

THE FUTURE KITCHEN

La cucina che verrà

Alberto Minotti talks about his galley concept and solutions that will prove revolutionary for yachts

Alberto Minotti racconta la sua idea di cucina e lancia soluzioni rivoluzionarie per gli yacht

by Gaia Grassi
photo Giovanni Malgarini

“Could we stop a minute, please? I’d like to take a shot of that shape by the road. Can you see how clean the line is? It’s given me an idea...”. Thus began our meeting with Alberto Minotti as we made our way into the courtyard of the Fabbrica del Vapore in Milan. We quickly realised that this was typical Minotti because the artistic director of the Asso Group, to minotticucine and Maistri belong, is constantly assaulted by ideas. The minotticucine range is, of course, famous for its block-like stone kitchens which are the product of Minotti’s own unique style. “I like to call it Mediterranean minimalism,” he explains. “Everything we produce can be traced back to pure, warm forms: we never go for cold stone. We use stone with warm colours that look good in a home and lend it warmth.” This creates visual silence: the more ornamentation is removed from a home’s interior, the more space is created for the people that live in it. When devoid of ornamentation, design produces a visual silence that in turn generates sense of peaceful quiet. A formal purity that induces visual relaxation as well as everything else – we are normally constantly bombarded with colours, styles and fashions because as Minotti observes: “Our eyes need peace too.” Hence minotticucine kitchens are monochrome and, if at all possible, single material with stone as the first choice. “The single colour approach allows people that come in contact with the kitchen to let their own subjectivity run free, using a different colour for an

«Fermiamoci un attimo, per favore. Voglio fotografare quella forma per strada. Vede che linea pulita ha? Mi è venuta un’idea». Così è iniziato il nostro incontro con Alberto Minotti, passeggiando nel cortile della Fabbrica del Vapore a Milano. E proprio così abbiamo scoperto – è lui, un vulcano di idee, alla direzione artistica del Gruppo Asso, di cui fanno parte minotticucine e Maistri. Un processo creativo essenziale, il suo, che si traduce in tutta la produzione di minotticucine – famosa per le cucine monoblocco in pietra – e che si può riassumere in due parole chiave: minimalismo mediterraneo e silenzio visivo. «Non amo parlare di minimalismo tout court, ma di minimalismo mediterraneo», precisa Alberto Minotti. «Tutto ciò che realizziamo è riconducibile a forme pure e calde: non scegliamo mai pietre fredde, ma pietre dalle tonalità calde che stiano bene in una casa e diano calore». A questo concetto si lega quello di silenzio visivo: più si tolgono ornamenti all’interno di una casa più si lascia spazio alle persone. Il design, attraverso l’assenza di ornamento, fornisce un silenzio visivo che si traduce in quiete. Una pulizia formale in cui ci si rilassa anche visivamente, perché siamo bombardati da colori, stili, mode che si sommano gli uni agli altri: ci vuole pace anche per gli occhi». Per questo motivo le minotticucine sono monocromatiche e preferibilmente monomateriche: la pietra è senz’altro la materia “preferita”, ma a volte è abbinata anche ad altri materiali, purché siano nelle stesse tonalità. «L’importante è mantene-



accessory that can be moved, transformed or replaced. The container, however, has to remain neutral and then people can infuse it with their own personality.” A minotticucine kitchen will be as perfectly at home aboard a megayacht as in a domestic setting, even if made from a seemingly heavy material like marble. “Man has been working with stone for millennia and today we use high-tech machines that allow us to cut it to thicknesses of just 4 mm so it’s a lot lighter.” The whole concept of the galley has evolved aboard megayachts too: initially they were considered service areas but now they are increasing including a table for informal family meals with owners often wanting to cook themselves too. “This change introduced a much more focused aesthetic and attention to that space than was previously the case,” continues the art director. “Thanks to how fast and globalised communication has become, this minimalist kitchen concept is now catching on in nations that previous would have demanded a more sumptuous style. They are getting the spirit of subtraction and letting go of the urge to be opulent through ornamentation. A page is being turned at last. So people are saying no to everything on show and yes to monoblock kitchens that still have all the essentials but in hideaway form.” Uniformity goes hand in glove with coherency, formal and otherwise. Alberto Minotti uses different types of materials but only for purposes that suit them. “I like using what nature gives us and turning it into a material like stone, leather and metal but I don’t think you can imitate nature. You mustn’t recreate the effect of one material using another. You have to allow the true nature of each material to emerge and not bend it to other ends. To get a result that will stand the test of time, you

re uniformità di colore: il monocoloro è al servizio dell’essere umano, che in questo modo, può far risaltare la propria soggettività, affidandola al colore diverso di un accessorio che può essere spostato, trasformato o sostituito. Il contenitore deve rimanere neutro e l’uomo ci mette la propria personalità». Una minotticucine è perfetta in casa come su un megayacht, anche quando è realizzata con un materiale apparentemente pesante come il marmo. «L’uomo lavora la pietra da millenni e oggi si utilizzano macchinari tecnologici che permettono di ottenere un materiale alleggerito che riduce la pietra fino a quattro millimetri di spessore. Inoltre sui megayacht il concetto di cucina si è evoluto: prima era considerata una zona di servizio; oggi invece ospita sempre più spesso un tavolo per i pasti informali della famiglia e capita che l’armatore voglia cucinare di persona. «Questo cambiamento ha portato a bordo un’estetica e una cura per questo ambiente maggiori rispetto al passato», prosegue l’art director. «E grazie alla velocità e alla globalizzazione della comunicazione, questo concetto di cucina minimal ormai è ricercata anche in quei Paesi che prima richiedevano uno stile ridondante e che ora invece iniziano ad apprezzare lo spirito di sottrazione, abbandonando l’urgenza di dover per forza ostentare l’opulenza attraverso l’ornamento. Si sta voltando pagina, finalmente: quindi, non più tutto a vista e sì a cucine monoblocco che contengano ogni cosa necessaria, realizzata a scomparsa». E l’uniformità va di pari passo con la coerenza, formale e non solo. Ad Alberto Minotti piace utilizzare diversi tipi di materie, ma sempre nel rispetto della finalità per cui sono nate. «Apprezzo molto usare ciò che ci dona la natura e trasformarlo in materiale come la pietra, il legno, il cuoio e il metallo, ma sono dell’idea che la na-

