
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 Balcıođlu, 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

Riletture

PROGETTO MANGIARE. IL PRIMO NUMERO DELLA RIVISTA ALBUM

Giulia Ciliberto
Orcid id 0000-0003-2450-2059

PAROLE CHIAVE

Alimentazione, Cibo, Design, Mangiare, Rivista

Improntata a un'indagine sistematica dei fattori che determinano le qualità materiali e immateriali dell'ambiente costruito, la rivista italiana *Album* intraprende la propria vicenda editoriale al principio degli anni ottanta con un corposo numero monografico dedicato al tema dell'alimentazione, inteso quale fondamentale terreno di negoziazione fra progettualità e cultura. I contenuti della rivista, che questo contributo recensisce, inquadrano l'indagine entro una cornice interpretativa di respiro interdisciplinare, che prende le mosse dalla fenomenologia del design, dell'architettura e della cultura materiale per sconfinare nel dominio di discipline quali l'antropologia, le scienze sociali, la semiotica e la storia del progresso tecnologico.

Dal punto di vista del design, il confronto con la cultura dell'alimentazione rappresenta indubbiamente uno dei più prolifici scenari di intervento. Che l'obiettivo del lavoro progettuale risieda nella possibilità di codificare nuove abitudini, affermare modelli di consumo, recuperare tradizioni preesistenti, implementare sinergie produttive o far fronte a condizioni di emergenza, la riflessione sul tema del cibo presenta indubbiamente innumerevoli opportunità di declinazione. Al tempo stesso, il grado di progettualità implicito nei rituali connessi con la preparazione, la presentazione e la fruizione degli alimenti ci rammenta come il rapporto fra cibo e design costituisca in realtà l'esito di un lungo processo di negoziazione, che si colloca ineludibilmente al centro di una fitta trama di condizionamenti di ordine fisiologico, psicologico e sociale: un vero e proprio palinsesto di stratificazioni culturali con cui progettisti di tutte le epoche si sono cimentati, contribuendo talvolta a ridefinirne o sovvertirne i canoni tramite la proposta di soluzioni innovative ma anche, in molti altri casi, conformando la propria pratica al servizio del progetto collettivo che ne risiede alla base.

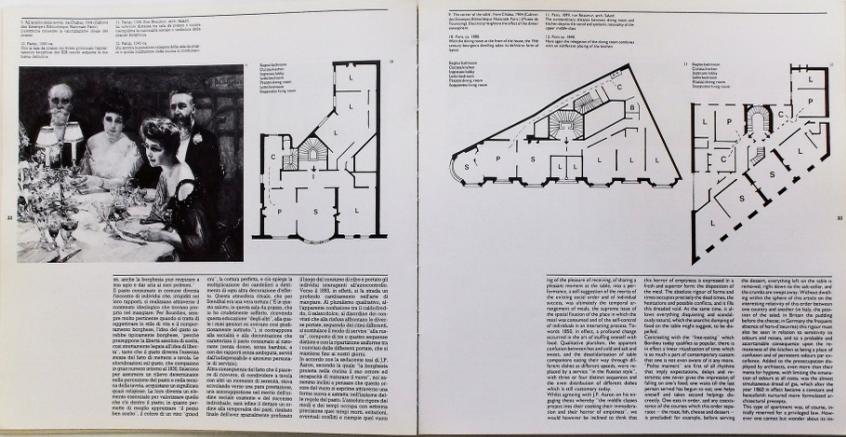
È a partire da tali presupposti che si sviluppa *Progetto mangiare*, il primo numero della rivista sperimentale di teoria e critica del design *Album*, diretta da Mario Bellini nei primi anni ottanta. Improntata all'indagine dei fattori che determinano le qualità materiali e immateriali dell'ambiente costruito, la pubblicazione gestiva la propria periodicità con l'uscita, a cadenza annuale, di corposi volumi di taglio monografico, ciascuno dei quali incentrato sull'approfondimento di uno specifico tema progettuale.

