

più importante la cucina dell' auto
and pans the best drum kit?

E' l'ordine il miglior cuoco?

LA CUCINA QUALE ANIMA DELLA CASA*

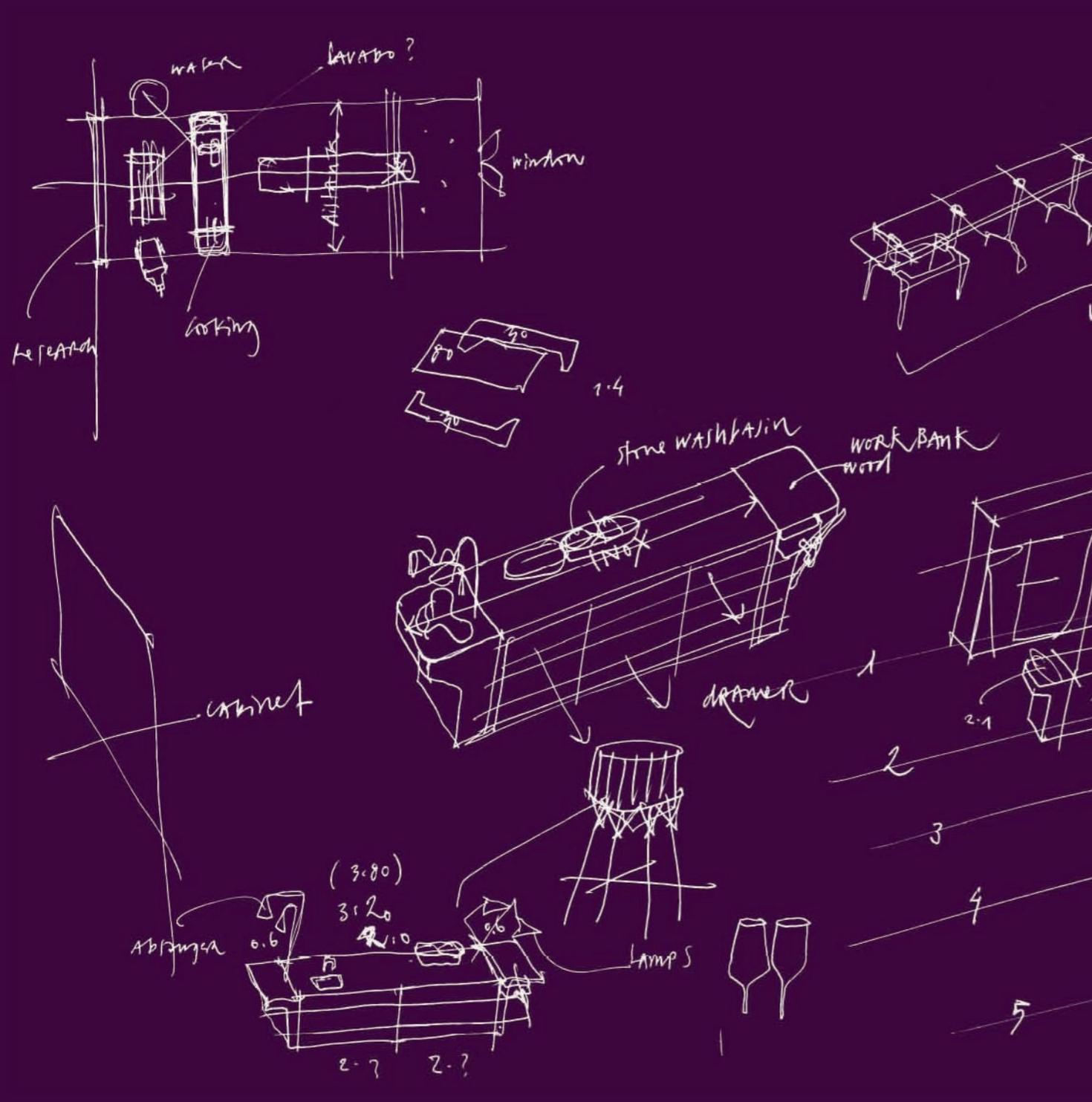
*THE KITCHEN AS SOUL OF THE HOME *by Alfredo Häberli for Schiffini*

Cosa ci fa il postino in
like a workshop? When did you

small can a big kitchen be? Chi

La cucina non è come un'officina?

