
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

Riletture

ID: 0528

RILETTURE

LE RAGIONI DELLA FORMA

Augusto Morello

PAROLE CHIAVE

Cibo, Design, Forma, Storia, Strumenti

Per ricordarci e ricordare come esista una letteratura critica legata al prodotto alimentare e alle sue relazioni con il sistema del design, si è deciso di proporre la rilettura di un saggio di Augusto Morello del 1996, *Le ragioni della forma*, contenuto in un numero monografico di "Stile Industria", dove l'autore affronta il tema del cibo in relazione al progetto.



La raccolta meccanizzata delle olive.
Mechanized olive picking.

EMILIO F. SANCINI/LAURA RONCHI

► si dà solo ai malati. La sede principe dei sapori incorporati è l'Italia centrale e in primo luogo la Toscana con i suoi piatti semplici e franchi, ricchi *in primis* di olio d'oliva che arrotonda i sapori delle carni, dei fagioli e dei ceci, tutti erogatori di proteine rispetto al costume ipoproteico (se si eccettua il pesce) del resto d'Italia. Mentre in Toscana la pastasciutta di fatto non esiste, da trent'anni a questa parte l'altezza media dell'italiano del Mezzogiorno è salita di centimetri, non di millimetri.

E tuttavia l'appropriazione del progetto si è spesso fermata alla soglia del costume e delle formalità del consumo; mentre non si può esaurientemente disegnare una cucina o un cucchiaio, un piatto o una pentola, un frigorifero o una grattugia se non si ha presente tutto il sistema in cui l'oggetto in questione è immerso e coinvolto.

Ma tenendo conto sia dell'innovazione tecnologica nella produzione degli alimenti – il grattugiamele di Gino Colombini si consegna ormai alla storia non avendo più molto senso nell'epoca degli omogeneizzati – sia dei vincoli connessi alla cultura alimentare: quella produttiva dell'utilizzatore di strumenti e quella fruitiva del destinatario dei cibi.

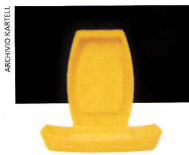
È comunque più ricco di stimoli progettuali il conoscere e riflettere sulla storia e sulla provenienza dei cibi che il solito arrampicarsi

sulle sole forme degli strumenti per produrli, elaborarli o assumerli. Di forme ce ne sono infinite, di forme giustificate ce ne sono molte di meno; come si sa da sempre ma s'è imparato soprattutto di recente.

Negli anni 50 andavano di moda – insieme ai mobili – le stoviglie scandinave; e ci furono progettisti anche celebri che ritennero di essere o diventare “moderni” disegnando forchette dai rebbi corti per utenti italiani inadatte agli spaghetti. Così le occasioni di consumo – che variano continuamente, anche se da poco tendono a canonizzarsi – sfidano all'adeguamento dei piatti o almeno del loro condizionamento: la ristorazione organizzata non sempre è arrivata alla saggia spezzettatura degli orientali, perpetuando la scomodità del coltello nei party in piedi.

Joe Colombo faceva il futurista in ritardo con il bicchiere che permetteva di tenere tra le dita anche la sigaretta: altri tempi.

Ma, a suo tempo, un gentiluomo a tavola sceglieva per ogni piatto la posata meno impegnativa rispetto alla sua funzione momentanea: il coltello (da sempre un arma) era da evitare appena possibile a favore della forchetta usata di taglio; il cucchiaio era da evitare quando non si trattasse di veri liquidi: i cibi pastosi impiasticciano sgradevolmente specie per chi vede. Come si vede, semantica, pragmatica e prossemica a tavola s'intrecciano; troppe cose possono far schifo agli altri. Così la forma di un cucchiaio sarà diversa a seconda che da esso si versi o no: il cucchiaio (inglese) rotondo è da minestra mentre quello ovale è da salsa: i francesi, che si danno tante arie a tavola (mentre hanno ragione di darsene in cucina), non sono mai arrivati a tanto. Poi, per gli inesperti, la formalità – ossia l'educazione ignorante – induce ad acrobazie, come si può verificare osservando i turisti (specie americani) nelle trattorie d'estate: tagliano la carne tenendo correttamente il coltello con la destra, ma poi lo posano e afferrano la forchetta con la destra per portare ogni boccone



ARCHIVIO KARTELL

Gino Colombini,
Grattugiamele KS 1495, 1954
(prod. Kartell).

