



## Grete e la Cucina di Francoforte

Quando ci svegliamo al mattino e ci trasciniamo in cucina per sorseggiare a occhi chiusi il primo caffè della giornata, immaginare com'è stata progettata la cucina di casa nostra è l'ultimo dei nostri pensieri. Eppure c'è stato un tempo in cui l'ambiente cucina come lo conosciamo oggi non esisteva. Senza l'opera pionieristica di Margarete Schütte-Lihotzky, detta Grete, le nostre cucine sarebbero ancora arredate con credenze e cassettiere, e avrebbero l'aspetto di una camera da letto. Per fortuna, nel 1926 Grete cambiò le cose con la celeberrima Cucina di Francoforte.

### Margarete Lihotzky, l'architetta



Margarete Schütte-Lihotzky nacque a Vienna nel 1897 e morì nel 2000, cinque giorni prima del suo 103esimo compleanno. Grete condusse una vita straordinaria. Frequentò la facoltà di architettura, diventando la prima studentessa dell'Università di arti applicate di Vienna. Quando, nel 1997, festeggiò i suoi 100 anni, ricordò l'incredibile vita che aveva condotto. Nel 1916 nessuno avrebbe mai immaginato che una donna sarebbe stata incaricata di costruire una casa: "Nemmeno io", disse.

Sin dagli esordi, Grete si servì del proprio lavoro per migliorare le condizioni di vita delle categorie più deboli, dedicandosi all'edilizia sociale e alla progettazione di scuole, asili e parchi gioco. Da convinta femminista qual era, tentò di dare risposta alle nuove esigenze delle donne che, affacciate da poco al mondo del lavoro, erano

alla ricerca di un equilibrio tra lavoro domestico (all'epoca di esclusivo appannaggio femminile) ed extradomestico. L'obiettivo di Grete era semplice: risparmiare lavoro alle donne costruendo in maniera razionale. E fu proprio quello che fece: già nel primo dopo guerra, realizzò case dalle linee semplici e moderne, e disegnò i primi modelli di cucina componibile.

Nel 1926 affrontò la sua prima grande sfida partecipando al progetto "New Frankfurt", un programma di edilizia popolare pubblica pensato per consentire anche ai meno abbienti di acquistare casa. Gli appartamenti a schiera avevano spazi limitati. Grete aveva il compito di progettare una cucina che sarebbe poi stata installata nelle case del quartiere, la cosiddetta *Frankfurter Küche* o Cucina di Francoforte.



Dopo aver osservato a lungo le casalinghe ai fornelli e aver rilevato le criticità delle cucine tradizionali, Grete si rese conto che il modo migliore per creare un ambiente funzionale fosse quello di applicare i concetti di ottimizzazione del lavoro in fabbrica all'ambiente cucina. L'architetta cercò di capire i bisogni dell'utente finale e trovò un luogo per ogni cosa, affinché gli utensili maggiormente utilizzati per cucinare fossero facilmente raggiungibili dal centro della cucina. Non a caso, la Cucina di Francoforte era caratterizzata da una funzionale pianta a U che facilitava l'accesso agli strumenti del mestiere. Il piano di lavoro era situato vicino alla finestra per migliorare l'illuminazione e i piani di appoggio continui garantivano maggiore spazio. Grete studiò la disposizione degli spazi nei minimi dettagli. Tant'è che il tempo impiegato per passare da un compito all'altro poteva essere cronometrato!



Ricostruzione della cucina di Francoforte - MAK Vienna

Foto: Christos Vittoratos - CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4201238>



Il piano di lavoro era in faggio, materiale resistente a macchie, acidi e incisioni, ed era dotato di un cassetto della spazzatura integrato in cui riporre gli scarti di cibo. A fine preparazione, il cassetto poteva essere sfilato e svuotato. I mobili, componibili e modulari, erano dipinti di blu perché all'epoca si pensava che questo colore fosse in grado di tenere lontane le mosche.



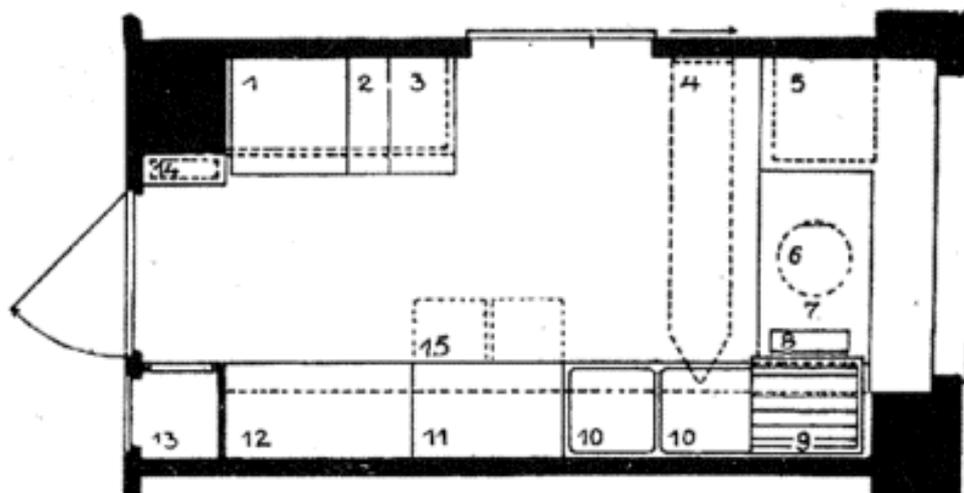
Fonte: [www.moma.org](http://www.moma.org)

