



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TRIESTE**

# **La cucina**

Storia, principi di progettazione  
E materiali

**1 ottobre 2025**

Gorizia

**Nicla Indrigo**

DIA – Dipartimento di



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TRIESTE

# STORIA

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È espressamente vietata qualsiasi ulteriore utilizzazione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti telematiche, fatta salva espressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).

## Cucina tipica di metà 800

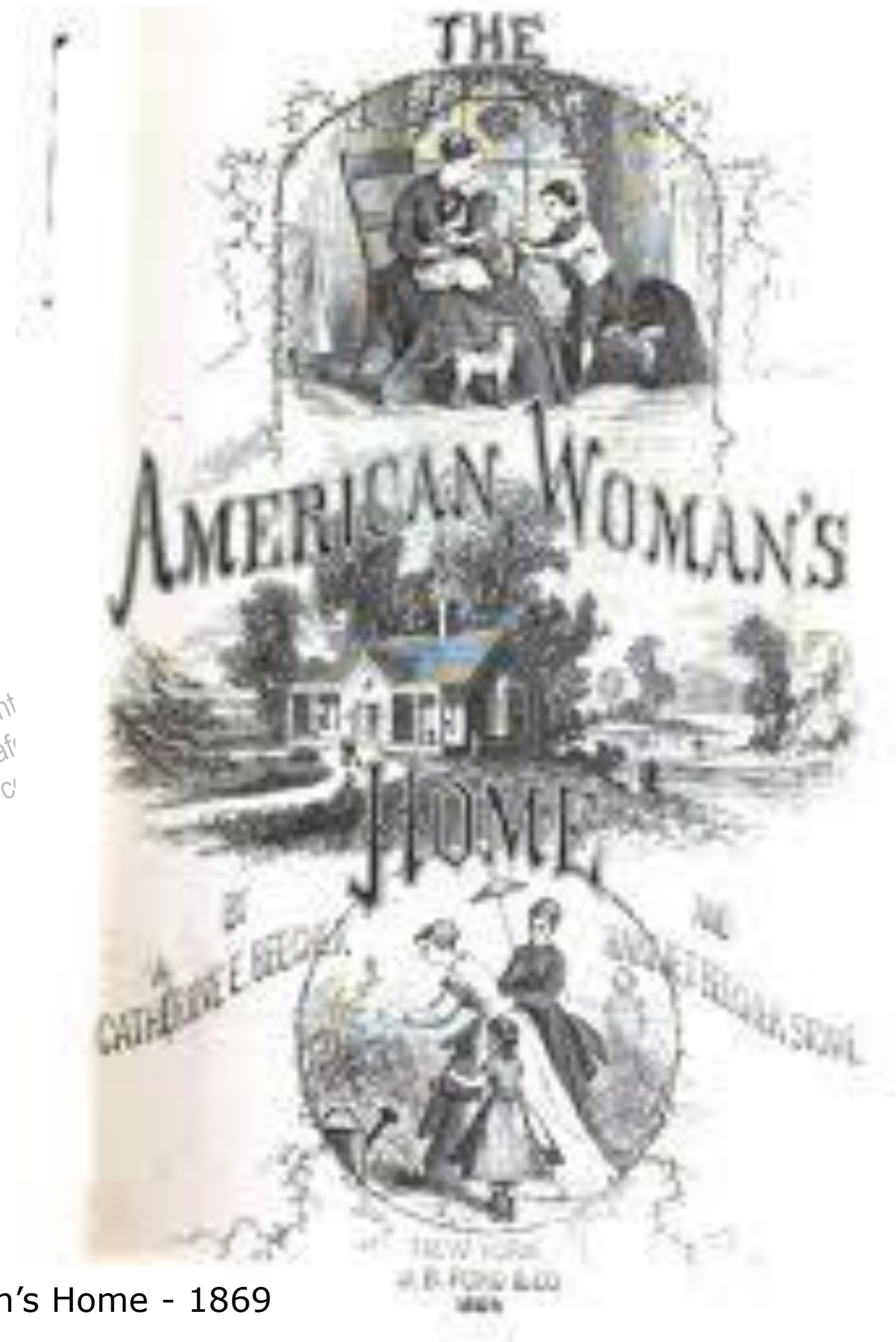
La cucina ha attraversato un percorso lungo e complesso. Dal focolare medievale, spesso collocato nei sotterranei e destinato alla servitù, si arriva nel corso dell'Ottocento alla diffusione della **stufa a gas** e poi agli elettrodomestici moderni. La trasformazione più radicale avviene però nel Novecento, quando il tema della **razionalizzazione dello spazio domestico** entra al centro del dibattito progettuale.



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata la ristampa, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti multimediali, senza il permesso scritto dell'autore. L'uso improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).

## Inizio Novecento

Catherine Beecher con il libro American Woman's home, aprono la riflessione sull'organizzazione dello spazio domestico.



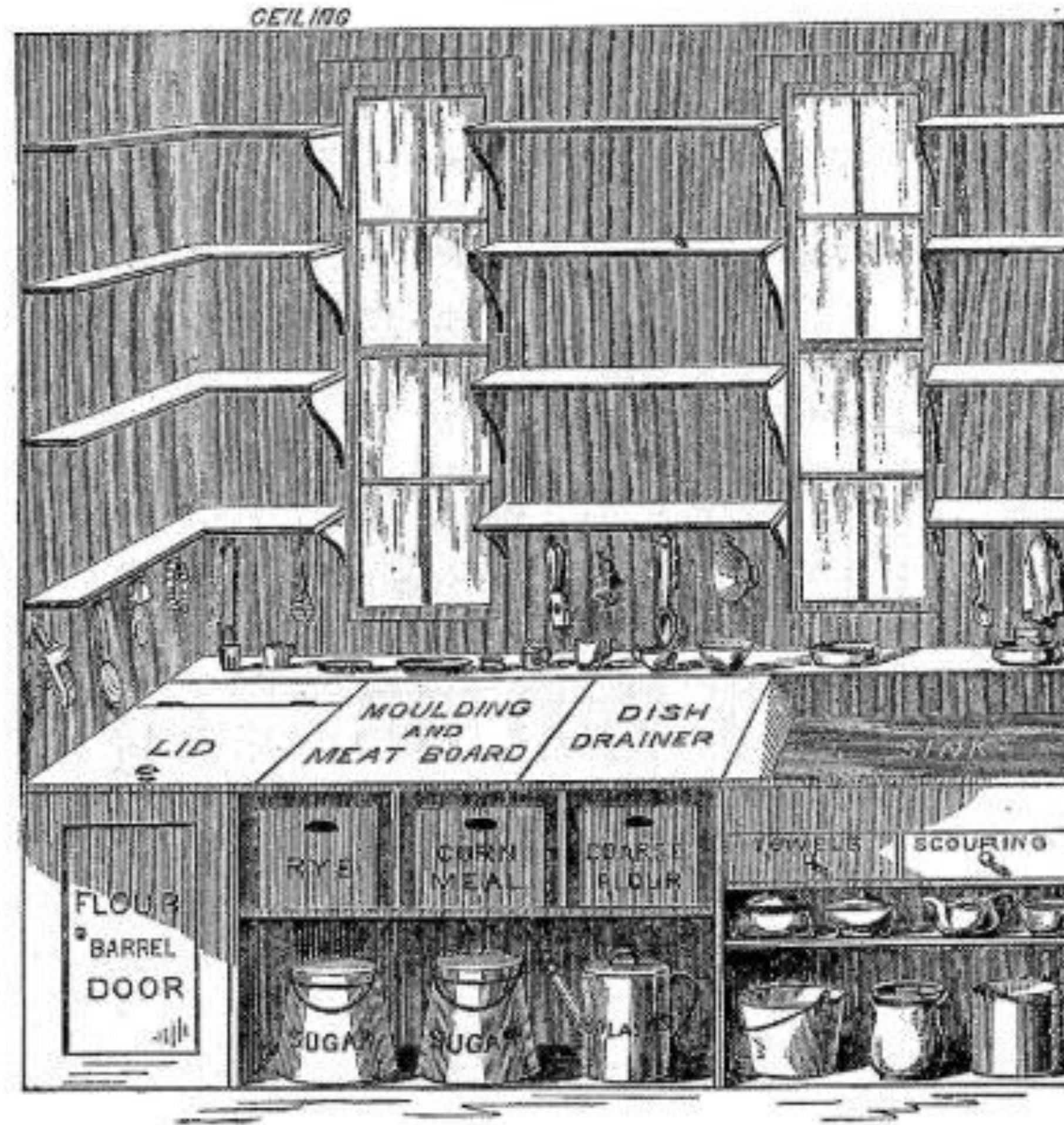
attico, inclusa la riproduzione, la  
dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaf  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti c

Catherine & Harriet Beecher – The American Women's Home - 1869



Fig. 13.

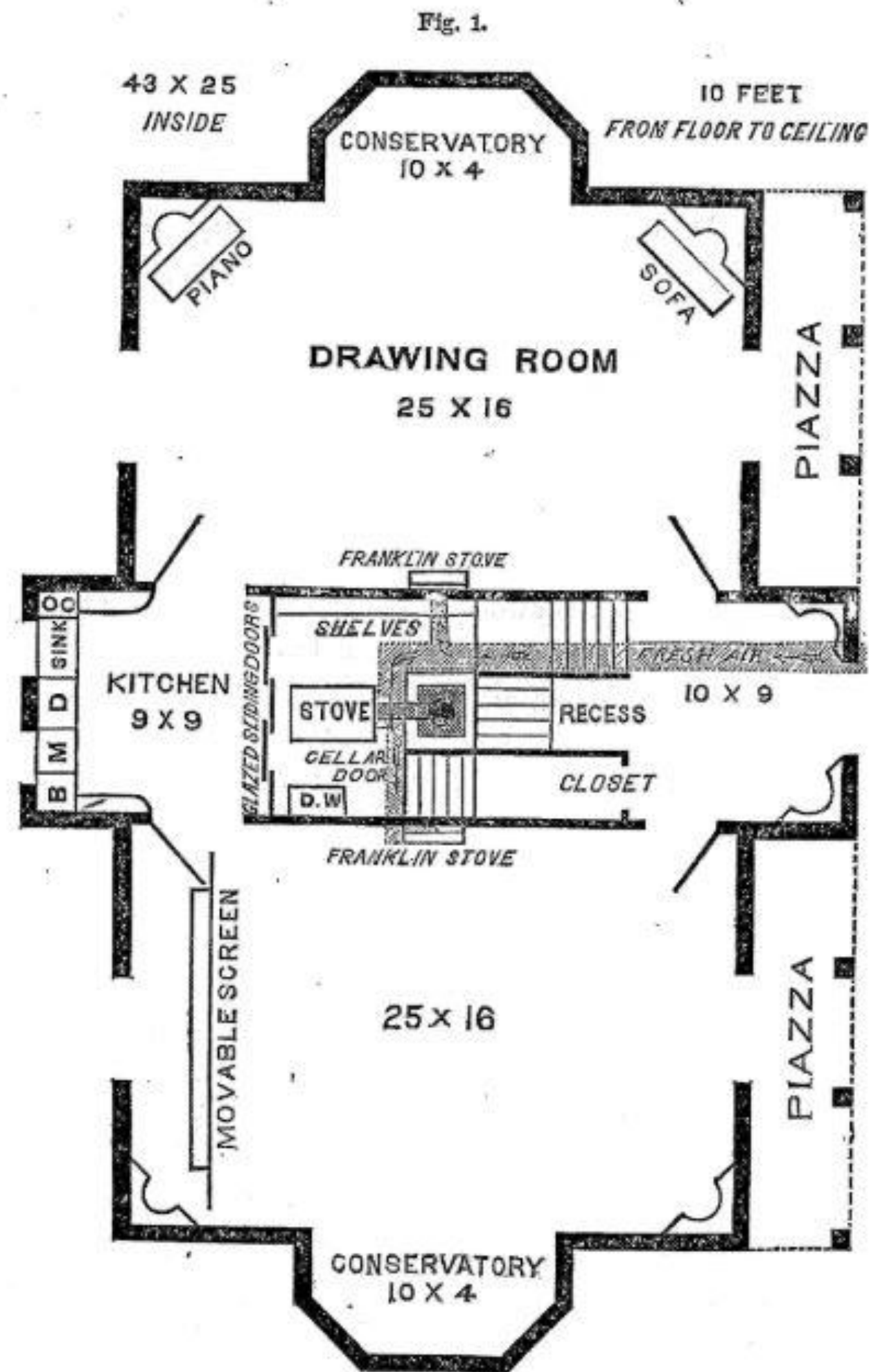


Catherine & Harriet Beecher – The American Women's Home - 1869

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso per  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 6

e o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
pressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale e non può essere copiato, distribuito, modificato, rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo, elettronico o meccanico, senza permesso scritto dall'Autore. Qualsiasi utilizzo non autorizzato è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii.



ione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
salva espressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

## IV.

### SCIENTIFIC DOMESTIC VENTILATION.

WE have seen in the preceding pages the process through which the air is rendered unhealthful by close rooms and want of ventilation. Every person inspires air about twenty times each minute, using half a pint each time. At this rate, every pair of lungs vititates one hogshead of air every hour. The membrane that lines the multitudinous air-cells of the lungs in which the capillaries are, should it be united in one sheet, would cover the floor of a room twelve feet square. Every breath brings a surface of air in contact with this extent of capillaries, by which the air inspired gives up most of its oxygen and receives carbonic acid in its stead. These facts furnish a guide for the proper ventilation of rooms. Just in proportion to the number of persons in a room or a house, should be the amount of air brought in and carried out by arrangements for ventilation. But how rarely is this rule regarded in building houses or in the care of families by housekeepers!

The evils resulting from the substitution of stoves instead of the open fireplace, have led scientific and benevolent men to contrive various modes of supplying pure air to both public and private houses. But as yet little has been accomplished, except for a few of the more intelligent and wealthy. The great majority of the American people, owing to sheer ignorance, are, for want of pure air, being poisoned and starved; the result being weakened constitutions, frequent disease, and shortened life.



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata la ristampa, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme telematiche, senza il permesso scritto dell'Autore. Qualsiasi utilizzo improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi).

# Why Should Our Servants Live With Us?



Answered by  
Mrs. Christine Frederick  
in

## THE LADIES' HOME JOURNAL

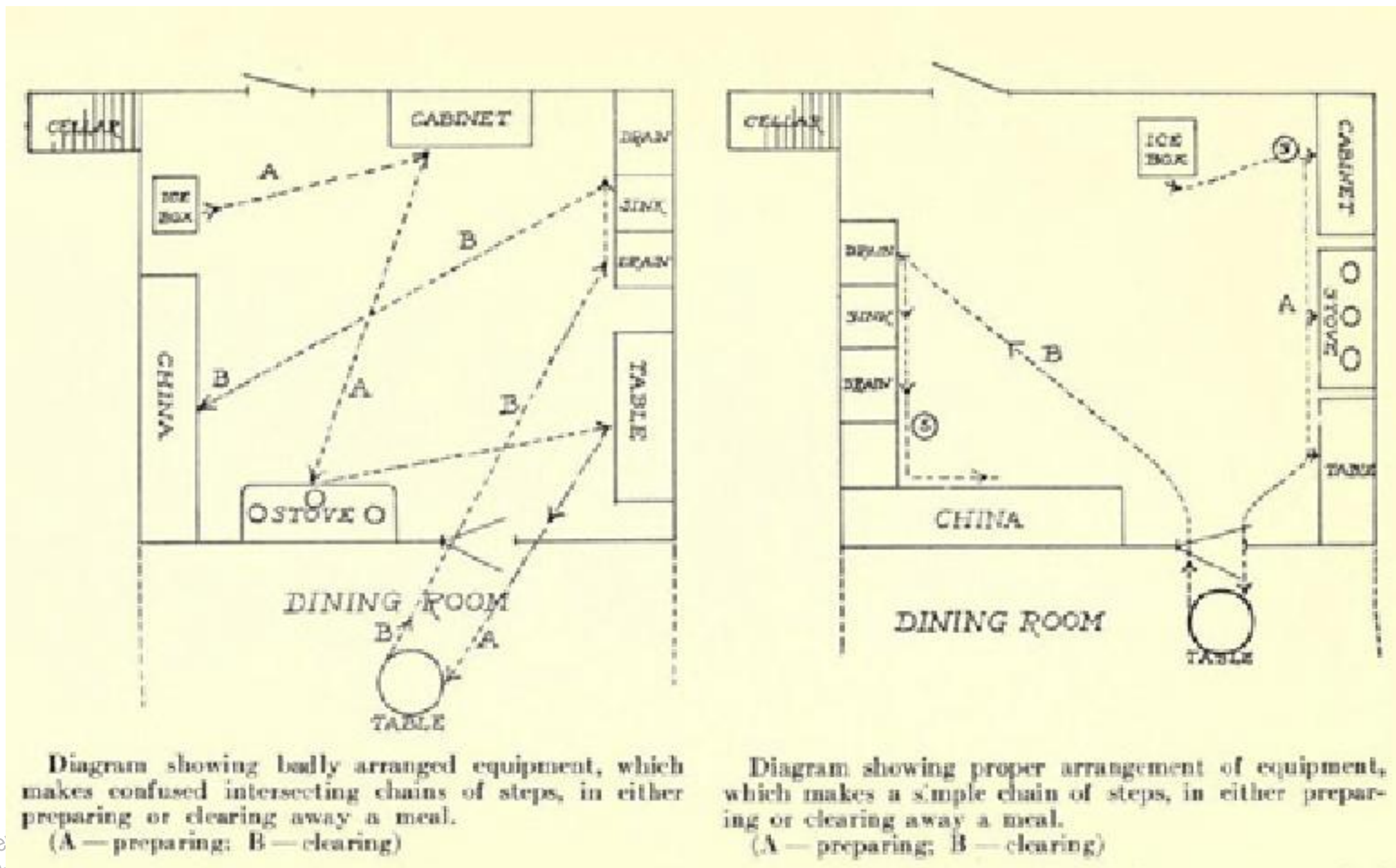
October Number

On Sale Here    Fifteen Cents the Copy

6146A

attico, inclusa la riproduzione, la  
dell'Autore. Qualsiasi utilizzo







Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da una licenza di ristampa. Qualsiasi riproduzione, anche parziale, senza permesso scritto dell'autore è vietata. La ristampa o l'uso improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al diritto d'autore).



Didattico, inclusa la riproduzione, la ristampa o l'uso improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al diritto d'autore).

1924 – Manifesto mostra “Arte e tecnologia”

## Bauhaus (1923)

Linee pulite, forme geometriche e un utilizzo razionale degli spazi.

La disposizione dei mobili è studiata sulla base dei movimenti dell'uomo nello spazio e la cucina mira a razionalizzare e semplificare totalmente il lavoro della massaia.

