[1]

Pietro Arosio [1]

Als een beknopt scheepsdek [2]

[2]

PIETRO AROSIO EN DE COMPACTE SNAIDERO

‘Board voelt als een speelbord’

Reneé de Haan

Pietro Arosio is een voorloper van de compacte keuken. Tijdens jarenlange research doorliep hij alle stadia van opengooien en sluiten van het kookdomein en onderzocht hij vele materialen. Board van Snaidero is het resultaat – of het begin.

Pietro Arosio werkte intensief voor Ernestomeda aan Solaris, Tornesole, Elektra en Cover, hij weet van elk model precies te vertellen wat hem bezielde om iets open te breken. Zijn hardop denken mondt uit in een spraakwaterval; zijn tweedjasje en bedachtzame blik verhullen de hartstocht. Niemand herkent direct de designer in hem, maar deze man stond aan het begin van veel omwentelingen.

Zo bedacht hij in 1994 de eerste trolleykeuken Cenerentola (Assepoester) met losstaande units voor bergen, spoelen, koken, werken en koelen. Zelfs de spoelunit was verrijdbaar naar een andere afvoer in de ruimte. Producent Ciatti viel ermee op nog voordat Bulthaup het principe de wereld in joeg. Bijna alles uit het technisch vernieuwende brein van Arosio behoort inmiddels tot de moderne klassiekers. Met Board voor Snaidero bundelt hij veel ervaringen, als een tussen- of eindstation waarover hij graag en diep praat.

“Het begon qua keukens met Baldacci, een firma voor handgrepen, waarvoor ik de ovens had ingebouwd. Ik deed dat met laminaat-multiplex in allemaal kleuren en een handgreep met twee gaten zodat je hem makkelijk kon verstellen. Alles wit, met een grijze streep die doorliep in de kast. Het was opvallend en sprak ook de jeugd zeer aan. Daarna heb ik me een tijdlang vooral met tafels en stoelen bezig gehouden en daar kwam Cenerentola uit voort, de verrijdbare units. De producent begreep niet hoe ingewikkeld dat technisch lag en het publiek was er niet rijp voor om naar een sifon te kijken. Dus nee, het heeft niet het wereldnieuws gehaald. In feite haal ik dat zelden omdat mijn presentatie daar niet op gericht is.”

VREEMD In de showroom van Ernestomeda zag hij een blinkende rvs keuken en vroeg: ‘Wie koopt dit in ’s hemelsnaam?” Het bleek het best lopende model te zijn. “Want veel mensen bleken één keuken aan te schaffen als toonbeeld en één om te gebruiken. Ik vond dat heel vreemd en het staat ver van mijn doelgroep af. In mijn huis heb ik een greeploze witte laminaat keuken die al een huwelijk meegaat. Zelfs nu ik gescheiden ben, kijk ik er altijd naar als een wonder dat ook functioneert.”

[1]

“Dat wilde ik met Board voor Snaidero realiseren: eenvoud, doordacht, apart, herkenbaar en betaalbaar. Tegelijk kreeg ik tientallen versies met ladenindelingen en ook materialentoepassingen op basis van alle voorgaande ervaringen. De aluminiumkeuken, de horizontale lijnen die het hele aanzicht lichter maken uit model Silverbox. Of het juist breder kunnen opstellen in open ruimten, wat ik met Solaris heb geprobeerd. Dat moest toen ook mobiel, met kleine koelkasten die je overal kon plaatsen, zelfs in kantoren.”

“In feite was ik toen al de loftkeuken aan het uitvinden, met een afwisseling van slapen, zitten, snackje… zoals de jeugd leeft. Ik ben ertegen om alleen een zitkamer bij de keuken te betrekken en daar dan een soort salonstijl aan te geven. Staan we weer te poetsen! Dus met Cover bedacht ik een soort glazen scheidingswand tussen werkplek en zitten. Je kon die verplaatsen en zelfs de eigenaar van Ernestomeda wilde hem in zijn huis. Daar zat het snackgedeelte aan de ene kant en de keuken aan de andere, als een minirestaurantje.”

“Je kunt heel veel bedenken, werkvlakken verlagen waar nodig, bakjes inbrengen, snijplanken integreren, maar zelfs al los je alles op dan stuit je ineens op heel andere regels. Veiligheid bijvoorbeeld. Cover… ik lag ervan wakker of iemands hand ertussen kon komen en dat die dan verdween. Het moest honderd procent veilig zijn en dus gingen we certificaten aanvragen tot in Amerika toe. Dat behoort ook tot de plicht van een designer, dat je alles kunt verantwoorden op langere termijn, in welke gebruikssituatie dan ook. In dit geval vielen we overal tussen, dus het was geen kast maar evenmin een keuken. Toch bracht Cover zo veel voldoening voor mij als technisch-filosofisch ontwerper, dat ik eigenlijk al de loftkeuken had bedacht. “

