



ARCHI Cottura

ARCH Cottura

atelier per lo
spazio domestico

fra
CIBO
ARCHITETTURA
e **DESIGN**

Atti_Incontro Internazionale di Studi
18-19-20.ottobre.2019

a cura di Salvatore Cusumano e Giuseppe De Giovanni

L'Istituto Nazionale "SOSTENIBILE ARCHITETTURA" - **INSA** - intende sviluppare, approfondire, diffondere e sensibilizzare l'opinione pubblica sulle tematiche legate all'ambiente, alla salute e alla sicurezza dell'uomo nel rispetto dell'integrità e della valorizzazione dei luoghi, alla promozione del territorio, secondo una visione etica di equità, di solidarietà e di sostenibilità. L'**INSA**, attraverso incontri formativi, persegue come obiettivi: la promozione della responsabilità civile per la conservazione della cultura del territorio e per il recupero dell'identità sociale e collettiva; il sostegno ad ogni azione atta a favorire finalità formative, divulgative, documentarie e consultive circa i modi dell'abitare secondo i criteri della sostenibilità, intesa in tutte le sue declinazioni; lo sviluppo di scambi culturali attraverso progetti pilota, approfondimenti scientifici e tecnici, stampa di pubblicazioni, organizzazione di convegni, tavole rotonde e mostre, unitamente alla divulgazione della letteratura di settore. Inoltre, l'**INSA** si propone come luogo d'incontro e di aggregazione nel nome della conoscenza, assolvendo alla funzione sociale di maturazione e di crescita umana e civile per incrementare le conoscenze scientifiche tecniche e strumentali, nonché le ricerche negli ambiti disciplinari dell'Architettura Sostenibile, del Restauro e della Conservazione Programmata, mettendo a confronto esperienze mutate da territori e culture diversamente caratterizzati, proponendo modifiche dei piani urbanistici e paesaggistici, elaborazioni di modelli ecosostenibili di recupero e di restauro nei piani di emergenza territoriale e ambientale, collaborando con gli Enti preposti alla tutela.

L'**INSA** basa il raggiungimento dei suoi obiettivi su varie attività: la ricerca scientifica e tecnica; Master, Workshop, Convegni, Conferenze, Dibattiti, Seminari, Mostre, collaborazioni con Enti di formazione, Scuole pubbliche e private di ogni ordine e grado fino alle Università; corsi di formazione teorico/pratici per Professionisti, Aziende e Studenti; attività editoriali con pubblicazione di Atti di Convegni, di Seminari, nonché degli studi e delle ricerche svolte dall'Istituto e da altri soggetti i cui lavori sono ritenuti meritevoli e affini alle finalità dell'Istituto.

www.istitutonazionaleinsostenibilearchitettura.org
info@istitutonazionaleinsostenibilearchitettura.org

INSA
ISTITUTO NAZIONALE SOSTENIBILE ARCHITETTURA

Atti_Incontro Internazionale di Studi
a cura di Salvatore Cusumano e Giuseppe De Giovanni

Atti_Incontro Internazione di Studi

ARCHI_Cottura

Atelier per lo spazio domestico. Fra cibo, architettura e design.

Teatro Apollo "Anton Rocco Guadagno" _Castellammare del Golfo (TP)

18-19-20_ottobre_2019

A cura di Salvatore Cusumano e Giuseppe De Giovanni
INSA (Istituto Nazionale Sostenibile Architettura)

Comitato Scientifico Internazionale _International Scientific Committee

Arch. Giovanni MARUCCI, Direttore SACU di Camerino

Prof.ssa Arch. Olimpia NIGLIO, Scientific Director EdA Esempi di Architettura - Director Ministry of Culture AIRC Intern. Research Center, Wien

Prof.ssa Ingrid PAOLETTI, Politecnico di Milano

Prof. Arch. Walter KLASZ, Kunstuniversität Linz (Art University -Institute of Architecture)

Arch. Hendrik MÜLLER, einszu33 (Monaco - Germania)

Prof. Arch. Pedro António JANEIRO, Università di Lisbona

Prof. Arch. Andrea VALLICELLI, Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara

Prof. Arch. Cesare SPOSITO, Università degli Studi di Palermo

Arch. Ph.D Francesca SCALISI, CERIMED

Prof. Arch. E. Walter ANGELICO, Università degli Studi di Palermo

Prof. Arch. Santo GIUNTA, Università degli Studi di Palermo

Arch. Andrea TABOCCHINI, libero professionista, Rotterdam

Prof. Ferdinando MAURICI, Direttore Museo D'Aumale a Terrasini (PA)

Arch. Gornaz IGHANY, Foster + Partners (London – UK)

Dott. Maurizio PALLANTE, Movimento per la decrescita felice

Arch. Enrico CARUSO, Soprintendenza BB.CC. e AA. Provincia di Trapani

Nicolò RIZZO, Sindaco del Comune di Castellammare del Golfo

Dott.ssa Camilla MAZZOLA, restauratrice e docente presso l'accademia di Brera

Arch. Ph.D Isabella DAIDONE, Consiglio dell'Ordine degli Architetti e PPC di Palermo

Segreteria Scientifica _Scientific Secretariat

Arch. Jolanda Marilù Anselmo

Arch. Daniele Balsano

Segreteria Logistica _Logistical Secretariat

Arch. Nicola Lentini

Editing e Graphic-design

Arch. Jolanda Marilù Anselmo

Fotografo Ufficiale _Official Photographer

Arch. Gabriele De Giovanni

Promotori _Promoters

INSA (Istituto Nazionale Sostenibile Architettura)

Comune di Castellammare del Golfo (TP)

Con il sostegno di _With the support of:

Arrital S.p.a - Mulè Areedalmenti (Alcamo) - Gipal (Alcamo) - Italtop (Piana degli

Albanesi) - DORO Arredi (Palermo) - Sanfilippo, CUBO Cucine e Hybrid&Icon (Palermo)

Patrocini _Sponsorship

Università degli Studi di Palermo - Scuola Politecnica di Palermo

Dipartimento di Architettura D'ARCH - ARS (Assemblea Regionale Siciliana)

SACU Seminario di Architettura e Cultura Urbana di Camerino

Consiglio Nazionale degli Architetti Pianificatori Paesaggisti e Conservatori

Consulta degli Ordini degli Architetti Pianificatori Paesaggisti e Conservatori della Sicilia

Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Trapani

e di Palermo - Fondazione Architetti nel Mediterraneo "Francesco La Grassa" di Trapani

Associazione Ingegneri Architetti Acesi - Esempi di Architettura - Demetra Ce. Ri. Med.



La presente pubblicazione è stata resa possibile grazie al contributo economico erogato dall'ARS (Assemblea Regionale Siciliana)



©Copyright 2019 New Digital Frontiers srl
Viale delle Scienze, Edificio 16 (c/o ARCA)
90128 Palermo

www.newdigitalfrontiers.com

ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5

ISBN (online): 978-88-5509-100-8





ARCHI Cottura

Atelier per lo spazio domestico.
Fra cibo, architettura e design.

Atti_Incontro Internazione di Studi

a cura di Salvatore Cusumano e Giuseppe De Giovanni

Indice

Saluti&Interventi

Presentazione: Perchè ARCHI_Cottura <i>Salvatore Cusumano</i>	11
<i>Inneres Auge</i> - Il tutto è più della somma delle sue parti <i>Salvatore Cusumano</i>	29
Dal focolare alla decrescita felice <i>Giuseppe De Giovanni</i>	41
Saluti del Sindaco di Castellammare del Golfo <i>Nicolò Rizzo</i>	59
Prima del cibo <i>Giovanni Marucci</i>	61
Dalla pentola alla città <i>Vito Maria Mancuso</i>	63
Cucinare con amore <i>Francesco Tranchida</i>	67
Conoscenza versus Strategie di Valorizzazione: Acireale LIVING LAB di Cultura e Tecnologia <i>Mariagrazia Leonardi</i>	69
Il fuoco e la casa <i>Andrea Sciascia</i>	77

Contributi, 18.10.2019

Maybe no kitchen at all <i>Hendrik Müller, Marina Gullo</i>	89
Metamorfosi di un'architettura consapevole: da Oriente a Occidente <i>Golnaz Ighany</i>	97
Un disegno nel cielo della tua bocca <i>Pedro António Janeiro</i>	107
Il focolare domestico nelle microarchitetture fra terra e acqua <i>Benedetto Inzerillo</i>	117
Gli spazi della cucina: passato, presente e futuro <i>Andrea Tabocchini</i>	127

The supermarket of future <i>Dario Russo</i>	139
Archicottura: architettura e pratiche sociali <i>Santo Giunta</i>	147
Contenitori_Contentuti <i>Emanuele Walter Angelico</i>	157
Come raccontare un sito archeologico attraverso l'archeologia del cibo: Bibracte -Mont Beuvray (Borgogna, Francia) <i>Generoso Urciuoli</i>	169

Contributi, 19.10.2019

Viaggio in un luogo vicinissimo. Il racconto della casa <i>Giovanni Francesco Tuzzolino</i>	183
La rivoluzione dei fornelli <i>Danilo Gasparini</i>	193
Una soglia appassionata <i>Gianfranco Marrone</i>	207
Il patrimonio agroalimentare del Mediterraneo, tra cibo e cultura <i>Francesco Sottile</i>	213
Tasting sounds. Come scadenti condizioni acustiche possono condizionare il rituale della convivialità <i>Andrea Giglio, Ingrid Paoletti</i>	221
Il Focolare 4.0: Co-Dividual Social Rooms. Nuovi spazi dell'abitare contemporaneo <i>Roberto Francieri</i>	233
L'estetica della Cena: condivisione, consumo, vanitas e liturgia contemporanea <i>Chiara B. Gatti</i>	243
Between sacred and secular <i>Walter Klasz</i>	253
Architetti o archicotti? Due progetti: dal caffè alla vita racchiusa in un seme <i>Alessandro Colombo</i>	263
Un mare di cucine <i>Andrea Vallicelli, Alessio D'Onofrio</i>	279

Sostenitori&Partenrs

ARCH | Cottura

atelier per lo spazio domestico
fra
CIBO
ARCHITETTURA
e **DESIGN**

iscrizione su
www.archicottura.it



INCONTRO INTERNAZIONALE DI STUDI

INTERVENGONO

- Arch. **RENZO** Calce Novati (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **TESE** Giovanni (Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Architettura e Urbanistica)
- Arch. **MICAR** Roberto (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **TURANO** Giovanni (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **CUSIMANO** Giovanni (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **MARUCCI** Giovanni (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **CAPPOCHI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **AMARO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **MARCUCCI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **MICELI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **TRACCHIA** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **LEONARDI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **CARTEA** Massimo (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **SOIASCA** Giovanni (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **ANGELELO** Roberto (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **COLOMBO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **FRANCINI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GASPARINI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GATTA** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GILUCCI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GIUSTI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GHIANI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **INZERILLO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **SANDEO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **KLASE** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **MARONE** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **MULLER e MULLER** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **PELLICCI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **ROSSO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **SOTTILE** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **TABOCCHINI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **TUZZOLINO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **URCIOLI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)

COMITATO SCIENTIFICO

- Arch. **GIUSTI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **AMARO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **MARUCCI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **TRACCHIA** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **LEONARDI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **CARTEA** Massimo (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **SOIASCA** Giovanni (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **ANGELELO** Roberto (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **COLOMBO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **FRANCINI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GASPARINI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GATTA** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GILUCCI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GIUSTI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **GHIANI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **INZERILLO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **SANDEO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **KLASE** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **MARONE** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **MULLER e MULLER** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **PELLICCI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **ROSSO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **SOTTILE** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **TABOCCHINI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **TUZZOLINO** Francesco (Università Politecnica delle Marche)
- Arch. **URCIOLI** Francesco (Università Politecnica delle Marche)

Teatro Apollo
"Anton Rocco Guadagno"
Corso Bernardo Mattarella, 15

18
19
20 ottobre **_19**

Castellammare
del Golfo (TP)





SALUTI&INTERVENTI



Presentazione
Perché ARCHI_Cottura?
 Salvatore Cusumano*

INTRODUCTION

Proviamo a salire su un alto albero, volgendo lo sguardo in avanti, spegnendo ogni parola, guardando oltre il visibile cosa riusciamo a vedere? Oltre i rami stanchi del nostro albero si intravedono le terre sparse, le città fatte di luoghi e non luoghi, le case abitate e vuote, gli uomini e le donne nel loro correre quotidiano, le azioni del rituale quotidiano: accendere un fornello, riporvi sopra una pentola dal design accattivante e versare dentro un surgelato; intanto rispondiamo al telefono e, ancora, guardiamo e ascoltiamo le notizie al telegiornale, provenienti dal grande schermo posizionato nel cuore baricentrico dello spazio giorno. Siamo come i due bambini etiopi con i loro nudi corpi decorati a festa eretti sul nostro albero (unica certezza), osservando come il nostro quotidiano si trovi immerso dentro un tritacarne, una ruota, che non concede nessuna fermata. In queste tre giornate di studio è stata nostra volontà *fermarci, confrontarci, cibarci e allietarci*, per provare a uscire “dalla pazza ruota del criceto”, dall’oblio che tutto debba procedere come sta procedendo; dobbiamo rimettere in gioco altre visioni, pensare a nuovi modi di vivere lo spazio, il tempo, il cibo e le ritualità ad esso connesse.

Let's try to climb a tall tree, turning our gaze forward, turning off every word, looking beyond the visible what can we see? Beyond the tired branches of our tree we can see the scattered lands, the cities made of places and not places, the inhabited and empty houses, the men and women in their daily running, the actions of the daily ritual: lighting a stove, putting it on top a pot with an attractive design and pour in a frozen food; in the meantime, we answer the phone and, again, we watch and listen to the news on the news, coming from the big screen positioned in the barycentric heart of the living space. We are like the two ethiopian children with their naked festive bodies erected on our tree (only certainty), observing how our daily life is immersed in a meat grinder, a wheel, which does not allow any stop. In these three days of study it was our will to stop, confront, feed and cheer us, to try to get out “of the crazy hamster wheel”, from the oblivion that everything must proceed as it is proceeding; we must bring into play other visions, think of new ways of experiencing space, time, food and the rituals connected to it.

Fig. 1 Etiopia 2018, foto di Montini Giulio, (<http://nuke.giuliomontini.com/>).



Presentazione INSA - L'Istituto Nazionale Sostenibile Architettura, che ho l'onore di presiedere, nasce dall'esperienza decennale all'interno della Sezione di Trapani dell'Istituto Nazionale di Bioarchitettura, con numerosissime attività, convegni, seminari, laboratori, progetti sul territorio.

Una delle grandi capacità della Sezione, è stata quella di creare reti virtuose, con Enti, Scuole, Università, Associazioni e cittadini. È stata proprio questa necessità di attivarci e di moltiplicare queste reti su tutto il territorio Nazionale che nell'aprile 2019 ha dato l'input per fondare l'Istituto Nazionale "Sostenibile Architettura" (INSA), non "Architettura Sostenibile" ma "Sostenibile Architettura", per sviluppare, approfondire, diffondere e sensibilizzare l'opinione pubblica se ancora oggi l'Architettura è in grado di venire incontro alle necessità ambientali, alla salute e alla sicurezza dell'uomo nel rispetto dell'integrità e della valorizzazione dei luoghi, della promozione del territorio, secondo una visione olistica ed etica di equità, di solidarietà e di sostenibilità.

L'INSA ha come obiettivo attraverso incontri formativi di promuovere: la responsabilità civile per la conservazione della cultura del territorio e per il recupero dell'identità sociale e collettiva; le azioni atte a favorire finalità formative, divulgative, documentarie e consultive circa i modi dell'abitare secondo i criteri della sostenibilità, intesa in tutte le sue declinazioni; gli scambi culturali attraverso progetti pilota, approfondimenti scientifici e tecnici, stampa di pubblicazioni, organizzazione di convegni, tavole rotonde e mostre, unitamente alla divulgazione della letteratura di settore. L'istituto, inoltre, si propone come luogo d'incontro e di aggregazione nel nome della conoscenza, assolvendo alla funzione sociale di maturazione e di crescita umana e civile, di incrementare le conoscenze scientifiche tecniche e strumentali, nonché le ricerche negli ambiti disciplinari dell'Architettura, del Restauro e della Conservazione Programmata, mettendo a confronto esperienze mutate da territori e culture diversamente caratterizzati, proponendo modifiche dei piani urbanistici e paesaggistici, elaborando modelli ecosostenibili di recupero e di restauro nei piani di emergenza territoriale e ambientale, collaborando con gli Enti preposti alla tutela. L'Istituto basa il raggiungimento dei suoi obiettivi su varie attività: ricerca scientifica e tecnica; Master, Workshop, Convegni, Conferenze, Dibattiti, Seminari, Mostre; collaborazioni con Enti di formazione, Scuole pubbliche e private di ogni ordine e grado fino alle Università; corsi di formazione teorico/pratici per Professionisti, Aziende e Studenti; attività editoriali con pubblicazione di Atti di Convegni, di Seminari, nonché degli studi e delle ricerche svolte dall'Istituto e da altri soggetti i cui lavori sono ritenuti meritevoli e affini alle finalità dell'Istituto.

Il Comitato Scientifico - Componenti del Comitato Scientifico, presieduto dal Prof. Giuseppe De Giovanni, sono: Arch. Giovanni Marucci, Prof.ssa Arch. Olimpia Niglio, Prof.ssa Ingrid Paoletti, Arch. Walter Klasz, Arch. Hendrik Müller, Prof. Arch. Pedro António Janeiro, Prof. Arch. Andrea Vallicelli, Dott.ssa Sabrina Camilla Mazzola, Prof. Arch. Cesare Sposito, Arch. Ph.D Francesca Scalisi, Prof. Arch. E. Walter Angelico, Prof. Arch. Santo Giunta, Arch. Andrea Tabocchini, Prof. Ferdinando Maurici, Arch. Golnaz Ighany, Dott. Maurizio Pallante, Arch. Enrico Caruso, Ing. Nicolò Rizzo, Arch. Ph.D Isabella Daidone, Dott.ssa Chiara Gatti, arch. Luigi Biondo, Artista Rosario Bruno, Antonio Presti, Arch. Giovanni Galanti, Arch. Aldo Carano, Wittfrida Mitterer.

Introduzione alle tematiche di studio - Fin da quando l'homo sapiens ha cominciato a calpestare la terra, a nutrirsi di essa, a conoscerne i segreti, a riunirsi in gruppi prima nomadi e poi sedentari, è stato sicuramente il 'focolare' il luogo che in assoluto ha creato la coesione fra gli individui, trasformando i gruppi in comunità sociali più o meno numerose, ma capaci di evolversi nella conoscenza, nelle tecnologie e nell'architettura, creando le civiltà che hanno dato vita alla storia dell'uomo.

Le tre giornate di Incontri Internazionali di Studio hanno indagato, attraverso i contributi di studiosi, appartenenti a vari settori disciplinari, di architetti e di designer su questo particolare spazio sociale,

approfondendone gli aspetti identitari relativi alla sua storia, alla sua architettura, al design, ai rapporti sociali che lo hanno caratterizzato. Naturalmente sono stati argomenti di dibattito quelli legati al cibo, con riferimento alle caratteristiche che individuano tale spazio di aggregazione a partire dalla sua comparsa sulla terra fino ad arrivare alle più evolute società insediative con una maggiore attenzione per l'area del Mediterraneo: dal fuoco alla sua trasformazione in spazio domestico/religioso; dal progetto per lo spazio domestico a quello per la ristorazione di massa; dalla letteratura all'arte; dalla cultura del cucinare alla degustazione; dalla necessità al design; dallo spazio domestico statico a quello dinamico fra cielo, terra e mare.

Presentazione dei Relatori e dei loro interventi - Gli argomenti affrontati sono stati tantissimi e vastissimi e di seguito sono riportati brevemente i contenuti delle presentazioni tenute dai Relatori, qui elencati in ordine rigorosamente alfabetico.

Emanuele Walter Angelico, "Contenitori Contenuti" - Il Professore Angelico si domanda se l'Architettura non dovrebbe, similmente all'acqua di Camilleri, seguire la forma del suo contesto; se l'Architettura non dovrebbe sapersi ad-domesticare di volta in volta secondo le forme dello spazio contenitore. Prosegue riprendendo i temi tanto amati da noi tutti sul *genius loci* e le forti convinzioni che lo reggono, ovvero che "è il luogo" a fare l'Architettura. Continua Angelico affermando che oggi la cucina è divenuta uno spazio sociale, di incontro-scontro dalle dinamiche personali e familiari alle relazionali aperte; è il luogo dove tutto accade, tutto si compie, tutto prende forma. Cucinare è certo un progetto, ma prima di questo la cucina (*loci*) è il crocevia di comunicazione interna ed esterna, il luogo dove insiste il *genius* prima tratteggiato.

Alessandro Colombo, "Architetti o archicotti? Due progetti: dal caffè alla vita racchiusa in un seme" Nell'intervento Colombo presenta due esperienze progettuali: una dimensionalmente molto grande e l'altra molto piccola. La prima è la descrizione del progetto *Cluster del Caffè* per Expo 2015 a Milano, pensato come contenitore che guida i visitatori in un percorso espositivo "dalla terra alla tazzina di caffè" attraverso cinque stazioni principali: la serra, il viaggio del caffè, la torrefazione, il bar e il mercato, l'area eventi. La seconda è una cartolina tascabile: "*Terra: Instructions for Use*". Una cartolina di cartone che contiene una pastiglia di torba disidratata ed un seme. Una cartolina ma anche un messaggio di vita dove è possibile in pochi giorni far nascere una piccola pianta, simbolo di vita che viene spedita e ricevuta.

Roberto Francieri, "Il Focolare 4.0: Co-Dividual Social Rooms. Nuovi spazi dell'abitare contemporaneo" - Nel suo intervento Francieri afferma che nonostante la forte spinta verso l'innovazione, che ci ha reso più connessi virtualmente, il concetto di 'condivisione' si è rigenerato disegnando nuovi scenari di vita. Il 'focolare' non si svolge più attorno ad un oggetto magico come il fuoco, ma si concretizza in spazi fisici, oggetti, consuetudini, un cambiamento inaspettato in contrapposizione alla "società liquida" ipotizzata dal sociologo Zygmunt Bauman. Il "focolare 4.0" rappresenta una innovazione in controtendenza ispirando la progettazione di nuovi spazi e sistemi per generare la condivisione estesa e sociale.

Danilo Gasparini, "La rivoluzione dei fornelli" - Lo storico Gasparini afferma che la storia alimentare può anche essere scritta e narrata attraverso l'evoluzione dei sistemi di conservazione e di cottura dei cibi; infatti, nella cottura s'incontrano nuovi modelli culturali, mutazioni del gusto, nuovi prodotti, evoluzione di tecniche e di strumenti, di luoghi e spazi dedicati. Partendo da queste considerazioni, Gasparini sviluppa nel suo intervento un dibattito su come risolvere una delle questioni più importanti trattate tra Medioevo e inizi Ottocento: come controllare e gestire il fuoco ai fini di una più articolata e funzionale cottura del cibo?

SINEMA-TEATRO
APOLLO



ARCHICOSTITUTTA



Chiara Gatti, “L'estetica della Cena condivisione, consumo, vanitas e liturgia contemporanea” - L'intervento di Chiara Gatti costituisce una ulteriore riflessione sul debito che la ricerca estetica nutre oggi nei confronti di un soggetto antico come quello del Convivio o del Cenacolo, nelle diverse declinazioni di luogo d'incontro, scambio, partecipazione, sacrificio e memoria. Presentando alcuni celebri esempi di Daniel Spoerri e le struggenti installazioni di Jannis Kounellis, la Gatti mira ad approfondire il dialogo antropologico fra arte e cucina, ricordando il ruolo pedagogico delle immagini quale veicolo di un monito universale, sul senso della vita e della morte.

Andrea Giglio e Ingrid Paoletti, “Tasting sounds. Come scadenti condizioni acustiche possono condizionare il rituale della convivialità” - Andrea Giglio ha relazionato sulle ricerche condotte con la Prof.ssa Paoletti sulle problematiche degli spazi adibiti al consumo di cibo e alle attività umane, con particolare attenzione agli aspetti microclimatici e ancor di più portando l'attenzione sull'acustica (oltre la temperatura, l'umidità e la pressione) che diviene nuova disciplina architettonica per la scelta di elementi che garantiscono definite atmosfere, ossia determinati combinazioni di valori climatici, senza alterare il rituale della convivialità.

Santo Giunta, “Archicottura: architettura e pratiche sociali” - Architettura e pratiche sociali intrattengono un legame più profondo se li consideriamo come forme d'interpretazione del rapporto fra la memoria ancestrale dell'uomo e il dinamismo spaziale che si coagula in idee e azioni di progetto. Trovandoci nell'era della domotica questa tensione ermeneutica del costruire viene controbilanciata, all'interno dell'organismo spaziale, da una ritrovata dimensione narrativa e poetica. La questione posta da Santo Giunta nel suo intervento vuole indagare su come l'Archicottura possa incidere sullo spazio domestico, la cui efficacia sembra risiedere nel bisogno di aggregazione che lega il cibo a una rinverdata socialità.

Golnaz Ighany, “Da Oriente a Occidente: metamorfosi di un'architettura consapevole” - In un tempo in cui la 'responsabilità' di generare architetture sostenibili è indispensabile per migliorare la qualità di vita e il benessere dell'uomo, l'Architetta iraniana Ighany sottolinea con molta fermezza il ritorno ad un'etica progettuale che abbracci i modelli di sviluppo circolare, che si evolvono in relazione alla capacità di carico dei sistemi naturali. Il ritorno alle architetture e agli insediamenti vernacolari, in grado di unire molti degli aspetti della sostenibilità che oggi sembrano così difficili da far coesistere, offre una maggiore capacità di adattamento alle condizioni ambientali, sociali, economiche e culturali, come lo era stato per i luoghi in cui si sviluppavano.

Benedetto Inzerillo, “Il focolare domestico nelle microarchitetture fra terra e acqua” - Il Designer Inzerillo nella sua relazione ha presentato un immaginario viaggio dentro le microarchitetture, dentro le case dove si realizza tutto quello che ha importanza nella vita. Costruire una piccola struttura abitativa ha costituito nel tempo una palestra per fare architettura attraverso alcuni dei paradigmi universali con i quali l'uomo ha attraversato il tempo e lo spazio. La possibilità di realizzare un micro-progetto rappresenta per un architetto una opportunità di ritorno all'essenziale. Ma anche l'idea di nomadismo costituisce una condizione mentale che è sinonimo di curiosità e di ricerca, di velocità e di dinamismo.

Pedro António Janeiro, “Un disegno nel cielo della tua bocca” - Con Pedro Antonio Janeiro la poesia, il disegno e l'archicottura hanno incontrato le labbra della vita, riuscendo a trovare una corrispondenza e un parallelo fra le tante forme visibili, nel corso della storia, dell'architettura, del design o dell'arte culinaria. Quindi una danza di immagini che confermano possibili relazioni come: gli spicchi delle torri-sentinella della Torre di Belém che diventano il disegno della coppa o le forme stesse dei biscotti che deliziosamente dipinge Josefa d'Óbidos; le arance sbucciate a mostrare gli spicchi o le tre mele d'oro di Afrodite che Ippomene mette

sulla strada di Atlanta; le arance delle dodici fatiche di Ercole che tenta di rubare dal frutteto di Hera, con il guardiano Ladao; l'arancia che Eris pone sulla tavola che Zeus ordina di apparecchiare per Pelu e Tetis.

Walter Klasz, "Fra sacro e secolare" - Walter Klasz ha affrontato le differenze architettoniche e le caratteristiche comuni fra spazi sacri e secolari nel contesto del mangiare insieme, inteso come momento di coesione anche religiosa e sacra. Infatti, nella fede cattolica, il rito più importante è quello di trasformare pane e vino nel corpo di Cristo e di mangiare e bere insieme durante il sacramento della comunione. Questo rituale di comunione aiuta le persone a vivere una vita migliore in luoghi secolari, come case familiari, luoghi di lavoro e pubblici. Le chiese sono state fra le progettazioni architettoniche più difficili per centinaia di anni e Klasz affronta con il suo intervento un tema profondo e delicato, ovvero i nuovi concetti di spazio sacro, ma più in generale come uno spazio o un elemento naturale o un'opera dell'uomo, possa metaforicamente trasformarsi in sacro.

Mariagrazia Leonardi, "Conoscenza versus Strategie di Valorizzazione. Acireale Living LAB di Cultura e Tecnologia" - L'Ingegnere Leonardi ha presentato l'Associazione *Ingegneri Architetti Acesi*, costituita nel 1980 e di cui è anche la Presidente, attiva sul territorio acese e nel suo hinterland, avente lo scopo di diffondere la conoscenza sui temi ambientali, urbanistici, architettonici emergenti nel territorio. L'intervento, inserito fra quelli dei promotori, ha presentato alcune importanti iniziative svolte dall'Associazione, come l'*Acireale Living Lab di Cultura e Tecnologia*, un Laboratorio multimediale che ha avuto come obiettivo la promozione dello sviluppo sostenibile, intelligente e partecipato del territorio attraverso la valorizzazione delle sue ricchezze paesaggistiche e culturali.

Vito Maria Mancuso, "Dalla pentola alla città" - Il Presidente dell'Ordine degli Architetti di Trapani in occasione della prima giornata di studio ha dichiarato che il titolo dell'evento gli aveva ricordato il trittico de "Il Giardino delle Delizie" di Hieronymus Bosch, dove, oltre alla metafora esoterica dell'opera, al centro del pannello centrale, al posto della "fonte dell'eterna giovinezza" gli era sembrato di vedere un enorme pentolone di olio bollente in cui si tuffavano gli architetti. Fortunatamente a riportarlo alla realtà è stato il sottotitolo del Convegno: "atelier per lo spazio domestico - fra cibo, architettura e design". Il riferimento all'Architettura e all'arte culinaria si ritrova nel comune denominatore fondativo, ovvero la sapienza di sapere mischiare gli ingredienti.

Gianfranco Marrone, "Una soglia appassionata" - Lo spazio del ristorante moderno nasce grazie a un muro: quello che separa la cucina dalla sala. Marrone nel suo intervento sostiene che si tratta di una istituzione semiotica, che deriva da una situazione politica ben precisa. Oggi essere cuoco è un brand e molti muri si sono trasformati; si è iniziato ad aprire varchi e finestre fra sala e cucina, a collocare telecamere fra i fornelli e schermi in sala per assistere dal vivo alle preparazioni. Il ritorno all'osteria, la moda della trattoria alla buona, fa parte di questo generale movimento semiotico di abbattimento sistematico del muro e dei suoi vari significati.

Giovanni Marucci, "Prima del cibo" - Il Direttore del SACU di Camerino affronta il tema alla scala urbana e la città del futuro sarà sempre più legata alle politiche sociali e alimentari. Il rinnovamento urbano include il territorio agricolo circostante alle città in cui i confini sono sempre più indefiniti; le zone industriali dismesse; le aree abbandonate, residuali o intercluse; i vecchi tracciati ferroviari. Il germe del rinnovamento urbano sociale e alimentare è già visibile nel fenomeno in costante crescita degli orti urbani: alimentare, in quanto ricerca di prodotti sani coltivati da sé; sociale in quanto occasione di aggregazione intorno a un bene comune e pretesto per attività solidali e culturali condivise. Anche in Italia - afferma Marucci



- con qualche ritardo dovuto alla permanenza di una certa ruralità di tradizione mediterranea, si muove l'idea di una pianificazione integrata in cui il 'sistema alimentare' ha un suo ruolo. Fra le prime città ad adottare programmi di tal genere vi sono Milano, Torino, Pisa. Il 'sistema alimentare', dalla produzione allo smaltimento residuale 'post-consumo' del cibo, coinvolge totalmente la comunità urbana al punto di regolarne le relazioni sociali, economiche, culturali e la stessa trasformazione delle città.

Hendrik Müller e Marina Gullo, "Maybe no kitchen at all" - L'intervento di Müller insieme alla Gullo si sviluppa su una domanda: «Che cos'è la gastromania?». Secondo i due Designer la food experience contemporanea è molto più di quello che si trova sui nostri piatti. È una esperienza olistica che coinvolge l'ambiente dove le pietanze vengono preparate e consumate, dove i ruoli di chef, gourmand e designer si fondono fra loro. La cucina contemporanea rimane il fulcro sociale della casa; difatti la preparazione e il consumo partecipato del cibo è uno dei pochi rituali culturali che ci hanno costantemente accompagnato. Allora, in quale tipo di ambiente si svolgerà questo rituale in futuro? Forse in una cucina che cambia forma, che diventa qualcos'altro. Una *no-kitchen* che in parte scompare all'interno di arredamenti hi-tech e minimali, risultato di uno stile di vita contemporaneo che aumenta continuamente di velocità, e in parte si trasforma in un palcoscenico condiviso dove i nostri bisogni, primari e non, possono essere soddisfatti.

Dario Russo, "Il supermercato del futuro" - Come dimostrano gli ultimi trend il supermercato nel prossimo futuro cambierà volto. Questo è quanto affermato nell'intervento del Prof. Russo. Solo i prodotti di alta qualità, appartenenti alla categoria del 'fresco' e acquistabili con lo smartphone saranno presenti in questo nuovo supermercato. Ciò che è confezionato e appartiene alla categoria del 'secco', invece, sarà più convenientemente acquistabile online. Così, casse e avancasse scompariranno all'entrata e all'uscita del supermercato. E la gran parte dello spazio fisico dell'attuale supermercato non servirà più. Come cambierà allora il supermercato del futuro? È opinione di Russo che prenderà campo un nuovo spazio-supermercato: un centro nevralgico verso cui porteranno tutte le vie, dove si acquisteranno pochi prodotti alimentari di grande qualità e molte esperienze legate al cibo.

Andrea Sciascia, "Il fuoco e la casa" - La relazione del Prof. Sciascia riflette sull'interazione fra il fuoco e l'Architettura recuperando come incipit il libro del 1851 di Gottfried Semper, dove i quattro elementi dell'architettura, basamento, fuoco, recinto e tetto, prima che parti costruttive, sono l'esito di comportamenti umani. Le teorie di Semper sono alla base di molte abitazioni di Frank Lloyd Wright nelle quali il camino costituisce il fulcro di irradiazione del calore, della luce e dello spazio. Nella parte conclusiva del testo, l'intervento propone un'analogia fra casa e chiesa e fra fuoco e luce prendendo in considerazione la tipologia della *ecclesia sine tecto*, nella quale è netto il contrasto fra la parte in ombra del presbiterio, dove trova posto l'altare, e l'aula interamente *sub divo*.

Francesco Sottile, "Il patrimonio agroalimentare del Mediterraneo, tra cibo e cultura" - L'agrobiodiversità ha assunto via via un interesse specifico non soltanto dal punto di vista ecologico ma anche dal punto di vista culturale ed antropologico per le forti relazioni con la cultura delle popolazioni. Queste le premesse a base della comunicazione del Prof. Sottile, che sottolineano come il legame del cibo tradizionale e del metodo di produzione con le tradizioni culturali sia fortissimo e può garantire la resilienza delle conoscenze anche nelle popolazioni urbanizzate secondo modelli di sostenibilità.

Andrea Tabocchini, "Gli spazi della cucina: passato, presente e futuro" - Oggi più il cibo e le sue immagini vengono divorati attraverso gli schermi, più gli spazi fisici in cui questi piatti vengono preparati e/o consumati sembrano passare in secondo piano, divenendo privi di quella centralità architettonica e sociale

che spetterebbe loro. Su questa riflessione iniziale l'Arch. Tabocchini sostiene la necessità di tornare ad interrogarsi sul ruolo che ha oggi lo spazio fisico della cucina, che nel corso della storia ha subito una interessante evoluzione ciclica. Mentre s'inizia a parlare di 'kitchen-less houses' (case senza cucina), il numero delle ordinazioni 'on-line' dei cibi aumenta con una velocità senza precedenti. Qual è quindi il futuro degli spazi della cucina? Cosa possiamo riprendere dagli archetipi primitivi? Quali sono le tematiche sulle quali riflettere e sperimentare quando si progettano gli spazi del cibo? Per recuperare la centralità dello spazio della cucina (ed in generale l'architettura) secondo Tabocchini occorre progettare ambienti che offrano una nuova maniera di rapportarsi con la natura e con le altre persone.

Francesco Tranchida, "Cucinare con amore" - Il Presidente della Fondazione Architetti nel Mediterraneo "Francesco La Grassa" di Trapani, incentra il suo intervento sul gesto rituale del cucinare e il modo in cui questo gesto ci si predispone a viverlo. La casa oggi non è più un remoto ri-covero. È un luogo in cui, durante tutto l'arco della giornata, lavoro, tempo libero, cura del corpo si avvicendano nei medesimi spazi. La famiglia nucleare non è più il modello dominante. La cucina domestica, centro nevralgico della vita in casa, è lo specchio di questi cambiamenti che impongono variazioni nel comportamento e nell'uso di questo spazio familiare, con conseguenti influssi su Architettura e Design. Sicuramente, la cucina del futuro sarà ipertecnologica ma non perderà mai il suo carattere umanista, creativo e amorevole.

Giovanni Francesco Tuzzolino, "Viaggio in un luogo vicinissimo. Il racconto della casa" - Il Professore Tuzzolino immerge il suo intervento partendo dall'esplorare la logica dell'edificio, indagando l'intorno di una soglia. Qui l'edificio gioca il suo modo di rappresentarsi al mondo, di esprimere un cambiamento di senso, annunciando l'infinito nella finitezza del paesaggio urbano. Il racconto dello spazio si esprime attraverso il recinto in cui insediare i valori dell'appartenenza e della familiarità, in cui indagare la continuità e la discontinuità, rispetto alla comunità degli uomini o alla stratificazione urbana.

Generoso Urciuoli, "Come raccontare un sito archeologico attraverso l'archeologia del cibo: Bibracte -Mont Beuvray (Borgogna, Francia)" - L'archeologia, intesa come metodo d'indagine, ha una sua interessante applicazione nello studio del cibo e delle abitudini alimentari delle civiltà del passato. L'Archeologo Urciuoli, infatti, sostiene, che l'alimento è oggi interpretato come uno strato archeologico: da solo poco indicativo ma affascinante se contestualizzato, non solo dal punto di vista delle coordinate cronologiche ma anche di quelle geografiche. Il cibo è a tutti gli effetti un manufatto, materia che ha subito una manipolazione, anche solo con la raccolta. Il caso preso in esame da Urciuoli, per evidenziare come l'approccio archeologico nei confronti del cibo fornisce dati e interessanti dati scientifici, è quello del sito archeologico di Bibracte-Mont Beuvray (Francia).

Andrea Vallicelli e Alessio D'Onofrio, "Un mare di cucine" - Il design nautico è un'attività che richiede la capacità di gestire una complessità che deve fare i conti con le esigenze del mare, anch'esse complesse e inderogabili, con varie tecnologie impiegate e, soprattutto, perché l'habitat è differente. Il saggio di Vallicelli e di D'Onofrio descrive come l'artificio barca abbia una sua forma e un suo spazio particolari. Progettare significa definire un rapporto preciso fra un elemento naturale ed uno artificiale (il mare e la barca); creare le condizioni di equilibrio fra tali elementi instabili; assicurare che l'immagine sia leggibile da tutti e per tutti nello stesso modo. L'intervento si rivolge agli ambienti delle imbarcazioni da diporto dedicati alla preparazione dei cibi nelle loro varie fasi (dallo stivaggio, alla preparazione, al servizio fino allo smaltimento), offrendo una panoramica delle varie tipologie di cucine ed accessori specialistici nella loro ampia varietà.

Conclusioni - Il cibo racconta e accompagna tantissimi momenti della nostra vita, dal tenero e caldo seno

della madre che nutre il proprio figlio, alle feste di famiglia, alle cene, ai pranzi della domenica. La nostra vita è piena di memorie che ci legano al cibo. *L'uomo preistorico correva per valli alla ricerca di una preda, l'uomo moderno corre per negozi a riempire il carrello.* Il cibo è fame, è spreco, è gusto è nausea è socialità è salute, è lentezza, è convivialità, è preparazione, è cucinare, è invitare, è agape: fonte di nutrizione, ma anche momento di collettività e di scambio di valori identitari. Gli aspetti da indagare sono davvero tantissimi, ecco il perché di Archi_Cottura, sicuri che queste tre giornate nel loro svolgersi hanno saputo innescare dinamiche nuove al nostro fare, confrontandoci con nuove domande e con la voglia di ricercare nuove risposte.

Ho notato un filo comune in tutti gli interventi: quello di riportare l'Architettura alla sua origine, al suo fuoco primordiale, a quel fuoco che radunava in cerchio uomini e donne, ora per il cibo, ora per la vita.



In questa pagina: **Fig. 2** Tonnara di Scopello, Castellammare del Golfo (TP), foto S. Cusumano. **Fig. 3** The Last Supper (2003), di David LaChapelle. "Atti divini", mostra che l'artista americano ha allestito alla Reggia Reale di Venaria a Torino. Pagina accanto: **Fig. 4** Casa-Studio di Luis Barragán (1948), Mexico City.

A noi architetti il compito di onorare il nostro mestiere, mettendo al centro di ogni progetto non solo l'uomo, ma le piante, gli animali, la natura tutta, per affermare il grande valore etico per la salvaguardia della nostra unica casa comune: la Terra.

Come nella preparazione del cibo, anche l'architetto ha i suoi ingredienti e realizza le sue pietanze, come risultato di trasformazioni, quindi Archi_Cottura è come riuscire a trasformare la materia in emozione, lo spazio in luoghi di relazioni, lasciando che si manifesti a noi progettisti.

È doveroso un ringraziamento da parte di tutti i Componenti dell'INSA alla Città di Castellammare del Golfo, nella persona del suo Sindaco, Nicolò Rizzo, e dell'Assessore alla Cultura, Maria Tesè, che hanno patrocinato, creduto e supportato questa iniziativa, oltre alla grande disponibilità e spirito di collaborazione che hanno dimostrato, sia nella fase organizzativa sia in quella attuativa.



NOTE/REFERENCES

Fanno parte integrante di questa Presentazione i video presenti nella pagina FaceBook di INSA <https://www.facebook.com/Bioarche/> digitando:
<https://www.facebook.com/Bioarche/videos/638365759990121/>
<https://www.facebook.com/Bioarche/videos/626688017827011/>
 con i contributi di:
<https://soundcloud.com/user-751946568>

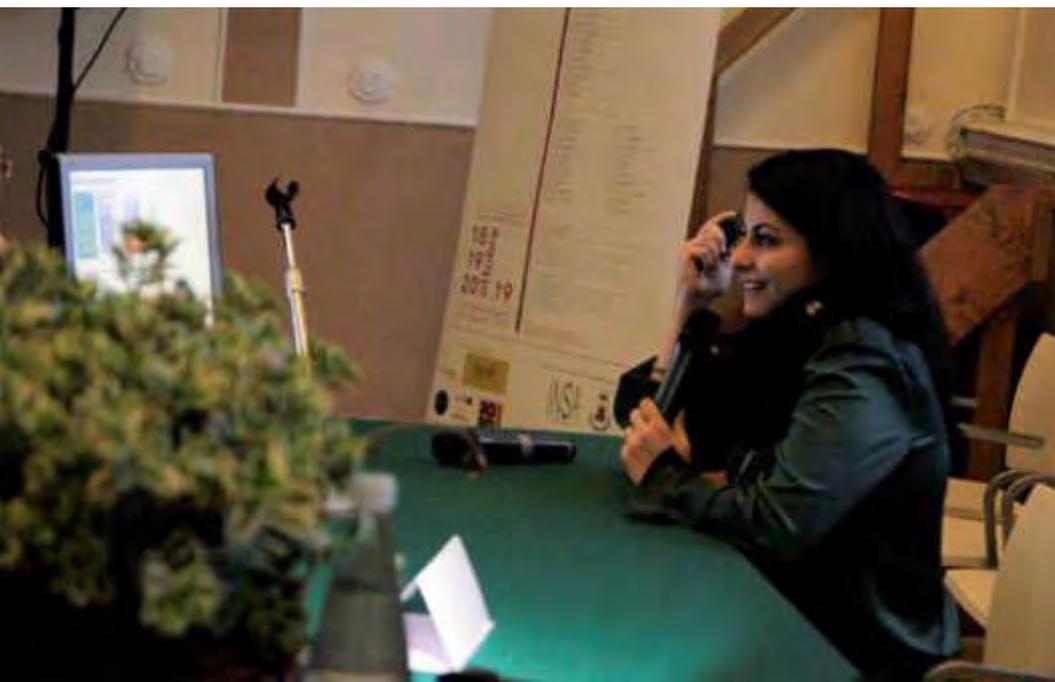










Fig. 1 *Karen Arm, senza titolo, acrilico e olio su tela, 1997, USA.*

ARCHI_Cottura

Salvatore Cusumano, *Inneres Auge. Il tutto è più della somma delle singole parti*

ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5

ISBN (online): 978-88-5509-100-8

DOI 10.19229/9788855091008/1022019

pp. 29-39

Inneres Auge

Il tutto è più della somma delle sue parti¹

Salvatore Cusumano*

ABSTRACT

«[...] *Inneres auge das innere auge*
La linea orizzontale
Ci spinge verso la materia
Quella verticale verso lo spirito [...]»²

Un tempo, gli uomini ancora nudi, mossero i primi passi nei luoghi del creato. Dal sorgere del sole alla comparsa della Via Lattea, ogni cosa era nuova, tutto poteva essere magico o sacro, tutto era connesso e ogni cosa aveva una propria appartenenza, le piante alla terra e al cielo, gli animali alla vita e al mare. La scoperta del fuoco, un milione di anni fa circa, permise ai nostri antenati di cuocere i cibi, di scaldarsi e di tenere lontani i predatori. Le fiamme accese allungarono le giornate, offrendo un luogo di ritrovo e una occasione in più per parlare e tessere relazioni sociali. In questo breve saggio verranno analizzati tre rapporti del fuoco con tre aspetti caratterizzanti l'evoluzione dell'uomo: fuoco e cibo, fuoco e socialità, fuoco e spazio.

Once upon a time, men still naked, took their first steps in the places of creation. From the rising of the sun to the appearance of the Milky Way, everything was new, everything could be magical or sacred, everything was connected and everything had its own belonging, plants to earth and sky, and animals to life and sea. The discovery of fire, about a million years ago, allowed our ancestors to cook food, to warm up and to keep predators away. The burning flames lengthened the days, offering a meeting place and an additional opportunity to chat and weave social relationships. In this short essay we will analyze three relationships of fire with three aspects characterizing the evolution of man: fire and food, fire and sociality, fire and space.

In principio fu il fuoco, poi il fuoco creò l'uomo sociale - Un tempo, gli uomini ancora nudi, appena partoriti dalla terra, mossero i primi passi nei luoghi del creato, liberi nell'agire, avvolti dal buio delle notti, illuminati dalla luna, interagivano con tutta la natura. Dal sorgere del sole alla comparsa della Via Lattea, ogni cosa era nuova, tutto poteva essere magico o sacro, tutto era connesso e ogni cosa aveva una propria appartenenza, le piante alla terra e al cielo, e gli animali alla vita e al mare. «*La scoperta del fuoco, un milione di anni fa circa, permise ai nostri antenati di cuocere i cibi, di scaldarsi e di tenere lontani i predatori, ma non solo. Le fiamme accese allungarono le giornate, offrendo un luogo di ritrovo e una occasione in più per chiacchierare e tessere relazioni sociali. Intorno a quei falò si rafforzarono le tradizioni culturali, si sviluppò l'immaginazione e s'imparò a fare gruppo.*»³. Fu il fuoco ad accendere le conversazioni, a creare un sistema sociale più equo, in cui si condivideva il cibo e ci si aiutava a vicenda nei periodi più duri. Di notte si ballava e si cadeva in *trance*, si comunicava con le anime dei defunti e si pregavano gli avi per la salute di chi era malato. Si usava l'immaginazione e si allenavano le capacità cognitive.

Il più tangibile di tutti i misteri visibili: il fuoco.
Leigh Hunt



Fig. 2 Pitture rupestri nelle Grotte di Lascaux in Francia.⁴

Il fuoco portò calore e luce nelle grotte, facendo nascere il primo “focolare domestico” nella storia dell’uomo. È il fuoco che trasformò la grotta in casa, generando l’archetipo di ogni futura abitazione, in essa si ritrovano diverse dimensioni, quella sacra, quella magica, quella spirituale, quella abitativa e difensiva. Ubicata nel ventre della terra, per molte culture primitive la caverna o grotta è stata identificata come l’archetipo dell’utero materno e associata ai concetti di nascita e di rigenerazione, e per tali motivi che è stata vissuta come un *regressum ad uterum*.⁵

*Il vettore della nostalgia originaria è sempre puntato all’abitare,
come l’ago della bussola che fatalmente torna a indicare il nord magnetico.
E questo perché ‘abitare’ è essenzialmente essere posti nella pace.*
Martin Heidegger

La casa-grotta è stata la prima architettura capace di fornire all’uomo una “presa di coscienza esistenziale”. Uno dei bisogni fondamentali dell’uomo è l’esperienza significativa che egli fa delle sue situazioni esistenziali, ma allo stesso tempo divengono scopo per “conservare e trasmettere” i significati. L’uomo ‘abita’ quando riesce ad orientarsi in un ambiente e ad identificarsi con esso, quando esperisce il significato di un ambiente.⁶

In queste esperienze che l’uomo acquisisce predominante è la capacità di nutrirsi, di cacciare, di scaldarsi, di cucinare, ecc. In particolare, il nutrirsi si collega a tre caratteri fondanti della sua esistenza e dello sviluppo della sua conoscenza: le relazioni, lo spazio, il tempo. In questo breve saggio verranno analizzati tre aspetti del fuoco e delle sue interazioni con il cibo: fuoco e cibo, fuoco e socialità, fuoco e spazio.

Fuoco e cibo - La cottura delle carni e dei vegetali arricchì il repertorio dei sapori dell’uomo, ne potenziò l’assimilazione delle sostanze nutritive dei cibi, rendendo più forte la sua struttura ossea, più semplice la masticazione, in una parola migliorò la capacità del gusto e la qualità della vita.

Oggi la varietà dei fuochi nelle nostre cucine è vasta, sia nei modelli sia nelle forme. Il cibo non viene più cacciato, neppure raccolto, è necessario un carrello e un supermercato per accedere alle mille scelte del cibo confezionato, precotto o addirittura già pronto: “*Un tempo noi mangiavamo il cibo oggi il cibo sta mangiando noi*”.

Sulla tavola della mia infanzia non mancava mai il pane e il vino, rigorosamente prodotto dalle mani di mio padre; inoltre, veniva sempre ripetuto il severo richiamo sul cibo scartato o abbandonato. Questo sacro pane e quell’amabile vino sono ancora segno dei valori profondi fra gli uomini e fra gli uomini e la terra?

In questa nostra evoluta società dei consumi che si connota sempre più come un grande centro commerciale dove tutto ha un prezzo e una data di scadenza, il cibo è la prima vittima del mercato: dai semi protetti da brevetti industriali agli organismi modificati geneticamente, dallo sfruttamento alla perdita dei suoli agrari e alla scomparsa del contadino, vero animatore della bellezza del paesaggio e sempre più sfruttato e mai gratificato. I suoi prodotti agricoli sono sottopagati per interessi e distorte logiche commerciali da parte delle grandi multinazionali, che hanno sempre anteposto la quantità alla qualità. La fertilità dei suoli sta morendo a causa dei prodotti chimici impiegati da oltre 150 anni per ‘pompare’ la produzione in maniera intensiva. In agricoltura abbiamo perso quasi tutto, come prima cosa abbiamo perso i contadini, ultimi paladini a difesa della biodiversità; abbiamo perso la qualità, i sapori, il suolo, l’*humus* sostanza tanto cara alla vita della Terra. *Humus*, parola che ha la stessa radice di ‘umiltà’, l’umiltà del contadino che, come il terreno, non si meraviglia, non si offende e non si lamenta di essere calpestato. Umile è colui che è vicino alla terra: «[...] *dai diamanti non nasce niente dal letame nascono i fiori*».⁷

Sono i contadini, i pastori, i pescatori, i nomadi i custodi ancora presenti del patrimonio e della ricchezza dei sapori di Madre Terra. Eppure sembra che nulla sia cambiato come nel racconto di Ignazio Silone “Fontamara”, che testimonia la vita scandita dal duro lavoro, dai sacrifici, dalle lotte per vedere riconosciuti i propri diritti in una terra d’Abruzzo d’inizio Novecento, bene descritti nel seguente passo: «In capo a tutti c’è



Fig. 3 Il lavoro nei campi, la vita quotidiana la tradizione contadina marsicana (foto di Giovanni Di Genova).

Dio, padrone del cielo. Questo ognuno lo sa. Poi viene il principe Torlonia, padrone della terra. Poi vengono le guardie del principe. Poi vengono i cani delle guardie del principe. Poi, nulla. Poi, ancora nulla. Poi, ancora nulla. Poi vengono i cafoni. E si può dire ch'è finito.»⁸

Cosa è rimasto del gusto primordiale dei cibi? Quanto dei suoi valori nutritivi? Cosa è rimasto del cibo? Cosa è rimasto dei semi, delle piante? Cosa è rimasto degli animali?

«[...] Ci ha dato il cielo, e le chiare stelle,
fratello sole e sorella luna,
la madre terra, con frutti, prati e fiori,
il fuoco, il vento, l'aria e l'acqua pura.
Fonte di vita per le sue creature
dono di Lui, del suo immenso amore [...]»⁹

Gli animali vengono utilizzati come merce da ingrassare e vendere, senza alcun rispetto e nessun diritto. Esempio di questo degrado è visibile negli allevamenti intensivi: maiali e mucche vivono confinati a migliaia in grandi capannoni, mentre i polli a centinaia di migliaia; queste condizioni di sovraffollamento arrecano agli animali atroci sofferenze, aumentano il loro stress, abbassano le loro difese immunitarie e consentono alle malattie di diffondersi rapidamente, e per tali ragioni vengono somministrate grandi dosi di antibiotici. Vent'anni di allarmi alimentari: l'aviarria, la peste suina, l'afta, il manzo agli ormoni, il pollo alla diossina, la mucca pazza, ecc. Negli allevamenti intensivi gli animali vivono tutta la loro esistenza senza mai sentire il sole sulla pelle o potere camminare sull'erba.

Il saggista Jonathan Safran Foer nel suo libro "Se niente importa"¹⁰ descrive la realtà degli allevamenti intensivi americani (anche se in Italia le cose non sono molto differenti). Lo scrittore Carlo Menzinger sul trattamento dei polli da carne nella recensione on-line al libro di Foer scrive: «I polli sono animali geneticamente modificati e quindi incapaci di vivere in natura o di sopravvivere molto di più dei 36-43 giorni che vivono in allevamento. Vengono stipati a decine di migliaia in capannoni industriali, in gabbie stratificate, con superfici pro-capite pari a quella di un foglio di carta A4, con gli escrementi dei polli ai piani superiori che ricadono su quelli di sotto [...]. Sono così malati [...] che il loro mangime comprende costantemente farmaci e antibiotici (che in modo indiretto i consumatori assorbono, riducendo la propria resistenza alle malattie).



Fig. 4 A sinistra, cfr. <https://www.lifegate.it/persona/news/prosciutto-di-parma-indagine-essere-animali>. A destra, foto tratta dal libro “Se Niente Importa” di Jonathan Safran Foer, sottotitolo “Perché mangiamo gli animali?”, 2010, Ugo Guanda, Milano.

Vengono trasportati al mattatoio appesi a testa in giù e in preda al panico. Lì sono uccisi con sistemi che non ne garantiscono la morte [...] quindi vengono fatti bollire [...] in acqua, dove rilasciano microbi, sangue, feci e urine. In tal modo assorbono dai pori dilatati percentuali di acqua sporca e infetta che superano l’8% del loro peso. Questa carne insapore viene ‘migliorata’ con iniezioni di soluzioni saline e di brodi. I virus mutati dai polli (o dagli altri animali macellati) a volte si adattano all’uomo, avviando pandemie aviariae. Non credo sia noto a tutti che persino la terribile Spagnola del 1918 pare sia nata così. Si attende il prossimo ciclo di aviaria, che s’immagina almeno altrettanto letale.».¹¹

Numerose sono le riflessioni e le ricerche che è possibile fare attorno al cibo, e a tal proposito la lettura del documento congressuale di Slow Food 2012-2016, “La centralità del cibo”, può fornire un valido contributo per approfondire l’argomento.¹²

Il cibo è sicuramente un indizio importante per comprendere l’attuale crisi climatica, in quanto ci svela l’aspetto più vero di una preoccupante crisi ecologica globale, causata dal fatto che la crescita economica mondiale ha superato la capacità della biosfera di fornirle le risorse di cui ha bisogno e di metabolizzare i suoi scarti.

Liu Bolin artista cinese, noto per i suoi autoritratti fotografici caratterizzati dalla fusione con lo scenario circostante del corpo trasformato da un accurato body-painting, attraverso alcune sue opere meglio rappresenta il rapporto odierno dell’uomo con il cibo. Divoriamo ogni cosa, e la divoriamo in modo così veloce che il Pianeta Terra non riesce neppure a rigenerarsi. *L’overshoot day*, giorno in cui l’umanità consuma le risorse rinnovabili che il Pianeta rigenera nel corso di un anno, nel 2019 ha raggiunto la data del 29 luglio.

Mentre il giovane artista Ibrahim Mahama, avvolge edifici e monumenti con sacchi di juta, cuciti insieme e drappeggiati in modo da creare una seconda pelle. Le tematiche dei suoi lavori sono di grande attualità, come la migrazione, la globalizzazione, la circolazione di merci e persone, che vengono poi trasposti in installazioni di grande impatto visivo. Come spiega l’artista, il sacco di juta «racconta delle mani che l’hanno sollevato, dei prodotti che ha portato con sé, tra porti, magazzini, mercati e città. Le condizioni delle persone che vi restano imprigionate. E lo stesso accade ai luoghi che attraversa». Per assemblare i sacchi, spesso Mahama collabora con decine di migranti provenienti da zone urbane e rurali in cerca di lavoro, senza documenti né diritti, vittime di una esistenza nomade e incerta che ricorda le condizioni subite dagli oggetti utilizzati nelle proprie opere.¹³



In alto: **Fig. 5** Liu Bolin artista cinese, noto per i suoi autoritratti fotografici, caratterizzati dalla fusione del corpo con l'area circostante, attraverso un accurato body-painting. A sinistra: **Fig. 6** *Le forze si sono equilibrate* (foto Salvatore Cusumano). Pagina accanto: a sinistra, **Fig. 7** Installazione dell'artista ghanese Ibrahim Mahama che per la Fondazione Nicola Trussardi ha rivestito con dei sacchi di juta per Miart del 2019 i caselli daziari di Porta Venezia a Milano; a destra: **Fig. 8** Leonardo da Vinci, *Ultima cena* (1494-1498), Cenacolo Vinciano, Santa Maria delle Grazie, Milano.



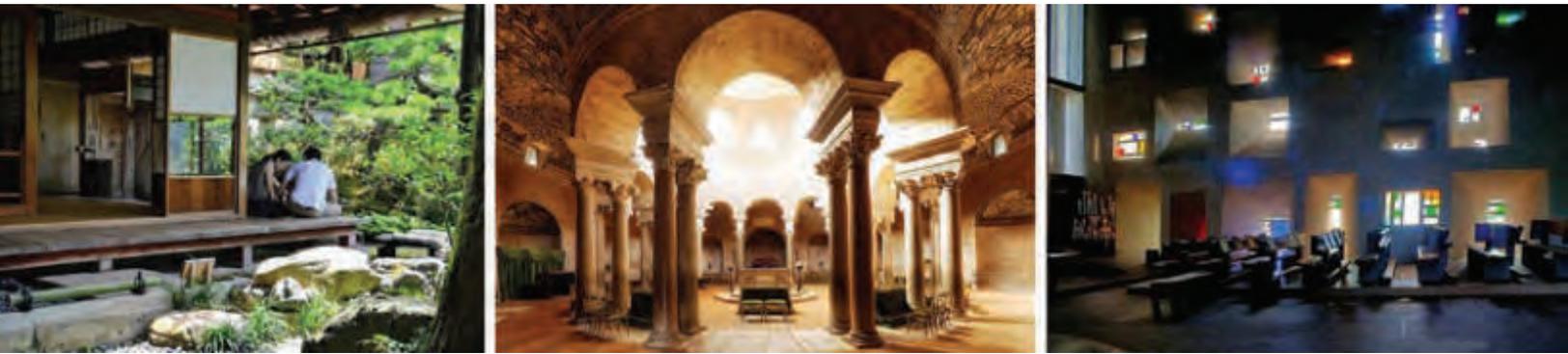
Se non vengono intraprese azioni urgenti per proteggere l'ambiente, la salute umana sarà a rischio. Questo è il grido d'allarme e il monito della Sesta Edizione del *Global Earth Outlook* (GEO-6), che rappresenta la valutazione più completa e rigorosa sullo stato dell'ambiente mondiale. Il GEO-6 afferma che i danni al Pianeta sono così devastanti che la salute delle persone sarà sempre più minacciata. Il rapporto, redatto da 250 scienziati ed esperti provenienti da oltre 70 Paesi, afferma che o aumenteremo drasticamente le protezioni ambientali, o città e intere regioni in Asia, Medio Oriente e Africa potrebbero contare milioni di morti premature entro la metà del secolo. Inoltre, il GEO-6 avverte che gli inquinanti nei nostri sistemi di acqua dolce vedranno la resistenza antimicrobica diventare una delle principali cause di morte entro il 2050 e gli interferenti endocrini avranno un impatto sulla fertilità maschile e femminile, così come sul neuro-sviluppo dei bambini. La scienza è chiara: «La salute e la prosperità dell'umanità sono direttamente legate allo stato del nostro ambiente» - ha affermato Joyce Msuya, direttore esecutivo del programma ONU per l'Ambiente (UN Environment) - «Questo rapporto indica una prospettiva per l'umanità. Siamo ad un bivio. Dobbiamo scegliere se continuare sulla strada attuale, che porterà ad un futuro fosco per l'umanità; o viceversa concentrarci su un percorso di sviluppo più sostenibile. Questa è la scelta che devono fare i nostri leader politici, ora.»¹⁴

Fuoco e socialità - «[...] Arrivarono al ristorante "Peppucciu 'u piscaturi", sulla strata per Fiacca, che erano quasi le deci. Il commissario aveva prenotato un tavolo pirchè quel locale era sempre chino di genti. [...] Menu: antipasto di mare (anciòvi fatte còciri nel suco di limone e condite con oglio, sali, pepe e prezzemolo; anciòvi "sciavurusi" al seme di finocchio; 'nsalata di purpi; fragaglia fritta); primo piatto: spaghetti alla salsa corallina; secondo piatto: aragusta alla marinara (cotta sulla braci viva, condita con oglio, sali e tanticchia di prezzemolo). Si scolaro tri buttiglie di un vino bianco tradimintoso: pariva infatti calare come acqua frisca, ma doppo, 'na volta ch'era dintra, partiva 'n quarta e addrumava il foco.»¹⁵

Uno dei tanti ricordi indelebili che porto con me è rappresentato dalle cene di Natale della mia infanzia in casa del nonno materno. In quelle occasioni tutto era una gran festa: nella cucina piccola un viavai di gente, di odori, di sorrisi, di sguardi e assaggi. Ricordo le enormi tavolate e la famiglia riunita per festeggiare il Natale gustando le pietanze dai sapori indimenticabili che mia nonna e mio nonno preparavano per noi dalla mattina. Il mangiare e il cibo facevano parte del rituale del Natale e la gioia di quei momenti s'incideva nei nostri ricordi anche e soprattutto attraverso tutti i sensi del corpo.

L'azione del nutrirsi, infatti, riguarda quelli che potremmo considerare tre aspetti fondanti dell'esistenza umana: le relazioni, lo spazio e il tempo. Attraverso queste tre coordinate, le cene di Natale della mia famiglia, diventavano un ricordo indelebile.

Tante sono i momenti del mangiare che coincidono con spazi e occasioni di socializzazione. Il cibo diventa il mezzo per trascorrere una serata fra amici, un pranzo in famiglia e il mangiare diventa così sinonimo dello stare insieme.



Quante volte ci siamo ritrovati in pizzeria o al ristorante per trascorrere un momento di convivialità? Momenti di questo genere fanno ormai parte del nostro quotidiano eppure si rischia ogni giorno di dimenticarne l'importanza. In questi locali spesso si sente più forte il televisore che le parole dei commensali; nei locali la musica è assordante e con la diffusione dei *fast food* l'azione del mangiare si sta trasformando in un atto solitario e privo di piacere.

Però il cibo molte volte è anche un mezzo per mettere in contatto la sacralità e la socialità estendendosi fino al divino. Ad esempio, nell'Odissea si legge che l'eroe di Itaca, Ulisse, per raggiungere l'oltretomba dovrà offrire per tutti i morti una libagione di latte e miele unitamente al sacrificio di un animale.

Ma la cena per eccellenza è l'Ultima Cena descritta nel Nuovo Testamento, che rappresenta un momento d'incontro e nello stesso tempo di addio fra Gesù e i suoi Apostoli, dove il pane e il vino (il cibo) diventano simbolo dell'amore assoluto, il vero agape della vita.

Cibo e Spazio - Tre grossi rami reggevano delle tavole inchiodate e i cartoni e le corde: era la mia prima casa costruita su un grosso gelso; era la mia seconda pelle, il mio abito preferito. Tutto il mondo era fuori e tutto il cielo era con me, come il mare e gli alberi.

Il 'vuoto' e la 'materia costruita' costituiscono la polarità di base dell'Architettura (da Democrito in poi come 'vuoto' s'intende quella qualità dello spazio che permette il movimento).

Lo spazio è luogo di relazioni, luogo della costruzione e il luogo fra le cose, lo spazio è parte di noi. L'Architettura ha grandi responsabilità nel disegno dello spazio e per questo gli architetti sono chiamati a rendere i luoghi significativi e ad aiutare la gente a sentire gli spazi affinché essi siano adatti all'anima, allo spazio relazionale in cui ogni ambiente diviene capace d'innescare opportunità per la vita. Possiamo progettare tantissime forme, elaborare norme e regolamenti che indicano le modalità e regolano superfici, distanze, volumi e altezze, il risultato sarà sempre un organismo capace di sviluppare nuove relazioni.

Le relazioni, a loro volta, determinano la qualità dei luoghi stessi attraverso le esperienze sensoriali di chi li abita o li vive, come ad esempio per una chiesa, una sala da tè, una chiesa, una scuola, un tempio e lo spazio urbano in generale.

I luoghi dove si manifestano la comunione, la socializzazione, la qualità spaziale, come la cucina, sono nella psicologia dell'Architettura luoghi primitivi del piacere sensoriale, legati all'accoglienza e all'amore. Molti miei ricordi mi legano alla cucina, come spazio in cui stavo ad osservare la preparazione dei cibi e a rubare spicchi di tenerezza.

Spesso gli edifici appaiono come prodotti esterni, magari stravaganti e freddi, ma il Professore Harry Francis Mallgrave, nel suo libro "L'empatia degli spazi. Architetture e neuroscienze" (2015) spiega che l'Architettura non è un'astrazione concettuale bensì una pratica che contribuisce a caricare lo spazio

architettonico di emotività e di senso. Le implicazioni delle neuroscienze per la progettazione architettonica, sottolinea l'Autore, dovrebbero indirizzare la nostra attenzione a chi abiterà gli edifici da progettare. Quando fotografiamo gli spazi sono sempre vuoti, pur essendo pensati per le persone. Se uno spazio ci appare invece pieno pur senza i suoi abitanti vuol dire che è stato pensato bene dall'architetto che l'ha progettato.¹⁶

L'architettura non è un'astrazione concettuale è una pratica incarnata
Harry Francis Mallgrave

La parola Architettura è costituita da due elementi ben precisi: la *tècne* che lavora sulle cose concrete, su ciò che è visibile; l'*archè*, quella radice che ci fa capire la nostra indomabilità, poiché noi non possiamo dominare la verità, la bellezza, la bontà.

Lo spazio diventa luogo per armonizzare queste parti che iniziano a riempirsi di oggetti e di utensili per consentire lo svolgimento delle diverse ritualità e si arricchiscono delle esperienze e delle emozioni trasmesse dalle persone che li abitano.

“L'insieme è più della somma delle sue parti”, per questo nel nostro pranzo c'è molto di più del cibo, c'è anche quella parte invisibile, la cura degli alimenti e la coltivazione, la preparazione, l'agape della condivisione, la memoria della ricetta della nonna.

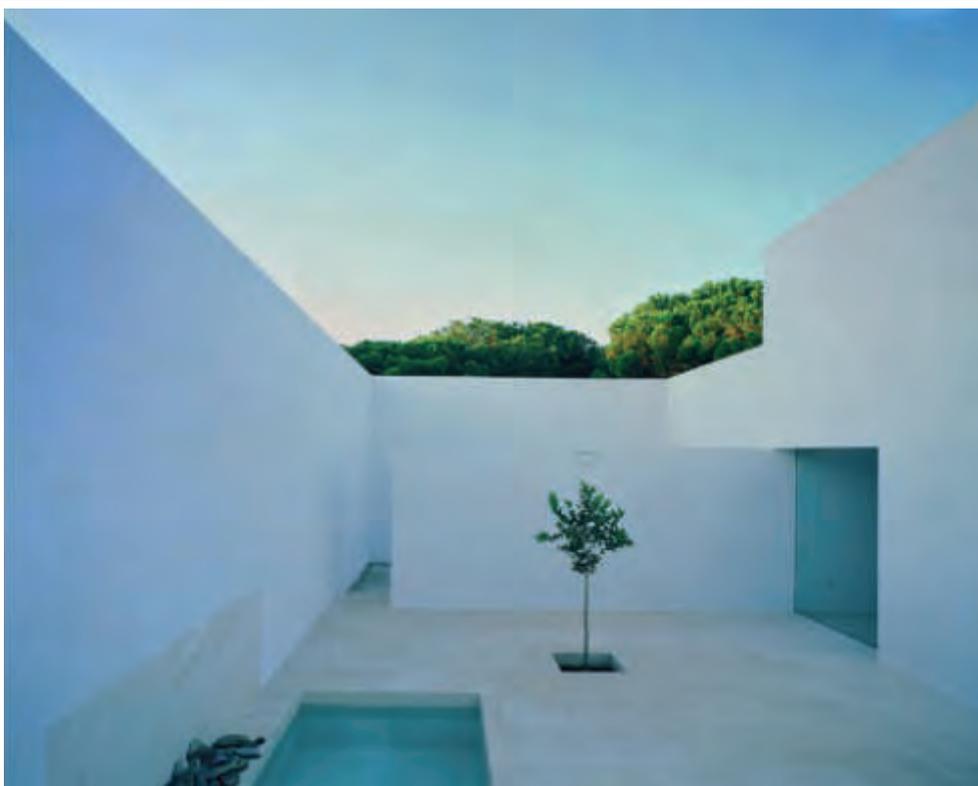
“L'insieme è più della somma delle sue parti”, per questo le nostre architetture, non solo la somma di muri, di pavimenti, di tetti, di scale, di luce e di ombre, ma anche la presenza della vita e dei sentimenti ad essa legati; la casa non è solo un riparo per il corpo.

La casa è sempre un impianto sopra il 'focolare', il fuoco sacro che raccoglie la vita. Sia essa concepita come dimora di Dio, come Palazzo con i cortigiani sul colle del potere, come deposito della legge o della preda, come cellula anonima ma viva nell'organismo della città, la casa è sempre un messaggio essenziale della vita.¹⁷



«[...] Con le palpebre chiuse
S'intravede un chiarore
Che con il tempo e ci vuole pazienza
Si apre allo sguardo interiore
Inneres auge das innere auge [...]»²

Pagina accanto: **Fig. 9** Da sinistra verso destra: casa giapponese; interno del Mausoleo di Santa Costanza, Roma, circa 340; Le Corbusier, Cappella di Notre-Dame du Haut, Ronchamp, Francia, inizio 1950. In questa pagina: **Fig. 10** Giotto, Annuncio a Sant'Anna, 1303-1305 circa, Cappella degli Scrovegni, Padova.



