unito

Quali proprietà e funzioni crede che dovrebbe incorporare un ripiano da cucina in futuro?

Secondo i professionisti del settore, i ripiani da cucina del futuro dovranno permettere di cucinare direttamente sulla superficie, oltre a incorporare connettività e agire come pannello di controllo.

43,1%
Cucinarci direttamente sopra

30,2%
Autopulente

25,3%
Calcolo del peso e proprietà nutritive

41,7%
Connessione a internet e dispositivi

29,5%
Con schermo interattivo

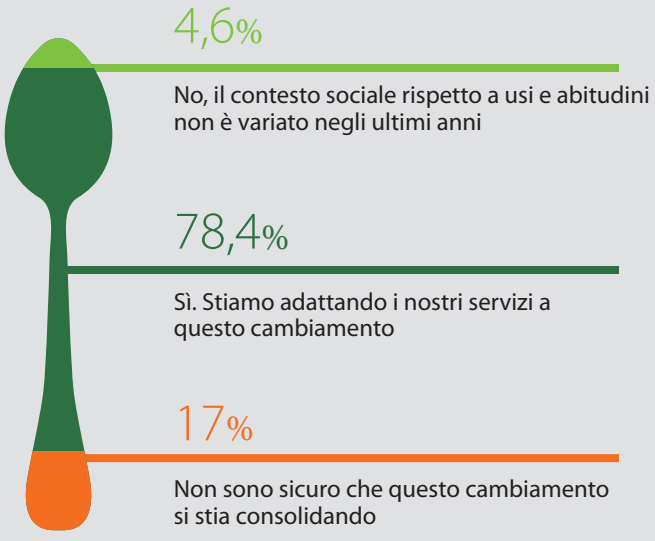
23,2%
Area del calore auto-regolabile

33,5%
Centro di comando degli elettrodomestici

29,1%
Rilevamento di macchie e resti di cibo

7,4%
Assorbimento di liquidi

Il settore è preparato per gestire il cambiamento sociale negli usi e abitudini in cucina?



Sulla scorta dell'opinione maggioritaria, secondo la quale la cucina sta vivendo una trasformazione progressiva dell'uso e del design, più di tre professionisti su quattro (78%), appartenenti al settore della vendita di cucine e bagni, ritiene che il settore sia preparato a far fronte a questi cambiamenti. Al contrario, un 22% dubita o direttamente nega che questa trasformazione stia realmente avvenendo.

Che stile di cucina sarà più richiesto dai suoi clienti?

Rispetto alle preferenze di stile di cucina future dei consumatori, nelle risposte la scelta tra le opzioni di moderno-minimalista e classico-tradizionale è suddivisa praticamente in parti uguali. Di gran lunga inferiori restano altre opzioni, come una cucina sostenibile o con equipaggiamento più professionale. Anche in questo caso si osservano differenze tra i vari Paesi nella scelta dello stile preferito.

PREFERENZA DI STILE PER PAESI

Moderna

Australia
Spagna
Regno Unito

Classica

Brasile
Stati Uniti
Italia
Portogallo
Svezia

67,6%

Moderna (minimalista, senza pomelli, colori marcati, superfici lucide)

61,9%

Classica/tradizionale (sagomature, pietra naturale, lampadari)

17,6%

Efficienza e risparmio di energia

13,4%

Professionale (per *foodies*, tipo laboratorio, molto equipaggiata)

11,9%

Rustica (materiali naturali e massicci, decapati, aspetto invecchiato)

8,4%

Retro-vintage (riproduzione, imitazione di materiali e prodotti antichi)

6,6%

Industriale (loft, elementi strutturali dell'edificio a vista: mattoni, cavi, tubi...)

Che gamma di colori sarà più richiesta nei prossimi anni?

I professionisti della rivendita di cucine considerano in maggioranza che gli utenti opteranno per gamme cromatiche chiare (bianco e beige) e combinazioni di colori, piuttosto che per colori scuri (nero e grigio) e caldi.

71,5%
Chiari: bianco, beige

60,2%
Combinazioni di colori

43,6%
Scuri: nero, grigio

26,1%
Caldi / pastello

4,3%
Intensi: rosso, blu, arancione

4,2%
Stampati

Quali saranno i materiali preferiti per decorare la cucina?

Il quarzo è chiaramente il materiale del futuro nel mondo della cucina, secondo i professionisti del settore che lo citano in più dell'87% dei casi.

Dopo il quarzo, materiale preferenziale in tutti i paesi, compaiono alcune differenze significative: così in Brasile si osserva una maggiore preferenza per i materiali ultracompatti come seconda opzione e negli Stati Uniti si citano vetro e legno in una percentuale più elevata rispetto alla media.

87,3%
Quarzo

42,9%
Ultracompatti

31,4%
Pietra naturale

23,9%
Acciaio inossidabile

23,2%
Cristallo

22,7%
Porcellana

22,3%
Cemento

20,31%
Legno

12,7%
Laminati

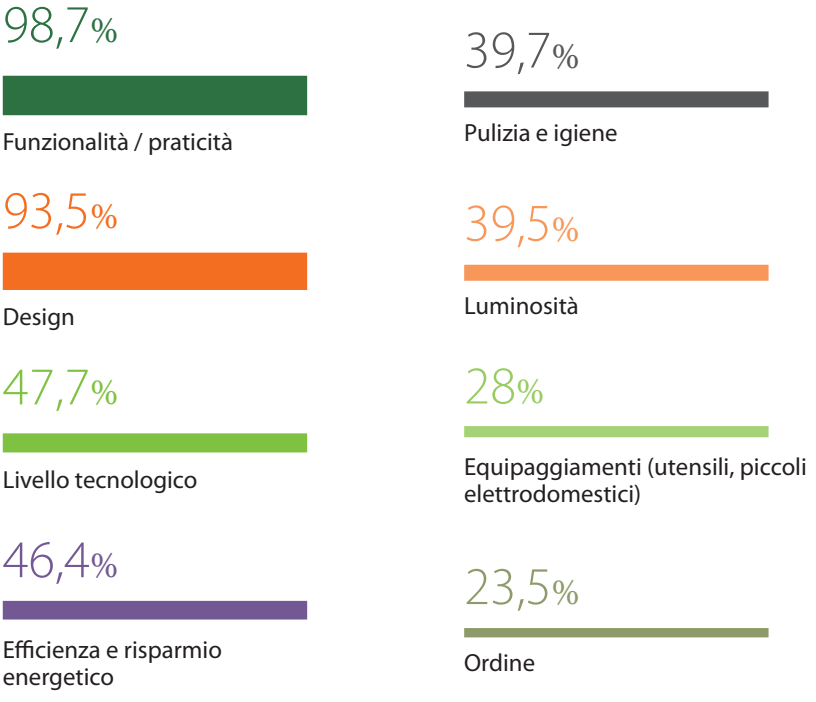
10%
Sintetici

La ristrutturazione della cucina: criteri e investimento

Quali elementi si tengono più in considerazione quando si ristruttura la cucina?

La funzionalità e il design dello spazio sono, chiaramente, gli aspetti più valutati dagli utenti al momento della ristrutturazione della cucina. In un secondo livello, vengono valutati criteri quali tecnologia, efficienza energetica, igiene e luminosità.

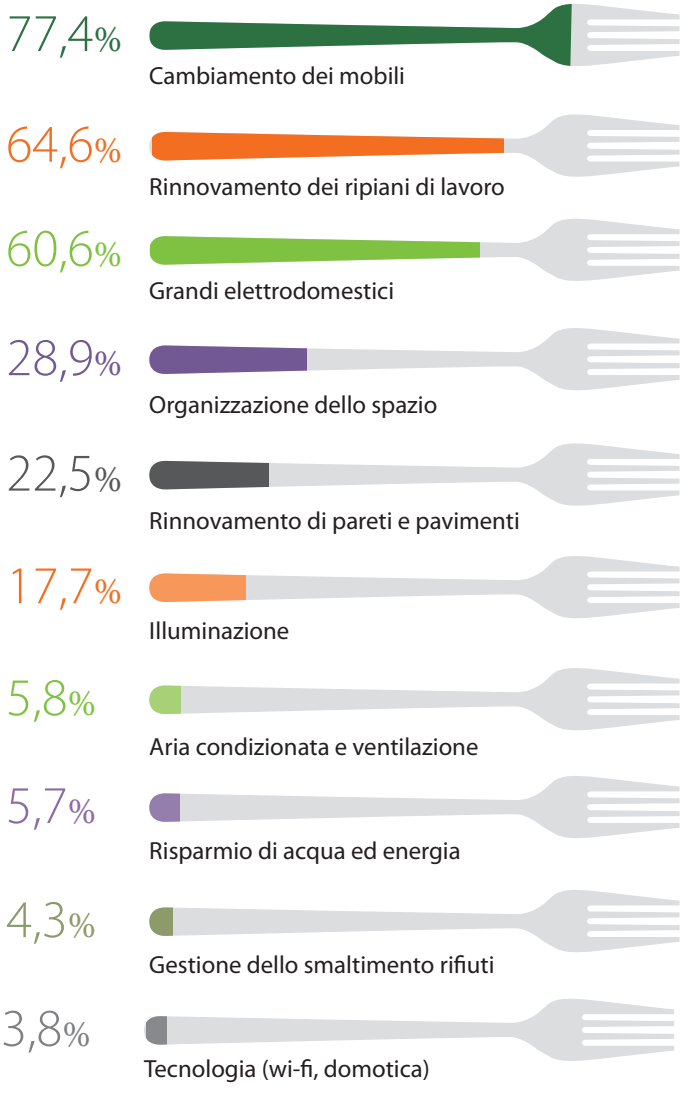
Non ci sono differenze tra i Paesi nella scelta di funzionalità e design come i due aspetti salienti. Successivamente, si osserva l'elevato apprezzamento della tecnologia negli Stati Uniti, o l'importanza che Regno Unito e l'Italia assegnano alla luminosità.

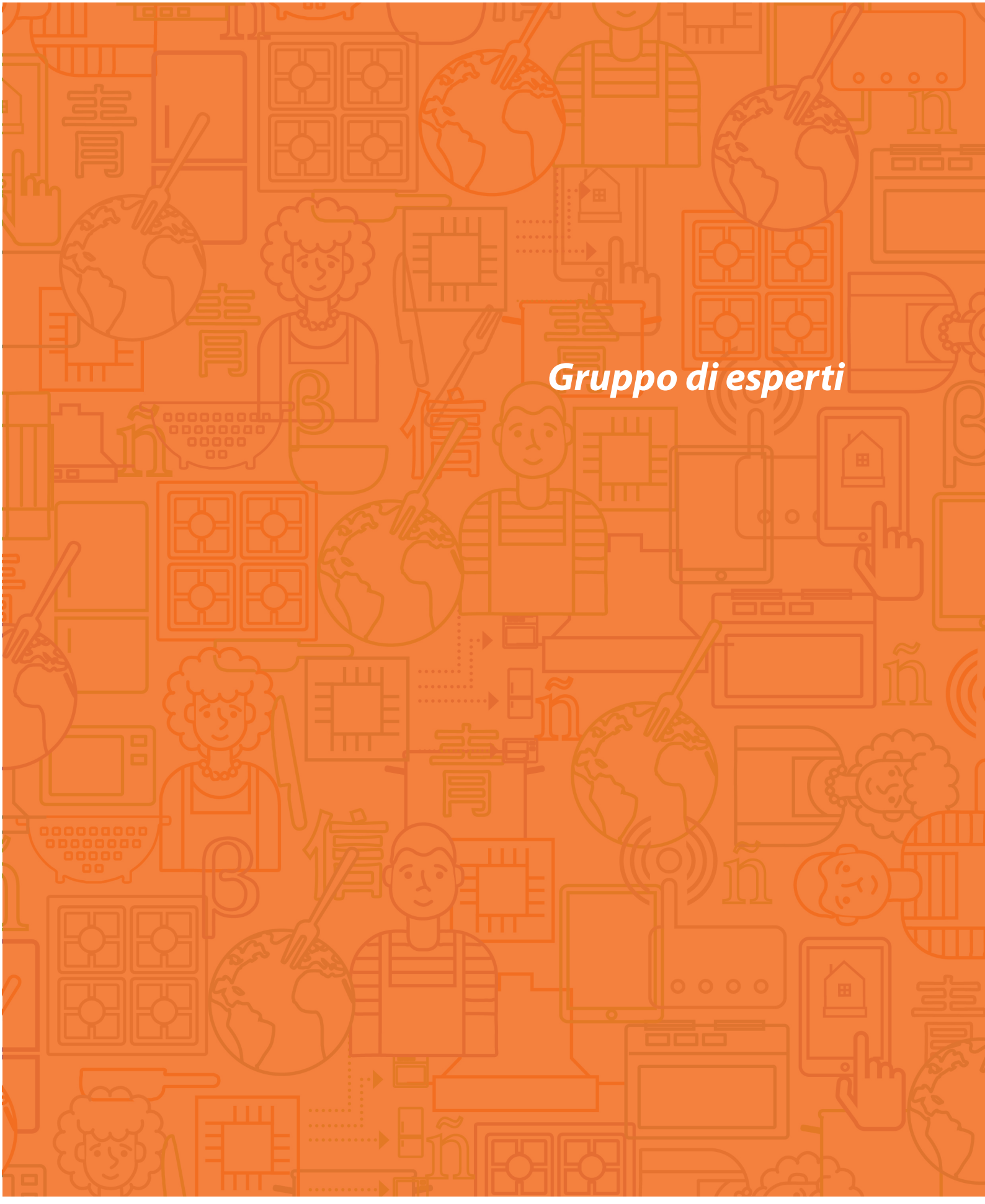


A cosa si dedica principalmente l'investimento nella ristrutturazione della cucina?

Il principale investimento nel corso della ristrutturazione viene destinato alla sostituzione dei mobili, prima del rinnovamento dei ripiani di lavoro e della sostituzione dei grandi elettrodomestici.

Per Paesi, l'Australia assegna la priorità al rinnovamento dei ripiani di lavoro, mentre gli Stati Uniti sono il Paese che più importanza assegna agli aspetti strutturali (organizzazione dello spazio e rinnovamento di pavimenti e pareti).





Gruppo di esperti

Gastón Acurio
Chef e proprietario del ristorante Astrid & Gastón.

Andoni Luis Aduriz
Chef del ristorante Mugaritz.

Jonnie Boer
Chef e co-propietario del ristorante De Librije.

André Chiang
Chef e proprietario del ristorante ANDRÉ.

Alessandro Finetto
Architetto e designer, direttore di Global Consumer Design a "Whirpool EMEA & Asia".

Einav Gefen
Corporate Executive Chef a Food Solutions, Unilever North America.

Sandy Gordon
Designer di interni, consulente a SGI Interiors e professoressa presso l'Università di Wisconsin-Madison.

Piero Lissoni
Architetto, disegnatore, art director e co-fondatore di Lissoni Associati e Lissoni Architettura.

Vayu Maini Rekdal
Scienziato, chef ed educatore, Università di Harvard.

Ignacio Martín
Global Head of Smart Home Services di Telefónica.

Patricia Moore
Designer, gerontologa e presidente di MooreDesign Associates.

Piero Pracchi
Brand & Digital Marketing - Senior Director a Whirlpool Corporation.

Anabel Rodríguez Santos
Direttrice esecutiva della Fondazione per l'Economia Circolare.

Susan Serra
Designer di cucine, *blogger* e presidentessa di Susan Serra Associates Inc.

Sian Supski
Dottoressa in Sociologia e ricercatrice dell'Università di Monash.

Camiel Weijenberg
Architetto, fondatore e direttore di Weijenberg Pte. Ltd.

Richard Wrangham
Professore di Antropologia Biologica, Università di Harvard.

Gastón Acurio

Chef e proprietario del ristorante Astrid & Gastón.
Lima, Perú.

Lo chef e impresario Gastón Acurio è uno degli esponenti più importanti della cucina peruviana e uno dei suoi maggiori promotori. Il suo ristorante Astrid & Gastón, aperto a Lima nel 1994, è considerato come uno dei migliori del mondo, secondo il Latin American's 50 Best Restaurants 2016. Attualmente è proprietario di stabilimenti dedicati alle specialità della cucina peruviana in vari paesi del mondo, attività che alterna al suo incarico di Ambasciatore di Buona Volontà dell'Unicef.

"Dopo un periodo in cui la cucina puntava sulla standardizzazione e la produzione in serie dei prodotti, cominciamo a recuperare la memoria e ad assegnare valore alla diversità"

Viviamo un momento importante per la storia dell'umanità. Per migliaia di anni la cucina si è basata sulla diversità, sulla stagionalità dei prodotti, sull'uso senza scarto di alimenti, per motivi estetici o semplicemente per capriccio, e sull'apprezzamento del lavoro artigianale e del ricettario ereditato dalla nonna. Tutto ciò è andato perduto per uno stile di vita incoraggiato dall'industria che ci ha fatto credere che fosse necessario puntare sulla standardizzazione, per la produzione in serie. Improvvisamente, dopo 100 anni di dominio da parte delle abitudini imposte dall'industrializzazione, basate sulle possibilità di connessione su scala mondiale, cominciamo a recuperare la memoria e ad assegnare nuovamente valore alla diversità e alla coscienza. La cucina torna a recuperare il proprio posto.

Il mondo interconnesso ha fatto in modo che in cucina si tornasse ad assegnare valore alla diversità e alla consapevolezza culturale.

"La cucina sarà lo spazio della casa che regolerà le abitudini di consumo delle persone, abitudini che saranno di gran lunga migliori rispetto a quello che sono state finora"

Nei prossimi 25 anni, la cucina tornerà a recuperare il proprio posto. Recupereremo il dialogo e decideremo correttamente quali cose compreremo e perché, cosa cucineremo tenendo in considerazione ciò che è buono per il corpo, per l'anima, per l'ambiente, per l'economia locale, per le persone attorno a noi e per la vita in generale.

"Essere connessi non ci rende uguali, ma ci induce a valorizzare le nostre differenze: vediamo la bellezza della nostra cultura e vogliamo condividerla con gli altri"

Potremmo interpretare la connettività che ci unisce a tutti come un fattore che ci farà perdere la nostra identità, ma in realtà sta avvenendo esattamente il contrario. Questo dialogo meraviglioso che esiste a partire dall'osservazione che siamo differenti, provoca una rivitalizzazione e un rinforzo a partire dal riconoscimento da parte degli altri della nostra stessa cultura. Cosa succedeva fino a poco tempo fa? Bambini nelle Ande o nelle Amazzoni che, influenzati dalla televisione, rifiutavano il cibo del ricettario tradizionale, perché sentendo che erano rimasti indietro dal punto di vista economico, ricercavano in prodotti che non appartenevano alle loro culture la fuga da una realtà in cui si sentivano sottomessi, obbligati o addirittura disprezzati.

Chi si dedica all'alta cucina ha l'opportunità di trasmettere dei valori a favore di una produzione più equa e un'alimentazione più sana.

Oggi, il rinforzarsi dell'identità locale ci porta a fare affidamento sulla nostra stessa cultura e a celebrare pacificamente le differenze. Tutto ciò ha fatto in modo che, in questi ultimi anni, le cucine regionali apparissero molto più attraenti e seducenti di quanto lo fossero fino a poco tempo fa.

"L'alta cucina influisce positivamente sulla mentalità dei consumatori che finiranno per comprendere i valori che stanno dietro ai prodotti che consumano"

Le varie cucine scorrono su fiumi paralleli. C'è la cucina popolare, la cucina tradizionale, le cucine regionali, le cucine frutto del meticciato e, sulla punta della piramide, l'alta cucina che produce creatività e avanguardia. Tuttavia, molte scoperte dell'alta cucina finiscono per convertirsi in cucina tradizionale.

Il movimento *foodie* non ha una concezione puramente ludica ed estetica della cucina. L'alta cucina svolge un importante ruolo di promozione dei valori connessi con la buona alimentazione, la salute, l'ambiente o la generazione di opportunità economiche.

"Noi chef non possiamo ignorare i problemi dei produttori artigianali o dei consumatori influenzati dalla pubblicità contraria a un'alimentazione sana"

I cuochi della mia generazione hanno imparato qual è il nostro ruolo sociale. Abbiamo ristoranti meravigliosi in cui la gente desidera ardentemente venire a mangiare e un'esposizione mediatica che ci obbliga ad essere portatori della parola di chi è più vulnerabile. Come possiamo girare le spalle ai problemi dei produttori che ci portano i loro meravigliosi prodotti, o dei pescatori che stanno soffrendo a causa della depredazione di alcune specie, oppure al problema dei bambini che vengono influenzati dalla televisione per il consumo di prodotti industriali che li induce a rifiutare un'alimentazione sana?