Gino Colombini, apple grater
KS 1495, 1954 (Kartell).

LAURA RONCHI/STONE





ARMANDO TESTA/STUDIO PATELLANI, ROMA/NO

alla bocca (per i mancini il problema non si pone perché, finché non si mette a scrivere, nessuno sa che il coltello nella sua destra è più "pericoloso" che nella sinistra).

Spremere i limoni è un altro esercizio che ha trovato le soluzioni più varie, a parte i ragni di Filippo il Gallo che fa rima con Crusinallo. Così apparvero gli strumenti più diversi ed elaborati, in tavola e fuori (pinze, tenaglie, strizze); ma, come sempre, tra le soluzioni da tavola, la più elegante e umana era quella più semplice: il mezzo limone avvolto in una garza che non imbratta le dita, isola la pelle del frutto (ormai trattato con il pestifero difenile) e impedisce ai semi di cadere nella pietanza.

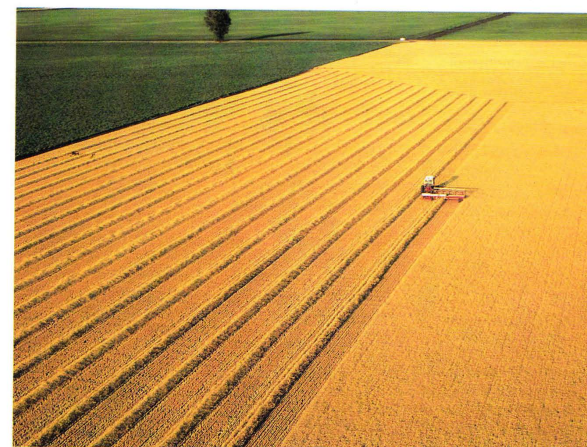
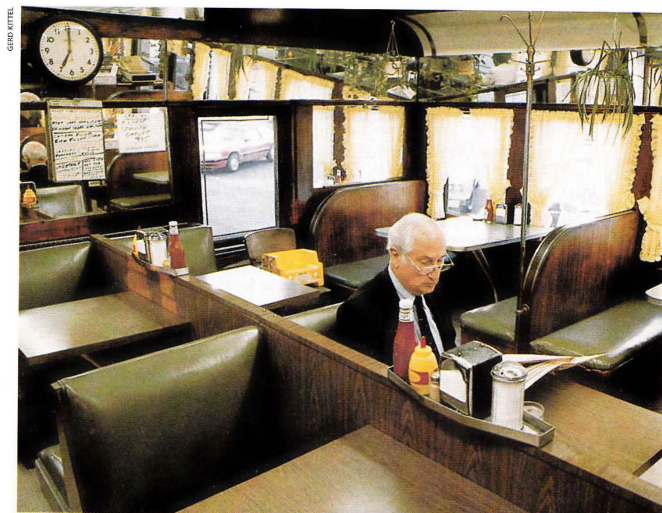
Ci si può domandare perché i *marketer* gardesani o siciliani non abbiano ancora pensato di promuovere i limoni regalando le garze.

La differenza principale tra la cucina e la mensa (e i loro strumenti) è che la prima è dominata dalla specializzazione strumentale e la seconda dalla sua massima riduzione: a tavola, il voluto è burino; nessun cortese anfitrione metterebbe mai in tavola quel lungo cucchiaino che, servendo a estrarre il midollo dal buco dell'osso, si chiama – tecnicamente! – "agente delle tasse". Se il set delle posate da *carving* è un'estensione della cucina in mano a un esperto – meglio se un *professional*, come quello che ti produce a vista e sulla fiamma un *tournedos à la Rossini* o due *crêpes-Suzette*, danno fastidio i patiti delle eccessive formalità dei vini adottate da servili sommelier di provincia, con le loro stappate, annusate, mostre delle etichette, candeline per scaldare il collo della bottiglia, contorsioni nel versare; cose che, puntualmente, ritroverai nelle case a cura dei cuochi estemporanei.