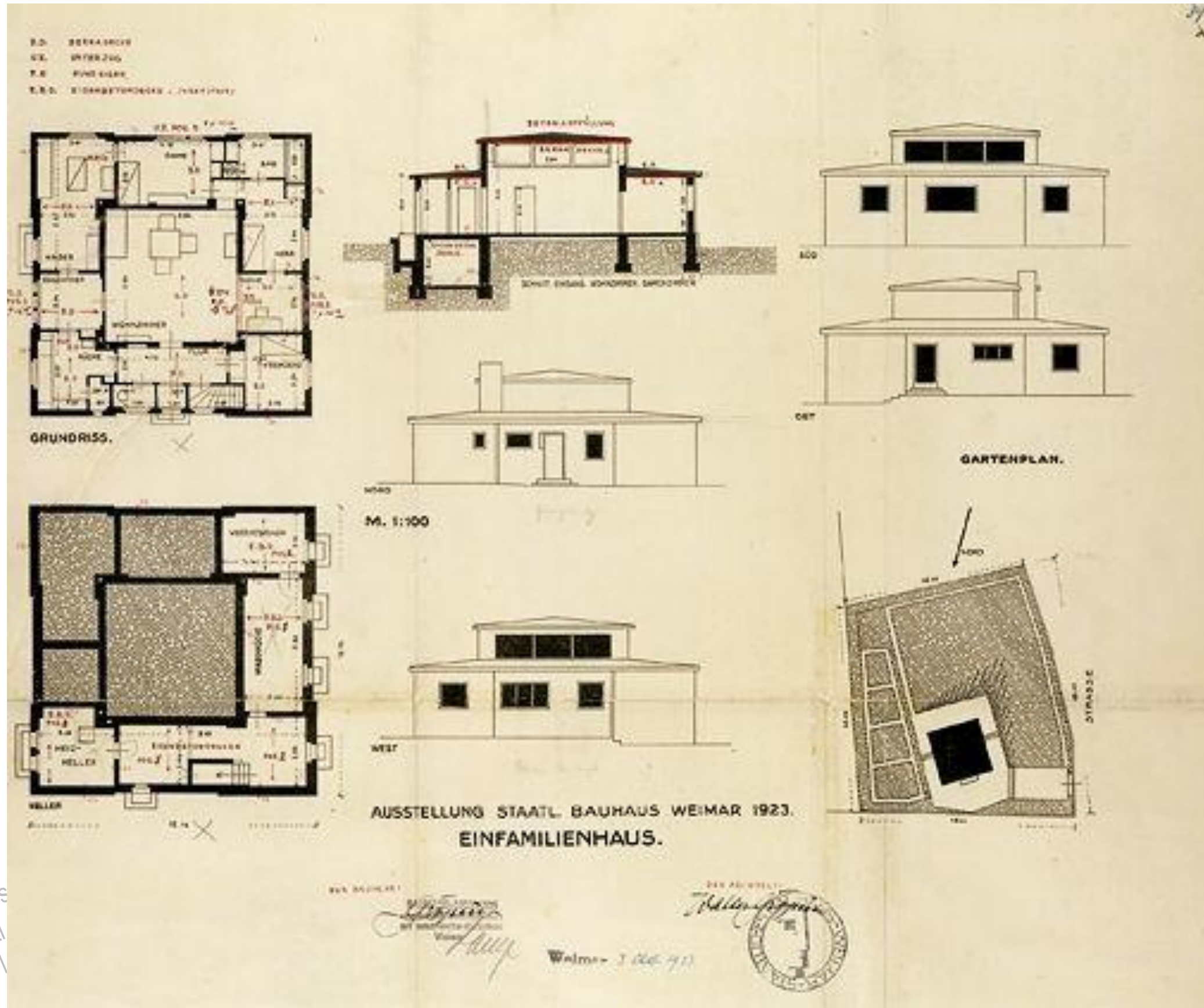


Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È vietata la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla casa editrice. La ristampa o l'uso non autorizzato è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi). La ristampa o l'uso non autorizzato è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi).





Georg Muche (ideazione) e Adolf Mayer (progetto e realizzazione) – Casa «Am Horn» - 1923  
Cucina: progetto di Benita Olte e Ernst Gebhardt, barattoli di Theodor Bogler



Georg Muche (ideazione) e Adolf Mayer (progetto e realizzazione) – Casa «Am Horn» - 1923

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso esclusivo del corso di Architettura e la sua distribuzione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti impropri è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941.

parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la sa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo





Georg Muche (ideazione) e Adolf Mayer (progetto e realizzazione) – Casa «Am Horn» - 1923  
Soggiorno: sedie di Marcel Breuer e tappeto di Martha Erps-Breuer

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di 2

didattico, inclusa la riproduzione, la arte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

Exposition Internationale des

# Art Décoratifs



Volantino dell'esposizione internazionale di arti decorative e industriali moderne, Parigi 1925

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata la ristampa, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche. L'uso improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).



1907  
1913  
1922  
1925

Ideazione della mostra

Progettazione della mostra

Rinvio della mostra

Realizzazione

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata qualsiasi ulteriore utilizzazione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti telematiche, fatta salva espressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata qualsiasi ulteriore utilizzazione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti telematiche, fatta salva espressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata qualsiasi ulteriore utilizzazione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti telematiche, fatta salva espressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata la ristampa, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme online. L'uso improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi).

## Ingresso D'Orsei Parigi 1925



Questo materiale didattico, inclusa la riproduzione, la ristampa, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme online, è vietata senza permesso scritto dalla parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi).



AU BON MARCHÉ - PARIS



Le Pavillon " **POMONE** " a l'Exposition des Arts Décoratifs 1925

Padiglione dei grandi magazzini Au bon merchè progettati da L.M. Boileau, Parigi 1925





Padiglione dei grandi magazzini del Louvre progettati da L.M. Boileau, Parigi 1925

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22

ale didattico, inclusa la riproduzione, la  
da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo





Magazzini Samaritaine progettati da F. Jourdain e M. Sauvage

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22

riale didattico, inclusa la riproduzione, la  
da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo



Studio

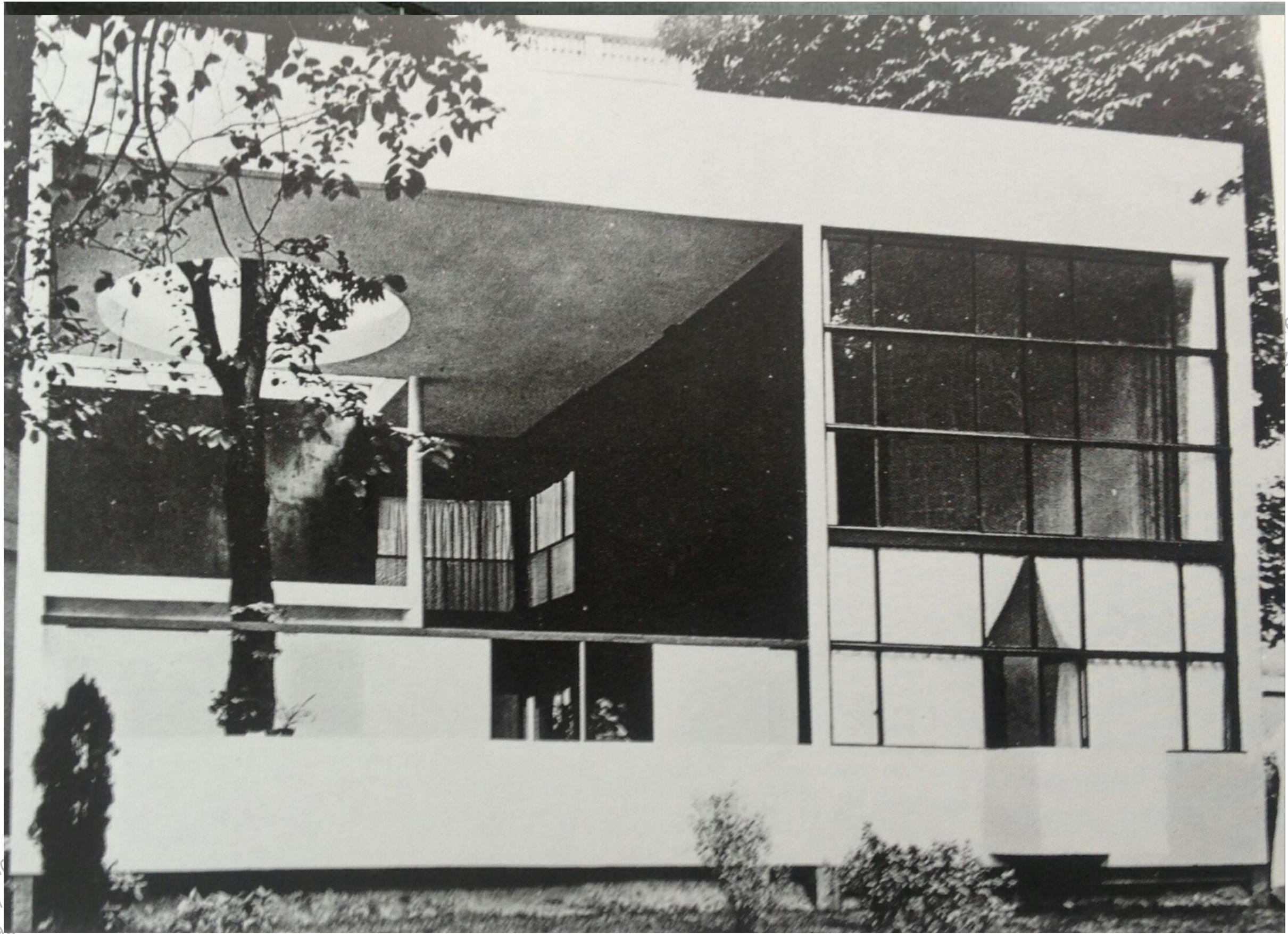
# Le Corbusier

(1927-1937)



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. La rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme digitali, è espressamente vietata e, in caso contrario, è sanzionata ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi).





Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione del  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 2001 n. 40.

Padiglione dell'Esprit Nouveau realizzato da Le Corbusier, Parigi 1925

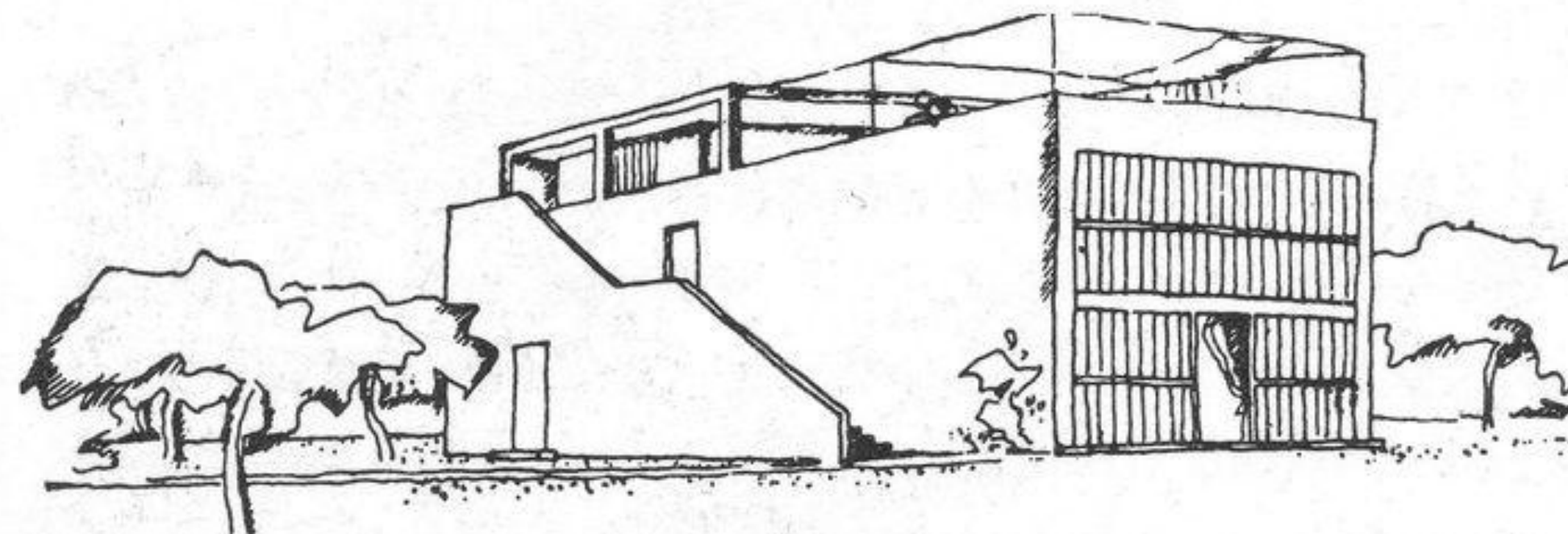
el materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
azione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo



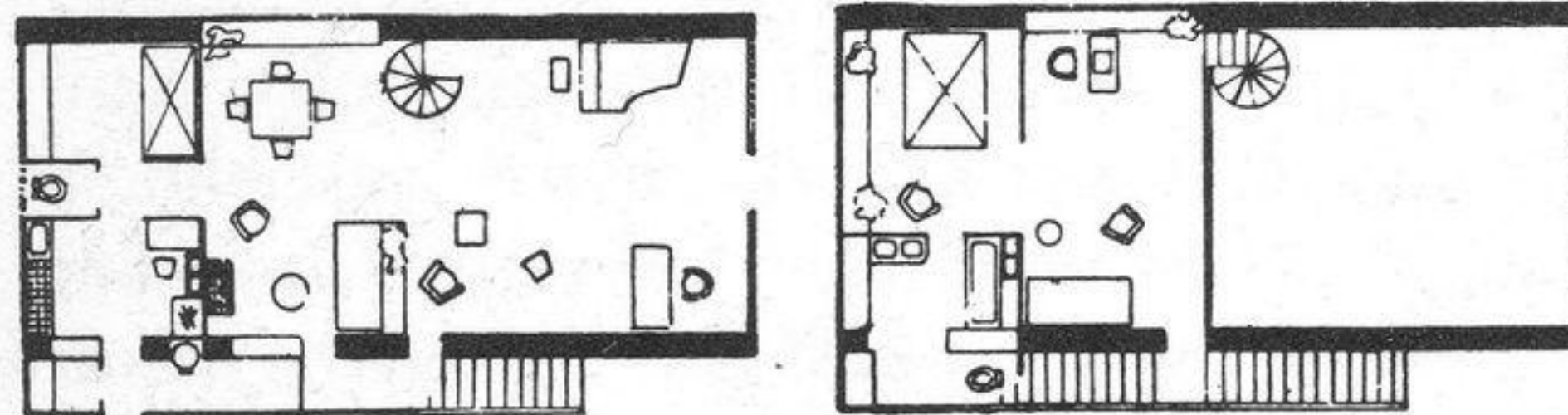


Padiglione dell'Esprit Nouveau realizzato da Le Corbusier, Parigi 1925





parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
sa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo



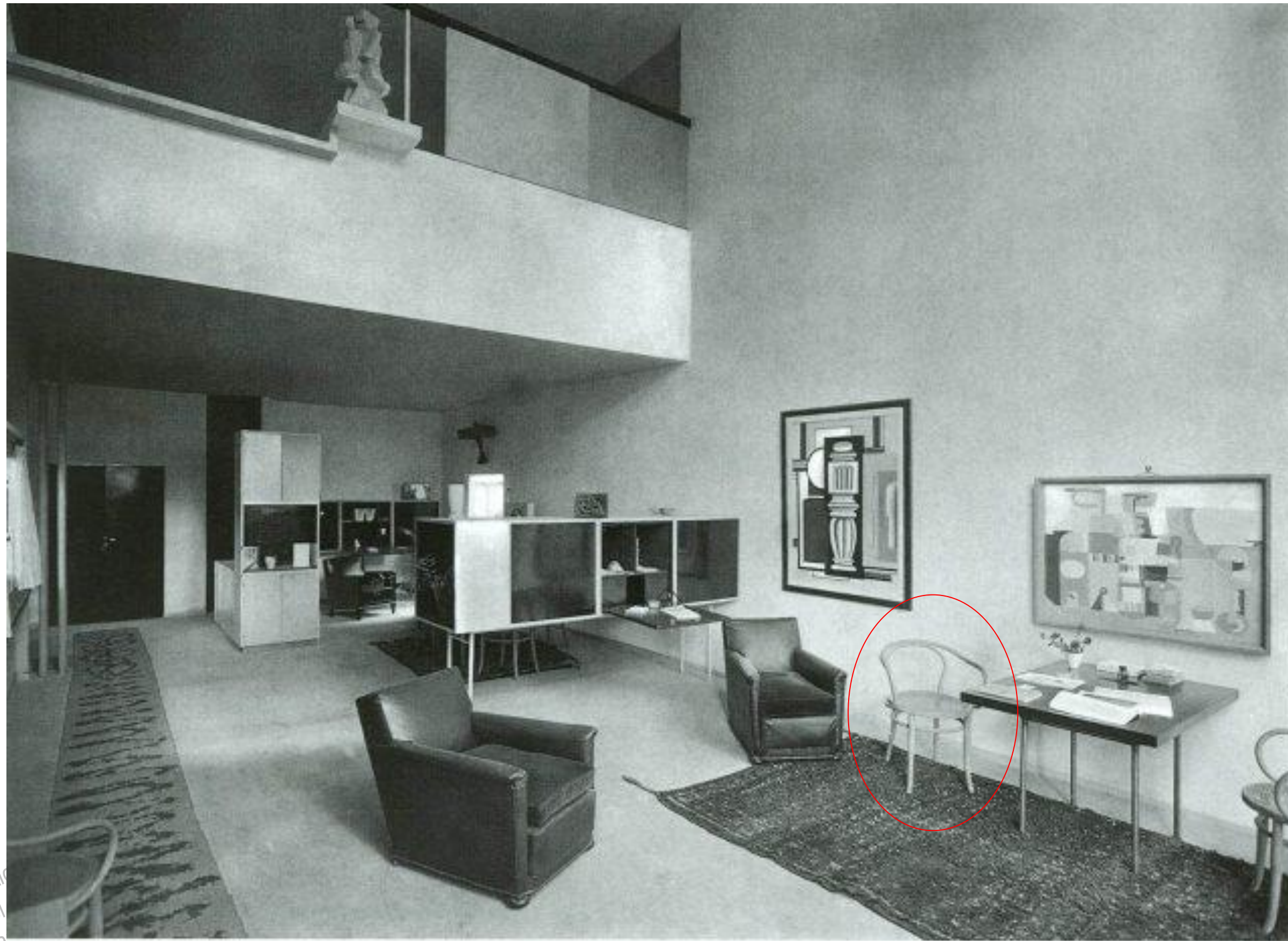
134 Le Corbusier, Maison Citrohan, 1920. Pers-  
pective, ground and floor plans.

