

# Storie/s

**Dada**

# Storie/s

**Dada**

**Milano—**  
**New York—**  
**Milano**  
Trim

---

6

**Ah,**  
**che coppia!**  
Banco

---

32

**Eterna**  
**Giovinazza!**  
INDada

---

62

**Laboratorio—**  
**Paese**  
Set

---

86

**Il cielo**  
**in una stanza**  
Tivali

---

114

**Osteria**  
**Kilometro Zero**  
Hi-Line 6

---

138

**Tripla A—**  
**AAA**  
Bridge  
Calyx  
Checkers

---

166

**Finalmente**  
**domenica!**  
Vela / Nuvola

---

194

# Storie/s

**Storie/s** sono le persone che abbiamo incontrato, i continenti e le città che abbiamo visitato, i clienti che ci hanno scelto, gli eventi che abbiamo organizzato, le storie che abbiamo raccontato, gli architetti con cui abbiamo progettato, i prototipi che abbiamo costruito, i designer che ci hanno accompagnato.

**Storie/s** è la vita vera di persone vere in case vere, intorno al mondo, sotto casa, dietro l'angolo.

**Storie/s** sono famiglie, coppie, uomini e donne che vivono, lavorano, pregano, giocano, sognano, cucinano, viaggiano, leggono, pensano.

**Storie/s** sono i nostri primi 30 anni di cucine, cene pranzi e colazioni, spaghetti torte e compleanni, marmellate e vino rosso, papaya organic food e take away.

**Storie/s** sono 50.000 cucine in un decennio, 6.000 pannelli l'anno, 15 designer internazionali, la prima cucina sospesa, la prima autoportante, la prima in corian, la prima in metallo e vetro.

**Storie/s** è un flusso di luoghi, prodotti, pensieri, coincidenze, esperienze, interferenze.

**Storie/s** è una guida per raccontarci a voi.

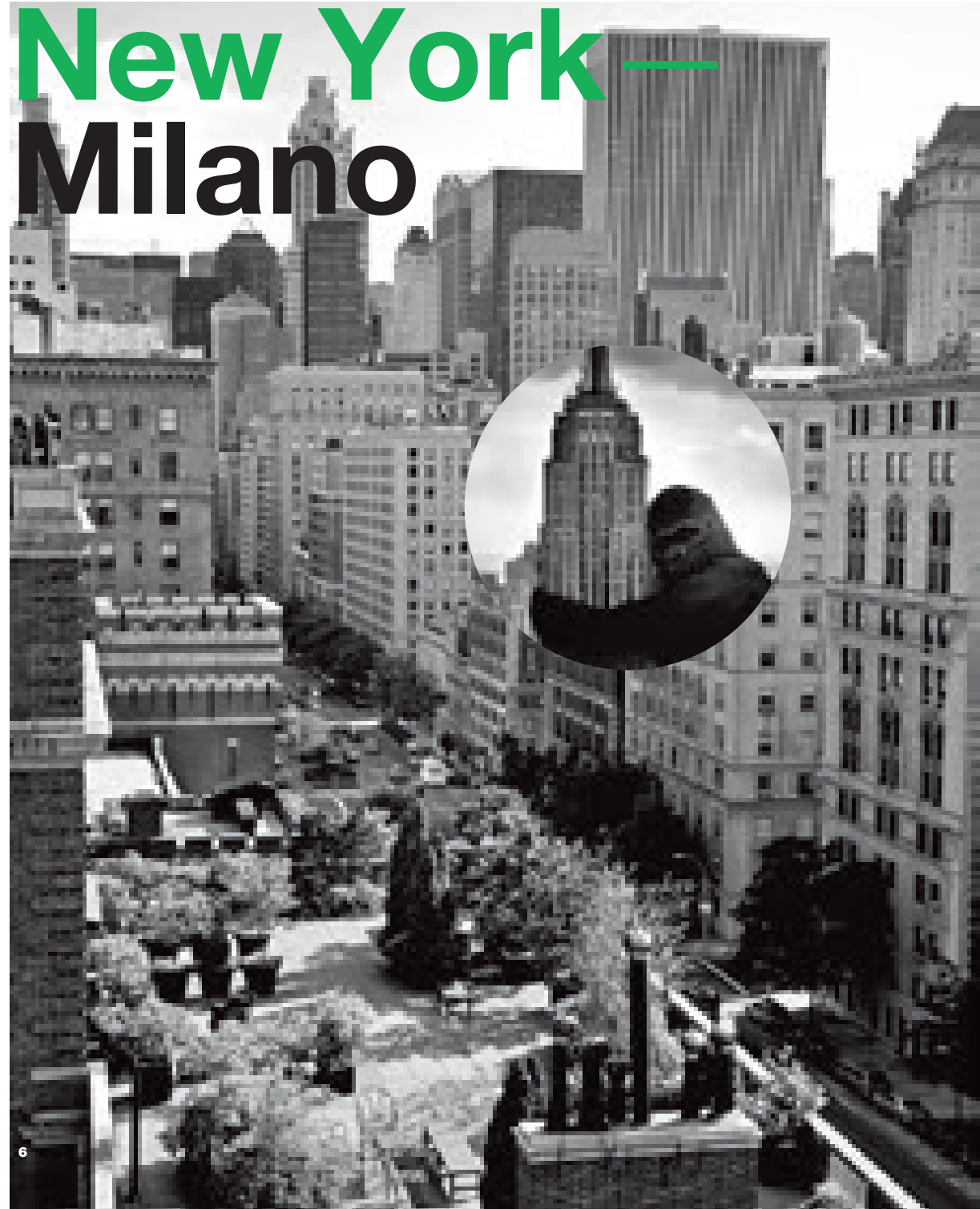
**Storie/s** sono 8 mappe per 8 capitoli per 8 cucine.

**Storie/s** è ovunque nel mondo rigorosamente made in Italy.

**Storie/s** è Mesero, Dada Spa, Gruppo Molteni.

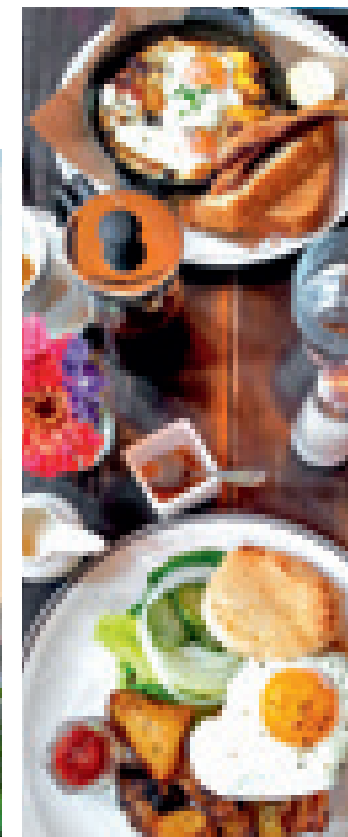
**Buona lettura e buona visione.**

# Milano — New York — Milano



## Domenica mattina.

Risveglio lungo, quotidiani con molti inserti, spesa indolente, farmer's market, brunch. Compiti, cinema e pizza a letto presto.



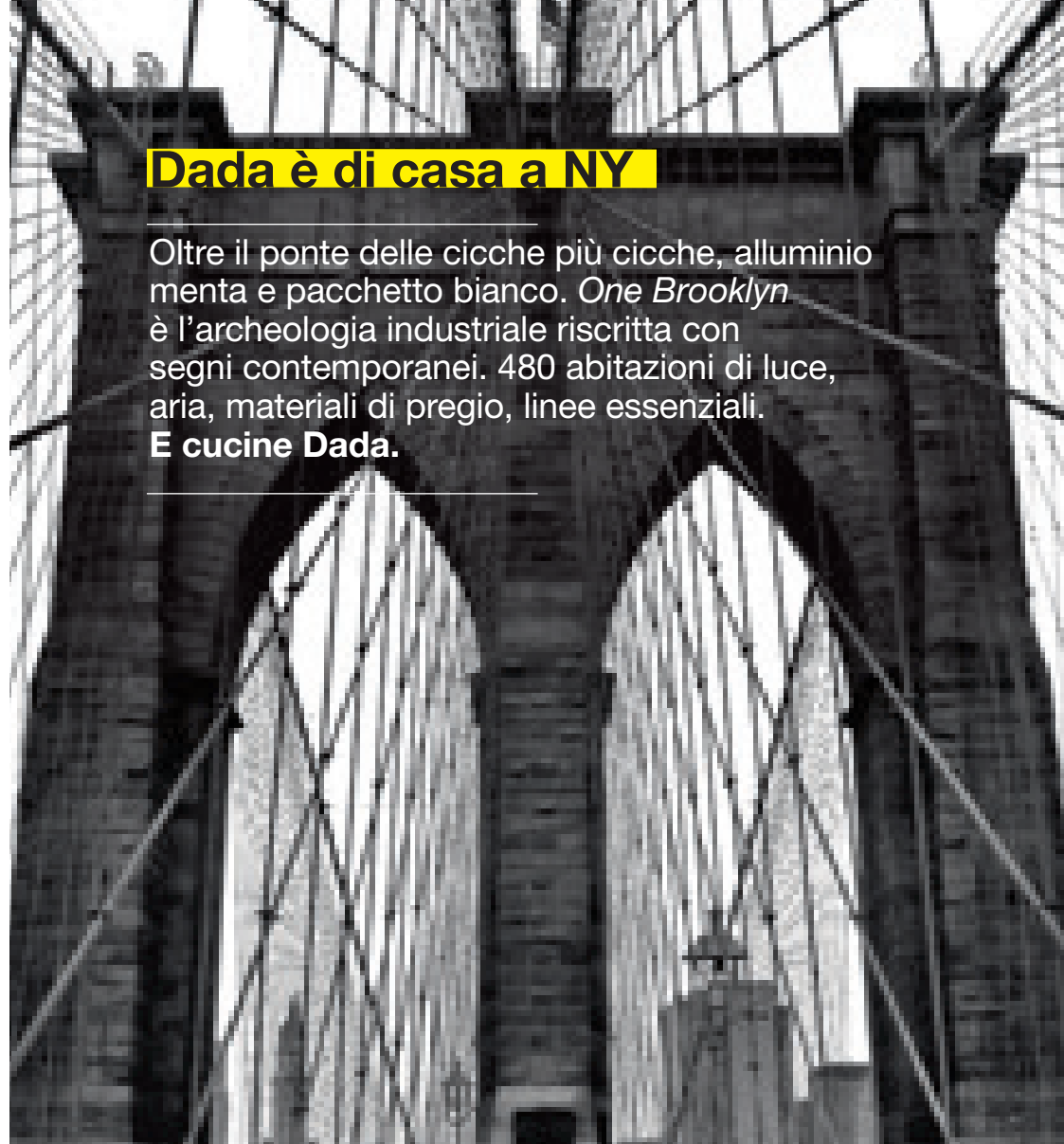


DADA  
FLAGSHIP  
STORE  
60 GREENE ST.  
SOHO NY



## Dada è di casa a NY

Oltre il ponte delle cicche più cicche, alluminio menta e pacchetto bianco. *One Brooklyn* è l'archeologia industriale riscritta con segni contemporanei. 480 abitazioni di luce, aria, materiali di pregio, linee essenziali. **E cucine Dada.**



**Contract** di alta qualità, con blocco operativo a parete, fasce in legno naturale *ton sur ton* con i mobili, isola con piano in quarzite, lavello in acciaio inox. Un classico contemporaneo.



**La prima volta  
è stato a NY,  
60 Greene St.  
a Soho.**

Opening con organic party  
di gran qualità, direttamente  
dal New Amsterdam Market.

Un lampo, un pensiero,  
una visione.

Un giorno, vista sulla  
High Line, una Trim,  
gli ingredienti per la zuppa  
di ceci, lardo di Colonnata,  
battuto di olio aglio  
peperoncino,  
pane abbrustolito,  
Rosso di Montalcino.  
E una culla.

**Succederà.**



**C'era anche  
Dante Bonuccelli quella sera  
a presentare la sua Trim.**

Qual è la qualità più importante di un designer, chiedevano gli ospiti felici di incontrarlo? *La ricerca aperta, il lungo lavoro, la pazienza e pochi progetti.*

Così aveva elencato i suoi master piece nel campo dell'industrial design. *I prossimi, of course, se non ci fossero Tivalì, Tix e Wotu.*

Con sobrietà rara era arrivata la domanda di una signora italoamericana che insegna a Columbia: qual'è il fil rouge che accompagna il suo lavoro? *Nuovi concetti, immagine semplice e atemporale.*

Sarà per le origini argentine, sarà perchè ha cominciato progettando edifici, ma lui non è un architetto dai modi italiani.

**E davvero Trim  
non è solo una cucina.**



*“Trim è un modo nuovo di vivere la cucina,  
più razionale e duttile.”*

*Dante Bonuccelli*



## **E la storia di quella cerniera? Semplicemente commovente.**

Carlo Cazzaniga, figlio del fu Adelmo, è nato a Mesero.  
Lavora alla Dada da vent'anni, è un perito tecnico,  
ha studiato alla mitica scuola di Cantù.  
Lui ha inventato la famosa cerniera Dada.

**Era il 1997.**



# Trim

Dante Bonuccelli 2007

Disegnata nel 2007 da Dante Bonuccelli, Trim è una rivoluzione, rappresenta un nuovo modo di vivere la cucina, più duttile e razionale. Lo spazio è il protagonista di un sistema pensato per la velocità della vita contemporanea, l'organizzazione delle residenze, la necessità di mixare tecnologia e funzionalità. Cassetti, ante e pensili non bastano più.

Arrivano gli schienali attrezzati; uno spazio tra pensili e piano di lavoro al quale si accede con un meccanismo brevettato Dada e vetri scorrevoli a scomparsa. Le luci LED e le prese di corrente contribuiscono a rendere lo schienale attrezzato l'anima tecnologica di Trim. Ma c'è molto altro: pensili con ante elettriche ammortizzate, ante con un esclusivo sistema di fissaggio della maniglia che scompare sotto al piano e crea un eccezionale effetto gola.

## Details

**25** spessore anta in mm

**8** laminati opachi

**33** laccati opachi e lucidi

**11** legni

**1** Corian





## Focus on/ Schienali attrezzati Dada

Gli schienali attrezzati sono l'anima funzionale di Trim. Posizionati al centro della composizione, tra basi e pensili, arricchiscono il sistema di benefici funzionali e operativi. Incrementano i volumi, servono la zona operativa con funzioni specifiche, sostengono i pensili di profondità maggiorata. Lo schienale utilizza un esclusivo meccanismo brevettato Dada che bilancia e regola lo scorrimento del pannello, con il vetro che scompare all'interno delle basi. Il brevetto prevede anche la possibilità di abbattimento del vetro per un'ottimale manutenzione e per le operazioni di pulizia.

**Struttura schienale** estruso in alluminio **Anta schienale** controbilanciata in vetro acidato o stopsol, alluminio **Sistema di apertura anta** profilo sagomato in alluminio anodizzato **Schienale** laccato o marmo **Meccanismo di scorrimento verticale** alluminio anodizzato **Dispositivo ribaltamento anta** di serie **Profili per accessori** alluminio o laccato bianco **Sistema di illuminazione** LED **Modularità** 60, 90, 120 cm.

Pensando a **New York** e a quei giorni felici.  
È successo tutto, ma è successo a **Milano**.  
**In fondo che differenza c'è?!**



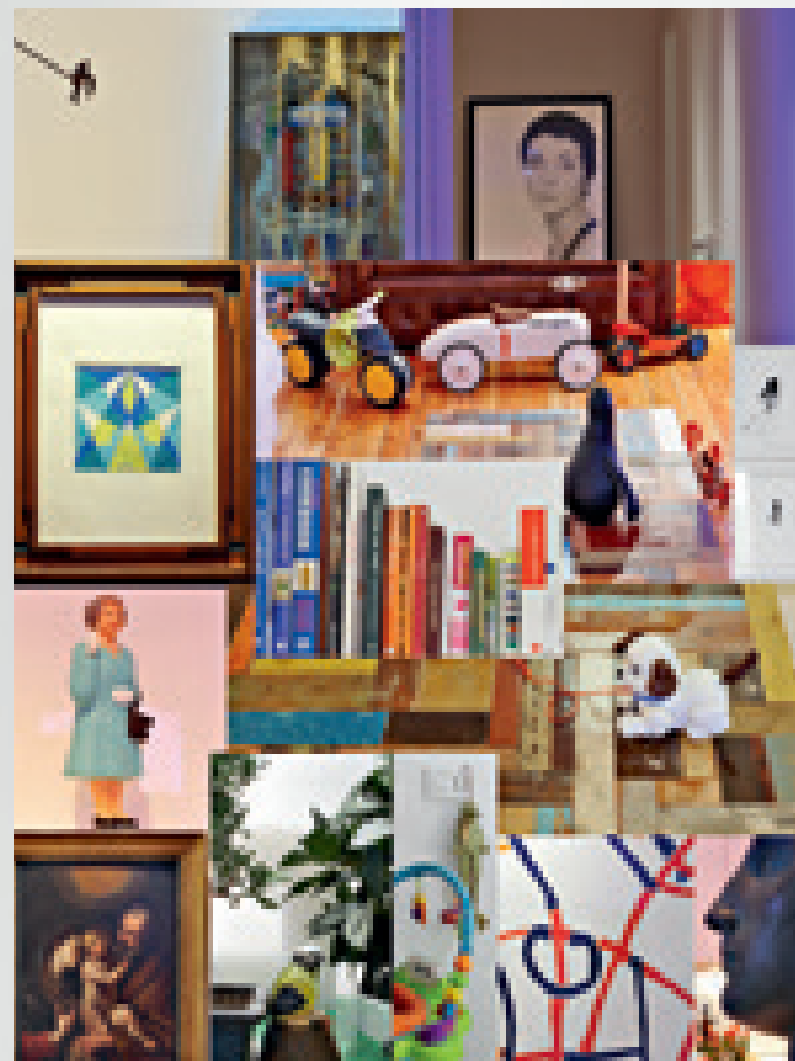


# Costantino nel lampadario

Sono passati i writer al civico 39. Strano palazzo, anche all'ultimo piano c'è un writer, è il piccolo Costantino. Lo aveva sussurrato tante volte al nanetto e alla ranocchia, e così aveva origliato anche l'uccellino nascosto tra le piante; la conversazione era trapelata, e anche la Signora con la borsetta nera in piedi sulla cappa ormai lo sapeva; e poi quelle confidenze erano arrivate anche alle bizzarre creature dei quadri che la mamma aveva comprato a quell'asta. Tutti gli oggetti della casa sapevano.

