

IMMA FORINO

Fra gender e design: la cucina italiana

Lenta, complessa e non priva di contraddizioni è stata l'affermazione delle donne italiane al di là degli stereotipi di genere prescritti dalla società, la cultura, i media, la pubblicità. Se nel faticoso dopoguerra e sino alla metà degli anni sessanta impera il modello della casalinga "a tempo pieno", in seguito questo è contraddetto dalla realtà dei fatti poiché, per far quadrare il bilancio familiare, la donna è oberata dalla "doppia presenza" sul fronte interno – il lavoro familiare, gratuito – ed esterno – il lavoro professionale, mal remunerato. Nel frattempo, e per circa altri due decenni, il suo ruolo in seno alla società continua a essere incarnato dall'ambiente della cucina, luogo esistenziale prima ancora che funzionale al nutrimento e al benessere della famiglia. Cucinare, lavare, stirare, cucire, seguire l'educazione scolastica dei figli, gestire l'economia domestica sono i quotidiani esercizi che la padrona di casa svolge per lo più in cucina: il retaggio della cultura contadina e popolare, peraltro sottolineato in precedenza dall'espressione "familista" del Fascismo¹ – la cucina come centro di produzione e di cura –, nel dopoguerra è riattualizzato e accresciuto di importanza dalle lusinghe del consumismo, che trasformano la cucina da luogo di produzione a spazio di consumo di beni – gli alimenti pregiati come la carne rossa o lo zucchero, gli elettrodomestici grandi e piccoli –, che nel passato erano stati appannaggio di pochi privilegiati.

Nonostante l'inventività delle soluzioni proposte, seppure in linea con le correnti idee europee e statunitensi, nel dopoguerra gli architetti italiani rimarcano lo stereotipo di genere che lega la donna a quello spazio domestico, pur accogliendola in un nuovo ambiente, organizzato e igienico, dove il camino in uso fin quasi agli anni trenta è ormai abiurato né vige più l'accozzaglia di mobili di varie misure e altezze, sostituita da un insieme composito e studiato in ogni dettaglio. All'interno di una trama più o meno mono-tonale, si possono però far venire alla luce gli inserti di alcune progettiste che, in qualità di collaboratrici o di firme uniche, provano a comporre un diverso universo domestico.

Alcune autrici italiane ripercorrono in parte le tracce di coloro che in Europa le avevano precedute nel ventennio antecedente, talvolta tentando di sovvertire i ruoli di genere, talaltra assecondandone gli stereotipi, in sperimentazioni complessivamente tese a razionalizzare l'ambiente della cucina per alleviare

chi in essa opera. Non va, d'altra parte, dimenticato che le professioniste italiane lavorano in un contesto culturale diverso dalle contemporanee europee, con minori spazi d'azione e pochi riconoscimenti, eredità del passato sociale e politico del Paese da cui è difficile emergere. Sebbene sia ormai studiato con attenzione il ruolo delle progettiste nell'ambito della storiografia architettonica e del design nel Novecento,² non sempre è stato loro ascritto il contributo personale alle strategie del cambiamento sociale attuabile nell'ambiente domestico. Eppure, è anche attraverso il progetto della cucina che si aprirà la strada alla stagione rivoluzionaria del Sessantotto e al sovvertimento di regole e costumi introiettati in tempi più remoti.

Nel delineare una lettura critica del contributo delle progettiste italiane al rinnovamento del luogo della cucina e dei suoi riverberi sulla condizione femminile e, in senso ampio, familiare, il saggio si muove nell'ambito degli studi storici dell'architettura, dell'arredamento e del design, ma non fa a meno di addentellarsi con la storia sociale e della famiglia, in particolare italiana.³ Le fonti di riferimento per i diversi progetti sono soprattutto attinte da riviste specializzate dell'epoca e da archivi.

La casalinga a “tempo pieno”

L'Italia emerge sconfitta dalla seconda guerra mondiale: il Paese è allo stremo nonostante il tardivo sodalizio con gli Alleati dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943 e, a fine conflitto, gli aiuti economici giunti con l'European Recovery Plan (il Piano Marshall, 1948-1951) e l'adesione al Patto Atlantico (1949). La moneta nazionale è del tutto svalutata, mentre evidenti sono il vuoto di autorità e di senso dello Stato; la popolazione civile è stata decimata dai bombardamenti e dall'indigenza, il ritorno a casa dei reduci è difficile e lento. Per diversi anni dominano banditismo e traffici illegali e la miseria affama quasi tutti i ceti sociali. Condizioni abitative disastrose o disagiate – molte abitazioni urbane non hanno elettricità, acqua o propri servizi igienici –, carenza di combustibile e di generi alimentari essenziali, mancanza di lavoro costringono i contadini e i mezzadri all'immigrazione verso l'Europa o le città del Nord Italia, benché anche i giovani della classe media si spostino dal Centro o dal Sud in cerca di migliori prospettive esistenziali.

La vera mobilità sociale inizia dagli anni cinquanta, sebbene il miglioramento della qualità di vita e dei consumi tocchi in principio solo una parte del Paese, poiché ne sono ancora esclusi le aree rurali e alcuni ceti sociali.⁴ A beneficiare del “boom economico” è soprattutto la classe media delle città settentrionali, anche se viene incentivata la spesa statale per l'istruzione, la sanità, l'assistenza, la previdenza. Malgrado l'evoluzione della società italiana verso

un generale stato di benessere, che avrà il suo culmine durante gli anni sessanta, la sfera civile è ancora regolata da leggi contrassegnate dall'impronta "familista" del precedente ventennio fascista⁵: se la recente ammissione al voto garantisce alle donne la partecipazione politica alla vita dello Stato, il vetusto Codice civile (1942) ne regola la posizione all'interno della famiglia, disegnandone – insieme all'imperante dottrina cattolica – il ruolo nella collettività secondo un usuale stereotipo di genere: la moglie è subordinata al marito nei rapporti personali e patrimoniali, mentre è previsto un trattamento impari fra i figli naturali e i nati al di fuori del matrimonio. Inoltre, l'adulterio femminile è punibile in modo diverso da quello maschile, lo stupro è qualificato come "offesa al pudore" e non perseguibile penalmente, le pratiche contraccettive o la propaganda a favore di esse sono sanzionate per legge.

Il centro della famiglia italiana del dopoguerra è la casalinga "a tempo pieno": intorno alla sua figura "progressivamente si costruisce e si diffonde presso tutti i ceti quel modello di famiglia spazio del privato, in quanto centro sia di affetti che di servizi alle persone, organizzatrice e insieme ambito dei consumi, che diverrà esperienza diffusa e nuovo modello di normalità".⁶ Moglie e madre, nutrice ed educatrice, la donna è pure responsabile dei servizi di cui la famiglia deve farsi carico in rapporto alle inefficienti istituzioni statali. All'aumento della complessità delle sue mansioni corrisponde, però, "la sottovalutazione sociale di questo lavoro, considerato solo come offerta d'amore obbligatoria, severamente giudicata dall'esterno e dal marito/padre".⁷

Il modello della casalinga *tout court*, cui fa da contraltare il capofamiglia quale unico procacciatore di reddito, è diffuso efficacemente dai media e dalle accattivanti pubblicità e resisterà a lungo nell'immaginario collettivo;⁸ ma la realtà sovente lo contraddice, perché sin dall'immediato dopoguerra così come nelle decadi successive il sostentamento delle famiglie necessita anche del salario, seppure saltuario o non accreditato, delle donne, la cui vita inizia a essere caratterizzata dalla "doppia presenza" – teorizzata dalla sociologa Laura Balbo⁹ e indagata dal Griff (Gruppo di ricerca sulla famiglia e la condizione femminile)¹⁰ – nell'ambito domestico e in quello del lavoro "fuori casa". È l'ambivalente impegno su due fronti, l'uno e l'altro sottostimati: la cura della famiglia e la gestione domestica (il così detto "lavoro familiare")¹¹ del tutto gratuiti; il lavoro professionale per lo più retribuito con salari inferiori a quello del comprimario maschile, nonostante l'approvazione della legge a tutela delle lavoratrici madri (1950) sembri prospettare un orizzonte più paritario fra uomini e donne.