Più interessante il fatto che, al passaggio dalla sala da pranzo al tinello, corrispose la comparsa a tavola della pentola al posto della zuppiera: le prime, danesi, decorate nello smalto rosso e nero; i manici attaccati su tre esili punti sperando di evitare la trasmissione del calore e quindi anche l'uso delle schifosette presine.

Mentre la cucina entrava nella tavola, la donna ne usciva insieme al suo status di "angelo della famiglia" (*altas* cameriera); e l'uomo cominciò a vantarsi d'esser anche cuoco. Sofisticato ed estemporaneo, naturalmente; e cercatore di gadget inverosimili.

Ma anche gli stessi cibi sono spesso dei *package*,



LAURA RONCHETTI/OW STONE

e l'industria (a parte gli incerti ripieni) fatica a produrli per bene: agnolotti, anolini, tortellini, tortellacci, cappelletti; derivati dalla grande, antica invenzione della pasta fresca, che non ha nulla in comune con gli spaghetti, prodotta dai corti mattarelli in Piemonte e dalle lunghe cannelle in Emilia e dintorni per la diversa dimensione delle famiglie o dei clan di cascina (e dire che Piemonte ed Emilia si toccano in un sol punto tra Liguria e Lombardia).

A Napoli, significativamente, la sfoglia per la pizza si fa con le mani, nell'aria; come Sophia Loren in un film memorabile. Quel che proprio non va è che, se la dimensione del *package* è troppo grande come nei tortelloni, bisogna dividerlo (con la forchetta, che diamine) prima di mangiarlo: come mordere un bignè e sbrodolarsi. Anche progettare nel sistema alimentare non è dunque soltanto un esercizio formale; qualcosa che si esercita con la mano sinistra. ■

Dall'alto: il momento del pranzo in una famiglia italiana degli anni 50 e in un *fast food* americano degli anni 80. Sotto: una mietitrebbia al lavoro in un campo di grano.

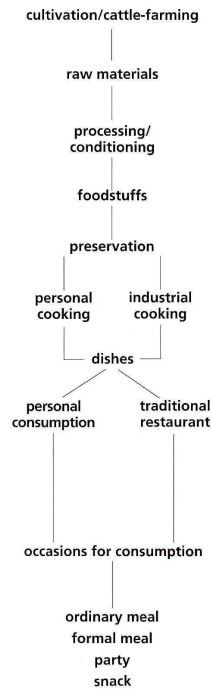
From the top: The meal of an Italian family in the 1950s and in a US fast food restaurant in the 1980s. Below: a combine harvester in a corn field.

design and food

the reasons of form

Augusto Morello

forms are infinite, justified forms much less: knowing and reflecting on the history and the origin of food is more stimulating to design than relying only on the forms of tools to manufacture, develop or adopt them



■ The pattern of the human food industry shows that, in time, explicit design has gradually taken possession of ever increasingly extended and important parts of it. From the tools used by farmers for crops and breeding to the mechanisation that has depopulated the countryside, from the ways in which the grocer used to wrap sugar in blue paper to the more sophisticated uses of packaging and related machines. The symbol of agriculture, the plough, is one of those objects whose evolution – as Lynn

pasta l'insostituibile manualità

Monica Paolazzi

La storia degli alimenti e della loro trasformazione è in generale la storia del passaggio dalla lavorazione manuale a quella meccanizzata.

Ma dagli anni 80 si è assistito a un'inversione di tendenza, dettata dalle richieste del consumatore sempre più attento alla naturalità dei cibi:

la tecnologia è stata messa al servizio dell'alimento per rispettarne le caratteristiche compositive e sensoriali e offrire prodotti il più vicino possibile a quelli "fatti in casa".