Un giorno fuggirò dalle grinfie di Ute - pensava - la mia adorata, bionda, meravigliosa babysitter di Utrecht, salirò sul tavolo, entrerà in quel cerchio magico con la luce, sarà come salire le alte vette dell'Himalaya, e depositerò un fiore. Che sorpresa, proprio in un giorno di neve la vetta è lì, facile tra il prosciutto e lo champagne, tra il cane con le ruote e i libri di cucina, quello del grande Nobu, geometrico come quel quadro che papà ha ereditato dal nonno, e Cook Book, come se noi italiani dovessimo imparare a cucinare dagli inglesi!

Costantino non avrebbe più dimenticato quella cucina, il senso di libertà di una giornata bianca in cui tutti avevano i capelli corti, una giornata felice, come quella Natività sulla parete che guarda a ovest.







CIVICO 39  
MILANO

# Ah, che coppia!



## Luca Meda

Era il 1985.

L'avevo conosciuto con l'Aldo,  
alla Biennale di Venezia.

I fogli sparsi sul prato,  
a decidere l'allestimento...

Una bella coppia.

Nei primi anni avevano  
condiviso lo studio  
e la passione per l'architettura.



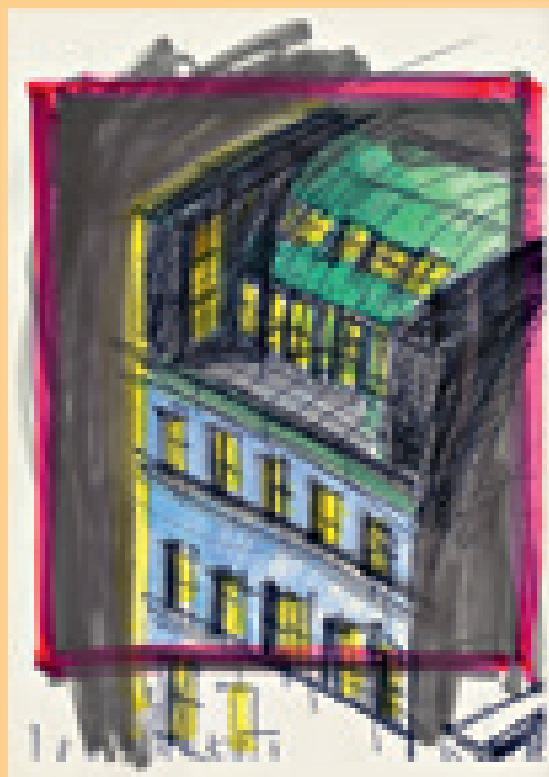
Luca Meda e Aldo Rossi  
alla XIII Triennale di Milano, 1964

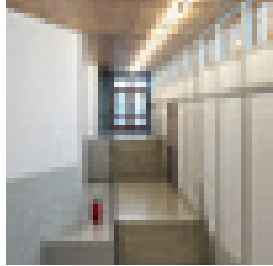
Arrivava di corsa in ufficio, prendeva un foglio, disegnava, chiedeva consiglio, si accorgeva che qualcosa non andava, stracciava il foglio e fuggiva via.

**Il Luca era così.**

Poi ne sono arrivati altri, di architetti. Tipi curiosi, a volte bizzarri, a volte normali. Tutti lì, a parlare con i tecnici. Spessori più sottili, ante nuove, pensili a filo... una dannazione.

**Però, che cucine!**





## Banco

È vero, la prima è stata Vela.  
Poi è arrivata Nuvola, nel 1988.  
Leggera, raffinata, un rigore essenziale  
e gentile. Una cucina generosa  
e gentile. Come **il Luca, che aveva studiato a Ulm**,  
la mitica scuola tedesca di disegno industriale.  
E si vedeva!  
Poi, come se non bastasse, sei anni dopo,  
è arrivato con il disegno di Banco.





## Il paesaggio

L'idea gli è venuta sul Delta del Po.  
Un flash, acqua e vento, come sul lago  
di Como, ritratti di stanze, belle ragazze,  
edifici tavoli sedie e divani.  
Domestici e rassicuranti.



## L'industria

E poi, l'industria, l'esperienza, la sapienza di forme. Marchingegni. Come le piccole macchine domestiche disegnate per Girmi. **Nel piccolo, l'esattezza dell'universo.**



*“Amo il disegno tecnico e la sua precisione, soprattutto il disegno meccanico, il suo rigore astratto, quella sua aria metafisica”*

*Luca Meda*

## Il tecnico eclettico

Un lavoro collettivo, in fabbrica.

Non importa quale, Molteni, Unifor o Dada.

Le stesse soluzioni, semplici.



Mi chiamo **Giorgio Pogliani**.  
Con Luca Meda, insieme, abbiamo progettato  
il muro divisorio del **Progetto 25 di Unifor**.

Quando l'elemento trasparente si inserisce  
nella parete, si fissa con un bordino  
che simula il **piombo delle antiche finestre**.  
Soluzioni nuove ma legate alla tradizione.  
Come un'architettura.



*Dov'è il Giorgio?  
Urlava per lo stabilimento.  
Eccomi, sono qui.*



# Banco

Luca Meda 1994

Banco, un nome antico per una cucina contemporanea. Un grande tavolo attrezzato con tutto il necessario. Banco è essenziale, ergonomico e funzionale. La struttura autoportante, completamente realizzata in alluminio, sorregge i contenitori sospesi, con finitura interna in laccato opaco, che dona al contenitore un'eleganza unica. Il piano ospita i sistemi di cottura, il lavello e altri accessori. Banco si può comporre con elementi ad altezza differenziata, da scegliere in base alle esigenze del progetto. Oltre alla struttura in alluminio brillante, Banco si completa con due straordinarie finiture, nate per la massima integrazione con i progetti di design: bianco verniciato e nero anodizzato.

## Details

<b>22</b>	spessore anta in mm
<b>29</b>	finiture di struttura basi
<b>3</b>	finiture di struttura Banco
<b>33</b>	laccati opachi, lucidi, poro aperto
<b>6</b>	poliestere
<b>13</b>	legni
<b>1</b>	Corian/acciaio inox





## Focus on/ Multitank

La vasca Multitank è una stazione di lavaggio multifunzione. La piegatura dell'acciaio interno alla vasca disegna tre differenti livelli, dove scorrono i tre piani funzione: tagliere in Derlin, piano lavaverdure e piano colatoio. La vasca può accogliere ogni tipo di pentola grazie alle sue grandi dimensioni.

## Focus on/ Accessori cassetti e cestoni

Pragmaticamente Dada. Né lusso, né ostentazione. Gli accessori servono a organizzare lo spazio. La logica degli accessori per cassetti e cestoni è orientata all'uso degli spazi interni dei contenitori. I grandi cestoni sono pensati per pentole, coperchi, piatti, scatole e bottiglie. Hanno fondi antiscivolo, rastrelliere in legno, portapiatti regolabili e portaoggetti in acciaio nero. I cassetti sono fatti per contenere oggetti più piccoli. Gli accessori modulari si integrano per ottenere la configurazione ideale. Divisori per posate e attrezzi, portaspezie in vetro, scatole e portarotoli in acciaio nero, vassoio di servizio e portacoltelli in legno, tagliapane.

**Vassoio** rovere smoked **Fondo** in linoleum **Portarotoli** per pellicole, carta forno, alluminio, in acciaio nero verniciato a polvere **Macinaspezie** in acciaio nero, con macinatore manuale **Portaspezie** in vetro, con sagoma cilindrica **Contentore per posate** rivestito in panno, con separatori e coperchio in legno **Tagliere** legno massiccio **Scatole multiuso** acciaio nero **Portacoltelli** in legno massiccio **Vaschetta tagliapane** asportabile, in legno massiccio con vasca raccogli briciole **Contentore portapane** in terracotta con griglia in legno per mantenimento della corretta umidità **Portapiatti** asportabili e regolabili per piatti di ogni diametro, in legno e acciaio verniciato nero.

**Guarda un pò  
cosa combinano  
gli architetti,  
in cucina!**

Come se la cucina fosse  
una città, con le pareti,  
gli edifici, le strade e i cieli.  
Piccole sorprese.  
I vetri di Venini e il muro  
della Triennale dell'81,  
con dentro la Scuola di Atene.



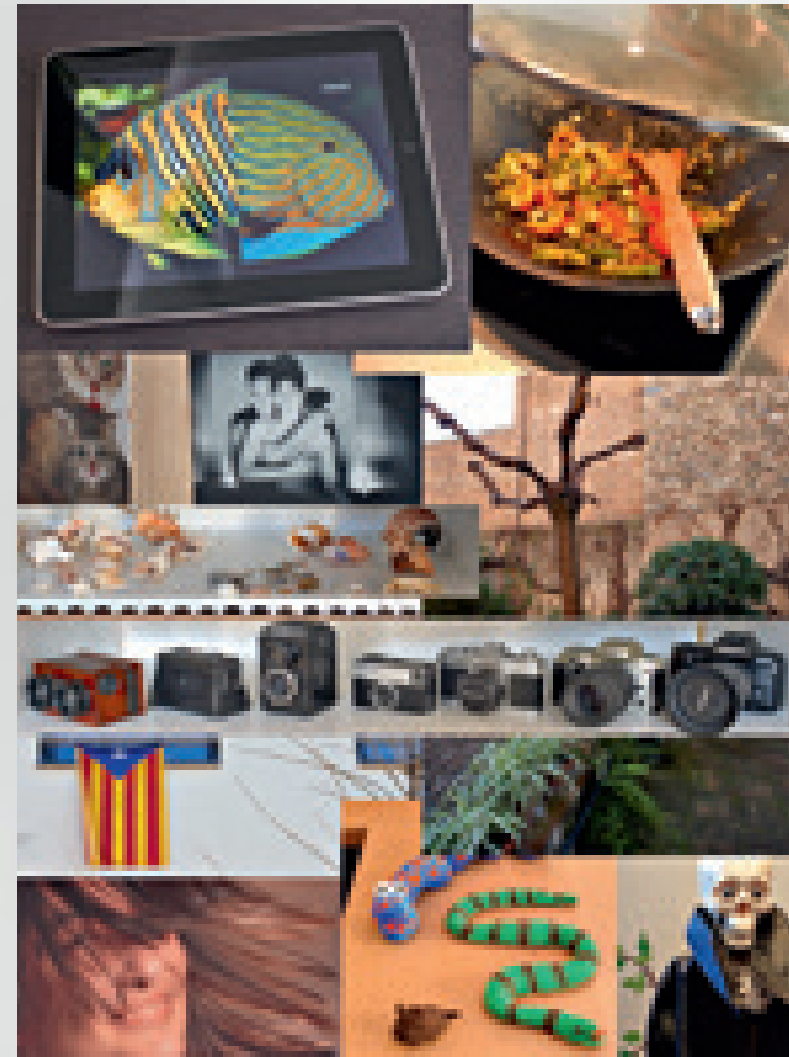


# La Casa del fotografo

L'orgoglio catalano è tutto nella bandiera; l'amore per lei è in quell'autoscatto che li avvolge, nudi e felici; le loro passioni sono le conchiglie e i mari che abitano la casa il giardino e il computer; l'energia straripante, non sempre sostenibile, è Gabriel, il futuro ingegnere meccanico che ripara la macchina della polizia sulla cappa della cucina, in piedi sul banco di lavoro.

Questa è una casa che sorride, è una casa in movimento sulla via del mare ma vicina alla Capital, due piani e un giardino segreto con muri screpolati e reperi di una natura antica, pesci alberi e vegetali marini. Si gioca e ci si diverte. C'è chi fotografa il fotografo, chi riordina le scansioni, chi cucina carciofi e pomodori per la pasta. Ma il pesce no, mai, qui sarebbe cannibalismo, dopo le fughe e gli slanci negli abissi di tutti gli oceani, tra le barriere coralline e sulle spiagge con tartarughe, creature acquatiche e gabbiani.

Per Isabel, Domingo e Gabriel il mare da sempre è marepersempre. Viaggi, isole, fotografie subacquee, animali fantastici di Pongo, madreperla e coralli. Eh sì, acqua vento onde obiettivi diaframmi e memory card sono il loro romanzo di formazione.





CIVICO 41  
LA GARRIGA

**Da**



# Eterna Giovinezza!



---

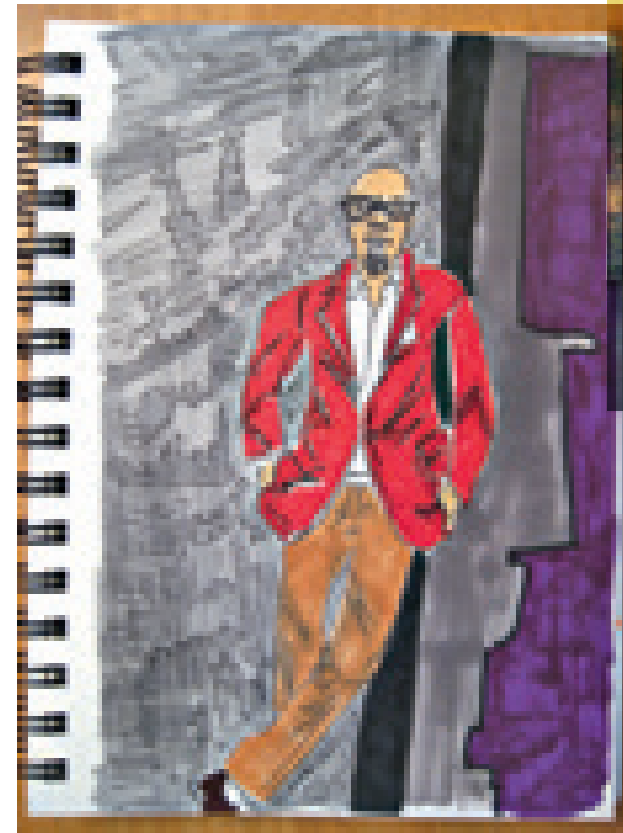
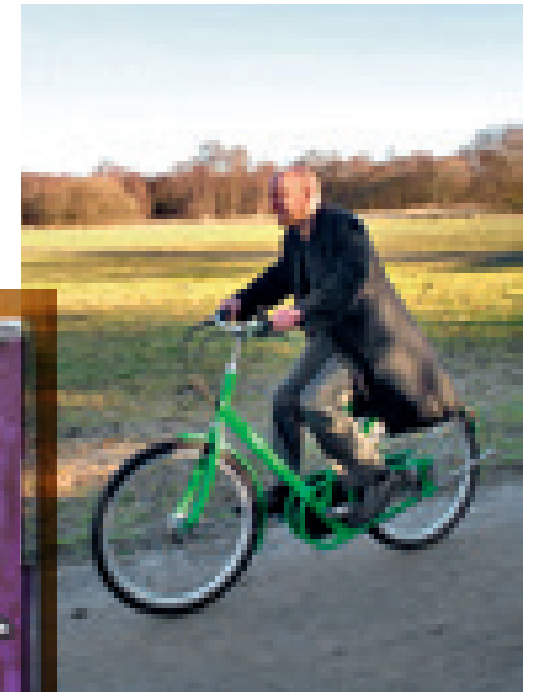
Qualcuno ha il piercing, il look è lo stile a cipolla, adeguato e comodo per ogni occasione.

**Sono** ordinati con i capelli a spazzola e con le treccine rasta, sono salutisti ma goderecci, yoga e pilates per corpi elastici e sinuosi.

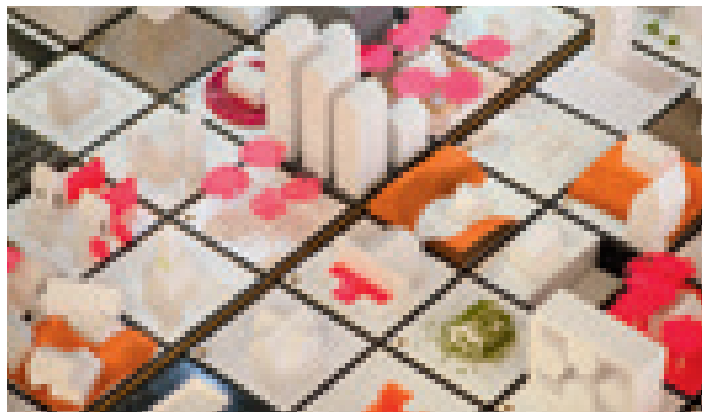
**Sono** metropolitani, comunitari, contraddittori, interconnessi, bi-tri-lingue.

