

RITI E DIALOGHI CREATIVI



MARCELLO CUTINO
BCF DESIGN

Il 14 giugno scorso a Milano, lo studio BCF, fondato da Marcello Cutino, ha ottenuto la Menzione d'Onore al Compasso d'Oro per il progetto della pentola multifunzione "b.double round" creata per il marchio Berndes. Ultimo riconoscimento prestigioso di un lavoro di ricerca svolto dallo studio che spazia in molti ambiti, ma che nell'arredo cucina ha raggiunto risultati ragguardevoli con brand come Franke, Faber, Glem Progetti, Scavolini, solo per citarne alcuni. Coinvolto dalla riflessione sull'innovazione, Marcello Cutino parte da una considerazione sui cambiamenti che stanno avvenendo nella nostra società. «Partendo da una cultura italiana ricchissima di storia e tradizione, negli

anni passati statica e inclusiva, stiamo ora assistendo a due macro effetti determinati dall'evoluzione della comunicazione in tutte le sue formule. Il primo è legato alla contaminazione di culture culinarie che arrivano dall'estero, conosciute tramite esperienza diretta grazie alla maggiore facilità di viaggiare. Il secondo aspetto è influenzato dal nuovo approccio creativo che si vive in cucina, esaltato da un nuovo "testimonial" che si sta affermando sempre più nel pubblico: lo chef. Personaggi che catturano l'attenzione tramite la presenza sempre più assidua nei format televisivi e nei social network. Gli chef vengono percepiti non solo come cuochi ma come veri e propri artisti che con le loro gesta sviluppano continuamente il senso creativo nel cucinare. Questa attenzione sta creando nuove aspettative che si traducono anche nella richiesta di spazi, arredi e strumenti in linea con quanto viene descritto e proposto. La cucina, pertanto, assume nella casa una nuova centralità culturale e di relazione in continuo divenire, condizionato dall'evoluzione culturale e di costume che stiamo vivendo».

Parlando di componenti, quali sono gli elementi progettuali più innovativi che hanno caratterizzato gli ultimi progetti realizzati dallo studio BCF nel settore? «Dall'emozione al linguaggio, questo in sintesi il percorso che stiamo sviluppando con il design degli oggetti e arredi. Dieci anni fa ci siamo concentrati sul design emozionale, dove per esempio la serie Origine per Glem introduceva un nuovo approccio all'estetica e funzionalità degli elettrodomestici creando un nuovo rapporto tra l'uso dell'oggetto e il suo arredo. Così come Aquapiano, sempre progettato per Glem, ha introdotto l'attenzione alla preparazione del cibo, il vero cuore dell'aspetto creativo della cucina. Infine il Mise en Place di Ponsi, un sistema modulare per l'area lavello (vedi foto in alto, ndr) che introduce una nuova filosofia per attrezzare il proprio spazio di lavoro.

L'ultimo progetto, che ha segnato l'inizio di un nuovo percorso progettuale di BCF, va oltre l'emozione e approda al "linguaggio". Mi riferisco alla serie di strumenti per la pasticceria disegnati con la consulenza del maestro Iginio Massari. Il progetto si esprime in un assieme di elementi che concorrono nel loro insieme a creare un prodotto che dialoga con i propri referenti e si evolve di conseguenza. Pertanto un approccio dinamico dove il design vive soprattutto delle implicazioni immateriali, fortemente legate all'esperienza culturale che questi prodotti vogliono rappresentare».



Innovativo e accessoriabile, **Mise en Place** di Ponsi è un sistema modulare di rubinetteria in acciaio inox spazzolato che "mette a servizio" una funzionalità personalizzabile. Il progetto reinterpreta il concetto dello spazio attorno al lavello dotandolo di elementi tradizionali e non, posizionabili con libertà: pop-up, deviatore, doccetta, miscelatore, dispenser sapone, dispenser crema per le mani



Il progetto della pentola "b.double round" creata per il marchio Berndes nasce dall'esigenza di proporre un prodotto multifunzione che sappia adeguarsi alle necessità dei diversi utilizzatori