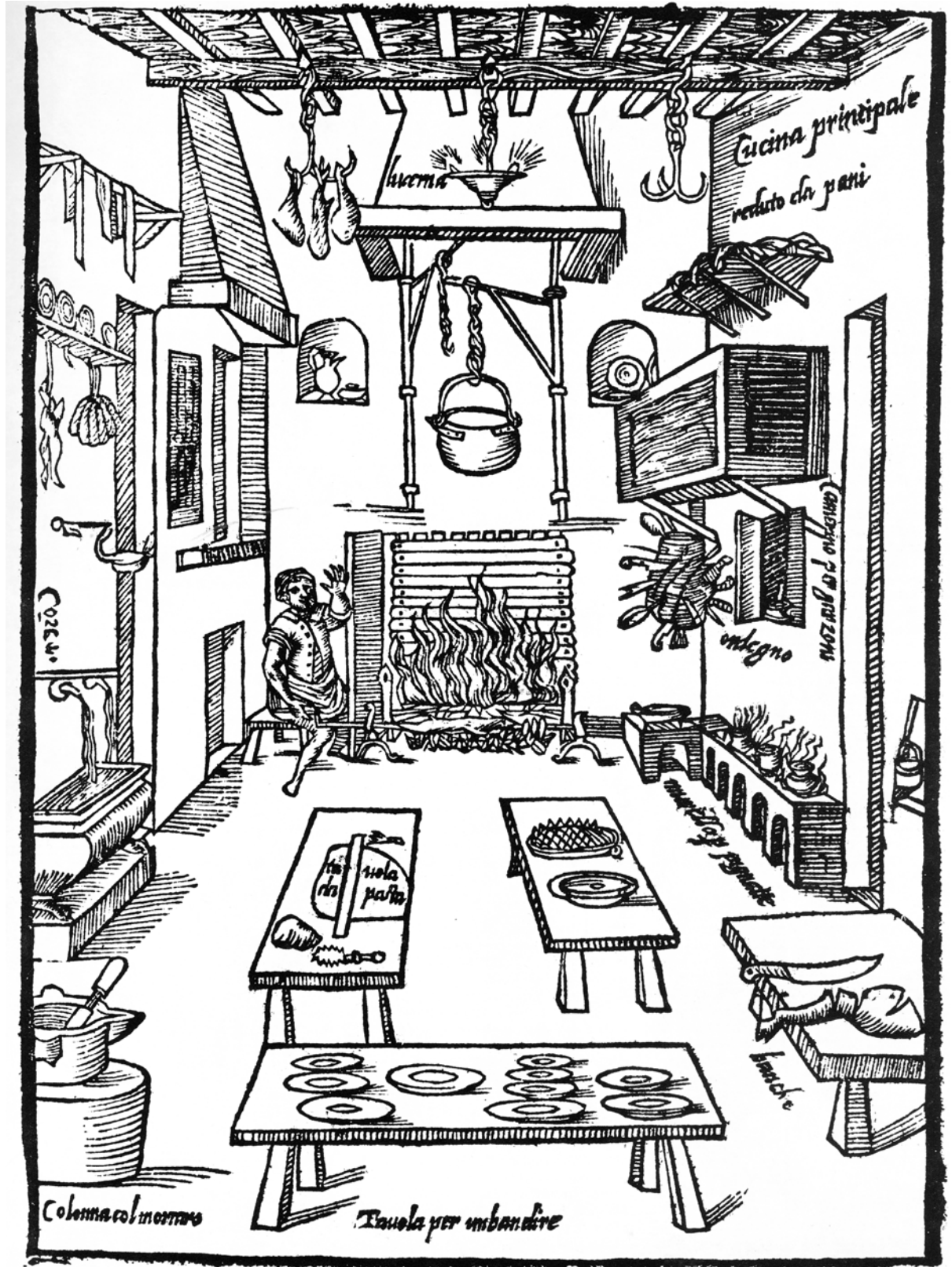




# Il cuore 'controverso' della casa

Imma Forino, Politecnico di Milano



Cucina principale (tratto da Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio quinto, diuisa in sei libri* [...], Michele Tramezzino, Venezia 1570)

