

---

# Ais/Design Journal

---

## Storia e Ricerche

---

LES ATELIER DU NORD. MACCHINA DA CAFFÈ ESSENZA, NESPRESSO, 2003



---

**AIS/DESIGN JOURNAL**  
**STORIA E RICERCHE**  
VOL. 3 / N. 5  
LUGLIO 2015

**IL DESIGN NELL'INDUSTRIA**  
**ALIMENTARE: CULTURA,**  
**PRODOTTI, COMUNICAZIONE.**  
**SPECIALE EXPO 2015**

**ISSN**  
2281-7603

**PERIODICITÀ**  
Semestrale

**INDIRIZZO**  
AIS/Design  
c/o Fondazione ISEC  
Villa Mylius  
Largo Lamarmora  
20099 Sesto San Giovanni  
(Milano)

**SEDE LEGALE**  
AIS/Design  
via Cola di Rienzo, 34  
20144 Milano

**CONTATTI**  
[journal@aisdesign.org](mailto:journal@aisdesign.org)

**WEB**  
[www.aisdesign.org/ser/](http://www.aisdesign.org/ser/)

---

---

Ais/Design  
Journal

---

**Storia e Ricerche**

---

**DIRETTORE** Raimonda Riccini, Università Iuav di Venezia  
direttore@aisdesign.org

---

**COMITATO DI DIREZIONE** Fiorella Bulegato, Università Iuav di Venezia  
Maddalena Dalla Mura, Università Iuav di Venezia  
Carlo Vinti, Università di Camerino  
editors@aisdesign.org

---

**COORDINAMENTO  
REDAZIONALE** Marinella Ferrara, Politecnico di Milano  
caporedattore@aisdesign.org

---

**COMITATO SCIENTIFICO** Giovanni Anceschi  
Jeremy Aynsley, University of Brighton  
Alberto Bassi, Università Iuav di Venezia  
Tevfik Balcioglu, Yasar Üniversitesi  
Giampiero Bosoni, Politecnico di Milano  
Bernhard E. Bürdek  
François Burkhardt  
Anna Calvera, Universitat de Barcelona  
Esther Cleven, Klassik Stiftung Weimar  
Elena Dellapiana, Politecnico di Torino  
Clive Dilnot, Parsons The New School  
Grace Lees-Maffei, University of Hertfordshire  
Kjetil Fallan, University of Oslo  
Silvia Fernandez, Nodo Diseño América Latina  
Carma Gorman, University of Texas at Austin  
Jonathan Mekinda, University of Illinois at Chicago  
Gabriele Monti, Università Iuav di Venezia  
Vanni Pasca, past-president AIS/Design  
Catharine Rossi, Kingston University  
Susan Yelavich, Parsons The New School

---

**REDAZIONE** Letizia Bollini, Università degli Studi di Milano-Bicocca  
Rossana Carullo, Politecnico di Bari  
Rosa Chiesa, Università Iuav di Venezia  
Giulia Ciliberto, Università Iuav di Venezia  
Paola Cordera, Politecnico di Milano  
Gianluca Grigatti, Università di Genova  
Francesco E. Guida, Politecnico di Milano  
Luciana Gunetti, Politecnico di Milano  
Chiara Lecce, Politecnico di Milano  
Chiara Mari, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano  
Alfonso Morone, Università degli studi di Napoli Federico II  
Susanna Parlato, Università degli studi di Napoli Federico II  
Isabella Patti, Università degli Studi di Firenze  
Paola Proverbio, Politecnico di Milano  
Teresita Scalco, Università Iuav di Venezia

---

**ART DIRECTOR** Daniele Savasta, Yasar Üniversitesi, İzmir

---

---

<b>EDITORIALE</b>	<b>IL DESIGN NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: CULTURA, PRODOTTI, COMUNICAZIONE</b> Rosa Chiesa, Ali Filippini, Gianluca Grigatti	7
<hr/>		
<b>SAGGI</b>	<b>EVOLUZIONE DEL CONCEPT FOOD DESIGN: INTERSEZIONI STORICHE TRA CIBO, DESIGN E CULTURA ALIMENTARE OCCIDENTALE</b> Marinella Ferrara, Sonia Massari	12
	<b>IL PROGETTO DEL PRODOTTO ALIMENTARE</b> Alberto Bassi	36
	<b>ICONE ALIMENTARI: IL PACKAGING IN UN SECOLO DI TRASFORMAZIONI</b> Valeria Bucchetti	49
<hr/>		
<b>RICERCHE</b>	<b>DALLA SUBALPINA A GIRMI: UNA STORIA DI INNOVAZIONI ITALIANE</b> Rosa Chiesa	65
	<b>PROGETTARE IL "SELF-SERVICE". ALLESTIMENTI DEI NEGOZI PER LA VENDITA DELL'ALIMENTARE</b> Ali Filippini	91
	<b>MEZZO SECOLO DI VENDING. STORIA DELLA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA ITALIANA DAL 1963 AL 2013</b> Alessandro Fontana	110
<hr/>		
<b>MICROSTORIE</b>	<b>BROOKLYN: IL CASO ITALIANO DELLA GOMMA DA MASTICARE</b> Paola Proverbio	133
	<b>È SOLO UNA QUESTIONE DI SPAZIO? IL RITO DEL CIBO NELLA STORIA DELLE MISSIONI SPAZIALI (1961-2015)</b> Gianluca Grigatti	156
	<b>LA DOPPIA INVENZIONE. UN PROTOTIPO COMUNICATIVO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. IL CASO STAR</b> Giovanni Baule	164
	<b>ALTARE, O DEL VETRO D'USO. UNA STORIA DI PROGETTAZIONE PER IL QUOTIDIANO</b> Mariateresa Chirico	179
	<b>LA RISTORAZIONE AUTOSTRADALE ITALIANA NEL DOPOGUERRA: PROGETTO E COMUNICAZIONE TRA SPAZI DEL CONSUMO E CIBO INDUSTRIALE</b> Alfonso Morone	193
<hr/>		
<b>RILETTURE</b>	<b>PROGETTO MANGIARE. IL PRIMO NUMERO DELLA RIVISTA ALBUM</b> Giulia Ciliberto	213
	<b>LE RAGIONI DELLA FORMA</b> Augusto Morello	222
<hr/>		
<b>RECENSIONI</b>	<b>CUCINE E ULTRACORPI VERSO IL DESIGN DEGLI ULTRACIBI</b> Matteo Pirola	231
	<b>FOOD DAL CUCCHIAIO AL MONDO</b> Gianluca Grigatti	241

---

---

# Ricerche

## **DALLA SUBALPINA A GIRMI: UNA STORIA DI INNOVAZIONI ITALIANE**

Rosa Chiesa

### **PAROLE CHIAVE**

Distretti, Elettrodomestici, Girmi, Innovazione, Luca Meda

“Episodi che sono frutto dell’incontro di alcuni industriali più consapevoli con i nostri designers più qualificati” (Crachi, 2001, pag. 65). Incontri che Frateili definisce d’élite. La storia di un’intuizione che diventa impresa. Dalla Cooperativa Subalpina alla Girmi, attraversando gli anni che vanno dal 1920 al 1980, la storia di una azienda nata in un’economia distrettuale ben radicata al territorio ma trasformata dalla capacità prefigurativa del suo imprenditore. Una vicenda che fiorisce nel periodo del boom economico degli elettrodomestici in Italia. Le collaborazioni con i designer rimangono eccellenti ma saltuarie mentre l’incontro con Luca Meda, negli anni ’80, incide fortemente sulle sorti dell’azienda: prendono forma i prodotti e si articola la comunicazione. Ancora una volta - come già il designer stava sperimentando nella felice collaborazione con Molteni - Meda interviene nella definizione dell’identità aziendale grazie agli strumenti del design.

---

### **1. Il distretto di Omegna: da La Subalpina a Girmi**

Omegna appartiene al distretto (Becattini, 1989) del casalingo del Verbano-Cusio-Ossola[1] e ha vantato storicamente, una forte capacità imprenditoriale diffusa (si pensi a Calderoni F.lli, Piazza, Alessi, Bialetti, Lagostina)[2], una ricca presenza di piccole imprese legate da rapporti di collaborazione orizzontale e verticale, da un forte spirito di appartenenza al territorio e da un’alta specializzazione produttiva, quella del “casalingo” che ha avuto il momento di maggior floridezza negli anni successivi al boom economico[3]. Nasce qui la vicenda imprenditoriale della Società Cooperativa Torneria La Subalpina[4] che, dal 1963, trasforma la sua denominazione in Girmi-La Subalpina e solo nel 1971 in Girmi spa acronimo corrispondente alle due azioni principali del piccolo elettrodomestico: “gira e miscela” (Garuzzo, 2000).

La Società Cooperativa Torneria La Subalpina nasce nel 1919 come cooperativa per le lavorazioni artigianali - inizialmente in latta - fondata da sei soci in Valle Strona, un’area da cui prendono avvio tutte le imprese del distretto, costrette in anni successivi e per motivi logistici ad abbandonare la valle a favore di una sistemazione più consona all’espansione industriale e all’organizzazione logistica richiesta dal nuovo assetto imprenditoriale.

La cooperativa negli anni Quaranta si riduce a soli due soci, uno dei quali, Mario Caldi che acquisite le quote di maggioranza, fa costruire la prima fabbrica a Omegna.

La Società Cooperativa Torneria La Subalpina, nella sua prima sede e fino alla fine degli anni Quaranta, attraversando la stagione di maggior fioritura e innovazione rappresentata nel distretto dall'introduzione dell'acciaio inossidabile (Rolfo, 2000, p. 232), si specializza, con un vasto assortimento, nella produzione di articoli da toilette per parrucchieri e barbieri: rasoi, vaporizzatori per profumo, pennelli da barba, vasi per sapone, spruzzatori e scatole per cipria, (e molti altri) in ottone nichelato.