La cucina come centro esistenziale

All'idealtipo della casalinga a tempo pieno perseguito dal comune sentire corrisponde un'abitazione che ha al centro la cucina quale suo laboratorio operativo e postazione di comando. Fra le aspirazioni delle famiglie italiane non vi è solo l'acquisto della prima casa, ma anche il rifornimento di elettrodomestici "salva-tempo"¹² (il frigorifero e la lavatrice – per la lavastoviglie si dovranno attendere proventi maggiori)¹³ e l'arredamento di una cucina ben organizzata, in cui la donna possa trascorrere felicemente la maggior parte della giornata. Sono beni a cui accedere con pagamenti rateali e diversi sacrifici, ma considerati necessari non solo al benessere familiare quale simbolo di sicurezza e posizione sociale raggiunta, ma anche al rafforzamento identitario della persona che ne usufruisce. È un modello esistenziale e di consumo presente in Italia nel secondo dopoguerra e che sembra più o meno direttamente ispirato agli Stati Uniti, nelle cui *assembled kitchen*¹⁴ – illustrate sulle riviste o al cinema con ridenti e belle donne in grembiule – vigono piani di lavoro senza soluzione di continuità, superfici plastiche facilmente lavabili, lavelli in ceramica o in acciaio inox, innumerevoli contenitori, elettrodomestici piccoli e grandi. L'importanza dell'ambiente della cucina è, peraltro, sottolineata in Italia dalla stampa femminile (le riviste *Gioia*, *Grazia* o *Annabella*), i testi educativi rivolti alle donne (per esempio la *Moderna Enciclopedia Femminile*, 1956) e gli aggiornati ricettari (come *Il cucchiaino d'argento*, 1950), mentre i periodici specializzati (*Domus* e, dalla seconda metà degli anni sessanta, *Abitare* e *Ottagono*) o le raccolte antologiche (per lo più pubblicate dagli editori Ulrico Hoepli e Görlich di Milano) offrono spunti, idee e progetti per il suo moderno arredamento, congiuntamente alle innumerevoli réclame di insiemi componibili e di serie proposti dalla rinnovata industria mobiliara.

Quasi a riverberare le insite contraddizioni di una società in evoluzione dalle dolorose ferite inferte dalla guerra a una migliorata condizione economica, lo spazio della cucina oscilla fra un'accesa compressione spaziale – il "cucinino" derivato dal razionalismo europeo anteguerra – per lo più presente nelle case di edilizia economica, in modo da lasciare più spazio al soggiorno-sala da pranzo, e la massima socializzazione – tratta dall'esempio americano –, in cui l'ambiente non è solo un luogo di lavoro, ma anche un tinello in cui la famiglia si riunisce quotidianamente. Dal punto di vista delle utenti, inoltre, la conquista di una cucina attrezzata di tutto punto rappresenta per chi prima non l'aveva uno status sociale finalmente raggiunto; mentre per coloro che, dedite allo studio o al lavoro, lo hanno accantonato per dedicarsi interamente alla famiglia, "cancellare" la cucina, o viceversa porla al centro, possono costituire strategie, insieme pratiche e simboliche, per ricollocarsi nello spazio e nelle relazioni familiari".¹⁵

Nella maggioranza dei casi la rilevanza della cucina all'interno dell'abitazione contribuisce a consolidare il ruolo femminile secondo il comune stereotipo di genere, che vede la donna dedita al lavoro familiare: "Se tutti gli ambienti della casa hanno grande importanza per la donna, è certo però che in Italia nella cucina ella debba trovarsi completamente a suo agio; qui infatti passerà molte ore della sua giornata e se l'ambiente sarà ben organizzato e confortevole, non consumerà inutilmente le forze ed il tempo che le altre cure della casa le richiedono", si legge fra i diktat della *Moderna Enciclopedia Femminile* (1956).¹⁶ D'altronde, le autrici del fortunato ricettario *Il cucchiaino d'argento* (1950) sottolineano quanto sia ormai indispensabile avere a propria disposizione un luogo progettato secondo i dettami moderni dell'architettura e dell'arredamento, perché alla casalinga siano risparmiate un po' le forze:

La cucina di oggi, se ha perduto qualcosa della sua accogliente, cordiale atmosfera, ha tuttavia guadagnato in razionalità ed igiene, e le modernissime cucine, chiare, luminose, con una bene intesa disposizione dei mobili, sono in fondo soprattutto studiate in modo da facilitare al massimo la padrona di casa tanto spesso priva oggi di personale di servizio, o con personale ridotto ad una sola persona e non sempre esperta, la non lieve fatica della preparazione dei pasti.¹⁷

Prima che spazio architettonico, la cucina è quindi un *topos* sociale e culturale, la cui esistenza avvalorava il ruolo femminile nella società italiana durante il dopoguerra e nel successivo boom economico. Piccola o grande che sia, e a seconda del tipo di casa e di utenti più o meno benestanti cui è destinata, in essa confluiscono parte delle economie di famiglia, ma anche l'interesse degli architetti e dell'industria nazionale. I primi ne fanno un campo di sperimentazione progettuale, in parte sulla falsariga delle esperienze europee e americane anteguerra, ma cercando comunque una linea estetica originalmente "italiana"; di converso, l'industria si libera dalle pastoie della piccola conduzione familiare, limitata alla falegnameria per i mobili o alla lamiera verniciata per gli elettrodomestici, e inizia a investire in ricerca e innovazione – design, materiali, processi produttivi, marketing – per cogliere fasce di mercato sempre più ampie, in Italia e in Europa.¹⁸

La cucina italiana del dopoguerra

Negli anni precedenti il secondo conflitto mondiale sono fondamentalmente due le tipologie spaziali e di arredamento per le nuove cucine, l'una riconducibile alle ricerche del razionalismo europeo, l'altra agli studi "scientifici" statunitensi. Se per i primi è innegabile l'apporto teorico di architetti come Bruno Taut¹⁹ e Alexander Klein,²⁰ il prototipo di cucina

razionalista più noto, quanto imitato, è la Frankfurt Küche (1926-1928) messa a punto da Margarete Schütte-Lihotzky [fig. 1]. Presentata alla mostra *Die neue Wohnung und ihr Innenausbau* [Il nuovo appartamento e le sue dotazioni] (Francoforte 1926),²¹ in pochi anni ne sono realizzati più di diecimila esemplari, oltre a diventare un importante riferimento funzionale ed estetico da esportare in altri paesi. Concentrata in meno di 6 mq, la Cucina di Francoforte offre un efficiente modello di laboratorio domestico, facilmente replicabile nei nuovi alloggi di edilizia convenzionata. Rispetto all'abitudine nordeuropea di cucinare e mangiare insieme – e talvolta dormire – nella stessa camera, Schütte-Lihotzky progetta un piccolo spazio attrezzato con arredi fissi in legno, antropometricamente dominato dalla padrona di casa, ma escluso al resto della famiglia per ragioni igieniche.

Negli Stati Uniti, invece, le proposte abitative pubblicate durante l'Ottocento dall'insegnante di Economia domestica Catharine Beecher²² e gli studi "scientifici" novecenteschi (coagulati nella disciplina dello Scientific Housekeeping) – derivati dall'applicazione all'abitazione dei principi tayloristici sull'organizzazione del lavoro in fabbrica – della giornalista Christine Frederick²³ e della psicologa industriale Lillian Moller Gilbreth,²⁴ aprono la strada alla successiva "cucina all'americana". Identificata dal "sistema basipensili", in questa cucina gli arredi sono composti in linea in un ampio spazio – aperto anche ai familiari – e gli elettrodomestici sono integrati nei mobili [fig. 2].

Sulla falsariga di queste tipologie gli architetti italiani operanti nel dopoguerra sviluppano modelli di cucina per lo più differenziati per classi sociali: il laboratorio razionalista per le meno abbienti o gli affittuari della piccola borghesia; la stanza ampia e dotata di *office* o anti-cucina per i ceti borghesi e alto-borghesi, che hanno ancora a disposizione dei domestici. Il tentativo comune è comunque educare il pubblico a preferire un locale che, per quanto di servizio, sia più organizzato e igienico rispetto al passato. A tal ragione i progettisti sottolineano sulle riviste di settore o sui manuali specialistici quanto sia importante progettare *a priori* questo ambiente della casa, anche rinnegando una certa disposizione tradizionale degli assetti spaziali.

L'architetto Marco Zanuso è fra i primi a segnalare l'arretratezza delle cucine nazionali, le loro precarie condizioni di igiene, la difficoltà economica ad acquistare elettrodomestici come il frigorifero, "apparecchio di lusso, [ma] necessario".²⁵ Se nei fatti ripropone gli schemi razionalisti di distribuzione e organizzazione del lavoro affermatasi nel Nord Europa, ma adattandoli a varie misure (cucina grande, piccola, in nicchia, ecc.), d'altra parte demistifica alcune abitudini consolidate, come il tavolo per le preparazioni posto al centro dell'ambiente, che suggerisce di sostituire con mobili più contenuti e posti là dove siano realmente comodi. Inoltre, l'architetto auspica il confronto diretto

e costante con la committenza, per non risolvere il progetto in soluzioni meramente formali e poco aderenti ai suoi veri bisogni.