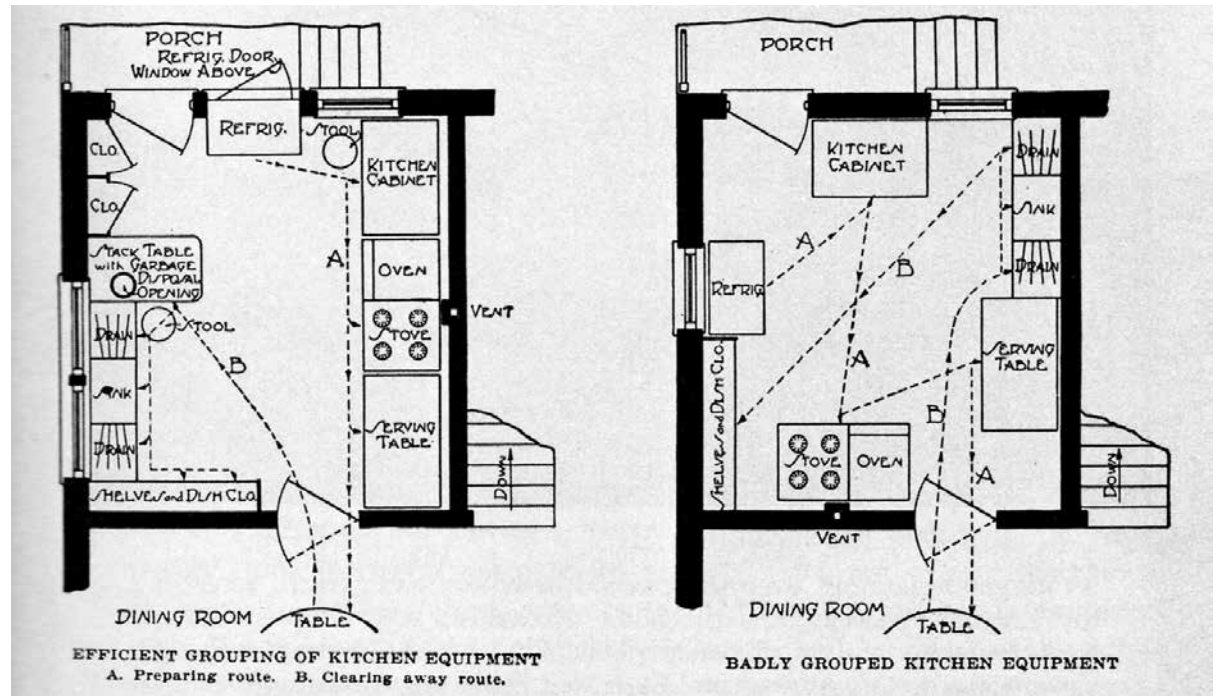
Si immagina in genere la casa come un intimo e accogliente riparo, il cui centro familiare è incarnato dalla cucina, anima del nutrimento, ma anche ambiente dell'incontro o dello scontro fra generazioni e della condivisione – del pasto, delle informazioni, delle idee. D'altra parte, nel corso della storia dell'abitazione occidentale la cucina può essere letta come uno spazio controverso: ambivalente per le funzioni a cui assolve; discriminante delle classi sociali meno abbienti a servizio delle benestanti; genderizzato quando esclusivo dell'uno o dell'altro sesso; sperimentale nei primi decenni del Novecento; rappresentativo del benessere economico della famiglia mononucleare negli anni Cinquanta; simbolico dell'oppressione femminile durante i Sessanta e Settanta; spazio per tutti nei decenni successivi. Il luogo della cucina può allora essere visto come un *dispositif* di memoria foucaultiana, che – insieme alle norme sociali, imposte o introiettate, agli *habitus* personali, alle innovazioni tecnologiche – orienta la vita degli esseri umani secondo finalità differenti, come la trasformazione dei comportamenti, la segregazione sociale o di genere, l'incentivazione produttiva. La cucina è cioè un ambiguo, quanto interessante, riflesso delle principali modificazioni della società, delle sue istituzioni (fra cui quella familiare), dei suoi consumi, assurgendo nelle diverse epoche a 'retroscena' o a 'ribalta' nella rappresentazione della vita quotidiana, traslando alla casa i concetti comportamentali del sociologo Erving Goffman.

È a partire dall'Età moderna che la cucina si staglia come elemento a se stante nella casa. In linea con quanto espresso da Leon Battista Alberti e, più tardi, Giacomo Leneri e Andrea Palladio, la disposizione delle camere dichiara la distinzione fra compiti maschili e femminili così come fra ceti sociali. Agli uomini sono riservati lo studiolo e la biblioteca, che esprimono la dedizione alle arti intellettuali, e alle donne camere dove essere operose nel cucito e nel ricamo, manifestando l'abnegazione a delicati lavori manuali. La distribuzione degli ambienti riflette, peraltro, la divisione fra padroni e servitù, che non devono interferire gli uni con gli altri. La cucina è lontana dalle altre stanze, in particolare dalla *sala* dove si pranza, per evitare il frastuono delle stoviglie e la diffusione degli odori, ma anche per porre una congrua distanza fra la famiglia e chi la serve. Da questo momento la cucina diventa socialmente un 'retroscena' della vita familiare, relegato altrove e abitato dai soli domestici, e tale resterà per molto tempo.