Catalogo La Subalpina\_Archivio:  
[www.archiviodelverbanocusioossola.com](http://www.archiviodelverbanocusioossola.com)

Il nuovo proprietario, Carlo Caldi (Carlito, soprannome derivante dalle origine argentine dalla madre), figlio di Mario, dopo una formazione scolastica in Svizzera e Germania - interrotta per necessità lavorative dell'azienda di famiglia - rientra in Italia e, nel 1947, sposa Françoise Marolleau. L'occasione del viaggio di nozze a New York si rivela illuminante per l'avvio del futuro corso del business aziendale. In Usa infatti già dagli anni Cinquanta[5] erano diffusi i frullatori domestici, che in Italia erano molto rari o costosissimi poiché importati. La fascinazione per l'elettrodomestico, unita alla seduzione per uno stile di vita moderno di cui l'America rappresentava l'apice all'epoca, induce Caldi a riproporre, una volta giunto in Italia, il frullatore. Nasce così Girmi-La Subalpina spa (dal 1959), azienda che comincia a differenziare il suo catalogo spostandosi dall'ambito *toiletterie* ed inserendo nell'offerta i piccoli elettrodomestici, inizialmente un macinino e un frullatore, che potevano essere venduti a prezzi nettamente inferiori rispetto al mercato d'importazione. Carlo Caldi, che aveva maturato una formazione anche tecnica presso aziende come la Agostino Cane (di cui il padre Mario era socio), intuisce l'importanza di rivolgersi a un materiale nuovo e leggero come la plastica (introdotta con il *Mokaro* nel 1956) che permetteva, in questa nuova fase, di ridurre i costi e abbattere il prezzo finale del prodotto alla vendita. Inizialmente il prodotto peccava di alcune approssimazioni tecniche che non lo rendevano qualitativamente eccellente, ma la carica di novità unita ai prezzi competitivi decretano il successo delle vendite a livello nazionale.



Il salto dimensionale legato al successo delle aziende del distretto, nel passaggio dall'inizio degli anni Cinquanta agli anni Settanta, è testimoniato dai dati sugli addetti: La Girmi-La Subalpina registra circa 50 addetti negli anni Cinquanta, mentre passa negli anni Settanta (già trasformata in spa nel 1963, e con la denominazione definitiva di Girmi dal 1971) a 400 addetti, dato interessante se confrontato con le vicine Alessi che negli stessi anni superava i 300, e Bialetti e Lagostina (che nel 1971 aveva lanciato sul mercato la prima pentola a pressione) che contavano rispettivamente 700 addetti (Ressico, 1999).

La Girmi, in mano alla famiglia fino al 1986 rappresenta una storia di trasmissione familiare, che ricalca le caratteristiche condivise dalle aziende del distretto, in particolare nella tipologia di gestione a carattere prevalentemente familiare come dimostrano le forme più diffuse di società di persona e ditta individuale della zona (Rolfo, 2000, p. 228).

La continuità assicurata dal passaggio imprenditoriale - intendendo il controllo proprietario e la gestione manageriale[6] interno alla famiglia - rappresenta come è noto un problema di sopravvivenza per l'impresa familiare. Soprattutto per le piccole medie imprese infatti spesso il passaggio generazionale mette in discussione la ferma volontà dell'imprenditore-capo di garantire un futuro all'azienda, ponendo un rischioso problema di formazione malgrado il passaggio stesso rappresenti occasione di rinnovamento strategico. È soprattutto, come ben esemplifica il caso di Girmi, il passaggio ad "attori terzi" (Corbetta, 2000, p. 115) e la transizione verso la cessione dell'azienda a essere delicato.

Per Girmi-La Subalpina è indubbiamente "strategico e innovatore" il primo passaggio da Mario Caldi al figlio Carlo, tanto che gli anni di maggior fioritura commerciale dell'azienda si registrano proprio fino alla fine del decennio Ottanta.

Alla perdita della successione familiare (mantenuta invece da altre aziende come Lagostina, Alessi, Calderoni e Piazza) avvenuta a metà anni Ottanta, segue invece un periodo di cambi di proprietà e modifiche societarie piuttosto articolato, che indeboliranno il successo aziendale: la cessione nel 1986 alla americana Allegheny International, nel 1987 alla BSR International e Swan Housewares Limited, nel 1989 alla francese Moulinex, nel 1994 al gruppo milanese Fumagalli Carulli, rappresentato dalla Betefin Holding S.A. con sede in Lussemburgo[7] che nel 1999 porta l'azienda a una profonda crisi.

---

La parte produttiva e il marchio vengono allora rilevati da un gruppo di imprenditori locali supportati dalla Banca Popolare di Intra e definitivamente, nel 2004, lo stabilimento viene chiuso e il marchio acquisito dal gruppo Bialetti.

## **2. Innovazione e lavoro**

L'innovazione nel design non si misura solo a livello di prodotto, anche perché il concetto stesso di design implica il riferimento al processo del fare, ma anche a livello di intuizione e fattibilità, di messa in atto di strategie e organizzazione del processo produttivo nonché della configurazione dello spazio dedicato al lavoro. In questo Girmi rappresenta, a partire dall'inizio degli anni '60, un caso emblematico di integrazione di tutti i fattori che partecipano attivamente al sistema design.

Nel 1963, Carlo Caldi acquista 60.000 metri quadri di terreno nella frazione di Cireggio, sopra Omegna, per edificare la nuova fabbrica, uno stabilimento tipologicamente moderno adatto al nuovo corso di sviluppo dell'azienda di famiglia.

È presumibile che già dalla fine degli anni Quaranta Carlo Caldi durante i suoi viaggi negli Stati Uniti avesse visitato le immense e straordinarie strutture industriali realizzate da Albert Kann[8] per la grande industria americana, automobilistica e non solo.

Come si suole ricordare, fece trasportare (non con poco dispendio di mezzi) una struttura reticolare d'avanguardia (brevettata negli Stati Uniti) per realizzare la copertura del nuovo capannone di 7500 mq. Affidata la direzione tecnica all'architetto Carlo Mazzeri, nell'agosto del 1963 nasceva il nuovo stabilimento produttivo Girmi, caratterizzato da uno spazio interno smisurato e ininterrotto, privo di strutture portanti intermedie grazie a una struttura reticolare a elementi prefabbricati in lamiera piegata, che permettevano di coprire una luce, senza sostegni, fino a 120x 50 m[9].



Stabilimento produttivo Girmi, 1963\_Archivio privato, Omegna.

L'innovativo edificio segnalava la sua presenza sul territorio anche per via dell'intensa colorazione rossa della copertura.

All'interno la produzione avveniva a "ciclo orizzontale" cioè la materia prima entrava al piano e l'oggetto finito usciva dalla fabbrica allo stesso piano, attraverso una organizzazione dello spazio articolato in reparti posti a "ferro di cavallo". Una sopraelevazione della soletta di calpestio della fabbrica, rispetto al piano terra, permetteva ai mezzi di trasporto di entrare, scaricare e caricare i materiali finiti direttamente al livello della produzione.

Partendo dal lato destro dell'edificio erano posizionati il magazzino dei prodotti semilavorati e delle materie prime, il reparto meccanico, la tranceria, la torneria e, all'estremità il reparto stampaggio di materiale termoplastico costituito da circa 30 macchine. Nel lato sinistro erano posizionate le linee di produzione e, a fine percorso, il reparto assemblaggio con magazzino dove, dopo la fase di imballaggio, il prodotto finito era destinato alla consegna.

Altra interessante innovazione a livello logistico era costituita dal magazzino multipiano, tra i primi automatizzati in Europa.

La programmazione e l'ufficio tecnico lavoravano a stretto contatto, in uno spazio vetrato sopraelevato che dava direttamente sopra la fabbrica, al piano invece erano collocati il laboratorio per le prove degli elettrodomestici e il reparto campionaristi.

---

Gli uffici e l'amministrazione erano situati separatamente in un villa eclettica, villa Pestalozzi, che immersa all'estremità nel parco, nel quale vissero per anni anche daini e caprioli, a ridosso del pendio che affacciava sul lago d'Orta, era però dotata di un sistema di posta pneumatica[10] che la "connetteva" con i reparti produttivi.

Malgrado almeno inizialmente i ritmi di lavoro non seguissero una scansione determinata da accordi contrattuali precisi, né mansionari determinati - il lavoro veniva suddiviso tra gli operai e gli impiegati in modo molto flessibile e a ciclo continuo (anche il sabato e la domenica) e all'interno della fabbrica si lavorava a "suon di musica" che veniva diffusa attraverso degli altoparlanti distribuiti sul perimetro dell'edificio.

Importante innovazione e punto di forza per la quale l'azienda si distinse nel mercato era rappresentata dalla presenza di un servizio di assistenza post-vendita interno alla fabbrica e una diffusa distribuzione di centri assistenza in tutta Italia e all'estero, che garantiva la possibilità di sostituzione dei pezzi degli elettrodomestici.

Il servizio post-vendita oggi è considerato un servizio quasi ineludibile per alcuni settori poiché rappresenta un "fattore differenziante ed un'arma competitiva fondamentale" (Saccani, 2008, pp-58-69), ma all'epoca, oltre al virtuoso caso inglese del Good Housekeeping Institute, non era così diffuso.

### **3. Innovazione: norme e brevetti**

"Sicurezza è anche sinonimo di materiali, esecuzioni, assemblaggi, e persino finiture ineccepibili, nonché di un costante ricerca tecnologica, nell'ambito del più ampio scenario del confronto continuo con la concorrenza" (Faravelli Giacobone T., Guidi P., Pansera A., 1989, pag 87).

La tematica dello standard di sicurezza rappresenta una componente essenziale del controllo di qualità, necessariamente intrinseco al progetto industriale. In questo campo Girmi ha rappresentato in Italia un esempio virtuoso poiché, a partire dagli anni '60, ha svolto un ruolo "pilota" nell'indirizzare le ricerche nazionali, grazie agli esiti sperimentali raggiunti da un gruppo di ricerca specializzato, creato internamente all'azienda, che confrontava costantemente l'ideazione di un oggetto con le normative internazionali e i requisiti di sicurezza prima della sua immissione sul mercato.

A differenza dagli altri paesi europei, già dagli anni cinquanta forniti di normative sulla sicurezza, come nell'emblematico caso inglese dell'Good Housekeeping Institute, che inaugura un servizio di assistenza gratuita per arginare i rischi delle casalinghe nell'uso degli elettrodomestici, e, in realtà assiste in modo molto più ampio a svariate richieste delle consumatrici, in Italia l'Istituto Italiano del Marchio di Qualità, viene fondato nel 1951[11] sotto forma di Associazione indipendente e senza scopo di lucro, per iniziativa dei maggiori organi scientifici e tecnici nazionali del settore elettrico[12],

La finalità dell'ente si concretizza nella garanzia del prodotto, concentrandosi sul concetto di qualità delle prestazioni e oltrepassando il solo concetto di sicurezza. L'attenzione dell'istituto verrà concentrata, per almeno i primi dieci anni di esistenza, sulla creazione di norme riguardanti i grandi elettrodomestici, come lavatrici e frigoriferi, creando così un vuoto normativo relativamente all'ambito dei piccoli elettrodomestici.

Negli anni Settanta, paradossalmente, tutti gli elettrodomestici dovevano essere dotati del marchio IMQ, ma lo stesso ente non aveva ancora formulato norme specifiche adatte ai piccoli elettrodomestici.

---

Quando il quadro normativo venne definito, IMQ decretò un tempo limite (10 anni) entro il quale tutte le aziende avrebbero dovuto allinearsi alle normative. Girmi riesce a raggiungere in questo intervallo di tempo la certificazione di circa il 95% dei suoi prodotti, un risultato considerevole per un'azienda di modeste dimensioni con una quantità notevole di prodotti a catalogo, che testimoniava l'alta qualità del lavoro sulla sicurezza che veniva svolto internamente.

