
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

WEB
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

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

Microstorie

È SOLO UNA QUESTIONE DI SPAZIO? IL RITO DEL CIBO NELLA STORIA DELLE MISSIONI SPAZIALI (1961-2015)

Gianluca Grigatti

PAROLE CHIAVE

Astronauta, Cibo, Familiarità, Rito, Spaziale

Fornire cibi familiari rendendo il pasto un momento di piacere e relax di tutti i sensi ma prestando attenzione a liofilizzazione e lunga conservazione senza alterare le proprietà. Questo è il Space Food: la nuova frontiera dell'alimentazione dalla Terra allo Spazio.

“Il tavolo diventa *tavola* se gli uomini vivono e praticano insieme il rito più profondo di una comunità: l'alimentarsi”. D. Rampello, chief curator *Padiglione Zero - Expo Milano 2015*

“Il cibo rappresenta un importante supporto psicologico e poter gustare un espresso italiano potrà essere il giusto completamento del menù studiato appositamente per ogni astronauta, aiutandolo a sentirsi più vicino a casa”. D. Avino, managing director Argotec, 2015

Nel giugno del 2014 l'editore Castelveccchi pubblicava per la prima volta in lingua italiana un libro 'piccolo' se si focalizza l'attenzione sull'esiguo numero di pagine (appena 76), ma dai contenuti estremamente densi se si considera la caratura dell'autore e la natura dell'argomento trattato. Ci riferiamo all'opera di Marc Bloch *Che cosa chiedere alla Storia?*, versione italiana di *Que demander à l'histoire?* curata e tradotta da Grado Giovanni Merlo e Francesco Mores[1].

Nell'obiettivo di sottolineare efficacemente la rilevanza assunta dal saggio in relazione al tema in esame risulta fondamentale ricostruire il contesto da cui esso scaturisce.

Il 29 gennaio del 1937, trascorsi appena 25 giorni dalla sua nomina a 'Professeur sans chair' presso la cattedra di Storia Economica de La Sorbone, Marc Bloch venne invitato dal Centre polytechnicien d'études économiques, un circolo intellettuale interessato a dibattito intorno ad argomenti di carattere economico, a tenere una conferenza avente come oggetto: la definizione del contributo della storia nell'elaborazione di un metodo economico positivo. Scongiurato l'iniziale timore reverenziale subordinato ad una tale situazione, e dopo aver perorato una personale *captatio benevolentiae* nei confronti dell'uditorio davanti al quale si accingeva a prendere la parola, dato che la prova a cui doveva sottoporsi rappresentava un vero e proprio esame di coscienza pubblico, Bloch rafforzò il proprio ragionamento indirizzando l'attenzione verso un'argomentazione che, nonostante a primo acchito possa apparire non scevra da critiche, perpetuava uno tra i tratti distintivi della sua riflessione: la costruzione dell'ipotesi.

Ad un'idea tutt'altro che infrequente circa l'inefficacia della metodologia della ricerca storica nel fornire risposte adeguate a questioni ricadenti nell'ambito della disciplina, sì da determinarne un autentico discredito non solo da parte dell'opinione pubblica ma, in taluni casi, anche degli stessi addetti ai lavori, si contrapponevano proprio le tesi Bloch il quale, autovelvolmente, asseriva quella che a suo parere costituiva la lezione più importante apportata dalla storia: l'analisi ed il racconto di un futuro prossimo venturo estremamente differente dal passato, ma attraverso cui intravedere quelle differenze rappresentate sia dai più piccoli mutamenti, sia dalle più macroscopiche discrepanze. E non fu un caso se da ciò ne sia scaturita una definizione di storia a cui egli attribuiva l'appellativo di scienza del cambiamento o, per essere più precisi, scienza delle differenze.