È un ambiente organizzato grazie al miglioramento degli impianti idrici e al collegamento alla rete fognaria urbana, così che la sua posizione venga progettata nel palazzetto sin dall'inizio, insieme alle altre aree di servizio e alla latrina. Illuminata da chiostrine o cortili, la cucina è al piano terra dell'abitazione – più raramente al piano nobile per non far arrivare fredde le pietanze in sala – e composta da uno o più locali contigui e specializzati. Vi campeggia il focolare con la cappa, su cui sono appesi i paioli o sistemati gli spiedi, ed è arredata con tavoli in legno, fissi o ribaltabili a parete, panche e madie, mensole incassate nei muri. A parte sono la dispensa per conservare le derrate, la cantina per i vini, gli ambienti specializzati per preparazioni come i formaggi, la camera per far pranzare i domestici. Sebbene in un'abitazione di rango non manchi la servitù femminile, la figura professionale più importante è il cuoco, che con i suoi aiutanti domina lo spazio della cucina. Probabilmente il monopolio maschile ha una discendenza militare: i cuochi fanno parte dell'esercito, sono considerati più affidabili nell'evitare gli avvelenamenti e i coltelli con cui si destreggiano paragonabili ad armi affilate; le mansioni in cucina sono poi regolate da una disciplina di tipo militaresco e tale è anche la rigida gerarchia fra i sottoposti.

Durante il XVII secolo l'adozione del *service à la française* per i banchetti aristocratici comporta una vera rivoluzione. Si consumano simultaneamente innumerevoli portate, disposte simmetricamente – su scaldavivande se calde, su 'trionfi' se fredde – intorno al *surtout de table* [centrotavola]. Gli ospiti si servono direttamente di tutto e senza alcun ordine fra le pietanze, mentre in cucina aumenta la difficoltà di preparare e servire tante vivande insieme, soprattutto se devono essere portate in tavola alla giusta temperatura. Le cotture devono essere quindi più rapide, svolte contemporaneamente e non più effettuate sul solo camino: a tal scopo a quest'ultimo si affianca il *potager*, un focolare in muratura per dodici o venti fuochi alimentato a carbone, che tiene anche caldi i cibi. Cambiano strumentazioni e materiali: dalle pentole in bronzo e le padelle in ferro si passa alle batterie in rame stagnato; mentre la casseruola con fondo piatto, usata con rapidità direttamente sulla fiamma, è l'utensile che meglio si adatta al *potager*. Nuovi professionisti affiancano il cuoco, quali il rosticchiere, il pasticciere e l'*officier* per le confetture: a ognuno è riservato un locale apposito, contiguo alla stanza principale.

Diagrammi di corretta ed errata organizzazione di una cucina - A: percorso della preparazione dei pasti; B: percorso della pulizia delle stoviglie (tratto da: Ch. McGaffey Frederick, *The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management*, Doubleday, Page & Co., Garden City NY 1913)

