



a Cura di
GERMANO CELANT

triennale desiGn Museum
CuCine & ultraCorpi


**FONDAZIONE
LA TRIENNALE DI MILANO**

Consiglio d'Amministrazione
Claudio De Albertis,
Presidente
Giovanni Azzone
David bevilacqua
Clarice Pecori Giraldi
Carlo Edoardo Valli

Collegio dei Revisori dei Conti
Maria Daniela Muscolino,
Presidente
barbara Premoli
Giuseppe Puma

Direttore Generale
Andrea Cancellato

Comitato Scientifico
Claudio De Albertis,
Presidente
Silvana Annicchiarico,
Design, Manufacturing,
Handicraft
Edoardo bonaspetti, Arti
Visive e Nuovi Media
Alberto Ferlenga,
Architettura e Territorio
Eleonora Fiorani, Moda

Affari Generali
Maria Eugenia Notarbartolo
Franco Romeo

*Biblioteca, Documentazione,
Archivio*
Tommaso Tofanetti
Claudia Di Martino
Elvia Redaelli
beatrice Marangoni

Eventi Istituzionali
Laura Agnesi
Roberta Sommariva
Alessandra Cadioli

Mostre e Iniziative
Violante Spinelli barrile
Laura Maeran
Eugenia Fassati

*Progetti Istituzionali
e Coordinamento*
Comitato Scientifico
Carla Morogallo
Luca Lipari
Michele Andreoletti

Servizi Tecnici
Alessandro Cammarata
Cristina Gatti
Franco Olivucci
Luca Pagani
Xhezair Pulaj

Servizi Amministrativi
Paola Monti

*Comunicazione Istituzionale
e Relazioni Media*
Antonella La Seta
Catamancio
Marco Martello
Micol biassoni
Dario Zampiron

Partner per Arte e Scienza
Fondazione Marino
Golinelli

**TRIENNALE DI MILANO
SERVIZI SRL**

Consiglio d'Amministrazione
Carlo Edoardo Valli,
Presidente
David bevilacqua
Andrea Cancellato,
Consigliere Delegato

Organo di Controllo
Maurizio Scazzina

Servizi Tecnici
Marina Gerosa

Servizi Amministrativi
Anna Maria D'Ignoli
Isabella Micieli
Silvia Anglani
Chiara Lunardini

Fundraising e Sponsorship
Olivia Ponzanelli

*Servizi al Pubblico e
Ricerche*
Valentina barzaghi
Francesca Maggi

Marketing e Progetti speciali
Caterina Concone
Valeria Marta
Giulia Zocca


**FONDAZIONE
MUSEO DEL DESIGN**

Consiglio d'Amministrazione
Arturo Dell'Acqua
bellavitis, Presidente
Maria Antonietta Crippa
Carlo Alberto Panigo
Anty Pansera

Collegio Sindacale
Salvatore Percuoco,
Presidente
Maria Rosa Festari
Andrea Vestita

Direttore Generale
Andrea Cancellato

Comitato Scientifico
Arturo Dell'Acqua
bellavitis, Presidente
Silvana Annicchiarico
Mario bellini
Anna Calvera
Pierre Keller

**TRIENNALE
DESIGN MUSEUM**

Direttore
Silvana Annicchiarico

Producer Attività Museo
Roberto Giusti

Ricerche Museali
Marilia Pederbelli

*Collezioni e Archivio
del Design Italiano*
Giorgio Galleani

Ufficio Iniziative
Maria Pina Poledda

*Ufficio Stampa
e Comunicazione*
Damiano Gulli

*Attività Triennale Design
Museum Kids*
Michele Corna
Michela Gazziero

Ufficio Servizi Amministrativi
Marina Tuveri

Logistica
Giuseppe Utano

*Laboratorio di Restauro,
Ricerca e Conservazione*
barbara Ferriani,
coordinamento
Rafaela Trevisan
Alessandra Vannini

