

bcf design

BCF.IT

Storie di elettrodomestici



Il sistema Origine (Glem Progetti 2008) può essere considerato il progetto più significativo della ricerca di BCF nel settore dei grandi elettrodomestici. Fuochi singoli, rubinetti e lavelli realizzati in ceramica rappresentavano un'immagine assolutamente inedita di un'isola attrezzata per cucinare, tanto da apparire come una tavola apparecchiata. Distante dall'estetica fredda dell'acciaio, il sistema Origine offriva un nuovo approccio all'elettrodomestico, dove l'emozione e l'affettività si svelano.

Questo quaderno racconta l'esperienza di BCF design nel mondo degli elettrodomestici: un percorso lungo oltre quarant'anni, durante il quale abbiamo contribuito all'evoluzione di prodotti che hanno trasformato profondamente il modo di vivere la cucina.

Voglio ringraziare tutti i collaboratori e imprese che ci hanno dato fiducia in questi anni e che hanno reso possibile questa storia

Marcello Cutino
BCF design

INDICE

Il gusto del bello, la cerimonia della condivisione
di Raffaella Razzano pag 2
Anni '80–'90 | Le origini tra forni e cappe
pag 4
Anni '90–2000 | Il coordinato e il minimalismo emergente
pag 6
Anni 2000–2010 | Tecnologia e design emozionale
pag 8
Anni 2010–2025 | Tra identità e integrazione
pag 10
Alla ricerca dell'emozione in cucina
pag 12
Alchimia progettuale in cucina *Ambiente Cucina n° 166*
pag 14
Multietnicita' il gusto del mondo *Ambiente Cucina n° 168*
pag 18
Questioni di etichetta *Ambiente Cucina n° 169*
pag 22
La cucina va in scena *Ambiente Cucina n° 170*
pag 26
Lo spirito mediterraneo cucina all'aperto
Ambiente Cucina n° 171
pag 30
Verso un nuovo significato dell'emozione in cucina
pag 34
Aura: l'altare contemporaneo
pag 36
Intervista a Marco Guerzoni
pag 46



Raffaella Razzano:
ritratto

Il gusto del bello,
la cerimonia della condivisione
di Raffaella Razzano

Nel 1986 il grande Carlo Petrini, recentemente scomparso, ha fondato Slow Food. Un movimento all'epoca rivoluzionario che ha ribaltato la percezione di un inevitabile trionfo del fast food, così lontano dalla nostra cultura.
Una data simbolica che ho scelto per parlare di cucina e della sua evoluzione, questa volta dal punto di vista del design.
Sempre in quegli anni, e forse non è casuale, si è definita in modo chiara una storia che ha posto sempre più al centro delle nostre case un ambiente che era stato a lungo relegato a luogo di servizio, quasi da nascondere. Una nuova centralità che in qualche modo ha recuperato il concetto antico del focolare proiettandolo in un ambiente funzionale ed emozionale al tempo stesso, oltre che sempre più sofisticato e protagonista delle nostre case.

Una storia che nasce da una lunga e proficua ricerca sul fronte del design che ha permesso in primo luogo una integrazione degli elettrodomestici negli arredi che oggi diamo per scontata, ma che è avvenuta negli anni per tappe, intuizioni geniali e relazioni industriali non scontate.
Un percorso che è passato, innanzitutto, attraverso la normalizzazione delle dimensioni e il coordinamento estetico tra le varie parti di un ambiente che viviamo ogni giorno come unico, ma che in verità è frutto dell'operato di industrie molto diverse tra loro, e non solo per dimensioni.
E qui entra in gioco la relazione straordinaria nata tra i produttori del mobile e quelli dell'elettrodomestico, i primi con una matrice artigianale e dominati da una autentica ossessione per i dettagli e gli altri capaci di ascoltare e tradurre i nuovi trend nonostante le logiche dominate dai grandi numeri e dalla standardizzazione.

Un dialogo all'apparenza impossibile ma che nel nostro paese ha trovato la sua massima espressione grazie a una industria degli elettrodomestici italiana, a lungo leader nel mondo, che ha praticamente "inventato" il built-in alla fine degli anni sessanta e ne ha segnato la sua continua evoluzione. Un percorso scritto soprattutto grazie al ruolo determinante dei designer. Antenne sensibili, sempre attente a leggere l'evoluzione di una società che cambia e pronti a proporre nuove visioni di un ambiente sicuramente "tecnico" ma sempre più capace, come vedremo, di coinvolgere la sfera emotiva e di rispondere a nuove esigenze abitative.

Nel corso degli ultimi trent'anni l'architettura residenziale ha dovuto confrontarsi con spazi sempre più ridotti da una parte, soprattutto nei grandi centri urbani, e contemporaneamente con una società in cui è il numero dei componenti della famiglia a restringersi.
Due motivazioni diverse ma convergenti che sono state il punto di partenza per l'abbattimento, reale, dei muri di divisione tra zona soggiorno e cucina. Una sfida costruttiva che a sua volta è stata un grande motore per cambiamenti radicali sul fronte del design.
La spinta verso la ricerca di soluzioni innovative per gli arredi ha coinvolto più che mai i diversi attori, dall'industria della subfornitura a quella degli arredi, fino a quella dell'elettrodomestico.
L'obiettivo, centrato, è stato quello di arrivare a un linguaggio estetico comune e coordinato nelle finiture e nei materiali tra zona giorno e cucina, con soluzioni che permettano di far apparire e scomparire le componenti più tecniche, dalla zona lavaggio a quella cottura, compresa l'aspirazione, a seconda dei momenti della giornata.

Contemporaneamente, già dagli anni duemila, il gesto del cucinare, e la voglia di condividere quel gesto non solo con la famiglia ma anche con gli amici, hanno determinato una nuova attenzione verso gli elettrodomestici.
E qui entra ancora in gioco il buon Petrini che con il suo movimento ha riacceso i riflettori sul rito del cucinare. L'esplosione delle trasmissioni dedicate al cibo è stata il segno tangibile della nuova attenzione, o della riscoperta, verso una cultura che fa parte del nostro dna e che come tale ci coinvolge in modo profondo.