**Sono** diversamente competitivi, irregolari con il cuore, innamorati comunque.

---



**Sono** imprevedibili e orgogliosi, ambiziosi e open-minded. Sanno dove andare, vivono slow e fast, viaggiano e corrono. Pensano e mangiano organic, etnico, **street food, ma poi anche sgarrano.** Chattano, loggano, bloggano, twittano. Insieme. **Parlano la lingua di un pensiero nuovo.**



Badge, audiolibri, videoguide, realtà moltiplicata, App, Wi Fi, Bluetooth. **Vite online, www, punto net, punto com.** Sono singoli in comunità, fanno rete nella rete, lavorano e si divertono, sono dei flessibili rigorosi. Infinitamente *under*... Sempre Erasmus, spesso Master e chi è molto, molto bravo PhD.

**Poca Italia, molta Europa, tanto Mondo.**



**Sono quello che non sembrano.**

Tecnici delle certificazioni che producono musica, infermieri che fanno i DJ, commercialisti che insegnano il tango, **PR che fanno volontariato in Mali**, food designer che partecipano a XFactor.



## Cambiano vita con entusiasmo.

Era un pasticcere, è un medico.

**Ha fatto l'impiegata, è junior logistic manager**

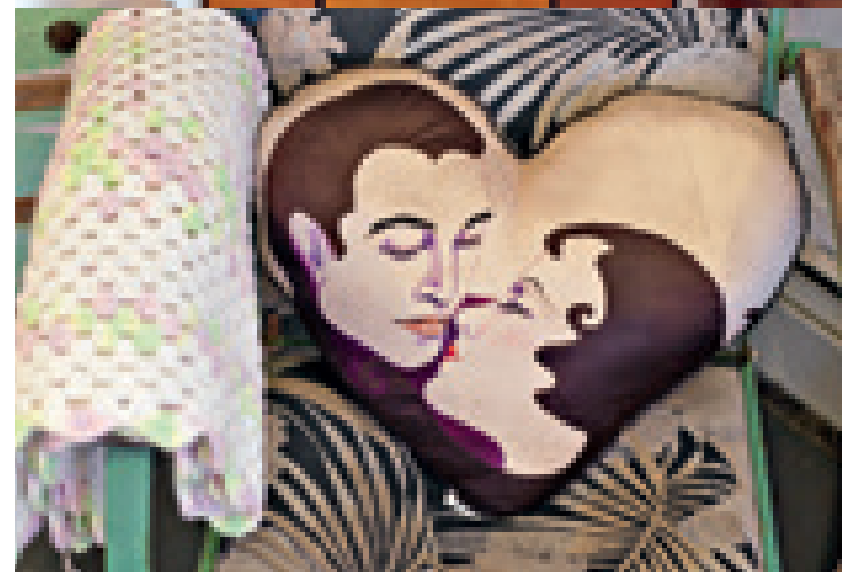
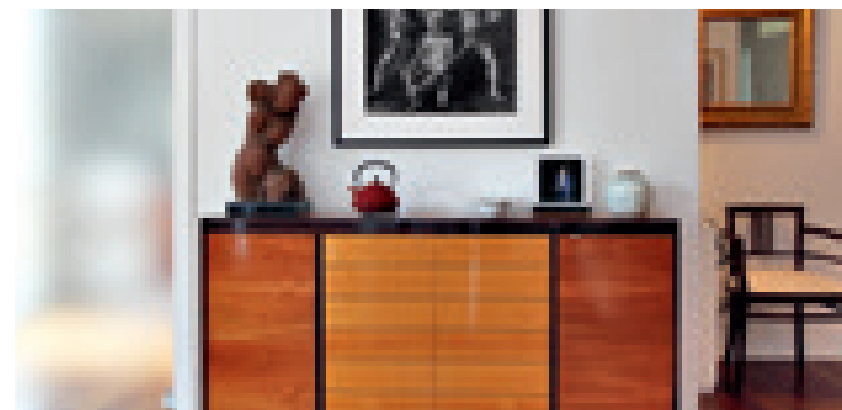
per un'organizzazione non governativa.

Ha scritto sulla free press della sua città,

è un affermato street artist a Berlino.

Era un terzino destro di talento, ha aperto

un beach bar alla moda a Miami.



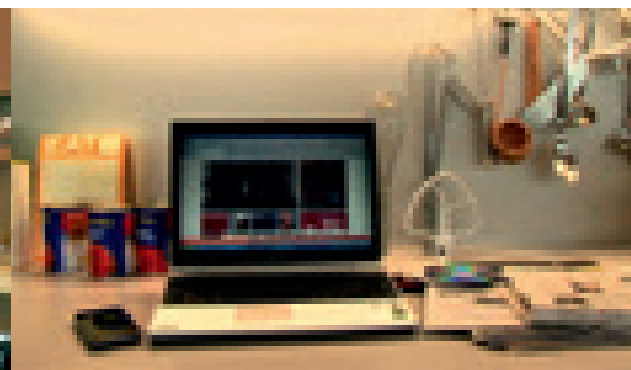
### Ma la casa non si tocca.

È la libertà, il rifugio, la coperta di Linus. Per tornarci e per ripartire, per starci e per stare fuori, **per viverci soli e con qualcuno.** Fluida, aperta, intima, generosa, bianca, razionale, stravuota, trasparente, morbida, colorata, appassionata, informata, calda, colta, gioiosa, strapiena, kitsch.

**La parola a Nicola Gallizia, che ha disegnato INDada**

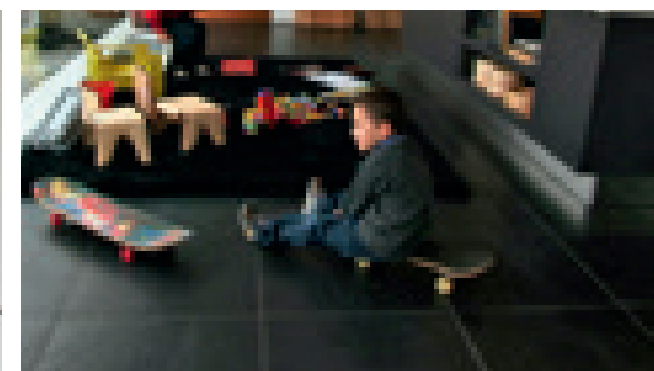
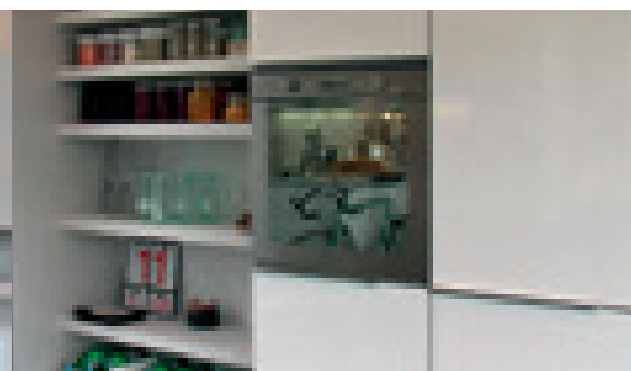
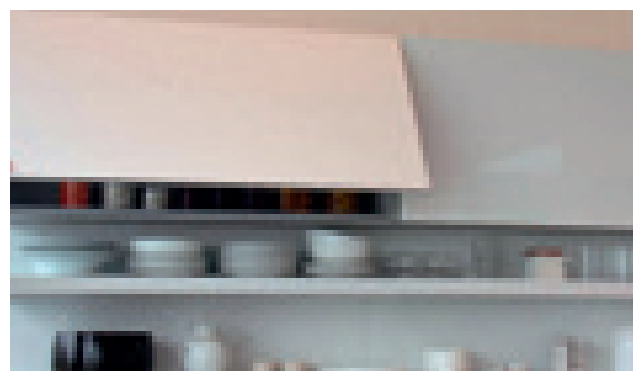
**A chi guarda INDada?**

A uno stile di vita informale di qualità, in cui la casa è un luogo organizzato ma anche aperto e fluido per le funzioni e il sentimento che contiene.



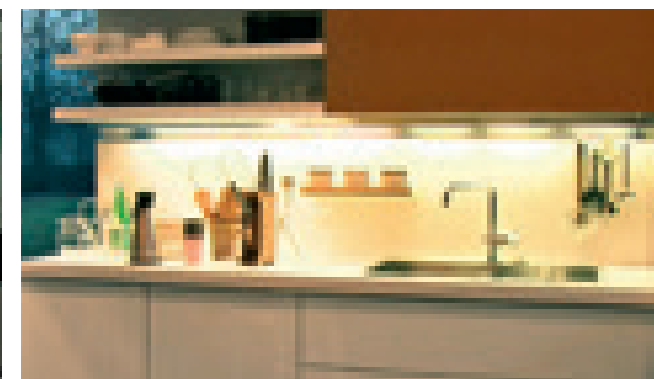
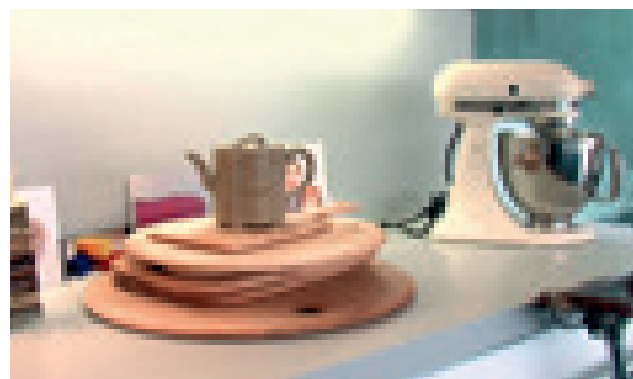
**Qual è il concept della cucina?**

INDada è una cucina molto chiara dal punto di vista compositivo, con volumi netti, una ricerca accurata sui materiali, le soluzioni, le integrazioni funzionali. È solida concreta ed essenziale ma può contenere elementi di personalità e personalizzazioni sofisticate.



**Come si traduce tutto questo nel progetto di design?**

Un esempio di questa filosofia è il mobile a giorno, un oggetto che sa essere supporto per l'ambiente cucina ma anche libreria quando scivola verso l'area living. Lo stesso vale per la ricerca cromatica che accompagna i dialoghi e i rimandi tra gli spazi. Questa continuità tra gli ambienti è un modo contemporaneo di vivere la casa.





# INDada

Nicola Gallizia 2010

Informale, pragmatica e senza orpelli. Ha la tecnologia che serve, una qualità concreta, funzionale, efficiente e senza eccessi. È sobria e di sostanza, coerente e accessibile, con aperture ergonomiche, materiali durevoli, pulizia e manutenzione semplificata. Ma ha dettagli di pregio progettuale e funzionale. È l'innovazione del know-how Dada e ha le migliori soluzioni tecnologiche, per sistemi costruttivi, finiture e accessori. È versatile per la ricchezza di accessori e componenti. È solida e affidabile nel tempo per il sistema di barre sottopensile, le maniglie in alluminio estruso, il bordo superiore di ante e cassetti. È sobria e discreta ma anche vivace, con basi, ante mensole e colonne pensili laccate opache, goffrate in bianco/colore, e top in laminato bianco/colore. È perfettamente compatibile con tutti i tipi di elettrodomestici. È la sintesi perfetta di pochi e semplici elementi combinati in una modularità ampia che rende facile la progettazione e il montaggio.

## Details

**19** spessore anta in mm

**2** finiture di struttura

**6** bilaminati

**1** laccato lucido UV

**28** laccati opachi goffrati

**6** vetri temperati verniciati





## Focus on/ Colonna girevole Dada

La colonna girevole, sviluppata nel 1988 da Dada R&D, è una dispensa per soluzioni ad angolo, caratterizzata da un'incredibile capacità di contenimento grazie al pieno utilizzo dei ripiani interni. Spazio segreto ma accessibile, ripiani funzionali e profilo di sicurezza, il tutto illuminato con faretti dicroici. In una colonna è contenuto lo spazio di 5 basi da 60 cm.

Il sistema poggia su un pilastro centrale in estruso di alluminio e un meccanismo di rotazione brevettato, che agisce su due gruppi di cuscinetti a sfera. La rotazione a 360° rende accessibile ogni porzione dei cinque ripiani in filo metallico cromato. I profili di sicurezza paramani garantiscono un utilizzo sicuro della dispensa.

**Portata** 600 kg **Cestelli in filo cromato** 5 **Profilo paramani di sicurezza** di serie, azionato dalla pressione della mano sul profilo laterale di chiusura **Basamento** in lamiera **Piedino** regolabile di serie **Illuminazione** faretti dicroici con sensore di presenza **Finiture** tutti i colori delle finiture di gamma.



**Evviva i giovani impegnati  
di ogni età**





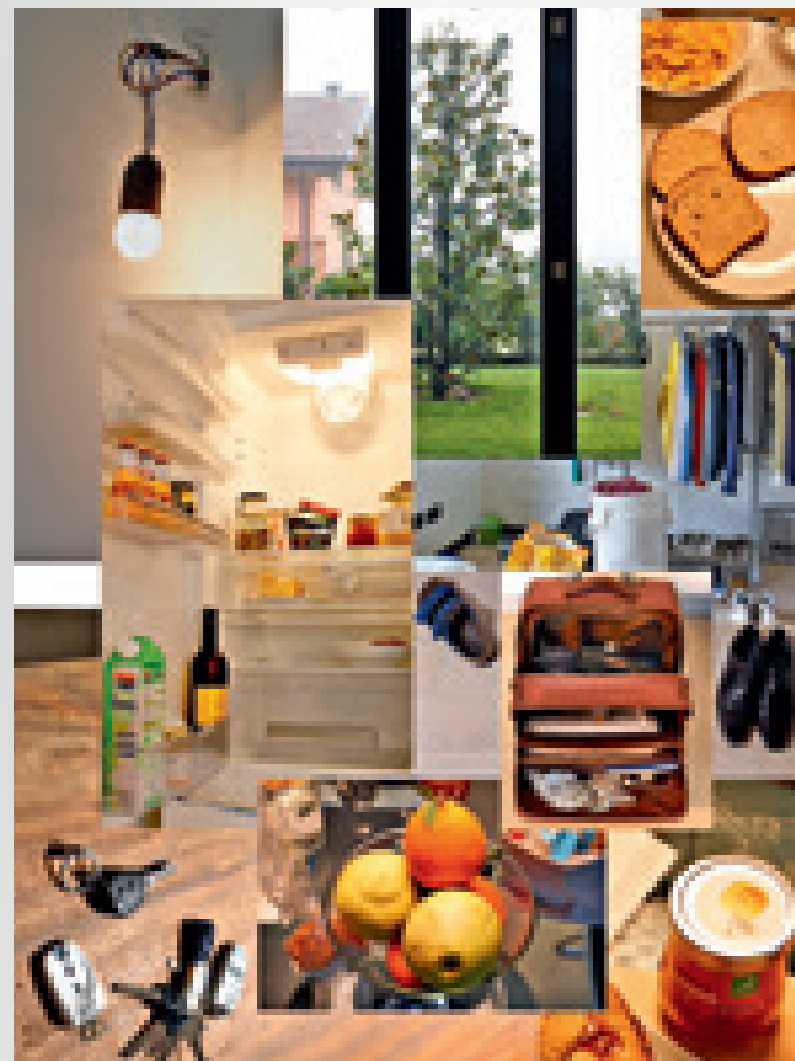
# Francesco e la Magnolia

Il pratino che abbraccia la Signora Vegetale, solenne come una cantante lirica, in questi giorni di nebbia soffice sembra più verde e orgoglioso che mai. Sull'attenti, eretto per starle al fianco. Aveva ragione il vivaista, quel misto prato che usano per i campi da golf è più resistente, il più adatto dopo lunghi lavori di cantiere con la terra arsa e indurita da troppi calpestii. Ma tornando a Lei... farà fiori bianchi meravigliosi, saranno il buon viaggio e il bentornato, il buongiorno e la buonanotte. E ogni giorno sarà festa sulla mia tavola.

Del resto la magnolia è simbolo di splendore e perseveranza, e nelle cronache botaniche si racconta che abbia origini preistoriche, caratteristiche fisiche dirompenti e che viva oltre un secolo.

Basta è deciso, sarà lei la vestale di questa casa, lei vigilerà sul trolley sempre pronto e sul negozio di scarpe sandali sneaker ciabatte grande soirée dello spogliatoio, sul tavolo senza tovaglia che arriva da Anversa via container e sulla cabina armadio on air, sulla sobria scarsità del frigo le lampade ancora da scegliere e sul caos calmo post-trasloco.

In verità non saranno proprio bianchi i fiori, pare avranno un leggero screziato che volge al rosa, ma quella sarà la sorpresa della primavera. La nostra prima qui! Quanti pensieri dietro un vetro, e quanta vita in attesa dentro una tazza di caffè.





CIVICO 34/B  
TRIUGGIO

# Laboratorio — Paese



**La cucina è un laboratorio.  
Di idee, di progetti.**

Si comincia con buoni ingredienti. Il resto è alchimia, sperimentazione, pratica. Prova ed errore.

