

Le cucine nelle case museo

Kitchens in House-Museums

a cura di Rosanna Pavoni, Emanuela Scarpellini



Questo volume raccoglie gli atti del Convegno
Le cucine nelle case museo
16/10/2015, Fondazione Adolfo Pini, Milano
*This volume presents the proceedings of the conference
Kitchens in House-Museums
16/10/2015, Foundation Adolfo Pini, Milano*

Con il contributo di
With the contribution of:

DEM HIST International Committee
for Historic House Museums

Fondazione Adolfo Pini, Milano



Curatrice Editoriale, *book editor*
Valentina Chiminelli

Traduzione inglese, *english translation*
Steve Piccolo

ISBN 9788894530100

Immagine di copertina: la cucina della “Casa dell’amatore d’arte”,
Palazzo Rosso, Musei di Strada Nuova, Genova
Cover: The kitchen of the “home of an art lover”, Museums of Strada
Nuova, Genoa

Le cucine nelle case museo

Kitchens in House-Museums

a cura di Rosanna Pavoni e Emanuela Scarpellini

edited by Rosanna Pavoni and Emanuela Scarpellini



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Commissione Case Museo ICOM Italia
Centro di ricerca MIC - Moda, Immagine e Consumi,
Università degli Studi di Milano

Milano 2019

LE CUCINE NELLE CASE MUSEO

A cura di Rosanna Pavoni e Emanuela Scarpellini

- p. 6 *Introduzione*, Rosanna Pavoni
- p. 14 *Cucina, classe e cultura: uno sguardo storico*, Emanuela Scarpellini
- p. 28 *La cucina. Una difficile modernizzazione e il ruolo del design*, Raimonda Riccini
- p. 56 *Un mosaico ancora in parte da ricostruire*, Gianluca Kannès
- p. 70 *Alla Galleria Nazionale di Palazzo Spinola: una cucina per sentirsi a casa*, Farida Simonetti
- p. 90 *La cucina anni Cinquanta della “casa di un amatore d’arte” e le altre cucine di Palazzo Rosso a Genova*, Piero Boccardo
- p. 108 *La cucina di Casa di Zela*, Claudio Rosati
- p. 129 *La cucina del Museo Deleddiano, Casa natale di Grazia Deledda*, Paolo Piquerèdu

KITCHENS IN HOUSE-MUSEUMS

Edited by Rosanna Pavoni and Emanuela Scarpellini

- p. 7 *Introduction*, Rosanna Pavoni
- p. 15 *Kitchen, class and culture: a historical overview*, Emanuela Scarpellini
- p. 29 *The kitchen: arduous modernization and the role of design*, Raimonda Riccini
- p. 57 *A mosaic that has yet to be fully reconstructed*, Gianluca Kannès
- p. 71 *At the National Gallery of Palazzo Spinola: a kitchen that feels like home*, Farida Simonetti
- p. 91 *The Fifties kitchen of the “home of an art lover” and the other kitchens of Palazzo Rosso in Genoa*, Piero Boccardo
- p. 109 *The kitchen of Casa di Zela*, Claudio Rosati
- p. 129 *The kitchen of Museo Deleddiano, birthplace of Grazia Deledda*, Paolo Piquerreddu

INTRODUZIONE

I testi raccolti in questa pubblicazione sono l'esito della giornata di studio dedicata al tema *Le cucine nelle case museo* che si è tenuta a Milano, nella sede della Fondazione Adolfo Pini, nell'ottobre 2015. L'incontro è stato il primo di una serie che la Commissione Case Museo ICOM Italia intende portare avanti per contribuire alla condivisione di metodologie, di strategie, di progetti su temi museologici e museografici che coinvolgono le case museo.

Il tema delle cucine, del loro recupero, talvolta della loro reinvenzione, è stato scelto perché sollecitato da colleghi che si sono trovati ad affrontare scelte di conservazione vs scelte di smantellamento; scelte di restauro filologico vs scelte scenografiche: negli ultimi anni abbiamo infatti assistito a un rinnovato interesse focalizzato sulle potenzialità comunicative delle cucine (e dei locali annessi) e a una loro valorizzazione all'interno dell'impianto narrativo della visita offerta al pubblico.

L'incontro è stata l'occasione per applicare il metodo dell'interdisciplinarietà che da anni DEMHIST (International Committee House Museums ICOM) sostiene, invitando gli addetti ai lavori a confrontarsi con sguardi altri, sguardi appunto di professionisti non coinvolti nella direzione, curatela e gestione di case museo ma, proprio per questo, capaci di arricchire con nuove prospettive e contenuti l'interpretazione che di queste viene data. Raimonda Riccini, storica del design, e Emanuela Scarpellini, storica contemporaneista, hanno, contribuito – con i loro interventi di apertura - a disegnare scenari diversi in cui inserire e sviluppare il tema.

La giornata di studio ha preso in esame casi ritenuti interessanti per un dibattito e un arricchimento condiviso: lavori in corso, problematicità non ancora risolte, considerazioni sulla perdita dei

INTRODUCTION

The essays brought together in this publication represent the outcome of a day-long conference on the theme of *Kitchens in House-Museums*, held in Milan at the headquarters of Fondazione Adolfo Pini in October 2015. The event was the first of a series which the Committee for Historic House-Museums of ICOM Italia has programmed to encourage the sharing of methods, strategies and projects to address themes of interest and impact in the field.

The theme of kitchens, their restoration and at times their reinvention, was selected on the basis of the urgings of colleagues who have been faced by similar choices and dilemmas: conservation vs dismantling; philological restoration vs theatrical displays. In recent years we have seen renewed interest in the communicative potential of kitchens (and connected spaces), and their enhancement inside the narrative itinerary for museum visitors.

The conference was an opportunity to apply the interdisciplinary method formulated by DEMHIST (the International Committee for House-Museums of ICOM), inviting sector professionals to come to terms with the perspectives of others, namely figures not involved in the management, curating and coordination of house-museums, who precisely for this reason are able to bring new perspectives and contents of interpretation. With their opening remarks, Raimonda Riccini, design historian, and Emanuela Scarpellini, modern historian, contributed to outline the different scenarios in which to insert and develop the theme.

The conference examined cases considered to be of interest for debate and shared investigation: works in progress, problematic issues yet to be resolved, considerations on the loss of kitchen spaces or their reutilization for other purposes. We thought that in order to make the encounter more effective, permitting true interaction

locali adibiti a cucine o sul loro riuso finalizzato ad altri scopi. Abbiamo pensato che, per rendere efficace l'incontro consentendo un confronto tra le esperienze presentate, fosse utile fornire una traccia con quesiti su cui articolare gli interventi, traccia che qui ripropongo e che spero nel futuro possa essere arricchita con altri quesiti, con altri punti di vista perché siamo consapevoli di aver affrontato solo una minima parte di tutto quello che le cucine possono testimoniare e raccontare con un corretto approccio interpretativo interdisciplinare.

Traccia

1. Cucine riallestite e aperte al pubblico:
 - Quando è stato deciso di aprire/riaprire al pubblico la cucina?
 - Quale è stata la principale motivazione di questa decisione?
 - Quali sono stati gli interventi realizzati per l'apertura:
 - arredo analogo all'originale (in una dimora che è stata vissuta a lungo nel tempo, come è stata scelta l'epoca a cui far riferimento?)
 - effetti scenografici non filologici
 - ricomposizioni virtuali
 - reinvenzione
 - solo parti strutturali "nude"

2. Cucine trasformate e adibite a usi diversi:
 - Quali?
 - Perché?

3. Cucine conservate e recuperabili ma non visitabili:
 - Perché non sono state aperte al pubblico?
 - Scelta o necessità?

4. Su quale impianto narrativo si concentra lo spazio della cucina aperta/riaperta:
 - storia del personaggio/dei personaggi che vivevano nella casa; quali?

between the narrated experiences, it would be useful to provide a sort of roadmap of questions around which to structure the contributions, as shown below, in the hope that in the future it can be expanded with other queries and other viewpoints, aware of the fact that we have only addressed a small part of what kitchens can narrate for us in the context of a correct interdisciplinary approach of interpretations.

Outline

1. Kitchens refurbished and opened to the public:
 - When was it decided to open/reopen the kitchen to the public?
 - What was the main reason behind this decision?
 - What interventions had to be made for the opening:
 - furnishings similar to the original (in a house inhabited for many years, how was the epoch of reference chosen?)
 - theatrical non-philological effects
 - virtual re-creations
 - reinvention
 - only “nude” structural parts
2. Kitchens transformed and converted for different uses:
 - Which uses?
 - Why?
3. Kitchens conserved and eligible for restoration, but not open to visitors:
 - Why have they not been opened to the public?
 - Choice of necessity?
4. What is the main narrative thrust of the open/reopened kitchen space:
 - the story of the figure or figures that resided in the house; who were they?

- storia dell'edificio
- temi:
 - mercato (alimenti)
 - cucina (ricette)
 - banchetto (apparati)
- persone:
 - fornitori
 - cuochi e addetti cucina
 - servitori e addetti tavola
- storia sociale:
 - cucina di corte
 - aristocratica
 - borghese
 - popolare

Rileggendo questa traccia, mi accorgo che mancano uno o più quesiti che aprano le cucine a chiavi di lettura e a apporti interculturali e intergenerazionali: culture differenti del cibo, convivialità percepita e espressa con modi, strumenti, rituali diversi, diete dissimili se non antagoniste, e molto altro.

La traccia disegnata nel 2015 rispondeva all'urgenza di una realtà ad alto rischio per questi ambienti che, inseriti in luoghi musealizzati, sembravano inevitabilmente destinati (per lo meno fino a tempi recenti) a essere adibiti a spazi di servizio per il museo: deposito, uffici, archivio, stanza per ospitare le associazioni di volontariato...

Oggi mi sembra fondamentale lavorare per interpretare le cucine affrontando anche altre tematiche estremamente attuali: il mancato coinvolgimento del luogo, della sua storia, dei suoi oggetti, dei suoi personaggi con quesiti stimolati dall'interpretazione (come accennavo sopra, per esempio, un'interpretazione intergenerazionale e interculturale) è un'occasione persa per esplorare temi più vasti e più coinvolgenti per pubblici differenti.

- the story of the building
- themes:
 - market (foods and beverages)
 - cuisine (recipes)
 - buffet (equipment)
- persons:
 - suppliers
 - cooks and kitchen staff
 - servants and table staff
- kitchens in social history:
 - royal court
 - aristocratic
 - bourgeois
 - rural and working-class

Rereading this outline, I realize that one or more queries are missing that might open the kitchen to various keys of interpretation and intercultural, intergenerational viewpoints: different cultures of nutrition, socializing perceived and enacted with different manners, tools, rituals, diets that vary or even clash with each other, and much more.

The outline formulated in 2015 responded to the urgent needs of a reality at severe risk for these spaces, which inserted in places transformed as museums seemed inevitably to be condemned to acting only as service spaces for the museum (at least until quite recently): storerooms, offices, archives, spaces for volunteer associations, and so on.

Today I feel it is fundamental to work towards an interpretation of kitchens that is also based on other extremely timely themes: the lack of engagement with the place, its history, its objects, its personalities, which could be stimulated other inquiries (including, as I mentioned above, intergenerational and intercultural perspectives), represents

Ringrazio Farida Simonetti che, forte della sua esperienza sulle cucine di Palazzo Spinola, ha lavorato con me sul disegno della giornata di studi e sui quesiti intorno a cui articolare gli interventi; un ringraziamento a Gianluca Kannès che ha sintetizzato nel suo testo i contributi presentati durante la giornata milanese ma non inseriti in questo libro perché non elaborati in forma scritta.

La giornata di studio è stata sostenuta dal Comitato Internazionale ICOM DEMHIST e dalla Fondazione Adolfo Pini di Milano; questa pubblicazione è stata realizzata in collaborazione con il Centro MIC (Moda Immagine Consumi) diretto da Emanuela Scarpellini e con il contributo del Dipartimento di Studi storici dell'Università degli Studi di Milano.

Rosanna Pavoni

Coordinatrice Commissione Case Museo ICOM Italia

Ottobre 2018

an opportunity that has often been lost to explore wider-ranging and more appealing themes for different audiences.

I would like to thank Farida Simonetti, who relying on her experience with the kitchens of Palazzo Spinola has worked with me on the planning of the one-day conference and the questions around which to organize the talks; thanks to Gianluca Kannès, who has summarized the contributions presented during the event in Milan that have not been inserted in this book because they were not expressed in written form.

The conference was supported by the DEMHIST International Committee of ICOM and Fondazione Adolfo Pini, Milan; this publication has been made possible thanks to the support of the Department of Historical Studies of the University of Milan, directed by Emanuela Scarpellini.

Rosanna Pavoni
Coordinator of Committee for Historic House-Museums of ICOM
Italia
October 2018

Cucina, classe e cultura: uno sguardo storico

Emanuela Scarpellini

Gli storici amano prendere come punti di riferimento per le loro narrazioni i grandi avvenimenti politici e internazionali, che ovviamente hanno un'influenza diretta sulla vita di tutti gli abitanti. Ma per ricostruire con maggiore dettaglio la vita quotidiana di persone vissute molti decenni fa, forse il metodo migliore è andare a studiare nei particolari le loro abitazioni, perché queste riflettono come in uno specchio le abitudini, gli usi sociali, le disponibilità economiche, la localizzazione geografica, la differenziazione di genere e molto altro ancora¹.

Fra tutte le stanze, è in particolare la cucina quella che rimanda un'immagine più dettagliata e definita di una certa famiglia in un preciso momento storico. Essa infatti è dedicata a un momento fondamentale dell'esistenza quotidiana, la preparazione e il consumo dei pasti, e viene strutturata secondo le linee sociali e storiche ritenute accettabili in ogni epoca.

Se quindi volessimo porre a confronto alcune cucine di una stessa epoca, ad esempio nel periodo di fine Ottocento-inizio Novecento in Italia, che cosa scopriremmo? Il primo elemento importante è il concetto di separazione². L'abitazione infatti non è solo un insieme strutturato di elementi architettonici funzionale per l'espletamento delle principali funzioni vitali; essa è una costruzione di cultura materiale, che incarna fisicamente nelle sue forme i valori culturali e sociali del tempo. Di conseguenza un primo elemento di spicco è la divisione che avviene tra i diversi ambienti in base a valutazioni di tipo sociale, prima di tutto legate al rango. Per questo motivo nelle case signorili esistono stanze padronali, dove solo una parte della

¹ E. Scarpellini, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Laterza, Roma-Bari 2012.

² P. Bourdieu, *Per una teoria della pratica: con tre studi di etnologia cabila (1972)*, Raffaello Cortina, Milano 2003.

Kitchen, class and culture: a historical overview

Emanuela Scarpellini

As the reference points for their narrations, historians like to turn to major political and international events, which obviously have a direct influence on the life of all the inhabitants. But to reconstruct the everyday life of people that lived many decades ago in greater detail, perhaps the best method is to study their residences in all their particulars, because these places are like a mirror of habits, social customs, economic resources, geographical location, gender differences and much more¹.

Of all the rooms, the kitchen is the one that conveys the most detailed, definite image of a certain family in a precise historical moment. This space is set aside for a fundamental moment of everyday existence, the preparation and eating of meals, and it is structured along the social and historical lines considered acceptable in each era.

If we compare several kitchens from the same period – such as the late 1800s and early 1900s in Italy – what do we discover? The first important factor is the concept of separation². The home, in fact, is not just a structured set of architectural elements organized for the principal vital functions; it is a construct of material culture that physically embodies the cultural and social values of the time in its forms. As a result, an initial outstanding feature is the division that takes place between different spaces based on evaluations of a social order, linked first of all to rank. For this reason, in patrician homes there are spaces for the owners, accessed only by a part of the staff of servants, and there are rooms set aside for the household help, which are rarely entered by the owners of the house. Likewise,

¹ E. Scarpellini, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Laterza, Roma-Bari 2012.

² P. Bourdieu, *Per una teoria della pratica: con tre studi di etnologia cabila* (1972), Raffaello Cortina, Milano 2003.

servitù può accedere, ed esistono stanze riservate alla servitù, dove raramente i padroni di casa si recano. Allo stesso modo esistono stanze pubbliche e stanze private: sono pubbliche quelle stanze pensate per la vita di società, per accogliere amici e ospiti, come i vari saloni, gli ingressi, gli studi e così via; sono invece private le stanze pensate per i soli padroni di casa, a cominciare dalle camere da letto e dai bagni.

In questa cornice di casa nobiliare, come si situa la cucina? La prima osservazione è che in realtà non è neppure corretto parlare di cucina come di un'unica entità. Infatti in questo caso dobbiamo dividere la nostra analisi su almeno due spazi completamente differenziati: la sala da pranzo e la cucina. Considerato quanto detto prima, non sorprende che la cucina come luogo di preparazione del cibo fosse considerato un luogo non adatto agli aristocratici padroni di casa, e fosse dunque solo il regno dei servitori. In questo spazio, che a volte poteva comprendere più di un locale, considerata la necessità di accumulare riserve di cibo e bevande, venivano espletati i molteplici lavori di preparazione del cibo. Non va dimenticato infatti che, contrariamente alle abitudini odierne, il cibo veniva acquisito in forma più grezza (ad esempio animali interi, verdure appena colte, ecc.), ed era quindi necessario procedere a tutta una serie di operazioni di pulitura, taglio e preparazione a cui la moderna distribuzione commerciale ha oggi disabituato. Per questo motivo le cucine erano considerati luoghi sporchi, pieni di odori, fumosi, e quindi da tenere lontane e isolate rispetto ai locali padronali.

In questa cucina dominavano grandi tavoli su cui svolgere i lavori legati al cibo, oltre a luoghi dove poter in qualche modo pulire la merce - senza dimenticare che non esisteva l'acqua corrente e quindi le operazioni di lavaggio venivano svolte prevalentemente all'esterno vicino ai pozzi oppure in luoghi specifici all'interno grazie all'uso di brocche o catini. Un altro elemento importante era legato alla presenza del camino, dove venivano cotte le vivande

there are public rooms and private rooms: the public spaces are those conceived for socializing, to welcome friends and guests, like the various salons, entrances, studies, and so forth; the private spaces are those set aside only for the owners, starting with the bedrooms and bathrooms.

What is the place of the kitchen in such a noble residence? The first observation is that it is not even particularly correct to speak of the kitchen as a single entity. In fact, in this case we have to divide our analysis into at least two completely different spaces: the dining room and the kitchen. Considering what we have said thus far, it is not surprising that the kitchen as a place of food preparation was not seen as a suitable place for the aristocratic owners of the house, and was therefore the realm of the servants. In this space that at times was organized as more than one room, given the need for a plentiful supply of victuals and beverages, multiple tasks were performed for the preparation of meals. We should not forget that unlike today's custom, food was purchased in a less processed form (entire animals, for example, or freshly harvested produce, etc.), implying the need for an entire series of operations of cleaning, cutting and cooking we are no longer accustomed to performing today, thanks to modern processing and retailing. For this reason, kitchens were considered dirty places, full of odors, smoke and steam, to be kept at a distance from the elegant spaces of the residence.

In these kitchens there were large tables for the tasks of food preparation, as well as places in which to clean victuals – we should remember that there was no running water, so washing operations took place above all outdoors, near wells, or in specific indoor spaces, involving the use of pitchers or basins. Another important factor was the presence of the fireplace, where foods were cooked in pots and kettles, or with various other specific tools.

As we were saying, this working kitchen was not contiguous to the other rooms. At times it was separated from them by other

grazie a pentole e varie altre attrezzature specifiche.

Come dicevamo, questa cucina di lavoro non era contigua alle altre sale. A volte era distanziata da vari altri ambienti e corridoi, in modo da assicurare la necessaria distanza “culturale” rispetto alle aree padronali di ozio e di ricevimento. Non solo. I servitori che lavoravano in cucina non avevano generalmente accesso alle altre sale. Esisteva infatti una rigida e complessa gerarchia fra la servitù, che vedeva coloro che eseguivano i lavori più duri di pulizia in cucina, ma anche nel resto della casa, ai gradini più bassi della gerarchia; solo i gradini più alti della gerarchia erano autorizzati ad avere accesso alle stanze padronali. Il risultato è che i cibi così faticosamente preparati venivano poi affidati a servitori di alto rango, incaricati di portarli e servirli in sala da pranzo.

La sala da pranzo costituisce dunque l'altro polo della casa padronale in fatto di cibo. Si tratta di una sala completamente diversa dalle cucine e delle dispense, in genere molto spaziosa ed estremamente elegante. È una tipica sala di rappresentanza, pensata anche per l'apertura al pubblico. Ciò che colpisce, osservando molte di queste sale antiche³, è la forte presenza della rappresentazione simbolica della famiglia: in questa stanza sono generalmente moltissimi i segni che mostrano il rango della famiglia e la sua ricchezza. È facile infatti trovare dipinti gli stemmi araldici nobiliari e trovare molti riferimenti alla vita familiare nei quadri appesi alle pareti. Ugualmente molto spesso in questa sala sono presenti mobili contenenti vasellame, stoviglie e argenteria di pregio, messi in mostra attraverso vetrinette trasparenti. A dominare nel centro naturalmente è un grande tavolo che viene riccamente preparato per il pranzo: tovaglia bianca di tessuto pregiato, simboleggiante non solo il candore ma anche la ricchezza della famiglia; stoviglie che spesso riportano l'emblema familiare; bicchieri di cristallo, posate d'argento, centrotavola riccamente decorati, spesso anche fiori.

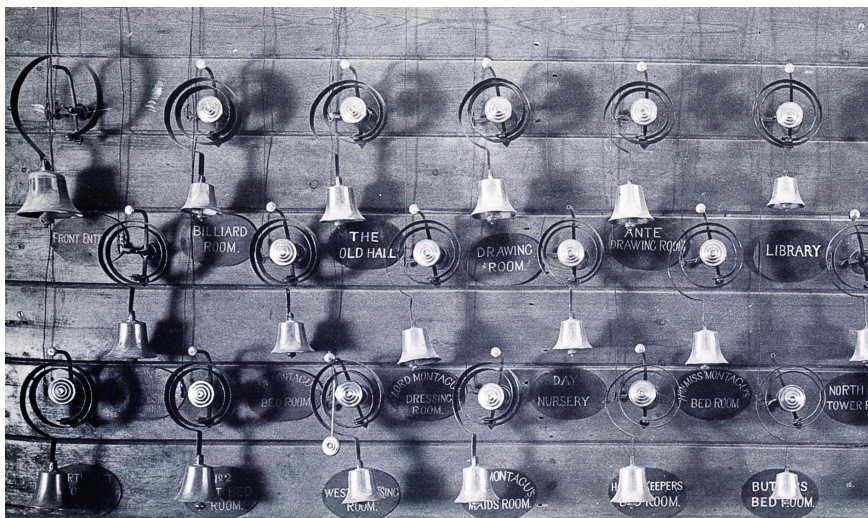
³ G.C. Jocteau, *Nobili e nobiltà nell'Italia unita*, Laterza, Roma-Bari 1997.

chambers and corridors, to ensure the necessary “cultural” distance with respect to the formal areas for relaxation and entertaining. Furthermore, the servants who worked in the kitchen generally were not permitted to enter the other rooms of the house. There was a rigid, complex hierarchy within the household staff, which placed those who performed the harder labors of cleaning, in the kitchen but also in the rest of the house, on the lower rungs of the ladder; only the higher ranking servants were authorized to enter the spaces of the owners. As a result, the foods prepared with such effort were then entrusted to the upper ranks, assigned the task of conveying them to the dining room and serving them.

The dining room was the other focal point of the patrician home in culinary matters. This space was completely different from the kitchens and pantries, and was usually much more spacious and extremely elegant. It was a typical image space, also designed to be open to the public sphere. What is striking when we observe these historic dining rooms³ is the forceful presence of symbolic representations of the family: the room would generally contain many signals to indicate the rank of the family and its wealth. There were often coats of arms indicating nobility, and many references to the life of the family in the paintings hanging on the walls. The dining room often featured cabinets containing crockery, tableware and fine silver, displayed in transparent cases. Obviously the central focus was a large table that was lavishly set for the meals: a white tablecloth in fine fabric, symbolizing the purity of the lineage and the wealth of the family; tableware that often bore family emblems; crystal glasses, silverware, richly decorated centerpieces, and often flowers.

The order of the seating arrangement was no less important. Precise rules dictated that the person of highest rank be positioned at the center, in the place of honor, with the guest of honor to his

3 G.C. Jocteau, *Nobili e nobiltà nell'Italia unita*, Laterza, Roma-Bari 1997.

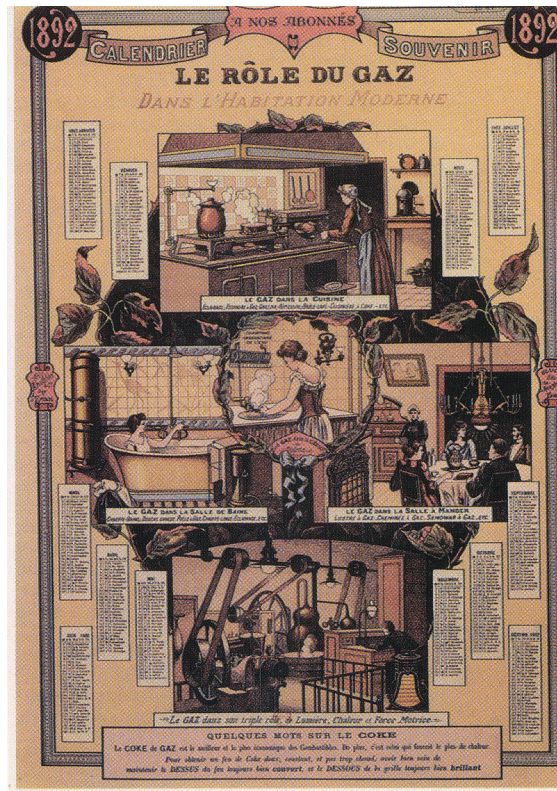


Trasformazione della casa borghese.

Quadro dei campanelli per chiamare la servitù tra Ottocento e Novecento.

Bourgeois home transformation

Bells panel to call the servants between 1800s and 1900s.



Trasformazione della casa borghese.
Il rapporto impianti-abitazione alla fine dell'Ottocento.
 Bourgeois home transformation
 The relation between facilities and the home in the late 1800s.

E l'ordine seguito nella disposizione a tavola non era meno significativo. Precise regole gerarchiche voleva al centro, al posto d'onore, la persona di più alto rango, con alla sua destra l'ospite d'onore e alla sua sinistra la seconda persona per importanza, e così via, alternando destra e sinistra, senza dimenticare le regole cavalleresche che vedevano le dame al posto d'onore e un'alternanza nella seduta tra uomini e donne. In altre parole, sarebbe bastato uno sguardo a questa sala da pranzo imbandita, per avere un'idea molto precisa della ricchezza e del tipo di famiglia che abitava nel palazzo⁴.