Poi è arrivato il Covid e la necessità di vivere a tempo pieno la casa ci ha fatto capire ulteriormente quanto sia importante avere una abitazione confortevole, multifunzionale e personalizzata, capace di corrisponderci in modo profondo.
Uno spazio in cui la cucina si è definitivamente imposta come snodo domestico per eccellenza, luogo dove si preparano i pasti, si mangia, si lavora, si studia, si sta con la famiglia e con gli amici.
E se non siamo tutti degli chef provetti poco importa, il tema del buon cibo si intreccia comunque con il gusto del bello in uno spazio abitativo dove la cucina diventa "altare" di una cerimonia condivisa.

Per rivivere una storia così appassionante basta sfogliare questa pubblicazione e ripercorrere alcune delle tappe di BCF Design, uno studio che ha collaborato negli anni con alcuni dei principali produttori di elettrodomestici e che ha fatto della cultura del progetto la sua missione.
Un team capeggiato da Marcello Cutino, animo sensibile oltre che designer preparato e mai pago di conoscenza, che ha saputo leggere l'evoluzione della società, intercettare le nuove esigenze e tradurle in prodotti innovativi.
Aura, la collezione di elettrodomestici da incasso presentata ad Eurocucina 2026 e disegnata per Glem Gas, è l'ultimo esempio di questa visione strategica che sa far dialogare logiche industriali con una interpretazione che mi piace definire poetica.
Infine, consiglio a tutti di leggere con attenzione gli approfondimenti che Marcello Cutino ha pubblicato negli anni su Ambiente Cucina, rivista che ho diretto per 25 anni. Sono pezzi preziosi di costume e di analisi che ci restituiscono parte delle nostre storie: di vita, di casa, di sentimenti.
Buona lettura

Raffaella Razzano
Giornalista dal 1984, ha iniziato la sua professione nel mondo della moda per poi approdare felicemente a quello del design. Dal 1997 al 2023 ha diretto la rivista Ambiente Cucina con cui continua a collaborare.
Ha trovato nel mondo dell'arredo per cucina una dimensione umana e imprenditoriale straordinaria che ha reso ancora più appassionante il suo lavoro.



Anni ’80–’90 | Le origini tra forni e cappe

L’ingresso di BCF nel settore degli elettrodomestici avviene negli anni ’80, attraverso le collaborazioni con Franke e Faber. È il momento in cui si afferma lo standard dell’incasso, introdotto alla fine degli anni ’70 insieme alla trasformazione dell’arredo cucina: da elementi indipendenti a sistema modulare, capace di integrare forni, frigoriferi, piani cottura e cappe. Gli anni ’80 segnano anche un cambiamento sociale: la famiglia tradizionale lascia spazio a nuovi modelli più individualisti, in cui il benessere e lo status diventano centrali. Gli elettrodomestici si evolvono di conseguenza, dialogando sempre più con il design della cucina e avvicinandosi alle suggestioni del postmodernismo.







1) Forno Franke (1985): il primo disegnato da BCF, riconoscibile per la maniglia a “V”
2) Cappa SL di Faber: un prodotto di grande diffusione, perfettamente integrato nelle cucine dell’epoca
3-4) Progetti Faber (Foyer e Under): anticipano sia le cappe d’arredo di grandi dimensioni sia le soluzioni aspiranti dal basso, oggi considerate all’avanguardia
5-6-) Forno Ottomatic Franke 1988: con maniglia e manopole a filo, esprime al massimo il linguaggio formale del periodo., e con la stessa meccanica viene vestitao con l’Inox con un gioco di satinature che mettono in risalto le linee del forno
7) Forno Rustico Franke 1989: destinato agli ambienti tradizionali, diventa un classico di lunga durata









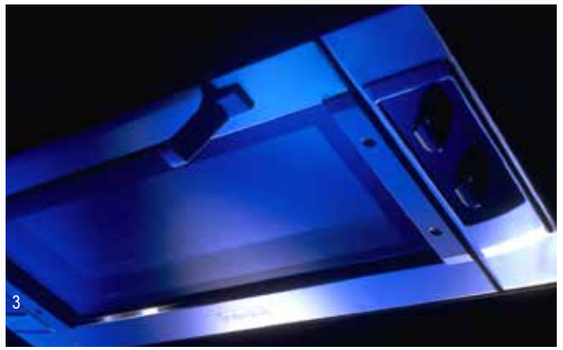
Anni ’90–2000 | Il coordinato e il minimalismo emergente

Negli anni ’90 il design evolve verso il concetto di coordinato: nascono sistemi di elettrodomestici pensati per dialogare tra loro in modo coerente Parallelamente le forme si ammorbidiscono e diventano dinamiche.
È un periodo caratterizzato da forte dinamismo dei mercati e da aspettative per il nuovo millennio. In questo contesto prende forma il minimalismo, destinato a diventare un riferimento per gli anni successivi..

1) Programma Armonia (Franke)1993: lavello, forno e piano cottura progettati come un unico sistema
2-3)Design Plus Franke 1994: un linguaggio estetico ispirato al mondo “professional “condiviso tra piani cottura e forno da incasso
4) Piano cottura Trend di Franke1997 , trai i più diffusi nello standard di 70 cm di larghezza
5) Cappa Astra Faber: tra le prime cappe che utilizza il poliuretano ad alta densità per la sua scocca consentendo di realizzare linee morbide e dettagli
6) Cappa Style Faber1996: una cappa che ha avuto un successo di mercato enorme tanto da essere venduta in milioni di pezzi
7) Piano cottura Opera Franke 1999un prodotto che si collocava al vertice dei piani ad incasso, l’ergonomia attenta allo sfruttamento degli spazi poneva i comandi in modo inclinato in due cruscotti
8) Forno da incasso Ecoteck1998: il forno che si ispira a linee dinamiche , originale il cruscotto con la forma di una cometa