Sebbene siano trascorsi circa ottanta anni da quel 1937, il significato insito in quelle considerazioni non solo è riuscito ad attraversare indenne lo scorrere del tempo ma, inconsciamente, ha trovato un'efficace declinazione anche nella riflessione sul design, come testimoniano le parole pronunciate da Maurizio Vitta nel corso de Il design e la sua storia 1° Convegno dell'A/I/S/Design svoltosi nel dicembre 2011 presso la Triennale di Milano. In quel frangente, infatti, è stato sottolineato come la questione del design, ancora prima che come problema di ricerca, vada intesa come autentico tema storiografico ovvero: un campo nel contesto del quale progettare ogni volta, una metodologia storica capace di far collimare gli strumenti d'indagine con la materia in oggetto. Ciò determina un vero e proprio capovolgimento di prospettiva corrispondente con la trasformazione della storia del design in un rinnovato momento di design della storia, ovvero in un progetto scientifico capace di definire strumenti, metodologie e paradigmi di una riflessione critica in grado di restituire il contesto culturale, economico e sociale entro cui il design stesso si manifesta[2].

Quanto sostenuto da Vitta sembra porsi quale naturale complemento alle parole esplicitate già nel 1991 da Vanni Pasca il quale, intervenendo al 1° Convegno Internazionale di studi storici sul design incentrato sul tema Design: storia e storiografia sottolineò come per consolidare più efficacemente la riflessione intorno alla propria natura il design, più che interrogarsi su cosa fosse, avrebbe dovuto avviare un lavoro di decostruzione/ricostruzione delle modalità e delle norme con cui, a partire dalla realtà coeva e traguardando le varie fasi storiche che si sono succedute, il concetto stesso di design sia stato via via rappresentato, facendone così conseguire una continua (ri)definizione del ruolo e della figura stessa del designer[3].

Declinando quanto fin qui affermato nel campo in esame è importante notare come in un contesto così al limite come quello rappresentato dalle missioni nello spazio il cibo e la sua assunzione rivestono un'importanza che supera il mero valore nutritivo poiché, rimanendo in orbita fino a 6 mesi (tempo che ad oggi rappresenta la massima durata temporale delle missioni spaziali) e in un ambiente caratterizzato dalla microgravità (come, ad esempio, quello della Stazione Spaziale Internazionale) l'essere umano è soggetto ad un invecchiamento cellulare così accelerato tanto da lambire i 10 anni in più. Questo dato, tra gli altri, pone l'astronauta ad assumere la stessa valenza di un vero e proprio 'fossile guida del comportamento umano'[4], in quanto fondamentale testimonianza per riscontrare quale sia, dal punto di vista tipologico, il regime alimentare alimentazione più salutare per il corpo umano.

Si va sullo Spazio per vivere meglio sulla Terra?

Da quel lontano 12 aprile 1961 data del 'primo pasto' consumato dal cosmonauta sovietico Jurij Alekseevič Gagarin a bordo della capsula Vostok 1, e che più un pasto propriamente detto si configurava come un esperimento scientifico funzionale a dimostrare che un essere umano fosse in grado di mangiare e deglutire anche in assenza di peso, al 3 maggio 2015 data in cui il Samantha Cristoforetti ha potuto coronare il desiderio espresso da tutti gli astronauti: prendersi una pausa-caffè sorseggiando un vero espresso italiano grazie all'installazione sulla Stazione Spaziale Internazionale - ISS della prima macchina espresso a capsule in grado di lavorare nelle condizioni estreme dello spazio e denominata in ossequio al nome della Stazione ISSpresso[5], il cibo ha completamente abbandonato l'esclusivo ruolo di carburante per il corpo umano per divenire a, tutti gli effetti, uno tra gli ingredienti che concorrono a preservarne la salute fisica e mentale.



