



designer

Gabriele Centazzo [1]

New Logica [2]



[2]

GABRIELE CENTAZZO, STAMHOUDER VAN VALCUCINE

‘Het kapitalisme heeft ons op de knieën’

Reneé de Haan

Zijn vermaarde collega Alessandro Mendini noemde in een interview met DVK Gabriele Centazzo 'maniakaal in zijn precisie'. Een typering die de voorman van Valcucine met gemengde gevoelens ontving. In zijn kantoor met uitzicht op een zeer oude boom knijpt hij de ogen dicht ter bezinning om zijn idealen te delen als een deur naar de toekomst.

“Op mijn twintigste las ik de nucleaire theorie van Carlo Rubbia en begreep dat we als maatschappij zoveel mogelijk hergebruik moesten voorstaan. Nu ben ik een grootvader van 63 en er is niets veranderd, het lijkt of de mensen net wakker worden. Vanaf het begin zijn al mijn ontwerpen gebaseerd op milieuvriendelijk produceren, dus met weinig grondstoffen, het kunnen scheiden van materialen om te recyclen en zo min mogelijk weggoien.”

Om hier heel ver in te gaan, ontwierp hij zes jaar terug Tematica. “Het leek een lege doos zonder fronten maar die kon je er zelf bij kiezen, heel dun dankzij een nieuw technisch procédé dat ik had ontwikkeld. Voorheen stonden er drieduizend deurtjes in tweehonderd kleuren in de magazijnen, met ook nog af en toe een foutje

waardoor het niet verkocht kon worden. Esthetisch was het bovendien allemaal één pot nat. Nu kan ik met dit nieuwe procédé twee keer per week in een paar minuten een nieuw frontje maken. Daar steekt wel 26 jaar technische ervaring achter. Ik maakte alles waterbestendig, met een hoge weerstand, grote stabiliteit en het valt snel te monteren. De uitvoering in rvs trof direct doel. Dus dankzij mijn maniakale drijfveer voor ecologie heb ik deze keuken uit één stuk gemaakt.”

ERGONOMIE Zijn milieuvriendelijke visie leidde ook tot de eerste volledig glazen keuken Invitrum, met een hoge graad van hergebruik aan materiaal. Centazzo zocht zelfs kunstenaars op om zijn visie te ondersteunen met objecten van oude blikjes of fietsbanden. In dat hele proces ontstond het New Logica System dat al veel prijzen won, niet in de laatste plaats wegens de ergonomie. Want ook van het gebruiksgemak van de keuken is hij al vanaf de oprichting in 1980 een fanatiek pleitbezorger. Waar komt die drang uit voort? Met de lach van een betrapte mens legt hij het uit.

“Ik ben een observator en zie alles. Dus sta ik voor een

Een paginagrote spotprent in de linkse Italiaanse krant La Repubblica leverde Gabriele Centazzo niet direct stijgende verkoopcijfers voor Valcucine op, maar wel meer dan duizend reacties. De oprichter van het toonaangevende keukenmerk vecht voor een betere wereld en als designer-producent werkt hij altijd milieubewust.

[1]



[1]

'We moeten terug naar de stam van schoonheid'



[2]



[3]

stoplicht, dan kijk ik naar de wielen voor me en bedenken daar iets over. Mijn geest staat nooit stil. Zo zag ik mensen met de neus tegen de muur koken. Voor mij is het begrip vrijheid het allerbelangrijkste, dus dat moest anders. Eerst ging ik de ruimte tussen onder- en bovenkastjes vergroten, maar daardoor werden die laatste kleiner dus er was te weinig bergruimte. Daarom ging ik de diepte in met het werkblad en tegen de achterwand plaatste ik rails en bakjes. Het bovenkastje kon hierdoor ook meer naar achteren. Nog meer ruimte!"

"Wat me ook opviel was dat mensen op hun tenen stonden om in een hoge pan te kijken, maar wel bijna hun hoofd tegen de afzuigkap stootten. Dus het kookveld ging omlaag en de kap omhoog. Alle facetten van ergonomie en indeling staan in een boekje met spotprenten en humorvol commentaar, opgetekend door mijzelf".

NATUURLIJK Voor hergebruik hoeven we niet per se bij natuurlijke grondstoffen te blijven. Hout is zelfs overstreden in verband met ontbossing, en toch geurt het geolied en wel in prachtige modellen van Centazzo zoals in Artematica Noce Tattile, aanraakbaar noten en heel recent in Sine Tempore, met houtsnijwerk. Alles verdraagt passie voor de natuur.

"Het willen tekenen en ontwerpen zat er van kleins af aan in, maar veel belangrijker was mijn gelukkige jeugd. Met vijf kinderen thuis kon je vroeger de hele dag verdwijnen zonder dat iemand er iets van zei. Ik was heerlijk op mezelf in het bos en daar ontwikkel je een verfijnde gevoeligheid voor van alles: geuren, kleuren, vormen... veel kinderen van vandaag hebben geen idee hoe dat is, hoe je steeds in je eigen tempo dingen kon ontwikkelen.