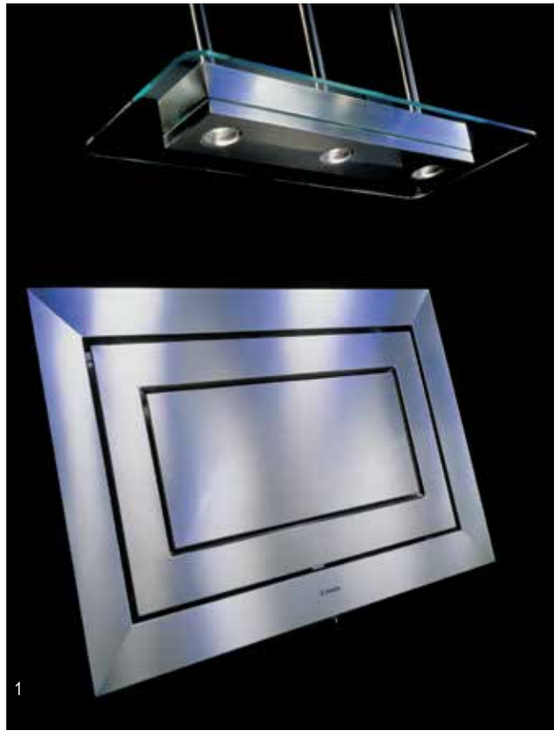












1

Anni 2000–2010 |
Tecnologia e design emozionale

Il nuovo millennio porta con sé una cucina sempre più essenziale, dove il minimalismo si afferma come linguaggio dominante.
Gli elettrodomestici diventano protagonisti tecnologici e iniziano a ridefinire anche lo spazio:
le cappe si trasformano in veri elementi architettonici i volumi si liberano dagli schemi tradizionali
Emblematico è il progetto Concept di Faber, che anticipa la cappa come oggetto incassato a muro.
Parallelamente nasce un nuovo approccio: il design emozionale, che supera la pura funzionalità per lavorare su materiali, luce e percezioni sensoriali.
Un esempio significativo è il sistema Cristallo (Franke, 2005): caratterizzato da particolari in cristallo illuminate a LED che trasformano l'interazione con l'elettrodomestico in un'esperienza sorprendente ed elegante.

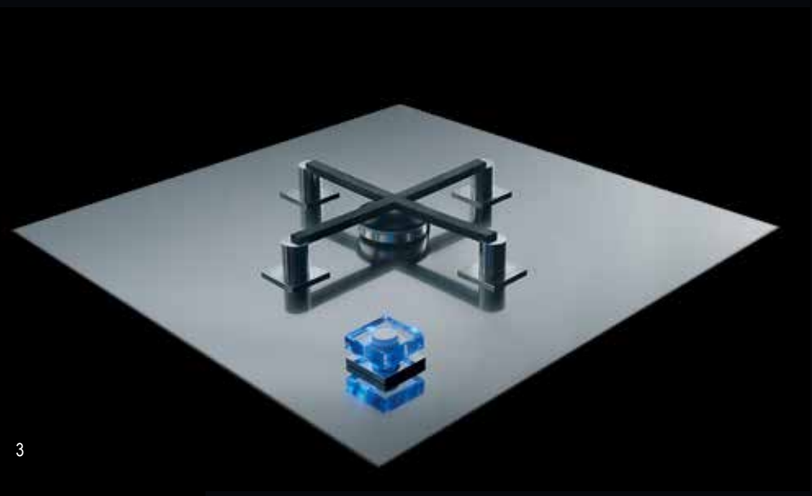
1) Cappa Concept Faber: una cappa rivoluzionaria , inserita ad incasso a parete liberava lo spazio nella zona dei fuochi fu anticipatrice delle cappe a parete e fu segnalata nei più importanti premi di design
2-3-4-5) Sistema Cristallo di Franke: utilizzando il cristallo lavorato e illuminato con led una soluzione assolutamente inedita donava al sistema un immagine di estrema ricchezza e fascino, si può considerare come il primo progetto di elettrodomestici che abbia sviluppato il concetto di emozione
6) Cappa Stealth di Falmec : le sue forme spigolose rendono l'impatto visivo del suo volume sfuggente



6



2



3



4



5



1

Anni 2010–2025 |
Tra identità e integrazione

Negli ultimi anni si sviluppa una doppia direzione: da un lato elettrodomestici iconici, dalla forte personalità estetica dall'altro prodotti sempre più integrati, minimali e invisibili È il periodo della diffusione dell'induzione, dell'evoluzione dei frigoriferi e dell'ampliamento delle funzioni. La tecnologia diventa più sofisticata ma meno visibile, mentre cresce l'importanza dell'interfaccia utente e dell'efficienza energetica.

1) Fornetto "Prontoforno" di Bimar 2012
2) Cucina freestandig Matrix di Glem Gas 2012, un prodotto che regalava rigore nel design e alte prestazioni
3) Cappa a soffitto "Alto" di Smeg 2021 una soluzione sempre più richiesta nell'arredo cucina
4) Cappa a isola KLT di Smeg W2022 , forme minimali che nascondono grandi prestazioni e design elegante



2



3



4



Forno da incasso Ambiente Glem Progetti 2008: il primo forno che utilizzava la luce in modo emozionale, la luce color ocra fungeva da luce d'ambiente , mentre la stessa luce diventava rossa e azzurra in funzione delle temperature di esercizio del forno.

Alla ricerca dell'emozione in cucina

Dai primi anni 2000, BCF Design approfondisce il tema del design emozionale applicato alla cucina.
Non è la forma a guidare il progetto,
ma l'esperienza: i sensi, i materiali, le suggestioni.
Questo approccio si sviluppa anche
attraverso riflessioni teoriche e contributi
pubblicati su "Ambiente Cucina.

Luogo per eccellenza ricco di elementi che raccontano gusti e stile di vita, che può essere un libro aperto in cui ognuno può scrivere la propria storia

Ritengo che la cucina sia il luogo della casa più vissuto, ed è per questo che nei miei ricordi ho vive le immagini della cucina di mia nonna, della mia infanzia, di quella di mia mamma durante l'adolescenza e della mia, dalla prima casa ad oggi.
Potrei descrivere chiaramente l'evoluzione degli arredi che componevano la stanza: dalla cucina a legna alla presenza della madia, per poi arrivare al ricordo del modello componibile al primo frigorifero e alla cucina economica e più recentemente infine alla cucina integrata e all'avvento degli elettrodomestici da incasso.

Ma questo ambiente non è solo arredamento ed elettrodomestici. Parallelamente, l'evoluzione ne ha toccato tutti i diversi elementi: dagli utensili al cibo, al modo stesso di prepararlo, alle abitudini d'uso dello stesso ambiente. Da spazio presidiato saldamente dalle massaie ma nascosto agli ospiti, a luogo che diventa sempre più il centro di socializzazione della casa stessa.

