

L'ITALIA FOTOGRAFA 25 ANNI DI C.U.C.I.N.A.

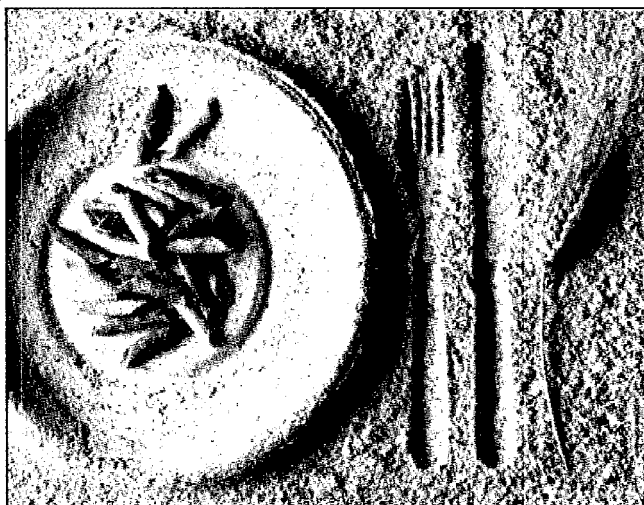
Il 19 giugno a Roma, nel negozio c.u.c.i.n.a. di via Mario de' Fiori, a due passi da piazza di Spagna, si svolgerà la premiazione del concorso fotografico "Come una cucina ispira...emozioni, ambientazioni, sensazioni, situazioni, oggetti, persone, sogni" indetto per i venticinque anni di attività dalle titolari Annapaola e Elisabetta Fuga. Il concorso di fotografie, tutte in bianco e nero, è stato realizzato in collaborazione con la Scuola Romana di Fotografia e curato dall'Associazione Culturale DAAP delle arti applicate e vuole sottolineare l'attenzione dell'azienda verso una particolare filosofia del mondo della cucina.

Lo chef Antonello Colonna, la giornalista di "Repubblica" Francesca Alliata Bronner, la fotografa dell'agenzia SIEPHOTO Carla Magrelli e la titolare di c.u.c.i.n.a. Annapaola Fuga, hanno selezionato 30 tra le 350 fotografie arrivate da tutta Italia. Le immagini scelte saranno esposte il 9 giugno nello store di via Mario de' Fiori. Dal 12 al 21 giugno saranno in mostra presso la galleria della Scuola Romana di Fotografia in via degli Ausoni 76 e poi torneranno nello store di via Mario de' Fiori fino al 30 settembre.

"Ho vissuto per molti anni all'estero - racconta Annapaola Fuga - tra Stati Uniti, Giappone, e Inghilterra, e dopo un passato come stilista di moda per bambini, ho deciso 25 anni fa, nel 1983, di aprire un "negozio dedicato alla cucina", un luogo speciale dove si potessero trovare oggetti unici e curiosi provenienti da tutto il mondo". È nata così c.u.c.i.n.a. "come una cucina ispira nuovi appetiti", che allora riuscì ad anticipare tutti gli elementi contemporanei del concept store: negozio che trasmette uno stile di vita, e riesce ad andare oltre la vendita dell'oggetto di cucina in tutte le sue forme più note e attuali, dall'utensile alla tovaglia.

"In quel momento a Roma - spiega Elisabetta Fuga - c'erano solamente negozi tradizionali, quelli delle "liste di nozze", con i piatti che durano una vita, erano un po' tutti uguali, non come in altre metropoli. Il concetto di prodotto bello perché funzionale era ancora lontano". Il merito più rilevante di c.u.c.i.n.a. è aver contribuito al cambiamento culturale del modo di concepire la vita domestica. La coerenza nella scelta dei prodotti nelle fiere internazionali americane o del nord Europa,

*30 fotografie
in bianco e nero
per raccontare
le "emozioni in cucina"
un luogo di lavoro
dove la bellezza
sta nell'utilità*



la selezione mai delegata, hanno garantito la qualità di un'immagine internazionale di cui hanno beneficiato anche i clienti. E ancora oggi si va da loro perché si ha la certezza di trovare tutto ciò che non è convenzionale, ma anche perché si ha la garanzia di un'immagine unita alla qualità. "Da noi - sostiene Elisabetta Fuga - viene non soltanto una clien-



tela selezionata di chef o importanti ristoratori che cercano accessori particolari, ne abbiamo più di tremila, ma anche una grande percentuale di stranieri,

circa il 40% solo nel negozio del centro. I moltissimi romani frequentano abitualmente anche gli altri due punti vendita di via Flaminia Vecchia e piazza Euclide. Mi piace consigliare, spiegare e aiutare i miei clienti. Tra gli oggetti regalo più nuovi, direi tutti gli accessori per il "finger food". Contenitori senza tempo, sempre attuali, i negozi c.u.c.i.n.a. sono legati al concetto di design e alla tradizione di ricerca della funzionalità che non lascia spazio a decori superflui. Acciaio, vetro, legno, lino, cotone, nessun colore che non sia quello del materiale stesso, unica concessione al bianco della porcellana e al nero della ghisa. Immagine di una cucina in bianco e nero, di un luogo di lavoro dove la bellezza sta nell'utilità. Concetti legati ad ambienti internazionali che ora, 25 anni dopo la sua apertura, sono riconosciuti da molti grazie anche alla grande diffusione, in questi ultimi

tempi, della passione per la cucina vera e propria. Grazie a questa coerenza di stile e all'immagine consolidata nella cultura del prodotto, c.u.c.i.n.a. è spesso scelta dal mondo del cinema. Tra gli ultimi film realizzati con oggetti di c.u.c.i.n.a. "Io ballo da sola" di Bernardo Bertolucci e "Saturno contro" di Ferzan Ozpetek. Lo store è meta di visite frequenti di vari personaggi, alcuni veri appassionati di cucina e gastronomia, come Ricky Tognazzi e Antonella Clerici, e poi Roberto D'Agostino, Rosario e Beppe Fiorello, Susanna Agnelli, Marina Lante della Rovere. Per finire con i grandi della moda: Valentino, le sorelle Fendi e Giorgio Armani.

Per la serata della premiazione, via Mario de' Fiori, nel tratto fra via della Croce e via delle Carrozze, sarà chiusa al traffico per consentire ai premiati e agli ospiti di avere uno spazio all'esterno del negozio dove assaggiare anche le creazioni gastronomiche dello chef Antonello Colonna.

