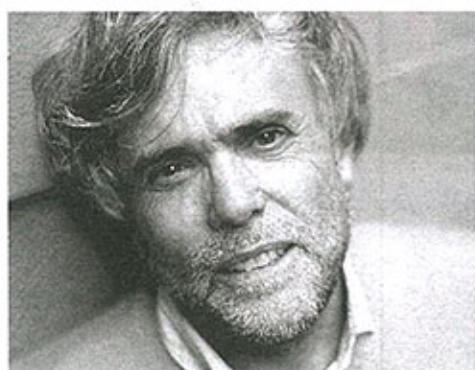


# THE ITALIAN WAY

Ingegnoso e imprevedibile, ha una logica trasversale e non lineare. Molti lo teorizzano, i produttori italiani lo mettono in pratica. È il modo italiano di fare le cose, di pensarle e di realizzarle. Anche in cucina



**FRANCESCO MORACE**  
Sociologo, Future Concept Lab

Il mondo della cucina è uno straordinario laboratorio per esprimere un pensiero progettuale. Offre inoltre la possibilità di giocare un ruolo rilevante a produttori e progettisti. Si tratta di puntare sul fattore che spesso viene confuso con il made in Italy e che invece è altra cosa: l'Italian Way. Il modo italiano di fare le cose, di pensarle e di realizzarle. Ingegnoso e imprevedibile, segue una logica trasversale, non lineare, che altri teorizzano e che qui si mette in pratica. Insomma, il mondo delle cucine è uno straordinario banco di prova. Anche nella sua declinazione 'su misura': più versatile e aperta a soluzioni singolari, che dipendono da età e generi diversi, fruizioni alternate e alternative, convivialità, processi e riti di preparazione.

Tenendo insieme il valore umano, l'intelligenza contestuale, il tocco d'artista e il tailor made, l'Italian Way si dimostra particolarmente efficace. Un magico mix che risponde alla richiesta di flessibilità nella composizione, nella scelta dei materiali e dei dettagli più innovativi. Il fattore che moltiplica la potenza del design italiano nel mondo valorizza tutti questi elementi, difficilmente riconducibili a un unico format. In questo senso, i ConsumAutori di tutte le età riconoscono il valore aggiunto di una cucina che racchiude nella stessa parola un prodotto, un ambiente e il modo di

condurre un'attività – cucinare per l'appunto – considerato qualificante in termini di carattere e prestigio, da postare in tempo reale sui social.

Circa il design, meglio non abbandonare il nostro codice genetico. La dimensione artigianale orienta alla profondità, al fare bene, e il fare bene gratifica profondamente: in questa direzione abbiamo ottime possibilità di riuscita. Siamo artigiani tempestivi e questo in cucina rimane un pregio essenziale. Colpo d'occhio, capacità combinatoria e sperimentazione quotidiana sono gli ingredienti necessari per il successo di una ricetta: questo vale anche per la progettazione di cucine innovative. Occorre, tuttavia, agire velocemente, con intelligenza e cultura, anche nei campi del retail e della comunicazione, per non farci superare da altri competitor già molto attrezzati. L'Italian Factor, e cioè la capacità tutta italiana di mettere a frutto il nostro talento inventivo e l'ingegno applicato, coinvolge anche le giovani generazioni. In cucina non solo hanno ritrovato il piacere dell'incontro, ma anche il luogo dove mettere in scena passioni e talenti, il gusto di comporre e scomporre, non ultimo di generare piatti da cibi coltivati in modo sostenibile. Ecco una cucina attenta ai temi di una nuova ecologia dopo anni di pasti pronti estratti direttamente dal frigorifero o preparati dalla mamma. Su questo terreno di incontro dovremo giocare la nostra partita: nella relazione tra il sano, il buono e il felice. Con un occhio sempre attento alla qualità della vita, di cui la cucina continuerà ad essere metro di misura.