I contenitori di alluminio per riporre gli ingredienti di uso comune avevano una targhetta che ne indicava il contenuto ed erano dotati di manico ricurvo e beccuccio per il dosaggio. A completare il quadro, un'asse da stiro a scomparsa, uno sgabello e una lampada regolabile.

Mai prima di allora una cucina era stata progettata con tanta dovizia di particolari e ricchezza di elementi. Allora come oggi, la Cucina di Francoforte è considerata un capolavoro di design.



Come dimostra la piantina qui sotto, la Cucina di Francoforte non era poi tanto diversa da quelle attuali. Questo è dovuto in parte alla validità del progetto di Margarete e in parte al fatto che non è stata effettuata alcuna ricerca da quando l'architetta austriaca rivoluzionò la cucina nel 1926.



1. Fornello a gas
2. Piano di lavoro
3. Scaldavivande
4. Asse da stiro
5. Dispensa
6. Sgabello
7. Superficie di lavoro
8. Spazzatura
9. Scolapiatti

10. Lavandino
11. Cassetti in alluminio
12. Pensile per pentole e padelle
13. Ripostiglio scopa
14. Boiler
15. Piano di lavoro estraibile

La Cucina di Francoforte ha cambiato per sempre il nostro modo di stare in cucina. L'opera di Margarete ha influenzato intere generazioni di architetti e il suo più grande capolavoro, la Cucina di Francoforte, è stato esposto in alcuni dei musei più importanti del mondo, come il MAK di Vienna, il MoMA di New York e il Victoria and Albert Museum di Londra.

### Margarete Lihotzky, la donna

Oltre a essere una grande architetta, Grete era una grande donna. Era una convinta sostenitrice del comunismo e dell'anti-fascismo. Fu membro del Kpö, il Partito comunista austriaco, per oltre sessant'anni. Durante la Seconda guerra mondiale, si unì alla resistenza anti-nazista e venne arrestata dalla Gestapo mentre conduceva una missione in patria. Inizialmente condannata a morte, venne poi incarcerata nel penitenziario di Aichach, in Baviera, nel 1940. Vi rimase fino al 1945, quando venne liberata dalle truppe statunitensi.



Grete era anche un'attivista femminista. Fu a capo della Federazione delle donne democratiche per un ventennio e lavorò instancabilmente per migliorare la vita delle donne, rendendo più semplici i lavori domestici. «Ero convinta che l'indipendenza economica e l'auto-realizzazione delle donne dovessero diventare patrimonio comune, e che dunque una maggiore razionalizzazione del lavoro domestico fosse essenziale»<sup>1</sup>.

Grete venne a lungo isolata per il suo impegno civile e la sua fede politica. Soltanto verso la fine della Guerra fredda il suo lavoro ottenne il giusto riconoscimento. Negli anni '80, il governo austriaco le attribuì importanti onoreficienze, fra cui la Grande medaglia al valore in oro con stella per il proprio impegno professionale e civile. Nel 1993 il MAK di Vienna le dedicò un'importante mostra che ne documentava la vita e le opere. Nel 1996 il Politecnico di Milano organizzò un convegno e una mostra a cui partecipò l'architetta stessa, ormai alla soglia dei cento anni.

Con la sua incredibile vita e la sua opera rivoluzionaria, Grete ha dato un contributo inestimabile al mondo nel quale ha vissuto, tenendo fede alla sua più grande promessa: «Per me è sempre stato fondamentale, nel mio lavoro e al di fuori di esso, contribuire a creare un mondo migliore di quello in cui ero nata»<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Citazione tratta dall'articolo "Una comunista ha disegnato la tua cucina" di Marcel Bois, apparso sul sito [jacobinitalia.it](http://jacobinitalia.it)

<sup>2</sup> Ibidem.





## A te la parola

---

Come abbiamo visto, la Cucina di Francoforte non è molto diversa da quelle attuali, ma è davvero così? **È cambiato qualcosa dai tempi di Grete? All'epoca microonde, frullatore, macchina per il caffè e utensili vari non esistevano. Ora dove sono situati? Che spazi occupano? Gli spazi per la gestione dei rifiuti ritieni siano adeguatamente progettati nelle cucine attualmente in produzione?**

Prova a modificare la planimetria della tua cucina ragionando come avrebbe fatto Grete... **Buon lavoro!**

