



8 La Milano degli intellettuali scopre la cucina

Giorgio Bocca ha lavorato alla Gazzetta del Popolo, a L'Europeo e al Giorno. Da anni è inviato de la Repubblica e opinionista de L'Espresso. I suoi saggi su storia e attualità italiana hanno sempre avuto grande successo.

10 La storia della rivista nell'arco di settant'anni

Maria Paola Moroni Salvatori insegna francese in un Istituto Tecnico di Bologna. Storica della cucina, colleziona libri e riviste del settore.

24 Come è cambiato il mondo sulle nostre tavole

Gianni Mura scrive per la Repubblica, dove si occupa di sport e di eno gastronomia. Cura, insieme con la moglie Paola, una seguita rubrica su il Venerdì de la Repubblica nella quale propone ristoranti e vini di punta.

30 All'estero nostalgici comunque

Beppe Severgnini è stato corrispondente da Londra per quotidiani come il Giornale e la Voce. Oggi collabora con il Corriere della Sera e con The Economist. Ha pubblicato molti best-sellers presso Rizzoli.

32 Gli italiani e il vino: rapporti d'annata

Paolo della Rosa è imprenditore nel campo dell'elettronica. Grande appassionato di enologia, è collezionista di vini rari italiani e stranieri.

40 Il cammino dei ristoranti verso la qualità

Enzo Vizzari è direttore generale dell'Unione Industriale Biellese. E' nel comitato di curatori e supervisor della Guida dei ristoranti de L'Espresso. Scrive anche per il Corriere della Sera. E' un grande collezionista di vini.

48 Stasera usciamo a cena: gusti a confronto

Renato Mannheimer ha fondato e dirige l'Ispo, Istituto per gli studi sulla pubblica opinione ed è professore di Scienze Politiche all'Università di Genova. Collabora anche con il Corriere della Sera.

50 Le date della cucina dal '700 a oggi

Antonella Dedini dirige l'Interior Design Institute, una scuola di architettura d'interni e l'Ateneo Creativo, centro di grafica pubblicitaria.



Giorgio Bocca



Gianni Mura



Beppe Severgnini



Paolo della Rosa



Enzo Vizzari



Renato Mannheimer



Antonella Dedini

Le date della cucina dal '700 a oggi

Tre secoli di invenzioni e innovazioni: il modo di cucinare si è rivoluzionato. Oramai non è più obbligo femminile, ma piacere da condividere con famiglia e amici. Queste macchine hanno liberato la donna più di tante battaglie

1700 - L'invenzione del fornello a più fuochi, il *potager*, sviluppa nuovi procedimenti culinari. Inizia l'era moderna in cucina.

1820 - W. Flavel inventa una cucina chiusa a carbone che chiama Kitchener (cuciniere).

1838 - Philo Penfield Stewart brevetta un mobile in ghisa a più fuochi. Il "fornello Stewart" è la prima cucina economica, la più straordinaria innovazione introdotta dalla modernità nel mondo dell'alimentazione. Segna la fine della cucina in muratura.

1850 - Primo brevetto americano del fornello a gas. Ci vogliono altri cinquant'anni prima che le cucine a gas vengano adottate.

1865 - Primo brevetto americano di lavastoviglie: un apparecchio simile a quello di oggi. I piatti stanno fermi, mentre una turbina, mossa manualmente, li irroro con getti d'acqua scaldata su di un apposito fornello.

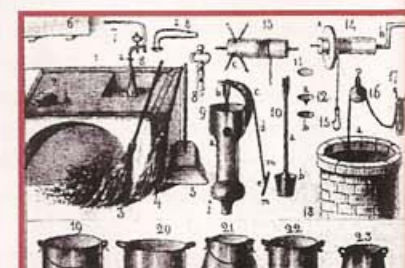
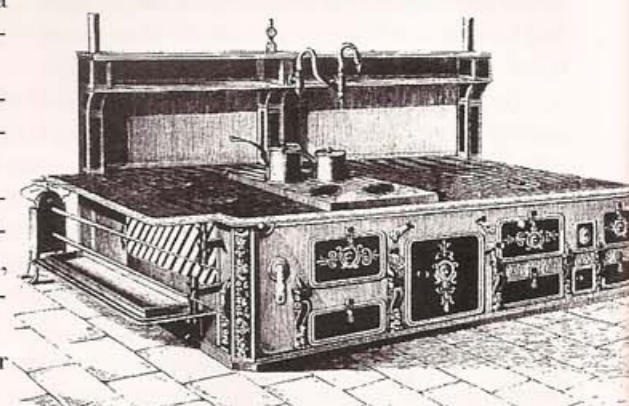
1868 - Brevetto di Caroline F. Fleming per una "lavatrice migliorata" in legno e ottone.