Nella faticosa creazione degli standard IMQ, Girmi ha svolto un ruolo importante grazie all'impegno di tecnici come l'ing. Pellacini - ma anche grazie all'apporto di Luca Meda[13] - aprendo la strada alla costruzione di alcune norme internazionali.

Nello specifico caso dei frullatori come per gli sbattitore di impasti, le norme di sicurezza furono messe a punto da Luca Meda in collaborazione con l'ing. Pellacini e successivamente introdotte a livello nazionale. Girmi continua a svolgere un ruolo di sperimentatore anche in anni successivi al "vuoto normativo" sui piccoli elettrodomestici, per conto di IMQ.

La pratica dei brevetti, come forma di tutela dell'ideazione, era già molto diffusa e Girmi ne fa largo uso, raggiungendo prima del 1998 circa 18 brevetti per prodotti e parti meccaniche come avviene nel brevetto del movimento della pala nella *Gelatiera GL12*, o con la tecnologia di triturazione nel tritaghiaiccio *La Granita* e nella spina *Stackblock*.

#### **4. La collaborazione con architetti e designer**

"Una nuova categoria di artisti che rivolga la propria attività alla produzione industriale, che conosca i nuovi mezzi tecnici, che ne interpreti il significato e lo traduca nel disegno più giusto, utile e bello di un oggetto, può assieme all'industria condurre a questa sintesi che rappresenterà il grado più alto della civiltà industriale"(A. Rosselli, 1954, p. 2). Alberto Rosselli affronta la tematica del rapporto tra designer industriale (chiamato artista) e aziende in relazione al nodo cruciale della ricerca di una "efficienza tecnica, funzionale ed estetica" degli oggetti. Molto spesso nell'industria si pone la medesima problematica, e se nel caso di La Subalpina - Girmi, il rapporto con i designer/architetti si è spesso risolto con una ricerca di "efficienza estetica" di meccanismi e oggetti già esistenti, il rapporto instaurato con Luca Meda capovolge questa dinamica inaugurando un metodo di lavoro integrato che soddisfa la sintesi cui accenna Rosselli attraverso "il disegno più giusto, utile e bello di un oggetto".

Il tema dell'apporto della figura del designer all'industria e alle imprese è stato storicamente molto dibattuto; è noto infatti che il suo consolidamento in forma di collaborazioni continuative risale agli anni Cinquanta - le radici di tale rapporto sono però da ricercare a partire dagli anni Venti in Italia - nel momento dell'affermazione dell'"industrial design" o del 'Made in Italy', momento di transizione dalla dimensione artigianale a quella industriale delle imprese[14].

Già dalla fine degli anni Cinquanta, La Subalpina avvia delle collaborazioni con designer che all'epoca provenivano tutti da una formazione architettonica.

Carlo Mazzeri[15], progettista del nuovo edificio che ospitava lo stabilimento Girmi dal 1963, ha collaborato con l'azienda anche alla ridefinizione di alcuni prodotti come asciugacapelli elettrici, coltelli elettrici e un frullino a immersione[16]. Di formazione architetto, viene incaricato nel 1955 di studiare il riassetto aziendale della fabbrica Alessi in vista di un suo aggiornamento tecnologico di strutture e attrezzature, e soprattutto di un nuovo corso aziendale (che impone una ristrutturazione organizzativa e strutturale) che si vuole "industriale".

---

In questa logica anche la fabbrica Alessi di Omegna viene ridisegnata tra il 1960 e '71. Sempre nella zona di Omegna Mazzeri realizza nel 1962 il progetto della fabbrica di piccoli elettrodomestici Girmi e gli uffici della Lagostina nel 1964. La sua fama è legata indubbiamente ad alcuni prodotti di design realizzati per Alessi, l'agitatore per cocktail in acciaio, disegnato in collaborazione con Luigi Massoni nel 1957 che tradisce una forte fascinazione per l'"american way of life" (Scarzella 1985, p. 34), e la serie di zuccheriere da bar, disegnate con Anselmo Vitale, prodotti di larghissima diffusione, come il modello "50", "icone di un'industria e di una imprenditorialità che ha impresso il marchio del *Made in Italy*"[17]. La collaborazione con Alessi, soprattutto nel periodo che segna il definitivo passaggio da una dimensione artigianale a una industriale, anticipa la collaborazione del progettista con Girmi.

Fanno parte invece delle collaborazioni "saltuarie ma eccellenti"[18], quella di La Subalpina-Girmi con Marco Zanuso alla fine degli anni Cinquanta, come quella con Michele De Lucchi nei successivi anni Ottanta, e Pininfarina nei Novanta.

Marco Zanuso, figura nota tra i designer italiani poiché per primo affronta in modo integrale l'ambito progettuale dell'elettrodomestico e il tema della tecnologia, per La Subalpina progetta il macinacaffè *Carosello*, nel 1957 prodotto di grande successo di mercato alla cui progettazione, secondo le testimonianze raccolte[19], partecipa anche Luca Meda.

Ripercorrendo la biografia di Luca Meda l'evento risulta corretto poiché Meda frequenta lo studio Zanuso negli anni a cavallo con la formazione a Ulm[20] che avviene nell'intero anno scolastico del 1958, a partire da agosto. Certamente, aldilà dello specifico che concerne la posizione delle tre fessure di aereazione poste sul fronte del macinino, (in un primo disegno poste orizzontalmente a opera dello stesso Zanuso[21] e solo successivamente modificate, come risultano nell'oggetto definitivo) l'influenza sulla formazione di Meda presso lo studio Zanuso si può rintracciare in una questione metodologica.

Come rileva Frateili, Zanuso assume una posizione originale rispetto alla tematica forma-tecnologia che: "non riguarda solo la retroazione sull'oggetto degli accorgimenti tecnici per la sua produzione, ma la tecnologia come struttura della ingegneria dell'oggetto, che viene sottoposto ad un controllo formale costante lungo lo sviluppo in vista dei risultati". In particolare questa metodologia, così chiaramente descritta, è un tratto ricorrente nella pratica progettuale di Meda, modalità probabilmente assorbita nel breve ma efficace passaggio del progettista all'interno dello studio di Zanuso che verrà applicata in modo costante negli interventi sui piccoli elettrodomestici.

Ludovico Mattioli, firma invece una lunga e continuativa collaborazione con La Subalpina e con Girmi testimoniata dalla maggior parte dei prodotti a catalogo fino all'epoca dell'entrata di Luca Meda in Girmi all'inizio degli anni Ottanta.

Luca Meda dal 1978[22] viene chiamato a collaborare con l'azienda grazie a un contatto avvenuto tramite una segnalazione dell'ing. Pellacini che, giunto in Girmi dopo una lunga esperienza in Lesa con la quale già collaboravano validi progettisti come P. Spadolini e De Goetzen, si accorge della necessità di introdurre il "design" all'interno di una realtà le cui capacità tecniche, l'esperienza e il know how sono assolutamente consolidate. Manca però "un modo di pensare il progetto più ragionato, senza trasgressioni o compromessi su contenuti tecnici e qualitativi e soprattutto manca qualcuno che riesca a dare ai prodotti una caratterizzazione immediatamente identificabile con il marchio"[23].

---

La collaborazione con i designer precedenti (che rispetto al successivo coinvolgimento di Meda vivevano il rapporto con la produzione con molta più distanza) non aveva mai considerato un approccio sistemico alla progettazione; quello che serviva, oltre al normale sviluppo di prodotto, era creare una *corporate image* per un'azienda già solida ma poco identitaria. Inizia così una collaborazione duratura a tutto tondo, poiché il ruolo di Meda all'interno di Girmi non si limita a quello del designer di prodotto, ma si estende alla progettazione dell'immagine aziendale per la comunicazione negli stand fieristici, alla comunicazione istituzionale per la quale Meda si fece affiancare da validi professionisti come Felix Humm, in definitiva ripercorrendo un percorso tracciato parallelamente con l'azienda Molteni: in un contesto, quello brianzolo, e in un settore molto diverso, quello dell'arredo, Meda ha infatti progettato oggetti d'arredo ma anche allestimenti, seguendo e coordinando la grafica e ideando anche gli eventi, svolgendo una attività completa di "art direction" aziendale.

Innestandosi nella tradizione tipicamente milanese del rapporto tra imprenditore e designer, come avvenuto per altre note aziende nel dopoguerra, Meda ha contribuito con un apporto decisivo alla costruzione della *corporate image* di entrambe le aziende, della loro identità d'immagine, e della loro riconoscibilità verso il mercato. Una approccio "sistemico" alla progettazione che oltre a curare la rispondenza dell'oggetto - d'arredo o tecnologico- a requisiti funzionali e formali, non dimentica una riflessione sui valori simbolici (come esprime chiaramente la propensione del designer nella ricerca di nomi originali) e pratici; considera infine gli aspetti tecnologici e commerciali, in un continuo rapporto tra ideazione e produzione, tra sfera astratta e mondo concreto.

La collaborazione di Girmi con un altro noto designer, Michele De Lucchi, nel 1979 porta alla realizzazione di una serie di elettrodomestici, finanziati dall'azienda a scopo promozionale e che saranno poi esposti al Beaubourg a Parigi. Pur rimanendo allo stato di prototipi, è immediato rilevare come gli oggetti proposti attingano, morfologicamente e per la scelta delle finiture, a un immaginario molto differente dal consueto per Girmi, ponendosi - nelle stesse parole di De Lucchi - come un canto contro il funzionalismo freddo e razionale dello stile "Braun":

"(...) proprio pare che nel progettare gli elettrodomestici nessuno si accorge che è tutto così triste ho deciso di inventare delle forme di elettrodomestici diverse, più nuove, fantasiose, semplici, divertenti e gentili. Ho scelto forme banali, da giocattolo, da oggetti divertenti e poco impegnativi ed ho pensato ad un ferro da stiro, un accendigas, un frullatore, una stufetta elettrica, un ventilatore, una teiera elettrica, un tostapane, un macinacaffè, un ammazza zanzare, un phon, un aspirapolvere. Li ho colorati con colori teneri e dolci pensando che così questi oggetti elettrici sarebbero stati più gentili con le persone che li avrebbero usati. Gli elettrodomestici sono così diventati un po' meno simbolo della civiltà tecnologica e un po' più oggetti per la casa da usare ed amare con gioia." (De Lucchi, 15 dicembre 1979).  
Le ultime collaborazioni, che risalgono agli anni precedenti la chiusura definitiva dell'azienda avvenuta nel 2004, vedono l'apporto dello Studio Ugolini design, del designer di origine olandese Nico Smenck e di Vinod Gangotra, designer di origine indiana, con i quali Girmi viene, a seguito di vicende imprenditoriali e azioni poco riuscite, portata alla chiusura dello stabilimento omegnese, con l'acquisizione del marchio da parte di Bialetti nel 2004.