**Cucine & Ultracorpi
Triennale Design Museum
9 aprile 2015 – 21 febbraio 2016**

*Ottava edizione
Triennale Design Museum
Direzione*
Silvana Annicchiarico

*Cucine & Ultracorpi
Curatore*
Germano Celant

Curatore Associato
Chiara Spangaro

*Ricerca Scientifica
e Coordinamento*
Marilia Pederbelli

Progetto di Allestimento
Studio Italo Rota
Italo Rota
con
Alessandro Rigamonti
Andrea bolla
e
Giacomo Guarnieri
Simón Oropeza

Progetto Grafico
Irma Boom Office
Irma boom
con il contributo di
Federica Ricci

*Installazione site-specific
La Cucina. Luogo di passione*
Gaetano Pesce
con
Francine LeClerc
Ali Soltani

*Giulia Tosciri
Alessandro byther*

*Installazione Sonora
Orchestra*
Lorenzo Palmeri
Alessandro Palmeri
Davide Ferrario

Produzione
Roberto Giusti
Maria Pina Poledda

Collaborazione Studio Celant
Lara Conte
Eva Fabbris
con
Marcella Ferrari
Laura Conconi
Mattia Ruffolo

*Collaborazione
Triennale Design Museum*
Giorgio Galleani
Michela Gazziero

Fundraising e Sponsorship
Olivia Ponzanelli

*Ufficio Stampa
e Comunicazione*
Damiano Gulli

TDMEducation
Michele Corna
collaboratori Caterina
Ceresa, Aurora Cortazzo,
Anja Grubic,
Caterina Seghizzi, Miriam
Sironi, Clio Tonello,
Antonella Zadotti

Restauro
barbara Ferriani,
coordinamento
Rafaela Trevisan
Alessandra Vannini

Logistica
beppe Utano
con
Koiné S.c.r.l.

Intern
Marta Cecchi
beatrice Gianotti

Realizzazione Allestimento
Paolo Castelli S.p.A.
Capoferri

Impianto Luci
Marzorati Impianti

La pubblicazione

General Editors
Germano Celant
Silvana Annicchiarico

Editor Associati
Chiara Spangaro
Marilia Pederbelli
con Damiano Gulli

Progetto Grafico
Irma Boom Office
Irma boom
e barbara Hennequin
con il contributo di
Akiko Wakabayashi

Editore
Electa

Partner

PAOLO CASTELLI

Media partner



Partner tecnici



udito sensiBile: suoni in CuCina

118 Jacques tati, *Mon Oncle*,
1958



patriZia
sCarZella



MUSICA DA CUCINA

Cucina, fucina di rumori, concerto spontaneo di suoni naturali e artificiali che diventano musica all'udito sensibile: semplicemente ascoltando i suoni prodotti dagli abituali gesti quotidiani come tagliare, affettare, bollire, friggere, far scorrere l'acqua, fare il caffè...

suoni che diventano musica nelle mani di un insuperato e insuperabile John Cage in *27 sounds manufactured in a kitchen*¹, un concerto di posate, pentole, apertura barattoli, taglio cipolla, friggitura, caffettiera sul fuoco... o in un'altra sua opera, *Living Room Music*².

o in *Alan's Psychedelic Breakfast*, brano conclusivo dell'album *Atom Heart Mother* dei Pink Floyd, con una celebre sequenza di rumori della cucina; nato in modo bizzarro, con Syd Barrett, il primo leader dei Floyd, che nel bel mezzo di un concerto abbandonò la scena per riapparire poco dopo con un fornello da campo e una padella. preso il microfono, lo piazzò vicino al fornello, tirò fuori un uovo e se lo cucinò davanti a tutti, mentre il microfono restituiva in stereo lo sfrigolio della cottura. il brano si apre con un rubinetto che gocciola, stoviglie che si urtano e un commento di Alan Stiles (il *roadie* dei Pink Floyd) che fa un elenco di quello che c'è sulla tavola. Sul finire del brano nuovamente i rumori delle stoviglie lavate e il rubinetto che gocciola. Quest'ultimo, sul vinile, per un artificio tecnico, si ripeteva all'infinito³.

