
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

Recensioni

FOOD DAL CUCCHIAIO AL MONDO

Gianluca Grigatti

PAROLE CHIAVE

Carta di Milano, Cibo, MAXXI, Palinsesto, Spazio in between

Nell'anno dell'Esposizione universale di Milano il MAXXI - Museo nazionale delle Arti del XXI secolo offre il proprio contributo alla riflessione sul tema della nutrizione e della sostenibilità del pianeta mettendo in mostra lo spazio "in between" del cibo dalla monoporzione ai nuovi scenari geopolitici mondiali. Così si configura Food dal cucchiaino al mondo: un palinsesto che vuole raccontare come il cibo attraversi, cambi e influenzi il corpo, la casa, le strade, le città e i paesaggi di tutto il mondo.

"Riteniamo che solo la nostra azione collettiva di cittadine e cittadini, insieme alla società civile, alle imprese e alle istituzioni locali, nazionali e internazionali, possa consentire di vincere le grandi sfide connesse al cibo: combattere la denutrizione, la malnutrizione, lo spreco e promuovere un equo accesso alle risorse naturali, garantendo una gestione sostenibile dei processi produttivi". (Carta di Milano, 2015)

"Food dal cucchiaino al mondo: *lo spazio in between* del cibo dalla monoporzione alla geopolitica dei nuovi scenari mondiali". Così potrebbe sintetizzarsi il progetto con cui, nell'anno dell'Esposizione universale di Milano incentrata sul tema *Nutrire il Pianeta. Energia per la vita*, il Museo Nazionale delle Arti del XXI Secolo (MAXXI) ha deciso di offrire il proprio contributo al tema della nutrizione e della sostenibilità del pianeta focalizzando l'attenzione su una relazione che non è azzardato definire simbiotica: quella tra il cibo e lo spazio che esso concorre a progettare.

Curata da Pippo Ciorra, Senior Curator della sezione architettura, con la partecipazione di tutto lo staff curatoriale del MAXXI (appartenente sia alla sezione di Architettura, sia a quella d'Arte), la mostra si pone in perfetta continuità con la filosofia che sta alla base di un museo dell'età contemporanea che il XXI secolo, il tempo nel quale siamo immersi, non si accontenta soltanto di guardarlo ma vuole comprenderlo e provare a raccontarlo al pubblico facendo leva sulla curiosità che hanno gli architetti ad espandere e rinnovare la propria disciplina, relazionandola con le urgenze e le emergenze del nostro tempo. Ottemperando ad un tale obiettivo, quindi, *Food dal cucchiaino al mondo* si pone come la conclusione più naturale di un trittico di esposizioni, anch'esse curate da Ciorra, e iniziate nel Dicembre 2011 con *RE-CYCLE. Strategie per l'architettura, la città e il pianeta* in cui l'idea di riciclo, intesa nella sua valenza più prettamente ecologica, è stata declinata e trasfigurata al punto da trasformarsi in un fertilissimo dispositivo estetico ed interdisciplinare: una sorta d'innesto, mutuandone il significato dalla scienza botanica, fortemente radicato nel contesto della riflessione filosofica contemporanea. Il programma espositivo è proseguito, successivamente, con il progetto *Energy*, che ha caratterizzato la stagione espositiva del MAXXI lungo tutto il 2013.

Aperta al pubblico dal 22 marzo la mostra, (che si sarebbe dovuta concludere il 29 settembre ma è stata prorogata fino al 10 novembre) ha visto i progettisti confrontarsi con l'impellente tema delle nuove forme di energia e dei problemi subordinati al loro approvvigionamento quali uso, consumo, spreco e smaltimento. Ma, soprattutto, si è concentrata sul tema del ruolo politico e sociale assunto dalle risorse.

Ed è riprendendo questi termini che *Food dal cucchiaino al mondo* ha deciso di catalizzarli verso il conseguimento di un duplice obiettivo: da un lato quello di portare il pubblico a comprendere come ogni aspetto della riflessione eco-tecnico-sociale comporti anche un risvolto spaziale, e quindi estetico e progettuale, che, se trascurato, potrebbe pesare in modo molto negativo sul percorso d'innovazione e sulla crescita complessiva delle comunità, dall'altro, spingendo i progettisti ad una riflessione critica sul proprio operato, li ha portati ad abbandonare un eccesso di autoindulgenza e autoreferenzialità.

Ma a fronte di tali obiettivi quali sono le premesse che ne stanno alla base? E attraverso quali modalità rappresentative si è scelto di comunicarlo al pubblico?