---

## 5. Innovazione e prodotto

Prima che l'azienda diventasse ufficialmente Girmi, La Subalpina produsse alcuni prodotti che raccolsero largo consenso: pezzi ancora manuali come il dosatore per cocktail e lo spremiaglio, ma soprattutto il frullatore *Frullo*, il macinacaffè *Mokaro* (nato come macinacaffè, nel 1959 con l'aggiunta di un bicchiere e uno sbattitore diventa *Frulletto*) e il frullatore accessoriato *Frulletto* - un bestseller nelle vendite - precursore del notissimo frullatore *Gastronomo* dei primi anni Sessanta. La diffusione del frullatore in quegli anni è dovuta certamente alla forte influenza del mercato americano, che proponeva un modello moderno di casalinga aiutata nell'esecuzione delle faccende domestiche oltre che nel successo della preparazione di pasti perfetti, da piccoli e grandi elettrodomestici, ma anche dal diffondersi di una retorica della vita sana dispensata proprio dal frullatore[24]. I piccoli elettrodomestici diventano allora il simbolo di una svolta verso un'alimentazione sana, ricca di vitamine, a base di frutta e verdura, ma svolgono anche il ruolo di strumenti perfetti per l'alimentazione "liquida" dei bambini e ricercata degli adulti: in uno strano corto circuito che rimanda all'idea originaria di uno dei suoi inventori[25], infatti, il frullatore è lo strumento adatto alla preparazione di cocktail molto in voga all'epoca.

Il *Frullo* del 1954 era una macchina dalla stabilità assai precaria, con sembianze di un giocattolo, una sorta di sbattitore con due aste esili e una bizzarra impugnatura. Realizzato in pressofusione nella prima versione e successivamente in nylon, ma poco raffinato da un punto di vista tecnico. Dalla forma ancora aerodinamica, soprattutto nell'impugnatura, a livello formale il *Frullo* si ispirava a un apparecchio americano, non è chiaro se fosse il 6-400 della Kwit Way (Carli F., (2000), p. 47) del 1940, oppure se il suo famoso ispiratore fosse il molto più noto, ma successivo, *Mixmaster* della americana Sunbeam del 1950. Tecnicamente, per la configurazione delle aste di miscelazione, il bicchiere in vetro dotato di parte motore vincolata alla base, sembra essere più vicino all'apparecchio Sunbeam, del quale però il *Frullo* non arriva a mutuare la compattezza. Un altro prodotto storico, il *Mokaro*, del 1956, è il primo frullatore brevettato realizzato in plastica su disegno dell'ufficio tecnico interno. Anticipata dalla bakelite, materiale sintetico termoindurente già in uso sin dagli anni Trenta, e utilizzata da aziende che realizzavano le scocche per le macchine Olivetti, la plastica, materiale innovativo, e il suo stampaggio vengono introdotti in azienda a partire dal 1956.

Il *Carosello*, piccolo macinacaffè realizzato da La Subalpina nel 1958, rappresenta un prodotto tra i più noti della collaborazione con Marco Zanuso (e l'allora giovane collaboratore Luca Meda), che come prima si accennava, avrebbe modificato il verso delle griglie di raffreddamento, inizialmente volute da Zanuso in orizzontale[26] e poste invece in verticale nella versione definitiva prodotta. Maneggevole e colorato, rispetto ai precedenti frullatori e macinacaffè[27] era dotato di un temporizzatore che permetteva lo spegnimento automatico del dispositivo, evitando la bruciatura del motore dovuta al troppo eccesso di giri garantendo la macinatura del caffè sempre della stessa granulometria adatta alle caffettiere moka.

Un altro prodotto che registra enorme successo in quei primi anni, è il *Frulletto*, frullatore, sbattitore e macinacaffè realizzato nel 1959 sempre internamente all'azienda: accessoriato per un uso multifunzione, tritacarne, centrifuga, tritaggiaccio e sbattitore, realizzava il sogno domestico accentrando in un unico strumento la preparazione di pasti e bevande. Il frullatore inoltre era dotato di un accessorio, *Cremespress*, da montare sulla base motore per la realizzazione di una crema caffè.

---

Il sistema brevettato da Girmi (attorno al 1960), che ha anticipato di parecchi anni i diffusi sistemi per realizzare cremecaffè, sfruttava la forza centrifugante e la compressione della polvere di caffè che, a contatto con l'acqua calda immessa dalla parte superiore, produceva un invitante caffè con schiuma.

Il *Gastronomo*, del 1960, replica il successo del precedente *Frulletto* toccando una produzione di oltre 40-50 mila pezzi/anno. La particolarità del *Gastronomo* consisteva nella presenza di ben 8 accessori che assolvevano a molteplici funzioni, frullatore, macinacaffè, tritacarne, centrifuga, tritagliaccio, sbattitore, grattugia e spremiagrumi. Dal 1963 La Subalpina diventa ufficialmente Girmi e il primo prodotto di successo è notoriamente la caffettiera elettrica *Espresso con Stackblock* dello stesso anno. La caffettiera e il dispositivo brevettato da Girmi, *Stackblock*[28], hanno rappresentato un importante passo avanti per l'affinamento del controllo dell'aroma del caffè: la spina infatti era concepita con due lamelle in bimetallo, un materiale la cui dilatazione era calcolata in modo che, alla uscita del caffè nel contenitore superiore, grazie alla differenza di dilatazione dei due materiali la spina venisse espulsa automaticamente spegnendo l'apparecchio e assicurando la perfetta preparazione della bevanda.

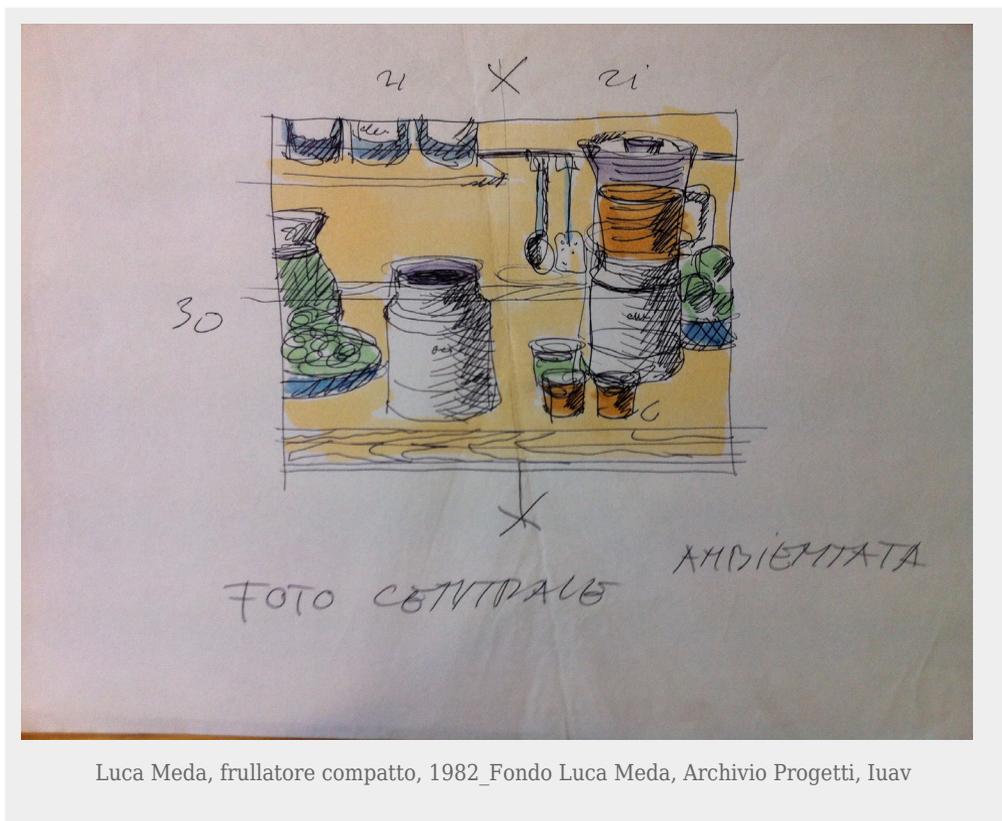
Il dispositivo, geniale a suo modo, nella capacità di evitare la bruciatura della bevanda quindi nel preservare l'aroma del caffè, presentava - malgrado la certificazione del marchio IMQ - un grande problema a livello di sicurezza qualora la spina della caffettiera, nell'espulsione fosse venuta in contatto con acqua. Il problema verrà risolto più tardi con l'inserimento di un termostato nella spina, collegato alla macchina elettrica, che svolgeva la medesima funzione di interrompere il circuito, quindi fermare la cottura anziché far espellere la spina dall'apparecchio.

Il periodo è costellato di prodotti di successo, sia a livello di numeri, sia per la loro presenza iconica. È il caso, dopo il *Carosello*, del macinacaffè *MC14 Major*, la cui forma sinuosa ricorda quella di una piccola lampada, di colore arancio, predisposta sul fusto per l'alloggiamento del cavo elettrico. L'oggetto, tecnologicamente avanzato poiché con lui viene inaugurato il sovrastampaggio della calotta con due pezzi, di cui uno trasparente, in un solo passaggio, rimane un'icona malgrado alcune problematiche tecniche principalmente legate alla spina di produzione americana e al vincolo di dover misurare perfettamente la lunghezza del cavo che poi sarebbe stato avvolto sul corpo dell'oggetto, rendendo quindi necessario un controllo di precisione per ottenere, anche esteticamente, un oggetto conforme all'ideazione del suo progettista.

L'arrivo di Luca Meda in Girmi, a partire dai primi anni Ottanta, coincide con un momento di maturità per l'azienda, evolutasi grazie alla ristrutturazione voluta dall'ing. Pellacini, passando da un sistema artigianale a uno industriale, durante gli anni 70, che vedeva al vertice della processo l'ufficio tecnico.

Sostanzialmente i primi interventi di Meda si risolvono in una operazione di redesign di prodotti esistenti, come avviene per il la macchina per la pasta: l'occasione dell'intervento di Meda dà modo però di apportare alcune importanti innovazioni in fatto di sicurezza, giacché la macchina se caricata senza seguire al grammo le istruzioni del ricettario, produceva un effetto inedito: scoppiava.