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941



Interni del Padiglione dell'Esprit Nouveau realizzato da Le Corbusier, Parigi 1925





Interni del Padiglione dell'Esprit Nouveau realizzato da Le Corbusier, Parigi 1925

”

*Abbiamo scelto la seggiola umile di Thonet in faggio piegato, certamente la più economica, perché pensiamo che questo modello, del quale milioni di esemplari sono usati nel continente e nelle due Americhe posseda una sua nobiltà*

Le Corbusier (1925)

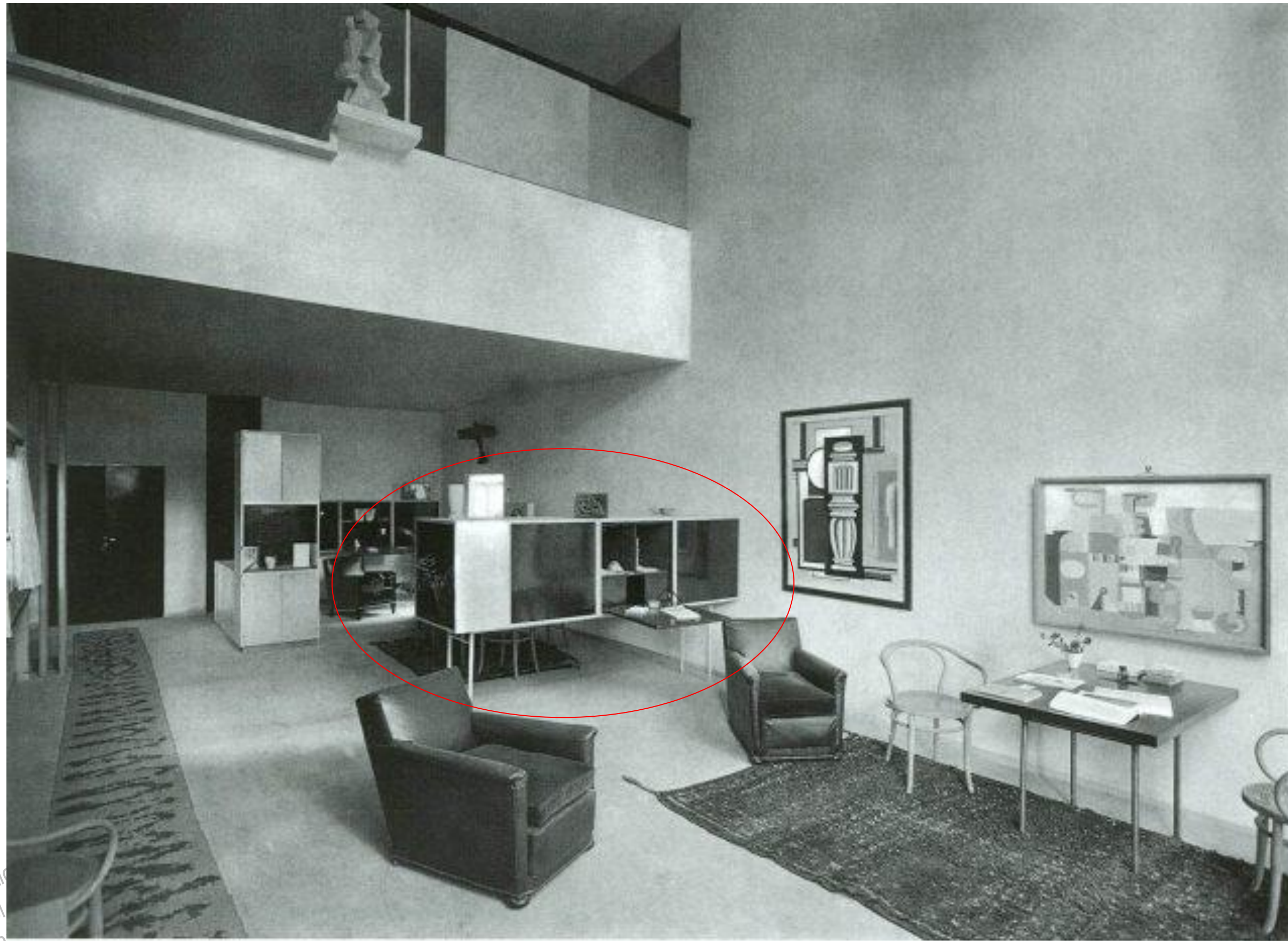




Sedia Wiener Stuhl di GVT del 1904

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941.

parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
sa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo



Interni del Padiglione dell'Esprit Nouveau realizzato da Le Corbusier, Parigi 1925

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 2001

el materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
zazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

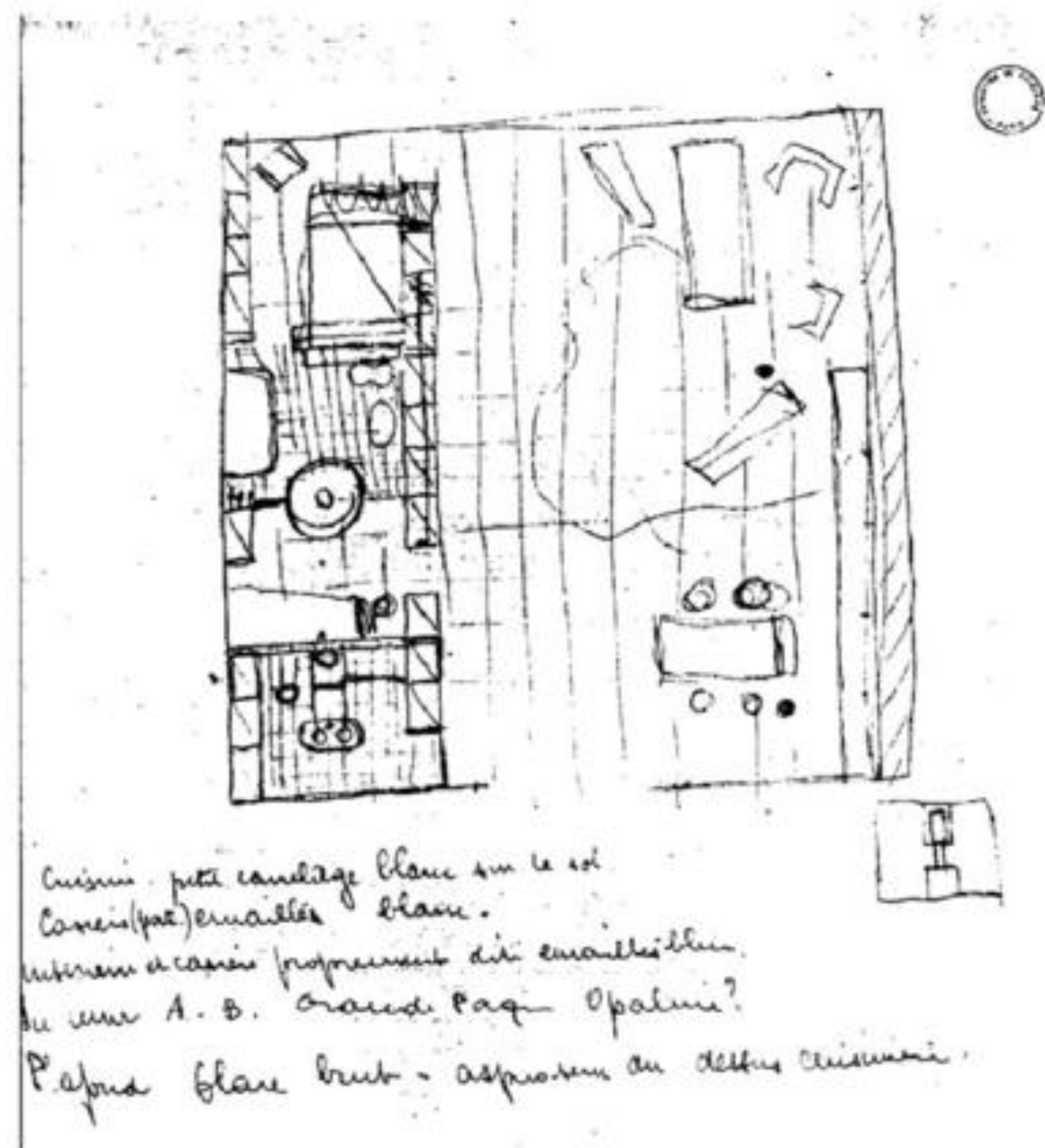




ale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
utorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è a  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei conte  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile '1

L20 Casiers Standard di Le Corbusier, Pierre Jeanneret, Charlotte Perriand – Cassina 1925



...co, inclusa la riproduzione, la  
 dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

Sketch of the interior of Salon d'Automne (1929) by Charlotte Perriand (left) and its cabinets (right)

Tutti i diritti sono riservati. Questo ...  
 rielaborazione, la diffusione e la distribuzione  
 improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile



## Le Corbusier: Unité d’Habitation (1947)

Cucina come nodo di scambio tra funzioni.

Cucina come modulo abitativo

Cucina laboratorio

Cucina e architettura

La cucina è zona di lavoro ma anche di dialogo, è quindi aperta sul resto della casa.



Tutti i diritti sono riservati. Qualsiasi riproduzione, la rielaborazione, o l'uso improprio è sanzionato.

Questo materiale didattico, inclusa la riproduzione, la parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo



# Margarete Schütte-Lihotzky in Das neue Frankfurt, 5/1926-1927

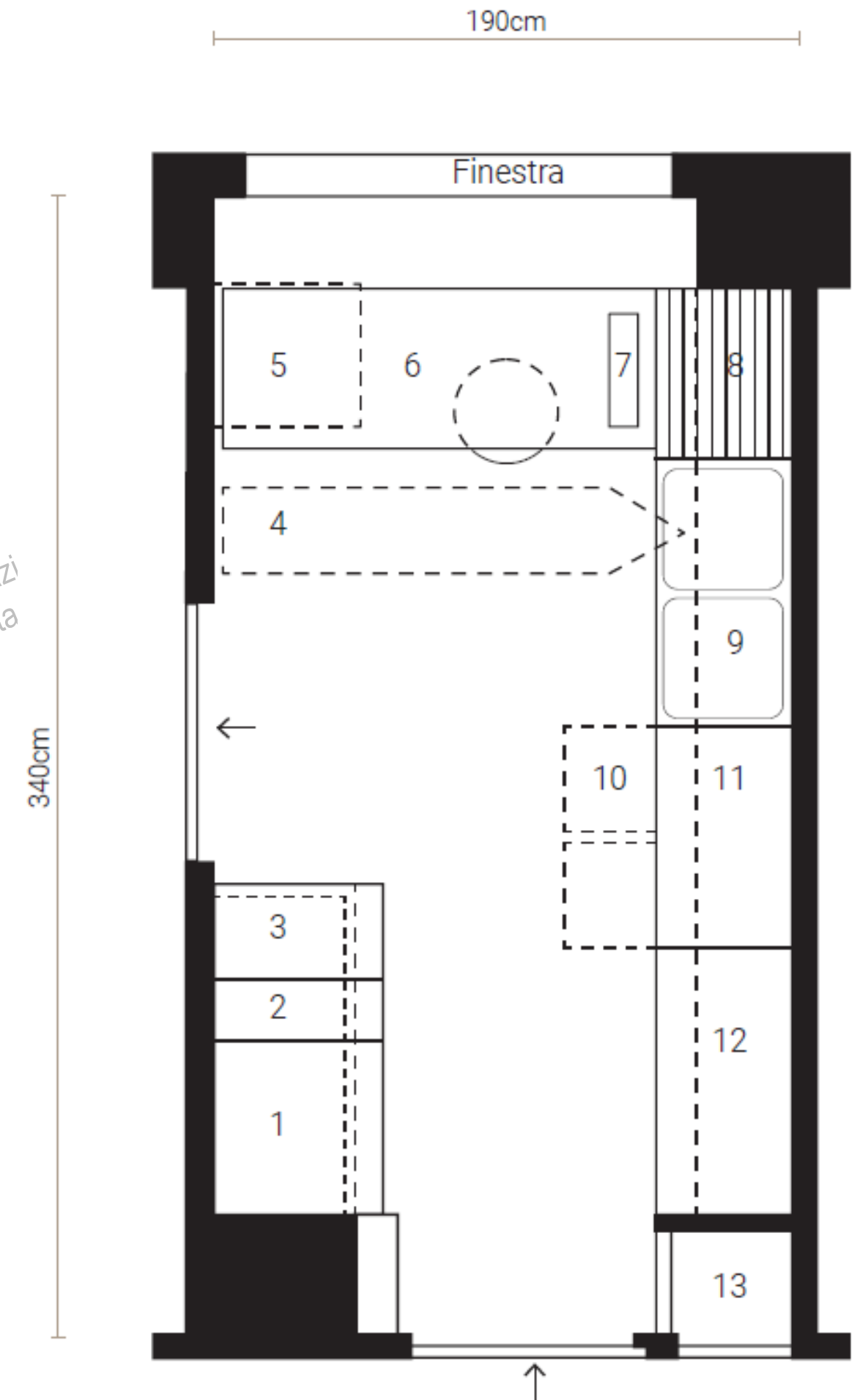


## La cucina di Francoforte (1926)

La perfetta organizzazione del lavoro in due cicli, uno preparazione e cottura, l'altro lavaggio e stoviglie, garantisce alla donna di avere tutto a portata di mano.

Comincia ad evolversi il concetto di cucina-laboratorio in ambiente cucina

1. Stufa a gas
2. Controsoffitto
3. Fornelli
4. Asse da stiro
5. Armadio per il cibo
6. Piano lavoro con sgabello girevole
7. Spazzatura
8. Scolapiatti
9. Lavello
10. Cestini in alluminio
11. Tavolo estraibile
12. Armadio pentole
13. Armadio delle scope







Tutti i diritti sono riservati. La ristampa o l'uso improprio è sanzionato.



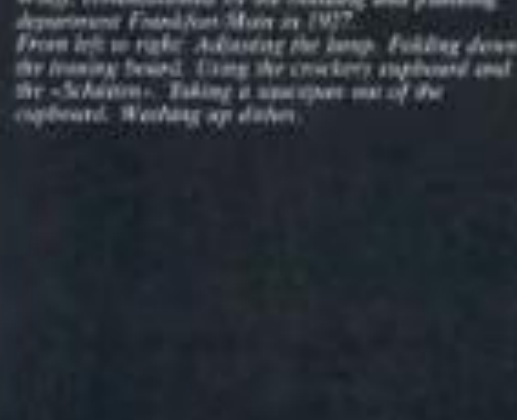
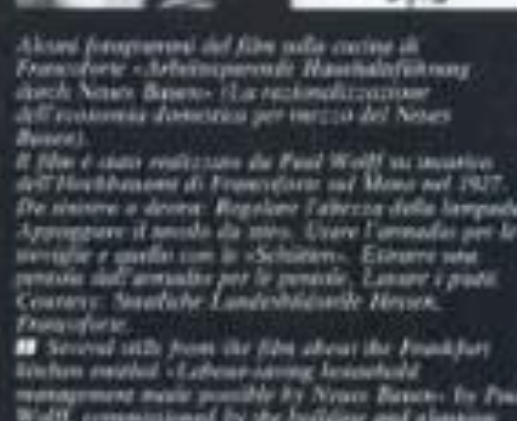
## La cucina di Francoforte

*La cucina inaspettabile in persona, che occupa poco spazio nell'appartamento, fu introdotta in Germania nel 1926. Richiese una grande campagna pubblicitaria, soprattutto per convincere le donne. Rappresentava come il solo questo prototipo della cucina moderna, cioè ultra-efficiente, progettato dall'architetto viennese Gerte Schötte-Libowitzky. • The introduction of the Frankfurt kitchen in Germany in 1926 was accompanied by a big public relation campaign, especially in order to convince women of its advantages. This is the story of how this prototype of the modern, i.e. super-efficient kitchen, designed by the Viennese architect Gerte Schötte-Libowitzky, came into being.*

di Joachim Krauss. È una donna giovane e moderna, non vuole dedicare troppa tempo alle faccende domestiche, studiare e guardare i bambini non sono gli unici interessi nella sua vita. Un appartamento moderno, con bagno e cucina funzionali, le offre un inestimabile risparmio di tempo e forze.

Il boccato è una faccenda veloce e semplice: si può lavare il grosso della biancheria nella lavanderella mentre a pochi passi da casa, e da quando c'è un faggio sono dotati di acqua calda corrente proveniente dall'impianto centrale, collegato alla lavanderella, il boccato a mano non è più un problema. Partirebbe nella piccola cucina di soli sei metri quadrati e mezzo non c'è spazio per vitrine lussuose e fogliate, perché non c'è spazio per un tavolo grande. Però disposti lungo i muri ci sono moltissimi armadietti attaccati. Con un semplice gesto la donna mette dalla parte un tavolo di stiro e dà appoggia la punta sul bordo del lavello di fronte. Tutto è facile perché il tavolo, lungo un metro e mezzo, non ha gambe che sarebbero d'impaccio mentre si stirano gonne e camicie. Non è necessario che il ferro elettrico e l'acqua per riscaldare la biancheria stiano sul tavolo da stiro, possono stare sul piano di lavoro sotto la finestra. In questo piano l'illuminazione è ottima, tanto che tutte le faccende, tranne cucinare e lavare, vengono svolte qui.

Dopo aver richiuso il tavolo da stiro, estrae la spalliera girevole da sotto il piano di lavoro e si siede per, supponiamo, pulire gli occhiali. Con un gesto brucia le braccia e gli starni in un sorvolo per la portineria, che può essere aiutata a sostituirlo come un normale cestino. In ogni momento può aprire la finestra senza dover spostare niente dal piano di lavoro, e se fosse segretario librario di fatto c'è un gradino tra il piano e il davanzale della finestra (un milione e mezzo per appoggiare gli oggetti). Può anche sistemarsi sulla piccola dogana, ancora attraverso il muro sottile. Un mezzo giro e due passi per arrivare all'altra estremità della cucina, alla fila di armadietti pensili per le stoviglie. Apre le ante scorrevoli di vetro per prendere una bottiglia. Non si sarà mai perduto di vedere la testa contro un'anta di armadio aperta. La stanza è piccola, ma lo spazio di manovra è grande. Con un gesto la stanza diventa salotto che ripieni dall'armadiatura bassa di fianco al lavello, raddoppiando la superficie di appoggio. Sotto i ripiani sono sistemati a portata di mano 18 recipienti di alluminio (quasi che possono contenere di tutto, dai fagioli alle zucchine, possono puntare anche due chili e rimanere fa-



*Alcune fotografie del film sulla cinesa di Francoforte «Arbeitsmangel: Haushaltsführung durch Ninas Baues» (La razionalizzazione dell'economia domestica per mezzo del Ninos Baues).*

*Il film è stato realizzato da Paul Wolff su iniziativa dell'Unternehmen di Francoforte sul Meno nel 1937. Da sinistra a destra: Biglietto d'abbonamento alla lampada. Apprendere il tedesco da zero. Usare l'orologio per leavige e quello con lo Schieber. Essere una remora dell'azienda per le parate. Lasciare i piedi. Courtesy: Staatliche Landesbibliothek Hessen, Francoforte.*

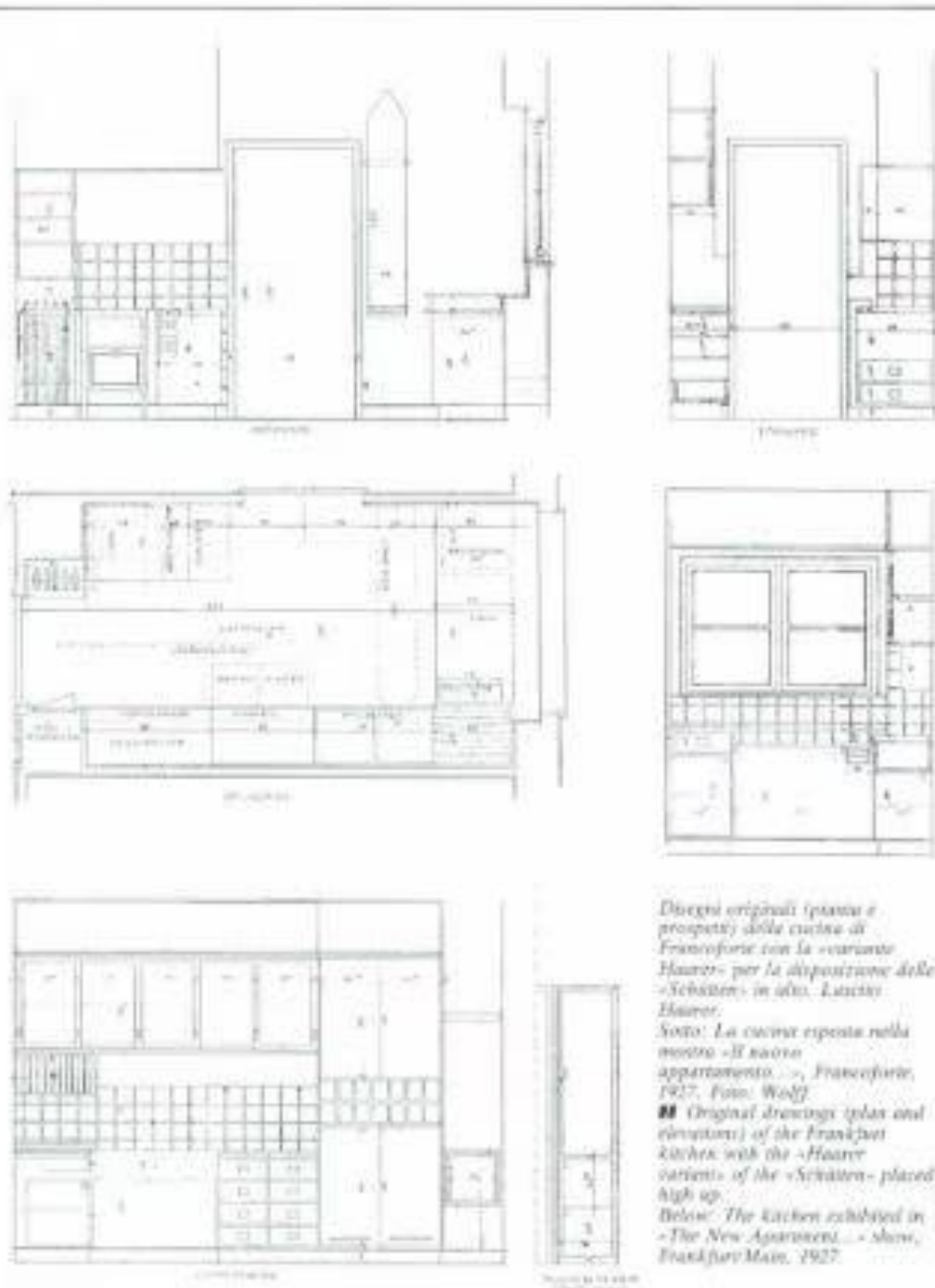
28 Several titles from the film about the Frankfurt *Reformmoral* («Lebens-und Berufs-moral») management made possible by *Neuer Bauart*. In *Paul Wall*, commissioned by the building and planning department *Friedrich-Meyer* in 1927.

