

Le Chicche di Francescapaola Iannaccone

Fare spazio (agli altri)

"Fammi spazio", due semplici parole che nella loro accezione profonda implicano una richiesta di accoglienza. In un mondo dove ogni centimetro è prezioso, chiedere spazio diventa un atto quasi rivoluzionario.

Ma cosa cela realmente questa invocazione, in un contesto storico dove ogni centimetro quadrato è diventato prezioso come un lingotto d'oro? Ogni giorno ci troviamo a lottare per un'area, sia fisica che mentale così quel "fammi spazio" diventa una metafora della nostra

ricerca di riconoscimento e accettazione. Immaginiamo un anziano che, in un mondo sempre più veloce e tecnologico, cerca con ansia una connessione autentica e empatica con la propria famiglia, desiderando solo un momento tranquillo per condividere le proprie esperienze e sentimenti oppure un'artista che, in un mondo ipercritico, chiede solo un angolo dove esprimere la sua creatività. Pensiamo all'amica che, in mezzo a una crisi esistenziale, cerca rifugio nel nostro salotto. C'è un'ironia sottile in tutto questo, mentre chiediamo spazio agli altri, spesso ci dimentichiamo di conce-

derlo a nostra volta. Siamo pronti a fare spazio per tutti, o ci ritiriamo nel nostro piccolo mondo, proteggendo gelosamente il nostro territorio? La psicologia ci insegna che l'accoglienza e l'empatia sono fondamentali per costruire relazioni sane. Ma nella pratica quotidiana, "fammi spazio" diventa una sfida. È una danza delicata tra affermazione di sé e apertura agli altri. E forse, in fondo, questa frase ci ricorda che la vera accoglienza inizia con un piccolo gesto: un sorriso, un passo indietro, un cuscino in più sul divano. In un'epoca dove ogni centimetro è conteso, imparare a libera-

re posto diventa un'arte. Quando siamo pronti a fare spazio per gli altri, potremmo scoprire che quel "perimetro senza confini" diventa un terreno fertile. Lo stesso non è solo un atto di generosità, ma una chiave per costruire un mondo più accogliente e meno claustrofobico. Quando qualcuno ci chiede di fargli posto, ricordiamo che non stiamo solo ampliando il nostro campo d'azione ma stiamo aprendo un mondo di possibilità. Chi sa?

Magari, nel luogo che concediamo, troveremo anche tu un angolo di accoglienza.

UN DIVERTENTE LIBRO DELLA GIORNALISTA FUMAGALLI SUGLI INCONVENIENTI DI CERTI OGGETTI

Non siamo mica noi gli imbranati siete voi che siete designer complicati

di MARISA FUMAGALLI

Da dove si comincia? Dalla doccia, ovviamente. Per dire che, ormai da parecchio tempo, appena metto piede in una camera d'albergo, poso la valigia e subito raggiungo il bagno per fare le mie verifiche, onde evitare di trovarmi disorientata al momento di usare la doccia. Se capisco come funziona, passo oltre. Diversamente, avverto la reception e attendo che qualcuno venga a spiegarmi il meccanismo apri-chiudi. Confesso che agli inizi di questa abitudine provavo un certo imbarazzo, pensando di essere un po' dura di comprendonio, poi mi sono ricreduta. Ricordo una volta a Cortina, in uno storico hotel che già conoscevo: era trascorso qualche anno dall'ultimo breve soggiorno (frequentato la località dolomitica in occasione di un festival culturale), e nel frattempo i servizi delle camere erano stati rimessi a nuovo. Brillanti e con le rubinetterie di design. Fatto sta che quando il mio sguardo si posa sui rubinetti della doccia capisco di non capire. Dunque, chiamo. E all'arrivo della persona preposta a darmi la spiegazione, non mi trattengo e chiedo: «Mi scusi, capita che altri clienti abbiano bisogno di assistenza?». Mi aspetto un no o almeno un ni. Invece, la risposta è: «Sapesse, signora, quante volte succede...». Allora mi consolo. Aggiungo che, ormai, la mia domanda si ripete e, puntualmente, la risposta è la stessa. [...] Passiamo al lavabo. Con una osservazione preliminare: ho notato che da un certo momento in poi è cominciata la moda (e forse è ancora in atto) dei lavabi a forma di parallelepipedo. Fondo piatto. Per contro, nella mia incompetenza, sostengo che se il lavabo classico è concavo (più o meno a forma di imbuto) una ragione c'è: l'acqua non ristagna e scende agevolmente. Cosa tutt'altro che scontata quando il fondo è piatto come una tavola. (Per inciso, negli anni è stato eliminato anche il vecchio tappo attaccato alla funicella d'acciaio e perfino quello azionato mediante il tastino agganciato al rubinetto. Quindi, occorre ficcare le mani nel lavabo e sbloccare o bloccare premendo il tappo, che va su e giù). Tant'è. La "sublimazione" della tendenza "piatta" l'ho trovata in un hotel a 5 stelle di Venezia (progettato da un famoso architetto e designer internazionale) dove sono stata a pochi mesi della sua apertura, in occasione di un evento. Camera singola (letto francese), ambiente affascinante. Vado in bagno (qui la vasca e la doccia sono ok) e noto uno strano lavabo. Non il solito parallelepipedo, ma una superficie piatta e liscia, tout court. Al punto che, lì per lì, mi viene da pensare che si tratti di un coperchio da sollevare. In-