Consapevoli di quanto la “cucina all’americana” sia ancora un bene di lusso, inaccessibile alla maggior parte dei connazionali, altri architetti si fanno promotori di una “linea italiana” adatta alle case d’affitto quanto a quelle di proprietà. Mario Tedeschi consiglia arredi semplici e smontabili a partire da una unità di base minima, l’armadietto singolo in legno, da moltiplicare, capovolgere e disporre a seconda delle varie necessità.²⁶ Attualizzando e completando concetti precedentemente espressi sulla razionalizzazione dello spazio²⁷ – come l’analisi dei percorsi dell’approntare le vivande e servirle a tavola, lo studio planimetrico e del tipo di famiglia (con o senza servitù), il progetto dettagliato di tutti gli elementi completo di preventivo –, Carlo Perogalli auspica, invece, il superamento della produzione artigianale per arrivare alla standardizzazione e produzione industriale di tutti i componenti della cucina, in modo da facilitarne il montaggio e alleggerire il costo finale per gli utenti.²⁸ Infine, la ripresa economica del Paese sembra riverberarsi nelle notazioni del manuale *Architettura pratica* (1954) di Pasquale Carbonara, che dedica ampio spazio a pregevoli esempi d’Oltreoceano e ripropone l’uso dell’anti-cucina, interposta fra il luogo di lavoro e la sala da pranzo, quale necessario ambiente di organizzazione del servizio a tavola da parte di una domestica.²⁹

Queste idee teoriche sono concretamente sviluppate in progetti di arredamento raffinati quanto elitari da autori come Vico Magistretti, Lodovico Barbiano di Belgiojoso, Enrico Peressutti e Ernesto Nathan Rogers (BBPR), Renato Radici, Alberto Rosselli, e realizzati con perizia da artigiani e falegnami;³⁰ nei primi sistemi di cucina di serie, come Multiblock in lamiera zincata e verniciata, prodotto da Sagsa nel 1946; in alcune sperimentazioni per alloggi economici, quale il quartiere dimostrativo QT8 a Milano (1946-1956).³¹ Rivolte a un pubblico borghese o a utenti con minore disponibilità economica, le cucine del dopoguerra si distinguono per una qualità estetica lineare, riflessa da forme compatte e squadrate, laccature chiare del legno, superfici lavabili in formica o linoleum, pensili sagomati a 30° gradi con antine scorrevoli in vetro sabbato. In tutti i casi, e nonostante l’eleganza compositiva delle soluzioni offerte, gli architetti italiani danno per scontata la posizione della donna, utente e consumatrice, quale figura di riferimento dello spazio familiare e, nei fatti, relegata in cucina – a eccezione di coloro che, appartenendo a ceti sociali abbienti, si servono almeno di una cuoca e di una cameriera e possono dirigere il lavoro più a distanza. Lo stereotipo di genere è quindi acriticamente accettato e mai contraddetto, non prendendo in considerazione la condivisione delle mansioni domestiche fra i componenti della famiglia né la conseguente “a-genderizzazione” degli ambienti della

casa. Segnatamente la cucina resta femminile, lo studio maschile.

Design e gender in Europa

Verso la fine della prima guerra mondiale in Europa si fa strada l'idea che il progetto della cucina sia un campo di sperimentazione su misura per le nuove progettiste. In Inghilterra risuona il monito di Costance Peel che nel manuale *The Labor-Saving House* (1917) si avvale degli stereotipi di genere per ripensare diversamente alla professione dell'architetto:

Gli uomini, come regola generale, non devono tenere in ordine la casa, né svolgere il lavoro domestico, quindi non sorprende che [certi] dettagli sfuggano alla loro conoscenza. Per questo motivo ogni architetto, se è un uomo, dovrebbe annoverare una donna intelligente, piena di risorse, ed esperta tra il suo staff. Oppure, perché non dovrebbe essere l'architetto una donna?³²

L'incoraggiamento è raccolto ed esplorato già nel periodo precedente la seconda guerra mondiale, in cui non mancano le progettiste: fra le prime Benita Otte, che disegna con Ernst Gebhardt la cucina con piani continui per la casa dimostrativa Am Horn nell'ambito dell'esposizione del Bauhaus (Weimar 1923),³³ e la già citata Margarete Schütte-Lihotzky. Operante fra Vienna e Francoforte, quest'ultima progetta la tipologia rivoluzionaria della *Arbeitsküche* [cucina-laboratorio], incarnata dalla Frankfurt Küche, benché per sua stessa ammissione ella non sappia cucinare né svolgere le faccende domestiche.³⁴ Successivamente destina a insegnanti e impiegate un altro tipo di alloggio: la *Einliegerwohnung* (1927) è concepita come una stanza d'affitto indipendente, all'interno di blocchi residenziali destinati a famiglie, situata all'ultimo piano dello stabile. Si tratta di un monocale dotato di balcone per rilassarsi o leggere al sole, contenitori incassati nel muro, un letto in alcova, una minuscola cucinetta e, in una nicchia, un lavabo per l'igiene personale (i servizi igienici completi sono esterni).³⁵ Nonostante la semplicità delle abitazioni, gli affitti risultano troppo cari per le impiegate o le insegnanti, così che vengono per lo più utilizzate da giovani professioniste, edulcorando il programma sociale a esse sotteso da Schütte-Lihotzky.

Autrice di un noto manuale sull'organizzazione del lavoro domestico, *Der neue Haushalt* (1926),³⁶ Erna Meyer verifica le proprie teorie di razionalizzazione del lavoro domestico contribuendo al progetto della cucina per le case dimostrative di J. J. P. Oud alla *Weissehof Siedlung* (1927). In seguito, allestisce con Hilde Zimmermann la *Stuttgarter Kleinküche* nell'ambito della esposizione *Siedlung und Wohnungen* (Stoccarda, 1927) e, un anno dopo, con Hanna Löw la *Münchner Küche*.³⁷ Entrambi i progetti per famiglie senza personale di servizio rimarcano una differenza concettuale con la cucina di

Schütte-Lihotzky, perché sono spazi più ampi e aperti sul salotto, sfidando il credo igienista che considera improponibile la commistione di ambiti così diversi.

Se le cucine di Schütte-Lihotzky e di Meyer sono essenzialmente rivolte al cetto operaio o piccolo-borghese, nel decennio successivo Lily Reich promuove spazi destinati a emancipate lavoratrici. Alla mostra *Die Wohnung unserer Zeit* (Berlino, 1931),³⁸ coordinata da Ludwig Mies van der Rohe, presenta un elegante appartamento, con un bagno completo e un'ampia area dedicata allo studio. La cucina – quasi a rimarcare il poco tempo che a essa può dedicarvi una donna in carriera – è ridotta a un armadio, che funge da divisorio dell'abitazione. Le ante nascondono i fuochi e le pentole, mentre un ampio sportello a ribalta si può trasformare in un piano da appoggio o per accomodarsi a desinare.

In Inghilterra, invece, la riformista Elizabeth Denby – sostenitrice di una cucina “salva-tempo”, se ben organizzata³⁹ – affianca l'architetto Maxwell Fry nel progetto degli alloggi economici Kensal House (1937-1938), mentre nel dopoguerra Jane Drew sviluppa l'organizzazione della cucina in termini efficientisti per la British Commercial Gas Association.⁴⁰ Studia l'altezza dei fornelli a gas da proporre nelle abitazioni prefabbricate nella ricostruzione delle aree bombardate e, per la prima volta, considera la posizione dell'ambiente della cucina in merito alla relazione visiva che da esso si instaura con chi entra nella casa. In seguito, con il marito Maxell Fry presenta nella mostra *Britain Can Make It* (1946) il prototipo di una cucina da realizzare in serie: la loro Kitchen in a Large Well-Appointed House è concepita per la casa di ampie dimensioni di una famiglia agiata e colta. L'ambiente è diviso in due aree di lavoro dal gruppo dei fuochi posto ortogonalmente ai lavelli: l'una dedicata alla preparazione e alla cottura dei cibi (precedute da un piccolo scrittoio per pianificare le ricette), l'altra all'organizzazione della tavola, ma con i due ambiti che restano visivamente interconnessi; un'unica, semplice linea del gusto unifica poi gli arredi secondo una concezione fino ad allora inusitata nel design britannico. Rifugiatasi in Inghilterra durante la guerra, anche l'austriaca Gaby Schreiber si cimenta con una cucina in pannelli di alluminio rivestiti in formica color turchese (1945), che ha la particolarità di un lavello con un sottostante boiler a gas per riciclare il vapore e sterilizzare i barattoli per le conserve fatte in casa.⁴¹

Charlotte Perriand, che opera in Francia, prima della guerra aveva progettato con Le Corbusier e Pierre Jeanneret l'allestimento *Equipement de l'habitation: des casiers, des sièges, des table* (Salon d'Automne di Parigi, 1929), dove in un ipotetico appartamento compare una cucina formata da attrezzati *casiers métalliques* (contenitori per utensili, pentole e stoviglie) e con al centro l'“isola” dei fuochi. Nell'immediato dopoguerra, Perriand progetta il prototipo

della *cuisine-bar*⁴² per gli appartamenti dell'Unité d'Habitation (Marsiglia 1946-52) di Le Corbusier e Jeanneret: è una cucina che ella considera rivoluzionaria, perché

totalmente integrata al soggiorno, metteva in comunicazione la padrona di casa con la famiglia e gli amici e stimolava il dialogo e la partecipazione. La donna non era più relegata in fondo a un corridoio, a nord, come una schiava... Godeva pienamente dell'armonia dei luoghi. A lei spettava avere il senso dell'ordine come un perfetto barman, e agli ingegneri assicurare perfetta aspirazione degli odori e dei vapori.⁴³

L'idea sarà però accantonata da Le Corbusier che fa sviluppare dal collaboratore André Wogenscky un modello simile, ma piuttosto semplificato (la Cuisine Atelier Le Corbusier – type 1)⁴⁴, che a causa di un bancone più alto non favorisce il colloquio *vis-à-vis* fra la cuoca, la famiglia o gli ospiti, ma esplicita piuttosto l'inappuntabile servizio da barman ora richiesto alla padrona di casa in funzione di una più brillante vita di società. La mancanza della luce diretta e della vista verso l'esterno, inoltre, fanno pensare più a una donna relegata in un *cul-de-sac* che a una reale protagonista del campo familiare e sociale.