La cucina non è solo un crocevia di attività legate alla preparazione del cibo ma ha sempre rappresentato lo spirito di chi la abita, famiglia o single che sia, perché sintesi dell'espressione dello stile della vita che si adotta. Allo stesso tempo oggi diventa lo spazio dove il proprio modo di essere si manifesta agli amici. Il luogo di socializzazione della casa, una volta rappresentato dal soggiorno, si sta spostando sempre più verso la cucina con uno spirito meno formale e più conviviale.
Come per una buona ricetta, che riesce meglio quando viene interpretata in modo personale, penso all'ambiente cucina come un luogo di alchimia progettuale dove gli ingredienti sono, ad esempio: la storia di ognuno, la memoria, la cultura, i viaggi, il luogo dove si abita, l'informazione, il tempo, l'edonisino, le relazioni con il prossimo, il rapporto con gli animali, la musica e l'arte, per citarne solo alcuni.

Se si guarda la cucina attraverso questi elementi essa ci appare come un luogo che ci può fornire tantissimi indizi, oserei dire delle stratigrafie, dove leggere gli aspetti distintivi della personalità di chi abita la cucina.
Una mappa in cui alcuni parametri possono essere particolarmente rivelatori.

Il luogo: è importantissimo perché rappresenta per chi vi è nato la continuità di una tradizione culinaria che è molto forte e differenziata soprattutto in Italia. Per chi, invece, vi si è trasferito diventa occasione di confronto tra te proprie radici e quelle locali, con contaminazioni a volte molto interessanti.
La propria storia e la memoria: rappresentano alla stessa stregua del luogo gli elementi più interessanti della cucina. La storia si identifica con le nostre tradizioni alimentari, e la memoria con il rapporto affettivo che abbiamo con questo ambiente e le sue testimonianze come lo può essere una ricetta tramandata in famiglia, fino alla collezione di vecchie pentole in rame, per esempio. Anche la testimonianza culinaria di un viaggio sopravvive in cucina attraverso qualche utensile specifico (pensiamo al recente successo di pentole come il wok o la paellera) o qualche spezia particolare.
Il tempo: la cucina è uno di quei luoghi dove si sente di più trascorrere il tempo, legato al susseguirsi dei vari pasti, che a loro volta influiscono sul nostro ritmo biologico.
Anche molte delle attività che vi si svolgono rispondono a tempi che condizionano la nostra organizzazione quotidiana: è difficile pensare ad una cucina senza un orologio e un calendario.
La cultura: è una sfera personale dettata dai singoli interessi. Personalmente vicino alla numerosa letteratura specializzata, dai ricettari alle sempre più diffuse riviste dedicate alla cultura del mangiare e del bere, mi piace avere in cucina quei romanzi di Camilleri, Stout, Montalban dove trovare particolari ricette intrecciate con le avventure dei protagonisti: una cucina non può non avere una piccola libreria.
L'informazione e l'edonismo: il recente successo di canali satellitari monotematici e delle numerose rubriche televisive, degli spettacoli riguardanti la cucina ha messo in evidenza un aspetto nuovo: l'edonismo nel preparare le pietanze per gli ospiti. La cucina assume l'aspetto di una scenografia dove si intrattengono gli ospiti con le proprie performance culinarie.
Riletta con questa logica, la cucina va oltre le tendenze attuali che ne veicolano un'immagine per lo più celata nelle sue funzioni sotto rigorosi volumi e superfici nette.
L'alchimia progettuale diventa pertanto un modo di leggere la cucina oltre gli aspetti funzionali, una sorta di ricettario da interpretare ogni volta per trovare le dosi giuste e gli abbinamenti vincenti per poter realizzare un ambiente che ci gratifichi ci rappresenti e ci metta a nostro agio.

Tribe (Scavolini 2008)

Una cucina che richiama materiali primordiali: granito grezzo, finiture ossidate, ottone inciso. Un ambiente intimo, pensato per essere vissuto in una dimensione calda e sensoriale.



Il Segno: Un'impronta che esprime l'anima del progetto; impresso nell'ottone, rivela il battito di un'emozione autentica.

Multietnicita' il gusto del mondo
Ambiente Cucina n° 168

Le diverse culture che si intrecciano nella società possono trasformare la cucina in un planisfero di ricordi, colori e sapori di paesi lontani

In alcune situazioni ci si accorge ad un tratto che lo straordinario è diventato ordinario.
Parliamo della multietnicità.
Negli ultimi quindici anni, quella che era una società chiusa, quale quella italiana, rispetto ad altre aree europee, come per esempio la Francia, ora si confronta e si integra con questa realtà in evoluzione.
Ci troviamo di fronte al fenomeno multiforme di persone che arrivano da luoghi diversi e lontani, per necessità o più semplicemente per lavoro, e si stabiliscono in Italia
Questa situazione, presente anche nelle province più piccole, si prospetta come una stimolante occasione di confronto tra abitudini, tradizioni e linguaggi diversi. E tra i linguaggi di incontro e integrazione vi è sicuramente la cucina, che diventa la modalità di contatto più intimo e diretto con queste nuove realtà sociali.
Da una parte ci confrontiamo nei nostri viaggi sempre più frequenti con i diversi modi di mangiare e con la specificità dei luoghi: chi per esempio non ricorda i ristoranti tipici che ha frequentato nei posti più lontani del mondo? Dall'altra, troviamo proprio nelle nostre città persone e testimonianze di quelle stesse culture lontane.
Come i ristoranti cinesi, più diffusi, ma anche indiani, greci, libanesi, vietnamiti, magrebini.
E così via. La residenza degli stranieri ci inizia alla conoscenza delle caratteristiche e degli ingredienti di queste gastronomie e alla conoscenza delle diverse modalità di realizzazione delle ricette, con il corollario della necessaria diffusione di negozi specifici o anche semplicemente della presenza di questi ingredienti nei supermercati, frutto di una richiesta che sta diventando diffusa.

