

Exposición en Archivio del '900, Museo de arte contemporáneo de Trento y Rovereto.

Del 26 de agosto de 2022 hasta el 30 marzo de 2023.

## BREVE HISTORIA DE LA COCINA ITALIANA EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XX

Juan Agustín Mancebo Roca\*  
Universidad de Castilla-La Mancha

El *Archivio del '900* del Mart de Trento y Rovereto contiene más de ochenta fondos documentales subdivididos en tres grandes grupos: el de los artistas; el de los arquitectos y el dedicado a la crítica y a otras disciplinas. Gabriella Belli, primera directora del Mart e impulsora de la adquisición de parte de sus fondos más relevantes, consideraba que el *Archivio* era el corazón del museo, por lo que la mayoría de las muestras que se han realizado en sus sedes, tanto en la diseñada por Mario Botta (1943-) y Giulio Andreoli (1951-2019), como en la *Casa d'Arte Futurista Depero*, provienen de sus archivos.

“Piccola storia di cucine tra primo e secondo dopoguerra” es una exposición dedicada a la cocina italiana entre las dos posguerras y está realizada exclusivamente a partir de materiales de su archivo. La exposición compone un breve pero sugerente ensayo sobre la transformación de la cocina que estuvo condicionada por lo popular, la tecnología y el uso de nuevos materiales, elementos determinantes en el trabajo de arquitectos, artistas y diseñadores que proyectaron un nuevo hábitat doméstico en un proceso de rediseño y adaptación que constituye una parte esencial de la arquitectura de la primera mitad del siglo XX.

La tesis de la muestra asume la centralidad de la cocina en el espacio del hogar desde mediados de los años veinte hasta la mitad de la década de los cincuenta del pasado siglo, incidiendo en los cambios que tuvo tanto en su concepto como en su función y su forma. En este sentido, es necesario apuntar que el debate sobre la cocina contemporánea partía de una serie de propuestas sobre la trascendencia de lo doméstico desde mediados del siglo XIX que asumían la centralidad del trabajo femenino y su nuclearización en la cocina. De este modo, la esfera de la mujer quedaba restringida al ámbito privado, mientras que la del varón era exterior y, por tanto, pública. Por otra parte, la concepción de la cocina estaba determinada por las teorías del productivismo capitalista de Frederick Winslow Taylor (1856-1915) que buscaba la

optimización y eficiencia en la gestión del tiempo implementada, en este caso, al trabajo doméstico.

Organizada por Paola Pettenella, la exposición está dividida en cinco ejes temáticos en los que se recogen materiales de Luciano Baldessari (1896-1982), Carlo Belli (1903-1991), Gaetano Ciocca (1882-1966), Fortunato Depero (1892-1960), Luigi Figini (1903-1984)-Gino Pollini (1903-1991), Adalberto Libera (1903-1963), Francesco Mansutti (1899-1969), Gino Miozzo (1898-1969), Angiolo Mazzoni (1894-1979), Michelangelo Perghem-Gelmi (1911-1992), Alfredo Rocco (1875-1935), Armando Ronca (1901-1970) y Ettore Sottsass sr. (1892-1955).

La primera sección, “Cucina tradizionale e cucina economica”, se centra en una serie de intervenciones de mobiliario de Ettore Sottsass basadas en el mueble popular del norte de Italia que se expusieron en la *Mostra internazionale di arti decorative* de Monza en 1923 y, posteriormente, en *La cucina nella casa economica*, celebrada en Venecia en 1927. El arquitecto simplificó e hizo funcional el concepto de la cocina tradicional vinculándola a familias que no podían permitirse tener un servicio doméstico. Su diseño, por otra parte, estaba relacionado con la eficiencia de los recursos, puesto que su área se convertía en un lugar de reunión familiar que optimizaba el trabajo del ama de casa, así como el flujo de calor en los meses de invierno. Como señala Pettenella, el gas y la electricidad tenían en ese periodo escasa distribución en Italia, por lo que las cocinas centralizaban su diseño en los hornos de carbón y leña. Esta sección se inicia con la voz “cocina” descrita por P. Marconi en la enciclopedia Treccani de 1931 y expone proyectos del citado Sottsass, el crítico de arquitectura Roberto Papini (1883-1957), Domenico Guadagnini y Gaetano Ciocca.