Come se la cavavano le nostre nonne



UN NUOVO CONCEPT PER LA CUCINA E I SUOI ELEMENTI



A CONCEPT KITCHEN AND NEW KITCHEN ELEMENTS

Questo testo è solo il modesto inizio di un tema infinito. Ogni volta che comincio a lavorare su un tema nuovo, molte immagini affollano la mia mente. Sono immagini della mia infanzia o comunque legate a esperienze vissute: provengono soprattutto dalla mia collezione privata. Sono emozioni che riesco a spiegare solo in un secondo tempo.

Sempre le mie ricerche interessano un contesto molto ampio rispetto al tema centrale del progetto, perché per me il progettare è la conseguenza di un'evoluzione naturale, il rispetto dell'esistente che non ho la pretesa di soppiantare ma piuttosto di completare.

Ricordo ¹ che, appena sentivamo il campanello ² della cucina, noi quattro fratelli correvamo frenetici a tavola, come se potesse mancare un posto a sedere e si rischiasse di restare in piedi. Ma erano la fame e il profumo che si sentiva per tutta la casa a far brontolare il nostro stomaco. In un certo senso tutti noi consideravamo un privilegio la certezza di poter controllare sempre, anche se solo con un'occhiata, la cucina. Eppure sin da piccolo conoscevo il talento di mia madre, capace di cucinare bene sia per sei sia per sessanta persone. Non c'è quindi da stupirsi se mio padre si licenziò dal suo posto di dirigente di una ditta di cucine (!) per aprire con lei un ristorante. Anche lì la cucina industriale e la stanza per la preparazione delle portate erano il nostro soggiorno. Intorno al tavolo rotondo si facevano i compiti, si disegnava, si mangiava ma si preparavano anche i pasti. Al mattino io preparavo il mate argentino e, finché l'acqua non cominciava a bollire, suonavo la batteria ³, con i mestoli di legno sui pentoloni ⁴: alcuni emettevano un suono cupo, altri stridulo e chiaro. Lo strumento più divertente erano i coperchi. La frusta produceva il suono di un sonaglio.

Anche nella cucina dell'hotel dei miei nonni ⁵ non era diverso. Tutto era più arcaico. A un locale di 25 metri quadrati seguiva, formando una L, uno spazio con una cucina a gas. Un trogolo per lavare, degli scaffali a vista per le pentole, le spezie e le verdure, un tavolo grande (1.5 per 3 metri), con una panca stretta e tre sgabelli. Era tutto quello che c'era. La finestra sopra la cucina garantiva la ventilazione e allo stesso tempo permetteva di vedere l'entrata. A parete c'erano la caldaia a gas e un orologio. La radio per il radiogiornale d'obbligo si trovava sul tavolo di legno. Sul tavolo – uno solo per tutti gli usi – si preparavano i ravioli, si puliva la verdura, si tagliava la carne. Mettendo la panca e gli sgabelli sotto il tavolo, le mie Matchbox ⁶ avevano un meraviglioso grande spazio e potevo correrci intorno. Ma in questo spazio si cuciva anche, e il tavolo diventava la pedana per la prova degli abiti. Era provvisto anche di un cassetto ⁷ che conteneva tutto, tutti gli strumenti per tutte le attività. Era come un cilindro magico, rettangolare, con una maniglia in lamiera. La tavola in legno massiccio aveva i segni dovuti all'uso, ma ciò non aveva mai dato fastidio a nessuno. Questi segni raccontavano storie che ricordo ancor oggi.

This article is a very modest initial approach to a very wide-ranging question. Whenever I start working on a new project, lots of images come into my head. Images from my childhood or, in any case, images linked to my past experience: they mainly come from my private collection. They are emotions that I can only explain later on.

My experiments always touch on a much broader context than those lined to a central project, because for me designing is the consequence of a natural progression, which pays its respects to what is already there, and which I have no intention of replacing but just of completing.

I remember ¹ that when my three brothers and I heard the bell ring ² in the kitchen we would dash over to the table, as if there might not be enough room for us all to sit down and there was a chance we might end up standing. But it was hunger and the smell of food all over the house that made our stomachs rumble. In a certain sense we thought it was a privilege that we could always check out the kitchen, if only with a quick glance. Even when we were very young we knew how talented our mother was, capable of cooking good food for from six to sixty people. So it was hardly surprising that my father decided to give up his job as the manager of a branch of a kitchen manufacturer (!) to open his own restaurant with her. Here again the industrial sized kitchen and special room for preparing the food were our lounge. Sitting at the round table we would do our homework, draw and eat while the food was being prepared. In the morning I used to get the Argentinean maté ready and, while waiting for the water to start to boil, I used the ladles to play the drums ³ on the pots and pans ⁴: some of them made a dull sound, others rang out more clearly. The lids were the funniest instrument. The whisk actually rattled.