Le cucine (delle) italiane

“Le donne che vivono più intimamente le ore della casa danno preziosi suggerimenti e tanto più questi possono essere ragionevoli quando vengono da persone che all'esperienza empirica uniscono una specifica competenza. Così le 'donne architetto' si fanno sempre più frequenti in mezzo a noi”.⁴⁵ È a partire da questo stereotipo di genere – la donna può essere un'esperta progettista perché incarna, in prima persona, il ruolo casalingo dell'artefice – che la presenza femminile riesce a farsi strada nelle case degli italiani, non solo come utente passiva o, nei casi migliori, come interlocutrice dell'architetto, ma anche come voce attiva nel disegno dell'abitazione.

Prima della guerra, l'alfiere della razionalizzazione della cucina in Italia era stata la dottoressa Maria Diez Gasca, che aveva diffuso le teorie americane dello Scientific Housekeeping di Christine Frederick. Nel volume *Cucine di ieri e cucine di domani* (1928) l'autrice indicava i “nuovi orizzonti” della donna italiana, da raggiungere “col soccorso della scienza, coll'aiuto della industria, colla volontà dei dirigenti e colla illuminata opera del Governo”.⁴⁶ E, sottolineando i benefici dell'organizzazione scientifica del lavoro, aggiungeva: “Gli strumenti della nuova felicità casalinga si debbono moltiplicare; l'arte di ben governare la famiglia deve assurgere alle arti più repute. Ecco un nuovo compito che sarà accolto dal Fascismo”.⁴⁷ Pur contribuendo con congressi,

articoli, libri e la partecipazione alle attività dell'Ente nazionale italiano per l'organizzazione scientifica del lavoro (ENIOS)⁴⁸ a diffondere i principi dell'organizzazione dell'ambiente domestico, il reale influsso di Diez Gasca alla trasformazione della cucina si risolve per le contemporanee solo nel rivestire lo spazio in piastrelle bianche, dipingere in stucco lavabile le pareti, verniciare i mobili nel medesimo colore e appendere al muro un orologio contaminuti per verificare la durata delle cotture.

Fra le progettiste italiane che si erano segnalate per l'interesse all'arredamento della casa nel periodo precedente la seconda guerra mondiale spicca il nome di Elena Campi, che documenta sulla rivista *Domus* con diversi disegni alcune ipotesi progettuali, occupandosi principalmente di mobili da realizzare in economia e adatti a risparmiare spazio, come gli armadi a muro,⁴⁹ i contenitori portabottiglie per la cantina,⁵⁰ l'organizzazione del bagno le cui pareti integrano sempre gli arredi fissi.⁵¹ Per ciò che riguarda il progetto della cucina, Campi sottolinea l'importanza di una stanza "alla quale si dovrebbero dedicare le maggiori cure"⁵² e, aggiornata sulle teorie scientifiche di organizzazione del lavoro, sottolinea le qualità d'uso di un ambiente dalle limitate dimensioni:

Questa piccolezza che, da taluno, potrebbe essere giudicato un inconveniente, diventa, quando non spinta all'eccesso, un vantaggio, perché la cucina piccola è pratica avendo la cuoca a portata di mano tutto ciò che le può occorrere, realizzando una economia di tempo e di fatica.⁵³

Campi propone quindi una stanza piuttosto esigua (circa 9 mq) per i canoni dell'epoca, rispetto alla quale si limita a modificare leggermente un impianto tradizionale: colloca lungo il perimetro i contenitori, il fornello a gas, l'acquaio e la ghiacciaia (definita "un moderno refrigerante elettrico")⁵⁴ e, sotto la finestra, pone un piano da lavoro dagli angoli smussati – tutti elementi singoli, non integrati né coordinati fra loro –, mentre al centro dell'ambiente campeggia uno stretto tavolo accompagnato da una sedia [fig. 3]. Se per il rivestimento delle pareti è scelta una sobria maiolica bianca, che le ricopre fino all'altezza delle porte cui sopravanza con una cornice di chiusura, per il pavimento Campi utilizza la scacchiera bianco/nero, già adottata sin dai primi del Novecento nelle cucine europee, in particolare in Belgio e in Germania. Gli arredi in legno laccato di bianco sono, infine, semplificati attraverso la scissione visiva fra elementi portanti e parti portate.

Più che il progetto della cucina in sé, è interessante il tipo di rappresentazione che Campi sceglie: una planimetria con i quattro prospetti ribaltati, che le consente di illustrare efficacemente tutti i dettagli della stanza, dal pavimento ai rivestimenti, dagli accessi agli arredi. Riferendosi a un pubblico borghese, ella ritiene ancora indispensabile l'*office*, posto fra la cucina e la sala da pranzo,

che per quanto ridotto nell'abitazione moderna, consente di celare odori e rumori della prima, così come le pratiche di riordino delle stoviglie durante il servizio dei pasti.⁵⁵ Suggerisce inoltre l'uso di arredi compatti e ripiegabili per arredare un piccolo tinello,⁵⁶ probabilmente sulla falsariga della "breakfast alcove", un angolo adiacente alla cucina e riservato alla colazione o ai lavori di cucito, in uso negli Stati Uniti sin dai primi decenni del Novecento.

La ricerca di un arredamento più consono per la cucina è sottolineata anche dalla redattrice Mary Fontana, che negli anni trenta presenta diversi progetti razionalisti sulle pagine di *Domus*,⁵⁷ oltre a illustrare gli aggiornati elettrodomestici "salva-tempo"⁵⁸ (di fatto non alla portata economica degli italiani in quel periodo) o i casalinghi prodotti in nuovi materiali.⁵⁹ La giornalista scrive per un pubblico prettamente femminile, che si informa sulla stampa specialistica, ma i suoi testi – pur addolciti sotto il termine di "eleganza" – sembrano prettamente in linea con i valori promulgati dal Fascismo, che vede la donna sposa e madre e, nei fatti, la priva dell'opportunità di lavorare al di fuori della famiglia.⁶⁰

Subito dopo la guerra, il lavoro di Sofia Mazzoleni Badoni⁶¹ è presentato da *Domus* (1946) per le innovative soluzioni di interni, come una spalliera per accogliere le piante o un sistema di armadi con incorporata toilette con specchio, entrambi atti a dividere gli ambienti in modo trasparente o più chiuso.⁶² Nell'impostazione planimetrica progettata da Mazzoleni Badoni di un alloggio di medie dimensioni è chiara la separazione fra rappresentanza e area dei servizi, quest'ultima ulteriormente compartimentata in *office* e cucina grazie a un contenitore a doppia faccia. Nell'anti-cucina, destinata al lavaggio delle stoviglie e al cambio di piatti e posate da tavola, è replicato il sistema basi-pensili del tipo "all'americana" con il lavello incassato nel mobile, ma è nella cucina che compare un elemento innovativo rispetto a tipologie già viste: il piano delle preparazioni è posto perpendicolarmente agli altri arredi, facilitando le operazioni di taglio o impanatura prima di procedere alle cotture. Anche qui la maiolica di colore chiaro arriva al limite della porta e sembra uniformarsi con la laccatura bianca dei contenitori in legno (apribili con pannelli scorrevoli, sotto l'acquaio si aprono a bandiera), sollevati da un alto zoccolino scuro, mentre evidente è il contrasto visivo con il pavimento più scuro, probabilmente un grès color terracotta. L'assenza di elettrodomestici testimonia, infine, la limitata agiatezza del ceto medio cui questa casa è destinata [fig. 4].

