

IL MESTOLO DELL'ARCHITETTO

MICHELE DE LUCCHI, 2026

Serve un mestolo. Uno strumento semplice ma indispensabile per mescolare. Compito difficile se non si ha niente da intingere nel minestrone per girare e mescolare. Si può provare con le dita ma è proprio in totale emergenza, ultima chance oltre la quale rimani bloccato con le mani sporche e senza poter toccare niente se non vuoi sporcare tutto. E con le mani si mescola male e fa sempre una certa impressione infilare le mani nude e l'avambraccio in liquidi sconosciuti magari caldi, troppo caldi, bollenti o freddi, troppo freddi, gelidi. Magari irritanti per qualche misterioso ingrediente che si è misteriosamente formato.

Si può facilmente fare un mestolo, con un bastone, un ramo un po' dritto, un manico di scopa. Purché sia solido e leggero. Soprattutto deve essere abbastanza lungo da arrivare sul fondo e grattare e far girare quello che è sempre incrostato nei bordi e sembra fare di tutto per non farsi combinare con il resto della brodaglia.

Non necessariamente un mestolo mescola un liquido brodoso o denso come un risotto. Ci vogliono anche mestoli più sofisticati per mescolare materiali astratti. Per mescolare le conoscenze per esempio e amalgamarle in un nuovo composto che sia un compendio del tutto e sorprendentemente nuovo.

C'è proprio bisogno di disegnare uno strumento che sappia mescolare bene, con la giusta velocità, rigirando gli ingredienti per offrire sempre una faccia nuova, più disponibile alla combinazione con la materia circostante.

Capace di far vorticare l'impasto e dare alle parti un movimento fluido da una parte e dall'altra, da destra a sinistra e da sinistra a destra, dal basso in alto e viceversa, dal fondo buio e scuro alla superficie bollente e luminosa.

Anche oggi, ieri e il domani si devono continuamente mescolare, tenere in movimento e rigirare alla giusta temperatura, come la polenta, il minestrone o il sugo della pasta asciutta. Ci insegnano i maestri indiani o zen che il saggio vive il presente e sa abilmente allontanarsi dal pensiero di quel che è successo prima e succederà dopo.

Ma noi uomini contemporanei siamo troppo indaffarati a cercare di essere sempre moderni e non smetteremo mai di cercare lo spirito del nostro tempo, sempre nuovo rispetto a chi è stato, sempre vecchio rispetto a chi verrà.

Mescolare continuamente gli ieri oggi domani è il processo mentale spontaneo e intuitivo che ci tiene in vita e ci permette di mettere in relazione l'esperienza di ieri con la consapevolezza di oggi e la speranza del futuro, in un flusso continuo di pensieri che alimentano la soddisfazione di aver vissuto e il desiderio di voler vivere ancora.

Come è fatto questo mestolo non lo so. So che tutti ce l'hanno e per alcuni funziona meglio che per altri.

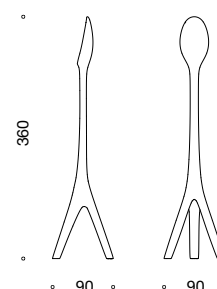
Michele De Lucchi

MATERIALE • MATERIAL

Legno di faggio • *Beech wood*

Il Mestolo dell'architetto

DDL0036A0L





Sketch by Michele De Lucchi

A wooden spoon is always needed. A simple yet essential tool for stirring. A difficult task if there is nothing to dip into the soup to turn and mix it. One could try using fingers, but that is truly an emergency solution—the last resort—beyond which you are left stuck with dirty hands, unable to touch anything without making a mess. And with hands, mixing is ineffective, and it always feels somewhat unsettling to plunge bare hands and forearms into unknown liquids—perhaps hot, too hot, boiling, or cold, too cold, icy. Possibly even irritating, due to some mysterious ingredient that has mysteriously formed.

