

---

# 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

---

---

# Recensioni

---

## CUCINE E ULTRACORPI VERSO IL DESIGN DEGLI ULTRACIBI

Matteo Pirola

Orcid id 0000-0003-0080-9910

### PAROLE CHIAVE

Arte contemporanea, Cibo, Cucine, Elettrodomestici, Triennale

---

L'edizione VIII del Triennale Design Museum si trova nella galassia di eventi che gravitano intorno ad EXPO Milano 2015, il cui tema noto è "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e per cui la Triennale di Milano rappresenta il primo padiglione aperto, una "Area tematica" culturale nel cuore della città, di pertinenza della grande manifestazione internazionale popolare del sito EXPO, ai margini della città stessa.

Data l'occasione generale e il tema basilare dell'Esposizione Universale, la Triennale di Milano, quale tradizionale "Palazzo delle Arti", ha deciso di affrontare il ruolo del "Cibo" indagandolo nelle arti visive e plastiche, moderne e contemporanee, oltre a un preciso punto di vista sul design. "Arts & Foods. Rituals dal 1851" (fino al 1 novembre 2015) è il titolo della ricchissima mostra principale, che occupa 3/4 dell'intero edificio, curata e preparata da Germano Celant in anni di ricerche e riflessioni sul ruolo del cibo nell'arte e nella società. Tre grandi sezioni dividono gli ultimi 150 anni in tre tempi dilatati e in successione: tra la prima esposizione universale di Londra e le avanguardie artistiche di inizio novecento, tra il secondo dopoguerra e la pop art americana con relative influenze internazionali, e in conclusione un focus sulla contemporaneità più attuale e criticamente puntuale.

Alla fine di questa "grande abbuffata", meticolosamente organizzata ma evidentemente sovrabbondante, si apre l'ultimo capitolo delle ricerche messe in campo dalla Triennale, ovvero la mostra "Cucine & Ultracorpi" (fino al 21 febbraio 2016) che si inserisce nel programma annuale del Museo del Design.

Seppur in stretta collaborazione con Silvana Annichiarico (Direttrice del Triennale Design Museum), la cura di questa mostra (nella mostra) è stata affidata nuovamente a Germano Celant, con la regia spaziale di Italo Rota che ne ha curato l'allestimento scenografico (con progetto grafico di Irma Boom), oltre a significative modifiche distributive in tutto l'edificio, che riconfigurano gli ambienti reinventandoli con nuovi percorsi che rendono tutto lo spazio integrato. La Triennale non è più un tradizionale contenitore di tante mostre ma è una grande dimora di un racconto continuo, avvolgente e molto strutturato.

Quindi, per parlare di design, era necessaria questa premessa ma è anche idealmente necessario partire dal fondo di questa avventura espositiva. Una grande esposizione artistica nella grande esposizione universale.



Gerardo Dottori, Sala da pranzo di Casa Cimino, Collezione privata, Archivio Gerardo Dottori, Perugia



---

Partendo da una riflessione tra tradizione e modernità sull'ambiente domestico che più di tutti ha forse subito modifiche sostanziali nel corso dell'ultimo secolo, ovvero la cucina, si è provato qui a ipotizzarne uno stato dell'arte, aprendo a scenari futuri, tra futuristico e futuribile, per un racconto realizzato in assenza dell'alimento e in assenza degli oggetti per il consumo diretto.

La cucina è il luogo dove, nella casa, il corpo è più produttivo, dove è stato necessario nel corso della storia vedere la tecnica entrare (ed essere messa) in scena, a volte sottotraccia, inserita dentro arredi che la nascondevano, altre volte invece esibita, fino a vedere macchine, strumenti, oggetti, utensili al nostro servizio, per la preparazione di quel cibo che necessariamente tutti i giorni dobbiamo procurarci per alimentarci e sopravvivere. Prendendo le distanze dalla tradizionale cucina artigianale a favore delle innovazioni della cucina industriale (mentre oggi si è anche alla riscoperta della cucina contadina o alla scoperta della cucina sperimentale) in questa mostra si racconta la storia degli elettrodomestici, gli elettrodomestici, ovvero quel preciso momento in cui l'elettrificazione degli strumenti e la miniaturizzazione dei motori ha iniziato a trasformare gli utensili manuali in piccoli automatismi di servizio per la lavorazione del cibo, sostituendo la forza manuale con la forza meccanica. Affettatrici, caffettiere, tostapane, tritarifiuti, cappe assorbenti, bollitori, miscelatori, gelatiere, frigoriferi, forni e microonde fino alla domotica più sofisticata, che si è sviluppata in modo esponenziale proprio partendo da quella Rivoluzione Industriale che affidava tutto il necessario alle macchine, dalla prima industrializzazione (1800), alla successiva rivoluzione tecnologica (1900), fino alla recente informatizzazione (2000). Gli "elettrodomestici" hanno lentamente sostituito i "domestici", diventando prima servi muti ed acquisendo, altrettanto lentamente, con l'intelligenza artificiale anche un proprio linguaggio e autonomia. La visione generale dell'oggetto è di tipo animista, dove lo strumento apparentemente inanimato, grazie alla tecnologia, diventa animato di vita virtuale propria, magari collegato in rete, in quella cosa che oggi stiamo iniziando a chiamare "Internet delle Cose".