"Gli equipaggiamenti della cucina devono essere un equilibrio tra tecnologia e artigianato e ci devono far vivere la cucina come un'esperienza meravigliosa"

Negli ultimi anni, sono state molto numerose le innovazioni nell'equipaggiamento della cucina domestica. Disponiamo di frigoriferi che ci permettono di conservare

e garantire l'innocuità degli alimenti, o di forni a microonde che facilitano l'esistenza... È giunto il momento di cercare un equilibrio tra tecnologia e artigianato. Nella mia cucina dispongo di equipaggiamenti di ultima generazione, ma anche mortai o frullatori, o cucina a fuoco vivo; cerco di avere tutto quello che contribuisce a promuovere una buona cucina, in cui il tempo non è un fattore antagonista, ma, al contrario, un elemento a favore. Gli equipaggiamenti devono restare al servizio della cucina per renderla un'esperienza meravigliosa della vita quotidiana e non come strumenti che ci aiutano a cucinare più velocemente.

La cucina sarà lo spazio della casa che dirigerà le abitudini di consumo, che miglioreranno notevolmente.

"La democratizzazione delle conoscenze culinarie è ancora più determinante degli strumenti che utilizziamo per cucinare"

Nella cucina domestica si applicano continuamente tecniche della cucina professionale. La ricerca abbonda di conoscenze che si traducono in una democratizzazione che permette di fare in modo che il risottino che facciamo tutti i giorni ci possa venire più buono, o la carne più tenera, o il pesce più appetitoso. Prima esisteva l'idea del cuoco come personaggio egoista che si portava i propri segreti nella tomba. In questo mondo interconnesso, un cuoco professionista ha l'obbligo di rivelare permanentemente le scoperte che fa, per permettere ad altri di imitarlo, o di sognare e praticare a casa loro.

"Anche le decisioni domestiche di tutti i giorni possono provocare grandi cambiamenti"

Attraverso l'informazione, la cucina domestica ha l'opportunità di cambiare il mondo. Decidere correttamente che ingredienti comperare o quale ricettario utilizzare per portare in tavola una cucina sana, con carattere locale e stagionale, o che celebri la diversità da altre culture, sono azioni molto importanti. Prendendo queste decisioni possiamo modificare completamente le abitudini di

consumo dannose quali, per esempio, lo scarto del 40% della produzione semplicemente perché non presenta le dimensioni esatte, o perché ha una piccola macchia; oppure la pretesa che i prodotti di stagione siano disponibili per tutto l'anno, utilizzando la maggior quantità possibile di pesticidi. La parola chiave è "equilibrio": in che modo possiamo trovare un nuovo equilibrio e una nuova forma di alimentarci.

Andoni Luis Aduriz

Chef del ristorante Mugaritz, ☆☆ Michelin.
Errenteria, Spagna.

Nato nel 1971 a Donostia (San Sebastian), dove ha frequentato i primi studi di cucina alla Scuola Alberghiera e ha cominciato ad esprimersi attraverso sapori e consistenze. La sua esperienza nel ristorante El Bulli di Ferran Adriá gli ha aperto un mondo di possibilità. Nel 1998 ha cominciato a lavorare indipendentemente al Mugaritz, che dirige da allora e che, al di là dei vari premi e riconoscimenti, in quest'ultimo decennio si mantiene fisso nel top ten del *The World's 50 Best Restaurants* (50 migliori ristoranti del mondo). Andoni ha convertito il Mugaritz in una concezione pionieristica di ristorazione, ricerca e sperimentazione, riconosciuto internazionalmente per la sua capacità innovativa e creativa oltre che per la gastronomia, dove vengono scardinati paradigmi e fomentati lavori interdisciplinari per il progresso in varie aree della conoscenza.

"Gli elettrodomestici saranno più intelligenti e renderanno la nostra vita più facile, comoda, ordinata... e umana"

L'evoluzione della cucina è parallela a quella della società. Se ci guardiamo indietro, sembra che le cose siano cambiate molto per quel che concerne la concezione del design, tenendo conto che la cucina, oltre alla camera da letto, è uno degli spazi in cui la gente passa più tempo. Tuttavia è vero che, per quel che concerne materiali e tecnologia, non si può dire che sia cambiata moltissimo.

Tutto fa pensare che finiremo per avere uno o due apparecchi che centralizzeranno una serie di applicazioni che ci renderanno la vita più facile. Perché non sognare con frigoriferi che inviano messaggi al nostro cellulare per dirci cosa ci manca a casa. A partire da quel momento, sicuramente anche altri elettrodomestici evolveranno nella stessa direzione.

"La cucina tradizionale ha adottato dall'alta cucina tecniche semplici che conferiscono altra squisitezza al piatto"

L'alta cucina ha sempre influito sulla cucina tradizionale. Decenni fa, piatti tradizionali dei Paesi Baschi come il merluzzo in salsa verde, venivano cucinati in una determinata maniera: si affettava il pesce, si cucinava una determinata quantità di salsa e veniva aggiunta una serie di ingredienti. L'alta cucina ha fatto in modo che venisse cambiato il taglio di questo merluzzo e che venisse preparato a un punto di cottura inferiore. E ci sono vari casi come questi. Vale a dire che in una ricetta semplice si realizza che c'è una somma di concezioni che sono state infuse dall'alta cucina, come la squisitezza o la delicatezza.

A partire da questo punto, ci sono migliaia di esempi, che sono stati assorbiti dal pubblico generale. Spingendoci ai limiti, si osserva come molte cucine domestiche siano equipaggiate con apparecchiature tipiche delle cucine professionali. Tutto ciò è conseguenza della visibilità che ha acquisito la cucina a livello comunicativo e, soprattutto, dell'importanza che hanno assunto aspetti legati alla cucina, come la salute, il piacere, la condivisione o il territorio.

"I cuochi mediatici possono aiutare a sensibilizzare e trasmettere buone abitudini che evitano i pericoli di un'alimentazione poco corretta".

Parlando con i migliori esperti in nutrizione del mondo, pionieri in tutto quello che è ricerca nell'ambito della salute, noto che in generale manifestano la sen-

Una cultura gastronomica ricca è sinonimo di salute e piacere.

Gli chef hanno la grossa opportunità di poter contribuire alla sensibilizzazione sugli aspetti connessi con l'alimentazione.

sazione di essere ancora privi di un reale punto di approdo che gli permetta di influenzare le abitudini della società. La sensazione generale è che per quanto possano dedicarsi a stendere dei rapporti ogni quattro anni in cui comunicano dati molto precisi gli ultimi progressi nel campo dell'alimentazione, è sufficiente che un signore vada in televisione e si metta a enumerare dati, o a parlare di una dieta in particolare per fare in modo che le informazioni arrivino a molta più gente di quella raggiunta attraverso il lavoro di tutti i ricercatori del mondo messi assieme!

Fortunatamente o sfortunatamente, non si può negare che oggi molti chef sono autentiche star mediatiche con forte capacità di influenzare gran parte della società. Questa è un'opportunità che bisogna cogliere al volo per poterla sfruttare in termini di formazione, educazione e sensibilizzazione. Dai rapporti dell'Organizzazione Mondiale della Sanità sappiamo che, se non prederemo provvedimenti, nei prossimi decenni il sovrappeso sarà un problema annoverabile addirittura come pandemia.

Sono necessari canali di comunicazione e proprio gli chef hanno la possibilità di far arrivare alla società consigli importanti. La gente va informata su quali sono le buone abitudini e deve poter comprendere l'importanza del cibo, cosa e come mangiare.

"Mi piace parlare dei pregiudizi alimentari perché credo che dobbiamo educare. Una cultura gastronomica ricca è salute ed è piacere"

Quando scrivo sui mezzi di comunicazione, mi piace parlare dei pregiudizi. Quello che cerco di spiegare è che la bocca, la lingua più specificamente, funziona come una chiave, simile a una di quelle chiavi in cui metti vari codici per serrature differenti. Utilizzo questa metafora per spiegare che ciascuno di noi è stato programmato per aprire una determinata porta.

Quando abbiamo la possibilità, con un po' di sforzo, di avere una chiave maestra in grado di aprire tutte le porte del mondo, possediamo un vero e proprio tesoro. È una pratica che ha molto a che fare con la salute, ma anche con il piacere. Mi piace sottolinearlo, perché è un elemento che permette alla gente di avere una vita più piena, felice e ricca. Inoltre, pensando ai bambini e con prospettiva di futuro, una cultura gastronomica ricca è un qualcosa che può aiutare ad affrontare problemi molto seri.

"La tavola è il luogo in cui si mangia bene, ma anche dove ci si ferma a chiacchierare dopo il pasto. I designer devono pensare a entrambe le cose"

I forni intelligenti sono un'innovazione tecnologica importante. Dotati di sensori praticamente in grado di identificare quello che vi viene introdotto, si auto-programmano in funzione dei dati rilevati. Sembra fantascienza, ma sono già in via di realizzazione. La rivoluzione più importante nell'ambito dello spazio della cucina è rappresentata dai materiali.

Attualmente, proprio i nuovi materiali stanno rendendo le nostre cucine molto più accoglienti, pulite, ordinate e attraenti. La cucina non è semplicemente la stanza in cui si cucina o si mangia: è lo spazio in cui si soggiorna, dove si condividono cose. È imprescindibile allora che la progettazione tenga conto di queste sue funzioni. Il tavolo della cucina non credo sia solo un elemento che ci permette di mangiare comodi, ma è anche l'elemento attorno al quale ci si ferma a parlare dopo il pasto, normalmente per una conversazione informale e disinvolta. Grazie all'evoluzione dei materiali, oggi si possono ideare design che ci permettono di non trascurare più questi aspetti e relative esigenze in corso di progettazione.

"La cucina è il luogo ideale per intavolare una conversazione, a volte anche più del soggiorno dove altri tipi di apparecchi possono distanziare le persone"

A casa mia, ha una cucina-sala da pranzo. In verità è una delle stanze in cui trascorro più tempo. Soprattutto perché non mi sono mai svincolato dalla funzione di spazio di convivenza intergenerazionale tipico della cucina.

La cucina è lo spazio ideale per intavolare una conversazione, perché i nipoti parlino, giochino o stiano con i nonni, per fare in modo che la gente comunichi. Per me la cucina è uno degli spazi più importanti. Io ci metterei persino il letto in cucina.

La cucina è un luogo perfetto per intavolare rapporti e conversazioni: è lo spazio del pasto e del momento dopo il pasto.

Jonnie Boer

Chef e co-proprietario del ristorante De Librije, ☆☆☆ Michelin. *Zwolle, Olanda.*

Lo chef olandese Jonnie Boer è co-proprietario assieme alla moglie Thérèse del ristorante De Librije nella città olandese di Zwolle, considerato uno dei 50 migliori ristoranti del mondo, secondo *The World's 50 Best Restaurants*; il ristorante è provvisto anche di hotel e laboratorio-scuola. Fautore di uno stile molto caratteristico, lo chef predilige i prodotti locali per la preparazione dei menù, riconosce la natura come base della sua cucina e anche come fonte di ispirazione per sviluppare piatti nuovi.

"La sostenibilità è un concetto essenziale per comprendere come sarà la cucina in futuro, sia in ambito professionale, sia in quello domestico"

Credo che tra 25 anni le cucine domestiche saranno praticamente uguali alle cucine professionali, a quelle dei ristoranti. La gente desidera poter disporre sempre di più di dispositivi tecnici e gli impianti che vi sono connessi. In una casa di design, ad esempio, sicuramente saremo interessati a collocare un ripiano di lavoro ultra-compatto e non solo per le sue molteplici prestazioni, ma soprattutto perché sarà più affine allo stile architettonico.

Tra non molto, la progettazione delle cucine domestiche sarà molto più imperniata su temi connessi con la sostenibilità. Lo sviluppo sostenibile è infatti fondamentale per il nostro progresso e per il nostro futuro, perché non possiamo permetterci di lasciare il mare senza pesci! Sarà normale che le direttive e gli utensili funzionali alla sostenibilità, che attualmente stiamo già stiamo utilizzando nell'ambito della cucina professionale, vengano implementati nell'ambito domestico. Essendo sempre più numerose le persone che desiderano possedere dispositivi sofisticati in casa, per sentirsi come chef, e che passano ore ed ore in cucina anche per dimostrare la propria abilità alla loro famiglia e agli amici, possiamo anticipare che la cucina , dietro l'impulso di questa tendenza, acquisirà sempre più importanza nell'ambito della casa.

Non si può lasciare il mare senza pesci, per cui la sostenibilità è assolutamente imprescindibile.

"La cucina è lo spazio più sociale della casa, il luogo in cui facciamo più vita famigliare. Per questo deve necessariamente essere accogliente"

Penso che la cucina stia assumendo un ruolo sempre più importante della vita famigliare. Credo che molte famiglie stiano facendo più vita in cucina che nel resto della casa. Per quanto la casa sia spaziosa, la cucina resta sempre l'ambiente in cui ci sentiamo più accolti, ragione per cui ci passiamo gran parte del tempo.

Non conosco il grado di differenza tra le cucine domestiche dell'Europa e quelle degli Stati Uniti. Certamente noto che tra le cucine antiche e quelle moderne c'è stata una chiara evoluzione verso uno spazio sempre più sociale ed, evidentemente, dotato di attrezzature notevolmente migliorate. È enorme la differenza tra una cucina tradizionale con la stufa e una cucina che offre le prestazioni delle superfici ultracompatte. A ciascuno di noi spetta solo la scelta tra l'opzione che sentiamo più affine.

C'è sempre più gente a cui piace essere chef a casa propria e che desidera avere una cucina all'altezza della situazione.

"Noi chef ci siamo convertiti in professionisti accessibili con cui si può parlare direttamente o che si possono seguire sui social network, e ciò ci rende più influenti"

Gli chef dei buoni ristoranti saranno sempre più influenti nella cucina domestica. In effetti, rilevo che è già cambiata la forma con cui la gente li percepisce. Quando ho cominciato la mia carriera professionale nel mondo della cucina, gli chef in Francia erano intoccabili. Non erano accessibili; erano molto famosi.

Ora, in cambio, abbiamo una nuova generazione e li vediamo con sempre maggiore frequenza. Sono persone normali. Si può chiacchierare con loro e prendere una birra assieme. E non è un caso che, ora che sono più accessibili, questo sia il momento in cui c'è più gente desiderosa di avvicinarsi alla cucina e di saperne di più in materia e diventare chef in casa propria.

Siamo talmente accessibili da essere anche presenti sui social network. Personalmente sono attivo in Twitter e da De Librije comunichiamo anche attraverso Facebook. Per noi è molto importante che la gente veda quello che stiamo facendo.

Personalmente mi sembra molto piacevole e interessante risiedere nel mezzo della natura e, quando trovo qualcosa di interessante, poter pubblicare una foto o un video in Twitter. Alla gente piace vederlo e forse sente il desiderio e l'ispirazione a preparare un piatto simile.

"Io valuto l'autenticità ai fornelli più che il ricorso alle migliori tecniche o gli apparecchi di ultima generazione in cucina"

L'influenza dell'alta cucina si nota chiaramente in alcune cucine domestiche. A De Librije abbiamo una scuola, Librije's Atelier, e conosco alunni che hanno più apparecchiature e dispositivi di me. Vanno all'ospedale per procurarsi un po' di azoto liquido perché vogliono utilizzare le stesse tecniche dei professionisti.

Magari non sono gli esempi che più mi piacciono, ma questo è quello che sta avvenendo oggi. Diciamo che alcune tecniche della cucina professionale sono adeguate all'applicazione nella cucina domestica, ma senza estremismi. Personalmente penso che sia meglio valutare maggiormente l'autenticità sui fornelli e dedicarsi ad elaborare piatti normali.

Noi diamo lezioni due volte al giorno a persone che vogliono divertirsi, ma anche a persone che desiderano realmente imparare. Offriamo lezioni di cucina giapponese. Vengono a lezione anche cacciatori o pescatori che portano a scuola

la selvaggina che hanno cacciato o pescato. Vengono persone di tutti i tipi che possono arricchire gli altri alunni. Alcuni hanno acquisito elevata professionalità. Hanno studiato lì per otto anni e possono facilmente replicare la mia cucina.

Un buon cuoco non è quello che sa utilizzare l'azoto liquido, ma quello che ha buon gusto ed è autentico.

"La superficie ultracompatta mi sembra un grande progresso. Facile da pulire ed elegante, rientra nella mia filosofia del buon gusto nell'ambiente della cucina"

Una delle grandi innovazioni della cucina sono le superfici ultracompatte. Possiamo cucinarci sopra e poi si possono pulire senza danneggiarle. Inoltre, sono bellissime. Mettiamo una padella, cuciniamo e dopo due minuti non è più calda. Si pulisce e tutto appare pulito Credo che sia un materiale che sarà molto importante in futuro. Nelle cucine di una volta si formavano dei piccoli fori e l'acciaio si danneggiava molto facilmente.

In termini di design, nel momento in cui ci si mette a cucinare, uno degli aspetti più importanti per me è il buon gusto. Si possono avere i mobili più meravigliosi e gli elettrodomestici più impressionanti, ma se manca il buon gusto non si può cucinare.

La mia filosofia in cucina è la fedeltà ai propri gusti e la conservazione della prossimità alla propria regione. Non è necessario andare in Kenia per trovare un determinato ingrediente, bisogna invece cercare il più possibile di ricorrere ai prodotti locali.

André Chiang

Chef e proprietario del ristorante ANDRÉ, ☆☆ Michelin.
Singapore.

Il taiwanese André Chiang, è stato per anni primo chef di Le Jardin des Sens e di molti altri ristoranti francesi con tre stelle Michelin, come Pierre Gagnaire, Michel Troisgros o Astrance. Attualmente è proprietario di sei ristoranti ed è riconosciuto a livello mondiale per il suo particolare senso gastronomico, basandosi su quella che lui denomina come "*Octaphilosophy*", gli otto componenti dei suoi piatti. ANDRÉ, uno dei suoi ristoranti-simbolo, è stato riconosciuto nel 2016 dalla rivista Restaurant come la migliore cucina di Singapore e il terzo miglior ristorante dell'Asia. Attualmente è l'unico ristorante a Singapore ad apparire nel T*he World's 50 Best Restaurants* dal 2010.

Le tre grandi sfide che segneranno il futuro della cucina sono la scarsità di alimenti, di energia e di spazio.

"Il problema della scarsità di alimenti sarà cruciale in futuro e dobbiamo anticiparne precisamente le conseguenze"

Nei prossimi 25 anni, la cucina domestica si concentrerà su uno dei grandi problemi a cui dobbiamo far fronte attualmente: la scarsità di cibo. È necessario realizzare calcoli più precisi rispetto alle cose che mangiamo, l'origine dei nostri prodotti, se contengono prodotti chimici, se sono organici, se saremo capaci di disporre di alimenti che si possono coltivare in spazi piccoli... Dobbiamo sapere se potremo consumare prodotti freschi e da dove proverranno.

"La scarsità di energia e la mancanza di spazio sono due grandi fattori che influiranno sulla cucina dei prossimi anni"

Un altro degli aspetti essenziali che segnerà la cucina in un prossimo futuro sarà la scarsità di energia. Dovremo concentrarci su come digitalizzarla di più e ricorrere ad energie pulite. Utilizzeremo piccoli compartimenti che potranno conservare o cucinare i cibi nella forma il più precisa possibile. Potremo consumare energia zero grazie a fonti differenti. D'altro canto, subiremo anche l'influenza della mancanza di spazio. Come creare cucine domestiche più compatte? Credo che la combinazione tra ozio e funzionalità sarà una grande sfida. La cucina non servirà solo per cucinare, ma potremo utilizzarla anche per svolgervi contemporaneamente altre attività.

"In un futuro prossimo ci sarà qualche cambiamento tecnologico che varierà le regole del gioco, la maniera di cucinare e non solo i colori e le forme delle cucine"

L'attuale design della cucina domestica si focalizza soprattutto sul materiale e sull'aspetto, ma varrebbe piuttosto la pena di concentrarsi sull'energia. Dovremmo chiederci: ci sono altre maniere di cucinare? L'invenzione del forno a microonde fu geniale perché ha cambiato la forma di cucinare e riscaldare il cibo. Se osserviamo la cucina domestica attuale notiamo però che un forno è rimasto un forno e un frigorifero è ancora un frigorifero.