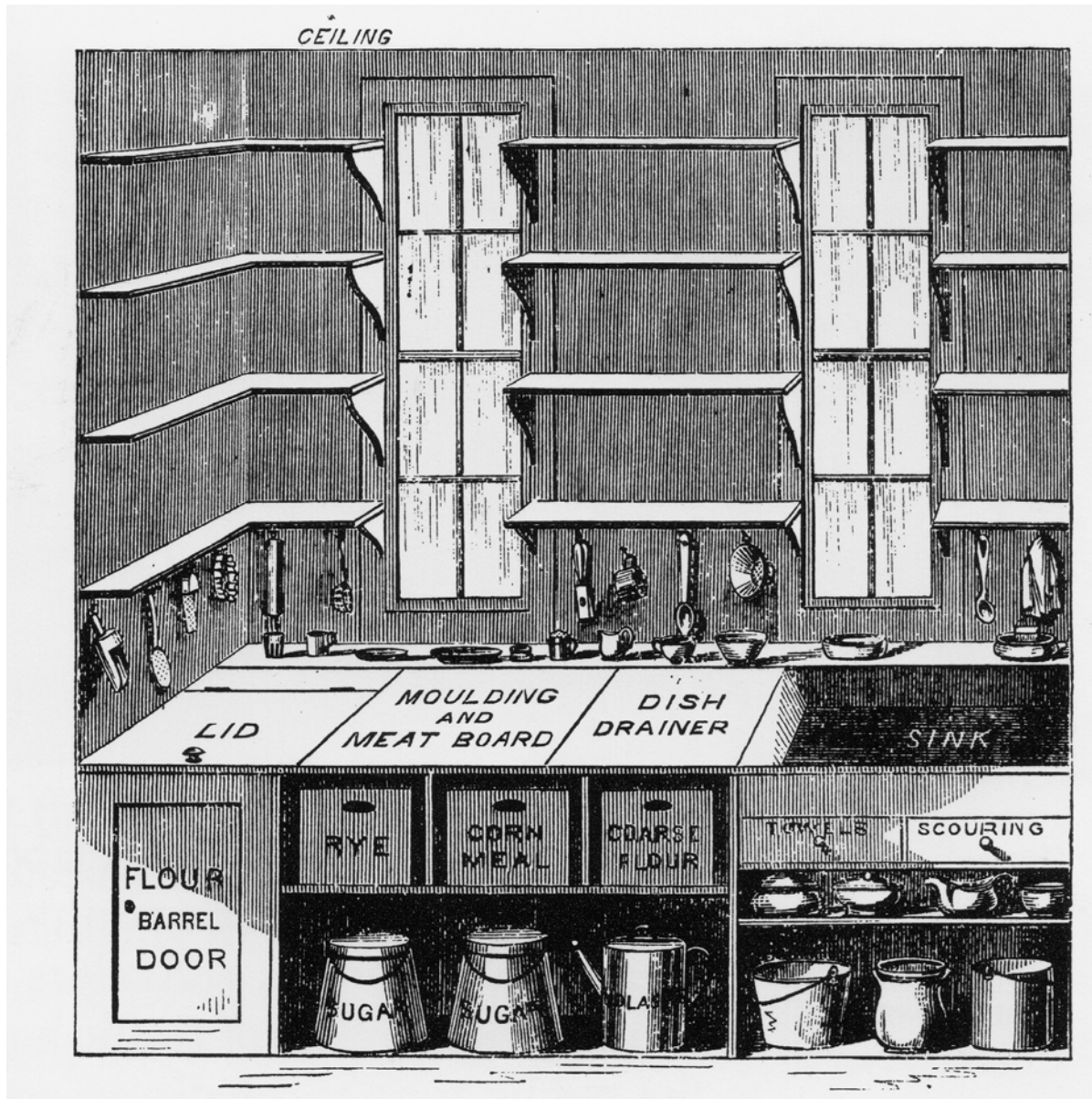


Con l'inizio dell'Ottocento sulle tavole europee si impone un altro modello di consumo dei pasti, il *service à la russe*, che porge ai commensali una successione di pietanze prefissata e uguale per tutti. Le portate sono singole, si avvicendano le une alle altre secondo un ordine gerarchico e solo dopo che il convitato ha preso quanto desidera. Il passaggio alla tavola borghese, ancorché elegante, è riverberato anche dalla trasformazione dei ruoli di chi lavora in cucina. Già alla fine del Settecento in Inghilterra, molto dopo in Francia e infine in Italia, gli uomini sono via via sostituiti da personale femminile. Si registra cioè un profondo cambiamento nel mercato del lavoro domestico, che si va sempre più femminilizzando, perché ritenuto più sicuro per le donne – anche se non ben remunerato –, mentre gli uomini disertano le grandi magioni per rivolgersi agli opifici, che offrono paghe migliori e più autonomia personale.

Nelle *country houses* britanniche le cucine sono di norma nel seminterrato e organizzate in stanze specializzate per la preparazione delle vivande, la cottura dei cibi, il lavaggio di pentole e piatti (*scullery*), la conservazione degli alimenti (*pantry* e ghiacciaia) e delle stoviglie pregiate (*china closet*). L'ala dei

servizi è separata dalla *dining room* da lunghi corridoi e disagiati scale, mentre la *servicing room* si interpone fra l'arrivo delle portate e il servizio a tavola. Vista la difficoltà di far giungere caldi i pasti ai commensali, sovente nella *servicing room* si trovano degli scaldavivande e un piccolo montacarichi per velocizzare l'arrivo dei piatti. La cottura dei cibi avviene sul fornello in ghisa – alimentato a carbone, poi a gas, e infine elettricamente –, benché nelle grandi cucine sia ancora presente il camino.

