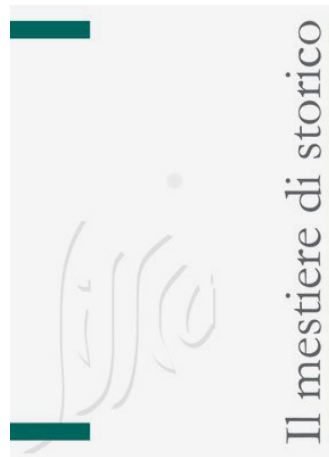


Zitierhinweis

Asquer, Enrica: review of: Imma Forino, *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*, Torino: Giulio Einaudi editore, 2019, in: *Il Mestiere di Storico*, 2020, 1, p. 196, <https://recensio-stag.lorax.syslab.com/r/f3456ef87cf6445c9ce451eb65dffd67>



copyright

Dieser Beitrag kann vom Nutzer zu eigenen nicht-kommerziellen Zwecken heruntergeladen und/oder ausgedruckt werden. Darüber hinausgehende Nutzungen sind ohne weitere Genehmigung der Rechteinhaber nur im Rahmen der gesetzlichen Schrankenbestimmungen (§§ 44a-63a UrhG) zulässig.

Imma Forino, *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*, Torino, Einaudi, 456 pp., € 36,00

Docente al Politecnico di Milano, l'a. si occupa da anni di teoria e storia dell'architettura degli interni, con una particolare predilezione per l'interdisciplinarietà e una spiccata curiosità per i più ampi contesti socio-culturali all'interno dei quali si colloca, nel tempo, l'attività di architetti e designers. Ne dà prova anche in questo corposo volume di sintesi, che si propone di tracciare l'evoluzione storica dello spazio cucina e, in particolare, la «storia del suo progetto in area occidentale» (p. XXV), dalle origini ai giorni nostri. Cuore pulsante dell'abitazione, la cucina viene messa in connessione con i modi di abitare, la stratificazione sociale, le dinamiche familiari e di genere, così come con la storia dell'alimentazione e della cultura gastronomica, che muovono a loro volta un'ampia congerie di attività economiche e culturali: dalla progettazione, produzione e commercializzazione di utensili e strumenti tecnologici per la conservazione e preparazione dei cibi, alla vivace produzione editoriale di ricettari, riviste, rubriche, manuali dedicati all'arte del mangiar bene e, molto spesso, del ben condurre la casa.

Il testo è organizzato in cinque capitoli, ciascuno dei quali illustra una fase dominata da un più o meno preciso «paradigma culturale». Di qui il sottotitolo del volume, che richiama il concetto di «storia culturale» senza però riferirsi con ciò a un approccio ispirato dal *cultural turn*. Il testo privilegia piuttosto un impianto storicista. Dopo un grande affresco sugli «ambienti tradizionali», che spazia dalle prime strutture abitative dell'area mediterranea, raccolte intorno al focolare, tra IV e III millennio a.C., alle cucine dei palazzi aristocratici del XVIII secolo, vere e proprie aree di servizio destinate alla servitù, il volume si sofferma in modo particolare sullo snodo ottocentesco. La cultura borghese anima una trasformazione profonda dell'intero modo di concepire l'abitare: le preoccupazioni per l'igiene e la privacy, saldate alle dinamiche della distinzione sociale, determinano una progressiva specializzazione dei vari ambienti dello spazio domestico, sollecitato ad articolarsi secondo chiare gerarchie sociali e di genere. Nasce in questa temperie l'economia domestica che, in sinergia con i progressi della tecnica e una decisa femminilizzazione della funzione culinaria, veicola la modernizzazione dello spazio cucina. È un processo cruciale ancorché ambivalente dal punto di vista di genere, che si approfondisce nei primi decenni del XX secolo, con il vivace dibattito sull'applicazione dello Scientific Management al lavoro domestico e l'elaborazione della cucina-laboratorio. Ad essa si contrapporrà, nel secondo dopoguerra, la *living kitchen* americana, tecnologicamente avanzata ma ripensata come centro sociale della vita domestica. Il passaggio successivo, contemporaneo, sembra essere quello della cucina «spazio pubblico», luogo conviviale e, insieme, dimostrativo.

Nel complesso, dal punto di vista strettamente storiografico, il volume si presenta come una sintesi interessante, soprattutto quando restituisce con più cura le fonti.

Enrica Asquer