L'esempio più significativo è quello della pasta fresca, un tempo di preparazione esclusivamente casalinga o artigianale, oggi largamente prodotta dall'industria e

White jr. proved – has changed the world. The plough described by Columella, the renowned treatise writer on Roman agriculture, was little more than a nail which, by just scratching the surface, made crossed ploughing for consequently square seeding necessary. Moreover this plough was drawn by oxen weighed down by yokes or horses strangled by collars.

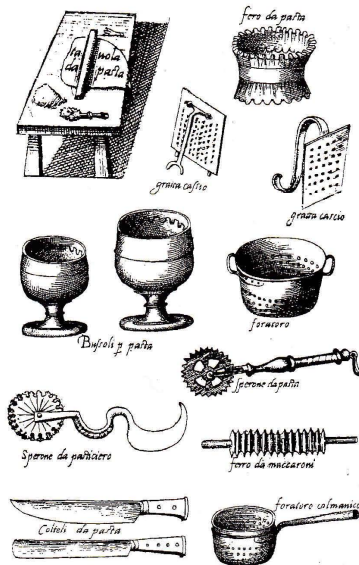
At the turn of the millennium, in the Po Valley, the plough turned into a "modern" machine, with ploughshare, mouldboard and runner which made single ploughing possible. Fields became longer, with rotation on three fields sown differently; whilst the horse's collar was lowered to become a breast-band which does not press on the jugular vein. The result was extraordinary. Soil productivity doubled and people started eating a little more: the joy of knowing how to exploit the seasons can be read in Antelami's baptistry in Parma which, now restored, belies the greyness of the Middle Ages, which turns pink like hope for the future. The Middle Ages, the bardest part, was finished, and farmers at last found a place in History: this was the first food revolution. The second was to occur with

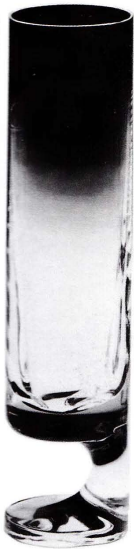
presente nella distribuzione organizzata, con un mercato che nel primo quinquennio 90 ha avuto un tasso di incremento medio annuo del 15%. Grazie alla tecnologia la pasta fresca, specialmente quella ripiena, ha perso la connotazione di alimento delle grandi occasioni per assumere quelle di consumo quotidiano e, in alcuni casi, di emergenza: è un piatto unico molto appetibile, si conserva in frigorifero per un paio di settimane – e consente quindi di farne scorta –, è veloce da preparare. Un'innovazione portata dalla recente industrializzazione della pasta fresca è la diffusione di ripieni con ingredienti ricercati, non codificati dalla tradizione gastronomica, ma frutto di invenzioni culinarie di grandi chef. Ma l'elemento più determinante per il successo della pasta fresca industriale è costituito dallo standard qualitativo elevato che cerca di mettere in concorrenza il prodotto fatto a macchina con quello casalingo. La vera distinzione è ormai tra il prodotto fatto a mano e quello fatto a macchina. Già dalla prima metà del secolo furono introdotte nelle cucine domestiche le macchine a manovella per stendere e tagliare la sfoglia, a cui si aggiunsero agli inizi degli anni 80 le macchine elettriche, in grado anche di impastare gli ingredienti. Ma il prodotto



La lavorazione artigianale della sfoglia per i tortellini e, a sinistra, utensili per la pasta in una tavola del trattato di Bartolomeo Scappi (1570).
Stretching the dough by hand for tortellini and, on the left, pasta utensils from a plate of the treatise by Bartolomeo Scappi (1570).

così ottenuto è molto simile a quello artigianale e, oggi, a quello industriale. Il processo di meccanizzazione ha portato a una rivalutazione della preparazione manuale, che per la pasta fresca appare giustificata. La lavorazione manuale della sfoglia, che consiste nello stendere sulla spianatoia di legno con il matterello (che i puristi vogliono di ciliegio) sfoglie sottilissime, dona al prodotto caratteristiche ineguagliabili. La sfoglia risulta fine, morbida, lievemente rugosa per assorbire il condimento; per contro quella tirata con la macchina risulta snervata, liscia e scivolosa. Nessuna macchina potrà mai sostituire spianatoia e matterello.