antesignana della musica da cucina, la Vegetable Orchestra di Vienna, che in cucina ha costruito la spettacolarità e unicità del proprio progetto orchestrale. prima e oggi famosissima orchestra giramondo per performance sonore e veri e propri concerti realizzati con elementi tutti vegetali: carote, zucche, zucchine, melanzane e quant'altro trasformati in strumenti musicali di straordinaria estetica e sonorità⁴.

da anni sull'onda del successo il gruppo di performer coreani Cookin' nanta, con le performance non verbali che integrano ritmi musicali e azioni teatrali con qualsiasi oggetto o ingrediente di cucina.

la rete è piena di musica in e per la cucina, realizzata con supporti tecnologici di tutti i generi. Come *Techno Kitchen*, una *techno song* prodotta con rumori della cucina con i software Pinnacle Studio 11 per l'editing, FI Studio 9 per mixare i suoni, Audacity per la voce del robot⁵.

Come l'album *Musica da cucina, 2011* (Long Song Records), così descritto da Fabio Bonelli, chitarrista del gruppo indie Milaus: "...i suoni della cucina, intimità e atmosfere del tintinnio di bicchieri e del fischio del bollitore in canzoni che crescono piano piano, come le pietanze nel forno, svelando la magia dei gesti quotidiani. il progetto nasce in una vecchia casa, con un piccolo cucinino, dove il bollitore ha iniziato a fischiare via via con un suono sempre più intenso. in quel momento, come per magia, ha sentito la presenza di tutte quelle persone che avevano vissuto, mangiato, cucinato, amato in quella stanza nel corso degli anni tornare ad animare la cucina".

Come la realizzazione di quattro portate di un ideale pasto di tradizione siciliana rivisitata tradotta in videopartiture musicali. Qui la cucina è palcoscenico musicale, dove coltelli, fruste, mestoli e tegami sono gli strumenti principali, insieme agli ingredienti originali di preparazione del cibo. i suoni, tutti in presa diretta, sono stati montati in modo da risultare note musicali e ognuno dei quattro quadri-portata ha una propria identità acustica. diretto da Giuseppe La Rosa e Sara Filippelli, selezionato per il festival internazionale di videoarte "Invideo 07" e "Arcipelago 08", vincitore del premio della critica al "Barilla Short Films Awards"⁶.

e chiunque oggi può creare la propria musica da cucina con *MadPad HD - Remix Your Life*, un'app per iPad realizzata da Smule che permette di "remixare" i suoni del proprio ambiente e della propria vita quotidiana, permettendo di creare vere e proprie compilation personali con i rumori domestici – fusti d'olio, sportello di mensola, caraffa di vetro, bicchieri, coperchio di una pentola...⁷.



120, 122 alessandro Mendini,
Elettrodomestici, philips &alessi, 1994

DIAVOLERIE SONORE IN CUCINA

Quando alla fine dell'Ottocento l'elettricità entra nelle case, si opera una vera e propria rivoluzione, soprattutto in cucina. È una rivoluzione anche sonora. L'universo cucina si rinnova radicalmente per far posto a nuovi strumenti, i neonati bollitori, tostapane, macinacaffè, frullatori, tritatutto e altri apparecchi che da allora hanno modificato abitudini e consumi alimentari di tutto il mondo occidentale.

scrive raffaella poletti nel libro *La cucina elettrica*: "da subito fu chiaro che le piccole macchine elettriche non si prestavano a essere inglobate entro gli arredi fissi della cucina, o quanto meno a essere celate alla vista: reclamavano invece diritto alla visibilità."⁸

i piccoli elettrodomestici diventano oggetto delle attenzioni di architetti e designer, che studiano forme appropriate alla loro funzionalità.