Fin da principio però il designer, considerato originale, propone un macinacaffè a macine disegnato come estrusione dell'intersezione di due cerchi; tale motivo, non accolto dal direttore commerciale perché giudicato troppo lontano dall'immagine dei prodotti Girmi, verrà spesso riproposto da Meda, senza successo, in altri successivi prodotti. Sempre tra i primi prodotti vanno annoverati la Gelatiera GL12, il tritatutto TR50 (prodotto per l'azienda Elettroplastica[29]) e il frullatore *FR52* - prodotto che sostituisce sul mercato il *Gastronomo* - e che grazie al restyling diventa più compatto, poiché il bicchiere è pensato per incastrarsi (dopo l'utilizzo) esattamente sulla forma della base dove è alloggiato il motore, riducendo al minimo gli ingombri.



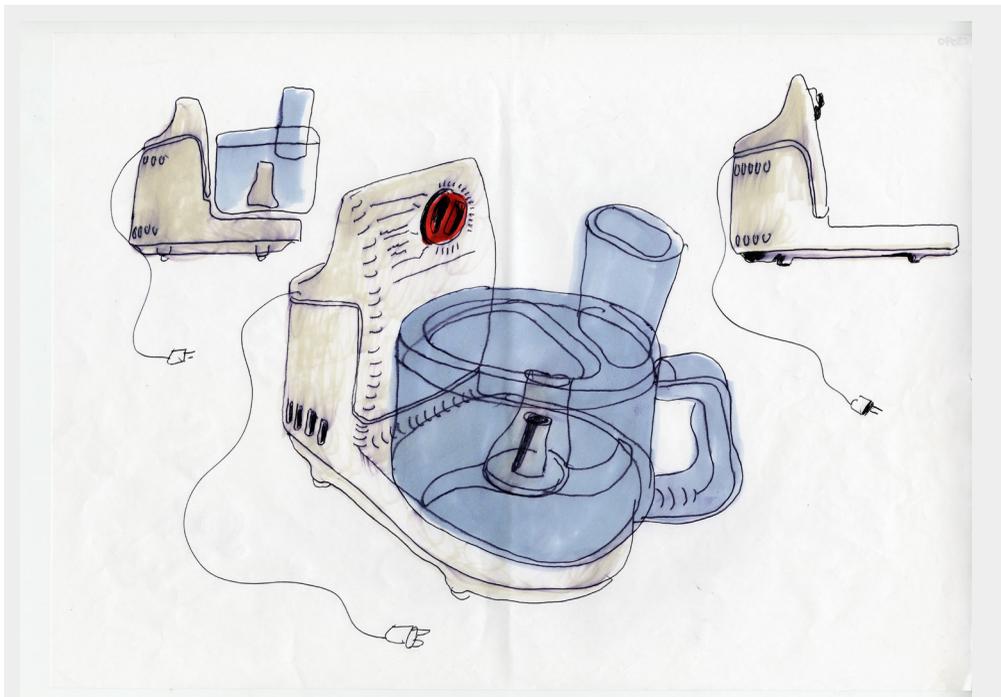
Luca Meda, frullatore compatto, 1982\_Fondo Luca Meda, Archivio Progetti, Iuav

Di quegli anni anche la centrifuga *CE11* che, ideata formalmente partendo dallo stesso motivo dei due cerchi intersecanti e mai messa in produzione, darà l'avvio alla più nota centrifuga *Il Naturista* del 1981.

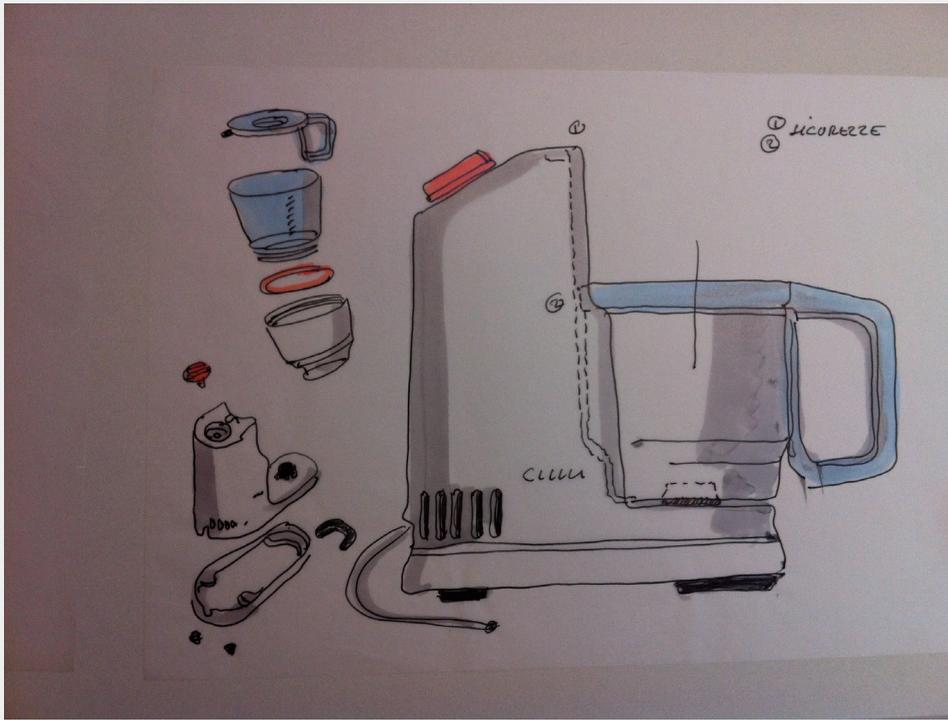
Le centrifughe automatiche (*CE15* e *CE20*) hanno rappresentato un tema importante a livello tecnico, sia per il raggiungimento della massima efficienza da un punto di vista della potenza centrifuga sia per l'introduzione di un dispositivo di sicurezza posto sul coperchio la cui rimozione era bloccata se l'apparecchio era in funzione.

Inserendosi appieno nel continuum della tendenza “salutista”, il Naturista e il Naturista compatto (1987) introducono, da un punto di vista morfologico, un deciso cambiamento di mano legato al nuovo designer, segnato per formazione ancora da una “linea asciutta e funzionale” (Crachi, 2001, pag. 62) aderente a standard di produzione industrializzata propria di contesti stranieri come quello tedesco. Inoltre insieme alla progettazione dei robot da cucina, le centrifughe, introducono il grande tema dell’interazione attraverso la complessità dell’interfaccia. Se infatti i primi frullatori erano dotati solo di tasto di accensione e spegnimento e al massimo di due velocità, l’introduzione di più funzioni obbliga la progettazione di un sistema di comunicazione per l’utente che si traduce in una consolle di comandi. Luca Meda, in collaborazione con l’ufficio tecnico, disegnava la posizione dei comandi, verificandole attraverso la campionatura e i modelli.

Come è stato rilevato, è lecito intendere l’interfaccia, nel caso degli elettrodomestici, in senso più esteso: “il design stesso, come strutturazione dell’interfaccia utente. (...) la configurazione estetica di un artefatto svolge per sé una funzione informativa e che questa nell’informare, progetta, e stabilisce un far fare che diviene comando sull’utente” (Carli 2000, pp. 145-146). Quest’ultimo concetto è diffusamente applicabile a tutta la produzione di Meda per Girmi, in particolare ad alcune famiglie di prodotti (oltre ai già citati) come le macchine da cucina *KM30* e *KM31* (1984) e *KM 50* (1987) che sintetizzano una chiara ascendenza del designer dalla produzione tedesca Braun, si pensi al robot *KM 32* di Dieter Rams del 1957, con il quale non solo condivide la pulizia formale e la compattezza dei volumi ma anche la scelta della sigla *KM*. Oltre a un lavoro finissimo sul bilanciamento del peso della ciotola, che una volta saldata alla base, permetteva di trasportare l’intero oggetto con una sola mano, il food processor era studiato nei minimi dettagli, nei raggi di curvatura dell’impugnatura e stampato in un pezzo unico in plastica.



Luca Meda, mixer, Girmi, KM31, 1984\_Fondo Luca Meda, Archivio Progetti, Iuav.



Luca Meda, robot KM50, Girmi, 1987\_ Fondo Luca Meda, Archivio Progetti, Iuav.

Tra i tanti prodotti realizzati per Girmi[30] la famiglia delle gelatiere può essere considerata a sé stante: se la prima *GL12* del 1982 viene concepita come una elettrificazione di manodomestico, una gelatiera antica, recuperata da una cantina, costituita da un contenitore in legno e da un cestello centrale azionato a manovella, la seconda *GL14*, o *Grangelato* del 1986, rappresenta un redesign di un oggetto di provenienza cinese. Nel primo caso il passaggio da strumento meccanico a elettrico non modifica la tecnologia dell'oggetto (un perno posto sulla base motore sostituiva la manovella) funzionante per il raffreddamento grazie a una miscela di ghiaccio e sale da introdurre nell'intercapedine tra il cestello e l'involucro esterno; nel *Grangelato* invece viene introdotta l'idea dei singoli contenitori da inserire nel freezer per l'indurimento del gelato, ma soprattutto viene sostituito al ghiaccio un liquido eutettico, fornito da una azienda tedesca, che inserito nell'intercapedine, all'interno del contenitore, serviva per provocare il raffreddamento. Questa tecnologia, malgrado fosse all'avanguardia, provocò un problema imprevisto di deformazione della carrozzeria in alluminio. Ci vollero due anni di studi per risolvere il problema (di natura chimica) grazie a un intervento di verniciature delle pareti interne. Una importante sperimentazione legata al prodotto riguarda la stampa della scritta *Grangelato* che venne realizzata inserendo un foglio elettrostatico direttamente nello stampo della plastica, evitando così il passaggio successivo della serigrafia.

Ancora legati a un'estetica e una concezione progettuale influenzata dal modello tedesco del good design sono la *Grattugia GT11*, del 1983 che, oltre ai consueti accorgimenti di sicurezza, si distingueva per la configurazione compatta ed elegante, per la maneggevolezza delle dimensioni e per la facilità di pulizia, e la *Vaporiera PC50-51*[31] del 1985, connubio di praticità e bella forma, realizzata in materiali termo resistenti.



Luca Meda, vaporiera, non realizzata\_Fondo Luca Meda, Archivio Progetti, Iuav

Esiste poi una categoria di prodotti che possiamo definire “invenzioni” sia da un punto di vista formale, sia funzionale e di realizzazione: *Lucetta* del 1982, *Caffeconcerto* del 1983 e *La Granita TR10* del 1988.

La luce di emergenza, *LC10 Lucetta*, viene concepita utilizzando un brevetto già in commercio che riguardava la parte elettronica. La presenza di accumulatori interni alla lampada assicuravano la luce in caso di mancanza di energia. In questo caso il lavoro inventivo riguarda una funzionalità inedita della lampada che poteva venir utilizzata come torcia portatile.