From left to right: Adjusting the lamp. Folding down the training board. Using the crochery stepboard and the «Schäffli». Taking a newspaper out of the cupboard. Wearing my slippers.

produzione, la  
siasì utilizzo

Tutti i diritti sono  
rielaborazione,  
improprio è s





Pagina a destra: Anni Hauser dimostra l'uso della «Schütte», brevettata da suo marito Otto Hauser, produttrice della cucina «reformata». Foto del 1924. Lucius Hauser.

Facing page: Anni Hauser presenting the «Schütte» patented by her husband Otto Hauser, the manufacturer of the «reform» kitchen. Photo of 1924.

ellissimi da maneggiare. Questi recipienti si chiamano «Schütte». Sono appuntiti e hanno un beccuccio e una maniglia, così è possibile tenerli con una mano e versare lentamente il contenuto in una pentola o in una terrina.

Un altro passo a destra e la piccola donna graziosa con i capelli alla maschietta si trova di fronte all'armadio che ospita quattro spaziosi cassetti per le posate, gli utensili da cucina e le inevitabili contraffraglie e la cui parte bassa, leggermente sporgente, nasconde un ripostiglio per le pentole. Anche qui tutto è organizzato al meglio. Per guadagnare spazio le pentole sono ordinate secondo la grandezza su rastrelliere inclinate in legno, e sotto c'è una rastrelliera di metallo per tegami, ecc. Tutto può essere facilmente rimosso e pulito. Le ante hanno fessure per l'aerazione all'estremità inferiore.

Se, invece di tornare con il tegame verso il lavello, si girasse, si troverebbe di fronte ai fornelli. Anche qui tutto è a portata di mano: sulla sinistra, sopra il radiatore, ci sono tutte le erbe e le spezie, disposte su mensole di altezza e profondità digradanti. Sulla destra una piastra a fianco dei fornelli permette di togliere comodamente il tegame dal fuoco. Proprio lì sotto si trovano due cassetti stretti e lunghi per gli ingredienti che devono sempre essere pronti per l'uso, come la farina. Più a destra il blocco dei fornelli è completato da un contenitore la cui funzione e utilità sono state accessamente dibattute: lo scaldavivande. Quando il coperchio è chiuso c'è molto spazio per appoggiare le cose; aprendolo, si può continuare la cottura del cibo o scerarlo al caldo riponendo le pentole in due recipienti cilindrici. Risparmio energetico e rispetto per l'ambiente sono questioni di sicura importanza, anche se la piccola donna (non è alta più di 1 metro e 60) non ha mai sentito parlare di questi argomenti di gran voga.

Ora che ha illustrato i pregi della cucina in cui lavora, la cucina di Francoforte, ha qualcosa di molto urgente da fare. Prende i piatti dall'armadio, passa attraverso la porta scorrevole e prepara la tavola per la cena nel soggiorno. La distanza fra i fornelli e la tavola è esattamente di 2 metri e 90. Che ora è? Deve correre a ritirare un libro in biblioteca, due strade più in là, mentre il riso continua a cuocere nello scaldavivande.

Nel 1926 la Germania si modernizza profondamente. Nel mondo esterno l'industria ammoderni i suoi impianti di produzione con l'aiuto di prestiti in dollari e l'introduzione dei metodi tayloristici e della catena di montaggio; nelle case assistiamo a cambiamenti fondamentali. A Francoforte il prototipo della cucina moderna era inserito in un programma di edilizia residenziale popolare, in particolare per complessi abitativi, diretto tra il 1925 e il 1930 dall'architetto e consulente comunale Ernst May e diventato famoso con il nome «Das Neue Frankfurt» (la Nuova Francoforte). La cucina non è solo un'appendice, bensì il cuore stesso del programma. Il nuovo appartamento è progettato sulla base della cucina e dell'economia domestica. Per poter davvero costruire «dalla pentola alla facciata», come auspicato dal deputato E. Lüdert, Ernst May chiamò all'Hochbauamt, il Dipartimento per



roduzione, la  
siasì utilizzo

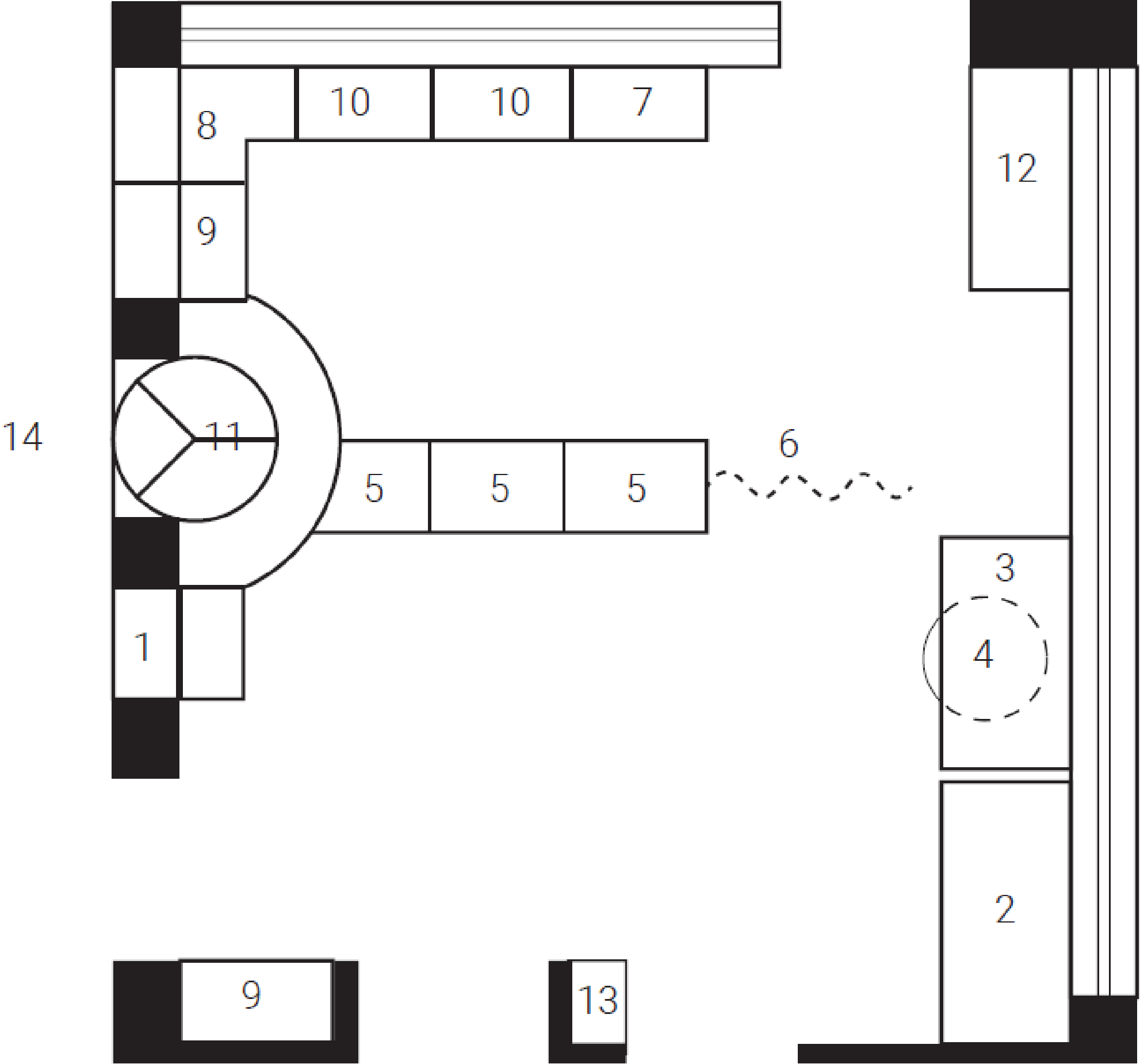
Tutti i diritti sono  
rielaborazione.  
improprio è s:



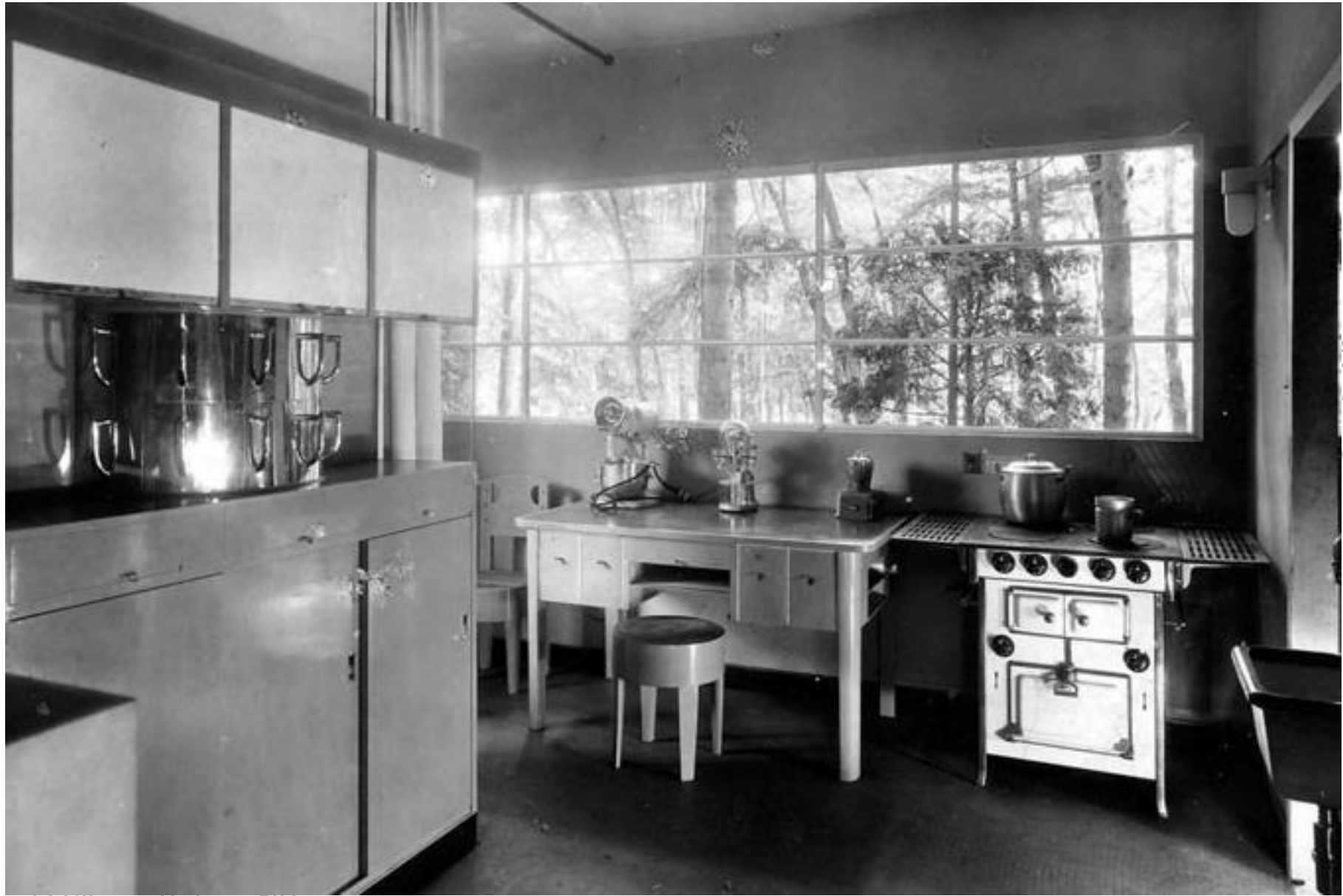
Casa Elettrica (1930)

La cucina è strutturata in 3 zone separate in collegamento tra loro e per ridurre il lavoro del personale di servizio sono presenti quaranta elettrodomestici.

- 1. Stufa
- 2. Fornelli
- 3. Piccoli elettrodomestici e piano di lavoro (frullatore, macchina del caffè...)
- 4. Sgabello
- 5. Armadio per il cibo che funge da parete
- 6. Tenda
- 7. Spazzatura
- 8. Scolapiatti
- 9. Lavello
- 10. Armadi per le pentole
- 11. Credenza/passavivande - fulcro della stanza
- 12. Frigo
- 13. Armadio delle scope
- 14. Sala da pranzo







Tutti i diritti sono riservati. Qualsiasi riproduzione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la ristampa o l'uso non autorizzato da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo non autorizzato è sanzionato.

Tutti i diritti sono riservati. Qualsiasi riproduzione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la ristampa o l'uso non autorizzato da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo non autorizzato è sanzionato.

Tutti i diritti sono riservati. Qualsiasi riproduzione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la ristampa o l'uso non autorizzato da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo non autorizzato è sanzionato.



Tutti i diritti sono riservati. Qualsiasi riproduzione, senza permesso scritto dell'autore, è vietata. L'uso improprio è sanzionato.

prodotto da copy  
one, tra cui pia  
re e di altri dir



## Cucina americana (1954)

Nasce lo standard modulare, pensato per il consumo di massa.

Altezze, colori e forme componevano un insieme e davano continuità allo spazio.

Il potere d'acquisto della donna emancipata porta l'industria a standardizzare i mobili per contenere gli elettrodomestici.



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata qualsiasi rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti elettronici. L'uso improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).



**Cucina per Case Study House progetto di Buff, Straub  
e Hensman, 1958, Santa Rosa Avenue in Altadena**



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata qualsiasi rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti. L'uso improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).





**Nome progetto** Cucina  
S.A.F.F.A.  
**Tipologia** Cucina  
**Progettista** Augusto  
Magnaghi  
**Committente** S.A.F.F.A.  
**Anno** 1954



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di com-  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto

**Cucina componibile S.A.F.F.A di Magnaghi  
1954, Milano**

Prototipi e cucine compatte: anticipano il pensiero modulare.

Augusto Magnaghi ottenne il premio Compasso d'oro per la progettazione della prima cucina componibile della ditta S.A.F.F.A. di Magenta, uno dei primi esempi in Italia.

Dalla vecchia cucina composta da parti separate e indipendenti, si è definitivamente passati ad un sistema di arredo integrato ed omogeneo. La motivazione della giuria si basa sulla sua indipendenza stilistica rispetto ai modelli americani oltre che per la moralità del gusto moderno che la caratterizza.



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale e esclusivo degli studenti  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione di contenuti protetti da qualsiasi mezzo di com-  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1964 n. 633 e s.m.i. (Protezione del diritto



## Motivazione premio Compasso d'Oro:

«il merito che il Compasso d'Oro 1954 attribuisce a questa produzione della S.A.F.F.A. è l'essere stata sottoposta al controllo estetico-tecnico di un architetto. Il risultato estetico di questo intervento lo si riconosce nell'asciuttezza della forma e nel carattere degli accessori, dove si riscontra una 'indipendenza stilistica' che è da segnalare in un campo nel quale si ritrova sovente l'imitazione dei vezzi particolari delle produzioni americane.

Il Premio La Rinascente Compasso d'Oro 1954 segnala qui una produzione che si inquadra anche nella 'moralità' del gusto moderno che, nella cucina come nel bagno, pone l'accento sulla linea e non sul lusso»



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione del contenuto senza permesso scritto da qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, su cui è vietata espressamente la protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio.

## Mini-kitchen, Joe Colombo per Boffi, 1963, Brianza

Joe Colombo nel 1963 realizza la Mini-kitchen: una cucina elettrica monoblocco su ruote che, in un solo metro cubo, contiene tutto il necessario per cucinare e apparecchiare per sei persone. Nel 1964 la Mini-Kitchen vince la medaglia d'argento alla XIII Triennale di Milano.

Oggi la versione originale in legno si può trovare nella collezione permanente del MoMA di New York.

La cucina di Joe Colombo è messaggero di alcuni dei concetti ricerca che in quegli anni erano alla base di un nuovo modo di abitare e di vivere: la cucina moderna era un luogo dove tutto era a portata di mano, ma allo stesso tempo doveva essere bella, allegra e divertente.



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata qualsiasi rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, fra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).