Figg. 11-12 *Alberto Campo Baeza, Gaspar House, 1992, Cádiz, Spagna.*

NOTE/REFERENCES

- 1) "Inneres Auge" è un brano di Franco Battiato pubblicato nell'album "Inneres Auge - Il tutto è più della somma delle sue parti" del 2009, scritto con Manlio Sgalabro; il brano fa riferimento all'occhio interiore che è anche il significato del suddetto titolo in lingua tedesca.
 "Il tutto è più della somma delle singole parti" frase attribuita al filosofo austriaco Christian von Ehrenfels, precursore della psicologia gestaltistica.
- 2) Parte del testo del brano "Inneres Auge".
- 3) Cfr. Intini, E. (2014), *Le storie intorno al fuoco che ci resero uomini*, pubblicato on-line su Focus <https://www.focus.it/cultura/storia/le-storie-intorno-al-fuoco-che-contribuirono-allevoluzione-umana>.
 Per studiare il ruolo sociale del fuoco, alcuni ricercatori hanno analizzato i racconti intorno al fuoco dei *!Kung* (il punto esclamativo indica un suono simile a un 'clic' da emettere quando si pronuncia il loro nome), popolazione di cacciatori e raccoglitori che vive lontana da ogni forma di tecnologia nel Deserto del Kalahari, tra Namibia e Botswana.
 Cfr. https://www.lacittadelluomo.it/pagina_sez02_18a.htm.
- 4) Le *Grotte di Lascaux* sono un complesso di caverne che si trova nella Francia del Sud, nei pressi del villaggio di Montignac nella Regione della Dordogna. Dal 1979 sono state inserite nell'elenco dei patrimoni dell'umanità dell'Unesco. Le opere d'arte delle grotte risalgono al Paleolitico Superiore e sono fatte risalire a circa 17.500 anni fa. Il tema maggiormente rappresentato è relativo ai grandi animali, tra cui una specie bovina, l'uro, oggi estinta, diffusa in Europa e nella zona caucasica.
- 5) *Regressus ad uterum*, discesa agli inferi per giungere ad una nuova nascita, abisso da cui emergono pericoli e imprevisti, e, ancora, morte, sepolcro, inconscio primordiale, rappresentazione del mondo (la caverna infatti racchiude in sé cielo e terra); riparo naturale, cavità uterina, ambiente amniotico, ma anche abitazione, casa, espressioni queste che rimandano tuttavia ad un significato più grande e trasversale, ovvero una cavità, matrice e madre.
- 6) Cfr. Rewerski, J. (1996), *Il troglodita, questo sconosciuto*, in "Il Corriere dell'Unesco", Firenze.
- 7) Fabrizio De André, *Via del Campo*, 1967.
- 8) Silone, I. (2016), *Fontamara*, Oscar Mondadori, Milano (1° ed. originale 1933 Svizzera - 1° ed. italiana 1945).
- 9) San Francesco di Assisi, *Cantico delle Creature*, 1224.
- 10) Foer, J.S. (2010), *Se Niente Importa. Perché Mangiamo gli Animali?*, Guanda, Milano.
- 11) Carlo Menzinger di Preussenthal, "Quando un libro cambia la vita a tavola", postato dallo scrittore il 27.04.2013 come recensione al libro di Jonathan Safran Foer. Cfr. <https://carlomenzinger.wordpress.com/2013/04/27/quando-un-libro-cambia-la-vita-a-tavola/>.
- 12) Petrini, C. (fondatore Slow Food), *La centralità del cibo*, in Documento congressuale 2012-2016. Cfr. https://slowfood.com/filemanager/official_docs/SFCONGRESS2012_La_centralit_del_cibo.pdf.
- 13) Cfr. su Ibrahim Mahama di Cecilia Dardana: <https://living.corriere.it/tendenze/arte/fondazione-nicola-trussardi-ibrahim-mahama/>.
- 14) Il Global Environment Outlook (GEO), prodotto dal Programma Ambiente delle Nazioni Unite, è la principale valutazione ambientale a scala globale. La prima pubblicazione risale al 1997. Inizialmente richiesta dagli Stati membri, è stata poi istituzionalizzata con una risoluzione dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. Il Global Environment Outlook (GEO), giunto alla sesta edizione, è un processo consultivo e partecipativo per preparare una valutazione indipendente dello stato dell'ambiente, l'efficacia della risposta politica per affrontare queste sfide ambientali e le possibili vie per raggiungere diversi obiettivi ambientali concordati a livello internazionale. Il processo crea anche le capacità per condurre valutazioni ambientali integrate e rapporti sullo stato dell'ambiente, nonché sulle sue tendenze e prospettive. Il Global Environment Outlook (GEO) comprende anche una serie di prodotti che nel complesso informano il processo decisionale ambientale ed è rivolto non solo ai governi, ma anche alle varie parti interessate, quali i giovani, le imprese e i governi locali, e mira a facilitare l'interazione tra scienza e politica. Cfr. <https://icea.bio/global-environment-outlook-geo/>. Cfr. <https://content.yudu.com/web/2y3n2/0A2y3n3/GEO6/html/index.html?page=16&origin=reader>.
- 15) Cfr. Camilleri, A. (2008), *Il campo del vasaio*, Sellerio, Palermo.
- 16) Cfr. Mallgrave, H.F. (2015), *L'empatia degli spazi*. *Architettura e neuroscienze*, Raffaello Cortina Editore, Milano.
- 17) Cfr. Bertocci, B. e Cavallero, P. (2017), *Il cibo: uno strumento per socializzare le generazioni*, in "Turismo e Psicologia", Rivista interdisciplinare di studi, ricerche e formazione, volume 10 n. 2, Padova University Press, pp. 54-68.
- Bertocci, B. e Cavallero, P. (2017), *Il cibo: uno strumento per socializzare le generazioni*, in "Turismo e Psicologia", Rivista interdisciplinare di studi, ricerche e formazione, volume 10 n. 2, Padova University Press, pp. 54-68.
- Mallgrave, H.F. (2015), *L'empatia degli spazi*. *Architettura e neuroscienze*, Raffaello Cortina Editore, Milano.
- Wilczek, F. (2015), *Una bellissima domanda, Scoprire il disegno profondo della natura*, Giulio Einaudi Editore, Torino.
- De Prècy, J. (2011), *E il giardino creò l'uomo*, Adriano Salani Editore, Milano.
- Ronnberg, A. (2011), *Il libro dei Simboli, riflessioni sulle immagini archetipiche*, Taschen Editore, Colonia (D).
- Foer, J.S. (2010), *Se Niente Importa. Perché Mangiamo gli Animali?*, Guanda, Milano.
- Day, C. (2005), *La casa come luogo dell'anima*, Boroli Editore, Cesena (FC).
- Espuelas, F. (2004), *Il Vuoto, riflessioni sullo spazio in architettura*, Christian Marinotti Edizioni, Milano.
- Alfano, F. (2000), *La casa dell'angelo*, Clean Edizioni, Napoli.
- Pejakovic, M. (1988), *Le pietre e il sole, architettura e astronomia nell'alto medioevo*, Jaca Book, Milano.
- Parodi, B. (1988), *Architettura e Mito*, Pungitopo Editrice, Gioiosa Marea (ME).
- Norberg-Schulz, C. (1979), *Genius Loci. Paesaggio Ambiente Architettura*, Elemond Electa, Milano.
- Steiner, R. (1979), *E l'edificio diviene uomo*, Editrice Antroposofica, Milano.
- Lotus 8 international, serie 89-10 (1974) dedicata alla casa, Alfieri edizioni d'Arte, Venezia.
- Hillman, J. (1974), *L'anima del mondo e il pensiero del cuore*, Adelphi, Milano.
- ***Salvatore Cusumano**, Architetto e Presidente dell'Istituto Nazionale Sostenibile Architettura INSA.
info@istitutonazionalesostenibilearchitettura.org
www.istitutonazionalesostenibilearchitettura.org

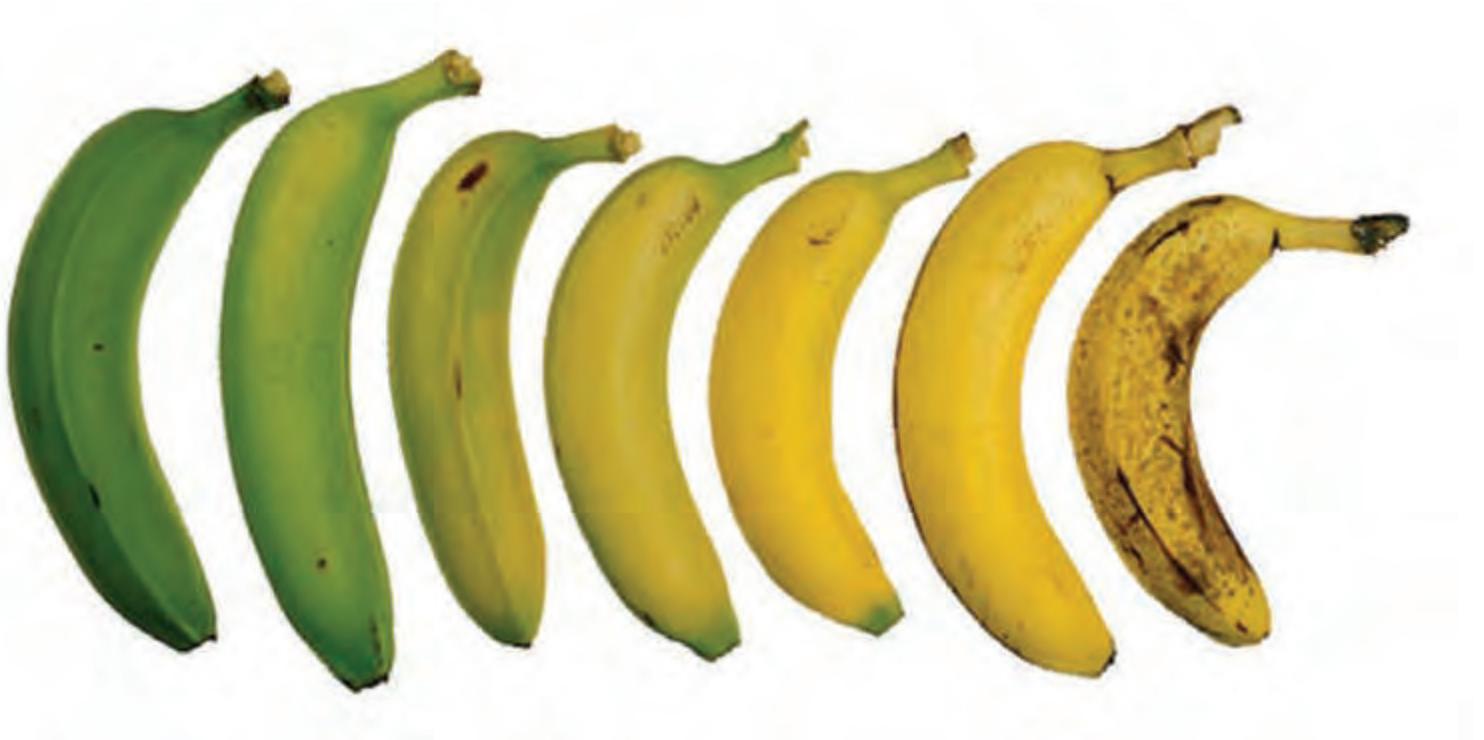


Fig. 1 Fasi di maturazione della banana dal momento della raccolta alla nostra tavola.

ARCHI_Cottura

Giuseppe De Giovanni, *Dal focolare alla decrescita felice*

ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5

ISBN (online): 978-88-5509-100-8

DOI 10.19229/9788855091008/1032019

pp. 41-57

Dal focolare alla decrescita felice

Giuseppe De Giovanni*

ABSTRACT

Quanto tempo impiega nel suo lungo viaggio una banana prima di finire negli espositori di un supermercato o nel banco di un fruttivendolo per poi finalmente essere mangiata? Secondo alcune stime circa 72 giorni dal momento della raccolta all'arrivo nei punti vendita. In questo lungo viaggio in nave dai luoghi di produzione (India, Brasile, Ecuador e Indonesia), la banana vede mutare il suo colore esterno e la sua dimensione, viene disinfettata più volte con pesticidi, chiusa in container refrigerati che ne mantengono la freschezza e di conseguenza la fanno lentamente maturare, fino ad arrivare nei principali porti europei o di altre nazioni per poi essere trasferita con tir nelle città, nei mercati all'ingrosso e in quelli della distribuzione al cliente per finire, infine, sulla nostra tavola, bella, gialla, grande e profumata, infatti sa di rosa: una diva mangiata in pochi secondi. Questa breve introduzione dal 'gusto' chiaramente ironico vuole essere parte di una più ampia riflessione non tanto sugli aspetti attinenti alla qualità del nostro cibo, ma su tutto quello che può riguardare la conoscenza storica, simbolica, architettonica e non solo relativa allo spazio che gravita attorno al cibo e che nel corso dell'evoluzione delle civiltà è stato sempre più identitario di una cultura rispetto ad un'altra, si è trasformato, ingrandito, specializzato e modernizzato. Uno spazio che definiremo con il termine generico di 'focolare'. Tutto cominciò circa cinquemilioni di anni fa, quando il 'fuoco' cambiò il modo di vivere dell'uomo, perché grazie al 'fuoco' trasformava il cibo e reinventava il mondo, ovvero dava inizio alle civiltà. Il 'fuoco' è simbolo di una forza misteriosa cui vengono attribuiti molti significati: è un archetipo, come calore è in grado di far cambiare 'stato' a tutti gli elementi, come luce ha il potere d'illuminare tutto ciò che lo circonda.

How long does a banana take on its long journey before ending up in the displays of a supermarket or in a greengrocer's counter before finally being eaten? According to some estimates, about 72 days from the moment of collection to arrival in the stores. In this long journey by ship from the production sites (India, Brazil, Ecuador and Indonesia), the banana changes its external color and its size, it is disinfected several times with pesticides, closed in refrigerated containers that maintain its freshness and consequently they slowly mature, until they arrive in the main European ports or in other nations and then be transferred by truck to the cities, to the wholesale markets and to those of distribution to the customer to finish, finally, on our table, beautiful, yellow, large and fragrant, in fact it tastes of pink: a diva eaten in seconds. This brief introduction with a clearly ironic 'taste' wants to be part of a wider reflection not so much on the aspects related to the quality of our food, but on everything that can concern historical, symbolic, architectural knowledge and not only related to the space that gravitates around food and which in the course of the evolution of civilizations has increasingly been the identity of one culture compared to another, has been transformed, enlarged, specialized and modernized. A space that we will define with the generic term of 'hearth'. It all started about five million years ago, when fire changed man's way of life, because thanks to fire he transformed food and reinvented the world, that is, he started civilizations. Fire is a symbol of a mysterious force to which many meanings are attributed: it is an archetype, how heat is able to change all elements 'state', how light has the power to illuminate everything that surrounds it.



Nella sinossi di presentazione all'incontro Internazionale di Studi "*Archi-Cottura | atelier per lo spazio domestico fra cibo, architettura e design*", venivano sommariamente indicati gli argomenti appartenenti a varie discipline che avevano un diretto legame con un particolare spazio domestico, identificato con il termine *focolare*, e con il protagonista, ben più 'appetitoso', che dello spazio domestico ne giustifica l'esistenza: il *cibo*.

La sinossi così recitava: "Fin da quando l'homo sapiens ha cominciato a calpestare la terra, a nutrirsi di essa, a conoscerne i segreti, a riunirsi in gruppi prima nomadi e poi sedentari, è stato sicuramente il 'focolare' il luogo che in assoluto ha creato la coesione fra gli individui, trasformando i gruppi in comunità sociali più o meno numerose, ma capaci di evolversi nella conoscenza, nelle tecnologie e nell'architettura, creando le civiltà che hanno dato vita alla storia dell'uomo. [...] Naturalmente saranno argomenti di dibattito quelli legati al cibo, con riferimento alle caratteristiche che individuano tale spazio di aggregazione a partire dalla sua comparsa sulla terra fino ad arrivare alle più evolute società insediative con una maggiore attenzione per l'area del Mediterraneo: dal 'fuoco' alla sua trasformazione in spazio domestico/religioso; dal progetto per lo spazio domestico a quello per la ristorazione di massa; dalla letteratura all'arte; dalla cultura del cucinare alla degustazione; dalla necessità al design; dallo spazio domestico statico a quello dinamico fra cielo, terra e mare".

Quindi non solo 'cibo', non solo spazio e ambiente, ma soprattutto confronto sulle varie interpretazioni o applicazioni che il termine 'focolare' manifesta nelle discipline dell'Architettura, del Design (statico e dinamico), della Semiologia, della Storia dell'Alimentazione, della Storia dell'Arte, dell'Archeologia, ecc.

In una intervista Walter Angelico, uno dei Relatori, afferma: «Non solo cucina quale spazio domestico; non solo cottura quale argomento del gusto; non solo quale arte ora di moda ma "quanto dove e come" il focolare nella storia è stato polarizzatore di una sequela di trasformazioni, sia private sia pubbliche, che hanno visto processi di ri-immaginazione dello spazio architettonico attraverso oggetti, accessori, strutture, stili e design con conseguenti azioni sociali chiuse, aperte, altresì diffuse».

Questo saggio vuole, pertanto, cercare di tracciare un trait d'union fra le varie declinazioni che hanno identificato e caratterizzato il 'focolare' nel passato come nel presente senza avere, però, la velleità di essere una trattazione storica.

Pagina accanto: **Fig. 2** Necropoli etrusca di Tarquinia, Tomba del Triclinio di Tarquinia o Tomba dei Leopardi, circa 470 a.C. **Fig. 3** Pompei, Parco Archeologico, Casa dei Casti Amanti, affresco con banchettanti, I secolo d.C. Pagine successive, a sinistra: **Fig. 4** La rappresentazione fumettistica di una orgia romana in una pagina delle avventure di Asterix e gli Elvezi, di R. Goscinny e A. Uderzo, 1970. A destra dall'alto: **Fig. 5** Le vergini vestali attendono al fuoco sacro di Vesta, dalla cui protezione dipende Roma. Dipinto ad olio del XVII secolo di Ciro Ferri, Galleria Spada, Roma. **Fig. 6** La decadenza dei Romani, dipinto di Thomas Couture, Musée d'Orsay, Paris, 1847. **Fig. 7** Rappresentazione della Festa del raccolto presso i Romani, Lawrence Alma-Tadema, olio su tavola, 1870. **Fig. 8** La cucina della Certosa di Padula, o di San Lorenzo, in Provincia di Salerno.

Il 'focolare' inteso come spazio dove si accendeva il 'fuoco', delimitato da terra o pietre affinché le fiamme non si propagassero attorno e fossero protette dal vento, nacque quando l'uomo cominciò a controllare il 'fuoco' e ad utilizzarlo per varie necessità (cucinare, forgiare, difendersi, pregare, ecc.).

Greci, Etruschi e Romani costruivano dei 'focolari' per ottenere dei forni elementari, e il locale dove si trovavano era luogo consacrato al culto degli antenati. Ancor prima gli Egizi avevano esaltato la conoscenza del 'fuoco' come manifestazione religiosa; gli stessi Greci avevano una divinità, Estia (la meno nota fra le divinità dell'Olimpo), dea del 'focolare' o più precisamente del 'fuoco' che ardeva su un focolare simbolicamente rotondo. Insieme all'equivalente divinità romana, Vesta, fu raramente rappresentata da pittori e scultori con sembianze umane, ma la sua presenza si avvertiva nella fiamma viva, posta al centro della casa, del tempio e della città. I primi focolari di Estia erano rotondi e così i suoi templi. Né abitazione né tempio erano consacrati fino a che non vi aveva fatto ingresso Estia, che, con la sua presenza, rendeva sacro ogni edificio. Era una presenza avvertita a livello spirituale come 'fuoco' sacro che forniva illuminazione, tepore e calore.¹

Bisognerà aspettare l'Alto Medioevo perché si sviluppi la tecnologia delle cappe e delle canne fumarie, che permetteranno l'uscita del fumo mantenendo l'ambiente chiuso. Furono le cucine dei conventi a mostrare le prime volte a imbuto, semplici o multiple, con la funzione di rudimentali cappe aspiranti.

Nei secoli successivi la diffusione del 'focolare' seguì due strade:

- quella 'popolare', sistemato di solito in cucina, in centro o addossato alla parete con panche intorno, aveva la duplice funzione di cuocere il cibo e riscaldare l'ambiente;
- quella 'signorile', identificato in un camino a parete elegante e decorato, con a volte proporzioni monumentali in pietra pregiata o marmo e munito di frontoni scolpiti o dipinti, serviva per riscaldare altre stanze diverse dalla cucina.

Di pari passo con l'evoluzione del 'focolare', che in cucina rimase il centro tecnologico ed energetico della casa fino alla metà dell'Ottocento e oltre, gli accessori che ne facilitavano l'uso si raffinarono, diventando vere opere d'arte nei caminetti monumentali delle sale. Gli accessori per il 'focolare' riferibili alla sfera alimentare e all'approvvigionamento, alla conservazione e alla preparazione del cibo e delle bevande facevano parte di un articolato insieme di funzioni, di forme e di materiali diversi. Il 'fuoco' riscalda, illumina, cuoce, pertanto,







Fig. 9 *Cucina* (circa 1581), olio su tela di Vincenzo Campi (1530/1535 ca.-1591), esposta all'Accademia di Brera di Milano. Fig. 10 *Il Caminetto Monumentale* del Palazzo Reale di Torino, *Salone delle Guardie Svizzere*, 1961.



Fig. 11 *Interno di cucina, Paularo (UD)*, inizi XX secolo. Fig. 12 *Il focolare nella tradizione rurale della Valnerina in Umbria*, metà del XX secolo. Fig. 13 *Rodolfo Rensi, Pasto in cucina, 1930*, immagini di vita contadina nel Trentino.

insieme ai vari accessori elaborati e presenti in epoche diverse (alari, attizzatoi, palette, bracieri, catene, treppiedi, graticole, molle, palette, soffioni, soffiotti, spiedi) vi erano recipienti per la cottura (paioli, pentole, padelle e tegami in metallo, terracotta e pietra ollare) cui si aggiungevano altri utensili a corredo del 'focolare' domestico (catini, colatoi, recipienti per il sale, taglieri, vasi per conserve, recipienti per il trasporto dell'acqua, come secchi, conche e brocche e ancora fiasche e boccali per il consumo di liquidi al di fuori dello spazio domestico o al suo interno).

È facile intuire che il termine 'focolare' ha un diretto rapporto con il 'fuoco', elemento generatore e di coesione per l'uomo fin dalla sua scoperta e dal suo uso. 'Fuoco' che diviene simbolo di potere, di sacralità, di religiosità, di unione e di energia.

Il sociologo Johan Goudsblom afferma che «La capacità di maneggiare il fuoco è una competenza umana universale, che si riscontra in tutte le società conosciute. Più del linguaggio e dell'uso di strumenti, essa è esclusivamente umana: forme rudimentali di linguaggio e di impiego di utensili si ritrovano anche tra i primati non-umani, ma solo gli umani hanno imparato, come parte della loro cultura, a maneggiare il fuoco»².



Fig. 14 Grotte della Gurfa, Alia (PA). La datazione dell'intero insediamento è ancora incerta ma sembra risalire al 2500 a.C.-1600 a.C., età del Bronzo. Le grotte sono composte da sei ambienti su due livelli, scavati in una rupe di arenaria rossa. Tra gli ambienti più singolari vi è la grotta detta 'a campana' che ha forma quasi circolare, con m 12,85 di diametro alla base, ma che si va man mano restringendo verso la parte superiore. Appare come una cupola alta m 16, alla quale dà luce un grande foro aperto dall'alto, probabilmente usato anche come camino centrale, vero esempio di focolare che riunisce tutta la comunità che abitava queste grotte. Adiacente al livello del terreno vi è una grotta di m 11 in larghezza e m 12 di lunghezza. Al piano superiore, cui si accedeva attraverso una scaletta ricavata nella roccia, si trovano quattro stanze, tutte di forma rettangolare e di varia grandezza caratterizzate dalla presenza di grandi camini scavati nella pietra.

Il possesso del fuoco ha reso le civiltà più produttive e più temibili, ma ha aumentato anche la loro capacità di distruzione, rendendole più vulnerabili. Il dominio di questo elemento è stato – secondo quanto sostiene Goudsblom – il primo grande passaggio ecologico dell'umanità e 'motore' dei successivi, strategici passaggi di 'soglia' (come la nascita dell'agricoltura e della pastorizia prima e la Rivoluzione Industriale poi). Nel suo volume "Storia del fuoco dalla preistoria a oggi" del 2008, Goudsblom ripercorre storicamente le tappe della domesticazione del 'fuoco' a partire dall'età preistorica per arrivare a quella industriale, con un'attenzione sia all'evoluzione tecnologica sia allo stratificarsi dei significati magici, religiosi, politici.

Nella storia il termine 'focolare' ha sempre avuto un significato simbolico, centro energetico della casa (nel Rinascimento, ad esempio, nelle case dei mercanti genovesi la stanza dove c'era il 'focolare' veniva chiamata 'caminata' e identificava il locale di rappresentanza, dove non solo si mangiava ma si firmavano anche accordi commerciali). Il 'focolare' diviene così il fulcro della domesticità, il nucleo essenziale, sinonimo di casa, simbolo della famiglia, luogo di raduno dei suoi membri. Ma il 'focolare' rappresenta anche il punto di contatto con il trascendente (come si ritrova in alcune credenze popolari che sottolineano le valenze magico-sacrali

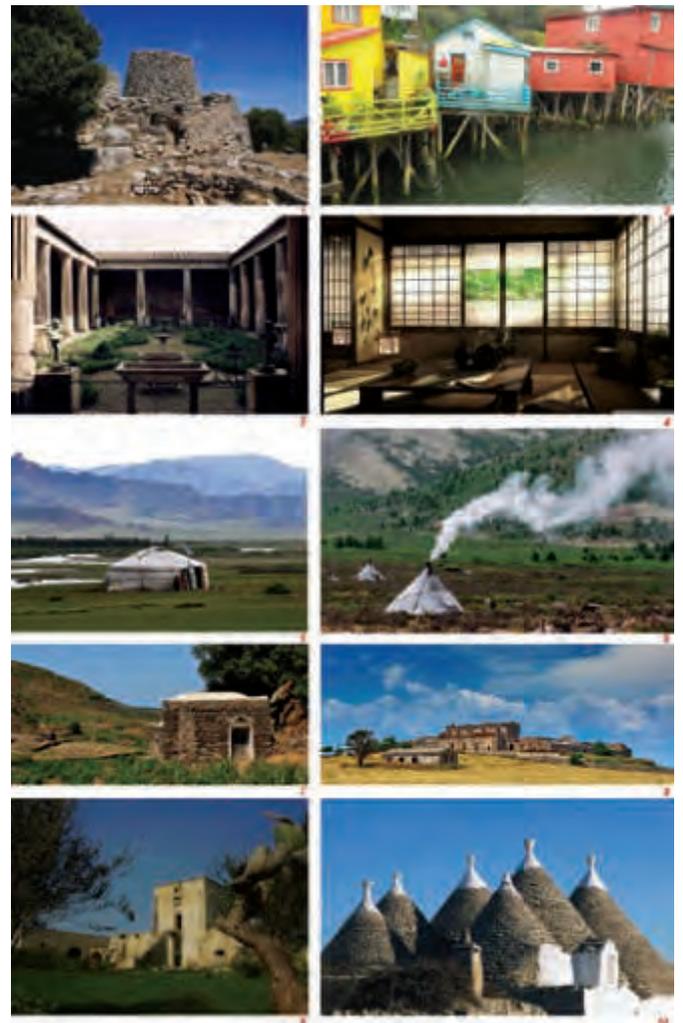
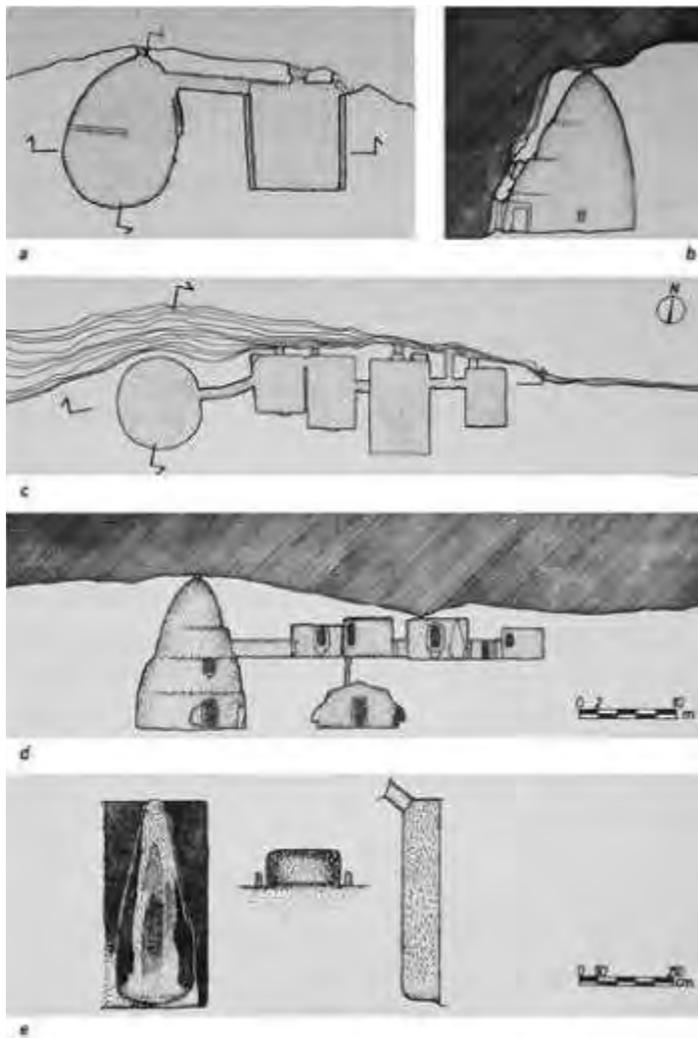


Fig. 15 Grotte della Gurfa, Alia (PA). a) pianta a quota primo livello della Grotta a Campana e della grotta adiacente di forma rettangolare; b) sezione verticale della Grotta a Campana; c) pianta a quota secondo livello dell'intero insediamento; d) Sezione longitudinale dell'intero insediamento; e) particolare di uno dei tanti focolari presenti negli ambienti al secondo piano (TAV. XI, da Sposito, A. (2007), Tecnologia Antica. Storie di procedimenti, tecniche e artefatti, Dario Flaccovio Editore, Palermo p. 59; cfr. De Giovanni, G. (2007), Gli operatori nell'architettura antica, in Sposito, A., op. cit., p. 85). **Fig. 16** Architettura e focolare: 1. Complesso Nuragico Serbissi, risalente ai secoli XVIII-X a.C. situato nel comune di Osini (NU); 2. Palafitte nell'isola di Chiloe a Castro in Cile (foto di Nyall & Maryanne); 3. Domus romana, Casa dei Vetii a Pompei; 4. Casa tradizionale giapponese; 5. Yurta mongola; 6. Teepee dei nativi americani; 7. Dammusi a Pantelleria; 8. Masseria (bagghiu) siciliana; 9. Masseria salentina; 10. Trulli pugliesi. **Fig. 17** Il Megaron, Sala del trono di Minosse e della regina da Cnosso a Creta.



della ‘catena’ e la funzione del ‘camino’ quale sentiero dei morti). Quindi il ‘focolare’ è punto di convergenza, è il testimone della memoria dei propri antenati, cuore dell’abitare, sia che si tratti di una grotta, di una palafitta, di una domus romana, di una casa giapponese, di una jurta mongola, di una tepee dei nativi americani, di un dammuso di Pantelleria, di una masseria siciliana o pugliese, ecc.

La possibilità di controllare il ‘fuoco’ e di riprodurlo ha reso possibili alcuni cambiamenti fondamentali nella storia dell’uomo e nel suo rapportarsi con i propri simili e con l’ambiente che lo circonda. Controllare il ‘fuoco’ allo scopo di produrre luce e calore è stata una delle prime grandi conoscenze apprese e molto probabilmente quella più utile nella lotta per la sopravvivenza che affrontarono i nostri predecessori. L’abilità nel controllare il ‘fuoco’ è una delle principali caratteristiche che distinguono l’uomo dagli altri animali; infatti, la capacità da parte dei primi ominidi di potere creare il ‘fuoco’ e di conseguenza riscaldarsi e illuminare la notte ha reso possibile le migrazioni verso climi meno freddi e la possibilità di cuocere il cibo.

La necessità di mantenere sempre acceso un ‘focolare’ per l’incapacità iniziale di riprodurre il ‘fuoco’, introdusse nella struttura sociale preistorica una nuova casta tra quelle già esistenti dei raccoglitori e dei cacciatori e tali individui assunsero ben presto una posizione di rilievo e di potere sia politico sia religioso all’interno delle singole comunità. Politico perché i controllori del ‘fuoco’ avevano potere diretto sui loro simili non adibiti a quel lavoro; religioso perché il ‘fuoco’, in quanto espressione di uno fra i più potenti spiriti della Natura, assicurava ai suoi custodi un rapporto preferenziale con tale spirito e, in un seguito, con il soprannaturale e il divino.

L’importanza del ‘fuoco’ nella vita delle civiltà antiche e più arcaiche costituisce la giustificazione alla proliferazione di miti e di leggende relativi alla sua origine. Le problematiche dovute alla sua conservazione, alla capacità di riprodursi spontaneamente e ad una apparente vita propria di cui è dotato ne definiscono la collocazione nell’area del sacro e del culto del ‘fuoco’. Il ‘fuoco’ diviene così elemento chiave in molti riti, celebrazioni o feste che distinguono il passaggio di un individuo, di una collettività, di una civiltà da una condizione inferiore ad un’altra più elevata e di potere.

Un esempio rappresentativo è il *megaron* (da *μέγαρον*, voce neutra pregnante del vocabolario greco ma di probabile derivazione semitica) che individua una singolare unità architettonica come fulcro nei palazzi minoici e soprattutto micenei. Il *megaron* era composto da un unico locale, generalmente di dimensioni rilevanti, dove il sovrano riceveva gli ospiti, consumava i banchetti rituali e ascoltava le rappresentazioni aedico-rapsodiche. Quando un invitato entrava si trovava davanti ad un immenso ‘fuoco’, *eskhàra*, che lasciava intravedere dietro il re, *wanax*, conferendogli una immagine quale rappresentazione terrena del “dio fuoco”. Al centro del *megaron* vi era il ‘focolare’, circondato da quattro colonne collocate sui vertici dell’ideale quadrato in cui il ‘fuoco’ era inscritto. Testimonianza scritta di tale luogo si ritrova nei poemi omerici, come la descrizione dell’accoglienza di Odisseo da parte dei Feaci e il canto dell’aedo Demodoco (Odissea, libri VI-VIII) o quelle relative al Palazzo di Itaca, al canto di Femio e alla strage dei Proci (Od. XVII-XXII), tutti racconti ambientati nel *megaron*. Con il termine *mégaron* veniva indicata anche la casa micenea, formata da un’unica grande stanza con al centro il ‘focolare’ e gli arredi per sedersi o sdraiarsi.

Fra i miti e leggende più conosciuti nell’antichità storica greca vi è quello di Prometeo, il Titano che avrebbe sfidato Zeus per donare il ‘fuoco’ agli uomini. Prometeo, nella storia della cultura occidentale, è il simbolo della ribellione e della sfida alle autorità e alle imposizioni, ma è anche la metafora del pensiero, archetipo di un sapere libero dai vincoli del mito, della falsificazione e dell’ideologia. Secondo Eschilo, nella sua opera “Prometeo incatenato”, si evince chiaramente la lotta contro gli dei da parte di Prometeo, che non appartiene né alla stirpe degli dei (i conservatori del ‘fuoco’ e dei suoi segreti) né a quella degli uomini (esclusi da tali segreti), ma alla razza dei Titani, pronti a rompere il monopolio divino del ‘fuoco’ per il bene dell’umanità.

Altro mito è quello di Efesto che nella mitologia greca rappresenta il “dio del fuoco”, delle fucine, dell’ingegneria, della scultura e della metallurgia, adorato in tutte le città greche in cui vi fossero attività



In alto: **Fig. 18** La fochera, festa del fuoco a Novoli (LE). La festa che i novolesi tributano al loro Santo Protettore inizia il 7 gennaio, con il Novenario, per terminare il 18 gennaio, con la festa di tutti i cittadini (festa te li paisani). Una festa che affonda le proprie radici nell'antica venerazione dei novolesi per il "Santo del fuoco", il cui culto fu ufficializzato, il 28 gennaio del 1664, quando il vescovo dell'epoca, Mons. Luigi Pappacoda, concesse l'assenso canonico alla supplica dell'Università e del clero e dichiarò S. Antonio Abate protettore di Novoli. In basso: **Fig. 19** Immagine tratta dalla rappresentazione nel 2018 al Teatro Mercadante di Napoli del Prometeo di Eschilo, nella traduzione di Davide Susanetti, con Luca Lazzareschi, Gigi Savoia, Tonino Taiuti, adattamento, scene e regia di Massimo Luconi.



artigianali. Nell'Iliade, Omero descrive Efesto brutto e di cattivo carattere, ma con una grande forza nei muscoli delle braccia e delle spalle, per cui tutto ciò che faceva era di una impareggiabile perfezione. La sua grande fucina si trovava nelle viscere dell'Etna, dove lavorava insieme ai suoi Ciclopi e dove i colpi delle loro incudini e il loro ansimare faceva brontolare i vulcani vicini, mentre il 'fuoco' della loro fucina arrossava la cima dell'Etna. Nella mitologia romana, una figura divina simile ad Efesto era il dio Vulcano.

La visione del 'fuoco' come elemento non più di potere ma purificatore ha una sua singolare evoluzione nell'Ebraismo e nel Cristianesimo. Esso diventa non già l'espressione di una scelta volontaria di pentimento, ma una punizione divina inferta per i propri peccati. Nell'Antico Testamento è scritto: «il Signore fece piovere sopra Sodoma e Gomorra zolfo e fuoco. Distrusse queste città e tutta la valle con i suoi abitanti.» (Genesi, 19, 23-26). Non meno traumatizzante come punizione sono le fiamme dell'inferno cristiano alle quali sarebbero destinati i peccatori e dannati.

Sulla interpretazione del 'fuoco' nella storia delle civiltà mediterranee ci sarebbe ancora molto da dire, oltretutto tralasciando di conoscere il rapporto fra 'fuoco' e civiltà orientali o addirittura mesoamericane e andine, senza indagare nelle culture che potremmo definire minori.

Il 'fuoco' oltre alla mitologia e alle leggende ha avuto nella storia dell'evoluzione umana un posto di primo piano anche come arma con particolare efficacia contro le costruzioni lignee fino all'avvento della pietra e del cemento come materiali da costruzione più economici e sicuri in termini difensivi. Un esempio fra i tanti è riportato nelle ricerche della studiosa Hilda Roderick Ellis Davidson presente nel suo libro *"The secret weapon of Byzantium"* (1973), in cui descrive come Romani nel I secolo a.C. furono respinti durante un assedio dai Greci dell'Asia Minore grazie all'impiego di una sostanza chiamata "olio della Media", che oggi potremmo definire petrolio greggio, incendiato e lanciato sugli assalitori. La stessa arma, citata ancora dalla Davidson, venne utilizzata ben prima di tale periodo nel corso dell'assedio di Delos nel 425 a.C. Anche i Bizantini usarono un'arma denominata per molti secoli "fuoco greco" che impiegarono con estremo successo nella loro resistenza contro gli invasori e che fu mantenuta segreta tanto a lungo e tanto bene che gli studiosi moderni non sono riusciti a determinarne con precisione le componenti.

Da sempre lo spazio domestico ormai consolidato nella parola 'cucina' viene considerato il cuore della casa, quasi certamente perché è l'unico spazio che, storicamente, è custode del 'fuoco', fonte di trasformazione degli alimenti. A partire dal XVIII secolo, tuttavia, la cucina perde questo suo ruolo di fulcro, quando le classi aristocratiche e borghesi cominciarono a relegarla in una posizione occulta, considerandola zona plebea, perché rumorosa e puzzolente, da tenere il più possibile separata dal soggiorno.

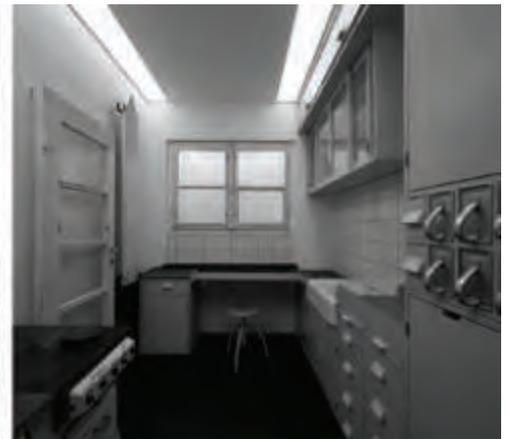
Dopo un lungo arco temporale incomincia a delinarsi agli inizi del XX secolo una revisione razionalista della cucina, per riscattarla come 'macchina' efficiente. La famosa "Frankfurt Kitchen" del 1926 (citata in molti interventi di questo volume), progettata come prototipo dall'architetta femminista viennese Margarete Schütte-Lihotzky, getta le basi per le regole per una estetica propria, concepita per uno spazio ridotto e circoscritto. La "Cucina di Francoforte" fu ampiamente commercializzata e divenne il prototipo per la cucina componibile di oggi. Tuttavia, non esiste una sola cucina di Francoforte, in quanto il modello subì diverse modifiche durante il periodo in cui fu realizzato dal 1926 al 1930 (forse era proprio questo l'obiettivo che la progettista voleva). La "Cucina di Francoforte" era uno dei modelli propagati dal Werkbund e dal Bauhaus per la "Nuova vita" del "Nuovo uomo", una idea molto popolare negli anni '20.³

Dagli inizi del Novecento in poi la cucina comincia lentamente a trasformarsi e ad entrare di diritto nella progettazione degli interni come ambiente ben definito e con precise caratteristiche funzionali. Da allora ad oggi la cucina rinasce come star, grande protagonista della casa. La cucina, come il bagno, passa dalla vergogna all'esibizione: il bagno si converte in uno spazio di relax e di benessere; la cucina diventa una scatola magica alchemica, in cui vengono socializzati il piacere di cucinare e mangiare. Si riempie progressivamente di gadget, di complementi e di finiture raffinate.⁴





Pagina accanto: **Fig. 20** Vulcano (Efesto per i Greci) forgia i fulmini di Giove, olio su tela (1636-1638), Museo Nazionale del Prado, Madrid, Pieter Paul Rubens (Siegen, 1577–Anversa, 1640) pittore fiammingo. In alto: **Fig. 21** Il fuoco greco era una miscela usata dai bizantini per attaccare i nemici con il fuoco e per incendiare le navi avversarie (immagine tratta dal Codice Skylitzes, manoscritto miniato bizantino del 1300. Il manoscritto è stato prodotto in Sicilia nel XII secolo ed è conservato alla Biblioteca Nacional de España a Madrid - La didascalia sopra la nave sinistra recita, *στόλος Ρωμαίων πυρπολῶν τὸν τῶν ἐναντίων στόλον*, ovvero “La flotta di Romans brucia la flotta dei nemici”. In basso: **Fig. 22** La Frankfurt Kitchen, progettata da Margarete Schütte-Lihotzky. A destra, l'esemplare esposto nella collezione del Werkbundarchiv - Museum der Dinge, è stato prelevato da una casa a due piani con terrazza a Heidenfeld 24 nella tenuta di Römerstadt, costruita nel 1927-28. La cucina manca della porta e gli armadietti erano originariamente dipinti di blu-verde ma furono riverniciati in un colore crema.



Possiamo affermare che oggi nella civiltà contemporanea delle megalopoli, della velocità, della tecnologia 4.0 e oltre, di quel ‘focolare’, tanto descritto in apertura e delle sue narrazioni, simbolismi e mitologie che nel corso dei secoli si sono succeduti attorno ad esso e che sono stati vissuti dai nostri lontani predecessori, forse ne è rimasta traccia in qualche nostalgico ricordo presso i musei etno-antropologici, oppure nei racconti di chi c’era e che lo ha assaporato come luogo della condivisione, della trasmissione della memoria, dell’unione.

È indispensabile una rivalutazione non solo architettonica e di design di tale spazio in quanto luogo della trasmissione e della collettività. Non è possibile accettare di scegliere cosa mangiare attraverso un’applicazione del nostro smart phone, che mostra immagini accattivanti di piatti succulenti, stuzzicanti e golosi ma non ne fa percepire l’odore e la temperatura. Oggi la televisione ci propone format che gravitano (falsamente) sulla conservazione delle nostre abitudini culinarie solo per fare share o propongono chef stellati che si prestano ad insegnare allo spettatore l’arte del saper cucinare (cosa difficilissima da trasmettere).

Già negli anni ‘60 dall’America opulenta arrivava agli spettatori televisivi statunitensi un esempio rivoluzionario nel mondo dell’arte del cucinare attraverso la figura della popolarissima chef Julia Child, che per la prima volta converte una cucina in uno studio televisivo da cui si trasmettono famosi programmi televisivi che ritraggono le trasformazioni sociali degli USA. Tra queste il cibo e il luogo dove prepararlo divengono importanti e partecipati. Oggi la celebre cucina di Julia Child è esposta nel National Museum of American History di Washington. Si trattava di un concetto di cucina americana aperta, senza complessi, comunicante con il resto degli ambienti e che recuperava il ruolo originario di epicentro della casa, grazie anche ai progressi tecnici raggiunti dall’industria degli elettrodomestici e dalla comparsa di nuovi materiali.

Oggi al cibo teletrasmesso si affianca l’idea commerciale riuscitissima (da un lato) del cibo ‘prodotto’ altrove e consegnato direttamente a casa (forse, o in altro luogo) dove viene, pagato e mangiato. Se questa è la versione 4.0 della cucina contemporanea, sarebbe bene allontanarsene per ritornare ad una versione 0.0, che si presenta orgogliosamente come “decrescita felice” – come afferma il saggista Maurizio Pallante – e che ha come obiettivo la salvaguardia dell’ambiente, della narrazione, della condivisione, della memoria e soprattutto della storia dell’uomo.⁵

Per assaporare un po’ di gusti e profumi lontani, si riporta in conclusione la lista scritta in siciliano delle pietanze preparate in occasione della cena della numerosa comunità religiosa degli Olivetani, così come immaginata nel fantasioso racconto di uno scrittore siciliano. I monaci in questione abitarono e gestirono dal 1318 al 1784 il grandissimo complesso monastico dell’Abbazia di Santa Maria del Bosco di Calatamauro, nel territorio di Contessa Entellina in Sicilia. Buon appetito!

«[...] Ci accomiatammo e pensammo bene di dare una mano in cucina. Aperta la porta fummo avvolti da una nuvola di caldo vapore, denso di profumi così intensi da stordire, se non nauseare o già saziare. L’aiuto fu molto apprezzato, la cena stavolta non fu per nulla frugale, dai forni, dalle griglie e dagli spiedi, dalle pentole, dai tegami e dalle padelle, passavano al banco delle portate a ritmo frenetico montagne di cibo già cotto: pirnici e quagghi a stufato, lebbri e conigghia cu l’addavuru, cipuddi, cinghiali e crapetti arrustuti, cavuliceddi, burranie, giri e cardedda cotti ‘nta la paredda cu tocchi di sasizza e alivi nivuri di conserva, cucuzza baffa all’agghireduci, ‘nzalata d’aranci sanguigni, acci, finocchi, rafanelli e sardi salati, torta di funci di feria, frittate di cacocciuli e di sparaci di trona, froci di broccoli e ricotta, carduna in pastedda, cippottu di ciciri, lenticchi e fasoli, baccalà a la ghiotta, trippa e crastuna vugghiuti cu l’agghia e pitrusinu, broru di pecura rinisca, sangunazzu frittù cu lu vinu e li cipuddi, caci tume e ricotta, tunnu e scurmi tutt’oliu, alivi viridi scacciati e cunzati, trionfi di frutta, viscotta d’ogni genere, mustazzola, sfinci, cuddureddi e cucchiteddi, pignulata mielata, cannola e cassateddi, torroni di sesamu, mennuli, nuciddi, pistacchi e pinola, vino frizzantino di uve nere di Avola al profumo di cirasa e mori, vino bianco di grillo, catarratto e di ‘nzolia, moscati di zibbibbo e marvasia. A degna conclusione il celebre licorio, l’amaru stuppa vureda chi facia addigiriri puru li petri, inventato e prodotto dai sapienti alchemici farmacisti erboristi benedettini dell’abbazia.»⁶



In alto: **Fig. 23** Il boom economico e la cucina degli anni Cinquanta. In basso: **Fig. 24** La chef Julia Child, mentre cucina al “The French Chef”, programma televisivo prodotto e trasmesso da WGBH, stazione televisiva pubblica di Boston (Massachusetts), andato in onda dal 2 febbraio 1963 al 14 gennaio 1973. Fu uno dei primi spettacoli di cucina della televisione americana.



Fig. 25 Dall'alto, Jacopo da Empoli, noto anche come Jacopo Chimenti, dal nome del padre, o L'Empoli (Firenze 1551-1640), Dispensa con pesce, carne, uova sode, e fiasca di vino, 1625 circa, e Dispensa con frutta, verdura, salumi e formaggio, 1625 circa, Collezione Molinari - Pradelli, Castenaso (BO); Bottega di Pieter Aertsen (1508 circa-1575), Natura morta con carne, 1551, Fondazione Banco Santander, Madrid.

NOTE/REFERENCES

- 1) Cfr. Shinoda Boolean, J. (1991), *Le Dee dentro la Donna*, Astrolabio, Roma.
Cfr. https://www.ilcerchiodellaluna.it/central_Deestia.htm. Di seguito si riportano alcuni passi liberamente interpretati dallo scrivente:
“A differenza delle altre divinità, Estia non era nota per i miti e le rappresentazioni che la riguardavano: la sua importanza stava nei rituali simbolizzati dal fuoco. Perché una casa diventasse un focolare, era necessaria la sua presenza. Quando una coppia si sposava, la madre della sposa accendeva una torcia sul proprio focolare domestico e la portava agli sposi, nella nuova casa, perché accendessero il loro primo focolare. Questo atto consacrava la nuova dimora. Dopo la nascita di un figlio, aveva luogo un secondo rituale estiano. Quando il neonato aveva cinque giorni, veniva fatto girare intorno al focolare, come simbolo della sua ammissione nella famiglia. Allo stesso modo, ogni città-stato greca, nell'edificio principale aveva un focolare comune dove ardeva un fuoco sacro. E in ogni nuova comunità che veniva fondata si portava il fuoco sacro dalla città di origine per accenderlo nella nuova. Così, ogni volta che una coppia o una comunità si accingeva a fondare una nuova sede, Estia li seguiva come fuoco sacro, collegando la vecchia residenza con la nuova, forse come simbolo di continuità e d'interdipendenza, di coscienza condivisa e d'identità comune. Più tardi, nell'antica Roma, Estia fu venerata come la dea Vesta. Qui il suo fuoco sacro univa tutti i cittadini in un'unica famiglia. Veniva custodito dalle Vestali, che dovevano incarnare la verginità e l'anonimato della Dea. In un certo senso, ne erano la rappresentazione umana, sue immagini viventi.”
- 2) Goudsblom, J. (2008), *Storia del fuoco dalla preistoria a oggi*, Collana Saggi. Natura e artefatto, traduttore Merlino, A., Donzelli Virgola, Roma.
- 3) Cfr. Ratto, E. (15.05.2019), *Storia dimenticata della designer che inventò la cucina moderna. Si chiamava Margarete Schütte-Lihotzky*, <https://www.rivistastudio.com/frankfurt-kitchen/>.
- «La cosa che più affascina della “Cucina di Francoforte” sono i colpi di scena di una storia che è stata scritta e rielaborata molte volte. Prima nel 1926, anno della sua ideazione e immediato affossamento; poi nel Dopoguerra, momento della sua rinascita; quindi negli ultimi trent'anni, quando si è imposta in nuovi contesti, in un'epoca di nuclei familiari che condividono una “dream kitchen” fatta più per sognare che per cucinare. [...] L'ispirazione? Le cucine delle carrozze ferroviarie, che sono piccole, efficienti e sfornano centinaia di pasti in un ambiente perfettamente ottimizzato. [...] La Frankfurt Kitchen ha successo grazie ai suoi piani di appoggio continui ed alla stessa altezza da terra, al piano di lavoro vicino alla finestra per migliorare l'illuminazione, alla pianta a U che facilita i movimenti e l'accesso agli strumenti. E si riempie di elettrodomestici, quelli che l'advertising chiama “la servitù invisibile”. In questo contesto la Cucina di Francoforte diventa la “dream kitchen” dei quartieri residenziali: colorata, moderna, modulare, razionale, tecnologica [...] Oggi, mentre ci avviciniamo al centenario della sua ideazione, le strutture modulari e colorate della Frankfurt Kitchen sono ancora qui, sui cataloghi e nei siti web che consultiamo non appena iniziamo a pensare alla nuova casa. È un'idea che funziona e che, a conti fatti, continua ad essere accessibile, per niente elitaria, esattamente come l'aveva immaginata Margarete Schütte-Lihotzky. Il bello dei prodotti rivoluzionari non è tanto chi li usa, ma a che cosa servono.»
- 4) Cfr. “GLOBAL KITCHEN La cucina domestica nell'era della globalizzazione. Riflessioni su usi e tendenze globali in cucina e relativo ruolo nella casa del futuro” - <https://www.ambientecucinaweb.it/global-kitchen-la-cucina-domestica-nellera-della-globalizzazione/>.
- 5) Cfr. Pallante, M. (2007), *La decrescita felice. La qualità della vita non dipende dal PIL*, Editori Riuniti, Roma.
- 6) Raspanti, L. (2011), *La coda del ramarro*, copyright dell'Autore, stampato dal Gruppo Editoriale L'Espresso SpA, Roma, p. 61.
Traduzione: «[...] Ci accomiatammo e pensammo bene di dare una mano in cucina. Aperta la porta fummo avvolti da una nuvola di caldo vapore, denso di profumi così intensi da stordire, se non nauseare o già saziare. L'aiuto fu

molto apprezzato, la cena stavolta non fu per nulla frugale, dai forni, dalle griglie e dagli spiedi, dalle pentole, dai tegami e dalle padelle, passavano al banco delle portate a ritmo frenetico montagne di cibo già cotto: pernici e quaglie a stufato, lepri e conigli con l'alloro, cipolle, cinghiali e capretti arrostiti, cavolicelli, borragine, bietole e cicoria cotti dentro la padella con tocchi di salsiccia e olive nere di conserva, zucca gialla all'agrodolce, insalata d'arance sanguinella, sedani, finocchi, ravanelli e sarde salate, torta di funghi di ferula, frittate di carciofi e di asparagi di tuono, frittate di broccoli e ricotta, cardi in pastella, zuppa di ceci, lenticchie e fagioli, baccalà alla ghiotta, trippa e lumache bollite con l'aglio e prezzemolo, brodo di pecora di 2-3 anni, sanguinaccio fritto con il vino e le cipolle, formaggio pecorino di tuma e ricotta, tonno e sgombri sott'olio, olive verdi schiacciate e condite, trionfi di frutta, biscotti d'ogni genere, mustazzola (biscotti a base di vino cotto), sfince (palline di farina fritte), collorelle e cucchitelle (biscotti di farina di mandorle con dentro una conserva), pignolata mielata, cannoli e cassatelle, torroni di sesamo, mandorle, nocciole, pistacchi e pinoli, vino frizzantino di uve nere di Avola al profumo di ciliegia e more, vino bianco di grillo, catarratto e di inzolia, moscati di zibibbo e malvasia. A degna conclusione il celebre liquore, l'amaro pulisci budella che faceva digerire pure le pietre, inventato e prodotto dai sapienti alchimici farmacisti erboristi benedettini dell'abbazia.»

***Giuseppe De Giovanni**, is Full Professor of Architectural Technology at the Department of Architecture, Polytechnic school, of the University of Palermo, Italy. tel. +39 (0)91/23.89.61.41. Email: giuseppe.degiovanni@unipa.it.



Peter Bruegel il vecchio, Le nozze contadine, 1567, Kunsthistorisches Museum Wien.

Saluti del Sindaco di Castellammare del Golfo

Nicolò Rizzo

Siamo stati ben lieti di patrocinare ed ospitare nel nostro Teatro Apollo “Anton Rocco Guadagno” l’Incontro Internazionale di Studi “Archi-Cottura | atelier per lo spazio domestico fra cibo architettura e design”.

L’incontro Internazionale è stato organizzato dall’INSA, Istituto Nazionale Sostenibile Architettura presieduto dall’Arch. Salvatore Cusumano con i componenti del Comitato Scientifico presieduto da Giuseppe De Giovanni dell’Università degli Studi di Palermo.

Momenti importanti di confronto sono stati presentati nel corso delle tre giornate d’Incontro e a tal proposito ringrazio il Presidente dell’Ordine degli Architetti PPC di Trapani, Vito Maria Mancuso, tutti i docenti, gli esperti, gli studiosi, gli architetti, i designer italiani e stranieri e le personalità che ci hanno onorato con la loro presenza nella nostra città di Castellammare del Golfo.

Gli argomenti di dibattito che legano cibo e architettura offrono spunti molteplici poiché la cucina certamente non è solo uno spazio domestico ma luogo storicamente deputato al confronto, allo scambio di opinioni, familiari e non solo, soprattutto nel meridione, e che nel tempo ha subito trasformazioni architettoniche legate ad ambienti, stili ed oggetti, trasformandosi di pari passo con i cambiamenti di mode e di stili di vita e dunque testimone di mutazioni sociali: dall’essenziale al particolare. Sono note le progettazioni di grande valore e bellezza realizzate da professionisti di fama mondiale che hanno creato luoghi che valorizzano e consacrano gli ambienti che ruotano attorno al cibo.

Oggi, dalla cucina domestica alla ristorazione, ogni luogo è pensato con attenzione perché cucinare è elemento culturale identitario e degustare e proporre, in ambienti chiusi o aperti ma sicuramente architettonicamente definiti, è economia. Da noi, a Castellammare ma anche in tutta la Sicilia è anche promozione e dunque turismo.

Grazie a tutti.

*Il Sindaco di Castellammare del Golfo
Ing. Nicolò Rizzo*



La monumentale, fumosa cucina del Castello di Fratta nel romanzo di Ippolito Nievo; i grandi camini conici del Palazzo Nazionale di Sintra in Portogallo; il camino dei frati cappuccini a Camerino, con i salumi appesi ad affumicare; il camino di nonna Elvira, intorno al quale si riuniva a sera la famiglia ... sono questi i primi pensieri che mi rimandano all'architettura e alla cottura del cibo, ma questi sono solo persistenti ricordi e suggestioni.

A sinistra: **Fig. 1** La cucina del Castello di Fratta, da una stampa ottocentesca di origine sconosciuta. In basso a sinistra: **Fig. 2** I camini Conici del Palazzo Nazionale di Sintra, Portogallo. In basso a destra: **Fig. 3** Renacavata, Camerino, la cucina del convento dei Cappuccini (Tav. 18 tratta da Raponi, A. (1975?), Camerino: immagini del passato, a cura di Luigi Marchegiani, Tip. Editrice G. Misici-Falzi, Camerino).



Prima del cibo

Giovanni Marucci*

Per mia attitudine sono portato a trasferire il tema alla scala urbana, e la città del futuro, di cui si percepiscono già i sintomi nel presente, sarà sempre più legata alle politiche sociali e alimentari. Il rinnovamento urbano include il territorio agricolo circostante alle città con cui i confini sono sempre più indefiniti; le zone industriali dismesse; le aree abbandonate, residuali o intercluse; i vecchi tracciati ferroviari.

L'innovazione tecnologica, le infrastrutture digitali e i nuovi sistemi di mobilità saranno sempre più interconnessi nelle politiche di sviluppo urbano per la promozione del capitale umano e per la sua realizzazione attraverso processi collaborativi. La città finalmente si riappropria del suo carattere genetico d'incontro, d'integrazione, di condivisione. Il germe del rinnovamento urbano sociale e alimentare è già visibile nel fenomeno in costante crescita degli orti urbani: alimentare, in quanto ricerca di prodotti sani coltivati da sé; sociale in quanto occasione di aggregazione intorno a un bene comune e pretesto per attività solidali e culturali condivise. In verità la pratica delle colture urbane è antica, specialmente all'interno delle città murate e in tempo di guerra per procurarsi il minimo sostentamento.

In Italia, a seguito del 'boom economico' degli anni '60 si era persa tale pratica che è ripresa con rinnovato interesse soprattutto negli ultimi dieci anni. Il fenomeno ha avuto il primo impulso negli USA in corrispondenza della crisi economica – «in mezzo alla difficoltà si cela l'opportunità» (A. Einstein) – in particolare a New York, per poi espandersi in tutte le metropoli americane. Il progetto "596 acri" nasce a Brooklyn per iniziativa di singoli cittadini e associazioni di volontariato su piccoli lotti abbandonati, per affermarsi poi in tutta la città e, successivamente, ovunque per mezzo della rete, istituendo una vera e propria banca dati dei terreni incolti demaniali o di proprietà disponibili, sparsi nel mondo; fino ad essere introdotto nella governance istituzionale di molte città e regioni. Portland in Oregon è stata fra le prime città a recepire nel proprio programma di sviluppo il "Food Hub", una piattaforma che mette in contatto imprenditori agricoli locali, allevatori, distributori e singoli cittadini per la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo sano di prossimità. È il principio di una nuova governance urbana che contribuisce ad innescare dinamiche virtuose d'inclusione sociale anche attraverso la promozione di processi collaborativi basati sull'innovazione tecnologica, in cui tutti possono diventare protagonisti.

Anche in Italia, con qualche ritardo dovuto alla benefica permanenza di una certa ruralità di tradizione mediterranea, si muove l'idea di una pianificazione integrata in cui il 'sistema alimentare' ha un suo ruolo. Fra le prime città ad adottare programmi di tal genere: Milano, Torino, Pisa.

Ed è proprio il mai spento rapporto fra città e campagna, fra produzione e consumo del cibo che ha consentito al nostro Paese di non essere completamente sopraffatto dai grandi centri di distribuzione globale e di conservare spazi di produzione, lavorazione e commercio locali dei prodotti alimentari, su cui costruire un modello di speranza per il futuro.

Il 'sistema alimentare', dalla produzione allo smaltimento residuale 'post-consumo' del cibo, coinvolge totalmente la comunità urbana al punto di regolarne le relazioni sociali, economiche, culturali e la stessa trasformazione delle città.

**Giovanni Marucci*, Direttore del Seminario di Architettura e Cultura Urbana di Camerino SACU.



Bosch, H., Il giardino delle delizie (1480-1490 circa), particolare, Madrid, Museo del Prado (tratto da Bussagli, M. (cur.) in "Art Dossier", Giunti Editore, 1988).

Dalla pentola alla città

Vito Maria Mancuso*

Dalla pentola alla città - Ora che è tutto organizzato posso dirlo tranquillamente.

Quando è stato annunciato il logo dell'incontro internazionale Archi_Cottura, in un primo momento mi è venuto in mente il trittico de "Il Giardino delle Delizie" di Hieronymus Bosch, dove, oltre alla metafora esoterica dell'opera, al centro del pannello centrale, al posto della "fonte dell'eterna giovinezza", ho visto un enorme pentolone di olio bollente in cui si tuffavano gli architetti. Poi, con la lettura del sottotitolo, sono tornato alla realtà.

Architettura e arte culinaria hanno un comune denominatore fondativo: la sapienza di mischiare gli ingredienti. Entrambe si confrontano con la composizione, mantenendo la lezione storica e praticando l'invenzione come segno distintivo dell'artista-creatore.

Parimenti esse hanno la stessa necessità di organizzare il luogo dell'esercizio delle idee; la prima con aver a portata di mano gli strumenti della conoscenza, la seconda con la facile disponibilità di migliori attrezzature per interpretare i prodotti della natura animale e vegetale.

Posso testimoniare che molti architetti si dedicano con passione alla cucina e che, con altrettanta attenzione, raccontano ai loro commensali la storia del piatto preparato, da dove giungono le primizie e le spezie orientali, chi ha portato il pomodoro in Europa o cosa mangiavano gli antichi romani.

Ancora non mi è capitato d'incontrare uno chef che parli di Architettura, ma a loro va riconosciuta la sapienza della pentola, senza la quale non si può costruire la casa e quindi la città.

From the pot to the city - Now that everything is organized I can say it easily.

When it was announced the logo of the international meeting Archi_Cottura, at first I was reminded of the triptych of "The Garden of Delights" by Hieronymus Bosch, where, in addition to the esoteric metaphor of the work, in the center of the central panel, instead of the "fountain of eternal youth", I saw a huge pot of boiling oil in which the architects dived. I returned to reality when I read the subtitles.

Architecture and cookery art have a common denominator: the wisdom of mixing the ingredients.

Both the two arts are compared with the composition, maintaining the historical lesson and practicing the invention as a hallmark of the artist-creator.

Likewise they have the same need to organize the place of the exercise of ideas; the first with the tools of knowledge at hand, the second with the easy availability of better equipment to interpret the products of animal and vegetable nature. I can testify that many architects are passionately dedicated to the kitchen and that, with equal attention, they tell their guests the story of the prepared dish, where the first fruits and oriental spices come from, who brought the tomato in Europe or what the ancient Romans ate.

I have not yet met a chef who talks about architecture, but they must recognize the wisdom of the pot, without which the house and therefore the city cannot be built.

Postilla - Sulla Pelle e le Pannelle

Breve riflessione a posteriori in occasione della Tavola Rotonda, tenutasi il 20 ottobre presso il Teatro Apollo "Anton Rocco Guadagno".

L'altra sera rientrando a casa lungo costa dopo la prima giornata dell'Incontro Internazionale di Studi "Archi_Cottura" nel piccolo e delizioso Teatro Apollo di Castellamare del Golfo, mi è venuta in mente la famosa filastrocca:

*Apelle, figlio di Apollo
fece una palla di pelle di pollo.
Tutti i pesci
vennero a galla,
per vedere la palla
di pelle di pollo
fatta da Apelle,
figlio di Apollo.*

Ultimamente preferisco guidare di notte nelle strade secondarie piene di curve e di pensieri. Pochi chilometri sino a Trapani, ma densi di profumi del mare e della vegetazione, a differenza dell'autostrada che addormenta di monotonia e odora del tanfo degli oleandri di bordura.

La parola *Pelle* della filastrocca mi ha ricordato in Architettura quello che avevo appena visto in un centro storico siciliano: le relazioni fra un piccolo Teatro dal nome Apollo, il Municipio, l'Aula Consiliare in una ex Chiesa e una Corte-Arena a gradoni rivestita di sedute in pelle di plastica con una cortina di antiche case; ma ancora, il romanzo "La pelle" e la villa a Capri di Curzio Malaparte... quindi scatti fotografici e schizzi per appunti.

Nello stesso pomeriggio, altri appunti: il mirabile racconto ai partecipanti del Convegno dello scrittore-archeologo Generoso Urciuoli sino agli antichi egizi e il loro piatto *falafel* con farina di ceci che subito mi ha portato al naso il profumo del *pane e pannelle* della mia Palermo; la cucina Mediterranea/l'Architettura del Mare fra le Terre sin dove arriva l'olivo; Il Teatro magistralmente definito da Pedrag Matvejevic nel suo "Mediterraneo" *un nuovo breviario*; i traffici dei mercanti, le migrazioni delle anguille, le fughe dei popoli e la nascita di dee, leggende, architettura, storia, paesaggi.

Questa breve *postilla* si conclude con la trasmissione della mia etno-ricetta per la pasta al *pesto alla trapanese*¹, quella a base di aglio rosso di Nubia, che non è quello d'Egitto ma quello coltivato in contrada Paceco.

1) Pasta cu l'agghia a trapanisi (pasta al pesto trapanese)

Il pesto alla trapanese, pasto povero e popolare in uso presso la gente di mare, è a base di aglio locale (il famoso Dop aglio rosso di Nubia), basilico a foglie larghe, pomodorino pizzutello o di Pachino, olio, sale marino, mandorle nude, pecorino o ricotta salata, peperoncino, chiaramente spaghetti di grano duro o 'busiate' fresche (pasta locale fatta in casa arrotolata con un fuso) da presentare in tavola con un tripudio di patate fritte (nei giorni di magra) o di pesce fritto di paranza (nei giorni di festa).

Il pesto va amalgamato in un mortaio con pestello di legno. La sequenza degli ingredienti nel mortaio è molto importante: per quattro persone iniziare da uno spicchio di aglio a persona più uno, 20 gr. di mandorle sgusciate e spellate. Ridotto il tutto a poltiglia, aggiungere il pomodorino (di Pachino o pizzutello,

300 gr.) e il basilico (le foglie di 4 gambi), un peperoncino fresco, sale marino, l'EVO (olio extravergine Doc da frantoio in pietra).

Pestare sino a raggiungere non un amalgama ma con pezzetti di pomodorino e basilico ancora intellegibili, quindi versare in una spghettiera (*lemmu*) in ceramica colma di pasta al dente secondo i gusti, spolverare col pecorino e il decoro di quattro foglie intere di basilico.

La mia personale versione prevede di aggiungere nel mortaio 10 gr. di capperi salati di Pantelleria.

Versare nel piatto a piacere il pesce fritto (*sirrani, viole e ritunni* – sciarrani, donzelle e zerri) e accompagnare con vino rosso di Sirah.



L'Arena, teatro all'aperto, della Città di Castellammare del Golfo.

**Vito Maria Mancuso*, Presidente Ordine degli Architetti
P.P.C. della Provincia di Trapani.



Cucinare con amore

Francesco Tranchida*

Negli ultimi decenni, con lo sviluppo rapido della connettività, sempre più sono emersi nuovi modi d'intersecare lavoro e vita domestica. La casa oggi non è più un remoto ri-covero in cui si torna la sera, dopo una giornata di lavoro in ufficio o in fabbrica; sempre più frequentemente è un luogo in cui, durante tutto l'arco della giornata, lavoro, tempo libero, cura del corpo, si avvicendano nei medesimi spazi.

La famiglia nucleare non è più il modello dominante, sostituita da un ampio spettro di differenti forme di convivenza su cui la vita domestica si riorganizza. La società attuale si muove verso un'omogeneità crescente per effetto della globalizzazione; questa tendenza tuttavia non è lineare data l'eterogeneità delle varie società, i cui comportamenti si differenziano a seconda della posizione geografica, economica e sociale, con ritmi differenti di cambiamento ed evoluzione. La cucina domestica, centro nevralgico della vita in casa, è lo specchio di questi cambiamenti che impongono variazioni nel comportamento e nell'uso di questo spazio familiare, con conseguenti influssi su Architettura e Design.

Giunti nel XXI secolo, tutto questo non basta più. Si presenta la necessità di miglioramenti tecnici, a suo tempo prerogativa della Rivoluzione Industriale e oggi imposti dall'era digitale che vuole integrare domotica e interazione per l'ottimizzazione della cucina. Neppure l'applicazione degli standard gode di molta fortuna. Come ci indicava Alessandro Mendini: «nessun oggetto è uguale all'altro, perché nessuna persona è uguale a un'altra». Si richiede di poter customizzare, ovvero personalizzare ciascuna cucina. Designer e architetti iniziano a formulare l'idea che una cucina dovrebbe potersi integrare nel resto della casa e perdere l'asepsi. Si comincia a provare il desiderio di materiali accoglienti e dignitosi. Naturali o artificiali, ma pur sempre nobili; ovvero, senza insensate aggravanti ecologiche.

Non desideriamo contaminare il pianeta per fare cose belle. Ci immaginiamo una cucina iper-tecnologica, ma che non opprime l'utente, ma che anzi sia comprensibile e dotata di interfaccia intuitiva. Probabilmente in futuro cambierà l'uso cui la cucina sarà destinata, ma sia quando decidiamo di elaborare un sofisticato menù dalle molteplici sfaccettature, sia quando ci accingiamo a preparare una comune pastasciutta, vorremo comunque e sempre vivere questa esperienza come un rito ancestrale: condividere con la famiglia e gli invitati uno spazio gioioso, adatto al divertimento e alla cura della nostra salute (perché questo sarà l'alimentazione).

La famosa Chef Julia Child, che per la prima volta oltre Oceano converte una cucina in uno studio televisivo da cui si trasmettono famosi programmi che ritraggono la trasformazione sociale del Paese, affermava che «*la cosa più bella che possiamo cucinare per qualcuno che ci sta a cuore, è una ricetta fatta con amore*». Senza dubbio, in futuro la cucina sarà ipertecnologica ma non perderà mai il suo carattere umanista, creativo e amorevole.

***Francesco Tranchida**, Presidente della Fondazione Architetti nel Mediterraneo “Francesco La Grassa” dell’Ordine degli Architetti PPC di Trapani.



Fig. 1 Prima ipotesi
progettuale "Acireale Living
Lab di Cultura e Tecnologia"
all'interno dei locali IPAB
Santonoceto, Corso Umberto.

Conoscenza versus Strategie di Valorizzazione ACIREALE LIVING LAB di CULTURA E TECNOLOGIA

Mariagrazia Leonardi*

ABSTRACT

Ingegneri Architetti Acesi è un'associazione costituita nel 1980 aperta ad architetti e ingegneri attiva sul territorio acese e nel suo hinterland. Ha lo scopo di diffondere la conoscenza sui temi ambientali, urbanistici, architettonici emergenti nel territorio. Tra il 2016 e il 2018 l'Associazione in partnership con il CNR – IBAM di Catania, propone e realizza con il Comune di Acireale, l'Acireale Living Lab di Cultura e Tecnologia (www.acirealelivinglab.it). Il Laboratorio multimediale ha come obiettivo la promozione dello sviluppo sostenibile, intelligente e partecipato del territorio attraverso la valorizzazione delle sue ricchezze paesaggistiche e culturali. Processi e tecnologie all'avanguardia offrono, infatti, a cittadini e visitatori un'esperienza innovativa di conoscenza del patrimonio materiale e immateriale (Opera dei Pupi, tradizioni enogastronomiche, Carnevale, arti e mestieri) della città di Acireale e del suo hinterland

Ingegneri Architetti Acesi is an association founded in 1980. It opens to architects and engineers active in Acireale and in its hinterland. It aims to spread knowledge about the environmental, urban planning and architectural issues emerging in the area. Between 2016 and 2018 the Association in partnership with the CNR - IBAM of Catania, proposes and builds the "Acireale Living Lab of Culture and Technology" with the Municipality of Acireale (www.acirealelivinglab.it). The multimedia laboratory aims to promote sustainable and intelligent and participatory development of the territory through the enhancement of its landscape and cultural heritage. New Technologies offer citizens and visitors an innovative experience of knowledge of the material and immaterial heritage (Opera dei Pupi, food and wine traditions, Carnival, arts and crafts) of the city of Acireale and its hinterland.



Ingegneri Architetti Acesi è un'Associazione senza scopo di lucro costituita nel 1980 aperta ad architetti ed ingegneri attiva sul territorio acese e nel suo hinterland. Ha lo scopo di diffondere la conoscenza sui temi ambientali, urbanistici, architettonici e a tutte le problematiche emergenti nel territorio. L'Associazione inoltre promuove eventi culturali, conferenze ed incontri per mantenere sempre vivo il dibattito sulle professioni tecniche. *Ingegneri Architetti Acesi* si propone come mediatore qualificato fra cittadini e pubblica amministrazione, è a favore della collaborazione fra liberi professionisti e istituzioni pubbliche. Supporta i liberi professionisti facilitandone le attività, creando forme di collaborazione integrata e, inoltre, incrementa le competenze tecniche personali. L'Associazione aspira, infine, ad aiutare i giovani professionisti nell'avvio della libera professione.

Nell'ambito del "Bilancio partecipativo anno 2016" del Comune di Acireale, l'Associazione *Ingegneri Architetti Acesi* in partnership con il CNR – IBAM (Centro Nazionale Ricerche – Istituto per i beni archeologici e monumentali) di Catania, propone e realizza l'"Acireale Living Lab di Cultura e Tecnologia" (www.acirealelivinglab.it).

Il laboratorio multimediale ha come obiettivo la promozione dello sviluppo sostenibile, intelligente e partecipato del territorio attraverso la valorizzazione delle sue ricchezze archeologiche, storiche, artistiche, paesaggistiche e culturali.

Il *Living Lab*, inaugurato nel maggio 2018, ha svolto numerosi workshop e attività e collabora con le istituzioni scolastiche e pubbliche alla formazione degli studenti e dei cittadini sul proprio patrimonio culturale, materiale ed immateriale, nella convinzione che da una profonda conoscenza del proprio territorio possano nascere opportune strategie per il rispetto, la valorizzazione, la rigenerazione dello stesso.