Ma se avessimo lasciato queste ricche abitazioni, fossero esse palazzi cittadini o ville di campagna, e ci fossimo spinti a guardare nelle case contadine, che tipo di cucine avremmo trovato? Qui la situazione era completamente diversa. Ovviamente, per cominciare, la casa contadina non poteva certo rivaleggiare con le case nobiliari neppure lontanamente non solo per ricchezza, ma neppure per ampiezza. Si trattava di abitazioni molto più piccole, su di un piano o al massimo due, molto differenti per struttura e materiali costruttivi a seconda del luogo geografico⁵, ma che di solito vedevano sempre la cucina come un punto di riferimento a piano terreno per l'intera famiglia. Qui si nota una prima importante distinzione: se nella casa famiglia aristocratica i concetti di separazione e specializzazione informavano intero ambiente, la cucina contadina è tutt'altro che specializzata, anzi è un luogo multifunzionale dove vengono svolte molteplici attività. Essa infatti è un luogo che viene vissuto anche al di fuori dei pasti, perché vi vengono svolti molti piccoli lavori: artigianali per gli uomini e soprattutto lavori legati alla filatura e al cucito per le donne⁶.

4 C. Lévi-Strauss, *Le origini delle buone maniere a tavola (1968)*, il Saggiatore, Milano 1971.

5 P. Bevilacqua, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Marsilio, Venezia 1989.

6 N. Revelli, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina, vol. I, La pianura. La collina*, Einaudi, Torino 1977.

right and the second most important person to his left, and so on, alternating right and left, without overlooking the rules of chivalry which called for seating ladies in a place of honor, and alternation of men and women around the table. In other words, a quick glance at the setting would suffice to get a very precise idea of the wealth and type of family that inhabited the dwelling⁴.

But if we were to leave these sumptuous residences behind, be they palaces in the city or country villas, and go instead to observe the homes of peasants, what sort of kitchens would we see? Here the situation was completely different. Obviously, to start with, the rural home could in no way rival the patrician residence in terms of lavishness or size. These were much smaller abodes, with one or at best two floors, very different in terms of structure and construction materials depending on geographical location⁵, though the kitchen was nearly always a true reference point on the ground floor for the entire family. Here we can notice a first important distinction: while in the homes of aristocratic families concepts of separation and specialization governed the entire environment, the peasant kitchen was anything but specialized; in fact, it was a multifunctional place in which many different activities took place. It was lived in at all times, not just during meals, because many small tasks happened there: handicrafts for the men, and above all processes of spinning and sewing for the women⁶.

The preparation and consumption of food took place in the same space, on a table that at times was not even large enough to accommodate all the members of the household (so women and children were excluded from the table). The central focus of this

4 C. Lévi-Strauss, *The Origin of Table Manners (1968)*, Chicago, University of Chicago Press 1990.

5 P. Bevilacqua, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Marsilio, Venezia 1989.

6 N. Revelli, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina, vol. 1, La pianura. La collina*, Einaudi, Torino 1977.

La preparazione e il consumo del cibo avvengono ovviamente nella stessa stanza, su un tavolo che a volte neppure contiene tutti i componenti della famiglia (e le donne e i bambini restano esclusi dalla tavola). Il luogo centrale di questa cucina è il camino. Presente anche negli ambienti nobiliari e dotato di grande imponenza, qui il cammino è decisamente più modesto ma funzionale, poiché serve sia per il riscaldamento sia per la preparazione del cibo, per l'acqua calda e addirittura in un certo senso è il punto focale dell'intero ambiente. Numerosissime sono infatti le storie contadine che raccontano di riunioni e di favole raccontate davanti al crepitio della fiamma viva; il camino e la vicinanza ad esso segnano una specifica gerarchia anche all'interno della famiglia contadina, poiché le persone di maggiore importanza, come il capofamiglia e i membri più anziani, hanno il diritto di sedersi più vicini, al contrario dei più giovani o delle donne.

Ma se anche in questa famiglia contadina la cucina è il cuore della casa, ben diversa appare la tavola "imbandita": poche stoviglie, pochi utensili, e pranzi molto più rapidi e frugali.

Spostandoci ora verso le città industriali, è interessante osservare come, quasi a parità di livello sociale, gli operai vivessero in condizioni piuttosto diverse rispetto ai contadini⁷. Le case operaie che crescono tra fine Ottocento e inizio Novecento, molto spesso poveri adattamenti di edifici fatiscenti, hanno come caratteristica in primo luogo la ristrettezza. Rispetto alle ampie cucine di paese, la cucina e la casa operaia in generale era molto più piccola, anche se la ricerca della casa con relativo pagamento dell'affitto rappresentavano sempre un problema per la famiglia operaia. In compenso già a inizio Novecento la cucina operaia godeva, almeno in teoria, dei primi miglioramenti igienico-sanitari assicurati dalle municipalità cittadine, che cercavano

⁷ *Una casa per gli emigranti. 1907 Milano, l'Umanitaria e i servizi per l'emigrazione*, a cura di C. Colombo, Società Umanitaria-Coop. Raccolto, Milano 2007.

kitchen is the fireplace. While of imposing size in noble residences, here the fireplace is more modest but functional, because it was used for heating and hot water as well as cooking. In a certain sense, it was the true focal point of the space. There are many folk tales that mention gatherings and fables told in front of a crackling log fire; the fireplace and the proximity to it reflected a specific hierarchy in the peasant family, because the people of greater rank, like the head of the family or the elders, had the right to sit closer to the hearth, unlike the youngsters or the womenfolk.

But while the kitchen was the heart of the home for peasant families, the “set” table had a very different appearance as well: few dishes, few utensils, and very quick, frugal repasts.

Shifting our viewpoint to the industrial cities, it is interesting to observe that in spite of substantial equality on a social level, the workers lived in quite different conditions with respect to the peasants⁷. The working-class housing that grew up in the late 1800s and early 1900s, often clumsy adaptations of dilapidated buildings, stood out first of all for their small size. With respect to large country kitchens, the workers’ kitchens and homes were generally much smaller, though in any case the search for rental housing always represented a problem for working-class families. On the other hand, already in the early 1900s the working-class kitchen could boast – at least in theory – of having the first hygienic improvements guaranteed by the municipalities, which attempted to bring suitable sewer systems, running water and supply of gas, first, and then electricity to the entire city. In practice, however, at the start of the 20th century many working-class homes were still without these luxuries. Running water remained a rarity for years, obliging the inhabitants to utilize public fountains or the wells at the center of the courtyards of residential buildings; likewise, it took some time for

⁷ *Una casa per gli emigranti. 1907 Milano, l’Umanitaria e i servizi per l’emigrazione*, ed. C. Colombo, Società Umanitaria-Coop. Raccolto, Milano 2007.

di portare fognature adeguate, acqua corrente e gas prima, energia elettrica poi, in tutta la città. In realtà, in molti casi all'inizio del Novecento molte case operaie non godevano ancora di questi lussi. L'acqua corrente restò a lungo un bene di lusso, obbligando ad attingere dalle fontane pubbliche o magari dal pozzo nel cortile centrale dell'edificio di abitazione; ugualmente ci volle tempo perché l'energia elettrica potesse entrare all'interno delle case private più povere⁸.

Tuttavia un primo importante mutamento si verificò quando, anche per motivi di risparmio, al tradizionale il camino fu sostituita una stufa, che permetteva un migliore riscaldamento e una minore dispersione di calore, evitando anche polvere e fumo in giro per la casa. Questa nuova stufa-cucina fu fondamentale per la costruzione della cucina operaia, in quanto restava molto spesso accesa, fungendo anche in questo caso da riscaldamento, da cottura per le vivande e molto altro ancora. È interessante osservare però come questo primo passaggio tecnologico abbia comportato anche alcune trasformazioni culturali, in quanto cessava la presenza della fiamma viva e di un certo tipo di illuminazione diretta, sostituito da uno strumento più "chiuso" e funzionale, con il quale erano soprattutto le donne a interagire. Dal punto di vista della specializzazione degli ambienti, infine, osserviamo che anche nella casa operaia la cucina resta il centro della casa, abitata praticamente durante tutto il giorno, soprattutto dalle donne.

La tradizione culturale assegna dunque alla cucina, nelle sue varie tipologie, un ruolo centrale nella casa e nella cultura del tempo. Siamo ancora lontani dai moderni sviluppi che vedranno dapprima scomparire la cucina borghese in un cucinotto nascosto, per poi vederlo in tempi recenti riemergere, sotto forma di una cucina-living che riconquista nuovamente una sua centralità nell'abitazione. Anni dopo anni, decenni dopo decenni, la cucina continua a raccontare la cultura e i valori dei suoi abitanti.

⁸ S. Musso, *Gli operai di Torino 1900-1920*, Feltrinelli, Milano 1980.

electrical energy to enter the private dwellings of the poor⁸.

One important change did take place, however, for economic reasons, in the shift from the traditional fireplace to the stove, which provided more efficient heating with less dispersion of heat, while preventing the spread of dust and smoke in the house. This new stove-cooker was fundamental for the construction of the working-class kitchen, because it often remained in use, due to its function for the heating of the house, for cooking foods and other purposes. It is interesting to observe how this initial technological step also brought with it cultural transformations, due to the interruption of the presence of open flames and of a certain type of direct lighting, replaced by a more “closed” and functional device, with which women – above all – were the ones to interact. From the viewpoint of the specialization of spaces, finally, we can observe that in the working-class home the kitchen was still the center of the house, inhabited practically throughout the day, above all by the women.

So the cultural tradition has assigned the kitchen, in its various types, a central role in the home and the culture of the time. We are still far from the modern developments that would make the bourgeois kitchen vanish in favor of a hidden kitchenette, only to resurface in more recent times in the form of a kitchen-living area that resumes a central place in the house. Year after year, decade after decade, the kitchen continues to narrate the culture and values of its inhabitants.

⁸ S. Musso, *Gli operai di Torino 1900-1920*, Feltrinelli, Milano 1980.

La cucina. Una difficile modernizzazione e il ruolo del design

Raimonda Riccini

Fra tutti i locali dell'abitazione, la cucina ha goduto da sempre di uno speciale statuto rispetto agli altri luoghi della casa. Essa occupa un posto centrale nella complessa geografia domestica, che non è mai definita soltanto dagli elementi della sua distribuzione topografica, ma si presenta come un vero e proprio “paesaggio intramurale”¹, nel quale gli elementi simbolici e antropologici hanno un peso rilevante. Spazio vitale e promiscuo nelle abitazioni popolari e contadine, nelle dimore aristocratiche alla cucina era assegnato un ruolo importante di “macchina tecnica e sociale”, luogo separato di lavoro e organizzazione domestica, secondo specifiche prescrizioni funzionali e spaziali, precise norme architettoniche e attività gestionali piuttosto complesse².

Sospesa fra essere spazio di lavoro e al contempo fulcro simbolico del nutrimento, a partire dal modello dell'abitazione vittoriana – che costituisce la matrice della casa borghese e poi degli appartamenti dell'abitare moderno – la cucina entra a far parte a tutti gli effetti delle aree di servizio della casa. Essa è investita in pieno dallo storico processo della meccanizzazione, la cui rilevanza è stata raccontata con ampiezza insuperata da Siegfried Giedion³. Una meccanizzazione che ha seguito ritmi incalzanti, passando dalla “casa senza macchine” del mondo preindustriale, alla lecorbuseriana “*machine à habiter*”, fino alle nostre “smart houses”. Ma parallelamente la cucina è stata

1 L'espressione è di Mario Praz.

2 Basti pensare alla gestione del cibo deperibile e non deperibile in una situazione di mancanza di sistemi tecnici di controllo della temperatura, o alla fornitura di combustibile per i fuochi ecc. Cfr. C. Hardyment, *From Mangle to Microwave. The Mechanization of Household Work*, Polity Press, Cambridge 1988.

3 S. Giedion, *L'era della meccanizzazione* (1948), Feltrinelli, Milano 1967.

The kitchen: arduous modernization and the role of design

Raimonda Riccini

Among all the rooms in a dwelling, the kitchen has always had a very special status with respect to the rest of the house. It has a central place in the complex domestic geography, which is never determined only by the elements of its topographical layout, but appears as a true “intramural landscape”¹, in which the symbolic and anthropological elements play a major role. A vital and promiscuous space in rural and agricultural settings, in aristocratic estates the kitchen was assigned an important function as “technical and social machinery,” a separate zone of labor and domestic organization, in keeping with specific functional and spatial tenets, precise architectural norms and rather complex activities of management².

Suspended between being a workspace and the symbolic fulcrum of nourishment at the same time, starting from the model of the Victorian home – which constitutes the matrix of the bourgeois house and then of the apartments of modern living – the kitchen becomes to all effects one of the service areas of the house. It has been fully impacted by the historical process of mechanization, whose importance has been narrated with inimitable breadth by Siegfried Giedion³. A mechanization that has followed unrelenting rhythms, passing from the “house without machines” of the pre-industrial world to Le Corbusier’s “*machine à habiter*”, all the way to our so-called “smart houses.” Parallel to all this, however, the kitchen

1 The expression is taken from Mario Praz.

2 Just think about the handling of perishable and unperishable food in a situation lacking in technical systems for temperature control, or the provisioning of fuel for fires, etc. Cf. C. Hardyment, *From Mangle to Microwave. The Mechanization of Household Work*, Polity Press, Cambridge 1988.

3 S. Giedion, *Mechanization Takes Command*, Oxford University Press, Oxford 1948

coinvolta in altri processi importanti, e contraddittori, che vedono come protagonista la donna nel contesto della famiglia, la figura della casalinga, il lavoro domestico e le sue trasformazioni. Fra questi i principali sono i movimenti medico-igienisti, la nascita delle applicazioni della chimica alla vita quotidiana, la produzione di massa di arredi e di suppellettili specifici, che hanno inciso in maniera profonda sulle trasformazioni della cucina ai diversi livelli sociali.

Questa rapida quanto scontata premessa è utile per inquadrare i passaggi (e le difficoltà) della modernizzazione della cucina, i processi di cambiamento e di adattamento, che nella storia hanno posto problemi specifici e di diversa natura. Da un lato, la contrapposizione fra modello aperto o chiuso dello spazio cucina, fra “laboratorio” di lavoro separato o luogo integrato, in cui convivono produzione e consumo dei pasti, lavoro e socialità. Dall’altro, il contributo che l’architettura e il design hanno offerto nel tempo alla soluzione dei problemi posti di volta in volta dai cambiamenti sociali, culturali e tecnici relativi all’abitare. Per non parlare della stretta relazione che si stabilisce fra introduzione di tecniche e strumenti moderni e preparazione del cibo, con la conseguente trasformazione degli stili alimentari. Come si può capire da questi pochi cenni, la modernizzazione della casa (e della cucina in particolare) è troppo ricca e articolata per poterne parlare in generale. Qui vorrei ricordare per sommi capi soltanto alcuni elementi, tra di loro interconnessi: gli impianti, le prescrizioni igienico-sanitario, i materiali e il design.

Il sistema nervoso dell’abitazione

La casa è caratterizzata da una stabilità strutturale e da un’inerzia fisica molto forti. Le trasformazioni più frequenti che avvengono nel mondo domestico sono per lo più relative ai cambiamenti negli arredi e nelle strutture mobili. Questo è tanto più vero se si pensa che nelle società preindustriali agli edifici era demandato anche il controllo

has been involved in other important and contradictory processes in which the woman is the protagonist in the family context, the figure of the homemaker, housework and its transformations. One of the main developments is represented by medical-hygienic movements, the advent of the application of chemistry in everyday life, the mass production of furnishings and specific housewares, which have had a profound impact on the transformations of the kitchen at different social levels.

This quick and obvious introduction is useful to frame the passages (and difficulties) of the modernization of the kitchen, the processes of change and adaptation, which in history have raised specific problems of various kinds. On the one hand, the opposition between the open or closed model of the kitchen space, between the “workshop” of separated labor or the integrated space in which production and consumption of meals, work and socializing, are allowed to mix. On the other, the contribution offered over time by architecture and design to the solution of issues brought about by social, cultural and technical changes related to the home. Not to mention the close relationship established between the introduction of modern techniques and tools and the preparation of food, with the resulting transformation of nutritional styles. As can be gleaned from this few remarks, the modernization of the home (and of the kitchen in particular) is too varied and ramified to be able to discuss it in general terms. On this occasion, I would like to briefly outline just some of the elements, which are interconnected: physical plant systems, hygienic-sanitary norms, materials and design.

The nervous system of the home

The residence is marked by very strong structural stability and physical inertia. The most frequent transformations that happen in the domestic world are mostly related to furnishings and mobile structures. This is even more the case if we think about the fact that

climatico dell'ambiente, con modelli di tipo “conservativo” o “selettivo” affidati quasi esclusivamente alla struttura architettonica (spessore dei muri, ampiezza delle finestre, inclinazione del tetto, esposizione ecc.). Soltanto con l'arrivo dei moderni impianti, il modello di controllo ambientale diventa “rigenerativo”, basato cioè sull'utilizzo di strumenti tecnici di condizionamento climatico artificiale per ricreare all'interno dell'abitazione le condizioni termigrometriche desiderate⁴. Inoltre l'arrivo degli impianti, come un vero e proprio sistema che innerva l'edificio, consente di riorganizzare anche le gerarchie sociali e spaziali interne: pensiamo alla perdita di rango del primo piano “nobile” con l'arrivo dell'ascensore o alle diverse possibilità di dislocazione dei locali di servizio nell'appartamento moderno.

Nel caso degli impianti uno dei problemi più rilevanti è quello della difficoltà a integrare i nuovi apparati tecnici al patrimonio edilizio esistente, sia per la manutenzione ordinaria di rete e apparecchi, sia per gli interventi di completo rifacimento e d'installazione ex novo. Nelle prime fasi di allestimento degli impianti elettrici o a gas e di riscaldamento nelle ricche case nobili o borghesi vigeva il principio dell'adeguamento allo stile ornamentale del momento e al mascheramento degli aspetti tecnici che potevano disturbare lo stile complessivo dell'abitazione. Gli apparati tecnici sono adornati con le stesse modalità degli arredi, ci si ingegna a raccordare i lampadari a gas ed elettrici con elementi stilistici coerenti, i moduli riscaldanti finiscono posizionati nei sottoscala, inseriti in armature militari, nascosti dietro improbabili volute delle *boiserie*. La tendenza al mascheramento, com'è noto, è un tratto peculiare del processo di accettazione di tutti gli artefatti tecnici, per garantire l'accoglienza nell'ambiente domestico di elementi ritenuti antiestetici e non idonei

⁴ Sul tema degli impianti si vedano il classico R. Banham, *Ambiente e tecnica dell'architettura moderna* (1969), Laterza, Roma-Bari 1995 e il volume di E. Frateili, A. Cocito, *Architettura e comfort. Il linguaggio architettonico degli impianti*, Clup, Milano 1991.

in preindustrial societies buildings also had to perform functions of climate control, with models of a “conservative” or “selective” type entrusted almost exclusively to the architectural structure (the thickness of walls, the sizing of windows, the slope of the roof, exposure, etc.). It was not until the arrival of modern physical plant systems that the climate control model became “regenerative,” based on the use of technical tools for artificial air conditioning and heating, to create the desired conditions of temperature and humidity inside the home⁴. The advent of true physical plant systems spread throughout the building made it possible to reorganize internal social and spatial hierarchies: just consider the loss of rank of the first “noble” floor as the result of elevators, or the different possibilities of positioning of service spaces in the modern apartment.

In the case of physical plant, one of the most important issues was how to insert the new technical gear in the existing construction, both for the ordinary maintenance of networks and equipment, and for projects of complete replacement or new installation. In the early phases of installation of systems for electricity, gas and heating in aristocratic or bourgeois residences the guiding principle was adjustment to the ornamental style of the moment and concealment of the technical aspects that might disturb the overall decor. Technical equipment was adorned on a par with the furnishings, making an effort to match gas or electric lighting fixtures to the overall style; heating modules were placed below staircases, inserted in military armor or hidden behind improbable volutes in the wall paneling. The tendency to mask things, as we know, is a particular feature of the process of acceptance of all technical artifacts, to facilitate the insertion in the domestic environment of items considered eyesores not worthy of display, especially in spaces

⁴ On the theme of technical installations see the classic by R. Banham, *The Architecture of the Well-tempered Environment*, The Architectural Press Ltd., London, 1969, and the volume by E. Frateili, A. Cocito, *Architettura e comfort. Il linguaggio architettonico degli impianti*, Clup, Milano 1991.

ad apparire, specialmente nei locali di rappresentanza e socialità che costituiscono il timbro pubblico della dimora privata⁵. Sappiamo che, nella storia dell'architettura, questo ostracismo è stato in alcuni casi anche un'occasione per soluzioni architettoniche e decorative di grande qualità⁶.

Dal punto di vista degli impianti, la cucina è il luogo in cui, a partire dal XIX secolo, si combinano le reti idriche e gli elementi termici “con il giungere dell'acqua corrente all'acquaio e con il sopravvento delle nuove fonti di calore alla cottura (gas e quindi elettricità)”⁷. Tuttavia, a differenza di altre parti della casa, nella cucina il problema estetico era certamente meno sentito. Piuttosto erano più rilevanti altri aspetti: il problema dei “terminali”, ovvero il moltiplicarsi degli attrezzi tecnici presenti in cucina e dipendenti dagli impianti, che trasforma il “focolare domestico” in un “campo di giochi tecnici”⁸; la difficile transizione da modelli culinari e di elaborazione del cibo tradizionali alle nuove forme di stoccaggio, conservazione, cottura, elaborazione del cibo; l'accettazione di nuovi modelli estetici e igienici.

Da nera a bianca. L'imperativo igienico

Nei primi decenni del Novecento si istituisce in effetti un vero e proprio nuovo modello estetico, molto forte e duraturo: è il modello della cucina igienica, piena di aria e luce, con superfici lisce e lavabili, con gli utensili riposti in mobili chiusi, gli attrezzi rivestiti

5 Cfr. R. Riccini, *Milano “elettrica”: dall'utopia ai prodotti*, in *Milano 1848-1898. Ascesa e trasformazione della capitale morale*, a cura di R. Pavoni, C. Mozzarelli, Marsilio, Venezia 2000, pp. 123-138.

6 Si pensi, per fare soltanto un esempio, alle soluzioni interne progettate da Victor Horta per l'Hôtel van Eetvelde (1898) e per l'Hôtel Solvay, e in generale a tutta la decorazione art nouveau che si confronta con il tema delle tecnologie domestiche.

7 E. Frateili, A. Cocito, op. cit., p. 25.

8 H. Lindinger, S. Spanihel, *La cucina: un campo per giochi tecnici?*, *Casabella*, n. 467, 1981, numero dedicato a “Condizione femminile e condizione abitativa”, pp. 38-40.

reflecting status or used for entertaining, setting the public tone of the private residence⁵. In the history of architecture, this ostracism has in some cases led to architectural and decorative solutions of very high quality⁶.

From the standpoint of installations, starting from the 19th century the kitchen is the place of convergence of water supply and heating elements, “with running water reaching the kitchen sink and with the rise of new sources of heat for cooking (gas and then electricity)”⁷. Nevertheless, unlike other parts of the house, the aesthetic problem was undoubtedly less pressing in the kitchen. Other aspects were considered more important: the problem of the “terminals,” namely the multiplication of technical equipment in the kitchen requiring attachment to the installations, which transformed the “domestic hearth” into a “technical playing field”⁸; the difficult transition from traditional culinary models and methods of food preparation to the new forms of storage, conservation, cooking and processing of food; and the acceptance of new aesthetic and hygienic models.

From black to white. The hygiene imperative

In the early decades of the 20th century a new aesthetic model effectively took over, one that was very strong and long-lasting: it is the model of the hygienic kitchen, full of air and light, with smooth, easily washed surfaces, utensils stored in closed cabinets, appliances clad in white enamel⁹.

5 Cfr. R. Riccini, *Milano “elettrica”: dall’utopia ai prodotti*, in *Milano 1848-1898. Ascesa e trasformazione della capitale morale*, ed. R. Pavoni, C. Mozzarelli, Marsilio, Venezia 2000, pp. 123-138.

6 Consider, just as one example, the interior solutions designed by Victor Horta for the Hôtel van Eetvelde (1898) and the Hôtel Solvay, and in general all Art Nouveau decoration that comes to terms with the issue of domestic technologies.

7 E. Frateili, A. Cocito, op. cit., p. 25.

8 H. Lindinger, S. Spanihel, *La cucina: un campo per giochi tecnici?*, in *Casabella*, n. 467, 1981, issue on the “Female condition and housing issue”, pp. 38-40.

9 See G. Heller, *“Propre en ordre”. Habitation et vie domestique 1850-1930: l’exemple vaudois*, Edition D’En Bas, Lausanne 1979.

di smalto bianco⁹.

Quando, a partire dalla metà del XIX secolo, la pulizia e l'igiene diventano una dominante della vita urbana e domestica, la cucina viene presa di mira da medici e igienisti: vista come la zona più insalubre, mal collocata, buia e mal ventilata della casa, appare dai resoconti delle istituzioni pubbliche come il luogo di un immaginario putrescente e mefitico (odori di cibi decomposti, esalazioni prodotte dai fornelli, sporcizia diffusa, stoviglie esposte alla polvere e ai fumi grassi), foriero di malattie e contagi.

Anche a non voler aderire a questa immagine, per la verità eccessiva perché utile alla propaganda igienista del tempo, di certo l'ambiente della cucina si opponeva più di altri a quella riforma igienica che – dagli spazi urbani agli edifici – stava diventando un imperativo categorico delle politiche sanitarie pubbliche. Il suo carattere di luogo emblematico e simbolico, la sua identificazione con il mondo femminile, la persistenza delle tradizioni culinarie e degli strumenti ad essi dedicati, sono alcuni degli elementi di questa resistenza al cambiamento.

Così, lungo tutto il primo Novecento, la cucina è stata teatro di importanti battaglie tecnologiche e organizzative, igieniche e normative, attraverso forme di educazione (l'economia domestica, per esempio), sistemi di incentivi all'acquisto di attrezzature, una pubblicità sempre più persuasiva, che faceva leva su temi come il risparmio di tempo e fatica. Dagli anni Venti in poi tutto questo ha finito per imporre alle attività legate alla preparazione degli alimenti una marcata impronta funzionalista, passando dal tradizionale focolare con il fuoco a vista, alla stufa economica a legna e carbone e poi a gas con pochi essenziali mobili come tavoli o dispense, alle dotazioni della cucina attrezzata "all'americana".

Per poter aderire ai dettami della cultura modernista la cucina

⁹ Si veda G. Heller, *"Propre en ordre". Habitation et vie domestique 1850-1930: l'exemple vaudois*, Edition D'En Bas, Lausanne 1979.