Se come racconta Antonio Pilello, PR & Communications Office di Argotec, nella sua breve storia del cibo spaziale contenuta nel portale Avamposto 42, il primo spuntino spaziale della storia non fu particolarmente invitante, poiché Gagarin consumò il cibo contenuto in tre tubetti analoghi a quelli del dentifricio e contenenti, rispettivamente, i primi due una purea di carne ed il terzo una crema di cioccolato[6], a partire dalle successive missioni Mercury[7], Gemini[8], Apollo[9], Skylab[10], STS-Space Trasportation System (comunemente conosciuto come Shuttle)[11], fino ad arrivare all'attuale ISS-International Space Station, di cui l'azienda italiana Argotec è stata nominata dall'ESA sia responsabile dello human space flights and operations addestrando gli astronauti europei allo European Astronaut Center di Colonia, sia della preparazione del loro Bonus Food, la piccola serie di ingredienti e di alimenti scelti autonomamente da ogni astronauta che può così portarsi in orbita i sapori di casa, si può vedere come i pasti per gli astronauti siano diventati sempre più sofisticati.



In particolare, prendendo a riferimento il bonus food preparato da Argotec per le ultime due missioni a cui hanno preso parte due astronauti italiani: Luca Parmitano che nel corso della missione Volare (dal 28 maggio 2013 all'11 novembre 2013) ha portato in orbita l'italianità più verace delle pietanze preparate dallo chef torinese Davide Scabin (lasagne, parmigiana, risotto al pesto, caponata, tiramisù), e Samantha Cristoforetti che nel corso della missione Futura (dal 23 novembre 2014 all'11 giugno 2015) consumando i cibi preparati dal giovane chef padovano Stefano Polato e composti da cereali integrali, pesce, tanta frutta e verdura, è stato possibile verificare come in una situazione così particolare come quella rappresentata dalla Stazione Spaziale Internazionale (ISS) mangiare il proprio piatto preferito, o qualcosa di tipico della propria regione di provenienza, rappresenti non solo un elemento con cui sentirsi più vicini a casa, e di conseguenza faccia sentire meglio, ma concorra anche ad aumentarne le proprie performance quotidiane.

Ed è proprio nella (ri)proposizione di questa familiarità domestica e quotidiana che l'astronauta progetta e riprogetta continuamente il sistema di relazioni che coinvolgono gli elementi/alimenti di questo nuovo ambiente, portando così il progetto del cibo ad assumere sempre più i connotati del rito, ovvero di una pratica che in quanto utile e necessaria per la sopravvivenza si compone di una notevole quantità di regole in grado di garantirne la consuetudine e la ripetizione[12], analogamente a ciò che accade in ambito religioso in cui 'il credente', come ha sottolineato Mons. Vincenzo Paglia nella lezione inaugurale della IX edizione del Festival Biblico di Vicenza: «Non è colui che crede una volta per tutte ma chi, proprio come esprime il verbo al participio presente, rinnova il suo credo continuamente»[13]. In tal senso l'azione progettuale del design si deve porre lungo la valorizzazione di un evento rituale come quello del cibo che si (auto)alimenta continuamente.

Se come evidenziato al punto 7 del Manifesto dell'A/I/S/Design presentato nel 2014 presso il Salone Internazionale del Mobile di Milano nel contesto dell'edizione del Brera Design District: «Raccontare microstorie attraverso personaggi, eventi e prodotti iconici è fondamentale per comprendere il presente»[14], conformemente a quanto indicato dallo stesso Marc Bloch quando sosteneva che se non ci si china sul presente fosse impossibile capire il passato, la natura performativa di un rito quale si configura quello del cibo evidenzia come anche nel corso delle missioni spaziali, pur partendo da esigenze di spazio, esso si configuri come la perpetuazione di un familiare progetto di relazioni: quelle della tavola.



Bibliografia

Bloch, M. (2014). *Che cosa chiedere alla Storia?*, Merlo G.G. e Mores F. (a cura di). Roma: Castelvevchi.