Con loro arrivano nuovi suoni in cucina: dapprima e per molto tempo saranno solo i suoni meccanici determinati dal funzionamento e dalla combinazione dei materiali. L'industria cercherà a lungo di attutire questi suoni, percepiti per lo più come rumori sgradevoli, silenziandoli il più possibile per renderli meno invasivi e fastidiosi; poi, in anni molto più recenti, questi strumenti domestici hanno cominciato a essere dotati di suoni funzionali che comunicano con l'utente: i bip che ci dicono che il caffè è pronto o che la lavastoviglie ha terminato la sua funzione. si è aperto, dunque, lo scenario degli oggetti parlanti, ancora tutto da esplorare e con ampie potenzialità progettuali.

una delle prime visioni del futuro della casa e della cucina elettrica si materializza con il progetto della *Casa Elettrica*, finanziato dalla Società Edison, realizzata alla IV esposizione internazionale d'arte decorativa e industriale moderna di Monza nel 1929-30 da Luigi Figini e Gino Pollini con Guido Frette, Adalberto Libera e Piero Bottoni autori di alcuni spazi interni.

il progetto prevede una cucina che consente movimenti minimi alla donna che vi lavora; un mobile cilindrico a ripiani ruotanti che permette il passaggio delle stoviglie contemporaneamente in tre stanze e un vano "passapiatti" dalla sala da pranzo al lavandino dell'acquaio per il lavaggio; una cucina elettrica con forno e orologio; un motore con accessori quali tritacarne, sbattiuova, impastatrice, frantumatrice, setaccio, spremilimoni e macinacaffè; un contenitore a ribalta per gli scarti; l'anta ribaltabile di un ripostiglio che si trasforma in asse da stiro; un frigorifero che produce anche cubetti di ghiaccio; una lavabiancheria automatica, pompe elettriche sterilizzate con ozonizzatore per l'acqua. Sparsi nella casa vari elettrodomestici: aspirapolvere, lucidatrici, fonografi, ozonizzatori, bollitori, scaldavivande, ventilatori, ecc. tutti i marchingegni sono azionati ovviamente utilizzando energia elettrica. e sono tutti oggetti sonori.

nella *Parodia dell'Architettura Moderna*⁹, Vittorio Prima scrive di alcuni film che hanno anticipato con ironia la trasformazione elettrica delle nostre azioni domestiche e della vita quotidiana: *The Electric House* ("la casa elettrica", d-cult, Cecchi Gori HV), cortometraggio del 1922 di e con Buster Keaton, dove tutti i marchingegni sono elettrificati e azionati da bottoni, interruttori e leve; e *Mon Oncle* ("Mio zio", twentieth Century Fox He) diretto e interpretato da Jacques t ati/Monsieur Hulot nel 1958.

"Se facciamo mente locale al film di Buster Keaton e alla Villa Arpel (casa di Monsieur Hulot) in *Mon Oncle*, il passo tra realtà e finzione cinematografica è veramente breve. nella villa – similmente a *The Electric House* – ogni azione è automatizzata e azionata con pulsanti che producono un suono elettrico, la cucina è stipata di elettrodomestici automatici, comprese le ante e i sistemi di cottura dei cibi (qualcosa è anche radioattivo). inarrivabili le gag di Hulot alle prese con le citate diavolerie automatiche"¹⁰.

le diavolerie moderne della cucina di Monsieur Hulot sono di recente tornate alla ribalta nell'emblematico padiglione della Francia alla Biennale Architettura di Venezia 2014 – curato da Jean-louis Cohen – intitolato "la Modernità, promessa o minaccia": la sala centrale è stata dedicata al film *Mon Oncle* che ha ospitato anche un modello in scala di Villa arpel.



123 ettore sottsass jr, cucina
a Bali, Indonesia, 1978

da *Mon Oncle* a *Tron*: cinquant'anni di film e l'immagine della cucina moderna mette in campo i materiali *high-tech* più innovativi e diventa siderale, soft, silenziosa, totalmente insonorizzata.