Rimasto immutato per quasi quattro secoli, a meno dell'aggiornamento di utensili e strumentazioni, nella seconda metà dell'Ottocento l'ambiente della cucina inizia a modificarsi sostanzialmente. È una rivoluzione che si compie negli Stati Uniti a opera di alcune riformatrici per organizzare il lavoro domestico in maniera più agevole. Riflette peraltro il cambiamento sociale della realtà americana – e molto dopo di quella europea –, in cui il personale di servizio di ambo i sessi è ormai di difficile reperibilità perché preferisce il lavoro in fabbrica o, quando di immigrazione, non è aduso alle abitudini locali di gestione domestica. Alle giovani donne del ceto medio, Catharine Beecher, insegnante di *Domestic Economy*, e sua sorella Harriet



Cucina: area delle preparazioni (tratto da C. Beecher, H. Stowe Beecher, *The American Woman's Home. Or, Principles of Domestic Science; Being a Guide to the Formation and Maintenance of Economical, Healthful, Beautiful, and Christian Homes*, J.B. Ford & Co., New York 1869)

Beecher Stowe, scrittrice (suo il celebre *Uncle Tom's Cabin*, 1852) e fautrice della causa abolizionista, dedicano il manuale *The American Woman's Home* (1869). Oltre a istruzioni sulle faccende domestiche, cucinare, cucire, arredare la casa, il trattato presenta il progetto di una residenza unifamiliare. Baricentrica rispetto alla distribuzione della casa, la cucina è divisa in una sezione 'calda' dedicata alle cotture sul fornello in ghisa e una 'fredda' per le preparazioni. In

quest'ultima, sotto la luce diretta delle finestre, domina un piano di lavoro continuo composto da mobili su misura, apribili dall'alto o con sportelli, per le farine – a quei tempi il pane si fa ancora in casa – e gli alimenti secchi; mensole e ganci alle pareti accolgono gli utensili da tenere a portata di mano. In tal modo il lavoro di una sola persona viene facilitato, oltre a essere contenuto in uno spazio più piccolo al livello principale della casa e non più nel buio seminterrato.

Il Novecento è inaugurato da un testo per il comparto industriale in piena ascesa: *The Principles of Scientific Management* (1911) di Frederick W. Taylor non è solo un manuale sull'organizzazione del lavoro in fabbrica, ma il riferimento teorico del nuovo secolo, che influenza le modalità esistenziali di ciascuno in nome della produttività. La misurazione esatta dei gesti, il calcolo delle distanze opportune, la sequenza temporale dei compiti assegnati all'operaio ritmano il tempo lineare della produzione, materializzato nell'*assembly line* adottata nelle industrie. L'organizzazione scientifica del lavoro secondo i principi del taylorismo diventa anche il credo della giornalista Christine Frederick: autrice di notissimi manuali per la casa, applica la concezione meccanicistica della produzione alla risoluzione delle faccende domestiche.

Nell'inseguire il mito di un lavoro senza interruzioni e fruttuoso al massimo, la cucina diventa funzionale a una sequenza organizzata di operazioni da compiere grazie agli arredi posti nell'ordine più efficiente: nessuno spreco dei movimenti né confusione nella preparazione dei pasti, serviti a tavola da colei che li cucina. Nella realtà ci sono le soste involontarie per incidenti non prevedibili e il disincentivante limite della non retribuzione. Inoltre, l'idea di poter ridurre il lavoro casalingo a una reiterata sequenza di movimenti calcolati a priori si impenna su un equivoco: in fabbrica un prodotto è assemblato da diversi lavoratori, mentre in casa la donna è al tempo stesso operaio e manager di se stessa. Infine, Frederick conferma lo stereotipo della divisione del lavoro per sessi – l'uno pagato, l'altra no –, che non prevede la condivisione dei compiti fra moglie e marito.

Se negli Stati Uniti si guarda all'ascesa industriale con ottimismo, in Europa i ceti meno abbienti vivono in condizioni disperate: rispondere alla crisi degli alloggi e alla loro inadeguatezza igienica diventa il principale campo di sperimentazione di urbanisti e architetti. Fra il 1926 e il 1928 Margarete Schütte-Lihotzky mette a punto la *Frankfurt Küche*: da fornire alle case operaie, è una cucina-laboratorio così esigua (circa 6,00 mq) da consentire il lavoro a una sola persona. Rispetto all'abitudine nordeuropea di cucinare e mangiare – e talvolta dormire – nella stessa camera, lo spazio, attrezzato con arredi fissi in legno e cassette dosatori per cereali, consente di preparare e cucinare i pasti, ma anche di stirare la

biancheria ribaltando l'asse da stiro da una parete. L'ambiente è antropometricamente dominato dalla padrona di casa, ma escluso al resto della famiglia per ragioni igieniche.