Fra la fine degli anni quaranta e l'inizio dei cinquanta sono le esposizioni internazionali sulla casa a fornire occasioni di riflessione per le progettiste italiane sul tema dell'abitazione e sul disegno della cucina. Alla VIII Triennale di Milano (1947), dedicata all'abitare, Anna Castelli Ferrieri⁶³ ed Eugenio Gentili Tedeschi⁶⁴ presentano un sistema di mobili componibili per la cucina. Sebbene

non entri in produzione, la cucina rappresenta un caposaldo della storia del design italiano e, in particolare, del progetto del mobile componibile, su cui gli architetti italiani iniziano a esercitarsi dalla fine della guerra. Gli elementi in metallo verniciato di bianco, con i cassetti e il lavello in alluminio, sono disposti secondo due linee parallele; il modulo-base è quadrato e può essere moltiplicato fino a comporre grandi pareti secondo un'immagine finale elegante e moderna.⁶⁵ L'insieme è visivamente alleggerito nelle parti superiori da antine scorrevoli in vetro traslucido. Presentata nell'ambito della *Mostra dell'Arredamento*, la cucina è esposta nella Triennale seguente (1951) nell'arredamento dimostrativo di un alloggio del QT8 [fig. 5].⁶⁶

Nell'esposizione successiva (IX Triennale di Milano, 1951) che prosegue sul medesimo tema dell'abitare, Luisa Castiglioni⁶⁷ e Margherita Mori Bravi⁶⁸ allestiscono un piccolo alloggio progettando un sistema di arredi componibili che, invece dei muri, separa i vari ambienti, in particolare la cucina dal pranzo, lo studio dal soggiorno, la camera da letto dall'antibagno. Si tratta di mobili essenziali dalla struttura in legno massello, elegantemente usato anche per le cornici che segnano i bordi, e i fondi e le antine in compensato rivestiti in laminato plastico colorato,⁶⁹ che donano al sistema un'allegria ariosità. I contenitori, inoltre, presentano un doppio fronte per essere usati da ambo i lati. Se nel 1944 gli architetti George Nelson e Harry Wright avevano concepito lo "Storage wall" come un nuovo tipo di arredo,⁷⁰ che fungesse anche da separazione degli spazi, le due progettiste sviluppano con più accortezza questo tipo di attrezzatura domestica, trasformandola nell'elemento caratterizzante le varie aree della casa, tanto che quest'ultima è presentata sulle pagine della rivista *Domus* come un "alloggio-parete".⁷¹ La cucina, disposta su due brevi file parallele secondo la tipologia della *strip kitchen*, è essenziale, ma l'uso dei medesimi materiali degli altri mobili non la riducono a negletto ambiente di servizio, ma le danno pari importanza agli altri luoghi della casa [fig. 6].

Durante gli anni cinquanta i coniugi Ico Parisi⁷² e Luisa Aiani⁷³ progettano interni domestici come opere d'arte integrali, dove tutto è disegnato fino ai minimi dettagli insieme a un modo più informale di abitare.⁷⁴ Questo precetto è presente anche nelle loro numerose cucine per ville e appartamenti nel territorio comasco, dove primeggia l'uso del legno, al naturale o laccato di bianco per mobili dalle linee asciutte e leggermente aereodinamiche, ma anche il colore, all'inizio declinato in sfumature tenui, poi sempre più grafico e deciso nelle decadi successive. Le cucine sono spesso presentate su *Domus* o su divulgative antologie sull'arredamento⁷⁵ per le soluzioni ingegnose e gli accorgimenti innovativi, come rivestire di sughero l'armadio per le scope (per raccogliere meglio la polvere che queste recano sempre con sé),⁷⁶ trasformare la credenza come un contenitore-scrivania, che integra l'armadietto dei

medicinali e la lavagnetta per gli appunti,⁷⁷ o usare dei grandi cesti al posto dei cassetti.

Quando possibile, è privilegiata la vista sull'esterno (casa Parisi, Como 1958) mediante una stretta e allungata finestra che offre, a chi è al lavoro sul piano continuo, di traguardare continuamente il panorama, facendo del tutto perdere alla cucina il preconizzato carattere di asettico laboratorio.⁷⁸ Anche le insolite cromie utilizzate per le pareti (maiolica celeste cielo) e il pavimento (linoleum verde bosco) donano allo spazio un'insolita luminosità lacustre [fig. z]. Un medesimo intento – deprivere la cucina dell'usuale estetica farmaceutica – compare nell'articolata sequenza di cucina, anti-cucina e dispensa di villa Zucchi (Monteolimpino, Como, 1952), dove il legno laccato di bianco dei contenitori è l'unico elemento di differenziazione rispetto all'essenza di palissandro o di noce usato nell'area del soggiorno, mentre un lunghissimo tavolo da lavoro domina l'area delle cotture. Se nei progetti degli anni cinquanta di Ico e Luisa Parisi è leggibile l'influenza dell'organicismo wrightiano e aaltiano, i due progettisti sembrano presto trovare una via autonoma del gusto, in particolare nelle cucine e nei tinelli a esse adiacenti, con mobili sagomati e piani estraibili che accompagnano facilmente i gesti di chi lavora.⁷⁹

Oltre che con numerosi altri arredi, l'interesse di Anna Castelli Ferrieri per la cucina si sviluppa ulteriormente con la sua attività di designer, con una serie di colorati casalinghi come barattoli e ciotole in materiale plastico (1969), progettati non solo come oggetti funzionali, ma come veri complementi d'arredo, decorativi quanto multiuso.⁸⁰ È la ragion d'essere anche della successiva serie "Kartell in tavola" (contenitori, vassoi, stoviglie, posate e recipienti alimentari) da lei coordinata, che, sviluppando ulteriormente la dicotomia fra funzionale e ornamentale, rivoluziona i rapporti spaziali (e sociali) fra aree di servizio e altre di rappresentanza:

L'idea, che nacque certo in anticipo sulla sensibilità del mercato [...] fu quella di abolire la distinzione ormai anacronistica tra la cucina, vissuta come servizio, e la sala da pranzo, vissuta come luogo dove ci si comporta come persone "servite" e quindi ci si circonda di oggetti che esprimono uno status più alto, di gente che può permettersi il piacere di ritrovarsi intorno a una tavola per consumare un pranzo. Poiché tutti ormai mangiavano in cucina, fu deciso di progettare degli oggetti adatti a questa doppia funzione cucina-pranzo cercando, anche attraverso la scelta dei materiali e dei colori, di dar loro un'immagine piacevole, che aiutasse a rallegrare l'incontro intorno al desco senza neppure bisogno di ricorrere al tradizionale mazzo di fiori.⁸¹

Si tratta di una rivoluzione apparentemente "modesta", ma incisiva da parte della progettista, che tramite il piccolo oggetto d'uso quotidiano dalle delicate trasparenze colorate cerca di modificare stili di vita consolidati e di condurre,

invece, a “un concetto di abitare più flessibile”.⁸² Sebbene ritirata dal mercato dopo soli tre anni di produzione, la serie assume un valore profetico vista con lo sguardo d’oggi [fig. 8].⁸³

Colei che traghetta, infine, il progetto della cucina come parte di un sistema globale di stampo architettonico è Antonia Astori⁸⁴, che nel 1972 elabora Oikos Uno (per Driade): “la polemica proposta di una continuità dell’arredo in tutti gli ambienti attraverso l’adozione di un modulo bianco, eventualmente segnato da colori primari”.⁸⁵ Rispetto ai sistemi precedenti basati su pannelli bidimensionali, la designer usa un elemento tridimensionale (in truciolare rivestito di melanina bianca), adattabile alle composizioni decise dall’utente perché caratterizzato da flessibilità, modularità e pulizia formale. Il colore bianco qualifica l’intero sistema Oikos Uno come una “non ingerenza” negli ambienti che va ad occupare, sebbene possa essere punteggiato da ante o cassetti colorati (giallo, nero, blu, rosso) atti ad accenderne settori parziali: è apparentemente risolto con semplicità cartesiana il problema dei contenitori, che possono altresì fungere da dense interpareti per dividere gli spazi. Per la cucina questo progetto unificante della casa si accresce del Bancone (Driade, 1978), un piano che sviluppa la continuità orizzontale dei singoli moduli e si offre come superficie di lavoro o come penisola per mangiare [fig. 9].

Nel prendere in analisi il contributo delle progettiste italiane all’evoluzione dell’ambiente della cucina si possono trarre alcune riflessioni critiche rispetto alla dicotomia gender e design. Sebbene in generale prevalga, anche nel dopoguerra, l’atteggiamento culturale degli architetti che dà per scontata la posizione della donna – utente e consumatrice – all’interno della casa secondo acclarati stereotipi di genere, alcune progettiste si cimentano in proposte abitative diverse, che inverano il riscatto dai modelli precedentemente introiettati.

Le tipologie organizzative della cucina derivate dal razionalismo europeo o dallo scientismo americano, pur note, sono quindi parzialmente accolte, mentre in collaborazione o da sole elaborano progetti che provano a modificare le modalità esistenziali dell’abitare. La divisione degli spazi non appare (socialmente) gerarchizzata, ma è più fluida; la semplice componibilità degli elementi arredativi accoglie con facilità il cambiamento degli scenari familiari; la linearità delle soluzioni formali si adatta a qualsiasi tipo di ambiente: questi appaiono come i maggiori contributi di progetti solo apparentemente “silenziosi”. Offerti all’inizio a un pubblico del ceto medio, finiscono per pervadere l’immaginario di altre classi di utenti, arrivando a configurare un vero gusto “all’italiana” per la cucina domestica. Talora accantonati dalle logiche del mercato produttivo, talaltra episodi isolati nella più ampia storia degli interni e dell’arredamento o del design, questi progetti

sovente anticipano le tendenze contemporanee dell'abitare una casa sempre meno genderizzata e più polivalente.