L'intrecciarsi degli eventi storici ha spinto la città mediterranea ad abbandonare, inglobare, modificare, riusare o cancellare, rinnovandosi, oggetti architettonici o spazi urbani ereditati per generazioni. Così imponenti presenze antiche, nonostante gravi e a volte irrimediabili mutilazioni, hanno attraversato i secoli 'in incognito', giungendo alla contemporaneità come permanenze fisiche, memoriali, affettive o identificative delle origini della nostra civiltà.

Molte città, consolidate, continuano a vivere ancora oggi i contenuti della propria storia sotto forma di tracce o di segni nascosti e alterati. Inevitabili sono state le distorsioni: templi sono stati riusati come chiese o come edifici conventuali, teatri o anfiteatri si sono convertiti in isolati, archi di trionfo o antiche porte urbane sono stati inglobati dalle cinte murarie o ancora permangono come espressioni ornamentali. La sedimentazione diviene così la caratteristica ineludibile di una città contemporanea dove edificato moderno ed espressioni dell'antico continuamente si confrontano.



Fig. 2 Inquadramento ed esemplificazione di percorsi monumentali nel centro storico di Acireale. **Figg. 3-4** Seconda ipotesi progettuale “Acireale Living Lab di Cultura e Tecnologia” all’interno dei locali del Palazzo del Turismo, Via Ruggero Settimo ad Acireale.

Dissonanze e frammentazioni non hanno impedito, in ogni caso, a queste aree di maturare originalità e caratterizzazioni derivanti dai residui delle relazioni con la natura e con la storia. Il senso dei luoghi sembra poter risorgere nel rafforzamento delle relazioni con i valori culturali del paesaggio e in tale prospettiva sorge, quindi, la questione della valorizzazione dei beni culturali, entro una proposta più ampia di progetto di nuovi percorsi turistici o pedagogici con l’intento di attribuire al recupero delle preesistenze storiche o alle manifestazioni della contemporaneità (musealizzazione) l’importante ruolo di elementi di conservazione, di conoscenza e di fruizione selettiva di quei “documenti-monumenti” che costituiscono memorie collettive e matrici formative dell’identità locale e delle comunità.

Se è pur vero che esistono ancora oggi i retaggi di una estetica della rovina consistente nell’idea della bellezza dell’antico, nel fascino del reperto giunto seppur frammentario, fino a noi, è però evidente l’esigenza d’inserire le ‘rovine’ in un contesto di valorizzazione e di fruizione, che tenga nella opportuna considerazione la distanza fra la cultura espressa da un antico sito e quella contemporanea del visitatore, cui offrire ogni forma di mediazione per addentrarsi correttamente nei meandri di un’estetica a lui nuova, in modo che non rimanga un’utopia vivere un bene culturale pur salvaguardandolo.

Ci si trova, in sostanza, di fronte all’idea della conoscenza del patrimonio culturale e della ricerca della sua significazione come spiegazione e giustificazione delle radici della nostra società e della nostra civiltà.

Basandosi su tali premesse processi e tecnologie all’avanguardia offrono, infatti, presso il *Living Lab* a cittadini e visitatori un’esperienza innovativa di conoscenza del patrimonio materiale e immateriale (Opera dei Pupi, tradizioni enogastronomiche, Carnevale, arti e mestieri) della città di Acireale e del suo hinterland.

«[...] L’*Acireale Living Lab*, fondandosi su un approccio di *social innovation*, intende coinvolgere pubblica amministrazione, aziende, ricercatori, studenti, cittadini e turisti, al fine di stimolare e apprendere, studiare e aggiornare le competenze nei settori del patrimonio culturale e del turismo. L’approccio adottato è basato sulla condivisione della conoscenza e sul principio di collaborazione. Si parte dai bisogni del territorio e dei cittadini cercando di migliorare la cooperazione fra i diversi attori coinvolti nello sviluppo territoriale, stimolando anche la partecipazione attiva dei cittadini alle azioni promosse dall’amministrazione locale. Obiettivo primario del Laboratorio è quello di favorire e rivitalizzare il tessuto economico, lo sviluppo sociale, culturale e turistico della città attraverso la progettazione di uno spazio ideale all’interno del quale modelli, processi e strumenti innovativi contribuiranno allo sviluppo sostenibile di un territorio intelligente. [...] Il visitatore potrà fruire all’interno del Laboratorio di ricostruzioni 3D, gallerie immersive, sistemi informativi territoriali e tecnologie *open source* integrate a nuove forme di narrazione emozionale e didattica (*storytelling* adattivo).» (cfr. Dossier Acireale Living Lab di Cultura e Tecnologia, Comune di Acireale, Bilancio Partecipativo 2016).



Fig. 5-6 L'allestimento a carattere permanente. Particolari dei pannelli fotografici. Figg. 7-8-9 Particolari del sistema di arredo del Laboratorio.

Gli spazi interni del *Living Lab* sono allestiti con monitor, schermi e sistemi di proiezione che mostrano prodotti multimediali (video, gallerie immersive, immagini storiche, dati della ricerca storica e archeologica) che permettono all'utente d'immergersi nel patrimonio culturale urbano e territoriale, materiale ed immateriale.

È stato, inoltre, realizzato un sistema informativo in cui confluiscono i più importanti "punti di interesse" di carattere archeologico, architettonico, monumentale e culturale del territorio acese, caratterizzati da schede testuali descrittive unite a immagini e multimedia localizzabili e selezionabili da una mappa interattiva.

Una prima fase di ricerca e raccolta del materiale documentario, grafico e fotografico relativo al territorio acese e al suo patrimonio culturale, materiale ed immateriale, è stato condotto da ricercatori e consulenti del CNR- IBAM di Catania.

Contemporaneamente un team di volontari dell'Associazione *Ingegneri Architetti Acesi* coordinato dall'Ing. Mariagrazia Leonardi (gruppo di lavoro per il progetto: Ing. Grazia Guarrera, Ing. Giuseppina Grasso, Ing. Marianna Leonardi, Ing. Mariagrazia Leonardi, Arch. Graziella Scavo, Arch. Rosa Strano, Ing. Rosalia Spinella; per la realizzazione: Ing. Marianna Leonardi, Ing. Mariagrazia Leonardi, Ing. Antonio Raciti, Ing. Salvatore Scandura) ha svolto l'attività di progettazione e allestimento dei locali siti al piano terra del Palazzo del Turismo di via Ruggero Settimo ad Acirele.

È stato ideato e realizzato un ambiente di forte impatto visivo, capace di comunicare con immediatezza l'identità del progetto grazie alla presenza di *monitor touchscreen* e un sistema di proiezione progettato per svolgere, anche, attività di divulgazione tecno-scientifica, formazione culturale, intrattenimento e libera consultazione.

L'allestimento fotografico a carattere permanente incentrato sulla forte valenza connotativa della pietra lavica nella storia del paesaggio antropico e naturale della Valle dell'Acì è stato fornito dal fotografo Marcello



Trovato e il materiale bibliografico che completa l'allestimento dei locali è stato omaggiato dalla Biblioteca Zelantea, dall'Accademia dei Dafnici e degli Zelanti e dalla casa editrice Galatea.

Dopo aver definito i beni di maggiore interesse il CNR ha attivato la fase di elaborazione e sviluppo dei prodotti multimediali che forniscono una presentazione efficace, innovativa ed emozionante dei principali siti archeologici e monumentali della città e gallerie immersive che immettono il fruitore in una realtà a 360 gradi, rendendo il luogo, gli ambienti e le strutture digitalizzate. Ambienti interattivi nei quali il visitatore può muoversi scegliendo liberamente quali informazioni acquisire e quanto approfondire la propria 'conoscenza' del bene.

È poi seguita una attività di realizzazione di una Totem App, applicazione *standalone* per desktop che permette all'utente l'esplorazione del territorio acese grazie ad una mappa geolocalizzata e interattiva all'interno della quale è possibile fruire dei contenuti specifici (punti di interesse) frutto della fase di ricerca, raccolti in schede e approfondimenti dettagliati, arricchiti da immagini e informazioni anche di natura logistica.

Gli esperti dell'IBAM hanno successivamente organizzato corsi di formazione per l'uso delle strumentazioni tecnologiche presenti all'interno dei locali, per la gestione e la comunicazione dei contenuti scientifici confluiti all'interno del Laboratorio.

L'Associazione *Ingegneri Architetti Acesi* è poi stata coinvolta con il patrocinio del Comune di Acireale nell'organizzazione di eventi culturali divulgativi e nell'ideazione di laboratori ludico-didattici per le scuole di ogni ordine e grado con specifica attenzione alla tematica dell'alternanza scuola lavoro.

È stata, infine, avviata una campagna di comunicazione e divulgazione del progetto con la creazione di un sito web, basato su un'alta interazione con l'utente, anche avvalendosi di un blog dove scambiare idee o semplicemente divulgare informazioni e aggiornamenti in merito alle attività in programma.



Acireale living lab™
di cultura e tecnologia

INAUGURAZIONE "ACIREALE LIVING LAB di CULTURA E TECNOLOGIA"

26 maggio 2018, ore 18.00,
Palazzo del Turismo,
Via Ruggero Settimo, Acireale

Interverranno:

Salvatore Sciala, *Commissario straordinario del Comune di Acireale*

Daniele Malfitana, *Direttore IBAM CNR*

Mariagrazia Leonardi, *Presidente Associazione Ingegnerarchitettici*



"Acireale Living Lab" nasce e si sviluppa, su proposta dell'Associazione Ingegnerarchitettici in partnership con il CNR - (IBAM Istituto per i beni archeologici e monumentali) di Catania, nell'ambito del "Bilancio partecipativo anno 2016" del Comune di Acireale.

***Mariagrazia Leonardi**, (Catania 1975) Presidente “Associazione Ingegneri Architetti Acesi”. PhD e già assegnista di ricerca in Composizione Architettonica e Urbana (Università di Catania). Master di II livello in Paesaggistica, Università di Firenze. Già docente nel SSD 08/D1 (Università di Catania, 2003-09, Libera Università Kore di Enna, 2008-13). Ha insegnato Teorie e Tecniche di Allestimento Museale (CNR IBAM). Ha insegnato Paesaggistica alla International Kyoto Summer School nel 2015 (University of Oregon). Attiva nella ricerca progettuale, ha curato mostre d’arte e architettura contemporanea e workshop internazionali di progettazione architettonica e urbana come organizzatore o responsabile dei laboratori di progettazione. Relatrice in convegni scientifici internazionali. Saggista presso riviste e autrice di volumi (*Didattica come sperimentazione progettuale sui nodi dell’identità urbana*, Gangemi, Roma, 2008, *Il progetto della memoria*, Gangemi, Roma, 2012).

Fig. 10 Inaugurazione dell’“Acireale Living Lab di Cultura e Tecnologia”.

Il fuoco e la casa*

Andrea Sciascia*

ABSTRACT

Il saggio riflette sull'interazione tra il fuoco e l'architettura e, rispetto a questa prospettiva critica, recupera come *incipit* il libro del 1851 di Gottfried Semper, *I quattro elementi dell'architettura*, nel quale basamento, fuoco, recinto e tetto, prima che parti costruttive, sono l'esito di comportamenti umani. Le teorie di Semper, recepite dalla Chicago School, tra la metà e la fine del XIX secolo, sono alla base di molte abitazioni di Frank Lloyd Wright nelle quali il camino costituisce il fulcro di irradiazione del calore, della luce e, soprattutto, dello spazio. In queste case prese in considerazione, quasi tutte progettate per facoltosi committenti, il fuoco assume quindi un ruolo simbolico-spaziale mentre il 'focolare' per la preparazione dei cibi trova luogo in cucina. Il ruolo subalterno di questo ambiente è riscattato dalla famosa Frankfurter Küche di Margarete Schütte-Lihotzky che, di fatto, è determinante nella realizzazione delle Siedlungen di Francoforte di Ernst May. Nella parte conclusiva del testo, la riflessione propone un'analogia tra casa e chiesa e tra fuoco e luce prendendo in considerazione la tipologia della *ecclesia sine tecto*, nella quale è netto il contrasto tra la parte in ombra del presbiterio, nella quale trova posto l'altare, e l'aula interamente *sub divo*. Attraverso alcuni progetti didattici si dimostra l'attualità di questa speciale chiesa che, in modo esemplare, fa comprendere la differenza architettonica e liturgica tra Ecclesia e tempio.

The essay reflects on the interaction between fire and architecture and, with respect to this critical perspective, recovers as its beginning the 1851 book by Gottfried Semper, The four elements of architecture, in which base, fire, fence and roof, first that constructive parts are the result of human behavior. Semper's theories, acknowledged by the Chicago School, between the mid and late nineteenth century, are the basis of many Frank Lloyd Wright homes where the fireplace is the fulcrum of radiating heat, light and, above all, space. In these houses taken into consideration, almost all designed for wealthy clients, the fire therefore takes on a symbolic-spatial role while the 'hearth' for the preparation of food takes place in the kitchen. The subordinate role of this environment is redeemed by Margarete Schütte-Lihotzky's famous Frankfurter Küche which, in fact, is decisive in the realization of Ernst May's Siedlungen in Frankfurt. In the final part of the text, the reflection proposes an analogy between house and church and between fire and light taking into consideration the typology of the ecclesia sine tecto, in which the contrast between the shaded part of the presbytery, in which the altar, and the classroom entirely sub divo. Through some didactic projects the relevance of this special church is demonstrated which, in an exemplary way, makes us understand the architectural and liturgical difference between Ecclesia and temple.

Valentina Cortese: «*Ho sempre provato un'attrazione irresistibile per il fuoco*».
 François Truffaut: «*Sa, credo che la gente una volta guardava il fuoco come oggi guarda la televisione.
 E ho l'impressione che uno ha sempre bisogno,
 soprattutto dopo cena, di guardare delle immagini in movimento*».¹

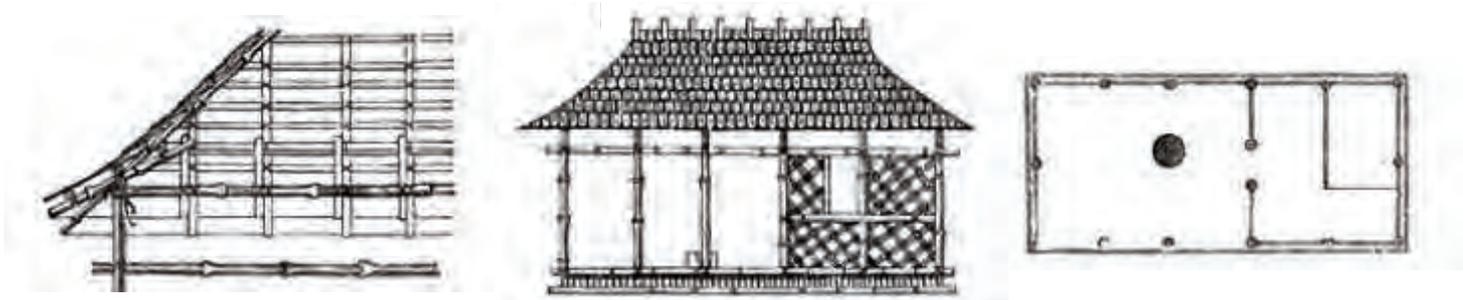
I quattro elementi dell'architettura di Gottfried Semper - Ragionare sulla interazione fra l'abitare e il fuoco è un modo per riflettere sui principi costitutivi dello spazio architettonico. Se all'interno di questo alveo concettuale si limitano le possibili considerazioni al tema della casa, sarà forse più facile individuare il rapporto indissolubile che lega la protezione di cui l'uomo ha bisogno con il ruolo che il fuoco, rispetto a questo scopo, esercita.

Resta centrale sull'argomento il saggio di Gottfried Semper (Amburgo, 1803 – Roma, 1879) intitolato *Die vier Elemente der Baukunst. Ein Beitrag zur vergleichenden Baukunde*², nel quale il fuoco, il basamento, il recinto e il tetto ancor prima di essere *I quattro elementi dell'architettura* – recuperando il titolo dell'edizione italiana – sono l'esito di alcuni comportamenti umani. «Il primo segno del passaggio all'insediamento stabile, dopo la caccia, la lotta e la vita nomade nel deserto, oggi come allora, quando i primi uomini perdettero il Paradiso, è la costruzione del focolare e l'uso della fiamma che vivifica, riscalda e cuoce i cibi. Attorno al focolare si raccoglievano i primi gruppi, si strinsero le prime alleanze, le primitive concezioni religiose si formularono come consuetudini culturali. In tutte le fasi di sviluppo della società esso costituisce come un centro sacro, attorno al quale tutto si ordina e si configura».³

Vi sono alcuni esempi di architetture primordiali che, di fatto, tendono a coincidere con uno degli elementi indicati da Semper come la tenda di Shiraz nella quale il recinto è inconsistente dal punto di vista strutturale e quindi della protezione tuttavia tale 'debolezza' è insignificante rispetto al valore spaziale del perimetro in grado di definire con precisione un interno domestico. Da prendere in considerazione anche la casa comunitaria di Jolong il cui volume è quasi interamente coincidente con il tetto, un fuori scala che determina la forma dell'architettura. Facile è immaginare un gruppo di persone attorno al fuoco per scaldarsi, per trovare protezione, per la preparazione dei cibi, per illuminare, prima della presenza della fiamma, un ambito buio.

La riflessione di Semper si sviluppa a partire dall'architettura policroma (*Vorläufige Bemerkungen über bemalte Architektur und Plastik bei den Alten*, 1834), argomento centrale nelle ricerche architettoniche tra XVIII e XIX secolo, e tale attività di studio è inseparabile dal suo impegno politico. Questi due aspetti – architettura e politica – sono fortemente connessi nell'esperienza di vita dell'architetto tedesco per cui è facile costruire una narrazione unica fra l'attiva partecipazione ai moti rivoluzionari di Dresda del 1849 – dove costruisce delle quasi indistruttibili barricate – e la conseguente emigrazione prima a Parigi e poi a Londra. Nella capitale dell'Impero Britannico Semper visita la Grande Esposizione Universale del 1851 organizzata da Joseph Paxton all'interno del Crystal Palace, il più grande spazio coperto mai realizzato, dove scopre la capanna caraibica che, insieme alle precedenti acquisizioni teoriche, gli consente di declinare i quattro principi dell'architettura. Il pensiero di Semper trova maturo compimento nel volume *Der Stil in den technischen und tektonischen Künsten oder Praktische Ästhetik*⁴ dove riflette soprattutto sul principio del rivestimento e sull'arte del tessere come fondamento epistemologico dell'architettura.

Gli esiti delle teorie di Semper e quelle di Eugène Emmanuel Viollet-le-Duc erano molto diffuse in Europa a conclusione del XIX secolo producendo un'ampia eco anche nel XX secolo⁵. Probabilmente un po' meno noto, ma con conseguenze altrettanto feconde, è il riverbero della 'lezione' di Semper oltre oceano, soprattutto presso la Chicago School.



In alto: **Fig. 1** Gottfried Semper, Capanna caraibica, Grande Esposizione Universale di Londra, 1851.

In basso: **Fig. 2** (a) Basamento. Nuraghe Santu Antine, Torralba, Sardegna, 1.600-1.450 a.C.; (b) Recinto. Donne al telaio, Shiraz, Iran, 2016; (c) fuoco; (d) Tetto. Jolong, casa comunitaria (rong), villaggio Kôn Jôkoi, Vietnam del Sud.



a



b



c



d

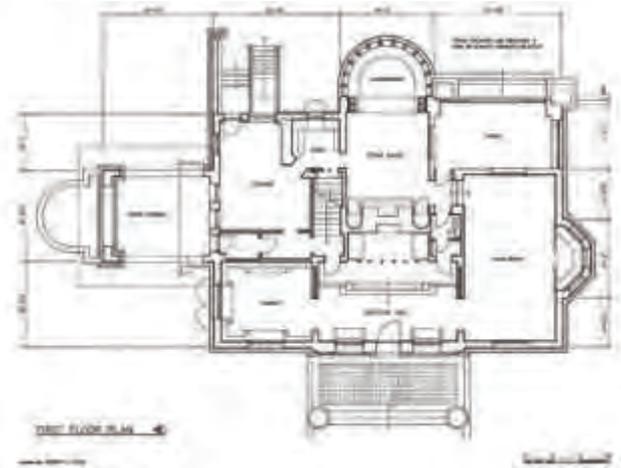


Fig. 3 Figg. 4-5 (pagina accanto) Frank Lloyd Wright, William H. Winslow House, River Forest, 1893.

Le teorie di Semper, la Scuola di Chicago e le case di Wright - «Il grande fermento di idee che caratterizza la Chicago School rivela importanti collegamenti con le teorie di Semper [...]. In occasione del simposio del 1887 organizzato dall'Illinois State Association of Architects e presieduto da Dankmar Adler, sul tema "What are the present tendencies of architectural design in America?", l'architetto di origine tedesca Frederick Herman Baumann cita una definizione di Semper: "Stile è la coincidenza di una struttura con le condizioni della sua origine" [...]. Al simposio sono presenti Louis Henry Sullivan e John Wellborn Root. Quest'ultimo annota la frase citata da Baumann e più tardi, grazie all'aiuto di Fritz Wagner – che aveva dedicato la sua carriera allo studio della terracotta in architettura – traduce parti del *Der Stil* e le pubblica sui numeri usciti dal dicembre 1889 al marzo 1890 della rivista «The Inland Architect and News Record» [...]. Per quanto riguarda le possibili tangenze tra i testi teorici di Sullivan e quelli di Semper basta accennare qui alla comune radice delle loro idee nella cultura di George Cuvier e in quella di Charles Darwin [...]. Martin Fröhlich sostiene che Sullivan, spinto dall'entusiasmo per le teorie semperiane, abbia studiato il tedesco per poter leggere *Der Stil* (cfr. M. Fröhlich, *Gottfried Semper*, Zürich–München, 1991, p. 40) [...]».⁶

Questo retroterra culturale è il presupposto della tesi esplorata da Roberto Gargiani⁷ che sostiene una probabile influenza delle teorie semperiane sulla architettura di Frank Lloyd Wright (Richland Center 1867 – Phoenix 1959), giovane collaboratore dello studio Adler e Sullivan.

Rispetto a questa eredità culturale offerta dal *lieber Meister* – così Wright definiva Sullivan – si ritiene opportuno soffermarsi su due dei quattro elementi: il fuoco e il recinto. Bisogna premettere, rispetto a questo approfondimento, che il ruolo del fuoco nell'abitazione, nel corso dei secoli, si modifica e si specializza sempre di più dando vita ad un ambiente specifico per la preparazione dei cibi, la cucina, e si moltiplica come fonte di calore sino a raggiungere l'efficienza degli odierni impianti di riscaldamento. Ciononostante nelle case di Wright il camino e quindi la fiamma assumono un ruolo spaziale indispensabile. Un fulcro a partire dal quale si sprigiona un'azione centripeta, catalizzatrice, capace di radunare, di attrarre gli astanti e di proporsi al contempo come reale 'fuoco' prospettico della spazialità interna assumendo un valore simbolico. Questa impostazione la si può verificare prendendo in rassegna molte delle sue case a partire dalla Winslow (River Forest, Illinois 1893) alla Martin (Buffalo, New York, 1902 – 1904) e ancora dalla Robie (Chicago – Illinois 1908 – 1910) alle case del periodo californiano sino alla *Casa sulla cascata* (Mill Run, Pennsylvania, 1934 – 1937).⁸



Direttamente connessa all'azione del camino – quasi sempre una massa compatta dotata di una grande bocca – è quella del recinto che, come nelle teorie di Semper, non deve necessariamente coincidere con il ruolo portante che si è soliti attribuire ai muri d'ambito⁹. Grazie ad intere superfici vetrate e alla decorazione degli interni in molte case di Wright torna il valore della parete come vestito in cui il rassicurante perimetro del recinto che limita l'interno ha un ruolo prevalentemente spaziale portando in secondo piano il suo compito strutturale. Rispetto a tale scelta le *Prairie Houses* di Wright sviluppano una chiara relazione fra interno ed esterno, enucleata dagli sporgenti tetti a falde e dal radicamento al suolo generato dagli ampi basamenti. L'inedita maggiore 'apertura' verso il contesto è bilanciata, in pianta, dalla presenza del grande camino che assume il compito di pietra di fondamento. Anche quando i camini in pianta si moltiplicano l'effetto spaziale, sopradescritto, si replica come quello prodotto da più sassi lanciati in uno specchio d'acqua.

Dalle ville alle Siedlungen - Una interpretazione della lezione di Wright è esplorata nella Casa in mattoni (1923) da Mies van der Rohe (Aquisgrana 1886 – Chicago 1969). L'architetto tedesco fonde la lezione appresa dal maestro americano – diffusasi in Europa grazie alla mostra tenutasi a Berlino nel 1910 e alla pubblicazione dell'editore Ernst Wasmuth Verlag nel 1911 – e la scomposizione del volume in elementi bidimensionali tipico del Neoplasticismo. Anche in questo progetto è il blocco del camino a determinare la polarità da cui sembrano propagarsi i setti.

Nella dialettica fra fuoco e abitazione si potrebbero aggiungere anche alcune case progettate da Adolf Loos (Brno 1870 – Vienna 1933), soprattutto per il modo in cui la spazialità interna – generata dal famoso *raum plan* – interagisce con la posizione dei camini. Da questo punto di vista, fra le altre abitazioni, può essere ricordata la villa Müller (Praga 1930). Nel percorso di Loos desta interesse il fatto che l'architetto, nato nel cuore dell'Europa e inizialmente formatosi al Politecnico di Dresda, quindi in uno dei centri di maggiore diffusione delle teorie semperiane, nei primi anni Novanta del XIX secolo si sposti negli Stati Uniti d'America. In particolar modo nel 1893 ha l'occasione di visitare l'Esposizione Universale di Chicago e conoscere l'architettura della Chicago School e apprezzare alcune opere di Luis Sullivan.

Circa quaranta anni dopo, nel 1921, Loos collabora con Margarete Lihotzky che si occupa della progettazione degli arredi interni della Siedlung Friedenstadt. Dalle case isolate di agiati committenti la riflessione si sposta su abitazioni minime dove la fiamma torna a coincidere con il calore necessario per

preparare le pietanze. In questo tipo di esperienza progettuale il nome della Lihotzky, da sposata Schütte-Lihotzky, si lega indissolubilmente a quello di Ernst May e all'esperienza delle *Siedlungen* di Francoforte dove la Frankfurter Küche – progenitrice delle moderne cucine componibili – costituisce il fondamento dell'*existenz minimum* e alla base del processo di aggregazione delle cellule abitative dalle quali – secondo la logica del *Trabanten Prinzip*¹⁰ – prendono forma i nuovi quartieri.

Il fuoco e la Chiesa - Ad eccezione delle *Siedlungen*, nelle altre abitazioni prese in considerazione il rapporto con il fuoco si presenta con una doppia polarità attribuendo al camino un ruolo prevalentemente spaziale, lasciando alla cucina la preparazione delle pietanze, funzioni prima assolute da un unico focolare. Parallelamente è interessante interrogarsi se nelle chiese - un tempo, per l'appunto, *domus ecclesiae* – si assista ad una dialettica simile. In questa similitudine permangono la mensa, cioè l'altare come elemento prevalente dello spazio liturgico e il fuoco, inteso come luce. Bisogna precisare però che l'altare come luogo del sacrificio deve rimanere in ombra, mentre la luce è protagonista delle altre eminentialità (il battistero e l'ambone)¹¹. «Entrare in una chiesa è, certo, entrare in una luce altra, in una luce qualificata per nome, no in spazialità più o meno sottratta allo splendore della luce. No mortificazione della luce in oscurità bensì trionfo della luce sull'oscurità, si addice allo spazio liturgico»¹². Punto di congiunzione fra la terra e il cielo, fra la luce e le tenebre è l'*omphalos* posto nelle chiese a croce latina nel punto centrale dell'intersezione tra la navata centrale e il transetto, laddove è spesso presente la cupola. L'*omphalos*, punto di incontro tra zenit e nadir¹³, è il luogo della celebrazione dei riti funebri e del matrimonio rendendo evidente la dinamica dell'intersezione tra luce ed *Ecclesia*.

Di questa densa relazione, nella sintesi che si propone, si vuole affrontare la dialettica fra luce e ombra nella cosiddetta *ecclesia sine tecto* o basilica discoperta. Speciale tipologia di chiesa diffusa principalmente in Africa settentrionale, in Sicilia soprattutto nell'area del ragusano e sulle coste della ex Jugoslavia, in cui l'unica parte coperta è quella absidale e la rimanente parte è *sub divo*.

«In origine, come dimostrano i numerosi esempi citabili, la cella era formata dalla sola abside, unica o triplice, del tutto aperta sul davanti: durante i riti, i fedeli si raccoglievano nell'area libera antistante. Presto però, sia per l'esempio delle tombe a celle pagane, sia per le crescenti necessità di raccolta e protezione dei fedeli, si aggiunse, davanti a codesta abside, prolungandone i muri laterali, una stanza rettangolare: e s'ebbe così un tipo di cella molto simile, per la sua planimetria, ad una basilichetta absidata ad aula unica. [...] In codesti primi ampliamenti delle primitive memorie absidali, la cella non subì, architettonicamente parlando, vere modificazioni. Queste si ebbero quando dalla cella si passò alla basilica cimiteriale. È noto come quegli edifici venissero sempre più adibiti alla liturgia ufficiale accanto alla *domus ecclesiae*, avviandosi a trasformarsi in chiese vere e proprie».¹⁴

“L'area libera antistante” della *sine tecto* rende concreta la possibilità di far coincidere l'Ecclesia/Edificio con quello di una Ecclesia/Comunità potenzialmente senza limiti che dissolve – almeno nella formulazione iniziale – l'idea del recinto. La basilica discoperta rende palese la differenza sostanziale tra chiesa e tempio, d'altra parte quest'ultimo, come l'etimologia della parola evidenzia, è un luogo separato, diviso.

Alcuni esempi di progetti didattici sul margine del Porto di Presidiana a Cefalù¹⁵ e ad Agrigento dimostrano l'attualità della *sine tecto*¹⁶. In particolar modo il progetto di Maria Alda Virga¹⁷ scaturisce da un ingrottamento rupestre – un presunto vano funebre riutilizzato come luogo di culto in epoca paleocristiana¹⁸ – posto a circa tre metri e cinquanta dal suolo, sul margine settentrionale del Giardino della Kolimbethra, presso la Valle dei Templi. Tale cavità nel progetto diviene la zona absidale e, in rapporto alla quale, sono definite le proporzioni di un'aula *sub divo* – sollevata da terra, e accessibile attraverso una rampa e una scala – posta circa cinquanta centimetri più in basso rispetto al presbiterio. Tale chiesa inviterà i fedeli a valicare i confini del Parco Archeologico come parte di un'unica città in cui i bisogni primordiali, rappresentati dai quattro elementi semperiani, convivano in una dimensione pubblica dell'abitare senza ulteriori e inutili barriere.



Figg. 6-7 Maurizio Blunda, Ecclesia sine tecto al Porto di Presidiana a Cefalù (A.A. 2004-2005).

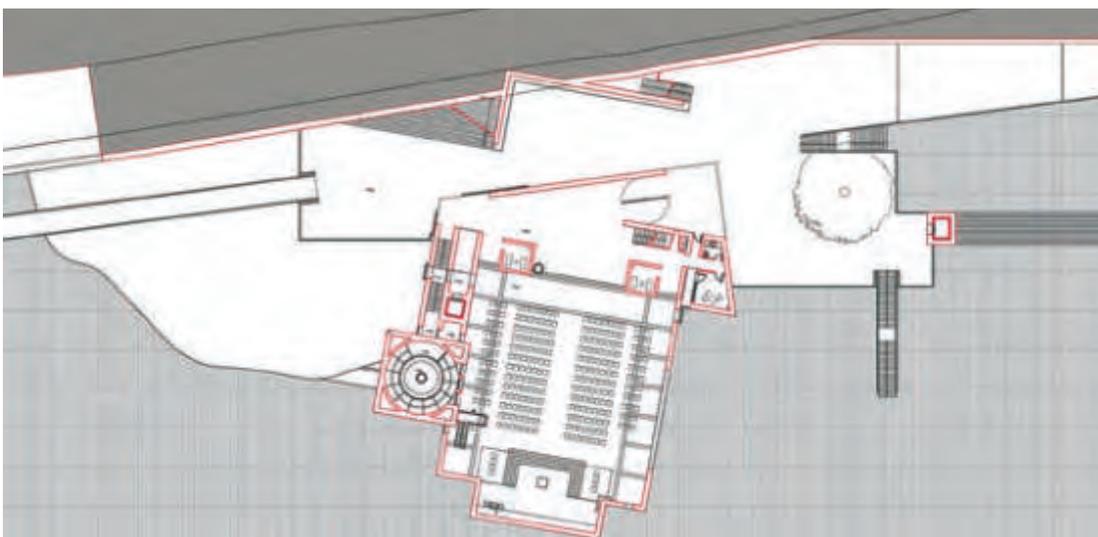


Fig. 8-9 Mirko Clemenza, Ecclesia sine tecto al Porto di Presidiana a Cefalù (A.A. 2004-2005).

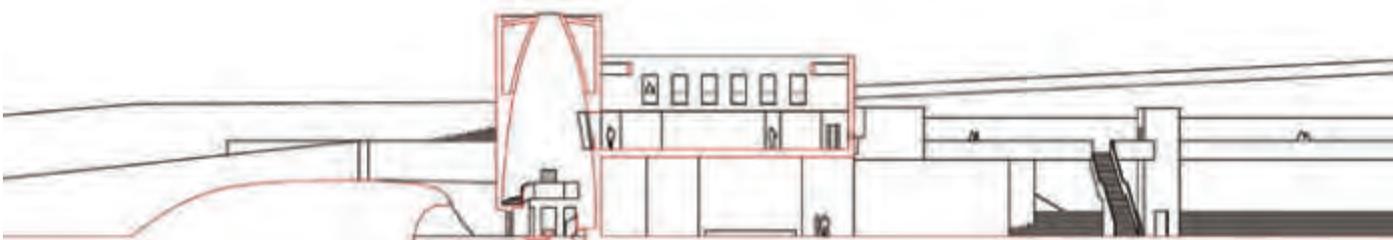




Fig. 10-11-12 Alda Virga, Ecclesia sine tecto al Giardino della Kolimbethra (A.A. 2015-2016).

NOTE/REFERENCES

* L'articolo fa riferimento al contenuto delle relazioni tenute dall'autore, in occasione del Workshop, dal titolo "Salute e cultura alimentare globalizzata", organizzato dal Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Palermo, e dell'Incontro internazionale di studi "ARCHI_Cottura. Atelier per lo spazio domestico fra cibo, architettura e design".

- 1) Dialogo fra Valentina Cortese e François Truffaut in *La Nuit Américaine (Effetto notte)* di François Truffaut, Francia 1973.
- 2) Semper, G. (1851), *Die vier Elemente der Baukunst. Ein Beitrag zur vergleichenden Baukunde*, Braunschweig, trad. it. in Quitsch, H., *La visione estetica di Gottfried Semper*, seguito da: Semper, G. (1991), *I 4 elementi dell'architettura*, a cura di Scarpa, L., Jaca Book, Milano.

- 3) Semper, G., *op. cit.*, p. 206.
- 4) Semper, G. (1991), trad. it. Burelli, A.R., Cresti, C., Gravagnuolo, B. e F. Tentori, (a cura di), prefazione di Gregotti, V. (1992), *Lo Stile*, Laterza, Roma-Bari. «La presente è una antologia di *Der Stil* prossima alla metà del totale del testo originale (44%). Superare questo limite si scontrava sia con i finanziamenti messi a disposizione dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica per la traduzione, sia con i principi dell'economia editoriale odierna. Ma se si considera che attualmente – al di fuori dei Paesi di lingua tedesca – la conoscenza europea e mondiale di *Der Stil*, uno dei testi teorici certamente più interessanti del XIX secolo, è del tutto assente, mentre si moltiplicano, anche in Italia, le iniziative editoriali su questo grande architetto, si comprenderà l'importanza vitale della presente iniziativa promossa da Laterza», p. XI.
- 5) Gargiani, R. (1994), *L'origine tessile della parete e il principio del rivestimento da Gottfried Semper alla Neue Sachlichkeit*, in Gargiani, R. e Fanelli, G., *Il principio del rivestimento. Prolegomena a una storia dell'architettura contemporanea*, Editori Laterza, Roma-Bari, p. 3.
- 6) Gargiani, R., *op. cit.*, nota 2, pp. 11 e 12.
- 7) «I quattro elementi dell'architettura» di Semper – il focolare come “primo segno del passaggio all'insediamento stabile, dopo la caccia, la lotta e la vita nomade del deserto”, e gli elementi che ne assicurano la protezione: la sostruzione (“terrapieno o terrazza”) necessaria “laddove venivano già erette nel bassopiano abitazioni stabili”; il recinto, la cui forma originaria è “lo steccato costruito con rami d'albero intrecciati”; il tetto, che assume “un'importanza suprema, presentandosi all'inizio come tenda portatile o collocato a livello del suolo sopra a una buca del terreno” – coincidono con gli elementi fondamentali della “prairie house” più o meno esplicitamente suggeriti da Wright nel testo del 1908 *In the Cause of Architecture*. Gargiani, R., *op. cit.*, p. 27.
- 8) Sull'interazione tra la posizione dei camini e la spazialità delle case di Frank Lloyd Wright cfr. Andrea Sciascia, A. (2014), *Il rumore del tempo e la patina dell'architettura*, in Carlotti, P., Nencini, D. e Posocco, P., (a cura di), *Mediterranei. Traduzioni della Modernità*, Franco Angeli, Milano, p. 147.
Per ulteriori approfondimenti sulle case di Wright si rimanda a seguenti collegamenti su internet:
J. Charnley House (Chicago, 1891), <https://flwright.org/researchexplore/wrightbuildings/charnley>; Home and Studio (Oak Park) 1898, <https://flwright.org/visit/homeandstudio>; Arthur B. Heurtley House (Oak Park, 1902), <https://flwright.org/researchexplore/wrightbuildings/arthurheurtleyhouse>; Winslow House (River Forest, 1893), <https://flwright.org/researchexplore/wrightbuildings/williamwinslowhouse>; Robie House (Chicago, 1910), <https://franklloydwright.org/site/robie-house/>; Hollyhock House (Los Angeles, 1921), <https://franklloydwright.org/site/hollyhock-house/>; Willey House (Minnesota, 1934), <http://www.thewilleyhouse.com>; Casa Kaufmann (Mill Run, 1939) <https://fallingwater.org>.
- 9) «Non interessa granché, in questo contesto, quale sia stata la graduale evoluzione di tale scoperta, ma è certo che l'impiego di tessuti grezzi che avevano avuto il loro punto di partenza dai recenti, come mezzo per separare la casa, *home*, ovvero la vita all'interno da quella esterna e come organizzazione formale dell'idea di spazio, precedette senz'altro la parete costruita, ancora molto semplicemente, in pietra o in altro materiale». Cfr. Semper, G., *Der Stil*, trad. it, p. 117.
- 10) «*Trabaten-prinzip* il principio insediativo della frammentazione per nuclei satelliti nell'edificazione dei nuovi quartieri». Gravagnuolo, B. (1991), *La progettazione urbana in Europa 1750 – 1960*, Laterza, Roma-Bari, p. 299.
- 11) Il battistero, il bema, l'altare e l'ambone, seppur elementi autonomi e conclusi in sé, dopo le deliberazioni del Concilio Vaticano II, sono concepiti come sistemi organici che si qualificano nello spazio liturgico dell'edificio. Crispino Valenziano, nei suoi testi sull'architettura per la liturgia, li definisce ‘eminenzialità’ cioè *eccellenze costitutive e qualificanti dell'edificio liturgico, tra loro inscindibilmente interrelate*.
- 12) Valenziano, C. (2005), *Architetti di chiese*, L'Epos, Palermo.
- 13) «Cioè, progettualmente, non si architetta soltanto con il rapporto della simbolica teandrica di oriente e meridione e occidente e settentrione – misurando lo spazio con il tempo – ma anche di zenit e nadir – misurando lo spazio con lo spazio. Zenit, con senso di “diritto”, è la verticale che dalla situazione di ognuno nello spazio-tempo si innalza al cielo sino all'infinito, mentre nadir, con di “opposto”, è la prosecuzione che dalla situazione si immerge nel centro della terra e sino all'infinito; tra zenit e nadir ci si situa finito nell'infinito, concentrazione di terra e cielo (in qualsiasi cultura, a prescindere dalla nostra semantica in arabo). Iconicamente, se est-ovest è osmosi speculare tra la prima e la seconda venuta del Salvatore e sud-nord è la sua illuminazione pasquale, zenit-nadir è Anastasi-Ascensione del Verbo incarnato disceso sino agli inferi e salito al cielo donde ritornerà l'ultimo giorno». Valenziano, C., *op. cit.*, p.188.
- 14) Bettini, S. (1978), *Lo spazio architettonico da Roma a Bisanzio*, Dedalo, Bari, p. 118.
- 15) Cfr. Sciascia, A. (2010), *Attualità della basilica scoperta*, in Panzarella, M., Palazzotto, E. e Sciascia, A., *Nuove chiese per la liturgia rinnovata*, Alinea, Firenze, pp. 87-124.
- 16) Si fa riferimento alle Tesi di Laurea del Corso di Studi in Architettura dell'Università degli Studi di Palermo, Relatore Prof. Andrea Sciascia, di Maurizio Blunda e Mirko Clemenza (A.A. 2004-2005), entrambe dal titolo *Ecclesia sine tecto al Porto di Presidiana a Cefalù*, e di Maria Alda Virga, *Ecclesia sine tecto al Giardino della Kolimbethra* (A.A. 2015-2016).
- 17) «Una grotta scavata nella parete rocciosa era presumibilmente utilizzata come luogo di culto o come sepolcro nei primi secoli dopo Cristo», in Bonora, F. (2009), *Nella Valle dei Templi, l'eden di Kolymbetra*, «La Casana», n. 4, ottobre-dicembre, Genova, pp. 34-37.

***Andrea Sciascia**, Architetto e Dottore di Ricerca, è Professore Ordinario di Composizione Architettonica e Urbana presso il Dipartimento di Architettura dell'Università degli Studi di Palermo, di cui è il Direttore dal novembre del 2015. Dal 2012 al 2015 è stato il Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale in Architettura di Palermo, dove insegna Progettazione Architettonica. I temi privilegiati dell'attività scientifica di studio e di ricerca, svolta, sin dal 1989, presso il Dipartimento di Storia e Progetto (oggi confluito nel Dipartimento di Architettura) sono: l'architettura contemporanea in Sicilia; il rapporto fra teorie e tecniche della progettazione architettonica; la dialettica fra storia e progetto di architettura; il progetto architettonico nella riqualificazione delle periferie urbane; il progetto delle chiese e l'adeguamento liturgico, dopo il Concilio Vaticano II; la città in estensione e il rapporto fra città e campagna. Gli esiti della ricerca sono stati oggetto di numerose pubblicazioni di monografie e saggi.



CONTRIBUTI

18.ottobre.2019

ARCHI_Cottura

Hendrik Müller, Marina Gullo, *Maybe no kitchen at all*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229/9788855091008/1092019
 pp. 89-95

Maybe no kitchen at all

Hendrik Müller*, Marina Gullo*

ABSTRACT

«Che cos'è la gastromania? Presto detto: la fregola per il cibo, la cucina, il gusto, la buona tavola. La mania della gastronomia. Oggi l'alimentazione ha oltrepassato [...] la sfera, pur ampia, che le è stata propria per lungo tempo [...] e ha invaso ogni altra dimensione della nostra esistenza, individuale e collettiva. Mangiamo, beviamo, gustiamo e degustiamo, assaggiamo, assaporiamo, sbafiamo, centelliniamo, apprezziamo, gozzovigliamo, ma anche e soprattutto ne parliamo, descriviamo tutto ciò, lo raccontiamo, commentiamo, giudichiamo, rappresentiamo, fotografiamo e filmiamo e condividiamo, immaginiamo, sognamo, in un vortice dove l'esperienza del cibo e il discorso su di essa si fanno un'unica cosa: gastromania, appunto.». Con queste parole, Gianfranco Marrone, saggista e professore di Semiotica all'Università di Palermo, descrive il nostro rapporto multisensoriale con l'arte culinaria. La food experience contemporanea è molto più di quello che si trova sui nostri piatti. È un'esperienza olistica che coinvolge l'ambiente dove le pietanze vengono preparate e consumate, dove i ruoli di chef, gourmand e designer si fondono fra loro. Tanto è vero che questi ambienti influenzano in maniera considerevole la nostra percezione della food experience stessa, e si legano fortemente all'atto del cucinare che diventa il fulcro della nostra attenzione: il vero spettacolo.

Perché maybe no kitchen at all?

L'uomo ha vissuto per 300000 anni in condizioni quasi invariate. Dall'inizio della sua civilizzazione egli ha iniziato a cambiare le proprie condizioni di vita ad un ritmo sempre più veloce; solamente negli ultimi 100 anni il nostro habitat e le nostre abitudini sono cambiati molto più che in milioni di anni di evoluzione. In seguito al progresso tecnologico, il nostro stile di vita è oggi in continuo cambiamento ma la specie umana non si evolve alla stessa velocità. I nostri bisogni ed istinti primari, infatti, rimangono certamente invariati. Nonostante questo continuo cambiamento la cucina contemporanea rimane il fulcro sociale della casa; difatti la preparazione e il consumo partecipato del cibo è uno dei pochi rituali culturali che ci hanno costantemente accompagnato. Potremmo chiederci in quale tipo di ambiente si svolgerà questo rituale in futuro? Forse in una cucina che cambia forma, che diventa qualcos'altro. Una no-kitchen che in parte scompare all'interno di arredamenti hi-tech e minimali, risultato di uno stile di vita contemporaneo che aumenta continuamente di velocità, e in parte si trasforma in un palcoscenico condiviso dove i nostri bisogni, primari e non, possono essere soddisfatti.

«What is gastromania? It is easily the itch for cuisine, gusto and good food. The mania for gastronomy. Nowadays food culture has gone beyond the limits of its own sphere, where it has been confined for a very long time, and invaded any other aspects of our existence, collective and individual. We eat, drink, savour, taste, try, appreciate, experience, feast but most of all we talk, describe everything, tell, comment, judge, represent, photograph, film and share, imagine, dream in a vortex where food experience and talking about it become one: gastromania.» With these words, Gianfranco Marrone, writer and Professor of Semiotic in the University of Palermo, describes the human multisensory relationship with food during our times. The contemporary food experience is way more than what's on our plate. It involves the whole space where the food is prepared and eaten, where the roles of chefs, gourmands and designers are blending into each other. As a matter of fact, those spaces have a considerable impact on our own perception of the food experience, involving a deep connection with the act of cooking, which becomes the focus of public attention, the show itself, at home or in a restaurant. So, why maybe no kitchen at all?

The modern man lived for almost 300.000 years under – almost – unchanged conditions. Since his settlement and the beginnings of civilization, mankind has changed his living conditions at a rapid speed. In the last 100 years alone, since the beginning of the industrial age, our habitat and way of living have changed much more than in millions of years of evolution history. The preparation and the shared consumption of food is one of the few cultural rituals that have constantly accompanied us. Our way of life is constantly changing due to technical progress, but the human species has not evolved at the same rate. Indeed our basic needs and instincts are still the same. Despite this constant change, today's kitchen remains the social center of the house. And what about the future? The kitchen changes its shape, becomes something else. On one side it disappears inside minimal hi-tech furnitures, resulting from a contemporary lifestyle which goes always faster. On the other side, it becomes a social shared stage, where our basic and not-so-basic needs are satisfied.



«[...] La dea abbandonò il digiuno, ma l'incontro con la figlia, disperatamente attesa, avverrà nella cornice di una nuova stagione, poiché Persefone lascerà gli inferi solo dopo aver mangiato il chicco di melagrana che Ades le pose tra le labbra.

È una promessa di ritorno quella che viene suggellata.

La melagrana è un frutto che giunge a maturazione alle soglie dell'inverno, aperto è simile a un utero che crea una brillante ricchezza.

Non è improbabile che fossero proprio le melagrane le mele d'oro che le Esperidi custodivano nel loro giardino; frutti della conoscenza e della discordia, sancirono patti ed eventi importanti».¹

A causa del suo ruolo essenziale nella vita umana, il cibo ha fatto parte delle narrazioni storiche fin dall'antichità, venendo rivestito di valori simbolici legati agli aspetti più profondi dell'essere umano. La melagrana è per la Persefone degli antichi greci simbolo di morte e rinascita a nuova vita, mentre ricevuta in dono dalla dea Venere è auspicio di fertilità. Nelle raffigurazioni pittoriche, come la *Madonna del Magnificat* di Sandro Botticelli dipinta nel 1483 circa, i grani rossi e succosi della melagrana sfiorata dalla Vergine e dal Bambino alluderebbero invece al sangue di Cristo durante il suo martirio.²

Mentre i confini disciplinari della cultura si fanno sempre più labili, il campo della storia del cibo continua a crescere in modo significativo. Il cibo oggi si trasforma: da alimentazione necessaria diviene – acquisendo nuovi valori simbolici attraverso gusti e pratiche della cucina – espressione culturale e, ancora, spettacolo.

Cotto, crudo, marinato, cacciato, raccolto, allevato, prodotto, bollito, fermentato, affumicato, ecc.: una qualsiasi tipologia di attività culinaria ha sempre caratterizzato le diverse culture umane, tracciando uno dei fili conduttori della nostra evoluzione.

I primi antenati della nostra specie abitavano il continente africano circa trecentomila anni fa, vivendo per lunghissimo tempo in condizioni quasi invariate. Con la fine dell'ultima era glaciale, l'*homo erectus* ha esteso il suo habitat anche al continente europeo, trovando riparo in grotte o rifugi naturali. La caccia, prerogativa degli uomini, e la raccolta furono le principali fonti di approvvigionamento di queste comunità. La scoperta del fuoco segna una svolta fondamentale non solo da un punto di vista nutrizionale ma anche da un punto di vista sociale. Il fuoco, tenuto costantemente vivo dalle donne, diventa il fulcro della comunità e permette la trasformazione in rituale dell'atto sempre necessario, del cibarsi.

Nel momento in cui l'uomo abbandona il nomadismo per dimorare stabilmente in un luogo (5000 - 3000 a.C.) iniziando a edificare, si assiste alla nascita di società gradualmente sempre più complesse. È in questo contesto che nascono i primi strumenti e le prime tecniche di cottura.

Dall'inizio della civilizzazione l'uomo ha cambiato le proprie condizioni di vita con un ritmo sempre più elevato; solamente negli ultimi cento anni il nostro habitat e le nostre abitudini sono cambiati molto più che in milioni di anni di evoluzione.

Con l'avvento dell'industrializzazione e in seguito al progresso tecnologico, il nostro stile di vita moderno è in continuo cambiamento, ma la specie umana non si evolve alla stessa velocità; i nostri bisogni e istinti primari, infatti, rimangono invariati.

La preparazione e il consumo comunitario del cibo è uno dei pochi rituali culturali che ci hanno costantemente accompagnato, assumendo però, di volta in volta, diverse forme e funzioni: dal consumo per necessità intorno a un fuoco fino al puro piacere dei sensi nella suggestiva cornice dell'*Eleven Madison Park*.

Il fuoco, oltre ad avere una funzionalità vitale, ha contribuito da sempre a creare un senso di comunità.

Con le dovute contestualizzazioni temporali e culturali, possiamo affermare che trovarsi a banchettare seduti a una tavola con al centro una candela accesa ha lo stesso valore simbolico del raccogliersi dei nostri antenati intorno a un fuoco.

Sebbene la cucina, in qualunque sua forma e manifestazione, sia sempre stata (e ancora, difatto, rimane) il fulcro sociale e cuore pulsante della casa, la pratica gastronomica (intesa come rituale) potrebbe

non necessariamente essere legata a uno spazio specifico nelle nostre abitazioni. Infilzare la cacciagione con un bastoncino posto sulle braci ardenti equivale, in un certo senso, a utilizzare un elettrodomestico-robot intelligente che cucina al posto nostro. Entrambi i casi non vedono la presenza di una cucina (spazio funzionale all'interno dell'abitazione adibito alla preparazione delle pietanze) ma di un atto di cultura, ovvero la trasformazione di materie prime finalizzate al nutrimento e al piacere.

Se cucinare è dunque parte fondamentale della nostra cultura, è importante cercare di definirne il significato. Una definizione classica introdurrebbe nozioni sullo sviluppo del linguaggio per l'interazione sociale, l'uso di utensili come parte inscindibile della nostra cultura, il controllo del fuoco e della natura, lo sviluppo di norme per la vita sociale e la ritualizzazione delle abitudini.

Oggi però questa definizione cambia drasticamente, in quanto tendiamo sempre di più ad affermare la nostra individualità; la nostra vita domestica è l'espressione finale della nostra cultura individuale.

«[...] *Il modo in cui tu sei e io sono, il modo in cui noi uomini siamo sulla terra, è il Buan, l'abitare. Esser uomo significa: essere sulla terra come mortale; e cioè: abitare.*».³

L'assetto delle case contemporanee mitteleuropee riflette sicuramente il nostro nuovo stile di vita nell'era digitale. Con lo spazio domestico che diventa il vero lusso, cambia la forma della cucina che perde il suo aspetto tradizionale fondendosi con il soggiorno in un'unica *lifestyle-area*.

In questa tipologia abitativa possiamo vedere da una parte l'ombra del modello di casa medievale europea, formata da un unico spazio multifunzionale che non prevedeva distinzione di ruoli sociali dei componenti del nucleo familiare e dall'altra quella della casa borghese del diciannovesimo secolo, all'interno della quale spazi comuni più rappresentativi e spazi intimi coesistono.

I rituali legati al cibo contribuiscono a creare una dimensione conviviale che va oltre il semplice banchetto.

Mentre un tempo le nostre nonne accoglievano gli ospiti con la tavola già perfettamente imbandita e gli *chef* dei ristoranti si nascondevano in cucina, le nuove generazioni di cuochi professionisti e amatoriali amano dare spettacolo delle proprie abilità gastronomiche. Da un lato le cucine dei ristoranti si aprono, dall'altro il nostro momento di convivialità in ambito domestico inizia già intorno ai fornelli e finisce, talvolta, sui *social media*.

Internet con la sua sfera virtuale di *food blog*, *webzine* e alcuni programmi TV dove *chef* amatoriali si danno battaglia, hanno senza dubbio cambiato il nostro approccio alla gastronomia.

La cucina così come la sua critica non è più appannaggio esclusivo dei professionisti; molti di noi appassionati (*foodies*) seguono *food bloggers*, pagine *Instagram* dedicate al cibo e chiunque può - su appositi siti - recensire questo o quel ristorante.

In ogni caso la questione gastronomica ci interessa sempre di più per le ragioni più svariate fino a diventare una *mania* (*gastromania*, appunto, così definita dal Prof. Gianfranco Marrone) che attiva tutti i nostri sensi.

La *food-experience* contemporanea va oltre quello che si trova sui nostri piatti. È una esperienza olistica che coinvolge tutto l'ambiente dove le pietanze vengono preparate e consumate, dove i ruoli di *chef*, *gourmand* e *designer* si fondono fra loro in uno *show-cooking*. Se gli ambienti influenzano in maniera considerevole la nostra percezione della *food-experience* stessa e si legano fortemente all'atto del cucinare, quest'ultimo diventa il fulcro della nostra attenzione, uno spettacolo che trova luogo in un palcoscenico multisensoriale.

Nell'ottobre del 2016 il *New York Times* pubblica il video *The Sound of Massimo Bottura's Lasagna* (trad.: *Il suono della lasagna di Massimo Bottura*) dell'artista Yuri Ancarani nel quale lo *star-chef* modenese viene ripreso in una stanza insonorizzata piena di microfoni mentre prepara il suo piatto iconico *The crunchy part of the Lasagna* e ne serve il suono a un robot sussurrandogli «*How does that make you feel?*» (trad.: *come ti fa sentire questo?*) come a suggerire che piuttosto del palato sia l'udito a venire nutrito di piacere.⁴

Nello stesso anno Gaggenau (brand fondato nel 1683 nell'omonima città tedesca), cavalcando l'onda della *food-experience*, decide di uscire dai confini più tradizionali degli showroom e delle fiere e di promuovere i suoi esclusivi elettrodomestici da cucina con una cena-evento *multisensoriale* a New York in occasione del suo 333° anniversario.

Era già chiara la necessità di una location suggestiva e indimenticabile che raccontasse la storia Gaggenau e che il cibo dovesse essere anche spettacolo.

Quando lo *chef* stellato Daniel Humm viene coinvolto, il concept dell'evento inizia a prendere forma: non una cena ma un ristorante *pop-up* dove ospiti e chef interagiscono.

Ispirato alla tradizione culturale centenaria che ha dato vita alla Gaggenau contemporanea, il Ristorante 1683 diventa così il primo di una serie di eventi di una campagna triennale. Con un *pop-up* di quattro notti alla galleria Art Beam, il ristorante porta i suoi ospiti in un viaggio epicureo a Manhattan.

L'esperienza inizia con un viaggio indietro nel tempo di 333 anni quando gli ospiti vengono accolti in un ingresso con un orologio a cucù simile a uno chalet della Foresta Nera affiancato da tre donne in costume tradizionale.

Facendo un passo avanti nel tempo, si approda ad un *cocktail bar* che ricorda una fucina dove un vero fabbro forgia dei grossi chiodi. Il capitolo principale inizia quando gli ospiti attraversano una tenda per trovarsi in un corridoio di specchi circondati da una cascata per raggiungere infine una foresta con i suoni dell'acqua che scorre veloce e il cinguettio intermittente degli uccelli del bosco. L'aria è fresca e nebbiosa, la stanza è buia con fasci di luce che attraversano gli alberi dall'alto fusto e avvolta da odori di terra ricca e di legno. Immersi nel muschio, gli *chef tables*, che si ispirano alle tradizionali case in legno tedesche, trovano posto in questa foresta surreale: *chef* da un lato, ospiti dall'altro, lo spettacolo gastronomico ha inizio.

Un anno dopo, l'evento viene ripetuto all'undicesimo piano di un magazzino nel centro di Los Angeles. Anche qui l'orologio a cucù e la fucina rendono omaggio alle origini di Gaggenau e il palcoscenico è questa volta una foresta innevata, dove una luce lunare viene filtrata dai rami dei grandi alberi e fa immergere gli ospiti in un'atmosfera surreale.⁵

L'esperienza multisensoriale di Gaggenau racconta solamente uno dei molteplici aspetti relativi alla cucina che riguarda una piccolissima percentuale della popolazione e per via delle diversità di preferenze o condizioni non è possibile generalizzare.

Si potrebbe parlare di valori della cucina come *lifestyle product* o come *status symbol*, oppure si potrebbe parlare della cucina del futuro come spazio *smart*, intelligente e multifunzionale volto alla sostenibilità; una cucina *pop-up* che compare e scompare in base alle necessità, quando lo spazio in casa è il vero lusso. Una *no-kitchen* appunto, che sia *hi-tech* o essenziale ma dove, si spera, le nostre tradizioni culturali e il valore del cibo possano essere preservati.



Fig. 1/9 Gaggenau Restaurant, 1683, Los Angeles 2018. Progetto e concept Izu33.



NOTE/REFERENCES

- 1) Villani, T. (1987), *Demetra. La dea madre*, Collana "I Cabiri" diretta da Pierre Dalla Vigna, Edizioni Mimesis, Milano, p. 55.
- 2) Bo, C. e Mandel, G. (1967), *Opera completa Botticelli*, Rizzoli, Milano, p. 99
www.uffizi.it/opere/madonna-col-bambino-e-angeli-madonna-del-magnificat.
- 3) Heidegger, M. (1976), *Costruire abitare pensare*, Saggi e discorsi, Mursia editori, Milano, p. 97.
- 4) <https://www.nytimes.com/2016/10/17/t-magazine/massimo-bottura-chef-osteria-francescana.html>.
- 5) <https://www.dezeen.com/2018/06/07/hendrik-muller-recreates-black-forest-gaggenau-restaurant-1683-warehouse-los-angeles/>
<https://www.architecturaldigest.com/story/gaggenau-lost-angeles-event> <https://www.nytimes.com/paidpost/gaggenau-into-the-forest.html>.

***Hendrik Müller**, 1973 Böblingen (Germania), nel 1999 fonda lo Studio Einszu:33 a Stoccarda (Germania) e nel 2001 si laurea in Architettura e Design presso l'Accademia di Belle Arti di Stoccarda. Dal 2001 al 2008 è docente presso l'Università Tecnica di Monaco di Baviera, Dipartimento di Tipologie Edilizie e Disegno Industriale del Prof. Richard Horden. Dal 2009 fonda Einszu33 S.r.l in associazione con Georg Thiersch. Dall 2015 è componente dell'Art Director's Club Germania. Nel 2017 è Professore per "Elementi della Figura" presso l'Accademia di Belle Arti a Monaco di Baviera, Dipartimento di Interior Design. Dal 2018 lo Studio viene intitolato 1zu33 Architectural Brand Identity.

Lo Studio 1zu33 lavora esclusivamente nel campo della comunicazione del marchio (brand). Attraverso il design degli spazi interni, come competenza primaria, vengono sviluppate idee per retail, esperienze scenografiche ed esposizioni di design. Lo studio di Monaco di Baviera ospita un team di 25 architetti e designer, guidati dai fondatori Hendrik Müller e Georg Thiersch. I progetti elaborati da 1zu33 hanno vinto alcuni dei premi più importanti nel campo della comunicazione del brand e recentemente si è classificato tra le 50 migliori agenzie dell'industria creativa tedesca.

***Marina Gullo**, 1984 Palermo (Italia), dal 2005 al 2008 è stata visiting student presso l'Università di Kassel (Germania); ha condotto esperienze di studio nell'ambito del computer-aided design presso l'Università del Tennessee (Knoxville, USA) e dell'Università Tecnica di Delft (Paesi Bassi). Nel 20012 si laurea in Architettura presso l'Università degli Studi di Palermo. Dal 2013 è componente full time del team 1zu33 Architectural Brand Identity.

ARCHI_Cottura
 Golnaz Ighany, *Metamorfosi di un'architettura consapevole: da Oriente a Occidente*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229/9788855091008/1102019
 pp. 97-105

Metamorfosi di un'architettura consapevole da Oriente a Occidente

Golnaz Ighany*

ABSTRACT

Il concetto di un'architettura *consapevole* è connesso a una profonda comprensione e a una scrupolosa attenzione alla crisi di emergenza climatica nel tempo in cui viviamo. Oggi abbiamo la 'responsabilità' di generare architetture sostenibili che puntano a migliorare la qualità di vita e il benessere dell'uomo, con un'etica che abbraccia il modello di sviluppo circolare, che si evolve in relazione alla capacità di carico dei sistemi naturali. Allo stesso tempo è necessario assumere un atteggiamento incline alla flessibilità e alla consapevolezza delle mutazioni sempre più rapide. Queste ultime sono connessi alla metamorfosi degli stili di vita innovativi, più consapevoli, intelligenti e creativi, che ci portano a progettare in una dimensione complessa, sostenibile e integrata. Le architetture e gli insediamenti vernacolari erano in grado di unire molti degli aspetti della sostenibilità che oggi sembrano così difficili da far coesistere. Infatti, le architetture vernacolari possedevano una elevata flessibilità, sensibilità e una forte capacità di adattamento alle condizioni ambientali, sociali, economiche e culturali dei luoghi in cui si sviluppavano. Con uno sguardo analitico alla complessità dell'architettura contemporanea e alle nuove sfide economiche, climatiche e ambientali è importante adottare un approccio olistico, sistemico e multidisciplinare. Bisogna affrontare l'Architettura attraverso una visione integrata, e considerarla come un 'sistema', ovvero come un'unità intera e unica che consiste di parti in relazione fra loro, tale che l'intero risulti diverso dalla semplice somma delle parti e qualsiasi cambiamento in una di queste parti influenzi la globalità del sistema. Quindi, è chiaro che per potere garantire un progetto *consapevole* e di qualità, è necessario l'intervento e la collaborazione congiunta fra una vasta varietà di discipline.

The concept of conscious architecture is connected to a deep understanding and a scrupulous attention to the climate emergency crisis in the time in which we live. Today we have the 'responsibility' to generate sustainable architectures that aim to improve the quality of life and human well-being, with an ethics that embraces the circular development model, which evolves in relation to the overall capacity of natural systems. At the same time, it is necessary to adopt an attitude inclined to flexibility and awareness of ever more rapid mutations. The latter are connected to the metamorphosis of innovative, more aware, intelligent and creative lifestyles, which lead us to design in a complex, sustainable and integrated dimension. Vernacular architectures were able to unite many of the aspects of sustainability that today seem so difficult to coexist. In fact, vernacular architectures possessed a high flexibility, sensitivity and a strong ability to adapt to the environmental, social, economic and cultural conditions of the places in which they developed. With an analytical look at the complexity of contemporary architecture and the new economic, climatic and environmental challenges, it is important to adopt a holistic, systemic and multidisciplinary approach. We must face Architecture through an integrated vision and consider it as a unique and unified 'system', consisting of parts in relation to each other. In this way, the result is not from the simple sum of the single elements and any change in any of these parts affects the overall system. It is clear, therefore, in order to guarantee a conscious and quality project, joint intervention and collaboration between a wide variety of disciplines is necessary.

Esaminando l'immenso patrimonio dell'architettura tradizionale, fatto dai manufatti popolari/spontanei è facile rilevare la vasta varietà di soluzioni formali di "un'architettura che si è sviluppata senza architetti". Senza le comodità moderne e solo grazie ad un'architettura intelligente, era possibile tollerare le forti escursioni termiche; spesso anche le scelte figurative e costruttive delle architetture erano dettate da esigenze di tipo climatico.

In particolare, le civiltà passate, non disponendo dei sistemi tecnologici ed innovativi odierni, avevano maturato una notevole sensibilità e *cultura del rispetto* verso la natura e l'ambiente. Le interazioni energetico-ambientali presenti in queste architetture non corrispondono a nessun prerequisito di tipo teorico-storico, sono emanati piuttosto da leggi socioculturali, dalle esigenze climatiche e dalle tecnologie disponibili.

L'uomo ha costruito in maniera cosiddetta 'naturale' fino alla metà dell'Ottocento, prima che scaturissero i metodi di produzione industriale che hanno modificato il nostro rapporto con il pianeta. La cultura dell'industrializzazione fondata sul benessere individuale, l'inosservanza dell'ecosistema ambientale e il consumo eccessivo di fonti d'energia non rinnovabili hanno prodotto un patrimonio edilizio incentrato su modelli energetici dissipativi, come risultato della diffusione di tecnologie artificiali di climatizzazione.

In tutto il mondo sono presenti numerosi esempi di architetture dove, indipendentemente dalle condizioni climatiche locali, il benessere e il comfort interno vengono garantiti e mantenuti da impianti di condizionamento che usano senza limiti le energie non rinnovabili, contribuendo notevolmente all'inquinamento atmosferico, con enormi consumi e dispersioni di energia. L'illusione riguardo alla disponibilità infinita di tali energie a basso costo ha favorito la costruzione di edifici in cui il comfort climatico veniva demandato, quasi totalmente, agli impianti di climatizzazione¹. Ciò testimonia come l'uomo abbia raggiunto una falsa indipendenza dall'ambiente, contrapponendo le soluzioni tecnologiche ai contesti naturali, piuttosto che studiarne l'integrazione. Il rapido progresso della tecnologia, inoltre, ha portato alla convinzione che l'uomo può mutare tutto ciò che gli è intorno, compreso il clima. Di conseguenza, il clima è stato modificato, come risultato di un eccessivo cambiamento dell'ambiente naturale e dell'ecosistema. Nel secolo trascorso la nostra società ha consumato più risorse non rinnovabili di quanto abbia fatto l'intera umanità nei secoli precedenti.

Anche se nei primi dieci anni del XX secolo – al novero della rifondazione della disciplina architettonica che prende il nome del cosiddetto "Movimento Moderno" – furono poste attenzioni e impegni riguardo al rapporto fra architettura e ambiente tuttavia si venne a creare spesso una banale semplicistica fusione fra sviluppo tecnico ed economico, nonché per il miglioramento della qualità delle condizioni di vita e dei luoghi.

A partire dagli anni Settanta, il modello di sviluppo economico tradizionale fu oggetto di forti critiche, basate sull'idea dell'incapacità della terra di soddisfare i bisogni di un'umanità in rapida crescita e trasformazione. Nel 1967 gli studiosi hanno iniziato a denunciare il rischio ecologico connesso all'aumento demografico e lo stile di vita moderni. Così nasceva il concetto della "sostenibilità intuitiva". Fu proprio la crisi energetica del 1973, che richiamò l'attenzione dei progettisti e delle autorità verso la possibilità di poter usufruire di altre fonti per il bilancio energetico degli edifici. Da quel momento in poi si è aperta una stagione di sperimentazioni, insieme all'avanzamento e al rapido progresso di tecnologie innovative.

Nel 1987, a seguito della dicotomia fra la crescita esponenziale della popolazione e l'assetto costante delle risorse patrimoniali disponibili, grazie all'intuizione della Commissione Brundtland, nasce il concetto di *sostenibilità*. La più nota definizione dello sviluppo sostenibile è stata data dalla Commissione Mondiale per l'Ambiente e lo Sviluppo, presieduta da Gro Harlem Brundtland: «Lo sviluppo *sostenibile* è lo sviluppo che soddisfa le esigenze delle attuali generazioni senza compromettere la possibilità di quelle future a soddisfare i propri bisogni»². Il cammino operativo, invece, dello sviluppo sostenibile, a livello internazionale, ha inizio ufficialmente con la Conferenza di Rio nel 1992 mentre, dopo il trattato internazionale del protocollo di Kyoto nel 1997, sorgono alcuni importanti contributi di tecnologie e di esperienze utili per la costruzione sostenibile.

Per come è conosciuta oggi la *sostenibilità*, possiamo dire che essenzialmente ha quattro dimensioni interdipendenti: ecologica, sociale, economica e culturale. «Gli aspetti economici della *sostenibilità* comprendono performance finanziarie, compensazioni occupazionali, contributi della comunità. Gli aspetti sociali comprendono le politiche pubbliche, soddisfacenti standard di lavoro e uguale trattamento per donne e minoranze. Gli aspetti ambientali comprendono l'impatto su aria, acqua, terra, risorse naturali e salute umana. Gli aspetti culturali comprendono il confronto fra culture diverse e l'accesso al sapere».³

Tra le ultime più importanti politiche intraprese nel campo della *sostenibilità*, negli ultimi anni, si può citare la Dichiarazione del Millennio del 2000, dove capi di stato di 189 Paesi, durante una sessione speciale dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, hanno sottoscritto una dichiarazione che prevedeva l'adozione entro il 2005 da parte di ogni Paese di una strategia per lo sviluppo sostenibile. Un ultimo accordo più importante riguarda quello di Parigi nel 2015, dove il mondo si unisce per contrastare i cambiamenti climatici. L'accordo definisce un piano d'azione globale, inteso a evitare le devastanti conseguenze dei cambiamenti climatici limitando il riscaldamento globale ben al di sotto dei 2°C. Inoltre, è stato ribadito di contenere l'aumento a 1,5°C, dato che ciò ridurrebbe in misura significativa i rischi e gli impatti dei cambiamenti climatici.

L'interesse per i temi della *sostenibilità* investe diversi ambiti disciplinari e vari settori. Le esperienze che si sviluppano in quest'ambito coprono un arco vastissimo come l'economia, la produzione, l'assetto del territorio e della città e naturalmente le tecnologie che vi sono alla base. La *sostenibilità* potenzialmente coincide con tutte le possibili interazioni ai fini di creare l'equilibrio e l'armonia fra la società umana e l'ambiente circostante. Nella sua accezione più ampia, la *sostenibilità* diviene, di conseguenza, un importante catalizzatore, una nuova etica, un nuovo modo di pensare e un nuovo approccio per costruire nel prossimo futuro.⁴

L'architettura, all'interno delle politiche per la *sostenibilità*, ha sicuramente un ruolo molto importante, in quanto, si confronta continuamente con l'ambiente circostante. Essa è in grado di governare il rapporto fra l'uomo e l'ambiente che lo circonda e, di conseguenza, ne condiziona i modelli futuri dello sviluppo.⁵

«L'architettura è un linguaggio come la musica e la scrittura. Come la musica e la scrittura, l'architettura comunica continuamente, è intorno a noi, ci accompagna in ogni momento della nostra vita, non ne possiamo fare a meno. Come la musica e la scrittura, c'è una buona architettura che ci aiuta a vivere meglio e c'è moltissima pessima architettura che devasta l'ambiente in cui viviamo. Possiamo decidere di non ascoltare una musica che non ci piace, di non leggere un libro sgradevole, ma l'architettura non si può né spegnere né chiudere. La qualità formale dell'architettura non si può codificare e misurare, è frutto della cultura, della civiltà, della sensibilità individuale e collettiva. La sostenibilità dell'architettura invece è frutto di scelte tecniche assolutamente misurabili che è giusto conoscere e controllare».⁶

Appare evidente, che per poter garantire un progetto *consapevole* i metodi tradizionali di progettazione dovranno essere sostituiti dai processi ben più complessi ed evolutivi: una progettazione integrata, dove l'Architettura viene considerata come un 'sistema', ovvero come un'unità intera e unica che consiste di parti in relazione fra loro. Come, ad esempio, è necessario che la struttura e l'involucro dell'edificio e i suoi impianti possano essere valutati come parte di un unico organismo, aperto per ottenere benefici non solo ambientali ma anche economici. Dunque, essendo consapevoli che la costruzione è e sarà il *core business* delle azioni contro i cambiamenti climatici, bisognerà agire e prendere provvedimenti veloci ed efficaci sostenendo e adottando tecnologie innovative e adoperare risorse rinnovabili a basso tenore di carbonio.

L'Architettura *consapevole* richiede un cambiamento culturale, che deve avvenire rapidamente, in quanto gli scienziati ci dicono che da oggi (2020) abbiamo solo 10 anni per poter bloccare il percorso che ci sta portando ad un mutamento climatico drastico e irreversibile. A mio parere i progettisti e gli operatori del settore devono essere più curiosi, più creativi, più responsabili e pensare ad un futuro ibrido fra Tecnologia e Architettura. Dunque, lo *sviluppo sostenibile* rappresenta, in ogni caso, l'unica soluzione realistica di fronte al



notevole aggravarsi dei problemi ambientali e all'evidenza della crisi del rapporto fra progresso e limitatezza delle risorse.