Joe Colombo, bicchiere da party Smoke, 1964 (ford, Arnolfo Di Cambio)
Joe Colombo, Smoke party glass, 1964 (Arnolfo di Cambio production)

the arrival in Europe of agricultural products from the New World at the beginning of the 16th century. The Mediterranean diet with tomatoes and the German one with potatoes – their related metaphors today seem ancient – are no older than 300 years. Food projects have always been divided into two main groups of “cooking”: those which through the processing of food add flavours to raw materials, and those relying on original flavours; the former having invented, varied and sanctioned sauces, gravies and dressings differing from the condiments used with staple foods like bread and pasta. The (official) French cuisine is artificial, like the French language: both splendid and composite, put together, decided by academies. In our country, other rules were and remained – at least up until the generation rupture of 1968 – deeply rooted in the history of the everyday life of farmers, those fathers/children of the aristocracy and not of the bourgeoisie. Thus, despite the considerable length of French Mediterranean coast, French cuisine does not belong to the so called “Mediterranean diet”. In Italy the condiment for pasta is something we also eat

with bread, whereas that used for meat and vegetables is not. In this sense, rice – through the risotto, which is a strictly integrated dish of the western Po Valley – is the anti-pasta par excellence: in this country, boiled rice, sometimes with a sauce, is given only to the sick. The great home of natural flavours is central Italy and first of all Tuscany, with its simple and frank dishes, rich in primis in olive oil to round off the flavour of meat, beans and chick peas, all providing proteins compared to the low-protein cooking (with the exception of fish) in the rest of Italy. While in Tuscany pastasciutta per se does not exist, the average height of Southern Italians has increased by centimetres, not millimetres, over the last thirty years. Nevertheless, the appropriation of design has often stopped at the threshold of traditions and of the formalities of consumption; whereas exhaustively a cooker or a spoon, a dish or pan, refrigerator or grater cannot be designed without knowing about the whole system in which the object in question is immersed or involved. But by considering both technological innovation in food production – Gino Colombini’s apple ▶

irreplaceable manual skills

Monica Paolazzi

The history of food and its transformation is, generally speaking, the history of the transition of working by hand to mechanized manufacturing. A reversal of this trend has occurred since the 1980s, brought about by the demand of consumers who want more natural foods: technology has served foods to protect their composition and sensory qualities, and provide products that are as close to “home-made” as possible. The most significant example is fresh pasta, in the past exclusively prepared at home or by specialized craftsmen, and now largely produced by industrial organizations and sold in big supermarkets. In the period 1990-1995, the



Utensili per la preparazione casalinga della pasta, dal catalogo David Mellor, Londra, e, a sinistra, in una miniatura da un Tacuinum sanitatis quattrocentesco.

Utensils to make pasta at home, from the David Mellor catalogue, London, and, left, in an illumination from a XVth century Tacuinum sanitatis.

added in the early 1980s, which could also mix and knead the ingredients. But that kind of product is very similar to those of craftsmen and, now, factories. The mechanization process has led to a new appreciation of manual preparation, which seems to have a raison d’être when we talk about fresh pasta. Kneading the dough by hand means stretching the pasta very thin on a wood pasta board with a rolling pin (according to purists, a rolling pin made out of cherry wood should be used); this gives the pasta qualities that a machine can never equal. The pasta becomes thin, soft, slightly rough in order to help the sauce adhere to it; on the contrary, machine-made pasta is weak, smooth and slimy and lets the sauce slip away. No machine will ever be able to replace the pasta board and rolling pin.