Tutto ciò ci porta a fare delle considerazioni interessanti sul panorama della cucina multietnica, che propone due livelli. Il primo riguarda la provenienza geografica, che si può leggere per macro aree (in questo modo possiamo distinguere fra l'Europa occidentale, il nord Europa, il bacino mediterraneo, l'Estremo Oriente, le Americhe, l'Australia), constatando come spesso gli specifici linguaggi culinari coincidano con i maggiori ceppi sociali e quanto più questi ultimi sono antichi, tanto più sono ricchi anche dal punto di vista gastronomico.

Il secondo livello coincide invece con le contaminazioni che queste tradizioni intrecciano quando vivono in luoghi diversi rispetto a quello originario, soprattutto nelle seconde generazioni di immigrati. Così, ad esempio, la pasta cucinata in Estremo Oriente, in termini domestici, difficilmente avrà le caratteristiche organolettiche di quella realizzata nella trattoria romana.

L'impressione è che quanto più sono integrate le relazioni, tanto più le abitudini culinarie si mescolano dando origine a nuove situazioni, generando piatti tipici ed esotici che vengono naturalizzati con ingredienti e modalità di cottura del luogo ospitante: quante volte ci troviamo di fronte a couscous o paelle italianizzate solo per renderle più gradite ad un pubblico locale?

Ma l'intreccio di culture culinarie ci apre anche a un panorama ricco di coincidenze, dove si possono scoprire, ad esempio, le relazioni tra modalità di cottura: l'arrosto del maialino da latte in una zona centrale del Portogallo è del tutto simile a quello realizzato in Sardegna, così come le fritture sono trasversali a molte popolazioni, in Occidente come in Oriente.

La gastronomia derivante dal contatto tra persone di differenti origini, provenienze e tradizioni, si qualifica sempre di più come un fattore in evoluzione, una esperienza di confronto e di interazione tra i popoli. Nelle nostre città, vicino ai McDonald's troviamo i chioschi di kebab, a dimostrazione di un intreccio delle abitudini alimentari che sta diventando una fonte di arricchimento e dl integrazione soprattutto culturale, coinvolgendo strati sociali sempre più ampi, soprattutto nelle nuove generazioni.

Nella nostra cucina domestica, tutto questo si traduce, ad esempio, nella presenza sempre più diffusa di utensili e ingredienti fino a ieri insoliti, ma soprattutto in un atteggiamento più aperto e libero nello sperimentare ricette originarie di luoghi lontani, che evocano al palato e alla mente sapori, odori e colori, ricordi o desideri di terre lontane. In questa lettura, la parete tradizionale con le vecchie pentole di rame oggi lascia spazio ad una parete planisfero dove i vari luoghi sono interpretati dai diversi utensili (come il wok per l'Estremo Oriente o la paellera per la Spagna) e, guardandola, potremo dire "dove penso di essere...oggi mangio."
Uno spazio in cui i ricordi e i viaggi si tramutano in ricette: così la cucina diventa anche la stanza da cui guardare e gustare il mondo.

Trittico (Glem Progetti 2009)

Sistema integrato che unisce lavaggio, preparazione e cottura.
Una soluzione universale, capace di adattarsi a diverse culture culinarie.





La Sorpresa: Il piacere della scoperta; strumenti come il "trittico" aprono le porte a inedite dimensioni esperienziali.

Questioni di etichetta
Ambiente Cucina n° 169

I nuovi rituali sociali intorno alla tavola, meno rigidi e più creativi, hanno influenzato l'evoluzione dell'arredo cucina

Da sempre usi e comportamenti legati alla tavola sono strettamente legati alla storia e alla cultura della società e per questo l'etichetta a tavola rappresenta un capitolo particolarmente importante nei rapporti sociali. Molte volte le decisioni più importanti vengono prese durante incontri in cui il pranzo diventa l'elemento catalizzatore e rivelatore delle vere intenzioni, testimone dei pensieri o terreno di contese dialettiche tra i commensali.
La nostra società ci ha abituato pertanto a confrontarci con innumerevoli occasioni in cui il pasto diventa il momento rituale per intrattenere le proprie relazioni con il prossimo: colazioni di lavoro, pranzi di rappresentanza, rinfreschi di nozze, per citare i più comuni, oltre a quelli organizzati per ricordare un evento, una festività, una ricorrenza personale.
Sono momenti importanti perché da sempre scandiscono le tappe di una vita.
Da una parte ci confrontiamo nei nostri viaggi sempre più frequenti con i diversi modi di mangiare e con la specificità dei luoghi: chi per esempio non ricorda i ristoranti tipici che ha frequentato nei posti più lontani del mondo? Dall'altra, troviamo proprio nelle nostre città persone e testimonianze di quelle stesse culture lontane.

Come i ristoranti cinesi, più diffusi, ma anche indiani, greci, libanesi, vietnamiti, magrebini.
E così via. La residenza degli stranieri ci inizia alla conoscenza delle caratteristiche e degli ingredienti di queste gastronomie e alla conoscenza delle diverse modalità di realizzazione delle ricette, con il corollario della necessaria diffusione di negozi specifici o anche semplicemente della presenza di questi ingredienti nei supermercati, frutto di una richiesta che sta diventando diffusa.

Tutto ciò ci porta a fare delle considerazioni interessanti sul panorama della cucina multietnica, che propone due livelli. Il primo riguarda la provenienza geografica, che si può leggere per macro aree (in questo modo possiamo distinguere fra l'Europa occidentale, il nord Europa, il bacino mediterraneo, l'Estremo Oriente, le Americhe, l'Australia), constatando come spesso gli specifici linguaggi culinari coincidano con i maggiori ceppi sociali e quanto più questi ultimi sono antichi, tanto più sono ricchi anche dal punto di vista gastronomico.

Non più rigide colazioni, ma occasioni dove lo spuntino in piedi si trasforma in una serata, dove gli antipasti diventano il tema centrale di un invito o dove si improvvisa una pietanza esotica per una cena romantica. Un mondo che ha portato a una evoluzione anche delle suppellettili e degli strumenti per questi nuovi riti: vassoi per mini pietanze o finger food, bicchieri specifici per ogni tipo di vino, piatti studiati per le diverse preparazioni in un quadro che non è più rigidamente legato ad una visione gerarchica della tavola, ma in relazione al contesto dove è il tema dell'occasione che ispira i colori, le pietanze, le modalità e l'arredo in completa libertà.