**Non esiste la ricetta perfetta,** ognuno ci mette del suo.

Un pò come noi, **come l'Italia, da sempre un cantiere,** un Paese in trasformazione.

Poche certezze ma un grande cuore, la famiglia, **e un luogo di condivisione, la cucina.**





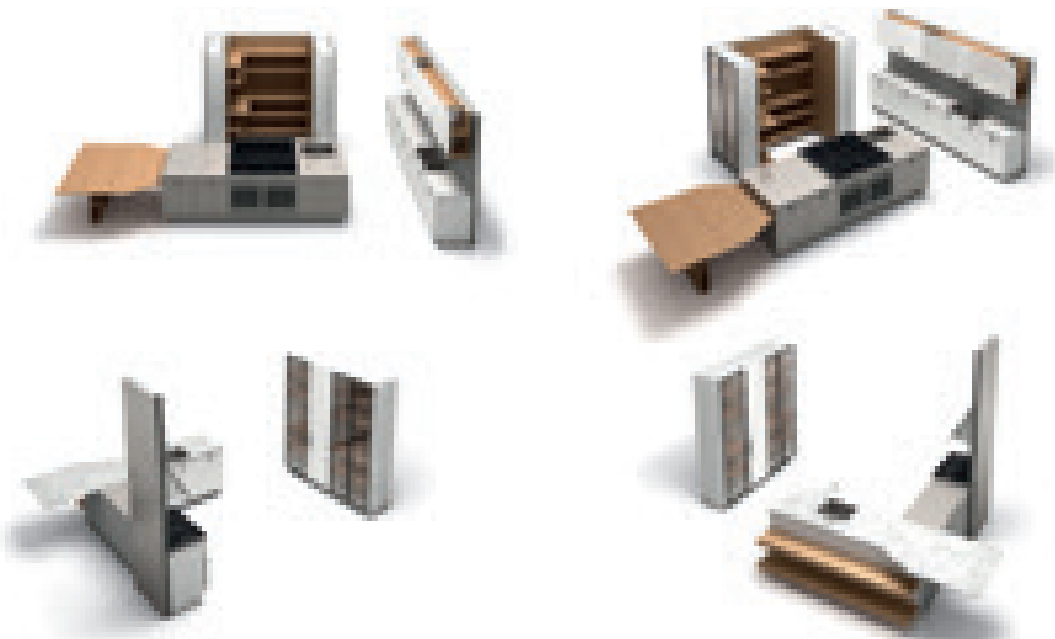
**Lo dice l'Istat, gli uomini in cucina sono passati dal 28% degli anni '80 al 43% di oggi.**

Siamo vicini al sorpasso!  
Così, a disegnare nuove forme e funzioni, oggi sono soprattutto uomini, come Rodolfo Dordoni, elegante e gentile come i suoi progetti.  
Divani, letti, poltrone e... una cucina, la prima.



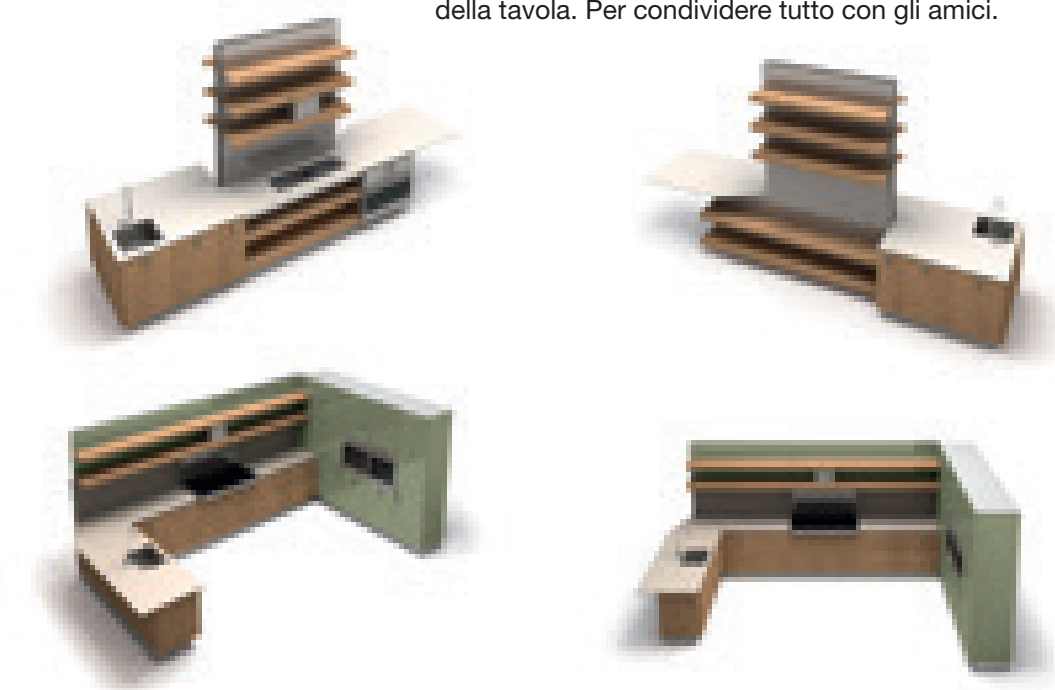


SET IN MOTION  
C.SO EUROPA 5  
MILANO



Trova il tempo e la voglia di cucinare? Le piace?

Cucinare è una delle mie passioni che mi coinvolge di più nel tempo libero. **Mi piace non solo la cucina ma tutto ciò che ci sta intorno:** decidere cosa comprare, gli ingredienti, facendo personalmente la spesa, la preparazione del cibo e infine cucinarlo, utilizzando attrezzature semi-professionali, la preparazione della tavola. Per condividere tutto con gli amici.



Com'è nato il nuovo progetto per Dada e quale percorso l'ha portata al prodotto finale?

Ha influito molto il rapporto con Molteni&C, soprattutto l'atteggiamento verso lo sviluppo di un nuovo prodotto, dove **la razionalità e l'innovazione tecnologica giocano un ruolo primario.** Stimoli unici, non orientati alle forme o al decoro fine a se stesso, ma allo sviluppo di un prodotto ad alta tecnologia, come deve essere una cucina.





---

Nel disegnare per Dada, ha pensato anche a un determinato tipo di cucina, di atteggiamento verso il cibo?

---

Dada ha prodotto negli anni cucine che sono entrate nella **storia del design**, il risultato è andato ben al di là dello sviluppo formale di una cucina componibile. Questo è stato il principio ispiratore di Set. **Una cucina per cucinare in piena libertà.**



---

**Che salto!**

Quanta storia tra le prime cucine degli italiani, che nel dopoguerra ricostruiscono case e affetti intorno al focolare, e l'alta tecnologia dei nostri tempi.

---



---

Sono passati pochi decenni ma sembrano secoli. Eppure la memoria permane, **l'atmosfera delle cucine tradizionali** con grandi cappe-camino, circondate da mobili dispensa e mensole, boiserie e materiali naturali. **E tutta la famiglia intorno.**

---





# Set

Rodolfo Dordoni 2011

Set nasce come laboratorio per sperimentare. La cucina diventa un'officina dove tutto è a portata di mano. Le mensole e i ripiani sono aperti, come una libreria. Set può avere uno sviluppo verticale e usare tutta l'altezza delle pareti.

Il progetto recupera il vecchio e solido concetto delle cucine americane e l'atmosfera delle cucine tradizionali. Tutto intorno, mensole, dispense a vetro, boiserie e materiali naturali (pietra, acciaio, vetro). Le componenti tecniche sono nascoste, per una cucina funzionale e tecnologica, ma sempre elegante e leggera.

## Details

**22** spessore anta in mm

**1** maniglia

**2** finiture di struttura

**33** laccati opachi, lucidi

**9** legni

**1** Corian/acciaio inox





## Focus on/ **Pareti divisorie Dada**

---

Set definisce gli spazi con l'utilizzo delle partizioni verticali, costruite attorno a un estruso di alluminio, al quale vengono agganciate boiserie e elementi tecnici aspiranti. Le partizioni verticali sono spazi tecnici che contengono le condotte di aspirazione della cappa, le elettrificazioni delle pareti e i collegamenti degli impianti. Assoluta libertà progettuale e massima funzionalità compositiva.

---

## Focus on/ **Top Set e piani Dada**

---

Il sottile piano bisellato è sorretto da un supporto ingegnerizzato con tiranti in acciaio inox che, rimanendo invisibile, consente l'oggetto sospeso del top Set. Il piano a tutto spessore per marmo, granito, pietra e quarzite, è realizzato nelle altre finiture di collezione, grazie a un sandwich di alveolare di alluminio, rivestito con fibra di vetro e poi ricoperto con lo strato di finitura.

---

I piani di lavoro Dada nascono per vestire le superfici più critiche di preparazione dei cibi e sono progettati secondo dettagli esecutivi specifici. Il piano Quadro, con un massiccio estruso di alluminio che sostiene la superficie di lavoro, disegna la sezione frontale con molteplici linee orizzontali. Il piano Banco nasconde il forte spessore del materiale nella sezione della struttura di alluminio autoportante. Non solo piani di lavoro, ma stazioni operative resistenti e affidabili.

---

## La ricetta di Dordoni

Amo l'insalata d'arance, perchè riesce a miscelare gusti dolci, piccanti, agri, sicuramente più vicini a una tradizione orientale rispetto al nostro Paese.





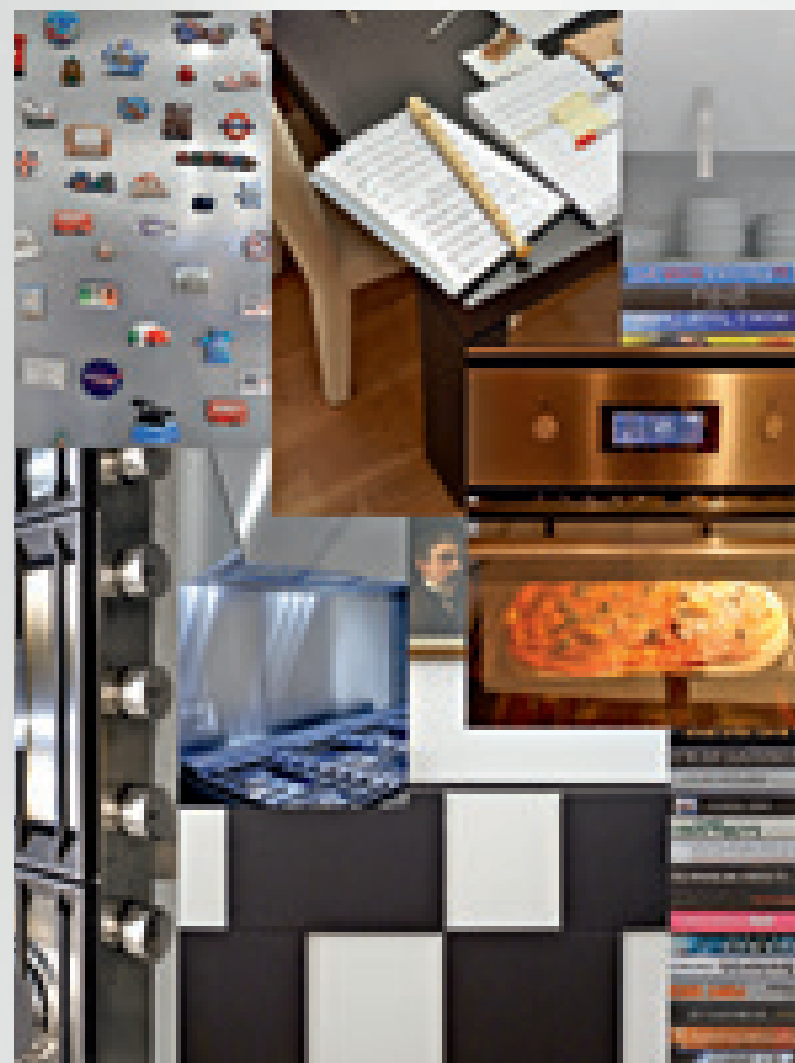
# Federico Flauto & Pizza

Federico non è mai stato a Napoli, ma adora la pizza. Il suo frigorifero è una geografia del cuore: le strade di Roma, le capitali europee, lo sci in Austria con le braghette di pelle, l'Aquafan a Riccione e la piadina a Rimini, l'America con l'oceano di Miami Beach, Disney World e la Nasa, Cala Luna e la foca monaca in Sardegna. Sì tutti posti belli, ma Napoli...l'ha vista solo nei tg, nei film di Totò Eduardo e Sophia Loren, nei gol mitici di Maradona, e l'ha ascoltata da Gigi D'Alessio.

Perciò quando tira aria di premio, a parte gli aggiornamenti della Wii, c'è sempre la pizza. Quella di Ciro a Via Vercelli, la Catarì della nonna, o quella fatta col lievito madre, la farina biologica, la mozzarella di bufala, l'origano secco. Stasera due stampi, si festeggia la musica con la pizza.

La Prof ha dato un solo 10 stamattina per l'esercizio dai Concerti Brandeburghesi di Johann Sebastian Bach: è difficilissimo col flauto dolce, quello per i ragazzini delle medie, un flauto soprano in Do.

Quel voto è un regalo per lei che mi ascolta sempre, e poi - credeteci o no - suonare per la mamma, lì nella nostra cucina rende l'impasto più buono. Magia delle vibrazioni e delle scale cromatiche, in fondo si dice che lo pensasse anche Murolo quando giovanissimo cantava e fischiettava le sue melodie tra le pizzerie di Via dei Tribunali.