FONDAZIONE J.M.W. TURNER/PHOTO PATRICKER

market in fresh pasta showed an average annual increase of 15%. Thanks to technology, fresh pasta, especially stuffed pasta, is no longer a food for celebrations or parties but has become an everyday dish or, even, food for emergencies: it is a tasty main course, can be kept in the refrigerator for a couple of weeks – it is possible to stock it up – and is quick to prepare. An innovation brought about by the recent industrialization of fresh pasta is the creation of various kinds of stuffing with sophisticated

ingredients, which are not the outcome of gastronomic tradition but result from culinary inventions by the most famous chefs. But the main determinant of the success of industrial fresh pasta is its high quality standard which tries to make machine-made products competitive with home-made ones. The real distinction is now between hand-made and machine-made products. In the first half of our century, manual pasta machines were introduced in our kitchens to stretch and cut the dough, to which electric machines were

► *pulper has by now delivered itself to history since it no longer makes much sense in the age of baby foods – and the limitations connected with food culture: that of the tool user, pertaining to production, and that of the end-consumer of food, pertaining to fruition. Knowing and reflecting on the history and origin of food is more stimulating to design than the usual reliance only on the forms of the tools used to manufacture, develop or eat it. There are endless forms, but much fewer justified ones, as we have always known but which has been learnt most of all recently. In the Fifties, Scandinavian crockery – along with furniture – was in fashion; and there were even famous designers who thought they were or would become “modern” by designing forks with short prongs for Italian consumers, unsuited for spaghetti. Thus, occasions for consumption – which vary all the time though, just recently they have been tending towards canons – defy the adjustment of dishes or at least their being influenced: organised eating places have not always reached the Far-Eastern wisdom of cutting food into small pieces, but perpetuate the*

inconvenience of the knife at stand-up parties. Joe Colombo pretended to be a futurist late on the scene when he designed a glass allowing its user also to hold a cigarette between his fingers: those were other times. But, in his time, a gentleman sitting at a table chose for every dish the piece of cutlery least demanding for its momentary function: the knife (which had always been a weapon ever since) was to be avoided whenever possible in favour of the fork used edgewise. The spoon was to be avoided whenever the food was not really liquid: doughy food messes up the eater in a way that is unpleasant to look at. As one can see, semantics, pragmatics and proxemics are intermingled at table; too many things can make others feel sick. Thus, the shape of a spoon will differ depending on whether its function is to pour or not: the (British) round spoon is for soups, whereas the oval one is for sauces: the French, who put on airs at table (although they have a right to do so as far as their cooking is concerned), have never achieved as much. Then, for the inexpert, formality – i.e. ignorant manners – leads to acrobatics, as can be seen by watching tourists (especially Americans)

stileindustria n.6 giugno june 1996



FOTOTECA JIM FAYATA

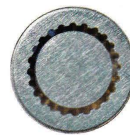
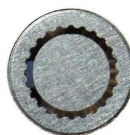


meglio che artigianale

Maggio 1990: l'Azienda Agraria Latini di Osimo, nelle Marche, come ogni anno si appresta a vendere il raccolto di diverse varietà di grano duro ai vari consorzi agrari della zona. Come ogni anno i titolari, Carlo e Carla Latini, si chiedono quale molino d'Italia le macinerà (visto che nelle Marche non esistono molini per il grano duro), con quali altri grani duri il mugnaio le mescolerà, in quale marca di pasta sfumeranno le loro caratteristiche organolettiche. Il 19 giugno la decisione è presa: nasce il Pastificio Azienda Agraria Latini. "Volevamo fare una pasta eccezionale", dice

Carlo Latini, "che riunisse in armonia le moderne tecniche di coltivazione del frumento e l'arte della pastificazione artigianale italiana che prosperava prima della rivoluzione agroindustriale". Il primo dilemma: classiche trafile di bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura (40-48°C), oppure moderne trafile di Teflon ed essiccazione ad alta temperatura (80-100°C)? "Le trafile di Teflon sono state inventate e diffuse in Italia intorno al 1954-1958 insieme con l'essiccazione ad altissima temperatura", continua Latini, "per soddisfare l'esigenza delle industrie di trasformare in pasta quantità sempre maggiori di materia prima scadente in tempi sempre minori. Secondo noi questa pasta liscia industriale italiana contribuisce, insieme ad altri prodotti, alla standardizzazione mondiale del gusto e delle culture gastronomiche. Ci sono venuti i brividi al solo pensiero di che cosa sarebbe rimasto dei nostri grani duri se li avessimo condannati a un'essiccazione così violenta!". Quindi trafile di bronzo ed essiccazione a bassa temperatura. La trafila di bronzo rende la superficie della pasta ruvida e porosa, perfetta per il "salto in padella"; l'essiccazione avviene a temperatura tanto bassa da non permettere che

