PROGETTAZIONE
REALIZZAZIONE DI
ARREDAMENTI SU MISURA

RICCARDO BARTHEL
Via dei Fossi, 11 R
50123 Firenze
tel. 283683

CERAMICHE MUSA
Manifattura Montecchi
ALPES INOX
KLINKER BUCHTAL
GRÈS d'ARTOIS
NEFF
émaux de briare
revêtements céramiques

PRIMA DI TUTTO, DEVE ESSERE UNA CUCINA...

di Felice Manni

Siamo reduci da un'estate malata, contraddittoria, ma soprattutto carissima. Far quadrare i bilanci diventa sempre più difficile per tutti, eppure gli esperti del settore mobiliero non hanno dubbi: crisi o no, la cucina continuerà a raccogliere l'incondizionato favore del pubblico, come sta avvenendo da un paio di anni in qua.

Un piccolo esercito di sociologi, psicologi, notisti di costume ha affilato l'ingegno per spiegarci il fenomeno.

Riportiamo tre pareri correnti.

- I consenti per la cucina ricalcano le tappe dell'emancipazione femminile: da una presa di coscienza individuale si è passati a una seria specializzazione, che ha portato come conseguenza una vera e propria affermazione della cucina quale spazio importante nell'ambito della vita e dell'arredamento familiare.
- Il cibo è diventato uno dei più diffusi miti della società attuale: è logico, quindi, che tutto ciò che è connesso con i suoi rituali venga caricato di valori simbolici, affettivi, consolatori.
- La riscoperta del "personale", dopo una decennale orgia - più o meno spontanea - di socializzazione, ha determinato come conseguenza l'esaltazione dell'ambiente che per secoli è stato il "fulcro" dell'unità della famiglia, la cucina appunto.

Sono tre ipotesi suggestive e sicuramente hanno un fondamento di verità. È assurdo, infatti, credere che il successo della cucina sia dovuto esclusivamente a una ventata di irrazionale follia collettiva.

Sarebbe un giudizio ingiusto prima di tutto verso il pubblico, ma poi anche verso le industrie che hanno seriamente lavorato anni e anni per fare in modo che i mobili per cucina acquistassero pari dignità, per qualità, funzionalità ed estetica, con i mobili dell'"altro" spazio abitativo.

Le conseguenze le abbiamo tutti davanti agli occhi: la modularità, la componibilità e la grande versatilità d'impiego delle cucine attuali sono tali da consentire loro di diventare senza fatica molto di più di semplici attrezzature per riporre i cibi e per cucinarli nel miglior modo possibile.

A questo proposito, però, incomincia già a evidenziarsi qualche stortura. Ci sembra che si stia passando da un estremo all'altro: dal concetto di cucina cui eravamo abituati fino a un po' di anni fa, cioè un "locale di servizio" utilizzato per un'unica funzione, si è arrivati in non pochi casi all'eccesso opposto, cioè un ambiente troppo complesso, quando non addirittura snaturato, dove "anche" si fa da mangiare.

A nostro parere, invece, la cucina deve continuare a essere prima di tutto una cucina!

IN UNA VILLA MEDICEA

CON TANTO RISPETTO PER GLI SPAZI ANTICHI

Realizzazione: Riccardo Barthel - Servizio di Vanna Pareschi - Foto: Athos Lecce

La cucina ritorna sempre più apertamente alla tradizione. Si ama ricreare gli ambienti di una volta, circondarsi di mobili e cose che ricordino i tempi passati, quando la vita aveva ritmi più lenti, più "a misura d'uomo", per dirla con un'espressione forse troppo abusata.
È dunque appropriato aprire con un servizio in sintonia con questa tendenza emergente, tanto più poi che la cucina proposta si trova a Marignolle, la stupenda villa medicea nei dintorni di Firenze, di cui vale la pena tratteggiare brevemente la storia.
Progettato dall'architetto Bernardo Buontalenti, il più attivo dei manieristi fiorentini, per Don Antonio de' Medici (figlio di Bianca Capello e del granduca di Toscana Francesco I, nato prima del loro matrimonio), questo sontuoso edificio è stato ristrutturato nel 1550: in origine era un "palagio" trecentesco, confiscato nel Cinquecento agli Strozzi, implicati nella congiura ordita dai Pucci contro i Medici.

PIASTRELLE ANTICHE E COTTO

Tutto, in questa cucina, è in perfetta simbiosi con l'ambiente circostante. Anche i rivestimenti: le piastrelle antiche sono originali napoletane (sempre disponibili presso Riccardo Barthel) mentre il cotto è di Montecchi e la ceramica alle pareti della Musa (anch'essi sempre disponibili presso Riccardo Barthel). Gli apparecchi da incasso, indispensabili complementi di una cucina fruitivamente attuale, sono della Alpes-Inox, di cui Riccardo Barthel è concessionario.

IN UNA VILLA MEDICEA

Nel contesto di una costruzione di così vetusta e grande tradizione, la cucina non poteva che seguirne le cadenze, pur se c'è stato un sapiente inserimento di tutte le cose indispensabili per renderla funzionale, cioè adatta alle esigenze della vita d'oggi.
Senza toccare la bella struttura del soffitto, si è anche provveduto a ricavare uno spazio per gli indispensabili sgabuzzini, dove sono collocati il frigorifero, la lavatrice con il piano per stirare, ecc.

ZUCCHERO
SALE
SALE
TÈA