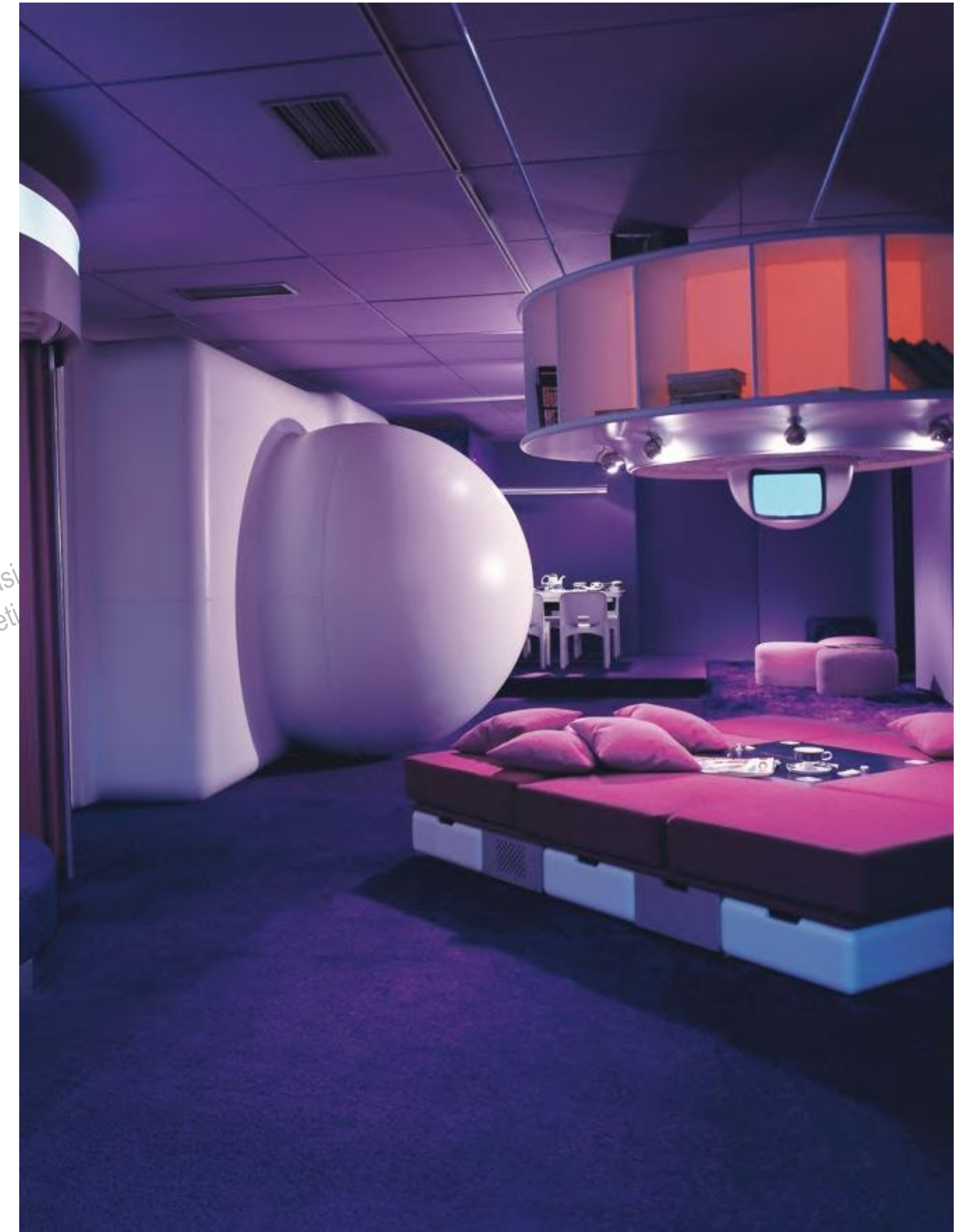


## Blocchi cucina (1969)

Idea di rivoluzionare gli spazi di una casa creando sistemi d'arredo dinamici e flessibili, contraddistinti per la predominanza di moduli, metalli e colori sgargianti.

Visiona 1, Joe Colombo 1969

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata qualsiasi rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).



## Truciolare e laminato (1970)

Evoluzione dell'industria per la lavorazione del legno: introduzione di pannelli di truciolare nobilitati e laminati plastici.

Total furnishing Unit per la mostra Italy: The New Domestic Landscape del 1972.



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È severamente vietata qualsiasi rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).



REC TC: 01:02:51:14

## Cucina E5 ,Marco Zanuso per Elam (Tisettanta) ,1966, Milano

E' il primo esempio di cucina componibile, come la si intende oggi, e inoltre primo esempio di ambiente culinario vivibile.

La E5 si espone come un mobile unico, ma è un insieme di elementi modulari realizzati su misura e quindi progettati ad hoc per l'ambiente in cui viene inserito. La cucina appena uscita sul mercato aveva un prezzo molto elevato ed era possibile acquistarla solo a Milano presso lo showroom di via Pietro Verri.

Si tratta di una cucina che, pur avendo più di 50 anni, è perfettamente in linea con l'attuale concezione di moderno; si presenta infatti con un piano in acciaio inossidabile nel quale sono stati ricavati, in completa continuità, i due lavabi. Anche le ante sono caratterizzate da un inserto in acciaio inox: una "gola" sulla loro estremità superiore per facilitarne l'apertura poiché queste sono prive di maniglie. Il profilo estetico risulta molto pulito e privo di interruzioni, grazie a questa sua modernità dal 1966 è sempre stata prodotta.







**snaidero**

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| <b>Nome progetto</b> | Spazio Vivo          |
| <b>Tipologia</b>     | Cucina               |
| <b>Progettista</b>   | Virgilio Forchiassin |
| <b>Committente</b>   | Snaidero             |
| <b>Anno</b>          | 1968                 |

I fornelli ed il lavello sono progettati secondo un nuovo concept, raggruppati ad isola con il nome di “central-block”. La parte restante delle funzioni è differito allo spazio parete, secondo innovativi blocchi in movimento che, incernierati alle basi, si aprono e si richiudono secondo il loro impiego funzionale.



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed  
rielaborazione della diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante  
improprio è sanzionato ai sensi della legge n. 633 e ss.mm.

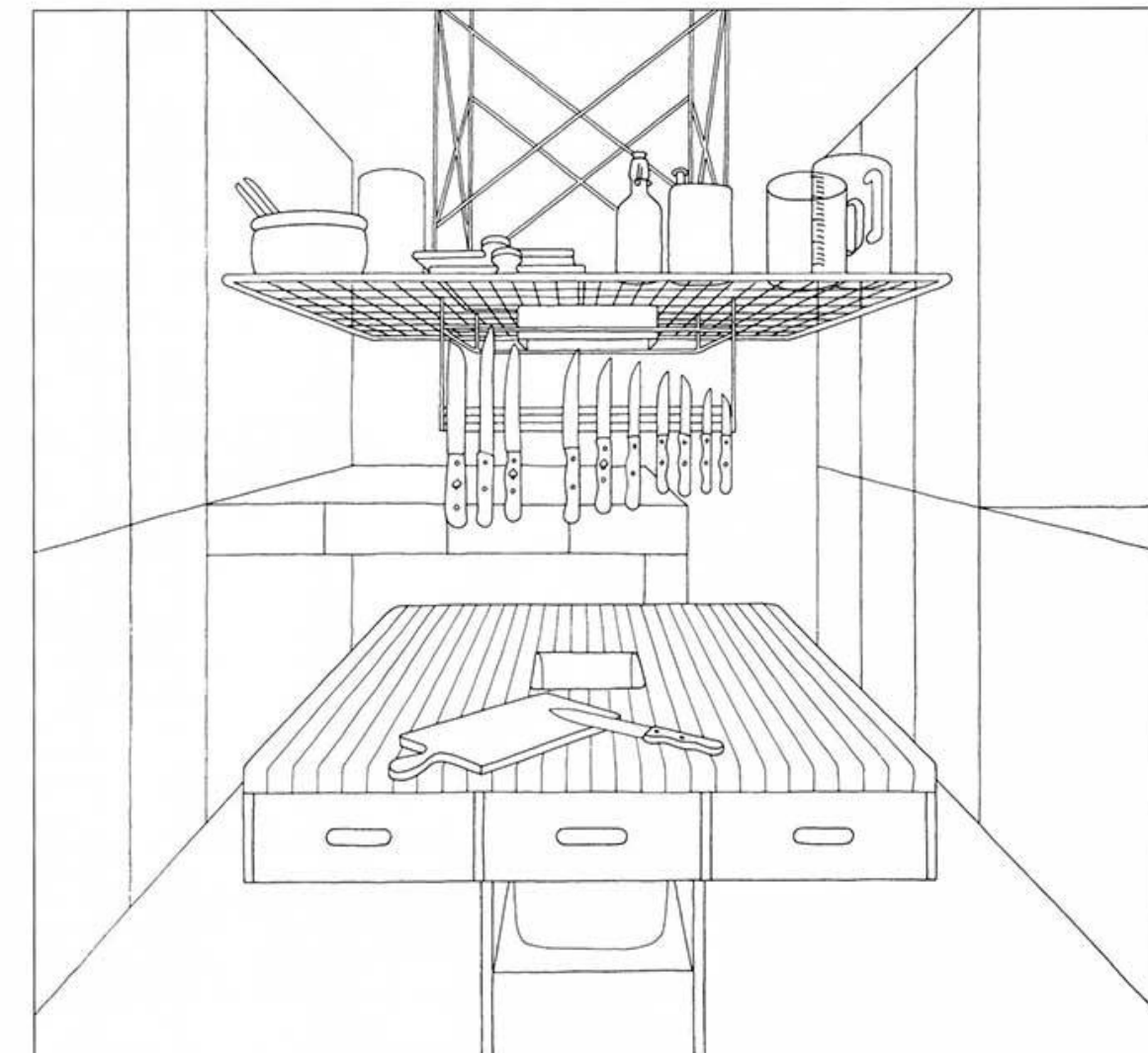
## Otl Aicher & Bulthaup

Gerd Bulthaup e Otl Aicher cercano di conoscere la cultura culinaria prima di elaborare i progetti per una nuova cultura culinaria. In oltre 50 viaggi, la coppia indaga il modo in cui le persone vivono e mangiano. Otl Aicher, cuoco dilettante, descrive questa filosofia nel suo libro "La cucina per cucinare", pubblicato nel 1982.

In sintesi, il design della cucina dovrebbe concentrarsi sull'essenziale. Oltre all'autenticità in termini di funzionalità e materiali, l'enfasi è posta sul piacere, sulla cucina e sulla comunicazione.

Otl Aicher  
Die Küche zum Kochen  
Werkstatt einer  
neuen Lebenskultur

ökobuch

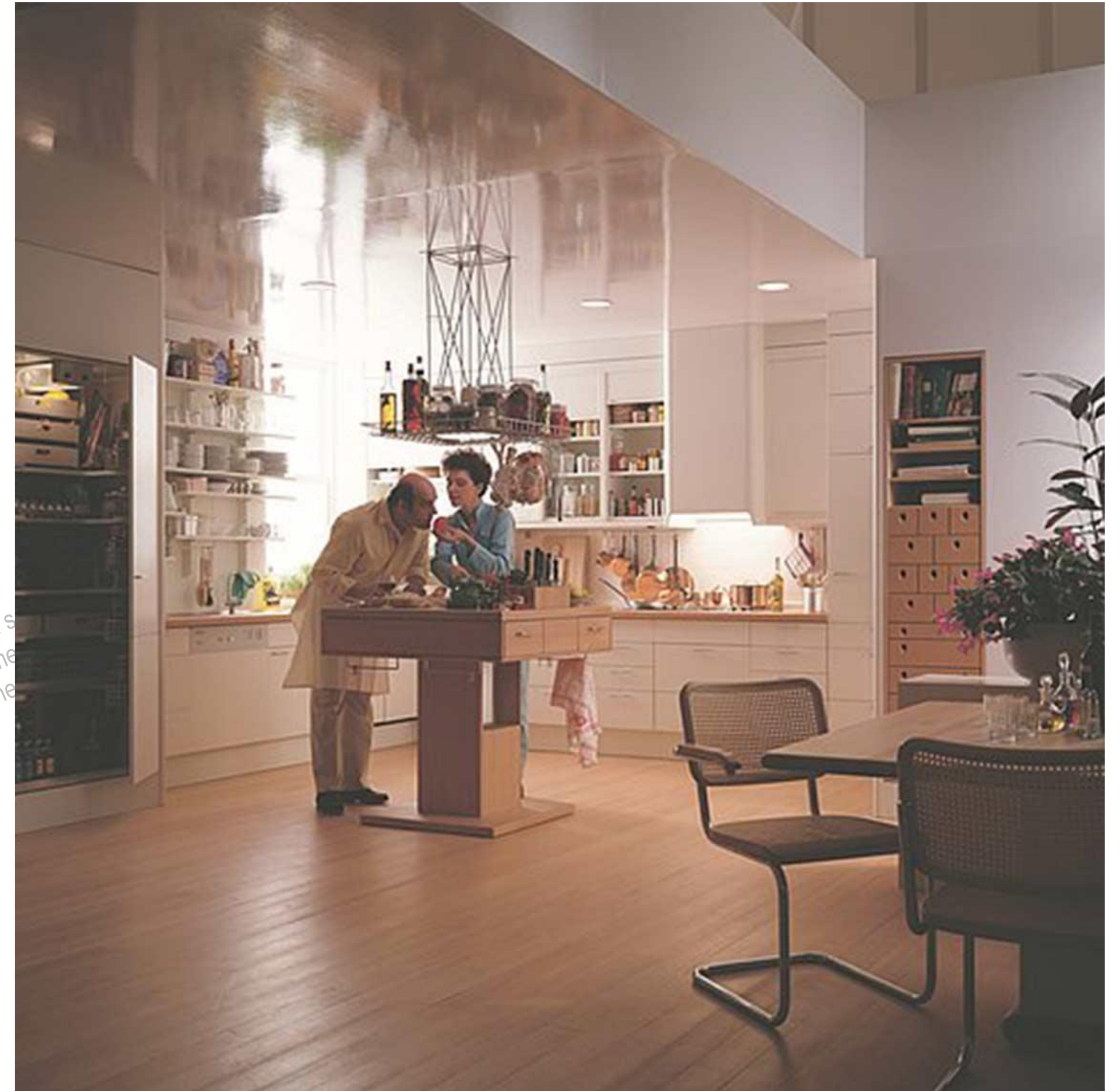


Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È s  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti conne

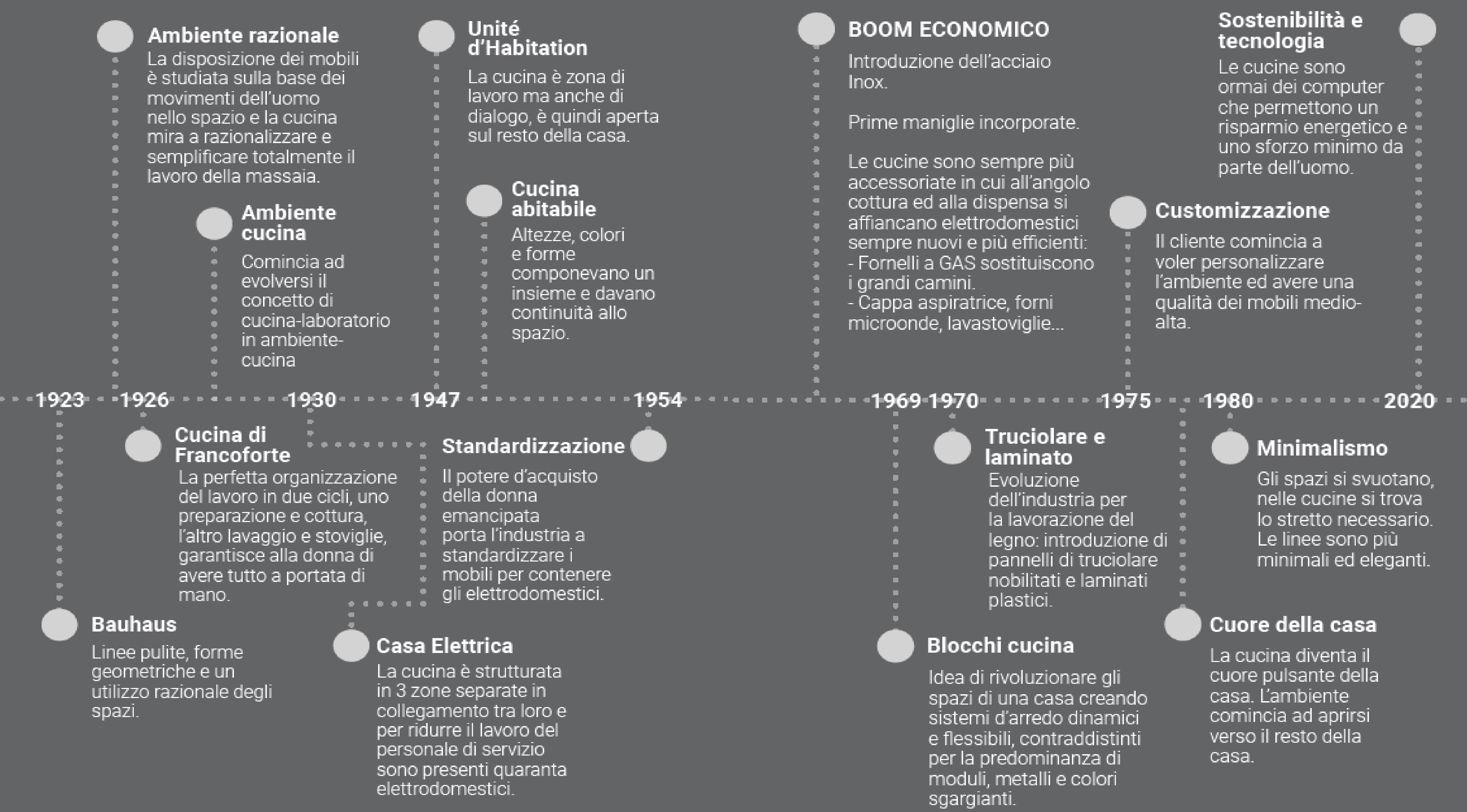


## Otl Aicher & Bulthaup

I primi risultati della ricerca congiunta di Bulthaup e Aicher vengono presentati nel sistema b del 1984. Per la prima volta, viene presentata una configurazione di cucina basata su concetti rivisti di cucina. Il sistema b dà vita a uno spazio abitativo completo, non solo a un luogo di lavoro. L'ergonomia è la parola d'ordine: lo spazio è progettato con il sistema b per rendere il più semplice possibile qualsiasi tipo di lavoro. Ciò è possibile solo quando l'attrezzatura da cucina svolge un ruolo secondario rispetto al cuoco



Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È s  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti conne







UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TRIESTE

# PRINCIPI DI PROGETTAZIONE

Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright. È espressamente vietata qualsiasi ulteriore utilizzazione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme tecnologiche, supporti o reti telematiche, fatta salva espressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio).

## UNI-CIG 7129:2008

Per assicurare l'aerazione in presenza di apparecchi per la cottura, l'obbligo di due aperture permanenti di circa 10 x 10 cm, una in prossimità del soffitto, l'altra a pavimento. Quest'ultima può essere evitata se il piano cottura è a induzione.

Le dotazioni minime da prevedere in una cucina sono:

- macchina per cucinare e forno (ingombro medio 60 x 60 cm);
- lavello (60 x 100 ÷ 120 cm);
- frigorifero (60 x 60 cm);

Vengono comunemente considerati nel dimensionamento:

- lavastoviglie (60 x 60 cm);
- piano di lavoro (60 x 60 cm min.);
- contenitori pensili, generalmente disposti al di sopra dello spazio di lavoro.



## Il triangolo di lavoro

### Lati del triangolo

- Ogni lato deve misurare **almeno 120 cm** (per garantire spazio operativo)
- e **non più di 270 cm** (per evitare percorsi troppo lunghi).

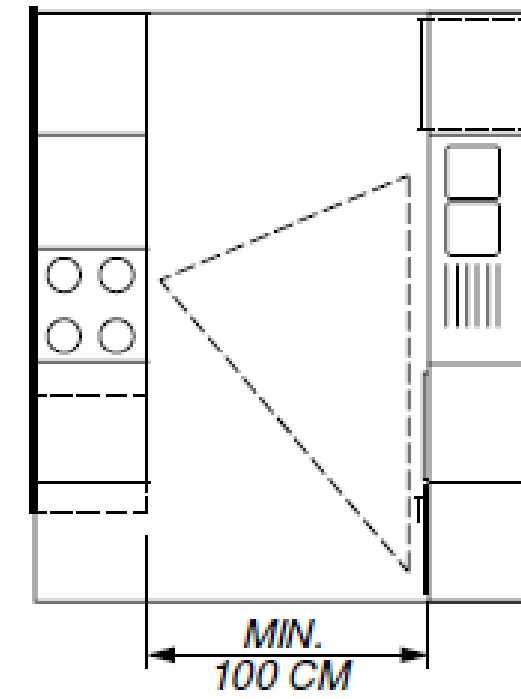
### Perimetro complessivo

- La somma dei tre lati dovrebbe essere **tra 4 metri e 7,9 metri**.
- Sotto i 4 m lo spazio risulta troppo compresso; sopra gli 8 m inefficiente.