“Cucina e modernità” estructura el segundo conjunto en el que los arquitectos italianos acusan la recepción de los avances provenientes del norte de Europa desde la Secesión vienesa al Weissenhof de Stuttgart. En Europa, la teoría del trabajo doméstico fue uno de los debates que adquirió protagonismo tras la Gran Guerra por la influencia devenida de los procesos de industrialización norteamericanos. Estos postulados tuvieron especial relevancia en Alemania donde se difundió el taylorismo para mejorar la economía doméstica con la traducción en 1921 de *The new housekeeping: efficiency studies in home management* de la economista doméstica Christine Frederick (1883-1970) que abogaba por la transformación de la cocina en un espacio productivo. Influidos por esa tendencia, para Gino Pollini y Ettore Sottsass, la cocina se convierte en un hábitat funcional organizado que se caracteriza por colores claros y mobiliario artesanal destinado a la organización y mejora del trabajo. En esta parte se recogen los proyectos de las cocinas privadas de ambos arquitectos en Turín y Milán, así como los trabajos para la *Casa Elettrica* patrocinada por Edison para la *IV Esposizione Internazionale di Monza* de 1930. En este sentido, la propia *Esposizione* pasa de bienal a trienal y desaparecen los elementos regionales para fomentar una producción moderna. Se reseñan asimismo la muestra de electrodomésticos exentos que Gino Pollini había expuesto en Bolzano en 1929 y la integración del electrodoméstico en la decoración de Piero Bottoni (1903-1973) que creó

un “armario esquinero giratorio para la vajilla” y un “escurreplatos” entre otros (fig. 1).

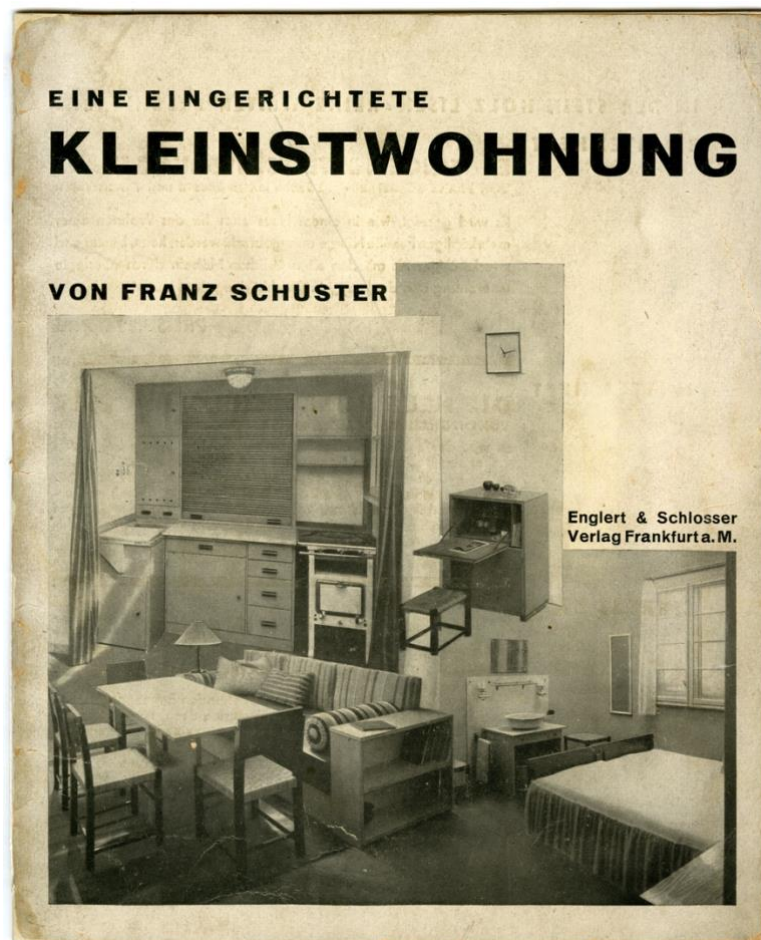


Fig. 1. Franz Schuster, *Eine eingerichtete Kleinstwohnung*, Engert und Schosser, Frankfurt am Main (1927). Archivio del '900. Mart de Trento y Rovereto.

La mujer es la protagonista de la siguiente sección “Addete ai lavori”. En cierto sentido, las referencias de la época cosifican su figura como la parte esencial de esa “cadena de montaje” entre la cocina y las relaciones de espacio y vida. El ama de casa, que recibía escasa o ninguna ayuda por parte del resto de la familia en las tareas domésticas, se convierte en la heroína de los espacios publicitarios que centralizaban su rol como gestora de los vínculos domésticos en los que aparece permanentemente sonriente y feliz gracias a los diseños y a los múltiples elementos y accesorios que facilitaban ese rol organizativo. Entre los proyectos destacan *La Casa della Madre e del Bambino dell’OMNI di Brescia* de Luciano Baldessari o la cocina de *Casa Figini al Villaggio dei giornalisti* de Milán de Luigi Figini (1896-1982) que fueron proyectadas a finales de los años treinta.