It was just the same in the kitchen of my grandparents' ⁵ hotel. Everything was much older. A room measuring 25 m2 led to an L-shaped space with a gas cooker. There you found a trough for washing, open shelves for pots and pans, spices and the vegetables, a large table (1.5 x 3 metres) with a narrow bench and three stools. That is all there was. The window above the kitchen provided ventilation and, at the same time, meant you could see the entrance. There was a gas boiler and a clock on the walls. The radio for listening to the news was on the wooden table. The table - the same one for everything - was used for preparing ravioli, washing vegetables and cutting meat. By shoving the bench and stools under the table, I could create a wonderfully large space for playing with my Matchbox ⁶ cars and running around them. But this is also where cooking went on, and the table even turned into a stand for trying on clothes. It also had a drawer ⁷ that held everything, all the tools and instruments. It was like a magical rectangular cylinder with a metal handle. The solid wooden table showed signs of wear and tear, but that never bothered anybody. The marks told stories I can still remember today.



1



2



3



4



5



6



7



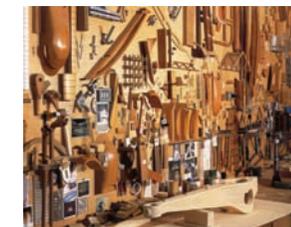
8



9



10



11

Ma perché chiamavamo cucina questa stanza? Era piuttosto uno spazio vitale⁸. Osservata dal punto di vista attuale la cucina di mia nonna (era il suo mondo) ricorda lo studio⁹ di Constantin Brancusi. La materialità, il colore, l'ordine. Come definisce il suo territorio uno chef? Che rapporto aveva mia nonna con le padelle? Con il tagliere o i coltelli? Ero ben conscio dell'importanza che aveva il suo libro di ricette scritte a mano, con i segreti dei piatti tramandati in famiglia. Anche oggi mia madre ha il suo libro di cucina personale¹⁰. Una volta imitai una salsa per gli spaghetti «alla puttanesca» che avevo assaggiato in un ristorante zurighese, le piacque tanto che la annotò subito nel suo libro. Tutti questi momenti, queste osservazioni sono personali, ma per me osservare è la forma più bella di pensare. Credo che nella mia vita ho passato più tempo in cucina che in soggiorno o in camera da letto.

Le prime immagini si mescolano con le considerazioni progettuali. Si potrebbe sostituire il tavolo con un banco di lavoro¹¹? Ci si potrebbe giocare anche a pingpong¹²? La cucina non è sempre anche l'anima della casa? In quale altro spazio siamo veramente noi stessi? In garage¹³, in bagno, in camera da letto? Perché non mangiare distesi¹⁴ o facendo il bagno¹⁵? Avere un divano in cucina? Che possibilità ci sono per mettere in relazione il bagno con la cucina? Perché non prendere l'aperitivo in cucina e poi mangiare in soggiorno intorno al caminetto?

Ormai si è già sperimentata l'apertura della cucina sul soggiorno, ma perché non in una qualsiasi altra direzione che possa coinvolgere i nostri sensi? Verso il garage per esempio? Verso il balcone o la terrazza? Il soggiorno finirà per essere così piccolo come lo è oggi la cucina e sarà usato solo per vedere la tv, o il blocco cucina sarà come un focolare attorno al quale ci si accomoda¹⁶? Cosa succede al centro dello spazio? Si può sviluppare l'idea di espandere la cucina in verticale? Una cucina a più piani o una cucina a forma di torre? E l'arte, perché non teniamo quadri e sculture in cucina? Rimane solamente il soffitto¹⁷? Cosa omettiamo? Cucinare non è creare in 3D con molti odori, sapori, rumori e tenendo conto del tempo? Oppure si vuole diminuire il dispendio di lavoro?

Dobbiamo porci le domande corrette, perché a mio avviso in esse c'è un gran potenziale da far emergere.