Manacorda, D. (2010) *Lezioni di Archeologia*, Roma-Bari: Laterza

Origlia, G. (1981) "Mangiare come progetto", in *Album: annuario di progetto e cultura materiale*, N. 1, p.8

Vitta, M. (2013). *Il design e l'analisi multidisciplinare*, in *Il design e la sua storia. Primo Convegno dell'Associazione Italiana Storici del Design*, Milano: Lupetti, p. 33.

NOTE

1. Bloch, M. (2014). *Che cosa chiedere alla Storia?*, Merlo G.G. e Mores F. (a cura di). Roma: Castelvevchi. Ed. or. *Que demander à l'histoire?* (1937). «Centre polytechnicien d'études économiques», Paris; ora in Bloch, M. (1963), pp. 3-15)↵
2. Vitta, M. (2013). *Il design e l'analisi multidisciplinare*, in *Il design e la sua storia. Primo Convegno dell'Associazione Italiana Storici del Design*, Milano: Lupetti, p. 33.↵
3. Pasca, V. (1991). *Design: storia e storiografia*, in Pasca, V. e Trabucco, F. (a cura di). *Design: storia e storiografia*, Atti del 1° convegno internazionale di studi storici sul design, Milano: p. 20.↵
4. Un'efficace spiegazione riguardo al concetto di fossile guida è riportata da Daniele Manacorda il quale attinge alle Prima lezioni di Psicologia di Giovanni Jervis. (cfr. Manacorda, D. (2010) *Lezioni di Archeologia*, Roma-Bari: Laterza, p.18)↵
5. ISSpresso è un prodotto interamente italiano realizzato da un team di giovani ingegneri di Argotec con il supporto di Lavazza e dell'Agenzia Spaziale Italiana ASI. Come sottolineano David Avino e Valerio Di Tana, Responsabili del Progetto per conto di Argotec: «ISSpresso è una macchina a capsule multifunzionale in grado di servire bevande calde tra le quali il tipico caffè espresso italiano a bordo della Stazione Spaziale Internazionale (ISS). L'esperimento consiste in una serie di cicli di erogazione di caffè, espresso o americano, e in un flus di pulizia finale del sistema. Inoltre grazie a questa macchina è possibile anche preparare tè, tisane e vari tipi di brodo, consentendo la reidratazione degli alimenti. [...] L'obiettivo principale è quello di dimostrare la corretta funzionalità di un sistema a capsule in assenza di peso, offrendo allo stesso tempo la possibilità di migliorare il benessere dell'equipaggio. Si tratta di un'importante supporto psicologico per gli astronauti, che così possono sentirsi meno lontani da casa, avvicinarsi alle abitudini terrestri e affrontare meglio la loro missione».↵
6. <http://avamposto42.esa.inte/blog/vostok>, del 27/6/2014.↵
7. «[...] Nel corso del programma Mercury (1961-1963) gli astronauti americani hanno avuto a disposizione alimenti poco accattivanti: si trattava principalmente di cibi frullati, contenuti in tubetti, polveri liofilizzate oppure piccoli prodotti alimentari a cubetti rivestiti con una pellicola commestibile per evitare la produzione di briciole. Questo food space, che potremmo definire primitivo, era progettato per avere la minore massa possibile e occupare poco spazio» (<http://avamposto42.esa.int/blog/mercury/>) dello 07/07/2014. «La dispensa del Programma Gemini (1965-1966), chiamato così per via della navicella spaziale in grado ospitare un'equipaggio di due persone, includeva nuovi prodotti e un packaging in polietilene. I tubetti, spesso più pesanti del loro contenuto, furono invece abbandonati. In generale le restrizioni di peso e di volume portarono a preferire alimenti concentrati, mentre la sicurezza assunse un ruolo sempre maggiore. Le nuove procedure di controllo diedero inizio al programma Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), che è ormai prassi comune per la sicurezza alimentare in tutto il mondo» (<http://avamposto42.esa.int/blog/gemini>) dell'1/08/2014.↵
8. «Se durante i programmi spaziali precedenti, Mercury e Gemini il consumo di cibo degli