A wooden spoon can easily be made—from a stick, a fairly straight branch, a broom handle. As long as it is sturdy and light. Above all, it must be long enough to reach the bottom, to scrape and turn what is always stuck to the sides and seems determined not to blend with the rest of the broth.

A wooden spoon does not necessarily stir only liquids, whether brothy or dense like a risotto. More sophisticated spoons are also needed to mix abstract materials. To stir knowledge together into a new compound that becomes a compendium of the whole—yet unexpectedly new.

There is a real need to design a tool capable of mixing well, at the right speed, turning ingredients so that they always present a new side, more open to combining with the surrounding matter.

A tool able to set the mixture in motion, giving its parts a fluid movement—back and forth, from right to left and left to right, from bottom to top and back again, from the dark depths to the boiling, luminous surface.

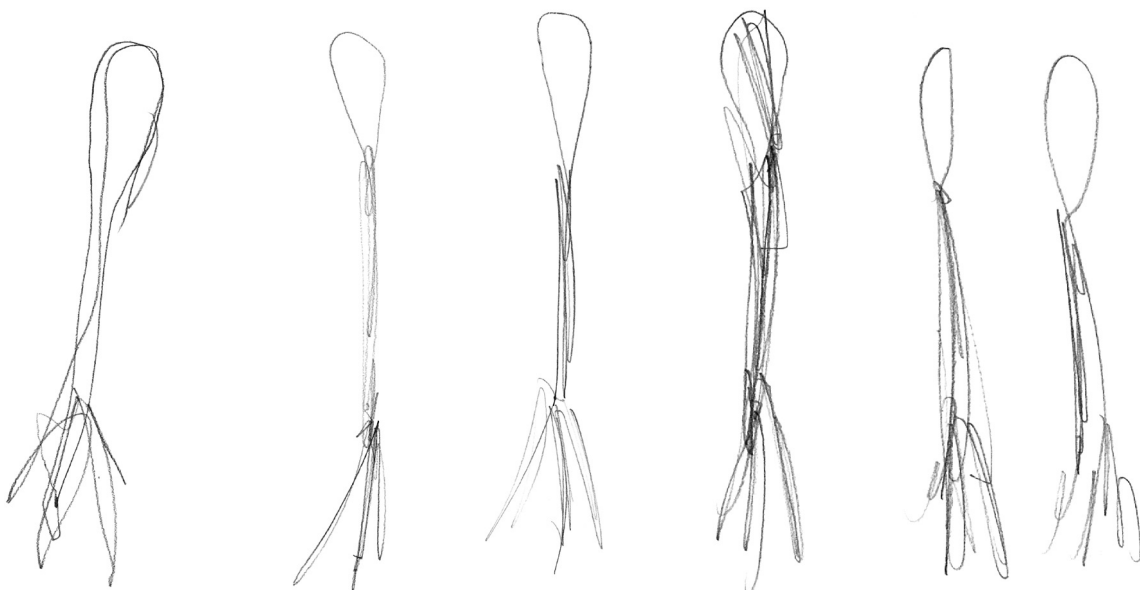
Even today, yesterday, and tomorrow must be constantly mixed—kept in motion and turned at the right temperature, like polenta, minestrone, or pasta sauce. Indian or Zen masters teach us that the wise live in the present and are able to distance themselves from thoughts of what came before and what will come after.

But we contemporary humans are too busy trying to always be modern, and we will never stop searching for the spirit of our time—always new compared to those who came before, always old compared to those who will come after.

Continuously mixing yesterday, today, and tomorrow is the spontaneous and intuitive mental process that keeps us alive. It allows us to connect yesterday's experience with today's awareness and tomorrow's hope, in a continuous flow of thoughts that nourishes both the satisfaction of having lived and the desire to keep living.

What this wooden spoon looks like, I do not know. I only know that everyone has one—and for some, it works better than for others.

Michele De Lucchi



Sketches by Michele De Lucchi