Non abbiamo ancora scoperto una nuova forma di creare energia o di cucinare e conservare i cibi che sostituisca quella attuale. I cambiamenti che si rendono evidenti riguardano colore e aspetto, ma non il modo di cucinare. Indubbiamente, in un futuro non lontano comparirà qualcosa di nuovo che cambierà le regole

Presto ci sarà un cambiamento tecnologico che andrà oltre all'apparenza e che ci farà realmente cucinare in forma differente.

del gioco, come è successo quando è nata la tecnologia a microonde. Nasceranno altre apparecchiature che ci indurranno a impostare diversamente il design e la nostra maniera di vivere.

"La cucina domestica evolverà perché la gente è più interessata a sapere come utilizzare i vari elettrodomestici che ci aiutano a raggiungere determinati risultati"

Oggi come oggi attribuiamo forte importanza alla produzione artigianale, ma gran parte del cibo domestico proviene in realtà dalla produzione in massa. Ci preoccupano aspetti come l'origine degli ingredienti, la forma di mangiarli, da dove ricaviamo l'acqua o come coltiviamo una carota. Proprio perché la gente ha un livello di interesse più alto, molte delle conoscenze che noi professionisti applichiamo quando elaboriamo la cucina tradizionale stanno entrando progressivamente a far parte della cucina domestica.

Questo interesse, oltre a farci interessare degli aspetti connessi con l'origine degli ingredienti, influisce anche sul nostro modo di cucinarli. Per cui non ci sorprende più che qualcuno utilizzi a casa una tecnologia per cucinare che implichi l'uso di meno olio, o che abbia una macchina per confezionare sotto vuoto.

Apparecchi come il Pacojet, per fare il gelato, o il Thermomix, sono esempi di dispositivi nati per le esigenze dei cuochi professionisti e che ora cominciano a essere fondamentali anche nella cucina domestica.

"La via da seguire è quella di conservare il cibo sano e tutelare l'origine dei prodotti e non puntare esclusivamente su alcuni alimenti specifici che potrebbero finire per essere prodotti in massa"

Un'altra chiara influenza è che nella cucina tradizionale stiamo utilizzando meno carne, però più frutti di mare e verdure. Si sta acquisendo una maggiore consapevolezza della necessità di incrementare il consumo di verdure e di come cuocerle adeguatamente. È urgente ideare come fomentare l'uso di varianti di verdure quasi dimenticate, invece di optare sempre per la produzione in massa; potrebbe succedere infatti che tutti gli agricoltori finiscano per coltivare solo carote, cipolle e broccoli e che in futuro tutte le verdure che oggi coltiviamo meno, potrebbero scomparire.

"Nei nostri ristoranti, oltre a offrire cibo, stiamo lanciando un messaggio. Credo che sia importante e che sempre di più ci spetta una responsabilità sociale"

La responsabilità sociale che spetta a noi cuochi professionisti sta acquisendo sempre maggiore importanza e questo è stato uno dei cambiamenti più significativi degli ultimi dieci anni. Oggi osserviamo come una moltitudine di chef organizzano eventi solidali trasversali e di sostegno a molti movimenti. Ci sentiamo più impegnati a lanciare alle persone che cucinano in casa un messaggio che li aiuti a scegliere i prodotti adeguati e a mangiare correttamente.

Nel caso del ristorante ANDRÉ, ogni anno versiamo dei contributi sociali, donando una percentuale dei nostri incassi a varie organizzazioni. Due anni fa abbiamo collaborato con il Celler de Can Roca, il miglior ristorante del mondo. Abbiamo deciso di fare qualcosa per i gravi danni provocati dallo tsunami nelle Filippine. Siamo andati a Singapore e la catastrofe era avvenuta non molto lontano da noi. Volevamo sensibilizzare la società e fare qualcosa, anche se siamo solo un ristorante con una capacità per 30 persone.

"Noi chef famosi abbiamo anche la responsabilità di essere educatori gastronomici"

Nel ristorante ANDRÉ abbiamo le idee chiare e sappiamo che la nostra missione va oltre alla cucina. Stiamo per lanciare il nostro primo libro di cucina, *Octaphilosophy*, viaggiamo per tutto il mondo con l'obiettivo di mostrare e insegnare quello che facciamo. Ci orienteremo verso l'educazione: la conoscenza di fermenti, creatività, arte... Nel processo creativo della cucina confluiscono molti elementi interessanti e questo è il messaggio che vogliamo trasmettere.

Agli chef spetta anche la responsabilità sociale di agire come educatori gastronomici.

Alessandro Finetto

Architetto e disegnatore, direttore di Global Consumer Design presso Whirpool EMEA & Asia. *Varese, Italia.*

Nato a Milano, Alessandro Finetto, in questi ultimi 14 anni, è stato direttore dell'area di design globale della ditta Whirlpool per Europa, Medio Oriente, Africa e Asia. La filosofia del marchio punta su soluzioni che permettano di adattarsi alle varie esperienze del consumatore. L'azienda vanta 97.000 dipendenti e 70 centri di produzione e ricerca tecnologica in tutto il mondo ed è tra i leader del settore.

"La flessibilità e la personalizzazione sono concetti che definiranno le cucine, spazi in cui cucinare e coabitare"

Oggi come oggi, vivere significa coabitare in uno spazio pubblico. In cucina passiamo gran parte della nostra giornata e, pertanto, è il luogo in cui condividiamo l'esperienza di cucinare, di stare con gli amici, parlare, guardare la televisione, utilizzare il computer... La cucina e il soggiorno saranno un unico ambiente. In alcune case nuove ci sono già spazi aperti che svolgono questa funzione e la richiesta in tal senso crescerà.

C'è gente che vuole ristrutturare la cucina e chiede di avere un'isola. Guardando la planimetria della casa ti rendi conto che, per le dimensioni, è impossibile, ma cerchi una soluzione. Riduci altre stanze e, alla fine, ricavi nuovo spazio che neppure immaginavi. Si tratta di pensare con flessibilità e in vista della personalizzazione, altri due concetti che assumeranno sempre più importanza.

Lo spazio occupato dalla cucina deve essere flessibile e permettere la personalizzazione per adattarsi alle necessità di tutti

"I nuovi elettrodomestici non solo racchiuderanno informazioni, ma saranno anche in grado di integrare soluzioni intelligenti che permetteranno loro di andare oltre"

Il tempo che trascorriamo in cucina durante la colazione è totalmente differente a seconda del giorno della settimana. Si tratta sempre di una colazione, ma la realizziamo a ore differenti e con differenti livelli di stress.

Questo tipo di dinamiche ci porta a prevedere che bisognerà sviluppare nuovi elettrodomestici che integreranno informazioni intelligenti, ovvero quello che chiamiamo *smart solutions*. Un forno saprà se è lunedì o domenica mattina e, automaticamente, potrà chiedere se desideri infornare una brioche o qualcos'altro.

Potrà attivare funzioni automatiche a seconda del giorno della settimana - attraverso il rilevamento di routine differenti- o per ciascun utente del prodotto, distinguendo tra una persona anziana o un adolescente. L'elettrodomestico dovrà essere sufficientemente flessibile, al punto da rilevare utenti differenti e variare l'interazione.

"Essere tutti collegati a internet fa in modo che tutti tendiamo verso una convergenza globale nel design e uso della cucina"

Quando vado in Cina ed entro in una cucina, vedo che utilizzano spezie locali e che, ovviamente, hanno usi differenti. Tuttavia, da un punto di vista fisico, l'am-

Tenderemo verso una cucina intelligente che saprà interpretare gli elementi e adattarsi a ciascuna situazione.

biente è molto simile. Di fatto, una delle principali tendenze in Cina è la "tendenza tedesca": linee molto semplici, pure e minimaliste. Oltre a questo, convive anche il design scandinavo che si ispira alla natura, al legno e ad altre forme organiche. Per me è una chiara indicazione che esistono atteggiamenti molto simili in tutto il mondo rispetto al design.

"Il design degli elettrodomestici ha a che fare con la parte estetica, ma anche con l'esperienza d'uso: il contesto e il processo in cui sono utilizzati"

La grande innovazione tecnologica dei prossimi anni avrà a che fare con la connettività degli elettrodomestici. Poter parlare dei prodotti connessi ci dà la possibilità di pensare di più nell'esperienza che nel design stesso.

Il design è cambiato molto negli ultimi 15 anni. La gente continua a pensare che i designer progettino la geometria, la forma e il raggio. È vero che ancora lo facciamo, ma cerchiamo anche di parlare del racconto, dell'esperienza.

Poter disegnare l'esperienza implica, da un lato, conoscere il contesto d'uso di un prodotto e, dall'altro, richiede la conoscenza del processo d'uso, come si utilizza. Dobbiamo investire sempre di più in quest'area. In questo senso, sappiamo che le famiglie sono più segregate e che le nonne non vivono più con la famiglia. Ciò implica che, per imparare a cucinare, è molto probabile che si ricorra a internet. Gli elettrodomestici possono offrire questa funzionalità. Come designer, la sfida è creare un ambiente completamente nuovo.

"Dobbiamo essere più coraggiosi nel momento in cui vogliamo cambiare le norme. Non possiamo pensare al design di una cucina con gli stessi parametri di cent'anni fa"

Io lavoro con fabbricanti che seguono un approccio tradizionale. Vale a dire che installano i mobili, lasciano dei vani in cui noi collochiamo i nostri elettrodomestici. Sarebbe molto meglio se, dal punto di vista dell'innovazione e della concettualizzazione, tutti noi professionisti che interveniamo nel design della cucina, lavorassimo assieme a partire sa zero, su carta bianca. Penseremmo come progettare l'esperienza in cucina.

Ci stiamo ancora regolando con standard di cent'anni fa, quando oggi viviamo in case differenti, che contengono prodotti differenti.

"Sarebbe tutto più facile se avessimo a disposizione una soluzione di cucina compatta, che avesse già incorporate le installazioni e all'utente spettasse semplicemente la scelta del colore e dei materiali"

I designer sono sempre più coscienti che devono parlare con l'architetto e il designer di interni. È necessario realizzare un lavoro assieme in cui ciascuno eserciti le proprie funzioni. L'utente, quando pensa a una nuova cucina, non pensa al forno nuovo, ma alla qualità di vita che può creare in quello spazio. Le sue domande riguardano il tema di come entra la luce in cucina e quali tende deve mettere. Noi professionisti abbiamo l'obbligo di lavorare in gruppo per offrire la migliore soluzione.

Ora, l'architetto deve tenere in considerazione le infrastrutture (l'acqua, il gas, l'elettricità...) fin dall'inizio. Tuttavia, sarebbe più facile se avessimo a disposizione cucine compatte che si possono installare semplicemente allacciandole. Non è facile e richiederebbe molta collaborazione, ma per l'utente sarebbe una buona soluzione. Dovrebbe semplicemente scegliere quello che più gli piace.

Esiste una componente estetica, ma l'importante è che la cucina assecondi l'esperienza d'uso dell'utente.

"Gli spazi pubblici della casa dovrebbero potersi adattare facilmente e creare atmosfere in funzione delle differenti esperienze d'uso che vogliamo raggiungere"

Credo che il ruolo della cucina possa influire sul design di tutte le aree della casa, ma segnalo la differenza tra la parte pubblica e la parte privata, intendo come privati solo il bagno e la camera da letto. Son spazi che operano in situazioni differenti.

La cosa importante è che gli spazi pubblici offrano la massima flessibilità per adattarsi alle varie situazioni. Ora possiamo cambiare la luce o qualche elemento, però potremmo essere più ambiziosi. Per fare un esempio, i mobili della cucina attuali di solito sono in legno o melammina, però potrebbero essere fabbricati con un tipo di vetro o di materiale in cui possiamo cambiare il colore attraverso un sensore. Permetterebbe di avere una cucina rossa di notte, perché ho deciso di invitare degli amici a una cena asiatica, o bianca la mattina, perché voglio ricreare un ambiente naturale. Sarebbe interessante avere la capacità di creare atmosfere che si adattano alle nostre esperienze pubbliche.

Einav Gefen

Corporate Executive Chef a Food Solutions North America. *New York, Stati Uniti.*

Einav Gefen, nata in Israele, ha cominciato la sua carriera professionale come chef a Tel Aviv e successivamente si è trasferita a New York, in cui è titolare di vari ristoranti. Attualmente lavora come manager dell'equipe culinaria di Ricerca e Sviluppo delle ditte Knorr, Ragu e Bertili. In questo contesto contribuisce con la sua visione professionale della cucina per la fabbricazione e la progettazione dei prodotti. La sua filosofia gastronomica punta sull'inclusione di alimenti provenienti direttamente dall'agricoltore

"L'alimento che ti fa essere la migliore versione di te stesso si convertirà nel cibo definitivo"

Nei paesi più avanzati, tra 25 anni, la cucina sarà estremamente connessa e digitalizzata. Oggi i nostri parametri di salute vengono trasmessi al telefono con gli Fitbits o iWatches, allo stesso modo, in futuro, la cucina sarà connessa e a portata di mano di molti. Uno degli aspetti evolutivi più importanti sarà la salute. Poco fa, un amico mi diceva che tutto quello che crea dipendenza, non è sano, come lo zucchero o i grassi. Nessuno diventa cavolfiore-dipendente o rucola-dipendente! Innanzitutto, allora, è necessario un cambiamento psicologico che ci porti a preferire tutto quello che è vitale e benefico. In realtà, tutti vogliamo raggiungere la migliore versione di noi stessi e l'alimentazione sarà il mezzo per farlo.

"Le conoscenze sono sempre più accessibili. Otteniamo le capacità, ma ciascuno deve metterle in pratica a modo proprio"

Attualmente molte scuole, quando trattano l'argomento del cibo, non si limitano a parlare di cucina. Parlano di agricoltura, dell'origine degli alimenti, o del miglior metodo di cottura che permette di conservare i nutrienti e trarre il massimo vantaggio dal cibo. Gli effetti di questi cambiamenti dei programmi di studio diventeranno sempre più evidenti fuori dalle aule. All'educazione spetta un ruolo importantissimo nel recupero delle abilità culinarie. Un'altra forma di divulgazione è la visione di video. Io ho insegnato cucina professionale a New York per anni e la gente pagava per venire e imparare a tagliare una cipolla, o tritare la carne per fare salsicce.

Oggi invece si possono consultare contenuti digitali, ci si può far guidare e stabilire un dialogo con qualcuno senza dover pagare 20.000 dollari all'anno per frequentare una scuola di cucina. Le nozioni diventeranno sempre più accessibili e ognuno potrà addentrarsi nelle capacità culinarie a modo proprio.

"Cambieranno le forme di cottura, di refrigerazione o di conservazione, ma le infrastrutture necessarie in cucina saranno sempre le stesse"

Il cibo è un fattore assolutamente culturale ed è un riflesso molto preciso di quello che siamo e da dove proveniamo; per questo noteremo sempre delle differenze nella progettazione della cucina nei vari luoghi del mondo; determinati elementi, molto simili tra loro, saranno tuttavia sempre e comunque presenti in cucina:

Possiamo arrivare a conoscere le nozioni, ma cucinare è come guidare: si impara veramente solo mettendosi al volante.

La tendenza si muove verso i mercati degli agricoltori o la conversione di noi stessi in produttori di alimenti.

una superficie di cottura, una forma di refrigerazione e uno spazio di lavoro e conservazione. Le infrastrutture resteranno le stesse, quindi dove vedremo dei reali cambiamenti in futuro, sarà nella trasformazione in cucine intelligenti.

"La tendenza è chiara. Tutti vogliamo comperare prodotti freschi senza intermediari"

Osserveremo un'integrazione di tecnologie nelle cucine. Potremo mettere un pollo intero in forno, verrà pesato automaticamente, premeremo un pulsante, si rileverà il livello di umidità e un programma determinerà come riscaldarlo alla temperatura adeguata, perché si cucini conservando l'umidità all'interno e resti dorato e croccante all'esterno.

D'altro canto, il rapporto tra agricoltura e cucina sarà più sinergico. Negli U.S.A. i mercati degli agricoltori sono una tendenza in auge. La gente vuole comperare prodotti freschi, eliminare l'intermediario, il supermercato e sentirsi il più vicino possibile alla natura.

Sulla base di questa tendenza, torneremo a coltivare in casa. Con un metodo più intelligente, con sistemi idroponici e con luci led che possono combattere i pesticidi. Ora è già possibile utilizzare questi sistemi per produrre alcune verdure e pomodori; ma diventeranno sempre più estesi e renderanno necessaria un'infrastruttura differente.

"Sono i ristoranti e gli chef a segnare le tendenze in cucina, dagli spazi più informali alle diete più sane"

C'è una tendenza verso una cucina più informale. Una volta, andare a un ristorante era un evento speciale, bisognava pianificare e prenotare. Oggi invece cerchiamo di degustare la stessa qualità di cibo, ma vestendo jeans e maglietta. Andiamo a un ristorante decorato con legno e metallo, ma non ci sembra strano che manchino le tovaglie. L'ambiente è molto più informale. La gente non cede sulla qualità nell'elaborazione del cibo, ma vuole sentirsi comoda.

Un'altra tendenza sono i ristoranti vegetariani. Prima tendevamo ad accedervi con una certa timidezza, mentre ora sono di moda. Sono celiaco, sono vegetariano, sono vegano... gli chef hanno convertito tutto questo in un'opzione nei loro ristoranti e, successivamente, la cucina domestica ha adottato questi modelli. Gli chef continueranno a influire e saranno sempre più accessibili. Entro 25 anni

forse si potrà richiedere il cibo di uno chef per internet e aspettare che ci arrivi a casa. E non solo questo, forse ci metteremo occhiali da realtà virtuale e, da casa nostra, potremo sentire e sperimentare le stesse sensazioni che sentiremmo al ristorante.

La grande innovazione in cucina è il cellulare e la connessione con il mondo.

"Tecnologicamente, gli elettrodomestici non sono avanzati molto. La grande rivelazione in cucina è il cellulare che ci permette di collegarci al mondo"

La cucina si convertirà ancora di più nel centro della casa. Sarà un luogo più comodo e attraente. Con i nuovi design di cucina, la gente si sentirà più sicura durante la cottura. Sarà come se qualcuno ti desse la mano, anche solo virtualmente, e ti guidasse per preparare correttamente la cena.

In questi momenti, il progresso tecnologico più importante nella cucina domestica è il cellulare. Con il telefonino, possiamo consultare ricette e consigli, condividere con gli amici, chiedere istruzioni a nostra madre o improvvisare una teleconferenza per Skype per vedere se qualcuno in India approva la nostra maniera di preparare il pollo *masala*. Sarà un fenomeno in aumento.

"Il sistema alimentare farà un giro di 360º in cui riutilizzeremo i resti di cibo come compostaggio per fertilizzare il nostro orto"

In futuro, saremo capaci di produrre alcuni alimenti in casa. È possibile che la gente si riunisca in gruppo per utilizzare congiuntamente i cortili o le terrazze. Coltiveremo con gli amici e utilizzeremo la tecnologia per ricavare informazioni dall'orto: quando è ora di fertilizzare, ricordare di aggiungere il letame...

Inoltre, opteremo per il compostaggio. Saremo capaci di gestire in forma più efficace gli scarti. Impareremo a utilizzare le parti in eccesso degli alimenti sia per preparare altri piatti, sia per utilizzarli come fertilizzanti degli alimenti coltivati in cucina, attraverso il compostaggio. Le cucine saranno anche più intelligenti e in grado di risparmiare risorse.

Sandy Gordon

Designer di interni, consulente di SCI Interiors e docente dell'Università di Wisconsin-Madison. *Stati Uniti*.

Sandy Gordon è ex-presidentessa della Commissione Nazionale della Società Americana dei Designer di Interni (ASID) ed è specializzata nel design di strategie sostenibili per l'edilizia. Il suo impegno con la progettazione sostenibile, unito alla sua visione progressista, la dotano di un'innata capacità di sviluppo di interni accessibili, innovativi e funzionalmente impeccabili. La sua attività professionale si concentra sul settore degli spazi commerciali e sulla progettazione di cucine e bagni.

"Tendiamo verso un'integrazione così perfetta della tecnologia all'interno della cucina che non noteremo neppure la presenza degli elementi tecnologici"

Nei prossimi 25 anni la cucina si convertirà nel cuore della casa. Me la immagino come un fattore di agglutinazione multi-generazionale. Sarà un nesso in cui confluiranno tecnologia, design e necessità delle persone.