1869 - Catherine Beecher e Harriet Beecher Stowe si servono dello studio della cucina dei battelli a vapore per disegnare uno spazio disposto e arredato secondo norme atte a rendere più semplice e razionale l'attività di preparazione, cottura e conservazione delle vivande. Piani di lavoro continui e ribaltabili con varietà di cassetti, contenitori e scansie: la prima "cucina meccanismo" è nata.

1885 - Josephine Cochrone brevetta una nuova versione di lavastoviglie: pentole e vasellame sporchi vengono ordinati in un tamburo rotante a motore posto sopra un bollitore da cui zampilla acqua ad alta temperatura.

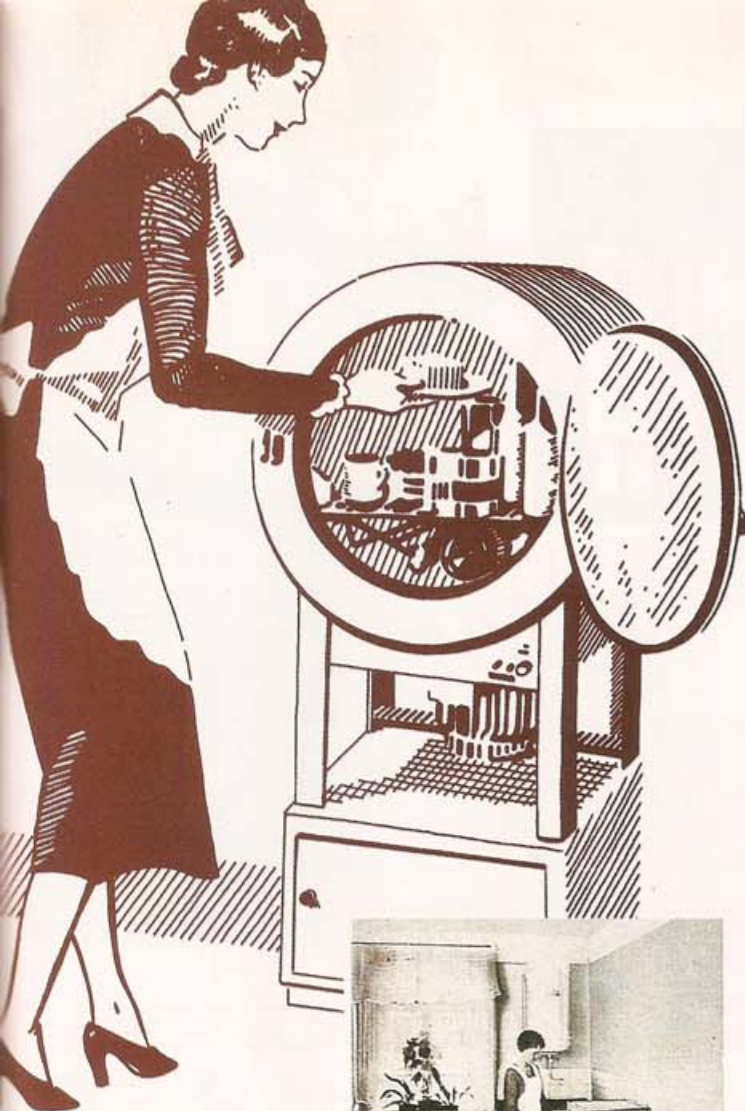
1890 - Evelyn Bell Crompton brevetta il primo forno elettrico della storia.

1890/1910 - L'introduzione del gas e dell'elettricità trasformano lo spazio e le attrezza-



LA CUCINA ITALIANA

Direttore responsabile Paola Ricas **Coordinatore** Allan Bay **Art Director** Anna Nadalig **Grafica e videoimpaginazione** Francesca Tedoldi **Ricerca iconografica** Patrizia Puricelli **Revisione testi** Franco Capacchione **Segreteria di redazione** Loredana Diana Laura Fugazza **Crediti fotografici:** Angelo Bellavia per tutte le foto tratte da "La Cucina Italiana" e da "Il Codice della Cucina Italiana". Anna Nadalig per le foto del servizio "Ecco come nasce il giornale" pag 88. Grazia Neri pag 11, pag 68 (Un americano a Roma), pag 70 (La Terrazza). Foto Movie pag 66 (Riso Amaro),



ture della cucina. Man mano si elettrificano ferri da stiro, macchine per cucire, bollitori, asciugacapelli, ventilatori, forni.