When starting in the mid-1900s cleanliness and hygiene become a dominant factor in urban and domestic life, the kitchen becomes a target for physicians and hygienists: seen as the most unhealthy, poorly positioned, dark and weakly ventilated zone of the house, it appears in the reckonings of public institutions as the place of a putrescent, mephitic imaginary (odors of decomposing foods, fumes produced by burners, widespread filth, cookware exposed to dust, grime and grease), a hotbed of illnesses and contagion.

Even if we do not accept this image, which was actually quite exaggerated for the purposes of the hygiene propaganda of the time, the kitchen was certainly the space that more than others resisted such reform, which from urban spaces to buildings was becoming a categorical imperative of public health policies. Its character as an emblematic and symbolic place, its identification with the feminine world, the persistent survival of culinary traditions and their tools are all factors in this resistance to change.

So throughout the early 1900s the kitchen was the site of important technological and organizational, hygienic and regulatory battles, through forms of education (home economics, for example), systems of incentives for the purchase of equipment, and increasingly persuasive advertising that focused on themes such as the saving of time and fatigue. From the 1920s onward, all this led to a clear functionalist imprint in the area of activities connected with food preparation, passing from the traditional hearth with exposed flames to the stove fueled by wood, coal and then gas, with a few essential furnishings like tables or cabinets, all the way to the accessorized “American-style” kitchen.

To comply with the dictates of modernism, the kitchen had to become rational, organized as an efficient, controllable space equipped with all the gear and articles typical of the modern world. Turning its back on materials like wood and copper, the kitchen became the realm of new materials, from laminated countertops to



La razionalizzazione della cucina: la credenza per una migliore organizzazione delle suppellettili in piccoli spazi, 1915.

The rationalization of the kitchen: the cupboard for a better organization of the furnishings in small spaces, 1915.



La cucina efficiente, con un nuovo tipo di mobili contenitori, rispondenti alla riforma igienica, 1917.

The efficient kitchen, with a new type of storage furniture, responding to the hygienic reform, 1917.



**La razionalizzazione della cucina: la “cucina di Francoforte”,
progetto di Grete Schütte-Lihotzky, 1927.**

The kitchen rationalization: the “Frankfurt Kitchen”, by Grete
Schütte-Lihotzky, 1927.

deve diventare razionale, organizzata come uno spazio efficiente e controllabile, dotato di tutti gli attrezzi e le suppellettili tipiche dal mondo moderno. Lasciandosi alle spalle materiali come il legno e il rame, la cucina diventa il regno dei nuovi materiali, dai laminati delle superfici di lavoro alle ceramiche sulle pareti, all'alluminio e poi all'acciaio inossidabile per il pentolame, fino al trionfo delle plastiche negli anni Sessanta.

Di questa trasformazione, la storia dell'architettura ci ha lasciato un'interessante eredità: le cucine attrezzate in relazione agli spazi minimi durante gli anni Venti e Trenta¹⁰; la cosiddetta “cucina di Francoforte”¹¹, emblema di un'organizzazione scientifica del lavoro domestico addolcita dalle aspirazioni sociali del movimento moderno europeo; la Casa elettrica, progetto del 1933 di Luigi Figini e Gino Pollini con Piero Bottoni, che realizza una cucina contenente una ventina di apparecchiature elettriche, preludio della cucina come cuore elettromeccanico dell'appartamento borghese¹²; la cucina dell'*Unité d'habitation*, l'edificio-manifesto di Le Corbusier realizzato fra il 1947 e il 1952, in cui lo schema prevede un'integrazione della cellula-laboratorio con la zona di soggiorno, per consentire lo scambio visivo e la conversazione fra chi lavora, e la famiglia o gli ospiti¹³.

10 Vedi la sezione dedicata alla cucina da E.A. Griffini, *Costruzione razionale della casa*, Hoepli, Milano 1931.

11 Progettata nel 1927 dall'architetta Margarete Schütte-Lihotzky per le case popolari della *Neue Frankfurt* di Ernst May, la *Frankfurter Küche*, può essere considerata la prima “cucina di massa”. Cfr. L. Kramer, *The Frankfurt Kitchen: Contemporary Criticism and Perspectives*, in *Frauen im Design: Berufsbilder und Lebenswege seit 1900*, a cura di A. Oedekoven-Gerischer, vol. 1, Design Center Stuttgart, Stuttgart 1989, pp. 148-173. Si stima che nel 1930 ne fossero già state installate diverse varianti in ben diecimila alloggi, *ivi*, pp. 160-169.

12 La cucina fa il suo ingresso ufficiale nel mondo del design fin dalla IV Triennale del 1930 a Monza, con due prototipi-simbolo, come la *Domus Nova* di Gio Ponti ed Emilio Lancia, che elaborano un ambiente “ammobiliato” con un insieme di arredi moderni; e la *Casa Elettrica* che accende un nuovo interesse per gli aspetti oggettuali e tecnologici, progetto realizzato con il sostegno di Edison.

13 J. Sbrigliò, *Le Corbusier: l'Unité d'habitation de Marseille*, Edition Parenthèse, Marseille 1992, in part. pp. 89-93.

ceramic tiles for the walls, aluminium and then stainless steel for the cookware, all the way to the triumph of the plastics in the 1960s.

The history of architecture has left behind an interesting legacy of this transformation: the kitchens accessorized in relation to minimum spaces during the 1920s and 1930s¹⁰; the so-called “Frankfurt Kitchen”¹¹, an emblem of scientific organization of housework softened by the social aspirations of the European Modern Movement; the Electric House designed in 1933 by Luigi Figini and Gino Pollini with Piero Bottoni, featuring a kitchen containing about twenty electrical devices, forerunner of the kitchen as the electro-mechanical heart of the bourgeois apartment¹²; the kitchen of the *Unité d’habitation*, the build-manifesto of Le Corbusier built from 1947 to 1952, in which the scheme called for the integration of the cell-laboratory with the living area, to permit visual contact and conversation between people cooking, family and guests¹³.

At the midpoint of the 20th century, this was what European culture had produced in pursuit of a rational method for the spaces of food preparation that was partially independent with respect to the “American” model which was soon to get the upper hand.

In an article published in *Domus* in 1944, the architect and designer Marco Zanuso observed the predominance of the myth of

10 See the section on the kitchen in E.A. Griffini, *Costruzione razionale della casa*, Hoepli, Milano 1931.

11 Designed in 1927 by the architect Margarete Schütte-Lihotzky for the workers’ housing of *Neue Frankfurt* by Ernst May, the *Frankfurter Küche* can be considered the first “mass kitchen”. Cf. L. Kramer, *The Frankfurt Kitchen: Contemporary Criticism and Perspectives*, in *Frauen im Design: Berufsbilder und Lebenswege seit 1900*, ed. A. Oedekoven-Gerischer, vol. 1, Design Center Stuttgart, Stuttgart 1989, pp. 148-173. It is estimated that in 1930 various versions of the kitchen were installed in as many as 10,000 housing units, *ivi*, pp. 160-169.

12 The kitchen makes its official entry in the world of design starting with the 4th Monza Triennale in 1930, with two prototype-symbols, namely the *Domus Nova* by Gio Ponti and Emilio Lancia, who developed an environment with a set of modern furnishings, and the *Casa Elettrica* which prompted new interest in objects and technologies, a project created with the support of the Edison company.

13 J. Sbrigliò, *Le Corbusier: l’Unité d’habitation de Marseille*, Edition Parenthèse, Marseille 1992, in part. pp. 89-93.

Alle soglie della metà del secolo scorso, era quanto la cultura europea aveva distillato fino a quel momento, nella ricerca di un metodo razionale per gli spazi del cucinare parzialmente autonomo rispetto al modello di cucina “all’americana”, che si impose di lì a poco.

In uno scritto apparso su “Domus” nel 1944, l’architetto e designer Marco Zanuso attesta la predominanza del mito dell’officina razionale ed efficiente spinto dal vento taylorista e fordista d’Oltreoceano¹⁴. Vera e propria ideologia, la “scienza domestica” si basava sul presupposto che la cucina fosse una macchina, nella quale una “massaia” poteva eseguire senza alcuna fatica una sequenza di operazioni ben ordinate, secondo ritmi e movimenti calcolati, presi a prestito dall’analisi taylorista del lavoro di fabbrica¹⁵. Questo modo di interpretare il lavoro domestico divenne una precisa cornice di riferimento, anche se l’approccio puramente “produttivista” era destinato a fallire (e per fortuna), visto che non teneva in alcun conto gli aspetti intimi, simbolici ed emozionali legati alla preparazione, elaborazione e consumo del cibo.

Il design dice la sua

Anche se la visione esasperata del “taylorismo domestico” non ebbe la meglio, con il boom degli anni Sessanta la cucina si avvicina sempre più a essere uno spazio tecnologico e funzionale, compiendo ancora prima del salotto buono – che accoglie con molta più reticenza apparecchi tecnici “a vista”, come radio e televisione – la trasformazione in senso moderno degli spazi abitativi. Di certo uno dei settori che, con l’aiuto del design, ha contribuito decisamente a questo processo è quello degli elettrodomestici e dei mobili in serie. In effetti dopo gli anni Trenta attrezzature elettrodomestiche e arredamento si sviluppano in modo parallelo, consentendo al

¹⁴ M. Zanuso, *Non dimentichiamo la cucina*, in Domus, 197, maggio 1944, pp. 184-188.

¹⁵ *La casalinga riflessiva. La cucina razionale come mito domestico negli anni '20 e '30*, catalogo della mostra a cura di M. Boot, M. Casciato, Multigrafica Editrice, Roma 1983.

the rational, efficient kitchen, driven by the Taylorist and Fordist influx from across the ocean¹⁴. A veritable ideology, “domestic science” was based on the premise that the kitchen was a machine, in which a “homemaker” could tirelessly carry out a well-ordered sequence of operations in keeping with calculated rhythms and movements, borrowed from the Taylorist analysis of factory work¹⁵. This way of interpreting housework became a precious frame of reference, although the purely “productivist” approach was destined to fail (fortunately), given the fact that it did not take into account the intimate, symbolic and emotional aspects of the preparation, presentation and consumption of food.

Design has its say

Even if the extreme vision of “domestic Taylorism” did not win out, with the boom of the 1960s the kitchen continued to move towards being a technological, functional space, implementing the transition to modernity in the domestic habitat in advance of the living room, which was much slower to accept the insertion of “exposed” technical apparatus, such as the radio and the television set. With the help of design, one of the sectors that definitely made a decisive contribution to this process was undoubtedly that of home appliances and mass-produced furnishings. In effect, after the 1930s appliances and furnishings developed along parallel lines, allowing the process of rationalization outlined above to take concrete form in the short span of a few decades. In particular, the use of enamel finishes and standardized measurements were two fundamental factors in the formulation of a precise image of the kitchen environment. The first made it possible to have smooth, easily

washed surfaces. The second, which was no less important, was the
14 M. Zanuso, *Non dimentichiamo la cucina*, in *Domus*, 197, May 1944, pp. 184-188.
15 *La casalinga riflessiva. La cucina razionale come mito domestico negli anni '20 e '30*, catalogue of the exhibition curated by M. Boot, M. Casciato, Multigrafica Editrice, Roma 1983.

NEW CUSTOM BUILT *Magic Chef* GAS RANGE



The Range of individuality for homes of distinction

... COOKS FOR TWO OR TWO HUNDRED

Distinctive in appearance with its glistening chrome and stainless steel. Distinctive in performance with its many, many cooking advantages. This custom built Magic Chef has the capacity and conveniences for homes with unusually large cooking requirements. This Magic Chef combination of sparkling beauty, deluxe cooking features and rugged durability is certainly worthy of the finest kitchens in America. • Wherever you live you can enjoy the advantages of owning this range. This Magic Chef is engineered for use with city, "Pyrofax" or other LP (bottled or tank) gases.

© 1948, American Stove Company



For additional information write

AMERICAN STOVE COMPANY, DEPT. F-1 • ST. LOUIS 2, MISSOURI

Sopra: cucina Magic Chef, American Stove Company, 1948
Pagina seguente: la meccanizzazione nella preparazione del cibo, 1948
Above: Magic Chef kitchen, American Stove Company, 1948
Next pages: mechanization in food preparation, 1948



processo di razionalizzazione cui abbiamo fatto riferimento sopra di concretizzarsi compiutamente nel breve volgere di alcuni decenni. In particolare, l'adozione della smaltatura e la standardizzazione delle misure sono stati due elementi fondamentali per delineare una precisa immagine dell'ambiente della cucina. Il primo dei due fattori ha consentito di adottare superfici lisce, facilmente lavabili. Il secondo fattore, non meno importante, è il risultato di accordi internazionali fra produttori, che prevedono misure prestabilite per i mobili da cucina e per gli elettrodomestici, che vi possono così essere facilmente inseriti¹⁶.

Una volta accettati e diffusi questi elementi, dagli anni Settanta il design dell'arredo della cucina si può orientare verso una nuova qualificazione formale. Superati i limiti dello spazio funzionale, igienico, "bianco" della cucina razionalista, si cominciano a progettare spazi aperti, carichi di funzioni comunicative e di status, momenti di sperimentazione e invenzione, che rompono con la struttura continua della cucina componibile.

Già nel 1968, per esempio, la cucina *Spazio vivo* progettata da Virgilio Forchiassin per Snaidero, si presenta come un modulo libero che infrange la disposizione dei componenti allineati lungo le pareti. Il progetto dell'architetto triestino si inserisce, in forme più articolate e composite, sulla scia della *Minikitchen* progettata per Boffi nel 1963 da Joe Colombo e presentata alla XIII Triennale¹⁷.

¹⁶ Emblematica di questo momento la cucina progettata dall'architetto milanese Augusto Magnaghi per Saffa, che si guadagna il premio alla prima edizione del Compasso d'Oro del 1954 per l'"asciuttezza della forma", il "carattere degli accessori" e "una 'indipendenza stilistica', che è da segnalare in un campo nel quale si ritrova sovente l'imitazione dei vezzi particolari delle produzioni americane". Per le motivazioni, cfr. http://www.adi-design.org/upl/Motivazioni_1954.pdf. Nel 1956 fra le segnalazioni c'è una cucina Boffi disegnata da Sergio Asti e Sergio Favre, indicata come la "prima cucina colorata".

¹⁷ Si tratta di un parallelepipedo di 75x75x90 centimetri, montato su ruote. Come un grande coltellino svizzero, contiene gran parte delle attrezzature tecniche e delle stoviglie (forno, grill, fornello, piatti, posate ecc.), moltiplicandone le funzioni (tagliere/piano di lavoro, coperchio/vassoio). Sul designer vedi *Joe Colombo*.

result of international agreements among manufacturers, calling for preset sizing of kitchen cabinets and appliances, for simple insertion and replacement¹⁶.

Once these aspects had been accepted and become widespread, starting in the 1970s the design of kitchen furnishings could shift towards new levels of formal quality. Beyond the limits of the functional, hygienic “white” space of the Rationalist kitchen, open spaces began to be created with an accent on image and status, alongside moments of experimentation and invention that make a clean break with the continuous structure of the modular kitchen.

Already in 1968, for example, the *Spazio vivo* kitchen designed by Virgilio Forchiassin for Snaidero offered a free module that broke up the arrangement of components lined up along the walls. The project by the architect from Trieste took its cue, in more variegated and composite forms, from the *Minikitchen* designed for Boffi in 1963 by Joe Colombo, presented at the 13th Milan Triennale¹⁷. We cannot fail to also mention the memorable exhibition *Italy: The New Domestic Landscape* at MoMA New York in 1972¹⁸.

The show curated by Emilio Ambasz ratified the experimental quality of Italian design, and its capacity to imagine an original domestic future: hyper-organized cellular structures positioned freely in the

¹⁶ An emblematic case is the kitchen designed by the Milanese architect Augusto Magnaghi for Saffa, which won a prize in the first edition of the Compasso d’Oro in 1954 for the “terseness of the form,” the “character of the accessories” and “a ‘stylistic independence’ that stands out in a field in which one often finds the imitation of particular affectations taken from American productions.”

For the jury’s remarks, see http://www.adi-design.org/upl/Motivazioni_1954.pdf. In 1956 the nominations for the prize included a Boffi kitchen designed by Sergio Asti and Sergio Favre, indicated as the “first colored kitchen.”

¹⁷ This is a parallelepiped of 75x75x90 centimeters mounted on wheels. Like a large Swiss Army knife, it contains much of the technical gear and cookware (oven, grill, burner, plates, flatware, etc.), multiplying its functions (cutting board/worktop, lid/tray). On the designer see *Joe Colombo. L’invenzione del futuro*, ed. M. Kries, I. Favata, Skira, Milano 2005, catalogue of the exhibition of the same title, Milan Triennale.

¹⁸ E. Ambasz, *Italy: The New Domestic Landscape*, Museum of Modern Art, New York 1972.



La cucina americana anni Sessanta.
American-style kitchen in the Sixties.



La cucina Spazio Vivo di Virgilio Forchiassin per Snaidero, esposta al MoMA di New York nel 1968.

The *Spazio vivo* kitchen designed by Virgilio Forchiassin for Snaidero, exposed at the MoMA New York in 1968.

Non si può non menzionare poi la memorabile mostra *Italy: The New Domestic Landscape* al MoMA di New York nel 1972¹⁸. La mostra curata da Emilio Ambasz consacra la qualità sperimentale del progetto italiano, la sua capacità di immaginare un futuro domestico originale: strutture cellulari iper-organizzate, collocate liberamente nello spazio, micro-architettura esse stesse, da un lato, ma dall'altro anche la capacità di realizzare prodotti industriali su grande scala¹⁹.

A partire dagli anni Settanta, quello della cucina diventa un importante settore economico-produttivo, che accompagna i cambiamenti della società italiana. In estrema sintesi, nell'abitazione si profila un cambiamento nella concezione dello spazio, con un'accentuata flessibilità nell'organizzazione dei locali e delle loro funzioni. La separazione tra zone e la specializzazione dei singoli vani si attenua, così come viene meno la sacralità di certi ambienti, come la camera da letto, mentre prevale una maggiore disinvoltura nell'ambientare la tecnologia.

Pur restando fedele alla ormai irrinunciabile serie di qualità prestazionali del modello funzionalista, la cucina non è più soltanto un "servizio", ma si impone come il luogo di nuove forme di incontro²⁰ in molteplici varianti: la cucina giovane, colorata; la cucina *high tech*, laboratorio quasi professionale, con elementi fuori scala, come gli elettrodomestici prodotti per la grande ristorazione o le cappe aspiranti professionali; la cucina attrezzata, con soluzioni per le esigenze di spazio, come ripiani a scomparsa, colonne a ripiani estraibili, piani di lavoro orientabili, contenitori a cestello scorrevoli. Cucina casa, cucina laboratorio, cucina dispensa, cucina su misura. Ma tutte, indistintamente, tendono a riproporre oggi

L'invenzione del futuro, a cura di M. Kries, I. Favata, Skira, Milano 2005, catalogo della mostra omonima, Triennale di Milano.

18 E. Ambasz, *Italy: The New Domestic Landscape*, Museum of Modern Art, New York 1972.

19 Vedi gli ambienti di Joe Colombo, Alberto Rosselli, Ettore Sottsass, Gaetano Pesce, Gae Aulenti.

20 A. Tosi, *Abitanti. Le nuove strategie dell'azione abitativa*, Il Mulino, Bologna 1994.

space – a micro-architecture in its own right – on the one hand, but also the capacity to create industrial products on a large scale, on the other¹⁹.

Starting from the Seventies, the kitchen became an important economic-productive sector, accompanying the changes of the Italian society. To sum it up very briefly, in the home a change took place in the conception of the space, with accentuated flexibility in the organization of rooms and functions. The separation between zones and the specialization of individual rooms began to fade, as did the sacred character of certain spaces like the bedroom, along with greater nonchalance in the insertion of technology.

Though it kept faith with the by-then indispensable series of performance qualities of the functionalist model, the kitchen was no longer just a “service space” but also became the location of new forms of social contact²⁰ of multiple types: the young, colorful kitchen; the high-tech kitchen, almost a professional laboratory, with off-scale features like the appliances produced for large restaurants, or quasi-industrial exhaust hoods; the accessorized kitchen, with solutions to meet spatial needs, such as vanishing counters, columns and removable shelves, adjustable worktops, sliding storage bins. The home kitchen, laboratory kitchen, pantry kitchen, custom kitchen. But all these variants, without distinction, seem to return today to the image of the house as a place of values and relationships, of new social roles that tend to diversify – informal households, cohabitation, singles – while the idea of a kitchen as a place exclusively for women has begun to vanish. The established rankings are shuffled, and kitchen furnishings begin to more closely resemble those of the rest of the house, a direction made possible by the fact that starting in the 1990s vistas have been opened up for the

19 See the spaces of Joe Colombo, Alberto Rosselli, Ettore Sottsass, Gaetano Pesce, Gae Aulenti.

20 A. Tosi, *Abitanti. Le nuove strategie dell'azione abitativa*, Il Mulino, Bologna 1994.



Il primo robot domestico Electrolux, 1949
The first domestic robot Electrolux, 1949



Riccardo Pezzetta, il frigo Oz per Zanussi, 1998
Riccardo Pezzetta, the Oz fridge for Zanussi, 1998

l'immagine della casa come luogo di valori e di rapporti e di nuovi ruoli sociali che tendono a diversificarsi – famiglie di fatto, convivenze, *single* –, mentre si attenua l'idea che la cucina sia uno spazio esclusivamente femminile. Si rimescolano le gerarchie consolidate, i mobili della cucina sono assimilabili a quelli del resto dell'abitazione, strada resa possibile dal fatto che fin dagli anni Novanta del Novecento si sono aperti spiragli per la decostruzione dell'impianto classico dei mobili²¹.

Possiamo dire che “è proprio qui, nel corpo a corpo fra le ragioni della cucina alimentare e le ragioni dell'igiene e dell'ordine, fra la chiusura dello spazio di lavoro e l'apertura dello spazio per vivere, che al design tocca un posto profondo e duraturo. Il design ha avuto il compito di dialogare con l'organizzazione planimetrica dell'appartamento borghese (e poi popolare); ha giocato un gran ruolo nella gestione degli impianti; ha addomesticato le tecnologie con il progetto di piccoli e grandi elettrodomestici; ha portato il vento della sperimentazione e dell'utopia con il lavoro dei gruppi legati ai movimenti pop e radicali a partire dagli anni Sessanta. Ha saputo anche interpretare le questioni ambientali²², ergonomiche e dell'utenza allargata²³ emerse negli ultimi decenni. Infine, il design si costituito come un “ultracorpo” che s'insinua nella produzione di mobili e attrezzature per la cucina, tanto da definire un intero comparto produttivo di grande rilevanza nel panorama nazionale. Grazie al *fattore D* la cucina trova una sua identità compiuta”²⁴.

21 Cfr. M. Romanelli, M. Laudani, L. Vercelloni, *Gli spazi del cucinare*, Electa, Milano 1990; *Quaderno della cucina*, *Gap Casa*, n. 134, aprile 1997, pp. 99-138. R. Riccini, *Pensare la tecnica, progettare le cose. Storie dal design italiano 1945-1980*, Archetipolibri, Bologna 2012, in part. cap. 4.

22 D. Prosdocimo, *Valcucine e il rispetto ambientale*, in *Design stories. Cinque casi di aziende di design e una piattaforma di comunicazione*, a cura di V. Morganti, Franco Angeli, Milano 2011, pp. 121-135.

23 Vedi la *Skyline-lab* di Paolo Orlandini e Roberto Lucci per Snaidero del 2004.

24 R. Riccini, “Non dimentichiamo la cucina”. *Come il design ha trasformato il focolare domestico*, in *Cucine & Ultracorpi*, a cura di G. Celant, Electa-Triennale Design Museum, Milano 2015, pp. 37 e 39.

deconstruction of the classic layout of the furnishings²¹.

We can say that “it is precisely here, in the struggle between the reasons of the forge of nutrition and those of hygiene and order, between the closure of the workspace and the opening of spaces for living, that design finds a profound, lasting role. It has had the task of establishing a dialogue with the layout organization of the bourgeois (and then working-class) apartment; it has played a major role in the management of physical plant systems; it has tamed technologies with the creation of small and large appliances; it has brought experimentation and utopia with the work of the groups linked to the Pop and Radical movements, starting in the 1960s. It has also found ways to interpret environmental²², ergonomic and expanded usage issues²³ that have emerged in recent decades. Finally, design has acted as an ‘invader’ that has entered the production of kitchen furnishings and equipment, to the point of generating an entire productive industry of great importance on the national scene. Thanks to the *D factor* the kitchen achieves a complete, definitive identity”²⁴.

21 Cf. M. Romanelli, M. Laudani, L. Vercelloni, *Gli spazi del cucinare*, Electa, Milano 1990; *Quaderno della cucina*, in *Gap Casa*, no. 134, April 1997, pp. 99-138. R. Riccini, *Pensare la tecnica, progettare le cose. Storie dal design italiano 1945-1980*, Archetipolibri, Bologna 2012, in part. chap. 4.

22 D. Prosdocimo, *Valcucine e il rispetto ambientale*, in *Design stories. Cinque casi di aziende di design e una piattaforma di comunicazione*, ed. V. Morganti, Franco Angeli, Milano 2011, pp. 121-135.

23 See the *Skyline-lab* by Paolo Orlandini and Roberto Lucci for Snaidero in 2004.

24 R. Riccini, “Non dimentichiamo la cucina”. *Come il design ha trasformato il focolare domestico*, in *Cucine & Ultracorpi*, ed. G. Celant, Electa-Triennale Design Museum, Milano 2015, pp. 37 e 39.

Un mosaico ancora in parte da ricostruire

Gianluca Kannès

Manca in Italia un centro che possa candidarsi a svolgere il ruolo di luogo di raccolta della documentazione e della bibliografia sulla storia dell'abitare che in Inghilterra è stato svolto, negli ultimi anni, dal Geffryes museum di Londra. Non è chiaro quanto la commissione Case Museo Italia, sorta nel 2013 come interfaccia italiana del Demhist, possa svilupparsi in tal senso. Certo è che sta facendo il possibile per stimolare le varie istituzioni che di volta in volta si prestano, un po' in tutta Italia, a ospitarne incontri e attività itineranti, ad andare al di là della cura delle singole collezioni per avviare una riflessione a più largo raggio su identità e potenzialità narrative delle varie tipologie di ambienti.

La giornata della quale in questa sede si presentano gli atti interviene su un tema posto quasi contestualmente all'ordine del giorno dalla preparazione dell'Esposizione universale di Milano, *Nutrire il Pianeta* e dalla popolarità già allora di format televisivi concentrati su temi di cultura del cibo e della ristorazione. Proprio al 2015 risalgono l'apertura nella villa medicea di Poggio a Caiano della mostra *Nelle antiche cucine italiane* dal Cinque al Settecento a cura di Maria Matilda Simari e la pubblicazione de *Il cibo nelle arti e nella cultura*¹.