Daarom heb ik onlangs voor hen een boek geschreven." "Kunst en ontwerpen komen voort uit ervaringen van lang geleden, het zoeken naar de stam van schoonheid. Het pure element dus, daarin ligt het geheim verborgen, een levensfilosofie. Als je dicht bij de schoonheid wilt blijven, moet je juist verder zoeken, verdiepen en niet stilstaan. Wij denken dat we fantastische vooruitgang maken maar we staan al jaren stil. Het is onbegrijpelijk, de lelijkheid waar we in zitten, dankzij mode of commercie. Kijk hier, de Vespa van veertig jaar terug, en deze, van twee jaar geleden... is dit een verbetering?"

VERSCHEIDENHEID "Als takken te hoog boven de stam reiken, verlies je de realiteit. Als je het hele bos groen kleurt, wordt het plastic, als alle zonnestrallen gelijk zijn en er één monotoon geluid klinkt, word je gek. De designer moet dus harmonie brengen in de verscheidenheid en niet doorschieten. Dat is lastig want de mens wil van nature altijd naar de hemel. Vraag iemand om het begrip vrijheid te tekenen en hij komt uit op vliegen. Je licht voelen, dát wilde ik uiteindelijk in een product vertalen."

"Maar hoe geef je een donkere stenen vaas lichtheid mee? Hij moet minder zwaar op de grond staan, ogenschijnlijk. Zo heb ik de zijbeuken van mijn keukens gehaald. De basislijn moet direct naar een soort herkenning trekken, want de hersens nemen eerst op wat vertrouwd is en dan pas het onbekende. Dan leggen we ook nog eens verbanden met wat we kennen. Dus een kurkentrekker, daar zien we twee benen in. Met dat besef ontwerp ik en daardoor voelen mijn keukens direct vertrouwd, hoewel ze heel anders zijn dan de gebruikelijke."



[4]

ITALIAANS "We hebben het mooiste en meest ingenieuze land ter wereld maar de bevolking zit in een kapitalistische fuik. De perfecte consument is gestandaardiseerd, kiest hetzelfde als de ander. Lekker makkelijk voor de designer dus. Ik zeg als producent: dat is onze schuld. We denken bij de consument aan robots die iets kopen volgens de laatste mode. Stop dit mechanisme! Je moet tegen de stroom in op de brug staan en kijken naar het kleine deel dat nog gezond is in die stroom. De regering heeft ons daarin absoluut niet geholpen. Ze gaan nu in een Rome bij de oude stad een vuilnishoop maken, hoe gek kun je zijn? En wij Italianen verbruiken zoveel wegwerpscheermesjes per jaar, als je ze achter elkaar legt, ben je op de maan! Met weggegooid keukendeurtjes trouwens ook. En ik maar panelen bedenken die je kunt vervangen, ook opnieuw laten spuiten om het milieu te sparen. Die droom ben ik dus aan het realiseren: een levenslange garantie op het gebruik van mijn keukens en produceren zonder enig energieverbruik of materiaalverlies. Zoals de natuur dat regelt met die boom daar, dat is de beste fabriek, die ook nog zuurstof oplevert."

De prijswinnende New Logica [1]

Slimme extra bergruimte [2]

Centazzo's eigen showroom [3]

De ambachtelijke keukens Sine Tempore [4]

FOUTEN De vraag is onvermijdelijk: Hoe moet het dan met het bedrijf als iedereen een heel leven met één keuken doet? Ondeugende lach: "Gelukkig maak ik ook fouten. Soms ben ik blij als ik faal, want dan kan ik iets

nieuws bedenken. Zoals het frontje dat ik maakte als een venster, heel dun. Even later ergerde ik me aan die doorzichtigheid, dus nu heb ik het dikker gemaakt met een rand om de planken erachter uit beeld te houden. Maar je hebt gelijk, het is nu allemaal green green en nog eens green om de industrie draaiende te houden. Eco? Economie zul je bedoelen. Als de mensen maar kopen, dan kunnen wij produceren."

"We hebben daarbij uit efficiëntie zoveel robots dat er geen werk meer is, dus geen inkomsten en geen consumenten... die cirkel wordt steeds slechter. Het kapitalisme heeft ons op de knieën. Dus het moet helemaal anders. Waarom zoveel wegwerpscheermesjes produceren als een mens met een goed mesje twee jaar kan doen, als het regelmatig wordt bijgeslepen? Dan hoeven we ook geen acht uur te werken om honderden mesjes te maken, stom aan de lopende band want die werkgelegenheid leverde wel wat op maar zonder enige arbeidsvreugde."

"Dus het oude ambacht moet weer terug, de beleving, het veroveren van schoonheid in het materiaal, terug naar de stam. Ik ben zelf het goede voorbeeld gaan geven, met Sine Tempore, houtsnijwerk en leer vervaardigd door de vakman. Tja ik denk dat Alessandro Mendini gelijk heeft. Ik ben een maniak, maar wel een leuke en eerlijke!"

www.valcucine.it [ook in andere talen]