1898 - Brevetto olandese Van Berkel per una affettatrice meccanica.

1900 - La disponibilità di acqua corrente nelle case si diffonde sempre più.

1901 - Brevetto di Cecil Booth per il primo, fondamentale aspirapolvere.

1905 - Si diffondono le cucine a gas Triplex.

1905 - Invenzione della resistenza al nichelcromo, tutt'ora in uso in tutti i tostapane.

1907 - Presentati i brevetti per affila coltelli rotanti, orologi con automatismo studiato per versare acqua bollente nella tazza del tè all'ora stabilita, cavatappi.

1908 - Brevetto marcato Hoover per un aspirapolvere elettrico che prende il nome "Electric suction sweeper".

1908 - Brevetto presentato da A. J. Fischer della prima lavatrice elettrica.

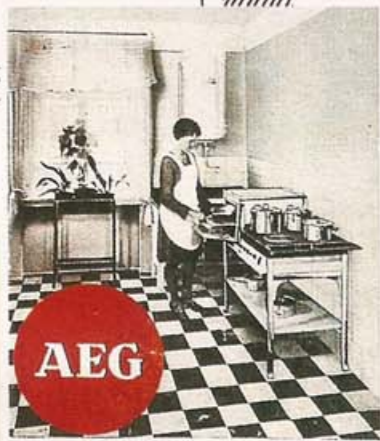
1909 - Il primo tostapane industriale si chiama D-12, produzione General Electric.

1910 - Brevetto del primo frigorifero la cui produzione è firmata Domelre.

1911 - Brevetto tedesco di Peter Behrens di un robot domestico elettrico per AEG.

1913 - Christine Frederick scrive il manuale "New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management". La casa è intesa come "azienda domestica": nascono studi e disegni

Antiche e vecchie testimonianze di come l'industria ha lavorato per migliorare spazi e attrezzature della cucina. Qui sopra, un'immagine tratta da "Coca-Cola - Un mondo da collezionare", Coca-Cola Italia



Apparecchi elettrici per applicazioni domestiche

ALLES APPETTLICH FRISCH AUS DEM



La cucina a gas vi sorprende, nutre, dà forza. GAS FIRE Mag. 111 Univ. è quanto di più perfezionato e più moderno si possa desiderare in cucina. Le misure di questa cucina sono: larghezza cm. 85, lunghezza cm. 46, altezza cm. 95. Essa è dotata di 3 fuochi a messa e pentole, coperti a fuoco e riscaldati, con rubinetti e bruciatori universali. Il forno è a regolazione termica con illuminazione e la restituzione di calore radiante. La sua griglia funzionalizza le parti di lavoro della massima rapidità. Leggera, pratica. Questo magnifico cucina, semplice in linea con l'attuale stile di vita è in vendita a L. 170.000. Lo GAS FIRE ha però un'eccezionale distribuzione di calore, per tutti i fuochi e per tutte le possibilità. Richiedete il catalogo illustrato nel miglior negozio.

GAS FIRE S.p.A. ERBA (COMO)



destinati allo svolgersi meno faticoso e più razionale dei processi lavorativi. Le sue proposte fanno presa in Europa.

1919 - Presentata la cucina elettrica "Modernette", produzione Belling.

1925 - Prima frusta elettrica da cucina.

1925 - Le cucine americane conoscono i primi enormi frigoriferi a compressione smaltati di bianco e muniti di piedini, "Frigidaire" della General Motor e "Frigerator" di General Electric. In Europa si parla ancora di ghiacciaia.

1926 - Nell'ambito del rinnovamento del design ispirato dalla Bauhaus, arriva la Frankfurter Kuke, "cucina minima", prodotta in serie e considerata la prima "cucina di massa". Nel 1930 ne erano state installate in Germania già 10.000!

1927 - Erna Mayer progetta la Munchener Kuke, cucina "alla portata di tutti".

1930 - Sviluppo dei laminati plastici che forniscono superfici igieniche e facili da pulire.

1930 - Elettrolux inventa i frigoriferi a gas.

1930 - Brevetto dell'aspirapolvere Vorwerk.