Quanto è anacronistico parlare oggi di un servizio di piatti come lo si interpretava qualche anno fa?
L'ambiente cucina, con l'evoluzione degli arredi, entra sempre più nella sala da pranzo o nel soggiorno (oggi più spesso definita zona living) facendone un luogo dove la preparazione del cibo e i suoi rituali si integrano. Ecco allora nuovi spazi e nuovi contenitori sempre più specifici, come per esempio le cantinette per il vino e il sempre più elevato grado di specializzazione dei comparti presenti negli arredi, frutto di una tecnologia della componentistica sofisticata, che consente un grado di funzionalità degli spazi più mirata.

Un ambiente, quello della cucina contemporanea, che sempre di più dovrà custodire i rituali della tradizione, pur essendo al tempo stesso creativo e trasformista, come la nuova "etichetta" della tavola impone.



Origine Glem Progetti (2008)

Un oggetto provocatorio, quasi nomade, che rompe gli schemi dell'elettrodomestico tradizionale e diventa elemento iconico dell'ospitalità.



La Terra: Origine primigenia, legata indissolubilmente all'essenza ancestrale dell'uomo.

La cucina va in scena
Ambiente Cucina n° 170

Trasformare, gratificare, stupire: così gli arredi e gli elettrodomestici diventano elementi indispensabili per il nostro spettacolo quotidiano

Trasformismo, edonismo e spettacolo sono i tre nuovi concetti che emergono nell'ambiente cucina di oggi e che possono apparire distanti, ma se visti in rapporto all'evoluzione delle nostre abitudini nell'ambiente domestico appaiono invece come elementi strettamente collegati.

Il concetto di trasformismo è legato soprattutto alle caratteristiche dei mobili e delle attrezzature. Possiamo notare come la diffusione di arredi legati al filone contemporaneo e/o minimalista privilegi, celando le attrezzature e gli elettrodomestici, un'immagine sostanzialmente neutra dell'ambiente. Questa tendenza risponde all'evoluzione di una cucina che si integra sempre più con l'area soggiorno della casa, animandosi e assumendo la sua funzione specifica nel momento dell'uso. La cucina pertanto non ha più una configurazione ben definita, ma sempre di più diventa un elemento trasformista al centro della casa, una sorta di macchina scenografica che interagisce con le attività domestiche solo nel momento opportuno, allo stesso modo di un sipario chiuso che apre la scena all'inizio dello spettacolo.

Parlare di macchina scenografica per l'arredo potrebbe sembrare improprio, ma il design del mobilio e degli elettrodomestici interpreta così il ruolo nuovo di una cucina protagonista che diventa il cuore delle relazioni nella casa. Pensiamo per un attimo all'evoluzione della cappa aspirante e a quanto questo elettrodomestico, ad esempio attraverso il connubio con soluzioni sofisticate di illuminazione, diventi un elemento di arredo, arricchendo di effetti scenografici l'ambiente in cui è collocata. Anche l'uso di cestoni sempre più ampi, di ante scorrerevoli dotate di tecnologie sempre più evolute, dimostrano l'intenzione di stupire, creando un approccio al prodotto che superi la mera funzionalità e che attraverso la spettacolarizzazione delle funzioni generi un valore di gratificazione, non solo estetica ma anche emozionale.

Questa lettura del trasformismo degli elementi d'arredo della cucina ci introduce al successivo aspetto: l'edonismo.
In questo caso possiamo assistere a due fenomeni: un edonismo legato al soddisfacimento del senso del gusto sempre più sofisticato ed uno rapportato al protagonismo, stimolato dall'utilizzo massiccio, da parte dei maggiori mezzi di informazione e di intrattenimento, di tutto ciò che è legato alla preparazione e alla degustazione del cibo.

Il dilagare di quest'ultimo ha fatto crescere l'interesse diffuso per la cucina, dimostrato dai molti corsi, attività e iniziative legate alla passione culinaria, e tutto ciò sta cambiando anche il modo di intrattenere gli amici. Da meri ospiti invitati alla tavola a pubblico privilegiato che assiste e partecipa alle perfomance culinarie della padrona o del padrone di casa. E qui che si può leggere l'aspetto edonistico legato al protagonismo: la preparazione del cibo diventa essa stessa momento fondamentale di intrattenimento e coinvolgimento, in cui la gratificazione personale si sposa con la dimostrazione delle proprie capacità creative nella preparazione delle pietanze.

Se pertanto il cucinare diventa il gioco con cui intrattenere gli amici e coinvolgerli, ecco che la cucina diventa il centro dello spettacolo dove il protagonista si serve della scenografia per raccontare il suo mondo, il suo stile e la sua creatività. Ecco allora che elementi come la luce, la posizione dei fuochi e l'uso degli elettrodomestici possono essere influenzati da questa visione. Possiamo immaginare, per esempio, l'utilizzo dell'illuminazione d'effetto per aumentare il piacere nella presentazione dei piatti, come pure l'ideazione di aree ad isola o penisola che consentano una partecipazione più diretta del "pubblico", così come l'uso contemporaneo di due forni potrebbe legarsi alla necessità di poter preparare nello stesso momento più pietanze e rendere più coinvolgente o competitivo lo spettacolo, cui potrebbe addirittura aggiungersi la possibilità di ascoltare musica o di accedere a una videoconferenza per confrontarsi a distanza con il proprio istruttore di cucina. Forse un'immagine futuribile come quella descritta rappresenta l'ipotetico copione di uno spettacolo che diventa sempre più credibile: se una volta il richiamo all'attenzione degli ospiti era "è pronto", oggi è "si va in scena".



Aquapiano Glem Progetti 2008

Un accessorio innovativo che introduce l'acqua come elemento attivo nella preparazione del cibo, arricchendo l'esperienza con suono, freschezza e coinvolgimento,un palcoscenico ideale per coinvolgere gli ospiti.



L'Acqua: Sorgente di vita e flusso rigenerante che rinnova la materia.