Questo cambiamento passerà attraverso l'integrazione reale della tecnologia all'interno della cucina. Attualmente è semplicemente di un complemento, dato che vi convivono elementi tecnologici con altri che non lo sono. In futuro invece il design stesso della cucina cambierà e la presenza tecnologica sarà completamente integrata; al punto che non ne noteremo la presenza.

"La preoccupazione per la salute implica che, nel design della cucina, si impongano sempre di più i materiali che non hanno bisogno di aggressivi prodotti chimici di pulizia"

I temi relativi alla salute e all'ambiente influiscono sul design della cucina, fondamentalmente a partire da due aspetti: da un lato, dobbiamo tenere in considerazione il tipo di materiali che selezioniamo e scegliamo. Sono sani dal punto di vista dei componenti? Lasciano residui gassosi? Sono superfici facili da pulire, o vi si accumula la sporcizia?

Il secondo aspetto relativo alla salute riguarda come puliamo gli elementi della cucina e di cosa abbiamo bisogno per farlo. Mi riferisco all'uso di materiali la cui pulizia non richiede prodotti chimici aggressivi. Per esempio, le superfici ultracompatte che si puliscono utilizzando un agente a base di acqua o solamente un po' d'acqua. Sono molto più sani, non solo per le persone, ma anche per l'ambiente, perché quando si versano prodotti di pulizia nello scarico, vanno a confluire nel sistema idrico con relativi effetti conseguenti.

"L'uso plurigenerazionale della cucina è una delle tendenze che nei prossimi anni prenderà piede e cambierà chiaramente il design dello spazio"

Attualmente una delle innovazioni più importanti nella progettazione della cucina sono le piastre a induzione in cui si combinano tecnologia e design e che permettono a utenti di tutte le età di utilizzare la cucina senza rischi. Aspetti

Le cucine si adatteranno al movimento *foodie* e a una nuova consapevolezza alimentare.

L'uso pluri-generazionale della cucina acquisirà sempre più forza e provocherà cambiamenti nella progettazione.

come questo svolgono un ruolo importante in uno dei grandi fattori, ovvero l'uso plurigenerazionale, che influiscono attualmente sull'evoluzione della progettazione della cucina e che avrà ripercussioni anche maggiori entro 20-25 anni. La convivenza di varie generazioni nella stessa casa sta alla base di una tendenza che non credo sparirà. A cambiare invece saranno certamente le modalità di progettazione delle nostre cucine, la maniera in cui le utilizzeranno e come le equipaggeremo.

Come progettisti, sapendo che ci sono persone di tutte le età e generazioni che utilizzano la cucina, dovremo per forza pianificarla in forma differente. Dobbiamo pensare all'uso che ciascun gruppo ne farà, quando lo farà e come la tecnologia andrà integrata nell'insieme.

"Se gli edifici residenziali venissero progettati con la cucina come elemento centrale, sicuramente si adatterebbero meglio alle necessità delle persone"

Nel momento in cui si progetta un edificio residenziale è molto importante che l'architetto, il designer di interni e tutti i professionisti coinvolti nel progetto pensino molto seriamente allo spazio dedicato alla cucina. È realmente il cuore della casa e, pertanto, se venisse costruita e disegnata come centro che si estende fino alla facciata stessa nell'edificio, non mi soprenderei che le case si adattassero meglio alle necessità delle persone.

"Siamo sempre più interessati al consumo di alimenti sani e a preparare il nostro stesso cibo. Questa tendenza influirà anche sul design dello spazio"

Un cambiamento sociale che considero molto importante per la progettazione della cucina è il movimento *foodie* e la consapevolezza alimentare. Come esseri umani ci stiamo rendendo conto di quanto la comunità possa amalgamarsi semplicemente sedendosi a tavola e mangiando assieme. Ma non solo: anche cucinando assieme, cosa che ci permette di sapere da dove proviene il cibo che, ancor meglio, potrebbe provenire dal nostro stesso orto.

La domanda che dobbiamo porci è se stiamo progettando cucine e case in grado di adattarsi a persone che vanno sull'orto a raccogliere cibo, lo portano a casa, lo cucinano con la loro famiglia in un contesto plurigenerazionale e dopo lo

mangiano tutti assieme. Si tratta di una tendenza molto importante, destinata a prendere piede con il passare del tempo.

"Il mondo è cambiato e noi designer dobbiamo pensare in forma differente: vedere la cucina come spazio in cui coabitiamo, non dove conserviamo gli alimenti"

Noi designer dobbiamo impostare le cucine in forma differente. È importante che pensiamo allo spazio come un luogo in cui coabitiamo e non come a un magazzino, in cui andiamo avanti e indietro durante la giornata. È uno spazio che chiamiamo "casa". È il nostro centro operativo. È il luogo che ci attira e che ci unisce.

Come professionisti, dobbiamo fare attenzione a tutte queste componenti e analizzarle da un'altra prospettiva. Ci sono molti designer che si dedicano solamente a riempire la parete, installare gli stessi componenti... e ripetono continuamente questo schema. Tuttavia, questo non è quello che la società vuole. Il mondo è cambiato e noi designer dobbiamo metterci in testa a questo cambiamento e pensare in forma differente. Pensare alla cucina come una forma d'arte. Come garantiamo bellezza e funzionalità ai nostri clienti?

Gli edifici residenziali si adatteranno meglio alle necessità delle persone quando verranno progettati prendendo la cucina come elemento centrale.

Piero Lissoni

Architetto, disegnatore, art director e co-fondatore di Lissoni Associati e Lissoni Architettura. *Milano, Italia*.

Nel corso dei suoi 30 anni di carriera, Piero Lissoni ha lavorato in discipline varie quali architettura, design, arti grafiche, direzione artistica e pubblicità. Ha collaborato con altri grandi marchi prestigiosi come Boffi, De Padova, Alessi, Flos, Living Divani, Kartell, Knoll e Porro. Ha ricevuto anche molti premi professionali per il suo lavoro, con inclusione del Good Design Award, il Red Dot Award e il Compasso d'Oro.

"La cucina sta evolvendo verso una spazio più professionale, ma sta diventando anche più elegante e rilassata"

Essendo cresciuto nel Mediterraneo, percepisco la cucina come fulcro della vita quotidiana. La vedo come una specie di Nazioni Unite, in cui la gente parla, litiga, si ritrova e fa la pace. È anche uno spazio molto speciale dal punto di vista architettonico e tecnologico, rilassato ed elegante allo stesso tempo, per cui dobbiamo essere molto esigenti rispetto al tipo di macchinari che vi includiamo. Gli ultimi 25 anni ci hanno portato molti progressi tecnologici e, nei prossimi 25 anni, siamo sicuri che raggiungeremo risultati ancora più sorprendenti. Integreremo nuove tecnologie e cucineremo in forma differente.

Osserviamo che tutto è sempre più pulito, ma anche più professionale, con inclusione del frigorifero, del forno a microonde e dei sistemi a induzione. Mi risulta particolarmente stimolante pensare che in futuro potremmo essere in grado di smettere di utilizzare il 95% della nostra energia e imparare a cucinare a temperature estremamente alte o basse. Il vero progresso tecnologico sarebbe un uso dell'energia con modalità ancora sconosciute.

"Gli elettrodomestici saranno più intelligenti e semplici. Attualmente, alcuni elettrodomestici sono troppi complicati e provocano un'inutile frustrazione"

Come esseri umani, abbiamo percorso un lungo cammino, compiendo un salto evolutivo da primati a homo sapiens. Fin dalle nostre origini però sembriamo aver subito una strana regressione masochista e ora, 600.000 anni più tardi, la nostra ossessione masochista è chiaramente confermata con la nostra insistenza nell'utilizzare macchinari complessi come semplici apparecchi, non sfruttandone invece le potenzialità che ci permetterebbero di ricavarne molti più vantaggi. In verità, alcuni elettrodomestici moderni restano quasi totalmente incompresi.

"In progetti per Boffi, cerchiamo di controllare tutti i passi del processo: concezione, design e comunicazione"

Quando progettiamo una cucina per Boffi, pensiamo attentamente a come possiamo dare impulso al mercato e scegliere i nostri clienti in tutto il mondo. Cerchiamo inoltre di controllare tutto il processo: disegnando lo stile, miglio-

Gli elettrodomestici devono aiutarci a fare le cose, non necessariamente devono farle al posto nostro.

Vedo la cucina come le Nazioni Unite: uno spazio in cui le persone parlano, litigano e fanno la pace...

rando la creatività e, infine, creando la comunicazione. Ho scelto di progettare cucine per un numero molto selezionato di persone. L'idea del design per tutti non mi attrae.

"Siamo animali con un po' di intelligenza che devono apprendere a utilizzare con maggiore responsabilità: questo è la creatività"

L'innovazione è il nostro innegabile destino. Tuttavia, la premessa è anche che siamo animali abbastanza stupidi: dobbiamo essere più responsabili in termini di tecnologia. In epoche precedenti utilizzavamo il 100% dell'energia e delle risorse sotto forma di alberi, marmo e superfici di vari materiali.

Ora possiamo ottenere migliori risultati utilizzando solo il 20% dell'energia e dei materiali. Questo è creatività e questo è il futuro che ci aspetta. Possiamo dipingere le cose di un altro colore, utilizzare un altro tipo di materiale, ma in ultima analisi si tratta solo di un esercizio di stile. La vera creatività è vincolata all'uso responsabile delle risorse.

"Quando ideiamo la cucina, dobbiamo immaginarne l'interno ed esterno come dimensioni in rapporto tra loro, ma dobbiamo anche considerare quello che vi accade dentro, come viviamo all'interno di questo spazio"

Quando si pensa come architetto, si disegnano gli spazi tenendone in considerazione l'interno, l'esterno e come si incrociano le dimensioni. Trovo questa parte del processo attraente perché mi piace disegnare partendo da zero, ma, allo stesso tempo sono un designer industriale e ho bisogno di mostrare sensibilità alla vita, alla dinamica e all'ambiente dello spazio in questione.

In altre parole, la gente si muove, apre una bottiglia di vino e prepara un'insalata mentre parla. Disegnare una cucina eccellente per il futuro richiede anche di immedesimarsi in queste attività.

Vayu Maini Rekdal

Scienziato, chef ed educatore, Università di Harvard.
Boston, Stati Uniti.

Vayu Maini Rekdal è nato a Stoccolma da una famiglia pluri-culturale originaria da India, Kenia, Norvegia e Cuba. Questa realtà, che ha influito enormemente sul suo approccio della cucina, è stata integrata dagli studi di chimica e biologia. Il suo lavoro accademico, attualmente dall'Università di Harvard, gira attorno al rapporto tra cucina e scienza. È convinto che la trasmissione della conoscenza dell'equilibrio tra queste due discipline sia una ricetta essenziale per un cambiamento sociale positivo nel XXI secolo.

"La cucina sarà un luogo in cui cucinare e mangiare, ma sarà anche uno spazio di apprendimento"

Spero che entro 25 anni, la cucina domestica diventi uno spazio collaborativo dedicato all'apprendimento, non solo un luogo in cui la gente cucinerà e concepirà il cibo come alimento da ingerire. Una finestra aperta a qualcosa di più ampio, come la scienza, la salute o la cultura. Un luogo in cui vengono fomentati la creazione di idee e l'apprendimento.

Avrà un design pensato in termini di spazio collaborativo, superfici aperte e differenti fornelli, in cui potremo cucinare e consumare alimenti, ma la cosa più importante è che sarà un luogo in cui imparare cose del mondo, nozioni di salute alimentare o tecniche varie di elaborazione di alimenti. .

"Immagino la cucina come uno spazio ampio e pieno di elettrodomestici, in cui rilassarsi, mangiare e trovare ispirazione"

Il mio sogno è una cucina dagli spazi aperti, con isole di cucina dalle molteplici superfici di lavoro, elettrodomestici come macchine sotto-vuoto, un evaporatore rotativo, piastre a induzione con controllo di precisione della temperatura... e situata in un piano aperto, con molta luce. Sarebbe un luogo di ispirazione in cui si potrebbero invitare persone con cui collaborare per sviluppare nuove idee. Cucinare e imparare devono essere attività divertenti.

Ma mi piacerebbe anche poter coltivare gli ingredienti che utilizzo. E che non ci fossero barriere con il soggiorno, e che facesse parte di un'unità più ampia. Si mangerebbe e si avrebbe a disposizione uno spazio ampio in cui passare il tempo, rilassarsi e anche ispirarsi.

"Se si comprendono i cambiamenti subiti dagli alimenti durante il processo di cottura, si è in grado di preparare piatti più appetitosi e nutrienti"

L'auge della tecnologia e social network ci faranno assistere a un periodo in cui le persone scambieranno idee e apprenderanno le une dalle altre. Utilizzeremo metodi culinari, tecniche o ricette di varie culture e dovremo progettare la cucina secondo questa influenza. Forse non ci sarà una convergenza globale, ma sì conversazioni aperte, connesse tra loro.

Sarà simile all'influenza dell'alta cucina e del movimento *foodie* sulla cucina do-

La cucina è un'ulteriore modalità di approccio scientifico. Le università dovrebbero creare spazi in cui cucinare, imparare e scambiare idee.

Le conoscenze scientifiche sono la base per il progresso negli aspetti connessi con sane abitudini alimentari.

mestica. Ho lavorato alla fondazione Alicia di Barcellona, associazione che promuove le buone abitudini alimentari e ho appreso come utilizzare la scienza per creare piatti appetitosi. All'inizio è stato frustrante pensare che sono poche le persone che si possono permettere il lusso dell'alta cucina. Tuttavia, mi sono reso conto che la sua filosofia è arrivata alla cucina domestica.La gente non solo utilizza tecniche e ingredienti nuovi, ma impara anche la scienza. Per esempio, se fai il pane, impari come respira il lievito, come crea CO2 e comprendi perché l'impasto cresce. Sperimenti lo stesso apprendistato degli chef dell'alta cucina di una volta.

"Gli chef di alta cucina sono un'ispirazione. Trasmetteranno sempre di più le loro idee e ci faranno vedere il mondo con altri occhi"

Stiamo assistendo a un cambiamento nel nostro modo di valutare la cucina. Negli Stati Uniti per molto tempo abbiamo consumato cibo elaborato, la mia generazione oggi si pone come obiettivo la cucina come qualcosa che va oltre a una semplice forma di sussistenza. I giovani cercano ispirazione negli chef e molti di loro vogliono diventare professionisti di riferimento. Con il tempo, gli chef avranno un'influenza ancora superiore sulla società. Trasmetteranno la loro forma di pensare e ispireranno le persone.

"Troviamo innovazione negli elettrodomestici, in come accediamo agli alimenti e anche nella comparsa di nuovi prodotti con cui cucinare"

Le confezionatrici sottovuoto sono uno dei grandi progressi tecnologici dei nostri giorni. Utilizzare macchine per cucinare a una temperatura controllata è altamente vantaggioso per ottenere piatti di qualità. Si tratta di tecnologia che ci arriva dall'alta cucina, eppure ora possiamo comprare questi dispositivi per circa 100 dollari. Ma non sono l'unica innovazione importante nel mondo della gastronomia. In futuro, vedremo progressi che riguarderanno la coltivazione del nostro cibo nel nostro stesso ambiente domestico. Non si tratterà di dedicare grandi spazi all'agricoltura urbana, bensì spazi piccoli in cui potremo coltivare le nostre spezie, i pomodori o le verdure. Sarà una pratica di grande importanza, che cambierà la nostra maniera di pensare al cibo e alla forma in cui lo prepariamo.

"La cucina è un modo in più di avvicinarsi alla scienza e le università dovrebbero riservare spazi in cui cucinare, imparare e scambiare idee"

L'università di Biologia e Chimica, al Carleton College (U.S.A.) ha rinnovato le cucine perché ci si è resi conto del loro grande valore per la costruzione di una comunità degli studenti. Ne è derivata una rivitalizzazione del campus perché ci permetteva riunirci, cucinare e passare del tempo assieme. Era realmente parte del processo di apprendimento dell'università. Credo che questo sia l'approccio corretto: non limitare le cucine in spazi ristretti. Perché non integrarle in un'esperienza globale e fomentare la comunità? La cucina come spazio in cui imparare o scambiare idee.

La nuova filosofia in cucina non deve limitarsi all'acquisto di prodotti organici, ma estendersi al saper scegliere tra tutte le opzioni.

"Un'alimentazione più sana non dipende solamente dall'acquisto di prodotti organici, ma anche per l'apprendimento previo che ti aiuta a riconoscere le opzioni"

C'è una nuova filosofia attorno al cibo, e ciò ispira, ma non ci si deve limitare solo all'acquisto di prodotti organici. Il primo passo dovrebbe essere imparare a cucinare. Non tutti hanno risorse tali da potersi permettere un investimento di molto denaro in cibi organici. Per queste persone, il primo passo è semplicemente imparare a cucinare e pensare di più agli alimenti che consumano.

"Un cambiamento globale nel modo di contemplare la cucina deve includere i punti di vista di tutti gli attori del settore"

Oltre a chi è interessato alla cucina, dobbiamo essere coscienti e pensare a come coinvolgere tutti per ottenere un cambiamento globale. Abbiamo bisogno di responsabilizzare politici, mezzi di comunicazione, leader del settore, ristoratori, accademici... e unire le forze. Dobbiamo vedere come creare un movimento di cibo inclusivo, che ispiri una trasformazione della cucina in modo che sia accessibile a tutti.

Per quanto sia emozionante vedere giovani professionisti appassionati della nutrizione e delle verdure o della frutta di un posto, o di un altro, è molto più urgente unire le forze. Partendo dai nostri punti di vista differenti, è fondamentale includerli tutti per trasformare la cucina in uno spazio di apprendimento.

La tecnologia sarà un catalizzatore che accelererà tutti questi cambiamenti. Nei social network si può vedere come la gente è realmente disposta a condividere e scambiare idee. Questo ci farà avanzare e forse in 15 o 20 anni ci troveremo in una posizione che non avremmo mai potuto anticipare.

Ignacio Martín

Global Head of Smart Home Services di Telefónica.
Madrid, Spagna.

Ignacio Martín, laureato in Economia Aziendale presso l'Università Carlos III di Madrid ed MBA presso l'IE Business School, ha trascorso buona parte della sua carriera professionale presso il gruppo Telefónica, punto di riferimento nel settore della comunicazione a livello internazionale. Negli ultimi anni ha partecipato all'elaborazione di strategie nell'ambito dei progetti più importanti della compagnia, a partire dai compiti di gestione e marketing. Attualmente, è a capo dell'area di servizi dell'azienda diretti alla casa intelligente.

"I dispositivi della cucina svolgeranno un nuovo ruolo e daranno supporto all'ambiente sociale all'interno dell'ambiente famigliare"

La cucina si sta convertendo in un polo sociale rilevante all'interno della casa, sia per quel che riguarda le dimensioni, sia per la sua posizione nell'insieme. Con sempre maggiore frequenza è situata vicino al soggiorno che, per sua stessa natura, è sempre stato lo spazio in cui la famiglia si riunisce e passa il tempo assieme. Nei prossimi 25 anni, la tecnologia darà ancora più impulso a questa tendenza. Ci stiamo muovendo verso una casa intelligente e la cucina non fa eccezione. Questo tipo di casa sarà propizio per molti cambiamenti nella maniera in cui la famiglia interagisce con la sua casa e permetterà che gli apparecchi che finora svolgevano funzioni specifiche ed erano gestiti con la presenza di persone, ora possano essere realmente poli-funzionali ed essere gestiti stando ovunque.

La casa intelligente permetterà agli elettrodomestici di comunicare tra loro e anche con tutti i membri della famiglia.

"La globalizzazione arriverà anche alle abitudini in cucina come elemento sociale"

La tecnologia, per natura, tende ad essere globale e ciò farà in modo che anche l'evoluzione della cucina lo sia. Gli elementi elettronici intelligenti e la maniera in cui la gente vi interagisce saranno sempre più simili in tutte le parti del mondo. Come succede di solito con l'innovazione tecnologica, questa nuova realtà partirà dall'Asia e dagli Stati Uniti, si sposterà in Europa e quindi in America Latina.