Imma Forino
Politecnico di Milano

TAVOLE

1 Margarete Schütte-Lihotzky, Frankfurt Küche, 1926-1928. Da: Walter Müller-Wulckow, *Die Deutsche Wohnung der Gegenwart*, (Leipzig: K. R. Langewiesche, Königstein i. Taunus, 1930).

2 Cucina americana, immagine pubblicitaria, 1937.

3 Elena Campi, Cucina, planimetria e prospetti, 1928. Da *Domus*, agosto 1928.

4 Sofia Mazzoleni Badoni, Cucina, 1946. Da *Domus*, maggio 1946.

5 Anna Castelli Ferrieri, Eugenio Gentili Tedeschi, Cucina, 1947. Da *Domus*, luglio 1947.

6 Luisa Castiglioni, Margherita Mori Bravi, Alloggio a pareti-armadio per tre persone, 1951. Da *Domus*, ottobre 1951.

7 Ico Parisi, Luisa Ajani Parisi, Cucina, Casa Parisi, Como, 1958. Da *Domus*, luglio 1960.

8 Anna Castelli Ferrieri, serie di contenitori "Kartell in tavola", produzione Kartell, 1976-1979, immagine pubblicitaria.

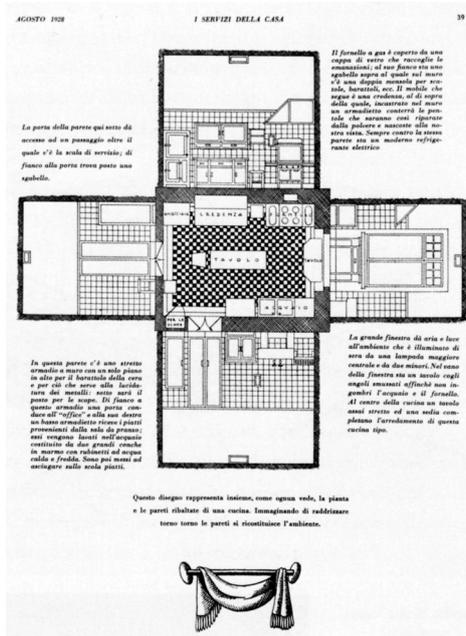
9 Antonia Astori, Cucina "Bancone" e accessori, produzione Driade, 1978, immagine pubblicitaria.



1 Margarete Schütte-Lihotzky, Frankfurt Küche, 1926-1928. Da: Walter Müller-Wulckow, *Die Deutsche Wohnung der Gegenwart*, (Leipzig: K. R. Langewiesche, Königstein i. Taunus, 1930).



2 Cucina americana, immagine pubblicitaria, 1937.



3 Elena Campi, Cucina, planimetria e prospetti, 1928. Da *Domus*, agosto 1928.



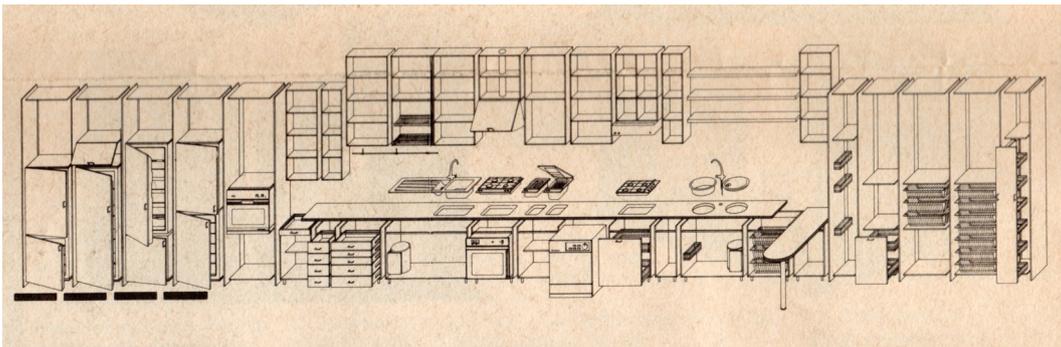
5 Anna Castelli Ferrieri, Eugenio Gentili Tedeschi, Cucina, 1947. Da *Domus*, luglio 1947.



7 Ico Parisi, Luisa Ajani Parisi, Cucina, Casa Parisi, Como, 1958. Da *Domus*, luglio 1960.



8 Anna Castelli Ferrieri, serie di contenitori "Kartell in tavola", produzione Kartell, 1976-1979, immagine pubblicitaria.



9 Antonia Astori, Cucina "Bancone" e accessori, produzione Driade, 1978, immagine pubblicitaria.

- ¹ Victoria De Grazia, *Le donne nel regime fascista* (1992) (Venezia: Marsilio, 2007), 143.
- ² Si tratta di una cospicua bibliografia internazionale, per la quale si vedano almeno: *Women in American Architecture: A Historic and Contemporary Perspective*, a cura di Susana Torre (New York: Whitney, 1977); Dolores Hayden, *The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes, Neighbourhoods, and Cities*, (Cambridge, MA, Londra: The MIT Press, 1981); *The Gendered Objects*, a cura di Pat Kirkham (Manchester, New York: Manchester University Press, 1996); *A View from the Interior: Feminism, Women and Design*, a cura di Judy Attfield e Pat Kirkham (Londra: The Women's Press, 1989); *Women Designers in the USA, 1900-2000: Diversity and Difference*, a cura di Pat Kirkham (New York: Yale University Press, 2000); la ricerca internazionale "MoMoWo: Woman's Creativity since the Modern Movement" (www.momowo.eu) e, fra i suoi numerosi esiti pubblicati, il volume *MoMoWo - 100 Works in 100 Years: European Women in architecture and Design, 1918-2018*, a cura di Ana Maria Fernández García, Caterina Franchini, Emilia Maria Garda, Helena Seražin (Lubiana: France Stele Institute of Art History, 2016). Cat. (Lubiana: Založba ZRC, 2016).
- ³ Per una disamina dei principali riferimenti bibliografici sottesi al testo si rinvia a Imma Forino, *La cucina: Storia culturale di un luogo domestico* (Torino: Einaudi, 2019), che affronta con ampiezza d'indagine e in riferimento alla cultura occidentale il tema dell'ambiente della cucina nelle varie epoche.
- ⁴ Cfr. Emanuela Scarpellini, *L'Italia dei consumi: Dalla Belle Époque al nuovo millennio* (Roma, Bari: Laterza, 2008), 138.
- ⁵ Si veda in proposito Chiara Saraceno, *Mutamenti della famiglia e politiche sociali in Italia* (Bologna: il Mulino, 1988), 49.
- ⁶ Chiara Saraceno, "La famiglia: I paradossi della costruzione del privato", in *Storia della vita privata: V. Il Novecento*, a cura di Philippe Ariès e Georges Duby (Roma, Bari: Laterza, 1988), 43.
- ⁷ Lucetta Scaraffia, "Essere uomo, essere donna", in *La famiglia italiana, dall'Ottocento a oggi*, a cura di Pietro Melograni (Roma, Bari: Laterza, 1988), 246.
- ⁸ Cfr. Silvia Bottinelli, "Tradition and Modernity: Industrial Food, Women, and Visual Culture in 1950s and 1960s Italy", *Food Studies* 5, n. 1 (marzo 2014): 4.
- ⁹ Laura Balbo, "La doppia presenza", *Inchiesta*, marzo-aprile 1978, 3-6.
- ¹⁰ Costituitosi informalmente in Italia nel 1973, durante gli anni ottanta il Griff diventa un Centro di Ricerca presso l'Università degli Studi di Milano.
- ¹¹ L'espressione "lavoro familiare" è considerata dai sociologi un concetto più inclusivo rispetto a quella di "lavoro domestico", perché riferita "a tutte le attività produttive, economiche e relazionali che avvengono nella famiglia e ai rapporti di interdipendenza e di scambio che si registrano tra questa e l'organizzazione del mercato del lavoro e della società dei servizi" [Lorenzo Todesco, *Quello che gli uomini non fanno: Il lavoro familiare nella società contemporanea* (Roma: Carocci, 2013), 18]. Fra le prime a introdurre in Italia l'espressione "lavoro familiare" è Balbo, "La doppia presenza", 3.
- ¹² L'espressione "time-saving" è coniata negli Stati Uniti durante gli anni venti ed è riferita agli elettrodomestici per la cucina e la pulizia della casa, mentre *time-using* individua la radio e la televisione.
- ¹³ Cfr. Victoria De Grazia, *L'impero irresistibile: La società dei consumi americana alla conquista del mondo* (Torino: Einaudi, 2006), 469.
- ¹⁴ Sulla tipologia di *assembled kitchen* si veda Forino, *La cucina*, 192 e 248.
- ¹⁵ Saraceno, "La famiglia: I paradossi della costruzione del privato", 59.