Come designer desidero delle idee dal carattere¹⁸ forte, un nuovo punto di vista su una funzione¹⁹ ben nota o la riscoperta di un tema. Sono convinto di generare piccole invenzioni²⁰ e di creare²¹ cose inconfondibili, di poter portare nella cucina tematiche²² completamente nuove, ma senza dimenticare elementi ben conosciuti²³.

Alfredo Häberli, progettista

*per gentile concessione
Abitare, n. 479/ febbraio 2008*

But why did we call this room the kitchen? It was more like a living space⁸. Looking back now, my grandmother's kitchen (it was her realm) was reminiscent of Constantin Brancusi's studio⁹. Substance, colour, order. How does a chef describe his own territory? What did my grandmother think of her pots and pans? How did she relate to her chopping board and knives? I was well aware of the importance of her handwritten recipe book containing the secrets of dishes handed down through the family. My mother still has her own personal cookery book¹⁰. I once copied down a recipe for a sauce for spaghetti «alla puttanesca» I had tasted in a restaurant in Zurich, and she liked it so much that she immediately noted it down in her book. All these moments and remarks are personal, but for me observation is the best form of thinking. I think I have spent more of my life in the kitchen than in the lounge or bedroom.

These initial images blend in with design considerations. Could the table be replaced by a work bench¹¹? Could you even play ping-pong¹² in the kitchen? Is not the kitchen always the real heart and soul of the home? In which other room are we really at home? In the garage¹³, bathroom, bedroom? Why do not we eat lying down¹⁴ or while having a bath¹⁵? Could we put a sofa in the kitchen? How might we bring together the bathroom and kitchen? Why not have an aperitif in the kitchen and then eat in the lounge around the fireplace?

Opening up the kitchen into the lounge has already been experimented with, so why not open it up in some other direction possibly involving our senses? Towards the garage for instance? Or the balcony or the terrace? Will the lounge end up being as small as kitchens are nowadays or will it only be used for watching television, or will the kitchen unit be like a fireplace for sitting around¹⁶? What will the middle of the space be used for? Could we develop the idea of extending the kitchen vertically? Could we design a kitchen built over various levels or a tower-shaped kitchen? And what about art, why don't we put paintings and sculptures in the kitchen? Does that just leave the ceiling¹⁷? Are we forgetting anything? Is not cooking like a 3-D creation with lots of smells, tastes and noises, which also involves time? Or might we focus on reducing the amount of work done in the kitchen?

We need to ask the right questions because, in my opinion, there is plenty of potential for development here.

As a designer, I am always on the lookout for powerful ideas¹⁸, a fresh point of view¹⁹ on a familiar function or the rediscovery of a past issue. I am sure I can come up with some little inventions²⁰ and create²¹ some unmistakable things, introducing brand-new themes²² into the kitchen, but without overlooking all those familiar features²³.

Alfredo Häberli, designer

*Courtesy
Abitare, n. 479/February 2008*



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



LA CUCINA QUALE ANIMA DELLA CASA?
...

Integrare la cucina con il resto della casa è un compito che richiede una visione globale e una progettazione attenta. La cucina deve essere un punto di incontro, un luogo dove la famiglia si riunisce e si diverte. Per questo è importante scegliere materiali e colori che si integrino con il resto dell'ambiente.

Un'idea di cucina moderna è quella che è funzionale e pratica, ma anche esteticamente piacevole. La cucina deve essere un luogo dove si può lavorare comodamente, ma anche dove si può rilassarsi e gustare i propri piatti.

La cucina è il cuore della casa, è il luogo dove si vive e si lavora. Per questo è importante che sia un luogo dove si può stare a lungo, un luogo dove si può sentirsi a casa.



Chi ha scoperto l'arte del cucinare?

L'ordine è il miglior cuoco?

I designer sanno cucinare? E se sì, quanti di loro?

E perché la patina autentica è così poco apprezzata?

L'idea di questa concept kitchen era di sollevare molte domande. Domande importanti o meno, razionali e intuitive, capaci di evocare nuove tematiche, nuove tipologie. Domande che aiutassero a concepire la cucina quale anima della casa. A tale scopo abbiamo realizzato una “concept kitchen”, per così dire, come spina dorsale della casa. L'architettura dello stand ricostruisce una casa in cui ogni locale o parete divisoria conduce sempre alla cucina, indipendentemente da come si entra.