"Le operazioni quotidiane meno piacevoli non occuperanno più il nostro tempo, perché le macchine saranno capaci di svolgerle da sole"

La casa intelligente sarà un concetto sempre più reale per il consumatore medio. Consisterà nel dotare di intelligenza gli apparecchi domestici, permettendo che possano collegarsi sia ai membri della famiglia, sia tra loro. In questo modo potremo gestirli stando ovunque ed entreranno a far parte della nostra routine quotidiana per agevolare la nostra vita. Penso che la cucina sarà una delle zone della casa che più evolverà e si tratterà di un cambiamento progressivo. La prima cosa che succederà è che verranno progressivamente eliminati gli elementi più "ostili". Tutto quello che vi succederà dentro, sarà più sicuro e nell'eventualità di un incidente, saremo avvisati in tempo reale e quindi verranno evitati molti problemi. La seconda cosa che succederà è che le routine meno piacevoli, diventeranno sempre più invisibili. Lavare i panni o lavare i piatti saranno attività che avverranno quando noi non saremo a casa. Cesseranno quindi di occupare

Le parti più ostili o pericolose della cucina poco a poco scompariranno e conquisteremo maggiore sicurezza.

il nostro tempo, perché le macchine saranno in grado di svolgerle da sole, senza necessità di supervisione.

"Gli elementi intelligenti svolgeranno differenti funzioni, alcune connesse con l'alimentazione, ma altre non avranno nulla a che fare con quello che sappiamo oggi"

Il terzo cambiamento in cucina sarà quello di favorire la sostenibilità e la gestione efficiente del consumo energetico. Ciò sarà un vantaggio dal punto di vista economico, sia dal punto di vista ambientale. Oltre ad aiutarci ad essere più efficienti, gli apparecchi stessi saranno in grado di avvisare quando un apparecchio non funziona correttamente o, per esempio, quando viene richiesto un consumo di energia superiore al normale. Ciò ci aiuterà anche a mantenere in perfette condizioni gli elettrodomestici e ci eviterà di dover investire in riparazioni.

Infine, la cucina si consoliderà come il secondo polo sociale della casa. Gli elementi intelligenti cesseranno di essere mono-funzionali e diventeranno poli-funzionali. Ad esempio, il ripiano di lavoro Silestone, che ora ha una funzione specifica, servirà per molte altre cose quando si convertirà in apparecchio intelligente. Da spazio su cui collocare oggetti, o tagliare, passerà a includere elementi connessi con il tempo libero che ora erano collocati esclusivamente in salotto. Può essere che in futuro ci permetta di vedere la televisione o ascoltare musica. Sarà un elemento che contribuirà ancora a farci cucinare, ma non nel senso che abbiamo conosciuto finora. Ci darà consigli, ci metterà in comunicazione con altri ambienti della casa... Con tutta probabilità non attaccheremo più i post-it sul frigorifero e il ripiano di lavoro ci permetterà invece di registrare messaggi diretti al resto della famiglia.

"Interagiremo sempre di più con gli elettrodomestici attraverso la voce e questo renderà tutto più facile"

Avremo interfacce molto più digitali, sicuramente attraverso *touch-screen*, ma anche attraverso la voce. Parleremo di più con elementi ed oggetti della casa e ciò renderà sempre più facile automatizzare tutto. In effetti, l'intelligenza artificiale metterà gli apparecchi in grado di agire quasi autonomamente. Le operazioni di routine scompariranno, non saremo consapevoli che staranno avvenendo, perché la casa imparerà quando deve eseguirle in funzione delle abitudini di comportamento famigliare.

"La casa intelligente ci permetterà di avere un'alimentazione più sana e una vita più ordinata"

La necessità di avere un'alimentazione sana è una delle principali sfide del mondo sviluppato. Per quel che concerne questo aspetto concreto, credo che la cucina svolgerà un ruolo fondamentale. La casa intelligente ci aiuterà a consumare in forma più sana, perché ci darà le informazioni e i consigli necessari per permetterci di avere una vita equilibrata giorno dopo giorno.

"L'istituzione di una casa intelligente passa attraverso il raggiungimento di semplicità, accessibilità e gestione adeguata dei dati"

Ci sono tre aspetti che devono contribuire a convertire in realtà la casa intelligente. Il primo aspetto, ha a che fare con la semplicità. La tecnologia deve essere semplice, altrimenti la gente non la includerà nella vita quotidiana. Il secondo aspetto è che tutti questi cambiamenti devono essere accessibili per il mercato di massa. Perché ciò avvenga, noi partecipanti dobbiamo coordinarci e creare ecosistemi che possano attrarre innovazione condivisa e sempre più accessibile economicamente da parte del consumatore medio. Infine, il terzo elemento-chiave sarà la gestione dei dati e delle informazioni. Assieme alla casa intelligente, comparirà una valanga di dati che dovranno essere mantenuti privati e al sicuro, ma che allo stesso tempo si potranno utilizzare per restituirli al cliente, apportando valore. L'intelligenza artificiale ben utilizzata renderà la vita più facile per tutti.

Le operazioni quotidiane meno attraenti diventeranno invisibili e gli elettrodomestici si limiteranno a chiederci come svolgerle.

Patricia Moore

Designer, gerontologa e presidente di MooreDesign Associates. *Arizona, Stati Uniti.*

Patricia Moore è riconosciuta a livello mondiale per la sua elevata coscienza sociale. Il suo lavoro come presidentessa di Moore Design Associates ambisce alla creazione di prodotti utili a partire dall'osservazione dei comportamenti del consumatore. Tra il 1979 e il 1982 ha viaggiato negli Stati Uniti e in Canada travestita da anziana, con l'obiettivo di sperimentare in prima persona i cambiamenti sensoriali associati all'invecchiamento e applicare successivamente le proprie conclusioni ai suoi progetti.

"In futuro non andremo in cucina; saranno invece gli elettrodomestici, gli spazi di conservazione e le zone di preparazione dei cibi ad avvicinarsi alle persone"

La prossima generazione di cucine sarà adattabile e migliorerà le capacità individuali. Le cucine continueranno a diventare flessibili. Non dipenderemo da mobili pensili attaccati al muro ed è possibile che alcuni elementi siano mobili, come le erogazioni d'acqua o i centri di cottura. Intenderemo la cucina, includendo gli elettrodomestici, come elementi di arredamento più che elementi integrati e sorgerà una nuova concezione della cucina che rivoluzionerà la concezione che abbiamo conosciuto per secoli.

La cucina si adatterà sempre di più alle persone. Se non stiamo bene, potremo preparare una tazza di tè o anche medicinali senza doverci spostare dal letto. L'evoluzione della cucina che osserveremo si focalizzerà sulle "isole per alimenti" che saranno suddivise in tutta le stanze della casa e risponderanno alle necessità di ciascun abitante della casa, per garantire una buona qualità di vita.

La cucina ci darà sempre più informazioni e dialogherà con noi.

"Le cucine decentralizzate offriranno una gamma più ampia di opzioni che permetteranno ai membri della famiglia di migliorare la loro autonomia e indipendenza"

Un "imperativo culturale" farà in modo che la cucina del futuro sia completamente differente da quello che ci aspettiamo oggi come oggi. Sarà più sensibile a come vive la gente, al suo stile di vita e alla comunità locale. La necessità di un'alimentazione migliore durante il giorno e la filosofia di auto-manutenzione della salute innescheranno questa decentralizzazione rivoluzionaria. Le attività tradizionalmente relegate alla cucina si estenderanno in tutte le stanze.

"La casa assumerà anche il ruolo di luogo di conservazione della salute personale e ciò comporterà anche un nuovo design della cucina"

Parallelamente al progresso della tecnologia, avremo ulteriori possibilità di inclusione e adattamento di nuove funzioni. I progressi in cucina e la tecnologia degli alimenti influiranno sulla tecnologia della salute e aumenterà quella che chiamiamo "cura della casa". Potremo evolvere verso stili di vita più sani grazie ad ambienti che ci renderanno più facile la scelta e il controllo per ottenere una migliore qualità di vita.

I ripiani di lavoro e i mobili evolveranno e si adatteranno alle nostre necessità.

"Gli elettrodomestici saranno sempre più intelligenti, frigorifero in particolare"

Forse il frigorifero è l'elemento più importante dell'equipaggiamento di qualsiasi casa. Oltre alla sua funzione originale di mantenere il cibo fresco, i frigoriferi saranno sempre più intelligenti e disporranno di una maggiore gamma di funzioni. Questo elettrodomestico sarà strategico per rendere più sane persone e case. Informerà il negozio che non abbiamo latte, permetterà alle madri di sapere quale sarà il migliore cibo per curare un bambino malato, ci aiuterà a mantenere un peso adeguato o a stare a dieta se ci si presenta un problema di salute cronico come il diabete... Posso vedere che il frigorifero arriverà ad essere il cervello della comunicazione e dell'approvvigionamento domestico. Sono estremamente curiosa di vedere quello che la tecnologia ci riserva.

"Le cucine evolveranno perché abbiamo bisogno di elementi nella nostra vita quotidiana che possano adattarsi facilmente alle varie situazioni o alle caratteristiche di ciascuna persona"

Spesso penso a mia madre che, a 88 anni, ha difficoltà a stare a lungo in piedi. Quando cuciniamo assieme a casa mia a Phoenix, lei si siede davanti a un bel tavolo, in una panca su cui mette dei cuscini. Mentre io sto in piedi davanti a un ripiano di lavoro, lei lavora ad un'altezza differente dalla mia.

Dobbiamo poter scegliere in ciascun momento quello che più ci conviene. Alcune persone devono poter lavorare stando sedute, o in sedia a rotelle. Un bambino dovrebbe avere la possibilità di aiutare sua madre o suo padre a preparare il cibo. Anche gli anziani, con resistenza fisica e capacità mentali ridotte, dovrebbero avere la possibilità di cucinare comodamente e in sicurezza.

"Se le cucine prenderanno decisioni per noi, eviteremmo di commettere errori e gli anziani della famiglia potrebbero vivere indipendentemente per più tempo"

Il "design per tutta la vita" favorirà il cosiddetto "invecchiamento a casa"; si tratta di un'iniziativa di progettazione che promuove l'idea che tutti abbiamo il diritto a goderci la casa che abbiamo scelto per tutta la nostra vita. La progettazione deve mantenere, come minimo, la promessa di un'esistenza dignitosa e, nella sua versione migliore, deve aiutarci a migliorare di giorno in giorno.

"Mi piace l'idea di poter avere una conversazione con la mia cucina e poterle domandare cosa posso mangiare oggi"

La cucina dovrebbe servire come supporto per decidere quali sono le migliori opzioni di alimentazione, conservazione di salute e benessere, mediante la gestione dei medicinali. La cucina deve essere associata all'altro componente essenziale della nostra casa: il bagno, con il completamento e il miglioramento dell'igiene personale. Immagino una vera e propria *smart house*, il nido intelligente che stiamo promettendo ai consumatori da più di 50 anni. Finalmente è possibile realizzarlo grazie al fatto che disponiamo di Amazon e Google come "aiutanti" nelle nostre case.

Il design della casa includerà soluzioni di salute personale.

"Grazie alle nuove tecnologie, la scienza dei materiali e della progettazione della cucina, estesa a tutta la casa, saremo in grado di garantire un'autentica qualità e dignità di vita per tutti"

La mia speranza è che una veloce evoluzione della cucina, il cuore della nostra casa, provochi lo stesso entusiasmo che avevamo in gioventù, quando per la prima volta ci siamo convertiti in proprietari di una casa o abbiamo pianificato di avere un altro figlio. Abbiamo bisogno di progetti singolari in tutte le fasi vitali e, in particolare, nell'ultima fase della vita, quando le sfide alterano il ritmo delle nostre capacità.

Se possiamo concentrarci sull'equità attraverso il design, con la cucina come principale polo di ispirazione, le case di domani ci offriranno la sicurezza e il benessere che tutti desideriamo, in tutto il mondo. Come Dorothy Gale ci ricorda nel Mago di Oz: "nessun posto è come casa propria".

Piero Pracchi

Brand & Digital Marketing - Senior Director in Whirlpool Corporation. *Peterborough, Regno Unito.*

Piero Pracchi è responsabile dello sviluppo del piano integrale di marketing aziendale per i marchi Whirlpool, Hotpoint, Indesit e Bauknecht. Imposta buona parte del suo piano di lavoro su conoscenza del consumatore e innovazione. In precedenza, è stato direttore nel Gruppo Merloni, delle aree di proprietà intellettuale e pianificazione globale dell'innovazione in operazioni industriali. È stato leader del lancio di prodotti di successo e, in seguito, come direttore di marketing nel Regno Unito, ha puntato su di una strategia digitale chiaramente integrata nel prodotto.

"Le tendenze negli elettrodomestici ci portano verso apparecchi dai consumi più moderati e che forniscano altre prestazioni, oltre alla cottura"

Le principali tendenze attuali nel design della cucina domestica hanno a che fare con la sostenibilità e l'uso della tecnologia per ottenere una maggiore efficienza. Entro 25 anni, probabilmente il consumo di un forno sarà ridotto alla metà rispetto ai forni che conosciamo oggi. Gli elettrodomestici includeranno anche elementi che non solo permetteranno di cucinare, ma che aiuteranno l'utente anche nel corso di tutto il processo alimentare, intendendo che il processo comincia quando si acquistano gli alimenti e finisce quando vengono serviti in tavola.

A livello di design, oggi il dibattito verte su come utilizzare il materiale di equipaggiamento della cucina per attrezzare anche gli elettrodomestici, o viceversa. Come ad esempio l'acciaio inossidabile, che si è cominciato ad utilizzare per il forno e le superfici di cottura e che, con il tempo, si è cominciato a implementare anche in altri elementi della cucina, conferendo uniformità. Ora staremo a vedere cosa succederà e come verranno introdotti in futuro i nuovi materiali, più rispettosi dell'ambiente.

Non ci limitiamo a chiedere agli elettrodomestici di cucinare: vogliamo anche che ci aiutino e che consumino poco.

"Il consumatore desidera apparecchi fabbricati in forma sostenibile ed ecologica"

Il processo di fabbricazione di elettrodomestici e, in particolare, di quelli di maggiori dimensioni, deve essere ecologico. Anno dopo anno cerchiamo di ridurre la complessità di fabbricazione, per ragioni di costo, ma anche perché quanto meno tempo si investe in produzione, meno energia sarà necessaria.

Negli ultimi 25 anni, l'accelerazione del ritmo di produzione è stata enorme. Per fabbricare una lavatrice, ad esempio, il tempo è stato ridotto di un 75%. Se si adottano misure a favore della sostenibilità, la reputazione dell'azienda aumenta. Alla Whirlpool sappiamo molto bene che il concetto di ecologia, anche all'inizio della catena di fornitura, è molto apprezzato dai consumatori.

"La rivoluzione più visibile nei prossimi anni, sarà la presenza di internet in cucina e ciò non è ancora avvenuto"

La maggiore rivoluzione tecnologica in cucina domestica sarà, non so se per fortuna o per disgrazia, l'internet in oggetti e apparecchi connessi. Non sono sicuro

Internet è tra le cose che devono ancora arrivare agli apparecchi della cucina e questa sarà la prossima grande rivoluzione.

che apporterà un gran valore, ma senza dubbio è quello che i consumatori richiedono. È un'innovazione che implica la convergenza di molti elementi in un solo dispositivo. Un domani avremo un apparecchio che controllerà tutti gli altri elettrodomestici di casa: accenderà la radio e metterà il forno in pre-riscaldamento, o invierà una notifica avvisando che la lavastoviglie ha concluso il ciclo di lavaggio.

Per quel che concerne le dimensioni, la cucina non sta perdendo superficie in proporzione al resto della casa; è il soggiorno a diventare sempre più piccolo. Televisori che occupano uno spazio sempre più ridotto, oltre, evidentemente, alla costruzione di edifici e appartamenti sempre più piccoli, sono tra i fattori che influiscono su questa riduzione dello spazio del soggiorno.

Ma non credo che la tendenza continui. Prima o poi si fermerà. La gente scoprirà che c'è vita al di fuori delle grandi città e tornerà alle proprie radici, investendo di più in spazi di maggiori dimensioni.

"L'evoluzione della cucina deve essere una conseguenza della comprensione di quello che il consumatore desidera e delle sue abitudini"

La cucina è evoluta parallelamente al cambiamento delle abitudini di consumo. Tendiamo ad avere bisogno di semplificare le cose. Ora, per aprire un cassetto, premiamo invece di tirare. In termini di sforzo, questo cambiamento comporta una grossa differenza.

E gli elettrodomestici continuano lungo la stessa linea. Ci sono microonde in cui si può cucinare e preparare un pasto in 5 minuti. Frigoriferi che permettono di prolungare la data di scadenza degli alimenti freschi, perché ne conservano il sapore per più tempo ed ci evitano di dover fare la spesa ogni giorno... Si tratta di un'evoluzione degli elettrodomestici possibile grazie allo studio del consumatore, alla comprensione dei suoi desideri e alla conoscenza delle sue abitudini. I prodotti devono soddisfare le necessità.

"Se gli elettrodomestici ci aiutano a cucinare, è più probabile che la gente si senta più disposta a provare nuove ricette"

Le innovazioni tecniche che stiamo sviluppando in termini di esperienza utente sono molto rappresentative. I *touch-screen,* ad esempio, sono un tipo di tecnologia che si può integrare molto facilmente negli elettrodomestici. Osserveremo una rivoluzione nella forma di controllare gli apparecchi. Potremo avere fornelli

che ci permetteranno di riscaldare una padella e che durante la cottura ci indicheranno quando dobbiamo aggiungere ciascun ingrediente e in quali quantità. Così non solo ridurremo i tempi di cottura, ma anche di preparazione.

"I fattori-chiave che determinano la scelta di un buon materiale sono sostenibilità, armonia, igiene e durabilità"

Rispetto ai materiali, il criterio principale ha a che fare con la sostenibilità e armonizzazione dal punto di vista dei colori e delle forme. Inoltre, ci sono altri fattori che stanno assumendo importanza. Tra questi, ci sono igiene e durabilità.

Bisogna tenere in considerazione che anche il materiale stesso può contribuire a sopprimere i batteri e che ciò ci semplificherebbe la vita. Inoltre, per ragioni economiche, ci aspettiamo che il ciclo di vita degli elettrodomestici sia lungo, quindi dobbiamo garantire al consumatore non solo che siamo sostenibili, o che siamo i migliori dal punto di vista tecnologico, ma anche che la lunga durata del nostro prodotto.

"La centralità della cucina in rapporto ad altre aree della casa non è solo fisica, ma anche economica e le assegniamo la priorità nel nostro budget"

Le persone trascorrono sempre più tempo in cucina e di questo gli architetti dovranno tenere conto nel momento della progettazione. In un certo senso, sta già succedendo, come quando i costruttori ci richiedono gli elettrodomestici più ecologici della nostra gamma perché sanno che il cliente li considera importanti.

Il ruolo e l'uso della cucina influisce anche sulla progettazione delle altre aree della casa. Sono poche le persone che possono permettersi di costruire la casa dei loro sogni senza badare a spese. Prima guardiamo il cuore e subito dopo il portafoglio. In questo senso, le considerazioni di tipo economico daranno priorità alla cucina su molte altre stanze e, di conseguenza, il resto della casa si adatterà al perimetro del budget.

La conoscenza del consumatore e delle sue abitudini è strategica per fare in modo che qualsiasi cambiamento aggiunga un valore veramente utile.

Anabel Rodríguez Santos

Direttrice esecutiva della Fondazione per l'Economia Circolare.
Madrid, Spagna.

Direttrice esecutiva della Fondazione per l'Economia Circolare (FEC), organismo il cui lavoro incide particolarmente sul miglioramento della qualità della vita delle persone, ottimizzando lo sfruttamento delle risorse e potenziando lo sviluppo sostenibile della società. La fondazione FEC ha sede a Madrid e attualmente è leader indiscutibile delle conoscenze in questi settori di attività ed estende il proprio operato di eccellenza ambientale in Spagna e Portogallo, resto dell'Europa, bacino mediterraneo, America Latina e territori insulari del pianeta.

"Se sappiamo quello che compriamo, come lo cuciniamo e cosa sprecheremo, cominceremo ad applicare i principi dell'economia circolare"

La cucina del futuro utilizzerà tutti i principi dell'economia circolare, ovvero un tipo di economia in cui il valore dei prodotti, le risorse e i materiali viene mantenuto per il maggior tempo possibile e, allo stesso tempo, viene ridotta la generazione dei residui.

Negli ambienti in cui la famiglia acquisisce abitudini che tengano in considerazione i materiali, la coefficienza, l'ecodieta o la riduzione del consumo d'acqua, si creeranno gli scenari in cui applicare i principi dell'economia circolare. Ora sono solo prospettive, ma è importante che tutti cominciamo a tenere in considerazione quello che compriamo, quello che cuciniamo, come lo cuciniamo... e anche tutto quello che stiamo sprecando.