Appare sintomatico che, nella parabola editoriale dei soli tre numeri che videro effettivamente la stampa, Album abbia scelto di impiegare come banco di prova della propria linea editoriale proprio il tema della dialettica fra progetto e alimentazione, con l'intento di ribadire l'imprescindibile esistenza di una "complessa cultura del mangiare che coinvolge cibi, attrezzature e ambienti al di là del semplice bisogno di nutrirsi" (p. 6). Scelta che assume ulteriore significato in considerazione dei cambiamenti contingentemente in atto nell'organizzazione del sistema alimentare globale, nel momento in cui la diffusione della cucina internazionale iniziava a prefigurare l'avvento di un modello di consumo basato sulla delocalizzazione delle usanze locali e, anche in un Paese con una tradizione gastronomica ricca e consolidata come l'Italia, alla cultura del *mangiare bene* andava affiancandosi, con sempre maggiore insistenza, quella del *mangiare svelto*.

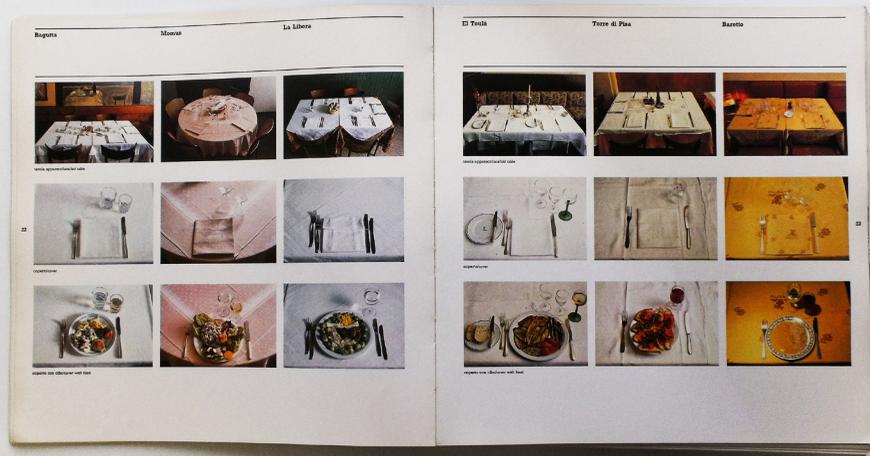
Nel dar voce al punto di vista di diverse personalità di rilievo nazionale e internazionale, il primo numero di *Album* analizza le relazioni che intercorrono fra l'universo della progettualità e quello dell'alimentazione tramite la proposta di diverse tipologie di contributi - dal saggio critico al reportage fotografico, fino all'intervista, la recensione e la citazione letteraria -, facendo riferimento a un intervallo temporale esteso, secondo una modalità non lineare, dalla preistoria all'epoca contemporanea. I tre grandi capitoli che organizzano i contenuti inquadrano l'indagine sul cibo all'interno di una cornice interpretativa di ampio respiro che, prendendo le mosse dalla fenomenologia del design, dell'architettura e della cultura materiale, sconfinava nei domini disciplinari relativi alla semiotica, alle scienze sociali e alla storia del progresso tecnologico.