Fra gli anni Trenta e Quaranta del Novecento, la 'Cucina di Francoforte' è emulata da molti progettisti, che restringono sempre di più questo luogo di lavoro: la *Minimalküche* dello svizzero Rudolf Preiswerk è di soli 3,5 mq. Sancito dal II Congrès international d'architecture moderne del 1929, l'*existenz minimum* è il diktat che deve regolare la nuova architettura sociale: una casa piccola e funzionale, ma una casa per tutti. E quale indispensabile tassello al rinnovamento domestico, il progetto della cucina riceve un'attenzione inusitata in mostre sull'abitazione, filmati dimostrativi, manuali e articoli. Le cucine razionali sono per lo più 'officine' dalle dimensioni misurate, in cui la donna lavora da sola, seduta su uno sgabello. E lo spazio sembra ormai definito dal ruolo disciplinante del suo corpo – e forse della mente attraverso il corpo –, letto efficacemente da Michel Foucault per alcune architetture collettive.

Negli Stati Uniti, invece, Frank L. Wright rinnova la cucina borghese: da un lato, inserisce al suo interno il *breakfast nook*, un angolo arredato con panche e tavolo per consumare la colazione o un rapido pranzo (decenni dopo diventerà il tinello quotidiano, sino a trasformarsi nella 'cucina abitabile' delle odierne proposte immobiliari). Dall'altro, nelle Usonian House per insegnanti e giovani professionisti progetta una piccola cucina che si apre sul soggiorno-pranzo, così che la padrona di casa possa sorvegliare facilmente i bambini che giocano lì mentre è ai fornelli. Questo *workspace* costituisce una mediazione fra gli ideali d'impronta vittoriana – l'abitazione come focolare, con il suo 'angelo' a preservarne l'intimità – e quelli propugnati dal contemporaneo femminismo americano, che indirizza la donna a coltivare i propri interessi fuori dalla famiglia. Inoltre, grazie all'apertura fra la cucina e il resto della casa, l'architetto prefigura la trasformazione della residenza verso uno stile di vita più informale, che solo nel Dopoguerra avrà una reale applicazione.

Dopo le devastazioni del Secondo conflitto mondiale, in Europa i progettisti sono soprattutto impegnati nella costruzione dell'abitazione sociale. L'Unité d'Habitation (Marsiglia, 1945) di Le Corbusier e Pierre Jeanneret offre alloggi dalle dimensioni conte-



Frankfurt Küche di Margarete Schütte-Lihotzky, 1926-1928 (tratto da W. Müller-Wulckow, *Die Deutsche Wohnung der Gegenwart*, K. R. Langewiesche, Königstein i. Taunus, Leipzig 1930)

nute e più ampi spazi collettivi (ristorante, negozio, asilo sul tetto). Per gli appartamenti Charlotte Perriand studia la *cuisine-bar*, una cucina a vista, chiusa da un basso mobile passavivande che non isola la donna, ma le consente un dialogo diretto con la famiglia. La soluzione adottata nella realtà è però quella di André Wogenscky, con la supervisione di Le Corbusier, in cui il passavivande è un arredo molto più alto che, nei fatti, confina chi cucina in un angolo. Solo la compensazione alla fatica quotidiana è l'approvvigionamento di pane e latte mediante uno sportellino che mette in diretta comunicazione la cucina con il fornitore che passa nel corridoio di distribuzione agli alloggi: un'idea che il maestro svizzero deriva da una visita giovanile alla Certosa di Firenze (1341 c.) e dallo studio approfondito delle celle dei cenobiti.