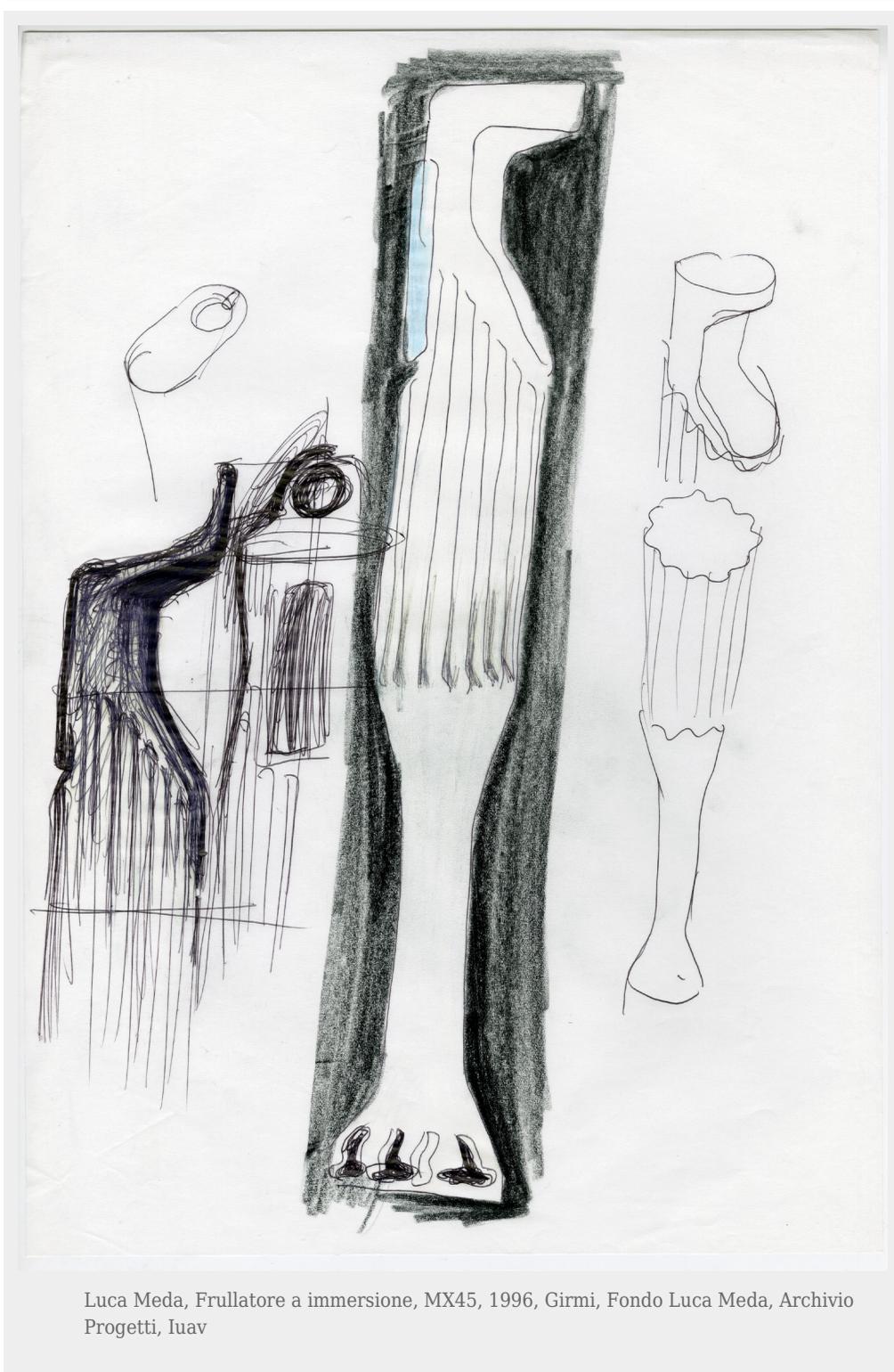
Inizialmente con il nome di *Lucifero*, la lampada viene poi commercializzata con il nome più rassicurante di *Lucetta* e riscuote, in anticipo sui tempi, un grande successo di mercato.

Spicca sulla famiglia delle caffettiere il progetto della macchina elettrica *CF32 Caffeconcerto* del 1983 (Fig 5 e 6), un emblema di invenzione formale e innovazione di processo, ma anche una applicazione di ciò che si intende per “pensiero laterale”.

La macchina in alluminio e plastica, introduce il concetto di miniaturizzazione dell'architettura alla scala del design, vi si può leggere infatti una similitudine formale con un'architettura del periodo *La Grande Arche de la Défense* (la cui costruzione inizia nel 1983) malgrado, come

---

suggerisce il nome, l'ispirazione sia legata al concetto della spettacolarizzazione, del teatro. Non è nuovo il concetto di spettacolarizzare di un rito, in fondo tutto italiano e recente come il consumo del caffè, nella sua diffusione pubblica e industriale, ma è emblematico lo studio di un oggetto che riunisca in sé sia una sintesi formale evocativa quanto nuova (oggi non stupirebbe una configurazione simile), quanto lo studio progettuale volto all'ottimizzazione della produzione. Il cuore della macchina infatti, che sfruttava una termocamera brevettata dotata di una caldaia a erogazione continua che assicurava alta affidabilità e al contempo alte prestazioni, era contenuta in una carrozzeria squadrata ottenuta con l'accorpamento di pezzi provenienti dallo stampaggio di tre stampi. La simmetria del disegno della macchina ottimizzava dunque la quantità di stampi necessari alla sua realizzazione, incidendo favorevolmente sui costi. In questo prodotto si esplicita un tratto fondamentale e ricorrente nei progetti di Meda, la capacità di unire il pensiero tecnico con la sensibilità estetica, capacità di introiettare la tecnologia e la meccanica per restituire degli oggetti nei quali la forma e la funzione scaturissero da un sistema di progetto integrato, grazie a un processo sistemico e non per giustapposizione. Certamente se la capacità progettuale va fatta risalire ai tempi della sua formazione al design, presso la scuola di Ulm, è altresì innegabile una capacità innata di assorbire continuamente informazioni, apprendere ed elaborare, come avvenuto in Girmi, anche nozioni di natura tecnico-meccanica che non appartenevano al bagaglio della formazione scolastica.



Luca Meda, Frullatore a immersione, MX45, 1996, Girmi, Fondo Luca Meda, Archivio Progetti, Iuav

---

Infine un prodotto che segue in parte il modello precedente, nel richiamo morfologico a un archetipo architettonico: con il tritagliaccio *TR10*, *La Granita* del 1988 Luca Meda inserisce un altro tratto caratteristico della sua poetica: la giocosità. Il progetto tecnico infatti è racchiuso in una veste ludica che inequivocabilmente rimanda a un artefatto architettonico portato a una scala diversa e soprattutto colorato. Quest'ultimo particolare è per Meda qualcosa di inedito, anche perché fin dalla sua entrata in Girmi[32], la preferenza per i piccoli elettrodomestici è stata il bianco (come in Braun), malgrado la testimonianza restituita nei vivaci disegni a mano di Meda sia pervasa dal colore.

Esula dal campo delle invenzioni ma si inserisce in un processo di sensibile ottimizzazione dello spazio domestico in un'ottica di facilitazione delle mansioni casalinghe il disegno del dettaglio dell'asola del frullatore a immersione *MX 45/46*. Evoluzione di un precedente frullatore a immersione, l'*MX40*, nella nuova versione l'apparecchio viene dotato di un'asola posta in cima al manico per dar modo all'oggetto di essere appeso a un gancio. È oggi un sistema molto diffuso, ma allora l'idea, come spesso accadeva, viene stimolata in Meda da un continuo rimando tra la vita quotidiana, la progettazione per una grande azienda di mobili, la Molteni, con la quale in quegli anni progettava anche cucine (per Dada cucine) e dalla continua riflessione sul miglioramento dell'elettrodomestico.

## **6. L'apporto di Luca Meda in Girmi[33]**

L'entrata di Luca Meda in Girmi ha inaugurato un metodo innovativo sia dal punto di vista della progettazione sia del metodo di lavoro. Meda che si fa portatore infatti di valori razionali all'interno di una azienda familiare il cui successo coincide con l'emulazione del modello americano degli anni 50, introduce il metodo e lo stile di una scuola tipicamente tedesca (tecnico-funzionale), caratterizzata dalle scelte di equilibrio compositivo e linguistico degli oggetti.

L'incontro con l'imprenditore Carlo Caldi è decisivo, e come in altri episodi della storia del design, l'illuminato e oculato imprenditore portava con sé una naturale capacità di osservare le trasformazioni e cogliere i cambiamenti in atto per mantenere l'azienda sempre competitiva, ma accoglieva anche idee innovative, a patto che fossero rispondenti a criteri di economicità.

I testimoni che hanno con lui condiviso l'intero percorso hanno rilevato come la sua presenza stimolasse un esercizio al pensiero "laterale", a organizzare il pensiero progettuale aprendo a nuove possibilità che oltrepassassero le sole esigenze produttive. Si potrebbe dunque definire l'intervento di Meda in Girmi con parole prese a prestito da una frase di Enzo Frateili: "continuità come costante" nell'antico rapporto antropologico fra il quadro dei bisogni umani e l'universo crescente degli oggetti, e la loro programmazione (Frateili, 1989, p. 213). Perché in tutto il lavoro di Meda legato agli oggetti si intravede sempre una pulsione costante al miglioramento attraverso l'efficienza tecnica di una situazione domestica. Una costante appunto che accompagna in particolar modo gli oggetti tecnologici spesso ammantati da una mitizzazione attorno alla loro intrinseca capacità "socialmente liberatoria" rispetto al ruolo alienante della casalinga.

Il progetto di design per Luca Meda è un esercizio completo in grado di coniugare la ricerca di essenzialità, di un ordine formale complessivo con lo specifico del progetto dell'oggetto tecnologico, nel suo rapporto con istanze di ordine pratico: peso, equilibrio, sicurezza.

---

Nella figura del progettista è infatti costante in sovrapporsi della cifra artigianale e dello spirito industriale, tradotto in un continuo rimando tra la cura per il dettaglio e l'attenzione alla serialità ed economicità del processo.

### **6.1. La pratica del lavoro**

La collaborazione con Luca Meda è stata per Girmi la più longeva e costruttiva, il designer ha prodotto una media di 2/3 prodotti all'anno, ma il suo apporto non si limitava al campo del prodotto. Il suo ruolo, esattamente come avveniva in parallelo con Molteni, si è consolidato sempre più come art director *ante litteram*, colui che ha plasmato l'identità della azienda. Sono infatti accertati i suoi contributi anche nel campo della comunicazione aziendale (malgrado dal fondo personale emergano scarsi documenti[34] che li certifichino): suoi i progetti per gli stand di Colonia, ma soprattutto sua la regia della collaborazione con il grafico Felix Humm.