si inneschi un processo di acidificazione, difetto tipico di molti prodotti artigianali. Il sapore dei grani duri, anziché sfumare, viene esaltato. "Burton Anderson, autore di *Treasures of Italian Table*, scrive che la nostra pasta, nell'attimo della degustazione, ricorda il sapore e il profumo del pane appena sfornato, e che mai prima aveva scritto di "aroma" della pasta. E il nostro primo cliente è stato Fauchon, a Parigi."



ARCHIVIO AZIENDA AGRARIA LATINI, OSIMO

i cru della pasta

All'origine dell'attività del Pastificio Latini c'è l'integrazione delle scelte industriali con quelle agricole: ogni varietà di grano duro ha un suo sapore, un suo profumo, una sua storia; perché non proporre ai buongustai spaghetti ottenuti da una sola varietà di grano duro, una specie di *cru* della pasta? Così, durante le semine del 1991 sono stati messi a dimora 905 chili di semi di grano duro "Senatore Cappelli", che insieme al "Taganrog" è la pietra miliare della cerealicoltura moderna. Il "Senatore Cappelli" fu il grano duro per eccellenza della prima metà del 900, dotato di caratteristiche organolettiche senza pari. La varietà fu selezionata negli anni 20 da uno dei padri della cerealicoltura mondiale, Nazareno Strampelli di Crispiero di Castelraimondo, presso Macerata, il quale con le sue ricerche portò la produzione dai 9-10 quintali per ettaro del 1910 ai 45-50 del 1936. Poi, negli anni 50 la varietà venne abbandonata a causa della bassa resa produttiva rispetto ad altri tipi di grano. Oggi è stata riprodotta dall'Istituto sperimentale dei cerealicoltura di Roma, e torna a dare la materia prima di una pasta di sapore, profumo e consistenza tutte speciali. Per fare la pasta non bastano "acqua e farina"...

In alto: una foto pubblicitaria degli anni 30 di Elio Luxardo. Sotto: le trafile di bronzo usate nel procedimento tradizionale di produzione della pasta.

Above: An advertising photo from the 1930s by Elio Luxardo.

Below: Bronze extruders used in the traditional pasta-making process.

sitting in trattorias in summer: they cut their meat holding the knife correctly in their right hand, but then they lay it on the table and seized their fork in their right hand to bring each morsel to their mouth (for left-handers the problem does not arise since until that person starts writing, no-one knows that the knife in his right hand is more "dangerous" than in his left). Squeezing lemons is another exercise that has found the most varied solutions, besides the spiders of Philippe the Gaul. Thus, the most varied and sophisticated implements appeared, on the table and elsewhere (pliers, tongs, squeezers); but, as always, among the solutions for the table, the most elegant and human was the simplest: half a lemon wrapped in gauze which does not make one's fingers sticky and isolates the peel of the fruit (nowadays being always treated with the noxious diphenyl) and prevents pips from falling into one's dish.

The main difference between kitchens and canteens (and their implements) is that the former are dominated by specialised tools whereas the latter by its maximal reduction: at table what is elaborate is boorish, no polite host would place on the table that



Bruno Munari
fotografato nel 1939
da Federico Patellani.
Bruno Munari in 1939.
Photo by Federico Patellani.