- ¹⁶ Cesare Bairati, “La casa”, in *Moderna Enciclopedia Femminile: La donna e il suo mondo*, a cura di Vanna Chirone (Torino: SAIE, 1956), 1: 460.
- ¹⁷ Vera Rossi Lodomez, Franca Matricardi, *Il cucchiaino d'argento: Il libro fondamentale della cucina italiana* (Milano: Editoriale Domus, 1954), 637. La prima edizione era del 1950.
- ¹⁸ Per la storia dell'industria elettrodomestica italiana si rimanda a Tersilia Faravelli Giacobone, Paola Guidi, Anty Pansera, *Dalla casa elettrica alla casa elettronica: Storia e significati degli elettrodomestici* (Milano: Arcadia, 1989), 50-69.
- ¹⁹ Bruno Taut, *Die neue Wohnung: Die Frau als Schöpferin* (Lipsia: Klinkhardt und Biermann, 1924).
- ²⁰ Alexander Klein, “Grundrißbildung und Raumgestaltung von Kleinwohnungen und neue Auswertungsmethoden”, *Zentralblatt der Bauverwaltung*, 22 Agosto 1928, 541-49.
- ²¹ Mostra curata e allestita dalla stessa Schütte-Lihotzky.
- ²² Catharine Beecher, *Treatise on Domestic Economy, for the Use of Young Ladies at Home, and at School* (Boston: Marsh, Capen, Lyon & Webb, 1841); Catharine Beecher e Harriet Stowe Beecher, *The American Woman's Home: Or, Principles of Domestic Science; Being a Guide to the Formation and Maintenance of Economical, Healthful, Beautiful, and Christian Homes* (New York: J.B. Ford & Co., 1869).
- ²³ Christine McGaffey Frederick, *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management* (Garden City, NY: Doubleday, Page & Co., 1913); ead., *Household Engineering: Scientific Management in the Home: A Correspondence Course of the Application of the principles of Efficiency Engineering and Scientific Management to the Every Day Tasks of Housekeeping* (Chicago: American School of Home Economics, 1919).
- ²⁴ Lillian Moller Gilbreth, “Efficiency Methods Applied to Kitchen Design”, *The Architectural Record*, marzo 1930, 291-94.
- ²⁵ Marco Zanuso, *La cucina* (Milano: Editoriale Domus, 1945), 26. In Italia e in Europa era in uso la ghiacciaia per conservare alimenti deperibili, ma anche dopo la guerra l'acquisto di un frigorifero ha costi proibitivi per gli impiegati.
- ²⁶ Mario Tedeschi, “Una cucina italiana”, *Domus*, marzo 1954, 76.
- ²⁷ Cfr. Enrico A. Griffini, *Costruzione razionale della casa – I nuovi materiali – Orientamenti attuali della costruzione la distribuzione la organizzazione della casa* (Milano: U. Hoepli, 1931).
- ²⁸ Carlo Perogalli, “Ricerca d'una cucina tipica razionale (I parte)”, *Stile*, luglio 1946, 12.
- ²⁹ Pasquale Carbonara, *Architettura pratica* (Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese, 1954), 1: 203-04.
- ³⁰ Forino, *La cucina*, 261.
- ³¹ Diretto dall'architetto Piero Bottoni, il programma del Quartiere Triennale Ottava (QT8) si inserisce nell'ambito della VIII Triennale di Milano (1947) ed è supportato dal Ministero dei Lavori Pubblici.
- ³² Constance Steers Peel, *The Labour-Saving House* (Londra: John Lane The Bodley Head, 1917; New York: John Lane Co., 1918), 81.
- ³³ La *Haus am Horn*, progettata da Georg Muche e arredata dagli allievi del Bauhaus, è presentata all'Esposizione della Scuola del 1923.
- ³⁴ Margarete Schütte-Lihotzky, *Erinnerungenausdem aus dem Widerstand, 1938-1945* (Berlino: Verlag Volk und Welt, 1985). Una traduzione inglese è disponibile in Juliet Kinchin, “Passages from: Why I Became an Architect by Margarete Schütte-Lihotzky”, *West 86th*, 9 Febbraio 2011. <https://www.journals.uchicago.edu/doi/full/10.1086/659385> [2019] Accesso il 22 agosto 2020.
- ³⁵ Schütte-Lihotzky progetta quattro diverse tipologie di alloggio da affittare a costi diversi.

- ³⁶ Erna Meyer, *Derneue Haushalt: Ein Wegweiser zu wirtschaftlicher Haushaltsführung* (Stoccarda: Franckh'sche Verlags handlung, 1926).
- ³⁷ Installata nella Postversuchssiedlung (Monaco 1928) di Robert Vorhoelzer e Walther Schmidt.
- ³⁸ Esposizione *Deutsche Bauausstellung*, Fiera di Berlino a Reichskanzlerplatz.
- ³⁹ Elizabeth Denby, "In the Kitchen", *Architectural Review*, n. 74, 1933, 199-200; ead., "Womens and Kitchens", *Design for Today*, n. 73, 1933, 113-15.
- ⁴⁰ Jane B. Drew, *Kitchen Planning: A Brochure of New Plans and Suggestions for Labour-Saving Kitchens* (Londra: The Gas Industry of Britain, 1945), 6-23.
- ⁴¹ La cucina, prodotta da International Plastics, è presentata alla *Ruoline Exhibition* (1945) a Londra.
- ⁴² Il prototipo è realizzato da CEPAC (Construction d'Éléments pour l'Amélioration du Confort).
- ⁴³ Charlotte Perriand, *Io, Charlotte: Tra Le Corbusier, Léger e Jeanneret* (Roma, Bari: Laterza, 2006), 283-84.
- ⁴⁴ Il modello è prodotto dall'Atelier des Bâisseurs, organismo autonomo dello studio Le Corbusier.
- ⁴⁵ "Elementi di un arredamento", *Domus*, maggio 1946, 12. Il virgolettato è nel testo.
- ⁴⁶ Maria Diez Gasca, *Cucine di ieri e cucine di domani* (Roma: ENIOS, 1928), 11.
- ⁴⁷ Ibid.
- ⁴⁸ L'ENIOS, fondato nel 1926, riunisce i maggiori rappresentanti dell'industria italiana e dà vita alle riviste *L'organizzazione scientifica del lavoro* (1926), di cui Diez Gasca cura la rubrica "Economia domestica", e *Casa e lavoro* (1929), quest'ultima da lei diretta.
- ⁴⁹ Elena Campi, "I mobili inutili", *Domus*, maggio 1928, 38; ead., "Come sistemare gli armadi a muro del proprio appartamento", *Domus*, giugno 1928, 42.
- ⁵⁰ Elena Campi, "Per la cantina", *Domus*, dicembre 1928, 84.
- ⁵¹ Elena Campi, "Disposizioni razionali delle stanze da bagno", *Domus*, novembre 1928, 44-45.
- ⁵² Elena Campi, "I servizi della casa: Una cucina moderna", *Domus*, agosto 1928, 39.
- ⁵³ Ibid.
- ⁵⁴ Ibid.
- ⁵⁵ Elena Campi, "L'office", *Domus*, luglio 1928, 41-42.
- ⁵⁶ Elena Campi, "Il tinello", *Domus*, febbraio 1929, 46.
- ⁵⁷ Mary Fontana, "La cucina elegante: Mobili razionali per la cucina", *Domus*, gennaio 1932, 61; ead., "Mobili razionali per cucina: Mobili di acciaio per cucina", *Domus*, luglio 1932, 428-29.
- ⁵⁸ Mary Fontana, "Ciò che chiedono le signore: Progressi nella tecnica del lavoro di cucina", *Domus*, settembre 1932, 568-69.
- ⁵⁹ Mary Fontana, "Recipienti moderni per cucina", *Domus*, agosto 1931, 84-85; ead., "Nuovi materiali per oggetti d'uso domestico", *Domus*, ottobre 1932, 624-25.
- ⁶⁰ Piero Meldini, *Sposa e madre esemplare: Ideologia e politica della donna e della famiglia durante il fascismo* (Rimini, Firenze: Guaraldi 1975), 26.
- ⁶¹ Sofia Mazzoleni Badoni (1911-2002) si laurea nel 1935 in Architettura presso il Politecnico di Milano. Svolge attività professionale con il compagno di studi, e poi marito, Giuseppe Mazzoleni, con cui progetta nel 1938 l'asilo parrocchiale di Castello (LC). Dopo la morte prematura di questi si dedica soprattutto all'attività editoriale, collaborando anche con la rivista *Domus*. Dal 1944 affianca il padre, l'ingegnere Giuseppe Riccardo Badoni, nell'azienda siderurgica di famiglia "Antonio Badoni S.p.A." occupandosi di comunicazione, da cui si ritira nel 1948 dopo il suo secondo matrimonio.
- ⁶² "Elementi di un arredamento", 12-13.
- ⁶³ Anna Castelli Ferrieri (1918-2006) si laurea in Architettura al Politecnico di Milano nel 1943, ma già due anni prima lavora nello