Tuttavia, nonostante il moltiplicarsi delle iniziative che negli ultimi decenni ha fatto seguito alle ricerche ormai storiche di antropologi e medievisti quali Piero Camporesi e Massimo Montanari, di studiosi della gastronomia quali Alberto Capatti, a sintesi divulgative quali i libri di Massimo Alberini²,

1 *Il cibo nelle arti e nella cultura*, a cura di M. Montanari, volume quarto dell'enciclopedia *Cultura del cibo*, UTET, Milano 2015.

2 Si veda M. Alberini, *Storia della cucina italiana*, Guido Tommasi Editore-Datanova, Casale Monferrato 1992.

A mosaic that has yet to be fully reconstructed

Gianluca Kannès

Italy lacks a center that could play the role of a gathering place for documentation and the bibliography of the history of housing comparable to that of the Geffrye Museum in London in recent years. It is not clear if the Italian Committee for Historic House-Museums, created in 2013 as the Italian branch of Demhist, will be able to develop in this direction. It is certainly doing what it can to stimulate the various institutions scattered across Italy that have hosted encounters and traveling activities to go beyond the conservation of individual collections and to prompt wider-ranging reflections on the identity and narrative potential of various types of spaces.

The day-long conference whose proceedings are outlined here focused on a theme that was practically dictated by the context of preparation for the Universal Exposition in Milan, *Feeding the Planet*, as well as the popularity of television programming with a focus on cooking and restaurants. The year 2015 also saw the opening, at the Medici Villa of Poggio a Caiano, of the exhibition *Nelle antiche cucine italiane*, examining Italian kitchens from the 1500s to the 1700s, curated by Maria Matilda Simari, as well as the publication of *Il cibo nelle arti e nella cultura*¹.

In spite of the spread of initiatives over the last few decades in the wake of what can now be seen as historic research conducted by anthropologists and medievalists like Piero Camporesi and Massimo Montanari, scholars of gastronomy like Alberto Capatti, and the popular and instructive books of Massimo Alberini², in our country

1 *Il cibo nelle arti e nella cultura*, ed. M. Montanari, fourth volume of the encyclopedia *Cultura del cibo*, UTET, Milano 2015.

2 See M. Alberini, *Storia della cucina italiana*, Guido Tommasi Editore-Datanova, Casale Monferrato 1992.

abbiamo ancora nel nostro paese poco che possa paragonarsi ai lavori di Peter Brears³ o, sia pure più genericamente, alla *Encyclopedia of Interior Design*⁴. Vale a dire volumi che, concentrandosi sugli spazi e sulla cultura materiale di quegli spazi, si propongano come una sorta di intelaiatura comparativa per chi voglia studiare l'evoluzione degli interni e della strumentazione, anche industriale, e del primo Novecento, effettivamente superstita o utilizzata nei nostri ambienti storici. Due operazioni pionieristiche in tal senso, *Aspetti dell'abitare in Italia tra XV e XVI secolo. Distribuzione, funzioni e impianti*⁵, e *Aspetti dell'abitare e del costruire a Roma e in Lombardia tra XV e XIX secolo*⁶, si fermano alle soglie dell'età moderna.

Ciò che soprattutto risulta evidente nell'incontro milanese è quanto sia diffuso oggi il bisogno di occasioni di confronto per scambiarsi e discutere esperienze pratiche. Ogni recupero museologico di una cucina storica, in effetti, rappresenta un caso a sé; salvo rare eccezioni quasi tutte sono giunte in stato frammentario o incompleto. Ricomporre la narrativa e renderla coinvolgente per il pubblico pone di fronte a scelte su cui spesso le fonti non suggeriscono come operare e che rappresentano quasi un salto nel buio. Date le trasformazioni che gli ambienti hanno subito in varie epoche non è sempre chiaro, ad esempio, come questi fossero illuminati all'origine ed anzi, in realtà, se si volesse essere pienamente filologici bisognerebbe anche trovare il modo di suggerirne l'assetto surriscaldato, fumoso e malsano che nel 1833 pare sia costato la vita a Marie-Antoine Carême. Istanze didattiche portano spesso

3 Si veda il recente *The Country house Kitchen 1650-1900: skills and equipment for food provisioning*, a cura di P. Brears e P. Sambrook, National Trust of England 2010.

4 J. Banham, *Encyclopedia of Interior Design*, National Trust of England, 1997.

5 *Aspetti dell'abitare in Italia tra XV e XVI secolo. Distribuzione, funzioni e impianti*, a c. Aurora Scotti, Milano 2000.

6 *Aspetti dell'abitare e del costruire a Roma e in Lombardia tra XV e XIX secolo*, a cura di Augusto Rossari e Aurora Scotti, Milano 2005

we are still without works comparable to those of Peter Brears³ or to the *Encyclopedia of Interior Design*⁴, in more generic terms. Works that concentrate on spaces and their material culture, offering a sort of comparative framework for those who want to study the evolution of interiors and equipment, also of an industrial order since the early years of the 20th century, effectively surviving or once utilized in our historical settings.

Two pioneering works, *Aspetti dell'abitare in Italia tra XV e XVI secolo. Distribuzione, funzioni e impianti*⁵, e *Aspetti dell'abitare e del costruire a Roma e in Lombardia tra XV e XIX secolo*⁶, stops before the Modern Age.

The results of the conference held in Milan immediately point to a widespread need for opportunities to address and discuss practical experiences. Every conversion of a historical kitchen in the context of a museum is effectively a unique situation; with very few exceptions, these spaces have been passed down to us in a fragmentary or incomplete state. To reassemble their narrative and making it engaging for an audience implies choices that are often lacking in any guidance from reliable sources, making the operation a kind of shot in the dark. Given the transformations that these spaces have undergone in various eras, it is not always clear – for example – how they received light at the outset, and if we want to proceed in a purely philological manner, we have to find a way to suggest the dim, overheated, smoky and unhealthy atmosphere that apparently took the life of Marie-Antoine Carême in 1833. Educational considerations often lead to solutions similar to the

³ See the recent *The Country House Kitchen 1650-1900: Skills and Equipment for Food Provisioning*, ed. P. Brears and P. Sambrook, National Trust of England 2010.

⁴ J. Banham, *Encyclopedia of Interior Design*, National Trust of England, 1997.

⁵ *Aspetti dell'abitare in Italia tra XV e XVI secolo. Distribuzione, funzioni e impianti*, ed. A. Scotti, Unicopli, Milano 2000.

⁶ *Aspetti dell'abitare e del costruire a Roma e in Lombardia tra XV e XIX secolo*, eds A. Rossari and A. Scotti, Unicopli, Milano 2005.

a soluzioni prossime al diorama: fuochi simulati nel caminetto; manichini, sagome o proiezioni di personaggi che evocano la servitù; *mock-up* di derrate alimentari imitate in plastica o con altri materiali: ma dove fermarsi e quali materiali usare? E che scelte effettuare nel caso, molto comune, in cui gli utensili o le apparecchiature che ci si trova di fronte testimonino fasi cronologiche diverse e non abbiano mai funzionato contemporaneamente?

In queste brevi note trovo utile riassumere, in aggiunta agli interventi pubblicati in questo ebook, altri casi proposti come occasioni di dibattito durante la giornata di studi alla Fondazione Pini ma non sviluppati per gli atti in relazioni più dettagliate.

Suggestive le aperture fornite da Giordano Bruno Guerri, presidente del Vittoriale degli Italiani, sulla dimensione pubblica che D'Annunzio assegnava alla propria vita privata, gestita con il preciso proposito di venir "vista". Anche in considerazione di questo l'attuale direzione ha proseguito la linea, in parte già impostata come predecessore da Annamaria Andreoli, di recupero del D'Annunzio segreto e della valorizzazione di settori fino a tempi recenti trascurati del complesso monumentale e del parco in cui si articola. A esempio il canile, che negli anni Sessanta era stato sfigurato per ospitare una caldaia. Interrata quest'ultima, grazie al sostegno di una fondazione bancaria, è stato possibile riproporlo nella sua singolarità: ogni cane aveva, più che una cuccia, una sorta di miniappartamento e la struttura era dotata perfino di una sala parto. Le cucine facevano intimamente parte della vita del vate e dei circa 28 tra dipendenti, compagni e compagne di vita che prendevano parte alla teatrale messa in scena. Sopravvivono circa 2.000 missive⁷ dirette dal poeta ad Albina Becevello soprannominata "Suor Intingola", la cuoca del Vittoriale, sempre al fornello per lui o per gli invitati, dai quali non è detto che il poeta si facesse sempre vedere.

⁷ *La cuoca di D'Annunzio*, a cura di M. Santeroni e D. Miliani, UTET, Milano 2015.

diorama: simulated flames in the fireplace, mannequins, silhouettes or projections of figures to represent the service personnel, mock-ups of foodstuffs, imitated with plastic or other materials. But how far should all this go, and what materials should be used? What should be done in the very common cases in which the surviving utensils or equipment belong to different time periods and were never utilized together in any one era?

Alongside the contributions included in this ebook, in these short notes I think it is useful to summarize other cases presented as opportunities for debate during the conference at Fondazione Pini, though they have not been developed in more detailed reports.

The perspectives opened up by Giordano Bruno Guerri, president of the Vittoriale degli Italiani, on the public dimension D'Annunzio assigned to his private life, offered intriguing insights into the precise objective of being “seen”. With this factor in mind, the present overseers have moved forward with the approach already partially developed by Annamaria Andreoli in the past, to recover secret aspects of D'Annunzio and to make use of zones of the complex and its park that were previously neglected. One such area is that of the kennel, which in the 1960s was disfigured to house a boiler for the heating system. After moving the boiler below ground, thanks to the support of a bank foundation it has been possible to reopen the kennel with its original features: besides a bed, each dog had a sort of mini-apartment, and the facility was even equipped with a delivery room. The kitchens were an essential part of the life of the poet and approximately 28 people, including household staff, employees and companions who took part in its theatrical staging. About 2000 letters⁷ have survived, written by D'Annunzio to Albina

Becevello, known as “Suor Intingola”, the cook at the Vittoriale, who was constantly busy preparing meals for the owner and his guests, though there was no guarantee that the famous writer would

⁷ *La cuoca di D'Annunzio*, ed. M. Santeroni and D. Miliani, UTET, Milano 2015.

Non poche volte gli ospiti finivano col consumare i pasti da soli nella stanza della Cheli, cosiddetta perché dominata a capotavola dall'effigie in bronzo di una tartaruga, morta si supponeva di indigestione e sorta di monito francescano contro l'ingordigia. Le cucine, riaperte al pubblico già da Annamaria Andreoli, furono integralmente ristrutturate dal poeta fra 1929 e 1931, quasi contemporaneamente all'allestimento della Sala della Cheli: in esplicito contrasto con la drammaticità del resto del complesso, D'Annunzio aveva scelto di dare loro un aspetto formalizzato, ma estremamente razionale, la cui semplicità sorprende il visitatore odierno e costituisce, nella visita del Vittoriale, quasi un momento di riposo. Di rilievo, tra le attrezzature, uno dei primi frigoriferi elettrici distribuiti in Italia.

La cucina nella casa-*atelier* romana oggi museo di Venanzo Crocetti, lo scultore di Giulianova (1913 – 2003) che successe in cattedra nel 1946 ad Arturo Martini presso l'Accademia di Venezia, è interessante proprio per il valore di testimonianza di un atteggiamento in parte opposto. Lo studio era uno spazio di 6.000 metri cubi, concepito anche per funzioni di rappresentanza. Ma la cucina, tutt'ora funzionante e conservata, come del resto il bagno utilizzato dall'artista, era minimale ed estranea ad ogni finalità ostensiva. Proprio la sua mancanza di pretese contribuisce a permetterle di narrare, se inserita nel percorso di visita, una concezione dell'arte che faceva coincidere la vita con la propria creatività di scultore. A parlarne è stata Carla Ortolani, direttrice della Fondazione sorta nel 2003, alla morte e per volontà di Crocetti, per custodire il messaggio e l'opera di quello che fu uno dei più affermati protagonisti dell'arte sacra nel Novecento.

Il Castello di Miramare, illustrato da Rossella Fabiani ha avuto una storia travagliata. Nel 1914, al profilarsi della guerra, gli arredi furono ricoverati a Vienna e vennero restituiti solo a pace fatta, tra 1925 e 1926. Due anni dopo una prima apertura come museo nel 1929, il complesso fu trasformato in residenza dei Savoia Aosta finché nel

make an appearance. Those assembled often wound up dining on their own in the Sala della Cheli, thus named because it contained the vivid presence at the head of the table of a bronze tortoise, which presumably had perished there due to indigestion, becoming a sort of Franciscan warning against gluttony. The kitchens, reopened to the public under the direction of Annamaria Andreoli, were completely renovated by the poet from 1929 to 1931, almost at the same time as the refurbishing of the Sala della Cheli: in explicit contrast with the dramatic tone of the rest of the complex, D'Annunzio chose to give them a formal but extremely rational appearance, a simplicity that surprises today's visitors and almost becomes a moment of respite during the visit to the Vittoriale. Among the furnishings, there is one of the first electric refrigerators sold in Italy.

The kitchen of the home-studio in Rome that is now the museum of Venanzo Crocetti, the sculptor from Giulianova (1913 – 2003) who succeeded Arturo Martini at the Venice Fine Arts Academy in 1946, is interesting precisely due to its value as evidence of a partially opposite attitude. The studio was a space of 6000 cubic meters, also conceived as a showcase. But the kitchen, which has been conserved and still functions today, like the bathroom used by the artist, was minimal and avoided any ostentation. Precisely this modesty enables the space, within the visit itinerary, to narrate a conception of art that made the sculptor's creativity coincide with the flow of his life. This case was illustrated at the conference by Carla Ortolani, director of the Foundation created in 2003, at the time of the artist's death and in keeping with his wishes, to conserve the message and work of one of the most outstanding figures in the field of religious art in the 20th century.

The Miramare Castle described by Rossella Fabiani has had a troubled history. In 1914, with the advent of World War I, the furnishings were shipped to Vienna and returned to the castle only after the conflict, in 1925 and 1926. Two years after an initial period

1954 il ritorno di Trieste all'Italia ne avviò la restituzione ad uso pubblico e un'opera di progressiva ricomposizione filologica. Per gli ambienti di prestigio questa ha potuto basarsi, fin nella collocazione dell'oggettistica e nella rievocazione di tappezzerie e tessuti, sullo storico servizio di oltre una trentina di lastre al collodio realizzato nel 1872 dallo studio fotografico Guglielmo Sebastianutti. Oggi si tenta di riproporre il castello come museo della storia dell'abitare a Trieste a metà Ottocento, con l'idea però di insistere, più che sulle ambizioni e sui ruoli ufficiali della coppia arciducale, sul momento della felicità privata. Quando Massimiliano e Carlotta vi vissero, tra 1860 e 1864, solo gli appartamenti privati al pianoterra erano completati, mentre la decorazione degli ambienti di rappresentanza e per gli ospiti al primo piano fu conclusa dopo la partenza per il Messico. Le cucine, affacciate sul porticciolo dove venivano scaricate le merci provenienti via mare, non sono testimoniate dall'album Sebastianutti e, fino a tempi recenti erano state sacrificate di fronte all'urgenza di risolvere uno dei problemi più critici del complesso: la mancanza di depositi. Solo a partire dal 2012 tale funzione è cessata e l'ampia documentazione contabile conservata nel fondo *Castello di Miramare* presso l'Archivio di Stato di Trieste ha permesso di ricostruire l'influsso sul loro assetto di modelli nordici, i raffinati interessi di Massimiliano per la gastronomia e una serie di dettagli anche curiosi quali gli approvvigionamenti di ghiaccio dalle grotte della Slovenia. Un evento tematico, *Bonboni in carta e nidi indiani*, ha marcato fra 2012 e 2015 alcune riaperture straordinarie, trattandosi di ambienti normalmente non inseriti nel percorso di visita. Gran parte dell'arredo originario non è conservato, ma mediante power point proiettati in corrispondenza delle lacune di particolare interesse si è fatto il possibile per evocare una prospettiva più ampia.

Giovanna Cassata, responsabile del Museo regionale di Palazzo Mirto a Palermo, ha presentato in videoconferenza le cucine di questo palazzo, restaurato dalla Regione Sicilia che ne è divenuta

as a museum in 1929, the complex was transformed as the residence of the Savoy-Aosta family, until in 1954 the return of Trieste to Italy put the property back in public hands, permitting a process of gradual philological restoration. For the more prestigious spaces this could be based on the historic series of about thirty collodion plates made in 1872 by the photography studio of Guglielmo Sebastianutti, showing the position of the objects and the character of the coverings and fabrics. Today an attempt is being made to renew the castle as a museum of the history of living in Trieste in the mid-1800s, with the idea of concentrating not on the official roles and ambitions of the archducal couple, but on their moments of private life. When Maximilian and Charlotte lived there, from 1860 to 1864, only the private apartments on the ground floor had been completed, while the decoration of the representative spaces and facilities for guests on the first floor was concluded after their departure for Mexico. The kitchens facing the small port used for delivery of goods arriving by sea are not shown in the Sebastianutti album, and until recently they had been neglected in favor of more pressing problems facing the museum: the lack of storage space. The storeroom function came to an end only in 2012, when the voluminous bookkeeping records conserved in the Castello di Miramare section of the State Archives of Trieste made it possible to reconstruct the influence of northern models on the kitchens, the refined interest of Maximilian in gastronomy, and a series of curious details, such as the supply of ice from caves in Slovenia. A thematic initiative, *Bonboni in carta e nidi indiani*, brought several special events from 2012 to 2015, opening spaces not normally inserted in the visit itinerary. The original furnishings have not been conserved, to a great extent, but thanks to Power Point presentations projected in missing zones of particular interest it has been possible to convey a more complete idea of the spaces.

Giovanna Cassata, director of the Regional Museum of Palazzo

proprietaria per dono disposto nel 1982 da donna Maria Concetta Lanza Filangeri dei principi di Mirto in esecuzione delle volontà del fratello Stefano. La configurazione attuale del complesso risulta dalla trasformazione e ampliamento a più riprese di un nucleo di origine medievale, prevalentemente riplasmato a fine Settecento per volontà di Bernardo Lanza Filangeri. Il progetto museografico ha inteso valorizzarne gli ambienti come testimonianza delle abitudini quotidiane della nobiltà palermitana, di cui i Filangeri furono tra gli esponenti più illustri, appoggiandosi alla conservazione, rara nelle dimore storiche musealizzate in Italia, degli oggetti di vita corrente. Le cucine, a pianoterra e con affaccio sul cortile, sono complete di pozzo, forno per il pane, fornelli a legna e carbone, splendidi piani da lavoro in marmo con mensole in pietra, passavivande di collegamento alla piccola cucina dalla quale, tramite una scala, si accedeva alla sala da pranzo del piano nobile.

Daniela Biancolini, responsabile del Castello di Aglié fino al 2013 ha presentato il recupero dei locali destinati alla preparazione del cibo e alla conservazione degli alimenti da lei condotto in questo complesso e, prevalentemente fra 1997 e 2008, al Palazzo Reale di Torino⁸. In entrambe i casi si è inteso sottolineare il legame inscindibile che esiste con l'organizzazione della tavola, dei servizi di corte e con le operazioni di approvvigionamento dalle tenute agricole sul territorio. L'impegno più gravoso è stato proprio quello di studio, appoggiato alla perfetta conservazione di archivi e inventari sabaudi che permettono un'estrema articolazione dei dettagli: dalla provenienza delle derrate alla linea di valletti di Umberto II. Per la ricostruzione delle ricette si è rivelato prezioso il *Trattato di cucina pasticceria moderna credenza e relativa confettureria*⁹, impiegato dal 1824 al 1853 presso la corte reale. Ma le fonti iconografiche

8 Cfr. *Le Cucine del Palazzo Reale di Torino*, a cura di D. Biancolini, Silvana editoriale, Cinisello Balsamo 2008.

9 G. Vialardi, *Trattato di cucina pasticceria moderna credenza e relativa confettureria*, Tip. G. Favale, Torino 1854.

Mirto in Palermo, contributed a video-lecture about the kitchens of the palace, restored by the Sicily Region following the donation of the property in 1982 by Donna Maria Concetta Lanza Filangeri of the Princes of Mirto, in keeping with the wishes of her brother Stefano. The present configuration of the complex is the result of the transformation and expansion – in multiple phases – of a nucleus of medieval origin, reshaped for the most part at the end of the 1700s by order of Bernardo Lanza Filangeri. The museum design focuses on the everyday habits of the aristocracy of Palermo, in which the Filangeri family were among the most illustrious exponents, thanks to the conservation of the objects of day-to-day life, a rare case among the historical house-museums of Italy. The kitchens, on the ground floor facing a courtyard, are equipped with a well, an oven for baking bread, stoves burning wood and coal, splendid marble worktops with stone shelves, serving hatches connecting to the small kitchen from which access was provided to the dining room on the piano nobile by means of a staircase.

Daniela Biancolini, director of the Castle of Aglié until 2013, discussed the renovation of the spaces set aside for the conservation and preparation of food under her supervision in this complex, and from 1997 to 2008 at Palazzo Reale in Turin⁸. In both cases she underlined the inseparable ties between the organization of the table, court services and operations of provisioning from the farms in the surrounding territory. The most important effort as that of research, aided by the perfect conservation of the Savoy archives and inventories, with documents that go into great detail: from the origin of foodstuffs to the line of footmen of Umberto II. For the reconstruction of recipes, a precious resource was the *Trattato di cucina pasticceria moderna credenza e relativa confetteria*⁹, utilized from 1824 to 1853 at the royal court. But the sources of

8 Cf. *Le Cucine del Palazzo Reale di Torino*, ed. D. Biancolini, Silvana editoriale, Cinisello Balsamo 2008.
9 G. Vialardi, *Trattato di cucina pasticceria moderna credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino 1854.

sull'assetto degli ambienti (una ventina circa a Torino, suddivisi tradizionalmente in aree separate per il servizio specifico dei vari componenti della famiglia reale e più volte spostati e riorganizzati nel tempo a seconda delle esigenze) erano quasi inesistenti. Da segnalare, tra le soluzioni adottate nel riallestimento degli ambienti per la preparazione dei pasti nei seminterrati del Palazzo reale di Torino, la scelta di lasciare in vista le dotazioni impiantistiche moderne e di utilizzare il più possibile i corpi illuminanti storici, ricablano, quando questi mancavano, perfino le lanterne usate negli anni Trenta per i servizi di ronda. Poi, quella di non ricostruire i paiolati in legno presenti in origine in vari ambienti perché gli antichi erano irrecuperabili e quelli moderni sarebbero stati incompatibili con il nuovo pubblico museale. Anche ad Aglié si è del resto partiti dal principio che le cucine erano luoghi di lavoro, senza pretese formali e in tale ottica le si è riproposte.

Il Piemonte del resto, per ragioni facilmente comprensibili, è stata una delle regioni che più hanno contribuito al fiorire di recenti studi sul tema dell'alimentazione¹⁰.

10 Alcuni titoli per approfondire:

La mensa del principe: cucina e regimi alimentari nelle corti sabaude 13 – 15° sec., a cura di R. Comba, A. M. Nada Petrone, I. Naso, Società studi storici di Cuneo, Torino 1997.

A. Salvatico, *Il principe e il cuoco: costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*, Paravia, Torino 1999.

Il Sapere dei Sapori: cuochi e banchetti nel Castello di Moncalieri, catalogo della mostra a cura di G. Pantò, Torino 2005.

Il cibo dell'altro: movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento, a cura di M. Filippa, Edizioni Lavoro, Roma 2003.

images regarding the setup of the spaces (about twenty rooms, in Turin, traditionally subdivided into separate areas for the specific service of the various members of the royal family, and repeatedly moved and reorganized over time depending on current needs) were almost totally lacking. Among the solutions utilized in the refurbishing of the spaces for the preparation of meals in the semi-basements of Palazzo Reale in Turin, we should mention the choice of leaving the modern physical plant elements visible, while using as often as possible to historic lighting fixtures, even by rewiring, where necessary, the lanterns used by watchmen in the 1930s. It was also decided not to reconstruct the wooden bottom boarding previously found in the various spaces, because the original materials were lost and modern ones would not have been compatible with the new museum function. Also at Aglié, the process began with the consideration that the kitchens were places of work, without formalities, and thus to be reformulated from that perspective.

For very understandable reasons, after all, Piedmont is one of the regions that have contributed to the progress of recent studies on the theme of food, nutrition and cuisine¹⁰.

10 Some titles for further study:

La mensa del principe: cucina e regimi alimentari nelle corti sabaude 13 – 15° sec., ed. R. Comba, A. M. Nada Petrone, I. Naso, Società studi storici di Cuneo, Torino 1997.

A. Salvatico, *Il principe e il cuoco: costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*, Paravia, Torino 1999.

Il Sapere dei Sapori: cuochi e banchetti nel Castello di Moncalieri, catalogue of the exhibition curated by G. Pantò, Torino 2005.

Il cibo dell'altro: movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento, ed. M. Filippa, Edizioni Lavoro, Roma 2003.

Alla Galleria Nazionale di Palazzo Spinola: una cucina per sentirsi a casa

Farida Simonetti

Nella realtà della storica dimora, oggi Galleria Nazionale, che fu dei marchesi Spinola, e prima dei Grimaldi, Pallavicino e Doria, l'ambiente della cucina ha un ruolo particolarmente rilevante per la percezione del palazzo come casa, prima che come museo. Tale rilievo deriva dall'attuale realtà architettonica, nonché espositiva, del palazzo che si presenta diviso in due parti dai caratteri nettamente differenti: i due piani nobili con il decoro a fresco settecentesco di Lazzaro Tavarone, Lorenzo De Ferrari, Giovanni Battista Natali, nonché con gli arredi legati ai criteri abitativi di quei secoli, sono documento, secondo la volontà dei donatori Paolo e Franco Spinola, della civiltà dell'abitare dell'aristocrazia genovese¹. Gli ultimi due piani, invece, danneggiati dai bombardamenti dell'ultima guerra mondiale e velocemente ricostruiti dal Genio Civile nel dopoguerra, al momento della donazione nel 1958 erano ormai privi di caratteristiche storiche e quindi non proponibili con le originarie funzioni legate alla vita più privata dei proprietari: al terzo piano la biblioteca, le camere da letto, i servizi, al quarto, sottotetto, le camere della servitù². Per questo, secondo una proposta degli stessi donatori, questi ultimi sono stati ristrutturati secondo moderne necessità museografiche e inaugurati nel 1992 come sede della Galleria Nazionale della Liguria³, cioè di una realtà museale che, in dialogo con il patrimonio della donazione Spinola, espone le opere acquisite dal Ministero per i Beni e

1 F. Simonetti (a cura di), *L'eredità donata. Franco e Paolo Spinola e la Galleria Nazionale di Palazzo Spinola*, Catalogo della mostra, Torino 2009.