In occasione della settimana del design di Milano nell'aprile 2011, DuPont e Disney hanno presentato "TRON designs CORIAN", una mostra ispirata al film *Tron: Legacy* di Walt Disney Studios. La zona cucina e pranzo è stata realizzata dall'azienda Ernestomeda, design Aquilalberg, con una speciale combinazione di tecno-superfici in DuPont™ Corian®, che incorporano un film *high-tech* elettroluminescente di grande effetto. L'installazione immergeva i fruitori nell'universo digitale in cui si trovano catapultati Sam e Kevin Flynn, i due protagonisti dell'avventura 3D realizzata da Disney, mettendo in scena un progetto visionario e sperimentale con un'unità isola *free-standing*, un sistema modulare di contenitori e un tavolo, sviluppando una visione alternativa dello spazio domestico come un ininterrotto gioco di flussi, superfici, interazioni con un utente che non appare mai, e che forse non c'è. Non ci sono più neppure i bottoni da schiacciare di Monsieur Hulot, neppure i *touch screen*, forse tutto è azionabile col pensiero.

previsione futuribile? Forse no, seppur suggestiva, ma per fortuna la maggior parte delle cucine del mondo sono luoghi reali, con tanta fisicità e matericità.

scriveva nel 1992 ettore sottsass¹¹: "le cucine sono palcoscenici per una grande generale rappresentazione della vita. Come le cucine più antiche che ho visto, con una nera pentola che pendeva dal centro del soffitto tutto nero di fuliggine, con un buco in alto per fare in modo che i fumi, i vapori, i sapori, l'esistenza, non perdessero contatto con l'alto cielo abitato dal mistero e forse anche per fare in modo che l'alto mistero protettore potesse scendere giù nell'oscura volta della cucina-stanza-casa".

Con la meravigliosa capacità delle sue parole di trasformarsi in immagini, suoni, rumori, odori, profumi, sapori, le cucine che ha descritto e fotografato sottsass sono vive, umane, dense di pathos e di storie da raccontare e ricordare.

OGGETTI SONORI PER LA CUCINA

la cucina è luogo multisensoriale complesso, densa di suoni già con i suoi strumenti elementari e prodotti per la preparazione del cibo. talvolta spunta qualche nuova, piccola idea che ha dignità di entrare ad arricchire il panorama sonoro di un luogo che rimane, in quasi tutte le culture del mondo, il cuore della casa. durante un *workshop* realizzato per un'azienda qualche anno fa, un giovane designer francese, rodolphe Dogniaux, che se ne intendeva di suoni, fece un bel progetto sonoro, sofisticato e delicato: *Petit déjeuner, Allegretto*. per un risveglio sonoro: una gamma di tre tazzine di vetro, una per il caffè, una per il tè e una per la cioccolata, con tre diversi *pattern* di rilievi tridimensionali all'interno, calibrati secondo la densità del liquido specifico. Perché così, mescolando con un cucchiaino metallico, per sciogliere lo zucchero o solo per il proprio piacere sonoro, si producono melodie differenti, che sta a noi modulare, girando lentamente o accelerando il ritmo. t azzine inconsapevolmente futuriste, capaci di generare le seguenti melodie.

Melodia del tè: "t .t .ttt .tt .t .tt .t .ttt .t" o, girando più in fretta:

"ting ting ting...ting ting ting"

Melodia del caffè: "ploplo...plo...plo...ploplo...plo"

Melodia della cioccolata: "bloucbloc...blouc...blouc"

Furono realizzati i prototipi, funzionavano davvero bene, producendo melodie diverse. L'azienda non le ha realizzate, il marketing trovava troppo difficile comunicarne l'uso al pubblico. una visione meno rigida, più fantasiosa e neo-pop non ci avrebbe privato dalla scoperta di un nuovo, piccolo piacere sonoro in cucina!

nel catalogo *Oggetti Sonori*, che accompagnava la mostra¹² al design Museum della



124 aquilialberg, Tron Designs
Corian®, Ernestomeda, 2011

t riennale, abbiamo scritto: “il futuro del design degli oggetti sarà sempre più immateriale e, in uno scenario di prodotti formalmente leggeri, sottili, pensati per consumare poca energia e realizzati con la minor quantità di materiale possibile, il suono diventerà elemento di identità sempre più importante. siamo solo all’inizio di un percorso di pensiero basato sull’idea che molti oggetti possano sparire, fino a diventare piccole tracce di pollicino, ed essere integrati o sostituiti dal suono”.