Non fu forse il focolare la prima cucina? Perché il tavolo in legno fu per secoli il punto focale di tale spazio, il piano per ogni attività? Per me la cucina è come un'officina. O addirittura come un laboratorio. Un luogo dove si lavora e si sperimenta in modo artigianale.

Perché l'acqua scorre inesauribile dal rubinetto? Siamo consapevoli della sua provenienza? Di quanta acqua abbiamo bisogno ad ogni pasto?

Il serbatoio dell'acqua non è forse l'idea stessa, l'immagine che ci riporta davanti agli occhi il valore dell'acqua fresca? La fonte d'acqua, la fontana in pietra era il punto centrale di ogni villaggio. Come utilizziamo il lavello oggi? E quando cuciniamo? Dov'è la luce? Dove rimangono gli odori?

Mi sorprendo, passeggiando per il mercato, di quanto la mia voglia di cucinare ne sia stimolata. Migliaia di idee vengono alla luce. Sono immagini, odori, suoni e colori. E se avessi uno scaffale verticale attraverso cui tutti questi ingredienti mi potessero scorrere davanti come un film? Non allungherei semplicemente la mano per prendere ciò di cui avessi voglia? E se ogni giorno mi arrivassero i rifornimenti su un'Ape? Uno scaffale dalle grandi dimensioni rappresenta i prodotti freschi del contadino di un paesino in qualche parte d'Italia. L'Ape non dovrebbe necessariamente avere il marchio Schifflini. Anche solo bianco sarebbe già un sogno.

Come designer, mi possono ispirare anche un coltello o una padella in rame. Generalmente associo il rame in buona misura con la cucina.

Il calore e il colore, la patina, che oggi non accettiamo più. Come quella su noi stessi: l'età. Cosa voglio mostrare, cosa celare? E a chi?

Oggi non si può più fare a meno di spazi e volumi contenitori. Perché non stivare in alto? Stiriamo ancora in cucina? O tutto questo succedeva solo perché era necessario ottimizzare lo spazio in cucina? La cucina è proprio l'anima della casa! Io ci credo, e questa concept kitchen è il primo passo nella direzione di questo tema, che, in un modo o nell'altro, ci tocca tutti.

Who discovered the art of cooking?

Does tidiness make the best cook?

Do designers know how to cook and, if so, how many of them?

And why is an authentic patina so underrated?

The idea of this concept kitchen was to raise many questions; some important and some less so, some rational and some intuitive. Questions capable of evoking new themes and new typologies. Questions to help us understand that the kitchen is the soul of the home. This is why we have created this “concept kitchen”, in a manner of speaking, as the backbone of the home. The architecture of the stand reconstructs a house where every room or dividing wall always leads to the kitchen, irrespective of how you enter.

After all, was the hearth not the very first kitchen? Perhaps for centuries the wooden table was the focal point of this space, the worktop where everything was done? I see the kitchen as a workshop, or even as a laboratory. It's a place where one works and experiments with one's craft.