L'accesso progressivo tecnologico statunitense coinvolge la cucina in organizzazioni del lavoro sempre più all'avanguardia: l'idea sottesa a varie soluzioni è che gli elettrodomestici sostituiscano colei che è indaffarata in cucina. Nella *Kitchen of Tomorrow* (1954) di Alexander e Rowena Kostellow (prototipo *Frigidaire*), un file elettronico dosa gli ingredienti delle ricette registrate su una IBM card, i contenitori si aprono a comando, il forno a microonde ha una cupola emisferica di vetro per verificare le cotture, la lavatrice entra automaticamente in azione quando raggiunge i 4 kg di carico. In altre parole, si demanda alle meraviglie della tecnica l'impegno giornaliero, illudendo le utenti di potersene liberare semplicemente azionando un comando elettrico. D'altra parte, durante gli anni Cinquanta e Sessanta, l'ambiente della cucina resta un luogo 'a misura di donna', oggetto di studio da parte dell'industria e dei designer. La disciplina dell'ergonomia, nata proprio in quelle decadi, riflette per lo più un unico punto di vista: la calibratura – a suo modo ordinatrice, pur sotto l'egida del 'risparmio delle forze' – di spazio e arredi sul solo corpo femminile, confermando il ruolo della donna quale 'casalinga a tempo pieno'. Nell'immaginario collettivo una cucina 'all'americana' è però quanto di meglio si possa desiderare: definita dal sistema componibile e standardizzato 'basi-pensili', è un ambiente dalle superfici specchiate, perché facilmente lavabili, e sempre più colorate, via via che i materiali plastici rivestono il mobilio. Vi predomina il frigorifero – adottato dagli europei solo nel Secondo dopoguerra –, sinonimo della possibilità di acquistare gli alimenti

settimanalmente e conservarli facilmente. Lo sgravio della spesa giornaliera lueggia peraltro un cambio di passo nelle esistenze femminili, integrate sempre di più nel mondo della produzione 'fuori mura', prima part-time, poi a tempo pieno: alla casalinga *tout-court* si sostituisce la sua 'doppia presenza', a casa e nel mondo del lavoro.

Alla fine degli anni Sessanta e l'inizio dei Settanta le rivendicazioni femministe sovvertono non solo le relazioni di genere e i rapporti familiari, ma anche il ruolo della cucina: non rappresenta più il luogo privilegiato della padrona di casa, ma il simbolo della sua oppressione. La cucina diventa allora il vivido, talora cruento, soggetto di installazioni e performance artistiche atte a denunciare l'ambiguità dello spazio e di riflesso la posizione altrettanto controversa, e spesso infelice, della donna in seno alla società. In questi anni il panorama socioculturale sta mutando di segno e ha il suo riflesso nel modo di progettare e vivere la casa: di fronte alla frequente contrapposizione fra vicende collettive e vissuto privato, il rito consueto del desinare insieme appare svalutato, così come il tempo dedicato all'organizzazione dei pasti si sta riducendo. I designer sperimentano 'monoblocchi' attrezzati e spostabili, come quelli di Joe Colombo e Virgilio Forchiassin, che rimandano al nuovo panorama sociale permettendo di cucinare in qualsiasi punto della casa, ma che finiscono per simboleggiare soprattutto la provvisorietà del convito. Si attiva d'altronde un'idea diversa del luogo domestico: non più limitata da pareti e funzioni specializzate per ogni stanza, la casa è ora un *continuum* spaziale, in cui non vi è più una differenza fra i suoi ambienti né fra le precedenti gerarchie familiari.

In epoca contemporanea la cucina si sviluppa in un luogo per tutti, da condividere con amici e parenti. Sempre più sostituiva del salotto, ha integrato la sala da pranzo, diventando altresì interamente polifunzionale. Esperienze disparate avvengono in cucina: vi sono accolti il riposo degli animali domestici, l'esposizione di modeste collezioni o di intime memorie; si legge, si consulta il tablet, si fanno piccole riparazioni: non è più un 'retroscena', ma un'attiva 'ribalta' della vita quotidiana. L'avvento della pandemia da Covid-19 ha però sovvertito le abitudini di ciascuno: soprattutto durante i primi confinamenti 'il fuori' è diventato sinonimo di pericolo, mentre 'il dentro' il rifugio in cui barricarsi. La cu-

cina ha così assunto una diversa centralità nella vita delle persone: seppure da tempo omologata nelle sue configurazioni spaziali, è tornata a essere il luogo dell'attività culinaria, in cui molti si sono impegnati. Come la camera da letto, l'ingresso o il soggiorno, è stata anche trasformata in una postazione di lavoro ricorrendo ad adattamenti 'fai-da-te' e tramutandosi in uno dei fondali ripresi dalla telecamera del pc durante le riunioni da remoto.