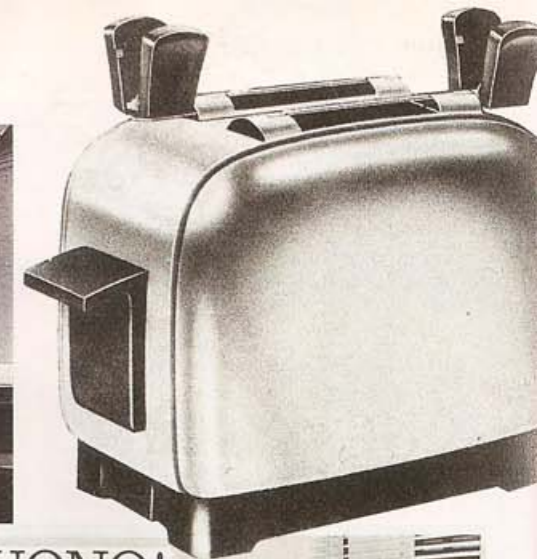
1934 - Congelatore Icebox Flatop disegnato da Henry Dreyfuss per General Electric.

1942 - Primi contenitori per vivande in materiale plastico prodotti da Tupperware.

1946 - Brevetto presentato da P. Spencer del primo forno a microonde. L'idea nasce da una barretta di cioccolata che si scioglie nella tasca dell'inventore mentre si sperimenta un tubo catodico detto "Magnetron".

1947 - Dispenser Dole Deluxe Coca-Cola creato dal designer americano Raymond Loewy. Diventa subito un oggetto di culto.

Anni '50 - Philco sdoppia refrigeratore e congelatore in due diverse macchine, ognuna dotata di un proprio compressore.



BUONO!

Il rito del caffè

Studiano danza classica e nella pausa, per mettersi "in forma", puntano insieme una bevanda classica: il caffè. Lo ha fatto una di loro e i complimenti che riceve non sono occasionali, sono ben meritati. Fare un buon espresso non è facile... ci vuole esperienza, cura e una buona caffettiera (una caffettiera ormai classica): moka express



l'ho fatto io con la

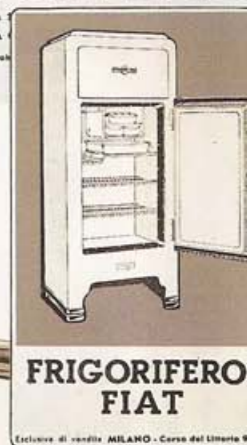
caffettiera MOKA EXPRESS

In vendita a lire: 1200 (da 1700 (da la caffettiera Moka



otto BIALETTI crusinallc

L'Italia ha dato un contributo importante, nel design. Fra gli esempi più significativi, le pentole Alessi (qui sotto, modello La Cintura di Orione) e Bialetti con la sua Moka (a destra, in una pubblicità d'epoca)



Esclusivo di vendita MILANO - Corso del Vittorino 9

Nuovi elettrodomestici, materiali inediti per rendere igienico un ambiente studiato da architetti: lo spazio cucina assume, negli anni, una sua precisa identità

Nuovo design per frigoriferi e attrezzature. 1958 - Primo fornello a incasso nel piano cucina Hot Point RN 301 della General Electric. 1960 - La Dupont brevetta il "Teflon" che renderà le pentole veramente antiaderenti. **Accanto, modello di frigo Rex e la prima pentola a pressione Lagostina. Sotto, ancora due frigoriferi:**



E in Italia... 1905 - L'azienda Pavoni immette sul mercato nazionale la sua prima macchina per il caffè espresso a carattere domestico. 1929 - Viene presentato il brevetto dello scaldabagno "Idroelettrotermico".

1930 - Cucina della "Casa Elettrica" di Figini e Pollini alla IV Triennale di Milano. La zona dei servizi viene progettata da Piero Bottoni a scopo dimostrativo delle possibilità di impiego di tutta una serie di elettrodomestici allora poco conosciuti, dal bollitore alla lavatrice, dal tostapane allo scaldavivande.

1930 - Alfonso Bialetti mette a punto il sistema della fusione in conchiglia dell'alluminio e realizza la prima caffettiera che utilizza questo sistema di fabbricazione. Mediante una strategia aziendale molto avanzata per i tempi, la produzione arriverà, nel 1954, a superare il milione di pezzi l'anno, soppiantando in tal modo la "napoletana" nelle cucine degli italiani.