Dobbiamo pianificare quello che cuciniamo, perché non ci possiamo permettere lo spreco alimentare.

"La cucina non solo deve essere tecnologica, ma deve anche agevolare l'attività al suo interno e aiutarci a essere più sostenibili"

Abbiamo l'abitudine di cucinare più di quello che realmente consumiamo con conseguente spreco alimentare. È un'abitudine che dobbiamo cambiare, perché non possiamo permetterci di gettare il cibo.

Per non ritrovarci con pietanze andate a male, dobbiamo comprare e cucinare seguendo una pianificazione. Saper comprare ha a che fare con una serie di atteggiamenti sostenibili che dobbiamo mettere in pratica quando entriamo negli ipermercati. Attualmente si punta sulla raccolta differenziata della materia organica e questo ci obbliga a destinare dello spazio all'interno della cucina per poter separare i vari elementi, quindi questo ambiente deve stare al passo coi tempi, ma non solo dal punto di vista tecnologico. Deve agevolare l'attività di chi se ne occupa e allo stesso tempo contribuire a rendere gli utenti più sostenibili e farli agire secondo principi e norme di tutela ambientale.

"L'economia circolare contempla tutti gli elementi attorno alla vita di un prodotto: dall'estrazione delle risorse a dove vanno a finire i residui che generano"

L'economia circolare tiene in considerazione tutta la catena di valori di un prodotto. Per un prodotto elettronico, ad esempio, bisogna tenere in con-

I nuovi elettrodomestici si baseranno sui criteri "Multi R" ridisegnati per essere riparabili, riutilizzabili, riciclabili... e ripensati.

siderazione l'estrazione delle risorse e chi sono gli agenti che intervengono nella loro gestione. Bisogna analizzare i materiali, chi li distribuisce e dove vanno a finire i residui una volta utilizzati. Bisogna anche prevedere che siano facilmente riparabili e, in ogni caso, anche riciclabili. Seguendo questa argomentazione, il prolungamento della vita utile di una cucina domestica dipende dal contributo dato dagli architetti che progettano lo spazio della cucina all'interno delle case, dai fabbricanti di elettrodomestici o dai fabbricanti di arredamenti. Tutti devono valutare a fondo come sono i loro prodotti e fabbricarli secondo i criteri di design sostenibile.

"L'obiettivo dell'Unione Europea per il 2030 è arrivare al riciclaggio del 70% dei residui e questa cifra si può raggiungere solo con la collaborazione di tutti"

Rispetto ai principali elementi che compongono la cucina, ci sarà una tendenza alla globalizzazione, con la presenza di elementi comuni in tutti i paesi che dovranno comunque convivere con altri aspetti specifici di ciascuna realtà. Un utente giapponese non ha le stesse abitudini di un utente spagnolo e i due popoli non sono soggetti alle stesse leggi. Le normative cambiano a seconda della località.

Attualmente nell'Unione Europea si sta discutendo per definire come obiettivo per il 2030 il riciclaggio del 70% dei residui. Ciò significa che i paesi membri dovranno adempiere a questa cifra e le amministrazioni dovranno includerlo all'interno dei loro piani di gestione. Tuttavia è anche necessaria la collaborazione da parte di tutti per raggiungere questo obiettivo.

"In termini di produzione, si stanno cominciando ad applicare criteri di sostenibilità, ma abbiamo ancora la possibilità di fare molto di più"

Molte aziende hanno già ravvisato le opportunità di profitto esistenti nell'ambito della sostenibilità, della tecnologia e della salute. Se teniamo in considerazione il design dei materiali, è meglio fabbricare mobili semplici, mono-componenti che poi si possono smaltire separatamente quando finisce la loro vita utile. L'etichettatura energetica sta assumendo crescente importanza perché permette al consumatore di conoscere la quantità di energia elettrica consumata da ciascun apparecchio; lo stesso avviene con l'acqua: ci sono elettrodomestici che richiedono meno acqua di altri per la cottura. Sono

numerosi gli elementi della cucina hanno già modificato le loro caratteristiche per convertirsi in apparecchi molto più semplici e sostenibili.

"Il criterio "Multi R" è quello che regolamenta gli attuali apparecchi della cucina considerati sostenibili: ripensare, ridisegnare, riutilizzare, riciclare, rifabbricare..."

Una volta si definiva una cucina sostenibile se era provvista delle "tre R": ridurre, riutilizzare e riciclare. Attualmente, questo concetto è diventato obsoleto e si fa riferimento invece a un criterio "Multi-R": ridisegnare i prodotti pensando che siano facilmente riparabili, riutilizzabili e riciclabili, ma ripensare anche i servizi che sostituiscano questi prodotti. Si punta a far diminuire l'acquisto senza senso, per il mero desiderio di possedere l'ultimo modello lanciato sul mercato.

D'altro canto, la maggiore innovazione tecnologica a livello di sostenibilità degli ultimi anni rientra nella sfera dell'efficienza energetica. Il consumo ridotto di energia permette che l'energia residua possa continuare a circolare per altri scopi nella stessa abitazione.

"Bisogna tornare a godersi la cucina. La cucina del futuro sarà più sostenibile, ma anche più famigliare"

A mio avviso, una volta la cucina era uno spazio più gradevole, in cui le persone della stessa famiglia si riunivano e sembrava che ci fosse il tempo di conversare. Tutto ciò è cambiato perché sono cambiati gli stili di vita.

La donna è entrata nel mondo del lavoro e, siccome deve occuparsi anche del resto della casa, la famiglia trascorre meno tempo in cucina; le cose dovrebbero cambiare e si dovrebbe restituire alla cucina il suo ruolo di luogo in in cui conversare, condividere curiosità o preoccupazioni, parlare del più e del meno.

La cucina del futuro tutelerà l'efficienza energetica. Gli apparecchi, i fabbricanti di mobili e materiali... tutti dovranno tenere conto della sostenibilità. Gli arredamenti saranno belli, ma anche ergonomici, semplici e più spaziosi, permettendoci di conservare più cose. Si penserà anche alla destinazione di questi mobili quando non saranno più utilizzabili. Per me la cucina del futuro sarà quella che terrà conto del ciclo di vita di tutti gli elementi che include.

La cucina del futuro sarà quella che terrà conto dei cicli di vita di tutti gli elementi che include.

Susan Serra

Designer di cucine, *blogger* e presidentessa di Susan Serra Associates Inc. *New York, Stati Uniti.*

È una delle voci esperte più influenti del mondo del design delle cucine. Nel 2010 ha fondato Bornholm Kitchen, un'azienda di mobili da cucina che si ispira alle linee funzionali scandinave. Lavora come consulente di design e tendenza per le principali marche del settore della cucina e del bagno, e partecipa frequentemente come espositrice a conferenze sul design delle cucine. Crea nuovi concetti di design ed è interessata alle tendenze di comportamento in cucina. I suoi lavori sono stati pubblicati regolarmente fin dal decennio del 1990 in numerose pubblicazioni statunitensi.

"In un prossimo futuro la cucina domestica sarà più piccola. Stiamo prendendo coscienza dei costi ambientali del voler vivere in spazi sempre più grandi.

La cucina lascerà una traccia ambientale inferiore nei prossimi 25 anni. Siamo diventati consapevoli del fatto che a grandi spazi abitativi corrisponde sempre un alto prezzo in termini di tutela ambientale. Tradizionalmente, negli Stati Uniti abbiamo sempre assegnato importanza e status ai grandi spazi e ai grandi prodotti, con un risultato poco vantaggioso per la nostra società. Oggi, in una società più matura, molti statunitensi sono coscienti della necessità di una maggiore qualità ambientale da lasciare ai nostri figli e nipoti. Stiamo evolvendo verso l'attribuzione di minore importanza alle dimensioni e la ricerca, invece, della soddisfazione per la qualità del prodotto, oltre a preoccuparci dell'impatto che i nostri acquisti hanno sull'ambiente e in come salute e benessere generale possano influenzare questi valori.

"La cucina sarà anche più comoda. Sarà come un secondo soggiorno in cui potersi rilassare, lavorare o anche fare un pisolino"

In futuro le dimensioni della casa si ridurranno e la cucina si convertirà in un'area poli-funzionale che dovrà ospitare varie generazioni. Sarà più comoda, simile a un secondo soggiorno in cui potremo rilassarci. Vedremo meno armadietti, finestre più grandi, luce naturale... Il design si concentrerà sul benessere. La tecnologia contribuirà a rendere la cucina più funzionale, più calda e ospitale mediante elettrodomestici intelligenti, casse acustiche e servizi di streaming, l'uso dell'iPad o un maggiore rendimento di superfici e materiali. Vogliamo una cucina che non sia unicamente utilitaria come luogo di lavoro, ma che favorisca anche la comodità. Nella misura in cui ci concentriamo su questo nuovo elemento di design, oltre a tenere in considerazione la funzionalità e l'estetica, la socializzazione in cucina sarà più importante e gratificante.

"La tecnologia ha migliorato i materiali e le superfici. Ha permesso alla cucina di diventare più comoda, igienica e sana"

Uno degli aspetti più interessanti del design delle cucine è l'integrazione di salute e benessere. Oggi ad esempio la gente preferisce avere grandi finestre per godersi la luce naturale e ciò impone la progettazione di una finestra efficiente in vista della necessità di riscaldamento e raffreddamento della casa, oltre che

La cucina è un luogo emotivo. È dove risiedono i cinque sensi e sarà sempre così.

I materiali e i prodotti che esistono attualmente sul mercato continueranno a evolvere e a creare nuove definizioni di bellezza ed efficienza.

per la funzione di sostituzione della luce artificiale. Viviamo in un'epoca in cui le nostre vite sono molto occupate, ma anche in cui la tecnologia è sempre più integrata nella nostra routine quotidiana. Ci sono superfici che hanno un'estetica attraente e che sono pratiche allo stesso tempo. Le superfici ultracompatte, ad esempio, agevolano la vita della cucina. Io ho Dekton X-gloss sul tavolo della mia cucina e non comprendo perché tutti i tavoli negli U.S.A. non siano realizzati in conglomerati di pietra. Le proprietà delle superfici Dekton - bellezza, forza, durabilità nel corso degli anni, igiene e facile manutenzione - le rendono un elemento importante nel design della cucina e per me è un piacere installarle.

Dal canto suo, il forno a vapore è diventato molto popolare in questi ultimi anni. Cucinare a vapore o con una combinazione tra vapore e calore termico favorisce uno stile di vita sano. Anche la cottura a induzione si sta diffondendo: è una tecnologia che conserva energia, è potente, ha una risposta istantanea ed è sicura per tutte le età. Le nuove opzioni di ventilazione della cucina mantengono l'aria pulita e sana. Gli elettrodomestici di ventilazione a scarico discendente catturano le tossine che si sviluppano durante la cottura.

"È importante rivedere la classificazione di efficienza energetica degli apparecchi che compriamo: è una buona forma di gestire il nostro consumo annuale di energia".

Negli Stati Uniti l'acquisto di elettrodomestici con classificazione di consumo energetico garantisce al consumatore che l'elettrodomestico rientri tra quelli che consumano meno energia in comparazione ad altri. Da un punto di vista funzionale, la rubinetteria a fotocellula, che funziona semplicemente mettendo le mani sotto il rubinetto, contribuisce a far risparmiare acqua ed energia. Le soluzioni di illuminazione LED per elettrodomestici e illuminazione della cucina riducono drasticamente il consumo di energia.

"La tecnologia contribuisce a rendere l'esperienza della cucina divertente per tutti coloro che amano cucinare e desiderano seguire un'alimentazione di maggiore qualità"

I mercati degli agricoltori locali non sono nuovi, ma oggi abbiamo la possibilità di farci consegnare direttamente a casa frutta fresca, verdure e anche carne, semplicemente ordinando online quello che ci serve, e quindi con maggiore comodità. Ulteriori motivi per sentirci a nostro agio in casa sono la facilità con cui

si può ordinare quello di cui abbiamo bisogno nel momento stesso del bisogno, cucinando di più, divertendosi di più durante la preparazione e mangiando in forma più sana. Una cucina domestica odierna può includere una macchina per la cottura sottovuoto, un forno a convezione di vapore, un congelatore rapido o una confezionatrice sottovuoto. Questi e altri dispositivi contribuiscono a preservare la qualità degli alimenti.

La cucina si convertirà in un'espressione sempre più personalizzata della vita sana, del benessere e dell'interazione sociale. Diventerà uno spazio emotivo, dove sentirsi a proprio agio.

"Ogni famiglia ha le proprie necessità e la sua cucina deve essere differente da tutte le altre. Non possiamo quindi parlare di omogeneità"

Dobbiamo essere molto cauti quando presupponiamo che la globalizzazione stia influendo sul design della cucina. Ogni cultura ha necessità differenti, sia estetiche che funzionali: metodi di cottura distinti, interessi differenti rispetto agli elettrodomestici, o abitudini e comportamenti differenti. Un designer deve scoprire lo stile di vita di ciascun cliente. Le tendenze di solito ci raccontano una storia e illustrano come il design sia influenzato dagli eventi mondiali, dall'interesse specifico in determinate culture o demografie, quali sono gli stili emergenti, i colori di moda, ma il designer ha la responsabilità di tener conto sia delle tendenze attuali e future, sia delle abitudini dei clienti e deve saper anticipare gli stili di vita futuri, per dar vita a una cucina dalla vita utile il più lunga possibile.

"La cucina ha tre componenti: estetica, funzionale ed emotiva. Spesso dimentichiamo che è un luogo che risveglia emozioni"

La cucina è il luogo in cui risiedono i cinque sensi. Questo singolare spazio deve essere disegnato sulla base di tre componenti: l'estetica personale, la funzionalità intelligente e la presenza della componente emotiva (quasi mai considerata). Stiamo lavorando di più da casa e abbiamo sempre meno bisogno di uscire per fare la spesa o altri acquisti. Le nostre case sono e continueranno ad essere, più che mai, un luogo di rifugio, gioia e pace. Finestre più grandi, arte di qualità, musica e mobili comodi contribuiscono alla sensazione di benessere e favoriscono una risposta emotiva positiva. Gli apparecchi intelligenti ed efficienti, la coscienza ambientale, il design personalizzato con un equilibrio tra estetica e funzionalità si imporranno sulla formula di funzionalità standardizzata. La componente emotiva nel design della cucina sta emergendo come un aspetto importante che i designer devono scoprire e tenere in considerazione.

Sian Supski

Dottoressa in Sociologia e Ricercatrice dell'Università di Monash. *Melbourne, Australia.*

La sociologa australiana Sian Supski è specializzata nell'analisi dell'influenza della gastronomia sulle varie culture. Il tema della sua tesi di laurea tratta del rapporto con la cucina delle donne dell'ovest dell'Australia negli anni '50. Nella tesi mette in relazione design della cucina e mutazione del ruolo della donna, che stava assumendo nuove connotazioni nell'ambito della società dell'epoca.

"La cucina è passata ad essere da luogo di riunione famigliare a uno spazio disegnato per una sola persona, la donna, che veniva separata dal resto della famiglia"

Nel corso del XX secolo la cucina è passata dall'essere un punto di riunione della famiglia all'essere uno spazio strutturato da esperti dell'efficienza, secondo una volontà di professionalizzazione del lavoro domestico che tendeva ad applicare alla cucina lo stesso tipo di gestione scientifica adottata nelle fabbriche.

Sviluppatasi negli U.S.A. nel decennio dal 1910 al 1920, questa tendenza prese piede in Europa tra il 1920 e 1930 e rientrava nel progetto modernista; andava di pari passo con l'idea del "triangolo di lavoro" che prevedeva lavandino, frigorifero e forno collocati con disposizione triangolare. La cucina perse dunque la funzione di luogo di riunione famigliare, perché venne strutturata in funzione delle donne che in questo modo vennero separate dalla famiglia e dalla vita famigliare.

Più tardi, negli anni '60, il design della cucina cambiò nuovamente, pur restando ancora sotto l'influenza del "triangolo di lavoro" che assunse la denominazione di "zona di lavoro". Oggi la cucina si sta convertendo in una specie di soggiorno e sala da pranzo. Lo spazio continuerà a crescere e vedremo che tutte le attività famigliari che prima si svolgevano in sale separate, avverranno nello stesso luogo che chiameremo "cucina".

Un'altra possibilità, che sarebbe l'altra faccia della medaglia, è che tra 25 anni potremmo invece vedere case senza cucina, provviste solo di lavello e piastra elettrica, perché risulterà più comodo andare a mangiare fuori.

Sempre più, la cucina tornerà ad assumere il ruolo di punto di riunione famigliare che ha perso nel tempo.

"Lo spazio dedicato alla cucina aumenta e abbiamo sempre più bisogno di mobili per conservare alimenti"

Ci sono donne che cucinano tre volte in una sola sera. Per esempio per un membro della famiglia che è intollerante al glutine, per un altro che mangia di tutto e un altro ancora a cui piace solo il cibo integrale. Una situazione come questa ha indubbiamente un impatto sul design della cucina e sul modo di conservare gli ingredienti. Dovrebbero esserci tipi differenti di mobili e ripiani di lavoro, forse anche differenti modelli di utensili ed elettrodomestici per affrontare questo tipo di situazioni.

"Ci sarà più consapevolezza energetica, la sostenibilità diventerà sempre più visibile e ciò avrà senza dubbio un impatto sul design delle cucine"

In termini di sostenibilità, gli elettrodomestici già da 20 anni dispongono di un indice

Insegnare ai bambini a cucinare è fondamentale e i programmi di televisione stanno dando un forte contributo a questa nuova consapevolezza.

di efficienza energetica. Esiste anche una maggiore consapevolezza energetica in aspetti come il consumo dell'acqua: i rubinetti sono più efficienti, alcune persone utilizzano secchi in cucina con cui riciclano l'acqua per innaffiare le piante...

La sostenibilità diventerà sempre più visibile e la maniera con cui utilizziamo l'energia e l'acqua avrà un impatto sul design.

"I programmi televisivi hanno avvicinato la gastronomia a tutti i membri della famiglia e ciò influisce sulla configurazione delle cucine, che non possono più essere isolate"

Il movimento *foodie* e la proliferazione di contenuti culinari in televisione e sulle riviste ha influito enormemente sul design delle cucine. La chef australiana Stephanie Alexander, ad esempio, compare in un programma televisivo e lavora in una fondazione che promuove gli orti casalinghi e un programma che insegna ai bambini a coltivare i propri alimenti, cucinarli e mangiarli.

Cerca di fomentare la socievolezza e l'apprendimento, aiutando i bambini a conoscere l'origine degli alimenti e ad apprezzare il cibo. Pur essendo molto criticati, questi programmi televisivi in verità stanno insegnando a cucinare alle nuove generazioni.

Il movimento *foodie* porta con sé aspetti positivi e aspetti negativi ma in ogni caso ha il vantaggio di avvicinare la cucina alla gente. Si tratta di un fenomeno che a livello di design provocherà l'apertura dello spazio dedicato alla cucina che dovrà assumere il ruolo di luogo di cottura, soggiorno e sala da pranzo. Le persone oggi non cucinano più isolate, come faceva la donna agli inizi del XX secolo.

"La casa è il nostro rifugio e ci investiamo sempre più tempo e denaro. Secondo le statistiche, tra 25 anni rinnoveremo la cucina in media tre volte"

Tra le tendenze che più influiscono sul design attuale della cucina ci sono l'entrata delle donne nel mondo del lavoro, il calo della natalità e nuclei famigliari ridotti.

La casa si è convertita nel luogo in cui ci sentiamo più sicuri e per questo si investono tempo e denaro in ristrutturazioni. Nei prossimi 25 anni, con l'idea di avere un luogo di convivenza in cui mangiare, vivere e "dimorare", la cucina verrà rinnovata in media tre volte nel corso della nostra vita.

"La cucina è una calamita che attira le persone attorno al fuoco e al calore. È una tendenza atavica, presente dagli indigeni australiani alle classi lavoratrici del XX secolo"

Gli indigeni australiani, pur tenendo in alta considerazione il procacciamento del cibo o l'uso del fuoco per la cottura, non avevano una stanza denominata "cucina".

Posteriormente, nelle case delle classi alte, la cucina era spesso situata in un edificio o stanza separata dalla casa principale, sia per scongiurare il pericolo di incendio, sia nella volontà di evitare che gli odori della cucina si propagassero per tutta la casa.

Con il passare del tempo, le classi lavoratrici situarono la cucina e il caminetto in un luogo centrale che permetteva loro di cucinare e diffondere il calore per tutta la casa. Il rischio di incendio, veniva messo in conto.