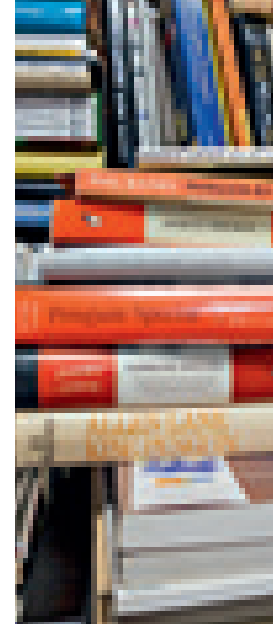




CIVICO 58  
MONZA

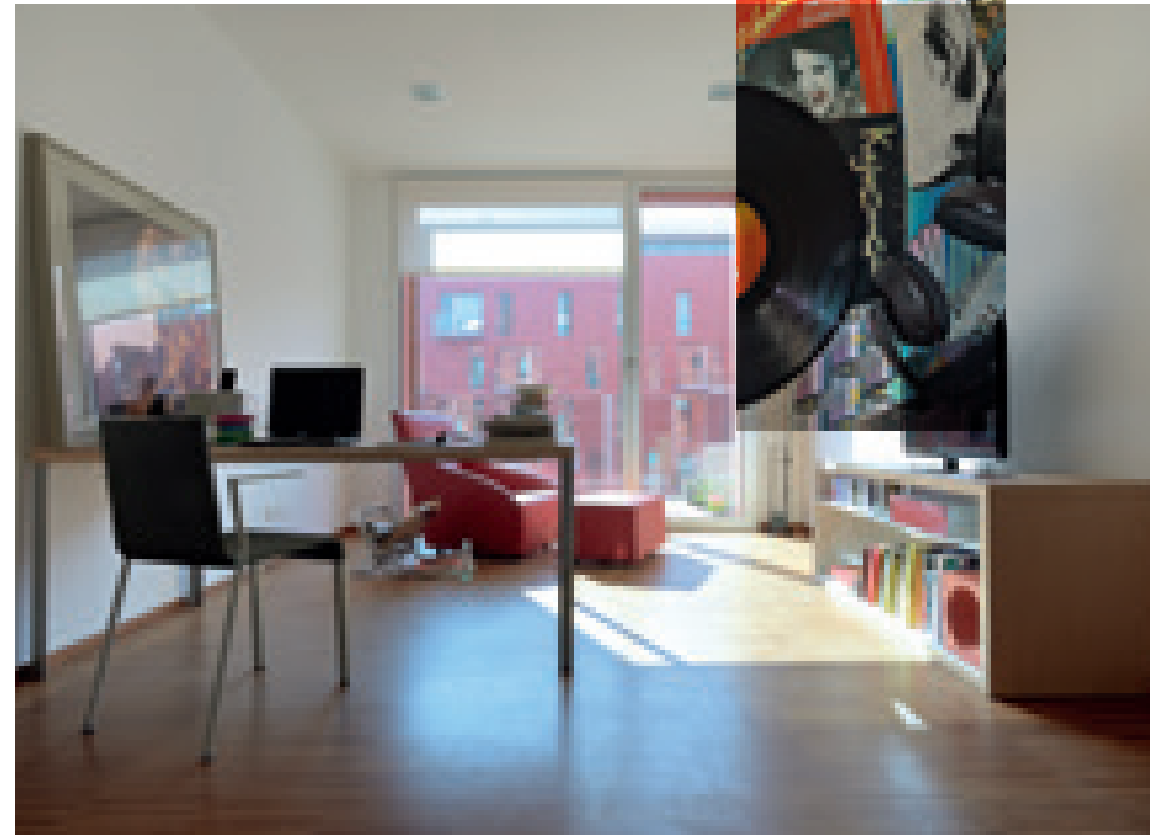
**da**

# Il cielo in una stanza



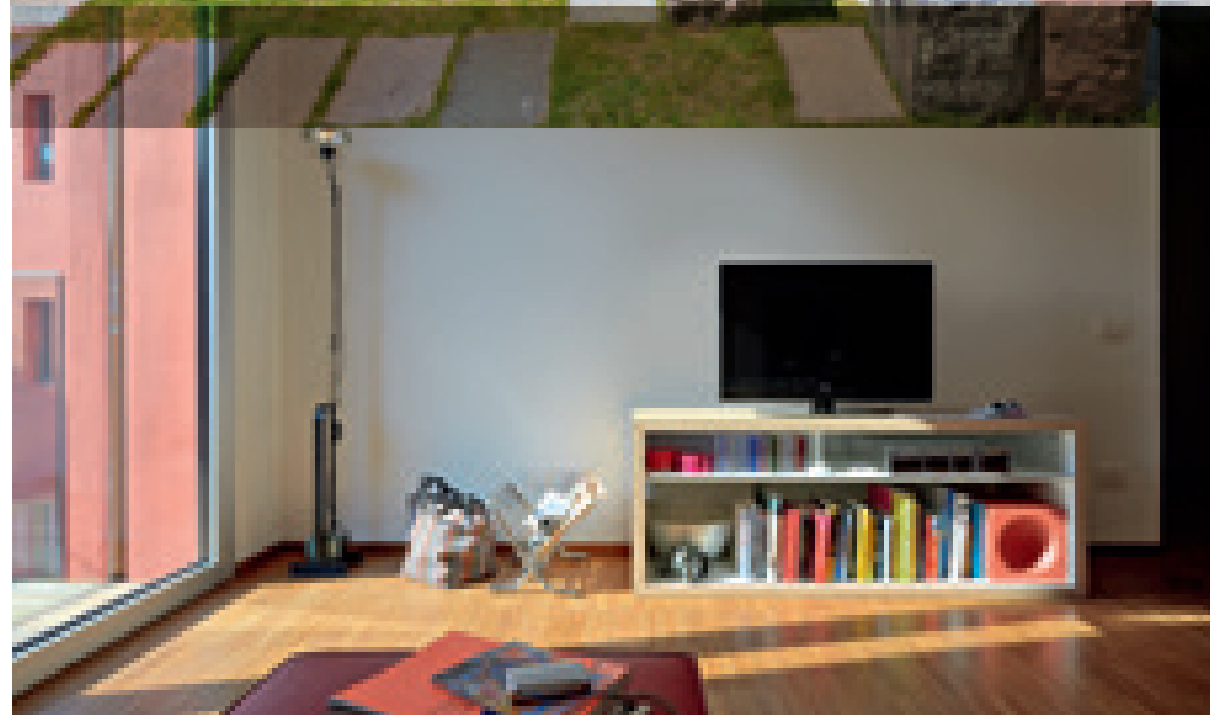
**A volte basta poco,  
per sentirsi a casa.**

Qualche libro, un computer, un vecchio disco.  
*Quando sei qui con me / questa stanza non  
ha più pareti / ma alberi, alberi infiniti.*  
*Quando sei qui vicino a me / questo soffitto viola /  
no, non esiste più... / **lo vedo il cielo sopra noi** /  
che restiamo qui, abbandonati / come se,  
se non ci fosse più niente, più niente al mondo.*



**Quante, storie tra quelle quattro mura.**

Un pensionato universitario. No, non quello polveroso di una volta, con i mobili in formica e la moquette. Qui c'è una poltrona comoda, **dove fermarsi e guardarti**. Osservare come ti muovi tra le cose.



**Una cucina che scompare, quando vogliamo ballare.**

Luce e aria in quella stanza, per immaginare nuovi sogni.



**E il mondo, fuori.**

Il Master, la Bocconi, la sfida. E noi, il nostro cielo, dentro.

**È solo una stanza, ma è casa.**



L'eccellenza è fatta di coraggio e di ricerca.  
L'Università Luigi Bocconi è tra le 20 top  
nel mondo. E ha scelto gli arredi  
Dada e Molteni&C per le nuove  
residenze destinate agli studenti.

Quattro monoliti color rosso pompeiano,  
ingabbiati in un tessuto di assi di cedro canadese.

124 appartamenti progettati  
da Dante Bonuccelli e Morgan Orlandi.

**È un'altra Milano.**

Il rettore della Bocconi ha 48 anni, e il nuovo  
Campus lo disegneranno gli architetti  
dello studio giapponese Sanaa.

**È solo un progetto  
ma è futuro.**



DADA  
FLAGSHIP  
STORE  
VIA LARGA 5  
MILANO

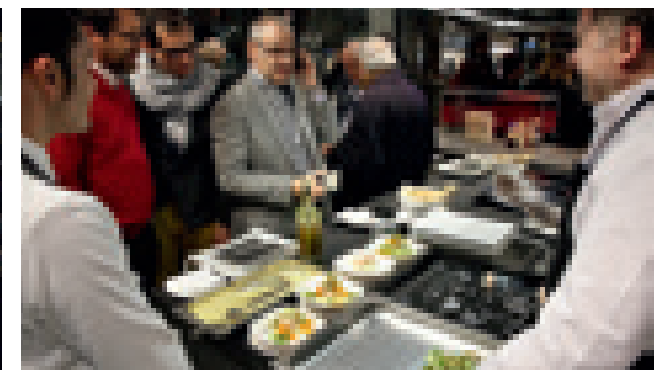
Dada



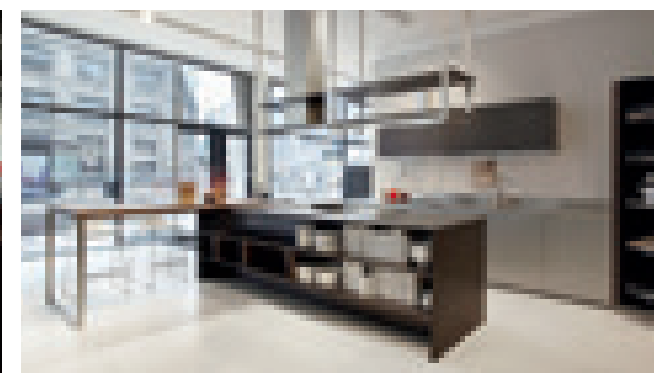
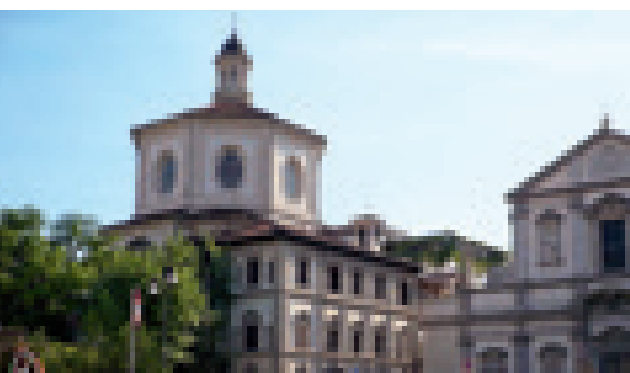
Il cielo, a volte, basta una vetrina per acchiapparlo. Una vetrina, anzi tante vetrine. **È la casa di Dada a Milano**, disegnata da Ferruccio Laviani. Il primo monobrand aperto nel 2012 in città. Tra Piazza Duomo e la Cà Granda, che ospita l'Università degli Studi.



**Dalle vetrine si scorge il passaggio  
dei tram arancioni, simbolo della città.**



Sul retro la quiete di **Piazza Santo Stefano**  
con la chiesa barocca. Qui, nel 1571, viene battezzato  
il pittore Michelangelo Merisi, conosciuto come il Caravaggio.



Qui c'era un laghetto, da cui sono passati  
per quattro secoli i **marmi di Candoglia**  
per il cantiere della Fabbrica del Duomo.



Anche Dada sceglie di **presentare le sue creazioni  
nel bianco**. Tanta luce e un grande ambiente continuo,  
leggere e trasparenti porte scorrevoli in vetro.

Un contenitore che mette in evidenza il disegno delle collezioni.  
**Tante soluzioni eleganti, solide e pratiche,**  
progettate con la tecnologia che Dada sviluppa in ogni dettaglio.

**Qualità da mettere in vetrina,  
o da nascondere in un armadio.**



# Tivali

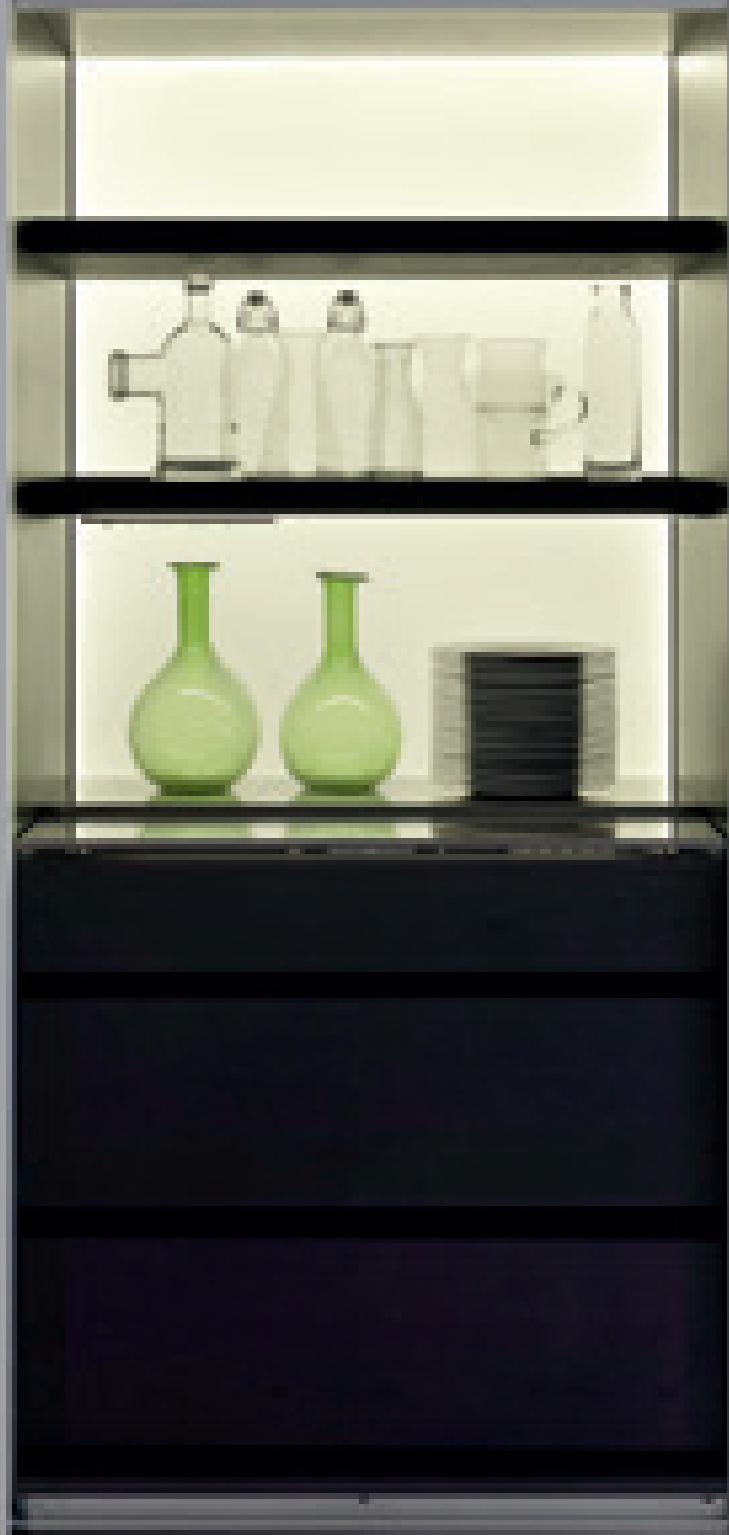
Dante Bonuccelli 2004

Disegnata nel 2004 da Dante Bonuccelli, Tivali è un concentrato di tecnologia. È più di una cucina, è una *box kitchen* che appare e scompare quando serve, come per magia. Le grandi ante, scorrendo e impacchettandosi, spariscono nei vani laterali, con un movimento fluido e leggero, grazie al meccanismo brevettato all'inizio degli anni '90 da Luca Meda con Dada R&D. L'illuminazione è straordinariamente scenografica. Lo schienale si trasforma in una parete luminosa a LED, che porta luce sul piano di lavoro, perfettamente organizzato per soddisfare tutte le esigenze. I pensili con apertura progressiva completano i vani contenitore e integrano la cappa.

## Details

<b>19</b>	spessore anta base in mm
<b>22</b>	spessore anta esterna in mm
<b>2</b>	finiture di struttura
<b>11</b>	laminati opachi HPL
<b>9</b>	laminati lucidi HPL
<b>33</b>	laccati opachi, lucidi o poro aperto
<b>6</b>	poliestere
<b>12</b>	legni





## Focus on/ Colonna operativa Dada

All'inizio degli anni '90, i piccoli elettrodomestici entrano in cucina. La colonna operativa risponde alle nuove esigenze con un sistema di apertura brevettato *Fold&Slide* che rende tutto accessibile senza ingombri, un ampio piano estraibile in acciaio inox, servito da prese, tra ripiani e cestoni e illuminazione, dove organizzare i robot da cucina e altri elettrodomestici. L'evoluzione della colonna operativa è un sistema ineguagliato per accogliere le moderne workstation in cucina.

**Cestoni** portata dinamica 60 kg **Stress test** 200.000 aperture (oltre 20 aperture al giorno per 25 anni) **Basamento strutturale** acciaio, binari di scorrimento in alluminio, con raccordi in zamak brevettati **Cerniere** autobilanciate e sincronizzate con abilitazione meccanica di apertura e chiusura **Ante esterne** laccato opaco, laccato lucido, poro aperto **Altezze** 2091/2123 mm **Finiture ante esterne** laminati opachi e lucidi, laccati opachi e lucidi, poliestere, legni **Schienale** con illuminazione LED *chef-light* per non alterare il colore degli alimenti.

**È il cielo in una stanza,  
e non ha più pareti ma alberi.**





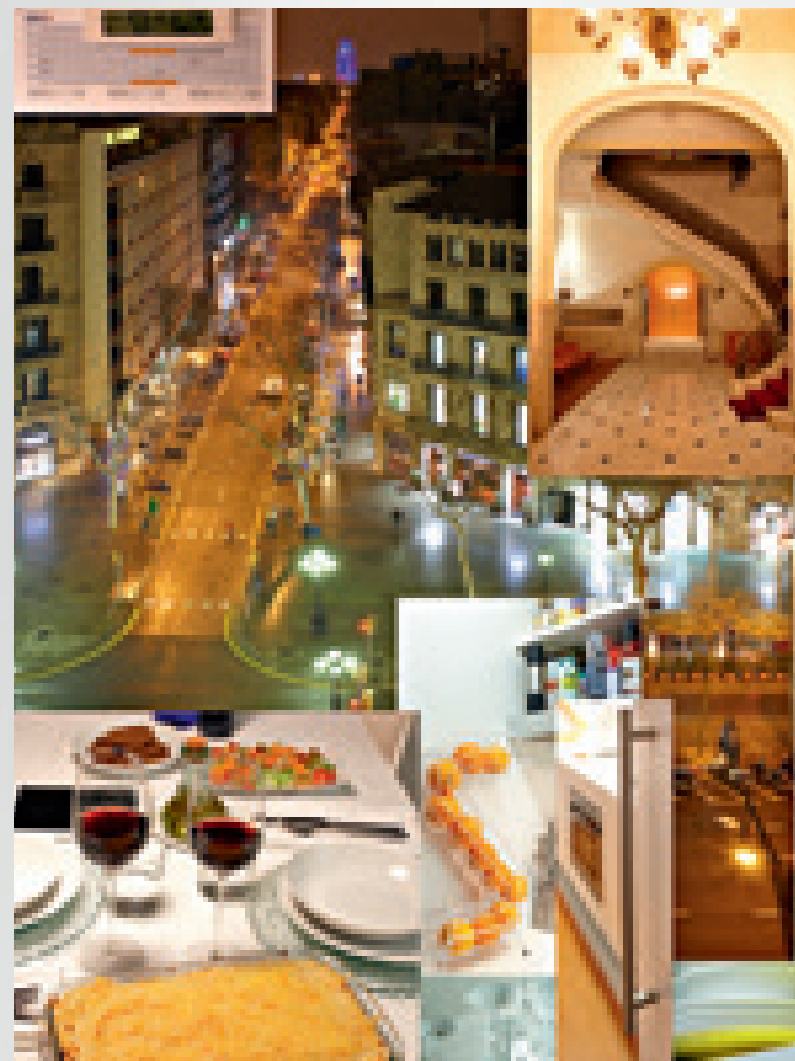
# Cristina

fa la  
spesa  
alla  
Boqueria

Miguel, lo studente che lavora da Verduras alla Boqueria lo conosce bene, va quasi tutti i giorni: è quel palazzo con la scala dalle linee sinuose, il bel pavimento e l'ascensore monumentale, sulla Rambla.

Loro stanno lassù, è il loro nido, una manciata di metri quadrati dove è vietato litigare - non c'è spazio - ma il panorama toglie il fiato. Miguel sta per laurearsi in architettura, e da quando la scorsa estate per la prima volta ha consegnato la spesa si è innamorato dalla Torre Agbar, di quella forma a supposta che sembra fatta di coriandoli colorati che si muovono col vento. È un'architettura che si accende, che suona e che respira, e poi è pensata per l'acqua. Da quelle finestre sembra in casa. Cristina presto smetterà l'apparecchio ma certo non il grembiule del comando, e del resto per Sebastiano - unico figlio maschio in una casa con sei sorelle una zia e una nonna - la famiglia è stata una scuola di sopravvivenza.