INCIDENTI IN CUCINA

la cucina, da sempre, mette insieme una quantità di fonti di pericolo di gran lunga superiore a tutto il resto della casa: fuoco, calore, vapore, acqua, elettrodomestici e oggetti da taglio, per citare i principali. È un luogo pericoloso soprattutto per i piccoli, che si aggirano inconsapevoli dei pericoli, tra liquidi caldi, elettrodomestici, oggetti taglienti e detersivi. oggi è anche un luogo di inquinamento elettromagnetico, di cui tanto si parla e poco si sa, esteso per altro a tutta la casa.

Dai dati del CENSIS si rileva che ogni anno in Italia si verificano più di 4 milioni di incidenti tra le mura domestiche, capaci di causare circa 8 mila decessi; statistiche alla mano si nota come ci siano 18 incidenti domestici contro un incidente stradale con feriti. Circa due terzi degli incidenti occorsi in casa si verificano in cucina e sono dovuti a ferite e ustioni: è noto che l’acqua in ebollizione arriva a 100°C e che l’olio della frittura può arrivare anche a 220°C, ma nel momento di scolare la pasta o di togliere il fritto dalla padella ci si scorda quasi sempre di prendere le precauzioni necessarie, a causa della fretta. seguono ferite da taglio. i restanti incidenti si dividono abbastanza equamente tra le altre stanze e comprendono fratture e lesioni di vario tipo.

parecchi incidenti sono causati dal maldestro utilizzo gli elettrodomestici. energia elettrica e acqua, si sa o si dovrebbe sapere, non vanno per nulla d’accordo e, anche se è presente l’obbligatorio salvavita, la scossa è all’ordine del giorno. i consigli su come evitare possibili incidenti vanno dall’evitare di smontare e modificare gli apparecchi elettrici, al non sovraccaricare le singole prese collegandovi più di un elettrodomestico.

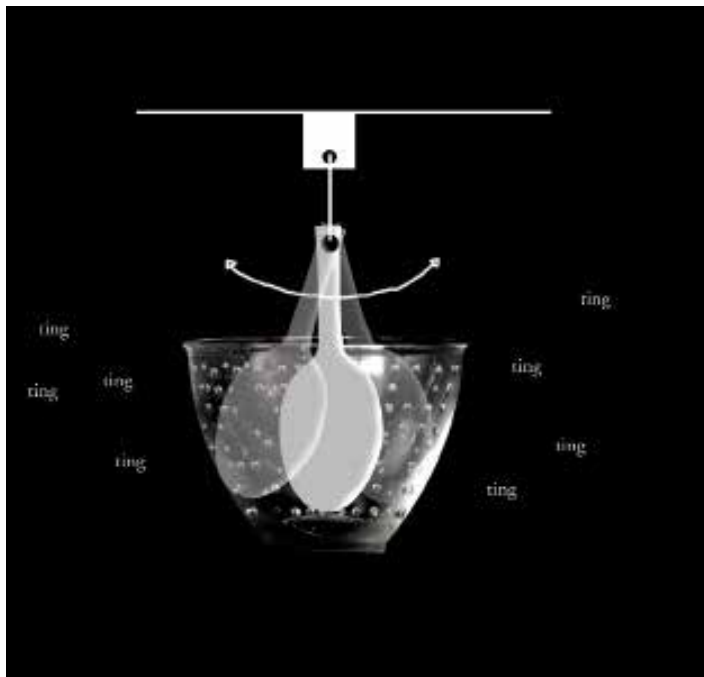
il suono indicatore di pericolo potrebbe essere utile per prevenire alcuni possibili incidenti in cucina: è un territorio ancora da esplorare dal punto di vista del progetto, ma è bello pensare che una futura generazione di prodotti d’uso, elettrodomestici e no, possa essere sempre più *friendly*, dotata di una voce amica intelligente che avvisa e previene i pericoli, al cui confronto i ‘bip’ dei primi elettrodomestici parlanti appariranno come reperti archeologici.