E oggi, che succede? Che l'isola centrale della cucina, il centro di lavoro, è una metafora del focolare e del calore che attira le persone verso un punto di riunione.

"L'equipaggiamento non è la cosa più importante. L'educazione e apprendistato sono essenziali per metterci in condizione di cucinare in qualsiasi tipo di cucina"

Alla mia generazione e alla generazione dei miei figli, nati negli anni '60 e '90, rispettivamente, non hanno insegnato a lavorare in cucina. È importante tornare a insegnare a cucinare ai bambini. Se si hanno le nozioni sufficienti, si può cucinare in qualsiasi ambiente, anche se tra 25 anni vivremo tutti in appartamenti senza cucina che avranno solo una piastra elettrica e un lavello.

Le statistiche prevedono che entro 25 anni rinnoveremo la cucina in media tre volte nel corso della nostra vita.

Camiel Weijenberg

Architetto ufficiale in Olanda, fondatore e direttore di Weijenberg Pte. Ltd. *Singapore*.

L'architetto olandese Camiel Weijenberg è fondatore e direttore dello studio di design Weijenberg, con sede a Singapore. I suoi progetti si distinguono per il raggiungimento di un'armonia fuori dal comune nella combinazione tra tecnologia all'avanguardia e materiali tradizionali. I lavori più rappresentativi di Weijenberg includono elementi di architettura sostenibile, come il ristorante RAW, premiato a livello internazionale e che si è convertito in un mito a Taipei (Taiwan). Questa magnifica esperienza dello spazio è stata progettata non tanto come luogo di consumo del cibo, ma come scenografia in cui il cibo svolge il ruolo principale.

"Posso immaginare che, tra cinque anni, la cucina sarà molto più efficiente e sociale"

La preparazione degli alimenti diventerà molto più veloce nei prossimi 25 anni. L'abbiamo già visto nella preparazione del caffè e del pane, ma intuisco che questa tendenza in futuro si estenderà e sarà influenzata da cuochi di differenti culture, con una maggiore varietà di alimenti.

Da sempre la cucina è uno spazio di riunione e non solamente un luogo di incontro per nutrirsi. La vedremo trasformarsi in uno spazio ancora più sociale. Nei nostri progetti, la cucina appare sempre di più come il centro della casa. Nella fase di approccio al progetto di una casa, prendiamo le tradizioni di ciascun paese e le adattiamo ai requisiti di una cucina moderna, garantendo un'integrazione perfetta dell'elemento funzionale, creando allo stesso tempo uno spazio che emozioni e che permetta l'interazione sociale.

Gli elettrodomestici tenderanno ad interagire tra loro.

"Il luogo occupato dalla cucina nella casa è inevitabilmente determinato dalla cultura di ciascun luogo"

È importante sottolineare il dualismo della cucina come spazio di lavoro veloce ed efficiente, che agisce anche come elemento sociale di coesione. Il componente sociale dovrebbe conferire alla cucina una presenza più forte nell'insieme della casa, perché è il luogo in cui la gente si incontra e stabilisce una connessione.

La collocazione della cucina è comunque determinata dalla cultura in cui è immersa la casa. In India o nel sud-est dell'Asia la Vastu Shastra, l'antica scienza vedica che studia la coesione armonica delle strutture della casa con le leggi del cosmo, influisce sulla struttura della cucina e relativa posizione nella casa. In Cina, secondo il Feng Shui la stufa non può essere collocata sotto una camera da letto, né il bagno può essere situato sopra la sala da pranzo, ad esempio. In Europa, questi principi sono meno importanti e, a volte, la cucina è situata vicino all'entrata principale in modo da poter vedere facilmente chi entra o chi esce dalla casa.

Per disegnare il ristorante RAW a Taipei (Taiwan) abbiamo visitato le cucine locali e abbiamo verificato che sono spazi molto attivi, con l'area per cucinare al vapore in un'estremità, l'area di lavaggio nell'altra e l'area di preparazione al centro. Così, mentre si mangia, si è circondati da tutti questi spazi di lavoro e dal movimento del personale. Nel RAW cerchiamo di riprodurre questo modello,

Il futuro appartiene alle cucine più funzionali, più efficienti e più sociali.

generando una connessione tra il ristorante, i commensali e l'azione nella cucina, la zona del bar e il movimento del personale, creando un luogo sociale interattivo e allegro. Abbiamo cercato di creare un'esperienza più gradevole e, assieme alla forma di utilizzare i materiali, un aspetto estetico che si fonde con la funzione del locale.

"La globalizzazione si potrà vedere in alcuni elettrodomestici, ma non in tutte le tendenze della cucina"

Ciascuna cucina avrà le proprie tendenze. Il mercato cinese, ad esempio, favorirà l'uso del vapore e della cucina stile wok. In Europa possiamo prevedere una prevalenza degli elementi per cucinare alla griglia.

Non c'è dubbio che la cucina sia molto vincolata a come ci sentiamo, alla nostra zona di comfort e a quello che ci piace mangiare. Ha uno stretto rapporto con i ricordi dell'infanzia e con quello che mangiamo oggi. È importante vedere come queste sensazioni traspaiano dalla progettazione dello spazio, oltre a essere in rapporto diretto con la cultura locale e le tradizioni famigliari specifiche.

"L'evoluzione della cucina domestica ci porterà a all'integrazione dei vari elettrodomestici"

Le cucine saranno più piccole, con più elettrodomestici polivalenti, in grado di integrarsi tra loro tecnologicamente per offrirci l'elemento desiderato in minore tempo.

Potremo ovviare alcuni passi, per cui le procedure siano più efficienti e intelligenti. La cucina potrebbe arrivare ad essere una macchina dispensatrice: si potrebbero preparare delle cartucce e quando si arriverà a casa, tutto sarebbe già cotto e pronto da mangiare.

"La cucina influisce sulla strategia di distribuzione di tutti gli elementi della casa"

La posizione della cucina in una casa determina la distribuzione del resto degli spazi e può essere un punto di partenza molto importante. Attualmente stiamo progettando un bungalow di alta gamma a Penang (Malesia) in cui la cucina è situata al centro di una casa coloniale, circondata dai vari padiglioni. Tutta l'abitazione si concettualizza attorno alla casa coloniale e alla sua sala da pranzo

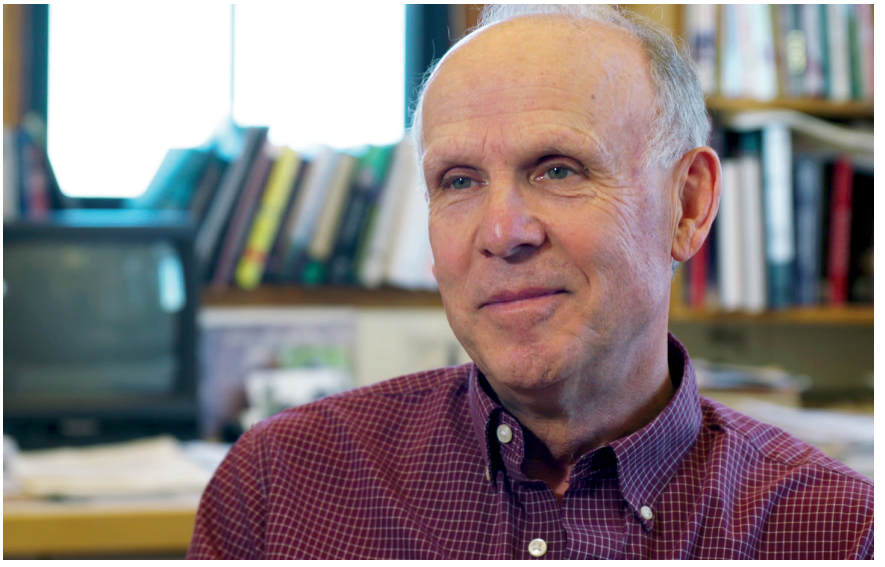
centrale, una zona importante in cui la gente interagisce. È lo spazio per prendere qualcosa da bere, cominciare a preparare i pasti, o godersi uno spuntino, o un aperitivo. Il modo con cui usiamo la cucina è molto importante per il nostro studio. Selezioniamo materiali che rispettano l'ambiente e ci assicuriamo che si integrino perfettamente in un ambiente pulito.

La cucina non sarà uno spazio globalizzato: ciascuna cultura caratterizzerà il proprio spazio.

"Moltissime innovazioni sono ancora in attesa di soluzioni. Evolveremo verso la riduzione dei passi intermedi"

Uno dei territori in cui l'innovazione è più presente è l'ambito che concerne le soluzioni di garanzia dell'igiene. L'azienda olandese Quooker ha lanciato un prodotto che fa bollire istantaneamente l'acqua; si tratta di un'invenzione fantastica che conferisce valore alla cucina perché offre maggiore flessibilità ed efficienza. È un chiaro esempio di come, nei prossimi anni, l'innovazione ridurrà il tempo necessario per lo svolgimento delle tipiche operazioni della cucina, quali lavaggio, preparazione, pulizia o refrigerazione. In questo senso, tante innovazioni sono ancora in attesa di soluzioni.

Come studio di design, ci piacerebbe scoprire nuovi materiali che si combinino meglio tra loro e in grado di massimizzare l'igiene, in modo da eliminare i tipici rischi presentati dall'elevato numero di fughe e bordi attualmente presenti in cucina. Ciò comporterebbe anche la riduzione dell'usura di porte, cassetti ed elementi in costante movimento che avrebbero una configurazione molto più igienica e facile da pulire; vi verrebbero incorporate le ultime tecnologie e soluzioni, per la creazione di una cucina moderna, ma che conserva allo stesso tempo un vincolo con il passato.



Richard Wrangham

Professore di Antropologia Biologica, Università di Harvard. *Boston, Stati Uniti.*

Richard Wramgham, originario della Gran Bretagna, ha studiato il comportamento degli simpanzé Kanyawara nel Parco Nazionale di Kibale, Uganda. La sua ricerca mette in rapporto l'evoluzione umana con le forme di vita dei primati. È referente accademico per le sue conoscenze dei sistemi sociali degli scimpanzé e, più recentemente, per la sua analisi dell'ambito culinario. Nel 2009 ha pubblicato il libro *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*, in cui sostiene l'ipotesi che la cottura degli alimenti sia un elemento essenziale nell'evoluzione fisiologica degli esseri umani.

"La cucina è quello che definisce la casa in qualsiasi latitudine del mondo, per quanto differenti tra loro siano gli spazi che occupa"

Nel corso della mia carriera ho studiato il comportamento degli scimpanzé. Quando penso allo spazio della cucina, irrimediabilmente comparo gli usi degli esseri umani a quelli dei primati. Non penso solo alle cucine degli U.S.A., o del mondo occidentale, ma anche a come si avvicinano a questo spazio le persone con cui lavoro in Uganda, gente che vive in case formate da un unico ambiente, in cui c'è un piccolo focolare con tre pietre e tre pali incrociati che fanno da supporto per la pentola. Per migliaia di milioni di persone, quella è la cucina. Il contrasto è straordinario. Nei paesi occidentali abbiamo una stanza dedicata espressamente alla preparazione del cibo. In altri luoghi, la cucina è un angolo della stanza in cui si dorme.

È incredibile che in tutto il mondo quello a definire la casa sia la cucina. Indipendentemente dal fatto che si viva a Boston, o in una semplice capanna nelle pianure della Tanzania. Ovunque ci si trovi, l'esperienza umana della cottura è la stessa: preparare il cibo, circondati da persone che aspettano che sia pronto.

In qualsiasi cultura la cucina ha un elemento comune: l'elaborazione del ci boin compagnia. Ci siamo sempre riuniti attorno al fuoco.

"Nei prossimi 25 anni ci sarà una ridistribuzione della ricchezza e in tutte le case del mondo ci sarà uno spazio differenziato per la cucina e un forno"

Nei prossimo anni saremo testimoni di una ridistribuzione della ricchezza. Sono ottimista e credo che le persone povere saranno più ricche. Si generalizzerà l'accesso all'elettricità e ad altre forme di combustibile; si smetterà di utilizzare il tipico "caminetto aperto" con tre pietre. In 25 anni immagino un mondo in cui la cucina delle persone che vivono in forma molto rudimentale in zone come Africa, India, America del Sud o Cina, cambierà. Si vivrà un'autentica trasformazione. In ciascuna casa ci sarà uno spazio dedicato alla cucina, dove un forno o un fornello funzionerà con un sistema molto efficiente.

"Nei paesi occidentali la cucina evolverà: ci saranno sempre più robot e sistemi di meccanizzazione che renderanno più facile la nostra vita"

La cucina del futuro evolverà parallelamente in luoghi differenti, ma il cambiamento più drastico sarà notato dalle persone che attualmente utilizzano le cucine più semplici: le tre pietre e il fuoco. Mentre tali persone arriveranno ad

Vivremo una ridistribuzione della ricchezza e in tutte le case del mondo ci sarà uno spazio differenziato per la cucina.

avere cucine più simili a quelle che noi utilizziamo oggi nei paesi occidentali, le cucine dei paesi sviluppati subiranno un'ulteriore evoluzione. Gran parte dei cambiamenti avverranno in seguito all'assistenza da parte di robot e sistemi di meccanizzazione che oggi non siamo neppure in grado di immaginare e che renderanno la nostra vita enormemente più facile. Cinquanta anni fa le nostre famiglie si sarebbero sorprese vedendo aspirapolvere che puliscono il pavimento autonomamente, o lavastoviglie che ci liberano dall'obbligo di lavare i piatti. Sarà molto più facile fare un *roux* o preparare un *soufflé*? Immagino che, grazie alle macchine, tutto sarà più semplice.

"Nella misura in cui diventiamo più sofisticati, vogliamo che la gastronomia sia più ricca e ci apporti maggiore diversità di sapori"

Ci sono persone che immaginano che il cibo del futuro sarà un alimento sintetico di qualche tipo che verrà distribuito allo stato liquido, attraverso tubi, in tutte le stanze delle case, semplificando e standardizzando tutto. Che questo si verifichi mi sembra comunque poco probabile... la gente, nella misura in cui diventa più sofisticata e ricca, desidera invece una maggiore varietà di sapori.

"Il consumo di carne diminuirà, per il costo elevato e anche perché stiamo diventando consapevoli dei rischi per la salute associati al suo consumo"

Per quel che concerne l'alimentazione, credo che si osserverà un calo del consumo della carne. È una tendenza che si imporrà a causa della crescita della popolazione planetaria. L'uso della carne per la preparazione di pietanze rasenta il lusso.Stiamo inoltre diventando sempre più consapevoli dei problemi di salute associati al suo consumo. Immagino quindi che ci sarà un incremento del consumo di alimenti di origine vegetale, ma essendo meno stimolanti per il palato, ci si sforzerà maggiormente per elaborare ricette che ne potenzino il sapore.

Sono curioso di vedere come i brillanti innovatori della gastronomia molecolare scopriranno, in assenza di sostituti della carne, alternative di alimentazione sulla base della creatività.

"Mi piacerebbe che in futuro la cucina venisse concepita come una parte del soggiorno, perché ciò implicherebbe meno distanza chi cucina e il resto della famiglia"

Vivo negli Stati Uniti e nel nostro paese le cucine hanno la tendenza a essere relativamente grandi. Lo sono a un punto tale che la gente ci mangia e, naturalmente, questa è una situazione interessante. Predominerà il modello americano, o il modello più giapponese o europeo in cui il cibo si prepara in cucina e viene servito in sala da pranzo? Ho provato entrambe le opzioni e credo che sarebbe stupendo che la cucina venisse concepita come una parte del soggiorno. Implicherebbe meno distanza tra chi cucina e il resto della famiglia.

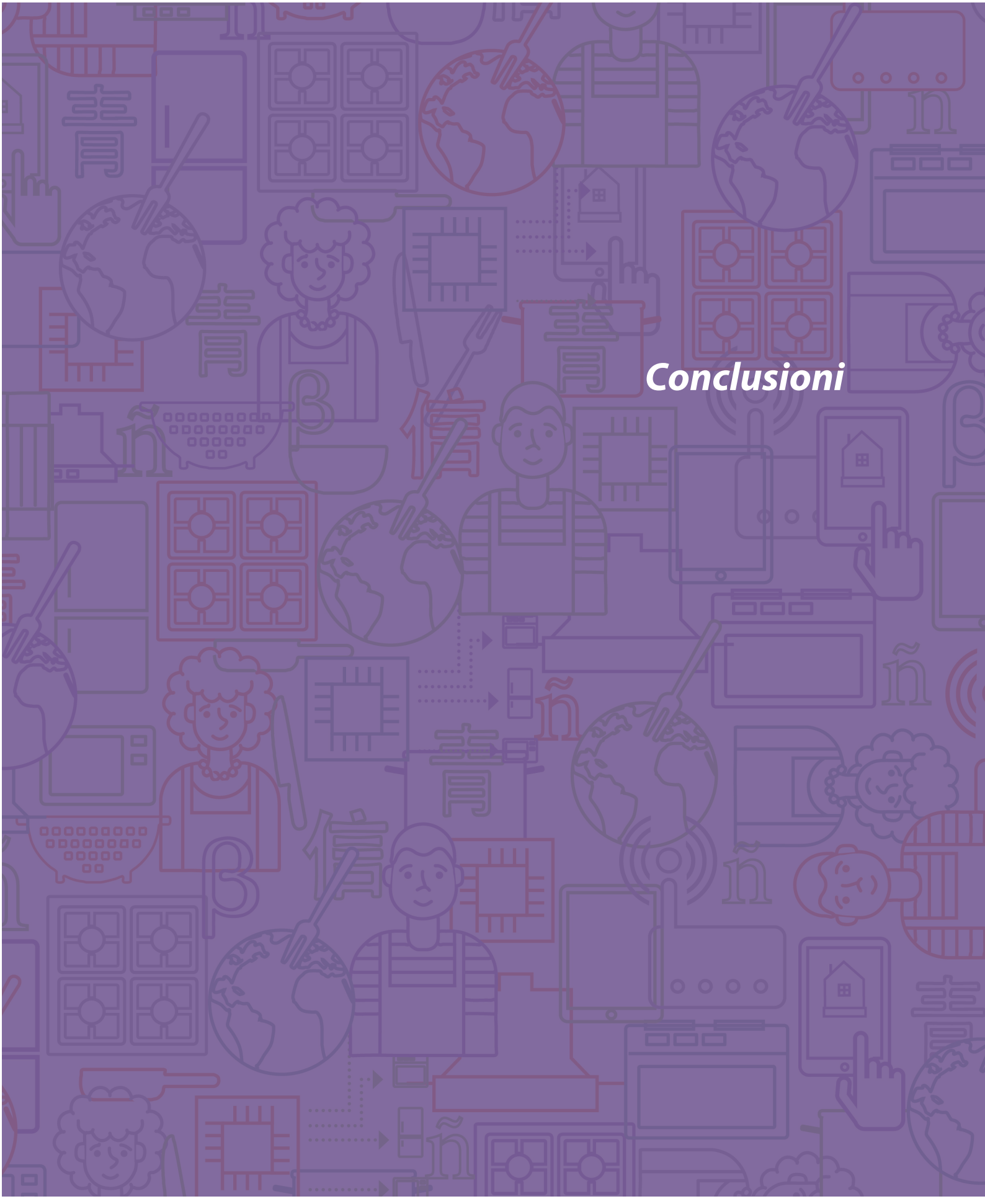
Quando la cucina verrà concepita come una parte del soggiorno si ridurrà la distanza tra chi cucina e il resto della famiglia.

Se si hanno bambini seduti a tavola che fanno i compiti con il sottofondo dei rumori della preparazione del cibo, la famiglia sarà certamente più unita. Spero che questo sia il futuro.

"Ci sarà una convergenza globale in termini di alimenti e per quel che concerne la tecnica di cottura: il futuro sarà più omogeneo"

Credo che stiamo assistendo a una grande convergenza globale dal punto di vista degli alimenti. È evidente che esiste un interesse per la riscoperta e apprezzamento degli alimenti regionali, ma oggi vengono anche inclusi nella conversazione globale ed entrano a far parte della dieta di tutti.

Allo stesso modo, immagino anche che assisteremo a una convergenza delle tecniche culinarie. Per questo mi risulta difficile credere che sarà possibile mantenere la diversificazione culturale degli ultimi secoli. In futuro, l'esperienza umana della cucina sarà molto più omogenea.