Oggi è il primo anno con una donna sola, e allora vino rosso, verdure fresche, pane nero e una specie di lasagna sardo-catalana con pasta, besciamella e polpettine di carne ripassate nel pomodoro. È una ricetta inventata e per la verità anche un pò stramba, dentro c'è la nostalgia di Cala Gonone e i piatti di nonna Dolores, quelli che faceva alla fine della scuola, nelle estati torride e infinite di Arenys de Mar.





CIVICO 3  
BARCELONA

# Osteria Kilometro Zero



Viviamo vite strane, sospese tra l'intangibile virtuale e l'immersione in tutto ciò che è local, **Terra Madre o filiera corta. Kilometro Zero.** Connessioni globali e ingredienti locali. **C'è chi sogna un futuro da campione e chi vuole diventare chef, anzi, MasterChef.** Perché **la rivoluzione parte dalla tavola,** anzi, dalla cucina. **Così si cambia il mondo.**





**Gli ospiti arrivano da ogni parte del mondo.**

**Qui, in Brianza, nella casa di vetro.**

Romano comincia presto e fa le cose con lentezza. Soffritto di cipolle, non di Tropea. No, questa è **la cipolla di Breme**, nel pavese, "la dolcissima". Le noci e l'olio sono dell'azienda agricola del cognato.

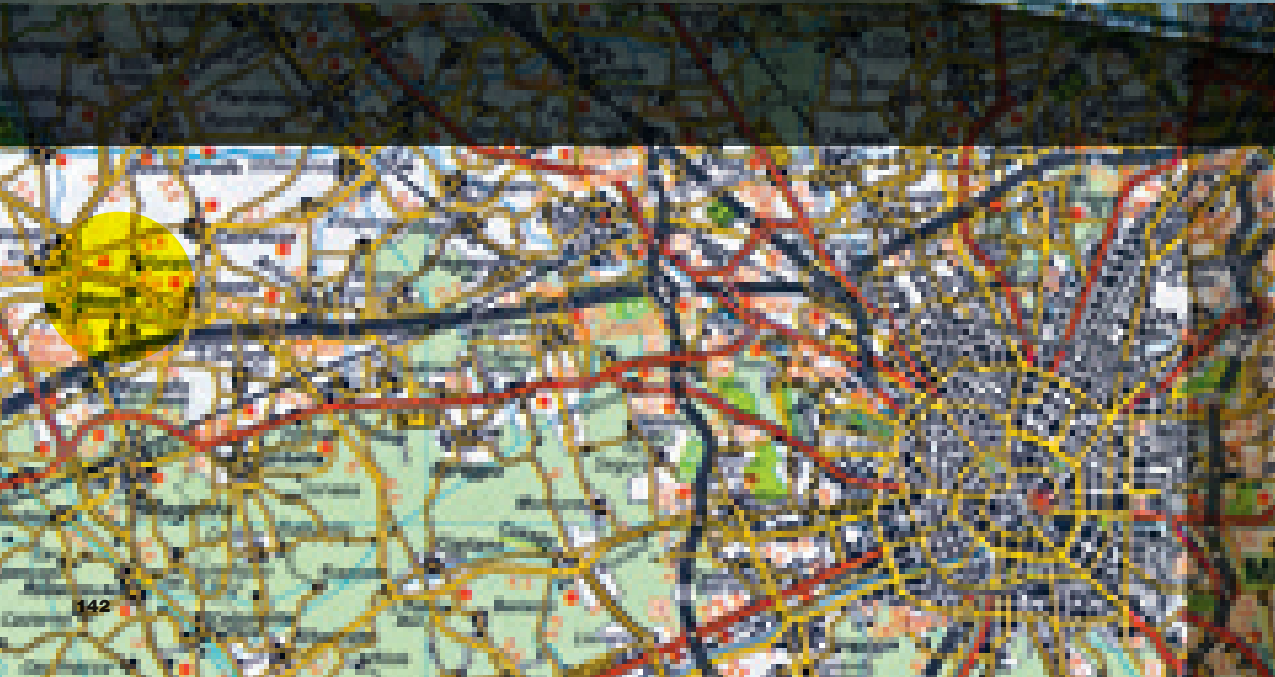




E il riso? Romano lo compra nel novarese, quando va a Mesero.

## **Azienda Kilometro Zero**

**Dada è qui, Mesero, provincia di Milano, 3.915 abitanti.** Un piccolo comune vitale, perchè amministrato per secoli dai frati della Certosa di Garegnano, risparmiato dalla peste che nel '600 colpì la Lombardia.





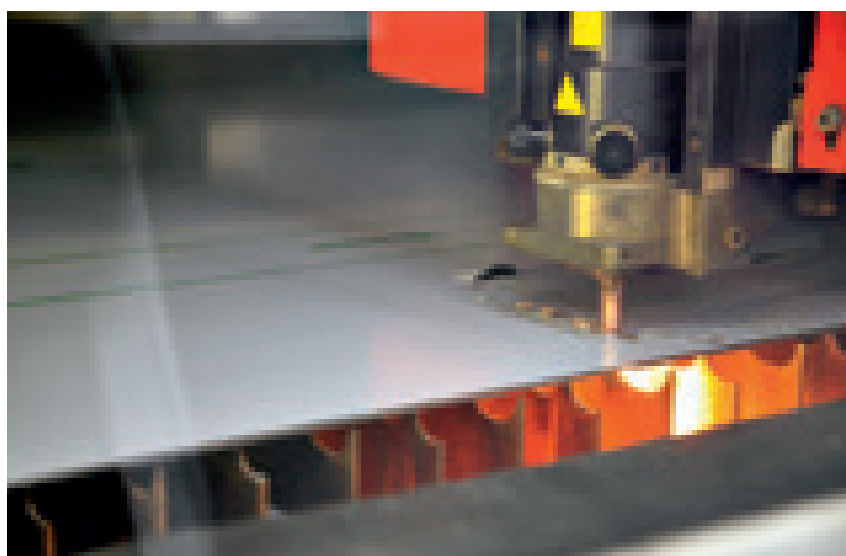
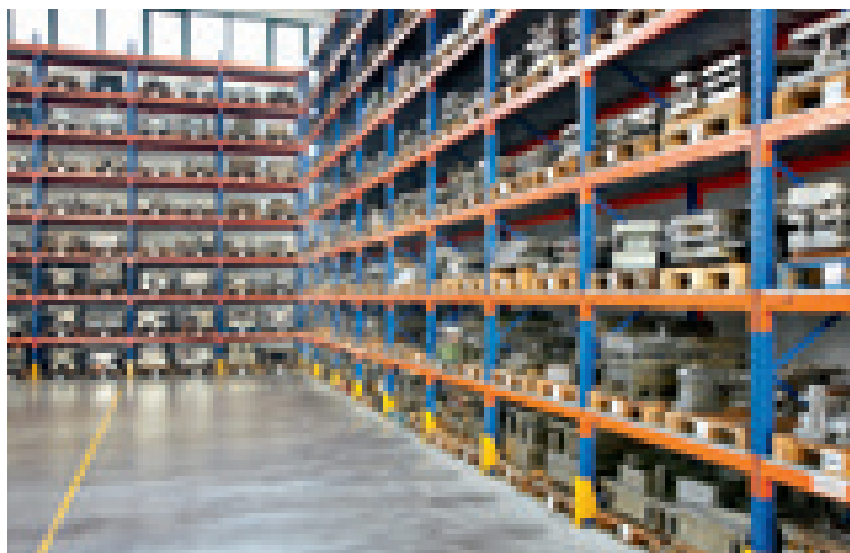
DADA SpA  
SP 31  
MESERO



**Ci lavorano in 150,** e sono nati tutti tra Marcallo e Mesero.  
**Architetti, falegnami, verniciatori, assemblatori, montatori...**  
Si chiamano Marcello, Roberto, Giovanna, Paola...  
Impossibile nominarli tutti. Alcuni hanno studiato al Politecnico,  
a Milano, altri lingue, in Inghilterra, **altri hanno imparato  
dai padri come si monta uno schienale.**



Poi ci sono loro, la filiera corta dei fornitori. **Maestri di precisione, iper-specializzati, sono l'avanguardia della produzione.** Realizzano componenti metallici stampati, dai lampioni stradali alle penisole delle cucine Dada, e li verniciano con tecnologie brevettate.

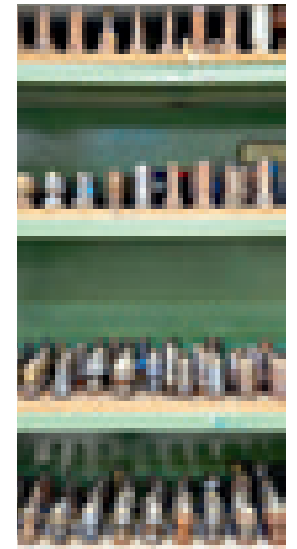
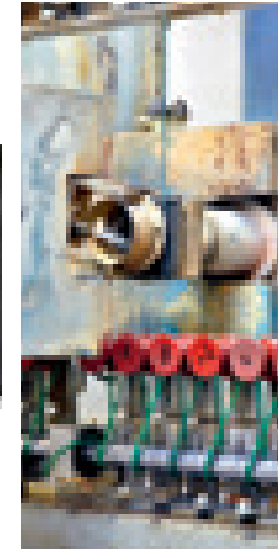
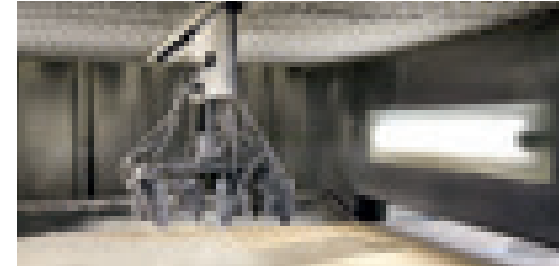


**Sono veloci e flessibili.**

**Non dicono mai di no.**

Anche quando devono tagliare  
200 metri di vetro al minuto,  
inventare una vernice anti-impronta,  
laccare in tempi rapidi e sicuri.

**E tutto è fatto "just in time".**



Quanto lavoro in cucina, nascosto  
tra ante e pensili, tra pentole e fornelli!  
Il risotto è pronto.

**Gli ospiti devono capire, vedere,  
toccare, stare in una cucina vera.**

**La tecnologia è il segreto.**

Loro lo sanno.

**Ma vivere una cucina è un'altra cosa.**



# Hi-Line 6

Ferruccio Laviani 2012

Hi-Line nasce nel 2005 su disegno di Ferruccio Laviani. Un segno forte e deciso. Ecco Hi-Line. Lontana dal concetto classico di cucina, consente numerose possibilità compositive. Nessuna maniglia ma una scanalatura per aprire e chiudere le ante. Finiture esclusive, materiali di pregio e ricercati cromaticismi arricchiscono il progetto. Con Hi-Line 6, nel 2012, cambiano le dimensioni delle basi, diventano più alte per un migliore contenimento, grazie al ripiano supplementare. La gola orizzontale è un estruso di alluminio, disegnato per sostenere strutturalmente il piano di lavoro, garantendone la planarità, anche a basso spessore. La mensola sospesa è il centro tecnologico dell'isola: le sue leggere strutture di sostegno sono realizzate in alluminio estruso, consentendo l'elettrificazione per la cappa aspirante e la barra LED.

## Details

<b>19</b>	spessore anta in mm
<b>2</b>	finiture di struttura
<b>11</b>	laminati opachi HPL
<b>9</b>	laminati lucidi HPL
<b>33</b>	laccati opachi, lucidi, poro aperto
<b>6</b>	poliestere
<b>11</b>	legni
<b>1</b>	Corian/acciaio inox/Alucobond
<b>7</b>	vetri temperati retroverniciati





## Focus on/ Tecnologia Dada

---

Dada ha scelto di produrre i propri mobili seguendo rigidi standard che hanno contribuito a costruire la superiorità tecnologica che contraddistingue le sue collezioni. Materie prime di alta qualità, utilizzate al meglio delle loro caratteristiche, costante sviluppo di soluzioni tecniche, continuo aggiornamento delle risorse produttive, ricerca di materiali innovativi, designer illuminati e logiche ergonomiche sono le linee guida che definiscono gli obiettivi di Dada.

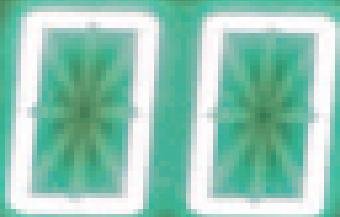
---

**Componenti di struttura orizzontali** 22 mm **Componenti di struttura verticali** 18 mm **Catena frontale** in alluminio con perni a scomparsa in acciaio e guarnizione in gomma siliconica atossica lavabile **Catena frontale e posteriore in alluminio per base lavello** 120 x 20 mm, perni a scomparsa in acciaio e guarnizione in gomma siliconica atossica **Piedini** acciaio nichelato con regolazione micrometrica e portata 400 kg **Basamento tecnico per elettrodomestici** in acciaio, portata 380 kg **Portata dinamica di cassetti e cestoni** 40/70 kg **Cicli di apertura garantiti** 200.000 **Base lavello** fondo in acciaio inox e fianchi rivestiti in alluminio **Zoccoli** estrusi in alluminio **Ante battenti** cerniere ammortizzate di serie **Profilo siliconico su basi** di serie con massello in PVC.

---



Sì, il mondo si cambia con passione, cura,  
dedizione. Con gli altri. **In cucina o nel pallone.**  
**Piccole reti locali**  
per un **Kilometro Zero globale.**



3...T:OVER= 5:30





Paco  
un giorno sarà  
Champions  
League

È una famiglia di tifosi quella che abita sulla collina precipite sul lago. La cucina è un campo da calcio, la porta è tra le cassettiere e la vetrata, e l'arbitro è una bella ragazza mora e sorridente allungata tra il lavandino e i fornelli. Destro, sinistro, scarto, reteeeeeee. Si gioca a piedi nudi qui, scalzi come il mitico Brasile che si allenava sulla spiaggia di Copacabana.

Oggi Paco è un Pulcino dell'Inter ma un giorno, a Dio piacendo, anche lui alzerà tante coppe al cielo. Anche lui entrerà nell'album delle figurine. Anche lui guarderà un punto fisso, tratterrà il fiato, e tirerà il calcio di rigore. Sarà un pò come in quel film, *Al cuore Ramon!*

Anche lui in quel tunnel infinito tra lo spogliatoio e il campo sentirà le tempie battere al rallenty, i passi diventare montagne, il cuore trattenere il respiro, la mano fare il segno della croce con devozione e discrezione come si fa nella Chiesa di Nuestra Señora de Chiquinquirà a Rionegro, Colombia.

Le coppe arriveranno e servirà un altro scaffale accanto alle icone e ai crocifissi di un paese lontano. Oggi il premio è il plumcake allo yogurt. È soffice leggero e poi vola, come la rete quando si fa goal.





CIVICO 10  
COMO

# Tripla A— AAA



## **Rating è una parola magica.**

Amata, temuta, riverita, abusata.

**Rating** è sul confine, tra quello che sta dentro e quello che sta fuori.

**Rating** è il punto di non ritorno della fiducia dell'affidabilità della credibilità.

**Rating** è la reputazione fatta di gesti concreti, qualità, valori, cultura, responsabilità.

## **Tutto in una lettera, la A.**



---

In alcune culture è **l'unione degli opposti**,  
contiene il segreto del firmamento;  
è il punto di contatto tra il segreto e la rivelazione,  
fra il potenziale e l'attuale.

---



---

**Una lettera,  
un nome,  
un segno.**

---

**A.**  
**Armani.**  
**Giorgio Armani.**  
**Armani/Dada.**  
Armani/Dada  
è una bella  
storia italiana.  
È la storia di una  
collaborazione  
tra leader  
del **made in Italy**  
che portano  
nel mondo  
la **semplicità**  
e l'**eleganza**  
dello stile italiano.

---

---

*“Ho scelto un solido partner come Dada, e alle sue spalle il Gruppo Molteni, per progettare e produrre cucine in perfetto stile Armani”.*

*Giorgio Armani*

# ARMANI / Dada

---

*“L'eccellenza e l'assoluta perfezione che da sempre ammiriamo nello stile Armani rappresentano per noi un punto di riferimento e un orientamento nello sviluppo dei nuovi modelli”.*

*Carlo Molteni*

**Non cucine ma sistemi, mondi, forme perfette e innovative. Non cucine, stile.**

Come gli abiti che stanno nei musei e nelle strade del mondo, quando si appoggiano con grazia e personalità su fianchi gambe e braccia.

Armani/Dada è l'**Italia che piace al mondo.**



---

**Sofisticate soluzioni progettuali**  
e un'inesauribile **ricerca su materiali,**  
**finiture, colori.**


Armani/Dada è lo stile  
con la grande manifattura;  
è design e comfort,  
eleganza e funzionalità.

---

---

Armani/Dada è **un'idea di casa cosmopolita**  
**e raffinata.** Luogo intimo e speciale,  
spazio operativo che sa essere bello e pratico,  
organizzato e multifunzione.

