



designer

'Ik wil altijd de diepte in,
samen met de klant'

[pagina 16]

Touch, het meest recente
ontwerp voor Composit [R]



ALLESDOENER EN DENKER PIERGIORGIO CAZZANIGA

'Als je weet te verrassen, begin je te bestaan'

Reneé de Haan

Zijn baard vormt zijn handelsmerk, met gele nicotinstrepen. Piergiorgio Cazzaniga (1946) is wat de Italianen noemen een 'personaggio'. Achter zijn hoornen bril gaan ogen schuil die de wereld opnemen en grenzenloze rust terugkaatsen. Deze beminlijke 'Sinterklaas' stond vanaf 1966 aan de voet van merken als Boffi, Poltrona Frau en Poliform. Hij werkte twintig jaar nauw samen met Luigi Massoni, de huisdesigner van het vooraanstaande Italiaanse keukenmerk Boffi, in een studio met acht personen. In 1991 begon hij zijn eigen ontwerp bureau, werd hij huisdesigner van Composit, ontving hij meerdere onderscheidingen voor diverse stoelen en onderhoudt hij contacten met designers uit de hele wereld. Sinds enkele jaren draait zijn zoon Michele mee op het eenmanskantoor in een dorp boven Milaan.

Een keuken is geen object, maar een levenswijze. Vanuit zulke wijsheden maakte Piergiorgio Cazzaniga een reeks opmerkelijke ontwerpen voor onder meer Boffi en Composit. Zijn uitgangspunten: nadenken, laten inwerken en de gebruiker de vrijheid geven.

Vol gretigheid praat Piergiorgio Cazzaniga tussen de wanden vol tijdschriften in zijn studio. Met weemoed kijkt hij terug op de eerste

jaren na zijn opleiding in Lissabon, toen hij leerling mocht zijn van de inmiddels overleden Luigi Massoni.

"Twintig jaar werkten we samen en ineens wilde ik alleen verder. Dat ligt in mijn karakter. Als jonge jongen deed ik veel ervaringen op met grote bedrijven en was ik met alles tegelijk in de weer: ontwerpen, productie, fotografie, het opbouwen van de stand, de hele presentatie van Boffi liep eigenlijk via mij in die tijd. Toen ging de wereld veranderen, met verdelingen van taken. Delegeren is niks voor mij. Ik wil met vuile handen thuis komen, voelen wat ik gemaakt heb. Dus ik ging mijn eigen weg. Misschien had ik me moeten aanpassen... Tja, ik ben een nogal sterke persoonlijkheid, met veel gevoel voor mijn ontwerpen, dus ik wil altijd de diepte in, samen met de klant. Niet al mijn werken zijn spraakmakend geworden, veel ervan zet wel aan tot verder denken."

"Licht en kleur zijn voor mij heel belangrijk,



ze bevrijden onze zintuigen. Qua verkoop zal dat niet direct effect hebben, want ieder mens kiest zijn eigen kleur. Ik ga voor zwart en wit in mijn nieuwste model voor Composit, Touch. De rest van het huis bevat al zoveel kleur en geluid, dat ik rust wil brengen op de plek waar je eten bereidt voor iedereen. Daar moet soberheid regeren, dus glad en schoon, de handgreep verstopt als je die niet gebruikt; eigenlijk zit alles verborgen wat je niet direct nodig hebt. In een fijne auto hoef je toch ook niet de hele tijd tegen de motor aan te kijken?”

HORIZON “Houd die rust even vast, want dat is essentieel voor mijn denken. Dan kom je vanzelf bij horizontale lijnen uit, de horizon. We zitten hier op een planeet waar alles rechtop staat en we kijken van links naar rechts. Als kind kwam ik veel buiten en ervoer ik dat verticale lijnen van een bos een heel ander effect hadden dan het horizontale van een korenveld. Dat laatste bood ruimte; daar kon je rennen, kijken... In Japan heb je heel kleine tuintjes die oneindig lijken met af en toe één object dat de aandacht trekt. Bij oude meesters in de kunst zie je ook hoe ze naar de oneindigheid toe werken. Het bewustzijn daarover draag ik

al heel lang in me mee. De tijd die ik in Japan heb doorgebracht, verdiepte die emotioneel-visuele houding. Neem een zaag. Zoals Japanners die met precisie hanteren, door het hout trekken, altijd kaarsrecht, daarbij vergeleken zijn wij barbaren. Wij Europeanen duwen en trekken. Wij gebruiken kracht, vanaf de Grieken en Romeinen, en zij hun verstand. Niemand heeft mij dit trouwens uitgelegd, zo heb ik het gezien.”

CULTUURGOED “Japan is een eiland, geïsoleerd van de wereld. Het groeide door in een heel eigen beschaving. En wij maar vechten in diezelfde tijd. Tegenwoordig brengen al die culturen iets in, maar ontstaan er ook misverstanden. In de jaren zestig werd verondersteld dat Japanners de Amerikanen kopiëerden. Dat is echt niet waar. Ze wilden ons begrijpen, namen dingen over en maakten er een nieuwe versie van. Zoals wij dat nu met Japans cultuurgood doen, denk aan sushi. Wij maken onze sushi, de vertaalslag. Dus Japanners kwamen met hun motorfiets, de Honda, die volgens een heel ander concept was ontworpen, lichter, met minder materialen, zoals zij een motorfiets wilden.”