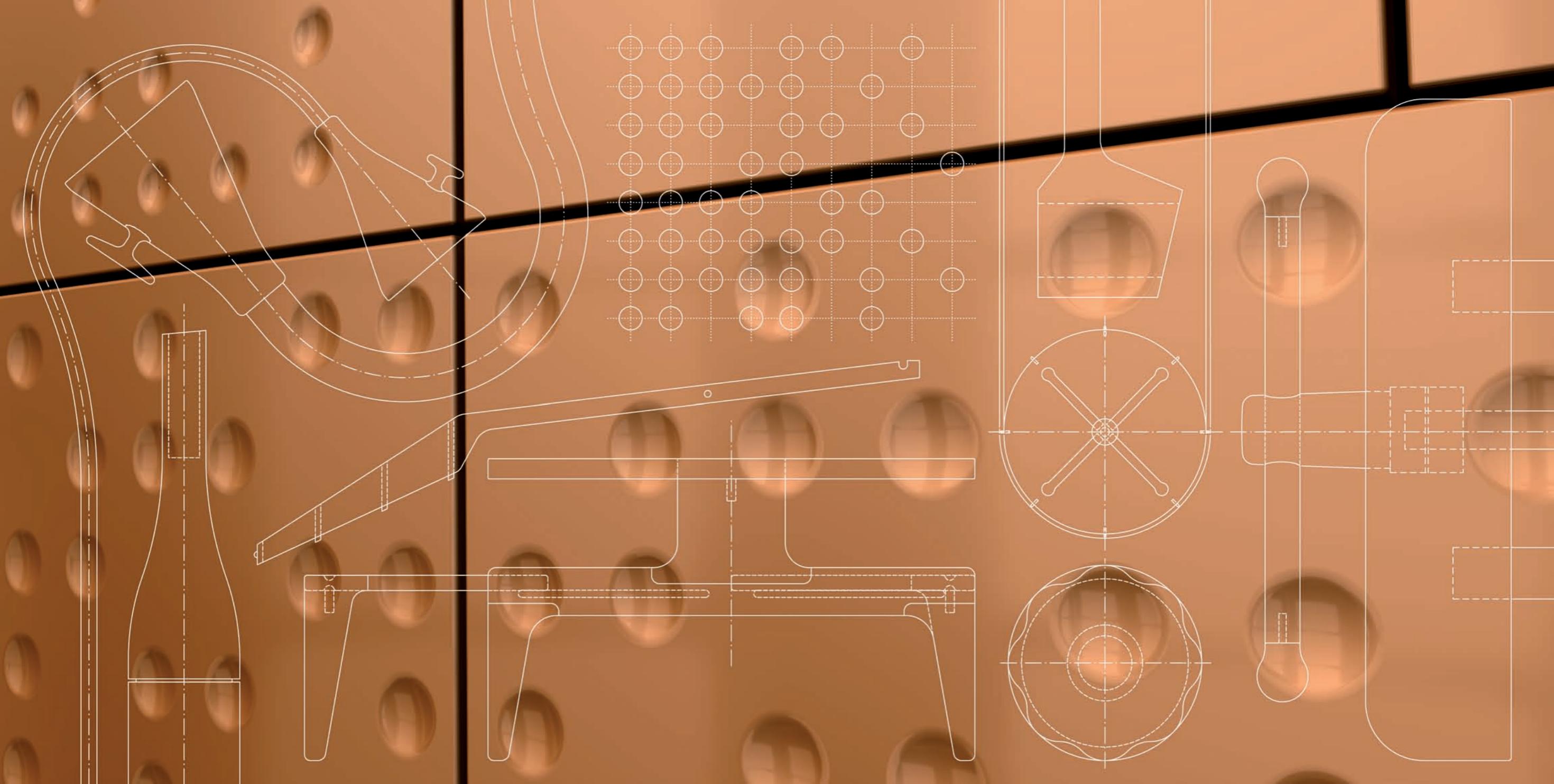
Why does water flow endlessly from the tap? Are we aware of where it comes from? How much water do we need for each meal? The water tank is perhaps the same idea, and isn't it an image that shows us the value of fresh water? The water source, a stone fountain, was the central point of every village. How do we use our sink today? And when we cook? Where does the light come from? And where do odours linger?