equipaggi era spesso inadeguato, con il passare del tempo, la qualità e la varietà dello space food iniziò ad aumentare. Gli abitanti delle missioni Apollo furono i primi a poter utilizzare l'acqua calda, che rese possibile la reidratazione degli alimenti e migliorò allo stesso tempo il gusto del cibo, rendendolo più appetibile. Gli equipaggi diretti verso la luna furono i primi a poter utilizzare lo "spoon bowl", un contenitore di plastica che può essere aperto e il cui contenuto può essere mangiato con un cucchiaino [...].

Agli astronauti fu messa a disposizione una sorta di dispensa da cui scegliere le pietanze in base ai propri gusti e necessità. Tra questi erano presenti alcuni dessert reidratabili come il budino alla banana, alle mele, o al cioccolato.

Oppure prodotti per la colazione come pesche, macedonia di frutta, pancetta, cornflakes, cubetti di fragola, o albicocca. Senza dimenticare vari tipi di insalate, carni e persino un cocktail di gamberi» (<http://avamposto42.esa.int/blog/apollo>) del 28/08/2014. ←

9. «Se durante i programmi spaziali precedenti, Mercury e Gemini il consumo di cibo degli equipaggi era spesso inadeguato, con il passare del tempo, la qualità e la varietà dello space food iniziò ad aumentare. Gli abitanti delle missioni Apollo furono i primi a poter utilizzare l'acqua calda, che rese possibile la reidratazione degli alimenti e migliorò allo stesso tempo il gusto del cibo, rendendolo più appetibile. Gli equipaggi diretti verso la luna furono i primi a poter utilizzare lo "spoon bowl", un contenitore di plastica che può essere aperto e il cui contenuto può essere mangiato con un cucchiaino [...].

Agli astronauti fu messa a disposizione una sorta di dispensa da cui scegliere le pietanze in base ai propri gusti e necessità. Tra questi erano presenti alcuni dessert reidratabili come il budino alla banana, alle mele, o al cioccolato.

Oppure prodotti per la colazione come pesche, macedonia di frutta, pancetta, cornflakes, cubetti di fragola, o albicocca. Senza dimenticare vari tipi di insalate, carni e persino un cocktail di gamberi» (<http://avamposto42.esa.int/blog/apollo>) del 28/08/2014. ←

10. «Dopo la fine delle missioni Apollo, negli anni settanta la Nasa ha concentrato i propri sforzi sul progetto Skylab, un laboratorio spaziale composto dal secondo stadio di un razzo vettore saturn. Tra il 1973 e il 1974 questa piccola stazione ha ospitato tre equipaggi per un totale di 171 giorni di volo. La tecnologia utilizzata per la conservazione degli alimenti è stata una delle più sofisticate mai utilizzate dalla NASA, anche se molto dispendiosa. Nel menu standard, infatti, per la prima volta, sono stati inclusi anche prodotti alimentari congelati e refrigerati. Un altro aspetto importante è stato certamente l'utilizzo di una sorta di tavolo per il consumo del pasto. In generale l'apporto calorico per ogni astronauta è stato molto più elevato rispetto al passato, probabilmente grazie ai progressi logistici, ma anche grazie ai numerosi studi sul metabolismo effettuati in quegli anni.

Lo Skylab poteva disporre di un grande volume interno, così fu possibile posizionare un tavolo con sopra diverse vaschette per gli alimenti. I vassoi oltre a contenere il cibo, avevano anche la funzione di scaldavivande sino a una temperatura di 66°C. Per quanto riguarda il packaging gli astronauti avevano a disposizione alcune lattine contenenti del cibo termostabilizzato, con un'apposita membrana protettiva per non far uscire il contenuto al momento dell'apertura, oppure con una valvolina per la reidratazione. Invece dei classici sacchetti per bere venivano usate delle bottigliette comprimibili ed espandibili come una fisarmonica.