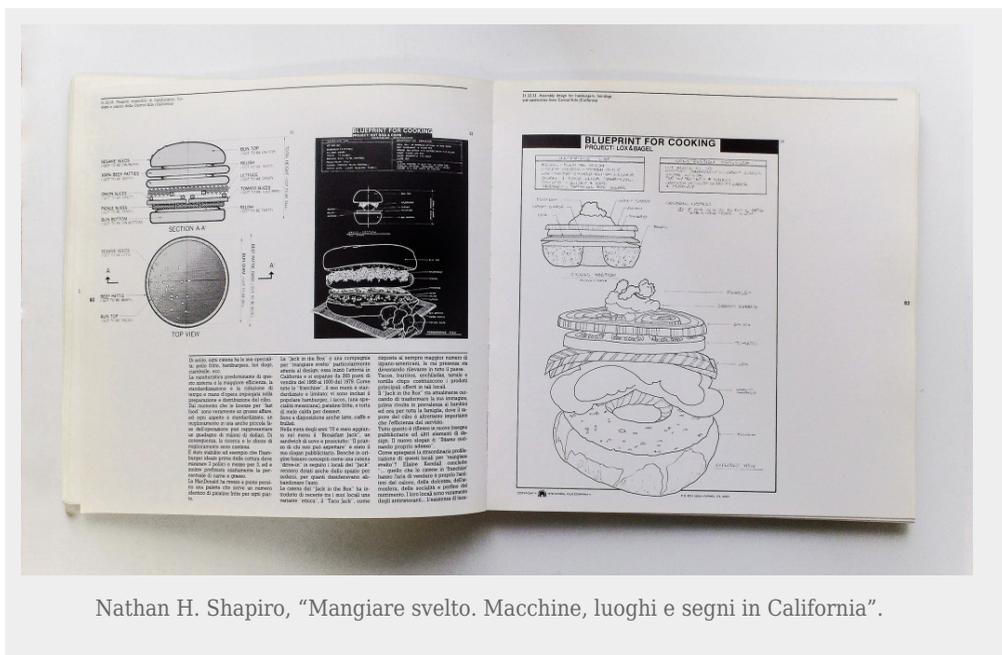
Il primo capitolo della rivista *Album* affronta la cultura dell'alimentazione intendendola nella sua più estensiva accezione di espressione progettuale collettiva, risultante da un millenario processo di graduali slittamenti e assestamenti nell'economia dei valori condivisi. Nelle caverne dell'età della pietra così come nei banchetti medievali, nelle sale da pranzo borghesi così come nei moderni *fast food*, l'uomo ha sempre attribuito ai momenti e ai contesti delegati all'assunzione del cibo un ruolo cruciale nella manifestazione dei propri valori etici, morali e spirituali. Nel loro insieme, i contributi inclusi all'interno del capitolo si confrontano con lo sterminato sistema di utensili, scenografie e cerimoniali che configura l'esperienza del mangiare scandagliando criticamente alcuni dei principali spazi fisici e metaforici entro cui questa si articola: dal contesto intimo e partecipativo della cucina domestica alla dimensione pubblica e performativa dei luoghi preposti alla ristorazione; dall'ambiente morfologico e anatomico dell'apparato gustativo allo spazio dell'immaginazione rispetto al quale il cibo esercita la propria valenza simbolica; dalla condizione di interdipendenza che lega le tradizioni culinarie ai loro territori d'origine alla sfuggente opacità che connota le dinamiche di produzione e distribuzione degli alimenti nell'era dei consumi di massa.



Roger Perrinjaquet, Roger Rotmann, "La sala da pranzo, a che serve? Mangiare in casa dal '700 a oggi".

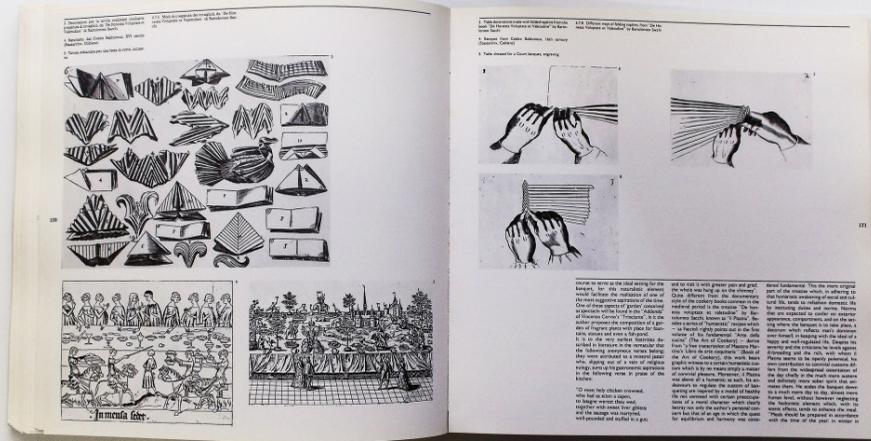


"Mangiare in centro. Un campione di indagine su sei ristoranti di Milano". Foto di Gabriele Basilio.