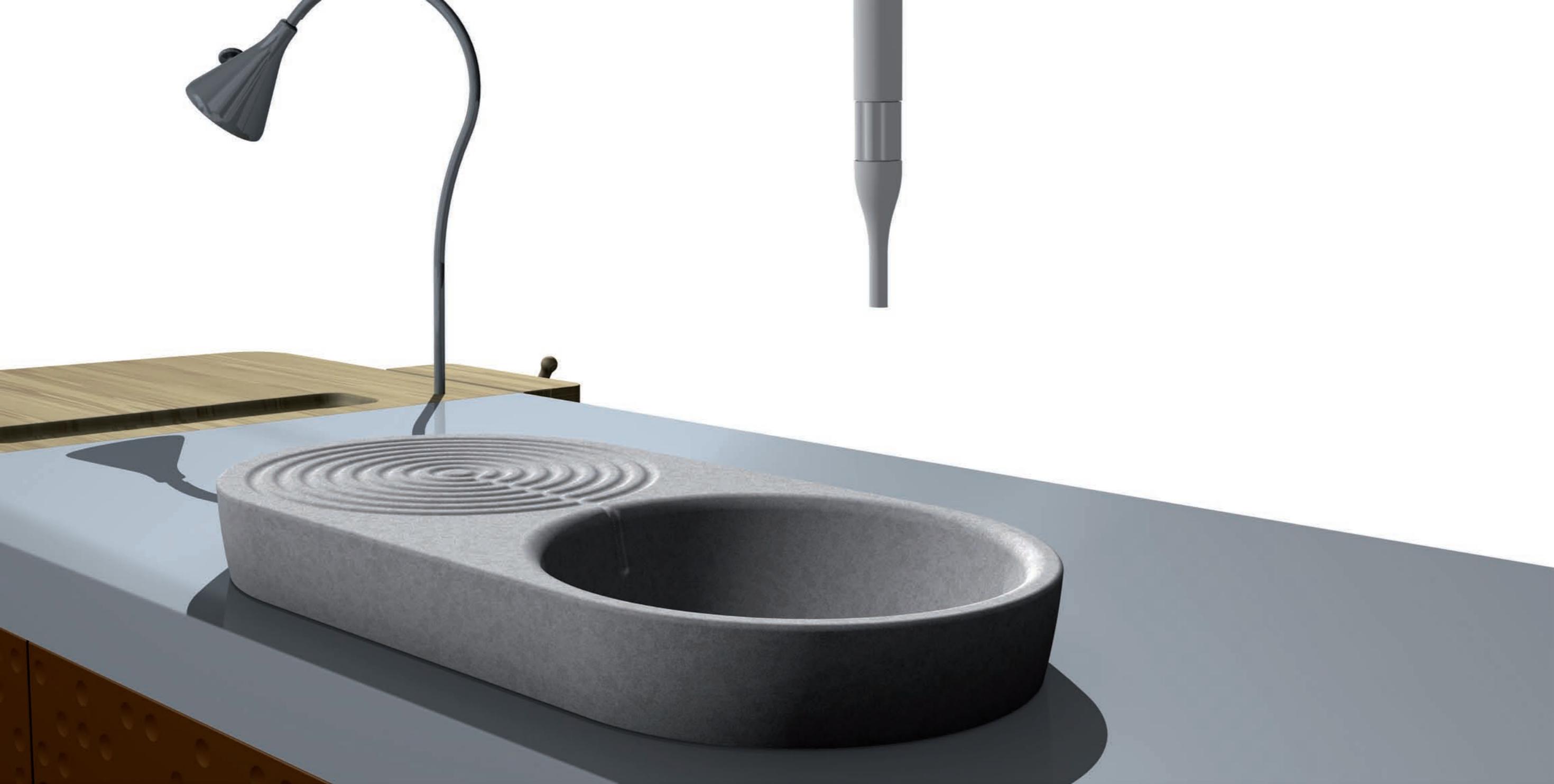
It always surprises me, when I walk through a market, how much it stimulates my desire to cook. Thousands of ideas come to mind – images, smells, sounds and colours. What if I had a vertical shelf, where all these ingredients could pass in front of my eyes like a film? Couldn't I just stretch out my hand to take what I wanted? And what if my supplies arrived every day in an Ape van? The large shelf represents the fresh produce grown by a farmer somewhere in Italy. The Ape van wouldn't need to carry the Schifflini trademark. Even if it were just white it would be a dream.

As a designer, I can also be inspired by a knife or a copper frying pan. I usually associate copper with the kitchen; its heat, colour and patina which we no longer accept today – like that which rests on us all: the patina of age. What do I want to conceal and what do I want to reveal? And to whom?

Today we need spaces and volumes as containers. Why don't we store things up high? Do we still iron in the kitchen? Or did this only happen because we had to optimise the kitchen space? The kitchen really is the soul of the home! I truly believe it and this concept kitchen is the first step in the direction of this theme which, in one way or another, touches us all.









Was nur hingekriegt
n sich eine Küche so wichtig
e the last time?
Isn't the kitchen more important than the car?
Wann hast du das letzte Mal ein Feuer gemacht?
ty came into the kitchen?
many?
Why is real patina that frowned upon?
er, das frische Eisen oder die tolle Küche?
posman doing on the kitchen table?