All'interno dello scenario della *sostenibilità* applicata all'architettura, nasce l'ufficio di Bloomberg di Londra, progettato dallo studio di Foster and Partners. In questo progetto la riduzione dell'impatto ambientale e il risparmio energetico è stato raggiunto grazie all'uso consapevole delle tecnologie innovative.

Il nuovo quartier generale europeo di Bloomberg, società dell'ex sindaco di New York, situato al centro di Londra, è un progetto unico nel suo genere dove la *sostenibilità*, l'innovazione e la progettazione integrata sono stati alla base della sua ideazione fin dall'inizio.

Inaugurato nel 2017, il processo di progettazione di Bloomberg ha coinvolto livelli senza precedenti di ricerca e sperimentazione, con nuovi dettagli e tecniche pionieristicamente testate, sono stati creati dei prototipi rigorosamente migliorati durante le varie fasi della progettazione. Questo progetto rivoluzionario dimostra come è possibile raggiungere l'eccellenza e creare un'architettura di qualità attraverso una stretta collaborazione fra architetti e un cliente rigoroso, attento ed interessato ai temi ambientali e a quelli innovativi. Infatti, il progetto ha potuto raggiungere un punteggio record della certificazione ambientale BREEAM per lo sviluppo di uffici del 98,5%, il più alto mai raggiunto in questo settore (Fig. 1).

Questo singolare progetto è ben integrato anche nel contesto storico in cui si sviluppa. Il complesso occupa un intero isolato e comprende due edifici uniti da un ponte di collegamento, che ripristina un'antica strada romana la quale originariamente attraversava il sito (Fig. 2). L'archeologia romana è incorporata nell'edificio di Bloomberg anche attraverso il recupero e la ristrutturazione di un antico tempio, anch'esso di



Pagina accanto a sinistra in alto: **Fig. 1** La nuova sede di Bloomberg a Londra. Pagina accanto a destra: **Fig. 2** Percorso pedonale al di sotto dell'edificio di Bloomberg che ripristina un'antica strada romana. Pagina accanto a destra in basso: **Fig. 3** Museo di London Mithraeum Bloomberg space.

A sinistra in alto: **Fig. 4** La disposizione delle scrivanie all'interno dell'ufficio di Bloomberg. A sinistra in basso: **Fig. 5** Uso di biofilia all'interno dell'ufficio di Bloomberg. A destra: **Fig. 6** La rampa di bronzo, elemento di connessione tra i vari piani dell'ufficio di Bloomberg.



epoca romana, identificato come un Mitreo, ossia un tempio dedicato al culto di Mitra, costruito intorno al 240 d.C. (Fig. 3).

La nuova sede di Bloomberg usa il 73% in meno di acqua e il 35% in meno di energia rispetto a un ufficio dalle stesse dimensioni. Forse l'innovazione più insolita, è stata quella di usare il sistema a drenaggio a vuoto – simile a quello utilizzato negli aerei – per i bagni dell'ufficio, che ha portato ad enorme risparmio idrico. Con il consumo di acqua significativamente ridotto, è stato possibile sciacquare i bagni con l'acqua piovana e quella riciclata dai lavandini e dalle docce. L'acqua raccolta viene fatta passare attraverso i filtri nel seminterrato prima di essere utilizzata per il lavaggio. Questo sistema prevede un risparmio di 25 milioni di litri d'acqua all'anno, equivalente al riempimento di 10 piscine olimpioniche all'anno.

La disposizione dei piani è studiata in modo da poter permettere di ottimizzare l'uso della superficie disponibile, e creare una buona connessione visiva sia fra gli spazi interni, sia con quelli esterni.

Il concetto di collaborazione è stato sin dall'inizio al centro del disegno creativo, come la disposizione degli spazi interni che garantiscono privacy, personalizzazione, benessere e allo stesso tempo invitano a lavorare in collaborazione (Fig.4). La presenza di una rampa di bronzo che si snoda attraverso i piani, offre la possibilità di incontri casuali, e diviene un alveare di collaborazione e lavoro di squadra. Infatti, la forma della rampa, con una ampia sezione trasversale, forma un ciclo continuo tridimensionale che facilita lo scambio di informazioni e di riflessioni sul lavoro, diventando così un vero e proprio luogo di incontro e di connessione (Figg. 5-6).

L'involucro è stato fondamentale per la definizione delle scelte formali ma anche per la gestione

dell'energia e il controllo delle condizioni ambientali interne. L'involucro esterno è ottimizzato in modo da aumentare la disponibilità della luce naturale all'interno degli spazi e allo stesso tempo bloccare le radiazioni solari più intense. L'involucro è prefabbricato, ed è caratterizzato da un sistema fatto di vetro e di pietra, con una serie di ali in bronzo dalle grandi dimensioni che contribuiscono all'ombreggiamento della facciata (Fig. 7).

Uno degli aspetti più innovativi di questo progetto è la scelta dell'uso della ventilazione naturale in uno spazio non favorevole per tale scelta, essendo molto compatto e con dei piani molto profondi. Il complesso è stato progettato in modo che i suoi spazi più interni e meno esposti siano ventilati in modo naturale, direttamente attraverso la facciata. Le ali verticali in bronzo della facciata sono anche in grado di muoversi e di modificare la permeabilità complessiva dell'edificio, aiutando così al bilancio energetico di tutto il complesso. L'aria esterna entra attraverso le aperture nelle ali, appositamente progettate, in grado di aprirsi e di chiudersi per controllare il flusso d'aria. La sezione interna delle ali in bronzo garantisce anche un trattamento acustico dell'aria. L'aria calda, successivamente, è in grado uscire dall'edificio attraverso l'atrio centrale (Fig. 8).

Il *Building Management System* permette di tenere sotto controllo le condizioni ambientali interne che oltre a diminuire il consumo dell'energia, riduce anche l'immissione di anidride carbonica nell'aria. La temperatura, la percentuale di anidride carbonica e l'ingresso di flussi d'aria sono controllati attraverso dei sensori che rilevano la presenza di persone, per poi ottimizzare il bilancio fra l'uso dell'energia e il benessere degli occupanti.

L'edificio è dotato di un sistema ibrido, vale a dire che si utilizzano i vantaggi della ventilazione naturale quando le condizioni climatiche sono favorevoli. Durante le stagioni con le temperature estremamente calde oppure molto fredde, le facciate sono sigillate e gli uffici vengono ventilati meccanicamente.

Fra i vari elementi architettonici e ingegneristici innovativi presenti in questo progetto, si può affermare che il sistema più sofisticato e più all'avanguardia mai visto in precedenza è quello dei pannelli del soffitto. Questo sistema combina gli elementi di un tipico soffitto da ufficio, trasformandolo in un sistema integrato a risparmio energetico. Il soffitto è stato sviluppato da esperti e studiosi dello studio di Foster and Partners in collaborazione con consulenti esterni. Questo interessante esempio di progettazione integrata ha conquistato tanti premi e riconoscimenti al livello internazionale. I suoi pannelli a forma di petali in alluminio svolgono molteplici funzioni, oltre ad essere un forte elemento estetico e di impatto. Ad essi è affidato il compito dell'illuminazione degli uffici, del raffrescamento degli spazi, del controllo della temperatura ed anche dell'attenuazione acustica (Fig. 9).

Per quanto riguarda l'illuminazione, grazie all'installazione sul soffitto di 500mila luci a LED, il sistema risulta essere per il 40% più efficiente rispetto ad un tradizionale sistema di illuminazione per uffici. Questo carico d'illuminazione così ridotto ha anche il vantaggio secondario di ridurre il raffrescamento necessario per compensare il calore prodotto dal sistema stesso d'illuminazione.

Durante il corso della progettazione sono stati sviluppati degli studi molto dettagliati al riguardo dell'ottimizzazione e del bilancio fra l'uso della luce naturale verso quello artificiale. Infatti, la scelta di avere la facciata sufficientemente trasparente e la presenza dell'atrio centrale, ottimizzano il bilancio nell'uso fra la luce naturale e quella artificiale.

Il soffitto radiante è stato progettato in modo da poter funzionare contemporaneamente quando il sistema della ventilazione naturale è in uso. Il processo di sviluppo ha permesso di arrivare ad una soluzione altamente integrata. I petali di alluminio sono stati ideati per poter avere un'ampia superficie a contatto con le tubazioni dell'acqua refrigerata poste dietro. Questa funzione è stata sviluppata per aumentare la temperatura dell'acqua refrigerata dai 13°C più comuni a 16,5°C. Ciò ha due vantaggi: innanzitutto, è in grado di ridurre l'energia di raffrescamento, e allo stesso tempo diminuire il rischio di condensa quando l'edificio opera in modalità ibrida. Nell'edificio sono stati installati in totale 3.916 pannelli, rivestiti con circa 2,5 milioni di petali. Al fine di produrre questo incredibile numero di petali senza aumentare drasticamente l'impronta di carbonio dell'edificio, è stato usato l'alluminio con il 75% di contenuto riciclato post-consumo, e fino al 25% di rottami di alluminio riciclato direttamente dai processi industriali.

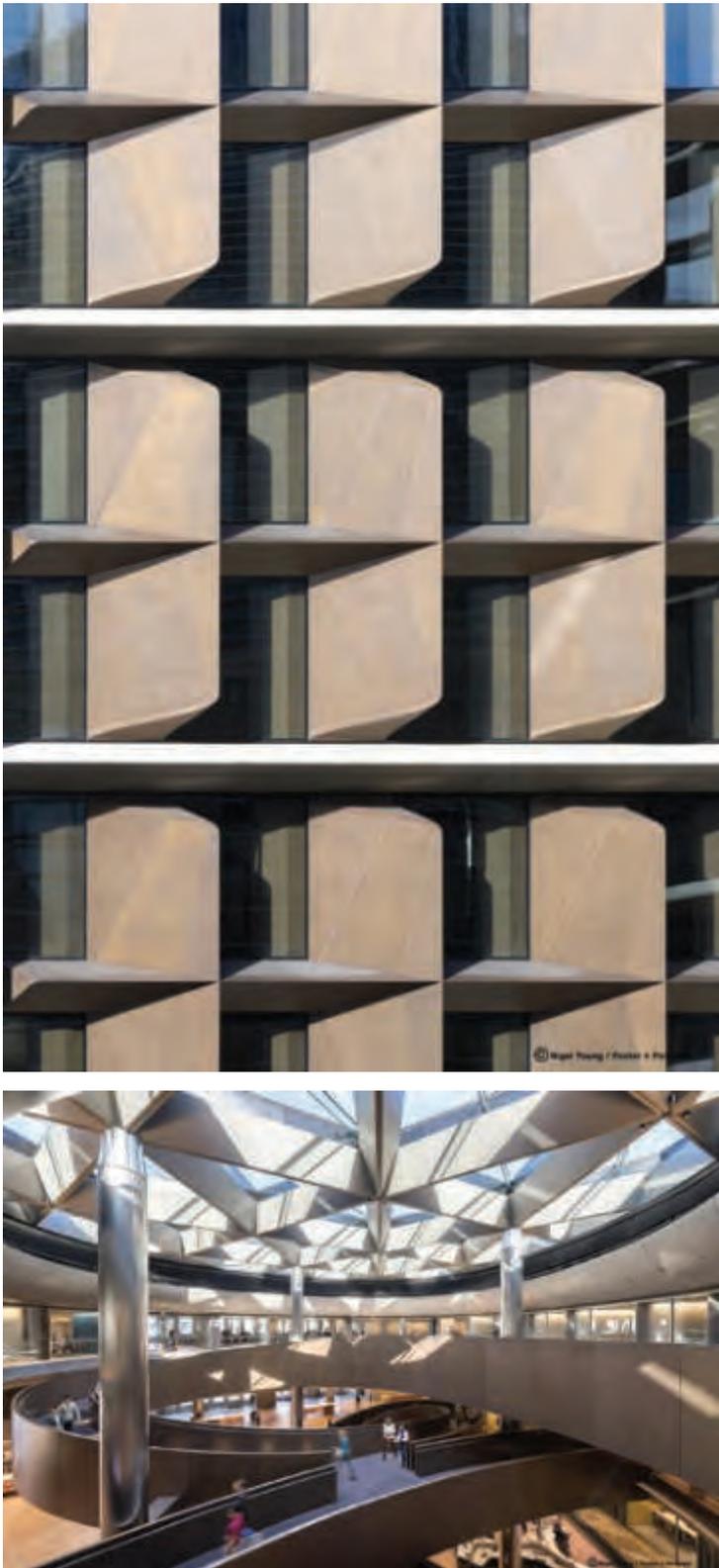


Fig. 7 Dettaglio della facciata dell'edificio di Bloomberg a Londra. **Fig. 8** La rampa e l'atrio centrale della sede di Bloomberg.

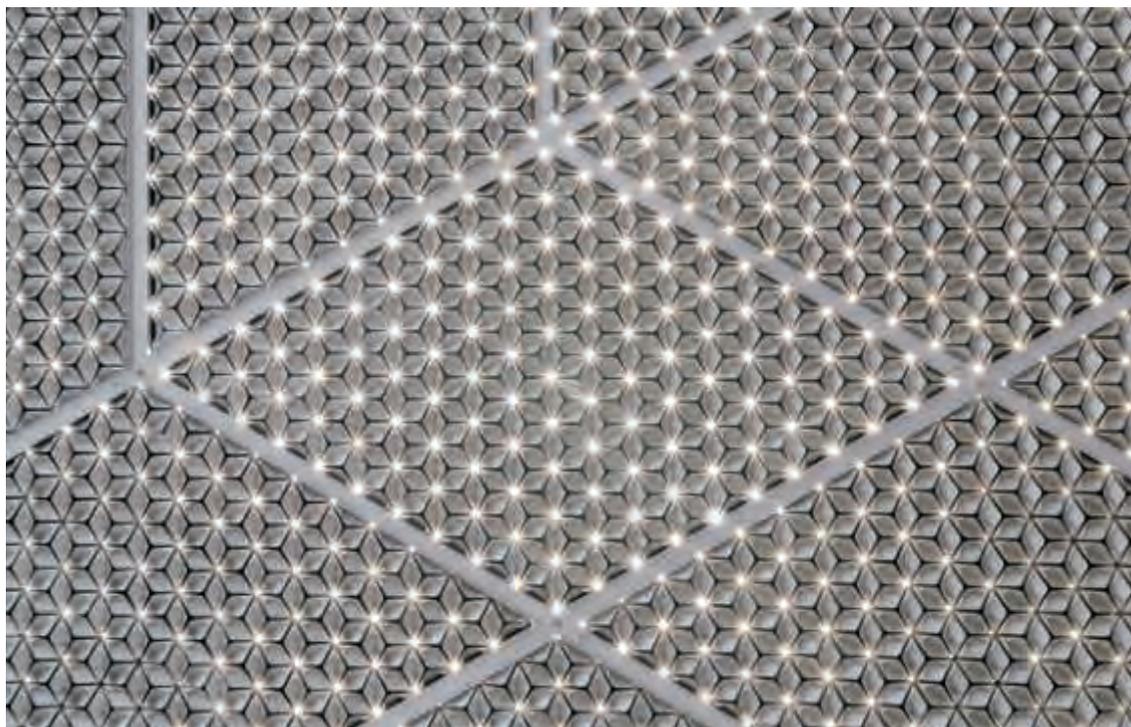


Fig. 9 Il soffitto di Bloomberg a forma di petali in Alluminio. **Fig. 10** La sezione assometrica dell'ufficio di Bloomberg.

NOTE/REFERENCES

- 1) Minguzzi, G. (2006), *La costruzione di un'architettura responsabile*, in Minguzzi, G. (cur.), "Architettura sostenibile, processo costruttivo e criteri biocompatibili", Skira editore, Milano, p. 39.
 - 2) World Commission on Environment and Development, 1987, report "Our Common Future", conosciuto come "Brundtland Report".
 - 3) Cfr. Benedetti, C. (2003), *Progetto ambiente*, Kappa Edizioni, Milano, p. 2. Cfr. anche Grosso, M. (2017), *Il raffrescamento passivo degli edifici*, Maggioli Editore, Firenze, p. 25.
 - 4) Cfr. Roda, R. e Ronzoni, M.R. (2003) (cur.), *Abitare il futuro: Innovazione Tecnologia Architettura*, Be-Ma editrice, Saie, Milano, p. 25.
 - 5) Cfr. Butera, F. (1992), *Energia e tecnologia fra uomo e ambiente*, CittàStudi, Milano.
 - 6) Rava, P. (2.11.2005), *Architettura sostenibile. Il processo costruttivo seguendo criteri biocompatibili*, pubblicato su www.infobuild.it.
- ***Golnaz Ighany**, Architetto, Dottore di Ricerca e progettista ambientale. Ha concluso il suo Dottorato di Ricerca nel 2011 presso l'Università degli Studi di Palermo. Dal 2012 lavora come ricercatrice ed esperta in progettazione sostenibile ed ambientale nello studio di Foster & Partners a Londra. Spinta dal desiderio di progettare per il miglioramento dell'ambiente costruito e per il comfort delle persone che lo vivono, nella progettazione cerca di affrontare l'architettura attraverso una visione olistica. È interessata ed appassionata alla progettazione integrata, consapevole e performante, con una particolare attenzione ai progetti con alte prestazioni energetiche. Golnaz Ighany ha fatto parte del gruppo di progettazione e ricerca per la nuova sede di Bloomberg a Londra.

ARCHI_Cottura

Pedro António Janeiro, *Un disegno nel cielo della tua bocca*

ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5

ISBN (online): 978-88-5509-100-8

DOI 10.19229/9788855091008/1112019

pp. 107-115

Un disegno nel cielo della tua bocca

Pedro António Janeiro*

ABSTRACT

Trovare una corrispondenza o fare un parallelo fra le tante forme visibili, qualunque esse siano, non è difficile. Trovare similitudini e/o stabilire fra queste parallelismi, nel corso della storia, dell'architettura, del design o dell'arte culinaria, è ugualmente facile – dopo tutto si sa, gli accademici possono fare acrobazie, stabilire relazioni fra tutto e niente, fra una singola cosa e tutte le altre, fra una cosa e l'altra, fra il tutto e il tutto...Colpa nostra. A questo proposito qualche esempio: gli spicchi delle torri-sentinella della Torre di Belém (Fig. 1) diventano il disegno della coppa o le forme stesse dei biscotti che deliziosamente dipinge Josefa d'Óbidos (Fig. 2); le arance sbucciate a mostrare gli spicchi o le tre mele d'oro di Afrodite che Ippomene mette sulla strada di Atlanta; le arance delle dodici fatiche di Ercole che tenta di rubare dal frutteto di Hera, con il guardiano Ladao; l'arancia che Eris pone sulla tavola che Zeus ordina di apparecchiare per Pelu e Tetis (Fig. 3). 'Stessi' spicchi del babà napoletano (Fig. 4); il castello di Évora Monte (Fig. 5) e la finestra del Capitolo del Monastero del Cristo a Tomar (Fig. 6) e, ancora una volta, la Torre di Belém (Fig. 7), la corda che cinge con un nodo (Figg. 8-9) e il disegno perfezionato e quasi interamente evocativo "delle cinture di castità" per la preparazione dei formaggi (o, trasbordando...*mutatis mutandis*...i corsetti delle signore) (Figg. 10-11); e ancora un esempio della pittrice d'Óbidos (Fig. 12); le corde che stringono per finzione e cinture che si conformano entrambe con un unico gesto al disegno che dà vita ad architetture, oggetti di designer e insieme di prelibatezze luculliane.

*Finding a correspondence or making a parallel between the many visible forms, whatever they are, is not difficult. Finding similarities and/or establishing between these parallels, throughout history, be it architecture, design or culinary art, is equally easy - after all you know, academics can do acrobatics, establish relationships between everything and nothing, between a single thing and all the others, between one thing and another, between everything and everything...Our fault. In this regard, a few examples: the segments of the sentry towers of the Tower of Belém (Fig. 1) become the design of the cup or the shapes of the biscuits that Josefa d'Óbidos deliciously paints (Fig. 2); the peeled oranges to show the segments or the three golden apples of Aphrodite that Hippomenes puts on the road to Atlanta; the oranges of the twelve labors of Hercules that he tries to steal from the orchard of Hera, with the guardian Ladao; the orange that Eris places on the table that Zeus orders to set for Pelu and Tetis (Fig. 3). 'Same' segments of the neapolitan babà (Fig. 4); the castle of Évora Monte (Fig. 5) and the window of the college of ecclesiastics of the Monastery of Christ in Tomar (Fig. 6) and, once again, the Tower of Belém (Fig. 7), the rope that surrounds it with a knot (Figg. 8-9) and the perfected and almost entirely evocative design of "chastity belts" for the preparation of cheeses (or, transshipping ... *mutatis mutandis* ... the ladies' corsets) (Figg. 10-11); and another example of the painter d'Óbidos (Fig. 12); the ropes that tighten by fiction and belts that both conform with a single gesture to the design that gives life to architectures, designer objects and a set of lucullian delicacies.*



L'uomo vive di rappresentazione. Ha bisogno di rappresentare perchè ha necessità di dominare la *realtà* che egli configura sempre come sconosciuta e spesso praticamente intangibile. Per questo la rappresenta: inventando parole, miti e disegni, immaginando scenari e architetture, oggetti commestibili e non. Elabora disegni di cose che non esistono ancora, inventa gesti, canti e danze; inventa sapori, che spesso vanno oltre la generosa semplicità della natura stessa...così un'arancia in cucina diventa un 'arancia' (Fig. 13): un'arancia reinventata al sapore di zafferano e parmigiano...e del frutto dell'albero resta solo l'ispirazione e la rappresentazione diventa altro; come nelle fantasiose cupole delle torri-sentinella della Torre di Belém (Fig. 1) o ancora come nel disegno delle coppe che Josefa d'Óbidos disegna (Fig. 14), raccontando il suo tempo o i paradidmi rappresentativi del suo tempo...esattamente nella maniera in cui Francisco de Arruda progetta nell'anno 1547 la Torre di Belém che tra l'altro non vuole essere il simbolo di un veliero che naviga nel suo tempo, quanto piuttosto il simbolo di un veliero del tutto simile a quelli portoghesi del XVI secolo che importavano le arance dalla Cina, e che curiosamente, nella loro varietà più dolce, ancora oggi tra i dialetti d'Italia, vengono chiamate 'portogallo', le stesse che in Grecia si chiamano 'portokali', in Romania 'portocala' e in Turchia oltre continente 'portakal',... È curioso il mondo delle forme e la sua genealogia.

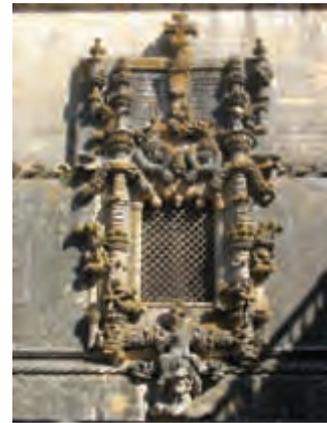
In fondo, anche se qui trasmesso con una narrazione giocosa ed esemplificativa, esattamente questo fa l'uomo: coglie dalle forme i contenuti e viceversa, o per meglio dire fa coincidere queste a quelli.

A ben dire, salvo opinioni più autorevoli, in queste giornate di studio mi sono trovato tra accademici colleghi certamente più abili di me nello stabilire relazioni fra tutto e niente, fra niente e tutto, ecc. Credo che non ci sia altra ragione se non la 'rappresentazione', quando si associa un determinato sapore dolce a qualcosa, o quando s'inventa qualcosa a forma, per esempio, di 'pancetta di monaca' (Fig. 15), di 'marmo' (Fig. 16), di 'ferro di cavallo' (Fig. 17), di 'millefoglie' (Fig. 18), di 'stomaco di uccello' (Fig. 19), di 'rene' (Fig. 20). Rappresentazioni commestibili...

Oppure quando con farina, acqua e sale e a volte uova, si va dall'anamorfo al morfologico che si può rappresentare, o per meglio dire, auto-rappresentare in una sorta di taumatologia della forma (celebrata), alla maniera di Giambattista della Porta (1535-1615), fino ad arrivare al caos, alla forma definita, dal disordine all'identificazione: 'orecchiette' (Fig. 21), 'farfalle' (Fig. 22), 'capelli d'angelo' (Fig. 23), 'penne' (Fig. 24), ecc.

Quando si prepara e si confeziona un dolce o 'un salato', o si lavorano i vari tipi di pasta, nei diversi formati, mai nessuna forma è casuale...Perchè non è casuale?

Perché la forma condiziona la percezione del contenuto nella sua interezza e nella fattispecie il gusto (a una tipologia di pasta, il suo giusto corrispondente sapore); rispetto alla ricercatezza della scelta fatta, si può parlare di esperienza sensoriale soddisfacente o meno, il gusto si esalta e i sensi tutti si appagano.



Ma l'arte del cucinare esprime tutte le sue potenzialità anche in altro modo. Penso alla maniera in cui le monache di certi ordini religiosi davano forma contemporaneamente, con il rosso d'uovo (Fig. 25), a deliziosi manicaretti e con le chiare battute a neve conformavano e inamidavano i loro copricapi (Fig. 26). Tutti questi esempi sembrano non avere alcun senso apparente, nè un significato scientifico.

Ma ritorniamo al tema che questo Convegno Internazionale ha voluto indagare.

Perché se l'Architettura è al servizio del corpo, a partire dall'epidermide (che diventa sensore dell'emotività) verso l'esterno, il cibo alimenta il corpo a partire dalla bocca verso l'interno; perché se l'Architettura nutre il corpo, mediando fra la terra e il cielo – potendoci noi chiamare mortali sotto i divini (mi scuso per il riferimento bibliografico) – il cibo è al servizio del corpo come esperienza di mobilitazione verso il palato o forse dovremmo dire, appropriatamente *Cielo della bocca*, come in alcune espressioni popolari.

Naturalmente, questa esperienza di mobilitazione che invita e spinge il corpo in avanti per mangiare o dentro la 'casa' per entrare, non è la stessa esperienza per tutti i soggetti. Viceversa saremmo tutti felici di mangiare qualsiasi cosa o qualsiasi pasta senza distinzione di forme o di condimenti e probabilmente saremmo altrettanto felici di vivere nell'unità abitativa di Marsiglia – il che non è affatto vero.

In ogni caso, architetti e chef invitano il corpo a trascendere il corpo stesso, a superarlo; in linea di principio attraverso l'esperienza estetica indirizzano il corpo, non verso l'immobilismo, ma verso la trascendenza (mobilitazione verso l'alto) o verso la realizzazione di una *esperienza umana migliorata*.

Dunque, è questo connubio 'corpo-casa' o 'corpo-cibo' che giustifica l'esistenza dell'Architettura e della cucina, come discipline. In questo moto di fusione c'è ovviamente un *ethos*, un impegno o anche una promessa, un'etica: «Etica ed estetica sono una cosa sola», affermava il filosofo Ludwig Josef Johann Wittgenstein nel suo "Tractatus Logico-Philosophicus" (1921).

Ritorniamo all'Architettura e all'esperienza del corpo-epidermide proiettato verso l'esterno. C'è indubbiamente una distanza fisica che separa il corpo dall'oggetto architettonico. C'è una consapevolezza che quella distanza di fatto esiste, che può essere misurata o rappresentata matematicamente da un numero o dalla geometria; distanza fra soggetto e oggetto architettonico e che di conseguenza, tale oggetto come sostanza fisico-chimica non appartiene al soggetto (in effetti, non condividono la stessa carne), «[dopo tutto] è la coscienza che, dal quel momento in poi, si svela o costituisce il tempo»¹, affermava l'illustre filosofo Jean-François Lyotard, e così facendo li sostanzia.

In altre parole, è nel momento in cui la coscienza rende evidente questo disvelamento, che possiamo parlare di una coincidenza del soggetto con ciò che lo circonda, un *hic et nunc* che delinea uno spazio definito non in senso fisico ma uno spazio-emozionale, avvolgente, cioè un luogo per vivere, per esistere. La consapevolezza di questo soggetto/oggetto avvolgente o, in altre parole, la constatazione di un corpo/



oggetto che avvolge il corpo umano, scoprendolo in “un preciso istante”, li rende entrambi contemporanei, nella maniera in cui li fonde, li incunea l’uno all’altro.

È in questo rapporto, in questo sentimento di unione, quando si esclude la misura e il numero proposti dal pensiero oggettivo, quando cioè si va oltre la materia e si sospende il discorso predicativo della scienza, nel momento preciso in cui ci si sente coinvolti dall’oggetto architettonico, si può dire che nasce un altro corpo oltre i confini del corpo della persona coinvolta, e la nozione di corpo si estende, si dilata e sconfinava nello spazio umano. Questa dilatazione è il luogo, questa dilatazione è “la rappresentazione del ‘sé’ e la rappresentazione del mondo che circonda questo ‘io’”.²

Il luogo è, quindi, l’altro corpo, è la dilatazione del corpo di colui che, avvolto dall’oggetto architettonico, lo coinvolge cioè lo umanizza, lo rende sensibile; il luogo è in fondo, uno spazio di rappresentazione del corpo, è dove il corpo si proietta: è l’Architettura.

Se è vero che la logica del luogo coincide sempre con il paradigma secondo cui in ogni epoca l’uomo stabilisce relazioni fra se stesso e il suo ambiente, allora, questo paradigma è l’Architettura stessa, è la logica del connubio dell’uomo con il suo luogo/rifugio, la logica del connubio di chi vive con chi si offre di abitare. Un paradigma che, accanto all’uomo, costruito dall’uomo, abitato dall’uomo, dà all’uomo una visione di se stesso nel tempo, una sorta d’immagine sostitutiva di se stesso.

Ritorniamo a parlare dell’arte della cucina, all’esperienza cioè del corpo a partire dall’epidermide verso l’interno (Figg. 27-28).

Qui la logica del rapporto di chi mangia, con quello che viene offerto da mangiare è così evidente che potremmo non elucubrare ulteriormente (potremmo non parlarne più). Ma no! Proprio come l’azione dell’abitare non è solo un’azione volta al riparo, il gesto del mangiare non è solo un gesto necessario per la sopravvivenza del corpo fisiologicamente inteso, è soprattutto il piacere di un rituale coinvolgente.

Se l’Architettura rappresenta la possibilità dell’uomo di esistere nel suo spazio, attraverso i suoi manufatti, retoricamente prodotti e imposti, così in modo diverso anche l’arte di cucinare rappresenta la possibilità dell’uomo di esistere nel suo tempo, attraverso i suoi prodotti, creati e imposti retoricamente.

Perché nel tempo?

Perché ad esempio, nel semplice gesto che la mia mano fa quando aggiunge il sale all’acqua per cuocere la pasta, c’è la mano della nonna, la mano della nonna della nonna e la mano dei miei pronipoti.







Fig. 1 Torri-sentinella della Torre di Belém, Lisbona, Francisco de Arruda, 1514-19. Fig. 2 Josefa d'Óbidos (1630-1684). Fig. 3 Arance. Fig. 4 Babà napoletano. Fig. 5 Castello di Evora Monte, Portogallo. Fig. 6 Finestra del Capitolo del Monastero del Cristo a Tomar, Diogo de Arruda, 1510-1513. Fig. 7 Torre di Belém, Lisbona, Francisco de Arruda, 1514-19. Fig. 8 Nodo, Torre di Belém, Lisbona, Francisco de Arruda, 1514-19. Fig. 9 Nodo, Castello di Evora Monte, Portogallo. Fig. 10 Cintura per formaggi, Portogallo. Fig. 11 Cintura per formaggi, Portogallo. Fig. 12 Josefa d'Óbidos, 1630-1684. Fig. 13 Arancine, Palermo. Fig. 14 Josefa d'Óbidos, 1630-1684. Fig. 15 Pancetta di monaca, Portogallo. Fig. 16 Marmo, Portogallo. Fig. 17 Ferro di cavallo, Portogallo. Fig. 18 Millefoglie, Portogallo. Fig. 19 Stomaco di uccello, Portogallo. Fig. 20 Rene, Portogallo. Fig. 21 Orecchiette, Italia. Fig. 22 Farfalle, Italia. Fig. 23 Capelli d'angelo, Italia. Fig. 24 Penne, Italia. Fig. 25 Pancetta affumicata del cielo, Portogallo. Fig. 26 Copricapo. Fig. 27 Sospiro, Portogallo. Fig. 28 Eremito della Memoria, Cabo Espichel, Portogallo.



NOTE/REFERENCES

- 1) Lyotard, Jean-François (1999), *A Fenomenologia*, Lisboa, Edições 70, p. 89.
- 2) Muntañola Thornberg, Joseph (1974), *La Arquitectura como Lugar, Aspectos preliminares de una epistemología de la arquitectura*, Barcelona, Editorial Gustavo Gili, S. A., p. 29.

***Pedro António Janeiro**, 1974. Professore Aggregato della Facoltà di Architettura dell'Università di Lisbona, F.A./U.Lisboa, Portogallo. Post-Dottorato nel Programma di Architettura presso la Facoltà di Architettura e Urbanistica dell'Università Federale di Rio de Janeiro, P.R.O.A.R.Q./F.A.U./U.F.R.J., Brasile. Coordinatore Scientifico del Progetto di Ricerca "Architetture Immaginate: rappresentazione grafica architettonica e 'altre immagini", C.I.A.U.D./F.C.T./F.A./U.Lisboa.

ARCHI_Cottura
 Benedetto Inzerillo, *Il focolare domestico nelle microarchitetture fra terra e acqua*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229/9788855091008/1122019
 pp. 117-125

Il focolare domestico nelle microarchitetture fra terra e acqua

Benedetto Inzerillo*

ABSTRACT

Dentro le case si realizza tutto quello che ha importanza nella vita: il calore e la pace di un luogo dove sentirsi al sicuro, il cibo per i nostri corpi, il nutrimento per le nostre anime. Costruire una piccola struttura abitativa ha costituito nel tempo una palestra per fare Architettura attraverso alcuni dei paradigmi universali con i quali l'uomo ha attraversato il tempo e lo spazio, come tenere in considerazione le culture ambientali, architettoniche, costruttive e materiche, partendo da quelle storicamente sedimentate fino a quelle sperimentali. La possibilità di realizzare un micro-progetto rappresenta per un architetto una opportunità di ritorno all'essenziale. Il nomadismo, oltre a essere una realtà sempre più evidente per via dei continui flussi migratori è anche una condizione mentale, è sinonimo di curiosità e di ricerca, di velocità e di dinamismo. Oggi il progetto di una micro-abitazione (a terra, sugli alberi, sull'acqua o su ruote) nasce come sfida al tema dell'abitazione tradizionale.

Inside the houses all that is important in life is realized: the warmth and peace of a place where you can feel safe, food for our bodies, nourishment for our souls. Building a small housing structure has over time constituted a gym to make Architecture through some of the universal paradigms with which man has traveled through time and space, how to take into consideration environmental, architectural, construction and material cultures, starting from those historically sedimented up to the experimental ones. The possibility of creating a micro-project represents an opportunity for an architect to return to the essentials. The nomadism, in addition to being an increasingly evident reality due to the continuous migratory flows, is also a mental condition, it is synonymous with curiosity and research, speed and dynamism. Today the design of a micro-home (on the ground, on trees, on water or on wheels) was born as a challenge to the theme of traditional housing.

Progettare una piccola struttura polifunzionale nomade, consente di confrontarsi con alcuni degli archetipi con i quali l'uomo ha attraversato il tempo e lo spazio, avendo conoscenza di ciò che diventa accessibile per l'abitare. Nella corrispondenza fra uomo e ambiente, l'uomo si sente libero, protetto e in pace allo stesso tempo. Con il recinto egli raduna la terra e il cielo creando un luogo, uno spazio rubato. Lo spazio rubato all'impossibilità celeste è prezioso, è sacro e inevitabile per disegnare l'identità umana: lo spazio dell'abitare diviene la sua essenza.

Da sempre, per necessità, l'uomo si è spinto a vivere negli ambienti più vari che il nostro generoso pianeta ci offre. Montagne, mari, foreste, deserti (Fig. 1). Tutti habitat diversi fra loro per innumerevoli aspetti come posizione geografica, caratteristiche climatiche, metereologiche e fisiche. Tutte configurazioni spaziali e ambientali di fronte alle quali l'uomo ha dovuto adattarsi, ricorrendo di volta in volta all'ausilio delle proprie conoscenze e delle proprie risorse accompagnandoli con lo studio della natura stessa.

Costruire una piccola struttura polifunzionale nomade ha costituito nel tempo una palestra per fare Architettura attraverso alcuni dei paradigmi universali con i quali l'uomo ha attraversato il tempo e lo spazio, tenendo in considerazione le culture ambientali, architettoniche, costruttive e materiche, e partendo da quelle storicamente sedimentate fino a quelle sperimentali. A questi si sono affiancati: una presa di coscienza ecologica, la riconquista di uno stretto legame con l'ambiente naturale, la ricerca di formule di sviluppo alternative. Il rispetto verso la natura ha spinto così l'uomo a scegliere habitat in simbiosi con il paesaggio, a inventare nuovi modi di costruire e di muoversi.

La possibilità di realizzare un micro-progetto rappresenta per un architetto una opportunità di ritorno all'essenziale: sia quando nasce come espressione di un ritorno all'istinto primitivo dell'uomo sia quando rappresenta una ricerca dell'età moderna sul tema degli spazi abitativi minimi. In ogni caso, indipendentemente da tali presupposti storici, il progetto di una micro-abitazione consente all'architetto di distogliere la sua attenzione, almeno per un momento, dai vincoli legati alla sua professione.

L'architetto può lavorare per se stesso, per il semplice gusto di sperimentare, per i bambini o insieme a loro, o collaborando con nuove figure, la cui presenza è inusuale nella sua professione. Il ridotto budget, che questo tipo di progetto presuppone, e le condizioni di lavoro poco comuni rendono l'architetto libero di sperimentare.

Il progetto di una micro-architettura è un'occasione per indagare i confini di quella che inizialmente può sembrare una opportunità limitata. La superficie d'intervento ridotta, se non addirittura inesistente, il budget minimo e il poco tempo disponibile per completare il progetto e la costruzione e i conseguenti limiti dimensionali definiscono il progetto stesso. Con tali vincoli il progettista è portato a indirizzarsi verso un unico metodo creativo, un'unica idea spaziale e un unico materiale di realizzazione riuscendo a dare spazio a segni estremamente creativi (Fig. 2). I risultati del processo creativo sono carichi di una chiarezza di concezione e di espressione che li rende architetture ispiratrici e, pur presentando programmi funzionali e condizioni apparentemente molto simili, conducono a soluzioni diverse e sorprendenti: anche il più piccolo progetto risulta spettacolare e istruttivo tanto quanto le architetture dalle dimensioni ben più grandi.

Microarchitetture e abitare minimo - L'abitare minimo è un sogno per alcuni e un incubo per altri. Le *Tiny houses*, case minuscole, a volte trasportabili, funzionano solo se ben progettate. Negli Stati Uniti, ad esempio, in seguito alla crisi immobiliare del 2008, vivere in abitazioni molto piccole con poco, in modo sostenibile e all'insegna di una essenzialità che fa bene al corpo e allo spirito è stata una scelta necessaria per molti spinti anche dall'allora nascente *Tiny Houses Movement*.

Dopo un decennio di *Less is More*, però, in taluni casi il verdetto è impietoso. La scrittrice americana Gene Tempest ha scritto nel 2017 in una lettera aperta sul *New York Times Magazine*: «Negli ambienti piccoli le cose brutte diventano presenze tiranniche: il cesto dei panni sporchi e la lavatrice occupano lo spazio che si destinerebbe a delle icone», e continua «Da tempo ho smesso di vergognarmi dei miei sogni politicamente



Fig. 1 Le case sugli alberi dei popoli Kombai e Korowai in Papua Nuova Guinea. Fig. 2 Micro casa prefabbricata, Tallin - Estonia, 2015.

scorretti, come quelli delle generazioni che ci hanno preceduti. Sogni ai quali non abbiamo più diritto: le cucine a isola, poltrone gigantesche in cui affondare con un libro, stanze dove passeggiare in linea retta.»¹

Le considerazioni della scrittrice Gene Tempest, colta e progressista ma poco abbiente, raccontano l'altra faccia del fenomeno delle *Tiny houses*: mini-abitazioni senza fondamenta, realizzabili a buon mercato e spesso indipendenti da un punto di vista energetico.

«Andai nei boschi perché desideravo vivere in modo autentico, per affrontare soltanto i problemi essenziali della vita, per vedere se avrei imparato quanto essa aveva da insegnare, e per non scoprire, in punto di morte, di non aver vissuto. Non desideravo vivere quella che non era vita, vivere è così prezioso; non desideravo nemmeno praticare la rassegnazione, a meno che non fosse strettamente necessaria.»². A chi le sceglie per ragioni etiche come la rinuncia al consumismo, l'adesione ai principi ruralisti di Henry David Thoreau in "*Walden. Vita nel Bosco*", si affianca infatti ora la schiera di chi sceglie abitazioni di questo tipo per evitare mutui da capogiro: i nuovi poveri, o coloro che non vogliono una vita piena di debiti. Grazie a questo cambio di prospettiva aziende che producono micro-abitazioni come *Escape Tiny Homes* fanno affari d'oro: dagli ecologisti a quelli cacciati dalle loro case per la crisi, si è giunti adesso a chi acquista per vivere e non per abitare (Fig. 3).

Le *Tiny Houses* sono una possibilità ma non una soluzione. Sarebbe un errore, infatti, affidare un piccolo spazio a chi ha bisogno di un alloggio sociale perché esso richiede un'adesione a principi minimalisti come l'utilizzo di pochi oggetti o il limitato consumo d'acqua, che non tutti vogliono o sono in grado di rispettare. Le *Tiny Houses* danno invece importanti risposte alle sfide della città contemporanea: migrazione, integrazione culturale e religiosa, gentrificazione, disuguaglianze economiche e disoccupazione.

Analizzando le micro-case più intelligenti e sviluppandone di nuove (un intero villaggio è nato nel cortile



della *Bauhaus University*) la *Tiny House University* (associazione no-profit nata nel 2016) ha realizzato soluzioni ad hoc per rifugiati e senza tetto: minuscole pensiline da usare su strada per proteggere dalle intemperie, mini-alloggi temporanei e un progetto open-source per una micro-abitazione su ruote. Ha poi sviluppato un progetto più ampio: un condominio sperimentale di cinque piani, affiancato a unità tradizionali, nel centro di Berlino dove l'unità più economica è affittata per 100 euro al mese. C'è attualmente una differenza fondamentale fra l'approccio negli Stati Uniti alle micro-abitazioni e quello europeo. Perché mentre negli Stati Uniti sono sinonimo di evasione o di emancipazione economica individuale, nel Vecchio Continente rappresentano una risposta responsabile alle sfide di una società che cambia, alle nuove migrazioni e al nomadismo del Ventunesimo secolo. L'idea è di fornire abitazioni in affitto, come soluzioni temporanee e mobili per un target specifico: quello di persone, soprattutto giovani professionisti, che non hanno un reddito abbastanza alto per permettersi di acquistare una casa e che, soprattutto, spesso per scelta, si muovono per seguire il proprio lavoro, sono *freelance*, sono *single* e sono al loro primo lavoro. Per di più si potrebbero utilizzare, in accordo con le municipalità, i territori spesso abbandonati e adiacenti alle grandi città.

Sarebbe facile descrivere la micro architettura con degli esempi a noi familiari; amache, capanne, tende, pensiline per l'attesa e cabine telefoniche. Razionalmente e visivamente le mettiamo, infatti, in relazione con tradizioni consolidate legate ad un luogo e con un ruolo fisso nel nostro stile di vita.

Oggi il progetto di una micro-abitazione nasce come sfida al tema dell'abitazione tradizionale. Il nomadismo odierno, oltre a essere una realtà sempre più evidente per via dei continui flussi migratori, come già affermato, è anche una condizione mentale, è sinonimo di curiosità e di ricerca, di velocità e di dinamismo. Il processo compositivo inizia con la riflessione sul significato dell'abitare e sull'archetipo di casa, che porta, attraverso un processo di astrazione dalle convenzioni, alla creazione di 'case' i cui connotati principali sono una forte innovazione tecnologica e funzionale. In taluni casi si tratta di riduzione della tecnologia ai minimi termini e cioè alla sua essenza di valore d'uso, di ricerca e di recupero delle esigenze reali dell'individuo, alla facilità di costruzione o autocostruzione e di economicità, alla possibilità di produzione in serie e alla sua facilità di trasporto. Una micro-abitazione è un modulo dotato di tutto il necessario per vivere su una superficie piccolissima, che funziona in diverse condizioni climatiche e indipendentemente dalle



Pagina accanto: **Fig. 3** Origin tree house progettata dall' Atelier Lavit. **Fig. 4** LoftCube progettata da Werner Aisslinger. **Fig. 5** Profilo dell'Origin tree house progettata da Atelier Lavit.

infrastrutture esistenti, come sistema autonomo. Una micro-abitazione deve poter essere caricata su mezzi di trasporto per terra, mare o aria, possibilmente già assemblata e arredata per essere trasportata in qualsiasi luogo (Fig. 4). Una micro-architettura nasce da una approfondita ricerca, analisi e decodifica dei principi tracciati dall'Architettura, dal rigoroso studio delle norme che regolano l'ergonomia degli spazi interni e da un'accurata analisi dei materiali con particolare attenzione all'impatto sull'ambiente. Nei piccoli spazi si può vivere bene. Ma solo se sono ben progettati, meglio se su misura delle necessità di chi li abita. Tra i fattori più importanti, una buona esposizione alla luce naturale e l'accesso agevole agli spazi esterni. Ma anche l'arredo, che deve essere ideato per guadagnare spazio. I trucchi sono molti e spesso inaspettati: una testiera del letto che si trasforma anche in libreria, soluzioni a scomparsa o letti che salgono fino al soffitto, armadi invisibili, soppalchi, o pedane salvaspazio; soluzioni che sono sempre più in uso anche nelle nostre case.

Case sugli alberi, case sull'acqua, case su ruote - «Albero, amico dell'uomo! simbolo di ogni creazione organica; immagine della costruzione totale. Spettacolo incantevole che, sebbene in un ordine impeccabile, appare ai nostri occhi con i più fantastici arabeschi. Gioco matematicamente misurato dei rami che si accrescono ad ogni primavera di una nuova mano che si apre. Foglie dalle nervature così perfettamente ordinate. Tetto su di noi, tra la terra ed il cielo. Schermo ricco di cambiamenti, che si contrappone vivo alle rigide geometrie delle nostre dure costruzioni. La più sintetica espressione delle forze della natura. Presenza della natura nelle città, testimone delle nostre fatiche e dei nostri svaghi. Albero, compagno millenario dell'uomo.»³

L'idea di rifugiarsi su un albero e di guardare il mondo da un'altra prospettiva è vecchia come il mondo. Già nelle più antiche civiltà si costruivano rifugi e case sugli alberi per proteggersi dai nemici e dagli animali feroci. Legata alla terra e sospesa nel cielo una casa sull'albero è per molti aspetti l'emblema dell'architettura stessa. Nel Diciannovesimo secolo fu il Romanticismo, con le idee di natura incontaminata e di fuga dalla realtà, a rinnovare l'interesse per le case sugli alberi. Nella maggior parte dei casi queste costruzioni sono nate in modo spontaneo, in aree circoscritte e in particolari periodi storici. Una casa sull'albero è un luogo affascinante e ricercato che cattura l'attenzione di numerosi professionisti per le sue caratteristiche uniche che possiede (Fig. 5).



Fig. 6 Catamarano Astrea. 42, Fountaine-Pajot. Fig. 7 Casa galleggiante Go Friday. Nella pagina accanto: Fig. 8 Sealander Roulotte e imbarcazione.

«Cosimo salì fino alla forcella d'un grosso ramo dove poteva stare comodo, e si sedette lì, a gambe penzoloni, a braccia incrociate con le mani sotto le ascelle, la testa insaccata nelle spalle, il tricorno calcato sulla fronte. Nostro padre si sporse dal davanzale. – Quando sarai stanco di star lì cambierai idea! – gli gridò. – Non cambierò mai idea, – fece mio fratello, dal ramo. – Ti farò vedere io, appena scendi! – E io non scenderò più! E mantenne la parola.»⁴

Nel romanzo *Il Barone Rampante* di Italo Calvino dopo una lite con il padre, Cosimo, l'adolescente protagonista del libro, sale su una quercia del suo giardino, proclamando di non voler scendere mai più. Il giovane barone trascorrerà tutta la vita tra gli alberi e non metterà più piede sulla terra. Con grande cura di dettagli, Calvino descrive come il ragazzo sugli alberi si procuri il cibo e come, di ramo in ramo, vaghi senza mai mettere piede al suolo: è una decisione che nasce per contrastare le imposizioni del padre tirannico e per proclamare la propria indipendenza.

Gli alberi non evocano solo l'immagine romantica dell'avventura o del gioco o quella del rifugio per sopravvivere. A volte diventano il luogo della protesta. La distruzione dell'ambiente in cui viviamo è ormai da molti anni una delle piaghe della civiltà moderna, solo recentemente l'uomo ha sviluppato una maggiore sensibilità per la natura e ha capito che è necessario difenderla. Sono sempre più diffusi i movimenti ecologisti e ambientalisti che nei boschi o su singoli alberi svolgono le loro azioni di protesta. In tempi recenti la casa sugli alberi, da rifugio essenziale, si è trasformata in uno spazio dove abbandonarsi al romanticismo o da



condividere con gli amici.

«L'imbarcazione può essere simbolo della partenza, e più profondamente cifra della chiusura. Il gusto della nave è sempre gioia di chiudersi perfettamente, di tenere sotto mano il massimo numero di oggetti, di disporre di uno spazio assolutamente finito: amare le navi è, prima di tutto, amare una cosa superlativa, perché irrimediabilmente chiusa, e per nulla le grandi partenze per l'ignoto: la nave è un fatto di abitazione prima di essere un mezzo di trasporto» (Barthes, 1957).⁵

Il progettista di una imbarcazione, forse più che in altri campi, deve interfacciarsi con discipline diverse. In questo ambito, infatti, la ricerca progettuale assume una fisionomia ben precisa e accede a mezzi di ricerca specifici che coinvolgono molte competenze: il design, l'arredamento, l'ergonomia dei microambienti, l'architettura navale, l'aerodinamica, l'ingegneria strutturale, la tecnologia dei materiali, i processi produttivi, la sostenibilità ambientale (Fig. 6). Vivere in una casa sospesa sull'acqua a diretto contatto con la natura è probabilmente un sogno che accomuna molte persone. Nell'ultimo decennio la comunità scientifica internazionale ha assunto la consapevolezza che il nostro Pianeta deve affrontare e adattarsi alle conseguenze dei cambiamenti climatici, dei quali l'emergenza idrica rappresenta una delle principali sfide. Oggi le case galleggianti sono innovative e moderne abitazioni all'avanguardia nel mondo dell'architettura sostenibile (Fig. 7). Questo nuovo tipo di unità abitativa è una interessante alternativa per coloro che rifuggono dagli appartamenti della città e che, invece, vanno alla ricerca di libertà e aria aperta. Le case galleggianti si prestano

come singolari soluzioni abitative non dannose per l'ambiente, in quanto contribuiscono alla riduzione del consumo di suolo che negli ultimi anni è diventato una delle priorità fondamentali dell'edilizia e, pertanto, si propongono come uno dei possibili modelli di *Habitat Eco-friendly* del futuro.

Quando l'Architettura diventa "più piccola" e assume, ad esempio, le dimensioni di un'auto o di un caravan, questa diventa più vicina agli utenti che la utilizzeranno (Fig. 8). Materiali e dettagli diventano importanti e richiedono più attenzione; struttura, volumi e superfici diventano un'unica cosa. Quando Architettura e Disegno Industriale si fondono, si hanno prodotti che appartengono ad entrambi i settori e soltanto la prospettiva dell'utente le pone da una parte o dall'altra (Fig. 9). Particolare rilevanza hanno assunto negli ultimi anni le auto a guida autonoma (*Driverless Cars*), veicoli equipaggiati con sensori capaci di ricavare informazioni dall'ambiente circostante, le quali vengono processate e rielaborate per consentire all'auto di muoversi autonomamente.

I veicoli autonomi apporteranno notevoli miglioramenti in termini di mobilità. Essi consentiranno di esercitare funzioni e attività diverse dalla guida, riducendo in tal modo sia il costo sociale del tempo trascorso nel veicolo sia il costo del lavoro, aumentando al contrario comodità e produttività nei viaggi. Potranno essere un'estensione della casa o addirittura sostituirla in determinate attività e funzioni. L'auto del futuro è un veicolo elettrico a emissioni zero, totalmente silenzioso, in grado di portare le persone a destinazione e poi di ripartire per svolgere un altro servizio. L'aspetto interessante è che la guida autonoma permette alle persone di guadagnare ore preziose sia per il lavoro sia per il tempo libero. All'interno il veicolo è strutturato come uno spazio abitativo o di lavoro, i sedili possono diventare divani, i vetri schermi per proiettare informazioni. Si potrà, addirittura, trasformare l'auto in una configurazione notturna con tanto di letto e vani per riporre i vestiti, e si potrà anche preparare la prima colazione come nel *concept 360C* sviluppato recentemente da Volvo Cars (Fig. 10).

Conclusioni - Dentro le case si realizza tutto quello che ha importanza nella vita: il calore e la pace di un luogo dove sentirsi al sicuro, il cibo per i nostri corpi, il nutrimento per le nostre anime. Il focolare domestico è come un parlamento, democratico e aperto a chiunque voglia esprimere un'opinione. In casa possiamo incontrarci per discutere, litigare, festeggiare e malauguratamente informarci di fatti gravi. Ci si ritrova nel luogo della socializzazione per eccellenza, intorno a un tavolo, in cucina o nella stanza da pranzo; anche il cibo recita un ruolo importante, di solidarietà, d'unione, il buon cibo, quello che riempie lo stomaco, ma aggrazia anche l'anima. In passato poteva essere la caverna, la tenda, una capanna o la palafitta; cambiava l'aspetto estetico, ma il cuore del focolare domestico pulsava sempre il sangue vitale per la vita della famiglia.

Oggi la società c'impone nuovi stili di vita caratterizzati da fretta, ingordigia e stress, che masticano le nostre emozioni distruggendole; nuove esigenze di lavoro ci portano lontano dalle nostre famiglie, migriamo per necessità o per scelta ma quando la sera torniamo a casa, qualunque essa sia e qualunque forma abbia, al suo interno ritroviamo il nostro rifugio. Ripetiamo da sempre gli stessi gesti: apriamo il frigo anche se non abbiamo fame, e guardiamo. Davanti a noi troviamo un tavolo con qualche sedia, un divano, una credenza e qualche stipo inchiodato al muro. Quel luogo è il nostro tranquillante, l'anticamera per un sonno tranquillo. Il focolare domestico, la certezza della nostra casa. Anche le epoche più moderne non hanno calpestato un valore così importante, e la corsa del mondo occidentale, sebbene alla ricerca di nuovi modelli abitativi, non è riuscita a seppellire questo luogo antico come il mondo. È come un cassetto che si apre ogni volta che si presenta un'esigenza. Nel focolare domestico si trovano quei valori più intrinseci di lealtà e di benessere dell'anima: intorno a un tavolo predisposto per il pranzo si aprono i cuori e le menti.



Fig. 9 Il Sydney Opera House camper. Fig. 10 La Concept Car 360C di Volvo Cars.

NOTE/REFERENCES

- 1) Tempest, G. (2017), *What no one ever tells you about Tiny Homes*, The New York Times, New York.
 - 2) Thoreau, H.D. (1854), *Walden or Life in the woods*, Ticknor and Fields, Boston.
 - 3) Le Corbusier (1937), *Quand les cathédrales étaient blanches*, Librairie Plon, Paris.
 - 4) Calvino, I. (1957), *Il barone rampante*, Einaudi, Torino.
 - 5) Barthes, R. (1957), *Nautilus et Bateau ivre*, in *Mythologies*, "Les Lettres Nouvelles", Paris.
- Horden, R. (2008), *Micro architecture: lightweight, mobile and ecological buildings for the future*, Richard Horden, Londra.
 - Richardson, P. (2011), *Nano House: Innovations for Small Dwellings*, Thames & Hudson, Londra.
 - Kottas, D. (2014), *Nuove tendenze micro-architettura*, Links Books, on line, Spagna.
 - Roke, R. (2017), *Mobitecture: Architecture on the Move*, Phaidon, New York.
 - Jodidio, P. (2017), *Tree Houses: Fairy Tale Castles in the Air*, Taschen, Colonia (D).
 - Jodidio, P. (2017), *Nomadic Homes. Architecture on the move*, Taschen, Colonia (D).
 - Jodidio, P. (2018), *Cabins / Hutten / Cabanes*, Taschen, Colonia (D).

***Benedetto Inzerillo**, Architetto e PhD in Disegno Industriale. Tra il 1997 e il 1998 collabora alla Cattedra di Disegno Industriale per la Nautica del Prof. Arch. Andrea Vallicelli, presso la Facoltà di Architettura di Pescara. Nel 1998 si classifica al primo posto nel Concorso Internazionale "Una vela per l'Europa" con il progetto di una imbarcazione a vela di dieci metri. Dal 1998 al 2003 è docente di Disegno Industriale per la Nautica nella Scuola di Specializzazione in Disegno Industriale della Facoltà di Architettura di Palermo. Dal 2005 insegna Metodi e Sistemi della Produzione in Sicilia, Design per la Nautica, Laboratorio di Disegno Industriale. Dal 2013 è docente del Laboratorio di Disegno Industriale nel Corso di Laurea in Disegno Industriale, Dipartimento di Architettura Università di Palermo. Nel 2018 ha conseguito l'Abilitazione Nazionale di Professore Associato. È relatore di numerose Tesi di Laurea di Design di Prodotto con particolare attenzione ai temi della mobilità sostenibile, delle nuove tecnologie, del car design, dello yacht design e dell'abitare temporaneo. È yacht designer e ha realizzato numerosi progetti d'imbarcazioni a vela e a motore.

Gli spazi della cucina: passato, presente e futuro

Andrea Tabocchini*

ABSTRACT

La cucina è uno dei temi che accomuna tutte le culture. Si parla spesso di cibo e con l'esplosione dei Social piatti colorati ed eccessivamente fotogenici sembrano essere diventati anche un'ossessione visiva. In un articolo pubblicato nel 2017 su "La Repubblica" si legge che la parola 'cibo' è la seconda più cercata on-line, dopo 'pornografia'. Più il cibo e le sue immagini vengono divorati attraverso gli schermi, più gli spazi fisici in cui questi piatti vengono preparati e/o consumati sembrano passare in secondo piano, divenendo privi di quella centralità architettonica e sociale che spetterebbe loro. Per combattere questa bulimia digitale è necessario quindi tornare ad interrogarsi sul ruolo che ha oggi lo spazio fisico della cucina che nel corso della storia ha subito una interessante evoluzione ciclica. Il fuoco era elemento centrale nella vita e negli spazi degli uomini primitivi ed è rimasto tale per decine di secoli, fino a che è stato allontanato dagli spazi principali delle abitazioni, per poi ritornarci solo dopo la Rivoluzione Industriale. Tuttavia dopo il boom industriale l'unico vero progresso è stato tecnologico: se si escludono gli elettrodomestici, sempre più 'touch' e 'high-tech', le cucine che conosciamo oggi non sono così diverse da quella della casa sannitica di Pompei – una somiglianza che testimonia la lentezza (o l'incapacità?) dell'architettura di apportare modifiche significative agli spazi. E così, nelle metropoli e in molte città, i monocalci – già privati dello spazio della cucina a favore dell'open-space – iniziano a privarsi anche delle strumentazioni per cucinare. Mentre s'inizia a parlare di 'kitchen-less houses' (case senza cucina), il numero delle ordinazioni 'on-line' dei cibi aumenta con una velocità senza precedenti. Qual è quindi il futuro degli spazi della cucina? Cosa possiamo riprendere dagli archetipi primitivi? Quali sono le tematiche sulle quali riflettere e sperimentare quando si progettano gli spazi del cibo? L'unico modo per recuperare la centralità dello spazio della cucina (ed in generale l'Architettura) è progettare spazi che offrano una nuova maniera di rapportarsi con la natura e con le altre persone, offrendo alternative profonde ed attraenti capaci di distoglierci almeno momentaneamente dalla superficialità e comodità del mondo virtuale.



Fig. 1 The Kitchen, Marina Abramovic.

Cooking is one of the themes shared by all cultures. We often talk about food and with the explosion of social media colorful and excessively photogenic dishes seem to have become also a visual obsession. An article published in 2017 on “La Repubblica” says that the word ‘food’ is the second most searched on-line, after ‘pornography’. The more the food and its images are devoured through screens, the more the physical spaces in which these dishes are prepared and/or consumed seem to fade into the background, losing the architectural and social centrality they should have. To fight this digital bulimia, it seems necessary to question again the role that the physical space of the kitchen has today, which throughout history has undergone an interesting cyclical evolution. Fire was a central element in the life and spaces of primitive men and remained so for tens of centuries, until it was removed from the main spaces of the houses, returning there only after the Industrial Revolution. However, after the industrial boom, the only real progress has been technological: if we exclude the appliances, which are increasingly ‘touch’ and ‘high-tech’, the kitchens we know today are not so different from that of the Samnite house in Pompei – a similarity that shows the slowness (or inability?) of architecture to make significant changes to spaces. In the meanwhile, in metropolises as well as in many cities, the studios – which have already lost the kitchen space in favor of the open space – are also starting to lose cooking equipment. As we start talking about ‘kitchen-less houses’, the number of online food orders increases with unprecedented speed. So what is the future of kitchen spaces? What can we take from the primitive archetypes? What are the issues on which to reflect and experiment when designing food spaces? The only way to restore the centrality of the kitchen space (and in general of Architecture) is to design spaces that offer a new way of relating with nature and with other people, offering alternatives which are able to divert us at least momentarily from the superficiality and convenience of the virtual world.

Cibarsi è uno dei bisogni primari di ogni individuo e non a caso la cucina è uno dei temi che accomuna tutte le culture. Viaggiando ci si accorge che in ogni angolo del mondo si trovano cibi, tradizioni e luoghi differenti che possono diventare un sensibile strumento di lettura sociale e culturale.

Ad esempio, se in alcuni contesti mangiare sembra essere solo una necessità, in altri è un'espressione culturale che descrive dettagliatamente il rapporto che ciascuno ha con la natura, i suoi frutti e le persone con cui il cibo viene condiviso. Gli stessi luoghi dove il cibo viene prodotto, immagazzinato, venduto, conservato, cucinato ed infine consumato sono una narrazione intima e personale del valore che ciascuna società attribuisce non solo al cibo stesso, ma allo spirito di condivisione e a tutti quei valori intrinseci che accompagnano questo meraviglioso rito. Il cibo ed i suoi spazi sono quindi termometri socio-culturali che col passare del tempo evolvono, si adattano ed entrano in simbiosi con la società stessa. Una delle abitudini che più mi aveva colpito quando vivevo a Tokyo, per esempio, era quella di mangiare in piedi presso i 'tachigui', piccoli chioschi sparsi in ogni parte della città – dai parchi alle metro. Un fenomeno che sottintende almeno due problemi: il primo è la mancanza di spazio nella città, il secondo è la mancanza di tempo da parte dei suoi cittadini. Nonostante questo il Giappone resta uno dei Paesi con la tradizione culinaria più interessante e di qualità che ci sia al mondo.

In 'Eating Spaces'¹, articolo pubblicato su Area, è riportato un pensiero che mi sento di condividere: «Ciò che maggiormente caratterizza un luogo – una città, un paese – e la gente che lo abita, è forse proprio il cibo e i riti necessari a consumarlo; in particolare, nel mondo globalizzato dove architettura, arte, moda, tecnologie e prodotti di consumo sono sempre di più omogenei, dove le differenze tra le culture vengono sfumate, se non a volte cancellate, dall'invadenza di stili di vita sempre più omologati dettati dalle regole del consumismo, il cibo, i modi e i luoghi per consumarlo offrono una resistenza, non dichiarata, ma concreta».

Oltre ad essere un termometro socio-culturale, il cibo ha una importante dimensione sensoriale che stimola emozioni e ricordi, odori e sapori, ma anche colori e textures ci avvolgono, ci trasportano in tempi e luoghi distanti fisicamente e temporalmente, spesso legati a viaggi o all'infanzia. Un intreccio irrazionale, inevitabile e profondamente personale, come suggerisce il progetto 'The Kitchen, Homage to Saint Therese' (Fig. 1) presentato nel 2009 dall'artista Marina Abramovic: nove fotoritratti e tre opere video girate nella cucina dell'ex convento 'La Laboral' a Gijón, in Spagna, un monastero certosino abbandonato dove un tempo le monache accudivano bambini orfani. L'opera rimanda alla vita della mistica Santa Teresa di Avila, che nei suoi diari raccontava che il suo incontro con Dio è stato talmente forte da farla levitare in cucina mentre cucinava una zuppa, ma intrecciandosi con i ricordi dell'infanzia dell'artista serba diventa più che altro un lavoro autobiografico. La stessa Marina Abramovic, infatti, racconta nel catalogo il suo rapporto squisitamente intimo con gli spazi del cibo: «La cucina di mia nonna è stato il fulcro del mio mondo: tutte le storie venivano raccontate in cucina, ogni consiglio sulla mia vita veniva dato in cucina, il futuro, contenuto nelle tazze di caffè nero, veniva letto e annunciato solo in cucina; quindi è stata davvero il centro del mio universo e tutti i miei ricordi più belli nascono lì.» Infine aggiunge: «L'ispirazione di questi lavori nasce dalla combinazione tra la rievocazione della cucina della mia infanzia, la storia di Santa Teresa d'Avila, e questa straordinaria cucina abbandonata piena di bambini, tutto insieme e nello stesso momento».

Se la cucina è il centro socio-culturale del mondo – un calderone di ricordi, sogni ed ambizioni – quale è oggi il nostro rapporto con il cibo ed i suoi spazi? Quale è stata l'evoluzione dello spazio-cucina? Quali saranno gli spazi del futuro?

Oggi si parla sempre più spesso di cibo e, in questa società sempre più indissolubilmente legata ai virtuosismi tecnologici, il dibattito ha invaso anche gli spazi virtuali: con l'esplosione dei Social, infatti, piatti colorati ed eccessivamente fotogenici sono diventati anche un'ossessione visiva. A Marzo 2015, 'The New York Times' condivideva su Twitter un post² in cui svelava i segreti delle foto "food-porn" – termine ormai esploso nei social network che ha provocato un bombardamento continuo di fotografie legate appunto al cibo. Qualche anno dopo, nel 2017, La 'Repubblica' pubblicava un articolo³ in cui si legge che la parola 'cibo'

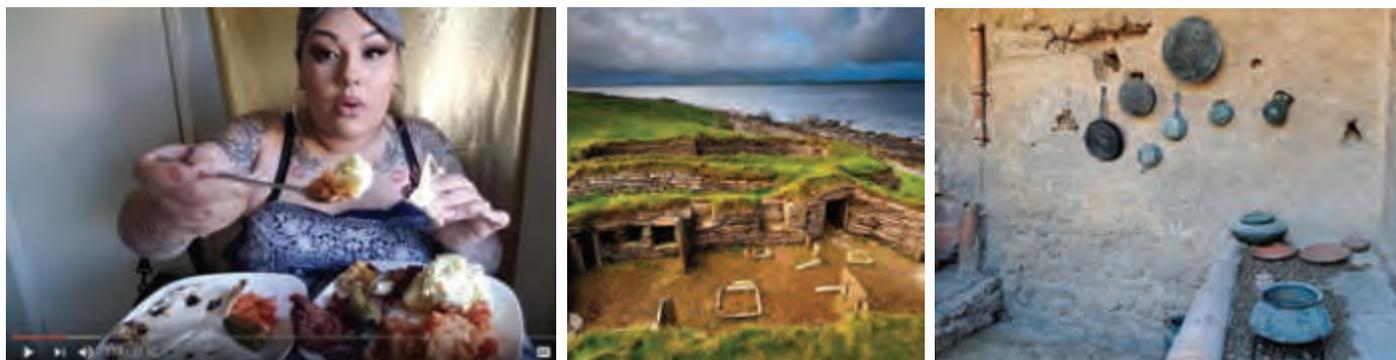


Fig. 2 Fenomeno del Mukbang, Youtube. Fig. 3 Skara Brae, Isola delle Orcadi, 3100-2500 a.C Fig. 4 Cucina a Pompei, 79 d.C.

è la seconda più cercata on-line, dopo ‘pornografia’. La cosa non sorprende se si pensa che da qualche anno milioni di persone pagano per guardare attraverso i propri schermi altre persone che mangiano. Un fenomeno di massa nato in Korea chiamato ‘mukbang’ – in coreano ‘muk-ja’ significa ‘mangiare’ mentre ‘bang-song’ significa ‘trasmettere’; nell’era del virtuale e della trasmissione digitale di informazioni, dati e soldi, ormai anche il cibo viene consumato online (Fig. 2).

Come evidenziato dalla BCC in un articolo⁴ del 2019, questa tendenza è particolarmente diffusa e redditizia in quanto offre una soluzione ai tanti coreani che sono soli per lunghi periodi. Un fenomeno che ricorda vagamente il video di Andy Warhol mentre mangia un hamburger di Burger King, filmato nel 1982 per il documentario ‘66 Scenes from America’ del regista danese Jørgen Leth... ed infatti il ‘mukbang’ è ormai approdato anche negli Stati Uniti ed in Europa. E così più il cibo e le sue immagini vengono divorati attraverso gli schermi, più gli spazi fisici in cui questi piatti vengono preparati e/o consumati sembrano passare in secondo piano, divenendo privi di quella centralità sociale ed architettonica che spetterebbe loro. Per combattere questa bulimia digitale, uno degli aspetti su cui bisognerebbe tornare ad interrogarsi è proprio il ruolo dello spazio fisico della cucina, che nel corso della storia ha subito un’interessante evoluzione ciclica.

Sin dalla sua scoperta in epoca preistorica, infatti, il fuoco era elemento centrale nella vita e negli spazi degli uomini primitivi e tale è rimasto per decine di secoli. L’approvvigionamento, la custodia e la cucina del cibo servivano anche ad organizzare gli individui in comunità, stabilendone ruoli e gerarchie. Nel libro “La Cucina”⁵, che racconta in maniera esaustiva gli sviluppi dello spazio della cucina, si scopre che già in questo periodo il cibarsi era un rito comunitario che si divideva con gli altri anche per le grandi dimensioni degli animali cacciati; tuttavia questo non avveniva ancora in spazi permanenti, in quanto il nomadismo stagionale imponeva ripari provvisori e poco durevoli, come capanne in legno e foglie e pertanto la cucina era principalmente collocata all’aperto. Successivamente, con l’avvento dei primi insediamenti, viene spostata all’interno mantenendo una posizione centrale, come si riscontra in diversi scavi archeologici: osservando le foto dei ritrovamenti emersi negli scavi di Skara Brae risalenti al 3100-2500 a.C. (Fig. 3), infatti, si nota che al centro dell’ambiente, nel pavimento, è presente uno spazio rettangolare delimitato da pietre che era proprio lo spazio destinato al fuoco. Questa centralità resterà per lungo tempo indiscussa soprattutto negli edifici delle famiglie meno abbienti, che si trovavano a cucinare nella stanza in cui vivevano, mentre le famiglie più facoltose e con servitù hanno pian piano spostato la preparazione del cibo in locali indipendenti, o quantomeno nei cortili delle case, iniziando a demarcare con chiarezza la separazione tra le aree di rappresentanza e quelle di servizio – tradizione che in molti contesti è sopravvissuta fino ai nostri giorni. Ma la centralità della cucina non è l’unica caratteristica a potersi riscontrare, ancora oggi, nella casa sannitica a Pompei (424-389 a.C.), si notano, infatti, somiglianze anche nel piano di lavoro, nelle dimensioni e persino nella collocazione degli utensili appesi ai muri o riposti in nicchie (Fig. 4).



Fig. 5 Ultima Cena, Piero Lorenzetti, 1315. Fig. 6 Leamington Stove, Favel, 1851. Fig. 7 A fireproof house for 5000\$, Frank Lloyd Wright, 1907.

La divisione tra spazi di servizio e spazi serviti resterà in voga anche nei secoli successivi, come testimoniato in numerose rappresentazioni artistiche: nell'Ultima Cena di Piero Lorenzetti (1315) (Fig. 5), per esempio, si osserva una cucina rigorosamente destinata alla servitù che era separata anche fisicamente dallo spazio dei conviviali. Anche Francesco di Giorgio Martini (1439-1502) suggerisce questa separazione: «E nelle case degne le cucine fetore non renda, un quadrato cuore d'esse è da fare, che a ciaschedun piano della casa la cucina sia». Dello stesso avviso anche Andrea Palladio, che ne "I quattro Libri dell'Architettura"⁶ spiega che negli spazi di servizio vanno riposte «tutte le bruttezze della casa e tutte quelle cose che potessero dare impaccio et in parte render brutte le parti più belle». La cucina quindi è percepita come spazio altro, uno spazio di servizio, una sorta di retroscena separato dalla vita e dagli spazi degli abitanti della casa. Questa divisione sarà messa in discussione solo con l'avvento della Rivoluzione Industriale (1760) che introdurrà numerosi cambiamenti anche negli ambienti della cucina che, non più considerata uno spazio per le bruttezze, tornerà ad essere spazio da vivere.

