

LUDOVICA SERAFINI MET ECO-MODEL BIJ ELMAR



'Je komt toch niet in de keuken om te eten?'

Renée de Haan

Ludovica Serafini:
'We eten toch al te veel'
[pagina 12]

Wanneer laat een designer uit de meubelindustrie zich overhalen om een keuken te ontwerpen? Die vraag hoef je Ludovica Serafini nooit te stellen. Samen met haar echtgenoot Roberto Palomba bepaalt zij wat er uitgebracht wordt, en nooit een fabrikant.

Ze maakten naam bij Schiffini en introduceerden vorig jaar El System met Elmar. Daar is nu een vervolg op gekomen met Green Living, een ecologische keuken met apparaten van Whirlpool. Serafini en Palomba hebben hun sporen nagelaten op allerlei fronten en bedenken ineens dat er een keuken bestaat die er nog niet is.

Zo begon enkele jaren terug hun introductie met Spezie voor Schiffini. Dit strakke, greeploze en geraffineerde model was zelfs de reden dat de Nederlandse agent besloot het merk te willen voeren. Spezie (specerijen), met allerlei varianten, blijkt inmiddels het best verkopende model in Nederland.

Vervolgens bedachten Ludovica en Roberto iets geheel nieuws dat niet bij die producent thuishoorde: een eco-keuken. Deze Green Living komt nu uit onder de vlag van Elmar, even-

eens een gerenommeerd Italiaans concern. Het essenhout is gebakken en daarmee nog harder en waterdicht. Het productieproces blijkt bovendien zeer milieuvriendelijk, ook voor de bewoners in de buurt van de fabriek.

Ludovica brengt lachend en rap pratend alle humbug over het succes terug tot de normaliteit als ze neerploft in een tuin vlak voor een lezing die ze in Milaan gaat geven aan de universiteit. "Je wilt een concreet antwoord over ons succes in de keukenindustrie? Is het te nederig om te vertellen dat we onze eigen keukens als concept hebben gebruikt? Zo is het wel gegaan. We hebben het prototype door een timmerman laten maken, alle maten nog eens gecontroleerd en toen het resultaat ons beviel, zijn we naar Schiffini gestapt. Niet met de pretentie dat we hier een technische vernieuwing teweegbrachten. Wij hebben vooral talent voor



Geen eiland maar
inspiratie van een bureau **[B]**

nieuwe ideeën, waarbij we altijd blijven onderzoeken en verifiëren wat het waard is. Zoals architecten uiteindelijk steen voor steen een gevel maken, zo willen wij zeker weten wat de waarde is van wat we maken. Dan ga je vervolgens met Studio Schiffini in beraad en wordt er tijdens het productieproces iets aangepast, maar de essentie is gebleven. Het werd mijn keuken en die gebruik ik nog, nou ja, gebruiken... Ik noem de mijne in elk geval nummer nul want ook een keuken verdient een naam, heeft een ziel.”

BIZAR Over de beleving van keukens wil ze het niet hebben. Dat voert terug naar een jeugd waarin ze nauwelijks de kans kreeg kind te zijn, en in haar huidige situatie is ze te zelden thuis om de kookhoek als een domein te bestieren. Liever vertelt ze aanstekelijk over het ontstaan van de oerontwerpen.

“Al onze werken zijn ineens interessant geworden, misschien omdat er iets organisch aan ten grondslag ligt, dus van meubels naar badkamers, met keukens als laatste, omdat we er bijna nooit zitten. Er kwam ook angst bij om zomaar een voorstel binnen de keukenwereld te doen. Niet de anderen waren terughoudend, maar Roberto en ik zelf.”

Het begon allemaal ook vrij bizar, met een stuk hout van 120 bij 200 centimeter dat hun studio werd ingedragen. “We hebben het tegen de muur aan gezet en er elke keer weer naar gekeken. Zo’n kolom in de keuken zou wel heel

bijzonder zijn... welk bedrijf zou dat willen... massief hout... schitterend, maar lastig in de kookzone... Zo draaiden we eigenlijk om allerlei gedachten heen en kwamen we bij Schiffini, waar heel andere materialen zijn toegepast, zoals aluminium. Dat hout komt nu bij Elmar pas echt goed naar voren.”

‘Als we maar nooit iets gewoons hoeven te maken!’