Alzi la mano a chi non è mai capitato

Se un oggetto è concepito per essere guardato, chi lo crea può sbizzarrirsi quanto vuole. Ma se l'oggetto va oltre l'estetica e ha una funzione, la forma deve tenere assolutamente conto dello scopo, cioè l'uso». **Boccia senza esami di riparazione a settembre, Marisa Fumagalli - firma storica del «Corriere della Sera» -, certi stravaganti progetti di design (il termine inglese deriva dal latino "signum" in italiano "segno", dal punto di vista della radice etimologica design significa "disegno") che al di là dell'estetica non tengono in alcuna considerazione le necessità pratiche del malcapitato che si trova a doverne fare uso. Lo fa in un simpatico libro tra il serio e il faceto edito per Rubbettino dal titolo: "Te lo do io il design. Storie di evitabile follia". Fumagalli si propone di mettere alla berlina un certo Design contemporaneo che, nella creazione di oggetti d'uso, sembra compiacersi nel voler stupire il "malcapitato" fruitore, puntando molto sull'aspetto esteriore e meno sull'immediata comprensibilità della funzione. L'autrice è una cronista e si dichiara non esperta del ramo eppure è impossibile per il lettore non riconoscersi nei racconti che costellano il libro, così come nelle interviste a personaggi famosi e ad alcuni noti designer. Del resto, l'idea la sfiorò molti anni fa (abbandonata e ora ritrovata) in una città del Nord, sotto la doccia di una camera d'albergo. Una doccia-idromassaggio, per la precisione. Ingranaggio così complicato che, con cuffia e accappatoio, Fumagalli dovette chiamare la reception e chiedere aiuto. L'inconveniente si ripropose in altre situazioni. Di più: conversando con colleghi giornalisti e amici, ebbe modo di constatare che il disagio era diffuso. Non soltanto sotto la doccia e di fronte ad altri oggetti di servizio in bagno. Ma anche nelle camere (illuminazione complicata da attivare, comodini a prova di ginocchio...) e sulle tavole dei ristoranti dove i designer di piatti e posate, a quanto sembra, pensano a tutto fuori che all'uso degli stessi. Su gentile concessione dell'Editore, proponiamo ai lettori di «Mimi», alcuni stralci del libro.**



Marisa Fumagalli e (a lato) la copertina del suo libro "Te lo do io il design. Storie di evitabile follia"



Se ti trovi in un "hotel-design" a volte ti aggredisce lo spaesamento (e il nervosismo) delle luci. Dove sono gli interruttori? Come funzionano? Un rompicapo...

vece, poco dopo mi accorgo che il getto d'acqua fluttua amabilmente sul piano. Boh! A farla breve, ho lavato i denti usando il rubinetto della vasca da bagno [...].