---



---

*“La cucina è un luogo concreto  
di “lavoro” ma anche un luogo  
nevralgico della casa dove si  
cementano le relazioni della famiglia.  
Ho pensato a una cucina  
che riassume in sé questi elementi,  
uno spazio “ponte” fra due mondi”.*

---

*Giorgio Armani*



# Armani/Dada è Bridge.

La prima della serie, era il 2008.

**Minimalismo caldo, essenze, finiture  
in vetro e rame, proporzioni inusuali.**

Bridge è un sogno divenuto realtà,  
un'avventura che solo la creatività  
di Giorgio Armani poteva immaginare.

La peculiarità è **l'unità centrale**  
come **elemento bi-facciale:**

da un lato la tecnologia,  
dispensa blocchi caldo e freddo,  
dall'altro l'area pranzo.

**Un ponte che non separa gli ambienti  
ma li mette in comunicazione.**

con esclusivi meccanismi saliscendi  
che aprono e chiudono gli spazi operativi.



# Armani/Dada è Calyx.

Poi nel 2009 è arrivata lei,  
una cucina a scomparsa.

Impeccabile per eleganza e pulizia formale.

L'esterno della composizione e delle ante è realizzato in lacca beige con maniglie integrate: il rivestimento della parte verticale interna è in tessuto tecnico color argento ricoperto da lastre in vetro; il top è in pietra, nero assoluto con mensole e cassetti in verde scuro.

Una cucina perimetrale con gli spazi funzionali nascosti da importanti ante contenitrici. Un gesto e la cucina vive le sue funzioni originarie o diventa zona living o dining.

# Armani/Dada è Checkers.

Nel 2010 la cucina è a vista.

Lo spazio di lavoro **sobrio ed essenziale**

**sottolinea l'eleganza della composizione.**

La tecnologia e la selezione delle finiture portano a personalizzazioni estetiche e funzionali.

Qui il dettaglio arriva all'estremo

con **l'uso virtuosistico della luce.**

fatto di un sistema a LED che  
disegna l'atmosfera dell'ambiente  
e illumina al meglio l'area di lavoro.





## Armani/Dada sarà la quarta dimensione.

### Nel 2013 la cucina è showcooking experience.

È lo spettacolo del cibo, il piacere della relazione, la condivisione dello spazio, l'esperienza della preparazione, la meraviglia dei materiali in pietra e legno naturale.

### Così la cucina diventa isola, monolite

al centro della scena, con tecnologia nascosta dal nobile marmo Lasa, sistema di scorrimento orizzontale, boiserie, colonne a tutta altezza, maniglie e pensili speciali.

## Armani/Dada è contract.

Nei mercati più esigenti, nelle dimore più prestigiose, negli hotel e resort più raffinati del mondo.

Qualche esempio? **Dubai** con le 144 esclusive Armani Residences del Burj Khalifa; **Mosca** con gli allestimenti del 57° piano della Federation Tower.



Armani/Dada è l'ispirazione creativa Armani con l'eccellenza produttiva Dada.

### È un nuovo standard per le cucine di altissima gamma.

Eccellente e originale anche nella comunicazione.

# Armani / Dada

Bridge 2008 Calyx 2009 Checkers 2010

Giorgio Armani

Materiali esclusivi, atmosfere eleganti e raffinate, un segno unico e riconoscibile. La cucina supera la dimensione progettuale verso un'idea di *total look* in cui le iconiche cromie di Giorgio Armani definiscono la scenografia, e i mobili diventano protagonisti della scena. La tecnologia dei sistemi Armani / Dada è nascosta e invisibile dietro componenti a forte spessore, ma appare nelle sue funzionalità con gesti semplici di comando che aprono vani, muovono pannelli, rendono facile e accessibile la vita in cucina.

## Details

3 collezioni uniche

5 meccanismi brevettati

7 materiali esclusivi





## Focus on/ Bridge

---

Bridge ha finiture esclusive e peculiarità uniche. È concepita per collegare le anime della cucina, il luogo di preparazione dei cibi e la zona della convivialità e dell'accoglienza. Bridge utilizza esclusivi meccanismi saliscendi, comandati elettronicamente, che aprono e chiudono gli spazi operativi. L'anta, nell'esclusiva finitura bronzo intrecciato, è interamente verniciata a mano, con un processo produttivo di stratificazione della finitura su sandwich in alveolare di alluminio, supportato da alluminio massiccio e fibra di carbonio che compensa le tensioni strutturali del bronzo.

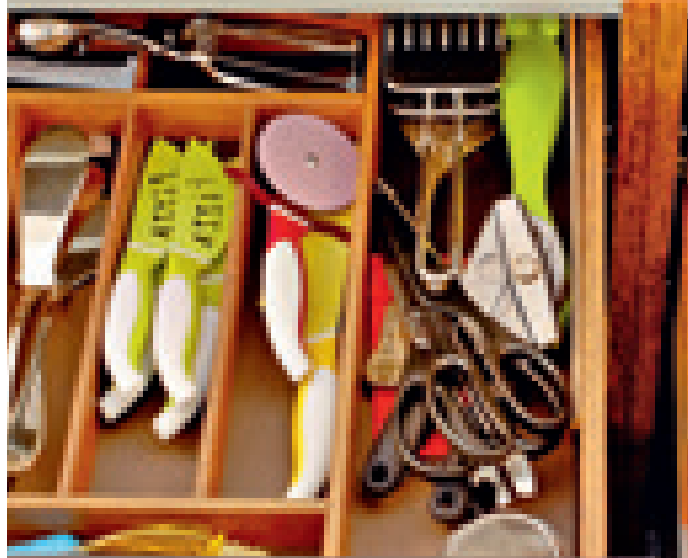
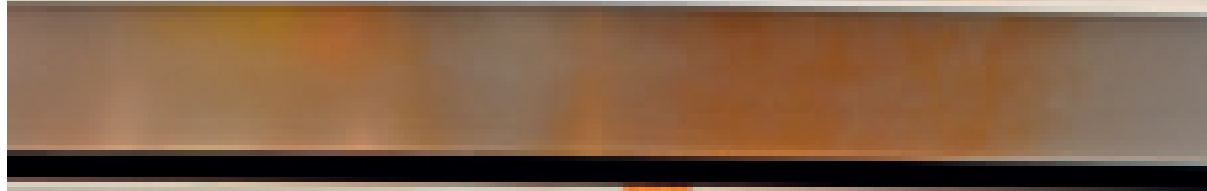
---

Gli interni sono realizzati con tecniche artigianali, interamente in essenza Sukupira e Grey Ash e sono trattate come preziosi tessuti. Scelti e lavorati con sapienza.

---

Tutti i giorni è tripla A





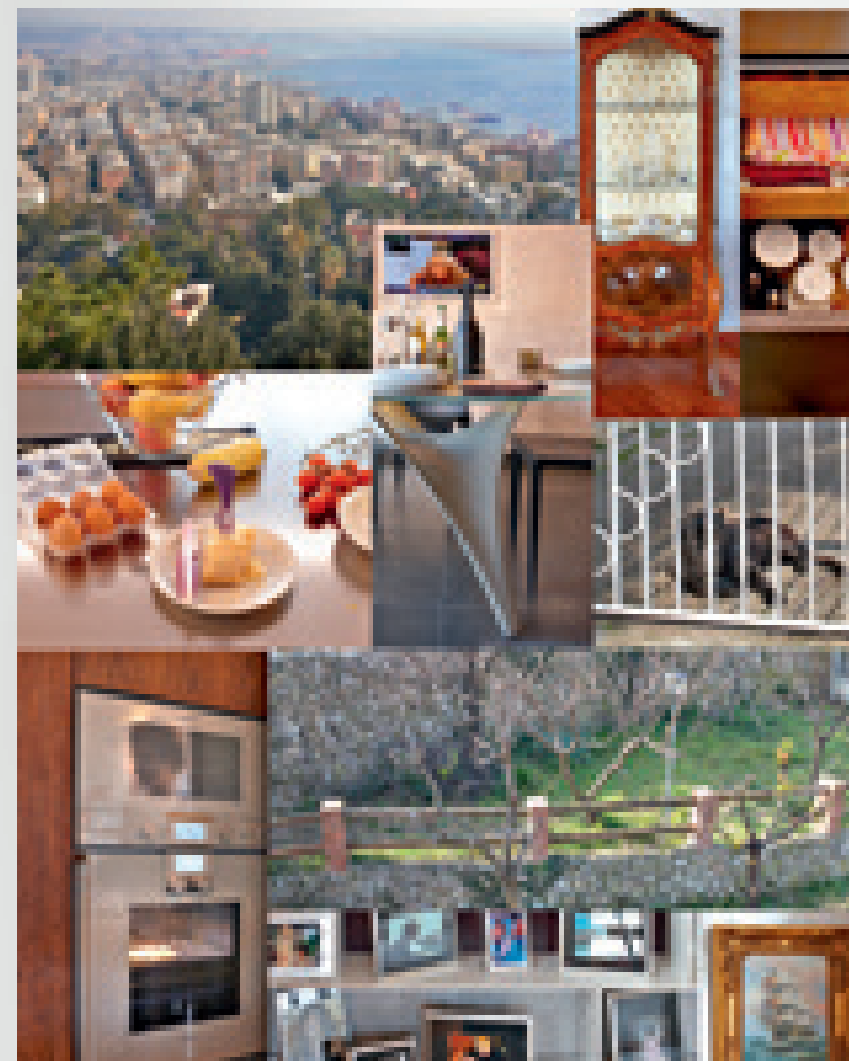
# Axel Alice Alessio



Axel era un cucciolo quando dal notaio di Montessoro due segni di personalità-scarabocchi come fanno tutti i medici, diciamolo!-sono stati i titoli di testa di una meravigliosa storia d'amore. Quelle mura francescane erano due stanze con cucina, ma la vista e la posizione tra i terrazzamenti precipite sul Mediterraneo rendevano Casa Nostra 23 un luogo del cuore ante litteram.

Altro che Fai. Lì, tra il mirto e la liquirizia, i muretti a secco i pomodori sulle canne e lo sciacchetra, gli ulivi il basilico e il rosmarino, lì abbiamo desiderato Alice. In quella nostra prima cucina le pappe profumavano di pesto e il box che stava tra la cassettera e il piano di lavoro, per lei che oggi fa alpinismo, era la partenza per l'home climbing, con le maniglie come ferrata e i pensili come arrivo in vetta.

Poi con Alessio è arrivata la seconda cucina, e poi la vetrina e il canapé di nonna Gina, i velieri a olio del Marché aux Puces, il tavolo in light concrete e il trittico della Deposizione. Insieme a noi ancora una volta le texture dei muretti a secco, il verde delle colline di città che entra nel blu dell'acqua infinita, ma stavolta è un paesaggio disegnato, un mare di containers che vanno e vengono dal nuovo mondo, di gru e di cantieri navali, di arrivi partenze e grandi navi da crociera. Sempre noi ma diversamente noi. Come sarà la terza cucina con il terzo mare con il terzo figlio?





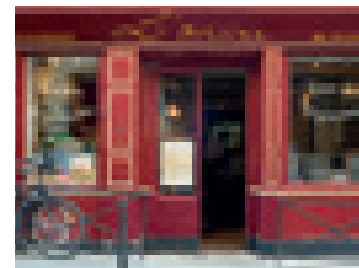
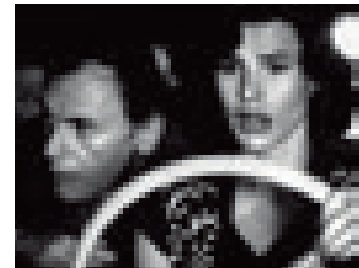
CIVICO 23  
GENOVA PEGLI

# Finalmente domenica!



## Parigi è sempre Parigi.

Che forza quel film.  
Quella scala di grigi e di neri,  
il Citroën Pallas,  
gli occhi di Fanny Ardant,  
la città. Sempre Smart,  
in B/N e in technicolor.  
Sempre Ville Lumière.



## E certe strade sono dei mondi.

Che storie in quei 765 metri<sup>2</sup>,  
localizzazione 48° 51' 19" N 2° 19' 51"E,  
Rue des Saints Pères, Parigi.

Al civico 26 visse  
**Samuel Hahnemann**,  
il genio della  
**medicina  
omeopatica**,  
accanto qualche  
anno prima  
era nato il **pittore  
Gustave Moreau**.

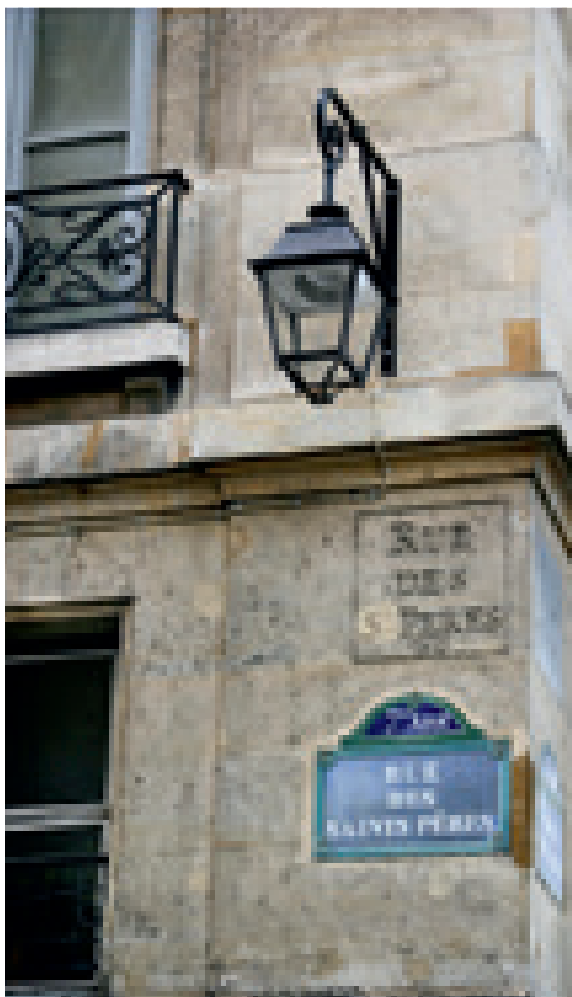
Oggi all'**Hopital  
de la Charité**  
c'è l'**Università  
Paris V**,  
e la mitica **ENA  
Ecole Nationale  
d'Administration**  
ha da poco lasciato  
il posto alla scuola  
di **alta formazione  
politica**.

Quanta conoscenza  
dietro le facciate  
di quei palazzi  
e quelle chiese  
a **Saint Germain**.

Quanti progetti  
in quei luoghi,  
e quanti architetti  
hanno calpestato  
le pietre di  
quella strada  
**Jacques Denis Antoine**,  
**Charles Percier**,  
**Pierre François Léonard  
Fontaine**,

**Afra e Tobia Scarpa.**

**Già, proprio loro, che bella sorpresa.**



DADA  
FLAGSHIP  
STORE  
6 RUE DES  
ST. PERES  
PARIS





Progetto di restauro  
del 1979 di Afra e Tobia Scarpa;  
installazione di  
Constance Guisset  
durante Designer's Days 2011.

## Era il 2011.

Complice **Constance Guisset** e la sua scenografia pluripremiata, quel giorno le colte geometrie concepite per il Gruppo Molteni alla fine degli anni '70 brillavano di rigore, equilibrio, sapienza formale.

Con quell'installazione per **Designer's Days** si erano fatti più intensi i dialoghi tra i materiali, più perfette le cuciture tra le linee e i muri, più eclatanti le sculture in forma di tombini e pluviali, i perni e i contrappesi che guidano il portone, le grammatiche dei pieni e dei vuoti, gli sbalzi, gli slanci e le bordature di metallo.

## Gesti degni della dinastia!

“ CONVERSATIONS AVEC AFRA ET TOBIA SCARPA ”

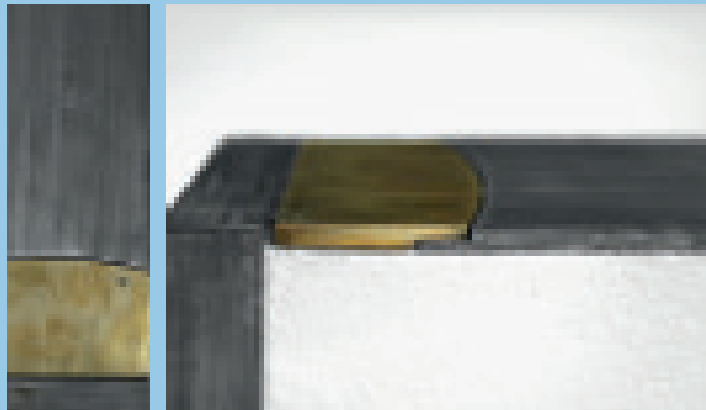
Constance Guisset  
&  
Constance Rubini

# Tecnologia o progetto?

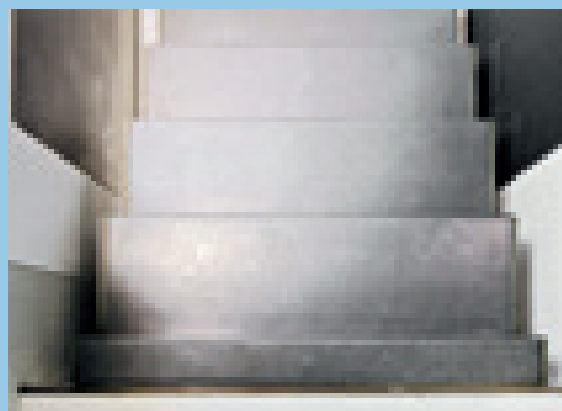
Quel giorno pensando a tombini e pluviali continuava a galleggiare un dubbio.