studio di Franco Albini. Nel 1947 partecipa alla VIII Triennale di Milano, di cui cura con Luciano Canella e Max Huber la *Sezione del mobile singolo* e con Ettore Sottsass jr. la *Mostra dell'arredamento*. Cura gli allestimenti per la IX (1951) e la XII (1960) Triennale di Milano e svolge attività professionale come associata di Ignazio Gardella fino al 1973, poi con studio autonomo, progettando nuovi edifici (mensa Tecnicub a Podenzano, 1964-67; stabilimento Kartell a Noviglio, 1966-76; uffici tecnici Alfa Romeo ad Arese, 1970-72) e restauri. È consulente e poi art director dell'azienda Kartell, fondata dal marito Guido Castelli, ed è socia fondatrice del MSA (Movimento Studi per l'Architettura), socia dell'INU (Istituto Nazionale di Urbanistica) e dell'ADI (Associazione per il Disegno Industriale), di cui è presidente dal 1969 al 1971. Nel 1983 cura la mostra *Esistere come donna* al Palazzo Reale di Milano. Insegna Disegno industriale al Politecnico di Milano (1984-86) e alla Domus Academy (1987-92). Fra i tanti premi, riceve il Compasso d'oro (1987) per la sedia impilabile "4870".

⁶⁴ Eugenio Gentili Tedeschi (1916-2005) laureatosi in Architettura al Politecnico di Torino nel 1939, si trasferisce due anni dopo a Milano. Partecipa alla Resistenza partigiana e in seguito collabora con il Ministero della Guerra sito a Roma. Nel 1945 è fra i fondatori della rivista *Metron* e, dal 1962 al 1976, dirige con Piera Peroni della rivista *Abitare*. Dopo aver lavorato nello studio di Gio Ponti, dal 1946 svolge autonoma attività professionale, partecipando a varie edizioni della Triennale (1947, 1951, 1954) e progettando numerosi edifici pubblici e restauri. Dal 1964 insegna Composizione architettonica al Politecnico di Milano.

⁶⁵ "Rassegna Domus", *Domus*, giugno 1956, p. n. n. I mobili sono realizzati da Balzarotti.

⁶⁶ Si tratta dell'alloggio dimostrativo n. 3.

⁶⁷ Luisa Castiglioni (1923-2015) si laurea nel

1946 in Architettura al Politecnico di Milano. Dopo aver lavorato nello studio di Franco Albini, collabora ai progetti del quartiere QT8 a Milano (casette unifamiliari abbinata, con Giancarlo De Carlo, Eugenio Gentili, Mario Tevarotti, 1947). Con Margherita Rita Bravi partecipa alla IX Triennale milanese (1951) e realizza un complesso residenziale (palazzina Mori) a Brescia (1952-54). In seguito, costruisce una serie di residenze sulla costa ligure, curandone gli interni e gli arredi, diversi negozi, residenze, alberghi e gallerie d'arte.

⁶⁸ Margherita Mori Bravi (1921-2006) si laurea nel 1948 in Architettura presso il Politecnico di Milano. Partecipa con Luisa Castiglioni alla IX Triennale di Milano (1951) e realizza un complesso residenziale (palazzina Mori) a Brescia (1952-54). Con il marito, l'ingegnere Bruno Mori, entra a far parte del gruppo di progettazione del secondo settennio I.N.A. Casa; successivamente costruisce una serie di edifici Gescal per residenze e negozi a Brescia (1963-73, con Giacomo Lechi) e gli asili nido di Lamarmora e di Palazzolo (1973), oltre diversi interventi di ristrutturazione e di edilizia ex novo.

⁶⁹ Bianco per gli armadi, giallo per i piani di lavoro o di appoggio, turchese per il fondo della libreria.

⁷⁰ Imma Forino, *George Nelson, thinking* (Torino: Testo&immagine, 2004), 42.

⁷¹ "Alloggio a pareti-armadio per tre persone", *Domus*, ottobre 1951, 6-9.

⁷² Ico Parisi (1916-1996) si diploma a Losanna in edilizia nel 1934 e in architettura nel 1950. Dal 1935 al 1936 lavora presso lo studio di Giuseppe Terragni a Como, in seguito fonda con gli architetti Guglielmo Cappelletti, Giovanni Galfetti e Silvio Longhi il gruppo Alta Quota, per poi aprire nel 1978 con la moglie Luisa Aiani lo studio-galleria La ruota a Como, attivo fino al 1995, dando vita a numerosi progetti di architettura e di arredamento. Nel 1958 assume la direzione artistica dell'azienda di arredi in legno Mim e

progetta piccoli mobili per Stilnovo, mentre negli Stati Uniti i suoi arredi sono prodotti da Altamira.

⁷³ Luisa Aiani (1920-1990) studia architettura al Politecnico di Milano e con il marito Giovanni Galfetti, proprietario di un'azienda di mobili a Como, si occupa di interni e allestimenti. Rimasta vedova, sposa l'architetto Ico Parisi con cui fonda a Como nel 1947 lo studio-galleria "La ruota", che mette a punto architetture, interni, arredi, oggetti. L'anno dopo Luisa fonda e dirige una sorta di officina per la produzione artistica e commerciale di tappeti, arazzi, ceramiche e vetri. Ico e Luisa collaborano con l'azienda Cassina dal 1950, ma Luisa firma indipendentemente una serie di mobili per Vittorio Bonacina, oggetti in vetro per Barovier & Toso e ceramiche per Zanolli di Nove.

⁷⁴ Sul rapporto professionale di Ico Parisi e la moglie è stato scritto: "Luisa [...] è molto più d'una presenza di completamento. È coscienza e cultura agguerrita, d'un fare destinato e pragmatico, sotto la scorza utopica, d'un osare che continuamente si interroghi. È regista e primo critico; è provocazione intellettuale e specchio problematico e lucido, fermo, non devoto, fino all'acribia. L'impossibilità di distinguere, e sceverare il suo apporto da ciò che è di Ico, è [...] elemento reale, non dolciastra proiezione biografica. La storia de 'La ruota' [...] è lì a significarlo" [Flaminio Gualdoni, "Ico e Luisa", in *Ico Parisi, & architetture*, a cura id. (Modena: Palazzina dei Giardini, 1990). Cat. (Bologna: Nuova Alfa, 1990), 7].

⁷⁵ Roberto Aloï, *L'arredamento moderno: Sesta serie* (Milano: U. Hoepli 1955), 673; id., *Mobili tipo* (Milano: U. Hoepli, 1956), 48-49.

⁷⁶ "Una cucina con molti accorgimenti", *Domus*, ottobre 1953, 63.

⁷⁷ "Una cucina ben studiata", *Domus*, giugno 1955, 54.

⁷⁸ "All'ultimo piano, con vista sul lago", *Domus*, luglio 1960, 38. Sulla casa si veda

anche Flaminio Gualdoni, *Ico Parisi: La casa* (Milano: Electa, 1999).

⁷⁹ "Particolari d'interni", *Domus*, settembre 1956, 44.

⁸⁰ Si tratta delle ciotole "7105" e dei barattoli "7325" in resina ABS, stampata a iniezione, produzione Kartell.

⁸¹ Anna Castelli Ferrieri, "Progetti e realtà della Kartell", in Augusto Morello e Anna Castelli Ferrieri, *Plastiche e design* (Milano: Arcadia, 1984), 95.

⁸² Cristina Morozzi, *Anna Castelli Ferrieri* (Bari: Laterza, 1993), 89.

⁸³ La serie "Kartell in tavola" è prodotta in Italia dal 1976 al 1979 (poi eliminata da Kartell, insieme al suo settore di casalinghi) ed è disegnata da Anna Castelli Ferrieri e Franco Raggi di Centrokappa. Nel 2014 l'azienda propone una nuova serie affidando i vari progetti a Philippe Starck, Patricia Urquiola e Jean-Marie Massaud.

⁸⁴ Antonia Astori (1940) si laurea in Industrial e Visual design a Losanna nel 1966. Con il fratello Enrico e la cognata Adelaide Acerbi fonda l'azienda Driade, per la quale progetta sistemi componibili, arredi, allestimenti. In qualità di architetto si occupa di progetti di interni, quali abitazioni, showroom, negozi. Nel 2004 fonda lo studio Astori De Ponti, in società con il figlio Nicola, dedicandosi soprattutto ad architetture di interni.

⁸⁵ Marco Romanelli, Marta Laudani, "Appunti per una storia italiana, 1928-1957", in *Gli spazi del cucinare*, a cura di Marco Romanelli, Marta Laudani, Luca Vercelloni (Milano: Electa, 1990), 87.