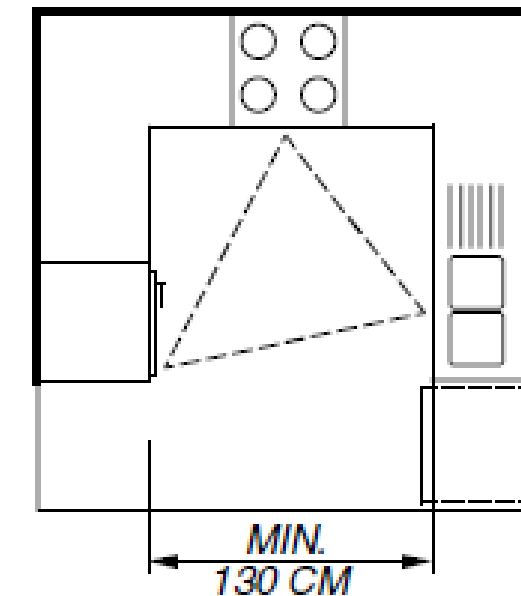
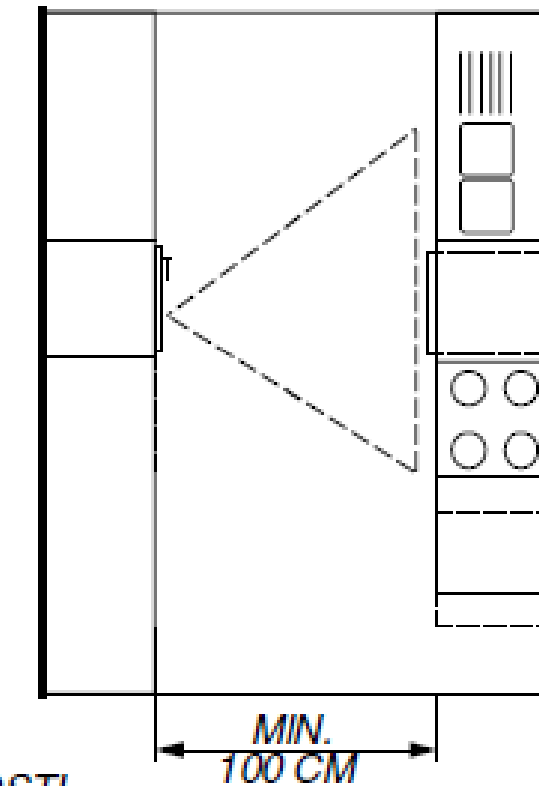
### Distanze tra poli

- Lavello ↔ Piano cottura: **120 – 210 cm**
- Lavello ↔ Frigorifero: **120 – 270 cm**
- Piano cottura ↔ Frigorifero: **120 – 270 cm**

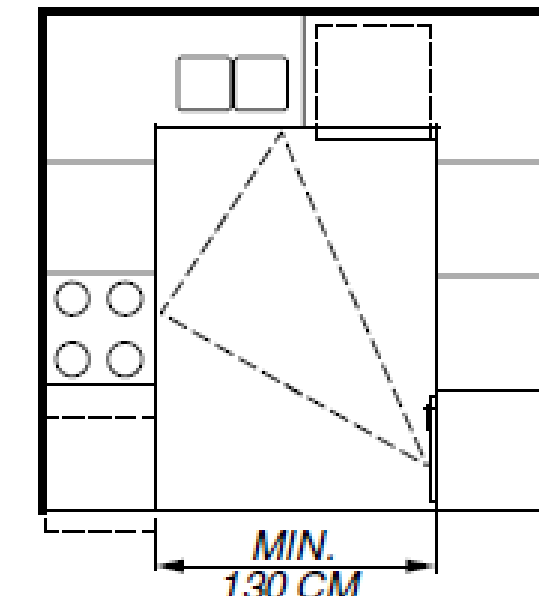
Queste misure sono indicate nelle **linee guida NKBA** (National Kitchen and Bath Association, USA) e trovano corrispondenze anche nei manuali europei di progettazione.



APPARECCHI DISPOSTI SU DUE LATI OPPOSTI



APPARECCHI DISPOSTI SU TRE LATI



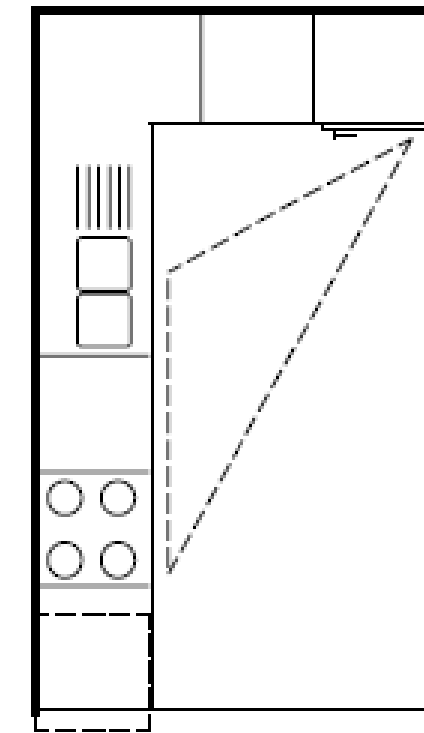
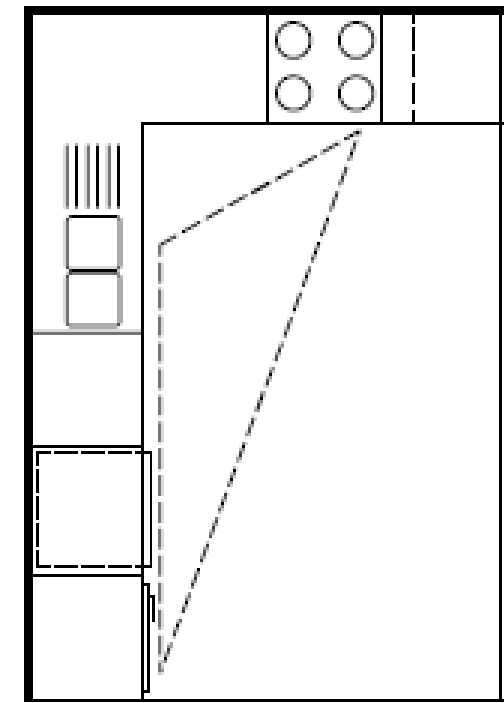
APPARECCHI DISPOSTI SU UN SOLO LATO

## Il triangolo di lavoro - Applicazioni tipologiche

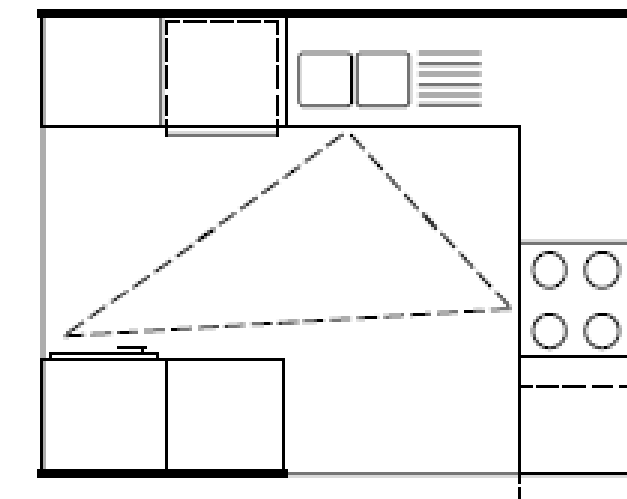
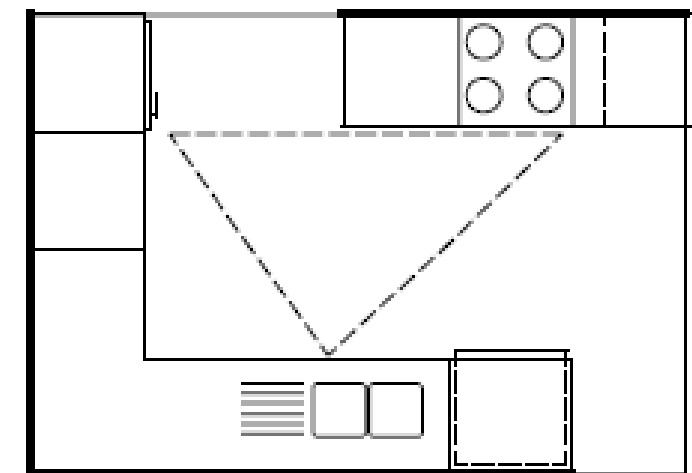
**Cucina lineare:** il triangolo si trasforma in linea, va rispettata la sequenza “frigo – lavello – piano cottura” con spazi di appoggio intermedi.

**Cucina a L o a U:** è la disposizione ideale per il triangolo di lavoro, perché consente percorsi brevi e chiari.

**Cucina con isola:** il piano cottura o il lavello sono spesso collocati al centro, mantenendo comunque rapporti equilibrati con frigo e altri poli.



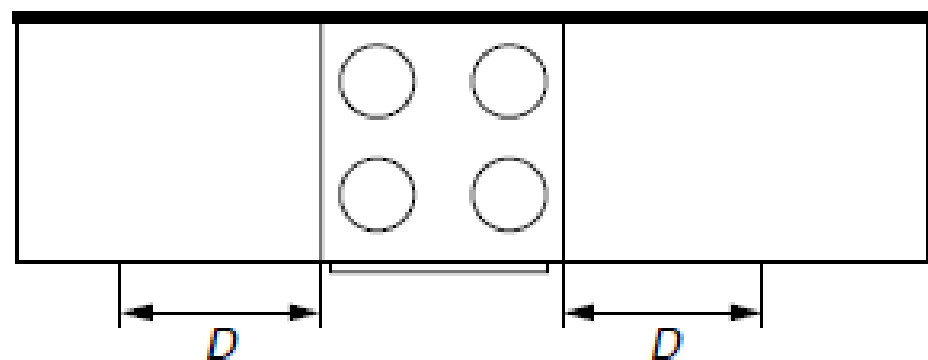
*APPARECCHI DISPOSTI SU DUE LATI ADIACENTI*



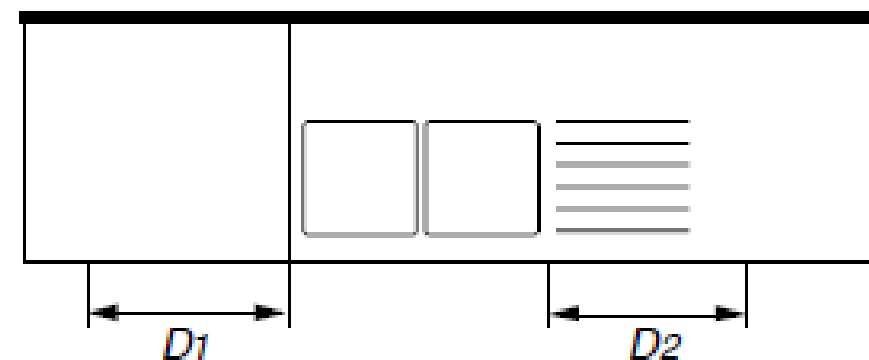
Tutti i diritti sono riservati. Questo materiale didattico è ad uso personale ed esclusivo degli studenti ed è coperto da copyright rielaborazione, la diffusione e la distribuzione dei contenuti stessi mediante qualsiasi mezzo di comunicazione, tra cui piattaforme improprie è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.ii (Protezione del diritto d'autore e di altri diritti c



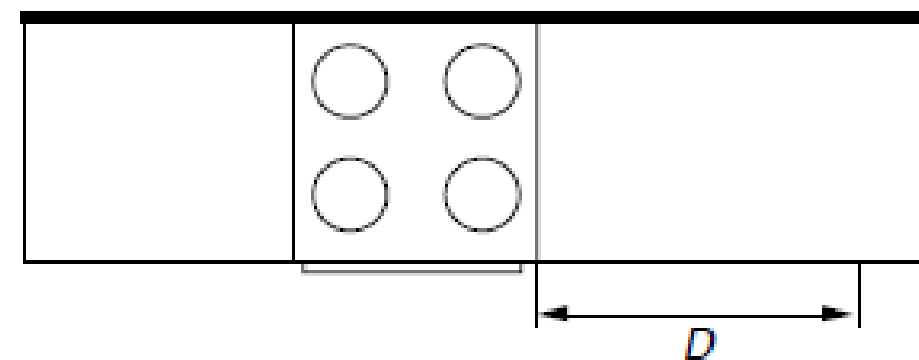




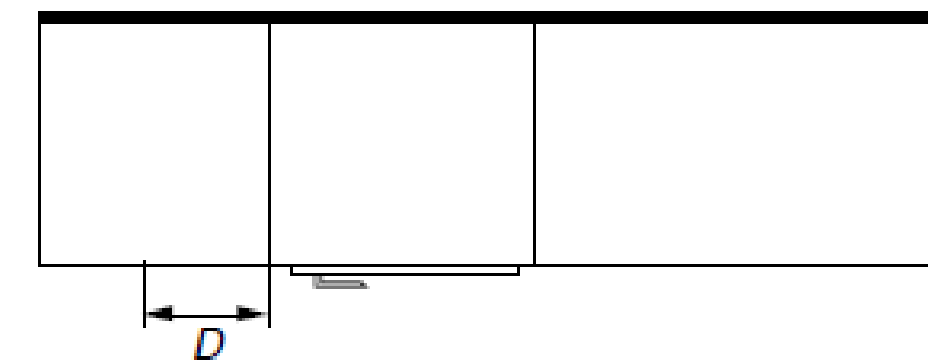
*D: 45 - 60 cm*  
**SPAZIO LATERALE NECESSARIO PER  
 UTILIZZARE IL PIANO DEI FORNELLI**



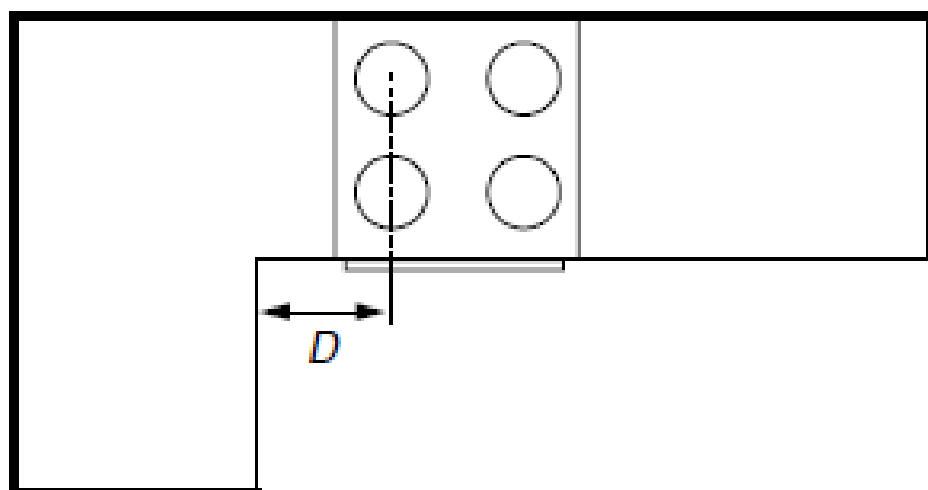
*D1: 45 - 90 cm      D2: 60 - 90 cm*  
**SPAZIO DI LAVORO PREVISTO SU  
 ENTRAMBI I LATI DEL LAVANDINO**



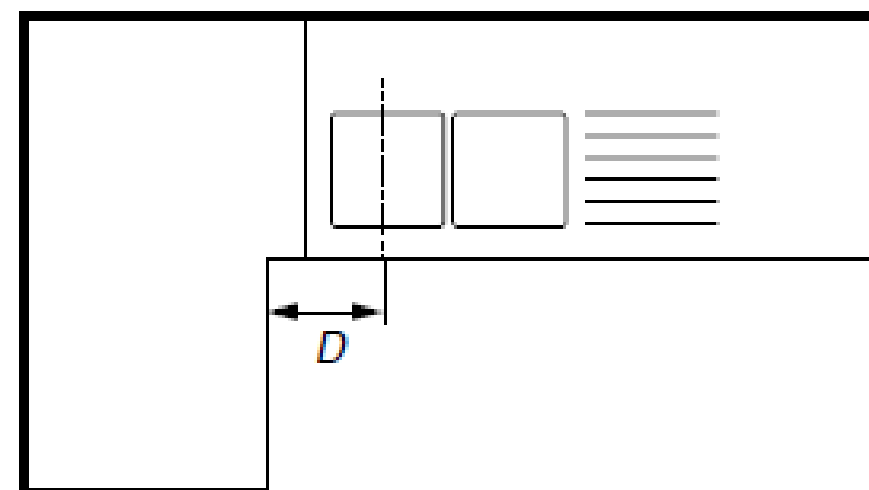
*D: 90 - 105 cm*  
**DISTANZA NECESSARIA TRA IL PIANO DEI  
 FORNELLI E ALTRI ELETTRODOMESTICI**



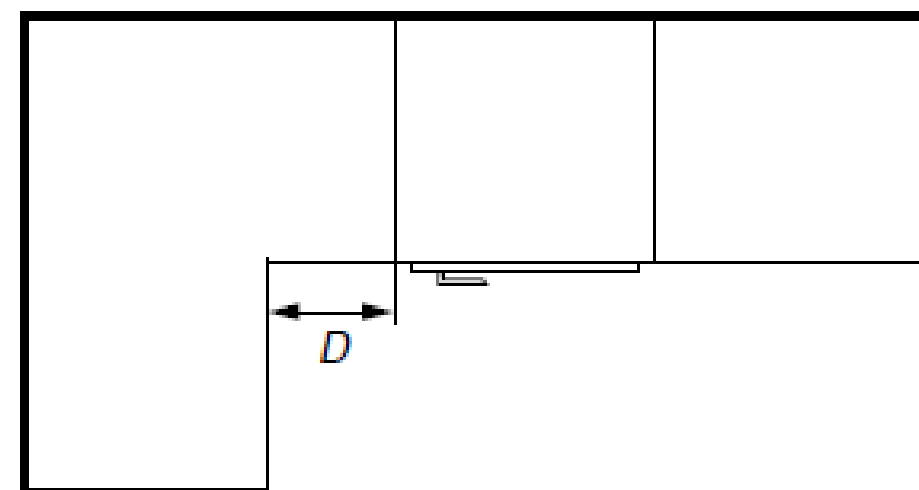
*D: 38 cm min.*  
**SPAZIO LATERALE NECESSARIO PER  
 L'APERTURA-CHIUSURA DEL FRIGORIFERO**



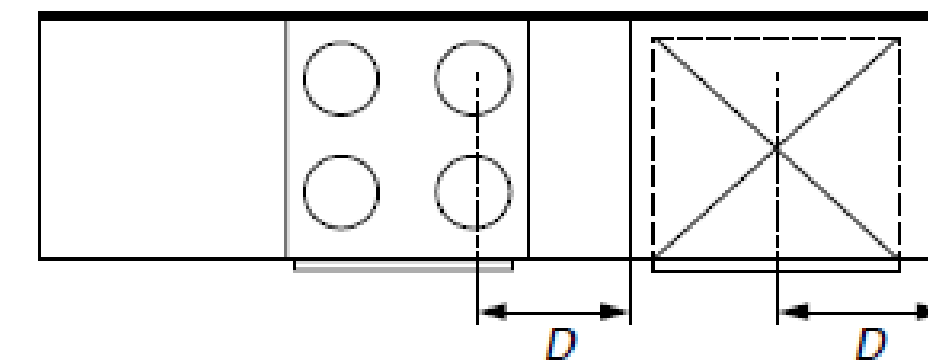
*D: 35 cm min.*  
**SOLUZIONE ANGOLARE.DISTANZA MINIMA  
 PER UTILIZZARE IL PIANO DEI FORNELLI**