Per quanto concerne le premesse esse sono efficacemente esplicitate dal Direttore Artistico del MAXXI Hou Hanru che nel saggio contenuto nel catalogo e intitolato "Hai mangiato?", tipica espressione in lingua cinese abitualmente ancora in uso per rivolgersi ad una persona al posto del tradizionale "Buongiorno, buonasera, come stai?" dalla quale è possibile leggere in trasparenza sia l'importanza del cibo come fonte di nutrizione, poichè subordinato alle ataviche paure di un popolo che ha dovuto affrontare terribili carestie, sia il ruolo chiave da esso assunto nella creazione dei rapporti sociali e nella costituzione della società stessa.



«Che rapporto c'è fra una tendenza globale come questa e l'evoluzione di un museo, e in particolare di un museo d'arte e architettura contemporanee? - si chiede Harnu - Quanto l'introduzione del tema del cibo può aiutarci a ripensare e a reinventare il museo, sia come luogo di produzione di sapere, sperimentazione, raccolta, conservazione e manifestazione, sia come una nuova sfera pubblica in cui le persone sono invitate, riunite e mobilitate per discutere problematiche comuni del nostro mondo che cambia e dello "stile di vita" che ruota attorno alle "esperienze rituali" della "pratica alimentare"? [...] Quanto i confini che separano tradizionalmente le "pratiche creative", l'arte, l'architettura, la ricerca scientifica e sociologica, etc., dalla vita di tutti i giorni, così come i confini fra cultura e natura, società e individuo e fra le diverse comunità, possano essere oltrepassati, persino smantellati e inevitabilmente ridefiniti e ridiscussi?»

Le risposte a queste domande hanno portato l'intero team curatoriale, ed in particolare Valentina Zappatore (responsabile dell'allestimento), ad elaborare una modalità fruitiva lontana dai caratteri tradizionali di una mostra sul cibo ma più prossima a quelli propri di un palinsesto: un sistema di lettura grazie al quale è possibile decostruire ed interpretare quello spazio *in between* in cui cibo e progetto (declinato nelle sue dinamiche architettoniche, urbanistiche ed artistiche) si relazionano, contribuendo a definire quella dimensione fisica e concettuale nella quale siamo immersi: poichè ogni volta che si affronta un argomento come quello del cibo, contestualmente, viene anche elaborata una forma spaziale ad esso correlata. Ed è partendo da questo assunto che *Food dal cucchiaio al mondo* si è articolata in sei sezioni le quali, dallo spazio del corpo, ascendono in maniera scalare attraverso la dimensione spaziale della casa, della strada, della città, del paesaggio, e arrivando fino alle grandi questioni della geopolitica e degli assetti mondiali della produzione/distribuzione del cibo. In tal senso è stata di fondamentale importanza la collaborazione con le Istituzioni delle Nazioni Unite responsabili del Programma di Alimentazione e Agricoltura (FAO) e del Programma Alimentare Mondiale (WFP) ed impegnate in Zero Hunger Challenge (Sfida Fame Zero) che rappresenta il progetto di partecipazione delle Nazioni Unite all'Esposizione Universale di Milano. Differentemente da altre Istituzioni Internazionali come l'Unione Europea presente a Rho con un padiglione propriamente detto, il sistema United Nations non si avvale di un padiglione fisico bensì un padiglione diffuso in 18 punti: 18 landmark i a forma di cucchiaio blu intorno al quale si raccontano, con tecnologie contemporanee, i paradossi della distribuzione del cibo e dell'acqua.

Uno di questi è in mostra anche al MAXXI a chiusura di *Food* che, dal canto suo, si apre con un omaggio all'arte barocca: la *Cacciata di Adamo ed Eva dal Paradiso Terrestre* del Domenichino.

Da lì il visitatore viene accompagnato alla scoperta di come i gesti necessari al maestro de tè siano essenziali alla definizione del modulo dello spazio domestico giapponese; di come, nelle fotografie di Hargreaves, la rappresentazione del pasto possa far riflettere sulla misura spaziale e temporale della cella del condannato; o di come il cibo, nel caso del *bonus food* dell'astronauta Samantha Cristoforetti interpreti lo straniamento dello spazio "fuori dallo spazio".



