

Dallo spazio cucina liquido alla cucina condivisa: nuovi scenari per un modello abitativo efficiente, sostenibile e inclusivo

Alessandra Rinaldi

Le trasformazioni attuali in tema di tendenze socio-culturali, stili di vita ed esigenze, dovuti all'emergere di nuovi profili d'utenza e tipologie di abitazione, stanno aprendo nuove visioni e opportunità di innovazione nell'ambito dell'abitare contemporaneo. In particolare si riscontra che la popolazione urbana europea è sempre più multiculturale e sta progressivamente invecchiando, che si sono accentuati i divari economici, e soprattutto che le aree metropolitane consumano un'eccessiva quantità di risorse. Importante è anche il cambiamento dei nuclei familiari tradizionali a favore di nuovi modelli, avvenuto negli ultimi decenni: aumentano le famiglie monocomponente, indipendentemente dall'età, si diversificano le tipologie familiari, si moltiplicano quelle allargate, ma si trovano anche coppie che vivono ognuno a casa dei genitori fino a tarda età e nuove forme di convivenza tra "estranei". Per non parlare della maggiore mobilità e del nomadismo, richiesti oggi nel lavoro e nell'abitare; sempre maggiore è il numero di chi lavora fuori dalla città dove risiede o deve spostarsi assiduamente, utilizzando case piccole cinque giorni su sette, e torna a casa il weekend per ritrovare famiglia e relazioni sociali.

Per quanto riguarda la casa, nelle grandi città le unità abitative sono sempre più spesso di piccole dimensioni. Destruutturazione e flessibilità sono le caratteristiche che emergono dalla domanda di mercato, in particolare quella più giovane: da un lato il superamento dei classici schemi distributivi e della distinzione pubblico-privato, dall'altro la possibilità di riconvertire con facilità le destinazioni d'uso degli spazi o di farli diventare polifunzionali, a seconda dei periodi di vita dell'abitante o delle attività che vi vengono svolte. Una parte della popolazione urbana preme per poter utilizzare gli spazi pubblici e comuni in forme innovative, che possano fornire risposte alle necessità socio-abitative emergenti, al bisogno di pratiche collettive votate all'integrazione, al sostegno e alla sostenibilità.

In questo scenario stiamo assistendo al progressivo passaggio dal consumo conviviale al consumo condiviso: dopo la mobilità, con i car sharing e i bike sharing, dopo lo spazio lavorativo, con i co-working e i fablab, l'economia della condivisione travolge anche il modo di preparare e consumare il cibo. La generazione del nuovo millennio sta rendendo chiaro che non vuole abitare un mondo impoverito di valore e che vuole possedere di meno ed essere più connessa con gli altri, puntando così a ottimizzare risorse economiche ed energetiche e a rafforzare i legami sociali e comunitari.

Da un lato nello spazio privato la preparazione del pasto vede alternarsi alla quotidianità, più fast/individuale e ristretta, la preparazione più lunga, articolata e "ingombrante" delle occasioni conviviali in aumento, anche se meno formali rispetto al passato. Tale tendenza aumenta le aspettative in termini di polifunzionalità dell'ambiente cucina, divenuto sempre più ibrido, che tende ad unirsi con la zona living. Lo spazio cucina diventa anch'esso

“liquido”, ovvero caratterizzato da grande adattabilità e facilità di smontaggio del sistema, da flessibilità e versatilità per adattarsi a esigenze mutevoli nell’arco della giornata e della settimana, da ampie possibilità di personalizzazione e in generale da un miglioramento dell’usabilità di accessori e componenti.

Parallelamente nello spazio urbano si moltiplicano esperienze di partecipazione e di condivisione, si diffondono nuove pratiche sociali che trasformano la preparazione e il consumo degli alimenti, dal momento della riunione della famiglia a quello d’incontro e conoscenza del vicinato. Dalle singole unità abitative quindi agli spazi urbani: cucine collettive, garden cooking, solar cooking, orti urbani e pratiche come il co-housing e i giardini condivisi.

Le tendenze e i cambiamenti emergenti, relativi allo stile di vita della popolazione urbana, descritti, cominciano a trovare risposte nell’ambito dell’interior design, dello urban design e del design dei servizi, a partire da progetti di ricerca sperimentale applicata.

Il progetto Kitchen 4.0, sviluppato come tesi di Laurea Magistrale in Design, propone uno scenario innovativo del modo di preparare e consumare cibo. Partendo da un approccio metodologico proprio dell’Ergonomia per il Design, nelle sue componenti più tradizionali degli Human Factors, rivolti allo studio e alla valutazione delle caratteristiche e delle capacità umane, e nelle sue componenti più recenti proprie dello User-Centred Design, mirato al benessere dell’Uomo e dell’Ambiente, nasce l’idea di Kitchen 4.0, un servizio di Kitchen sharing, che offre la possibilità di condividere l’atto del cucinare in spazi comuni, lontani dall’ambiente domestico. Il progetto si basa sulla convinzione che cucinare in presenza di altre persone, espone l’individuo a possibili relazioni sociali, e quindi a possibili supporti sociali, favorisce il benessere dell’individuo, riduce notevolmente costi e consumi energetici in ambito domestico e quindi pro-capite, a favore di una gestione centralizzata con caratteristiche performanti sia dal punto di vista delle possibilità di scelta dei prodotti, che dell’educazione alimentare. Prenotare, cucinare condividendo e consumare i cibi preparati sono i tre passaggi fondamentali del servizio.

Riferimenti bibliografici

Baumann Z., *Modernità liquida*, Laterza, Milano, 2011

Jordan P.W., *Designing Pleasurable Products: an Introduction to the New Human Factors*, Taylor & Francis, 2000

Lupacchini Andrea, *Ergonomia e design*, Carocci, Roma, 2008

Manzini E., Vezzoli C., *Lo sviluppo di prodotti sostenibili*, Maggioli, Rimini 2004

Norman D., *Vivere la complessità*, Pearson, Milano 2011

Rinaldi A., *Ecologia ed Ergonomia in cucina: innovazione tecnologica e d’uso dell’ambiente cucina e dei suoi accessori*, Alinea Editrice, Firenze, 2012

Rizzo F., *Strategie di co-design. Teorie, metodi e strumenti per progettare con gli utenti*, Franco Angeli, Milano, 2009

Didascalia immagine

Kitchen 4.0: Servizio di kitchen sharing. Tesi Magistrale in Design, Università degli Studi di Firenze, progetto di Daniele Busciantella Ricci