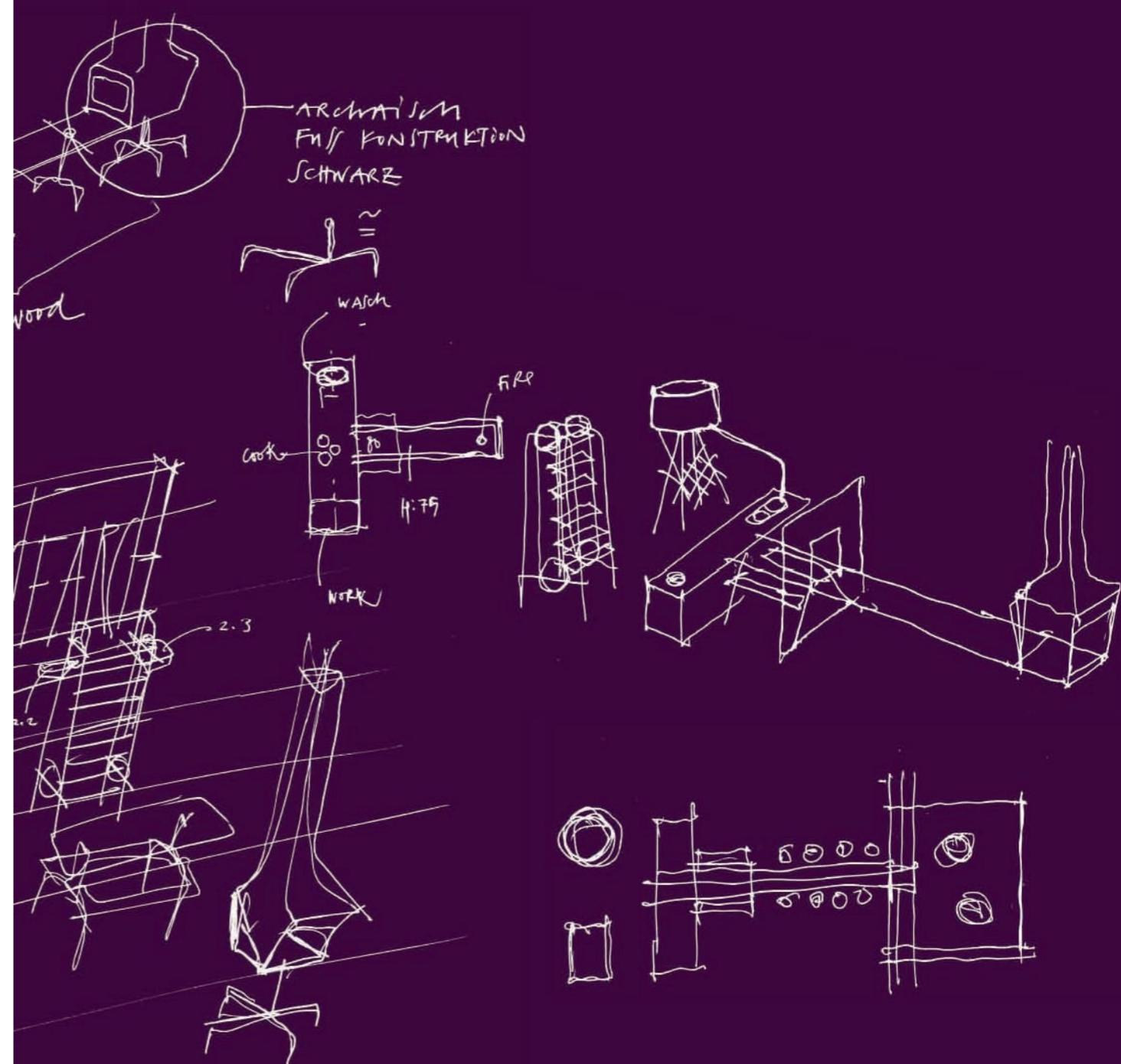
Wann kommt Wasser so selbstverständlich?
Gehst Liebe durch den Magen?
Ist die Küche das wichtigste?
Warum hängt hier keine Kette?
How did this my grandmother?
Is organizing the best task?
Wer ist denn immer die Best Person?
Wer sind die Küchen?
Wer überredet dich?

190

*Design: Alfredo Häberli, in collaboration with Samuel Kaufmann
Coordination: Alfonso Arosio & Giuliano Giaroli, Schiffini
Construction: Marco Traverso, Schiffini*

Schiffini Mobili Cucine spa
Via Genova 206
19020 Ceparana (Sp) - Italy
Tel +39 0187 95 01
Fax +39 0187 93 23 99

schiffini.it



l'acqua esca dal rubinetto? Non è
become so aseptic? Are pots
a kitchen take itself so seriously?
cattivo con le mie dita?
fuoco? Is tidiness the best cook?
l'amore passa dallo stomaco?
la buona cucina o la bella cucina?
segni del tempo? Isn't a kitchen
dal mio piatto? How
Sì? E quanti?
Perché qui non ci sono quadri?

SCHIFFINI 2008