Suo stretto collaboratore in Molteni, Humm realizza con Meda in Girmi il restyling dell'immagine coordinata partendo dal marchio, concependo cataloghi ed eseguendo un importante intervento sul packaging. La cifra stilistica è ancora una volta quella condivisa dai due designer, quella della scuola svizzera: uso di fotografie rigorosamente in bianco e nero, grafica impostata (per cataloghi, imballaggi e logo) solo sui colori rosso, bianco e nero. Anche questo intervento, che pur risulta di grande efficacia estetica, è motivato all'origine da una necessità di ordine pratico, produrre un'economia sulla produzione del packaging, che risulti comunque appealing per la vendita del prodotto. La vicenda professionale di Meda in Girmi - ma si può senza errore allargarla anche alla significativa e coeva esperienza in Molteni - è caratterizzata da un approccio sistemico che proviene senza dubbio dalla matrice formativa ricevuta nel pur breve soggiorno a Ulm. Non solo product designer, Meda concepiva in modo integrato anche la comunicazione del prodotto (attraverso gli allestimenti, la regia degli scatti fotografici, nonché la scelta dei collaboratori cui affidare le realizzazioni). Luca Meda "era" Girmi, quanto "era" Molteni, nella sua partecipazione al successo dell'azienda, attraverso i prodotti e la loro messa in scena.



Luca Meda, tritatutto Moulinette, Girmi.Moulinex, non realizzata\_Fondo Luca Meda, Archivio Progetti, Iuav.

L'intero capitolo della comunicazione aziendale (qui non indagato) è piuttosto interessante, anche perché, ancora prima dell'arrivo di Meda, La Subalpina aveva intuito (forse anche per imitazione della vicina Bialetti) la potenza del mezzo comunicativo della pubblicità, investendo grazie al contributo di Orsini sul mezzo grafico, e affidandosi alla forza della pubblicità televisiva tramite il *Carosello*, nel quale compariva la "famiglia del futuro" con *I Pronipoti* (ridisegnati in versione italiana da Toni e Nino Pagot nel 1975) che pubblicizzavano i piccoli elettrodomestici Girmi.



I Pronipoti con Stackblock Girmi

Un ultimo accenno, ma molto significativo, è ancora al contributo di Meda verso la realizzazione di un museo d'impresa interno all'azienda. Iniziativa avviata negli anni '90, non avrà poi compimento a causa del disinteresse e della scarsa sensibilità dei diversi proprietari, ma rimane comunque significativa l'attenzione del designer verso l'idea di conservare la memoria della vicenda aziendale. Fortunatamente, e su suggerimento di Meda, esistono alcuni fondi privati che sono riusciti a mettere in salvo una parte dei materiali e a offrirli con generosità per lo studio.

## 6.2. Metodo e gioco

Dalle testimonianze raccolte emerge costantemente l'entusiasmo con il quale il nuovo designer riusciva a contagiare i diversi collaboratori. La comparsa, una volta a settimana, di Luca Meda era vissuta come un rito, richiedeva una preparazione particolare almeno per quanto concerneva le attrezzature richieste da Meda: fogli di uno spessore particolare, pennarelli e pantone con varie gradazioni, ma soprattutto la immancabile penna a sfera crystal bic. La grande capacità di Meda consisteva, aiutato da un talento innato verso il disegno a mano libera, nel progettare un prodotto pensando in contemporanea sia la carrozzeria sia il funzionamento interno e l'alloggiamento del motore. I numerosi disegni e schizzi presenti in archivio mostrano l'avvicinarsi a una metodologia propria del disegno meccanico, che

---

esplora la sovrapposizione di carte semitrasparenti per poter disegnare separatamente le parti dell'oggetto.

Meda che disegnava mantenendo proporzioni esatte, e questo è testimoniato anche dalle quasi inesistenti incertezze del tratto nei disegni, riusciva, partendo da un motore a pensare al prodotto finito. "Lui aveva una mente industriale, intrecciava la forma e la sostanza, (...) faceva gli esplosi, le parti, viste da ogni angolazione".[35]

Usava lo strumento del disegno sia come esplorazione concettuale sia come mezzo di trasmissione rigorosa del progetto. Pur utilizzando quasi esclusivamente il disegno fatto a mano, era capace di una esattezza millimetrica, nel tracciare gli assi dei raggi di curvatura di una impugnatura, per esempio, ma era anche dotato di una straordinaria sensibilità tridimensionale, che lo portava a plasmare gli oggetti con l'aiuto di sagome in cartone e plastilina finché non avessero raggiunto una forma matericamente convincente. Non solo nel disegno, dono naturale ma anche esercitato nella formazione artistica, riconosciamo anche nella capacità prefigurativa tridimensionale l'influenza della formazione scultorea avvenuta in giovane età in una bottega milanese.

La peculiarità della presenza di Meda in fabbrica, poiché il designer era un assiduo frequentatore del luogo del lavoro e seguiva tutte le fasi della realizzazione del prodotto verificandole con i tecnici, era certamente la sua tendenza ludica, di cui tutti hanno conservato memoria e nostalgia, che si manifestava nei prodotti (come ne *La Granita*) ma anche nel modo di gestire le relazioni interpersonali. Un giocare, come attività creativa, sempre autenticamente serio come lo intendeva Frateili.[36]

Con Alberto Rosselli che così si interrogava in un editoriale di *Stile Industria* del 1957, anche noi crediamo con forza che in Luca Meda questo passaggio fosse avvenuto e sedimentato in una metodologia di lavoro:

"Può il disegnatore industriale assumere una sua precisa funzione accanto ai tecnici negli studi di ricerca per integrarne con il suo punto di vista la sperimentazione, può trovare un sistematico ed armonico punto di congiuntura con le forme di produzione? Noi lo crediamo in modo certo: se la ricerca, come ci appare necessario, diverrà sempre più un fatto completo e unitario fin dal suo nascere fra possibilità tecniche e possibilità di forma." (Rosselli, 1957, p. 1).

Se è possibile rintracciare una geografia abbastanza precisa delle ascendenze ed influenze riconoscibili a posteriori dal lavoro del designer, oltre alla già citata forma mentis assorbita ad Ulm, certamente l'esperienza con Marco Zanuso ha svolto un ruolo importante.

La riflessione sull'integrazione tra struttura e impianti tecnici che coinvolge anche il campo architettonico per Zanuso, è facilmente allargabile anche a Luca Meda che, dal 1960 circa si occupa di architettura con in gruppo Rossi e Polesello. La stessa miniaturizzazione che si evince dalla famosa macchina per caffè disegnata da Marco Zanuso per Officine Rancilio nel 1967, la *Z8*, la si ritrova come logica in molti oggetti disegnati da Luca Meda, primo tra tutti la *Cafféconcerto* o *La Granita*, di cui si è già detto. Per completare il discorso andrebbe considerata anche l'esperienza giovanile in Radiomarelli, poco indagata e della quale rimangono tantissimi documenti nel fondo Luca Meda, ricco di testimonianze silenziose di un immaginifico designer che lasciava solo segni e poche parole, da osservare e interpretare.

---

## Riferimenti bibliografici

- AAVV. (1991). *Necessario indispensabile. 1952-1991: oggetti ed eventi che hanno cambiato la nostra vita*. Mondadori Arte: Milano.
- AAVV, (2000). *Le bons génies de la vie domestique*: mostra presentata al Centre Pompidou, galerie sud, 11 octobre 2000 - 22 janvier 2001. Editions du Centre Pompidou: Paris.
- Bagnasco A. (1977). *Tre Italie: la problematica territoriale dello sviluppo italiano*. Il Mulino: Bologna.
- Basalla G., (1991). *L'evoluzione della tecnologia*. Rizzoli: Milano.
- Becattini G. (1989), *Modelli locali di sviluppo*. Il Mulino: Bologna.
- Carli F., (2000). *Elettrodomestici spaziali: viaggio nell'immaginario fantascientifico degli oggetti d'uso quotidiano*. Castelvevchi: Roma.
- Corbetta G., (2000). *Continuità delle imprese familiari e ruoli di attori terzi in Innovazione e piccole imprese in Piemonte*, Franco Angeli, Milano.
- Cortesi A., Alberti F., Salvato C., *La continuità d'impresa familiare: la successione dell'imprenditore in "Le piccole imprese. Struttura, gestione, percorsi evolutivi"*, Carocci: LUOGO:
- Crachi P. (2001). (a cura di), *Enzo Frateili, Architettura, design, tecnologia*, Skira: Milano.
- Crippa D., Barbara di Prete (2008). *Catalogo Collezione Permanente Musei Arti e Industria, Ecomuseo Cusius*: Verbania.
- De Vecchi C., (2007). *Problemi, criticità e prospettive dell'impresa di famiglia*. V&P: Milano.
- Garuzzo V. (2000). *I luoghi del lavoro nella Valle dello Strona*, Celid: Torino.
- Faravelli Giacobone T., Guidi P., Pansera A. (1989). *Dalla casa elettrica alla casa elettronica: storia e significati degli elettrodomestici*. Arcadia: Milano.
- Frateili E. (1989). *Continuità e trasformazione, una storia del design italiano, 1928-1988*. Alberto Greco ed.: Milano
- Maulini P., (1978). *Omegna cara*. Lo Strona: S. Giovanni In Persiceto (BO)
- Mauric A. (1981). *Les appareils ménagers*. Presses universitaires de France: Paris. Mendini A., (1979). *Paesaggio casalingo: la produzione Alessi nell'industria dei casalinghi dal 1921 al 1980*. EditorialeDomus: Milano.
- Molotch H. (2005). *Fenomenologia del tostapane. Come gli oggetti quotidiano diventano quello che sono*. Cortina: Milano.
- Panati, C. (1987). *Inventori e invenzioni, la straordinaria storia delle cose comuni*. Eco: Milano.
- Ressico A., (1999). *Struttura ed evoluzione di un distretto industriale piemontese: la produzione di casalinghi nel Cusio*. Ceris-CNR: Torino.
- Rosselli A. (1954). *Disegno fattore di qualità*, in *Stile Industria*, numero 1.
- Rosselli A. (1957). *Disegno come ricerca*, in *Stile Industria*, numero 11.
- Rolfo S., Vitali G., Ressico A., (2000 ). *I distretti nel Piemonte orientale tra tradizione e innovazione*, in *Innovazione e piccole imprese in Piemonte*, Franco Angeli, Milano. Rolfo S. (2000). *Innovazione e piccole imprese in Piemonte*. Franco Angeli: Milano. Saccani N., (2008). *Servizio post-vendita: il caso degli elettrodomestici* in "Argomenti", numero 2/2008 , Consumatori, Diritti e Mercato.
- Scarzella P. (1985). *Il bel metallo: storia dei casalinghi nobili Alessi*. Arcadia: Milano.