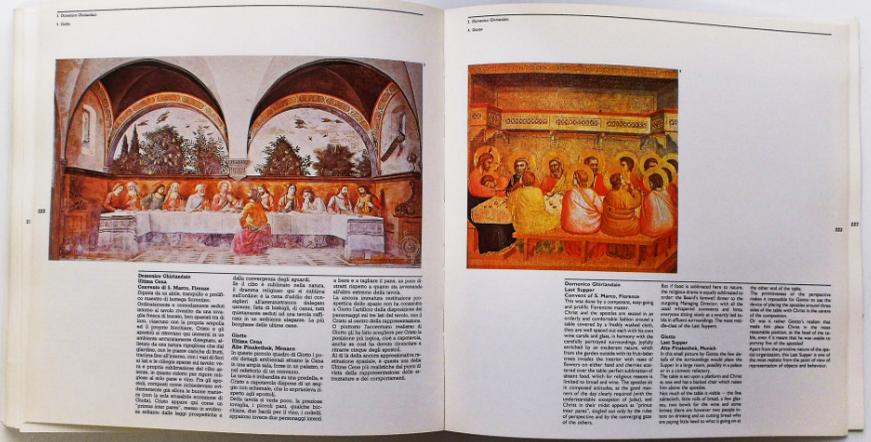


Nathan H. Shapiro, "Mangiare svelto. Macchine, luoghi e segni in California".

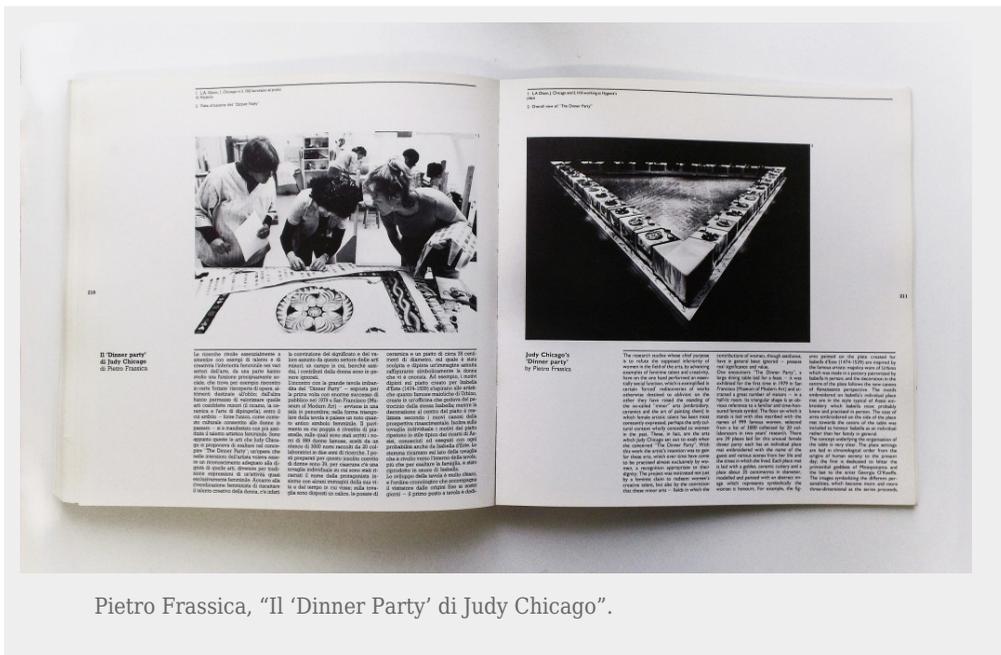
Mediante un capovolgimento di prospettiva, il secondo capitolo si concentra sugli strumenti attraverso cui la pratica dei progettisti si è storicamente relazionata con lo spazio materiale e culturale del cibo, evidenziandone le ricadute sul piano dei comportamenti sociali. L'eterogeneità fenomenologica di tali interventi, operati di volta in volta in base a motivazioni di carattere igienico, funzionale o rappresentativo, riverbera in quella dei contenuti della sezione, che si collegano diacronicamente i criteri di epoca rinascimentale e premoderna relativi alla disposizione degli alimenti sulla tavola con l'industrializzazione dei processi artigianali connessi con la produzione di stoviglie e suppellettili, fino al confezionamento delle vivande per l'approvvigionamento delle navicelle spaziali. Nel determinare una continua polarità fra il dominio del *design d'autore* - che si esplicita nella descrizione di esperienze puntuali connotate da un alto livello di sperimentalismo - e quello relativo a ciò di cui oggi parleremmo in termini di *design anonimo* - che restituisce una panoramica delle esigenze basilari che hanno contribuito a configurare i più importanti settori dell'industria per il mercato alimentare - la successione dei contributi mette in luce la pluralità dei modelli di dialogo che è possibile attuare fra il contesto della pratica progettuale e quello del sistema produttivo.