Lo spirito mediterraneo cucina all'aperto
Ambiente Cucina n° 171

Diversamente dallo stile, lo "spirito" mediterraneo non si può esportare, ma è qualcosa che si sente direttamente nel luogo di origine e, se volessimo identificarlo con un'icona, non potrebbe che essere il peperoncino, perché ne racchiude i diversi significati

E rosso come la passione, tipica dei popoli di quest'area, è scaramantico simbolo di un approccio alla vita legata al fato, è piccante come la continua ricerca di stimoli per dare più sapore alla vita, e infine è solare perché più di altri frutti rappresenta il sole come elemento essenziale per comprendere la mediterraneità. Il richiamo allo spirito mediterraneo ci riporta alla mente la cucina di quest'area, divenuta da molti anni un vero best seller mondiale che ormai accompagna la vita culinaria di popoli di ogni paese. In questo caso i profumi, i sapori, i colori, gli ingredienti sono ormai noti a tutti: la pasta, la pizza, il vino, l'olio per citarne alcuni, veri testimoni di questa cultura in tutto il mondo. La cucina mediterranea possiamo intenderla anche come luogo e qui ci avviciniamo al concetto di spirito. Possiamo immaginare dove si preparano i cibi mediterranei: dalla casa colonica toscana, alle masserie salentine, dalle tipiche case costiere della Campania sino ai paesi liguri, per citare quelli solo presenti in Italia, ma che comunque presentano tratti comuni con gli altri paesi che si affacciano sul Mediterraneo. Il tema comune a tutte queste realtà è l'amore di chi vi abita per lo stare all'aria aperta, che si traduce nel vivere soprattutto l'esterno della casa per lunghi periodi dell'anno, godendo tutte le sensazioni di un clima temperato.

Ecco perché anche nelle città più affollate ii giardino privato o una semplice terrazza vivibile diventa il valore aggiunto della casa, uno spazio dove godersi il sole, il cielo, i profumi, essendo partecipi dell'incedere delle stagioni. Così l'esterno della casa pertanto non è più un luogo di passaggio, ma diventa un luogo da vivere, da arredare con cura. Il giardino o la terrazza si articolano e si abitano come un vero e proprio spazio abitativo all'aperto, con ambienti diversificati: così il "soggiorno" all'esterno diventa di solito l'area della piscina, mentre la cucina viene vissuta tradizionalmente come il barbecue, vicino alla zona pranzo.

Cucinare all'aria aperta è un'esperienza (concorderà chi l'ha provata) piacevole quanto quella di nuotare all'esterno piuttosto che al chiuso di una piscina. La tradizione per la cucina en plein air impone un luogo ombreggiato, vicino alle piante aromatiche, non distanti dall'orto, nei pressi della cantina e con la possibilità di accedere ai fuochi a legna.

Tutto questo, ci riconduce a quello spirito mediterraneo che vede nella natura la vera protagonista: allora in futuro possiamo ipotizzare una sempre maggiore attenzione nell'organizzare la zona di preparazione dei cibi anche all'esterno della casa, trasformando un angolo di servizio in un'area organizzata, con un alto valore aggiunto di design e di immagine.

Forse è questo che immagino per l'arredo di una cucina mediterranea: un luogo circondato di siepi al posto dei muri, che invece delle finestre è avvolto dal panorama, in cui le tecnologie attuali si sposano con le antiche tradizioni, dove i materiali naturali vivono in simbiosi con l'ambiente naturale, come un tagliere di bosso riposto vicino all'albero omonimo oppure la pietra che riveste il piano simile alle rocce che si trovano nel giardino.
È in un luogo così che si può cogliere il vero spirito mediterraneo e gustare la sua cucina.

Mise en Place (Laboratorio Pesaro 2018)

Piano in gres monolitico ad alte prestazioni, utilizzabile anche all'esterno: un'estensione naturale dello spazio cucina verso l'outdoor.





Il Verde: Respiro naturale in cui ritrovare l'equilibrio e l'armonia del vivere.



L' altare come strumento ancestrale ispiratore dei nuovi significati legati al cucinare

Verso un nuovo significato dell'emozione in cucina

Aura rappresenta il risultato di oltre trent'anni di ricerca sul design dell'elettrodomestico.
La cucina free standing si trasforma: non più solo elemento funzionale o professionale, ma luogo di espressione e di emozione,come un rito che si ripete ogni giorno.



Aura : l'altare contemporaneo

Aura è concepita come un altare contemporaneo:
uno spazio dedicato alla creatività, dove prende forma la magia del cucinare
La struttura è monolitica, compatta, essenziale.
Ne deriva un design assoluto, rigoroso e senza compromessi,
capace di esprimere al tempo stesso forza ed eleganza.

Aura un programma completo dedicato alla cottura: cucine, forni, piani a induzione e cappe



Salone del Mobile - FTK Milano 2026 : presentazione in anteprima del programma AURA dettagli





Salone del Mobile - FTK Milano 2026 : presentazione in anteprima del programma AURA

AURA dettaglio piano cotttura e forno



Aura racchiude una tecnologia sofisticata che si esprime attraverso un'esperienza d'uso intuitiva e coinvolgente. Le manopole, ad esempio, si illuminano in funzione dell'utilizzo e restituiscono una percezione del movimento precisa e sensibile, definendo una nuova qualità dell'interazione tra persona e oggetto. Ogni dettaglio è il risultato di un attento lavoro di progettazione e di una realizzazione di altissima qualità, in cui innovazione tecnologica, cura formale e precisione costruttiva si integrano in modo armonico.



Salone del Mobile - FTK Milano 2026 : presentazione in anteprima del programma AURA

Intervista a Marco Guerzoni
Marketing director di Glem Gas



Stabilimento Glem Gas San Cesario S.P. (MO)

Marco: Iniziamo dalle presentazioni: chi è Glem Gas, come nasce la vostra storia e quale realtà rappresentate oggi sul mercato?
Glem Gas è un'azienda italiana che nasce nel cuore dell'Emilia oltre 65 anni fa, con una vocazione molto chiara: progettare e realizzare elettrodomestici per la cottura che uniscano qualità, affidabilità e passione per il fare bene.
Nel tempo siamo cresciuti mantenendo una forte identità industriale e familiare, evolvendo da produttori specializzati in cucine a libera installazione a marchio italiano a realtà internazionale presente in numerosi mercati nel mondo.



Marco Guerzoni

Oggi rappresentiamo un'azienda che continua a credere nel valore della manifattura italiana, nella cura del dettaglio e nella capacità di innovare senza perdere autenticità. Operiamo in un settore molto competitivo, ma lo facciamo con una filosofia ben precisa: offrire soluzioni che portino bellezza, funzionalità e praticità nello spazio cucina.