In conclusione, 'temperature' diverse sembrano corroborare l'ambiente della cucina nel tempo: non solo il calore della fiamma sui carboni del focolare dell'Età moderna o quello generato dall'induzione nei fornelli contemporanei; non la bruciante fatica di uomini, prima, e di donne, poi, al servizio di classi più agiate o della propria famiglia. Non il tepore dello spazio topofilico, ricordato da Gaston Bache-

lard nelle sue *reverie* o da Banana Yoshimoto in un noto romanzo, né l'esplosione incendiaria del simbolo dell'oppressione femminile da parte di artiste e performer. La condizione emotivamente e funzionalmente 'termica' della cucina si aggiorna di continuo, pur trattenendo mnemoniche tracce di ciò che precede. Se da un lato la pandemia ne ha rimarcato il carattere di luogo di lavoro, indebitamente ampliandolo alle attività del telelavoro, dall'altro l'ha riformulata quale viscerale centro familiare, in cui riscoprire i gesti archetipici del cucinare sembra aver ricentrato le esistenze umane, distraendole in parte dalla paura. Questi due aspetti saranno plausibilmente sempre più coesistenti nell'abitazione del domani e nella quotidianità delle persone: il progetto della casa dovrà tenerne conto sia nel tempo della crisi sia in quello della normalità.

## Bibliografia generale

Aron, Jean-Paul, *Cucina*, in *Enciclopedia*, Einaudi, Torino 1978, vol. IV, pp. 215-237.

Boot, Marjan; Casciato, Maristella (a cura di), *La casalinga riflessiva. La cucina razionale come mito domestico negli anni '20 e '30*, Multigrafica, Roma 1983.

Capatti, Alberto; Montanari, Massimo, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999.

Clarisse, Catherine, *Cuisine, recettes d'architecture*, Les Éditions de l'imprimeur, Besançon e Paris 2004.

Forino, Imma, *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*, Einaudi, Torino 2019.

Giannetti, Anna, *Storia della cucina. Architettura e pratiche sociali*, Jouvence, Milano 2019.

Lupton, Ellen; Miller, Abbot J., *The Bathroom, the Kitchen and the Aesthetics of Waste. A Process of Elimination*, Kiosk, New York 1992.

Jaucourt, Louis, *Cuisine. Art méchan.*, in D. Diderot, J.-B. Le Rond d'Alambert (a cura di), *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Le Breton, Paris, Vol. IV, 1754, pp. 537-539.

Marrone, Gianfranco, *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Mimesis, Milano 2016.

Oldenziel, Ruth; Zachmann, Karin (a cura di), *Cold War Kitchen. Americanization, Technology, and European Users*, The MIT Press, Cambridge MA e London 2009.

Plante, Ellen M., *The American Kitchen, 1700 to the Present. From Hearth to Highrise*, Facts on File, New York 1995.

Romanelli, Marco; Laudani, Marta; Vercelloni, Luca (a cura di), *Gli spazi del cucinare*, Electa, Milano 1990.

Spechtthausen, Klaus (a cura di), *The Kitchen. Life World, Usage, Perspectives*, Birkhäuser, Basel, Boston e Berlin 2006.

## Riferimenti bibliografici del testo

Alberti, Leon Battista, *De re aedificatoria*, 1443-1452; trad. it. *L'architettura*, Il polifilo, Milano 1989.

Bachelard, Gaston, *La poétique de l'espace*, P.U. de France, Paris 1957.

Balbo, Laura, *La doppia presenza*, in «Inchiesta», vol. 8, n. 32, Marzo-Aprile 1978, pp. 3-6.

Beecher, Catherine; Beecher Stowe, Harriet, *The American Woman's Home. Or, Principles of*

*Domestic Science; Being a Guide to the Formation and Maintenance of Economical, Healthful, Beautiful, and Christian Homes*, J.B. Ford & Co., New York 1869.

Foucault, Michel, *Dits et Ecrits*, 1954-1988, Gallimard, Paris 1994 (vol. III).

ID., *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Gallimard, Paris 1975.

Frederick, Christine, *The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management*, Doubleday, Page & Co., Garden City NY 1913.

Goffman, Erving, *The Presentation of Self in Everyday Life*, Doubleday, Garden City NY 1959.

Lenteri, Giacomo, *Della economica. Trattato di M. Giacomo Lanteri gentiluomo bresciano, nel quale si dimostrano le qualità, che all'huomo & alla donna separatamente conuengono pel governo della casa*, Vincenzo Valgrisi stampatore, Venezia 1560.

Palladio, Andrea, *I quattro libri dell'architettura. Ne' quali, dopo un breue trattato de' cinque ordini, et di quelli auertimenti, che sono piu*

*necessarii nel fabricare; si tratta delle case private, delle vie, de i ponti, delle piazze, de i xisti, et de' tempii; con privilegi*, Domenico de' Franceschi in Venetia, 1570; n. ed. a cura di L. Magagnato e P. Marini, Il polifilo, Milano 1980.

Taylor, Frederick W., *The Principles of Scientific Management*, Harper & Brothers, New York 1911.

Yoshimoto, Banana, *Kitchin*, Fukutake, Tokyo 1988.