Con la Rivoluzione Industriale, infatti, nascono nuove figure di lavoro e si modificano le classi sociali: le persone che prima lavoravano come domestici hanno ora numerose offerte di lavoro in fabbrica e diventando operai iniziano a far scomparire il mestiere della servitù. Parallelamente le porte della cucina vengono aperte anche alle donne, che fino a quel momento non potevano occuparsi di cucina e lo spazio si trasforma da ambiente di servizio ad ambiente domestico. Inizia così l'epoca del progresso (e della supremazia) tecnologico: nascono nuovi strumenti che facilitano il lavoro domestico e si propongono come nuova servitù. Nel 1851, in America, Benjamin Franklin mette a punto la Franklin Stove (Fig. 6), una stufa capace di riscaldare gli ambienti e allo stesso tempo cuocere le pietanze: è l'inizio di una nuova era. Nel 1861 il periodico "The Englishwoman's Domestic Magazine" pubblica "Mrs. Beeton's Book of Household Management"⁷, in cui riporta una serie di indicazioni da rispettare per costruire una buona cucina, fra queste una distribuzione efficiente, una buona illuminazione e ventilazione. Finalmente anche gli architetti iniziano a promuovere la cucina come spazio domestico e di qualità: in "Historie d'une maison"⁸ Viollet-le-Duc riconosce che «le cucine nel sottosuolo sono malsane per coloro che vi stanno, difficilmente sorvegliate e spandono l'odore nel piano terreno. La porremo quindi a livello della sala da pranzo, ma senza comunicazione diretta con questa». Le parole di Viollet-le-Duc sembrano essere condivise anche da Frank Lloyd Wright, che nel 1907 pubblica "A Fireproof house for \$5000" (Fig. 7), progetto mai realizzato di una casa dove la cucina si trova allo stesso livello della zona living e dining. Contemporaneamente l'architetto americano colloca anche un camino esattamente al centro della pianta, esaltandone quindi la centralità spaziale, sociale e culturale.

Dopo circa vent'anni, nel 1926, quando la prima guerra mondiale e l'inflazione avevano generato una crisi dell'housing tedesco, Margarete Schütte-Lihotzky progetta 10.000 esemplari di cucine conosciute come

‘Frankfurt Kitchen’ (Fig. 8). Questo modello di cucina razionale, semplice e sociale è oggi considerato il primo modello di cucina contemporanea, erano infatti presenti: una stufa a gas, un ripostiglio, un’asse da stiro ribaltabile, una plafoniera regolabile e un cassetto della spazzatura rimovibile. Dei contenitori in alluminio con etichette permettevano di conservare e versare con facilità zucchero e riso. I materiali erano stati scelti con particolare attenzione in base alla loro funzione: i contenitori di farina, per esempio, erano in legno di quercia per evitare i vermi, mentre le superfici di taglio erano in legno di faggio per resistere alle abrasioni e alle macchie; i contenitori di zucchero e riso invece erano in alluminio ed avevano delle etichette per riconoscere il loro contenuto. Così funzionale e ben organizzata la cucina progettata da Margarete Schütte-Lihotzky viene ancora riconosciuta come un punto di riferimento indiscusso ed in qualche modo fa tornare la cucina al centro della vita della casa e dei suoi abitanti, aprendo le strade a nuove sperimentazioni progettuali. Fra queste va menzionata la soluzione scelta da Le Corbusier nel periodo in cui progetta l’Unité d’habitation a Marsiglia (Figg. 9-10): una cucina ‘ad U’ in cui uno dei tre lati, a mezza altezza, diventa unico elemento di separazione tra cucina e soggiorno. Spiega Charlotte Perriand, architetto d’interni che ha lavorato con Le Corbusier per circa dieci anni: «una cucina-bar che, totalmente integrata al soggiorno, metteva in comunicazione la padrona di casa con la famiglia e gli amici e stimolava il dialogo e la partecipazione. La donna non era più rilegata in fondo a un corridoio, a nord, come una schiava [...]. Godeva pienamente dell’armonia dei luoghi. A lei spettava avere il senso dell’ordine come un perfetto barman, e agli ingegneri assicurare perfetta aspirazione degli odori e dei vapori.» Nasce così l’open space e si completa il percorso ciclico compiuto dalla cucina che torna finalmente al centro dello spazio delle abitazioni. Nell’introduzione di “Storia della Cucina”⁹ questo itinerario viene descritto così: «[La cucina ha compiuto] una secolare migrazione iniziata con l’allontanamento dall’unico spazio comune ricavato all’aperto o al chiuso, perseguita con la totale autonomia delle enormi cucine medioevali voltate e di quelle, più tarde, disposte attorno ad un cortile interno. Segregata nei basamenti di castelli, palazzi e ville signorili, a fatica era risalita verso l’alto nei condomini borghesi solo per essere relegata nel blocco dei servizi, marginale per definizione. La ritrovata centralità è dunque una conquista recente, un ribaltamento nella gerarchia degli ambienti e dei ruoli domestici».

Se nel corso dei millenni la cucina si è spesso spostata, cambiando collocazione numerose volte, gli elementi essenziali che la compongono, gli spazi e le dimensioni non hanno invece avuto un cambiamento tipologico altrettanto evidente: spesso infatti troviamo cucine nuove, ma in stile antico, rivestite di materiali trattati per sembrare antichi, che effettivamente a livello tipologico e spaziale non si discostano troppo dalle cucine di un tempo. Al contrario, se si pensa ad una cucina ‘futuristica’ o si fa questa ricerca su internet, ci si accorge che oramai le uniche novità sono tecnologiche: gli strumenti evolvono, i materiali cambiano (e a volte ritornano), ma la spazialità della cucina sembra non essere mai messa in discussione (Fig. 11). Osservando una cucina ritrovata all’interno degli scavi di Ostia Antica, per esempio, vediamo un (bellissimo) ambiente risalente al III secolo d.C. che potrebbe essere facilmente immaginato come spazio di un’abitazione contemporanea, o magari anche del futuro; basterebbe cambiare il piano cottura e aggiungere un sistema di aereazione tecnologico ed il gioco sarebbe fatto (Fig. 12). Tutto ciò testimonia la lentezza (o l’incapacità?) dell’architettura di apportare modifiche significative agli spazi. E così più il progresso viene limitato alla sfera tecnologica, più nelle metropoli e in molte città i monocalci – già privati dello spazio della cucina a favore dell’open-space – iniziano a privarsi anche delle strumentazioni per cucinare. Mentre s’inizia a parlare di ‘kitchen-less houses’ (case senza cucina), il numero delle ordinazioni ‘on-line’ dei cibi aumenta con una velocità senza precedenti. Quale potrebbe essere quindi il futuro della cucina? Quali sono le tematiche sulle quali riflettere per sperimentare e progettare nuovi spazi per il cibo?

Per concludere queste riflessioni ho individuato tre tematiche che ritengo molto importanti: la prima è il rapporto fra architettura e società, la seconda fra architettura e mobilità, la terza fra architettura e natura.

In un’epoca caratterizzata da un progresso tecnologico apparentemente irrefrenabile, dove il virtuale ormai prevale sul reale, bisogna infatti tornare ad interrogarsi per comprendere come gli spazi della città

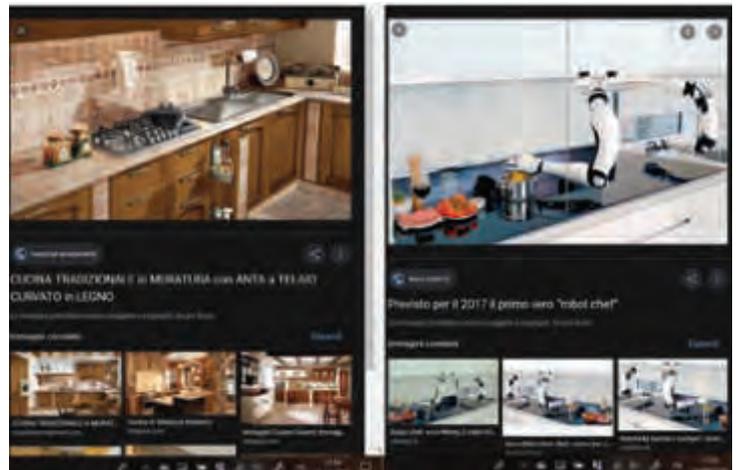
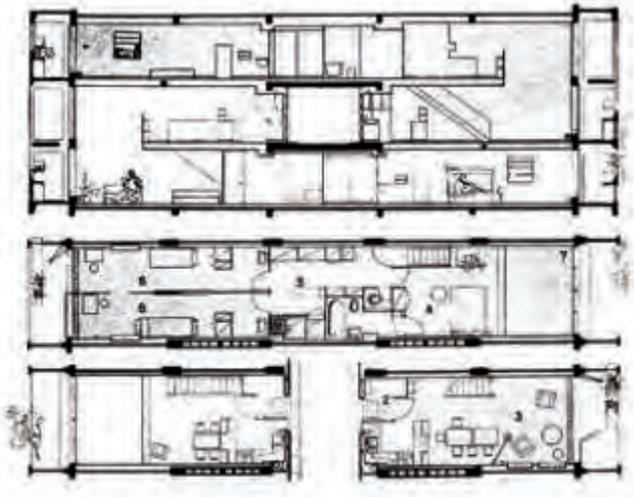


Fig. 8 Cucina di Francoforte, *Margarete Schütte-Lihotzky*, 1926. **Fig. 9** Cucina, *Le Corbusier*, 1950. **Fig. 10** Unité d'Habitation, Marsiglia, *Le Corbusier*, 1946-52. **Fig. 11** Cucina tradizionale vs. Cucina del futuro, risultati di Google. **Fig. 12** 'Riflessione', foto degli scavi di Ostia del III sec d.C., collage di *Andrea Tabocchini*.

e quelli degli edifici possano tornare ad essere davvero protagonisti della vita quotidiana, rispondendo alle vere necessità della società. Mi torna di nuovo in mente il periodo trascorso a Tokyo, dove la maggior parte dei lavoratori non utilizza mai la cucina della propria casa, prediligendo per questioni logistiche (di spazio e/o di tempo) ristoranti o street food. Per motivi simili capita sempre più spesso che le cucine delle case siano quasi assenti o per questioni di spazio, in quanto a volte anche l'open space è un lusso, o per questioni logistiche/di mancato utilizzo. È possibile trasformare il problema in opportunità? Può l'architettura cercare attraverso il progetto alternative utili e belle per non far scomparire gli spazi della cucina? Una risposta l'ho trovata nei mesi che ho vissuto in Ghana, dove la popolazione del villaggio rurale in cui risiedevo cucinava o all'aperto o in un piccolo spazio coperto – in entrambi i casi il cibo veniva preparato per tutta la comunità. Una cucina condivisa che permetteva di vivere in abitazioni senza cucina, rendendo la preparazione del cibo un rituale fortemente collettivo; una tipologia diffusa in diversi paesi dell'Africa (Fig. 13). Una condizione simile è riportata in "Kitchenless Cities"¹⁰: «c'era un tempo in cui a New York le case erano considerate un sistema aperto. Erano progettate non come un'entità unica, ma come una serie di frammenti interconnessi che potevano cambiare a seconda delle necessità. Lo spazio era flessibile ed adattabile a richiesta e poteva espandersi attraverso servizi e spazi domestici collettivi. La cucina era opzionale come il resto delle stanze ed infatti a volte veniva eliminata. Questa tipologia ha sfumato i limiti tradizionali tra sfera pubblica e privata, tra domestico ed urbano, e grazie alla sua flessibilità ed alla sua capacità di essere condivisa riusciva a ridurre considerevolmente il costo domestico, i rifiuti ed il lavoro.» Potrebbe essere socialmente ed urbanisticamente interessante guardare gli spazi pubblici come una grande opportunità collettiva, immaginandoli e progettandoli come spazi dove cucinare e mangiare insieme (Fig. 14).

Un discorso simile potrebbe essere fatto anche per i mezzi di trasporto, ad oggi spazi funzionali solo a spostare le persone da un luogo all'altro, senza grandi differenze fra umani e merci – eppure in molte città le persone viaggiano per tempi molto lunghi: un articolo¹¹ della BCC riporta che in Inghilterra nel 2015 le persone si spostavano in media per 57 minuti e secondo i dati dell'Office for National Statistics 3.7 milioni di lavoratori viaggiano per almeno due ore ogni giorno. Allo stesso tempo, in un articolo¹² del Telegraph si legge che sempre in Inghilterra la pausa pranzo dura in media appena 22 minuti, meno di un terzo di sei anni prima. Visto che milioni di persone oggi passano all'interno di un mezzo di trasporto sei volte il tempo che hanno a disposizione per pranzare, è possibile immaginare di trasformare i mezzi di trasporto in spazi di socializzazione e, perché no, di condivisione del cibo (Fig. 15)? Cosa possiamo apprendere dallo street food che oltretutto è una realtà che già appartiene a molti contesti anche in Italia? Un progetto che mescola architettura e trasporto è "White Limousine" dello studio Atelier Bow-Wow (Fig. 16): un'architettura mobile su ruote lunga m 10 pensata per spostarsi all'interno della città per poi fermarsi e offrire cibo ai passanti, attivando lo spazio pubblico e creando a tutti gli effetti una mini-urbanità. In un'intervista¹³ Yoshiharu Tsukamoto, architetto fondatore dello studio giapponese, spiega: «ogni volta che visitavamo qualche città notavamo che le persone si comportavano in maniera differente quando vivevano gli spazi pubblici. I loro comportamenti erano accompagnati da maschere, strumenti e cose del posto. Così abbiamo pensato che forse era possibile far sì che le persone si riunissero in maniere leggermente diverse, manipolando un po' queste cose. È stato una sorta di esperimento sociale: abbiamo creato grandi arredi e architettura mobili in diverse città, e visto che queste cose avevano un qualcosa di familiare alle persone del posto, queste ci raggiungevano e chi dicevano: 'c'è qualcosa di strano... cosa sta succedendo qui?' Così facendo attorno a noi si creava un piccolo gruppo di persone e noi abbiamo iniziato a chiamarlo micro spazio pubblico».

L'ultima riflessione è sul rapporto fra architettura e natura, un tema sempre più caldo ed urgente che troppo spesso si riduce a risposte progettuali banali e superficiali: alberi o pratini, spesso finti e sintetici, invadono gli interni di qualsiasi tipo di spazio, da uffici a ristoranti, banalizzando il problema dell'eccessivo distacco fra la città e la natura che è invece attuale e rilevante. Se il lavoro di ufficio impedisce alla maggior parte dei lavoratori di passare sufficiente tempo all'aperto, può la casa essere ripensata come spazio all'aperto?



Fig. 13 Cucina condivisa in Africa. **Fig. 14** 'Riflessione' su architettura e spazi pubblici, collage di Andrea Tabocchini. **Fig. 15** 'Riflessione' su architettura e mezzi di trasporto, collage di Andrea Tabocchini. **Fig. 16** White Limousine, Atelier Bow-Wow, Giappone.





Fig. 17 'Riflessione' su architettura e natura, collage di Andrea Tabocchini. **Fig. 18** Carpa Les Cols, RCR Arquitectes, Spagna.

(Fig. 17) E più in generale può l'architettura creare spazialità in cui la natura sia davvero la protagonista e non solo una finzione? Nel cercare le risposte a queste domande mi torna in mente la Carpa Les Cols (Fig. 18), uno dei più bei progetti di architettura che ho visitato, progettato dal primo studio in cui ho lavorato: RCR Arquitectes. Una struttura realizzata per il ristorante spagnolo Les Cols; uno spazio che rompe i confini fra interno ed esterno, a metà fra architettura e paesaggio, delimitato da una copertura metallica galleggiante e da partizioni ed arredi trasparenti. Uno spazio pensato per sedersi e mangiare sotto al cielo, circondato solo da aria ed alberi, protetto da rocce vulcaniche estratte dal suolo che diventano pareti ed ospitano gli spazi di servizio, i bagni e la cucina. Le partizioni sono trasparenti e diventano spazi all'interno dei quali crescono degli alberi che ombreggiano lo spazio sottostante e tra qualche anno cresceranno al punto da far quasi scomparire l'architettura. Uno spazio «che evoca il tempo, la vita all'aperto, l'essenzialità delle arti culinarie ed il futuro»¹⁴. Un progetto sapiente e profondamento umano che immerge il visitatore in un paesaggio tanto artificiale quanto naturale. Un'architettura capace di offrire un'alternativa profonda e attraente capace di distoglierci almeno momentaneamente dalla superficialità e comodità del mondo virtuale, recuperando la centralità dello spazio e, per restare in tema, della cucina.

NOTE/REFERENCES

- 1) 'Eating spaces', Area 140, Paolo Giardiello, 2015.
- 2) 'Secrets of food porn photos', New York Times, Sam Sifton, 2015.
- 3) 'Da Instagram a Master Chef, ecco come il Food porn può far male alla salute', La Repubblica, Irma D'Aria, 2017.
- 4) 'Mukbang, o fenômeno que faz milhões assistirem a youtubers comendo sem parar', BCC, Mariana Jaureguilorda, 2019.
- 5) 'La cucina. Storia culturale di un luogo domestico', Einaudi, Imma Fiorino, 2019.
- 6) 'I quattro libri dell'architettura', Andrea Palladio, 1570.
- 7) 'Mrs. Beeton's Book of Household Management', Samuel Orchard Beeton, Isabella Beeton, 1861.
- 8) 'Histoire d'une maison', Viollet-le-Duc, 1873
- 9) 'Storia della Cucina. Architettura e pratiche sociali', Jouvence, Anna Gianetti, 2019.
- 10) 'Kitchenless Cities', Anna Puigjaner.
- 11) 'Two-hour daily commute 'on rise among UK workers', BCC, 2016.
- 12) 'Average lunch-break now last just 22 minutes', Telegraph, Laura Donnelly, 2018.
- 13) 'Part 1: Yoshiharu Tsukamoto Window Behaviorology', madoken.jp, 2018.
- 14) 'A+U 549 16:06 RCR Arquitectes Works', Shinkenchi-sha, 2016.

***Andrea Tabocchini** nasce a Fabriano, in Italia, ed ha studiato e lavorato in numerosi Paesi. Autore di progetti di architettura pluripremiati, è vincitore di molteplici concorsi internazionali ed ha costruito progetti in diversi Paesi, da edifici pubblici a spazi effimeri. I suoi lavori sono stati pubblicati a livello internazionale ed hanno ricevuto molti riconoscimenti tra cui "The Plan Award", "RTF Sustainability Award", "Archi-World Academy Award" e "Inspireli Award". Attualmente vive a Rotterdam, in Olanda, dove lavora come architetto presso OMA/Rem Koolhaas. Prima di OMA, ha lavorato presso Kengo Kuma & Associates a Tokyo, in Giappone, e RCR Arquitectes ad Olot, in Spagna. Laureato con lode in Ingegneria e Architettura, ha studiato in Italia, in Spagna e negli Stati Uniti.

ARCHI_Cottura
 Dario Russo, *The supermarket of future*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229/9788855091008/1142019
 pp. 139-145

The supermarket of future

Dario Russo*

ABSTRACT

Come dimostrano gli ultimi trend, il supermercato nel prossimo futuro cambierà volto. Qui, troveremo soltanto i prodotti di alta qualità, appartenenti alla categoria del 'fresco' e acquistabili con lo smartphone. Ciò che è confezionato e appartiene alla categoria del 'secco', invece, sarà più convenientemente acquistabile on-line. Così, casse e avancasse scompariranno all'entrata e all'uscita del supermercato. E la gran parte dello spazio fisico dell'attuale supermercato non servirà più. Il problema, però, è che il luogo sapientemente progettato dell'avancassa, ora come ora, rende circa il 30% dell'interno guadagno del supermercato, grazie agli acquisti d'impulso. Come cambierà allora il supermercato del futuro? È opinione di chi scrive che prenderà campo un nuovo spazio-supermercato: un centro nevralgico verso cui porteranno tutte le vie, dove si acquisteranno pochi prodotti alimentari di grande qualità e molte esperienze legate al cibo. La questione è aperta.

As the last trends demonstrate, the supermarket of the near future will change face. Here, we will find only high-quality products, belonging to the category of 'fresh' and purchasable by smartphone. The packaged products, belonging to the category of 'dry', will be more conveniently purchasable on-line. Therefore, cash-registers and the areas before cash-registers will disappear at the entrance and the exit of supermarket. And most of physical space of the today supermarket will be useless. Here is the problem – nowadays the space ingeniously designed of the area before cash-register yields 30% of the whole profit of the supermarket, thank to the irrational buying. How will the supermarket change in the near future? A hypothesis is that a new supermarket-space will take field – a neuralgic centre towards which all the directions lead. Here we will be able to buy few high-quality food products and many experiences connected with to food. The matter is open.

As I am not an expert of fireplaces, I will talk about the rapport from Food, Architecture and Design. I am going to talk about the access to food or better about how the supermarkets will be or could be, in the near future. But, first of all, I want to make two premises. The first one will be a bit theatrical, because I am going to use the words of a theatrical narrator in order to get emphatically a paradoxical result. But, if you want to follow my text until the end, we will get exactly to the point.

First premise. One, two, three steps ahead and one step backwards; one, two, three steps ahead and one step backwards; one, two, three steps ahead and one step backwards. No, it is not a dance; it is a way, a way of walking, that I have invented. I hold some courses about it...

I see you are confused. Well, perhaps you think that it is a wasteful way because, in this way, if you do four steps, you advance only two steps; in this way, if you want to advance 100 meters, you have to do 200 meters. Okay, but you cannot always think so basically. You should also think of elegance. When one thing is beautiful is beautiful – one, two, three steps ahead and one step backwards; one, two, three steps ahead and one backwards. Think of that elegance!

Well, yes, perhaps someone could say «Mmm ... it is an uncomfortable way». Listen to me, I speak with experience. Only the first month could be very hard. But then you get used to it. You get used to everything. And once you get used to it, this beautiful way to walk goes inside you, goes in your soul, goes in your heart. The rhythm goes in your blood: ta ta ta tà; ta ta ta tà; ta ta ta tà! Beautiful! Yes! And then the most wonderful thing is that this beauty expands within you and it expands outside you, in every activity of your life.

For example, you go to eat. You eat 'rigatoni', you take three of them with your fork, you chew two of them and – puh – you throw one of them. Of course, you spit one out. So you need two dishes, because you cannot spit in the same dish that you have eaten in (everyone knows it). And of course, you need also two glasses, because you cannot spit in the same glass that you have drunk in. Well, you need more space. But this is not a problem for diners. They forgive you for it, because it is so nice to watch you while you eat.

But I still see you are confused, I see you are confused. Well, listen to me, I will depict you an image, an image that will convince you immediately. Imagine this – a romantic dinner, with your girlfriend, with your boyfriend, a candlelit restaurant, near the sea ... sounds of waves, stars in the sky, and an aphrodisiac meal ... oysters, here are the oysters! You are eating, elegantly, in the romantic atmosphere ... and every three oysters, you eat two of them, and – puh – you spit one out. At this point, you would say to me: «But no, but no, but it is absurd, you cannot behave like this, it is absurd, you cannot behave like this!».

But there is a but, because in a certain sense we are already behaving in this way. What do I mean? I am going to explain it immediately. Of all the food we produced, in the world, medially, we waste one third, we throw one third, also if it is comestible. One third! So, it is really like if, every three 'rigatoni', we eat two of them and we spit one out.

Obviously, to waste one third of food means to waste a lot of water – water to irrigate fields; water to let animals drink. Obviously, it means also to waste a lot of space. Of course: space for fields; space for intensive breeds. Obviously, it means to waste a lot of transportations, a lot of CO₂, a lot of emissions in the atmosphere, an enormous waste of energy with consequent and ruinous pollution. So, it is really like we do three steps ahead and one backwards. This is the way we behave – we waste one third of food, an incredible, abnormal, atrociously gigantic quantity. Think of this – think that a quarter – only a quarter! – of the food that we waste would already be enough for feeding all the hungry people worldwide, which are 800 millions. A quarter of what we waste would be enough to save people from hunger – 800 millions of human beings. Yes, you are right, you are perfectly right – it is absurd, we cannot behave like this.¹

Second premise. Industry 4.0 has arrived. We are at the beginning of a IV Industrial Revolution – an epochal change. Well, someone could say – «Nothing new under the sun». The industrial revolutions shake the world,

the humanity from more than two centuries – I Industrial revolution, vapour machine; II Industrial Revolution, incandescent light-bulb, electricity; III Industrial Revolution, transistor, everything is digitalized. Therefore, on the base of all the industrial revolutions there is a revolutionary technical invention. Consequently, which is the revolutionary technical invention of the IV Industrial Revolution, ours? No-one! No-one, because the fundamental characteristic of the IV Industrial Revolution is the interconnection among different technologies that already exist.²

Now, it is not really important to enucleate every single enabler technology. We have to simply acknowledge this fact: the IV Industrial Revolution is here among us. Smart Manufacturing is the code name. This revolution seems to incorporate many different expressions that are often very difficult to understand – Internet of Things, Big Data, Advanced Human Machine, User Interface, Cloud Manufacturing and a lot of other beautiful great words that simply mean a thing – the world is changed, deeply, ever if someone does not agree, even if someone says – «Well, instead of the poor workers that make bolts and washers all the time, there will be more robots on the farms; and that is all». Wrong! That is wrong because the IV Industrial Revolution involves everyone, no one excluded, because the IV Industrial Revolution changes the way in which we think of products, it changes the way in which we design the products at the origin.

Do you know when you buy sneakers by Nike or Adidas and they are perfectly personalized? Have you ever asked yourself how this could be possible? Only Nike sells something like 120 millions sneakers a year worldwide. Very simple – everything is super-automatized. It is a sort of Facebook of the machines. Instead of interconnected humans, every part of every machine is interconnected with all the others. So, these machines are able to communicate in real-time, they are able to exchange to each other a lot of information and they are able to personalize, really, everything. Practically, with this IV Industrial Revolution, from a day to another, we are passed from a mass manufacturing to a personalized manufacturing. And this changes all the roles, not only those that before were in the assembly-line.

What does it mean? Does it mean that the workers will be sweep away by the machines? Well, if the automation is made appropriately, it is not necessary that it sweep us away. If the automation is not made appropriately, the consequences could be catastrophic but, if the automation is made appropriately the robots can do the most boring works and we humans can do the most interesting things, to the most intelligent part of manufacturing. About the future of automation/humans we will see. About the future of automation/humans we will see. What is sure is that the IV Industrial Revolution changes all the plays for everyone. And we are talking about not only the most hard, most complicate, most industrial production. We are talking about every role of every field of the production: from the cars to the supermarkets. As usual, the fastest ones to understand this change will be competitive and will win in this new scenario. And here, Klaus Schwab, the founder of the World Economic Forum, is right – «In the new world, it is not the big fish which eats the small fish, it's the fast fish which eats the slow fish».³

What then will the supermarket of the future be like? What this commercial machine will look like? In the Second Industrial Revolution, at the beginning of the last century, the supermarket is born for concentrating in the same space every kind of feed product and different kind of objects. Nevertheless, born how pure functional optimization, the supermarket has determined a collateral effect – people bought more that what they have programmed. An heuristic date is this – today, for every euro you spend in supermarket, 30 cents at least depend from irrational not programmed buying. Irrational buying represent also more that the 30% – an enormous amount, a surplus, a waste compared to what people should more rational buy.

What then will the supermarket of the future be like? Well, even if we do not have the crystal ball, we can put forward two very reliable previsions, also because what is going to happen, in the supermarket, is already happened in part.

First prevision. We will buy online (e-commerce) all products in the 'dry' category. We are talking about

Fig. 1 Epta's Scenarios: conceptual map (G. Daidone).

Designs of the Design Laboratory by Dario Russo (Department of Architecture – University of Palermo) with the collaboration of Epta S.p.a. (Tutors: Giorgio De Ponti, Marta Marasà, Silvia Rizzello, Alberto Rogato; Students-Authors: Rebecca Calì, Claudio Carmicino, Nicola Cutrono, Laura D'Angioli, Giulia Danidone, Arturo Fiore, Rossana Marretta, Daniele Masi, Pietro Patti).



the long shelf life products that are inside attractive packaging, from pasta to biscuits included detergents. Moreover, at this category, we have to add the product that are heavy and difficult to move like water bags and crates of beer. Those products will arrive directly at home, without any efforts. Instead, in the supermarket of the future, we will find only the category of 'fresh', that is products that implicate a careful sensorial valuation – sight, touch, smell ... very elevated quality products.

Second prevision. The cash-register will disappear, how the Amazon go case demonstrates – you go in the supermarket, you register on-line, you put what you want in your trolley, you go out the supermarket without passing for the cash-register, without standing in line, you find the bill charged in your credit card. Well, the problem is exactly this – without standing in line, because, if the cash-register disappears, also the area before cash-register disappears. And the 30% that depends from irrational buying occurs exactly there, before the cash-register, in the area before cash-register – the designed space for irrational buying. The area before cash-register offers to people forced to stand in line a lot of heterogeneous products – from batteries to razors, from chocolates to dried fruit. The area before cash-register is a strange space. Here we find only apparently casual or chaotic products. All these products have something in common – the capacity to stimulate irrational buying. Strange things happen, in the area before cash-register. People make strange thoughts, here, for example – Better to stock up on batteries! Or – Why don't we give ourselves the pleasure of some chocolate? The area before cash-register shows us something very interesting – the value we attribute to products, the desirability of products for us ... does not depend from the products themselves but the context of sense in which they are, from the space in which the products manifest themselves to us. Why, otherwise, in all the rest of the supermarket, do we ignore the same products we buy in the area before cash-register? It is like the Marcel Duchamp's urinal – Fountain, the famous ready-made. A very banal industrial product, selected, extrapolated from its context (of sense), put on a pedestal, placed in a museum, signed by an artist, Richard Mutt, pseudonymous of Marcel Duchamp, aesthetically transfigured ... becomes art!⁴

So, in order to front the dismantling of the area before cash-register that will happen before or after, more before than after, that we like or not, we cannot design a new supermarket by filling this now emptied space. As we already know, the area before cash-register is not simply a physical space to fill but a dispositive able to produce money. It happens thanks to irrational buying, more precisely the 30% more of not programmed products (!), that is a relevant part of whole profit of the money-machine-supermarket. More, in the near

future, the 'dry' category will disappear – a very relevant quantity a products and physical space. So, we should redesign the space and the functioning of supermarket *in toto*.

A suggestive hypothesis then is that of the square in the centre of supermarket – a strategic space towards which all the directions lead. It will be a neuralgic space, like it is today the area before cashregister, but much more interesting, much more stimulating of the area before cashregister. All the products of this new supermarket will be of elevated quality and they will place in the directions that lead to the centre – the space of the experience. Here, probably, there will not be products but services related to products – the experiences of food. For example, some restaurants, that we begin to appreciate the first cases, but also all those activities that are taking advantage from technical tools that are not within the reach of the common consumer. Think to thermal abatement but also to the production of semi-finished products or the fruit and vegetable washing. Who knows? Perhaps we will be able to pick a lettuce from a cultivation and then to have it washed, cut and put in a bowl under our eyes, while we munch a snack that we have not thought to eat.

This, naturally, will make necessary the recruitment of new professional figures that are specialized in interaction and contact with people. In the Fourth Industrial Revolution, in the moment in which we fear that automation, IoT, Big Data ... sweep away millions of workers, in the supermarket of near future, in a smaller physical space of the actual one, probably there will be more worker, new professional figures dedicated to humanize technology, dedicated to accentuate the experiential character of the new commercial dispositive.

Finally packaging. The ruinous augmentation of garbage worldwide is beginning to get us used with the idea that some forms of conservations of food will not be possible anymore. Alternative materials will not be a definitive solution. The only solution able to limit garbage is not produce them. Here is then a new function for this neuralgic centre of supermarket of future – packaging of bulk products. And here is a new work for the visual designers of future – design the identity of brand without print it in the plastic.⁵

Evidently, we should bet on quality, at 360 degrees. We have always to bet on quality. Quality be worth. And in this case, quality is worth in gastronomic, social and ecologic terms. The high-quality food products, of supermarket of future, will be more expensive. Their high cost will correspond to a high value, for people. Waste will be reduce, also because the quality of food will tend to coincide with the quality of the experience of food. More, the costs of transportation and the wastes connected with packaging will be reduced. In conclusion, the supermarket of future will be a place where we will buy few high-quality food products and many high-quality experiences connected with food.



Fig. 2 *Epta's Scenarios*: Epta_Bike.
Fig. 3 *Epta's Scenarios*: Epta_Superman.

NOTE/REFERENCES

- 1) This pièce is by Roberto Mercadini, <https://www.youtube.com/watch?v=mnrDuj8VuQw>. I have written and translated his oral speech.
- 2) This revolution, known in Italy as “Industria 4.0”, does not depend on a revolutionary technological invention, like the first three (steam engine, incandescent light-bulb, transistor), but on the interconnection of existing technologies, called ‘enabling’: *Advanced Manufacturing Solutions*, interconnected and rapidly programmable collaborative robots; *Additive Manufacturing*, technology commonly identified with 3D printing; *Augmented Reality*, in support of production processes; *Simulation*, powerful software designed to simulate (real) processes and effects; *Horizontal – Vertical Integration*, data integration along the entire value chain; *Industrial Internet*, IoT (*Internet of Things*) technology applied to the world of production; *Cloud*, management of a large amount of data on open systems; *Cybersecurity*, network security and on open systems; *Big Data and Analytics*, analysis of a large flow of heterogeneous data to optimize products and production systems. Industry 4.0 marks «the new relationship that can be realized between the physical world of human beings (the actors of the economic-social system, entrepreneurs, workers, consumers) and the digital world (computers, sensors, the world virtual simulations and so on)», Magone, A. and Mazali, T. (2016), *Industria 4.0. Uomini e macchine nella fabbrica digitale*, Guerini e Associati Milan, p. 69, translation mine. Regarding enabling technologies, see pp. 69-83. «The only real novelty of this new design approach is all contained in one word: *connection*. Industry 4.0 will be remembered as the revolution that will connect the world of data (bit) with the physical world of atoms [...], the world of machine tools with the world of computers, the world of customers with that of producers», Temporelli, M., Colorni, F. e Bernando, G. (2017), *4 punto 0. Fabbriche, professionisti e prodotti della Quarta rivoluzione industriale*. Hoepli, Milano, p. 68, my translation.
- 3) Lila Rao-Graham, Maurice L. McNaughton, Gunjan Mansingh, *Business Intelligence for Small and Medium-Sized Enterprises. An Agile Roadmap toward Business Sustainability*, CRC Press – Taylor & Francis Group, Boca Raton (Florida) 2020, n.p.n. – «Size doesn’t matter, agility does!».
- 4) «As the experience of Duchamp’s readymade had taught, context assumes the same importance of text or even greater than the text. The frame not only defines, but it determinates the painting inside. The open shape of contemporary work of art is yet «closed» among things that are outside of its content. We are talking about some extrinsic and systemic things, for example the exhibit organization, the economic, communicative, medial valus etc.», Fulvio Carmagnola, Marco Senaldi, *Synopsis. Introduzione all’ueducazione estetica*, Guerini Studio, Milano 2005, 177-78, my translation.
- 5) About Supermarket of Future, cfr. Mangano, D. (2019), *Epta*, “*Sicilia InForma | Notizie sul design insulare*” n. 9, Palermo, pp. 24-29. This is an interesting article dedicated to the results, the conceptual maps and the scenarios of the collaboration between the University of Palermo and Epta. In order to deepne the questions connected with the spaces of food, see also: Jean-Marie Floch (1990), *Sémiotique, marketing et communication*, PUF, Paris; Mangano, D. (2008), *Semiotica e design*, Carocci, Roma; Id., *Ikea e altre semiosfere. Laboratorio di sociosemiotica*, Meltemi, Milano, 2008; Ventura Bordenca, I. (2014), *Cos’è il packaging*, Carocci, Roma.

***Dario Russo**, PhD, Docente presso l’Università degli Studi Palermo, dove coordina il Corso di Laurea in Disegno Industriale. Dal 2008 svolge attività di ricerca presso il Dipartimento di Design, oggi Dipartimento di Architettura. È autore di diversi saggi sul design e la comunicazione visiva, tra cui *Il lato oscuro del design* (2013), *Il design dei nostri tempi* (2012), *Free Graphics* (2006); e articoli su riviste di settore quali “Op. cit.”, “il verri” e “Lineagrafica”. Ha partecipato a convegni nazionali e internazionali, come “Imagine The Future | 3rd International Conference on Environmental Design” (Mediterranean Design Association, Marsala 2019), “Beyond All Limits | International Congress on Sustainability in Architecture, Planning and Design” (Ankara, 2018), “Para Uma Bienal” (Viana do Castelo 2010) e “Avant-Garde and Cultures | Art, Design, Cultural Environment” (Belarus State University, Minsk 2007). È socio dell’Associazione Italiana degli Storici del Design (AIS/Design), della SID (Società Italiana del Design) e di ADI Sicilia. È direttore scientifico della rivista “Sicilia InForma | Notizie su design insulare”. È ideatore del brand Design&Territori.

Archicottura: architettura e pratiche sociali

Santo Giunta*

ABSTRACT

In una realtà interattiva e reattiva non stupisce il crescente interesse per la relazione tra architettura e pratiche sociali (Archi_Cottura). Delle molteplici declinazioni in cui il rapporto può essere inteso è utile soffermarsi, fra 'cose' e 'dispositivi', sui luoghi e gli spazi che individuano delle diverse potenzialità identitarie. Architettura e pratiche sociali intrattengono un legame più profondo se li consideriamo come forme di interpretazione del rapporto fra la memoria ancestrale dell'uomo e il dinamismo spaziale che si coagula in idee e azioni di progetto. Trovandoci nell'era della domotica questa tensione ermeneutica del costruire viene controbilanciata, all'interno dell'organismo spaziale, da una ritrovata dimensione narrativa e poetica. La questione è come incida l'Archi_Cottura rispetto allo spazio domestico, la cui efficacia sembra risiedere nel bisogno di aggregazione che lega il cibo a una rinverdità socialità.

In an interactive and reactive reality, it is not surprising that there is a growing interest in the relationship between architecture and social practices (Archi_Cottura). Of the multiple declinations in which the relationship can be understood, it is useful to dwell, between 'things' and 'devices', on the places and spaces that identify different identity potentialities. Architecture and social practices, however, have a deeper bond if we consider them as forms of interpretation of the relationship between man's ancestral memory and the spatial dynamism coagulates into ideas and project actions. Being in the era of domotics, this hermeneutic tension in building that is counterbalanced, within the spatial organism, by a newfound narrative and poetic dimension. The question is how the Archi_Cottura affects domestic space, whose effectiveness seems to lie in the need for aggregation that binds food to a revitalized sociality.



Fig 1-2 © Beppe Giacobbe

L'immaginario contemporaneo è pervaso da scenari che proiettano il presente e l'imminente futuro verso luoghi con diverse potenzialità identitarie, fra 'cose' e 'dispositivi'¹. Queste potenzialità si individuano nello spazio domestico dove il bisogno di aggregazione lega il cibo a una rinverdita dimensione sociale. Ma al di là della reciproca influenza aggregativa questo rapporto, qui definito con la contrazione *Archi_Cottura*, stabilisce un nesso con le forme degli spazi dell'abitare, in una società complessa, e l'azione dell'uomo che si dedica alla *cottura* del cibo.

Di per sé questa potenzialità, non solo produttiva, di realizzare nuove forme nasce dal gusto instancabile per la ricerca e dal desiderio di definire nuovi obiettivi smart per il nostro futuro. L'uomo non solo soddisfa i propri bisogni, ma condivide esperienze per raggiungere un *framework* dove innestare, nell'era della domotica, nuove soluzioni per lo spazio domestico. Non a caso, in una visione ampia verso l'ambiente interno individua da sempre relazioni che interpretano la realtà che lo circonda.

Negli anni '70 nel mondo si guardava al nuovo millennio come l'epoca delle case intelligenti. Una realtà reattiva che, ad esempio in cucina, individuava nei componenti elettrici (la lampada, il forno, il microonde, il condizionatore, la lavastoviglie, la cappa, ecc.) i dispositivi smart in maggiore crescita, non solo tecnologica.

La cucina è diventata sempre più interattiva e controllabile, anche attraverso il *display* dello *smartphone*. Con questo dispositivo si leggono le ricette, la lista della spesa o si ascolta una *playlist* di musica per trovare, mentre si cucina, un po' di relax. Oppure, con un comando vocale, si possono azionare le luci anche quando abbiamo le mani impegnate o sporche.

In questi luoghi della 'cottura' gli elettrodomestici, collegati ad internet, possono scaricare in remoto i dati di migliaia di ricette. Noi diventiamo di fatto buoni cuochi quando usiamo un termometro sonda da forno che rileva la temperatura interna o quando prepariamo, a regola d'arte, un pesce in crosta di sale.

Anche attraverso il *display* del frigorifero, possiamo fare la lista della spesa che può diventare un ordine *on-line*. E se il frigo ha una telecamera interna, quando siamo al supermercato, guardiamo anche la data di scadenza dei prodotti. Oggi siamo abituati a controllare, con i rubinetti intelligenti, sia la temperatura



preferita sia la quantità d'acqua erogata e, quindi, consumare meno.

Ecco allora riemergere, in una chiave nuova, queste buone pratiche che svolte attraverso questi dispositivi cercano, nella memoria ancestrale dell'uomo, nuovi impulsi e si coagulano in idee e azioni. In fondo queste procedure colonizzano una direzione verso un luogo sempre più sostenibile e in un contesto non più estraniante.

Com'è possibile sentirsi soli quando le 'cose', grazie alla tecnologia digitale, possono essere connesse a un numero di persone senza precedenti? Quale ruolo interpreta l'uomo nelle pratiche sociali in rapporto al divenire stesso dei 'dispositivi' sempre più smart? Insomma, quale influenza concreta esercita, nel senso dell'abitare domestico, questo processo di accelerazione fra vita, bisogni primari e la felicità dell'uomo?

Il valore fra 'cose' e 'dispositivi' fa riferimento all'idea di Micheal Foucault dove «L'ordine è, a un tempo, ciò che si dà nelle cose in quanto loro legge interna, il reticolo segreto attraverso cui queste in qualche modo si guardano a vicenda, e ciò che non esiste se non attraverso la griglia d'uno sguardo, d'un'attenzione, d'un linguaggio».²

Noi progettisti, attraverso proposte consapevoli, dobbiamo riflettere su un'idea compositiva che decodifica questa visione fenomenologica dello spazio in una serie di rapporti colti, come la microfisica del potere di foucoltiana memoria, per individuare nuovi 'dispositivi' legati alla vita quotidiana?³

La nostra misura di ascolto e d'immaginare sta alla base del progetto, senza la quale è impossibile pensare ed agire nel fare Architettura. Il filo conduttore che guida la nostra capacità di attenzione è in questo senso di relazione che si ramifica, con un'auspicata economia di mezzi non solo espressivi, e dona un nuovo significato all'interno costruito. Una tendenza che viene controbilanciata nell'insieme dell'organismo spaziale. Una ritrovata dimensione narrativa e poetica, fra percorsi, ambiti e ritagli di cielo dalla terra e verso mare.

In una intervista del 1977 Foucault dà questa definizione di 'dispositivo': «Ciò che io cerco di individuare con questo nome, è, innanzitutto, un insieme assolutamente eterogeneo che implica discorsi, istituzioni, strutture architettoniche, decisioni regolative, leggi, misure amministrative, enunciati scientifici, proposizioni,

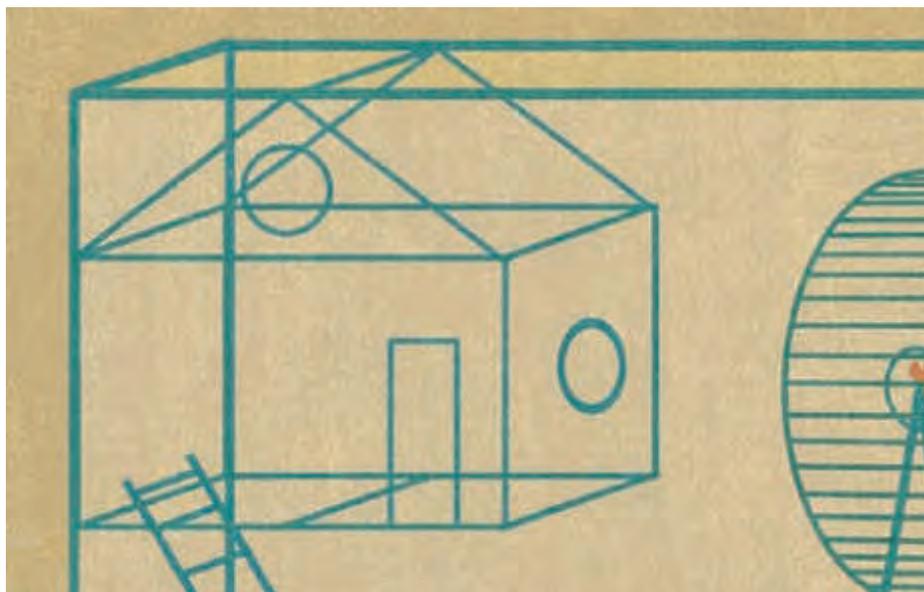


Fig 3-4-5 © Beppe Giacobbe

morali e filantropiche, in breve tanto del detto che del non-detto, ecco gli elementi del dispositivo. Il dispositivo è la rete che si stabilisce fra questi elementi». ⁴

È una intenzione, quindi, che dà valore a questo vincolo complesso, eterogeneo e a volte problematico che esiste dentro una struttura architettonica.

Il senso di relazione fra ‘cose’ e ‘dispositivi’ è un invito aperto ad innumerevoli suggestioni che indicano percorsi possibili e raccontano, sempre più, l’attuale necessità del progetto di architettura. Non a caso, già il termine ‘dispositivo’ implica un’idea di luogo, una spazialità nel quale è possibile convergere non solo con le ‘cose’, ma con relazioni non solo di scopo o di funzione.

Nella conferenza *Che cos’è un dispositivo?*, tenutasi nel gennaio 1988 a Parigi, Gilles Deleuze, riprendendo i temi svolti nei Corsi di Foucault negli anni 1985-1986, afferma che possiamo intendere i dispositivi come ‘matasse’, ‘insiemi multilineari’ di oggetti visibili, enunciati formulabili, forze in esercizio, soggetti posizionati. «Noi apparteniamo a dei dispositivi e agiamo in essi. La novità di un dispositivo – scrive Deleuze – rispetto a quelli precedenti, la chiamiamo la sua attualità, la nostra attualità. Il nuovo è l’attuale. L’attuale non è ciò che siamo, ma piuttosto ciò che diveniamo, che stiamo divenendo, cioè l’Altro, il nostro divenire altro. In ogni dispositivo, bisogna distinguere ciò che siamo (ciò che non siamo già più) e ciò che stiamo divenendo: ciò che appartiene alla storia e ciò che appartiene all’attuale». ⁵

L’individuazione di questa continua tensione con il nostro tempo è una sorta di *fil rouge* capace di unire ambiti diversi che genera lo spazio in Architettura. Un sistema di rimandi complesso e articolato che, in un percorso non lineare, è il risultato, a una scala di progetto appropriata, di attente valutazioni e di scelte necessarie che, in relazione a questioni disciplinari emergenti dall’osservatorio privilegiato dell’*archicottura*, sono a favore di un ambiente domestico sempre *in fieri*.

Si potrà obiettare che ci sono ‘dispositivi’ che si possono azionare da soli, ma che richiedono una coordinazione semplice: spegnere la luce, chiudere le tapparelle o effettuare un forzato ricambio d’aria, a volte con effetti più complessi.

Nell’individuare una prospettiva relazionista fra ‘cose’ e ‘dispositivi’ e a fronte di un generalizzato quadro di riferimento sul progetto d’architettura, è suggestivo il riferimento, leggendo Michel Foucault, di Ignasi De Sola Morales sulle ‘cose’, evidenziando che non sono altro che una procedura di conoscenza che individua «il maggior numero di nessi e relazioni che intersecano un evento». ⁶



Il progetto, infatti, è un processo di formazione incline e suscettibile di modificazioni nel suo divenire. In realtà, come Gilles Deleuze dimostra, è proprio sull'impossibilità, ovvero l'impossibile di una forma logica, che permette a Foucault di dare una certa definizione di 'dispositivo'. Ne *L'archeologia del sapere*, «l'analisi dell'archivio comporta una regione privilegiata [...] che sta fuori di noi e ci delimita [...]; la sua soglia di esistenza è istaurata dalla frattura che ci separa da ciò che non possiamo più dire e da ciò che cade fuori dalla nostra pratica discorsiva; [...]. Ma ci distacca dalle nostre continuità; dissipa quella identità temporale in cui amiamo contemplarci per scongiurare le fratture della storia; [...]. Stabilisce che noi siamo differenza, che la nostra regione è la differenza dei discorsi, la nostra storia la differenza dei tempi, il nostro io la differenza delle maschere».⁷

Ma se per Foucault questo rimando è la dimensione di un rapporto fra l'enunciazione di un nesso e la visibilità di un evento, per chi scrive, in prima istanza evoca una prassi compositiva legata alla narrazione dove lo stupore è il luogo della sorpresa nello spazio fisico. Allora cosa succede quando inserendo un 'dispositivo' non ricerchiamo le possibili relazioni, ad esempio fra la luce (naturale e artificiale) e la concatenazione degli spazi, compressi e dilatati, che costituiscono, semplificando molto, il valore stesso di un'architettura?

In uno spazio domestico smart i 'dispositivi' digitali sono collegati a internet. Ad esempio, un rilevatore di fumo diventa secondario rispetto a tutta una serie di scopi, apparentemente accessori. Questo può ritornare utile, quando accendiamo da remoto il nostro forno e impostiamo i tempi di cottura. Ma se per un errore umano o per un malfunzionamento del forno stesso, il nostro cibo va in fumo, il rilevatore manda un'avviso sul nostro smartphone. Che fare? Possiamo telefonare al vicino di casa? Chiedergli di andare a controllare cosa sta succedendo in cucina? Abbiamo una sola certezza: la porta d'ingresso, con una serratura smart, si può aprire anche dall'ufficio.

Ogni 'dispositivo', come il nostro rilevatore di fumo, genera conoscenza, accettata e condivisa, ma tutto ciò non basta. La prima racchiude oggettivamente una totale subordinazione allo strumento che necessita di una continua verifica e manutenzione. La seconda implica il nascere di luoghi dove il bene comune si lega al vivere contemporaneo. In altre parole, le trasformazioni di un luogo e le abitudini di chi usa 'cose' e 'dispositivi' devono essere osservate da vicino per chi abita i luoghi.

Accogliere significa fare lo sforzo di comprendere queste condizioni dell'abitare: dai modi ai tempi del lavoro, dagli orari ai rapporti professionali, dai servizi ai rispettivi criteri d'efficacia. Per questo dobbiamo



Fig 6 © Beppe Giacobbe, Pagina accanto: Fig 7-8 © Giudo Scarabottolo

prestare attenzione ai cambiamenti che avvengono all'interno delle quinte murarie, benché queste rimangano apparentemente immutate.

Il progetto dell'abitare domestico si è aperto a una polverizzazione e omologazione degli stili di vita che nella seconda metà del Novecento hanno trasformato alcune tendenze legate al minimalismo, al settore high tech, in una relativa capacità culturale e poetica, prima ancora che tecnica. È facile capire che privilegiare l'uno o l'altro strumento possa essere considerato una scelta operativa rispetto al carattere dello spazio. Traiettorie, dialoghi visivi, pause, sottolineature che prefigurano commistioni fra gli spazi interni ed esterni. In particolare, in un primo approccio, è utile comprendere e verificare il progetto in sezione, sia orizzontale sia verticale, come lo strumento per la messa a sistema e il controllo spaziale.

Intendere l'interno di un'architettura e la relazione fra le parti rientra in una riflessione più estesa. Una questione, fra 'cose' e 'dispositivi', che deve essere inserita dentro a un sistema di riferimenti complesso e a una scala adeguata di progetto. Quest'ultima ha uno stretto legame con i desideri umani. E con questa visione partecipiamo ad un'impresa comune, a un processo che attraversa continuamente gli spazi interni dell'abitare per evidenziare nuovi intrecci che, a seconda dei valori di senso, rendono implicite le poetiche del fare Architettura.

In questo ambito la concezione foucaultiana di 'dispositivo', come *corpus* eterogeneo di discorsi (di strutture architettoniche, di regolamenti, di leggi, di misure amministrative) implica un intervento razionale che orienta la nostra facoltà di scoprire relazioni e significati.⁸

Sempre sullo stesso piano intravediamo un processo di soggettivazione intrecciato alla cultura del progettista. È anche interessante notare, proprio nell'interno di una casa, dal punto di vista non solo teorico, come la cultura del progettista, possa entrare nel novero dei 'dispositivi' di soggettivazione sociale. Essa interpreta lo spazio domestico. Un elemento che struttura la vita privata.

Ogni casa è attraversata da una precisa gerarchia sociale, che individua, la prima delle tante materializzazioni, le relazioni di genere e di ceto nella nostra società. E la cucina, storicamente, rappresenta uno degli apici di questo ordine spaziale, il nucleo primo e indivisibile di ogni spazio abitato.⁹

L'interrogativo che sorge è che qualcuno rilevi una realtà recondita: «non esiste il passato – scrive Gio Ponti nel 1957 – tutto è simultaneo nella nostra cultura; esiste solo il presente, nella rappresentazione che ci facciamo del passato, e nell'intuizione del futuro».¹⁰



Il senso profondo dello spazio è, infatti, al centro delle architetture di Ponti. La sua attitudine registica mette in scena lo spazio dell'uomo con dubbi e questioni che sono le parti di ragionamento complessivo verso un rapporto fra valenza concettuale e inventiva.

Allo stesso modo, come in una scena teatrale, l'architettura dello spazio interno si produce in un tempo e in un luogo: è un processo progettuale di cui si fa esperienza. È il susseguirsi delle scene che esprimono il mutare dello spazio nel tempo. Così anche il progetto descrive la struttura dello spazio, fissandone la sua matrice concettuale. Ma qui, per rendere più chiaro il nostro ragionamento, vogliamo far riferimento proprio allo spazio interno come luogo dove si svolge la vita. Superare la 'soglia' significa, sempre più spesso, essere accolti in un paesaggio interno, dove la zona più privata, quella destinata al riposo, al vestirsi si trova, senza distinzioni rigide, a fianco a quella destinata al *living room*, aperto anche al lavoro e destinato agli ospiti. Ma, rispetto alle pratiche sociali, ai bisogni primari e alla felicità dell'uomo, non è più sufficiente riconoscere questi ambiti spaziali, fra 'vita' e 'servizi'.¹¹

È necessario, piuttosto, che i nuovi modi d'uso dello spazio siano pensati nel concreto delle architetture, con diverse accentuazioni necessarie, con capacità e distanza critica.

Ma andiamo per ordine: *narrare un'architettura*.

Didatticamente *narrare* un processo progettuale può assumere un ruolo, una concretezza e un significato verso le 'questioni' interpretative del fare Architettura. L'attività di progetto, infatti, ha tante sfaccettature. Questa per sua natura deve superare l'applicazione oggettiva del singolo 'dispositivo' e *vedere* le 'cose' nella logica della loro interconnessione: «capire perché – scrive Vittorio Gregotti – alcuni hanno compiuto determinate scelte anziché altre, in che modo queste scelte sono adatte allo scopo, come esse si compongano in un linguaggio coerente ed organico, ci è di grande aiuto per capire come noi, in altro modo, compiremo le nostre scelte progettuali». ¹²

In questo quadro di valutazione teorica, di seguito si riportano tre esempi che individuano un percorso, una soglia e un ritaglio di luce.

Il primo è un racconto surreale di Bibi Leone sul saper 'vedere' un percorso interno, dall'improbabile titolo: *Una mollica di pane*.¹³

Da studenti eravamo affascinati e ascoltavamo con vivo interesse questo narratore di architetture: «l'uomo è come una piccola mollica di pane che scopre, dopo aver attraversato la soglia delle labbra, l'ambito

accogliente della bocca. Una volta ingerita, questa, entrando e attraversando un vuoto concavo e misurato va giù verso uno lungo e compresso, corrugato e tortuoso, ambito che corrisponde all'esofago per poi ritrovarsi nello spazio dilatato dello stomaco e provare stupore».¹⁴

In quell'anno imparammo a vedere la luce naturale che fora la cupola del Pantheon e dilata lo spazio per ricongiungersi nel tempo alla terra. La profondità di pensiero e la passione per il progetto hanno rappresentato per Bibi Leone la via per prefigurare e verificare alcuni luoghi che non solo accolgono la dimensione fisica dell'uomo, ma sono fucina di un *essere architettonico dell'esperienza* che si fa metafora di vita.¹⁵

Il secondo esempio si concretizza con una frase di Pasquale Culotta: *Da dove si entra?* «Una semplice domanda che, se giustamente posta, obbliga noi e l'allievo architetto, a individuare il tema della soglia, del passaggio, in un percorso verso lo spazio interno; e in secondo luogo cerca d'individuare nella soglia stessa l'inizio di un 'racconto' utile per proiettarsi alla scoperta di un possibile itinerario».¹⁶

Il terzo esempio vede come protagonista Carlo Scarpa che raccontava ai suoi studenti il suo interesse per «catturare l'azzurro del cielo»¹⁷. Forse un monito per percepire che le sequenze spaziali, quale elemento fondativo di scelte progettuali, interpretano un luogo? Che fare dunque? Dobbiamo cercare l'azzurro del cielo?

Con il progetto del 'ritaglio' per le aperture per il nuovo Padiglione della Gipsoteca Canoviana di Possagno (1955-57), Carlo Scarpa «si improvvisa regista della messa in scena di uno spettacolo surreale, per il quale appronta una scenografia essenziale».¹⁸

L'Architettura è allora, per il Maestro veneziano, un vero e proprio racconto – fra natura e artificio – che riconduce le 'cose' a una realtà composta di parti. Una sequenza di sezioni, quasi si trattasse di una serie scenica che descrive lo spazio.

Scegliere e giudicare con una intelligenza critica, oltrepassando la soglia dello specifico macro settore disciplinare, può dare al fare progettuale il ruolo che gli compete. Ma come in tutte le soglie – che si attraversano in entrambi i versi – la natura del progetto deve trovare un filo coerente, fra esperienze e curiosità.

D'altronde, a ben vedere, tutto l'operare umano è segnato dalla necessità d'istituire uno spazio per un dialogo fra identità soggettive e collettive per generare cambiamenti anche sostanziali. Le nostre azioni progettuali seguono regole che strutturano 'cose' e 'dispositivi' in un insieme architettonico. Questo può essere concepito, con un approccio contemporaneo, da una rinverdità *Archi_Cottura*.

Una visione che, nel campo di osservazione del progetto, è parte integrante della vita quotidiana e individua nuove 'questioni'. Tuttavia l'utilizzo che ne facciamo è un pretesto per parlare di Architettura e spingersi oltre, anche solo di poco.

D'altra parte sono le azioni legate fra di loro che, in un portato creativo, fanno emergere una continuità di conoscenza. È il valore che non si ottiene da una ipotetica somma aritmetica, ma deriva da una combinazione con un sistema di riferimento. Esplicitandole, le azioni devono comprendere il ruolo che esiste fra 'cose' e 'dispositivi' e indicare, interrogare e valutare la realtà nel suo divenire.

L'insieme di cui si dà conto, accanto al *continuum* spaziale interno/esterno/interno e viceversa, dovrà misurarsi non solo con necessità organizzative. Ma la qual cosa non comporta necessariamente la formulazione di nuove 'parole' che raccontano nuove visioni. Il fare progettuale fa continuo ricorso al patrimonio di idee, soluzioni e concetti, che appartengono al passato e alla storia dell'Architettura. Il fare progettuale fa continuo ricorso non in termini storicistici, ma attingendo ad un serbatoio concettuale di soluzioni spaziali, figurative o, più semplicemente, di narrazioni progettuali.

I progetti, fra manomissioni e mutamenti, sono legati alle trasformazioni sia sociali e culturali, sia d'uso e funzionali. Il nostro sguardo che in realtà è orientato, non solo al passato, è in grado di selezionare gli elementi della memoria per decidere come trasformarli e riorganizzarli.

Leopardianamente dobbiamo vedere oltre il reale che ci circonda, oltre le *Parole nel vuoto*¹⁹, oltre la siepe, fra 'cose' e 'dispositivi', fino al punto di esprimere un dubbio, che è già una risposta, un possibile risultato.

NOTE/REFERENCES

- 1) Il termine “cosa” è considerato nella complessità che gli attribuisce Michel Foucault in *Le parole e le cose*. Si veda, Foucault, M. (1967), *Le parole e le cose*, BUR Biblioteca Universale Rizzoli, Milano.
- 2) Foucault, M. (1967), *Prefazione*, in op. cit, p. 10.
- 3) Si veda, Lyon D. (2002), *La società sorvegliata. Tecnologie di controllo della vita quotidiana*, Feltrinelli, Milano, p. 168.
- 4) “*Le jeu de Michel Foucault*”, Dits et Écrits II, 1976-1988, p. 299, in Agamben, G. (2006), *Che cos'è un dispositivo*, Nottetempo, Roma, p. 6.
- 5) Gilles Deleuze e Giorgio Agamben, dopo gli scritti di Michel Foucault sul ‘dispositivo’ realizzati alla metà degli anni Settanta del secolo scorso, dedicano entrambi due saggi brevi all’argomento dallo stesso titolo. ‘Dispositivo’ è una parola polisemica e ambigua, ma può essere utilizzata in senso preciso e fruttuoso per chi la pensa, la scrive, la applica in qualsiasi contesto. Si veda, Deleuze, G. (2007), *Che cos'è un dispositivo?*, Cronopio editore, Napoli, p. 27.
- 6) Si veda De Solà Morales, I. (2001), *Pratiche teoriche, pratiche storiche, pratiche architettoniche*, Allemandi, Milano, p. 44.
- 7) Foucault, M. (1969), *L'archeologia del sapere*, trad. it., Rizzoli, Milano, p. 152.
- 8) Foucault, M. (1994), *Dits et écrits*, vol. III: 1976-79, Editions Gallimard, Paris, pp. 299-300.
- 9) Forino, I. (2019), *La cucina: Storia culturale di un luogo domestico*, Einaudi, Torino, p. 92.
- 10) Ponti, G. (1957), *Amate l'architettura. L'architettura è un cristallo*, Società editrice Vitali e Ghianda, Genova, p. 93.
- 11) Nella casa ideale (1942) di Enrico Peressutti era chiaro il rapporto “Vita e servizi”. Si veda Rogers E.N. (1997), *Esperienza dell'architettura*, Skira, Milano, p. 54.
- 12) Gregotti, V. (2000), *Sulle orme di Palladio*, Laterza, Roma-Bari, p. 87.
- 13) Pasquale Culotta (1939-2006) e Giuseppe (Bibi) Leone (1936-2012), architetti e professori ordinari di Progettazione Architettonica e Urbana a Palermo. Nel 1965 fondano la «Culotta & Leone Architetti Associati». Bibi Leone collabora per cinque anni ai corsi di Vittorio Gregotti a Palermo e acquisisce nella didattica del progetto un metodo, una serie di questioni e un modo di affrontarle vicino all’insegnamento di Ernesto Nathan Rogers. Si veda, Sciascia, A. (2013), *Palermo. Paci, Rogers, Gregotti, Culotta e Leone*, in a cura di Palazzotto, E., “Esperienze del restauro del moderno”, Franco Angeli, Milano, pp. 67-78.
- 14) Brano estratto dagli appunti delle lezioni.
- 15) Gregotti, V. (1966), *Il territorio dell'architettura*, Feltrinelli, Milano.
- 16) Giunta, S. (2016), *Carlo Scarpa. Una [curiosa] lama di luce, un gonfalone d'oro, le mani e un viso di donna. Riflessioni sul processo progettuale per l'allestimento di Palazzo Abatellis, 1953-1954*, Marsilio, Venezia, p. 17.
- 17) Si veda, la trascrizione, a cura di Franca Semi, della lezione sul progetto di ampliamento della Gipsoteca Canoviana a Possano, tenuta da Carlo Scarpa agli studenti il 13 gennaio 1976 e pubblicata con il titolo “Volevo ritagliare l'azzurro del cielo”, in «Rassegna», n. 7, luglio 1981, pp. 82-85.
- 18) Dal Co, F. (2006), *Carlo Scarpa. Appunti per una biografia critica*, in «Casabella», n. 742, p. 6.
- 19) Il rimando è al fondamentale libro di Loos, A. (1972), *Parole nel vuoto*, Adelphi Edizioni, Milano.

***Santo Giunta**, Architetto, PhD, Ricercatore in Composizione Architettonica e Urbana presso il Dipartimento di Architettura dell’Università degli Studi di Palermo. I contenuti scientifico-disciplinari della sua ricerca si riferiscono al progetto architettonico, nella sua estensione dal dettaglio alla dimensione urbana, come processo e momento di sintesi. Coordinatore Regionale di Nuove Generazioni IN/Arch Sicilia dal 2001 al 2003. Nel 2006 è stato invitato a esporre alla X Mostra Internazionale di Architettura, Biennale di Venezia. Nel 2008 primo premio “Giovanni Battista Vaccarini”, a cura dell’Associazione Quadranti di Architettura. Nel 2009 ha ricevuto il primo premio “Emanuele Rimini” Ance Catania ed è finalista alla Medaglia d’Oro dell’Architettura - Triennale di Milano. Nel 2010 è stato invitato a esporre alla XII Mostra Internazionale di Architettura, Biennale di Venezia. È membro di ProArch (National Scientific Society of Architectural Design) e ha partecipato a numerosi convegni nazionali e internazionali. Nel 2017 ha ottenuto la qualifica scientifica nazionale per operare come Professore Associato 08/D1 Progettazione Architettonica. Nel 2019 è stato invitato a esporre alla 3° Mostra Internazionale di Architettura, Biennale di Pisa. Per il Premio Index 2018 (categoria “Ricerca teorica, progetti storici, critici ed editoriali”) è stato selezionato, con uno studio su Carlo Scarpa, dall’Osservatorio Permanente ADI al Compasso d’Oro - finalista - ADI 2020.

ARCHI_Cottura
 Emanuele Walter Angelico, *Contenitori_Contenuti*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229.9788855091008/1162019
 pp. 157-167

Contenitori_Contenuti

Emanuele Walter Angelico*

ABSTRACT

Scriveva Camilleri in *“La forma dell’acqua”*: «[...] L’acqua non ha una forma propria, ed è come tutti gli altri liquidi, che assumono questa in ragione del contenitore che li circonda, che li contiene [...]». Nel suo romanzo del 1994, infatti, l’allusione è alla ‘verità’ e questa può assumere qualsiasi forma. Ma sarà proprio il contesto in cui viene cercata a definirne la sua forma, la sua dimensione. Quindi l’ambiente, le circostanze, le condizioni di un evento, possono aiutare a trovare la pura verità e questa sarà sempre più vicina alla realtà quanto più ne sono definite le circostanze, l’ambiente e lo spazio. Ma l’Architettura non dovrebbe seguire gli stessi principi? L’Architettura non dovrebbe, similmente all’acqua di Camilleri, seguire la forma del suo contesto? L’Architettura non dovrebbe sapersi ad-domesticare di volta in volta secondo le forme dello spazio contenitore? Per anni ci hanno insegnato che “è il luogo” a fare l’Architettura, con il proverbiale *genius loci*, cosa complicatissima da comprendere e capire oltreché da rintracciare poi nel costruito. Tuttavia in questi ultimi anni faremmo quasi meglio a parlare di *genius coci*, come neologismo coniato dalla nostra società, dove ogni cosa sembra determinata da *format* televisivi che impongono diverse letture delle probabili dinamiche intorno al *focolare* domestico, divenuto linguaggio di “una parte del tutto”; dunque la cucina come rappresentazione dell’essere sia casa, sia luogo di socializzazione, sia rappresentazione di se stessa: tutto in uno. Per Frank Lloyd Wright, il cuore della casa era costituito dal *focolare* attorno a cui ruotavano tutti gli ambienti. Credo oggi che non si possa ritenere più così. Ora la cucina è divenuta uno spazio sociale, di incontro-scontro dalle dinamiche personali e familiari alle relazionali aperte; è il luogo dove tutto accade, tutto si compie, tutto prende forma; la cucina nel tempo è stata sdoganata passando dai bassi fondi (spesso esterni all’abitazione) sino a diventare il cuore centrale dell’habitat stesso, ovvero prenderne parte in modo talmente attivo sino a diventare la “casa stessa”, sempre più spesso rappresentata da sedicenti *chef* che ne dettano umori e tenori fra neo-linguaggi, costumi e sapori. Cucinare è certo un progetto, ma prima di questo la cucina (il luogo) deve essere la rappresentazione progettuale dell’io, prima individuale poi collettivo, incrocio di tendenza e di stile, crocevia di comunicazione interna ed esterna – quasi come il salotto buono della nonna. L’ambiente cucina diviene così a buon merito la vera rappresentazione del luogo a cavallo fra la casa privata e la casa pubblica, quale finestra di dialogo con l’esterno. Il vero luogo dove insiste quel *genius* prima tratteggiato.

Once Camilleri wrote in “The shape of the water”: «[...] L’acqua non ha una forma propria, ed è come tutti gli altri liquidi, che assumono questa in ragione del contenitore che li circonda, che li contiene [...]». Indeed, in his novel of 1994, he refers to the truth and how it can take any kind of shape. Thus, the context in which it takes place is important to define its appearance and dimension. The environment, the circumstances of an event could be useful to find the truth close to the reality. Shouldn’t Architecture follow the same principles? Shouldn’t it follow the shape of its context, as Camilleri’s water? Shouldn’t it know how to fit in all the shapes of space? For years, we have been taught that the key-point in Architecture is the place, this is why we talk about *genius loci*, a very difficult and unfamiliar concept that is also really hard to define in the constructed. However, in these years it is better to talk about *genius coci*, a neologism coined by our society, where everything is determined by some interpretations given by the media: the fireside in the house is quite a “part of everything”. The kitchen thus represents the whole house, a place of socialisation and, last but not least, it also represents itself: all in one. According to Frank Lloyd Wright, the heart of the house was composed by the fireside surrounded by all the other rooms. I think that this topic can’t be considered in this way anymore. Today the kitchen is a social space that includes personal dynamics and familiar or more formal meetings; it is the place where everything happens, where everything takes shape. The kitchen has been moved from the underground of the house (often outside the habitation) to the centre of the house itself. It actually becomes “The House”, often represented by self-styled/so called chefs who cook and play with flavours and traditions. Cooking could be actually a project but, before that, the kitchen has to be the representation of the individual and its interaction with the collective. It has to be a connection between inside and outside, like grannies’ cosy living room. Therefore, the kitchen becomes the real representation of the place straddling the private house and the public one, as a continuous dialogue with the outside. This is the place where that genius before mentioned really exists.



Emanuele Walter Angelico, 18 Ottobre 2019, Incontro Internazionale di Studi Archi_Cottura, Teatro Apollo, Castellammare del Golfo (TP).

In passato - Come si alimentasse l'uomo sin dalla notte dei tempi non è certo ma una cosa è chiara, fosse stato carnivoro o erbivoro sin dai primi suoi esordi 'l'uomo raccoglitore' si approvvigionava di ciò che trovava in natura e lo consumava prevalentemente insieme alla sua piccola comunità; divenuto 'cacciatore' per lungo tempo ha padroneggiato l'uso di piccole armi per procurarsi la selvaggina (Trabucchi, 2007). In seguito, la scoperta del fuoco ha portato le comunità alla condivisione, iniziando a cacciare grandi animali, condividendo insieme le strategie di 'cattura' e poi di 'cottura', quindi di consumo comune (Bellafiore, 2018).

Nei millenni le condizioni non mutano, l'uomo nel significato intrinseco della parola 'insieme' coglie opportunità di scambio, di riunione, di convivialità. Ad esempio, al tempo dei Romani (e prima di loro i Greci e gli Etruschi) sin dal I secolo a.C., pur essendo la loro nutrizione caratterizzata dalla semplicità e immediata disponibilità (almeno per i primi tempi), il pasto era consumato nelle *Domus* in luoghi comuni (*triclinius maius*)¹ dove finanche veniva indossato un abito adatto (*vestis coenatoria* o *synthesis*)² per la quotidiana occasione. Con l'espandersi dell'Impero, il contatto con altre civiltà induce i Romani ad una alimentazione più costruita ed elaborata. Nascono così i luoghi della preparazione (mai interni alle *Domus*); ambiti ad appannaggio dei soli servitori o schiavi e solo a qualcuno di essi (*scissores*) era concesso di recarsi nel *triclinium* e servire il cibo già porzionato per riporlo sul *repositorum*³ o su piccoli tripodi (*cilliba*) da cui, comodamente sdraiati e poggiati su un gomito, i padroni di casa piluccavano le pietanze rigorosamente con le mani (Ovidio Nasone, 2 d.C.), gettando poi i rifiuti per terra. Il banchetto serale era il momento più importante e rituale dove i Romani erano soliti scambiarsi gli inviti, tutti posizionati in letti più o meno grandi a seconda del numero dei posti (*summus, medium, imus*) al fine di favorire la socializzazione fra i convenuti al pasto.

Dunque 'insieme' ma mai coinvolti nelle preparazioni e cotture, poiché queste ultime ritenute materia sporca o lercia da relegare solo alla servitù ben più avvezza alla sopportazione degli odori di carni o alla gestione del nauseabondo *garum*⁴ a condimento di quasi tutti i piatti in preparazione. A capo della cucina vi era l'*archimagirus* (Borgo, 2014), cui era attribuito il ruolo di coordinatore generale delle attività e la scelta dei cibi (Marziale, 30-104 d.C.); insomma una sorta di architetto progettista (pari al moderno *chef*) che orientava sia il gusto sia il consumo delle cibarie (Fig. 1).

In età Repubblicana dell'Impero le abitazioni cominciarono ad essere multilivello e l'ambiente preposto alle preparazioni culinarie passava negli interrati o seminterrati delle *domus*, mentre al piano superiore si spostava la sala dei banchetti (ben più aerata e distante dai fumi di cottura), ai piani ulteriori vi erano gli ambienti notte e nei sottotetti i locali per la servitù.

Dopo la caduta dell'Impero Romano e poi ancora dopo le invasioni barbariche, l'uso di un piano d'appoggio per consumare un pasto, seppur fugace, scomparve del tutto. Rimase in uso solo nell'Impero d'Oriente e saranno proprio i Veneziani a reimportarlo nel tardo Alto Medioevo (sono i tempi in cui la Chiesa ostacolava l'uso di forchette e similari poiché assimilabili al tridente demoniaco, reo di alimentare i peccati di gola), quando si riprese l'usanza di consumare il pasto seduti intorno ad un tavolo (ma solo nei bassi ceti), spesso direttamente a contatto con i luoghi della cottura.

Nel Basso Medioevo, comparve la 'tavola' e il banchetto seguiva un preciso rituale la cui supervisione era affidata al 'maggiordomo' o 'mastro di casa', propriamente detto *cellarius* (Fig. 2), dispensiere incaricato del cibo e coordinatore degli *scalchi* (addetti di servizio alle porzioni, alla cottura e al servizio sulla tavola del Signore⁵).