Siete nati nel cuore del distretto di Modena, una terra celebre in tutto il mondo per la Motor Valley e l'eccellenza enogastronomica, ma anche per una cultura industriale e tecnologica straordinaria. In che modo queste radici e la passione tipica del territorio hanno plasmato la vostra identità e influenzato il vostro modo di lavorare?
Essere nati a Modena non è soltanto un elemento geografico, è parte del nostro DNA. Di questo territorio portiamo avanti con orgoglio la tradizione tecnica, artistica e progettuale unica, fatta di passione, idee e maestria artigianale.
Vivere nella Motor Valley significa respirare ogni giorno innovazione, creatività, curiosità e spirito imprenditoriale.
Allo stesso tempo, siamo immersi in una terra dove il cibo è cultura e convivialità.
Questo aspetto per noi è fondamentale, perché la cucina non è semplicemente un elettrodomestico, ma il cuore della casa, che profuma di relazioni e di emozioni quotidiane condivise.
Queste radici ci hanno insegnato a sviluppare prodotti con un approccio molto concreto e pragmatico perché tecnologia e design devono sempre essere al servizio dell'esperienza reale delle persone.

Spostandoci sul prodotto, che ruolo gioca il design in Glem Gas? Ci piacerebbe approfondire l'esperienza di Glem Progetti e, più recentemente, il lancio della linea Forza: come nascono i vostri prodotti più rappresentativi?
Per noi il design non è mai stato un esercizio puramente estetico. È il punto d'incontro tra ricerca, ergonomia, tecnologia ed emozione. Un prodotto bello deve anche essere intuitivo, pratico e piacevole da utilizzare ogni giorno.
L'esperienza di Glem Progetti ha rappresentato un momento molto importante della nostra evoluzione, perché ci ha permesso di esplorare un linguaggio più sofisticato e contemporaneo, mantenendo però al tempo stesso una forte coerenza con il nostro patrimonio industriale.
Anche Forza nasce proprio da questa visione: professionale nell'anima, ma pensata per ridefinire l'ambiente domestico in uno spazio vivo e guidato dall'identità. Esprime potenza, carattere e alte prestazioni, con materie prime di altissima qualità e un design italiano che supera le tendenze.
Dietro ogni linea c'è un lavoro molto approfondito di ascolto del mercato, analisi delle esigenze dei consumatori e collaborazione tra marketing, ufficio tecnico e produzione.
Crediamo molto nel valore dello sviluppo interno e nella capacità di trasformare il know-how ingegneristico in un'esperienza concreta per chi vive la cucina ogni giorno.

Oggi la sostenibilità e le nuove normative impongono una ricerca tecnologica sempre più avanzata. Come state rispondendo a queste sfide, sia a livello di visione aziendale che di innovazione tecnica sui singoli prodotti?
Il mondo sta cambiando…e noi con lui! La sostenibilità oggi non può più essere considerata un tema separato dall'innovazione: le due cose devono procedere insieme.
Per questo stiamo investendo in un'energia diversa e sostenibile, che tuteli e rispetti ancor di più il nostro amato pianeta.
Ci impegniamo quotidianamente a garantire eccellenza e innovazione attraverso un Sistema di gestione integrato per la Qualità e l'Ambiente. Orientato alla soddisfazione del cliente e alla riduzione dell'impatto ambientale durante tutti i nostri processi aziendali, adotta tecnologie sostenibili che sfruttano energie rinnovabili, riducono gli sprechi e aiutano a contenere l'impronta carbonica del nostro stabilimento.
Le nuove normative europee rappresentano certamente una sfida importante, ma anche l'opportunità e la responsabilità di innovare progressivamente i nostri prodotti, salvaguardando l'ambiente che ci circonda, con metodologie efficienti dal punto di vista energetico, l'ottimizzazione dei processi produttivi e la scelta di materiali e soluzioni che riducano l'impatto ambientale e le emissioni nell'atmosfera.
Per noi sostenibilità è una scelta da portare avanti tutti assieme e significa anche progettare gamme che durino nel tempo e che mantengano alte prestazioni per diversi anni.

Infine, guardando avanti: come immaginate il futuro del settore degli elettrodomestici e in che modo l'ultimo prodotto, Aura, si inserisce in questa visione?
Crediamo che il futuro del mondo degli elettrodomestici sarà sempre più orientato verso l'integrazione tra tecnologia invisibile, semplicità d'uso e benessere domestico.
I consumatori cercano soluzioni intelligenti, efficaci e affidabili, ma desiderano anche un'esperienza superiore, intuitiva ed emozionale che li porti a dialogare.
In questo scenario Aura e il suo claim "elevate your everyday" incarnano perfettamente la nostra filosofia. Una collezione che sintetizza design essenziale e attenzione all'esperienza quotidiana della persona.
Non si tratta soltanto di introdurre ulteriori funzioni, ma di creare una relazione più armonica e naturale tra l'utente e l'ambiente cucina.
È un nuovo linguaggio che rappresenta l'evoluzione di Glem Gas, ma che mantiene saldi i principi che da sempre ci caratterizzano: semplificare la complessità e migliorare il risultato, senza imporsi.

FRANKE

GLEM PROGETTI

bimar®

smeg tecnologia che arreda

falmec CAPPE PER CUCINE

GLEMGAS

FABER

q78_04-23

bcf design

BCF.IT

Dal 1980 ci occupiamo di product design. L'attitudine multidisciplinare e le competenze multisettoriali sono alla base della nostra continua ricerca. Oltre 1000 progetti realizzati e milioni di pezzi prodotti sono parte della nostra storia: quarant'anni di esperienza hanno consolidato la profonda cultura di progetto con cui accompagniamo le aziende verso uno sviluppo innovativo e contemporaneo. Negli ultimi dieci anni numerosi oggetti disegnati dallo studio sono divenuti bestseller insigniti di riconoscimenti e premi internazionali, tra i quali tre menzioni d'onore al Compasso d'Oro e il Good Design Awards 2021.

BCF Studio srl
via Cesare Battisti, 41 - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) - T. 045.67.66.948 - F. 045.9582.455 - E. info@bcf.it - www.bcf.it