*D: 35 cm min.*  
**SOLUZIONE ANGOLARE.DISTANZA MINIMA  
 PER UTILIZZARE IL LAVANDINO.**

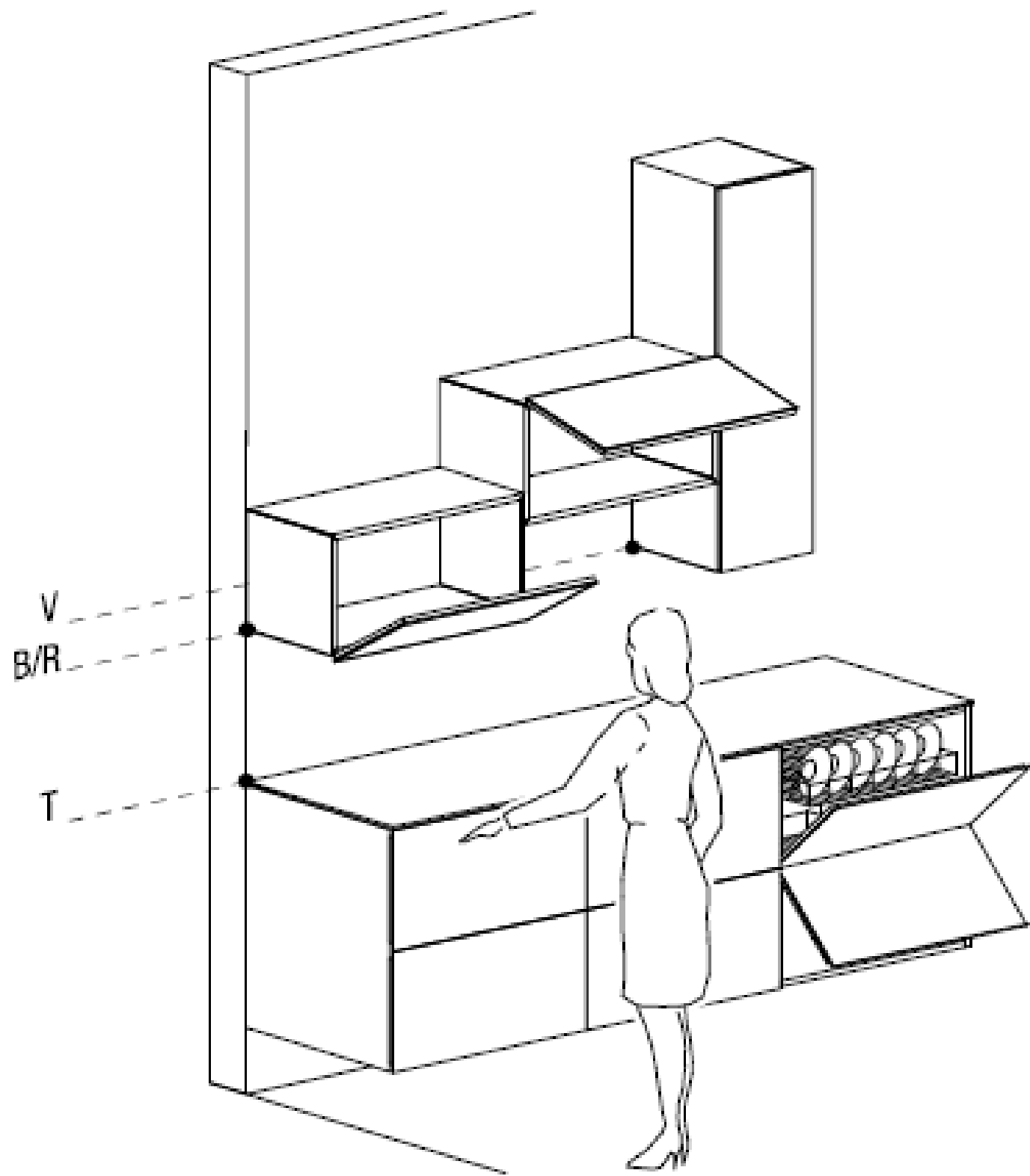


*D: 40 cm. min.*  
**SOLUZIONE ANGOLARE.DISTANZA MINIMA  
 PER L'APERTURA DEL FRIGORIFERO**



*D: 40 cm min.*  
**DISTANZA MINIMA TRA I FORNELLI O IL  
 FORNO A PARETE ED ELETTRODOMESTICI  
 ALTI O IL MURO**

Tutti i diritti sono riservati. Questo  
rielaborazione, la diffusione e la distribuzione  
improprio è sanzionato ai sensi della legge 22 aprile



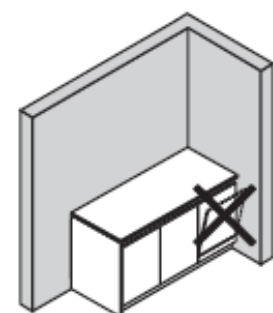
- T = top filo superiore  
worktop flush with top
- B = battente filo inferiore  
hinged door flush with bottom
- R = ribalta filo inferiore  
bottom hung opening flush with bottom
- V = vasistas filo inferiore  
top hung opening flush with bottom

, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
ia espressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

|     | T<br>top<br>top | B<br>battente<br>hinged door | R<br>ribalta<br>bottom hung opening | V<br>vasistas<br>top hung opening |
|-----|-----------------|------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 200 | 102             | 147                          | 142                                 | 167                               |
| 190 | 99              | 144                          | 139                                 | 164                               |
| 180 | 96              | 141                          | 136                                 | 161                               |
| 172 | 92              | 137                          | 132                                 | 157                               |
| 165 | 89              | 134                          | 129                                 | 154                               |
| 157 | 85              | 130                          | 125                                 | 150                               |
| 150 | 82              | 127                          | 122                                 | 147                               |

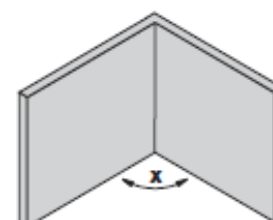


ELETTRODOMESTICI ACCOSTATI A PARETE

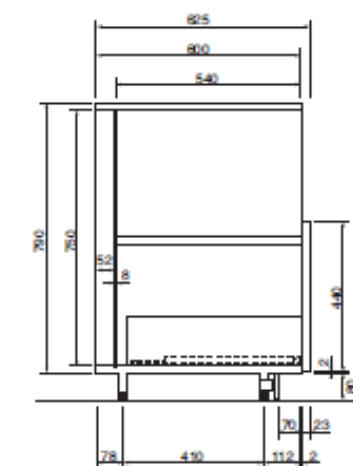
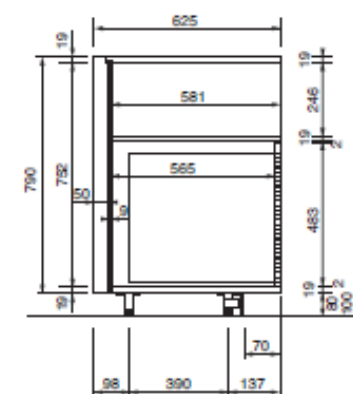
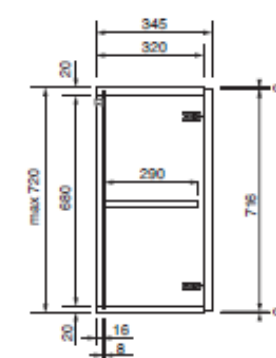
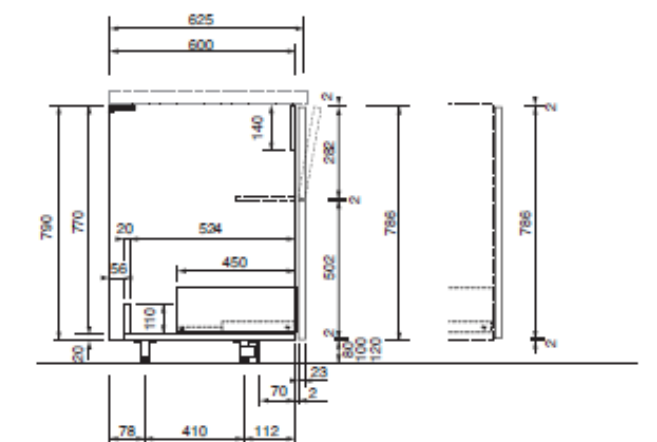
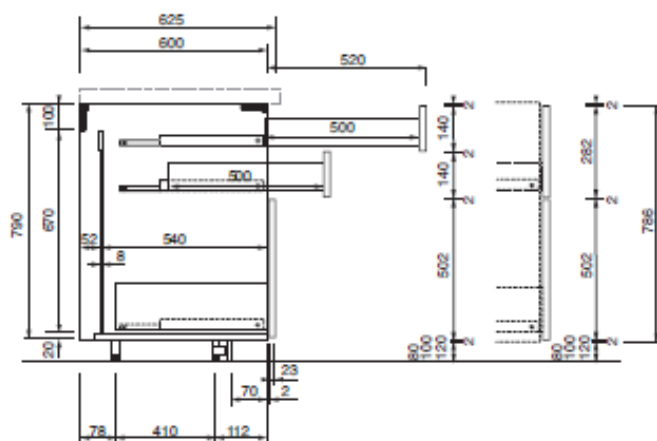
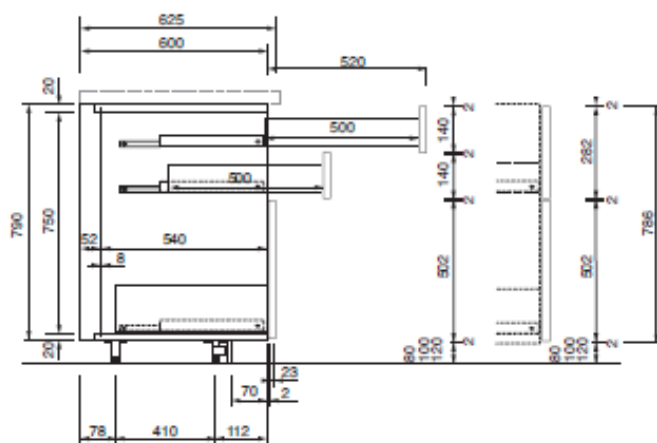


**OK**

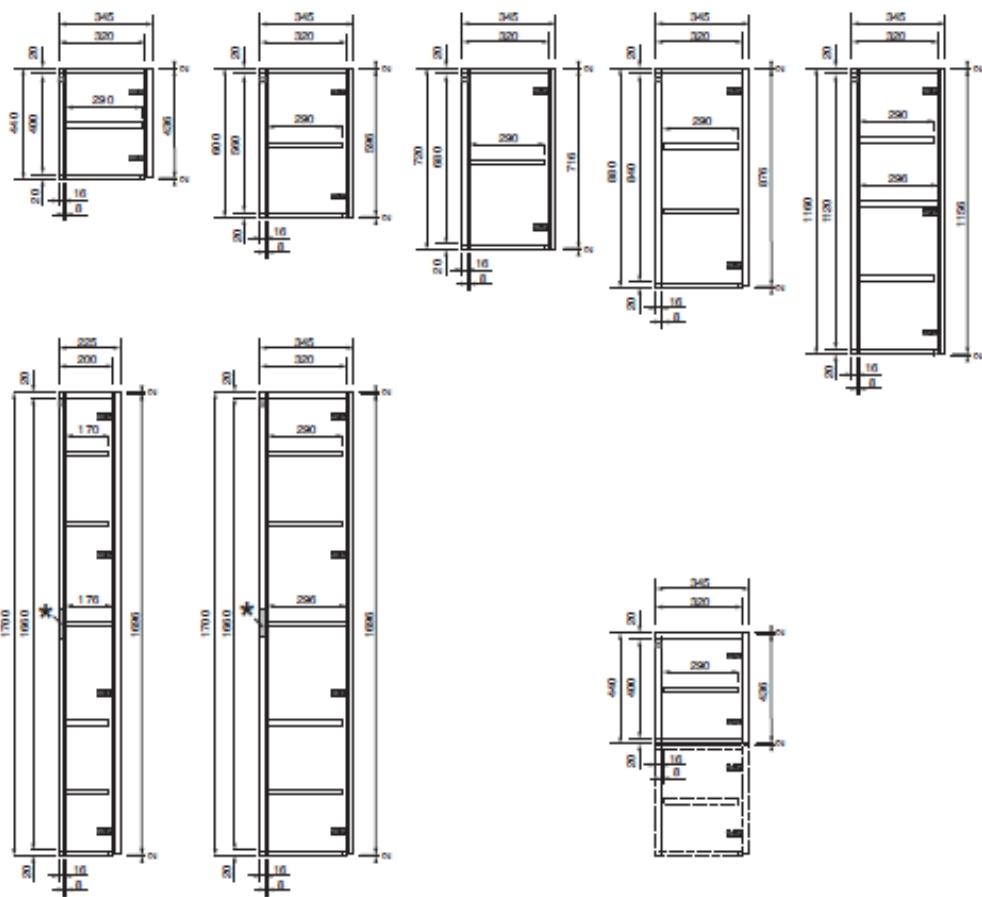
ANGOLI FUORI SQUADRA



Tutti i cu-  
rielaborazione, -  
improprio è sanzionato -

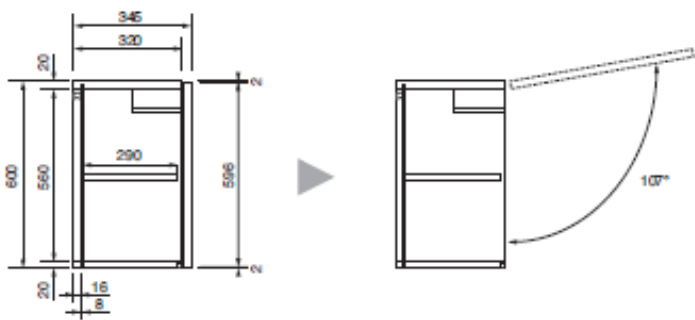


PENSILI - ANTA A BATTENTE



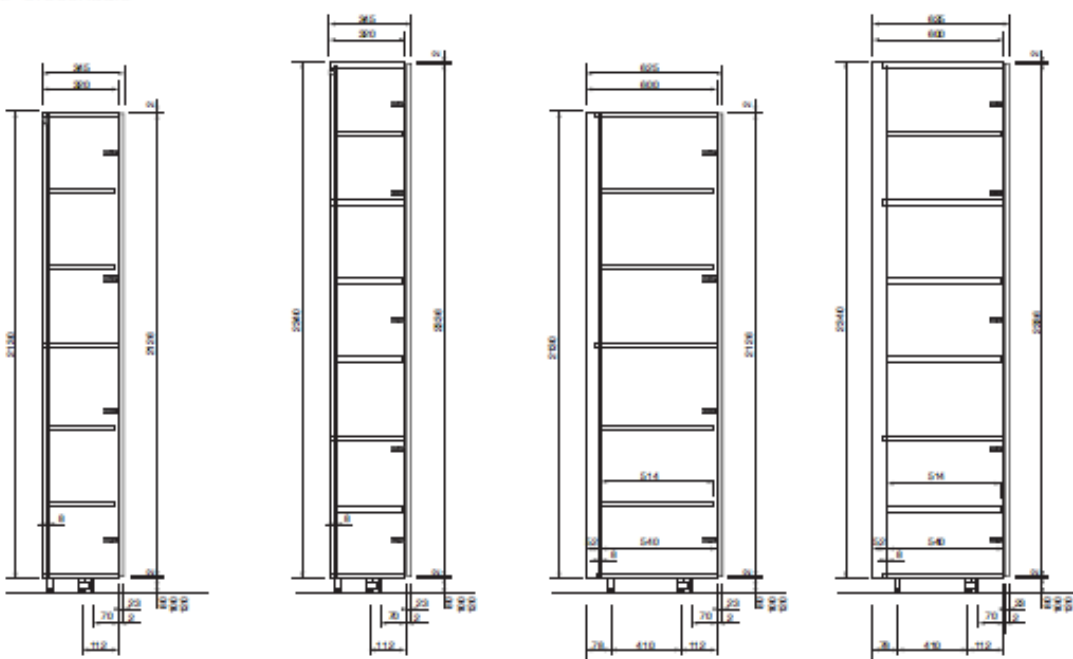
\* Traversa posteriore di fissaggio

PENSILI - ANTA A RIBALTA

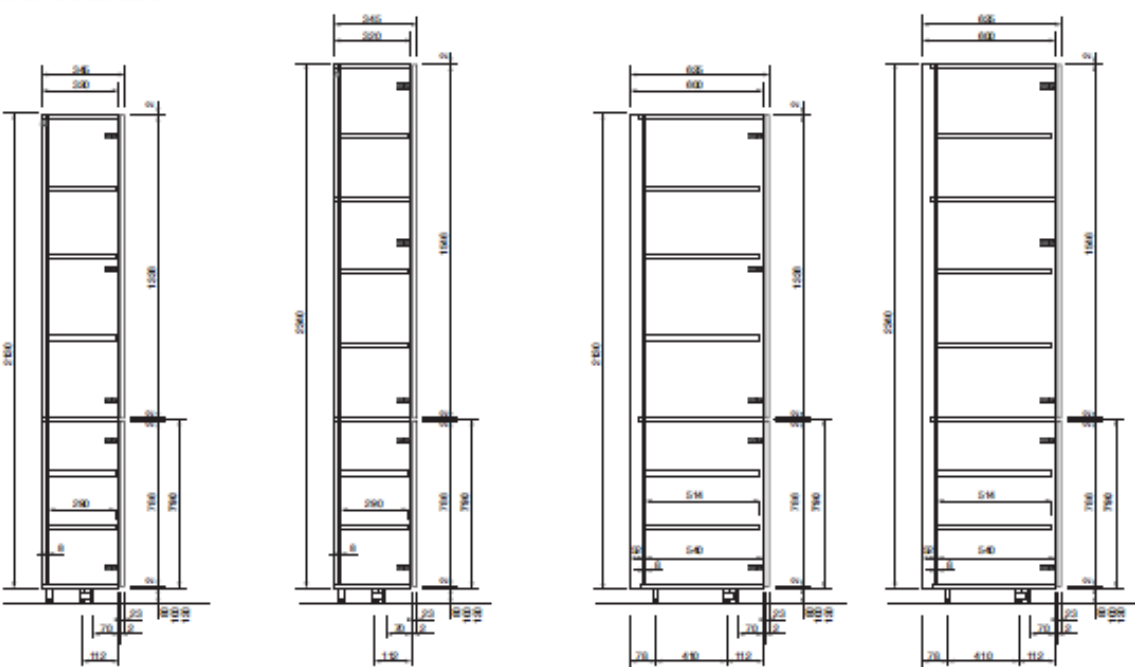


Apertura anta a discrezione del Cliente: regolazione angolo di apertura fino a max 107°.