2 F. Simonetti, *Palazzo Spinola: una storia spezzata, un'identità ritrovata in Abitare la storia*, atti del convegno (Genova 1997), Torino 1998, pp. XX-XX.

3 F. Simonetti, G. Zanelli (a cura di), *Galleria Nazionale della Liguria*, Genova 2002.

At the National Gallery of Palazzo Spinola: a kitchen that feels like home

Farida Simonetti

The kitchen has a particularly important role in the perception of the palazzo as a home, even more than as a museum, in the historic building – now the National Gallery – that belonged to the Spinola family, and by the Grimaldi, Pallavicino and Doria families before them. This importance is the result of the present architectural and functional character of the site, that of a palazzo divided into two clearly different parts: the two main floors with frescoes from the 1600s and 1700s by Lazzaro Tavarone, Lorenzo De Ferrari and Giovanni Battista Natali, where the furnishings reflect the residential criteria of those centuries, serve to document the habitat culture of the Genoan aristocracy, in keeping with the desires of the donors Paolo and Franco Spinola¹.

The two upper levels, on the other hand, damaged by bombing during World War II and rapidly reconstructed by the public works office in the postwar period, were lacking in any historical characteristics at the time of the donation in 1958, and could thus not be included in the panorama of the original functions of the more private life of the owners: the third floor had contained the library, the bedrooms and services, while the fourth provided lodgings for the servants in the attic². For this reason, as suggested by the donors themselves, the upper levels were refurbished to meet the needs of a modern museum facility, opened in 1992 as the home of the National Gallery of Liguria³, an institution that in dialogue with the legacy of

1 F. Simonetti (ed.), *L'eredità donata. Franco e Paolo Spinola e la Galleria Nazionale di Palazzo Spinola*, exhibition catalogue, Torino 2009

2 F. Simonetti, *Palazzo Spinola: una storia spezzata, un'identità ritrovata* in *Abitare la storia*, proceedings of the conference (Genoa 1997), Torino 1998, pp. XX-XX.

3 F. Simonetti, G. Zanelli (ed.), *Galleria Nazionale della Liguria*, Genova 2002.



Arredi e decori a fresco settecenteschi, affreschi di Lorenzo De Ferrari, Giovanni Battista Natali.

Furnishings and frescoes from 1700s, by Lorenzo De Ferrari and Giovanni Battista Natali.



Il terzo e quarto piano della dimora, danneggiati durante la guerra, sono stati ristrutturati secondo moderne necessità museografiche e inaugurati nel 1992 come sede della Galleria Nazionale della Liguria.
The third and the fourth levels, damaged by bombing during World War II, were refurbished to meet the needs of a modern museum facility, opened in 1992 as the home of the National Gallery of Liguria.

le Attività Culturali al fine di documentare la cultura artistica ligure.

A seguito di ciò, l'aspetto di dimora è conservato solo nelle stanze di rappresentanza, saloni e salotti, dei piani nobili con l'unica eccezione, nei mezzanini tra il primo e il secondo piano, degli ambienti delle cucine che per questo dunque sono il momento della visita più rivelatore di un quotidiano realmente abitato e vissuto.

A partire dall'esperienza di Palazzo Spinola sarebbero possibili ampie considerazioni sulla specifica valenza simbolica dell'ambiente della cucina nel suo essere legato all'alimentazione, quindi al nutrimento che, a prescindere dalle epoche, ne fa un luogo dell'abitare per antonomasia, ma in questa sede si intende esaminare invece come, anche in considerazione di ciò, negli ultimi trent'anni si sia evoluta l'interpretazione di questo ambiente nella proposta museografica della propria identità come casa museo nell'ambito della sempre maggiore attenzione, negli allestimenti e nei percorsi per il pubblico, anche agli aspetti "dietro le quinte" dell'abitare.

All'inizio degli anni Novanta, al momento dell'intervento globale per il restauro dei piani nobili e per una moderna ristrutturazione dei due piani ricostruiti dopo i danni della guerra, il progetto degli architetti Mario Semino e Guido Rosato e dell'allora Soprintendente per i Beni Artistici e Storici della Liguria, Giovanna Rotondi Terminiello⁴, ha previsto il recupero dell'ambiente del mezzanino dove ancora si conservavano gli elementi propri della cucina ottocentesca del palazzo: lavello in marmo, forno e fuochi, "ronfò" e anche un grande tavolo.

Fu una scelta determinante in un momento in cui, per adeguare l'edificio a meglio rispondere alle necessità della nuova identità museale, si decisero anche interventi di adeguamento architettonico ai fini della creazione dei necessari spazi di

⁴ M. Semino, G. Rosato, *Metodologie progettuali in Palazzo Spinola di Pellicceria. Due musei in una dimora storica*, Quaderno della Galleria Nazionale Spinola, Genova 1987, p.129: "Verranno conservate le attrezzature dell'antica cucina, rendendole visitabili e corredandole di supporti per l'esposizione delle ceramiche della collezione Spinola. Il locale che precede la cucina sarà utilizzato come sala didattica relativa alla storia della famiglia e del Palazzo".

the Spinola bequest presents works acquired by the Ministry of Cultural Heritage and Activities with the aim of documenting artistic culture in Liguria.

As a result, the appearance of a home has been conserved only in the most elegant spaces, the salons and parlors on the main levels, with the sole exception – on the mezzanines between the first and second floors – of the kitchen spaces, which thus become the moment of the visit that most fully reveals the everyday atmosphere of the people who once lived here.

Starting with the experience of Palazzo Spinola, many considerations could be made regarding the specific symbolic value of the kitchen environment, the fact that it is connected with food, and therefore nourishment, which in any era makes it the place of dwelling *par excellence*. In this context, however, we will address the way the interpretation of this space has evolved in the portrayal of its identity as a historical house museum, where increasing attention is paid to the “behind the scenes” aspects of living, in the displays and itineraries created for the public.

At the start of the 1990s, at the time of the overall restoration of the main floors and the modern refurbishing of the two levels renovated after war damages, the project by the architects Mario Semino and Guido Rosato and the Superintendent for Artistic and Historical Heritage of Liguria at the time, Giovanna Rotondi Terminiello⁴, called for the renewal of the space of the mezzanine that still contained the parts belonging to the 19th-century kitchen of the palazzo: marble sinks, an oven and burners, the *ronfò* (hearth) and a large table. This was a decisive choice in a moment in which to adapt the building to the necessities of its new identity

⁴ M. Semino, G. Rosato, *Metodologie progettuali in Palazzo Spinola di Pellicceria. Due musei in una dimora storica*, Quaderno della Galleria Nazionale Spinola, Genova 1987, p.129. “The equipment of the antique kitchen will be conserved, making it viewable and providing it with supports for the display of the ceramics of the Spinola collection. The room leading to the kitchen will be utilized as an educational space on the history of the family and the palazzo”.

servizio, per cui la conservazione delle strutture della cucina fu una precisa espressione di consapevolezza del valore aggiunto di questo ambiente nella proposta della casa museo.

Limite dell'ambiente così conservato era però l'essere nudo di qualsiasi corredo dal momento che criterio generale della donazione Spinola allo Stato Italiano era stato considerare quasi esclusivamente opere e oggetti di forte valore storico artistico mentre oggetti che potevano, nella realtà residenziale che manteneva, continuare ad essere usati, furono compresi nella contemporanea donazione all'Ordine di Malta della villa di San Michele di Pagana⁵.

La cucina pertanto, aprendo al pubblico dopo il suo recupero nel 1996, cercò una prima proposta di allestimento per sopperire al vuoto dell'ambiente: in concomitanza con *Euroflora*, l'evento internazionale dedicato da Genova alla floricoltura, si scelse di ridargli vita, anche se in mondo particolarmente effimero, con i colori e i profumi delle verdure e dei frutti freschi evocatori della materia prima che storicamente vi veniva lavorata. Una ricerca di scenografia, di effetto, slegata dallo specifico della cucina Spinola di cui nulla veniva detto, puntando invece solo a creare echi di un uso generico dell'ambiente, una pausa d'intrattenimento rispetto al percorso di visita, ricco di apparati didattici, del primo e del secondo piano.

Analogo, in quanto fortemente scenografico, poteva apparire anche l'allestimento del 2011, con decine di stupefacenti frutti risultato dell'abilità di Paola Nizzoli Desiderato nell'antica tecnica della ceroplastica che nell'occasione fu proposta come argomento di approfondimento per il pubblico iniziando così a individuare la cucina come ambiente adatto alla presentazione di specifiche tematiche⁶.

Anche in questo caso, comunque, permaneva un uso della

5 F. Simonetti (a cura di), *L'argenteria di casa Spinola*, SAGEP, Genova 2012.

6 F. Simonetti (a cura di), *Sortilegi di cera. La ceroplastica tra arte e scienza*, SAGEP, Genova 2012

as a museum, architectural interventions were planned in order to create the required service spaces, meaning that the conservation of the kitchen structures was a precise expression of awareness of the added value of this space in the offerings of the house-museum.

The limitation of a space conserved in this manner, however, was that it was lacking in any decoration, since the general criteria of the Spinola bequest to the Italian State called for the donation of works and objects of outstanding historical and artistic value, while items that could continue to be used, in the ongoing residential context, were instead included in the simultaneous donation to the Order of Malta, at the villa of San Michele di Pagana⁵.

Therefore the kitchen, opened to the public after its renovation in 1996, required an initial furnishing proposal to counter the emptiness of the space: in coordination with *Euroflora*, the international floriculture event held in Genoa, it was decided to bring the space to life, though in a particularly perishable way, with the colors and aromas of fresh vegetables and fruits, suggesting the ingredients that were utilized in the kitchen in the past. This was a project of set design, of clear impact but separate from any specific reference to the Spinola kitchen, of which nothing was said, relying instead on creating echoes of a generic use of the space, an entertaining pause in the midst of a visit full of educational displays on the first and second floors.

A similar theatrical approach can be seen in the project from 2011, with dozens of amazing pieces of fruit skillfully created by Paola Nizzoli Desiderato using the historical technique of wax modeling, presented as a topic of interest to the audience, and thus starting to envision the kitchen as a space suitable for the coverage of specific themes⁶.

Again in this case, however, there was still the use of the

5 F. Simonetti (ed.), *L'argenteria di casa Spinola*, SAGEP, Genova 2012.

6 F. Simonetti (ed.), *Sortilegi di cera. La ceroplastica tra arte e scienza*, SAGEP Genova, 2012.





Cucina di Palazzo Spinola, il cui recupero è avvenuto nel 1996, e successivamente luogo di diversi allestimenti pensati per sopperire alla mancanza di arredi dell'ambiente.

Sopra: allestimento del 1997 di Giulio Sommariva, della collezione pomologica Galletti.

Pagina precedente: allestimento del 1996 con verdure e frutti freschi; allestimento del 2011 con frutta e verdura realizzate con la tecnica della ceroplastica da Paola Nizzoli Desiderato.

The kitchen of Palazzo Spinola, opened to the public after its renovation in 1996, place of different furnishing proposal to counter the lack of furniture.

Above: installation by Giulio Sommariva in the 1997, of Galletti pomological collection.

Previous page: 1996 layout with fresh vegetables and fruits; 2011 layout with vegetables and fruits created by Paola Nizzoli Desiderato using the technique of wax modeling.

cucina quasi come “zona franca” dove poter agire con maggiore libertà rispetto al rigore museografico perseguito nelle sale degli appartamenti storici, e come spazio adatto a fare da sfondo alla presentazione di temi che sarebbero parsi impropri in altre sale della dimora come nel caso, nel 1997, della mostra della collezione pomologica torinese di Francesco Garnier Galletti nell’evocativo allestimento di Giulio Sommariva, occasione anche per una prima riflessione sulle coltivazioni e quindi sulla fornitura di alimenti dei secoli scorsi.

Totalmente diverso il rapporto creato tra la cucina e gli oggetti in essa esposti nel 2009 nell’ambito della mostra *Spinola Contemporanea*. Per celebrare i cinquanta anni di apertura al pubblico del palazzo un nutrito gruppo di artisti fu chiamato a proporre proprie opere *site specific* che documentassero un possibile dialogo vivo e attuale tra gli ambienti, il patrimonio Spinola e la sensibilità del contemporaneo. Gli artisti che scelsero di interpretare la cucina proposero riflessioni intorno al cibo, come nutrimento, ma anche come natura morta, come simbolo di deperibilità trasformando la cucina in luogo di riflessione sull’effimero, ma ancora una volta senza riferimenti alla specifica cucina di casa Spinola⁷.

Nel 2010, con una mostra di antichi mortai, gli oggetti tradizionali della cucina ligure destinati alla preparazione, in particolare, del pesto, per la prima volta alla sola esposizione di oggetti si è affiancata una serie di appuntamenti che hanno trasformato la cucina in un luogo di laboratorio ridandole la vita e i profumi che erano legati al suo ruolo nella dimora. In quell’occasione i visitatori venivano coinvolti nell’esperienza diretta della preparazione del pesto a mortaio, e questo ha reso immediato, in ognuna delle occasioni in cui da allora si sono proposte degustazioni e dimostrazioni

⁷ F. Simonetti, G. Zanelli (a cura di), *Spinola Contemporanea. L’artista contemporaneo interpreta la dimora storica*, San Giorgio, Genova 2009. In cucina opere di Claudio Costa, *Associazione minerale-vegetale*; Piero Gilardi, *Pesche gialle*; Fabio Mora, *Natura morta*; Marco Porta, *Un nome di ricordo al destino*; Lucio Pozzi, *L’altra Pomona*.

kitchen almost as a “free zone” in which to operate with greater flexibility, in contrast with the museographic rigor of the rooms in the historic apartments. The kitchen was seen as a place in which to address topics that might seem out of place in the other rooms of the palazzo, as in the exhibition organized in 1997 of the pomological collection from Turin of Francesco Garnier Galletti in a striking installation by Giulio Sommariva, an initial reflection on the cultivation and supply of foods in past centuries.

A totally different relationship was created between the kitchen and the objects displayed inside it in 2009, during the exhibition *Spinola Contemporanea*. To celebrate the 50th anniversary of the opening of the palazzo to the public, a sizeable group of artists were asked to propose site-specific works that would document a possible living, timely dialogue between the spaces, the Spinola legacy and the contemporary sensibility. The artists who chose to focus on the kitchen formulated reflections on food, as nutrition but also still life, a symbol of perishability, transforming the kitchen into a place of reflection on the ephemeral, but again without references to the specific cuisine of the Spinola house⁷.

In 2010, with an exhibition of antique mortars, the traditional objects used in Ligurian cooking to prepare pesto, for the first time the display of objects was joined by a series of events that transformed the kitchen into a workshop space, restoring its life and the aromas connected with its role in the household. Visitors were involved in a direct experience of the preparation of pesto with mortar and pestle, and this brought a situation of immediacy that was reprised in each of the subsequent initiatives featuring tastings and demonstrations connected to the tradition and history of foods, in a passage from a passive viewer experience to one of participation, facilitated by the

⁷ F. Simonetti, G. Zanelli (ed.), *Spinola Contemporanea. L'artista contemporaneo interpreta la dimora storica*, San Giorgio, Genova 2009. In the kitchen, works by Claudio Costa, *Associazione minerale-vegetale*; Piero Gilardi, *Pesche gialle*; Fabio Mora, *Natura morta*; Marco Porta, *Un nome di ricordo al destino*; Lucio Pozzi, *L'altra Pomona*.



Cucina di Palazzo Spinola, allestimento del 2010 in occasione della mostra di antichi mortai, a cui si affianca una serie di appuntamenti che trasformano la cucina in laboratorio.

Palazzo Spinola's kitchen, 2010 layout, an exhibition of antique mortars joined by a series of events that transformed the kitchen into a workshop space.



Ceramiche d'uso seicentesco (brocche, vasi, catini, ecc.) di un leudo recuperato nell'ambito di un cantiere di archeologia subacquea nel mare prospiciente Varazze, concessione permanente della Soprintendenza Archeologica della Liguria.

17th-century crockery (including pitchers, vases, basins, etc.) from a leudo (cargo boat), salvaged during an underwater archaeological expedition in the sea near Varazze, offered by the Office of Archaeology of Liguria in permanent custody.

legate alla tradizione e alla storia dei cibi, il passaggio da una posizione di visita passiva ad una di partecipazione attiva facilitato dall'essere nell'ambiente che più di ogni altro fa "sentire" la dimensione domestica, grazie a ciò percependo, attraverso il fare, il carattere abitativo specifico del luogo e caratterizzante il museo

Aldilà delle mostre o dei singoli appuntamenti era però evidente la necessità di completare la cucina del palazzo con un corredo che suggerisse la sua storica funzionalità in modo costante e non solo momentaneo. Una prima soluzione fu offerta dalla Soprintendenza Archeologica della Liguria concedendo in deposito permanente alla Galleria un significativo nucleo del ricco carico di ceramica d'uso seicentesco, brocche, vasi, catini, ecc., di un leudo recuperato nell'ambito di un cantiere di archeologia subacquea nel mare prospiciente Varazze: oggetti legati a una destinazione d'uso in cucina, ma ancora una volta non alla specifica realtà di Palazzo Spinola.

Per legare gli ambienti alle consuetudini abitative della famiglia che vi risiedeva si sono esposti alcuni documenti rinvenuti durante i lavori di catalogazione del ricco archivio della famiglia conservato ancora nel palazzo e compreso nella donazione Spinola allo Stato, esemplificativi del tipo di approvvigionamento di cibo e quindi utili per dedurre il tipo di alimentazione allora in uso.

Una sistematica indagine all'interno di questo patrimonio archivistico, condotta in particolare da Matteo Moretti e Marie Luce Repetto, ha poi fatto emergere una ricca documentazione che è divenuta fondamentale riferimento per legare i servizi da tavola lasciati a Palazzo dagli Spinola agli usi dell'apparecchiatura e per ricostruire il rapporto tra cucine e cibi e tra sala da pranzo e servizi da tavola⁸. Proprio dai documenti è nata anche una nuova proposta per l'allestimento della cucina. Tra questi, infatti, fonte fondamentale è stato l'inventario dei beni di Giacomo Spinola di Luccoli steso nel 1831 e articolato in elenchi stanza per stanza che ha dato la possibilità

⁸ F. Simonetti (a cura di), *Genovesi a tavola nell'Ottocento. I Raggi e gli Spinola*, SAGEP, Genova 2014.

context of a space that more than any other enables us to “sense” the domestic dimension, and thus to perceive, by doing, the specific character of the habitation that has become a house-museum.

Apart from the individual events or exhibitions, however, there was a clear need to complete the kitchen of the palazzo with furnishings that would convey a sense of its historical function in a constant, not only occasional way. An initial solution was offered by the Office of Archaeology of Liguria, granting the Gallery permanent custody of a sizeable collection of 17th-century crockery, including pitchers, vases, basins, etc., from a *leudo* (cargo boat), salvaged during an underwater archaeological expedition in the sea near Varazze: objects made for use in the kitchen, but again not specifically pertaining to the reality of Palazzo Spinola.

To connect the spaces with the everyday life of the family that once resided in them, documents have been displayed that were discovered during the cataloguing of the extensive family archives, still conserved in the palazzo and included in the Spinola bequest. These records offer examples of food provisioning operations, and are useful to deduce the type of diet that was customary at the time. Systematic research on the archives, conducted in particular by Matteo Moretti and Marie Luce Repetto, has brought to light a wealth of documentation that has become fundamental in order to connect the table services left by the Spinola family in the palazzo to the customs of table setting, reconstructing the relationship between the kitchen and foods, and between the dining table and the table services⁸. A new proposal for the set-up of the kitchen emerged precisely from these documents. Among them, one valuable source has been the inventory of the assets of Giacomo Spinola di Luccoli prepared in 1831, organized in listings room by room which also provide information on the utensils found in the kitchen at the time.

The evidence of words alone took on more vivid form thanks to

⁸ F. Simonetti (ed.), *Genovesi a tavola nell'Ottocento. I Raggi e gli Spinola*, SAGEP, Genova 2014.

di conoscere anche il corredo di utensili presenti all'epoca in cucina.

Quelle che erano solo parole hanno preso forma grazie all'osservazione delle tavole, di poco posteriori, pubblicate nel 1857 nel *Dizionario casalingo genovese-italiano* di Angelo Paganini⁹, le cui dettagliate illustrazioni hanno permesso una loro precisa individuazione.

Su queste basi, tralasciando dunque assetti genericamente evocativi, si è potuto finalmente ricercare una nuova proposta di allestimento che, basandosi su due precisi riferimenti documentari, uno testuale e uno visivo, ricollocasse nell'ambiente un arredo coerente rispetto al momento di presenza di Giacomo Spinola, che è quello cui si riferiscono anche gli elementi strutturali della cucina che ci sono giunti.

Si è potuto cioè elaborare una ricostruzione più filologica e documentaria anche nei confronti di questa tipologia di ambienti di servizio ritenendo meritasse di essere correttamente proposta analogamente a quanto avviene negli ambienti "ufficiali" della casa. Pertanto si sono utilizzati i disegni delle tavole dei Paganini, pressoché coeve alla descrizione inventariale in nostro possesso, per evocare con delle riproduzioni bidimensionali le forme degli oggetti citati in quella cucina.

Rispetto a queste silhouette, i visitatori in possesso dell'oggetto reale sono stati invitati, con una donazione, a sostituirlo alla riproduzione; l'accoglienza positiva del pubblico ha già consentito di ricostituire un primo nucleo dei tanti rami che caratterizzavano la cucina.

Un gesto che, attraverso la cucina, ha sviluppato il legame con il museo in generale, ha legato la storia personale alla grande storia del palazzo rendendo evidente i punti di contatto e le connessioni tra ieri e oggi.

⁹ A. Paganini, *Dizionario casalingo genovese-italiano di Angelo Paganini*, Tipografia di Gaetano Schenone, Genova 1857.

the observation of the plates published shortly thereafter, in 1857, in the *Dizionario casalingo genovese-italiano* by Angelo Paganini⁹, with detailed illustrations that have permitted precise identification of the items.

Based on this research, and setting aside any generically evocative solutions, it has finally become possible to formulate a new exhibit proposal relying on precise documentary references, of both texts and imagery, to give the kitchen a decor consistent with that of the time of Giacomo Spinola, which is also the era of the structural elements of the kitchen that have reached us today.

It was therefore possible to conduct a more philological and documentary reconstruction, also in relation to this type of service space, considering the fact that it deserves to be presented to visitors in a correct way, on a par with what happens in the “official” rooms of the house. Use has thus been made of the drawings in the Paganini illustrations, which are practically from the same period as the inventory in our possession, to suggest the forms of the objects that existed in the kitchen in two-dimensional reproductions.

Based on these silhouettes, visitors in possession of such articles have been invited to donate them, in order to replace the reproductions with the real items. The enthusiastic response has already made it possible to reconstruct an initial nucleus of the many aspects that gave the kitchen its true character.

This is a gesture that through the kitchen nurtures a bond with the museum as a whole, connecting personal history to the great history of the palazzo and bringing out the points of contact between yesterday and today.

⁹ A. Paganini, *Dizionario casalingo genovese-italiano di Angelo Paganini*, Tipografia di Gaetano Schenone, Genova 1857.



Cucina di Palazzo Spinola, allestimento con riproduzioni bidimensionali create seguendo i disegni delle tavole del *Dizionario casalingo genovese-italiano* di Angelo Paganini, e l'inventario ottocentesco degli arredi.

Palazzo Spinola's kitchen, layout with two-dimensional reproductions realized on drawings in the illustrations of *Dizionario casalingo genovese-italiano* by Angelo Paganini, and the furniture inventory from the Nineteenth Century.



Numerosi visitatori di Palazzo Spinola hanno contribuito a ricreare il corredo della cucina con donazioni di oggetti corrispondenti alle riproduzioni e alle citazioni inventariali.

A great number of visitors of Palazzo Spinola have contributed to recreate the kitchen equipment, donating real items, in order to replace the reproductions and the inventory quotes.

La cucina anni Cinquanta della “casa di un amatore d’arte” e le altre cucine di Palazzo Rosso a Genova

Piero Boccardo

Rispetto alle cucine storiche illustrate nel corso di questo convegno, l’esempio che qui si espone è del tutto sui generis, non solo perché si tratta di una cucina che, pur situata al Palazzo Rosso, ovvero in una dimora costruita nella seconda metà del Seicento, risale solo alla metà dello scorso secolo, ma anche perché a progettarla è stato un grandissimo architetto del Novecento italiano: Franco Albini (1905-1977). Per comprendere che senso abbia affrontare questo caso nell’ambito di una giornata di studi sul tema delle cucine nelle case-museo, è perciò opportuno fare il punto su come si configura oggi Palazzo Rosso.

La celebre dimora della famiglia Brignole-Sale a Genova, che deve il suo soprannome al colore delle membrature architettoniche esterne, non è stata vissuta dai suoi proprietari attraverso i secoli solo nei termini di una progressiva «manomissione dello spazio» e di sconcio delle sale, così come tendenziosamente fu fatto credere da chi ne dicesse il radicale ripristino quasi settant’anni fa¹, ma ebbe una storia piuttosto ricca e articolata di interventi architettonici e soprattutto decorativi². Questo perché ogni generazione della famiglia abitò parti diverse dell’edificio commissionando per esse

¹ Cfr. C. Marcenaro, *Una fonte barocca per l’architettura organica: il Palazzo Rosso di Genova*, in *Paragone*, XII, luglio 1961, n.139, pp.24-49: «Certo se i numerosi interventi, determinati da finalità utilitarie o modistiche, non avessero sconciato questi palazzi nei secoli, rendendone disagevole la lettura...» (p. 31); «È pertanto plausibile che vada situata in quest’anno [1762] la manomissione dello spazio della grande sala del I nobile e di quella contigua a ponente...» (p. 32); «Antonio Brignole... ebbe l’infelice idea di ringiovanire i vecchi muri affrescati del suo palazzo col disgraziato maquillage delle tempere di Andrea Isola e Michele Canzio» (p. 34); «Ma le manomissioni operate dai Brignole possono ormai considerarsi, a questa data, virtualmente compiute» (p. 34).

² Per una sintesi di questa vicenda cfr. P. Boccardo, *Boccardo dopo Albini: così sarà Palazzo Rosso*, in *Il Giornale dell’arte*, n. 369, novembre 2016, p. 37.

The Fifties kitchen of the “home of an art lover” and the other kitchens of Palazzo Rosso in Genoa

Piero Boccardo

With respect to the historical kitchens illustrated during the course of this conference, this example is utterly unique, not only because it is a kitchen that in spite of its location in Palazzo Rosso, namely a mansion built in the second half of the 1600s, dates back only to the middle of the last century, but also because it was designed by a great architect of the Italian 20th century: Franco Albini (1905-1977). To understand why it makes sense to address this case in the context of a day of research on the theme of kitchens in house-museums, we need to take stock of the present configuration of Palazzo Rosso.