---

Nacci M. (1998). *Oggetti d'uso quotidiano: rivoluzioni tecnologiche nella vita d'oggi*. Marsilio: Venezia.

Amatori F., Riccini R. (a cura di). *Copyright Italia, brevetti, marchi prodotti 1948-1970*, mostra Archivio di Stato, 2011. Biblioteca dell'Unità d'Italia.

### Siti

<http://archiviodelverbanocusioossola.com/2012/04/19/dalla-subalpina-a-girmi-il-catalogo-e-questo/>

<http://www.corrieredinovara.it/it/web/l%E2%80%99addio-a-carlo-caldi-5914/sez/borgoma-nero-cusio-e-bassa-sesia>

---

### NOTE

1. Istituito nel 1992, il distretto Verbanco-Cusio-Ossola fa parte, da un punto di vista amministrativo del "distretto industriale di Omegna - Varallo Sesia - Stresa", indicato dalla Regione Piemonte con delibera del Consiglio Regionale 18 giugno 1996 n.250-9458.↵
2. Quando Bagnasco parla di "Terza Italia" nel suo modello interpretativo fa riferimento a momenti astratti di organizzazione della società italiana, è in questo senso che assumendo i caratteri più generali di un'economia basata su un forma di "sviluppo periferico", su lavorazioni di tipo tradizionale, sull'appartenenza a un territorio↵
3. Per un approfondimento del tema cfr con Rolfo S., Vitali G., Ressico A., *I distretti nel Piemonte orientale tra tradizione e innovazione*, 2000 in *Innovazione e piccole imprese in Piemonte*, Franco Angeli, Milano.↵
4. La denominazione esatta è riportata in (Maulini 1978).↵
5. Il primo brevetto di frullatore risale al 1922 depositato da Stephen Poplawski, americano di origine polacca: si trattava di un miscelatore dotato di un elemento agitatore applicato sul fondo. Nel 1936 venne riprogettato in alleanza con Fred Waring e vide una larga diffusione nei locali pubblici, bar e ristoranti, mentre si diffuse in ambito domestico solo a partire dal 1955 quando vennero promossi frullatori colorati e dotati di appendici tritagliaccio (1956) e macinacaffè (1957). Per un approfondimento si veda: C. Panati (1987), *Frullatore: 1922, Racine, Wisconsin, in Invenzioni e inventori, la straordinaria storia delle cose comuni*, Eco, pp.127-130.↵
6. Cfr definizione di Ward, 1987 citata in Cortesi A., Alberti F., Salvato C., *La continuità d'impresa familiare: la successione dell'imprenditore* in "Le piccole imprese. Struttura, gestione, percorsi evolutivi", Carocci, 2004, p. 151.↵
7. Per una ricostruzione storica comparata del distretto si veda "L'evoluzione storica delle aziende del distretto", in Alessandra Ressico (1999), op cit.↵
8. Albert Kahn (1869-1942), architetto, progettista di numerosi edifici commerciali a Detroit e fondatore della ditta Albert Kahn Architects & Engineers Associati. Noto per le realizzazioni di edifici industriali, è stato un pioniere nell'uso di tecnologie costruttive innovati come il calcestruzzo, le strutture in cemento e acciaio, nella ventilazione naturale e nella costruzione di involucri in vetro per gli stabilimenti industriali. La sua opera ha ispirato molti grandi maestri del modernismo europeo. Tra le opere più importanti: Highland Park e River Rouge stabilimenti della Rosselli, 1957, p. 1Ford Motor Company; la Fisher Building, Detroit Athletic Club e General Motors; University of Central Campus del Michigan, tra cui Angell Hall, la Biblioteca Clements, Hill Auditorium e Willow Run Bomber Plant.↵
9. La fabbrica Girmi tipologicamente fu uno dei primi edifici che seguì questa metodologia costruttiva in zona.↵

- 
10. La posta pneumatica, originariamente inventata a inizio XVII secolo in Gran Bretagna, inizia ad essere utilizzata in età vittoriana.↵
  11. IMQ verrà ufficializzato nel gennaio del 1952.↵
  12. Da [www.imq.it](http://www.imq.it)↵
  13. Per fortuita casualità Luca Meda era strettamente imparentato con uno degli ingegneri fondatori del marchio IMQ, questo pu` aver instillato in lui maggior motivazione alla collaborazione avendo a disposizione un canale diretto con l'Ente.↵
  14. Per un approfondimento specifico sul tema: crf. Fiorella Bulegato, Elena Dalle Piane, 2014, *Il design degli architetti*, Electa: Milano.↵
  15. Carlo Mazzeri: Nato a Oleggio (Novara) nel 1927, Carlo Mazzeri si laurea in architettura presso l'Istituto Universitario di Architettura di Venezia nel 1956 e, dopo una prima collaborazione con Carlo Scarpa a Venezia, partecipa con lo studio dell'architetto Mario Righini al concorso della Colonia Olivetti di Brusson e della Camera di Commercio di Carrara, piazzandosi ai primi posti. Nel 1957 progetta con Luigi Massoni l'aggitatore per cocktail "870", uno dei primi oggetti Alessi disegnati da collaboratori esterni, tuttora in produzione e presente nei bar di tutto il mondo. Con Anselmo Vitale disegna per Alessi tra gli anni '60 e '70 una collezione completa di oggetti di destinazione prevalentemente alberghiera. Si occupa di edilizia civile ed industriale, realizzando tra l'altro lo stabilimento Alessi di Omegna (1960-1971), la e gli uffici Lagostina (1964) sempre ad Omegna, la ristrutturazione degli essicatoi ed il nuovo magazzino della 3M Italia a Ferrania (1970) ed il Salumificio Romano Mainelli ad Oleggio (1972). Nel campo del disegno industriale ha collaborato anche con Girmi, Lagostina, Bialetti, Indesit, Fonderie Filiberti, Triplex. Dal 1973 ha uno studio di architettura a Novara, occupandosi di architettura civile.↵
  16. Di questi tre oggetti sono presenti dei modelli (non funzionanti) presso l'ARB, Omegna / Archivio Privato.↵
  17. Si veda il saggio di E. Merlo (2011), in Copyright Italia, brevetti, marchi prodotti 1948-1970, pag. 119↵
  18. Tra queste è da annoverare anche la collaborazione con Pininfarina (nel 1998) sul progetto di un frullatore il cui brevetto era nato da una idea di Luca Meda. Il designer avendo incontrato Gualtiero Marchesi in Molteni cominciò a sviluppare l'idea di un frullatore che lavora in sottovuoto per evitare l'effetto ossidante dell'aria sui cibi, portando la sua idea allo stadio di un prototipo funzionante ma non risolto da un punto di vista estetico. L'idea non prese forma immediatamente ma venne sviluppata in anni successivi in Girmi e da Pininfarina per poi essere abbandonata a causa della necessità di investimenti troppo cospicui per la sua realizzazione.↵
  19. Testimonianza provenienti dai due tecnici Girmi intervistati: R. Barchi e G. Piralli.↵
  20. Le notizie relative alla ricostruzione di questo passaggio biografico sono state raccolte dalle testimonianze di Richard Sapper all'epoca stretto collaboratore di Marco Zanuso, con il quale Meda collabora nella progettazione della sedia Lambda, e di Diego Peverelli, compagni di studi a Ulm di Luca Meda.↵
  21. Le informazioni qui riportate sono dedotte da testimonianza orale di R. Barchi e da una memoria scritta dall'ing. Pellacini in data 20/08/2008.↵
  22. Ivi, la data esatta dell'inizio della collaborazione proviene dalla memoria Pellacini G., 2008; in una seconda testimonianza raccolta la data di arrivo di Meda risulta successiva, 1980.↵
  23. Ivi, Pellacini G., 2008.↵
  24. Crf Capatti A. (1989), *La gastronomia del frullatore*, in Faravelli Giacobone T. et al., 1989, pp.136-140).↵
  25. Negli anni Trenta in America, il "Waring Blendor" venne ideato da Fred Waring proprio come miscelatore per il Daiquiri, il suo cocktail preferito.↵

- 
26. Si confrontino i disegni di progetto di Marco Zanuso e l'oggetto realizzato.↵
  27. È interessante notare una formale parentela con il quasi contemporaneo *Moulin à café*, bianco, prodotto da Moulinex nel 1956.↵
  28. Brevetto della caffettiera e della spina Stackblock, sono depositati in Italia e in anni successivi depositati anche in Germania (1984863), Svizzera (424018) e Francia (1385299 /1.440.824).↵
  29. Dagli anni 60/70 infatti Girmi produceva in grande quantità per alcune aziende all'estero senza marchiare i propri prodotti, tra queste: Seb, Tefal, Electrolux, Bosch, Philips, Neckermann QL, Planeta, Severin. Il fatturato realizzato per aziende esterne rappresentava il 70% della produzione Girmi.↵
  30. Esiste un lungo elenco di prodotti, di cui sia ha traccia nel fondo Luca Meda conservato a Venezia presso l'Archivio Progetti, di prodotti disegnati e mai realizzati.↵
  31. Ancora una volta lo spunto viene offerto dal ridisegno di un oggetto esistente di provenienza svizzera che veniva utilizzato sulla stufa, ma la cui forma è stata da Meda modificata ispirandosi a una piccola macchina pulisci-gioielli prodotta da Braun. La vaporiera, proposta forse in anticipo sui tempi per l'Italia, non trovò adeguato riscontro sul mercato.↵
  32. In Subalpina esistevano ancora dei prodotti che usavano il colore: il verde, l'arancione e il rosso. Con l'entrata di Meda si instaura la consuetudine del "bianco" che diventa sinonimo di piccolo elettrodomestico.↵
  33. Le informazioni contenute nel paragrafo provengono dalle interviste raccolte agli ex-dipendenti Girmi, e dal confronto con i documenti conservati presso il fondo Meda a Venezia.↵
  34. Oltre alle bozze di un catalogo Girmi, esiste lo studio di un francobollo commemorativo creato nel 1992/93 in occasione dell'anniversario della fondazione dell'azienda.↵
  35. Intervista a Romano Barchi, 10/3/2014, Omegna.↵
  36. Si veda la citazione in Crachi, 2001, p. 156: "gioco progettuale segue un modello induttivo: che muove dall'astratto (dai concetti, i principi, le leggi formative, i modelli mentali) verso la concretezza della materializzazione dell'oggetto, un processo che si snoda dall'idea generatrice alla definizione finale dell'oggetto.↵"

---

**AIS/DESIGN JOURNAL**  
**STORIA E RICERCHE**  
VOL. 3 / N. 5  
LUGLIO 2015

**IL DESIGN NELL'INDUSTRIA**  
**ALIMENTARE: CULTURA,**  
**PRODOTTI, COMUNICAZIONE.**  
**SPECIALE EXPO 2015**

**ISSN**  
2281-7603

---