1950 - Mito della "cucina americana": il blocco-cucina con la crescente introduzione dei grandi elettrodomestici (frigorifero, lavatrice, lavastoviglie). Diventa standard la profondità di 60 cm per l'arredo componibile: nascono i concetti di modularità e componibilità.



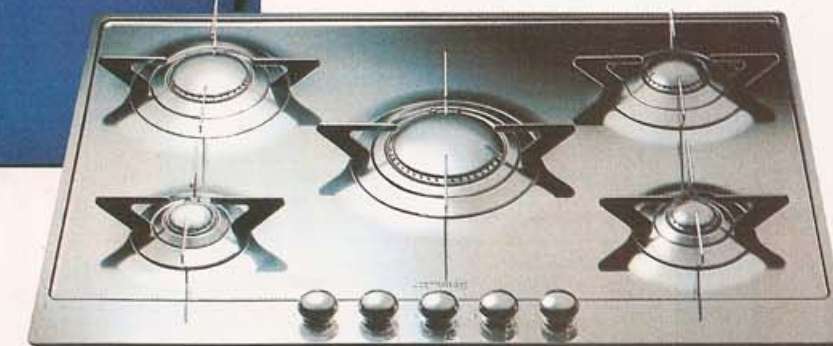
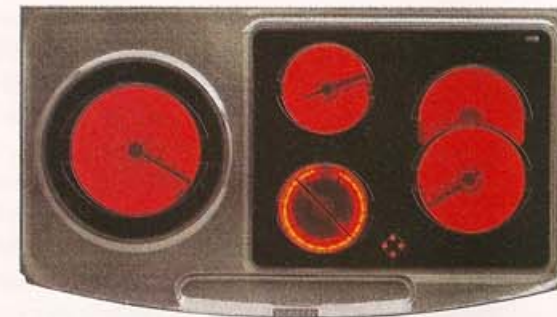
Il microprocessore ha conquistato la cucina: gli elettrodomestici diventano intelligenti. Ma il "tocco" del cuoco nessuna macchina potrà mai impararlo

1957 - Lazienda Rex produce la serie Unirex, su disegno di Gino Valle, che comprende cucine, frigoriferi e, ancora, lavatrici accostabili tra loro per dimensioni compatibili.

1960 - Lagostina fa diventare popolare la pentola a pressione.

1963 - "Cucina trasportabile" di Joe Colombo: la "Mini-kitchenbox Block", come viene chiamata, ha una grandezza di circa mezzo metro cubo e comprende frigorifero, fornello elettrico, cassetti e attrezzature per un ménage di sei persone.

1968 - Makio Hasuike disegna per Ariston Merloni una cucina composta da frigorifero, lavello, lavastoviglie e fornello, compattati da un piano continuo in acciaio inox che ne rappresenta la più grande innovazione.



Il Futuro è già nato

Anni '80 - Il microprocessore entra in cucina. Gli elettrodomestici incominciano a dialogare fra di loro. I tradizionali robot diventano "food processor". La casa può essere completamente gestita da un computer.

Si diffondono il forno a vapore e la cottura sottovuoto. L'apparecchio elettronico che sigilla i sacchetti di plastica, l'ovomotore che centrifuga l'uovo nel guscio, il rubinetto ottico-elettronico: la famiglia degli elettrodomestici esplose. Nasce il problema del rispetto ambientale: arriva il frigorifero senza freon (refrigerante della categoria "cfc", responsabile del degrado dello strato di ozono nell'atmosfera). La lavastoviglie consuma sempre meno energia ed acqua. La lavastoviglie ad ultrasuoni riduce ulterior-

mente il consumo energetico. **Anni '90** - Il telecomando diventa prassi: si possono accendere riscaldamento e boiler prima di partire per il week end.

La macchina Coban "L'intelligenza" degli elettrodomestici cresce senza sosta. Il frigorifero ci informa se c'è qualche problema. Il freezer riconosce i prodotti posti al suo interno e indica quanti sono, dove si trovano e quando stanno per scadere.

Gli elettrodomestici diventano fai-da-te e conducono autonomamente la gestione domestica: se la biancheria è poco sporca, la lavatrice decide da sola di eliminare un lavaggio.

Inserendo una scheda in un forno, questa dà gli ordini di cottura di un ingrediente o di un piatto. La rivoluzione in cucina sembra aver completato il suo corso eliminando quello che sembrava ineliminabile e che rappresentava il fattore umano: il cuoco.

Antonella Dedini