Designers veranderen wel vaker van merk, maar uitgerekend Roberto Palomba en Ludovica Serafini zijn in de sanitairsector heel trouw aan Kos en Zucchetti. Sterker nog: ze hebben het gezicht van die trendsetters bepaald. Dat zit er voorlopig binnen het kookbereik blijkbaar niet in?

Ze schudt haar hoofd bijna geagiteerd. “Ons gezichtspunt is totaal anders dan bestendigheid zoeken. Wij trekken ons nergens iets van aan. Of er nu een band van vier of twee jaar ontstaat met een fabriek, dat is totaal onbelangrijk. Als we maar nooit iets gewoons gaan doen! Wij zijn duidelijk een ander type designer... heel persoonlijk, dus in die zin zijn de mensen voor wie we werken als een goede vriend. We hebben nu met Elmar die verstrengeling door het hout, met als vooruitzicht dat we met hen veel kleuren gaan uitbrengen. Of die verbeterde invulling van het huidige voorstel er pas over twee jaar komt, interesseert ons totaal niet. Alles vergt de tijd die het nodig heeft.”

CREATIVITEIT Zelf zit ze nauwelijks in de keukens, maar ook het koken lijkt aan haar voorbij te gaan. Met een gulle lach klinkt haar filosofie: "Hoe gebruiken anderen de keukens? Dat hebben we wel bekeken. Niet om te eten, want we worden al veel te dik, dus je moet om die reden zo ver mogelijk uit die keukens blijven! Waarom vertoeven we of ze er dan? Je kunt er je creativiteit kwijt, iets maken met rauwe materialen, geuren... je maakt er iets cultureels van, met eigen recepten. In die zin steun ik de kookzone zeer. Het trekt mensen weg bij de tv en dwingt ze om die iPod af te zetten. Hier kun je kletsen, relaxen en weer iemand ontmoeten. De keukens kan in die zin niet langer burgerlijk zijn waar je met je knietjes over elkaar zit als in een verkapte salon. Nee, de vrolijkheid en lol horen daar thuis. Dat vind je zeker bij Elmar en Green Living.

Het was nog een heel gedoe achter de schermen want ze wilden graag een project met kookeilanden, omdat het mode is. Roberto was faliekant tegen, die haat alles wat trendy is. Dus geen eiland. Maar wat dan wel? We hebben een hele middag met banken gesjouwd, pannen verzet, keukentje gespeeld dus. Nee, laat ons maar schuiven! Komt onze dochter binnen en die zegt: een keuken ontwerpen... heb ik daar niets over te zeggen... ik ben degene die altijd kookt. Het werd een fantastische middag waarop goede ideeën zijn gevonden met een frisse inslag, eerder een bureauvorm dan een eiland en lichte kleuren. Je gaat toch geen zwarte keu-

ken maken? Daarin móet je wel gaan piekeren en dat doen we al genoeg als mens."

WELKOM HETEN Met veerkracht springt ze op uit de zitzak. Haar lezing begint en ze heeft nog geen idee wat ze gaat zeggen. "Jezelf verrassen is ook een kunst", troost ze zichzelf hardop. Om te besluiten: "Iedereen moet er wel heel goed rekening mee houden dat Roberto en ik architecten zijn en geen designers van huis uit. Dat bepaalt veel van onze werkwijze. We zullen altijd eerst kijken naar het licht dat ergens op valt, liefst zo natuurlijk mogelijk. Je moet bij wat je maakt vooral de mensen welkom heten in een omgeving. Dus bijvoorbeeld met een vloer die reflecteert en het accentueren van warmte met middelen die niemand opvallen. Dat mag ook totaal anders dan gebruikelijk zijn. Zo hebben onze vrienden een heel groot raam en daar staat een divan voor. Geen stoel. Als je erover nadenkt, vind je een logica. Tegen elkaar aan zitten in de avondzon is leuker dan ieder apart. Dus die sofa staat daar omdat ze het niet fijn vinden om elk in een eigen stoel te zitten. En niet andersom. Zo zou je ook over de keukens moeten denken. Ga je ineens hakken omdat er een groot blok staat? Of ga je het aanschaffen als het ontbreekt omdat je van huis uit een hakker bent? Kijk daar kan ik al een lezing op baseren, alleen op die vraag! En mogelijk een keukens..."

www.elmarcucine.com

De groene wand
met eco-apparatuur **[R1]**

Volledige opstelling
van Green Living **[R2]**

De 'gekookte' tafel
op z'n mooist **[R3]**

