

ALCHIMIA PROGETTUALE IN CUCINA

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

Ritengo che la cucina sia il luogo più vissuto della casa, ed è per questo che nei miei ricordi rivedo vivide le immagini della cucina di mia nonna, della mia infanzia, di quella di mia madre 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, ed infine più recentemente alla cucina integrata e all'avvento degli elettrodomestici da incasso. Ma questo ambiente non è solo arredamento ed elettrodomestici. L'evoluzione ne ha toccato in modo parallelo tutti gli elementi costitutivi: 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.

La cucina non è solo un crocevia di attività legate alla preparazione del cibo ma da sempre rappresenta lo spirito di chi la abita, famiglia o single che sia, perché espressione sintetica dello stile della vita che si adotta. Allo stesso tempo oggi diventa lo spazio dove il proprio modo di essere si manifesta a commensali di ogni tipo. Il luogo di socializzazione della casa, una volta rappresentato dal soggiorno, si sta spostando sempre più verso la cucina con uno spirito via via meno formale e votato alla convivialità.

Analogamente a ciò che accade per una buona ricetta, che riesce meglio quanto più 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'edonismo, le relazioni con il prossimo, il rapporto con gli animali, la musica e l'arte, per citarne solo alcuni.

Osservando la cucina attraverso questi elementi essa ci appare come un luogo che può fornire un grande numero di indizi su più livelli, quasi delle stratigrafie, che aiutino a leggere gli aspetti distintivi della personalità di chi la abita.

Una mappa in cui alcuni parametri possono essere particolarmente rivelatori.

Il luogo: è tra i più importanti perché rappresenta per chi vi è nato la continuità di una tradizione culinaria che spesso, soprattutto in Italia, è molto forte e differenziata. Per chi invece avesse lasciato la terra natale

per trapiantarsi altrove diventa occasione di confronto tra le 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 l'ambiente e le sue testimonianze, rappresentato per esempio da una ricetta tramandata in famiglia, o dalla collezione domestica di vecchie pentole in rame. 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 più si avverte il trascorrere del tempo, legato al susseguirsi dei 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 dei canali satellitari monotematici e delle numerose rubriche televisive dedicate alla cucina ha messo in evidenza un aspetto nuovo: l'edonismo che si sprigiona nella preparazione delle pietanze per i propri ospiti. La cucina assume l'aspetto di una scenografia dove si intrattengono i convitati con le proprie performance culinarie.

Riletta con questa logica, la cucina va oltre le tendenze attuali che ne veicolano un'immagine perlopiù celata nelle sue funzioni sotto superfici nette e volumi rigorosi.

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 sempre a nostro agio.