El apartado “Cucine di Comunità” se inicia con una serie de bocetos de Fortunato Depero comisionados por la *Società Nazionale Gazometri* para difundir el uso del gas en 1934. Los dibujos del Depero, preocupado por las formas publicitarias como nuevo modelo artístico, relatan el cambio de paradigma en las cocinas, ya que se desliza de las formas clásicas asociadas

al carbón a los modelos de gas y electricidad que, por otra parte, ofrecían posibilidades distintas en el proceso y cocinado de la comida. Del mismo modo, la muestra presta atención a los espacios de las cocinas comunitarias de escuelas o espacios vacacionales que ofrecían soluciones adaptadas en las que destaca la especificidad del mobiliario y la optimización espacial como ejemplifican, entre otras, las cocinas de la *Colonia marina Rosa Maltoni Mussolini* en Calambrone, edificio diseñado con reminiscencias metafísicas y estilo racionalista por el arquitecto Angiolo Mazzoni (fig. 2).

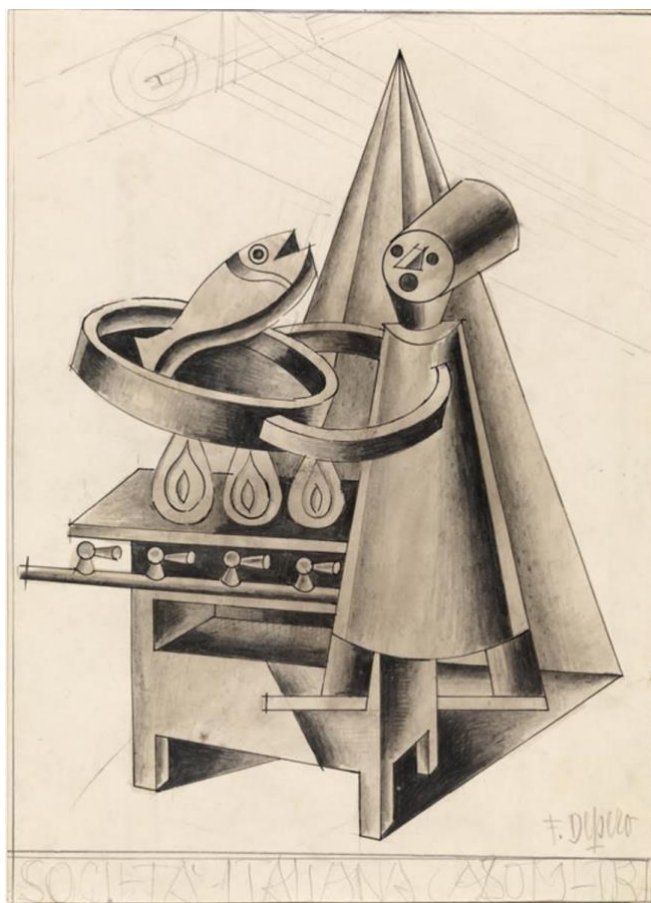


Fig. 2. Fortunato Depero. Boceto para la *Società Nazionale Gazometri* (1934). Archivio del '900. Mart de Trento y Rovereto.

Tras la Segunda Guerra Mundial, se establecen nuevos modelos de cocinas basados en el desarrollo modular con el objetivo de producirlas en serie. La cocina pasa de ser una intervención de arquitectos a la implicación de los *designers* como apuntó lucidamente la teoría de la segunda era de la máquina de Reyner Banham (1922-1988). El modelo de influencia del norte de Europa cedió paso al de los Estados Unidos y sus “cocinas americanas” que incluían electrodomésticos y mobiliario concebido a partir de materiales que reivindicaban el bienestar y confort familiar. Gio Ponti (1891-1979) asumirá el carácter italiano de las cocinas a partir del uso del color en *Ducotone suggerisce nuove idee* de mediados de los cincuenta. También se estudia el modelo particular de cocina en los apartamentos vacacionales como el *Eurotel* de Armando Ronca (1901-1970).

“Piccola storia di cucine tra primo e secondo dopoguerra” explora la transformación de la cocina italiana durante la primera mitad del siglo XX a través de los proyectos de los fondos del *Archivio del '900*. Como la mayoría de esos artistas y arquitectos trabajaron o estuvieron vinculados al norte de Italia, se ponen de manifiesto las relaciones que establecieron, en primer lugar, con su contexto cultural, ya que los primeros estudios estuvieron influidos por la arquitectura de interiores y el mobiliario popular y, en segundo lugar, por las tendencias centroeuropeas. Asimismo, manifiesta una serie de influencias que ya se pusieron de manifiesto en la muestra *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*, comisariada por Juliet Kinchin y Aidan O'Connor en el MoMa en 2011, es decir, la cocina como elemento nuclear en el espacio doméstico que evolucionó a través de la arquitectura y el diseño para transformar la vida de la gente. Del mismo modo, la muestra del *Archivio del '900* relata la influencia del taylorismo en la fundamentación de la misma y señala el protagonismo de la figura femenina de un mundo que reflejaba unas condiciones sociales y laborales que afortunadamente están ligadas al pasado.

Fecha de recepción: 24 de noviembre de 2022

Fecha de revisión: 9 de enero de 2023

Fecha de aceptación: 13 de enero de 2023