Conclusioni

Il recupero della cucina come spazio centrale di socializzazione in casa e l'inclusione della tecnologia in tutti gli ambiti d'uso di questo spazio sono due tendenze generali riconosciute, quasi senza discrepanze, dagli specialisti partecipanti al gruppo di esperti e dai professionisti del settore partecipanti alla nostra consultazione. Entrambe le tendenze esercitano un impatto diretto sul design del modello di cucina a medio termine che, per adempiere a questo nuovo ruolo centrale, dovrà essere realizzato partendo da un approccio multidisciplinare.

Segue un elenco delle principali conclusioni estratte dalle opinioni dei 17 esperti internazionali consultati e del sondaggio realizzato presso un campione rappresentativo di professionisti di stabilimenti specializzati nella progettazione e vendita di equipaggiamenti per la cucina di otto Paesi.

1. La cucina recupera lo spazio centrale in casa e assume il ruolo di protagonista nei progetti di design dell'abitazione

Il luogo destinato alla cottura degli alimenti storicamente ha sempre occupato la posizione centrale della casa - essendo l'ambiente in cui era presente il fuoco, epicentro del calore - ma la diffusione di sistemi di riscaldamento domestico e l'intolleranza delle classi alte agli odori e ai rumori tipici di questo ambiente provocarono la perdita di questa posizione privilegiata.

Oggi, aspetti come la riduzione della superficie dell'abitazione, lo sviluppo professionale della donna, la necessità di conciliare vita famigliare e vita lavorativa, i nuovi modelli di alimentazione, o l'evoluzione della tecnologia e dei materiali di equipaggiamento della cucina hanno permesso alla cucina di recuperare il ruolo di spazio principale di incontro e rapporto intergenerazionale della casa. Questa recuperata importanza farà in modo che si terrà molto più in considerazione il design della cucina - sia a livello estetico che funzionale - nei progetti di costruzione e ristrutturazione di un'abitazione.

2. Il consolidarsi come spazio per il rapporto famigliare e per il tempo libero indurrà a una maggiore integrazione della cucina nel resto della casa.

Il consolidarsi della cucina come centro della casa comporterà che, oltre a conservare la sua funzione di spazio per l'elaborazione e cottura degli alimenti, questo spazio diventerà anche la sede dei rapporti famigliari e del tempo libero collettivo, ruoli che finora venivano svolti in altre stanze della casa. Così la cucina sarà uno spazio polivalente dove mangiare, guardare la televisione, navigare in internet, lavorare o, semplicemente, riunirsi con la famiglia e gli amici.

Di conseguenza ci sarà una progressiva estensione di un modello di cucina pienamente integrato nel resto delle stanze della casa. In questo senso si prevede la scomparsa della cucina come spazio completamente indipendente e l'integrazione nella sala da pranzo o, a seconda della superficie e distribuzione della casa, come parte di un unico ambiente con sala da pranzo e soggiorno. Questa progressiva integrazione implicherà, da un lato, l'applicazione di nuove soluzioni per garantire l'igiene e la sicurezza e, dall'altro, una maggiore personalizzazione e flessibilità nel design di questo spazio multifunzionale, per garantire la comodità e il benessere di chi ne usufruisce.

In questo senso gli esperti consultati enfatizzano il valore emotivo dei nuovi modelli di cucina, potenziandone la funzione di spazio di rilassamento, ma anche di fomento della comunità e dei rapporti interpersonali.

3. La connettività e gli elettrodomestici intelligenti, principali ambiti di sviluppo tecnologico in cucina

La trasformazione del ruolo della cucina passa, inevitabilmente, attraverso l'evoluzione tecnologica e l'impatto della digitalizzazione sia in rapporto con l'alimentazione sia nell'uso crescente della cucina come spazio di lavoro e per il tempo libero. Secondo i dati del sondaggio, sia secondo l'opinione degli esperti, le innovazioni tecnologiche più immediate nell'ambiente della cucina saranno la connettività e lo sviluppo di elettrodomestici intelligenti, che si integreranno in forma naturale nello spazio per agevolare l'esperienza d'uso e permetteranno di condividerla con altri utenti.

In un ambiente di incremento dell'esperienza collettiva, le innovazioni tecnologiche devono anche agevolare l'uso degli elettrodomestici e di altri equipaggiamenti da parte di tutti i membri della casa. Questi cambiamenti andranno particolarmente a vantaggio di bambini e anziani che attualmente si scontrano con dei limiti nell'uso della cucina per ragioni di sicurezza e accesso.

Con minore immediatezza, esistono altre applicazioni tecnologiche importanti direttamente in rapporto con la sostenibilità: soluzioni di risparmio d'acqua ed energia, o gestione dei residui.

4. L'estensione della tecnologia e della digitalizzazione contribuiranno a una progressiva professionalizzazione della cucina domestica

Il progresso tecnologico e la diffusione delle conoscenze legata alla digitalizzazione hanno dato impulso al movimento *foodie*, con un incremento della passione e dell'interesse per la gastronomia da parte della cittadinanza in generale. Questo movimento ha ricevuto, inoltre, l'appoggio e l'impulso dato dagli chef dell'alta cucina, disposti a condividere le proprie conoscenze e situati nella posizione di portatori di valori aggiunti ad un tipo di alimentazione sana e sostenibile, oltre che al fomento del consumo di prodotti di qualità.

La riduzione dei prezzi legata all'evoluzione tecnologica ha permesso alla cucina domestica di disporre attualmente di un livello di equipaggiamento che finora era prerogativa esclusiva delle cucine professionali. Digitalizzazione e connettività hanno permesso l'accesso e l'estensione delle conoscenze degli chef professionisti attraverso nuovi supporti e piattaforme (tablet, smartphone, ecc.).

5. I materiali dovranno evolvere verso una maggiore flessibilità e funzionalità

La centralità della cucina in casa e la molteplicità degli usi avranno un impatto sull'evoluzione dei materiali che dovranno permettere la flessibilità d'uso, senza metterne a rischio durabilità, sicurezza e igiene. Allo stesso tempo e avvalendosi delle innovazioni tecnologiche, dovranno includere progressivamente funzionalità inimmaginabili pochi anni fa: connettività, integrazione di schermi ed elementi di controllo, funzioni tattili, ecc.

In questo senso si punta, ad esempio, alla disponibilità di ripiani di lavoro poli-funzionali che permettono di cucinare direttamente sulla superficie, senza danni e con la massima garanzia di sicurezza e igiene. Il quarzo viene citato come materiale del futuro praticamente all'unanimità e in tutti i Paesi consultati.

6. La globalizzazione della cucina sarà parziale: influirà sul design e sull'equipaggiamento ma si conserverà la diversità degli usi locali

La globalizzazione della cucina - intesa come l'estensione di un modello comune in tutto il mondo - riguarderà principalmente design ed equipaggiamento, ma la maggioranza degli esperti consultati considera che si conserverà la diversità d'uso tipica di ciascuna comunità. Tra gli aspetti più globalizzati si cita la cucina come centro della casa e l'inclusione di nuovi elettrodomestici e materiali, sempre adattati alle preferenze ed abitudini di ciascun luogo (ingredienti, tipo di cottura, gusti culinari, ecc.).

Nel sondaggio realizzato tra professionisti della vendita di cucine si osservano tendenze globali nel design dello spazio, con la coincidenza assoluta su di un modello di cucina integrata nella casa e considerazioni comuni rispetto allo stile di cucina, o ai principali criteri della ristrutturazione.

Il recupero del ruolo centrale della cucina e la diffusione del movimento *foodie* implicheranno anche il riconoscimento del valore di tradizioni e abitudini locali, con accentuazione dei fattori differenzianti.

7. Il design del nuovo modello di cucina passa necessariamente per un intervento multidisciplinare

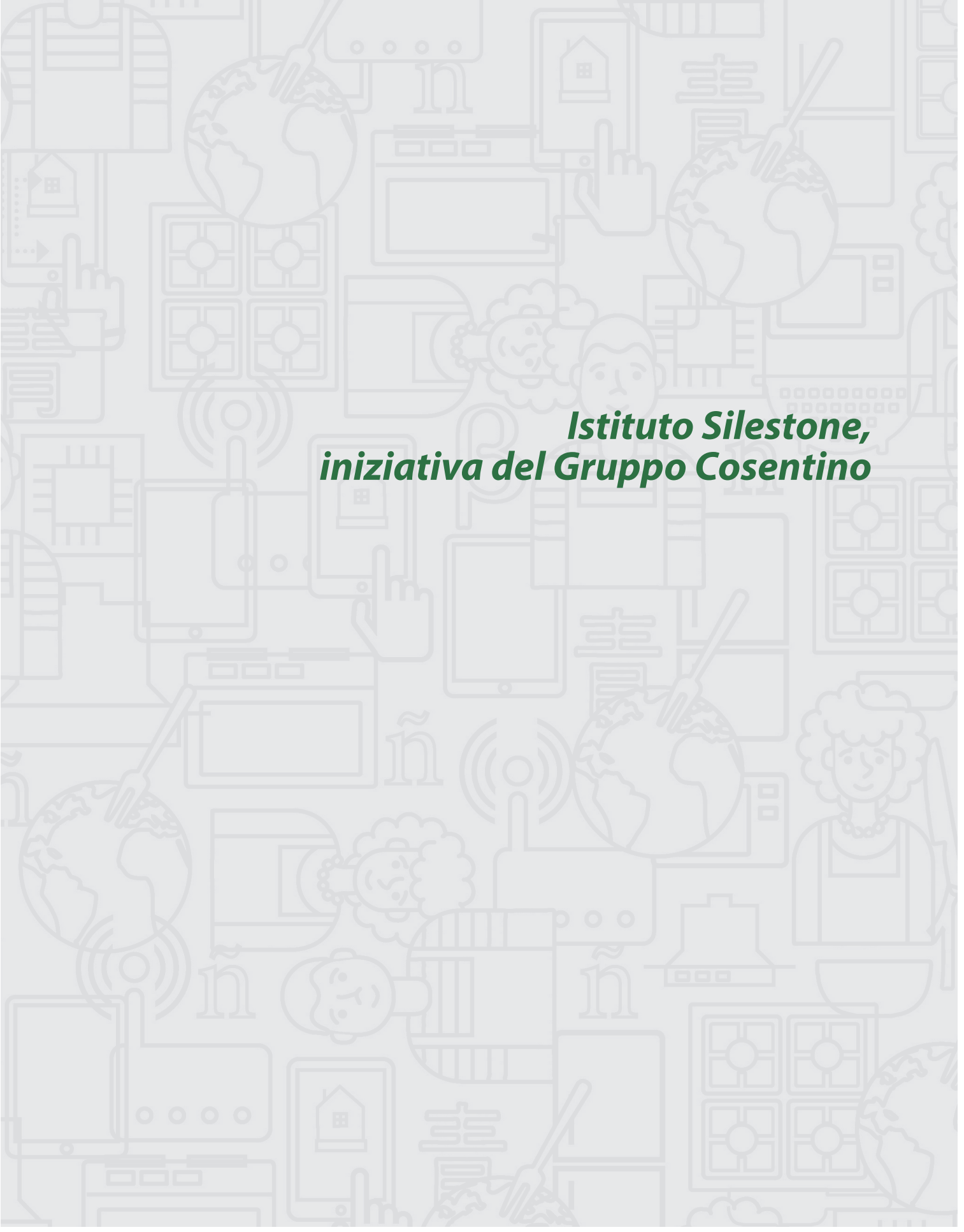
La coincidenza quasi unanime con cui il settore della cucina vivrà una trasformazione nei prossimi anni e la diversità delle tendenze osservate (evoluzione tecnologica, digitalizzazione, integrazione in casa, professionalizzazione culinaria, ecc.) obbligheranno ad affrontare la progettazione di questo nuovo modello di cucina con un approccio interdisciplinare. Necessariamente, i progetti dovranno contare sull'apporto di designer, architetti e designer di interni, ma anche - almeno nella definizione dei vari modelli da impiegare - di esperti in ambiti quali scienza dell'alimentazione, sociologia, psicologia o protezione ambientale.

Di fronte a questa sfida, i professionisti del settore considerano in maggioranza di essere preparati a rispondere alle nuove esigenze degli utenti, anche se si osserva una certa reticenza ad accettare la portata di questa trasformazione.

8. L'evoluzione dello spazio della cucina può dare impulso al miglioramento della salute e allo sviluppo dell'economia locale

Le riflessioni sull'evoluzione del ruolo della cucina nella casa fanno entrare in gioco l'impatto di questa trasformazione su altri aspetti non direttamente connessi con uso od equipaggiamento di questo spazio, tuttavia molto importanti. Tra le tendenze osservate, le più notevoli sono:

- **Miglioramento della salute**, l' impulso viene dato sia dalla generalizzazione dei metodi di cottura più sani, sia attraverso il consolidamento del movimento *foodie*, che fa propria la tendenza degli chef professionisti verso una cucina più sana.
- **Sviluppo dell'economia locale:** la cucina sana è direttamente collegata al consumo di ingredienti di stagione e alla difesa dei prodotti "chilometro zero" che possono contribuire allo sviluppo dell'economia locale di questo settore.
- **Impulso della coltivazione a casa**: parallelamente e grazie anche all'accesso a nuove tecnologie, alcuni esperti prevedono l'auge della coltivazione degli alimenti a casa.
- **Trasmissione delle conoscenze**: infine, come tendenza trasversale, è opportuno insistere sul ruolo della cucina come spazio collaborativo e creativo per apprendimento e trasmissione di nozioni di tutela della salute e culturali, sia in ambito famigliare, sia - grazie alla connettività - in un ambito molto più esteso.



Istituto Silestone, iniziativa del Gruppo Cosentino

Silestone Institute

L'Istituto Silestone è una piattaforma internazionale dedicata allo studio e divulgazione di conoscenze sulla cucina.

Dalla definizione di cucina come spazio sociale e di lavoro, l'Istituto Silestone promuove iniziative che contribuiscono a generare e divulgare conoscenze partendo da una visione pluridisciplinare: evoluzione delle abitudini, usi e comportamenti; buone pratiche, studio di materiali, utensili e mobili; applicazione della tecnologia; igiene e salute, ecc. Il suo raggio d'azione include sia l'ambiente domestico, sia quello professionale, intendendo la pratica professionale come base del sapere e dell'innovazione per trasferirli all'uso domestico.

L'operato dell'Istituto Silestone si estende a livello internazionale e funge da centro di riferimento e foro di scambio di opinioni e conoscenze gastronomiche, adattato a varie culture e società. In questo modo, ricerca il coinvolgimento di parti attive sociali appartenenti a vari ambiti: cittadini, istituzioni, organismi pubblici, organismi di regolamentazione, professionisti della salute, architetti, designer di interni, cuochi, ambientalisti, immunologi, opinion leader di ambito globale e rappresentanti del settore privato.

L'Istituto Silestone è una piattaforma promossa dal Gruppo Cosentino, leader mondiale della produzione di superfici in quarzo grazie a Silestone®.

www.silestoneinstitute.com/es

COSENTINO
imagine & anticipate

Il Gruppo Cosentino è una compagnia globale, spagnola e di proprietà famigliare che produce e distribuisce superfici innovative di elevato valore per il mondo dell'architettura e il design.

Come azienda leader del settore, il Gruppo Cosentino immagina e anticipa, assieme ai propri clienti e soci, soluzioni di design e valori che dannoispirazione alla vita delle persone. Questo obiettivo è possibile grazie a marchi pionieri e leader nei rispettivi settori quali Silestone®, Dekton® o Sensa by Cosentino®, superfici tecnologicamente avanzate che permettono di creare ambienti e design unici per la casa e gli spazi pubblici.

Attualmente il Gruppo Cosentino distribuisce i propri prodotti e marchi in più di 80 paesi e gestisce in forma diretta, dalla sua sede centrale ad Almería (Spagna), installazioni proprie in più di 20 di essi.

www.cosentino.es

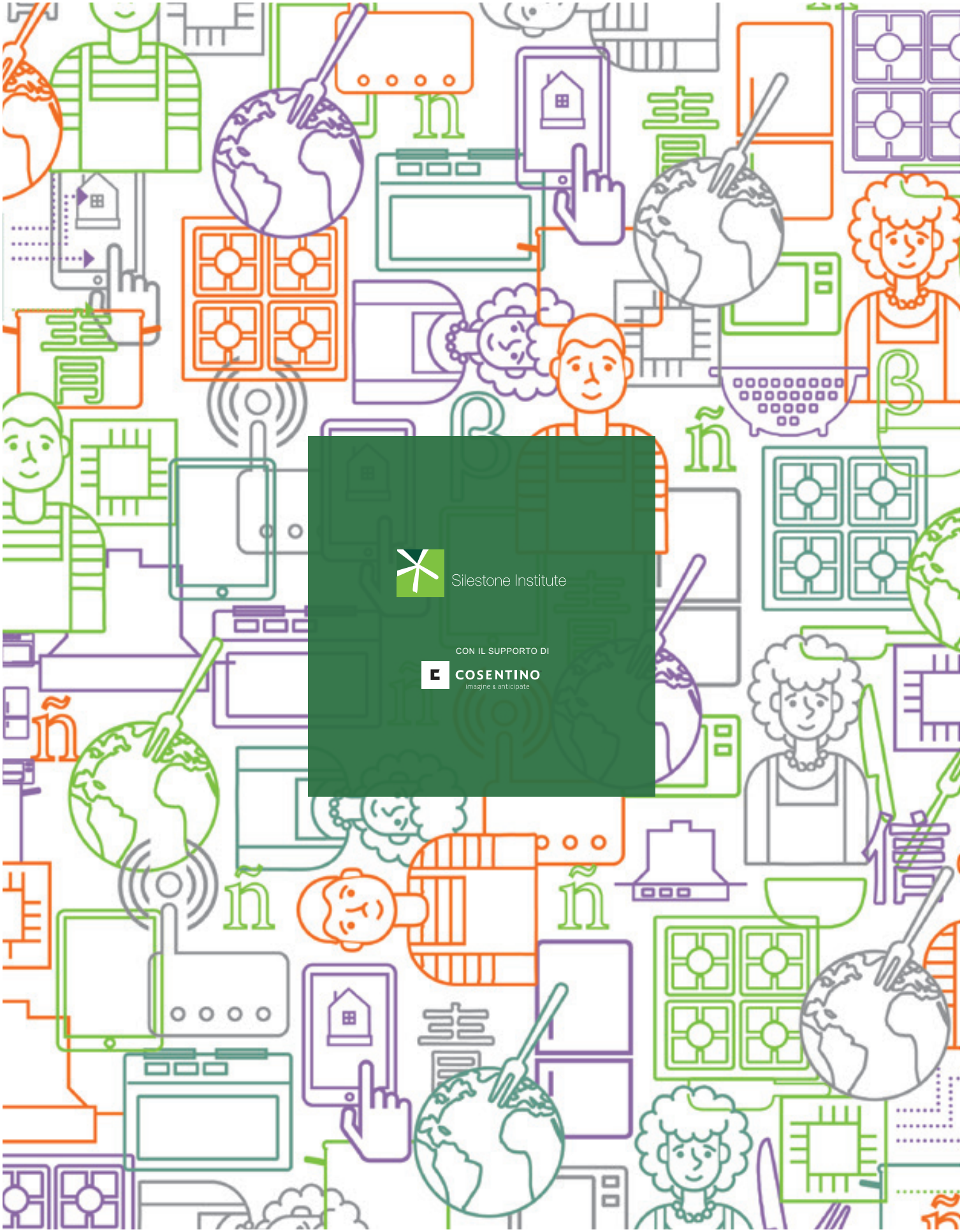
Ringraziamenti

Desideriamo ringraziare gli esperti di varie discipline che con i loro contributi hanno reso possibile questa pubblicazione:

Gastón Acurio
Andoni Luis Aduriz
Jonnie Boer
André Chiang
Alessandro Finetto
Einav Gefen
Sandy Gordon
Piero Lissoni
Vayu Maini Rekdal
Ignacio Martín
Patricia Moore
Piero Pracchi
Anabel Rodríguez
Susan Serra
Sian Supski
Camiel Weijenberg
Richard Wrangham

Ringraziamo Juli Capella, architetto e disegnatore, per aver scritto il prologo e il professor Jeremy Myerson dell'Helen Hamlyn Centre for Design (Royal College of Art) per l'ospitalità durante l'intervista a Patricia Moore a Londra.

Ringraziamo inoltre i *Cosentino Elite Showrooms* in Australia, Brasile, Spagna, Stati Uniti, Italia, Portogallo, Regno Unito e Svezia per la partecipazione al sondaggio.



Silestone Institute

CON IL SUPPORTO DI

COSENTINO

imagine & anticipate