Da questa prima sezione dedicata alla dimensione intima del corpo si passa alla seconda incentrata sulla casa dove, mentre i maestri della Bauhaus ridefinivano il concetto complessivo di abitazione, Margarethe Schütte-Lihotzky dava forma allo spazio domestico moderno con il suo rivoluzionario concetto di “cucina componibile” (*Frankfurt Kitchen*). Ma la sezione ospita altri progetti di spazi per la preparazione o la conservazione del cibo che hanno concorso a modificare radicalmente il nostro modo di pensare: dall’introduzione dei contenitori Tupperware in pvc al primo frigo domestico, fino alle immagini delle cucine “sicure” e a basso consumo energetico realizzate dal Programma Alimentare Mondiale (WFP) per le donne dei paesi in via di sviluppo.

Dalla casa il passaggio in strada è automatico, e qui l’attenzione si concentra in particolare intorno al ruolo sociale del cibo come generatore di vita pubblica: dalla performance di Gordon Matta-Clark e del suo ristorante a Lower Manhattan, ai *dabbawala* di Mumbai,



dalla ricostruzione della White Limousine Yatai, il ristorante mobile dei giapponesi Atelier Bow-Wow, al supermercato virtuale made in Corea dove per far spesa basta usare il QR codementre si aspetta la metropolitana.

Salendo di scala è il tempo della città in cui, fin dal Settecento, gli architetti inseguono l’idea utopica dell’integrazione perfetta tra città e agricoltura. Ecco quindi che dai disegni di Ledoux si passa alla *Ferme Radieuse* di Le Corbusier, alla *Broadacre* di Wright, ai progetti contemporanei di agricoltura urbana. Città/mercati/luoghi di incontro e integrazione nei quali il cibo è l’attore principale della qualità sociale e dell’“effetto città” come nei casi del Markt Hal di MVRDV a Rotterdam, o la riqualificazione del famoso mercato di Santa Caterina a Barcellona da parte di Miralles Tagliabue, oppure gli alveari urbani di Snøhetta.



Ma qui è presente anche un progetto *site specific*: l'orto urbano "agricivico" di Richard Ingersoll.

Agricoltura, cibo, paesaggio: un trinomio onnipresente in ogni discussione sul territorio contemporanei. Così vengono esposti quei progetti che meglio traducono la centralità di questo tema declinato da un lato in termini di bellezza e innovazione, e dall'altro in immagini potenti e controverse: dal progetto fotografico di Ziv Koren sull'estrazione del sale in Etiopia, alla *Génoscope de Lanaud* progettata da Jean Nouvel in Francia, Infine il mondo. Il cibo è un tema essenziale della geopolitica e dell'antropologia globale, e quest'ultima parte presenta i dati e le mappe su popolazione urbana e rurale, urbanizzazione, produzione, denutrizione forniti da FAO e WFP e che lo staff curatoriale del MAXXI ha tradotto in immagini, animazioni e info-grafiche. Ma insieme ai dati anche progetti-simbolo come il Centro norvegese di raccolta globale dei semi e la *Seed Cathedral* di Thomas Heatherwick realizzata in occasione di EXPO 2010 Shanghai, o il progetto di Chris Terry per il *Family Meals* di WFP e Commissione Europea che racconta gli spazi come luoghi di condivisione attraverso il cibo.



Alimentazione, energia, pianeta, vita. Pur essendo nato essenzialmente come il contributo alla riflessione sul tema della nutrizione e della sostenibilità del nostro pianeta offerto dal MAXXI *Food dal cucchiaino al mondo* guarda oltre Expo: all'eredità che mediante la carta di Milano l'esposizione meneghina propone di lasciare al mondo. Un'eredità immateriale poiché costituita non tanto da soluzioni immaginifiche e irrealistiche, quanto di un serio percorso di ricerca e di condivisione di conoscenze, esperienze e *best practices*, capaci di rendere consapevole ogni essere umano che, come si legge nel *Memorandum Expo 2015-Fao* - «con gli strumenti del suo vivere e del suo lavoro, contribuisce a trasformare in positivo o in negativo la natura nella quale vive», perchè come è scritto nell'incipit della *Carta di Milano* tratto da *Human Development Report 2011*: «Salvaguardare il futuro del pianeta e il diritto delle generazioni future del mondo intero a vivere esistenze prospere e appaganti è la grande sfida per il 21° secolo. Comprendere i legami tra sostenibilità ambientale ed equità è essenziale se vogliamo espandere le libertà umane per le generazioni attuali e future».



Bibliografia

Ciorra, P. e Rosati, A. (a cura di) (2015). *Food dal cucchiaino al mondo*. Macerata: Quodlibet.

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