Pietro Frascia, "La rinascenza del piacere a tavola. Le origini del saper vivere in occidente dopo i secoli bui".



"Un museo immaginario. Le Ultime Cene".

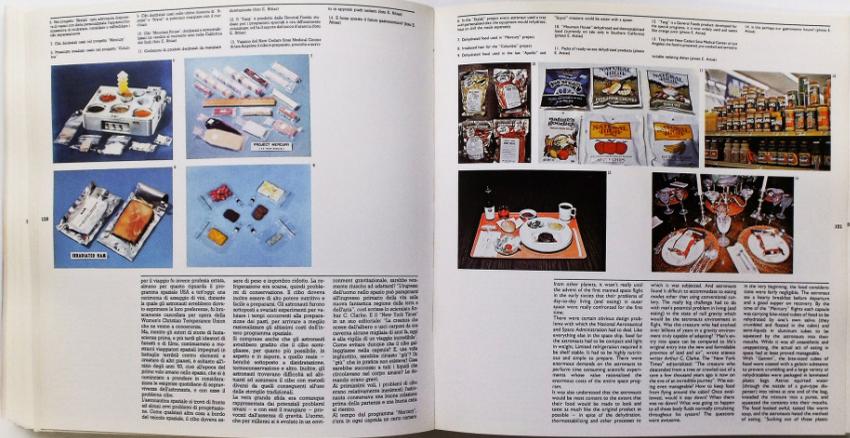


Pietro Frassica, "Il 'Dinner Party' di Judy Chicago".