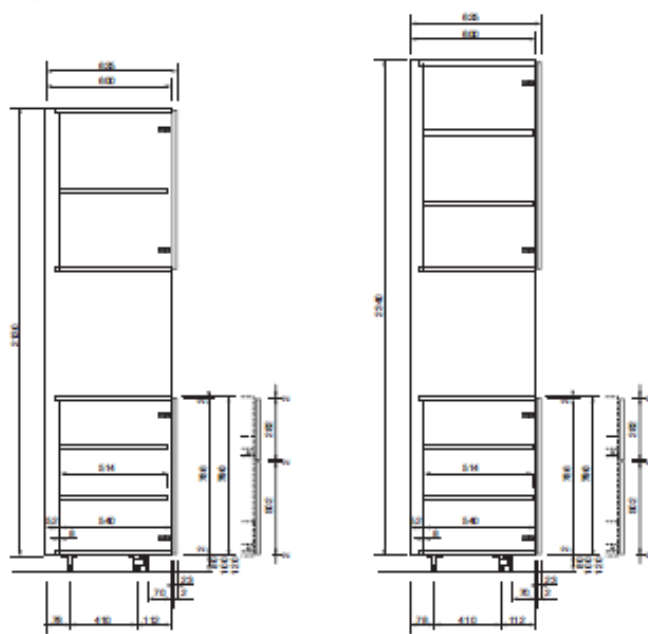
COLONNE - STOCCAGGIO



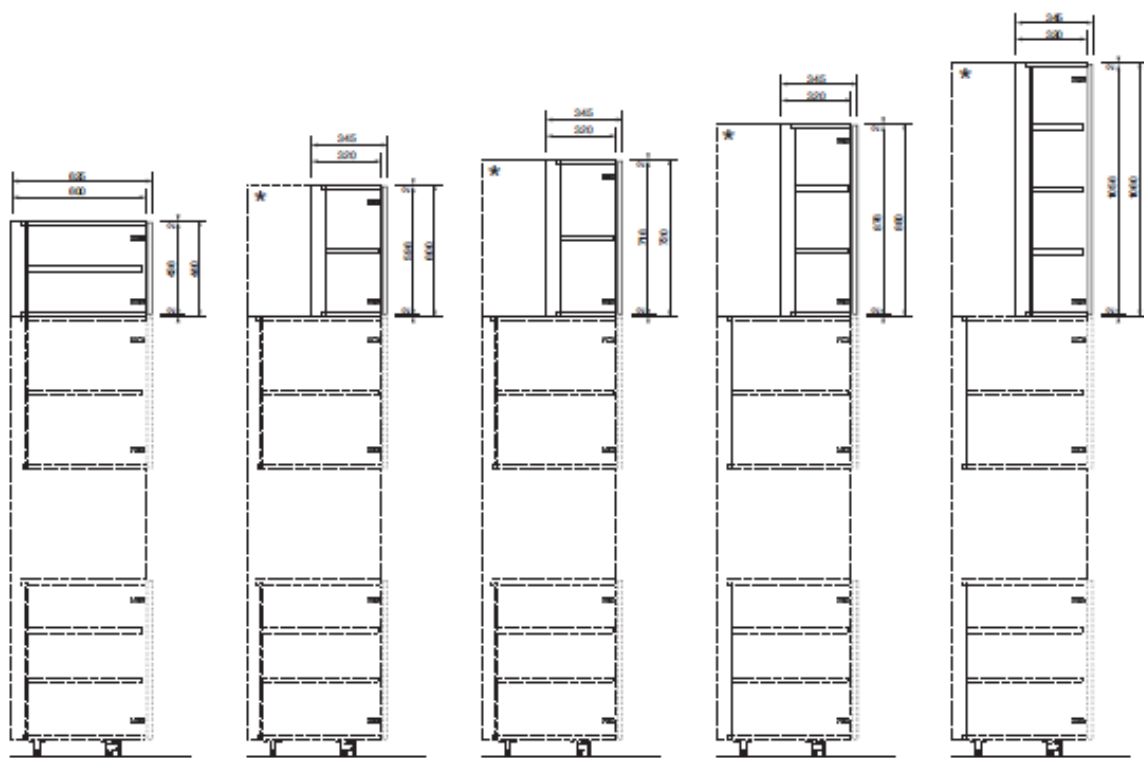
COLONNE - STOCCAGGIO



COLONNE - FORNO



CONTENITORI SOVRACOLONNA

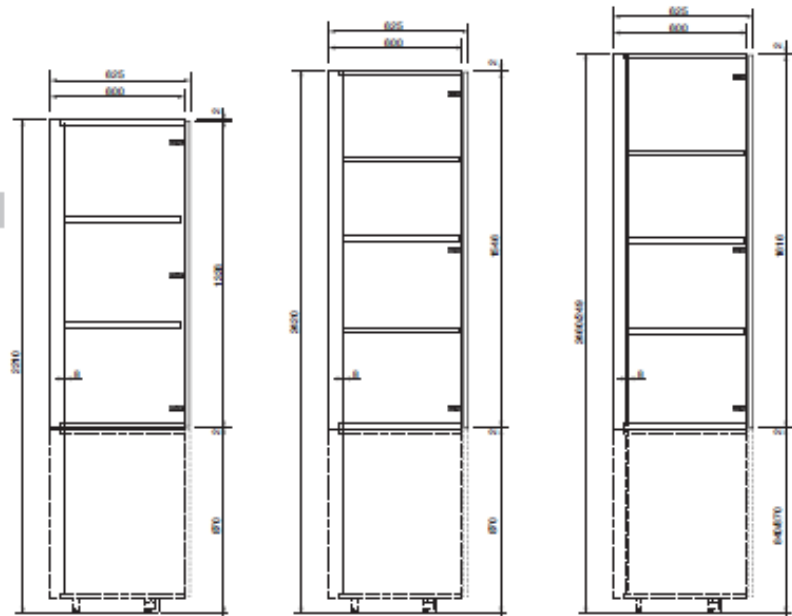


\* Compensatore.

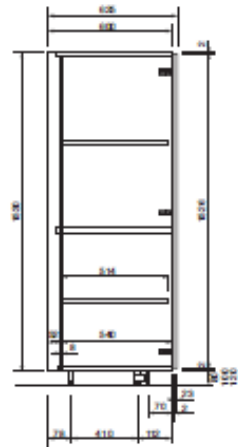
Tutti i diritti sono riservati. Qualsiasi riproduzione, senza autorizzazione scritta, è vietata. L'uso improprio è sanzionato.



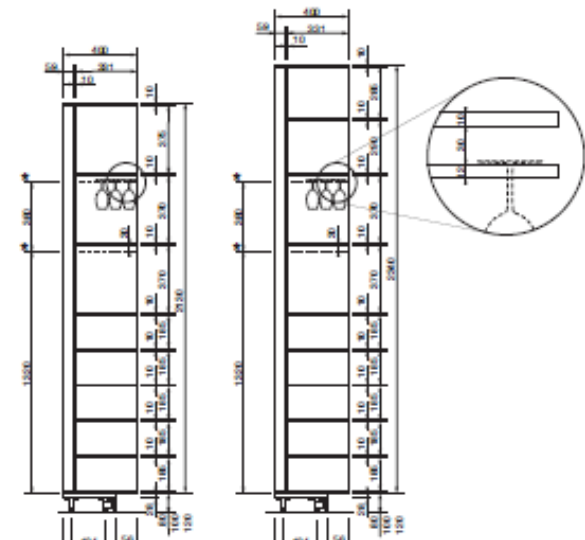
COLONNE COMPLEMENTARI - STOCCAGGIO



COLONNE MADIA - STOCCAGGIO

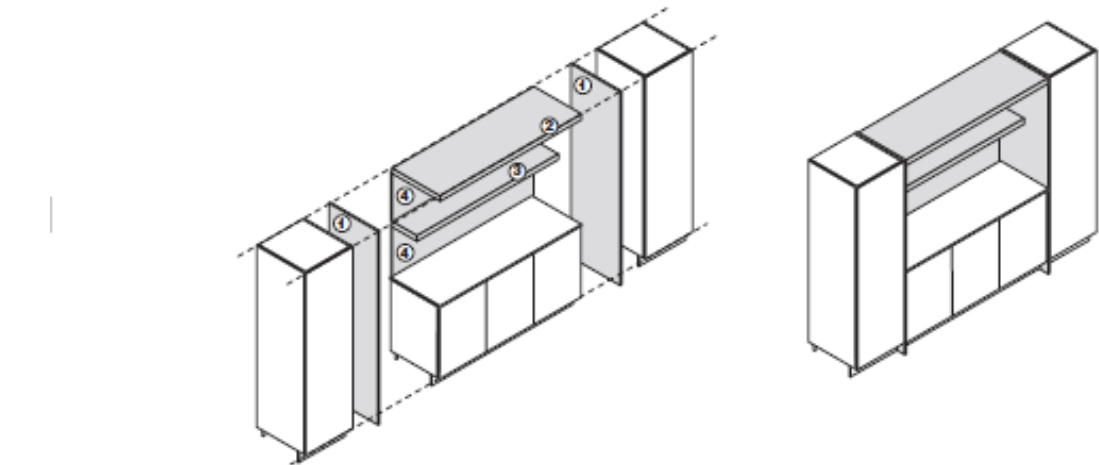


COLONNE A GIORNO SP10 - L 300



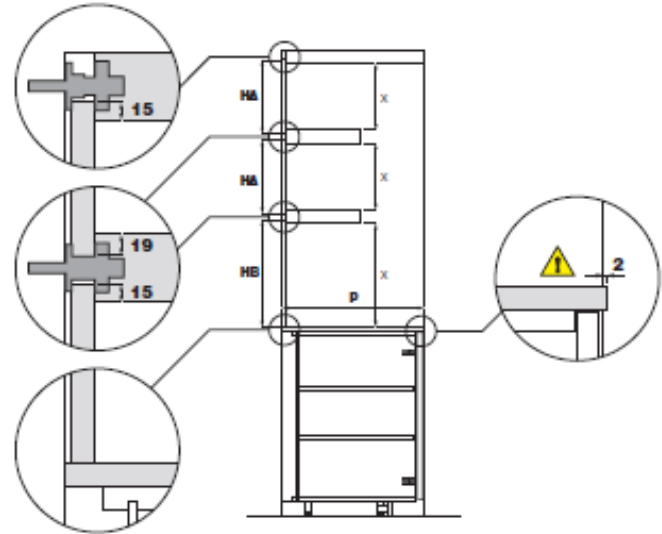
\* Posizionamento ACCESSORI per colonne a giorno SP10.

Composizione con mensola H 58 mm.



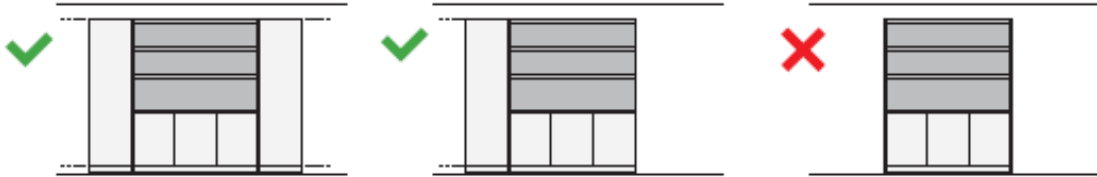
- 1 = pannello terminale in FINITURA.
- 2 = pannello superiore in FINITURA.
- 3 = mensola H 58 mm in FINITURA.
- 4 = schienale in FINITURA.

Regole dimensionamento elementi.



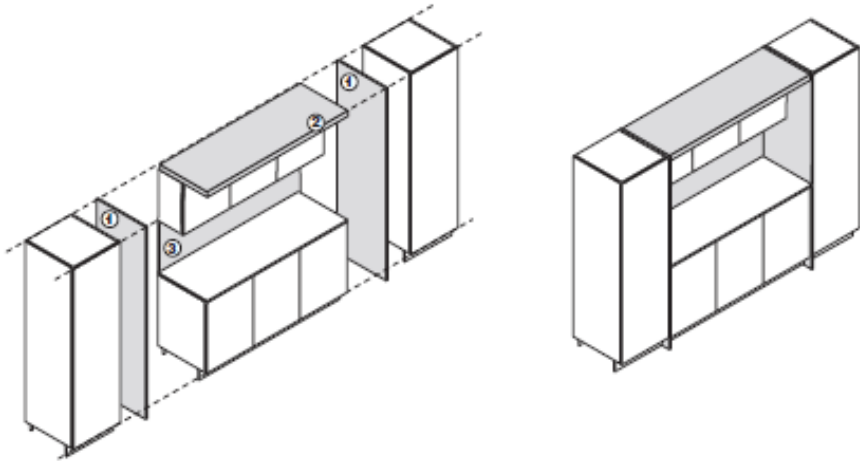
HA = altezza vano (X) + 34 mm.  
HB = altezza vano (X) + 15 mm.  
P = profondità piano = 630 mm.

Regole di posizionamento.



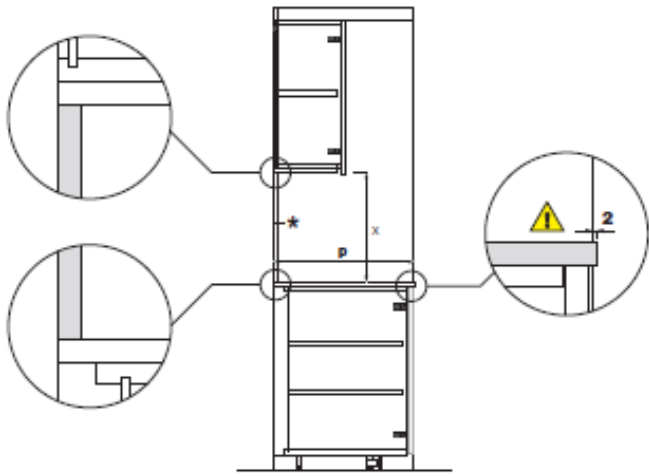
Tutti i diritti sono riservati. Qualsiasi riproduzione, senza autorizzazione, è sanzionata.

Composizione con pensili.



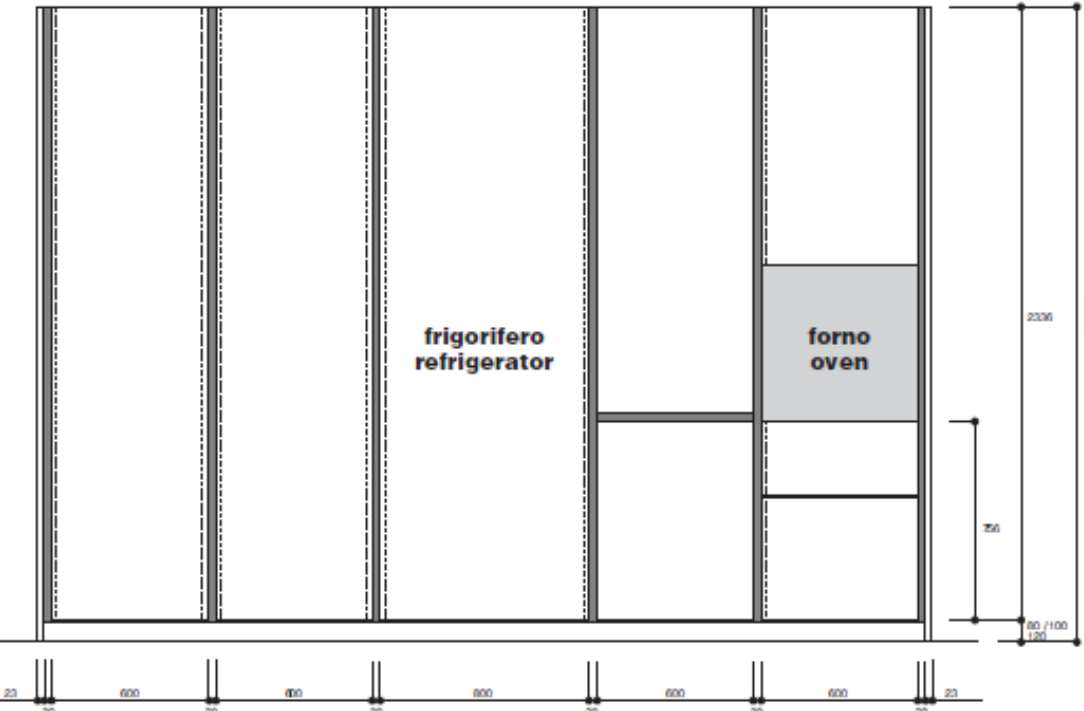
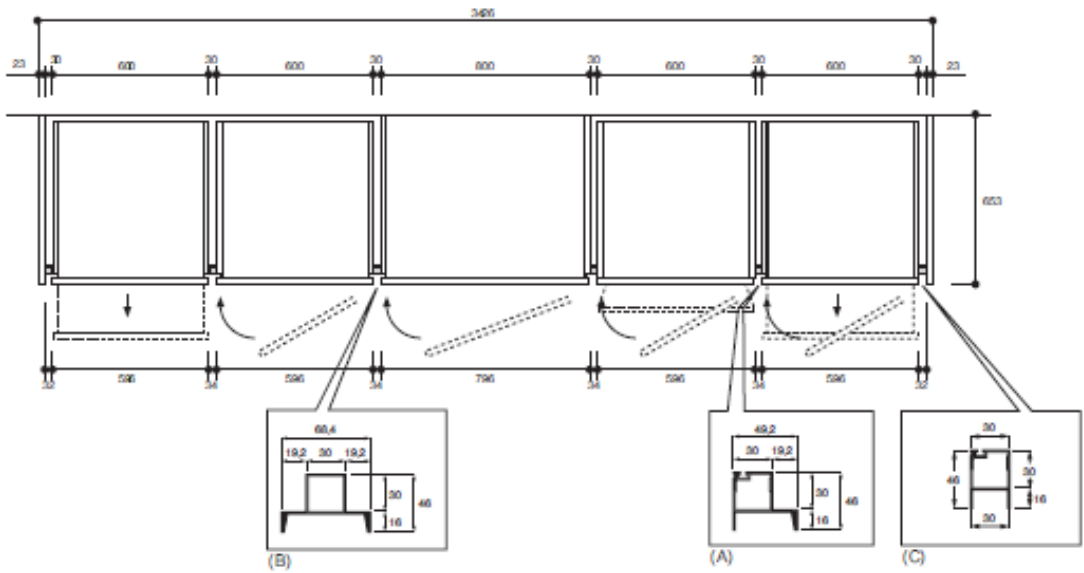
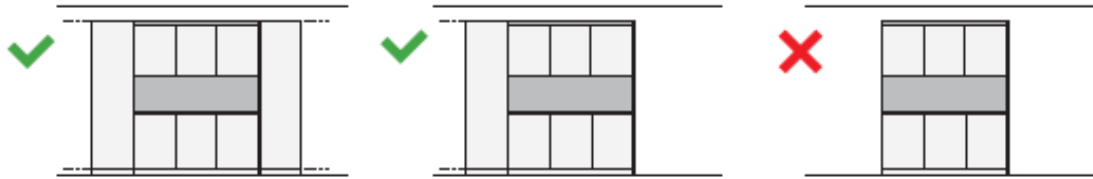
1 = pannello terminale in FINITURA.  
2 = pannello superiore in FINITURA.  
3 = fondale a misura Cliente.

Regole dimensionamento elementi.



\* = fondale a misura Cliente.  
P = profondità piano = 630 mm.

Regole di posizionamento.



(A) Distanziatore verticale - 1 SORMONTO.  
(B) Distanziatore verticale - 2 SORMONTI.  
(C) Distanziatore verticale - SENZA SORMONTO.

riore utilizzazione, totale o parziale, del materiale didattico, inclusa la riproduzione, la  
amatiche, fatta salva espressa autorizzazione da parte dell'Autore. Qualsiasi utilizzo

Tutti i diritti  
rielaborazione, o  
improprio è sanzionato