Ispirazione diretta e dichiarata è al mondo letterario con il riferimento al libro "L'invasione degli Ultracorpi", testo fantascientifico del 1955 scritto da Jack Finney, e messo in scena nell'omonimo film di Don Siegel nel 1956, in cui alieni extraterrestri e invasori si confondono tra gli abitanti del nostro pianeta, assumendone le sembianze durante il sonno e attuando una rivoluzione interna e insidiosa per prendere il dominio sull'umanità. Con questo riferimento immaginifico e con la sua relativa influenza cinematografica, la mostra "Cucine & Ultracorpi" testimonia il lungo inesorabile sviluppo degli strumenti usati nell'ambiente cucina, che da semplici utensili si sono lentamente trasformati in macchine tecnologicamente "intelligenti", ultracorpi tecnologici, automi autonomi, invasori del nostro mondo, non solo aiuti pratici ma sostituti dell'uomo in molte pratiche del cucinare che si prendono cura della conservazione e lavorazione del nostro cibo.



Marco Prizzon, Fifty, Prizzon-Arcom, 1950



Virgilio Forchiassin, Spazio Vivo, 1968, Snaidero Rino SpA, Udine

---

L'allestimento della mostra rappresenta un universo casalingo sorprendente, rievocando paesaggi meccanizzati, utilitaristi quanto alieni, sottolineando anche tematiche comiche, ironiche o inquietanti del rapporto tra "essere umano" e "essere macchina".

Si tratta di una vera e propria messa in scena di sequenze tematiche fatte con installazioni complesse, divise secondo un preciso percorso che scompone la sinestesia in capitoli didascalici e attraversa gli "elementi della natura e i sensi del corpo", e che parte con la messa in guardia dai pericoli per l'uomo (sapendo che gli incidenti domestici avvengono soprattutto in cucina).

Ci accoglie la "Satellite Kitchen" di Luigi Colani (1969) che fronteggia un esercito dispiegato di frigoriferi semiaperti, per poi essere condotti, attraverso un tunnel che ospita un innumerevole raccolta di allarmi da cucina, nella prima delle stazioni. In sequenza, poi, si trovano grandi macchine sceniche indipendenti che parlano prima di Acqua, ovvero il ghiaccio e il freddo per la conservazione con i frigoriferi; di Fuoco, ovvero il calore come strumento principale per cucinare con i forni; di Terra, ovvero il tema dei rifiuti e del loro smaltimento con la reintegrazione nell'ambiente con le compostiere; di Aria, ovvero la necessità di purificazione degli ambienti dagli odori con ventole e cappe filtranti.

Successivamente, rimanendo invariato il linguaggio scenico di grandi e puntuali installazioni interattive, si affrontano i Sensi attraverso il tema del Suono, con un concerto di rumori elettrodomestici proveniente da un teatrino (con colonna sonora di fondo composta dal designer musicista Lorenzo Palmeri); dell'Environment, con un omaggio al grande Ettore Sottsass e i suoi moduli esposti a New York nel 1972; del Tagliare& Mixare, con un totem semovente che ospita tutti gli strumenti del caso; dell'Aroma, con un grande box contenitore caffettiere di ogni foggia; chiude la sequenza di installazioni una grande sfera che ospita una visione cosmonautica della Minikitchen di Joe Colombo (1963).



Ambrogio Pozzi, Servizio impilabile CONO, Environnement Pierre Cardin-Franco Pozzi, 1969, DDD Collection, Genova, Courtesy Vittorio Dapelo



Joe Colombo e Ambrogio Pozzi, Set prima classe Alitalia, 1970-1972, courtesy  
Alessandro Pedretti Design Collection



Gaetano Pesce, Pescecappa, Elica, 2009

---

Uscendo si attraversa un ultimo spazio, estraniante, luogo di una performance “La Cucina. Luogo di passione” ideata da Gaetano Pesce per gli studenti del Laboratorio di teatro dell’Università IULM coordinati da Bruno Bigoni e Elisa Bottiglieria. Gaetano Pesce ha proposto una riflessione sulla cucina contemporanea intesa come “centro nevralgico di passione, creazione e sperimentazione” con ribaltamento del punto di vista. Si osserva dal basso verso l’alto, da sotto, un soffitto che è un pavimento trasparente e su cui degli attori muovono elementi ingigantiti e paradossalmente figurativi: una grande bistecca, un grande salame, una grande fetta di pane e così via, si trasformano in arredi per una cucina abitata. Un po’ storditi da tante suggestioni, si rimane sicuramente impressionati da questa storia del design, così preciso e così utile tanto da chiederci proprio il senso contemporaneo di quel soggetto che volutamente non è messo in gioco nella mostra: il cibo.

Come la tecnologia ha velocemente cambiato i corpi inerti per la preparazione del cibo, e sta cambiando i nostri corpi con l’uso sempre più prevedibile di protesi informatiche, arriverà presto a cambiare anche gli alimenti. Con le biotecnologie, gli OGM, le sofisticazioni più tecniche, è un futuro molto possibile e molto vicino. Si parla sempre più spesso di “Smart food” e nella cronaca contemporanea non è difficile leggere di bistecche sintetiche, involucri commestibili, cucina molecolare, oltre agli integratori che sono già parte consolidata della nostra alimentazione.

Con la speranza che il cibo non possa mai diventare una forma di alienazione, chiudiamo questo scritto con una domanda che sorge spontanea: è questa mostra una ragionevole premessa per capire il percorso inesorabile dagli Ultracorpi agli Ultracibi?

#### **dati**

*Arts&Foods. Rituali dal 1851*, Triennale di Milano, 9 aprile - 1 novembre 2015.

*Cucine&Ultracorpi*, Triennale di Milano, 9 aprile 2015 - 21 febbraio 2016.

---

#### **Riferimenti bibliografici**

*Arts&Foods. Rituali dal 1851*, catalogo della mostra, a cura di G. Celant, Electa, Milano 2015.

*Cucine&Ultracorpi*, catalogo della mostra, a cura di G. Celant e S. Annichiarico, Electa, Milano 2015.



---

**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

---