MES OP TAFEL “Ojé, ik moet terug naar de keuken! Blijf ik toch even bij Japan: daar zul je nooit een mes op tafel vinden. Een mes betekent agressie terwijl je samen vredig om de tafel zit. Dus je neemt met de hand stukjes voedsel, die je zelf op smaak kunt brengen. Ook dat heeft me aan het denken gezet. Al die mooie werkeilanden van ons nodigen uit tot koken op maat voor die persoon. Wil je zout, wil je veel vis, olie of boter... wil je het rauw of gebakken? In Japan wordt dat gevraagd. Wij maken een menu voor iedereen, terwijl alle mensen zo verschillend zijn. Raar toch eigenlijk. Wij vechten om prestaties, om hoe goed we iets hebben bereid. En die Japanner denkt nog steeds: wat wil mijn gast?”

“Dus ik ontwierp Free voor Composit, om de gebruiker te bevrijden. Ook van overvloedige meubels en kastjes, want er komt geen hele koe meer in jouw keuken; de helft koop je al kant en klaar. Je hebt geen twaalfdelig servies meer nodig als je met twee mensen leeft, ook al kreeg je die set voor je trouwfeest, het is bespottelijk. Dus alles mag bescheidener ingedeeld worden. Het werkblad is daarbij autonoom, daar zit de vrijheid in. Links, rechts of in het midden, dat past zich aan.



Topper van Composit, het model Free **[pagina 18]**

Touch, het meest recente ontwerp voor Composit **[L]**

Boven dat werkblad heb ik een afzuigkap gemaakt van 2,40 meter, dus ook boven het wasgedeelte. Dat geeft net zo goed stoom en geur af!”

PARFUM “Uiteraard loop ik tegen modeverschijnselen aan, die ik op me laat inwerken. Glas als werkblad is helemaal in. Ik gebruik het vanwege de eigenschappen: recyclebaar, gemakkelijk te reinigen, op allerlei manieren valt het decoratief te bewerken, dus dat voegt iets toe in de keuken. Maar wat vaak gebeurt als een materiaal ‘ontdekt’ wordt, is dat iedereen die weg inslaat. Als een nieuwe geur, een parfum, tegenover de bekende materialen als laminaat of rvs. Dan wordt glas een trend, maar verdient het die positie? Is dit niet van tijdelijke aard?”

“Ik zal je vertellen dat wij in Italië begonnen met grote handgrepen op alle kasten. Je hield de keuken als het ware in de hand. In 1972 bedacht ik voor Boffi de verzonken greep, want we gingen naar de kunst van het weglaten. Een schoon werkvlak, dus geen machines meer op het aanrecht en allengs moesten laden en kastjes vanzelf opengaan. We maakten alles lichter en vrouwelijker, dus minder dikke randen, min-

der verspilling van materialen. Het geheel werd subtieler en dus horizontaler.”

“Als je met vrienden een biefstukje en een bak sla op tafel zet, zou je al genoeg hebben aan een primus. Dus ik vind dat mijn keukens moeten uitnodigen tot volop gebruik. Free is vrij in te delen, bij mijn recente model Touch ligt meer vast. Dat kan ik allemaal wel bedenken en uitleggen, maar als de verkoper het niet over-

‘Over olijfolie vertellen ze alles, over een keuken niets’

draagt, hebben al mijn ideeën geen enkel nut.”

“Ja, ik vind dat lastig in deze tijd, dat je als designer zo achter de schermen blijft. Jij maakt en zij draaien de pr-molen. Bij olijfolie zeg je ook niet: ‘Dit is olijfolie.’ Waar komt het vandaan, hoe is het geperst... en dan bij een keuken niets vertellen van de herkomst, de achterliggende gedachte... dat is toch bizar?!”

“Laat ik het dan maar doen nu ik de kans krijg. Free kun je langer maken zodat hij voor kleine en grote woningen altijd inpasbaar blijft, met net zoveel boven- en onderkasten als je wilt, terwijl dat zwevende blijft. Je kunt hem aanpassen aan de tijd en hij is schoon in een hand-

omdraai. Daar horen meubels bij die uitwisselbaar zijn met de keuken.”

“Met Touch kun je klein- en grootschalig denken. Dat is meer een modulaire uitschuifkeuken, dus met vaste elementen. Hij blijft rank door de onzichtbare handgrepen en een dun werkblad. Of ik daarin vernieuwend ben, is maar de vraag. Tien jaar terug bracht ik model Diamond uit voor Composit, heel glad en strak daar kan ik nu niet meer mee aankomen. De wereld wil telkens iets nieuws aan geuren, recepten, kleuren; altijd ergens anders heen dan het bestaande. Als designer gebruik ik mijn bewustzijn, van mijn eigen Bewust Zijn, en van daaruit ga ik een stap verder. Of een stapje. Ik heb niet een ander kledingstuk gemaakt met Touch, maar een ander uitgangspunt gevolgd. Free is bewegelijk en met Touch heb ik mezelf en de gebruiker meer gefixeerd. Beide geven houvast op een heel andere wijze. En ze kunnen de gebruiker verrassen. Als je weet te verrassen, begin je te bestaan. Dat is niet gemakkelijk, maar ik blijf het proberen. Met één waarheid: de keuken is geen object, het is een levenswijze. Als die verkopers dat weten te vertalen, dan... ja dan geloof ik in de kracht van mijn eigen ontwerpen. Sorry, niet de kracht. De denkwijze...”