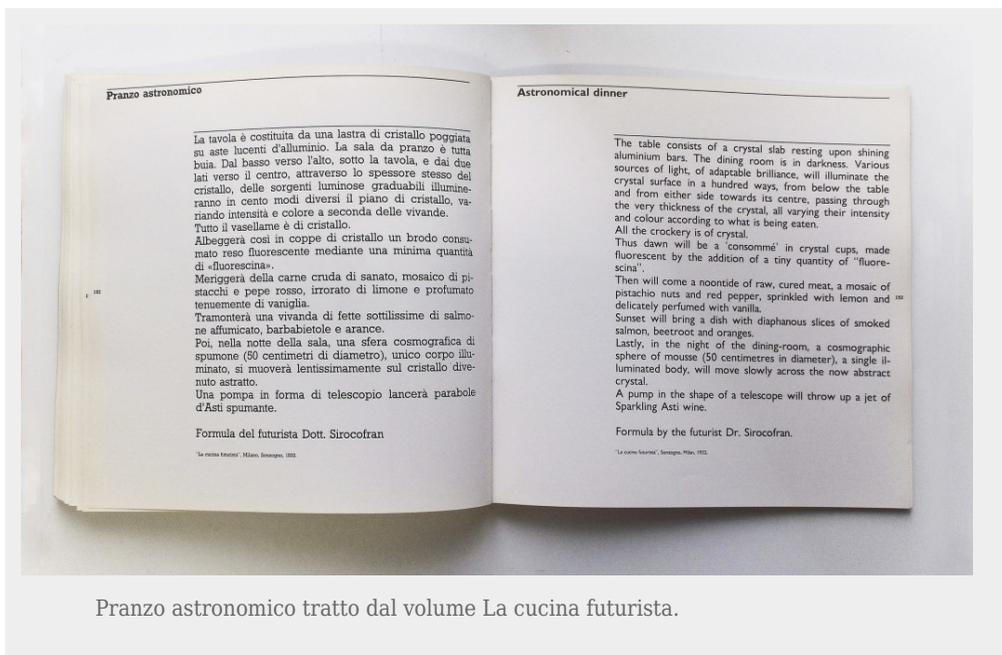
Ironicamente introdotto dal programma di un bizzarro *Pranzo astronomico* tratto dall'antologia *La cucina futurista* a cura di Filippo Tommaso Marinetti e Luigi Colombo (1923), il terzo e ultimo capitolo è dedicato a quello che rappresenta probabilmente il principale strumento di cui, da sempre, l'uomo si serve per metabolizzare la complessità del proprio rapporto con l'alimentazione: la produzione artistica. Attraverso l'analisi di una selezione di opere che si dipana dalle varie versioni dell'Ultima Cena realizzate in Europa fra il XIV e il XVI secolo all'esperienza conviviale immersiva ed estetizzante promossa in seno alle avanguardie del primo Novecento, fino alle performance dedicate al cibo messe a punto da esponenti del contesto artistico contemporaneo come Daniel Spoerri e Judy Chicago, il capitolo rileva la tendenza a una sempre maggiore immedesimazione dell'arte con la sfera del quotidiano, prendendo simultaneamente atto del singolare statuto della progettualità che essa a sua volta presuppone. Alcuni ulteriori contributi accennano infine al particolarissimo ambito di progetto, situato a cavallo fra arte, cucina e design, che fa riferimento alla creazione di simulacri commestibili di oggetti, architetture o anatomie: argomento che, introducendo al lettore la connotazione intrinsecamente primordiale, grottesca e autodistruttiva del mangiare, chiude metaforicamente il cerchio delle tematiche trattate all'interno della rivista.



"Parla Roberto Sambonet". Intervista di Giorgio Origlia.



Elaine Attias, "Mangiare nello spazio. Cibi, attrezzi e modi di nutrirsi sulle astronavi".



Pranzo astronomico tratto dal volume *La cucina futurista*.

Oltre a fornire una panoramica estensiva e particolareggiata in merito a un tema, quello del cibo, che negli anni recenti ha assunto rinnovato slancio motivazionale, a più di trent'anni dalla sua pubblicazione il primo numero della rivista *Album* rappresenta un riferimento di rilevante interesse critico sia per coloro che si dedicano operativamente alla pratica del progetto che per gli studiosi che si occupano di ricostruirne e tramandarne la storia. A partire dal presupposto secondo cui l'indagine relativa alle dinamiche culturali alla base del rapporto fra progettualità e alimentazione non possa necessariamente estinguersi nella proposta di un'unica interpretazione, i contenuti della rivista attuano un modello di approccio alla conoscenza basato su un'impostazione metodologica rigorosa ma, al tempo stesso, flessibile, il cui senso emerge, oltre che dalla lettura dei singoli contributi, anche in funzione della loro rispettiva giustapposizione. Ed è proprio attraverso il ritmo che scandisce la condizione di reciproca consequenzialità e trasversalità fra i diversi contenuti che, in una magistrale prova di sintesi argomentativa e redazionale, trova espressione il principale contributo di *Album* alla cultura contemporanea del progetto: una considerazione non internalista del design quale specchio di una pratica pluralistica e multiscalare, sdoganata da qualunque pretesa di rigida afferenza disciplinare e permeata, al contrario, di una connotazione intimamente umanistica.

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