## Tecnologia o progetto?

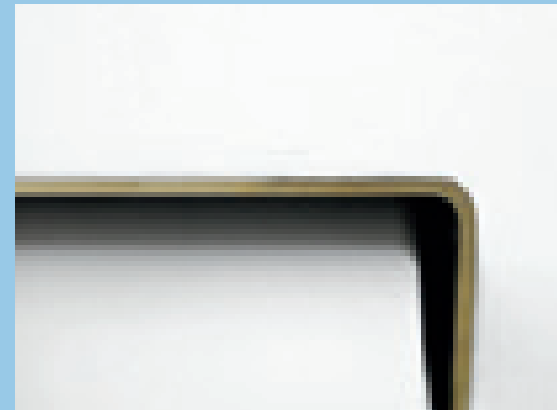
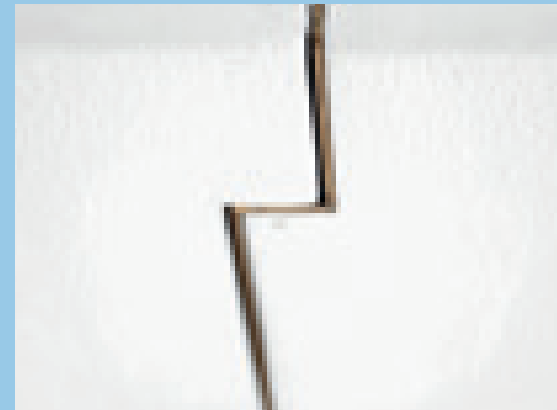
Tecnologia o progetto il volto di Fanny Ardant?  
Tecnologia o progetto la forma perfetta di croissant, baguette, macaron, fromage de chèvre?  
Tecnologia o progetto il Garage Marbeuf, quel teatro di 10 piani e 19 metri d'altezza?  
Chissà a cosa pensava André Citroën quando pensava alle macchine, tecnologia o progetto?



Un pezzo di ottone, mezzo arrotondato, come un punto finale.

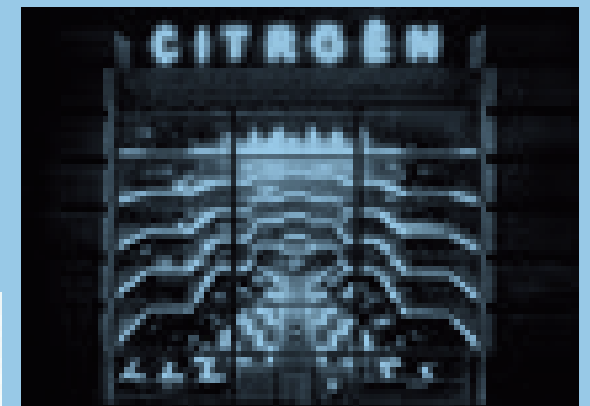


Un vuoto separa la scala, rimovibile, dal muro. Un valore di utilizzo, trasceso in leggerezza visuale



Queste bordature metalliche sono utilizzate come articolazioni, per semplificare la comprensione dell'insieme...

...coniugano il ruolo di sottolineare una forma che contiene una materialità, che a sua volta, apporta il suo proprio colore al dialogo generale.



Un primo gradino di richiamo, fluttuante come un pontile.

## Sempre da Parigi, il caso!, Jean Nouvel à l'appareil.

Per l'amore e la cultura della forma, per la tecnologia, la sapienza tecnica e l'innovazione gli architetti scelgono Dada, Molteni e Unifor.

### Insomma il Gruppo.

Così sono nati Less, il tavolo per la Fondation Cartier; **Skin**, il divano dove il cuoio è racconto e materia strutturale; **la cucina 40 Mercer**, il cielo sopra Soho, NY.



15 piani di acciaio e cristallo,  
42 appartamenti e loft,  
cucine con dettagli costruttivi  
e lavorazioni artigianali uniche,  
vetro stampato e acciaio inox,  
essenze pregiate di acero,  
wengé, dibeton e noce.  
Un concept fluido di cucina e living,  
una best practice del contract.



# Vela / Nuvola

Luca Meda 1986

Non sappiamo con certezza neanche quando comincia, come le storie che si tramandano di padre in figlio. Vela è storia, un classico. Ha tante vite, e si trasforma per essere sempre all'altezza. Elegante e solida come l'acciaio; pura e precisa come il cristallo; trasparente come l'acqua. È tecnologica con discrezione, una certezza al centro della casa. Nuvola disegna le superfici con forte unità. È tutta lì, nella continuità dei pannelli, nella trama esile delle linee di divisione. Riduce la varietà a un rigore essenziale ed è stata la prima cucina sospesa. Pratica, igienica, facile, raffinata. Una vera signora senza tempo.

## Details

<b>22</b>	spessore anta in mm
<b>12</b>	maniglie
<b>2</b>	finiture di struttura
<b>11</b>	laminati opachi HPL
<b>9</b>	laminati lucidi HPL
<b>33</b>	laccati opachi, lucidi, poro aperto
<b>6</b>	poliestere
<b>13</b>	legni
<b>1</b>	Corian/acciaio inox





## Focus on/ Pensili Dada

Nel 1987 il pensile Futura ha declinato in modo nuovo e rivoluzionario il verbo “contenere” con l’innovativa apertura Dada, e così ha introdotto un nuovo standard ergonomico.

**Modularità** 90, 105, 120, 135, 150, 165, 180 cm **Divisori verticali** nessuno **Fondo** telaio in alluminio brevettato con basamento in vetro temprato ad alta portata **Componenti di struttura** spessore 30 mm **Schienale** spessore 16 mm **Possibilità inserimento cappa** sì **Finiture** tutte le collezioni, eccetto INDada, no bilaminato, laccato UV e goffrato.

Nel 2007, arriva il pensile Tapparella, un componente multifunzione con una tapparella in legno ad apertura elettrica.

**Modularità** 180, 240 cm profondità 64/40 mm **Portata** 580 kg **Sistemi di aggancio a parete** brevetto Dada **Apertura** elettrificata con doppio comando **Illuminazione** automatica all’apertura **Ripiano** vetro temprato ad alta portata **Possibilità inserimento cappa** sì **Finiture** rovere grigio, rovere chiaro, wengé, noce canaletto.

Nel 2012 un altro upgrade. Il pensile D/Frame sviluppa la modularità e funzionalità di Futura con la capacità contenitiva e l’accessibilità semplificata del pensile Tapparella.

**Modularità** 60, 90, 105, 120, 135, 150, 180, 240 cm **Profondità** 35, 62 cm **Apertura** manuale o elettrica (da 180 cm elettrico) **Fondo** telaio in alluminio con basamento in vetro ad alta portata brevettato **Ripiano** vetro **Possibilità inserimento cappa** sì **Finiture** laccato, opaco e lucido, essenza, vetro con telaio alluminio Titan.

**Eh sì,  
tra gli architetti  
Parigi e l'architettura  
c'è un'infinita  
storia d'amore.**

Era Jules e Jim, vero?  
Sempre François Truffaut....

***“Dimmi, quando uno si sente  
completamente idiota,  
vuol dire che è innamorato?”***

*Barbara Becker-Fanny Ardant  
a Julien Vercel-Jean-Louis Trintignant  
in Vivement Dimanche*





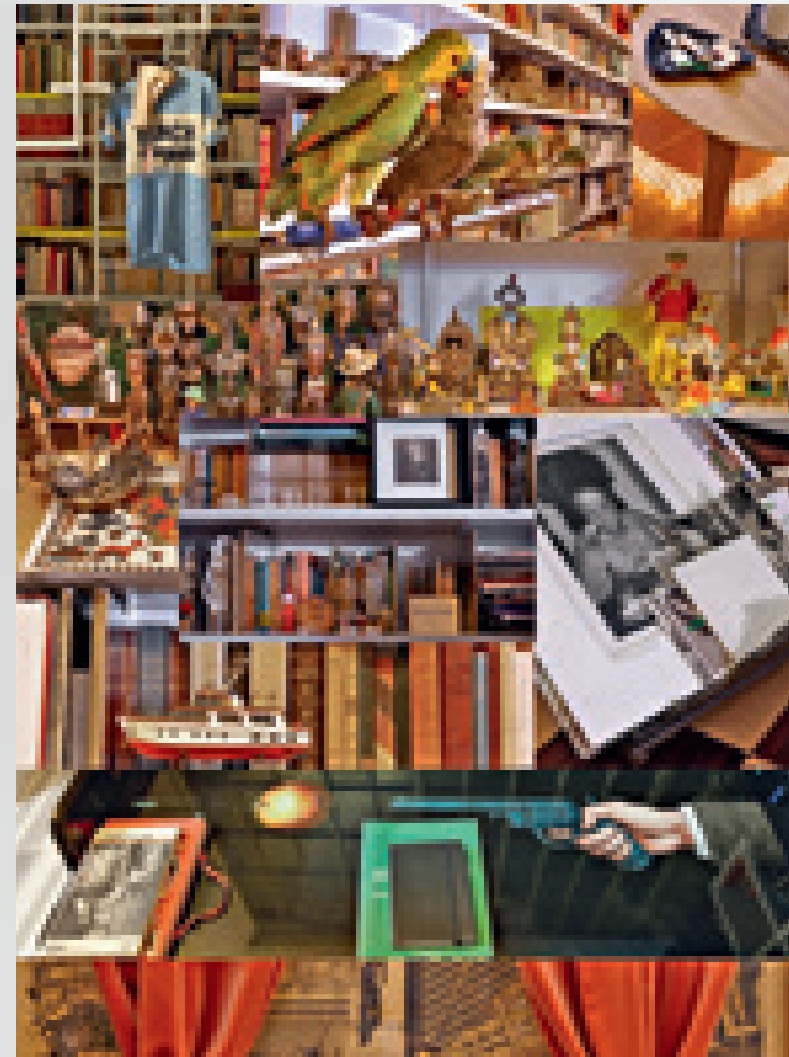
il  
**Couscous**  
di  
**Italo**



Mancano cinque minuti alle 6. Civico 40, terzo piano, appartamento a destra dell'ascensore: l'ansia è tangibile in quella febbrile attesa che precede ogni rito e celebrazione. Perfino i tre gatti si muovono con passo felpato ma attento a ogni minima variazione. Gli ortaggi sono arrivati con la cassetta settimanale dei Gas e i ceci sono in acqua da ieri, però Margherita ha dimenticato lo zenzero e le uvette. Inevitabile per Italo superare la filologia della ricetta.

Ma perchè proprio stasera quel piatto dal nome palindromo? Perchè è domenica e per quel certo mood della casa, una wunderkammer di immaginari e narrazioni, di contemporaneo e feticci, maquette libri e oggetti, gadget schizzi, design antiquariato e icone, come Marx in versione pop e la maglia biancazzurra di Coppi. Sarà anche per quell'esercito di sculture lignee tribali prese in Niger e in Etiopia, per quel viaggio nel deserto con i tuareg a Tamanrasset nel sud dell'Algeria, in ricordo dei gesti perfetti con cui si lavora la semola, si preparano le verdure, si dosa l'acqua, si versa il tè.

Sarà per quei lunghi soggiorni a Parigi dove non era domenica senza il couscous, e per quelle estati a Carloforte con Carlotta dove si chiama cascà, lì è il benvenuto a chi arriva. E sarà anche per quei pappagallini impagliati come i piccioni di Cattelan alla Biennale. Anche là al Lido si serviva couscous con verdure.





CIVICO 40  
MILANO

**Grazie**

a chi ci ha aperto  
la porta e ospitato  
nella sua casa,  
a chi ci ha raccontato  
della sua vita,  
a chi ha condiviso  
con noi spazi intimi  
e domestici.

Alle persone vere  
e alle vite vere  
è dedicato questo libro,  
un libro di cucine  
e cucina, industria  
manifattura e progetti,  
design tecnologia  
qualità e reputazione,  
sostenibilità e cultura.

Cultura italiana nel mondo.

# Dada

Dal 1980 Dada è parte del Gruppo Molteni, tra le principali realtà industriali italiane nel settore del mobile. Con le società Molteni&C, Dada, Unifor e Citterio, il Gruppo propone un'offerta globale in oltre sessanta paesi del mondo.

Dada si posiziona nell'alta gamma del mercato con prodotti di serie, disegnati da progettisti di grande esperienza internazionale: Banco, Nuvola e Vela di Luca Meda; Tivalì e Trim di Dante Bonuccelli; Hi-Line e Hi-Line 6 di Ferruccio Laviani; INDada di Nicola Gallizia; Set di Rodolfo Dordoni. Modelli diversi, sia per tipologia sia per finiture e materiali, con una caratteristica comune: la possibilità di combinare tra loro elementi specifici di ogni serie per dar luogo a soluzioni originali.

Design e sperimentazione sono da sempre gli elementi identificativi di Dada che realizza proposte innovative sul piano formale, tecnologico e tipologico, sviluppate attraverso un'intensa attività di ricerca, condotta in collaborazione con architetti e designer.

L'elevata conoscenza tecnologica, sia nel campo tradizionale della lavorazione del legno, sia in quello più innovativo dei metalli e dei nuovi materiali, permette di rispondere a richieste specifiche di progetto.

Spazi domestici esclusivi, funzionali, di grande qualità ambientale, dove la tecnologia è protagonista, senza mai essere invasiva, per chi vive la cucina con passione, come il cuore della casa.

Accanto alla produzione di serie, Dada realizza forniture personalizzate per progetti speciali, anche di dimensioni rilevanti, sviluppando e producendo modelli specifici su disegno del committente, che si integrano perfettamente in contesti architettonici più vasti e che spesso diventano prodotti di serie.

Come Albion Riverside di Londra (progetto Foster+Partners, complesso di residenze sulla sponda sud ovest del Tamigi), 40 Mercer (progetto di Jean Nouvel, complesso residenziale nel quartiere di Soho a New York) e One Brooklyn Bridge Park a New York, e i services' apartments del Four Seasons a Shanghai.

Dal 2008 il Gruppo Armani e il Gruppo Molteni hanno dato vita a una partnership per la produzione e distribuzione della collezione Armani/Dada.

Tra le realizzazioni Contract Armani/Dada: lo sviluppo di sistemi cucina personalizzati per le esclusive Armani Residences all'interno del Burj Khalifa a Dubai, il 57° piano della Federation Tower nelle vicinanze della piazza del Cremlino a Mosca, services' apartments San Pietro all'Orto a Milano, l'Imperial Cullinan a Hong Kong.



**D**

**“Dada non significa nulla.  
È solo un suono prodotto della bocca.  
Tutto è Dada”.**

Tristan Tzara, Manifesto Dada, 1918

Parola

**Paradosso**

**Collage**

Sperimentazione

**A**

**“I dadaisti sono  
tecnici di montaggio”.**  
Manifesto Dada, Zürich 1918

**Gesto**

Avanguardia

**DADADADADAN!**

**A**

**“4 lettere D A D A in acciaio  
indossate come collana,  
spilla da cravatta o braccialetto.  
Proteggono da tutto e rendono  
il suo possessore Dada”.**

**D**

**progetto editoriale/testi**

Cristiana Colli  
Francesca Molteni

**coordinamento**

Alessandro Ciani  
Roberto Curati  
Claudia Marocchino  
Andrea Molteni

**8 ritratti fotografici**

Miro Zagnoli  
pp 25 / 31, 53 / 59  
79 / 85, 105 / 111  
131 / 137, 159 / 165  
187 / 193, 211 / 217

**graphic design**

ma:design  
Massimiliano Patrignani  
Monica Zaffini

**fotolito**

Adda Officine Grafiche

**stampa**

Grafiche Boffi  
04.2013 AC.CAT.DS20

Questa pubblicazione  
è stata realizzata su:

Fedrigoni Arcoprint EW 300 g/mq

*copertina*

On Offset 100 g/mq

*interno.*

Testi composti in:

Helvetica Neue

*Max Miedinger 1957*

Scotch Modern

*Nick Shinn 2008*

**foto**

Andrea Astesiano  
Armando Bertacchi  
Mario Carrieri  
Vittorio Dozio  
Andrea Martiradonna  
Tiziano Sartorio  
Studio Guisset

Università Iuav di Venezia  
Fondo Luca Meda

Fotografie Ugo Mulas ©  
Eredi Ugo Mulas.  
Tutti i diritti riservati

Tutti i diritti sono riservati.

È vietata la riproduzione  
anche parziale dell'opera,  
in ogni forma e con ogni  
mezzo, inclusi la fotocopia,  
la registrazione e il  
trattamento informatico,  
senza l'autorizzazione  
del possessore di diritti.

È stato fatto ogni sforzo  
per contattare i detentori  
dei diritti d'autore relativi  
al materiale incluso nel  
presente volume.

Per i casi in cui non è  
stato possibile, invitiamo  
a contattare l'editore.

**Dada spa**

strada provinciale 31  
I 20010 mesero (mi)  
t + 39 02 9720791  
f + 39 02 97289561  
info@dadaweb.it  
www.dadaweb.it