better than handmade

May 1990: just like every year, the Azienda Agraria Latini in Osimo, in the Marche region, was about to sell its harvest of various kinds of durum wheat to the different consortia in the area. Like every year the owners, Carlo and Carla Latini, wondered which Italian mill was going to process them (since there are no mills for durum wheat in the Marche), together with which other types of durum wheat the miller would mix them, in which pasta brand their organoleptic qualities

would be submerged. On June 19, the decision was taken: the Pastificio Azienda Agraria Latini was established. "We wanted to make an outstanding pasta", says Carlo Latini, "that would harmonize the modern techniques of wheat cultivation with the art of Italian handmade pasta industry, which flourished before the agricultural industrial revolution." The first dilemma: classic bronze extruders and slow, low temperature (40-48°C) drying, or modern Teflon

extruders and high temperature (80-100°C) drying? "Teflon extruders were invented and became popular in Italy in the years 1954-1958, together with high temperature drying", Latini explains, "to meet the need of factories to make pasta out of ever greater quantities of bad raw materials in ever shorter times. In our opinion, this industrial Italian smooth pasta contributes, with other products, to a world standardization of taste and gastronomic cultures. We shivered when we thought what would become of our durum wheat, had we sentenced it to such violent drying!" Bronze extruders and low temperature drying, then. Bronze extruders give a rough and porous surface to the pasta, perfect for "sautéing". Drying takes place at such a low temperature that no acidification processes are started, a typical flaw of many "handmade" products. The flavour of durum wheat instead of being submerged, is increased. "Burton Anderson, author of Treasures of Italian Table, has written that our pasta, when tasting it, recalls the taste and flavour of freshly baked bread, and that he had never written before an 'aroma' of pasta. Our first client was Fauchon, in Paris."

long spoon which, serving to extract the marrow from the centre of the bone, is – technically! – known as the "tax collector". If the set of cutlery for carving is an extension of the kitchen in the hands of an expert – even better if he is a professional – like the one who cooks before your eyes and on the flame a tourmedos à la Rossini or tuo crêpes-Suzette, the fiends for excessive formalities with wines adopted by servile provincial sommeliers, are a nuisance, with their uncorking, sniffing and label-displaying, candles to warm the bottle-neck, and contortions when pouring; things that will again find in the homes of improvised chefs.

While the kitchen was entering the dining-room, women were getting out, along with their status as "angels of the hearth" (alias waitresses); and men started boasting about being cooks, too: sophisticated and improvised ones of course; and seekers of all manner of gadgets. But even food itself is often a package, and industry (except for the unknown filling) finds it hard to produce them well: agnolotti, anolini, tortellini, tortellacci, cappelletti; stemming from the great and ancient invention of fresh pasta – which has nothing to do with spaghetti – made with short mattarelli (rollers) in Piedmont and long cannelle in Emilia and its environs for different sizes of farmhouse families or groups (and to think that Piedmont and Emilia meet at only one point, between Liguria and Lombardy). In Naples, significantly pizza dough is stretched by hand, in the air, as by Sophia Loren in a memorable film. What is unacceptable is that if the size of the package is too large, as is the case of tortelloni, it must be divided (with the fork, my goodness) before it can be eaten: like biting a cream puff and squirting cream onto your collar. So, designing in the food industry, too, is not just a formal exercise, not something you can do with your left hand. ■

the crus of pasta

At the origin of the activity of Pastificio Latini there is the integration of industrial and agricultural choices: each variety of durum wheat has its own flavour, its own aroma, its own history; why not provide gourmets with the opportunity of choosing spaghetti made with one single sort of durum wheat, a sort of cru of pasta? So, during the 1991 sowing season, 905 kg of "Senatore Cappelli" durum wheat seeds were planted which, together with "Taganrog" is the milestone in modern cultivation of cereals. "Senatore Cappelli" was the durum wheat par excellence in the first half of our century, with unequalled organoleptic qualities. This variety was selected in the 1920s by one of the fathers of the cultivation of cereals in the world, Nazareno Stampelli from Crispiero di Castelraimondo, near Macerata who, by means of his research work, increased production from 900-1000 kg/hectare in 1910 to 4500/5000 in 1936. In the 1950s, this variety was abandoned because of its low yield compared to other kinds of wheat. Now it has been reproduced by the Rome-based Experimental Institute for the Cultivation of Cereals and has made its comeback, to provide the raw material for a pasta which has special flavour, aroma and taste. To make pasta, "flour and water" alone are not enough ...

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