ELETTRODOMESTICI UTILI E INUTILI

popolata di piccoli e grandi elettrodomestici utili e inutili, la cucina dei paesi occidentali è diventata progressivamente un concentrato di apparecchi elettrici rumorosi che si sono imposti grazie alla reale o presunta comodità e velocità di riduzione dei tempi di preparazione dei cibi.

in tempi recenti, però, si è posto l’accento sui pericoli di inquinamento elettromagnetico e sulle conseguenze sottovalutate o sconosciute degli effetti sulla salute. Questo, unitamente all’attestarsi crescente di valori quali sostenibilità, sobrietà, ritorno a materiali e pratiche più naturali nella vita quotidiana, all’attitudine al consumo di cibi più sani, alla rivalutazione del piacere della cucina e della ritualità conviviale, sta determinando un’inversione di tendenza e una minore disponibilità ad acquistare inutili gadget tecnologici e piccoli elettrodomestici che, alla resa dei conti, complicano la vita anziché facilitarla.

la caduta in disgrazia del forno a microonde è un caso emblematico: fu un ingegnere americano, percy spencer, a scoprire che le microonde generavano delle vibrazioni molecolari nei corpi, trasformandole in calore. era il 1946. Questa scoperta ha portato alla realizzazione dell’attuale forno a microonde, la cui tecnologia è divenuta ormai di uso



125 rodolphe dogniaux, *Petit déjeuner, Allegretto*, Bormioli rocco, 2003



126 rodolphe dogniaux, *Petit déjeuner, Allegretto*, Bormioli rocco, 2003

familiare in occidente.

Dal punto di vista della scoperta scientifica e dell'invenzione il prodotto è stato rivoluzionario: le microonde sono onde elettromagnetiche che 'agitano' le molecole d'acqua contenute nell'alimento, facendo aumentare la temperatura per effetto della rotazione. il riscaldamento e la cottura del cibo avvengono così direttamente all'interno, e non dall'esterno come succede nei sistemi tradizionali. Questo comporta una forte diminuzione dei tempi di cottura, anche fino a quattro volte inferiori rispetto agli altri metodi, con un conseguente risparmio di energia (il consumo è tre volte meno di quello elettrico) e un maggiore mantenimento delle proprietà nutrizionali dei cibi (limitata degradazione delle vitamine e dispersione di proteine e sali minerali). la profondità alla quale le microonde giungono all'interno degli alimenti dipende dalla loro densità, per cui penetrano più velocemente in cibi liquidi o tritati e meno in quelli solidi.

la comunicazione per anni ha diffuso il concetto che sia ideale per scongelare, riscaldare, preparare i cibi in tempi rapidi e in modo sano, quindi un oggetto indispensabile nella cucina moderna.

Oggi però è difficile sostenere l'utilizzo del forno a microonde come strumento ideale per cucinare, perché, come hanno sperimentato la maggior parte degli utilizzatori, i risultati sono infinitamente inferiori a quelli ottenuti con i metodi di cottura tradizionali. E anche la questione della rapidità di scongelamento non ha più tanto *appeal*, con un pubblico, europeo quantomeno, sempre più orientato all'idea che sia meglio consumare cibi freschi e che fresco e possibilmente biologico equivalga a sano.

nella cucina dei simpson, che rappresenta ancora puntualmente l'idea della cucina dell'americano medio, non manca naturalmente il forno a microonde, come il mixer-frullatore di dimensioni giganti. Ma notoriamente gli americani non sono maestri riconosciuti del buon cibo, non dedicano troppo tempo alla cucina e, anche per questo, adorano il microonde.

in italia c'è chi lo vede come un mostro a tre teste e chi, invece, non sa farne a meno. È cancerogeno? radioattivo? interferisce con i pacemaker? altera le proprietà nutrizionali degli alimenti? se si inserisce il cellulare nel microonde e continua a ricevere segnale vuol dire che il forno non è schermato?... eccetera. Con la sua riconosciuta autorevolezza, la rivista "altroconsumo" ha cercato di scoprire cosa c'è dietro ai più diffusi luoghi comuni sul forno a microonde, dimostrando che queste convinzioni sono tutte false¹³.