Mangiare sullo Skylab era un'attività piuttosto facile: coltello, forchetta, cucchiaino e forbici erano tenuti attaccati al vassoio tramite un magnete. Il menù era piuttosto ampio con 72 portate, vista anche la grande possibilità di stoccaggio. Infine c'era anche un frigorifero per poter conservare gelato reidratabile, bevande e frutta. Il cibo dello skylab era migliore rispetto a quello di Apollo, ma ancora abbastanza insoddisfacente e poco gustoso».

(<http://avamposto42.esa.int/blog/skylab>) dello 09/10/2014. ←

11. «Utilizzato dalla NASA dal 1981 al 2011, lo Space Transportation system (STS) questo era il nome ufficiale dello space Shuttle, era una navetta spaziale riutilizzabile in grado di

raggiungere in orbita oltre 600KM. In totale sono stati costruiti 5 orbiter, impiegati nell'arco di 135 missioni, ma purtroppo due di questi sono andati distrutti nei terribili incidenti di Challenger 1986 e del Columbia del 2003. Di questi Shuttle fu l'Atlantis a portare in orbita Franco Malerba, il primo astronauta italiano che ha volato con la missione STS-46. Fu grazie alla partecipazione dell'Agenzia Spaziale Italiana (ASI) alla costruzione della Stazione Spaziale Internazionale (ISS) costruita proprio durante le missioni shuttle che altri 5 italiani hanno potuto volare nello spazio, e di cui Samantha Cristoforetti è stata la sesta. Progettata per le missioni di breve durata, circa due settimane, la navetta non aveva lo spazio e nemmeno la potenza per poter ospitare frigoriferi o congelatori quindi la nasa concentrò i propri sforzi nello sviluppo di un sistema alimentare a lunga conservazione senza catena del freddo. Avendo spazio a disposizione venne sviluppato un nuovo vassoio in sostituzione del tavolo da pranzo utilizzato sullo skylab. L'imballaggio fu perfezionato passando da pacchetti rigidi ad altri più flessibili.

Nel programma shuttle sono stati utilizzati molti prodotti alimentari disponibili in commercio: biscotti, crackers, frutta secca, bevande in polvere. Altri, come per esempio le verdure, sono stati trasformati in prodotti liofilizzati per lo spazio. L'uso di articoli commerciali ha ridotto i costi e permesso all'equipaggio di mangiare prodotti più familiari, tuttavia la maggior parte di questi aveva grassi e sodio in quantità maggiore rispetto a quanto raccomandato dagli astronauti.

Il cibo termoutilizzato ha il vantaggio di mantenere pressoché intatta la consistenza e il gusto del cibo. Questo è uno dei motivi per cui Argotec e Stefano Polato hanno preferito questa tecnica di conservazione.

Il menu Shuttle ha permesso agli astronauti di avere più scelta rispetto ai decenni precedenti, dando loro la possibilità di comporre un menù personalizzato selezionando tra i numerosi prodotti disponibili. Purtroppo i loro menù avevano a disposizione più sodio e ferro di quanto richiesto». (<http://avamposto42.esa.int/blog/il-programma-shuttle/>) del 30/10/2014.↵

12. Origlia, G. (1981) "Mangiare come progetto", in Album: annuario di progetto e cultura materiale, N. 1, p.8↵
13. Paglia, V. (2013) Incontratevi nel dubbio, "IX edizione del Festival Biblico di Vicenza", Lectio Magistralis ascoltata dall'autore a Vicenza il 31 maggio 2013.↵
14. Tratto dal Manifesto dell'Associazione Italiana Storici del Design (A/I/S/Design) presentato nel corso del Salone Internazionale del Mobile e del Complemento d'Arredo di Milano, Milano 2014↵

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