The famous dwelling of the Brignole-Sale family in Genoa, which owes its nickname to the color of the external architectural parts, was not inhabited by its owners across the centuries only in terms of a progressive “tampering with space” and vulgarizing of the halls, as was tendentiously claimed by those who oversaw the radical renovation almost 70 years ago¹, but has had a history quite rich in various architectural and above all decorative interventions². This was because each generation of the family lived in different parts of the building, commissioning wall decorations and furnishings

1 Cf. C. Marcenaro, *Una fonte barocca per l'architettura organica: il Palazzo Rosso di Genova*, in *Paragone*, XII, July 1961, no. 139, pp. 24-49: “Of course if many alterations prompted by utilitarian ends or matters of fashion had not spoiled these buildings over the centuries, making their interpretation difficult...” (p. 31); “It is therefore plausible that this year [1762] can be indicated for the tampering of the space of the large hall of the first main level and the contiguous one to the west...” (p. 32); “Antonio Brignole... had the unfortunate idea of rejuvenating the old frescoed walls of his palace with the disgraceful maquillage of the tempera works by Andrea Isola and Michele Canzio” (p. 34); “But the tampering of the Brignole family can by now, at this date, be considered virtually complete” (p. 34).
2 For an account of this episode see P. Boccardo, *Boccardo dopo Albini: così sarà Palazzo Rosso*, in *Il Giornale dell'arte*, no. 369, November 2016, p. 37.

decorazioni murali e arredi che, per quanto in qualche caso abbiano sostituito quanto preesisteva, oggi fanno di Palazzo Rosso un testo piuttosto eccezionale per la sopravvivenza di ben cinque ambiti abitativi risalenti ad altrettanti periodi storici scalati nel tempo a distanza di trenta-quarant'anni l'uno dall'altro. Il museo può quindi essere visitato come se fosse strutturato secondo la logica delle “period rooms” che però, rispetto al modello anglosassone, in questo caso sono tutte rimaste nel loro contesto originale³.

La sopravvivenza riguarda solo gli ambienti monumentali, laddove la quasi totalità dei vani di servizio, ovvero specificamente le cucine, è credibile sia stata interessata nel tempo da trasformazioni e adattamenti, per venire poi definitivamente cancellata nel corso del citato intervento successivo alla Seconda Guerra Mondiale, che, in accordo con la cultura del tempo, non dava alcun valore a quella che poi si sarebbe chiamata cultura materiale.

Dato il contesto, è comunque importante segnalare, non essendo mai stato fatto in precedenza, che il Palazzo Rosso dei Brignole-Sale disponeva di due cucine, dato che due erano gli appartamenti padronali previsti, e due sono tuttora i piani nobili. La loro ubicazione è ricavabile da alcune indicazioni grafiche, relative a forni e lavandini, presenti sulle planimetrie allegate all'atto di divisione della proprietà tra i due fratelli committenti dell'immobile, Ridolfo e Giovanni Francesco I Brignole alla fine di giugno del 1677, in altre parole al termine dei lavori di costruzione, ed è confermata da quelle più eloquenti e dettagliate di primo Ottocento⁴ di mano dell'architetto Gaetano Cantoni (1745-1827).

In entrambi i casi esse erano disposte nei mezzanini e, più precisamente, la cucina di servizio al primo piano nobile era situata nel sottostante mezzanino, cioè tra il piano d'ingresso e il primo piano nobile, nel vano in coincidenza con l'angolo nord-orientale

³ Si precisa che devono essere recuperati alla visita, per via di interventi di vario genere ancora da effettuare, due dei cinque “appartamenti” citati.

⁴ Marcenaro, Op. cit, p. 33, data le planimetrie del Cantoni a dopo il 1814.

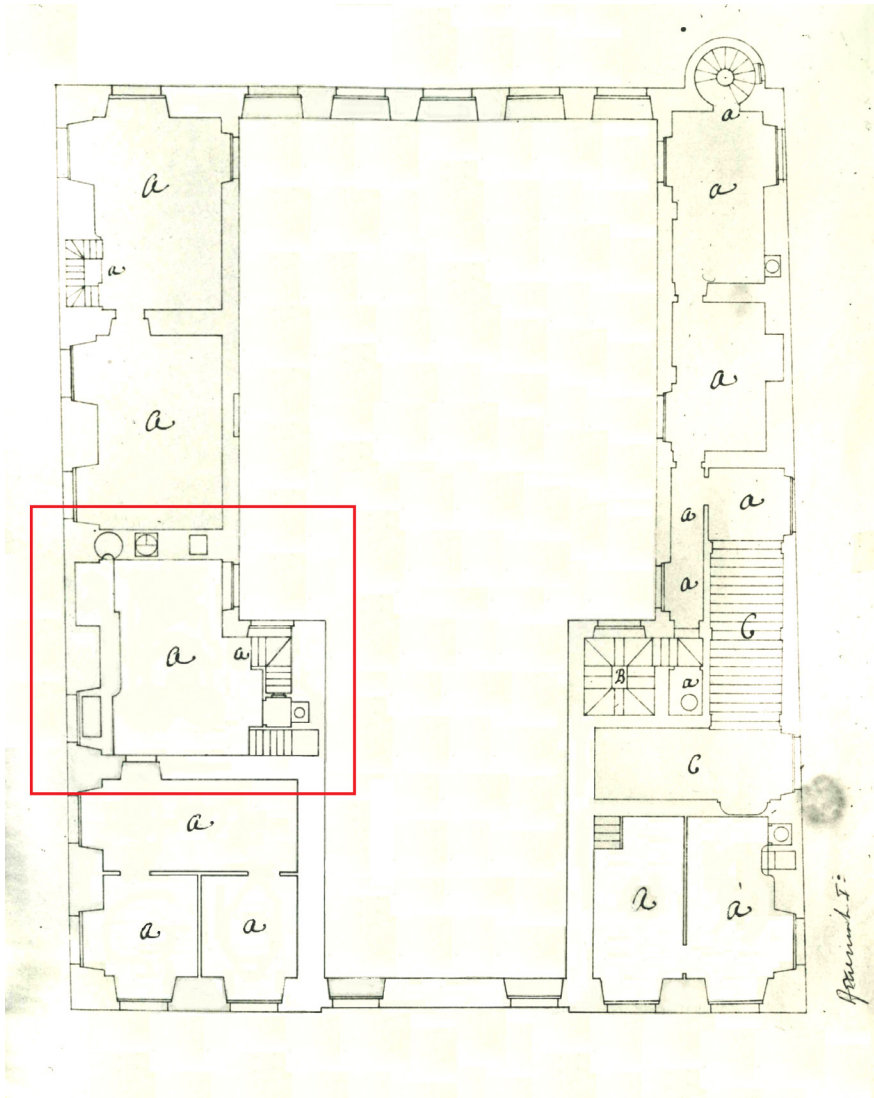
that although replacing what existed, in some cases, now make Palazzo Rosso a rather exceptional document due to the survival of as many as five residential settings from five historical periods, spread across time at intervals of thirty to forty years. The museum can thus be visited as if it were structured according to a logic of “period rooms” which, however, with respect to the model in the English-speaking world, have all remained in their original context³.

The only surviving spaces, however, are the monumental ones, while almost all the service areas, and specifically the kitchens, can credibly be said to have been impacted over time by transformations and adaptations, after which they were definitively erased during the above-mentioned renovation after World War II, which in keeping with the culture of the time assigned no value to what would later be known as “material culture”.

Given the context, however, it is worth pointing out that the Palazzo Rosso of the Brignole-Sale family had two kitchens, because it was made to contain two apartments for the owners, and still today there are two main levels. The position of those kitchens can be deduced from certain graphic indications of ovens and sinks seen on the plans attached to the deed of subdivision of the property between the two brothers who commissioned the construction, Ridolfo and Giovanni Francesco Brignole, at the end of June 1677, i.e. at the completion of the work. The location is also confirmed by the more detailed drawings from the early 1800s⁴ made by the architect Gaetano Cantoni (1745-1827). In both cases, the kitchens were placed on the mezzanines, specifically with the one for the first piano nobile in the lower mezzanine, between the entrance level and the first main floor, in the space coinciding with the northeastern corner of the courtyard of the palazzo, facing east; while the other kitchen was on the mezzanine between the two main levels, to serve

³ We should point out that due to works of various kinds still to be completed, it is not yet possible to visit two of the five “apartments.”

⁴ Marcenaro 1961, p. 33, dates the plans by Cantoni to after 1814.





Pagina precedente: planimetria del 1677 con rappresentazione grafica della cucina presente al primo ammezzato di Palazzo Rosso. Sopra: planimetrie del primo Ottocento dell'architetto Gaetano Cantoni con indicazioni sulla seconda cucina, posta nel mezzanino tra i due piani nobili.

Previous page: plans from the 1677 with graphic indications of the kitchen on the first piano in the lower mezzanine of Palazzo Rosso. Above: plans from the early 1800s made by the architect Gaetano Cantoni, with indications of the other kitchen on the mezzanine between the two main levels.

del cortile del palazzo, rivolta verso est. La seconda cucina era posta nel mezzanino tra i due piani nobili, ma era funzionale al secondo, e ubicata a ponente, contigua al lato minore del corpo di fabbrica detto delle Dipendenze. Secondo quanto risulta dalle planimetrie più tarde, che sono quelle che forniscono anche più informazioni sulla disposizione all'interno di ciascun ambiente dei fuochi e del pozzo di cui disponevano – mentre i lavandini sono meglio identificabili nei disegni più antichi – le due cucine erano contigue a dispense (in una mappa è registrato anche lo specifico «sito per carbone»), a un tinello e, nella seconda, quest'ultimo, situato esattamente sotto la sala da pranzo⁵, dava accesso a un vano adibito a «credenza», ove dovevano essere conservati i servizi e il vasellame da tavola.

Sempre la planimetria del secondo mezzanino del Cantoni fornisce le indicazioni dell'esistenza di una terza cucina, anzi a dire il vero di quello che oggi, per via delle dimensioni, chiameremmo un cucinino, funzionale allo straordinario appartamento che si era fatto realizzare nelle stanze a levante del mezzanino tra i due piani nobili Anton Giulio II Brignole-Sale, il figlio di Giovanni Francesco I, nei primi anni del Settecento⁶, e questo spiega perché non ne sia registrata l'esistenza nelle piante del 1677. Quest'altra cucina occupava meno di un terzo del vano corrispondente alle due originarie logge meridionali del palazzo, e si affacciava da un lato sul cortile e dall'altro sullo spazio vuoto retrostante l'edificio. La sua esistenza è ulteriormente documentata da una planimetria senza data, risalente al primo Ottocento.

Di tutto queste cucine, come si è detto, non restano però altre tracce che quelle documentarie citate, laddove i vani da esse occupati nel corso dell'intervento successivo alla Seconda Guerra Mondiale

⁵ Questa risulta infatti fosse, almeno agli inizi dell'Ottocento, la funzione della sala detta "della Vita dell'Uomo" al secondo piano nobile.

⁶ Su questo "appartamento" cfr. P. Boccardo, *Echi romani a Genova: Gregorio de Ferrari e Domenico Parodi nelle "Mezz'arie" del Palazzo Rosso (1705-1707)*, in *Studi sul Barocco Romano. Scritti di Storia dell'arte in onore di Maurizio Fagiolo dell'Arco*, Skira, Milano, 2004, pp. 381-387.

the second, and faced west, contiguous with the smaller side of the volume of the “Dipendenze”. Later drawings of the layout, which also offer more information about the internal arrangement in each space of the cooking zones and the wells – while the sinks are more visibly indicated in the older drawings – show that the two kitchens were adjacent to pantries (in one map we can also see a specific “place for coal”), to a dinette and, in the second, this space located exactly below the dining room⁵ offered access to a room set aside as a “credenza”, to store the tableware and crockery.

The plan of the second mezzanine by Cantoni also provides clues as to the existence of a third kitchen, which in truth is what today, due to its size, we would call a kitchenette, to serve the extraordinary apartment made for himself in the rooms to the east of the mezzanine between the two main levels by Anton Giulio II Brignole-Sale, the son of Gio. Francesco I, in the first years of the 1700s⁶, which explains why its existence was not recorded in the plans of 1677. This other kitchen occupied less than one third of the space corresponding to the two original southern loggias of the palazzo, and therefore it faced the courtyard on one side and the empty space behind the building on the other. Its existence is further documented in an undated plan, made in any case in the early 1800s.

As we were saying, however, no trace exists of all these kitchens other than the above-mentioned documents, since the rooms that hosted them were totally gutted during the course of the renovation after World War II, which restored the 17th-century volumes, and in keeping with the museum function of the palazzo outfitted them like the rest of the building: marble floors and gray painted plaster.

The rediscovery of the residential history of Palazzo Rosso

⁵ At least at the start of the 1800s, this appears to have been the function of the room known as “of the Life of Man” on the second main level.

⁶ On this “apartment” cf. P. Boccardo, *Echi romani a Genova: Gregorio de Ferrari e Domenico Parodi nelle “Mezz’arie” del Palazzo Rosso (1705-1707)*, in *Studi sul Barocco Romano. Scritti di Storia dell’arte in onore di Maurizio Fagiolo dell’Arco*, Milano, 2004, pp. 381-387.

vennero totalmente svuotati, ripristinati nei volumi seicenteschi e, in quanto destinati ad uso museale, sistemati in linea col resto del palazzo: pavimenti marmorei e intonaci dipinti di grigio.

Proprio la riscoperta della vicenda abitativa di Palazzo Rosso ha indotto, tra 2004 e 2016, a prolungare la serie delle “period room” in altri ambienti che si sono potuti inserire nel percorso museale. Ci si riferisce alle quattro sale recentemente aperte dell’ultimo piano, ove tra 1961 e 1999 avevano avuto sede uffici della direzione dei musei civici, ma che nel XIX secolo facevano parte delle stanze abitate dagli ultimi Brignole-Sale, e in cui sono stati disposti tutti gli arredi da loro commissionati all’epoca⁷, e alle stanze che, nell’insieme, sono state denominate “la casa di un amatore d’arte” – citando esplicitamente la rivista “Domus” del giugno 1955 che l’aveva illustrata⁸ – e che corrispondono all’appartamento che Franco Albini aveva risistemato per Caterina Marcenaro, direttore dei musei dal 1949 al 1973, e che poi, dopo varie vicende, era stato adattato a uffici.

Il recupero e l’inserimento di questi affascinanti spazi del Secondo dopoguerra nell’itinerario di visita di Palazzo Rosso è del tutto coerente con l’idea di riabilitare le varie fasi abitative dell’edificio, in modo da fornire al pubblico un’immagine più completa della sua lunga storia, che si estende dalla seconda metà del Seicento alla seconda del Novecento.

Merita riportare qui, ancorché sia già stato ampiamente illustrato⁹, che dati i limitati interventi effettuati al momento della destinazione

⁷ Si tratta in sintesi dei mobili da salotto e dell’arredo della biblioteca realizzati dall’ebanista inglese, ma attivo a Genova, Henry Peters (sui quali cfr. A. Rathschüler, *Henry Thomas Peters e l’industria del mobile nell’Ottocento*, Canneto Editore, Genova, pp. 74-78) e di mobili francesi di Jean-Jacques Werner e di Guillaume Grohé (su i due stipi di quest’ultimo cfr. il raro *Musei di Genova per il G8. Opere d’arte e Arredi nella Stazione Marittima*, Maschietto Editore, Pistoia 2001, pp. 28-29).

⁸ Cfr. *La casa di un amatore d’arte all’ultimo piano di un antico palazzo*. Franco Albini arch., in “Domus”, 1955, n. 307, giugno, pp. 11-17.

⁹ Cfr. P. Boccardo, *Franco Albini. L’appartamento di un amatore d’arte (1953-1955)*, Quaderni dei Musei di Strada Nuova 2, Cinisello Balsamo 2015, pp. 8-29.

has also led, from 2004 to 2016, to an extension of the series of “period rooms” into other spaces that have been inserted in the museum itinerary. These include the four rooms recently opened on the upper level, which from 1961 to 1999 housed the offices of the administration of the civic museums, but in the 19th century were part of the dwelling inhabited by the last members of the Brignole-Sale family, containing all the furnishings they commissioned at the time⁷. They also include the set of spaces known as the “home of an art lover”– an explicit reference to the coverage in the magazine *Domus* in June 1955, illustrating the apartment⁸ which Franco Albini refurbished for Caterina Marcenaro, director of the museums from 1949 to 1973, later converted for use as offices. The recovery and insertion of these fascinating spaces created after World War II in the visit itinerary of Palazzo Rosso was totally consistent with the idea of recreating the various residential phases of the building, in order to offer viewers a more complete image of its long history, which at this point extends from the second half of the 1600s to the second half of the 1900s.

It is worth noting, though it has already been widely illustrated⁹, that due to the limited intervention carried out at the moment of the transformation as offices, it was quite simple to restore the original layout of the apartment, though for its decor it was inevitable to make use of other furnishings and works of art, due to the fact that those belonging to Marcenaro, as seen in the photographs in *Domus*,

⁷ Briefly, these are the living room furniture and the furnishings of the library made by an English cabinetmaker operating in Genoa, Henry Peters (see A. Rathschüler, *Henry Thomas Peters e l'industria del mobile nell'Ottocento*, Genova, pp. 74-78) and French furniture by Jean-Jacques Werner and by Guillaume Grohé (on the cabinets of the latter see the rare *Musei di Genova per il G8. Opere d'arte e Arredi nella Stazione Marittima*, Pistoia 2001, pp. 28-29).

⁸ Cf. *La casa di un amatore d'arte all'ultimo piano di un antico palazzo*. Franco Albini arch. in *Domus*, 1955, no. 307, June, pp. 11-17.

⁹ Cf. P. Boccoardo, *Franco Albini. L'appartamento di un amatore d'arte (1953-1955)*, Quaderni dei Musei di Strada Nuova 2, Cinisello Balsamo 2015, pp. 8-29.

a uffici, è stato piuttosto semplice recuperare l'originale impianto distributivo dell'appartamento, mentre era inevitabile dover ricorrere ad altro mobilio e altre opere d'arte per arredarlo, dato che quanto appartenuto alla Marcenaro, e documentato anche attraverso le fotografie di "Domus", per disposizione testamentaria della stessa aveva preso altre strade¹⁰. Non è stato difficile reperire i mobili e i dipinti antichi e alcuni arredi moderni necessari a ridar vita a questi spazi secondo la logica che ne aveva improntato la progettazione da parte di Franco Albini, e che era quella di creare un'adeguata cornice alla raccolta di un "amatore d'arte"¹¹, in quanto si è potuto attingere alle civiche collezioni¹² e in particolare a quanto era stato donato tra 1950 e 1962 da Costantino Nigro, colto e appassionato antiquario che della direttrice dei musei era stato grande amico¹³, proprio nell'intento di recuperare appieno il significato del titolo del citato articolo del 1955.

Il risultato è apparso subito convincente ed efficace, ma l'operazione di recupero non aveva potuto comprendere la cucina, di cui sopravvivevano buona parte della piastrellatura originale in clinker di tonalità tra il beige chiarissimo e il bianco ghiaccio e gli attacchi del rubinetto del lavello¹⁴, dato che ovviamente nessun

¹⁰ I dipinti e le sculture risultarono legati alla banca Cariplo con una finalità di impronta mecenatistica (cfr. M.L. Gatti Perer, *Le opere d'arte della Fondazione Cariplo. Il valore globale di una raccolta, in Fondazione Cassa di Risparmio: delle Province Lombarde Le collezioni d'arte dal Classico al Neoclassicismo*, a cura di M.L. Gatti Perer, pp. 11-14), mentre i mobili, i tappeti e quant'altro toccarono ai nipoti legittimi eredi di Caterina Marcenaro.

¹¹ Cfr. Boccardo 2015, specificamente pp. 13-18.

¹² Cfr. Boccardo 2015, specificamente pp. 23-24.

¹³ Sul personaggio, oltre ai riferimenti in Boccardo 2015, passim, ma specificamente a p. 59, cfr. P. Boccardo, *Costantino Nigro, antiquario e mecenate, e i suoi rapporti con Roberto Longhi, Caterina Marcenaro e Angelo Costa*, in *Genova e il collezionismo nel Novecento. Studi nel centenario di Angelo Costa (1901-1976)*, a cura di A. Orlando, Umberto Allemandi Editore, Torino 2001, pp. 80-91.

¹⁴ Lo smuramento del lavello originale, avvenuto credibilmente all'inizio degli anni Ottanta al momento della destinazione dell'appartamento a uffici della direzione dei musei civici, ha determinato la piastrellatura dell'area corrispondente per non lasciare il muro grezzo: vennero utilizzate piastrelle diverse per forma –

has been assigned a different destiny in her will¹⁰. Nevertheless it was not hard to find antique furnishings and paintings, as well as modern pieces, to bring these spaces back to life in keeping with Franco Albini's project, which was to create a suitable setting for the collection of an art lover¹¹, since we were able to draw on the civic collections¹² and – in particular – on the donations made from 1950 to 1962 by Costantino Nigro, an erudite and enthusiastic antiquarian who was a close friend of the director of the museums¹³, precisely with the aim of fully reflecting the meaning of the title of the above-mentioned article from 1955.

The result immediately seemed convincing and effective, but the operation of reconstruction could not include the kitchen, of which a large part survived of the original clinker tiles in tones of very pale beige and ice white, along with the plumbing for the faucet of the sink¹⁴, because obviously no kitchen furnishings from the 1950s had been conserved in the context of the civic art collections.

The completely empty space, with a decidedly cold atmosphere, where it was possible that visitors would not even recognize the original function, formed a strong contrast with the other rooms of

10 The paintings and sculptures are linked to the Cariplo bank for purposes of cultural patronage (see M.L. Gatti Perer, *Le opere d'arte della Fondazione Cariplo: Il valore globale di una raccolta*, in *Fondazione Cassa di Risparmio delle Province Lombarde: Le collezioni d'arte dal Classico al Neoclassicismo*, ed. M.L. Gatti Perer, pp. 11-14), while the furniture, carpets and other items were left to the heirs of Caterina Marcenaro.

11 Cf. Boccardo 2015, specifically pp. 13-18.

12 Cf. Boccardo 2015, specifically pp. 23-24.

13 On this figure, besides the references in Boccardo 2015, *passim*, but specifically at p. 59, see P. Boccardo, *Costantino Nigro, antiquario e mecenate, e i suoi rapporti con Roberto Longhi, Caterina Marcenaro e Angelo Costa*, in *Genova e il collezionismo nel Novecento. Studi nel centenario di Angelo Costa (1901-1976)*, ed. A. Orlando, Torino 2001, pp. 80-91.

14 The removal of the original sink, plausibly done at the start of the 1980s at the time of the conversion of the apartment for the offices of the administration of the civic museums, led to the tiling of the corresponding area to avoid leaving the raw wall exposed: the tiles used were different in form – probably because tiles similar to those used thirty years earlier were no longer available on the market – but of a very similar hue.

arredo da cucina anni Cinquanta è conservato nell'ambito delle civiche raccolte d'arte.

Il vano completamente vuoto, decisamente algido e di cui non era nemmeno scontato che il visitatore potesse riconoscere l'originale funzione, stonava rispetto agli altri ambienti dell'appartamento per i quali era stato trovato un nuovo mobilio; anche il contiguo office, caratterizzato da un bancone con lo stesso rivestimento ceramico della cucina, era "riscaldato" dalle splendide ante del grande armadio a muro, per le quali erano state disinvoltamente utilizzate le porte sei-settecentesche delle sale del secondo piano nobile di Palazzo Rosso¹⁵.

Un arredo nuovo sarebbe stato ovviamente fuori luogo, ma mentre ci si poneva la questione di come rimediare, non potendo disporre di alcun budget per un'operazione del genere, è capitato di trovare, nella cucina di una casa privata genovese dei primi anni Sessanta che veniva sgomberata, una cucina Gasfire modello 800 risalente al 1966, con quattro fuochi, forno e sottoforno, e un tavolo con doppie gambe cromate e piano in formica rossa la cui rara forma ovale ben si adattava alla rientranza della muratura in corrispondenza della cucina. La proprietaria ne ha generosamente fatto dono ai Musei di Strada Nuova e si è potuto così disporre dei fuochi e di un tavolo d'epoca. A risolvere completamente la situazione, e in modo più che degno, è stata la disponibilità di un bellissimo Frigidaire General Motors

perché probabilmente non se ne trovarono in commercio di analoghe a quelle utilizzate trent'anni prima – ma di una tonalità molto simile.

¹⁵ Non pare casuale che, certo su indicazione di Caterina Marcenaro, tali porte siano indicate come ottocentesche in "Domus" 1955, p. 18: una datazione tarda aiutava a giustificare l'operazione molto disinvolta di sottrarre all'arredo del museo a beneficio della propria casa: una privatizzazione assolutamente inaccettabile anche all'epoca. Evidentemente priva di proprie capacità di giudizio, le riferisce sempre al XIX secolo anche R. Fontanarossa, *La capostipite di sé. Una donna alla guida dei musei. Caterina Marcenaro a Genova 1948-'71*, Etgraphiae, Roma 2015, p. 113, che indica, in modo un po' ambiguo per un lettore che non conosca precisamente la struttura di Palazzo Rosso, la provenienza dal «piano sottostante» dell'edificio, laddove, come si è detto, si tratta addirittura del secondo piano nobile.

the apartment for which new furnishings had been found, also given the fact that the adjacent office, featuring a counter with the same ceramic facing as the kitchen, was “warmed” by the splendid doors of a large wall cabinet, for which the 17th-18th-century doors of the halls of the second main level of Palazzo Rosso had been rather nonchalantly utilized¹⁵.

New furnishings would clearly have been out of place, but while the question of how to proceed without available funds for such an operation was still under discussion, in the kitchen of a private home in Genoa from the early 1960s that was being emptied out for renovation a Gasfire model 800 stove was found, dating back to 1966, with four burners, an oven and lower compartment, as well as a table with double chromium-plated legs and a top in red formica whose rare oval form would fit in the recessed wall of the kitchen space. The owner generously donated these items to the Musei di Strada Nuova, so it became possible to have a stove and table from the right period. The solution was completed in an optimal way thanks to the availability of a lovely General Motors Frigidaire from the 1950s, which due to its rather massive proportions also filled up the wall against which it was placed; it belongs to a private source that loaned the item to the Wolfson Collection, which in turn has provided a long-term loan, in agreement with the owner, to Musei di Strada Nuova. An old blender, dishes and glasses by famous designers of the time – Walter Gropius, Nason & Moretti – have been donated by Via Garibaldi 12 Lifestylestore, for that minimum touch of everyday life that rounds out the setting.