Ma il consumatore italiano, da altri sondaggi, si attesta come il più scettico e smalzato nei confronti della stampa. Non si fida, è più propenso a radicarsi nelle proprie convinzioni anche contro un'evidenza scientifica.

CUCINA E INQUINAMENTO ELETTRONMAGNETICO

L'inquinamento elettromagnetico o elettrosmog è una realtà sempre più attuale dovuta non solo alle reti elettriche presenti in casa e fuori, ma anche alla crescente diffusione della tecnologia *wifi* e dei telefoni cellulari. le fonti di questo inquinamento *indoor* sono tante e si trovano dovunque in casa a partire dal televisore, dal telefono *cordless* al cellulare, dallo stereo al computer fisso o portatile, dai vari elettrodomestici presenti in cucina come la lavastoviglie, il forno, il microonde, il frigorifero, le piastre di cottura a induzione agli apparecchi tenuti in camera da letto come la radiosveglia, alle prese elettriche presenti in tutta la casa e al modem che fa viaggiare le onde magnetiche in tutto l'ambiente. eccetto il televisore e il microonde, da cui bisogna stare a debita distanza (generalmente viene indicata come distanza di sicurezza almeno un metro), i campi magnetici emessi dagli altri elettrodomestici presenti in casa sono a bassa frequenza, quindi irrilevanti per la persona. tuttavia per ora non esistono studi inconfutabili sugli effetti a lungo termine sulla salute prodotti dalla vicinanza costante a questo tipo di inquinamento. per le piastre di cottura a induzione, la cui diffusione si sta diffondendo, la



127 la cucina dei simpson

Note

- 1 **Sembra inevitabile essere soggetti all'inquinamento elettromagnetico, che arriva non solo dalla propria casa, ma da quelle dei vicini e dall'ambiente esterno. Non aiuta l'informazione in materia, allo stato attuale frammentata e confusa, talvolta contraddittoria. Con buona pace del raziocinio e della verità scientifica, ma soltanto applicando il criterio antico del buon senso del padre di famiglia, sembra lecito affermare, dunque, che meno usiamo apparecchi elettrici ed elettronici, in cucina e no, meglio è.**
https://www.youtube.com/watch?v=hdy3ZTP_zMI, <https://www.youtube.com/watch?v=AIX13fgH9mc>.

- 2 <https://www.youtube.com/watch?v=04RRUzpr10Q>.
- 3 https://www.youtube.com/watch?v=0XQ-hfFmE_Q.
- 4 <https://www.youtube.com/watch?v=hpYf7vRHuY>.
- 5 https://www.youtube.com/watch?v=Vyo_-ve9Koo.
- 6 <https://www.youtube.com/watch?v=ObaXsnMa0E>.
- 7 <https://www.youtube.com/watch?v=N4OwhWQmbz8>.
- 8 **R. Poletti, La cucina elettrica / I piccoli elettrodomestici da cucina dalle origini agli anni settanta. Il progetto Philips by Alessi, Electra/Alessi, Milano 1994.**
<http://magazine.larchitettura.it/ottobre-2014/gli-argomenti/attualita/parodia-dell-architettura-moderna.html>.

10 *Ibidem.*

- 11 **E. Sottsass, Le cucine, in Scritti 1946-2001, Neri Pozza Editore, Milano 2002.**
- 12 **Oggetti Sonori. La dimensione invisibile del design, progetto di Patrizia Scarzella e Marco Ferreri, catalogo della mostra, Triennale Design Museum, Electa, Milano 2009.**
<http://www.altroconsumo.it/elettrodomestici/forni-a-microonde/>
 consigli/forni-a-microonde-il-vero-e-il-falso.