Nel Rinascimento, tale figura di coordinatore, responsabile del personale di servizio e dell'aspetto della tavola, compositore dei menu a tema ed organizzatore degli intrattenimenti di corte era ricoperta dal '*maestro di cerimonia*', figura che diviene centrale nella convivialità e socializzazione dei commensali. Ed è proprio in questo tempo che nasce il fasto della tavola imbandita, delle allegorie dei commensali, ovvero di tutti coloro invitati che siedono alla stessa mensa (nel senso più lussuoso del termine). Infatti, le più belle raffigurazioni della tavola imbandita con cibi ed ogni genere di consumo, sono proprio legate ai dipinti rinascimentali di cui si potrebbe annoverare una lunga lista, dall'*Ultima Cena* di Leonardo da Vinci (*Cenacolo*, affrescata fra 1494



e 1498), sino a *La Cena in Emmaus* (1601-1602) del Caravaggio, approdando in ultimo alle stupende nature morte barocche tardo-seicentesche.

È interessante la narrazione del Maestro di Cerimonia descritto dal letterato cinquecentesco Sperone Speroni⁶, ripreso più recentemente dallo storico Enzo Marigliano⁷: «[...] Egli è poeta, che canta versi per sfuggire al tedio e alla stanchezza. È geometra quando sceglie e dispone pezzi tondi e quadrati, chiari e scuri, a seconda della pietanza e del vassoio, è matematico quando conta le scodelle e le pentole, pittore quando cobra gli arrostiti, le salse e i sughi. È medico perché sa cosa è più digeribile e cosa meno, e fa giungere i piatti in tavola nella giusta sequenza, chirurgo che sa tranciare con maestria, filosofo perché conosce la natura dei cibi, delle stagioni, degli elementi ignei più o meno forti [...]». Dunque una sorta di esperto dotato di una interdisciplinarietà in tutte le azioni inerenti la cottura del cibo (e il suo consumo) e parafrasando il senso di questo Convegno è l'uomo della *Archi_Cottura* (Fig. 3).

Chiaramente qui si gioca sul termine, tuttavia vi è un nesso e una logica. L'architetto è colui che organizza, orienta, muove, unisce, come affermava Ludovico Quaroni (1911-1987), ovvero «è colui che cerca di mettere insieme cose prima distanti fra loro»⁸ come se fosse un illuminato *chef* sulle dinamiche comportamentali di un luogo, che muove e mette insieme ingredienti e alimenti, in ragione dei suoi commensali.

Forse il vero *genius coci*, misterioso individuo che apotropicamente conduce tutto a buon fine, essendo capace di scacciare la cattiva sorte della buona tavola poiché sa pure destreggiarsi in un ambiente consono allo scopo.

Il XX Secolo - Lentamente il luogo della cottura e il luogo del consumo dei cibi si avvicinano sempre di più. Iniziano a comparire in ambito domestico gli ambienti dove le due funzioni si sovrappongono. Nel Settecento nei ceti medi, la cucina da ambiente preposto alla sola cottura diviene anche il luogo del pasto, prende così corpo e sede il "focolare domestico" (ambiente spesso in uso dalle famiglie di medio basso rango) che con l'ardere del carbone (o legna) risultava essere un luogo riscaldato dove la famiglia poteva riunirsi e relazionarsi (Fig. 4).

Cosa diversa era per i ceti alti, dove la specifica sala da pranzo era cosa ben distinta dai luoghi della cottura ad appannaggio della sola servitù; tali nobili amavano riunirsi intorno ad un camino, mai usato per cuocere. Pari modalità accompagneranno tutto l'Ottocento sino ad i primi decenni del Novecento, dove l'ampliarsi del divario delle società benestanti da quelle meno abbienti, prescriverà l'uso dei due distinti luoghi.



A Sinistra: **Fig. 1** Raffigurazione romana del II sec d.C. Al centro della scena l'Archmagirus; da notare la disposizione dei triclinia e i resti gettati a terra. **Fig. 2** Dipinto medievale, 950 d.C. I padroni disposti intorno ad un tavolo imbandito osservano le maestrie del Callarus. A Destra: **Fig. 3** Botticelli, 1436, nel pannello è raffigurato il banchetto in onore della famiglia Traversari, al centro della scena il "maestro di cerimonia".

Non è lontano dai nostri giorni che nelle case 'perbene', l'ambiente cucina si trovasse da una parte e la sala da pranzo (dei 'padroni') dall'altra, spazi ben distinti tra loro.

La Prima Rivoluzione Industriale e le sue prime Esposizioni Universali segnano il passo in questo senso; in particolare, nel 1883 all'Esposizione di Elettrotecnica di Vienna viene presentata una sorta di oggetto che permette la produzione di vapore per la casa insieme ad altri strumenti (ferri da stiro, stufe elettriche, ecc.), oggetti che facilitano gli usi domestici (Faravelli Giacobone, Guidi, Panzera, 1989). La comparsa di nuove macchine, di apparecchiature elettriche, di 'facilities' domestiche, iniziano a concentrarsi sempre più nello stesso luogo, che si identifica con la cucina dove la massaia con facilità poteva occuparsi di più cose contemporaneamente con minore sforzo e fatica (Tedeschi, 1954).

Sarà con il tempo del Razionalismo che l'ambiente cucina viene ad esser revisionato, con specifiche qualità estetiche proprie e sempre più equipaggiato con accessori in spazi precisi (De Fusco, 2007). Si pensi alla celeberrima *Frankfurt Kitchen* del 1926 (Fig. 5), che getta le basi ad una sorta di rivoluzione domestica controllata. Pietra miliare della produzione in serie, ne furono prodotte dall'azienda Römerstadt ben 10.000 esemplari per l'edilizia sociale in Germania nella nuova Francoforte post-bellica. Il merito di questa innovazione va all'austriaca Margarete Schütte-Lihotzky (Vienna 1897/2000), una delle prime donne architetto europee, 'madre' dell'Architettura Moderna, il cui lavoro è stato finalizzato al miglioramento della condizione delle donne: «[...] Vidi che ogni millimetro disegnato aveva un significato e si realizzava qualcosa che avrebbe influenzato l'ambiente quotidiano dell'uomo [...]» (tratto da Enciclopedia delle Donne on-line). La Schütte-Lihotzky era fermamente convinta che l'ambiente cucina doveva essere 'abitabile'; considerava il mondo della casa come una continua domanda/risposta per risparmiare il lavoro femminile, con un impegno professionale e un'attività rivolta soprattutto alle donne che la accompagnerà nei suoi oltre cento anni, migliorando e perfezionando i suoi concetti. A lei si deve la riunione dell'area della cottura con l'area del consumo (pranzo).

L'esperienza di Le Corbusier (1887/1965) condenserà meglio questi principi, nel progetto e realizzazione della cucina di *Villa Savoie* a Poissy (Francia 1928-1931). Il grande architetto svizzero mette a punto un luogo delle meraviglie, dove oggetto/utensile/funzione divengono strategie di lavoro e linguaggio da 'macchina' mimetizzata nel mondo domestico (Fig. 6); esperienza che lo porterà nel 1952 a concepire l'*Unité d'Habitation* di Marsiglia proprio come 'macchina' questa volta da abitare, edificio simbolo di un nuovo modo di vedere e vivere l'Architettura.

Gli *standards* prendono largo piede e gli oggetti diventano sempre più coerenti con i luoghi e, questi ultimi,



sempre più coerenti con le destinazioni d'uso (De Fusco, 2007). Sarà sempre grazie ad una donna, Julia Child, chef americana che dalla sua esperienza parigina importò a Boston un nuovo modello di cucina, più aperto, in linea, frutto della propria esperienza da cuoca che trovava questa tipologia distributiva assai più comoda per il lavoro da svolgere in cucina (Child, 1961). Attraverso l'allestimento di un ambiente cucina in un programma televisivo "The French Chef" in onda tra il 1963 e il 1973, nacque la famosissima 'cucina all'americana', oggi esposta al National Museum of American History di Washington (Fig. 7). Era un oggetto-macchina nel cui interno venivano integrati gli elementi e gli elettrodomestici necessari alle azioni del cucinare. La cucina diventa, così, un condensato di tecnologia ed evoluzione dei prodotti (Tedeschi, 1954), per dirla con Renato De Fusco: «[...] deve implicare la corrispondenza dell'oggetto a tutte le pratiche esigenze cui deve servire, e non solo alle esigenze di questo o quell'individuo o gruppo sociale, ma alla media delle esigenze collettive, e porsi come uno standard [...]»⁹ (Treccani, 2000). Invero il De Fusco affronta la questione dell'Architettura in senso più ampio, tuttavia la citazione delle sue parole è assai calzante nel rapporto fra 'contenitori e contenuto', tema della dissertazione qui proposta.

Sarà proprio lo *standard* la parola chiave con cui si metteranno a punto studi e ricerche di stile e processi ergonomici più complessi, sino a definire precisi *standards di qualità* (De Fusco, 2007). La cucina diventa il luogo del progetto, diventa l'espressione del linguaggio contemporaneo di forma e materia da un lato, mentre dall'altro di tecnologia pura e applicazione tecnologica di processi sempre più innovativi.

Il XXI Secolo - È stato lento il processo di avvicinamento, di sovrapposizione e di riunione dei luoghi della cottura e del consumo del cibo: nuove *metonimie*¹⁰ contemporanee.

Avere mentalmente acquisito prima i due luoghi come differenti ma dipendenti fra loro, contigui ed affini, ora vengono percepiti come 'comuni' nella retorica della parte-tutto. Non è un caso che alla parola cucina non si è più certi a cosa essa alluda: se l'insieme delle pratiche e delle strategie di cottura, se il luogo della casa o quello di un ristorante, se di una barca o di un camper, se l'insieme di mobili componenti un prodotto industriale affine al mondo culinario, o a qualche programma televisivo.

Quel 'focolare' prima inteso come piano del camino o piano di cottura vicino al fuoco, in senso figurato, ora inizia ad acquisire l'aggettivo 'domestico' che ne implica un principio sociale il cui profumo riporta alla casa e alla famiglia, alla dimora. A tal proposito è calzante l'esempio del focolare domestico wrightiano, poiché prende proprio spunto dal bivacco dei nativi americani all'intorno al quale la vita ruotava e tutto si compiva (Bellafiore, 2018).



A Sinistra in alto: **Fig. 4** Camino e cucina a legna dei primi del Novecento; nell'immagine il piano lavoro era utilizzato anche per il pranzo. **Fig. 5** Cucina di Francoforte, 1926, pensata per coesistere in spazi minimi per l'edilizia popolare post-bellica. Fu prodotta in 10.000 esemplari. **Fig. 6** La Cucina di Villa Savoie a Poissy (Francia 1928-1931) disegnata da Le Corbusier. A destra: **Fig. 7** La Cucina all'americana esposta al National Museum of American History di Washington, pensata da Julia Child nei primi anni Cinquanta.

Oggi tale punto è sempre più cardinale e si dimostra paradigma del quotidiano. È diventato uno spazio sempre più aperto, che va oltre la cucina abitabile. La cucina si mostra non solo quale parte costituente ed integrata delle nuove *Domus*, ma anche un ambiente e un luogo da ‘vivere’ e presentare, ancora interno ma intorno al quale far ruotare ogni attività (come fa Wright). L’ambiente cucina è ora il luogo della esaltazione sia dei sapori sia del progetto cibo, ma anche office, area tv, area relax, zona lettura e di connessione internet, ambiente dove ci si incontra a mediare i rapporti fra gli individui della famiglia. Intorno al luogo cucina si realizzano ogni tipo di dinamiche, sia private sia pubbliche.

Cucinare e consumare il pasto insieme e nel medesimo luogo sono risultati una nuova modalità del vissuto, e ciò accade nella nostra epoca anche in senso ancora più aperto ed esteso, si pensi ai ristoranti che propongono la propria cucina (vetrina espositiva) come atto del fare e mostrare (Fig. 8), come spettacolarizzazione delle metodologie del fare ad arte. In Australia alcuni recenti studi¹¹ affermano che solo nello 0,36% gli individui hanno una cucina chiusa, indipendente dal resto della casa; mentre il 18,17% hanno una cucina e sala da pranzo uniti, ma con soggiorno separato; contro la maggioranza del 81,47% delle persone che posseggono una cucina a vista aperta sul soggiorno (Fig. 9).

Sembra quindi che la cucina stia compartecipando con altri spazi della casa inglobandoli. Gli individui sentono più personale la riunione di più spazi in uno, dove conciliare più attitudini e più funzioni, più tecnologia, più vissuto e più azioni condivise.

Conclusioni - Abbiamo assistito ad un avvicinamento di due scenari assai diversi, quello del cuocere e quello del consumare il cibo. La storia ci consegna un approccio sociale assai diverso da come lo oggi viviamo. Intorno al mondo domestico sono avvenute trasformazioni sempre più prossime alla sovrapposizione dei costumi, forse per necessità, forse per più disinvolte usi, forse per accezioni spaziali, o forse ancora per rinnovati costumi che trovano nella riunione dei comportamenti nuove forme di libertà collegate con lo spazio che le contiene.

I nuovi Anni Venti quasi certamente ci consegneranno la ‘cucina-casa’ (Fig. 10), ovvero la casa dove tutto in uno si sovrapporrà con il luogo del cucinare; una cucina aperta al punto da contenere ogni funzione prevalente del mondo domestico; un focolare al cui intorno graviteranno tutte le cose. Non si tratta della logica del *loft* (ben noto per altri aspetti), quanto l’accezione di ‘una parte del tutto’, ovvero la rappresentazione dell’intero mondo domestico attraverso una sua sola parte: la *cucina*, appunto.

In questo senso dibattiti aperti, usi e i costumi in evoluzione, mostreranno riuniti i diversi approcci dell’abitare, del far casa, ovvero del sentire casa anche in altri luoghi dove si riconosceranno le dinamiche personali condivise socialmente.

Molto più movimento, ergonomia, tecnologia, velocità, facilità, internet, dispositivi intelligenti e connessi, soluzioni sostenibili, detteranno le linee ad un nuovo spazio condensato, dove funzionalità ed estetica saranno riunite per parlare di casa in senso più largo partendo proprio dalla cucina (Lissoni, 2017).

Un luogo, che assecondi l’esperienza dell’utente, parlerà di agricoltura, di orto, di ecosistema, di conservazione, di smaltimento, di tracciabilità dei prodotti, di rigenerazione, di assenza di spreco; una casa connessa da remoto che partendo dalla cucina governi tutto in modo più facile ed intelligente, una cucina-casa inclusiva e senza rischi di nessun genere. Come Dorothy Gale ci ricorda ne “Il Meraviglioso Mago di Oz”: «nessun posto è bello come casa propria»¹², soprattutto se hai tutto ciò che ti serve in ogni momento ed in ogni circostanza del vivere.

Come l’acqua di Camilleri, la cucina prenderà presto la forma di tutta la casa, all’interno della quale ogni cosa avrà il suo posto ma tutte interagiranno fra loro come in un vorticoso mulinello di adattabilità alle condizioni.





Fig. 10 Vipp Shelter, Copenhagen, 2014 (da *Domus* n. 1013, maggio 2017). Un rifugio (plug & play) prefabbricato di mq 55, che incornicia il paesaggio circostante. L'ambiente cucina è predominante nello spazio abitativo.

NOTE/REFERENCES

- 1) *Triclinius maius*: era intesa la grande sala da pranzo dove avevano luogo i banchetti conviviali nell'antica Roma. Poteva esser posta all'esterno o all'interno, o spostata in ragione del movimento del sole e delle stagioni.
- 2) Si tratta di vesti di colore chiarissimo molto larghe legate in vita da un legaccio in lino o cotone che indossavano i Romani per esser più sciolti durante la cena; spesso cambiate durante il pasto. Diversamente dagli abiti della servitù che invece erano di colori assi variopinti per esser facilmente individuati.
- 3) Ampi ed alti credenzoni a più livelli su cui venivano allocate le pietanze che via via venivano poi riposte in più piccoli piani di appoggio a servizio di un numero più ristretto di individui.
- 4) Il *garum* era una colatura d'intioria di pesce e mistura di pesci salati che i Romani aggiungevano come condimento a molti primi e secondi piatti. Lo scopo era quello d'insaporire, ma in realtà serviva ad impastare e mascherare gli odori sgradevoli di pietanze andate a male. Marziale lo descrive come nauseabondo, ma gustosissimo: «Si usino pesci grassi come sardine e sgombri cui vanno aggiunti, in porzione di 1/3, interiora di pesci vari. Bisogna avere a disposizione una vasca ben impeciata, della capacità di una trentina di litri. Sul fondo della stessa vasca fare un altro strato di erbe aromatiche disseccate e dal sapore forte come aneto, coriandolo, finocchio, sedano, menta, pepe, zafferano, origano, sale». Capace di esser conservato a lungo, il più prelibato era preparato in Spagna di cui i Romani facevano larghissimo uso. Oggi è ancora prodotto in Campania (colatura di alici di Cetara).
- 5) È infatti in questo tempo che compaiono le prime tavole imbandite, intorno alle quali si consuma il pasto, con tutte le sue ritualità.
- 6) Sperone Speroni (Padova 1500/1588) fu scrittore e filosofo interessato alla vita e ai costumi del suo tempo.
- 7) Marigliano, E. (2015), *Tipologie di cerimoniale nell'alto medioevo: l'investitura, la concessione feudale e il convivio*, in "Lecture per giovani Scudieri" n. 15, La e-Biblioteca degli Schildhöfe di Coi e Col, Zoldo Alto. Il Prof. Enzo Marigliano è uno storico medievalista, che nel maggio 2014 ha presentato al Seminario dell'Associazione Nazionale Cerimonialisti Enti Pubblici a Bologna, la dissertazione sopra citata.
- 8) Aldo Rossi convinse Ludovico Quaroni a raccogliere in un unico testo diversi scritti tutti inerenti la città, "La Torre di Babele" del 1967, dove si riscontra la celebre definizione di Architetto.
- 9) Tratto dalla Enciclopedia Italiana - VI Appendice (Treccani 2000) alla voce 'Design' di Renato De Fusco, Carlo Martino.
- 10) Le *metonimie* e le *sincedoche* sono figure retoriche che risultano da un processo psichico e linguistico di una parte del tutto. Dire vela può voler significare dire barca. Affermare: "hanno rubato Monet", non significa che qualcuno abbia sequestrato l'individuo, quanto un quadro a lui riferibile.
- 11) AA.VV. (2017), *La cucina domestica nell'era della globalizzazione. Riflessioni su usi e tendenze globali in cucina e relativo ruolo nella casa del futuro*, Global Kitchen, Cosentino S.A. edizione, Almeria (Spagna), pp. 48-50.
- 12) Dorothy Gale è un personaggio fantastico del romanzo scritto nel 1900 dall'inglese L. Frank Baum "Il meraviglioso Mago di OZ".

- Marziale, V. M., *Xenia, Libro XIII*. (Marco Valerio Marziale era un epigrammista dell'età imperiale romana – tra i suoi scritti più importanti "Xenia" (*ξενία*) e "Apophoreta" (*ἀποφόρητα*), nasce nel 40 d.C).

- Tedeschi, M. (1954), *Una cucina italiana* in Domus n. 292, Milano, pp. 75-77.

- Child, J. (1961), *Mastering the Art of French Cooking*, Alfred A. Knopf, New York.

- Quaroni, L. (1967), *La Torre di Babele*, Marsilio Editori, Padova.

- Faravelli Giacobone, T., Guidi, P. e Pansera, A. (1989), *Dalla casa elettrica alla casa elettronica, storia e significati degli elettrodomestici*, Ed. Arcadia, Milano.

- De Fusco, R. (2007), *Made in Italy. Storia del design italiano*, Laterza, Roma-Bari.

- Trabucchi, P. (2007), *Resisto dunque sono*, Ed. Corbaccio, Milano.

- Borgo, A. (2014), a cura di, *Tra letteratura di consumo e consumi in letteratura: Xenia e Apophoreta di Marziale*, in Atti dei Seminari del Dipartimento di Filologia Classica "F. Arnaldi" dell'Università degli Studi di Napoli.

- Lissoni, P. (2017), *La cucina domestica nell'era della globalizzazione* - AA.VV. (2017), *La cucina domestica nell'era della globalizzazione. Riflessioni su usi e tendenze globali in cucina e relativo ruolo nella casa del futuro*, Global Kitchen, Cosentino S.A. edizione, Almeria (Spagna), pp. 48-50.

- Bellafiore, R. (2018), *Le avventure della socializzazione*, Mimesis edizioni, Quaderni di Teoria Critica della Società, Sesto San Giovanni (Mi).

***Emanuele Walter Angelico**, Caltagirone 1963, è Professore Aggregato S.S.D. ICAR/12 Tecnologia dell'Architettura, presso l'Università degli Studi di Palermo, insegna per il Laboratorio di Costruzione dell'Architettura a Palermo e Progettazione Ambientale c/o il Polo Didattico di Agrigento. Afferisce al D'Arch, Dipartimento di Architettura. È stato componente del Collegio dei Docenti del "Dottorato di Ricerca in Architettura" indirizzo "Recupero dei Contesti Antichi e Processi Innovativi nell'Architettura". È Componente del Consiglio di Dipartimento di Architettura di Palermo. È Componente del C.I.R.Ce.S. (Centro Interdipartimentale di Ricerca sui Centri Storici). È socio fondatore della SITdA, Società Italiana di Tecnologia; È "Visiting Professor" presso la Unidade Universitária de Arquitetura e Urbanismo - Campus Vargas - Ribeirão Preto - UNIPL - Università di San Paolo in Brasile. È componente del Comitato Scientifico Internazionale del gruppo di Ricerca per il Seminario Internazionale di "Arquitecturas-Imaginadas: Representação Gráfica Arquitectónica e 'Outras-Imagens' do Centro de Investigação em Arquitectura, Urbanismo e Design, C.I.A.U.D - da Universidade de Lisboa, F.A./U.Lisboa". È Componente del Centro Interdipartimentale "Migrare" dell'Ateneo di Palermo. È Componente del Comitato Scientifico dell'Istituto Nazionale Sostenibile Architettura (INSA). Ha partecipato a svariati gruppi di ricerca tra cui: "Sistema Design Italia", ricerca che ha ricevuto il Compasso D'oro nel 2001 ed in ultimo la ricerca "BCNano Lab - Laboratorio dell'innovazione nel settore dei Beni Culturali per la sperimentazione di nanotecnologie e nanomateriali". Oggi si interessa nello specifico di "Tecnologia e Sistemi Costruttivi a secco" con riferimento all'impiego del legno in Architettura.

ARCHI_Cottura
 Generoso Urciuoli, *Come raccontare un sito archeologico attraverso
 l'archeologia del cibo: Bibracte - Mont Beuvray (Borgogna, Francia)*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229/9788855091008/1172019
 pp. 169-179

Come raccontare un sito archeologico attraverso l'archeologia del cibo: Bibracte-Mont Beuvray (Borgogna, Francia)

Generoso Urciuoli*

ABSTRACT

Cibo e Archeologia un connubio interessante che sta dando vita a un settore della ricerca scientifica sempre più avvincente. L'Archeologia, intesa come metodo d'indagine, viene applicata al cibo e alle abitudini alimentari delle civiltà del passato. L'alimento viene interpretato come uno strato archeologico: da solo poco indicativo ma affascinante se contestualizzato, non solo dal punto di vista delle coordinate cronologiche ma anche di quelle geografiche. Il cibo è a tutti gli effetti un manufatto, materia che ha subito una manipolazione, anche solo con la raccolta. L'alimento è al centro di un processo complesso che si realizza con molteplici azioni: conservazione, stoccaggio, trasporto, trasformazione, consumo e smercio, per citarne alcune; quindi il cibo è cultura materiale. Nell'articolo verrà messo in evidenza il forte contributo dell'Archeologia nella ricostruzione della tavolozza alimentare e delle abitudini alimentari delle antiche civiltà. La disamina non riguarderà solo gli alimenti ma, come premesso, tutte quelle azioni connesse al cibo: dalla conservazione ai metodi di cottura; in particolare, per la cottura, verranno analizzate le soluzioni tecniche adottate e gli strumenti ad essa connessi. Il caso preso in esame, per evidenziare come grazie all'approccio archeologico nei confronti del cibo i dati e i risultati scientifici possano essere divulgati, sarà quello del sito archeologico di Bibracte-Mont Beuvray (in Francia) e delle attività di valorizzazione in esso realizzate.

Food and Archeology are an interesting combination that is creating an increasingly compelling sector of scientific research. Archeology, understood as a method of investigation, is applied to the food and eating habits of past civilizations. The food is interpreted as an archaeological layer: not very indicative but fascinating if contextualized, not only from the point of view of the chronological coordinates but also of the geographical ones. Food is in all respects an artifact, a material that has undergone manipulation, even if only with collection. Food is at the center of a complex process that is carried out with multiple actions: conservation, storage, transport, transformation, consumption and sale, to name a few; therefore food is material culture. The article will highlight the strong contribution of Archeology in the reconstruction of the food palette and the eating habits of ancient civilizations. The discussion will not only concern food but, as stated, all those actions related to food: from conservation to cooking methods; in particular, for cooking, the technical solutions adopted and the tools connected to it will be analyzed. The case examined, to highlight how thanks to the archaeological approach to food, scientific data and results can be disclosed, will be that of the archaeological site of Bibracte-Mont Beuvray (in France) and the enhancement activities carried out in it.



Fig. 1 Pani provenienti dalla tomba di Kha, XVIII dinastia, Antico Egitto, Museo Egizio di Torino (foto Generoso Urciuoli).

Da qualche decennio, seppur con grande riluttanza da parte di un settore importante della comunità scientifica archeologica, il cibo è diventato oggetto d'indagine. Il cibo è diventato così un manufatto archeologico, come si avrà modo di appurare in seguito. Trattandosi di un materiale fortemente legato alla quotidianità per lungo periodo non è stato considerato degno di essere analizzato. Fortunatamente anche la filosofia sottesa a una disciplina cambia perché, come scritto nel 2002, Alessandro Guidi, professore dell'Università degli Studi Roma Tre, per una 'voce' della Treccani (Sviluppi recenti del pensiero archeologico) dichiarò: «L'Archeologia si è sempre misurata con la cultura del suo tempo, di cui ha diversamente interpretato esigenze e prospettive, ma questo non ha sempre coinciso con la formulazione di un vero e proprio "pensiero archeologico", che è stata invece conquista delle generazioni a noi più vicine (Trigger, 1996) e che ha condotto ad investigare gli aspetti teorici della disciplina.».

Ad un certo punto, sulla strada dell'Archeologia, fortunatamente, della sua ricerca di identità e di un modello di riferimento, spunta Hodder con il suo *"Symbols in action. Ethoarchaeological studies of material culture"*. Correva l'anno 1982.

Il ribaltamento del concetto di cultura materiale è forte e il ruolo dell'Etnoarcheologia (elemento che si analizzerà successivamente) diventa fondamentale come medium per guardare 'tridimensionalmente' gli antichi.

Per Hodder la cultura materiale non è un indice del comportamento umano ma ne individua la trasformazione di quel comportamento. La cultura materiale non è un prodotto della convenienza e per tal motivo l'uomo va studiato in modo olistico (atteggiamenti, mentalità, rapporto con il territorio, ecc.) ma senza lo scopo di individuarne dei comportamenti finalizzati a un fine. Questa visione di Hodder ha rappresentato un tassello importante per la formazione delle cosiddette teorie postprocessuali.

Anche l'alimento per eccellenza, il pane, ha fatto molta fatica per entrare a tutti gli effetti nella categoria dei manufatti archeologici nonostante la sua presenza è sempre stata evidenziata in diversi contesti. Nonostante questo, esiste qualche sporadica informazione e annotazione della presenza di tale alimento sin dagli albori della ricerca archeologica sistematica.



Fig. 2 Pane rinvenuto a Pompei (foto tratta da <https://www.vesuviolive.it/ultime-notizie/99655-riprende-vita-il-pane-di-pompei-prodotto-prima-delleruzione-del-79-d-c/>)

Alcuni archeologi europei come Keller (1866, ritrovamenti in un Villaggio Neolitico in Svizzera) o Stolpe (1985, ritrovamenti di epoca tardo antica nel Nord Europa all'interno di sepolture a incinerazione) incominciano a lasciare informazioni sui ritrovamenti del pane; praticamente assente, invece, salvo qualche breve indicazione lasciata da Petrie nei report di scavo di Qorna (1909), la documentazione sistematica della grande quantità di pane conservatosi in Egitto nei corredi funerari.

Con il passare dei decenni, l'attenzione di alcuni studiosi, non molti a dir la verità, si sta spostando anche sul pane e più in generale sul cibo. Il pane, alimento presente in tutte le civiltà e base della tavolozza alimentare da sempre, è un elemento indice di produzione, con l'utilizzo del quale si può ricostruire un quadro storico sociale più articolato e soprattutto individuare un contesto più ampio rispetto al sito archeologico da dove è estrapolato il dato materiale.

In questo ambito si collocano le ricerche di Archeologia del Consumo che si propongono d'indagare in maniera sistematica i vari manufatti nei diversi contesti e periodi. Un elemento per eccellenza è rappresentato dal cibo e in particolare dal pane, materiale che investe aspetti sociali ed economici e di organizzazione generale di una civiltà.

Se da un lato i diversi ritrovamenti di pane nelle sepolture possono far luce su alcuni aspetti di carattere rituale, grazie alle analisi chimiche compiute su tali manufatti si riesce a individuarne i processi di produzione. Fondamentale la differenza anche del contesto di ritrovamento, perché il pane rinvenuto, ad esempio, anche se più raro, all'interno di insediamenti abitativi, comprese le produzioni artigianali, consente di porsi una serie di domande legate all'organizzazione domestica o di larga scala. Banalmente anche solo per la divisione dello spazio di lavoro.

Insomma, il cibo tanto snobbato dagli archeologi appassionati di storia dell'arte può diventare punto di forza per la ricostruzione di un contesto su larga scala per gli archeologi appassionati di Archeologia della Produzione. Situazione questa che sta investendo molti enti soprattutto per il discorso della divulgazione e al tempo stesso della valorizzazione del materiale che necessariamente non può limitarsi solo alla mera conservazione.

In questo contesto si possono inserire l'esperienza di Bibracte e del progetto ArcheoRicette.

Bibracte è un sito archeologico sperduto "in the middle of nowhere" in Borgogna, al confine tra i due dipartimenti di Nièvre e Saône-et-Loire. Siamo sul Mont Beuvray, catena montuosa del Morvan. Il centro abitato più vicino a Bibracte, che possa definirsi città, è Autun a circa trenta chilometri di distanza.

Quando si parla con qualcuno della zona, la prima cosa che viene raccontata è che questa è la parte della Regione della Borgogna economicamente più povera. Il terreno non è buono. Niente vino. Eppure c'è qualcosa di magico in questo posto. Basta stare qualche ora a farsi accarezzare dal vento, fare qualche passeggiata tra i campi, riempirsi gli occhi di un paesaggio pieno di 'nulla' ma che rappacifica l'anima, per rendersi conto che il genius loci in questa zona ha una connessione in 5G!

Per arrivare al sito archeologico, dopo aver transitato in macchina su stradine caratterizzate da un panorama di spazi sconfinati, appezzamenti di terra recintati e mucche, bisogna percorrere un sentiero che parte dal Museo di Bibracte. Sono circa 200 metri di dislivello. D'estate si può salire in cima solo a piedi. Si passa attraverso bosco. La presenza di alberi dalla forma strana, manipolati in antichità in modo che formassero delle barriere naturali, fa intuire che stai camminando su percorsi antichi, vissuti. Al tempo stesso sembra di camminare in un bosco incantato, da saga. Gli alberi potrebbero prendere vita da un momento all'altro. Mentre si passeggia si gioca con loro a riconoscerne le forme: quello è un cinghiale, quello è un uomo inginocchiato che sta facendo un'offerta...

Bibracte era una volta una 'piccola' città fortificata, un oppidum. Dalla fine dell'età del ferro (I secolo a.C.), fu la capitale di un potente popolo celtico, gli Edui, il cui territorio si estendeva per tutta la Borgogna meridionale. Ci sono tracce di presenza umana già a partire dal Neolitico, ma l'insediamento che passò alla storia fu quello che si sviluppò sulle pendici del Mont Beuvray. Dall'estensione del sito e dalle abitazioni rinvenute o identificate, anche se non ancora scavate, si ipotizza che nel momento del suo massimo splendore (25 a.C. circa) la cittadella fortificata potesse essere abitata da circa 8000 persone.

Bibracte non era un oppidum qualunque: non solo poteva vantare dei rapporti addirittura con Roma ben prima della conquista della Gallia da parte di Cesare ma era città grande e ricca, come lo stesso condottiero romano dichiarò nel suo *De Bello Gallico*; infatti, «La città degli Edui è la più grande e la più ricca in assoluto.». Sarà anche per questo motivo che proprio Cesare «Dal canto suo, decide di svernare a Bibracte. Quando a Roma si ha notizia dell'accaduto da una lettera di Cesare, gli vengono tributati venti giorni di feste solenni di ringraziamento». Tutto ciò accadeva in un momento in cui Cesare aveva già conquistato buona parte della Gallia e si apprestava a contrastare gli Elvezi. Cosa che avvenne proprio in prossimità di Bibracte, a circa 25 km dalla capitale degli Edui.

Come andò a finire è risaputo ma ciò che interessa far emergere in questa sede è come i rapporti tra Cesare e Bibracte fossero ottimi: «Su richiesta degli Edui [Cesare] concesse loro di accogliere nelle loro terre i Boi, valenti guerrieri. Gli Edui diedero loro campi da coltivare e più tardi riconobbero loro le stesse condizioni di diritto e libertà pari alle proprie.».

Dopo Cesare venne Augusto e la città fu abbandonata per dar vita a un nuovo centro, più 'romano' come intenzione urbana ma soprattutto più gallo-romano come intenzione sociale: così nacque Augustodunum, l'attuale Autun.

Ciò nonostante Mont Beuvray fu frequentato per tutto il periodo tardo antico e medievale e diverse sono le tracce che ne attestano la continuità di utilizzo: come la presenza di un convento risalente al XIV secolo. Sono presenti anche delle strutture 'particolari'; ad esempio, una vasca dalla insolita forma ellittica, realizzata con una tecnica idraulica sopraffina, il cui orientamento è oggetto di forte dibattito fra gli studiosi e la cui funzione è ancora controversa. Difficile credere che possa essere un abbeveratoio per cavalli.

Poi Bibracte sparisce nel nulla. La foresta inghiottisce questo insediamento; Bibracte viene avvolta nelle nebbie del tempo. Un ricordo tramandato solo dall'opera di Giulio Cesare. Ed ecco che entra in campo l'Archeologia. Nel XIX secolo, Jacques-Gabriel Bulliot iniziò a scavare nell'oppidum attratto da un'assonanza

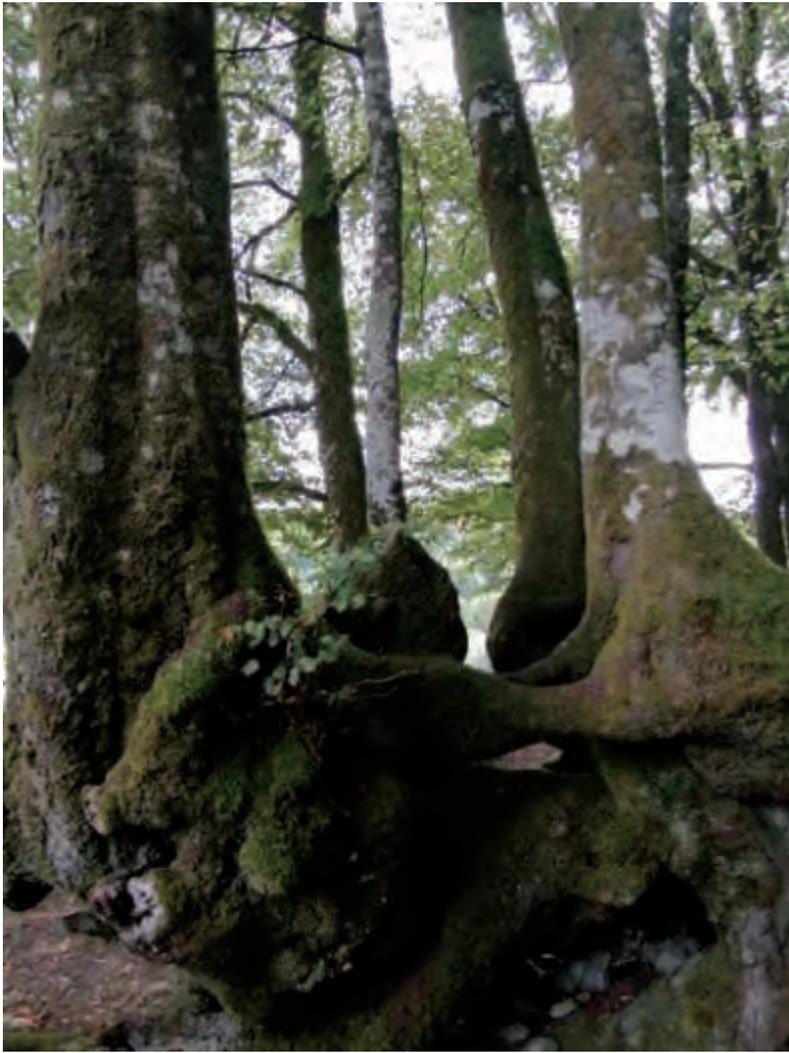


Fig. 3 Alberi sul sentiero di accesso al Sito di Bibracte (foto Generoso Urciuoli). **Fig. 4** Sito di Bibracte (foto Generoso Urciuoli). **Fig. 5** Particolari del Sito di Bibracte (foto Marta Berogno).



linguistica. In quel periodo si ipotizzava che l'antico centro degli Edui corrispondesse ad Augustodunum e dunque le ricerche venivano svolte in quell'area. Grazie agli scavi a Mont Beuvray è venuto alla luce proprio quell'insediamento in cui Cesare svernò e con ogni probabilità lo fece in una magnifica casa dall'impianto tipicamente romano, di grandi dimensioni, che è stata recentemente ritrovata nel sito. Un ulteriore elemento che evidenzia il fenomeno di 'romanizzazione' di un sito gallico.

Un piccolo aneddoto su questa casa romana di oltre 3500 mq: gli archeologi iniziarono a lavorare in un settore del sito presupponendo, dopo un piccolo saggio, che ciò che stavano indagando fosse una casa edua. Nella realtà si erano imbattuti in una piccola porzione di quella che poi portarono completamente alla luce come una tipica e bella casa romana con tanto di impluvium, cucine, sala del triclinio. Una vera e propria sorpresa.

La presenza di una villa romana, una struttura realizzata per ospitare se non Cesare qualcuno appartenente a un rango sacale alto, consente di analizzare anche gli spazi afferenti al mondo degli alimenti in epoca romana: dalle cucine ai magazzini, dalle pentole per cucinare ai forni.

Ad ogni buon conto, ai primi scavatori Bibracte si presentò come una vera e propria cittadina con un sistema di bastioni che esemplificano in maniera perfetta il murus gallicus:

«Tutte le mura della Gallia hanno questa stessa forma. Delle travi distanti l'una dall'altra 2 piedi (60 cm), sono appoggiate al suolo ad angolo retto rispetto alla linea delle mura, e per tutta la lunghezza delle mura ad intervalli regolari. Queste travi sono legate internamente e coperte da terra. Gli intervalli, di cui si è detto sopra, vengono riempiti sulla parte frontale con grossi sassi. Sistemati e cementati insieme, si aggiunge sopra un nuovo ordine di travi, che siano disposte in modo da mantenere lo stesso intervallo e che le stesse non si tocchino tra loro, ma intervallate da spazi identici tra una e l'altra, e siano racchiuse tra i sassi posti accanto alle stesse. Così l'intero muro è composto fino a raggiungere la corretta altezza. Questo muro ... offre grandissimi vantaggi per difendere l'oppidum, in quanto la pietra difende dagli incendi ed il legno dagli arieti nemici, poiché è formato da travi intere lunghe 40 piedi, legate dall'interno, che non possono essere spezzate o estratte dal muro.».

E poi ancora: laboratori, case, tracce di templi e di strutture pubbliche databili pre e post l'arrivo di Cesare.

Gli scavi nel sito furono interrotti poco prima della Prima Guerra Mondiale e vennero ripresi successivamente per il volere del presidente Mitterrand nel 1984. Figura, quella del Presidente francese, che

Fig. 6 Panoramica Villa Romana di Bibracte (foto Generoso Urciuoli). **Fig. 7** Dettaglio del muro di Bibracte (foto Generoso Urciuoli). **Fig. 8** Dettagli del Sito di Bibracte (foto Generoso Urciuoli).



aleggia in ogni dove: nel museo, nel sito e nel centro archeologico collegato al sito; infatti, fu lui a voler creare questo polo archeologico, un ente pubblico di cooperazione culturale i cui membri fondatori furono e sono lo Stato, la Regione Borgogna Franche Comté, i Dipartimenti di Saône-et-Loire e Nièvre.

In fondo Bibracte EPCC è un modello virtuoso che ha il compito di coordinare la ricerca, la manutenzione e la valorizzazione del sito archeologico, di gestire il museo e di trasmettere al pubblico le informazioni raccolte dagli archeologi. Le tre componenti essenziali e inscindibili del progetto sono: il sito archeologico, il centro di ricerca europeo e il museo archeologico. Come dire: una visione olistica, un vero processo d'integrazione fra Archeologia, Territorio e Turismo. Un modello interessante a cui guardare.

Nei decenni sono molteplici i team europei che si avvicendano nelle attività di ricerca e che scavi dopo scavi, pubblicazioni dopo pubblicazioni stanno portando alla luce l'antica città di Bibracte e raccontano le diverse fasi di vita del sito archeologico nel suo insieme.

Come s'incontra l'esperienza di Bibracte con quella del progetto ArcheoRicette, un progetto divulgativo ideato dall'autore di questo sintetico contributo? Grazie al Cibo, denominatore comune, ArcheoRicette è come un edificio: a differenza di come gli archeologi sono abituati o costretti ad analizzare quel che resta delle strutture nei contesti di scavo, l'iter con cui il progetto è stato costruito (e si sviluppa) procede dall'alto verso il basso: copertura – alzati – fondazioni.

Alla stregua del concetto espresso da Leon Battista Alberti (De Re Aed. 2, 1, 20), la copertura del progetto determina la scelta dei materiali con cui devono essere realizzate le altre strutture. Onde evitare che succeda per ArcheoRicette quanto accaduto per la ricostruzione del ginnasio di Nicea: «e poi l'architetto, certo ostile a quello che aveva cominciato la ricostruzione, sostiene che i muri d'ambito, anche se spessi 22 piedi non sono in grado di reggere al carico previsto perché sono realizzati con pietrame frammisto e cocci senza la cortina laterizia» (Plinio il Giovane, lettera a Traiano 39-40); gli alzati e le fondazioni sono realizzate con materiale molto resistente per sostenere, all'apparenza, una copertura molto 'leggera'.

Qual è la copertura nella metafora? ArcheoRicette cosa si propone?

Ad oggi la risposta è: la ricostruzione dell'arte culinaria appartenente a ciascuna civiltà oggetto d'indagine. L'arte culinaria e gastronomica diventa un modello per tentare di illustrare, al di là degli stereotipi o della conoscenza fornita dalla vulgata, una visione attendibile e coerente del mondo antico (mesopotamico, egizio, hittita, miceneo, minoico, persiano, etrusco, ecc.) in merito al cibo. Vengono raccolti i dati forniti dalle diverse branche dell'Archeologia e viene formulata l'ipotesi che l'arte culinaria e gastronomica esistesse già con una sua struttura all'interno della quale ogni elemento definisce il proprio significato, con la possibilità di analizzarlo e riconoscerlo.

Utilizzando un concetto caro al professor Montanari, la grammatica del cibo e le regole ad essa sottese, il progetto ArcheoRicette:

- analizza le abitudini alimentari di civiltà che si sono sviluppate in un vasto arco temporale dal 3000 a.C al 600 d.C;
- verifica l'applicabilità delle 'regole grammaticali';
- dimostra l'esistenza (anche in assenza di testi che lo documentino) dell'arte della cucina anche ben prima del Medioevo.

In aggiunta, ogni singolo alimento viene interpretato come uno strato archeologico: da solo poco indicativo, ma affascinante se contestualizzato, non solo dal punto di vista delle coordinate cronologiche ma anche di quelle geografiche.

Il cibo è a tutti gli effetti un manufatto, materia che ha subito una manipolazione, anche solo con la raccolta. L'alimento è al centro di un processo complesso che si realizza con molteplici azioni: conservazione, stoccaggio, trasporto, trasformazione, consumo e commercio, per citarne alcune; quindi il cibo è cultura materiale.

Con questa premessa, l'Archeologia della Produzione diventa il primo dei 'materiali' con cui sono state

realizzate le fondazioni di Archeoricette.

Con grande debito nei confronti di Tiziano Mannoni e di Enrico Giannichedda, inconsapevoli ispiratori della formazione post accademica e del relativo approccio professionale e di ricerca di chi sta formulando questa presentazione, l'Archeologia della Produzione sta alla base di ArcheoRicette dove gli obiettivi di ricerca sono «il riconoscimento delle cause e delle conseguenze sociali ed economiche, ma anche di impatto ambientale» (E. Giannichedda) del cibo e del suo consumo.

Gli alzati, sempre nella metafora dell'edificio, sono costituiti dai dati archeobiologici, archeologici ed epigrafici tenuti insieme da altre branche dell'Archeologia (quella del Commercio e del Consumo e dai vari settori che nutrono questi argomenti: Archeologia Subacquea, Navale, Ambientale).

Il risultato delle 'indagini' di Archeoricette si concretizza spesso sotto forma di ricetta. In alcuni casi sono ricette vere, tramandate dalle fonti, in altri casi sono delle ricostruzioni realizzate grazie all'analisi del contesto e gli assemblaggi proposti sono verosimili o 'filologicamente' accettabili.

Insieme all'approccio archeologico si utilizzano dei filtri antropologici, e di pari passo tutto viene confrontato con le attuali conoscenze della scienza della nutrizione.

Uscendo dalla metafora dell'edificio ed entrando in quella culinaria, il condimento e il legante sono costituiti dal linguaggio divulgativo con un taglio mirato a raggiungere il maggior numero di interlocutori e a un uso variegato e appropriato di diversi mezzi di comunicazione (dai social al blog, dal cartaceo alla radio).

Attingendo a un concetto del prof. Cairoli Fulvio Giuliani, ordinario di Rilievo e Analisi Tecnica dei Monumenti Antichi della Sapienza, davanti all'analisi di una struttura la descrizione accurata e particolareggiata della stessa porta solo a una sterile e pedante analisi tecnica ma la 'vera utilità' del perché questa è stata realizzata "sarà tutta da rintracciare".

Di tutto quanto sopra si nutre il progetto Archeoricette e le sue varie declinazioni. Contestualizzato, non solo dal punto di vista delle coordinate cronologiche ma anche di quelle geografiche. Il risultato delle 'indagini' di Archeoricette si concretizza sotto forma di ricetta. In alcuni casi sono ricette vere, tramandate dalle fonti, in altri casi sono delle ricostruzioni realizzate grazie all'analisi del contesto e gli assemblaggi proposti sono verosimili o 'filologicamente' accettabili. Tutto questo finalizzato alla traduzione o sperimentazione attuale.

Quando è stato scritto il primo post di Archeoricette sulla pagina Facebook, l'approccio era quello di, in poche righe, raccontare uno dei tanti aspetti legati alle antiche civiltà e in particolare le abitudini alimentari. Il post si è trasformato in una ricetta con un contorno storico per contestualizzare il tutto.

Ma Archeoricette non è un progetto di 'cucina' (intesa nell'accezione contemporanea), anche se lo è.

Il primo 'ricettario' della storia, proveniente dall'area Mesopotamica, non porta con sé nessun dato relativo alla quantità degli ingredienti o ai tempi di cottura. Stessa cosa nel più 'recente' lavoro di Apicio. Sembra quasi che queste informazioni non fossero fondamentali da trasmettere a tutti, perché appartenenti solo agli addetti ai lavori che si tramandavano con il saper fare 'i segreti' del loro mestiere. Esistono le classiche eccezioni che confermano la regola, ma sono poche.

In realtà le Archeoricette esistono da sempre: le librerie sono piene di storie dell'alimentazione e la rete pullula di siti sul cibo antico.

Qual è la novità? La presunzione del progetto porterebbe a rispondere "eppure c'è"!

La speranza è di accompagnare il pubblico in un percorso diverso e, anche se solo per una volta, far pensare "ma dai, non lo avrei mai detto!". La conoscenza sulle antiche civiltà spesso è vincolata dalle nozioni acquisite a scuola, con un approccio temporale quasi mai sinottico e sempre eurocentrico; l'omissione sistematica, o quasi, sui punti di contatto fra le civiltà crea la sensazione di popoli ben delineati e 'compartimentati' (e per contatto non si intende la guerra e le battaglie ma gli scambi e le compenetrazioni culturali!).

Ecco che il cibo, per Archeoricette, diventa un filtro di analisi per creare un quadro completo e chiaro: ogni popolo, che si è mosso in passato per i motivi più disparati, portava con sé le proprie abitudini alimentari e, venendo a contatto con altre civiltà, da una parte ne assorbiva di nuove, dall'altro imponeva le proprie,

creando un risultato originale. Le civiltà antiche sono state più permeabili di quanto si possa immaginare e più dinamiche di quanto si rammenti. Le linee di confine sono state sempre fluttuanti, soprattutto per gli scambi culturali e commerciali, alimenti compresi.

Tra le varie discipline d'indagine utilizzate c'è anche l'Etnoarcheologia.

L'Etnoarcheologia è un campo di studi che si basa sul confronto, ma il confronto non è una caratteristica unica di questa disciplina, perché anche in altri ambiti ci si basa sulla tecnica del confronto. Ad esempio, quando ci si trova davanti ad un oggetto e non si riesce a collocarlo immediatamente in un arco cronologico o in un contesto preciso. Si necessita di alcuni suoi simili per riconoscerlo.

In che modo l'Etnoarcheologia usa il confronto? Si parte da un assunto ben preciso, ovviamente intriso di un paradigma culturale dominato dal concetto di evoluzione; il concetto alla base è che le società tradizionali del mondo moderno assomiglino alle società preistoriche, quindi se la ricerca archeologica si avvale di osservazione, analisi e relativa interpretazione di quanto accade ora, in alcuni contesti con caratteristiche particolari, potrebbe dare delle risposte alle domande che le antiche civiltà pongono! Si tenta di fornire delle risposte ai processi produttivi grazie all'osservazione di società non toccate o minimamente toccate dalla tecnologia 'industriale'. L'Etnoarcheologia rappresenterebbe un campo sperimentale per determinare la validità o meno di ipotesi che derivano dall'Archeologia (nella visione di antropologi francesi della scuola di A. Leroi – Houran). L'Etnoantropologia è l'osservazione di un comportamento umano all'interno di un determinato contesto che consente all'Archeologia di organizzare la propria documentazione e relativa interpretazione dei dati (secondo L.R. Binford). Per capire cosa era e come veniva prodotta una tipologia di pane nell'Antico Egitto, ad esempio, che compare rappresentato nelle raffigurazioni, si deve osservare come in alcune zone limitrofe a Luxor oggi venga prodotto il cosiddetto pane solare, esattamente ora come allora.

Tornando all'esperienza di Bibracte, all'interno del Museo è presente la ricostruzione di uno spazio domestico afferente al cibo.

Ricostruzione che offre diversi spunti di analisi e che per ovvi motivi rispetto a quanto raccontato dagli autori antichi non trova un'esatta corrispondenza delle informazioni.

Ciò non vuol dire che ci sia un errore interpretativo, ma sta nella natura delle due discipline, la Storia e l'Archeologia, fornire informazioni spesso di natura diversa dato che il filtro interpretativo rimane diverso. Non è insolito riscontrare due livelli di 'realtà' soprattutto legata alla classe sociale che ha vissuto quella realtà. Basti pensare alla villa romana. Le abitudini esplicitate all'interno di quella struttura non possono essere unità di misura dell'intero insediamento, come la ricostruzione dell'ambiente domestico di una sola abitazione, per quanto rappresentativo, non è declinabile a tutti gli spazi.

Cosa si conosce dell'alimentazione dei Galli? Il quadro che emerge dai documenti è caratterizzato soprattutto dal racconto dei banchetti; ad esempio Posidonio di Apamea racconta: «Quando in molti mangiano insieme, si siedono in cerchio, ma sta nel mezzo, come il direttore di un coro, il più potente, colui che si distingue dagli altri per il valore in guerra, per il lignaggio o per la ricchezza. Vicino sta il suo ospite, e di seguito per ordine da ogni lato ciascuno secondo il proprio rango. E mentre gli uomini armati con scudo ovale stanno dietro, gli armati di lancia stanno di fronte in cerchio ... lo schiavo serve percorrendo il cerchio da destra a sinistra; in questo modo è servito» (Ateneo, *I sofisti a banchetto IV*, 152 b-d).

Il valore simbolico del banchetto è molto alto e variegato; si banchettava in pubblico per diversi motivi, tra i quali anche la propaganda politica, come nel caso di «Ariamne, che era molto ricco, promise di invitare a banchetto tutti i Celti per un anno, e compì la promessa nel modo che segue. In vari luoghi del territorio pose delle stazioni negli incroci più favorevoli, dove eresse, con pali di sostegno, canne e vimini, delle tende che potevano accogliere circa quattrocento uomini e anche più, secondo lo spazio richiesto dai luoghi per accogliere le masse in procinto di affluire dalle città e dai villaggi. Qui egli predispose dei grandi lebetes pieni di carni di ogni genere, calderoni che egli aveva fatto costruire l'anno precedente chiamando degli artigiani da altre città. Le vittime venivano macellate in gran parte il giorno stesso – tori, maiali, pecore ed altri capi di

bestiame; grandi botti di vino erano pronte e una gran quantità di minestra d'orzo era stata mescolata. Non solo – continua Filarco – ne approfittarono i Celti giunti dai villaggi e dalle città, ma anche agli stranieri di passaggio gli schiavi di servizio impedivano di andarsene finché non avessero assaggiato i cibi preparati» (Ateneo IV, 150d-f). Il passo appena citato non è l'unico episodio che ci è pervenuto; infatti, Posidonio, sempre citato da Ateneo, evidenzia come Louernion, padre di Bituitos, si guadagnasse favore del popolo passando tra la gente distribuendo oro e argento a migliaia di Celti, ma soprattutto donava al popolo grosse quantità di cibo e soprattutto vino (Ateneo IV, 152 d-f).

Esiste un altro legame fra banchetto e Galli: la guerra. Diodoro Siculo, storico del I secolo a.C., ci lascia una testimonianza importante, perché stando ai suoi racconti «ai guerrieri più valorosi si rende onore offrendo i migliori pezzi di carne», ma anche che durante i banchetti spesso scoppiavano violente risse e s'ingaggiavano duelli personali (Biblioteca Storica V, 28, 4-5).

Veniamo alla quotidianità: sempre attraverso gli autori classici possiamo analizzare le abitudini alimentari e le modalità di consumare il cibo da parte dei Galli. I pasti venivano consumati sedendosi a terra seduti e per rendere più confortevole la seduta si utilizzavano giacigli di paglia o pelli. La tavola, nella nostra accezione, non esisteva ma venivano usati dei tavolini bassi (come riportato da Diodoro V, 28, 4, Strabone, Geografia 4, 4, 3; e Ateneo IV, 151e).

Il cibo è un elemento culturale, spesso usato come distinzione di cultura e civiltà. Gli autori classici, greci e romani, non apprezzavano particolarmente il comportamento dei Galli a tavola e spesso ne evidenziavano la 'maleducazione': «Succede così che, quando essi mangiano, il cibo si ferma sui peli della barba e, quando bevono, la bevanda passa attraverso i peli come attraverso un filtro», commenta Diodoro, meno drastico però di Posidonio: «Mangiano con raffinatezza, come dei leoni, afferrando [i pezzi di carne] con entrambe le mani e mordendo le porzioni intere». Ma certo non si può dire che non fossero accoglienti: «Essi invitano anche gli stranieri alle loro feste, e fino alla fine del pasto non li interrogano su chi sono o sui loro bisogni» (Diodoro V, 28, 5).

Per ciò che riguarda la tavolozza alimentare gli storici evidenziano il forte apprezzamento dei Galli per la carne, in particolare quella di maiale. «Il loro cibo consiste in poche pagnotte ma molta carne (bollita) in acqua oppure cotta sulle braci o con spiedi. Mangiano anche pesce d'acqua dolce e di mare, sia del posto che di fuori, sempre cotto alla griglia con sale, aceto e cumino» (Ateneo IV, 151e-152b).

Tra le bevande, oltre all'idromele, la tipica bevanda dei popoli celtici risulterebbe essere la birra, ottenuta dal frumento. Come la birra, anche il vino veniva bevuto, a differenza delle usanze romane, schietto, ovvero non diluito con acqua. Situazione che destava stupore dei Greci e dei Romani: «Il liquore bevuto presso i ricchi è vino che viene dall'Italia o dalla regione di Marsiglia, ed esso (è bevuto) schietto; solo ogni tanto vi aggiungono un po' d'acqua. Ma presso i più poveri si beve la birra fatta col frumento, preparata con miele, ma molti la bevono schietta; si chiama korma» (Ateneo IV, 152c).

«I Galli sono eccessivamente dediti al consumo di vino, che viene acquistato dalle loro parti da mercanti e bevuto schietto, e visto che ne consumano senza moderazione a causa della loro brama di esso, dopo averne bevuto entrano in uno stato di incoscienza e follia. Di conseguenza molti dei mercanti italici, per la loro abituale avidità di denaro, considerano l'amore per il vino da parte di questi Galli come la loro fortuna. Per loro trasportano il vino attraverso i fiumi navigabili per mezzo di barche e attraverso le pianure su carri, e ne ricevono indietro un prezzo incredibile: in cambio di un'anfora di vino essi ricevono uno schiavo» (Diodoro V, 26, 3).

Il sito di Bibracte, come evidenziato in precedenza, è un testimone della cosiddetta romanizzazione di un insediamento gallico e i contatti con il mondo mediterraneo e una varietà di prodotti maggiore potrebbe aver destato l'attenzione sicuramente di una fascia di popolazione di Bibracte. Certamente i contatti con il mondo mediterraneo ed i suoi raffinati prodotti esotici modificò le abitudini dei Celti anche a tavola.

I dati archeologici confermano il quadro di quanto appena evidenziato proveniente dalle fonti, soprattutto

per il discorso dei traffici commerciali con il ritrovamento di parecchi contenitori da trasporto per le derrate alimentari, anfore, che attestano un raggio di azione molto ampio.

A Bibracte si può fare un'esperienza diversa con il cibo e la storia del sito. La caffetteria, ad esempio, oltre a essere un servizio aggiuntivo di un Museo, è anche spunto di rievocazione storica, in quanto il ristorante collegato serve cibi della cucina dei Galli con ricette direttamente ricavate dagli studi realizzati sui resti di alimenti trovati nel sito, dai pollini all'analisi dei contenuti delle pentole. Oltre questa iniziativa, il Museo ha promosso la pubblicazione di un libro, curato dalla responsabile dei servizi al pubblico e della didattica del Museo di Bibracte, Anne Flouest, sulla cucina dei Galli che sta ottenendo un notevole successo.

***Generoso Urciuoli**, Archeologo. Dal 2008 al 2018 ha lavorato al MAO Museo d'Arte Orientale di Torino occupandosi sia del settore mostre eventi sia della gestione della Galleria di Arte Islamica. Attualmente collabora alla progettazione e realizzazione del Museo Schneiberg, un nuovo museo che a Torino dal 2020 ospiterà la preziosa collezione di tappeti di seta e di metallo creata per la corte imperiale della dinastia Qing (1644/1911). Si occupa inoltre della Sabahi Collection, Galibhaf Gallery Arte e cultura del tappeto, sia come curatore della collezione sia nell'ideazione e realizzazione di attività espositive e mostre itineranti. Ideatore del progetto interdisciplinare Archeoricette è tra i fondatori del Centro Studi Petrie. Sul tema alimentazione nell'antichità ha scritto i seguenti testi: "Archeoricette" 2013 Ananke edizioni, "Indovina chi venne a cena?" 2014 Ed. Sottosopra; "Piramidi e Pentole. Un approccio gastronomico alla grammatica egizia" 2014 Ed. Ananke; "Gerusalemme: l'Ultima Cena" 2015 Ed. Ananke; "Introduzione alla cucina storica islamica" 2016 Kemet ed. Nel febbraio 2017 viene insignito del premio speciale all'interno del concorso letterario internazionale Raniero Filo della Torre per l'attività di divulgazione sul cibo nell'antichità. Nel dicembre 2017 viene insignito del Premio Cronache del Mistero 2017 per la sua ricerca sul cibo dei Templari.



CONTRIBUTI

19.ottobre.2019

ARCHI_Cottura

Giovanni Francesco Tuzzolino, *Viaggio in un luogo vicinissimo. Il racconto della casa*

ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5

ISBN (online): 978-88-5509-100-8

DOI 10.19229/9788855091008/1182019

pp. 183-191

Viaggio in un luogo vicinissimo il racconto della casa

Giovanni Francesco Tuzzolino*

ABSTRACT

Ogni architettura rappresenta l'invito a un viaggio, indica un percorso che, attraverso la successione di spazi, modifica il modo di appartenere alla terra. Per questo nel progetto, oltre alle questioni funzionali, costruttive e programmatiche, che consentono di esplorare la logica dell'edificio, è opportuno indagare l'intorno di una soglia. Qui l'edificio gioca il suo modo di rappresentarsi al mondo, di esprimere un cambiamento di senso, annunciando l'infinito nella finitezza del paesaggio urbano. Il racconto dello spazio si esprime attraverso il recinto in cui insediare i valori dell'appartenenza e della familiarità, in cui indagare la continuità e la discontinuità, rispetto alla comunità degli uomini o alla stratificazione urbana. Ma ogni narrazione implica un percorso complesso che sposta ogni consapevolezza dalla condizione quotidiana e contingente a una dimensione altra, partendo dalle radici dell'insediamento per arrivare, fra natura e artificio, allo spazio sospeso della bellezza.

Each architecture represents the invitation to a journey, indicates a path that, through the succession of spaces, changes the way of belonging to the earth. For this reason, in the project, in addition to the functional, constructive and programmatic issues that allow to explore the logic of the building, it is appropriate to investigate the surroundings of a threshold. Here the building plays its way of representing itself to the world, of expressing a change of meaning, announcing the infinite in the finiteness of the urban landscape. The story of the space is expressed through the enclosure in which to establish the values of belonging and familiarity, in which to investigate continuity and discontinuity, with respect to the community of men or urban stratification. But each narration implies a complex path that shifts all awareness from the daily and contingent condition to another dimension, starting from the roots of the settlement to arrive, between nature and artifice, to the suspended space of beauty.

Soglie, recinti - Ogni architettura rappresenta l'invito a un viaggio, indica un percorso che, attraverso la successione di spazi, modifica il modo di abitare e di appartenere alla terra. Per questo il progetto, oltre le questioni funzionali, costruttive e programmatiche, che consentono di esplorare la logica dell'edificio, indaga sempre l'intorno di una soglia, sollecitando il desiderio della scoperta. Proprio nella soglia, infatti, l'architettura gioca il suo modo di rappresentarsi al mondo, introducendovi un cambiamento di senso, annunciando l'infinito nella finitezza del paesaggio urbano. La soglia esprime l'enigma e il mistero nella dialettica del *fuori* e del *dentro*, nel riconoscimento dell'*essere dell'uomo* e dell'*essere del mondo*.¹

Questo riconoscimento non si compie con l'attraversamento degli spazi intermedi, e non richiede la certezza delle mete o la fine dei percorsi. Ciò che importa è, invece, abitare la soglia, la nebulosa densità del suo spessore, l'apertura inconscia al sogno capace di condizionare il presente: vivere il *non luogo* in cui tutto è possibile. Questo concetto reca in sé tutta l'inquietudine dell'attesa e della conoscenza, la distanza tra visibile e invisibile, tra l'esterno che manifesta l'indistinto e l'interno che racconta l'accoglienza, tra la disponibilità dell'accesso e la sua oscura impenetrabilità, tra tentazione e paura. E tutto ciò prefigura un *evento* l'epifania dello spazio architettonico che si rende presente già sul limite dell'edificio, ancor prima di immergersi nei suoi spazi interni. Così, anche il percorso breve di una scala può assumere il valore evocativo dell'ignoto e della possibilità di senso. La poetica dello spazio si esplicita, dunque, nell'intorno di questo *limite*, nel recinto che è discriminante spaziale e archetipico dell'Architettura². È qui che si custodiscono i valori narrativi e la discontinuità si dà come condizione necessaria e complementare alla continuità stratificata dell'artificio. In realtà i significati dell'apertura e della chiusura e l'elaborazione stessa del rapporto tra il *dentro* e il *fuori* sono la conseguenza del desiderio di coinvolgere nel dominio estetico dell'abitare non solo l'ambito immediatamente circoscritto dell'Architettura, ma anche quello più esteso della città e, più oltre, di un territorio molteplice ed esteso. Più che l'idea fisica del recinto, va sottolineato qui il suo carattere astratto, il suo essere strumento fondativo, principio imprescindibile dello spazio³. Esso, forse, non distingue l'*interno* dall'*esterno* secondo priorità di valori o pregiudizi semantici e non vuole neppure esasperare le differenze tra un *paesaggio indistinto* e la compiutezza del *luogo del riconoscimento*. Vuole invece spiegare le ragioni di una discontinuità all'interno delle relazioni urbane. Mi sembra, infatti, che proprio nella ricerca della continuità di un unico sistema interno-esterno l'architettura chiarisca il senso della sua presenza specifica nel contesto urbano.

È nello spessore del confine tra interno ed esterno che si mettono in gioco i dispositivi identitari di un luogo e si concentrano i principi della sua costruzione. E il progetto deve saper leggere e interpretare il sistema complesso delle stratificazioni in cui natura e artificio, osmoticamente, si completano⁴. Occorre sempre interpretare il rapporto tra la presenza razionale e positiva della modificazione architettonica da una parte, e di un territorio molteplice dall'altra. Una duplicità inscindibile che vive e si nutre di una condizione di complementarità: il paesaggio incerto e libero della città e quello più rassicurante dell'ambiente domestico. La casa dà sicurezza, solidità e autonomia a un vuoto entropico che interno che diviene il paradigma poetico di un incontro, il luogo felice nel quale poter decidere l'apertura e la chiusura nel tempo e nello spazio. La narrazione dell'abitare prefigura percorsi, cerca varchi significativi, varca la soglia d'accesso alla preziosità di un paesaggio intimo e segreto, abbraccia orizzonti vicini e lontanissimi, insinuandosi in ciò che non è mai direttamente visibile né immaginabile a uno sguardo estraneo. Per certi versi, varcare questa soglia vuol dire anche abbandonare lo spazio del progetto e della *finzione* per immergersi nel luogo dell'incertezza e dell'attesa, realizzare il passaggio dal reale al possibile⁵. Tuttavia la soglia, il luogo privilegiato dell'incontro tra il *dentro* e il *fuori*, mantiene immutato il suo mistero inquietante o la sua promessa di bellezza. I significati



Fig. 1 G. F. Tuzzolino (con A. Margagliotta), Teatro-belvedere, Cammarata (2003-2008). *Lo spazio soglia* (foto di G. F. Tuzzolino).

dell'attraversamento e la rinnovata invenzione dello spazio, non sono solo annunciati, ma trasferiti su un piano eminentemente cerebrale che arriva a metabolizzare anche la struttura del racconto.

Credo che l'incessante divenire urbano, il fluire d'immagini che affollano la quotidianità, abbiano prodotto una densità labirintica che non consente di distinguere facilmente le identità e le identità disperse nel paesaggio. Contemporaneamente si sta perdendo la consapevolezza delle relazioni, l'intelligibilità delle regole che assicurano la riconoscibilità dello spazio urbano e una sorta di omogeneizzazione provoca lo smarrimento del principio delle differenze e la formazione di un indistinto caos urbano. Lo straripamento dei segni, parole, suoni o immagini, satura, di fatto, ogni vuoto residuale, causando una progressiva cancellazione dello spazio interstiziale tra le cose, la *perdita dell'intervallo*⁶. La mancanza della pausa, della separazione, priva dell'autonomia e della riconoscibilità di ogni traccia di artificio, dissolvendone i significati in un *continuum* di voci sovrabbondanti e difficilmente districabili.

Per queste ragioni il progetto di una casa induce al continuo ripensamento della soglia, interpretando tutte le declinazioni della continuità e della discontinuità, mettendo in scena il dualismo degli opposti, mediando lo scontro tra mondi diversi, mostrando l'aporia. Nella struttura complessa del paesaggio due verità si confrontano, ridefinendo le coordinate del tempo e dello spazio. Nell'occasione concreta della costruzione, le case esprimono, sempre, la rappresentazione delle differenze in una esperienza estetica unica e compiuta in sé. Alcuni progetti di case, poi, evidenziano altri temi di elaborazione dello stare nel mondo, nella variazione infinita dell'abitare.

Radici - Il restauro di *Casa Biancorosso a Cammarata* (1992-1995)⁷ interpreta e valorizza i caratteri spaziali e tipologici di un edificio del XVIII secolo, nel rispetto dei significati formali e delle valenze linguistiche della fabbrica originaria. Le istanze del progetto contemporaneo hanno reso possibile una fruizione coerente con le esigenze più moderne dell'abitare, tenendo conto delle caratteristiche costruttive. La casa sorge sulla roccia e le pietre con le quali i muri sono costruiti sono tratte dallo stesso sito. La roccia, quindi, trova la sua continuità materica e cromatica nella pietra da taglio che dà forma all'edificio, come se il volume dell'architettura costituisse una lenta successione di condizioni che parlano di una sorta di anamorfosi, un trascolorare progressivo dalla natura all'artificio. La chiave del progetto è forse il dialogo con la terra, in una dialettica che cerca la misura tra le regole dell'abitare e la logica del luogo: insediarsi sulla roccia. Vivere gli spazi di questa casa non può che rimandare alle ragioni della sua fondazione, al principio ancestrale di radicamento che informa ogni azione costruttiva e che esplicita fortemente un modo particolarissimo di stare sulla terra.

Il progetto impone un nuovo ordine nello specifico contesto del manufatto storico, che presenta una distribuzione complessa e difficilmente conciliabile con la logica dell'abitare contemporaneo. Così, il percorso narrativo comincia dallo spazio oscuro e nascosto della cantina, scavata nella nuda roccia, e procede secondo una dimensione verticale⁸, concludendosi in uno spazio bianco, che dissolve la sua consistenza geometrica, inondato dalla luce zenitale proveniente da una fessura ricavata nel tetto. Il taglio del lucernario è operato in corrispondenza di quello che era l'ambito più compromesso dell'edificio e ritaglia un frammento di cielo visibile nella zona più intima della casa. Questa è interpretata come una cavità bianca, un vuoto poetico che custodisce i desideri e nutre l'attesa. È l'altrove dove si alimentano (o si proiettano) i pensieri più autentici, la bellezza sfiorata. La dimensione verticale della casa (che ne condiziona la fruizione ma che è anche metafora del progetto) fa della scala l'elemento cardine del nuovo intervento, con la sua calcolata e dissonante giacitura rispetto all'orditura geometrico-distributiva dell'insieme. I suoi volumi levigati e luminosi la trasformano in una preziosa cascata di pietra bianca, che fa da contrappunto alla opacità monocromatica di pareti e volte. Gli spessi muri, rivestiti di gesso, suggeriscono inoltre uno straordinario *continuum* volumetrico ottenuto per mezzo di precise cavità guadagnate all'interno di un unico blocco informe. La massa minerale della roccia costituisce la matrice e la scaturigine dello spazio, il pieno imponente e ostile all'interno del quale trovare il luogo felice dell'abitare.



A sinistra: **Fig. 2** G. F. Tuzzolino (con A. Margagliotta), Casa Biancorosso, Cammarata. Vista dall'esterno (foto di G. F. Tuzzolino). **Fig. 3** G. F. Tuzzolino (con A. Margagliotta), Casa Biancorosso, Cammarata. La scala interna (foto di G. Chiaramonte). A destra: **Fig. 4** G. F. Tuzzolino (con A. Margagliotta), Casa Biancorosso, Cammarata. Lo spazio voltato all'ultimo livello (foto di G. Chiaramonte).

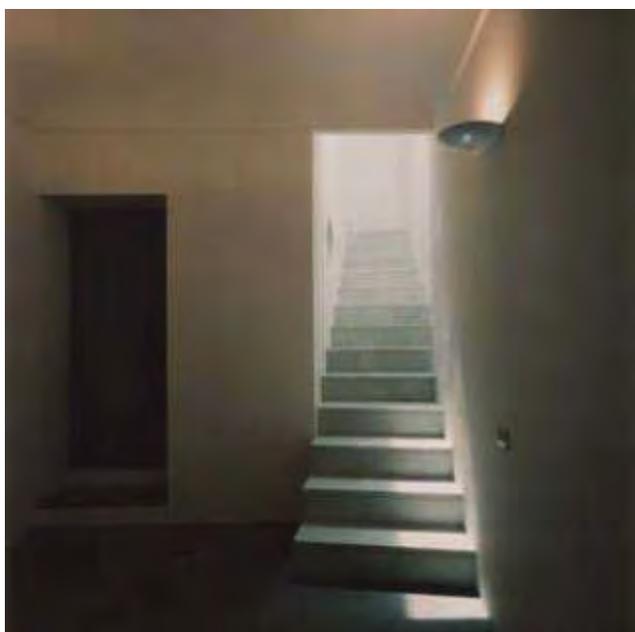




Fig. 5 G. F. Tuzzolino (con A. Margagliotta), Casa Sammartino, Ravanusa. Il giardino degli aranci (foto di G. Chiaramonte).