15 It does not seem to be by chance that by indication of Caterina Marcenaro these doors were indicated as being from the 19th century in *Domus* 1955, p. 18: the late dating helped to justify the reckless operation of removing furnishings from the museum to enhance her own house: a “privatization” that was absolutely unacceptable even at the time. Evidently without any autonomous capacity for judgment, they are also attributed to the 19th century by R. Fontanarossa, *La capostipite di sé. Una donna alla guida dei musei. Caterina Marcenaro a Genova 1948-'71*, Roma 2015, p. 113, which indicates, in a rather ambiguous way for a reader unfamiliar with the precise structure of Palazzo Rosso, their origin as the “lower floor” of the building, while as we have seen they actually came from the second main level.

degli anni Cinquanta che anche per le sue proporzioni un po' massicce riempie benissimo la parete su cui è stato collocato; esso appartiene a un privato che lo ha dato in comodato alla Collezione Wolfson che a sua volta l'ha concesso in prestito a lunga scadenza, con l'accordo della proprietà, ai Musei di Strada Nuova. Un vecchio frullatore, e piatti e bicchieri di celebri designer dell'epoca – Walter Gropius, Nason e Moretti – gentilmente donati da Via Garibaldi 12 Lifestylestore danno quel minimo tocco di vissuto che completa l'ambiente.



Office caratterizzato da un bancone con lo stesso rivestimento ceramico della cucina, “riscaldato” dalle splendide ante del grande armadio a muro, per le quali erano state disinvoltamente utilizzate le porte sei-settecentesche delle sale del secondo piano nobile di Palazzo Rosso.

Office, featuring a counter with the same ceramic facing as the kitchen, is “warmed” by the splendid doors of a large wall cabinet, for which the 17th-18th-century doors of the halls of the second main level of Palazzo Rosso had been rather nonchalantly utilized.

Pagina seguente: cucina con piastrellatura originale in clinker di tonalità tra il beige chiarissimo e il bianco ghiaccio, attacchi originari del rubinetto del lavello. L'ambiente è arredato con cucina Gasfire modello 800 risalente al 1966 e un tavolo con doppie gambe cromate e piano in formica rossa, provenienti da casa privata genovese dei primi anni Sessanta, un Frigidaire General Motors degli anni Cinquanta e accessori in comodato o donati da privati e negozi.

Next page: the kitchen, with the original clinker tiles in tones of very pale beige and ice white, along with the plumbing for the faucet of the sink. The environment is furnished with a Gasfire model 800 stove dating back to 1966, a table with double chromium-plated legs and a top in red formica from a private home in Genoa from the early 1960s, a General Motors Frigidaire from the 1950s and accessories on loan or donated by individuals and shops.



La cucina di Casa di Zela

Claudio Rosati

Dove siamo

La cucina di Casa di Zela è l'unica stanza che conserva strutture originarie (camino e forno) dell'antica casa colonica restaurata nei primi anni del 2000 dal Comune di Quarrata (Pistoia). La casa è stata abitata fino al 1966 da una famiglia di sedici persone che ha marcato qui la fine della mezzadria, il tempo in cui, per dirla con Edgar Morin, si passava «dai contadini senza la terra, alla terra senza contadini».

Si trova nell'area naturale protetta della Querciola, nella conurbazione di Firenze, Prato e Pistoia, e accoglie oggi la raccolta etnografica di Ernesto Franchi (una delle più importanti dell'Italia centrale) e un ostello. È considerata dal Codice dei beni culturali e del Paesaggio un bene culturale come architettura rurale che ha “interesse storico ed etnoantropologico” ed è testimonianza “dell'economia rurale tradizionale”. Architettura e raccolta etnografica costituiscono di fatto il Museo di Casa di Zela che si caratterizza per il tema del riciclo e del riuso. Alla valorizzazione del museo e dell'area naturale contribuisce l'Associazione Amici Casa di Zela, formata da appassionati e professionisti del settore, tutti volontari, che propone la casa e la collezione come tramite privilegiato per instaurare relazioni con le persone, offrire esperienze di diversità culturale in una delle aree più industrializzate d'Italia e riflettere sull'interazione tra uomo e campagna nella società contemporanea¹.

¹ Su Casa di Zela si veda C.Rosati, *Nella Casa di Zela e oltre*, in *Il Tremisse pistoiense*, XXX (2010), 1-2, pp.31 – 34; sull'Associazione Amici Casa di Zela, come “comunità di eredità”, si veda E.Rossi, *Casa di Zela*, in *AM. Antropologia Museale*, n.37/39, 2015-2016, pp.48-52.

The kitchen of Casa di Zela

Claudio Rosati

Where we are

The kitchen of Casa di Zela is the only room in which the original structures (fireplace and oven) in the historic farmhouse restored in the early 2000s by the municipality of Quarrata (Pistoia) have been conserved. The house was inhabited until 1966 by a family of sixteen. This date marked the end of tenant farming, the period in which – as Edgar Morin wrote – there was a passage “from peasants without land to land without peasants”.

The building is located inside the nature reserve of Querciola, in the vicinity of Florence, Prato and Pistoia, and today it contains the ethnographic collection of Ernesto Franchi (one of the most important in central Italy) and a hostel. In the Code of Cultural and Landscape Heritage the site is listed as an asset of rural architecture of “historical and ethno-anthropological interest” bearing witness to “the traditional rural economy”. Architecture and ethnography are in fact the key factors of the Museo di Casa di Zela, with an accent on the theme of recycling and reuse. Protection and enhancement of the museum and the surrounding natural area rely on the contribution of the Associazione Amici Casa di Zela, formed by enthusiasts and sector professionals on a volunteer basis, and viewing the house and the collection as opportunities to establish interpersonal relations, offering experiences of cultural diversity in one of the most industrialized areas of Italy, as well as reflections on the interaction between man and the countryside in contemporary society¹.

¹ On Casa di Zela see C. Rosati, *Nella Casa di Zela e oltre*, in *Il Tremisse pistoiese*, XXX (2010), 1-2, pp. 31-34; on the Associazione Amici Casa di Zela as a “heritage community” see E. Rossi, *Casa di Zela*, in *AM. Antropologia Museale*, no. 37/39, 2015-2016, pp. 48-52.



Il complesso del focolare (camino e forno) segue un modello insolito: il forno è incorporato nel camino, secondo un uso più arcaico e diffuso, in modo particolare, nell'Appennino.

The complex of the hearth (fireplace and oven) is quite unusual: in fact, here we see a model in which the oven is incorporated in the fireplace, the most archaic and widespread model, particularly in the Apennines.



A casa di Zela, sull'acquaio sono disposti anche i primi detersivi artificiali, a raccontare una sorta di catena evolutiva della materia.

At Casa di Zela on the sink are also displayed the first artificial detergents, narrating a sort of chain of evolution of the subject.

La cucina

La cucina è il locale, come abbiamo detto, che più di altri mantiene, negli interni, le caratteristiche della casa colonica. È quindi, apparentemente, lo spazio più comprensibile per l'immediatezza di lettura che offre. I restanti spazi, per contro, non sono così immediatamente chiari: per esempio non è semplice rendersi conto delle implicazioni della mancanza di corridoi che invece rende tutte le camere luoghi di passaggio da cui deriva l'assoluta mancanza di intimità.

La cucina, invece, anche se spoglia di arredi, è subito intelligibile grazie alla presenza del camino e del forno originari; l'acquario in pietra è della stessa epoca anche se non è originale. Ernesto Franchi, il collezionista, l'ha arredata con mobili e oggetti pertinenti, dalle piattae alle sedie impagliate, realizzando un abbecedario del luogo.

Sulla centralità della cucina nella casa contadina insistono fonti orali e osservatori esterni. Spesso viene chiamata casa con l'identificazione, quindi, di una parte per il tutto. Il camino ne fa il luogo più caldo e il luogo di ritrovo sociale.

«Il camino – scrive Paolo Mantegazza – è il modo meno economico ma il più salubre e il più piacevole per riscaldarsi»². In un camino ordinario, specifica, non si utilizza che «circa il 12 per cento del calore svolto dalla combustione delle legna»³. La cucina è il centro della casa perché i contadini la considerano, scrive Florindo Galli nel 1840, «il loro salotto da pranzo ed insieme quello da conversazione e da lavoro»⁴.

L'effetto complessivo è quello di trovarsi in una *period room* con un addensamento iperreale di oggetti che fanno da esca per la memoria di chi li osserva. È un modello che si ripete in altri luoghi simili, come se la cucina fosse un agglutinante naturale di cose.

2 P. Mantegazza-Neera, *Dizionario d'igiene delle famiglie*, Scheiwiller, 1985 (reprint della seconda edizione 1901).

3 Ibidem

4 F.Galli, *Saggio d'architettura rurale*, Pisa 1840.

The kitchen

As we have seen, the kitchen is the room that most fully preserves the characteristics of the country house. It is apparently the most immediately understandable space. The other areas are not so clear at first glance: for example, it is not easy to grasp the implications of the lack of corridors, which makes all the rooms places of passage absolutely without any sense of intimacy.

Though the kitchen is sparsely furnished, it is instantly recognizable thanks to the presence of the original fireplace and oven; the stone sink is from the same time period, but it is not the original. Ernesto Franchi, the collector, furnished the space with appropriate objects, from the cabinets to the rush-bottomed chairs, creating a sort of local alphabet.

The oral tradition and the reports of external observers emphasize the central role of the kitchen. It was often known as the *casa*, in an identification of a part with the whole. The fireplace made it the warmest spot, a social gathering place.

“The fireplace – Paolo Mantegazza writes – is the least economical but healthiest and most pleasing way of getting warm”². In an ordinary fireplace, he specifies, no more than “about 12% of the heat produced by the combustion of the wood”³ is utilized. The kitchen is the center of the house because the peasants, Florindo Galli writes in 1840, considered it “their dining room and at the same time a place for conversation and work”⁴.

The overall effect is that of being in a period room with a hyper-real concentration of objects that trigger memories in the observer. It is a model that repeats in other, similar places, as if the kitchen were a natural binder of things. Here, at Casa di Zela, on the sink there are also the first artificial detergents, narrating a sort of chain of evolution of the subject.

2 P. Mantegazza-Neera, *Dizionario d'igiene delle famiglie*, Scheiwiller, 1985 (reprint of the second edition from 1901).

3 Ibidem

4 F. Galli, *Saggio d'architettura rurale*, Pisa 1840.

Qui, a Casa di Zela, sull'acquaio vi sono anche i primi detersivi artificiali, a raccontare una sorta di catena evolutiva della materia.

Certamente la cucina è imprescindibile nella rappresentazione della casa contadina⁵. Nel Museo della Mezzadria Senese, a Buonconvento, che più ha innovato, in Toscana e non solo, per linguaggi e forme la museografia demo-etnoantropologica, si è avvertita la necessità di realizzare una meta cucina.

Quando ci si confronta con le generazioni meno recenti è difficile che vi sia qualcuno che non si ricordi o non comprenda del tutto qualche oggetto presente, e, dove il significato non è chiaro, il contesto ha un ruolo chiarificatore. Ma è ben diverso l'effetto sulle generazioni più recenti. Da una ricerca condotta tra gli studenti delle tre università toscane (Firenze, Pisa, Siena) è emerso che più del cinquanta per cento del campione non conosce il significato della parola *acquaio*⁶.

Il paiolo bolle sul fuoco

Come avviene spesso nei musei che vengono definiti *spontanei*, ma non solo in questi, si corre il rischio di favorire un appiattimento della lettura sull'asse passato/presente senza che si colgano le differenze, i movimenti ma anche le idee di futuro che erano presenti nella società contadina. Nella pubblicistica ricorre con frequenza il paiolo di acqua calda che bolle sul focolare, come se fosse una presenza atemporale, come se la cucina non avesse conosciuto altre forme di calore quali la stufa economica e il fornello con la bombola del gas. La cucina contadina ha spesso un'immagine fortemente stereotipata. Alcuni studenti di un liceo artistico hanno illustrato

⁵ Si vedano, in Toscana, il Museo di Gaville e la raccolta di Gloria Pagni Panichi a San Giovanni Valdarno.

⁶ Si tratta della ricerca svolta da Ilaria Dal Carobbo e Sara Mele (Accademia della Crusca) per l'Istituto regionale per la programmazione economica in Toscana, presentata il 1° dicembre 2006 nel convegno alla Villa Medicea di Castello (Firenze) su *Lingua, cultura e democrazia. I nuovi analfabetismi nella società della conoscenza*.

The kitchen is certainly indispensable in the representation of the peasant home⁵. In the Museo della Mezzadria Senese in Buonconvento, one of the most innovative museums in Tuscany and elsewhere in terms of the languages and forms of demo-ethno-anthropological exhibit design, the need was perceived to create a meta-kitchen.

Interacting with less recent generations, it is hard to find someone who does not recall or fully understand some object on display, and where the meaning is not clear the context plays a clarifying role. But the effect on more recent generations is quite different. Research conducted among students of three universities in Tuscany (Florence, Pisa, Siena) has shown that over half of the young people surveyed did not know the meaning of the word *acquaio*⁶ (an older name for the kitchen sink).

The cauldron bubbles over the flame

As often occurs in museums defined as *spontaneous*, but not only in them, there is the risk of fostering a flattening of the impression along the past-present axis, making it harder to grasp the differences, the movements, but also the ideas of the future that were at work in the rural society. In the literature there is frequent reference to the cauldron of hot water boiling on the hearth, as if it were an atemporal presence, as if the kitchen had never involved other forms of heat, such as the wood-burning stove, or the cooktop with a gas canister. The rural kitchen often has a forcefully stereotyped image. Students at an art high school have illustrated a book of local recipes with drawings of hearths they would hardly have had a chance to see in

⁵ See, in Tuscany, the Museo di Gaville and the collection of Gloria Pagni Panichi at San Giovanni Valdarno.

⁶ Research conducted by Ilaria Dal Carobbo and Sara Mele (Accademia della Crusca) for the Istituto regionale per la programmazione economica in Toscana, presented on 1 December 2006 in the conference at Villa Medicea di Castello (Florence) on *Lingua, cultura e democrazia. I nuovi analfabetismi nella società della conoscenza*.

un libro di ricette locali con disegni di focolari accesi che difficilmente avranno visto dal vero⁷.

È certo che in una cucina, come quella di casa di Zela, la convivenza di più epoche sia il risultato di un equilibrio tra scelte di cambiamento e vecchie forme. «Di colpo – scrive Maurizio Vitta – tutto un mondo di camini fumosi, fornelli a carbone, tinozze, gelide cantine, lavandaie chine sul greto dei ruscelli, ferri da stiro arroventati, scomparve per far posto ad algide macchine nelle quali l'antica gestualità lasciò il posto a scatti di interruttori, manopole girate, tasti sfiorati»⁸. Nel passaggio dall'agricoltura all'industrializzazione si è colto uno choc da trapasso che alcuni vedono anche nel proliferare, negli anni Settanta del Novecento, dei cosiddetti “musei della civiltà contadina”, ma nei tempi del quotidiano il cambiamento non fu così repentino. Bisognava superare l'habitus di un consumo inteso come risparmio. Basti poi pensare che l'energia elettrica arriva, in Toscana, in tutta la campagna solo alla metà degli anni Sessanta. C'è nel museo un oggetto che si considera un'icona di questa transizione. Si tratta di uno scolapasta in plastica che, perso il piedino di sostegno, è stato riparato con l'aggiunta di uno sagomato in legno, fissato con un'asola di ferro e due viti. La modernità della plastica entrò così nella casa contadina: coesistendo con il vecchio habitus del rattoppo⁹. In genere si dice che con la plastica scomparirono le pratiche del *bricoleur*, del riciclo e del riuso, ma è evidente che in questo caso siamo al limite della possibilità di intervento.

Sarebbe pertanto più corretto parlare di cucine al plurale, perché ognuna è declinazione di un sapere compositivo secondo le necessità presenti e le risorse disponibili. Pietro Clemente parla, a questo proposito, di mezzadri che «hanno costruito nelle generazioni e nella

⁷ Cfr. L. Billi (a cura di), *Il sugo della domenica. La memoria del cibo nelle generazioni*, Il Micco Editore, Pistoia 2013.

⁸ M. Vitta, *Le voci delle cose. Progetto, idea, destino*, Einaudi, Torino 2016, pp.77-78.

⁹ Sul tema si veda *Il rattoppo. Bisogno e creatività nelle pratiche contadine*, a cura di F. Merisi, Pescarolo e Uniti, Edizioni Museo del Lino, 1996.

reality⁷.

What is certain is that in a kitchen like the one in Casa di Zela the coexistence of different eras is the result of a balance between choices of change and old forms. “Suddenly – Maurizio Vitta writes – a whole world of smoking fireplaces, coal burners, washtubs, chilly cellars, washerwomen bent over beside streams, red-hot irons vanishes to give way to cold machines in which ancient gestures are replaced by the snapping of switches, the turning of cranks, the pressing of buttons”⁸. In the passage from agriculture to industrialization a shock of transition took place which some also see in the proliferation, in the 1970s, of the so-called “museums of peasant civilization”, but on an everyday level the change was not so sudden. It was necessary to get beyond the habitus of consumption seen as a form of savings. Just consider the fact that electrical energy reached the entire countryside in Tuscany only towards the middle of the 1960s. In the museum there is an object that can be seen as an icon of this transition. It is a plastic colander that lost one of its feet, and was repaired by adding a piece of wood, attached with an iron washer and two screws. The modernity of plastic entered the peasant home in this manner: coexisting with the age-old habitus of mending⁹. In general, it is said that with plastic the practices of the *bricoleur*, of recycling and reuse, tended to vanish; but it is clear, in this case, that we are at the limit of the possibility of intervention.

So it would be more appropriate to speak of kitchens, in the plural sense, because each of them is an interpretation of a compositional knowledge, in keeping with necessities and available resources. Pietro Clemente, in this regard, speaks of tenant farmers who “constructed in the generations and the transmission of experiences

7 Cf. L. Billi (ed.), *Il sugo della domenica. La memoria del cibo nelle generazioni*, Il Micco Editore, Pistoia 2013.

8 M. Vitta, *Le voci delle cose. Progetto, idea, destino*, Einaudi, Torino 2016, pp. 77-78.

9 On this subject see *Il rattoppo. Bisogno e creatività nelle pratiche contadine*, ed. F. Merisi, Pescaraolo e Uniti, Edizioni Museo del Lino, 1996.

trasmissione delle esperienze, forme familiari, competenze, usi dello spazio e delle risorse, incorporati in un *habitus* comune, rigido e duttile ad un tempo, ricco di adattamenti particolari e di variazioni estremamente localizzate». «Il contrario – aggiunge Clemente – della tendenza alla semplificazione tipico della modernità»¹⁰. Anche la cucina dei contadini risente di questa variabilità adattiva, non fosse per la diversità dei luoghi. «Ogni tipo di edificio – scrive Mary Douglas – ha una peculiare capacità di memorizzare o anticipare»¹¹. Inverni rigidi si traducono così in accumulo di provviste. La necessità di controllare l'aia, spazio di transito e di mediazione con la casa, ha spinto qui a collocare l'acquaio sotto l'unica finestra in modo che si potesse sorvegliare discretamente quello che accadeva fuori. In altre zone della Toscana la cucina si trova al primo piano sopra la stalla o la tinaia, mentre in questa area è al piano terreno.

Sempre per restare sul piano morfologico, il complesso del focolare (camino e forno), è abbastanza insolito per una casa di pianura come questa. Si tratta, infatti, di un modello in cui il forno è incorporato nel camino, il modello più arcaico e diffuso, in modo particolare, nell'Appennino dove più sono sentite l'esigenza di economia dello spazio e la necessità di ridurre, soprattutto in inverno, le attività all'esterno, tra cui anche quella della cottura del pane. Si tratta pertanto di una dislocazione non certo agevole. Gli ultimi abitanti della casa hanno parlato della fatica di dover sempre liberare e pulire il focolare per accedere al forno dove ogni dieci o quindici giorni si cuoceva il pane. Nel forno si mettevano inoltre fichi e altra frutta a seccare. La cucina è collocata nel nucleo più antico e questo spiega, forse, le sue piccole dimensioni.

10 P. Clemente, *Le lotte contadine: i mezzadri fra resistenza e attrazione della modernità*, in P. L. Ballini, L. Lotti, M. G. Rossi, *La Toscana nel secondo dopoguerra*, Franco Angeli, Milano 1991, p.228.

11 M. Douglas, *Il concetto di casa: un tipo di spazio*, p.31, in *La materia del quotidiano. Per un'antropologia degli oggetti ordinari*, a cura di S. Bernardi, F. Dei, P. Meloni, Pacini Editore, Pisa 2011, p.31; Edizione originale: *The Idea of Home: A Kind of Space, Social Research*, 58 (1), 1991, pp.288-307, traduzione di Fabio Dei.

familiar forms, skills, uses of space and resources, incorporated in a shared habitus, rigid and ductile at the same time, rich in particular adaptations and extremely localized variations of the tendency towards simplification typical of modernity”¹⁰. The rural kitchen was also affected by this adaptive variability, also due to the diversity of the places themselves. “Every type of building – Mary Douglas writes – has a distinctive capacity for memory or anticipation”¹¹. Harsh winters translated into accumulation of provisions. The need to watch over the farmyard, the space of transit and mediation with the house, thus led to the placement of the sink below the solitary window, to be able to discreetly survey everything that happened outside. In other zones of Tuscany the kitchen was placed on the first floor, above the stall or the fermentation room, while in this area it was located on the ground level.

Still in morphological terms, the complex of the hearth (fireplace and oven) is quite unusual for a house on the plain like this one. In fact, here we see a model in which the oven is incorporated in the fireplace, the most archaic and widespread model, particularly in the Apennines, where there was a more pressing need for economy of space and to reduce outdoor activities, including the baking of bread, especially in the winter. So the location certainly did not make life easier. The last inhabitants of the house spoke of the effort involved in having to free up and clean the hearth in order to reach the oven where bread was baked every ten or fifteen days. Figs and other fruits were also placed in the oven to dry. The kitchen is located in the oldest part of the building, and perhaps this explains its small size. The last inhabitants remember that for this reason they took their meals in the adjoining room, which contained only the table.

10 P. Clemente, *Le lotte contadine: i mezzadri fra resistenza e attrazione della modernità*, in P. L. Ballini, L. Lotti, M. G. Rossi, *La Toscana nel secondo dopoguerra*, Franco Angeli, Milano 1991, p. 228.

11 M. Douglas, *The Idea of Home: A Kind of Space*, *Social Research*, 58 (1), 1991, pp. 288-307.



Sopra: la madia, allo stesso tempo tavolo da lavoro per l'impasto del pane e mobile contenitore, è una sorta di sancta sanctorum della casa.

Pagina seguente: la credenza, con il servito buono di bicchieri nella vetrina, è uno dei primi adeguamenti al bisogno borghese di dare valore di rappresentanza sociale a oggetti di uso.

Above: the chest is simultaneously a worksurface for kneading dough and a cupboard for storage and is a sort of sancta sanctorum of the home.

Next page: the buffet, with the set of good glassware on view behind glass, was one of the first adaptations to the bourgeois need to grant social value to useful objects.



Gli ultimi abitanti della casa ricordano che per questo motivo mangiavano nella stanza accanto, che ospitava solo il tavolo.

Stanze segrete

Per la difficoltà di lettura dell'architettura, il museo propone una visita-racconto, “Stanze segrete di una casa colonica”, che inquadra la cucina all'interno della “macchina per la riproduzione delle risorse per vivere”, quale può essere considerata una casa colonica. Ogni incontro rispecchia il carattere e l'esperienza del narratore, in modo da arricchire il quadro di visuali diverse, anche se il filo conduttore, in genere, è quello della destrutturazione dello spazio, a partire dai mobili che, come dice Mario Praz, si distribuiscono secondo due funzioni essenziali: sostenere e contenere.

Il tavolo è usato più di quanto si creda. La scansione dei pasti, che si associa subito alla cucina, è infatti assai articolata. Durante l'estate, nel pistoiese, quando il lavoro è più duro si può mangiare anche quattro volte: alle 7, alle 12, alle 17 e alle 20.

La presenza della madia – allo stesso tempo tavolo da lavoro per l'impasto del pane e mobile contenitore – introduce il tema del ruolo della donna che, in genere, mentre il resto della famiglia mangia seduta al tavolo, sta in piedi in disparte. La donna governa la madia, è una sorta di *sancta sanctorum* della casa. «La madia l'ha sempre piena», registra Policarpo Petrocchi nel suo dizionario. E riporta l'espressione «Tenere alla madia», il cui significato è “dar poco da mangiare”¹². «Sgocciolato bene il forellino, prima di rinchiudere l'ampolla dentro la madia, vi passava sopra la lingua più di una volta», scrive invece Federigo Tozzi, a rappresentare la volontà di non sprecare neppure una goccia di liquido. A due scomparti con funzioni diverse, la madia, di cui abbiamo esempi nel Medioevo, sarà per lungo tempo uno dei pochi mobili strutturati e chiusi dei contadini. Sarà reinterpretata nel 1988 da Giovanni Michelucci, autore di un mobile che all'essenzialità della forma aggiunge la

¹² P. Petrocchi, *Nòvo Dizionario Universale della Lingua Italiana*, Fratelli Treves Editore, Milano 1908, p.107.

Secret rooms

Due to the difficulty of interpreting the architecture, the museum offers a narrative visit, “Secret rooms of a farmhouse”, which contextualizes the kitchen inside the “machine for the production of resources for living,” which can be a way of thinking about the rural farmhouse. Each encounter reflects the character and experience of the storyteller, enhancing the overview with different viewpoints, though the red thread is generally that of the deconstruction of the space, starting with the furnishings, which as Mario Praz says are distributed according to essential functions: sustenance and storage.

The table is used more than one might think. The rhythm of the meals, immediately associated with the kitchen, is in fact more complex than we usually imagine. During the summer, in the Pistoia area, when the work is more intense, people eat as many as four times: at 7.00, 12.00, 17.00 and 20.00.

The presence of the chest – simultaneously a work surface for kneading dough and a cupboard for storage – brings us to the theme of the role of the woman, who while the rest of the family is seated at the dining table generally remains standing, apart from the others. The woman controls the cupboard, a sort of *sancta sanctorum* of the home. “The cupboard is always kept full”, reports Policarpo Petrocchi in his dictionary. And he indicates the expression “*tenere alla madia*”, to “keep to the cupboard”, meaning “to provide little to eat”¹². “Having removed drips from the spout, before shutting the cruet away in the cabinet she licked it more than once”, wrote Federigo Tozzi, describing the effort to avoid wasting a single drop of the liquid. The cupboard with two compartments with different functions, as can be seen in specimens from the Middle Ages, and for a long time it was one of the few structured, closed pieces of furniture used by peasants. It was reinterpreted in 1988 by Giovanni Michelucci, creator of a cabinet that combines essential form with

¹² P. Petrocchi, *Nòvo Dizionario Universale della Lingua Italiana*, Fratelli Treves Editore, Milano 1908, p. 107.

qualità del legno, un tranciato di Noce nazionale.