MANSARDE “Board is mijn reactie, of het vervolg, op alles wat ik hiervoor heb uitgezet. Ik woon zelf in een mansarde, een open zolderruimte. Het werkblad wordt een tafel en omgekeerd. Als je binnenkomt, overzie je direct alles. Dat voelt prettig maar er ontbreekt intimiteit, het is een beetje te open. Ik mis dat klassieke binnenkomen van hier is vuur, daar gaan ze koken! En daar hakt iemand groenten of vlees en een ander maakt de tafel mooi, want nog even en we gaan echt eten. Het in elkaar laten overvloeien van die handelingen, zoals met het eiland, laat al die sequenties in elkaar overgaan en eigenlijk is dat jammer. Dus voor de toekomst wil ik een project maken waarin de moderne keuken de warmte van weleer in zich draagt. Maar hoe dan? Misschien toch met die losse elementen van destijds, die nu technisch makkelijker te plaatsen zijn.“

“Iedereen wil een eiland, maar zoiets kan echt alleen als je dat van tevoren programmeert met de aansluitingen. Het is geen keukentje spelen met de vraag ‘wie komt er aan mijn eiland snacken?’ In Milaan, met het woonproject Citylife, hebben we veel uit de kast gehaald om al die vrije opstellingen optimaal te realiseren. ‘ Doe mij even een afzuiging van x decibel’ zegt een klant. Die simpele opdracht betekent heel veel techniek. Dat vertelt niemand want het blijft zo leuk om met de mensen mee te denken. Dat heb ik met Board volop gedaan, een beetje voor iedereen maar nog lang niet goed genoeg. De invullingen gaan veel verder dan wat we nu hebben uitgebracht. Schrijf dat maar niet. Of ja toch wel, want groei en potentie voor de toekomst betekenen niet dat we nu onvolwaardig bezig zijn.”

Board in een huiselijke opstelling [1]

Een van de vele verschijningsvormen van het ontwerp [2, 3]

[2]

BUREAU “Board, deze keuken heet zo omdat ik dat werkblad toch een beetje met een bureau associeer. Het mag weer verzonken zijn. Ik gebruik de diepte van de tafel als markering dat hier dus echt gegeten wordt, met een bestekbak erin en het afval dat je direct kunt weggooien, na het eten en niet alleen tijdens het koken. De indeling blijft per definitie flexibel. Je kunt iets uitklappen, een raam erin opnemen, rekken erbij vragen, maar het blijft compact en aanraakbaar.”

“Deze tafel voelt als het dek van een boot en psychologisch nodigt hij uit om de kapitein in jouw keuken te zijn. Dat kan zelfs bij een tafeltje van 120 bij 120 in teak, met een 60 cm vaatwasser, een magnetron en een voordelige vrijstaande koelkast. Dan heb je dus de keuken voor de jeugd, made by Snaidero, dat dan wel. Hier heb ik beelden van alle mogelijkheden die je nu niet ziet en die de producent nog niet eens kent, want een beetje vooroplopen wil ik als designer wel. Geluidloos voorlopig, maar op een dag ga ik het neerzetten als een uitroepteken. Dus dit is Board jaren zeventig met een oranje bar en een Engelse vlag op de koelkast. Hier de klassieke invulling en ja, deze, met een blok massief hout als tafel, dat blijft de mooiste.”

MINDER PLEK “Een bedrijf als Snaidero wil de zaken niet te kostbaar maken en daar begint voor mij juist de trigger. Compact, dus de mensen hebben minder plek en een beperkt budget. Ik ga ze gelukkig maken met een unieke opstelling binnen twee meter zeventig. De schets maakte ik al drie jaar terug. Met centraal een kast waar alles in zit om te koken zonder dat je een draad ziet want alles ligt verstopt in de wand. Licht hoort daar uiteraard bij met verschillende opties; voor de rest is Board een kwestie van jij drinkt en ik kook en dat gaan we samen beleven. Dus het blijft op die beperkte plek heel duidelijk wat je waar gaat doen, maar het spel van hoe dat precies wordt ingevuld is net begonnen.”

[3]

“Board… het voelt als een speelbord. Het is een prototype waarin ik al vijftien settings zie, waar notenhout en rvs tot de mogelijkheden behoren of geheel wit. Het is nog een industrieel ontwerp, de echte stap richting keukens gaan we nog zetten. Snaidero en ik, want het bedrijf remt gelukkig niets af. Ze moeten nu wel kiezen wat we naar buiten brengen. En ik hoor in alle terughoudendheid te zeggen dat ik het bijzonderste model van Board eerst in mijn huis neerzet om te ervaren of het werkt. Hoewel, ik blijf toch erg gehecht aan mijn huidige keuken. Dat is misschien mijn grootste uitdaging: dat mensen Board zo naar hun hand kunnen zetten, dat ze er uiteindelijk mee vergroeid raken.”

www.pietroarosio.it (Engelstalig)