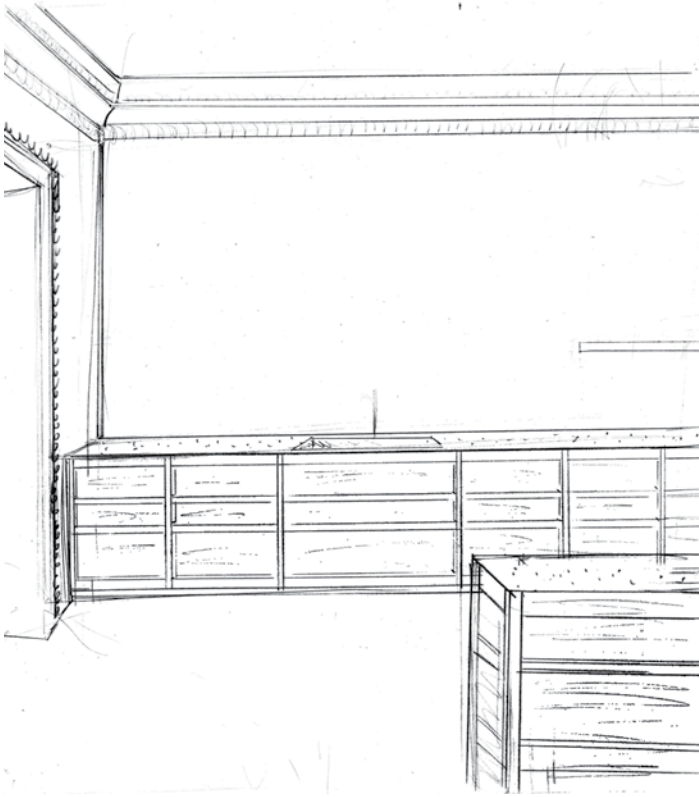
Below and right, minotticucine’s Terra kitchen. Opposite page, the Incline monoblock model.

Sotto e a destra la cucina Terra di minotticucine. Pagina a fianco, il modello monoblocco Incline.



A monochrome approach
as a service to
humankind and serenity

Il monocromatismo è
al servizio dell'essere
umano e della sua serenità



Hanami is a kitchen
inspired by Japanese
minimalism and the
legendary shoji screens

Hanami è la cucina
ispirata al minimalismo
giapponese e alle sue
famous pareti shoji





sometimes have to go back hundreds of years. If you want to create a product that will still look contemporary in 30 years' time, how better than to choose a material that was already around 500 years ago?"

So what does the future hold? What is Minotti's own dream kitchen? "I would like a kitchen that isn't there. I'd be intrigued to custom-design it for a yacht as they fascinate me greatly. Designing a galley that pops out when it's needed and then disappears when free space is required, would be fascinating. You might put a slab in the middle of the saloon floor and when you hit a button, a parallelepiped would pop up and become a kitchen. Then once you'd finished with it, it would slide back down into the floor. Or it could come down from above or out from a wall. Equally, it could be set up on a raft-tender so that you could cook and eat in a small group with all the privacy you needed but still connected to the main yacht. In that instance, the kitchen unit would have to be made from anodised aluminium to avoid problems with salt, sea and humidity. Or I'd invent a new material. But I'd need an enlightened owner or yard looking for a very exclusive minotticucine galley, a total once-off solution, as unique as a work of art."

Sounds like a gauntlet being thrown down to us. Any takers out there?

tura non vada imitata, che non si debba ricreare l'effetto di una materia su un'altra materia. Bisogna che di ogni materiale esca la vera "natura" e non piegarlo ad altri fini. Inoltre, per ottenere un risultato che duri nel tempo e che bypassi le mode, a volte è necessario andare indietro di centinaia di anni: del resto, se si vuole creare un prodotto che sia ancora attuale tra 30 anni, che cosa si potrebbe scegliere di meglio di un materiale che esisteva già 500 anni fa».

Per quanto riguarda il futuro? Qual è il suo sogno di cucina? «Vorrei una cucina che non c'è. Magari pensarla ad hoc proprio per uno yacht, che è un oggetto che mi affascina molto. Mi intrigherebbe provare a disegnare una cucina che salti fuori quando ve n'è bisogno e che scompaia quando invece serve spazio libero. Si potrebbe posizionare in mezzo al pavimento del salone una piastra che sorprenda da cui, schiacciando un pulsante, vedere spuntare un parallelepipedo che sale e diventa cucina. Oppure potrebbe venire dall'alto, tipo un deus ex machina, o uscire dalla parete o ancora essere allestita su una zattera-tender, per poter cucinare e mangiare in intimità in mezzo al mare, con tutta la privacy possibile ma rimanendo legati allo yacht. In questo caso la scocca della cucina sarebbe rigorosamente in alveolare di alluminio anodizzato, per non avere alcun problema dovuto al contatto con acqua, sale, sole e umidità. Oppure inventerei un materiale nuovo, studiato appositamente. Mi servirebbe un armatore o un cantiere illuminato che cerchi una minotticucine molto esclusiva, una soluzione unica al mondo, come un'opera d'arte».

Non ci resta che raccogliere la proposta e lanciare la sfida.