

# ambiente **cucina**



**Il mondo dei foodies**  
**The world of foodies**  
**Movimento fluido**  
**Fluid movement**  
**Living Kitchen report**



# IL VERNISSAGE AI FORNELLI

**BOLOGNA**  
SE CUCINARE  
È UN'ARTE, COSA  
C'È DI PIÙ INDICATO  
CHE COLLOCARE  
STABILMENTE  
UNA CUCINA ATTIVA  
IN UNA GALLERIA  
D'ARTE? NE PARLA  
IL PROGETTISTA

di/by **Marcello Cutino**

È affascinante e singolare l'esperienza, realizzata di recente, di una installazione collocata nella Galleria Enrico Astuni di Bologna, solitamente deputata all'esposizione e commercializzazione di opere d'arte contemporanea, conosciuta a livello internazionale.

L'incontro tra il design e il mondo dell'arte ha generato il progetto dello spazio cucina e del suo arredo, progettato per meglio definire l'idea di interazione con l'attività della galleria stessa. Le nuove gallerie d'arte sono sempre più luoghi multifunzionali, dove lo spazio si piega alle differenti esigenze artistiche, assecondando il linguaggio creativo. Inoltre, il momento del vernissage diventa spesso occasione per la presentazione di progetti in cui sono coinvolte le più diverse tecniche espressive quali la pittura, la scultura, la multimedialità, l'interattività, le proiezioni, i suoni, spaziando dalla classica esposizione alla performance live.

Il progetto bolognese nasce dall'esperienza di chi scrive nell'emotional design e nell'emotional cooking, due aree di ricerca che indagano e sviluppano progetti di design di prodotto legati alla cucina e alle sue diverse componenti, che si propongono di approfondire la relazione tra gli aspetti emozionali legati sia alla preparazione del

## WHAT'S COOKING IN THE ART GALLERY

**Bologna** If cooking is an art, what better place for a working kitchen than an art gallery? We talked to designer Marcello Cutino.

There was something quite intriguing going on in Bologna recently: an installation in the internationally well-known Enrico Astuni Gallery, more commonly used for the display and sale of contemporary artworks. This meeting between the worlds of design and art generated the creation of a kitchen space together with all the furnishings, and was designed to produce a clear feeling of interaction with the activities of the gallery itself. Today's new art galleries are increasingly multi-functional places whose spaces satisfy a whole range of different artistic requirements, as creative idioms dictate. And the vernissage is increasingly being used as an opportunity to present designs in conjunction with such expressive techniques as painting, sculpture, interactive multi-media processes and audio and video shows, in anything from traditional exhibitions to live performances. The Bologna project is the result of the experiences of yours truly in the fields of emotional design and emotional cooking, two research areas that examine and develop the design potential of products



**L'artista** Kamen Stoyanov durante un momento della sua performance in cucina nella Galleria Astuni di Bologna.

**The artist** Kamen Stoyanov during his cookery performance at Galleria Astuni, Bologna.



**La performance** "Cultural Moussaka" (due sagome di cartone, installazione con tavolino e cibo, video schermo al plasma, 2010) è centrata sulla riflessione sul rapporto tra istituzioni culturali e artisti.

**The performance** "Cultural Moussaka" (two cardboard cut-outs, installation with table and food, plasma-screen video, 2010) is based on a consideration of the relationship between artists and cultural institutions.



## IL VERNISSAGE AI FORNELLI WHAT'S COOKING IN THE ART GALLERY



**Gli ospiti** della Galleria hanno degustato il tipico piatto greco (la moussaka) preparata direttamente dall'artista durante l'inaugurazione.

**La cucina**, realizzata su misura per la Galleria, si presenta volutamente con un look il più neutro possibile, in cui l'acciaio è protagonista sia come materiale per i top sia per la finitura delle ante.

**La Galleria Astuni**, fondata a Fano nel 1992 da Enrico Astuni, dal 2009 ha sede a Bologna, nello spazio di un'ex concessionaria di 800 mq. Espone prevalentemente maestri contemporanei classici, oltre a dedicare una particolare attenzione ai giovani artisti contemporanei.

**The guests** at the Gallery tasted a typical Greek dish (moussaka) prepared by the artist at the inauguration.

**The kitchen**, specially made for the gallery, is designed with as neutral look as possible, with steel the main material for both the worktops and the cabinet fronts.

**The Astuni Gallery**, founded in Fano in 1992 by Enrico Astuni, since 2009 in Bologna, in an 800-sq.m former car dealership. It mainly displays classic contemporary masters, but also devotes space to young contemporary artists.

cibo sia ai nuovi riti dell'ospitalità, che hanno generato un approccio progettuale per uno spazio cucina più libero, oltre a nuove tipologie di elettrodomestici.

La cucina realizzata nella Galleria Astuni ha una dotazione completa finalizzata a una funzionalità di alto profilo, in modo tale che l'artista possa esprimere al meglio la propria performance. L'obiettivo, anche dal punto di vista estetico, è quello di creare una vera e propria "macchina per la creatività", capace di fare da sfondo ed esaltare l'artista, ma anche di essere in sintonia con l'ambiente e l'atmosfera che si generano nel corso degli eventi live.

Così è stato per la performance "Cultural Moussaka" di Stoyanov, realizzata all'interno della mostra collettiva: "A chi ti stai rivolgendo". L'artista ha indagato la relazione tra arte e società realizzando una sorta di soap opera che coinvolge la relazione tra il mondo dell'arte e lo spettatore, in cui la preparazione del piatto greco diventa il centro del coinvolgimento relazionale di chi assiste all'evento. Questa esperienza è solo la prima di una serie di performance, ma è indicativa di come la cucina sia approdata a nuovi universi, guadagnando un'inedita centralità negli spazi, anche quelli più tradizionalmente dedicati alla creatività e all'arte.

connected with the kitchen and its various elements, exploring in depth the relationship between the emotional aspects of preparing food and new hospitality rituals, which have generated a design approach involving a kitchen with more freedom, as well as new types of electrical appliance. The kitchen created at Galleria Astuni is fully equipped and fully functioning, allowing maximum artistic expression through performance. The ultimate aim, which also considers the aesthetic aspect, is to create a whole new "creativity machine", serving as the backdrop that enhances the artist's activities, but also blending in with the environment and atmosphere of the live event. This is what happened at Stoyanov's "Cultural Moussaka" performance, held as part of the exhibition: "Who you are appealing to". The artist explored the relationship between art and society by coming up with a kind of soap opera that brings together the world of art and the audience, with the preparation of the Greek speciality the centre of the interactive involvement of those witnessing the event. This experience is just the first in a series of performances, but it is indicative of how the kitchen is opening up to new worlds, carving out a new central importance in spaces, including those usually given over to more traditional forms of artistic creativity.