Tra natura e artificio - Nell'entroterra siciliano, alcune residenze dell'Ottocento costituiscono frammenti di un abitare aulico, tracce residuali di una nobiltà che, nel passato, ha saputo esprimere il decoro e la ricchezza attraverso un'architettura sobria ma fortemente rappresentativa. *Casa Sammartino a Ravanusa (1996-1997)*⁹ nel contesto storico del piccolo centro urbano, possiede ancora la memoria dei caratteri costruttivi e della composizione coerente degli spazi. Anche in questo caso sono evidenti i significati della soglia che descrive opportunamente le relazioni tra l'ambito pubblico e quello privato, ma anche (nello spazio limite dell'edificio) il passaggio dalla specifica dimensione urbana del piccolo centro abitato alla dimensione eminentemente agricola che caratterizza l'intero contesto territoriale. La casa, con la sua articolazione di spazi, spiega essa stessa il suo essere *soglia*. Così, da una parte, una scala rifinita con un prezioso travertino rosso conduce alla successione degli ambienti domestici del piano nobile, svelando progressivamente l'antica e aristocratica magniloquenza dei linguaggi che ben si distinguono nella consuetudine urbana. Oltre a questo percorso verticale, ce n'è un altro che si svolge questa volta secondo una traiettoria orizzontale. Infatti, al piano terra, una successione di spazi voltati (l'atrio d'ingresso), ribassati (un patio coperto in cui si trova un'antica fontana di Billiemi), aperti (la corte scoperta), raccontano una modulazione di situazioni spaziali che sfociano in un giardino di aranci. Quest'ultimo è un luogo fresco e dotato d'ombra, ricavato dai resti di una campagna un tempo molto più estesa e oggi completamente invasa da edifici incoerenti, di scarsa qualità e, soprattutto, fuori scala. Questo percorso, in fondo, giustifica le ragioni originarie e attuali della casa. Esprime cioè il rapporto tra *natura* e *artificio* laddove questo tendeva, in passato, a mettere insieme e interpretare le funzioni agricole e rurali del latifondo siciliano con l'entusiasmo edificatorio delle residenze nobiliari urbane. Oggi questo stesso rapporto è mutato, ha rimesso



Fig. 6 G. F. Tuzzolino (con A. Margagliotta), Casa Sammartino, Ravanusa. Lo studiolo (foto di G. Chiaramonte).

in gioco altri temi, includendoli e facendoli diventare occasione di ricerca progettuale. Si tratta, infatti, di ragionare sul valore del frammento urbano e sulla coerenza da ristabilire all'interno di un paesaggio costruito che ha definitivamente perduto l'omogeneità dei caratteri tradizionali. Paesaggio che deve trovare nuovi significati da tramandare nel presente fisico della città, custodendo la memoria dei luoghi. Il progetto della casa esalta i significati spaziali e le valenze linguistiche dell'organismo originario (interessato da pesanti demolizioni e condizionato da varie superfetazioni), facendole interagire con le istanze del progetto contemporaneo. La riqualificazione degli spazi secondo le esigenze funzionali della nuova committenza, indaga i valori espressivi nel pieno rispetto delle caratteristiche distributive e costruttive dell'edificio e profittando delle trasformazioni che esso ha subito nel tempo. L'interpretazione filologica e tipologica consente una ricomposizione coerente con i nuovi modi d'uso e una riconfigurazione nel rispetto dell'equilibrio fra conservazione e trasformazione. Interventi puntuali e strategici ricostruiscono al piano terra la leggibilità delle connessioni tra gli ambienti destinati agli ospiti che si aprono verso la ritrovata architettura del giardino. Al piano nobile, invece, assume grande interesse l'introduzione di una nuova centralità, uno spazio soggiorno a doppia altezza inatteso, bianco, caratterizzato da una grande volta a padiglione. La sua presenza (imprevista all'interno del paesaggio domestico) modifica tutta la logica narrativa trasformando le gerarchie spaziali. Esso governa adesso tutto l'impianto distributivo del piano nobile, facendo convergere a sé tutti gli spazi, compreso uno studiolo (a cui si arriva con una piccola scala) posto nel punto più alto della casa. In questo punto, forse, si realizza lo spazio sospeso che ricapitola ogni traiettoria percorribile: spazio che ristabilisce un inedito rapporto con il cielo e in cui si può accedere alla condizione di straniamento che pacifica storia, quotidianità e desiderio di infinito.



Fig. 7 G. F. Tuzzolino (con A. Margagliotta), Casa Sammartino, Ravanusa. Lo spazio del soggiorno (foto di G. Chiaramonte).

NOTE/REFERENCES

1) Per approfondire il valore semantico della soglia Cfr: “Petra, luogo degli archetipi”, in Tuzzolino, G.F. (2015) *Nei luoghi di confine. Architettura e progetto in Giordania*, coll. “Architettura Paesaggi” 2, Edizioni Caracol, Palermo, p. 47.

2) Cfr. Tuzzolino, G.F. (2001), *La poetica del limite. Otto riflessioni sul progetto di architettura*, Ila Palma, Palermo.

3) Il recinto consente di operare il riconoscimento dello spazio fisico; esso delimita, definisce un luogo separandolo dal resto del *mondo-natura*. «Il recinto fonda le sue regioni topologiche, immaginarie, geometriche, tecniche, di esterno e di interno, pone il problema della costituzione mentale o fisica del limite, del confine e della sua violazione». Cfr. Gregotti, V. (1979), “Editoriale”, in *Rassegna*, n. 1, p. 6.

4) Per Giancarlo De Carlo il *progetto* è un campo esperienziale complesso in cui operare la *lettura* critica delle stratificazioni, decifrando le tracce e i segni che l'uomo è stato capace di imprimervi in un continuo processo di modificazione. Il *territorio* è quella *estensione molteplice* «abitata dalla comunità umana, che nel tempo l'ha adattata ai suoi bisogni vitali e di autorappresentazione, facendola diventare diversa da tutte le altre e il più delle volte unica». De Carlo, G. (1996), “Lettura e progetto del territorio”, in *ILAUD, Lettura e progetto del territorio*, Maggioli, Rimini, pp. 6-8.

5) Il superamento del recinto consente di compiere una decisiva esperienza spaziale. Gorgia e Parmenide avevano descritto molto bene il passaggio dal *reale* al *possibile*, individuando nella poetica della *finzione* un modo di rappresentare insieme il mondo visibile e invisibile. Cfr. Rella, F. (1987), *Limina. Il pensiero e le cose*, coll. “Spazi del sapere”, Feltrinelli, Milano, p. 52.

6) Sul diastema e sulla necessità delle differenze, Cfr. Dorfles, G. (2006), *L'intervallo perduto*, Skira, Milano.

7) Il progetto di *Casa Biancorosso a Cammarata* è di G.F. Tuzzolino e A. Margagliotta. Nel 1998 un ulteriore intervento sulla strada adiacente (la via Tenente Biancorosso) ha consentito di leggere e valorizzare, in chiave urbana, l'articolata ricchezza spaziale della casa.

8) Secondo Gaston Bachelard la «casa è un corpus di immagini che forniscono all'uomo le ragioni o illusioni di stabilità: distinguere tutte queste immagini [...] vorrebbe dire svelare l'anima della casa, sviluppare una vera e propria psicologia della casa. [...] La casa è immaginata come un essere verticale. Si innalza, si differenzia nel senso della sua verticalità, è un richiamo alla nostra coscienza di verticalità». Cfr. Bachelard, G. (1957), *La poétique de l'espace*, Presses Universitaires de France, 1957, tr. it. *La poetica dello spazio*, a c. di Catalano, E. (1965), Edizioni Dedalo, Bari, p. 45.

9) Il progetto di *Casa Sammartino a Ravanusa* è di G.F. Tuzzolino e A. Margagliotta.

-Bachelard, G. (1957), *La poétique de l'espace*, Presses Universitaires de France, tr. it. *La poetica dello spazio*, a c. di Catalano, E. (1975), Edizioni Dedalo, Bari.

-Dorfles, G. (2006), *L'intervallo perduto*, Skira, Milano.

-Martii Aris, C. (1990), *Le variazioni dell'identità. Il tipo in architettura*, coll. “Studi e progetti”, CittàStudi, Milano.

-Rella, F. (1987), *Limina. Il pensiero e le cose*, coll. “Spazi del sapere”, Feltrinelli, Milano.

-Tuzzolino, G.F. (2019), *La composizione delle differenze. Il progetto di architettura come elaborazione del confine*, coll. “Mosaico”, Libria, Melfi.

-Tuzzolino, G.F. (2019), “Casa Sammartino, Ravanusa”, in *Identità dell'architettura italiana*, Edizioni Diabasis – Diabasis, Parma, p. 138.

-Zanini, P. (1997), *Significati del confine. I limiti naturali, storici, mentali*, coll. “Testi e pretesti”, Bruno Mondadori, Milano.

***Giovanni Francesco Tuzzolino**, Architect, Full Professor of Architecture and Urban Composition; he teaches at Palermo University and he also at several foreign universities (al-Al Bayth University_Jordan, Drexel University_USA, ENSA Paris (France)). He published numerous essays, educational and informative monographic texts, among which: “Cardella, Pollini. Architettura e didattica” (L'Epos, 2001), “La poetica del limite. Otto riflessioni sul progetto di architettura” (Ila Palma, 2001), “La misura e lo sguardo” (Libria 2012), “In border places. Architecture and project in Jordan” (Caracol 2015), “La composizione delle differenze” (Libria 2019). In 1992 they founded Tuzzolino-Margagliotta Associati, assuming the architecture design experience as complement of their theory investigation and cultural commitment. Many of their built works received important awards and international recognitions (Honorable mention at Premio Gubbio 2006, Best international work at Premio Biennale Internazionale di Architettura Barbara Cappochin, Premio Pasquale Culotta 2008) and have been published in several specialized magazines (Abitare, Area, Casabella, Costruire, Il Giornale dell'Architettura, L'industria delle Costruzioni, Parametro, etc.). They participated in architecture exhibitions in Italy and abroad and took part at various design competition, national and international, receiving awards and recognitions.

ARCHI_Cottura
 Danilo Gasparini, *La rivoluzione dei fornelli*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229.9788855091008/1192019
 pp. 193-205

La rivoluzione dei fornelli

Danilo Gasparini*

ABSTRACT La storia alimentare può anche essere scritta e narrata attraverso l'evoluzione dei sistemi di conservazione e di cottura dei cibi, anche perché certe tecniche di conservazione possono essere ascritte a veri e propri sistemi di cottura. Senza scomodare Levis Strauss e tutto il dibattito connesso del passaggio dal crudo al cotto, diamo per assodato che in principio fu l'arrosto. E a seguire lessare, friggere, stufare, brasare, ... hanno segnato modi via via più complessi di cuocere. Nella cottura s'incontrano e si condensano di volta in volta nuovi modelli culturali, mutazioni del gusto, nuovi prodotti, evoluzione di tecniche e di strumenti, di luoghi e spazi dedicati. Si deve a Orazio Olivieri la coniazione di questo processo, definita la "Rivoluzione dei fornelli" appunto. L'autore la lega in particolare ad una rivisitazione di un mainstream diffuso attorno alle spezie. Partendo da queste considerazioni si vuole in realtà rivedere le fonti classiche del pensiero gastronomico per capire quando si sviluppa un dibattito su come risolvere una delle questioni più importanti trattate tra Medioevo e inizi Ottocento: come controllare e gestire il fuoco ai fini di una più articolata e funzionale cottura del cibo? L'esame di alcuni testi della gastronomia classica, e non solo, permette di capire il processo anche attraverso un lessico che si fa via via più preciso nell'indicare la conquistata capacità di regolare potenza e intensità dei fuochi al fine di ottenere preparazioni e piatti dal nuovo gusto: insomma una "Nouvelle cuisine".

Food history can also be written and told through the evolution of food preservation and cooking systems, also because some preservation techniques can be ascribed to real cooking systems. Without disturbing Levis Strauss and the connected debate about the transition from raw to cooked, we take for granted that at the beginning it was the roast. And then to boil, fry, stew, braise, ... all practices which have marked ways to cook more and more complex. In cooking, new cultural models, changes in taste, new products, evolution of techniques and tools, places and dedicated spaces meet and are condensed from time to time. It is due to Orazio Olivieri the coining of this process, called precisely the "Revolution of the stoves". In particular the author relates it to a revisiting a widespread mainstream around spices. From these considerations, the need to review the classic sources of gastronomic culture to understand, when a debate arises on how to solve one of the most important issues dealt between the Middle Ages and the early nineteenth century: how to control and manage the fire for a more articulated and functional cooking of food? The examination of some texts of the classical gastronomy, and not only, allows to understand the process also through a lexicon more and more precise in indicating the conquered ability to regulate power and intensity of the fires in order to obtain kinds of preparations and dishes with a new taste: in short, a "Nouvelle cuisine".



Fig. 1 Tavole tratte da Opera di B. Scappi, Venezia (1570). Nella tavola a destra sono ben visibili addossati al muro, i murelli; nella tavola a sinistra si nota un altro murello.

S'incomincia con le spezie. Già, perché, stando ad un recente lavoro di Olivieri¹, il progressivo abbandono dell'uso delle spezie si deve anche a nuovi e più coerenti sistemi di cottura che a loro volta rimandano ad una rivoluzione della 'logistica' dei fuochi nelle cucine a partire soprattutto nel Settecento. Una sorta di "rivoluzione strutturale" delle cucine, la definisce l'autore.

All'interno di un più ampio discorso volto a contestare o perlomeno mitigare il *mainstream* in voga riguardo alle spezie – l'essere state costose, oggetto di lusso, ostentative, superflue – l'autore cerca di spiegare il declino dell'uso delle spezie in cucina a partire dalla fine del sec. XVI. Nella narrazione diffusa si insiste molto sulle mutate condizioni dei traffici marittimi in seguito alle scoperte geografiche che avevano aperte nuove vie di approvvigionamento provocando da una parte il crollo dei prezzi, dovuto anche all'aumentata quantità immessa sul mercato, e dall'altra togliendo alle spezie quella nomea di esoticità; le spezie diventano merci ordinarie e Venezia perderà una sorta di monopolio secolare, perdita avvertita anche dai contemporanei, in primis il diarista veneziano Girolamo Priuli.

Poi molto si è ragionato su quel passaggio di Nicolas de Bonnefons che, nel suo *Délices de campagne* (1654), scriveva: «La zuppa di cavoli deve sapere di cavoli, quella di porri di porri, quella di rape di rape» (frase che però appare nell'edizione del 1679) innescando quella 'rivoluzione' gustativa che si alimenterà poi nel corso del XVIII secolo di tutto il dibattito illuminista sulla natura e sulla naturalità delle preparazioni gastronomiche e sull'esaltazione delle erbe e dell'orto e su un uso moderato delle spezie. Uso moderato che per la verità era avvertito da alcuni cuochi italiani già nel corso del XVI secolo. Un processo complesso che porterà all'emarginazione della tradizione gastronomica e della cucina italiana.²

Ma a fronte di questi processi Olivieri insiste su altri aspetti. In sostanza sostiene che in realtà le spezie, al di là del *mainstream* di cui si diceva, servissero davvero a insaporire i cibi vista la rudimentale struttura di cucine e focolari e che proprio lo sviluppo di questi, quella che lui chiama la "rivoluzione dei fornelli", abbia permesso cotture più sofisticate legate al controllo dell'intensità del fuoco stesso. Scrive: «In altre

parole i *murelli* segnano il passaggio dalla cottura tradizionale a riverbero – “*suxo la braxa da longe*” avrebbe detto l'autore del *Libro per cuoco* (Anonimo veneziano) – a quella diretta sulla fiamma in un contesto di pluralità di focolai, differenziati anche nelle dimensioni». E conclude «Ciò consente al cuoco di dedicarsi simultaneamente a diverse preparazioni tra loro complementari senza perdere di vista il risultato finale; ma soprattutto gli permette di contare su gradi diversi di estensione e di intensità della fiamma e, quindi, di controllare il calore. L'ampliamento del registro delle cotture, da quella lenta a quella rapida, da quella dolce a quella briosa, favorisce la sua creatività in cottura e il raggiungimento di nuovi traguardi, fra i quali l'espansione della gamma degli umidi e il miglioramento delle tecniche di legamento delle salse»³. Entra in crisi l'epoca delle doppie e triple cotture, ogni prodotto verrà quindi esaltato per le sue qualità gustative e organolettiche quando prima, la cottura alla fiamma del camino, concedeva poco spazio alle novità e cibi, uniformati nel gusto dall'azione diretta della fiamma e del fuoco, risultavano scipiti e solo con l'aggiunta delle spezie potevano essere insaporiti. Verrà anche drasticamente ridotto l'uso dello zucchero e sarà dato ampio spazio ai sapori delle *herbette*, alle erbe aromatiche e all'uso del burro per creare nuovi fondi e salse.

L'autore attribuisce a Bartolomeo Scappi e alla sua *Opera* la teorizzazione di questa evoluzione dei sistemi di cottura proprio con la progettazione, nella sua cucina ideale, di *murelli*, ben raffigurati nelle didascaliche tavole annesse al ricettario.⁴

In sostanza la conclusione è che da una parte le spezie servivano anche per dare sapidità e gusto al cibo, vista l'“arcaicità” dei sistemi di cottura, dall'altra l'“invenzione” dei fornelli e della pluralità delle cotture porterà all'abbandono dell'uso totalizzante delle spezie stesse o perlomeno ad un uso più moderato. Sempre stando allo Scappi questo in sintesi l'universo di spezie impiegato nelle preparazioni di piatti di carne e pasta della sua sontuosa *Opera*, relativa a 517 ricette:⁵

Spezie	Carne 281 ricette Numero di citazioni	Pasta 236 ricette Numero di citazioni
Zucchero	254	338
Cannella	289	174
Pepe	193	114
Chiodi di garofano	104	82
Noce moscata	77	62
Zafferano	95	51
Zenzero	27	30
Spezie generico ¹	58	17
Pitartamo ²	10	—

Tab. 1 Numero di spezie impiegate nella preparazione di piatti di carne e di pasta in *Opera* di B. Scappi.

1. Si trattava di una miscela di spezie “per adoperarla in diverse vivande a beneplacito”, dal peso di 300 gr. composta da cannella, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, grano del paradiso, zafferano, zucchero. Nella miscela la cannella è presente per 1/3.
2. Sembra si trattasse di una miscela di sale e grani del paradiso.

Credo che appaia in modo evidente la struttura e l'ossatura gustativa della cucina rinascimentale⁶. Alcune spezie, risulta evidente dai numeri, trovavano impiego sia come ingrediente che come condimento. L'onnipresenza del polimorfo zucchero impressiona. E ciò nonostante la presenza dei fornelli e di fuochi aggiunti al grande camino; forse la tesi di Olivieri, per quanto premonitrice di nuovi percorsi di ricerca, può essere attenuata, anche se, e l'autore lo sottolinea, rispetto alla cucina medievale è diminuita la varietà delle spezie impiegate. Per tutte le ragioni dette, le spezie via via saranno abbandonate e nel contempo, complici piccoli ma importanti progressi tecnologici, riguardo anche al combustibile, legna vs carbone, si avvierà veramente una “rivoluzione dei fornelli”.

Dove collocare le cucine - Parlare di fuochi, significa parlare di case, di cucine. E una questione importante che attraversa il nostro percorso è proprio quella relativa al posizionamento delle cucine all'interno delle case con problemi connessi al controllo dei fumi dei grandi camini, ma anche degli eventuali fornelli a muretto: più fuochi ergo più camini, con connessi problemi di pericolo di incendi⁷. Altra premessa: per cucina, soprattutto nelle dimore signorili, si intendeva un vario complesso di ambienti e di stanze che convergevano verso la

stanza dove si cucinava. Cucina che, soprattutto presso le classi popolari e contadine, diventa non solo luogo di cottura del cibo, ma l'unico luogo riscaldato, oltre alla stalla, e dove ci si riuniva nei momenti di socialità condivisa.⁸

Non sono molte le notizie e la documentazione al riguardo, se non quelle relative alle case e alle dimore dell'aristocrazia nobiliare e cittadina.

Nel modello architettonico proposto nel corso del Rinascimento, palladiano e non, particolare attenzione veniva dedicata non solo agli spazi funzionali alla villa-fattoria (barchesse, colombaie, stalle, broli), ma anche agli ambienti di servizio, cucine comprese: da Vitruvio a Leon Battista Alberti, da Palladio a Scamozzi⁹. Leon Battista Alberti propone un suo modello ideale. Scrive «E perciò facciavisi una gran cucina, non buia e sicura da' pericoli, col **forno**, col **focolare**, col pozzo e con l'acquaio ... La cucina non vuol essere né su gli occhi de' convitati, né troppo lontana, acciò che i convitati possino aver le vivande che gli son portate né troppo calde né troppo fredde, e sarà a bastanza che non sentino lo strepito de' guatteri, de le padelle e de' catini né la loro spurcizia. Dove s'ha da passare con le vivande, bisogna vi sia l'andare accomodato, non vi piova, non vi sia cosa sporca e che vi si proveggia che le vivande non sieno disonestate da simili cose»¹⁰. Da segnalare, ai fini del nostro discorso legato alle cotture, la presenza di focolare e del forno. Preoccupazioni, quelle della lontananza tra luogo di preparazione e di consumo, attente e avvertite alla qualità e alla temperatura di quello che doveva arrivare in tavola.

Andrea Palladio preferisce collocare la cucina in una sorta di luogo separato, appartato dai piani nobili, seminterrato, per evitare che strepiti «di *squatteri e padelle*» e odori disturbassero la quiete e l'equilibrio e l'armonia olfattiva e acustica della vita di villa. Scrive a questo proposito: «Però lodo che nella più bassa parte della fabrica, la quale io faccio alquanto sotterra, siano disposte le cantine, i magazzini da legne, le dispense, le cucine, i tinelli, i luoghi da liscia o bucata, i forni e gli altri simili che all'uso quotidiano sono necessari...», cucina che vediamo rappresentata spesso nell'iconografia contemporanea¹¹. Se poi controlliamo le schede descrittive delle ville che Palladio illustra nel suo portfolio, troviamo queste soluzioni:

Località	Famiglia	Collocazione cucina
Vicenza	Capra	Seminterrato
Bagnolo	Pisani	Seminterrato
Fratta Polesine	Badoer	Seminterrato
Malcontenta di Mira	Foscari	Piano Terra
Montagnana	Pisani	A lato sopra
Piombino Dese	Corner	A lato sopra
Finale	Saraceno	Fuori e collegata
Pojana Maggiore	Poggiana	Seminterrato
Meledo	Trissino	Seminterrato
Lonedo	Godi	Piano terra
Cologna Veneta	Serego	Seminterrato

Tab. 2 Disposizione delle cucine nelle principali ville palladiane.

Altro discorso meriterebbero le cucine nei palazzi urbani ... dove la verticalità imponeva altre soluzioni.

A questo punto, in tema di cucina, ci concediamo una pausa letteraria: chi non ricorda la pagina che Ippolito Nievo dedica alla cucina di Fratta. Eccola: «La cucina di Fratta era un vasto locale, d'un indefinito numero di lati molto diversi in grandezza, il quale s'alzava verso il cielo come una cupola e si sprofondava dentro terra più d'una voragine: oscuro anzi nero di una fuliggine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzuole, delle leccarde e delle guastade appese ai loro chiodi; ingombro per tutti i sensi da enormi credenze, da armadi colossali, da tavole sterminate; e solcato in ogni ora del giorno e della notte da una quantità incognita di gatti bigi e neri, che gli davano figura d'un laboratorio di streghe. – Tutto ciò per la cucina. – Ma nel canto più buio e profondo di essa apriva le sue fauci un antro acherontico, una caverna ancor più tetra e spaventosa, dove le tenebre erano rotte dal crepitante rosseggiar dei tizzoni, e

da due verdastre finestrelle imprigionate da una doppia inferriata. Là un fumo denso e vorticoso, là un eterno gorgoglio di fagioli in mostruose pignatte, là sedente in giro sopra panche scricchiolanti e affumicate un sinedrio di figure gravi, arcigne e sonnolente»¹². Resa l'atmosfera ... anche se in questo caso eravamo in un castello.

Ma sono altri i luoghi, *loggie* e stanze, destinati a celebrare i conviti: «Si sogliono far le loggie per lo più nella faccia davanti et in quella di dietro della casa [...] Servono queste loggie à molti commodi, come à passeggiare, a mangiare et ad altri diporti [...] Le sale servono à feste, à conviti, ad apparati per recitar commedie. Nozze e simili sollazzi ...».¹³

Sarà Scamozzi a dire che le cucine delle case sono come lo stomaco nel corpo dell'animale: «Le cucine nelle case sono come lo stomaco nel corpo dell'animale; perché si come in questo si concoce il cibo col calor naturale, così in quelle egli è preparato e cotto con il fuoco artificiale; deono esser in qualche parte della casa più tosto ascosa, che nò, o sotterranee o a piano terra».¹⁴

Ma la cucina diventa 'fabbrica', diventa laboratorio, insieme di ambienti complessi e funzionali, come si diceva, quando a parlarne sono i protagonisti che dentro vi opera: cuochi, scalchi, sguatterri, credenzieri, bottiglieri. La parola va a Bartolomeo Scappi, il principe dei cuochi rinascimentali, personaggio di spicco della gastronomia di corte, compresa quella papale, ma anche attento e curioso viaggiatore e osservatore del territorio. Ebbene lui vuole e pretende una cucina siffatta: «Trovo primieramente che la cucina ha da esser più tosto in luogo remoto che publico. Il che si fa per diversi rispetti, e particolarmente per evitare i disturbi che il concorso delle genti apporta e pericoli insieme, e per non dare noia alle circonvicine abitazioni del palazzo con lo strepito che necessariamente si fa in essa. Vuol essere [...] sopra tutto allegra, ariosa e ben proporzionata, con li camini alti e larghi di canna; le cappe vogliono essere larghe con le staffe di ferro e chiavi da una parte e dall'altra che le sostengano e con alcuni ferri congegnati nel muro per attaccar catene; e più basso conficcati nello sperone del muro alcuni ferri snodati dove si possano attaccar caldari in modo che si possano spingere avanti et indietro; e fuori appresso al camino vogliono essere due sorti di murelli, uno vacuo con le poste in modo che vi si possa porre il caldaro over padelle per friggere, nel vacuo del quale si porranno brace per conservar calde le vivande e farle finir di cuocere ...»¹⁵. Qui lo Scappi è chiaro: camini alti, *murelli* dove completare le cotture, tenere in caldo e praticare la frittura. Passa poi ad elencare tutte le stanze annesse e tutto l'arredo, armadi, tavole ... Anche lui è per la separatezza, per gli stessi motivi che evidenziava Palladio. Le tavole illustrate che accompagnano l'opera sono quanto mai didascaliche ed esplicative di quanta perizia e complessità funzionale doveva avere una cucina, con tutti i rami, le pentole, il vasellame, le stoviglie, gli ordigni e spiedi di tutte le sorti.¹⁶

Non è qui il luogo ... ma non possiamo non citare altre cucine, ad esempio le grandi cucine monastiche, di cui si conserva una documentata e pignola contabilità, o degli ospedali cittadini, vere fabbriche della ristorazione collettiva¹⁷. Claudio Paolini nel contributo citato in nota, racconta dell'invenzione, sancita da 'libera manci', di un certo frate Gherardo Fiammingo del Convento di San Marco a Firenze. In una lettera datata 3 novembre 1604 il frate scrive di aver messo a punto «un modo sicurissimo di risparmiare ogni possibile quantità di fuoco, per mezzo di un fornello atto a cucinar varie cose, con pentoli grandi e piccole secondo si usa in detti monasteri, quali bollivano unitamente et insieme con il suo calderotto per rigovernare, e dopo per torte, teglie, tegami, arrostiti, paste, e cose simili ...». Alcuni anni dopo la badessa avrà modo di esaltare il fornello «mobile atto a cucinare infinite vivande, si in pentole di qualsivoglia grandezza, tegami, teglie, caldaie grandi, modo di far arrostiti, frigger pesci et altro, con comodi meravigliosi e con risparmio di fuoco più che stupendo, e con prestezza e modi più che immaginabili»¹⁸. E che l'ideatore del fornello sia un fiammingo rinvia al fatto che è probabile che questo tipo di evoluzione sia da collocarsi nel Nord Europa dove erano più forti le istanze per modelli di riscaldamento più efficaci e funzionali.

È un processo, quello della specializzazione degli spazi, che interessa, nel caso della Francia, tutti «*les lieux de repas des élites*». Anche qui, scrive Flores Quellier, «La cuisine se situe souvente au rez-de-chaussée, parfois



Fig. 2 Interno di cucina, olio su tela di Carlo Antonio Crespi, 1740 ca., Pinacoteca Parmigiani, Seminario di Bedonia (PR). Sulla destra i fornelli. Il piano del focolare è ancora a livello del pavimento. È la trasposizione perfetta, dopo circa due secoli, del modello di Scappi.

en sous-sol ...»¹⁹ cercando un giusto equilibrio per servire i piatti a temperatura giusta, impresa impossibile a Versailles dove *les mets* dovevano percorrere 400 metri prima di arrivare sulla tavola di Luigi XIV. La *maison bouche du roi* occupava, nel '700, «...un énorme espace dans le simi-sous-sol sis à l'angle nord-est de l'aile des Princes. Un âtre massif doté de broches à rôtir avait été aménagé dans le mur sud. Les fours et quatre potagers étaient disposés autour des deux autres côtés de la partie voûtée», a cui vanno aggiunte panetterie, pasticcerie, cantine, magazzini e senza contare poi *le petit commun* e *le grand commun* occupati dall'aristocrazia.²⁰

Il tema della cucina e della sua importanza è ripreso quasi in modo sistematico, specie nel corso del XVII secolo, anche nei trattati di agronomia, allorché si discute sulla casa padronale, sulle stanze necessarie ma anche sulle stanze dei contadini, dei mezzadri. Abbiamo scelto due autori secenteschi: il canonico bellunese Giovan Battista Barpo e l'agronomo bolognese Vincenzo Tanara.

Il Barpo, dopo aver raccomandato che le stanze dei contadini devono essere basse, scure e umide di modo che non le abitino volentieri e stanno in campagna a lavorare, rispetto alla cucina scrive: «...la cucina sij terrena, e ivi vicina la stanza per le serve [fornisciti] d'altre caldaie più picciole per la cucina, de piati in buona quantità, e di quella qualità che più si costuma, ma ch'habbino del civile, e dell'honorato, nè voler assimigliarti in Villa à un vigliacco contadinaccio con scotelle di legno, anzi loderei ch'havesti, secondo la possibilità della tua fortuna alcuni cuchieri, e pironi d'argento, et alcuni piati di bella magiologica, per conservar sempre certa civiltà, e dimostrazione d'esser ben nato, in evento di forestieri, habbi dei bicchieri di vetro, e di christallo ...»²¹. Insomma, prevale la preoccupazione di far la sua bella figura da parte di una nobiltà di un piccolo centro urbano, una nobiltà taccagna e spilorcia tutta presa dall'arte di apparire.

Il Tanara riprende invece pari pari il progetto *scappiano*: «... che una cucina sia in un luogo ove con strepiti non rumoreggi il resto della casa, poi debba esser ò rotonda ò quadra e fatta in volto; il focolare in luogo luminoso, da un canto il focone, per farci bollire ne' fori le caldaie e pentole, con isparmio di legne, attorno à quella tavole per imbandire, lavorar paste e tagliar carne, ò pestarci sopra ò confitte nel muro ò



Fig. 3 Interno della cucina della casa natale di Giovanni Pascoli, San Mauro Pascoli (FC). L'evoluzione: piano di cottura rialzato, focolare arretrato, fornelli laterali e grande cappa.

snodate che si possono alzare per renderla più ampia o portatile, con suoi coperchij per conservarle nette. **In un canto un muricciolo alto due piedi e mezzo, largo un piede e mezzo per potervisi poner bragia da far cuocere vivande, nel quale siano qualche concavità per poter con bragia tener calde pentole, padelle e tegami.**»²². Il modello scappiano è consolidato: grande camino e muretti con focolari plurimi. Qui si respira l'aria di una città importante e di una possidenza terriera ricca e facoltosa.

Il trend nel tempo sarà questo: via via si alza il piano del focolare, ad altezza d'uomo, lo si arretra e di fronte o a fianco si costruiscono i *murelli*, cercando d'incanalare i fumi nel grande camino. Per molto tempo le due soluzioni coesisteranno, fino alla costruzione in pietra e poi in ghisa di *cucine economiche*: sarà la fine del grande camino nelle cucine, soprattutto nelle case in ambito urbano dove il camino che diventerà *caminetto* avrà altre funzioni rituali e simboliche.

Il modello della cucina *economica* in ghisa si diffonderà a partire dalla seconda metà dell'800 legato anche ai progressi della siderurgia e dell'industria meccanica. In quell'aggettivo economica ci sta tutto lo spirito del tempo.

Esordisce così M^{ME} Millet-Robinet nel suo manuale dedicato alla *Miason rustique des dames*: «La cuisine doit être grande, aérée, claire et saine». Passa poi ad esaltare la presenza del camino ma soprattutto del *fourneau économique*. Il grande camino insiste, deve rimanere: «J'insiste donc beaucoup sur la nécessité de la conserver, par les raisons ci-dessus énoncées, (per far asciugare, per conservare un pentolone di acqua, per asciugarsi dopo una pioggia, per ritrovarsi durante le sere d'inverno, per certe cotture ad esempio le grigliate e far defluire gli odori *affreuses*) et, de plus, parce qu'il est tellement dans les habitudes d'une grande partie de la France d'avoir une cheminée dans sa cuisine, que ce serait une vraie privation de s'en passer». E dopo aver dichiarato che considera «les fourneaux économique en fonte comme une grande amélioration dans l'art culinaire» consiglia di costruire, vicino ad una finestra, anche dei piccoli forni in mattoni o in pietra con due tre fori e la superficie ricoperta in mattonelle di maiolica, così si pulisce meglio; i fuochi vanno poi coperti con dei

coperchi in lamiera.

Passa poi ad elencare i vantaggi dei *fourneaux économiques en fonte*, il cui uso *se répand rapidement*. Innanzi tutto, ce ne sono di diverse dimensioni, poi consumano poco combustibile (legna, carbone, coke), possono essere collocati in qualsiasi posto della cucina poiché per far defluire il fumo basta collegare la cucina alla canna fumaria. Tutti poi sono forniti di una caldaia per l'acqua calda con rubinetto. E poi sono evidenti e molteplici i vantaggi nella cottura dei cibi: «Ils ont un ou plusieurs fours, où l'on peut faire rôtir les viandes avec une grande perfection, et faire cuire des pâtisseries de toutes espèces. Leur table supérieure est percée de plusieurs trous garnis de disques concentriques et mobiles, qu'on enlève et qu'on replace, a volonté, à l'aide d'un crochet en fer, selon la dimension des casseroles, des marmites ou des plats qu'on veut faire chauffer à feu nu. [...] Quand les mets qu'on veut faire cuire demandent une chaleur moins forte, on replace les disques et on pose la casserole, marmite ou plat qui le contient, sur la table même, en les rapprochant plus ou moins de la partie qui correspond au foyer, pour obtenir des degrés différents de cuisson». L'autrice passa poi ad elencare tutta un'altra serie di vantaggi, soprattutto, grazie alla diversa intensità dei fuochi, regolati dalla larghezza dei fori, poter cuocere contemporaneamente più preparazioni e non ultimo ridurre di molto la batteria delle pentole, sostituendo quelle in rame con quelle in ghisa o in terra.²³

C'est fait: la rivoluzione dei fornelli è completata. Il modello si diffonderà e resisterà per molto, anzi vive oggi una sua nuova stagione, soprattutto nei contadi rurali o nelle aree alpine e appenniniche, con qualche immotivata accusa di contribuire al riscaldamento climatico e all'aumento delle polveri sottili. Non solo: in tempi di novelle vague di cotture lente, molti cuochi stellati sono ritornati ai *fourneaux*: sarebbe contenta M^{ME} Millet-Robinet.

Altre suggestioni ... a mo' di conclusione - A compimento e a conclusione di quanto raccontato da altre fonti, nuovi percorsi di ricerca si potrebbero intraprendere. Di tipo lessicale ad esempio, ripercorrendo i sistemi di cottura e la loro evoluzione nel tempo e i materiali con cui via via si sono costruite le pentole²⁴. Una storica azienda di fabbricazione di pentole, in un opuscolo divulgativo, elenca in modo sintetico questi tipi di cottura: bollitura, cottura al vapore, brasatura e stufatura, cottura al forno, frittura, cottura alla griglia e alla brace, forno a microonde.

Un recente manuale invece di una prestigiosa scuola di cucina organizza i metodi di cottura in altro modo: cotture a conduzione con acqua, cotture a conduzione con grasso, cotture per irraggiamento, cotture miste tipo arrostitire e poi bollire per brasare, bollire e poi arrostitire e infine la cottura sottovuoto. E ad ogni cottura la sua pentola.²⁵

Ma è forse più suggestivo riandare al lessico culinario del tardo Rinascimento per indagare i possibili rinvii alle tecniche di cottura in voga. In questo ci può aiutare Tommaso Garzoni che, nel 1585, pubblica l'originale e suggestiva summa enciclopedica dei mestieri. Dedicò uno dei suoi discorsi alle figure impegnate nella preparazione di pasti e banchetti. Dopo aver ironizzato sul ruolo sociale assunto dal cuoco nella società del tempo, esagerato a suo dire, (allora...cosa direbbe oggi!), passa ad elencare le sue azioni quotidiane.

Scriva: «L'azioni pertinenti al mestiere della cucina son recitate da loro per eccellenza, come: uccider animali, scorticarli, brovarli, pelarli, metterli a molle, lavarli, inardarli, mettergli al fuoco, fare arrosto, menar lo spiedo, o a mano o al fumo o col cane, darli braggie, insalarlo, percotarlo, cavarlo dallo spiedo, far strati di cenise, tenerlo in calda; e così fare alessò, bollire, schiumare, cuocere, o presto o a fuoco lento, cercar se ha sale, o se è cotto, condire, grattuggiar formaggio, gittarlo sopra, frigere, levar dal fuoco, far menestra, e menestrare o ben cotto o mal cotto o freddo o bogliente da far broar le mani destramente a qualche amico».

Se poi ai gesti leghiamo gli oggetti, il pentolame e quanto altro serve il quadro è completo, magari confrontandolo con le tavole che lo Scappi dedica agli strumenti del cucinare. La lista è questa: «Ove dispongono ad uno con diligenza e studio tutti gli instrumenti del mestiere, come pentole, catini, catinelle, piatti, piatelli, tondi, scodelle e scodellini, e così pignate, pignatelle, copertore, testi, mortai, pestoni, bacinelle,



A sinistra: **Fig. 4** Uno dei primi modelli di cucina economica in ghisa, della ditta francese Godin-Lemaire, con forno, fuochi, scaldia acqua, tratto da *Maison rustiques des dames* par MME, Millet-Robinet, C. (1880), Onzième édition, Paris (1^e éd. 1859). A destra: **Fig. 5** Un modello smaltato della prima metà del '900.

spiedi e piccioli e grandi e da fumo, caldaie, caldaiuole, stagnate e stagnatelle, ramaiuole, mescole, gradelle, scrizzoti, gratuggie, padelle, catene, tre piedi, lavezzi, olle, secchi, conche, palette, molette, forcine, badili, coltelli da cucina, sedacci, crivelli, ruote, cesti, canestri, sporte, boccali, cofini, salvarobbe, bussoli da pasta, aghi, refe, spago, mastelle, granate, tavole, cannelle e altre cose simili».²⁶

Proviamo ad immaginare il contesto logistico e operativo che sta dietro a queste operazioni, al governo degli strumenti, alla prassica, alla semiotica degli oggetti e dei gesti. Si perché da un po' anche la semiotica guarda al mondo del cibo, in particolare agli oggetti²⁷. Dato per acquisito che ogni sistema di cottura è una forma di narrazione, Dario Mangano scrive: «Partendo dalle *interfacce-non-umani* della pentola, di gran lunga più numerose e diversificate di quelle che hanno a che fare con gli umani, non possiamo che cominciare dal materiale. È proprio esso, infatti, il primo responsabile del modo in cui viene addomesticata la fonte di calore che servirà a realizzare la trasformazione culinaria. [...] La fiamma di un fuoco di legna, per esempio, deve diventare costante, quella di un fornello deve portare calore in maniera uniforme su tutta la superficie di cottura. Un ruolo attivo che è stato compreso prestissimo nella storia degli apparecchi di cottura e fatto oggetto di importanti invenzioni. La terracotta, per esempio, riscaldandosi lentamente e cedendo altrettanto lentamente il calore è risultata per molto tempo il modo più efficace di addomesticare le fiamme, venendo sostituita più tardi dalla ghisa che mostrava di comportarsi in modo simile».²⁸

Un altro percorso possibile è prendere uno dei tanti ricettari e censire il lessico specifico usato e scoprire come e se quella “rivoluzione dei fornelli” fosse in atto. Abbiamo fatto un tentativo con l’opera di Bartolomeo Stefani cuoco presso la corte dei Gonzaga. Nel 1662 pubblica *L'arte del ben cucinare*²⁹; a quella data, mentre si sta affermando la cucina francese, è possibile che certi processi di modernizzazione siano in corso e compaiono nel ricettario. Di certo c’è lo sforzo di liberare le preparazioni da salse e spezie coprenti. Quando ci istruisce su come preparare il “*sapore di fraghe*” (fragole) scrive: «sopra questo sapore non potrai altra cosa, perché è necessario sentire quel suo natural odore e gusto ...»³⁰. Cotture multiple e complesse. Alcuni esempi: il fegato di vitello poteva essere cotto allo spiedo o fritto, ripieno, in tegame: doveva *sottestare* a fuoco lento.

In questo caso con il termine *sottestare* s'intendeva un metodo di cottura che prevedeva la disposizione della brace sotto la pentola e sopra il coperchio (testo) in terracotta, in modo da distribuire il calore in modo uniforme. Non è difficile presumere la presenza di un fuoco all'interno di un *murello*. Diffuse si diceva, le cotture multiple: la trippa veniva prima lessata in una pignatta di pietra e poi si procedeva alla cottura in un brodo grasso. La spalla di vitello, se stufata con grasso di manzo, era soffocata (sfumata) con aceto rosato, mentre se arrostita, la cottura avveniva prima sulla graticola per poi continuare allo spiedo *inlardata* e avvolta con una rete unta di burro.

Quanto al fuoco ricorrono spesso questi termini: *a fuoco gagliardo*, *a fuoco lento si che bolla adagio*, *con fuoco sotto e sopra*, *con pochissimo foco*, *avvertendo che il foco sia di carboni*, *fuoco di carbone acceso*, *fuoco a fiamma chiara*, *a fuoco mite*, *dando fuoco leggero*, *a fuoco moderato*. Per non dire delle azioni: *passare*, *rifare*, *soffocare*, *sottestare*, *astringere*, *rostire*, *bollire*, *lessare*, *friggere*, *stufare*, *bardare*, *lardare*, *passare al forno*, *voltare lo spiedo con prestezza* ... E potremmo continuare con elencare tutta la tipologia di pignatte, pignatelle e pignattini vetriati, tegami, padelle, stamigne, spiedi, gradelle, leccarde, cazze ...

È evidente che una tale varietà e complessità di cotture non poteva non prevedere una struttura logistica adeguata, con la presenza certa di più piani di cottura e di più fuochi.

Ci fermiamo qui: il pranzo è servito e finito, un po' lungo, ma tra servizi di credenza e di cucina non poteva essere altrimenti. E non abbiamo affrontato un aspetto legato a questi processi: cosa pensavano i medici di questa lenta 'rivoluzione', visto che da secoli si impiccivano alla grande col prescriverci quando e cosa mangiare? Un'altra puntata.

A quella data, quella di Stefani officiante nelle cucine gonzaghesche, qualcosa è cambiato e sta cambiando. Se rivoluzione è accaduta, ed è avvenuta, è stata lenta, con i propri ritmi, con delle avanguardie, come sempre avviene nelle arti, e la cucina è un'arte.

Il mutamento del gusto si deve sedimentare, deve diffondersi, diventare patrimonio comune: la tecnica, la tecnologia, le pratiche sono accondiscendenti e compiacenti al mutare dei costumi delle mode.



Fig. 6 Tavole tratte da Opera di B. Scappi, Venezia (1570). La varietà del pentolame può suggerire la tipologia di cotture e il diverso utilizzo dei fuochi presenti.

NOTE/REFERENCES

- 1) Olivieri, O. (2018), *L'età delle spezie. Viaggio tra i sapori dall'antica Roma al Settecento*, Roma. Molta la bibliografia sulle spezie. In particolare, segnalo: Freedman, P. (2009), *Il gusto delle spezie nel Medioevo*, Bologna; Antonucci, F. (2014), *Spezie Una storia di scoperte, avidità e lusso*, Bari.
- 2) Per una sintetica messa a punto della questione: Montanari, M. e Capatti, A. (2005), *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, pp. 126-131; inoltre Olivieri, O., *L'età ...*, op. cit., pp. 174-76.
- 3) Olivieri, O., *L'età delle spezie...*, op. cit., p. 179.
- 4) Scappi, B. (1570), *Opera*, Venezia. Su Bartolomeo Scappi si veda Di Schino, J. e Luccichenti, F. (2007), *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticciari*, Roma e la bibliografia annessa.
- 5) Ringrazio Chiara Forlani per avermi passato i dati della sua ricerca.
- 6) Sulla cucina rinascimentale si va a ...banchetto: Sabban, F. e Serventi S. (1996), *A tavola nel Rinascimento*, Bari; Ridolfi, P. (2015), *Rinascimento a tavola La cucina e il banchetto nelle corti italiane*, Roma; *Et coquatur ponendo Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Prato 1996; *A tavola con il Principe Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*, a cura di Bentini, J., Chiappini, A., Panatta, G.B. e Visser Travagli, A.M. (1988), Ferrara; Chiappini, L. (1984), *La Corte Estense alla metà del Cinquecento I compendi di Crustoforo di Messisbugo*, Ferrara; Malacarne, G. (2000), *Sulla mensa del principe Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Modena.
- 7) Sull'evoluzione storica della cucina come spazio domestico si veda il recente e interessante lavoro di Forino, I. (2019), *La cucina. Storia di un luogo domestico*, Torino; cfr. inoltre *Nelle antiche cucine* a cura di Simari, M.M. (2015), in particolare il contributo di Simari dedicato alle cucine della villa medicea di Poggio a Caiano, quello di Laura Baldini per le cucine di Palazzo Pitti e di Claudio Paolini che segue l'evoluzione dell'organizzazione delle cucine come spazio di lavoro, in particolare del camino e del focolare.
- 8) Su questi aspetti si veda il lavoro di sintesi di Sarti, R. (1999), *Vita di casa Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Bari.
- 9) Può essere utile: Visser Travagli, A.M. (1988), "Strutture e manufatti per l'alimentazione", in *A tavola con il principe*, Ferrara, pp. 171-177. Anche il recente *Nelle cucine di Andrea Palladio* a cura di Barbieri, G. (2008), Vicenza. Nello specifico però Marini, P. (1981), "Comodità delle cucine", in *Cucine Cibi e Vini nell'età di Andrea Palladio* a cura di Marini, P., Rigoli, P. e Dall'Igna, A., Vicenza, pp. 9-17. Anche se più rivolto alla realtà recente Diez Gasca, M. (1928), *Cucine di ieri e cucine di domani*, Roma, pp. 29-39.
- 10) Alberti, L.B. (1833), *Della Architettura libri dieci*, (trad. di C. Bartoli), Milano, p. 166 e p. 174.
La versione latina (1541) recitava così: «*Coquina neque in gremium conuiuarum habenda est, neque porro longius femouenda, quoad quae calida convivijs exiguntur, inter veniendum refrigescant, fat erit filixarum, patellarum cortinarum strepitis et soedias excludetur. Ferculorum coportatio nes ne imber, aut itionum ingrati anfractus, aut locorum obscoenitas impediatur, neque ab his digniora dehoncistentur prouidebitur. Ex coena culis cubicula petunt.* In: *De re aedificatoria libri decem*, Magonza, p. 75 v.
- 11) Palladio, A. (1570), *I quattro libri dell'architettura*, Venezia, *Libro II*, p. 3. Per quanto attiene all'iconografia Gouéedo, C. e Lebedel-Carbonnel, Thomas-H. (2012), "Festins de la Renaissance: ce que montrent les images", in *Festins de la Renaissance. Cusine et trésors de la table*, a cura

di Latrémolière, È. e Quellier, Florent, Paris, pp 98-119.

12) Nievo, I. (1997), *Le confessioni d'un italiano*, a cura di Gorra, M., Milano, p. 8.

13) Palladio, A., *I quattro libri...*, op. cit., Libro I, p. 52.

14) Scamozzi, V. (1615), *L'Idée della Architettura Universale*, Venezia, p. 311.

15) Scappi, B., *Opera...*, op. cit., p. 2.

16) Una vera passione quella degli spiedi per gli arrostiti, in tutta la cucina rinascimentale, tanto che Scappi vi dedica ben due tavole. Si veda a tal proposito Briost, P., "Tournesbroches, cuisiniers et horlogers de la Renaissance" in *Festins de la Renaissance...*, op. cit., pp. 146-157.

17) Utile Visser Travagli, A.M., "Strutture e manufatti per l'alimentazione", in *A tavola con il principe*, a cura di AA.VV. (1988), Ferrara, pp. 171-216. Numerosi gli studi, soprattutto francesi, dove avviene, dal Medioevo all'età moderna, lo stesso processo di specializzazione degli spazi. Si veda Rambourg, P. (2005), *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, pp. 35-45; Salamagne, A., "L'architecture des cuisines du château médiévale et renaissant", in *Festins de la Renaissance...*, op. cit., pp. 134-145. Per quanto riguarda gli ospedali da segnalare le plurime cucine del grande ospedale di Santa Maria della Scala in Siena: si veda Belli, M., Grassi, F. e Sordini, B. (2004), *Gli spazi, gli oggetti, il cibo nel Santa Maria della Scala in Siena*, Pisa.

18) Paolini, C., "La cucina nella casa abitata: l'organizzazione di uno spazio di lavoro", in *Nelle antiche ...*, op. cit., pp. 42-43.

19) Quellier, F. (2007), *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e - début XIX^e siècle)*, Rennes, pp. 106-107.

20) Newton, W.R. (2006), *La petite cour. Services et serveurs à la Cour de Versailles au XVIII^e siècle*, Paris, pp. 104-158.

21) Barpo, G.B. (1634), *Le Delitie, & i Frutti dell'agricoltura e della villa*, Venezia, p. 26.

22) Tanara, V. (1651), *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, p. 175. Si veda in appendice l'intero capitolo dedicato.

23) *Maison rustiques des dames*, par M^{ME} C. Millet-Robinet (1880), Onzième édition, Paris, tome premier, pp. 76-85, (1^e éd. 1859).

24) Per un breve excursus storico sull'evoluzione dei sistemi di cottura si veda Boudan, C. (2004), *Géopolitique du goût*, Paris, pp. 65-80.

25) (2011) *Tecniche di cucina*, ALMA, Academia Universal Press, Loreto.

26) Garzoni, T. (1585), *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Venezia. Scrive Ottavia Niccoli: «Si trattava di un insieme di 155 discorsi, ciascuno dedicato a una o più professioni o mestieri o condizioni, per un totale di circa 400 attività, talora nominate in più sedi con 544 denominazioni diverse complessive. L'opera ci offre una visione che potremmo definire onnicomprensiva della società dei tempi del G., ricchissima di particolari interessanti e singolari, anche se non si dovrà mai dimenticare quanta larga parte del testo sia ripresa da altri

autori o, più spesso, da repertori, anche antichi; ma ugualmente occorrerà apprezzare la descrizione minuziosissima delle tecniche di alcune attività artigianali (per esempio, la fabbricazione del vasellame di coccio), e i lunghi elenchi di oggetti e strumenti a esse legati (privi però spesso del necessario chiarimento sulla loro forma e il loro uso, che evidentemente doveva sembrare superfluo al G., in quanto si trattava di notizie ovvie per i suoi contemporanei) [...] L'opera è ricchissima di potenzialità diverse di utilizzazione e di lettura. Essa rappresenta senza dubbio un quadro colorito dei diversi aspetti della società nell'età della Controriforma [...] ci offre notizie su tecniche artigianali e sul lessico di alcune arti, ma può consentire anche altre chiavi di lettura, permettendoci per esempio di penetrare alcuni aspetti della dissimulazione tipica dell'età sua.» in Dizionario Biografico degli italiani, vol. 52, Roma 1999, *ad vocem*. La citazione è tratta dall'edizione curata da Cherchi, P. e Collina, B. (1996), Torino, vol.2, *Discorso XCIII De' cuochi e altri ministri simili, come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevari o bottiglieri, servitori da tavola, convitati, et caetera*, pp. 1094-1106.

27) Si vedano a questo proposito *La cucina del senso Gusto, significazione, testualità*, a cura di Marrone, G. e Giannitrapani, A. (2012), Milano-Udine; Mangano, D. (2013), *Dalla brace alla padella. Per una semiotica dei sistemi di cottura in Dietetica e semiotica Regimi di senso*, Milano-Udine, pp. 262-287.

28) Mangano, D., *Dalla brace...*, op.cit., p. 273.

29) Stefani, B. (1662), *L'arte del ben cucinare*, Venezia. Ringrazio Andrea Simeoni per lo spoglio fatto delle ricette.

30) Ivi, pp. 83-84.

***Danilo Gasparini**, Docente di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'Alimentazione all'Università di Padova. È stato Directeur d'études invité all'École des hautes études en sciences sociales (EHESS – Direttore degli Studi invitato alla Scuola di Studi Superiori in Scienze Sociali) di Parigi dove ha in corso un Dottorato di Ricerca. È docente presso il Master di Ca' Foscari in "Cultura del cibo e del vino" e al "Master della cucina italiana" di Vicenza. È membro del Consiglio scientifico della biblioteca internazionale "La Vigna" di Vicenza, del Comitato Scientifico del Laboratorio Internazionale di Storia Agraria di Montalcino e della Fondazione Villa Emo di Fanzolo di Veduggio dove ha organizzato importanti convegni sulla storia economica e sociale del Veneto in età rinascimentale. Dirige a Ca' Tron, presso gli "Archivi Contemporanei di Storia Politica" il "Centro studi sulla storia della campagne venete". Ha curato per la Fondazione Benetton Studi Ricerche il progetto decennale su "Le campagne trevigiane in età moderna", è autore di un cospicuo numero di saggi di storia economica e sociale delle campagne venete, dedicati al mondo contadino, artigianale e protoindustriale, di storia dell'alimentazione e della cucina veneta. Ha curato per la Regione Veneto un'importante ricerca, con 12 film-documentari-sulle tradizioni gastronomiche della Regione. Ha tenuto corsi, seminari, interventi a convegni nazionali e internazionali. È ospite e consulente fisso per Geo&geo, Rai 3, in una rubrica curata da Sveva Sagramola, dedicata alla storia alimentare e del cibo.

Publicazioni: Polenta e formenton. Il mais nelle campagne venete tra XVI e XX secolo, Verona 2002. "Di quanta spexa et interesse sono le possessione". Le terre della famiglia Emo in Fanzolo, in Villa Emo a cura di Danilo Gasparini e Lionello Puppi, Treviso 2009. Le ubertose...calde campagne venete, in Paul Scheuermeier Il Veneto dei contadini 1921-1931 a cura di D. Perco, G. Sanga, M. T. Vigolo, Vicenza 2011. Le terre della pietà. Il patrimonio fondiario dell'Ospedale dei Battuti di Treviso. Secoli XV-XX, Treviso 2011. Serenissime Campagne. Terra, contadini, paesaggi nella Terraferma veneta, Verona 2011. Premiata Latteria di Cison di Valmarino, Cison di Valmarino 2012. La tradizione nella cucina vicentina, Vicenza 2013. Montagne di cibo. Studi e ricerche in terra bellunese, Belluno 2013.

per
CIBO
ARCHITETTURA
DESIGN

ARCH | Cottura

ARCHI_Cottura
Gianfranco Marrone, *Una soglia appassionata*
ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
ISBN (online): 978-88-5509-100-8
DOI 10.19229.9788855091008/1202019
pp. 207-211

Una soglia appassionata

Gianfranco Marrone*

ABSTRACT

Lo spazio del ristorante moderno nasce grazie a un muro: quello che separa la cucina dalla sala. Questo articolo sostiene che si tratta di una istituzione semiotica, che deriva da una situazione politica ben precisa.

The space of the modern restaurant is born thanks to a wall: the one that separates the kitchen from the hall. This article claims that it is a semiotic institution, which derives from a specific political situation.

Della nascita dei ristoranti sappiamo tutto¹. Tenendo da parte la questione delle loro origini, tanto complessa quanto – come sempre quando è questione di origini² – fuorviante, diciamo che il ristorante come istituzione moderna, ed estremamente resistente nel tempo e nello spazio, nasce a Parigi nella seconda metà del Settecento, e si diffonde in modo esponenziale dopo la Rivoluzione dell’89. Da una parte, il luogo testuale del ristorante deriva da un discorso sociale più ampio di lui, che lo contiene al suo interno: quello della gastronomia, un insieme di scritti e di pratiche che Parigi, dopo averlo ben assestato e attestato, diffonde per il mondo.

Gastronomia è insieme affinamento del gusto (alimentare, ma non solo: l’estetica filosofica nasce in quegli stessi anni), diffusione dell’expertise circa cibo e vino, forte valorizzazione del piacere edonistico nei riguardi dell’alimentazione, espansione dell’abitudine del mangiar fuori senza necessità ma per diletto (e a pagamento), propagarsi di un grande desiderio di convivialità, nascita della critica del gusto come genere testuale specifico, costituirsi di una specie di formulario, di un *frame* molto preciso circa quel che accade nell’ambiente dove viene offerto del buon cibo (accoglienza da parte del *maître*, sistemazione al tavolo, distribuzione dei menu, arrivo del cameriere, ordinazione... fino al pagamento del conto, all’elargizione del *pourboire* e così via).

D’altra parte, come si ripete spesso, il ristorante nasce soprattutto – e in via pressoché definitiva – grazie all’affermarsi politico di una nuova classe sociale, la borghesia mercantile e industriale, che prende il potere nel corso della Rivoluzione, e che ha abitudini, valori ed esigenze molto diversi da quelli dell’*Ancien régime*. Laddove i borghesi rivoluzionari stanno nelle strade e nelle piazze a parlar di politica, diffondendo la famigerata Opinione Pubblica, i cuochi più o meno raffinati delle grandi famiglie aristocratiche restano senza lavoro. Ai loro padroni è stata tagliata la testa, o i più fortunati dei nobili sono riusciti a emigrare. Che fare? L’unica è usare la propria competenza culinaria altrove, in città, dando da mangiare – e bene – ai Robespierre, ai Marat e soci che, dal canto loro, fra una discussione accesa e una votazione per acclamazione, hanno bisogno e voglia di un luogo dove ristorarsi. Il ristorante (nome di un brodo, sembra, prima ancora che di un luogo) è la sintesi spaziale di tutto ciò: un sito nuovo che nasce perché se ne sente la necessità o che – ma è lo stesso – genera un bisogno che da tempo sembra essere nell’aria. Il ristorante è una forma testuale nuova che rinvigorisce il discorso sociale gastronomico.

Quel che sancisce tutto ciò è un atto enunciativo molto preciso: l’edificazione di un muro che separa, fortemente e a lungo, la cucina e la sala, creando due diversi spazi adibiti a usi opposti (cucinare vs mangiare) e con valori simbolici nuovi (spazio privato dei fuochi vs spazio pubblico dei tavoli), e con alcuni precisi attori che fanno la spola, come i *debrayeurs* e gli *embrayeurs* nelle lingue, fra di essi: il *maître* (che è il portavoce ufficiale del locale, incaricato di diffonderne spirito e valori) e i camerieri, privi di parola, e per questo adusi a ben tenere occultato ai commensali affamati – nonché desiderosi di nuovi sapori e nuove idee da percepire nel piatto – quel che accade in cucina. Chi resta perennemente dietro il muro delle cucine è il cuoco, lo chef di brigata, affatto invisibile ai commensali, generando così una sorta di segreto (come sempre foriero di curiosità e *rumors*) nei suoi confronti³. L’artefice principale di questa complessa operazione politica non ha volto, fisionomia, figura. Di lui non si sa nulla.

Nei luoghi di ristorazione sino a quel momento diffusi nel mondo – taverne, locande, osterie, stazioni di posta, ecc. – questa separazione non c’era: si cucinava nello stesso ambiente dove si mangiava, spesso tutti insieme, accomodati in lunghi tavoli d’appoggio. Chi preparava il cibo, buone o cattive che fossero le sue pietanze, era ben visibile a chi stava lì seduto a mangiare, e viceversa. Viene da chiedersi: perché l’edificazione di quel muro? E per quale ragione i cuochi, questi personaggi così valenti, alcuni dei quali anche illustri, stanno rintanati nelle loro cucine e non osano mai venir fuori, delegando appunto al *maître* la parola e la relativa accoglienza degli ospiti, dunque la propagazione dei loro (dei cuochi) valori gastronomici? Le risposte potrebbero essere parecchie, e tante ne son state fornite. Qui possiamo darne una eminentemente politica: il muro serviva a tenere in ombra delle persone che, sino a poco tempo prima, avevano avuto a che fare con le famiglie nobili, anzi sostanzialmente ne facevano parte. Persone che avevano a dir poco paura di

fare la stessa fine dei loro padroni, dunque si guardavano bene dal mostrarsi in pubblico, di rivelarsi ai loro commensali più abituali, ossia proprio a quelli che avevano tagliato la testa a principi e marchesi, conti e baroni: ossia ai loro commensali precedenti, capaci di apprezzare al meglio i loro deliziosi manicaretti. Il muro ha dunque un valore politico, che poi genererà, assestandosi, il format dei ristoranti di tutto il mondo quanto meno per un paio di secoli, generando altresì tutte le mitologie intorno agli chef che hanno, è il caso di dire, nutrito il discorso gastronomico più diffuso.

Prova ne sia che quando, come negli ultimi decenni, si è voluto innovare il format del ristorante con soluzioni architettoniche alternative, la prima e più ovvia operazione portata avanti è stata quella dell'abbattere, fisicamente o simbolicamente, il muro separatore. Il cuoco ha iniziato a mostrarsi in sala, a chiacchierare con i commensali (i quali hanno iniziato ad adorarlo), mandando in pensione il *maître*, donando la parola ai camerieri (che 'illustrano' i piatti prima di servirli) e, soprattutto, offrendo il suo stesso corpo come emblema, come logo del suo locale. Al punto che da un bel po' di tempo è impossibile andare a cena in un ristorante stellato e non scambiare due parole con lo chef: parlare con lui è un'aspettativa essenziale del cliente, che paga salato il conto anche per questo (Cracco, che stava sempre in televisione, ha perduto una stella ed è dovuto tornare ai fornelli). Oggi, si sa, il cuoco è un brand (Marrone, 2014, 2019). Parallelamente, si è iniziato a aprire una serie di varchi nel muro: ora inserendo fisicamente apposite finestre fra sala e cucina, ora predisponendo telecamere fra i fornelli e schermi in sala per assistere dal vivo alle preparazioni, ora spostando in cucina il tavolo dell'ospite di riguardo, ora direttamente ricreando un solo ambiente con fuochi da un lato e tavoli dall'altro. Il ritorno all'osteria, la moda della trattoria alla buona, fa parte di questo generale movimento semiotico di *embrayage*, di abbattimento sistematico del muro e dei suoi vari significati. Movimento politico a tutti gli effetti: curiosamente contemporaneo alla caduta di un altro più celebre muro, quello di Berlino.

Riprendendo ancora una volta *Babette's Feast*⁴, racconto e film, si ricorderà che la vicenda si svolge all'epoca della Comune di Parigi. Babette è la sublime cuoca del Café Anglais, che dal chiuso della sua cucina offre i propri manicaretti al Generale Galiffet, ovvero proprio a colui che ne ha messo a morte il marito e il figlio. Il Generale ha distrutto la sua famiglia, ma lei lo ingabbia – seducendolo ad arte – con brodo di tartaruga e *cailles en sarcophage*. Cambiati i tempi e gli attori, ma non gli spazi, l'isotopia politica di fondo è la medesima.



Fig. 1 Dal film "La cena di Babette", 1987, del regista Gabriel Axel, tratto dal racconto di Karen Blixen "Babette's Feast" del 1950.

NOTE/REFERENCES

- 1) Cfr. quanto meno Aron (1973), Pitte (1997), Gopnik (2011), Appelbaum (2011), Spang (2000), Giannitrapani (2015) e loro bibliografie di supporto.
- 2) Cfr. Bloch (1949), Montanari (2004, 2016, 2019).
- 3) Cfr. Lozano (a cura di, 2012).
- 4) Sul *Pranzo di Babette* cfr. Korsmeyer (1999), Mangiapane (2013).

- Appelbaum, R. (2011), *Dishing It Out*, London, Reaktion Books (trad.it. *Degustibus*, Bologna, Odoia 2012).
- Aron, Jean-Pierre (1973), *Le mangeur au XIX^e siècle*, Laffont, Paris (trad. it. *La Francia a tavola*, Einaudi, Torino 1978).
- Bloch, M. (1949), *Apologie de l'histoire*, Paris, A. Colin (trad. it. *Apologia della storia*, Einaudi, Torino, 1950).
- Flandrin, Jean-Louis e Montanari, M. (a cura di) (1997). *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari.
- Giannitrapani, A. (2015), "Ristoranti & co. Identità e comunicazione dei luoghi conviviali", in Marrone (a cura di, 2015).
- Korsmeyer, C. (1999), *The sense of taste*, Cornell U.P. (trad. it. *Cibo e filosofia*, Aesthetica, Palermo, 2015).
- Lozano, J. (a cura di) (2012), *El secreto*, *Revista de Occidente*, julio-agosto.
- Mangano, D. e Marrone, G. (a cura di) (2013), *Dietetica e semiotica*, Mimesis, Milano.
- Mangiapane, F. (2013), "Il pranzo di Babele. Misunderstanding nel 'Pranzo di Babette'", in Mangano e Marrone (a cura di, 2013).
- Marrone, G. (2014), *Gastromania*, Bompiani, Milano.
- Marrone, G. (2019), *Dopo la cena, allo stesso modo*, Torri del vento, Palermo.
- Marrone, G., (a cura di) (2015), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Carocci, Roma.
- Montanari, M. (2016), *Il sugo della storia*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari, M. (2019), *Il mito delle origini*, Laterza, Roma-Bari.
- Pitte, J.-R. (1997), "Nascita e diffusione dei ristoranti", in Flandrin e Montanari (a cura di, 1997).
- Spang, R. (2000), *The Invention of the Restaurant*, Harvard U.P., Cambridge.

***Gianfranco Marrone**, saggista e scrittore, lavora sui linguaggi e i discorsi della contemporaneità. È Professore Ordinario di Semiotica nell'Università di Palermo. Giornalista pubblicista, collabora a "Tuttolibri" de "La Stampa", "doppiozero". Tiene una rubrica intitolata "Punto" nell'ultima pagina del magazine "Il Gattopardo". Dirige "E/C" (www.ec-aiss.it); fa parte del Comitato Scientifico del Centro Internazionale di Scienze Semiotiche di Urbino, e delle riviste Versus, Carte semiotiche, Lexia, Actes Sémiotiques, Ocula, LId'O. Dirige i Nuovi quaderni del Circolo semiologico siciliano. Con Paolo Fabbri dirige la collana "Insegne" presso l'editore Mimesis di Milano e "Biblioteca di Semiotica" da Meltemi.

Tra i suoi libri: *Corpi sociali* (2001), *La Cura Ludovico* (2005), *Il discorso di marca* (2007), *Addio alla Natura* (2011), *Introduzione alla semiotica del testo* (2011), *Stupidità* (2012), *Figure di città* (2013), *Semiotica del gusto* (2016), *Roland Barthes: parole chiave* (2016), *Sémiotique et critique de la culture* (2017), *Prima lezione di semiotica* (2018), *Storia di Montalbano* (2018), *Dopo la cena, allo stesso modo* (2019).

per
CIBO
ARCHITETTURA
DESIGN

ARCH | Cottura

ARCHI_Cottura

Francesco Sottile, *Il patrimonio agroalimentare del Mediterraneo, tra cibo e cultura*

ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5

ISBN (online): 978-88-5509-100-8

DOI 10.19229/9788855091008/1212019

pp. 213-219

Il patrimonio agroalimentare del Mediterraneo, tra cibo e cultura

Francesco Sottile*

ABSTRACT

L'agrobiodiversità ha assunto via via un interesse specifico non soltanto dal punto di vista ecologico ma anche dal punto di vista culturale ed antropologico per le forti relazioni con la cultura delle popolazioni. Il legame del cibo tradizionale e del metodo di produzione con le tradizioni culturali è fortissimo e può garantire la resilienza delle conoscenze anche nelle popolazioni urbanizzate secondo modelli di sostenibilità. Slow Food è un'Associazione Internazionale che sviluppa interventi che si concentrano sulla centralità del cibo come strumento di resilienza culturale.

Agrobiodiversity has gradually taken on a specific interest not only from the ecological point of view but also from the cultural and anthropological one due to the strong connections with the culture of the populations. The link between traditional food and the production method with cultural traditions is very strong and can guarantee the resilience of knowledge even in urbanized populations according to sustainability models. Slow Food is an International Association that develops such kind of approaches focusing on the centrality of food as an instrument of cultural resilience.



La biodiversità vegetale e l'impronta dell'agricoltura - Il termine biodiversità fa la prima apparizione nella bibliografia internazionale grazie all'entomologo Wilson (1986) che in una serie di scritti fa un frequente riferimento alla diversità delle specie biologiche, avanzando una serie di ipotesi in relazione al loro ruolo in natura. Non ci vorranno molti anni perché l'argomento assuma un rilievo internazionale soprattutto in un ambito più direttamente connesso con la perdita di risorse genetiche che lo stile di vita sempre più moderno ha contribuito a determinare. La discussione internazionale culmina nella Convenzione sulla Biodiversità (CBD) di Rio de Janeiro che nel 1992 sancisce l'importanza di azioni concrete per la salvaguardia del patrimonio genetico del pianeta ma contribuisce, nello stesso tempo, alla definizione di quella parte della biodiversità che è più specificamente legata agli interessi dei consumatori per l'alimentazione e, di conseguenza, agli interessi degli agricoltori per ciò che viene coltivato e allevato. Nasce, quindi, il senso della 'agrobiodiversità', ovvero della biodiversità di interesse agrario quale specifico ambito riferito a tutti gli organismi viventi del mondo vegetale e animale d'interesse per l'alimentazione e l'agricoltura.

Moltissime e frequenti sono le iniziative internazionali volte a discutere ed approfondire l'importanza della conservazione dell'agrobiodiversità e, soprattutto, definire quali iniziative possano contribuire ad una reale inversione di tendenza rispetto alla galoppante erosione genetica e al fortissimo rischio di estinzione. Agli inizi dell'attuale millennio, infatti, l'ONU dichiarò il 2010 l'anno internazionale della biodiversità fissando l'obiettivo di giungere in quell'anno all'interruzione del processo di erosione genetica delle specie su scala globale (il cd. Countdown 2010). L'obiettivo non fu raggiunto e si determinò, al contempo, la necessità di rilanciarlo per il decennio 2010-2020 con un maggiore impegno soprattutto da parte dei paesi maggiormente sviluppati. Al termine di questo decennio è possibile già da oggi affermare che le politiche agricole e ambientali non hanno identificato strategie in grado di far raggiungere questo obiettivo. Difficile risulta, ancora oggi, dare attuazione a livello mondiale al Trattato sulle Risorse Fitogenetiche legate all'Alimentazione e all'Agricoltura, approvato nel 2001 e ratificato in Italia nel 2004, da cui deriva il Piano Nazionale della Biodiversità Agraria e tutte le sottofasi che dovrebbero essere attuate a livello regionale. Il Trattato, tuttavia, rappresenta una pietra miliare per il tema poiché sottolinea in modo inequivocabile il ruolo degli agricoltori, la sovranità degli stessi sulle risorse genetiche locali, l'importanza dell'agricoltura di piccola scala nei processi di conservazione e la necessità di adottare una visione politica e strategica di più ampio respiro e non soltanto legata alla produzione e all'allevamento. Gli approfondimenti sviluppati nel 2014, anno internazionale dell'agricoltura

Fig. 1 Il processo di deforestazione del Borneo sta preoccupando tutto il mondo scientifico e la società civile poiché contribuisce in modo considerevole all'innalzamento della concentrazione di CO₂ nell'atmosfera. La crescente domanda di olio di palma, nel mondo, determina la necessità di nuovi impianti intensivi con conseguenze difficilmente mitigabili. **Fig. 2** In una società sempre più industrializzata la commercializzazione di specie globali come il banana ha determinato la selezione di varietà in grado di resistere alle manipolazioni e ai lunghi trasporti. Oggi solo una varietà è prevalentemente coltivata nel mondo (Cavendish) con enormi rischi per la sovranità degli agricoltori e per il mercato. Slow Food opera in Uganda e in Indonesia per la conservazione delle vecchie varietà attraverso due progetti di Presidio che preservano risorse genetiche e tradizioni culturali. **Fig. 3** Gli orti con varietà locali possono essere strumenti straordinari di conservazione della biodiversità. Incentivano il consumo di prossimità, contribuiscono al mantenimento della fertilità del suolo, garantiscono la sovranità alimentare e, se gestiti in modo oculato, rappresentano modelli di sostenibilità ambientale. Siano essi familiari, comunitari, scolastici, urbani, rurali, ecc., contrastano la perdita di suolo per cementificazione e possono giocare anche un significativo ruolo sociale.



familiare, hanno reso ancor più evidente il ruolo che una dimensione agricola ristretta, lontana da logiche industriali e globalizzate, possa giocare nella strategia di conservazione del patrimonio genetico tradizionale, a condizione che si riescano ad innescare meccanismi in grado di consentire in modo semplice l'incontro fra produttore sostenibile e consumatore responsabile. Da qui la nascita e lo sviluppo di politiche mercatali anche nei certi urbani, con il preciso obiettivo di dare a piccoli agricoltori l'opportunità di proporre ai consumatori la conoscenza dei propri prodotti e dei modelli di agricoltura sostenibile adottati.

Agrobiodiversità e sostenibilità ambientale - L'agrobiodiversità, secondo un modello oggi maggiormente diffuso ed accettato, comprende non solo un'ampia varietà di specie e risorse genetiche, ma anche i numerosi modi in cui gli agricoltori sono capaci di sfruttarla per ottenere prodotti tradizionali e gestire suolo e acqua in modo sostenibile sviluppando modelli di conservazione dell'ecosistema. Il concetto include anche habitat e specie al di fuori dei sistemi agricoli che contribuiscono a rendere l'agricoltura migliore e più sostenibile come ad esempio nel caso dei nemici naturali e dei predatori di parassiti agricoli che rappresentano uno strumento di difesa senza il ricorso alla chimica, così come nel caso degli insetti pronubi (api, ecc.) che giocano un ruolo ecosistemico fondamentale, oggi sotto fortissima pressione antropica.

