

Forme morbide
Design coreano per
la tavola, Odensee



Ritorni di fiamma

È in cucina il nuovo cuore della famiglia

ILENIA CARLESIMO

Una volta aperta la porta di casa, tutte le strade portano in cucina: accanto ai fornelli o attorno a una tavola imbandita. È lì, infatti, che oggi una famiglia trascorre la maggior parte del tempo; è lì che, quando si compra casa o si ristruttura, gli italiani scelgono di destinare più spazio; ed è sempre lì che a molti piace intrattenere gli amici con veri e propri show cooking. Qualcosa di impensabile fino a qualche decennio fa, quando le cucine erano chiuse, quasi nascoste, per non far vedere e sentire all'ospite lo sporco e l'odore di cibo.

«Oggi è cambiata la concezione della famiglia, che è diventata flessibile, dinamica e più democratica, e con essa anche la conformazione dello spazio domestico», spiega Caterina Satta, sociologa della famiglia e della vita quotidiana all'Università di Bologna. «Fino agli anni Settanta, subito dopo l'ingresso c'era la sala e l'ospite

si fermava lì, non andava oltre», continua a spiegare. «Non vedeva né la cucina né le camere da letto, ambienti legati al corpo e quindi privati. Oggi invece la cucina è un luogo da mostrare e in cui vivere, sia nella dimensione privata, per esempio con i bambini, sia con gli ospiti».

A fare la differenza è il cibo, sempre più centrale nei rapporti con gli altri, siano essi il partner da prendere per la gola o l'amico a cui mostrare elettrodomestici e doti da aspirante chef. «Se nella casa-teatro il cuore della scena è proprio la cucina», ribadisce Caterina Satta, «lo si deve anche al successo dei tanti programmi culinari che si vedono in tv. Grazie a questa centralità mediatica, il cibo si è trasformato infatti in un elemento con cui costruire la propria immagine pubblica con amici e familiari. Il saper cucinare è diventato una dote da esibire: un nuovo status symbol, un moderno marcatore di talento e di competenze che va oltre il nutrirsi. E tutto senza dimenticare il ruolo dei social

network, attraverso cui questa immagine viene diffusa e amplificata».

Ma per fare colpo sugli ospiti e agguantare like, saper cucinare non basta: bisogna anche saper ricevere, curando l'atmosfera e realizzando un allestimento a prova di Instagram. «La tavola è una delle dimensioni del bon vivre italiano più riconosciute a livello internazionale», commenta Cristian Preiata, direttore di Homi, il salone degli stili di vita in programma a Milano nei prossimi giorni. «Quando si parla di buon cibo, ma anche quando si cercano eleganza e raffinatezza a tavola, infatti, si guarda allo stile e alla tradizione del nostro Paese», continua il presidente sottolineando quanto la fiera punti su questo settore e dia spazio sia alle famose aziende del Made in Italy che a start-up e nuove proposte. «La tavola e la cucina», conclude Preiata, «diventano così il palcoscenico ideale per scoprire tendenze e scommettere sugli oggetti che diventeranno i "classici" di domani».

REPRODUZIONI RISERVATE

Sartoriali
Con personalizzazioni su misura
posate Tailor Made Sambonet



Firmato Patricia
Il bollitore Alessi è disegnato
da Patricia Urquiola



Tropicali
Piatti di melamina con kenzia
Mario Luca Giusti



Alta gradazione
Esalta la degustazione
dei distillati il bicchiere Blueside

Legno al forno

Si ispira al metodo scandinavo di cottura al forno su tavoletta di legno, The Cedar Plank di KnIndustrie