Interno camera da letto. Qui segnalo in particolare la complicazione dell'accensione luci. Personalmente preferisco i rassicuranti hotel old style dove sai che cosa ti aspetta e "come si fa". Vero è che se ti trovi in un "hotel-design" quasi sicuramente ti aggredisce lo spaesamento (e il nervosismo) al momento di accendere le luci. Dove sono gli interruttori? Come funzionano? Un rompicapo. Dopo che sei riuscita ad accende-

re, capita di restare illuminata per tutta la notte, anche non volendo. Scherzo, ma non troppo [...].

Dulcis in fundo, la tavola. Anche qui l'avvertenza è d'obbligo: amo il classico, meglio se vintage. Pur riconoscendone la bellezza (in certi casi), non mi attirano i piatti design. E neppure la posate (a casa, per le cene importanti, ho in serbo le vecchie posate d'argento!).

Ad ogni modo, oltre la forma, se l'utensile da tavola non ne complica la funzione, nulla da eccepire. Viceversa, ho visto cose strampalate in vari ristoranti di alto livello. Prendiamo, ad esempio, il piatto fondo. Sovente viene

usato non solo per servire risotto o spaghetti, ma anche carni. Da tagliare. Se il bordo non è molto alto, si può accettare. Ma quando ti trovi a dover affondare coltello e forchetta dall'alto per raggiungere l'agognato pezzo di vitello o manzo la scomodità è conclamata. E francamente non riesco a capire come mai chef e ristoratori non se ne rendano conto.

A margine, aggiungo che, a mio avviso, la tipologia del piatto andrebbe contestualizzata alla linea dei menu proposti e al genere di locale. La serie di piccoli piatti (quadrati, rettangoli, triangoli) proposta in un ristorante giapponese (sushi, sashimi e dintorni), è ok. Viceversa, non ha senso se la trovi, per esempio, sulla tavola di una trattoria di campagna. A questo proposito cito un'esperienza nelle Langhe, con finale grottesco. Nel corso di un viaggio-stampa non molto recente, mi sono trovata a pranzare in un'ottima locanda di un vecchio borgo in collina. In lista i piatti tipici del territorio. Una delizia! Ma non posso fare a meno di notare che le ghiottonerie locali vengono servite in piattini "fuori contesto". Il che mi stupisce. Non mi trattengo e chiedo al proprietario: «Come mai in una trattoria rustica utilizzate questo genere di stoviglie?». Lui mi guarda e replica: «Signora, è mio figlio che ha voluto così... mi ha fatto spendere un occhio della testa». Poi, mi fa segno di seguirlo, scortandomi in uno sgabuzzino dove mi mostra, impilati, i piatti non più in uso. Che sono perfetti a prescindere, e a maggior ragione per quel genere di locale. Glielo dico. E... sta quasi per piangere. Ammetto di essermi pentita (un pochino) per un'intromissione forse impertinente.

[...]

Ma insisto con la domanda: ha senso che un oggetto di uso comune sia bello e/o geniale ma scomodo? Illustre esempio: lo spremiagrumi Juicy Salif disegnato da Philippe Starck nel 1988 per Alessi. Ecco le risposte di due famosi architetti e designer - Mario Bellini e Fabio Novembre [...] Domanda: nella storia evolutiva del design, almeno per come lo conosciamo oggi, qualche volta c'è anche un sottile piacere per le cose inutili, come lo spremiagrumi Juicy Salif... Dal 1990, anno in cui Alessi ha cominciato a produrlo, è entrato a far parte delle collezioni di decine di musei in tutto il mondo, dal MoMA di New York al Centre Pompidou di Parigi. Risposte: «Ma la spremuta non riesci a farla, perché tutti i semi finiscono nel bicchiere. Che senso ha?» (Mario Bellini). «Eppure io penso che sia l'oggetto migliore di Starck. Perché è diventato un'opera d'arte che basta a sé stessa. Compri uno spremiagrumi e ti ritrovi una scultura ambita dai maggiori musei. Non è forse genialità questa?» (Fabio Novembre).