L'arrivo, a partire dagli anni Sessanta del Novecento, del tinello o salotto nelle case di campagna (a volte con la credenza all'interno della stessa cucina) contribuisce a modificare il senso di spazio aperto della cucina introducendo un nuovo luogo di ospitalità e soddisfacendo un bisogno di rappresentazione sociale. La credenza, con il servito *buono* di bicchieri nella vetrina, è uno dei primi adeguamenti al bisogno borghese di dare valore di rappresentanza sociale a oggetti di uso.

All'interno del percorso della casa, che si sviluppa a partire dalle stanze che corrispondevano al *cigliere* (la stanza di ingresso), la stalla al primo piano per ricoverare gli animali in una zona dove sono frequenti le esondazioni dei fiumi, le camere, le stanze da rimessa, il fienile e la torre una volta adibita ai colombi, la cucina è ancora oggi il luogo di maggior densità relazionale. Si ripropone così nel museo quello che in genere avviene nelle case dove si vive. Le persone qui si riferiscono all'esperienza che hanno della casa contadina, fanno collegamenti, arricchiscono il quadro informativo, portano storie di vita. Il nipote di un partigiano ha raccontato commuovendosi una vicenda che ha come teatro, appunto, la cucina di una casa di campagna. Un architetto, che ha svolto un censimento edilizio nella montagna pistoiese, ha notato come il teschio inciso sullo stipite in pietra della porta d'ingresso sia presente anche in case di montagna. L'incisione è stata messa così in relazione alla presenza nella casa di persone della montagna venute a lavorare in questo podere. Qui si comprende più che in altri punti come il valore patrimoniale del museo sia nelle relazioni che è in grado di suscitare più che nelle cose che espone. Per questo i mediatori della "visita-racconto" riportano spesso quello che hanno raccontato i visitatori.

Resta da superare il gap di chi non ha la memoria del vissuto evocato, ma la direzione non è quella di un surplus informativo in grado di riempire il deficit. Si deve piuttosto porre il focus, partendo

the quality of the wood, clad in domestic walnut veneer.

The advent starting in the 1960s of the dinette or parlor in country houses (at times with a credenza inside the kitchen itself) contributed to modify the sense of open space of the kitchen, introducing a new place of hospitality and responding to the desire to display social status. The buffet, with the set of *good* glassware on view behind glass, was one of the first adaptations to the bourgeois need to grant social value to useful objects.

Inside the layout of the home, developed starting from the rooms that corresponded to the *cigliere* (the cellar/entrance), the stall on the first floor for the animals – in a zone of frequent flooding – the bedrooms, the storerooms, the hayloft and the tower once outfitted for pigeons, the kitchen today is still the site of greatest relational density. So the museum presents what generally happens in inhabited homes. People, in this context, link back to the experience they have of rural houses; they make connections, adding to the framework of information, bringing stories of life. The grandson of a partisan movingly narrated a story whose setting was the kitchen of a country home. An architect who conducted a building census in the mountains of the Pistoia area pointed out that the skull engraved on the stone jamb of the entrance door is also found in mountain dwellings. The engraving was thus connected to the presence in the house of mountain people who came to work on this land. Here, more than elsewhere, we can understand that the heritage value of the museum lies in the relationships it is able to generate, rather than the objects on display. This is why the mediators of the “visit-story” often report on the remarks of visitors.

The task remains of filling the gap of those who have no memories of the experiences evoked, but the direction is not that of a surplus of information aimed at filling in the blanks. Instead there has to be a focus, starting with the background of every visitor, on the kitchen as one of the places of the contemporary world, with that anachronistic

dal bagaglio che ciascuno ha, sulla cucina come uno dei luoghi della contemporaneità, con quello spostamento anacronistico che ci fa percepire più nitidamente il tempo attuale¹³. Il Museo storico della Bosnia ed Erzegovina, con cui Casa di Zela è entrata in contatto, ha ricostruito una cucina vissuta come spazio totale da una famiglia durante l'assedio di Serajevo. Si articola, quindi, nella dialettica tra questa cucina e la pluralità delle cucine quotidiane, il futuro museale della cucina e dell'intera Casa di Zela.

¹³ Si veda G. Agamben, *Che cos'è la contemporaneità*, Nottetempo, Roma 2010.

shift that helps us to more clearly perceive the present¹³. The Historical Museum of Bosnia and Herzegovina, with which Casa di Zela has established contact, has reconstructed a kitchen experienced as the total space of a family during the siege of Sarajevo. So in the dialectic between this kitchen and the multiplicity of everyday kitchens is the place of expression of the future of the kitchen as part of a museum, and the future of the entire Casa di Zela.

13 See G. Agamben, *Che cos'è la contemporaneità*, Nottetempo, Roma 2010.

La cucina del Museo Deleddiano, Casa natale di Grazia Deledda

Paolo Piquereddu

L'attuale allestimento del Museo Deleddiano, che ho avuto il piacere di ideare e realizzare, risale al 2006. L'intento principale del progetto era quello di riattivare il legame di Grazia Deledda, premio Nobel per la letteratura per l'anno 1926, con Nuoro e la Sardegna.

Nata a Nuoro nel 1871, Grazia Deledda vi abita fino al 1900, anno delle sue nozze e del suo trasferimento a Roma, dove vive fino alla sua scomparsa nel 1936.

Più della metà della sua vita si svolge pertanto a Roma; le sue visite estive a Nuoro cessano definitivamente nel 1913, con la vendita della casa.

Anche se lontane, la città natale e la Sardegna restano tuttavia fondamentali elementi ispiratori della sua produzione.

In particolare Grazia Deledda torna col ricordo a Nuoro e alla casa paterna attraverso il romanzo autobiografico *Cosima*, pubblicato postumo nel 1937: attraverso gli occhi di Cosima/Grazia bambina la casa viene descritta con dovizia di particolari: arredi e funzioni dei diversi ambienti vengono rievocati assieme ai piccoli e grandi eventi familiari che accompagnano la vita della scrittrice dall'infanzia fino ai primi successi letterari.

Le pagine di *Cosima* hanno pertanto costituito il fondamentale e imprescindibile riferimento nel lavoro di ricostruzione e allestimento degli ambienti e offerto un vero e proprio catalogo degli oggetti. Il museo risulta alla fine un documento/ monumento della memoria di Grazia e del suo amore sofferto, eppur sempre vivo, per Nuoro.

La casa risale alla seconda metà dell'Ottocento; situata a *Santu Predu* (San Pietro), l'antico rione dei pastori, è un esempio d'abitazione di famiglia agiata nuorese.

The kitchen of Museo Deleddiano, birthplace of Grazia Deledda

Paolo Piquereddu

The present setup of the Museo Deleddiano, which I have had the pleasure of formulating and implementing, dates back to 2006. The main aim of the project was to reactivate the bond between Grazia Deledda, winner of the Nobel Prize for Literature in 1926, the city of Nuoro and Sardinia.

Born in Nuoro in 1871, Grazia Deledda lived there until 1900, the year of her marriage and the move Rome, where she resided until her death in 1936.

More than half her lifetime, then, was spent in Rome; her summer visits to Nuoro came to a definitive end in 1913, when the house was sold.

Though far away, her native city and the island of Sardinia continued to be the fundamental elements of inspiration for her writing.

In particular, Grazia Deledda returned to her memories of Nuoro and her family home through the autobiographical novel *Cosima*, published posthumously in 1937: through the eyes of Cosima/Grazia as a child, the house is described in great detail: the furnishings and functions of the various spaces come back to life in relation to minor and major family events, those of the life of the author from childhood to her first successful publications.

The pages of *Cosima* thus offered an important and indispensable reference in the work of reconstruction and organization of the spaces, providing a true catalogue of objects. In the end, the museum becomes a document/monument to commemorate Grazia and her troubled, though constant, love for the city of Nuoro.

The house dates back to the second half of the 1800s; located at

Il piano terra si articola in quattro ambienti, attraverso i quali si accede alle corti interne: la prima, chiusa da un alto muro che prospetta sulla via intitolata alla scrittrice, è in parte occupata da un loggiato, ricovero di animali e strumenti di lavoro; da qui, una porticina conduce alla seconda corte, più grande: un ampio spazio connotato dalla presenza di due maestosi lecci e dallo scenario del Monte Ortobene, sede suggestiva di tante attività, accoglie anche delle librerie con opere della scrittrice lasciate a disposizione dei visitatori.

Una scala centrale porta al seminterrato, attualmente occupato dallo studio romano della scrittrice, che rimanda all'atmosfera di un interno borghese del primo Novecento, e ai due piani superiori.

Ciascuno di questi consta di due stanze che si aprono ai lati della scala. Il primo piano ospita la sala del Nobel con la medaglia e il diploma originali, un raro filmato e foto della premiazione a Stoccolma (10 dicembre 1927); accanto, la sala intitolata a "Nuoro Atene dei Sardi" epiteto, ironicamente utilizzato dalla stessa Deledda in uno scritto giovanile (1893): vi sono esposte alcune opere dei più illustri artisti nuoresi contemporanei della scrittrice: Francesco Ciusa, Antonio Ballero, Giacinto Satta, Sebastiano Satta, Priamo Gallisay, Pasquale Dessanay.

Il secondo piano accoglie la camera da letto di Grazia: tra i modesti arredi, una libreria pensile con edizioni ottocentesche di opere citate dalla scrittrice come letture della sua giovinezza, uno scrittoio con calamaio, penna, quaderni e le partecipazioni di nozze.

Nell'altro lato una sala denominata "la soffitta della memoria": documenti, oggetti personali, libri, fotografie, indumenti, lettere si offrono allo sguardo senza alcun ordine e criterio, così come i ricordi, che arrivano e scompaiono "senza una logica apparente, indifferenti alla sequenza storica e alle connessioni spazio temporali", una metafora della memoria di Grazia conservata e resa visibile nella casa che la vide bambina e da cui volle andar via.

Santu Predu (Saint Peter), the historic settlement of shepherds, it is an example of a dwelling of an affluent family in the Nuoro region.

The ground floor is divided into four zones, and offers access to the inner courtyard. The first space, enclosed by a high wall facing the street now named for the writer, is partially occupied by a loggia, a stall for animals and work tools; a small door leads to a second, larger courtyard, an ample area that stands out for the presence of two majestic holm oaks and the view of Monte Ortobene, a striking setting for many activities. The rooms also contain bookcases with works by the author, made available to visitors.

A central staircase leads to the semi-basement, presently housing the Roman studio of the writer, a place with the atmosphere of a bourgeois interior from the early 1900s, and to the two upper levels. Each of these two floors consists of two rooms opening at the sides of the landing. The first floor contains the room of the Nobel Prize, with the original medal and diploma, a rare film and photographs of the prize ceremony in Stockholm (10 December 1927); beside it, the room titled “Nuoro Athens of Sardinia”, a moniker ironically utilized by Deledda herself in an early text (1893): this space presents works by the most outstanding local artists, contemporaries of the writer: Francesco Ciusa, Antonio Ballero, Giacinto Satta, Sebastiano Satta, Priamo Gallisay, Pasquale Dessanay.

The second floor contains Grazia’s bedroom: amidst the modest furnishings, there is a suspended bookcase with 19th-century editions of works mentioned by the author as readings from her youth, a desk with an inkwell, a pen, notebooks, and wedding invitations.

Across the landing, visitors come to the room known as the “attic of memories”: documents, personal effects, books, photographs, garments and letters are on view without any particular order, in the manner of memories which arrive and vanish “without an apparent logic, indifferent to historical sequence and space-time connections,” a metaphor of the memory of Grazia conserved and displayed in

Ma veniamo al tema principale di questo scritto affidandoci alle pagine di *Cosima*

E la cucina era, come in tutte le case ancora patriarcali, l'ambiente più abitato, più tiepido di vita e d'intimità. C'era il camino, ma anche un focolare centrale, segnato da quattro liste di pietra: e sopra, ad altezza d'uomo, attaccato con quattro corde di pelo alle grosse travi del soffitto di canne annerite dal fumo, un graticciato di un metro quadrato circa, sul quale stavano quasi sempre, esposte al fumo che le induriva, piccole forme di cacio pecorino, delle quali l'odore si spandeva tutto intorno. [...]

Tutto era grande e solido, nelle masserizie della cucina; le padelle di rame accuratamente stagnate, le sedie basse intorno al camino, le panche, la scansia per le stoviglie, il mortaio di marmo per pestare il sale, la tavola e la mensola sulla quale, oltre alle pentole, stava un recipiente di legno sempre pieno di formaggio grattato, e un canestro di asfodelo col pane d'orzo e il companatico per i servi.¹

Funzionalmente connessa alla cucina era la dispensa, ospitata in un mezzanino, che custodiva le provviste degli alimenti fondamentali: in primo luogo, grano duro per la produzione mensile del pane di qualità per la famiglia e orzo per produrre il pane dei servi e degli aiutanti occasionali.

Oltre alle granaglie, la dispensa accoglieva diverse altre provviste: «una tavola lunga era sovraccarica di lardo e di salumi, e intorno, i cestini di asfodelo pieni di fave, fagioli, lenticchie e ceci, facevano corte agli orci di strutto, di conserve, di pomodoro secchi e salati»².

Le pagine di *Cosima* dedicate alla cucina e alla dispensa offrono un quadro preciso delle produzioni agricole e pastorali della Nuoro a cavallo tra Ottocento e Novecento, e insieme delle principali attività domestiche, principalmente riservate alle donne. Tra queste aveva particolare rilievo la panificazione, le cui faticose e lunghe sedute di lavoro vedeva impegnate tutte le componenti femminili delle famiglie coadiuvate da parenti, amiche, e talvolta panificatrici di

¹ G. Deledda, *Cosima*, Treves, Milano 1930.

² Ibid.

the house where she spent her childhood, from which she wanted to move on.

But let's get to the main theme of this contribution, relying on the pages of *Cosima*:

As in all simple houses of the time, the kitchen was the most lived in room, warmest with life and intimacy. There was a fireplace, but also in the center of the room there was a focolare enclosed in four stones. Above it, at a man's height, attached by four leather thongs to the ceiling beams, was a smoke-blackened cane trellis about a meter square. Small round pecorino cheeses were almost always curing in the smoke and spreading their odor everywhere. [...]

Everything in the kitchen was large and solid: the carefully lined copper pans, the low chairs around the fireplace, the benches, the shelves for the kitchenware, the marble mortar and pestle for grinding salt, the table and shelf where along with the pots and pans there was always a wooden container of grated cheese and an asphodel basket with barley bread and food for the servants.¹

Functionally connected to the kitchen there was a pantry, on a mezzanine, for the storage of basic provisions: first of all, durum wheat for the monthly production of quality bread for the family, and barley to make the bread for the servants and occasional helpers.

Besides the grains, the pantry held other victuals: "a long table was laden with salt pork and cured meats, reed baskets full of beans, lentils and chick peas courted jars of lard, preserves, dried and salted tomatoes"².

The pages of *Cosima* on the kitchen and the pantry offer a precise picture of the agricultural and pastoral production in Nuoro at the turn of the 19th-20th centuries, as well as the principal activities in the home, mostly performed by the women. The baking of bread was of particular importance, involving long, tiring sessions of work on

1 G. Deledda, *Cosima*, Treves, Milano, 1930. Eng. trans. by Martha King, *Cosima*, Italica Press, New York, 1988

2 Ibid.

professione.

Finché sono stata signorina, mi è toccato di fare il pane in casa. Questo voleva nostra madre, e questo bisognava fare: non per economia, che grazie a Dio allora si era ricchi, più ricchi di quanto ci si credeva, ma per tradizione domestica: e le tradizioni domestiche erano, in casa nostra, religione e legge... Dura legge, quella di doversi alzare prima dell'alba, quando il sonno giovanile ci tiene stretti stretti nelle sue braccia di velluto e non vuole assolutamente abbandonarci!

Ebbene, sì, devo confessare che fin dall'età di dodici anni avevo stabilito di sposarmi per non fare più il pane in casa. Ma passato il primo momento la faccenda prendeva il suo ritmo quasi di festa.³

Erano, queste, occasioni importanti per l'apprendimento, da parte delle bambine, di tecniche e competenze necessarie per poter diventare delle buone padrone di casa; nel contempo, pur nella gravosità del lavoro, erano occasioni altrettanto importanti di socialità, di collaborazione e scambio interfamiliare e vicinale, spesso segnate da un'atmosfera di letizia e ilarità, favorita dal racconto di aneddoti familiari o della comunità.

L'infornatrice diventava loquace e raccontava le storie di tutte le famiglie della città, comprese quelle degli antenati; e la mia fantasia pescava in quelle narrazioni più che nei libri stampati di avventure e novelle [...] A riferire tutte le sue storie ci sarebbe da scrivere altri dieci libri⁴.

La cucina era l'ambiente principale per lo svolgimento dei lavori domestici ma anche un accogliente luogo di sosta e di conversazioni, specie nelle lunghe sere invernali. Nella casa di Grazia Deledda era anche il luogo nel quale, frequentemente, adagiati su delle stuoie, passavano la notte i servi pastori e in generale i lavoratori stagionali della famiglia.

³ G. Deledda, *Il pane*, in *Il Dono di Natale*, Treves, Milano 1930

⁴ Ibid.

the part of all the female members of the family, assisted by relatives, friends, and at times bakers by trade.

Throughout my girlhood I had to make bread at home. My mother insisted on this, and so it had to be: not as a matter of thrift, since thank God we were wealthy, wealthier than we knew, but as part of a household tradition: and household traditions, in our home, were the religion, the law... A severe law, that of having to rise before dawn, when youthful slumber holds us close in velvet arms, and absolutely refuses to let go!

And yes, I must confess that at age twelve I resolved to marry as soon as possible, to escape from the task of making bread at home. Nevertheless, after the initial struggle, the task soon took on a rhythm not unlike a festivity.³

These were important moments for the education of girls regarding the techniques and skills required to become good homemakers; at the same time, in spite of the hard work, these sessions were also opportunities for socializing, cooperation, interaction with other families and neighbors, often with an atmosphere of good cheer nurtured by that narration of anecdotes about local residents and the community.

The baker woman became talkative, and told stories of all the families of the town, including those of their ancestors; and my imagination drew more on these tales than on printed adventure stories or novellas [...] To pass on all her stories, one would have to write ten more books⁴.

The kitchen was the main location for housework, but also a welcoming haven for relaxation and conversation, especially during long winter evenings. In the home of Grazia Deledda it was also

³ G. Deledda, *Il pane*, in *Il Dono di Natale*, Treves, Milano 1930

⁴ Ibid.



Casa Museo Grazia Deledda, Nuoro: la Cucina
Grazia Deledda House Museum, Nuoro: the Kitchen



Casa Museo Grazia Deledda, Nuoro: la Dispensa
Grazia Deledda House Museum , Nuoro: the Pantry

In un passo del romanzo, nel corso di “un inverno lungo e crudelissimo”, la casa circondata da un metro di neve: «La serva sedeva davanti al camino e già sonnacchiava, mentre il servo stava lontano dal fuoco [...] Cosima a sua volta sedette a fianco della serva e le posò la testa sul grembo un po’ grasso e tiepido»⁵.

Il “servo” racconta la favola inquietante di un muflone che, in una notte di neve, affamato, viene accolto in casa da una giovane prossima alle nozze. Cosima resta rapita dalla storia; “col capo appoggiato al grembo della serva”, come in un sogno, vede i luoghi del racconto e i suoi protagonisti ma, soprattutto, è impressionata dal “mistero della favola” e dall’epilogo tanto inaspettato quanto sconcertante che, come esplicitato nel proseguo del testo, evoca: «il mito di una giustizia soprannaturale, l’eterna storia dell’errore, del castigo, del dolore umano»⁶.

Sono nient’altro che i temi ricorrenti e portanti della produzione deleddiana.

Significativamente la scrittrice li enuclea nella sua ultima grande prova letteraria e li fa riconoscere a se stessa bambina mentre ascolta nella cucina la voce del servo pastore.

La cucina è dunque anche il luogo della scoperta del mondo popolare sardo, fatto monti inospitali, di esseri misteriosi, di passioni fatali, di banditi e di santi, di tesori nascosti nei tronchi degli alberi.

In più occasioni Grazia Deledda ha riconosciuto l’origine della sua vocazione letteraria nella voce della natura e nei racconti popolari: «ho ascoltato i canti e le musiche tradizionali e le fiabe e i discorsi del popolo, e così si è formata la mia arte, come una canzone od un motivo che sgorga spontaneo dalle labbra di un poeta primitivo».

Come accennato, l’allestimento della casa museo ha avuto come straordinario copione le pagine di *Cosima*: oggetti, arredi e alimenti della cucina e della dispensa sono quelli elencati dalla scrittrice.

⁵ G. Deledda, *Cosima*, op. cit.

⁶ Ibid.

a place where shepherds or other seasonal help spent the night, sleeping on mats.

In one passage in the novel, during a “long and very cruel winter”, the house was surrounded by a full meter of snow: “The maid sat by the fireplace, already dozing, while the manservant remained at a distance [...] Cosima sat beside the maid and rested her head on the woman’s rather plump, warm lap”⁵.

The “manservant” tells the disturbing story of a hungry mouflon on a snowy night welcomed into her home by a young woman about to be married. Cosima is captivated by the yarn; with her head on the maid’s lap, as in a dream, she imagines the places in the story and its protagonists, but above all she is struck by the “mystery of the tale” and its unexpected, disconcerting ending, which as the text expresses it evokes: “the myth of supernatural justice, the eternal story of error, punishment and human sorrow”⁶.

These are none other than the recurring, structural themes of Deledda’s writing.

Significantly, she lists them in her last major work and shows us her childhood self in the moment of their recognition, as she listens to the voice of the hired shepherd in the kitchen.

So the kitchen is the place of discovery of the world of Sardinian lore, a world made of treacherous highlands, mysterious beings, fatal passions, bandits and saints, treasures hidden in tree trunks.

On many occasions Grazia Deledda indicated the source of her literary calling in nature and folk tales: “I have listened to the songs and the traditional music and the fables and the conversations of the people, and in this way my art evolved, like a song or a tune that emerges spontaneously from the lips of a primitive poet”.

As I have mentioned, the arrangement of the house-museum has been based on an extraordinary script, that of Cosima: objects,

⁵ G. Deledda, *Cosima*, op. cit.

⁶ Ibid.

Per quanto attiene agli alimenti bisogna mettere in evidenza che invece di riprodurli si è scelto di utilizzare cibi veri e diversi a seconda del periodo: dunque alimenti freschi che vengono sostituiti in relazione al variare delle stagioni e alle principali cadenze calendariali.

Ovviamente in questo modo ci siamo complicati la vita, ma abbiamo ottenuto due risultati: offrire al visitatore il profumo di questi alimenti, e coinvolgere gli abitanti del quartiere, specialmente quelli che, e sono ancora tanti, coltivano mandorleti, uliveti, vigne e frutteti.

In linea con una tradizione di scambio tuttora molto viva, il museo riceve i prodotti di stagione con i quali aggiorna una buona parte dell'allestimento della cucina e della dispensa, in particolare sostituendo gli alimenti più deperibili.

Così, nel periodo pasquale il tavolo della cucina reca alcuni dei pani e dolci, quali le formaggelle dolci o salate e i pani con l'uovo in guscio, tradizionalmente preparati per la Pasqua. Analogamente in altri momenti dell'anno si possono trovare varie tipologie dell'infinita serie di pani che accompagnano la quotidianità e le feste della Sardegna tradizionale. Al riguardo basti ricordare che l'Istituto Etnografico della Sardegna possiede oltre 450 pani di tipologie diverse.

La cucina della casa-museo è altresì il luogo nel quale si svolge una manifestazione a cadenza annuale dedicata ai bambini: la questua de Su Mortu Mortu.

A Nuoro, secondo una consuetudine citata dalla stessa Grazia Deledda, in occasione della Festa di Ognissanti e della Commemorazione dei defunti, i bambini, muniti di federe bianche, percorrevano le strade del proprio vicinato bussando di porta in porta per chiedere dolci e frutta secca pronunciando la frase rituale: «A no lu dazes su mortu mortu?», ossia «Ci date su mortu mortu?»

La tradizione, andata in disuso negli anni Sessanta, è stata ripresa

furnishings and foods, in the kitchen and pantry, are those listed by the writer.

Where the foods are concerned, it should be emphasized that instead of reproducing them we have decided to use real victuals, which change depending on the season: fresh foods that are replaced throughout the year, in keeping with the main phases of the calendar.

This clearly makes things more complicated, but it has enabled us to achieve two results: to offer visitors that aroma of these foodstuffs, and to involve the inhabitants of the neighborhood, especially those – and there are still many – who cultivate almonds, olives, grapes and other fruits.

In keeping with a tradition of barter that is still very much alive, the museum receives seasonal products with which to update much of the setting in the kitchen and the pantry, especially by replacing the most perishable items. Thus at Easter time the kitchen table features various types of bread and cakes, sweet or savory soft cheeses, and the traditional loaves of bread containing eggs still in their shells. Likewise, in other periods of the year visitors can see different examples of the infinite range of types of bread that accompany the everyday life and festivities of the Sardinian tradition. In this regard, we should remember that the Ethnographic Institute of Sardinia has documented over 450 different types of bread.

The kitchen of the house-museum is also the place where an annual event for children takes place: the *Questua de Su Mortu Mortu*. In Nuoro, in keeping with a tradition described by Grazia Deledda, during the Feast of All Saints and the commemoration of All Souls, children went from door to door in their neighborhoods with white pillowcases, asking for sweets and dried fruit with the ritual phrase: “*A no lu dazes su mortu mortu?*,” not unlike the Halloween chorus of “trick or treat”. Though this tradition faded away during the 1960s, it has been revived by the museum. For the occasion from 3000 to 4000 children arrived, receiving sweets and dried fruit in the kitchen,

dal Museo. Per l'occasione arrivano dai 3.000 ai 4.000 bambini che ricevono nella cucina dolci e frutta secca dentro un sacchetto che ricorda le federe bianche usate in passato.

Attraverso le scelte espositive dinamiche sopra delineate, la questua dei bambini, e, più recentemente, le diverse attività didattiche inerenti la panificazione, la cucina continua a essere il luogo più accogliente e vivo della casa-museo: forse Grazia/Cosima sarebbe felice di questa immutata peculiarità.

inside a bag similar to the white pillowcases used in the past.

Through the dynamic exhibition choices outlined above, the children's traditional enactment and more recently the various educational activities related to bread baking, the kitchen continues to be the most welcoming and lively location in the house-museum: perhaps Grazia/Cosima would have been pleased with this particular, immutable character.