È ampiamente documentato che già negli antichi insediamenti agricoli le popolazioni utilizzavano una grande varietà di piante, bestiame ed agroecosistemi rendendo l'azienda agricola molto diversificata. Nel corso di molti secoli, gli agricoltori hanno impiegato numerose pratiche per utilizzare, migliorare e conservare questa diversità nei sistemi agricoli tradizionali, pratiche che ancor oggi sono molto diffuse soprattutto per il controllo dei parassiti. Attraverso questo modello, che richiama quindi alle origini della pratica agricola, è oggi possibile individuare strategie di sviluppo capaci di modificare l'attuale paradigma verso scelte in grado di salvaguardare il pianeta e le risorse naturali non rinnovabili. La compresenza di alberi e arbusti legnosi nei sistemi di allevamento così come le specie annuali legate a ortaggi, legumi, cereali, ecc., insieme a specie animali allevate e selvatiche (soprattutto insetti pronubi e farfalle) rappresenta un modello in grado di difendere gli habitat rurali e di fornire servizi e valore al sistema agricolo, talvolta difficilmente quantificabili dal punto di vista economico. Tali pratiche stanno alla base di un modello di gestione agricola che oggi definiamo 'Agroecologia' e che è principio fondamentale della sostenibilità agricola di sistemi di piccola scala ad elevato impatto sociale nel mondo rurale dei paesi industrializzati e non.¹

Il legame stretto fra l'evoluzione di moderni stili di vita dell'umanità e la forte pressione sul sistema naturale si era reso evidente attraverso il Rapporto Brundtland (anche conosciuto come rapporto *Our common future*)² che già nel 1986 parlava di "sviluppo sostenibile" e della necessità d'individuare modelli in grado di garantire resilienza alle risorse naturali, soprattutto a quelle non rinnovabili proponendo una serie d'interventi per raggiungere un obiettivo di sostenibilità nel pianeta entro la fine dello scorso millennio.

Oggi il termine sostenibilità è molto diffuso, talvolta abusato. È probabilmente necessario attribuire a questo termine il significato puro che ha, nel senso di abilità di utilizzare le risorse naturali in modo da preservarne pari accesso alle generazioni future. Tutto ciò ha un valore ancora maggiore quando si parli di risorse non rinnovabili, soprattutto acqua e suolo che rappresentano elementi d'importanza fondamentale per la produzione agricola, sia essa legata alle colture vegetali che all'allevamento.

Legare la produzione agricola alla sostenibilità ambientale è oggi argomento molto attuale ancor più in un momento in cui gli effetti dell'emergenza climatica sono evidenti a livello globale, senza confini politici. Se per lunghi anni l'agricoltura è stata considerata solo ed esclusivamente vittima delle imprevedibili condizioni climatiche anomale (siccità, caldo o freddo stagionalizzato, piogge alluvionali con conseguente dissesto idrogeologico, ecc.) negli ultimi anni molteplici evidenze scientifiche dimostrano che è proprio l'agricoltura a rendersi prepotentemente causa di alterazione climatica per via di un processo di continua industrializzazione del processo produttivo che ha determinato una intensificazione della produzione e dell'applicazione di prodotti chimici (nelle colture) così come per via di un sistema di allevamento non sostenibile³. Tale comportamento è certamente causa degli stili di vita delle società che vivono nelle aree più industrializzate, legate fortemente al consumo di cibo reso omogeneo dall'industria delle sementi e dalla distribuzione globalizzata ma legata anche ad un consumo proteico pro-capite che ha raggiunto livelli eccessivi sia per l'impatto ambientale sia per la salute del consumatore.⁴

Questa consapevolezza si aggiunge al tema del conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals, SDG) nell'Agenda ONU 2030 con una chiara evidenza di una crescente sensibilità verso paradigmi diversi. I 17 obiettivi sono evidentemente legati a tutti gli aspetti della vita dell'uomo e della sua relazione con l'ambiente che lo circonda. La FAO, nel 2018, ha stilato un rapporto che, in merito alla produzione agricola, lega indissolubilmente l'adozione di un modello di produzione agroecologica al raggiungimento di un comportamento produttivo sostenibile⁵ anche nell'ottica finalizzata al perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030. Un'attenta valutazione⁶ effettuata dallo "Stockholm Resilience Center" della Stockholm University, inoltre, ha dimostrato la stretta relazione fra la produzione e il consumo di cibo e tutti i 17 obiettivi proprio a dimostrare la trasversalità del cibo in un contesto legato alla salvaguardia del Pianeta.

Se si osserva, dunque, il contesto di emergenza climatica, le più recenti acquisizioni scientifiche in merito alle cause e alle possibili soluzioni, il ruolo dell'agroecologia e di modelli di sostenibilità, si comprende in modo molto chiaro che il cibo, dalla produzione al consumo, assume un ruolo centrale in quanto potenzialmente capace d'incidere non da poco sul contrasto al cambiamento climatico e sul processo di resilienza della fertilità degli ambienti di coltivazione su scala globale.

*Slow Food e l'agrobiodiversità - Slow Food*⁷ è un'Associazione Internazionale con base in Italia ed oggi pienamente operativa in oltre 150 Paesi nel Mondo attraverso il lavoro di una moltitudine di soci e attivisti volontari riuniti in comunità locali che agiscono secondo un'unica visione politica radicata su valori legati al mondo della biodiversità. Associazione nata nel 1986 intorno ai temi della gastronomia, si mette subito in evidenza per il fortissimo legame instaurato con le culture locali, e per l'impegno quotidiano di diffondere la cultura del cibo e il diritto al piacere del gusto in modo da raggiungere il maggior numero possibile di persone. Questi due tratti trovano radici in tutti i progetti che *Slow Food* mette in campo a dimostrazione che la centralità del cibo, attraverso la conservazione della biodiversità, rappresenta un valore imprescindibile per il consolidamento di strategie legate alla difesa delle piccole produzioni e di un sistema agricolo di piccola scala. Nel corso della

crescita associativa, sin dai primi anni, *Slow Food* percepisce gli effetti negativi della globalizzazione sul cibo quotidiano, in termini di varietà, di qualità, di salute. Questa sensibilità determina in modo rapido e naturale il passaggio “dalla tavola alle materie prime”, con la consapevolezza che solo la conoscenza delle materie prime consente davvero di comprendere l’importanza e l’urgenza di salvaguardare la biodiversità e di valorizzare il lavoro di chi la custodisce. Nello stesso tempo, a *Slow Food* va riconosciuta l’intuizione di comprendere, sotto il termine ‘biodiversità’, anche tutto il mondo delle trasformazioni e lavorazioni ad elevata tipicità attribuendo alle stesse il medesimo rischio di estinzione tipico delle varietà vegetali e delle razze animali sempre più dimenticate o pressate dalla globalizzazione, sottolineando, in tal modo, la necessità di agire in fretta per la loro conservazione nella memoria e nella produzione.

L’azione di *Slow Food* si materializza attraverso una serie di progetti⁸ che vengono condotti attraverso la “Fondazione Slow Food per la Biodiversità” che opera nella qualità di organizzazione senza fine di lucro sostenuta da rapporti di collaborazione con enti ed istituzioni pubbliche e private, nazionali ed internazionali. Tutti i progetti di *Slow Food* nascono intorno al valore della agrobiodiversità e alla necessità di preservarla in tutte le parti del globo, una biodiversità vista quale strumento di conservazione del Pianeta, delle culture, delle tradizioni, dei suoli, in netto contrasto con le cause che stanno determinando le emergenze climatiche e nel pieno rispetto delle risorse naturali che devono essere utilizzate in modo sostenibile e responsabile. In tal modo, il progetto l’“Arca del Gusto” rappresenta un catalogo che permette di conservare la memoria di un prodotto, una razza, una tipicità, una lavorazione o un prodotto trasformato e raccoglie oggi oltre 500 segnalazioni in tutto il mondo. Il progetto dei *Presidi Slow Food*[®], invece, mette insieme ben oltre 500 prodotti, razze, trasformazioni, ecc. a fortissimo rischio di scomparsa ma con produttori fortemente interessati a mettersi in gioco per la conservazione e la valorizzazione. Si tratta, in questo caso, di un modello di conservazione della biodiversità estremamente completo, con il diretto coinvolgimento dei produttori che condividono un protocollo di gestione sostenibile degli impianti o degli allevamenti o della trasformazione. È indispensabile, in tale contesto, il ruolo dei consumatori i quali, consapevoli del ruolo fondamentale che possono giocare, contribuiscono con le proprie scelte partecipando in modo significativo al processo di conservazione della biodiversità. L’Italia raccoglie oltre 300 progetti di Presidio, dislocati in tutto il territorio nazionale e in molteplici contesti rurali in cui ancora oggi s’incontrano produttori, anche giovani, con l’impegno di conservare le tradizioni agricole che rappresentano elementi di cultura da tramandare di generazione in generazione.

Molto significativa è l’attività di progetto di Presidio anche in aree rurali di Paesi in via di sviluppo dove la conservazione delle tradizioni legate alle produzioni locali assume connotati di resilienza della sovranità alimentare di popolazioni spesso sottoposte a fortissima pressione a causa della diffusione delle sementi industrializzate, degli organismi geneticamente modificati, delle razze migliorate, del *landgrabbing* da parte di multinazionali del cibo. In alcune aree, come ad esempio nel Borneo della Malesia e dell’Indonesia, alcuni progetti di *Presidio Slow Food* sono legati anche alla conservazione del territorio in contrasto alla deforestazione per l’intensificazione agricola, sia essa connessa alla produzione di olio di palma o all’allevamento del bestiame.

Anche altri progetti che *Slow Food* sviluppa su scala globale ruotano intorno alla conservazione della biodiversità d’interesse agrario: il progetto “10.000 Orti in Africa”, l’“Alleanza Cuochi Ristoratori”, i “Mercati della terra”, l’“Etichetta narrante”, sono tutti esempi di ricerca di modelli che consentono di avvicinare produttori e consumatori per creare solidali comportamenti che permettano di esaltare le produzioni di prossimità e garantire un sostenibile uso delle risorse naturali.

Considerazioni conclusive - Le brevi riflessioni riportate nella presente nota vogliono mettere in evidenza alcuni connotati oggi molto significativi della relazione fra cibo e cultura delle popolazioni, sottolineando in qualche modo la centralità che tale relazione assume in un contesto sociale ed economico che non ha confini politici e che ha, di conseguenza, la stessa importanza indipendentemente dal grado d’industrializzazione dei

diversi Paesi di riferimento. Con tale evidenza, non è più procrastinabile un impegno costante e continuo di tutte le società del globo verso scelte di concreta sostenibilità sia sul piano agronomico ed ambientale sia sul piano dei consumi e delle scelte di vita. L'emergenza climatica che si rende sempre più evidente colpisce tutte le aree del Pianeta, indipendentemente da quanto le popolazioni che le vivono ne siano causa effettiva. Basti pensare alle popolazioni africane che contribuiscono in modo molto marginale ai processi industriali che hanno effetti certi sul cambiamento climatico mentre sono le prime a soffrirne con eventi inattesi di siccità estrema, di alluvioni o di temperature anomale. Il tutto con le conseguenze sociali che diventano gravissime e in cui i processi migratori cui assistiamo con costanza trovano ampie spiegazioni.

Per intervenire in tutto questo è necessario agire sul piano politico, su scala globale, ma è altrettanto necessario, ed utile, agire a livello personale attraverso scelte quotidiane responsabili nei consumi (SDG # 12) che nel mondo del cibo permettano da un lato di contribuire alla conservazione della biodiversità, da un altro di evitare scelte per le quali sia incrementato il consumo energetico sia per la produzione sia per il trasporto. La conservazione delle tradizioni culturali, della biodiversità e del Pianeta passa dunque per il contributo di ogni cittadino responsabile.

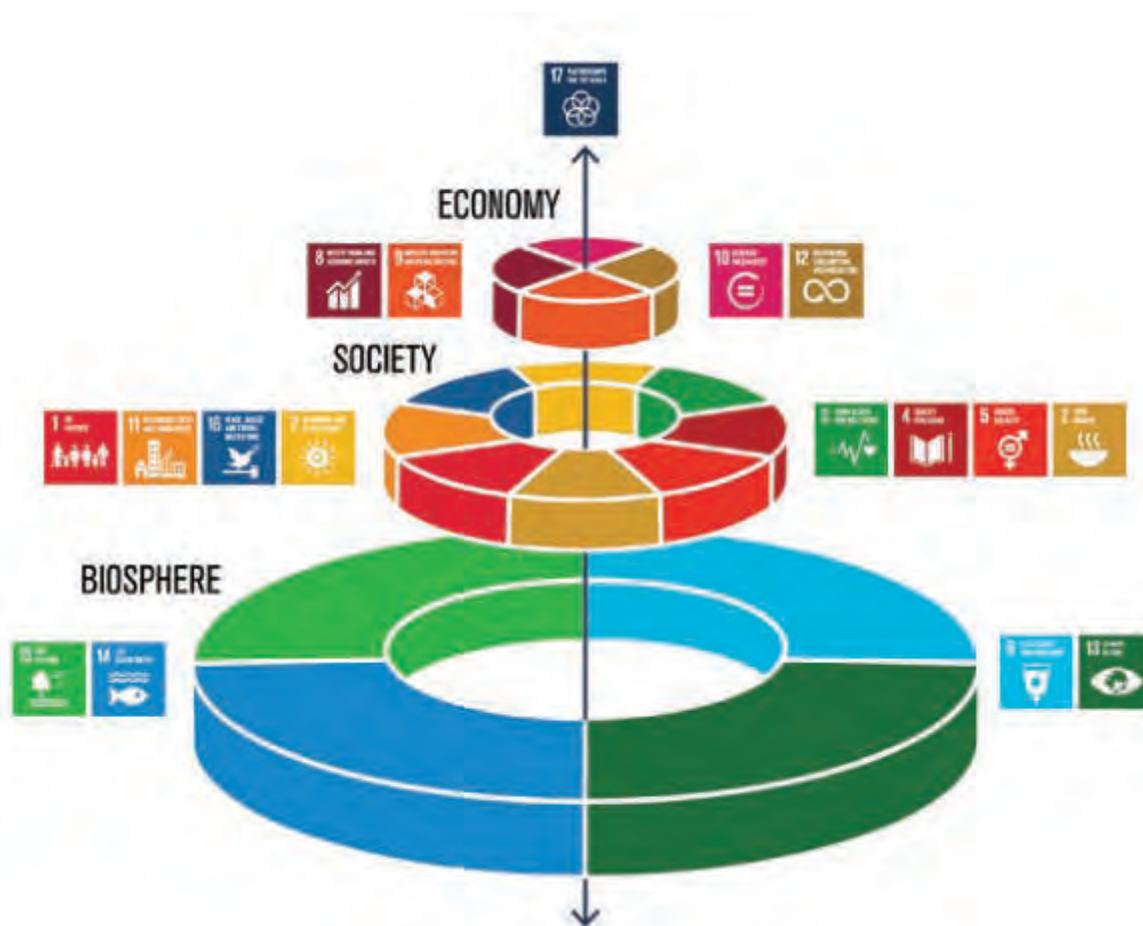


Fig. 4 Lo studio delle strategie per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) ha permesso ad alcuni ricercatori di verificare che il cibo è l'elemento che unisce tutti gli obiettivi in modo coerente. Ciò dimostra che dal cibo e dalla sua centralità nelle strategie politiche di produzione e consumo passa buona parte della sostenibilità cui è necessario aspirare per una inversione di tendenza rispetto alla perdita di valore delle risorse naturali (fonte: Azote Images for Stockholm Resilience Centre, Stockholm University).

NOTE/REFERENCES

- 1) Sottile, F. e Peano, C. (2017), *Agricoltura Slow*, Slow Food Editore.
- 2) https://sswm.info/sites/default/files/reference_attachments/UN%20WCED%201987%20Brundtland%20Report.pdf.
- 3) <https://www.eea.europa.eu/it/segnali/segnali-2015/articoli/agricoltura-e-cambiamento-climatico>.
- 4) http://www3.weforum.org/docs/WEF_White_Paper_Alternative_Proteins.pdf.
- 5) <http://www.fao.org/3/i9021en/i9021en.pdf>.
- 6) <https://www.stockholmresilience.org/research/research-news/2016-06-14-how-food-connects-all-the-sdgs.html>.
- 7) <https://www.slowfood.com>.
- 8) <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/>.

***Francesco Sottile**, Laurea in Scienze Agrarie nel 1992 presso l'Università di Palermo, CNR Fellowship nel 1997 per sei mesi presso la Cornell University, (USA) e Dottore di Ricerca in Ecofisiologia delle Specie Legnose nel 1998 presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria. Dal novembre 1999 all'ottobre 2001 è stato Ricercatore nel settore scientifico disciplinare AGR/03 presso l'Università degli Studi di Palermo e presso la stessa Università dal novembre 2001 è Professore Associato di "Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree" (AGR/03) confermato nel ruolo dal novembre 2004. Dal maggio 2017, sempre all'interno dell'Università degli Studi di Palermo, afferisce al Dipartimento di Architettura.

per
CIBO
ARCHITETTURA
DESIGN

ARCH | Cottura

ARCHI_Cottura
 Andrea Giglio, Ingrid Paoletti, *Tasting sounds. Come scadenti condizioni
 acustiche possono condizionare il rituale della convivialità*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229.9788855091008/1222019
 pp. 221-231

Tasting sounds

come scadenti condizioni acustiche possono condizionare il rituale della convivialità

Andrea Giglio*, Ingrid Paoletti**

ABSTRACT

Le caratteristiche degli spazi adibiti al consumo di cibo si sono adattate alle condizioni socioculturali di ogni specifico periodo storico favorendo nuove modalità di relazioni fra i commensali. Infatti, dai primi momenti aggregativi intorno al focolare sino alla comparsa dei “ristoranti diffusi”, tali spazi sono stati fautori di relazioni fra gli umani, determinando la nascita di comunità. Ciò che favorisce le relazioni, oltre alla tipologia di attività, è la condizione microclimatica dello spazio dentro cui avvengono. Per tale motivo l’acustica (oltre a temperatura, umidità e pressione) è diventata il ‘mattoncino’ di una nuova disciplina architettonica influenzando la scelta di elementi cosiddetti tradizionali per progettare spazi che garantiscono definite atmosfere, ossia determinati combinazioni di valori climatici (Rahm, 2009). Il contributo intende evidenziare lo stretto rapporto che intercorre tra condizioni acustiche, circostanze spaziali e il modo in cui queste possano alterare il rituale della convivialità.

The characteristics of the spaces for food consumption adapt to the socio-cultural conditions of each specific historical period, favouring new ways of users' relations. In fact, from the first gathering moments around the fire to the “diffuse restaurants”, these spaces have been the promoters of relationships between humans, leading to the birth of communities. Both microclimatic condition of the space and the kind of activities can facilitate relationships. For this reason, sound (with temperature, humidity and pressure) is the ‘brick’ of a new architectural discipline, influencing the choice of so-called traditional elements to design spaces that guarantee defined atmospheres, that is, well-defined combinations of climatic values (Rahm, 2009). The contribution aims to highlight the close relationship between acoustic conditions, spatial circumstances and the way in which these can alter the ritual of conviviality.

Introduzione - La richiesta di condizioni di comfort che rispettino le necessità dell'individuo è aumentata esponenzialmente negli ultimi anni. Tale aumento è stato principalmente dovuto a una maggiore e diffusa sensibilità dei temi di sostenibilità nel mondo delle costruzioni (Fig. 1). Tale consapevolezza è avvenuta attraverso l'introduzione di metodi di valutazione delle performance energetiche e ambientali da effettuare durante tutto il ciclo di vita dell'edificio. Bisogna osservare come la diffusione di tali metodi sia stata favorita dal consolidamento del legame fra il concetto di sostenibilità e la questione economica. Infatti, è dimostrato come, in media, un edificio con specifiche certificazioni può aumentare il proprio valore al metro quadro fino all'undici per cento in più rispetto ad edifici senza certificazione (Mangialardo et al., 2018).

Per molti di questi metodi (LEED, Well-being, ecc.), un importante requisito da considerare per l'ottenimento della denominazione "green building", è il soddisfacimento di determinate condizioni micro ambientali interne: l'Indoor Environmental Quality (IEQ).

Con Indoor Environmental Quality (IEQ) ci si riferisce alle qualità ambientali di un edificio in relazione alla capacità di garantire salute e benessere di coloro che ne occupano lo spazio interno. Esso è determinato da diversi fattori come l'illuminazione, la qualità dell'aria e l'umidità. A tali fattori bisogna aggiungere anche la condizione acustica.

In generale, le persone in uno spazio chiuso sono continuamente soggette a diverse condizioni sonore. Le conversazioni di altre persone, il rumore proveniente dall'esterno o il ronzio continuo degli impianti HVAC possono distrarre (Kjellberg et al., 1996), causare stress (Leather et al., 2003), affaticamento (Tesara et al., 1997), o persino perdita dell'udito (Rabinowitz, 2000), il che potrebbe comportare un decremento della produttività nel caso di spazi lavorativi. Al contrario, se ben controllato, determinate condizioni acustiche possono anche essere stimolanti o causare un cambiamento positivo dell'umore e quindi potrebbe a sua volta

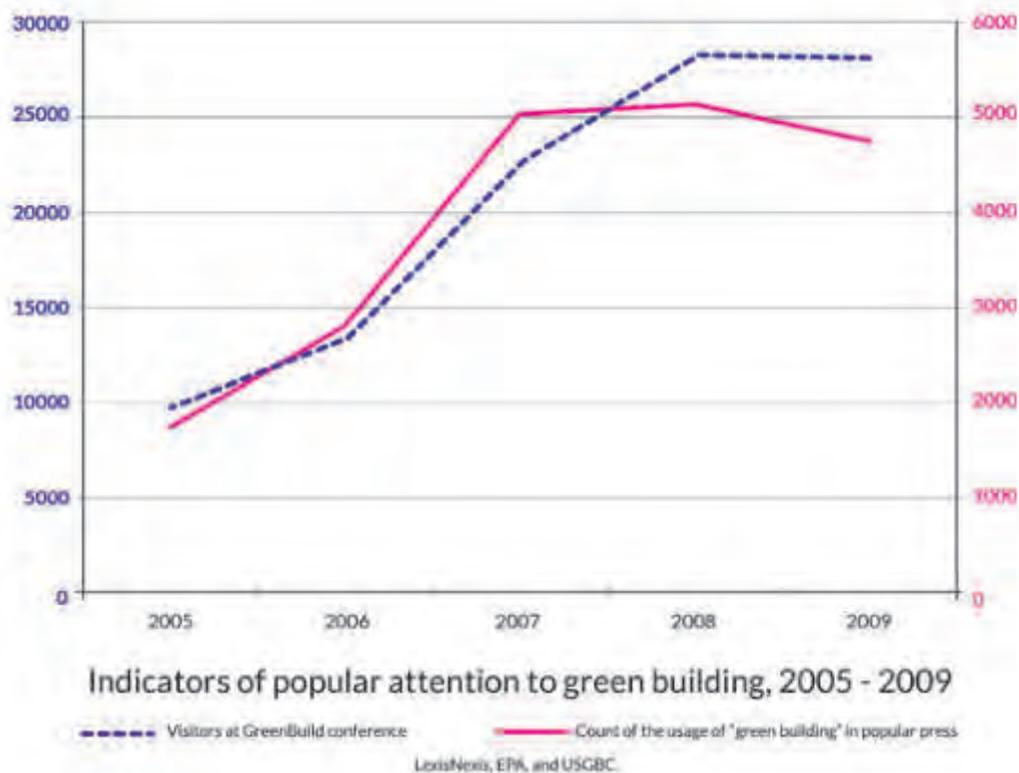


Fig. 1 LexisNexi, Epa and USGB. Indicators of popular attention to green building (indicatori di attenzione popolare alla bioedilizia).

comportare un aumento della produttività (Thompson et al., 2016). Già dall'inizio del XX secolo, sono stati condotti studi sulla relazione fra suono e la sua percezione (Laird, 1933), anche negli spazi adibiti a consumo di cibo.

Di seguito verranno descritte le evoluzioni delle condizioni acustiche presenti nei ristoranti in relazione alle loro caratteristiche architettoniche. Da tale analisi si provvede ad illustrare i più innovativi accorgimenti oggi utilizzati al fine di garantire condizione acustiche ottimali.

Evoluzione storica degli spazi ristorativi. Da Boulanger al ristorante diffuso - L'idea di consumare cibo al di fuori di spazi domestici esiste sin dai primi segni di civilizzazione. Gli spazi adibiti per tale attività hanno subito una evoluzione in termini architettonici, con un forte legame alla cultura materiale di ogni tempo storico. Sin dal periodo dell'Impero Romano o dall'antica Cina le persone che si spostavano principalmente per motivi di lavoro sentivano l'esigenza di avere un luogo dove mangiare e riposare. Non essendo considerato un momento di svago ma solo come un momento dettato dalle contingenze, tali luoghi erano spartani, si trovavano principalmente nella campagna dove poter essere facilmente individuati dai viaggiatori e servivano un unico pasto del giorno su un tavolo che i vari clienti dovevano condividere.

All'interno delle mura della città, dove le condizioni di vita erano ristrette e molte persone non avevano i mezzi per cucinare i propri pasti, il cibo veniva venduto da piccoli carrelli o cucine di strada. I pasti venduti erano di solito precotti e convenienti, anticipando quello che poi sarebbe stato il moderno fast food. Nel Medio Evo si consolidava il ruolo sociale delle taverne e delle locande, rimanendo il principale luogo dove consumare pasti. In ogni regione questo luogo di convivialità trovava una sua declinazione rispetto anche alla cultura locale e rispetto alla reperibilità della materia prima. La scoperta dell'America, in tal senso, introdusse nuovi cibi come caffè, tè e cioccolato, andando a modificare i menu.

Nel diciassettesimo secolo, i pasti completi erano ancora tipicamente consumati a casa e le persone moderatamente benestanti assumevano un cuoco e consumavano i loro pasti in un salone privato, piuttosto che in un ristorante. La vera diffusione dei ristoranti si avrà con la caduta della monarchia e di tutto l'Ancien regime francese quando i cuochi delle famiglie aristocratiche persero il loro lavoro. Molti di loro aprirono ristoranti a Parigi, portando con loro un nuovo modo di consumare. Tra questi il più famoso divenne quello di Boulanger per essere stato il primo a introdurre variazioni nel menu e nuovi modi di approcciare al servizio (Fladrin and Montanari, 2007).

Gli chef aggiunsero innovazioni che condizioneranno non solo il modo di servire il cibo ma anche gli spazi entro cui esso viene consumato. Tra questi ricordiamo:

- l'introduzione del servizio a tavolo senza la necessità di dover consumare il cibo in un tavolo comune come, ad esempio, era tipico delle taverne e delle locande lungo la strada.
- l'introduzione della prenotazione;
- l'utilizzo di porcellane raffinate e posate su tovaglie;
- l'abbandono di menu fissi per menu con un'offerta maggiore al fine di soddisfare il più possibile le necessità dei clienti.

Sebbene le locande continuino ad esistere, l'ascesa della cucina raffinata in Francia si sarebbe presto diffusa in tutta Europa e nel Nuovo Mondo.

Mangiare al ristorante divenne una cosa talmente diffusa anche tra le classi più abbienti tanto che i ristoratori aumentarono il servizio offerto aggiungendo anche altre comodità, come il bagno. Prima della Rivoluzione, c'erano meno di 50 ristoranti a Parigi. Nel 1814, l'Almanach des Gourmands, una famosa guida di viaggio, elencò 3.000 ristoranti in città.

Il caso francese divenne emblematico anche per le altre regioni europee che, a mano a mano, videro una diffusione dei ristoranti di diverse fasce. Il XIX secolo segnò anche l'ascesa dei bar/caffè, uno stile di ristorante che non offriva servizio al tavolo. Piuttosto, i clienti ordinavano il loro cibo da un bancone e si

servivano, accompagnati da musica o spettacoli dal vivo come intrattenimento.

Alla fine del XIX secolo, l'aumento dei viaggiatori alimentò il turismo di lusso e la loro necessità di dover mangiare quando lontani da casa. Ciò portò a una maggiore diversificazione al fine di far trovare al cliente una unicità del servizio. Per esempio, nel 1880, César Ritz, collabora con il famoso chef francese Auguste Escoffier al Grand Hotel di Monte Carlo, che divenne il primo posto con alloggi di lusso e ristoranti gourmet. Da lì, altri hotel di lusso presto iniziarono ad apparire in tutta Europa (Mealey, 2018).

Il XX secolo vede le guerre che sconvolsero per sempre la società occidentale cambiando radicalmente gli stili di vita delle persone. In una società sempre più fluida e dedita al lavoro, la ristorazione si è evoluta verso una forma estrema di servizio in cui un vero e proprio luogo fisico dedicato al consumo non esiste più. Grazie all'utilizzo di un'applicazione, si può prenotare ormai qualsiasi tipologia di cibo e lo si può consumare ovunque si voglia grazie al servizio di *food delivery*. In questo modo le condizioni spaziali del consumo possono diventare infinite ed è l'utente a poter scegliere quelle che per lui risultano essere le più ottimali.

A questa, che è una estremizzazione, si deve tener conto delle forme consolidate di ristorazione. In particolare, possiamo registrare le seguenti tipologie:



Fig. 2 Food delivery man (fonte: google).

- Ristorante (locale formale con posti assegnati e servizio al tavolo);
- Ristorante di pesce (locale formale con posti assegnati e servizio al tavolo dove si serve prevalentemente pesce);
- Ristorante di carne (locale formale con posti assegnati e servizio al tavolo dove si serve prevalentemente carne);
- Trattoria (locale tipico e popolare con cibi caratteristici della zona);
- Mensa (locale inserito o prossimo a luoghi di lavoro a servizio degli addetti o dei visitatori);
- Self-service (ritiro dei piatti proposti da parte del cliente senza servizio ai tavoli);
- Tavola calda (locale con servizio al banco);
- Pizzeria (locale specializzato in pizza e – a volte – in alcuni altri piatti semplici);
- Osteria (originariamente destinato al consumo di vino, dove è possibile consumare anche alimenti forniti dal locale o portati dall'esterno);
- Paninoteca (si servono quasi esclusivamente panini, toast, stuzzichini e bevande);
- Free-flow (isole tematiche con accesso libero da parte del cliente);
- Buffet (vivande poste su tavoli o mobili, a libero servizio, utilizzato in caso di rinfreschi, pranzi di lavoro, meeting, piccoli locali, villaggi turistici);
- Fast food (per consumare pietanze in modo veloce);
- Sala ricevimenti (spazio dedicato alla celebrazione di un evento in particolare tramite il consumo di cibo);
- Agriturismo (locale tipico delle zone lontane della città dove si possono consumare pietanze con ingredienti coltivati o allevati in loco).

L'individuazione di un particolare tipo di servizio e di cibi serviti diventa importante per affrontare il tema del controllo dell'acustica.

Analisi dei problemi acustici rispetto alle tipologie - Il soundscape è definito come l'ambiente acustico nel modo in cui viene percepito e vissuto da una o più persone (ISO 12913-1:2014). Per tale motivo esso è la combinazione fra variabili acustiche, fattori architettonici e fattori contingenti.

Le variabili acustiche si dividono in parametri oggettivi e parametri psico-acustici afferenti alla sfera soggettiva dell'utente. Tra i parametri oggettivi ci sono i valori che descrivono le condizioni spaziali del suono (come il livello di pressione sonora SPL o il tempo di riverberazione), e parametri che descrivono la sorgente sonora come il livello sonoro o il potere sonoro.

I fattori architettonici sono quelli che descrivono le caratteristiche funzionali, spaziali e microclimatiche dello spazio. Caratteristiche come la forma in pianta e in sezione dello spazio, la tipologia di materiale che ne caratterizza le superfici e gli arredi hanno un ruolo importante per la propagazione dell'onda sonora. Infatti, assieme alle condizioni ambientali, come temperatura, umidità, ecc., essi influenzano la quantità di energia sonora che dal momento della sua emissione dalla sorgente si diffonde sino al suo totale dissolvimento.

A queste vanno aggiunti i fattori contingenti nel momento in cui si manifesta l'evento sonoro. Alcuni di questi possono essere temporali se si riferisce al tempo d'esposizione in cui lo spazio viene vissuto. Altri fattori importanti per la caratterizzazione dello spazio sono lo stato psicologico dell'utente (attenzione, sensazioni, ecc.), la reazione e i propri dati demografici, come i caratteri socioculturali.

Per tale motivo nell'analisi delle caratteristiche acustiche di uno spazio è importante principalmente individuare le sorgenti presenti nello spazio e le caratteristiche geometriche e funzionali dello spazio.



Fig. 3 Classificazione dei fattori dell'indoor soundscape (Reinten et al., 2017).

In un luogo adibito al consumo di cibo e bevande, il controllo per una buona comunicazione vocale non è facile. Il rumore essenzialmente consiste in chiacchiere vocali; non è costante perché i clienti non parlano sempre contemporaneamente e il loro numero varia durante il giorno (Astolfi and Filippi, 2004).

A questo, che è un problema comune, si devono aggiungere anche altre sorgenti di rumore, come quello proveniente da ambienti adiacenti, quello emessi da impianti di areazione HVAC e dalle attività che avvengono in cucina.

L'effetto sull'esperienza conviviale - Le condizioni acustiche scadenti possono, da una parte, avere effetti sul comportamento degli utenti e, dall'altra, alterare la percezione del gusto e dell'odore del cibo. Dal punto di vista comportamentale uno degli atteggiamenti più comuni è l'effetto Lombard (Lombard effect o Lombard reflex). Esso consiste nella tendenza involontaria dei parlanti ad aumentare l'intensità della loro voce in presenza di un rumore di fondo che interferisce con la comprensione della voce umana. Un altro possibile effetto è sulla modalità di consumo. Nel loro studio, Guéguen e altri (Guéguen et al., 2008) hanno osservato il comportamento di 40 di giovani (tra i 18 e i 25 anni) di sesso maschile mentre bevevano in due bar in Francia. Uno dei bar era caratterizzato da un livello di musica normale (72 dB) mentre l'altro era caratterizzato da un livello maggiore (88 dB). La ricerca ha rilevato un incremento del numero di bevande consumate nel secondo locale rispetto al primo

Noise Level	Number of drinks consumed	Time takes to finish drink (min)
Normal (72dB)	2.6	14.5
High (88dB)	3.4	11.5

Tab. 1 Numero dei drink consumati (Guéguen et al., 2008).

Altre ricerche hanno invece dimostrato le conseguenze che possono avere sull'alterazione dei sapori e degli odori.

Ferber e Cabanac (Ferber and Cabanac, 1987) hanno condotto uno studio nel quale il valore edonico di saccarosio era elevato quando l'individuo preso in esame era sottoposto ad alti livelli di rumore o di musica. Il campione composto da 10 uomini è stato soggetto a impulsi acustici 20 minuti prima dell'assaggio. I risultati hanno visto una sensazione di dolcezza valutata maggiormente quando i partecipanti erano soggetti a impulsi sonori più elevati (90 dB attraverso cuffie).

Woods e altri hanno invece esaminato i giudizi di 34 partecipanti nell'assaggiare torte di riso aromatizzate

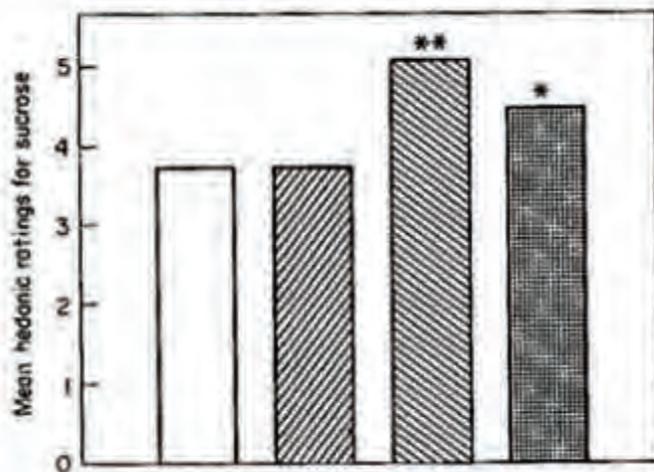


Fig. 4 Principale classificazione del piacere dovuto dal saccarosio a specifiche condizioni sonore. (Ferber and Cabanac, 1987).

in termini di croccantezza, sapidità e gradimento. Queste pietanze sono state giudicate troppo croccanti quando c'era un rumore di sottofondo. Nessun effetto è stato invece riscontrato sulla sapidità e sul gradimento (Woods et al., 2010.)

Un'altra ricerca si è concentrata sull'effetto che le condizioni acustiche possono avere sull'olfatto. Ai partecipanti venivano consegnati tre bastoncini da odorare, di cui due avevano lo stesso odore e uno era

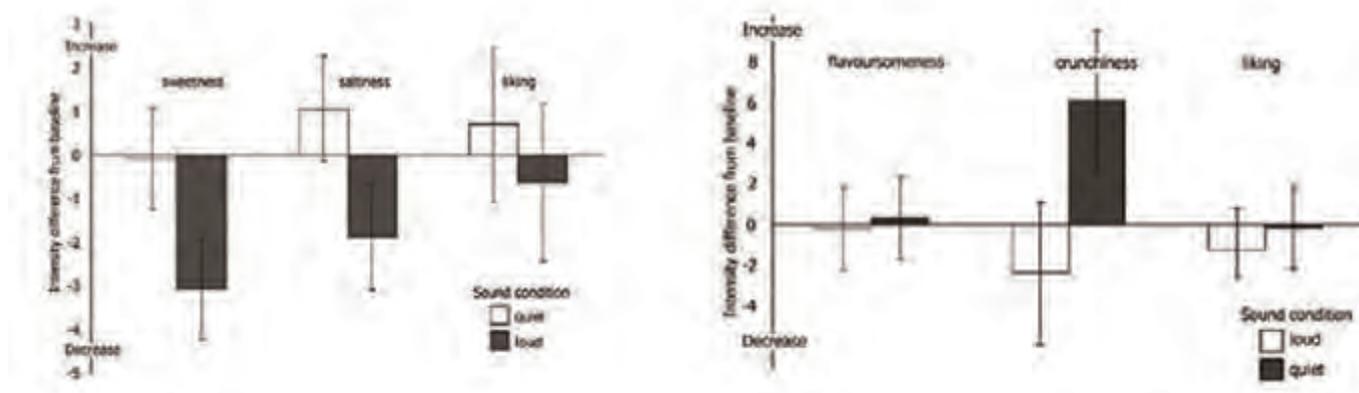


Fig. 5 A sinistra: effetto di livello di sottofondo silenzioso e forte sulla percezione di zucchero, sale e di gradimento (Woods et al., 2010). A destra: effetto di un livello di sottofondo silenzioso e forte su valori gustosi, croccanti e che collegano i livelli d'intensità (Woods et al., 2010).

diverso. I partecipanti dovevano scegliere quello diverso, mentre ascoltavano un suono attraverso le cuffie.

Il suono di una voce che legge un audiolibro a 70 dB, esercita un effetto più dannoso sulle prestazioni rispetto al rumore di festa con lo stesso livello, che, a sua volta, è stato più dannoso del silenzio. Al contrario, l'ascolto della sonata di Mozart per due pianoforti in Re maggiore non ha influenzato la performance rispetto a una condizione base di silenzio (Seo et al., 2011).

Le soluzioni presenti sul mercato - I metodi più efficaci per la riduzione del livello di rumore di fondo prevedono degli accorgimenti spaziali funzionali e una particolare attenzione nei confronti del materiale che viene

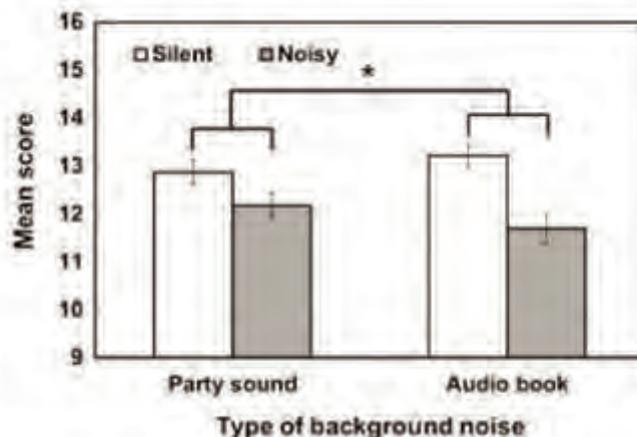


Fig. 6 Confronto tra la capacità di distinguere odori in condizioni sonore elevate e di silenzio (Seo et al., 2011).

inserito nello spazio. Dal punto di vista spaziale-funzionale si preferisce non inserire un alto numero di posti a sedere nello spazio al fine da ridurre al minimo le sorgenti che possono aumentare il livello di rumore di fondo. Dal punto di vista materico, invece, l'utilizzo di materiale fono-assorbente rimane il metodo più determinante per la diminuzione del rumore di fondo. In particolare, il più importante fattore che tali materiali riescono a controllare è il tempo di riverberazione, inteso come il tempo necessario all'onda acustica di avere una riduzione di 60 dB (T60); esso può essere modulato rispetto alle caratteristiche fisiche e anagrafiche dell'utente medio.

Secondo il programma di ricerca "*Quiet areas in restaurants*", per una buona comunicazione, specialmente per gli individui con problemi di udito, la media massima di tempo di riverbero nella fascia di frequenze che va da 500 a 2000 Hz, misurata in 1/3 e 1/1 ottava banda e considerando lo spazio senza la presenza dei clienti, dovrebbe non eccedere i 0.5-0.6 secondi. Inoltre, la stessa ricerca afferma anche che il valore massimo di rumore di fondo equivalente, con la presenza dei clienti, non dovrebbe eccedere i 60 dB(A), considerando il livello di parlato a 1 metro di fronte a un parlato maschile, così da avere almeno un segnale di rapporto segnale/rumore (SNL) di 0 dB(A).

Oggigiorno le soluzioni per il controllo del tempo di riverbero tramite materiali fono-assorbenti sono molteplici. Possiamo suddividere tali soluzioni in due principali categorie: soluzioni ambientali passive e soluzioni ambientali attive.

Tra le prime troviamo tutti gli interventi che prevedono l'utilizzo di pannellature o arredi rivestiti da materiali porosi che consentono l'assorbimento delle onde sonore.

Per gli spazi ad uso ristorativo, le caratteristiche ottimali che tali materiali devono rispettare sono principalmente due: coefficienti di fono-assorbimento elevati nelle basse e medie frequenze e il rispetto

dei principi di sostenibilità. Un materiale può essere considerato sostenibile se la sua produzione deriva dall'utilizzo di risorse con il minor impatto possibile sulla salute umana e sull'ambiente ed inoltre se riduce il consumo di energia. Alcuni materiali acustici attualmente in uso vanno nella direzione opposta in termini di consumo di energia e di emissioni di gas a effetto serra. Alcuni di tali materiali possono essere nocivi per la salute degli esseri umani (come lana minerale, schiuma di poliuretano, ecc.). Quindi una grande attenzione deve essere data a quelli che sono considerati 'green', specialmente nel settore delle costruzioni. Alcune ricerche hanno sviluppato nuovi materiali sostenibili, in alcuni casi interessandosi alle performance termiche e acustiche (Asdrubali et al., 2012 - Giglio et al., 2020). Tali ricerche vanno nella direzione di studiare materiali per il controllo del rumore che possono essere suddivisi in principali categorie: materiali naturali (cocco, kenaf, canapa, fibre di legno mineralizzate, sughero), materiali riciclati (gomma di scarto, plastica, tessuti e trucioli di metalli) e materiali compositi e misti.

Le prestazioni di tali materiali possono essere valorizzate se posizionati sapientemente nello spazio. In particolare, possono raggiungere prestazioni migliori se installati intorno ai clienti tramite l'utilizzo di piccole alcove o integrandoli negli arredi (McLaughlin, 2010).

Oggi tuttavia, oltre a quelle precedentemente descritte, esistono innovazioni nel campo della Tecnologia applicata all'Architettura che si servono di device che consentono un monitoraggio real-time del continuo cambiamento delle condizioni microclimatiche di un determinato ambiente. In questa direzione vanno le soluzioni ambientali attive. Per esempio, il ristoratore John Paluska ha implementato una soluzione high-tech per combattere il rumore nel suo ristorante messicano, 'Comal', a Berkeley, in California. Oltre a utilizzare materiali fonoassorbenti sulle pareti e soffitti (per creare un ambiente "acusticamente asciutto"), questo ristorante ha incorporato anche un sistema di smorzamento del rumore attivo. Ventotto microfoni, situati sopra le teste degli ospiti, campionano continuamente il rumore ambientale nel ristorante. Tali campioni vengono processati e un sistema informatico filtra tutti i fastidiosi rumori acuti (come il suono delle stoviglie). I suoni risultanti vengono quindi combinati con la musica, amplificati e immessi nella sala tramite 95 altoparlanti e sub-woofer montati sulle pareti. Inoltre, tale sistema consente anche di personalizzare separatamente il riverbero nelle diverse sale a seconda del livello di occupazione e quindi rispetto al livello di rumore emesso, creando atmosfere più eccitanti o rilassanti (Spence and Piqueras-Fiszman, 2013).

Conclusioni - Il contributo ha descritto alcune possibili relazioni fra le condizioni acustiche e l'atto conviviale del consumo di cibo e bevande. Presentato all'interno del Convegno "Archi_Cottura 2019" aperto a liberi professionisti, ricercatori e docenti universitari, il tentativo è stato quello di fornire un altro punto di vista sulla progettazione degli spazi dedicati al cibo. Un punto di vista che vuole dare valore alle condizioni microclimatiche in cui si svolgono specifiche attività e che possono aggiungere qualità all'atto progettuale. Una valorizzazione che l'architetto può applicare tramite un approccio multidisciplinare al mestiere del costruire in cui le innovazioni dei processi progettuali e l'utilizzo di materiali innovativi possono essere una potenzialità effettiva per il raggiungimento di architetture sostenibili che rispondono sempre più alle necessità degli utenti.

La sfida data dalle attuali condizioni sociopolitiche e ambientali stanno ancora una volta radicalmente cambiando i nostri stili di vita. Ciò pone i progettisti di fronte alla necessità di un cambio radicale di paradigma dell'atto progettuale di quegli ambienti che hanno da sempre contraddistinto il nostro vivere quotidiano. Tra questi il momento conviviale del consumo del cibo ha un ruolo importante per il suo significato simbolico oltre che fisiologico.

Crediamo che la possibilità di monitorare e migliorare le condizioni dell'uomo in questo tempo cruciale per la sopravvivenza e la socialità, sia una sfida magnifica del nostro tempo.



NOTE/REFERENCES

- Asdrubali, F., Schiavoni, S. and Horoshenkov, K.V. (2012), *A Review of Sustainable Materials for Acoustic Applications*. *Building Acoustics* 19:283–312.
- Astolfi, A., Filippi, M. (2004), *Good Acoustical Quality in Restaurants: a Copromise Between Speech Intelligibility and Privacy*, in ResearchGate.
- Ferber, C. and Cabanac, M. (1987), *Influence of noise on gustatory affective ratings and preference for sweet or salt*. *Appetite* 8:229–23. [https://doi.org/10.1016/0195-6663\(87\)90022-5](https://doi.org/10.1016/0195-6663(87)90022-5).
- Fladrin, J.L. e Montanari, M. (2007), *Storia dell'alimentazione*, Vol. 1. Laterza.
- Giglio, A., Paoletti, I. and Zheliazkova, M. (2020), *Performance-Based Design Approach for Tailored Acoustic Surfaces*, in Daniotti, B., Gianinetto, M., Della Torre, S. (eds), "Digital Transformation of the Design, Construction and Management Processes of the Built Environment", Springer International Publishing, Cham, pp 137–148.
- Guéguen, N., Jacob, C., Le Guellec, H., Morineau, T. and Lourel, M. (2008), *Sound level of environmental music and drinking behavior: a field experiment with beer drinkers*, *Alcohol Clin Exp Res* 32:1795–1798, <https://doi.org/10.1111/j.1530-0277.2008.00764.x>.
- Kjellberg, A., Landström, U., Tesarz, M., Söderberg, L. and Akerlund, E. (1996), *The effects of nonphysical noise characteristics, ongoing task and noise sensitivity on annoyance and distraction due to noise at work*, *Journal of Environmental Psychology* 16:123–136, <https://doi.org/10.1006/jevp.1996.0010>.
- Laird, D.A. (1933), *The influence of noise on production and fatigue, as related to pitch, sensation level, and steadiness of the noise*, *Journal of Applied Psychology* 17:320–330.
- Leather, P., Beale, D. and Sullivan, L. (2003), *Noise, psychosocial stress and their interaction in the workplace*, *Journal of Environmental Psychology* 23:213–222, [https://doi.org/10.1016/S0272-4944\(02\)00082-8](https://doi.org/10.1016/S0272-4944(02)00082-8).
- Mangialardo, A., Micelli, E. e Sacconi, F. (2018), *Does Sustainability Affect Real Estate Market Values? Empirical Evidence from the Office Buildings Market in Milan (Italy)*.
- McLaughlin, K. (2010), *Why New Restaurants Are So Noisy* - WSJ. <https://www.wsj.com/articles/SB10001424052748704022804575041060813407740>. Accessed 20 Jan 2020.
- Mealey, L. (2018), *A History of the Earliest Restaurants*, in "The Balance Small Business". <https://www.thebalancesmb.com/a-history-of-the-restaurant-part-one-2888654>. Accessed 21 Jan 2020.
- Rabinowitz, P.M. (2000), *Noise-induced hearing loss*. *American Family Physician* 61:2749–2756.
- Rahm, P. (2009), *Architecture meteorologique*. Archibooks / Bookstorming.
- Reinten, J., Braat-Eggen, P.E., Hornikx, M., Kort, H.S.M. and Kohlrausch, A. (2017), *The indoor sound environment and human task performance: A literature review on the role of room acoustics*. *Building and Environment* 123:315–332. <https://doi.org/10.1016/j.buildenv.2017.07.005>.
- Seo, H-S., Gudziol, V., Hähner, A. and Hummel, T. (2011), *Background sound modulates the performance of odor discrimination task*. *Exp Brain Res* 212:305–314. <https://doi.org/10.1007/s00221-011-2729-5>.
- Spence C, Piqueras-Fiszman B (2013) *Technology at the dining table*. *Flavour Journal*.
- Tesara, M., Kjeilberg, A., Landström, U. and Holmberg, K. (1997), *Subjective Response Patterns Related to Low Frequency Noise*. *Journal of Low Frequency Noise, Vibration and Active Control* 16:145–149. <https://doi.org/10.1177/026309239701600205>.
- Thompson, W.F., Schellenberg, E.G. and Husain, G. (2016), *Arousal, Mood, and The Mozart Effect*. *Psychological Science*.
- Woods, A.T., Poliakoff, E., Lloyd, D.M., Kuenzel, J., Hodson, R., Gonda, H., Batchelor, J., Dijksterhuis, G.B. and Thomas, A. (2010), *Effect of background noise on food perception*. *Food Quality and Preference* 22:42–47.
- ISO 12913-1:2014, *Acoustics - Soundscape Part 1: Definition and Conceptual Framework*. Genève, Switzerland 2014.
- U. S. Arch. and Transp. Barriers Compliance Board, "Quiet Area in Restaurants", C. No. QA 92004001, 1993.
- McLaughlin, K. (2010), *Pass the salt ... and a megaphone*. *The Wall Street Journal*.

***Andrea Giglio**, Architetto, Dottorando presso il Dipartimento ABC del Politecnico di Milano. Nel 2016 ha conseguito la Laura in Architettura presso la Federico II (Na). Dal 2013 e 2017 ha collaborato come stagista con COdesignLab, dove ha accumulato esperienza su materiali naturali, processi di fabbricazione digitale e sistemi di costruzione intelligenti. Questi progetti gli consentono di ottenere numerosi articoli e pubblicazioni scientifiche. Nel 2018 ha conseguito il Master Post-Laurea (II livello) "Edifici e infrastrutture sostenibili" specializzandosi in acustica architettonica. Dal 2018 ha ricoperto l'incarico di Ricercatore presso il gruppo di ricerca "Material Balance" di Ingrid Paoletti per sviluppare la linea di ricerca "Advanced Acoustic Ecology". Il suo interesse di ricerca è attualmente incentrato sul miglioramento delle prestazioni acustiche della 3d spacer lavorando sul sistema materiale, sui metodi computazionali e sui processi di fabbricazione avanzati. andrea.giglio@polimi.it, Politecnico di Milano.

****Ingrid Paoletti**, Professore Associato di Tecnologia dell'Architettura presso il Dipartimento ABC (Architettura, Ingegneria delle Costruzioni, Ambiente Costruito) del Politecnico di Milano. È delegato del Rettore per Expo2020 Dubai e Coordinatore del Comitato Scientifico di SAPERLab, Laboratorio dABC. ingrid.paoletti@polimi.it, Politecnico di Milano.

ARCHI_Cottura
 Roberto Francieri, *Il Focolare 4.0: Co-Dividual Social Rooms. Nuovi spazi dell'abitare contemporaneo*
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229/9788855091008/1232019
 pp. 233-241

Il Focolare 4.0: Co-Dividual Social Rooms nuovi spazi dell'abitare contemporaneo

Roberto Francieri*

ABSTRACT

Il 'focolare' nacque nella notte dei tempi, quando l'uomo capì come gestire questa forma di energia. Per secoli il 'focolare' ha rappresentato sopravvivenza, protezione e condivisione. Dal fuoco l'innovazione della cottura dei cibi. Da metà del 900 il 'focolare' perse gradualmente d'importanza, ormai compresso all'interno di un sistema modulare con altri elettrodomestici. La cultura moderna ha frammentato il concetto di condivisione. Ma nonostante la forte spinta verso l'innovazione, che ci ha reso più connessi virtualmente, il concetto di 'condivisione' si è rigenerato disegnando nuovi scenari di vita. Il 'focolare' non si svolge più attorno ad un oggetto magico come il fuoco, ma si concretizza in spazi fisici, oggetti, consuetudini, un cambiamento inaspettato in contrapposizione alla "società liquida" ipotizzata dal sociologo Zygmunt Bauman. Il "focolare 4.0" rappresenta una innovazione in controtendenza ispirando la progettazione di nuovi spazi e sistemi per generare la condivisione estesa e sociale.

The 'fireplace' was born in the mists of time, when primitive men understood how to control this form of energy. For centuries the domestic hearth has represented survival, protection and sharing. The fire changed the method of preparing food. From the middle of 1900s, the domestic hearth gradually lost importance, compressed within a modular system with other home appliances. Modern culture has fragmented the concept of sharing. The innovation push us to a new culture of the virtual connection, but thanks to the connections its possible generate a new kind of sharing systems, with new life scenarios. The 'fireplace' no longer takes place around a magical object such as fire, but takes the form of physical spaces, objects, habits, an unexpected change in contrast to the "liquid Society" suggested by the sociologist Bauman. The "fireplace 4.0" is against the grain, it produce an innovation for the interior design, A smart approach to generate an extended and social sharing spaces.



Fig. 1 Locandina evento mostra
“What is Co-Dividuality?
Japanese Architecture and the
Shared House of Farm Cultural
Park”.

WHAT IS CO-DIVIDUALITY?

CURATED BY SALVATOR JOHN LIOTTA

Il ‘focolare’ è sempre stato al centro dell’ambiente più intimo e protetto dell’uomo. Nato come luogo magico, nella notte dei tempi, si trasformò in breve nella prima innovazione nella cultura culinaria dell’uomo: il cibo cotto. Nel corso dei secoli il ‘focolare’ ha mantenuto una immagine iconica di unione, di convivialità, di prosperità, di protezione, mantenendo una prevalenza sull’organizzazione degli spazi abitati. Per molti secoli l’evoluzione della civiltà e il cambiamento degli stili di vita non hanno modificato l’importanza del ‘focolare’, confermandone il valore imprescindibile, sia funzionale sia simbolico. Solo dopo la metà dell’800 con lo sviluppo della Rivoluzione Industriale, la società vive un periodo di forte cambiamento, nascono nuovi paradigmi sociali, e poco per volta si delinea una economia basata sui consumi di massa. Un cambiamento che stravolge le regole, modificando stili di vita e introducendo il concetto di possesso e standardizzazione. Inevitabile un cambiamento anche nella gestione degli spazi abitativi, l’essenziale lascia il posto ai prodotti di largo consumo, trasformando gli ambienti in grandi contenitori di oggetti sempre meno funzionali e sempre più *status symbol* di un benessere temporaneo.

Dal secondo dopoguerra il ‘boom’ economico stravolge nuovamente la vita della classe media, impattando anche nella organizzazione e gestione degli spazi abitativi, dalla scala urbana a quella abitativa.

La nuova società, incalzata dalla forte spinta industriale, propone un modello di vita dove il “possesso delle cose” è il raggiungimento di uno status, imposto dalla ‘moda’. Questa filosofia si espande su tutte le classi sociali e viene assorbito come un mantra. Il ‘focolare’, seppure sempre presente nelle case, cambia la sua fisionomia, perde la sua funzione simbolica e diventa parte di un sistema complesso di arredo.

La composizione moderna della cucina non prevede più il ‘focolare’ come elemento catalizzatore, centrale dell’ambiente. Non è più necessario radunarsi di fronte a un ‘focolare’ per condividere un pasto o un momento di convivialità, la sua funzione è parificata agli altri elettrodomestici che compongono ordinatamente la cucina. Il grande sviluppo economico, della seconda metà del 900, rivoluziona il concetto dell’abitazione, incluso l’ambiente del ‘focolare’, lo spazio essenziale si trasforma in spazio standardizzato.

I principi di funzionalità e rinnovamento, anticipati dal Movimento Moderno diventano sempre più tangibili. Le teorie e i concetti espressi da Le Corbusier, Ludwig Mies van der Rohe, Walter Gropius, Frank Lloyd Wright, Alvar Aalto, sono alla portata di tutti. Finalmente quanto ipotizzato a cavallo fra gli anni 20-30 diventa fenomeno di massa. Anche il ‘focolare’ cambia la sua fisionomia e diventa elemento di arredo, oggetto di design. La fine del 900 si caratterizza per la contrapposizione, sempre più evidente, fra funzionalità degli spazi e design, imponendo una nuova teorizzazione degli ambienti e dell’uso degli oggetti. Proprio in Italia, patria dell’Industrial Design, nasce nel 1981 un movimento di pensiero formato da architetti e designer, capitanato da Ettore Sottsass¹: il *Gruppo Memphis*. Un team di lavoro che vuole opporsi allo stile che aveva caratterizzato gli anni 70, con lo scopo di superare il concetto di minimalismo ritenuto senza personalità e caratterizzato dalla sola funzionalità.

È proprio in questo periodo che si diffonde con il Postmodernismo la crisi degli ideali generati da un capitalismo sfrenato. Molti dei valori proposti dalla società consumistica si sgretolano, proprio alla soglia del nuovo millennio si presenta l’ennesima rivoluzione. Gli storici individuano due momenti che caratterizzano l’ingresso nella nuova era: la caduta del muro di Berlino (novembre 1989) e la nascita di Internet (diffusione protocollo ‘http’ 1990). La deflagrazione di questi due eventi intaccano la solida cultura capitalista, ipotizzando una nuova società frammentata e priva di ideali.

Nel mondo che cambia, anche lo spazio abitativo si modifica, s’introduce il concetto di *open space*, decade il concetto di luoghi confinati, divisioni, gli ambienti si compenetrano senza soluzione di discontinuità. Anche il ‘focolare’ perde di valore, non più racchiuso in uno spazio protetto, non c’è una nuova regola per definirlo. Zygmunt Bauman, sociologo e filosofo, per primo definì l’evoluzione della società postmoderna, introducendo il termine di *Modernità Liquida*.²

Bauman interpreta la post modernità come l’incertezza che attanaglia la società moderna, ciò deriva dalla trasformazione dei suoi protagonisti, legando il consumismo alla globalizzazione, lo smantellamento

delle sicurezze e le incertezze nascoste dietro alla frenesia del continuo cambiamento. Si evidenzia il fenomeno dell'individuale, all'interno di una società molto ampia (globalizzata) ma priva di forme di aggregazione. Una società liquida, dove non vi sono relazioni dirette e ordine sociale.

L'evoluzione tecnologica ha confermato alcuni concetti anticipati da Bauman, la 'rete' informatica ha preso il sopravvento e lo stile di vita dell'uomo occidentale si è profondamente trasformato. La virtualità si è imposta in modo drastico e repentino, l'individuo è sempre più assente ma presente nella 'rete', la società contemporanea ha lasciato il passo alla realtà virtuale dei 'social'. Forse anche il 'focolare' non ha più ragione di esistere?

L'innovazione tecnologica ha influito nella nostra vita, dal computer al cellulare, passando per le *App*, molte delle nostre consuetudini sono cambiate. Ma la forte connessione, cui tutti siamo ormai obbligati, ha aperto nuovi orizzonti e offerto svariate opportunità. Un esempio fra tutti è la mobilità nelle grandi città. In passato vi erano solo due alternative: mezzo privato o pubblico, ora esiste una terza opportunità data dalla 'condivisione' (più nota con termine inglese *sharing*) di bici, scooter e auto. Grazie alla connettività del nostro *device* possiamo prenotare uno scooter elettrico, utilizzarlo e lasciarlo in qualsiasi punto della città, pronto per essere utilizzato dal prossimo utente. In questo modo la 'rete' innesca una correlazione indiretta fra utenti. La tecnologia ha modificato il concetto di proprietà e possesso, a fronte di una condivisione amplificata. In questa ottica anche gli spazi di lavoro sono profondamente cambiati. Il concetto di *smart working* introdotto dalla New Economy ha proposto nuovi paradigmi nell'ambiente lavorativo. Nata come filosofia per un approccio flessibile al lavoro, in breve tempo si è trasformata nell'organizzazione dello spazio di lavoro. L'evoluzione ha creato nuovi modelli organizzativi di condivisione in ambito lavorativo: il *coworking*.

Questi spazi di lavoro sono innovativi perché sono informali, arredati con semplicità, essenziali ma accoglienti, gli utenti sono liberi di scegliere la propria postazione e condividere il proprio lavoro con altri utenti. Gli ambienti sono studiati per rispondere alle esigenze funzionali senza perdere di vista le necessità degli utenti: zone relax, cucina o stanza attrezzata per un veloce pranzo, sala lettura o spazi ludici. In questi ambienti ciascun utente ha una maggiore interazioni con altri utenti con competenze professionali differenti, generando nuovi contatti e collaborazioni. In questa nuova visione di "condivisione estesa" anche l'abitazione propone un modello alternativo: il *cohousing*.

Un modello di abitazione già sfruttato in passato, soprattutto come propaganda politica, ma ora è reinterpretato come strumento indipendente per la rigenerazione urbana e l'integrazione sociale. La formula è semplice ma rivoluzionaria, complessi abitativi composti da alloggi o camere private corredati da ampi spazi comuni destinati alla condivisione tra i residenti. In sintesi uno stile di vita in equilibrio fra l'autonomia dello spazio privato e la socialità degli ambienti comuni, all'interno di luoghi co-progettati da e con le persone che li abitano.³

Molti di questi aspetti sono stati indagati nella mostra curata dagli architetti Salvator-John Liotta e Fabienne Luoyot dello Studio LAPS Architetture di Parigi: *What is Co-Dividuality? Japanese Architecture and the Shared House of Farm Cultural Park*. Già dal titolo si percepisce l'obiettivo dei curatori di affrontare l'aspetto bivalente di condivisione/individualità. La mostra-evento, svoltasi all'interno della Farm Cultural Park⁴ ha dato vita ad un dibattito fra progettisti esplorando le opportunità del *cohousing*. Grazie ad una selezione di progetti, dei nomi più importanti dell'architettura giapponese, si individuano alcune alternative alla pratica del vivere condiviso. Soluzioni architettoniche che propongono nuovi paradigmi sociali nell'era del post-individualismo e dei social media: una panoramica sulla sperimentazione già in atto nell'architettura giapponese. La 'co-individualità' diventa il filo conduttore delle riflessioni espresse dei vari progettisti, che interpretano in chiave innovativa il tema della condivisione quotidiana. Gli spazi definiscono il luogo, ma nel *cohousing* sono le funzioni, e il modo in cui si fruiscono, che ne determinano l'interazione. La sfida più interessante è nel confronto fra spazi privati, più intimi, e spazi di totale condivisione, dove è necessario costruire un senso d'identità e di appartenenza. Il tema si espande oltre il limite dell'Architettura confluendo nelle dottrine più complesse delle scienze sociali e comportamentali.



Fig. 2 Casa Share Yaraicho, Tokyo, vista sterna facciata principale con ingresso a zip. Fig. 3 Casa Share Yaraicho, Tokyo, vista interna zona polifunzionale in condivisione.

Emerge, dai progetti esposti nella mostra, la sensibilità degli architetti giapponesi nel trovare soluzioni semplici ma efficaci, divertenti e contemporanee. Tutti i progetti hanno un punto in comune, l'ambivalenza fra ambienti ad uso privato, ridotti ed essenziali, e spazi ampi e flessibili di condivisione. L'attrazione del 'focolare' si trasforma in un comodo spazio polifunzionale, flessibile e pronto a essere ridisegnato secondo le necessità dei co-inquilini.

Uno dei progetti più interessanti, fra quelli esposti, è certamente quello degli architetti Satoko Shinohara (Spatial Design Studio) in collaborazione con Ayano Uchimura e Taichi Kuma: la *Share Yaraicho* a Tokio.

Share Yaraicho risponde ad una crescente domanda di modelli di vita alternativi ed è la prima casa condivisa a Tokyo specificamente progettata per tale funzione, infatti tutti gli altri esempi di case condivise (presenti a Tokyo) sono il risultato di edifici adattati e convertiti al *cohousing*. Negli ultimi anni varie ricerche hanno evidenziato come la maggior parte dei giovani (e dei vecchi) giapponesi vive in solitudine, ciò rappresenta una grande differenza rispetto ai loro omologhi europei e americani per i quali condividere una casa è una pratica diffusa. *Share Yaraicho* è un esempio reale, ben riuscito, di come sia possibile rispondere a due necessità riguardanti i grandi cambiamenti in atto nella società giapponese: ripensare alla socializzazione degli abitanti della città e progettare in modo sostenibile a basso impatto ambientale.

Il progetto si trova all'interno di un quartiere tranquillo, a poca distanza dalla centrale e trafficata via di Kagurazaka. L'edificio misura dieci metri di altezza, ed è formato da una struttura a portale in ferro. La caratteristica principale è la totale apertura sul fronte stradale, una sorta di grande box in cui sono inserite sette unità spaziali. La grande facciata su strada è composta da una membrana in tessuto plastico impermeabile, semi trasparente, che permette la permeabilità alla luce naturale verso gli spazi interni, generando un effetto luminoso omogeneo e rilassante. Lo stesso effetto lo si percepisce anche nelle ore notturne dove la grande 'vela' trasmette la luce degli spazi comuni trasformandosi in una grande lanterna. La membrana è fissata alla struttura in ferro, e grazie al sistema di fissaggio è possibile, nel periodo estivo, aprirla parzialmente innescando una maggiore

ventilazione naturale all'interno degli ambienti. L'ingresso all'edificio avviene tramite una 'zip' posta nella parte bassa della facciata, annullando il tradizionale concetto di portone d'ingresso. La facciata opposta, verso l'interno dell'isolato, è realizzata con elementi in legno e lastre di policarbonato, due materiali molto differenti che si bilanciano per generare una facciata dinamica. La scelta del policarbonato, come la membrana plastica della facciata su strada, garantisce grande permeabilità alla luce, diffondendola in modo omogeneo nei locali interni. Entrando nella *Share Yaraicho* si è accolti da un ampio spazio a doppia altezza, una zona filtro fra la strada e gli ambienti interni, questa soluzione offre l'opportunità ai residenti di sfruttare questo ambiente come deposito, avendo un'ampia parete attrezzata a scaffali in legno. Dopo la zona filtro si trova la scala centrale che fa da collegamento fra i vari livelli, le stanze private e gli spazi comuni. Al secondo piano c'è l'area comune di maggiore importanza dove è collocata un'ampia cucina ad isola, una zona conversazione e un tavolo dove gli inquilini si incontrano per lavorare, mangiare o solo per passare qualche ora in compagnia. Dalla zona cucina, per mezzo di una grande vetrata si può accedere ad una scala esterna che porta al lastrico solare con tetto a giardino dove è possibile coltivare piante e verdura, offrendo una ulteriore opportunità di condivisione ai partecipanti della casa. È stato desiderio e volere dei progettisti, inoltre, che parte degli arredi fossero disegnati e realizzati dai primi residenti della *Share Yaraicho*. Anche dal punto di vista della sostenibilità si è optato per l'utilizzo di pannelli in compensato strutturale, presente in tutti gli ambienti. Questa soluzione garantisce buone prestazioni d'involucro e dona una piacevole sensazione di calore all'interno degli ambienti.

L'attenzione ai materiali e al dialogo con la natura sono tipici della cultura giapponese, ma questo approccio si è perso nel corso degli anni, soprattutto nelle grandi città dove la spersonalizzazione del modello giapponese ha dato vita a emarginazione sociale e ridotto la qualità abitativa degli edifici. *Share Yaraicho* è collocato in uno dei quartieri più antichi di Tokyo, dove non si sono registrati terremoti, incendi, bombardamenti e metropolizzazione, quindi un luogo ideale per ridisegnare la città cercando l'integrazione con l'esistente. Rigenerare il tessuto urbano rispettandone la storia, facendo leva su nuovi modelli sociali che possano dar vita a sinergie e solidarietà. In questo senso *Share Yaraicho* va oltre l'omologazione di 'progetto', esso racchiude lo stimolo a ripensare la cultura sociale e gli stili di vita, non solo a Tokyo ma in tutte le grandi metropoli del mondo.

Il concetto di standardizzazione e di globalizzazione risulta essere uno degli elementi cardini dell'impovertimento delle grandi città e, rimanendo a Tokyo, questo aspetto è particolarmente evidente. Nel tessuto urbano della città si alternano edifici che ricordano le tradizioni e la storia giapponese, alternati a nuovi quartieri, privi d'identità, votati alla modernità senza un dialogo o un legame con la cultura del luogo. E se il 'focolare' fosse anche la "cultura del luogo", lo spazio esterno urbano, spesso il "non-luogo" dove ogni giorno ci viviamo, ci muoviamo, ma di cui non ne abbiamo percezione? L'attenzione quindi potrebbe rivolgersi verso gli edifici, che compongono lo spazio oltre il nostro "focolare domestico". Elementi che dovrebbero integrarsi nell'ambiente conferendo un aspetto gradevole e confortevole, rendendo la città un luogo che accoglie e non emargina.

Questo è uno degli aspetti che hanno generato un progetto molto interessante firmato dallo Studio Kengo Kuma Associates: *SunnyHills Cake Shop* a Tokyo. La *SunnyHills* è un'azienda specializzata nella produzione e vendita di torte all'ananas, dolce popolare di Taiwan. La filosofia di questa azienda pone l'accento sul rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Il nuovo punto vendita a Tokyo doveva rispettare questa filosofia, ponendosi in modo diretto contro la standardizzazione e la globalizzazione dello spazio urbano. La *SunnyHills* si è rivolta a Kengo Kuma per il *concept* di questo negozio, dove poter coniugare innovazione e storia. Uno spazio confortevole, ospitale, che richiami la natura e la tradizione dell'azienda, un luogo che non sia solo uno spazio di vendita della soffice tortina di ananas, ma un ambiente di decompressione dai ritmi frenetici della città; aperto a tutti, dove potersi sedere, apprezzare gratuitamente un tè e una tortina di ananas, condividere l'esperienza con amici, colleghi e altri avventori. Lo studio Kengo Kuma e Associates ha sviluppato un progetto che idealizza un cestino di bambù, strumento utilizzato per la raccolta e lavorazione dell'ananas. Ma il progetto va oltre al semplice



Fig. 4 SunnyHills Shop, Tokyo, vista esterna fronte strada. **Fig. 5** SunnyHills Shop, Tokyo, vista sullo spazio di condivisione e degustazione.

formalismo, infatti Kengo Kuma sfrutta un sistema ad incastro tridimensionale chiamato “Jiigoku-Gumi”⁵, metodo tradizionale giapponese utilizzato nell’architettura in legno. Questo sistema, ad incastro strutturale, genera una fitta griglia tridimensionale che si avvolge attorno alle pareti esterne e al soffitto dell’edificio alto tre piani. La rappresentazione formale del ‘cestino’ diventa anche la parte strutturale dell’edificio stesso, ottimizzando l’uso del materiale ligneo in continuità con il concept del negozio. L’architetto Kengo Kuma pur rifacendosi ad una tipologia costruttiva molto antica, ad incastro, la innova introducendo una variante: l’angolo d’incastro degli elementi lignei. Nel sistema “Jiigoku-Gumi” gli incastri sono a 90 gradi, mentre nel *SunnyHills Shop* gli incastri si alternano a 30 e 60 gradi, creando un reticolo più compatto ma estremamente dinamico. In questo progetto si fondono molti aspetti della cultura giapponese, il risultato è un edificio ricco di personalità, con forti richiami alla natura. La tecnica del sistema ad incrocio e incastro garantisce solidità senza l’utilizzo di colle fenoliche, a garanzia di un ambiente indoor sano e privo di emissioni di sostanze tossiche. L’ingresso dell’edificio è costituito da un portale che si apre su una scala formata da gradini in legno di diverse dimensioni, come a formare un percorso nella foresta. La pavimentazione è costituita da pannelli di sughero di forma quadrata. Il primo piano è caratterizzato da un ampio spazio di condivisione, un unico grande tavolo in legno accoglie i visitatori, i quali possono accomodarsi liberamente: un unico bancone di servizio e una piccola cucina per la preparazione delle bevande calde. Al piano superiore vi è un locale *open space* arredato da un tavolo per riunioni e una parete mobile per trasformare l’ampio ambiente in due zone separate per attività differenti. La pelle dell’edificio, costituita dalla composizione ad incastro delle lamelle in legno, genera una cortina fitta di elementi, senza occludere la vista verso l’esterno. Gli intrecci degli elementi creano spiragli geometrici, la luce attraversando questo reticolo proietta, su pavimento e pareti, fasci di luce e ombre geometriche. L’ambiente interno viene percepito come spazio protetto ma non opprimente, la struttura a vista si trasforma in un ‘pattern’ decorativo che avvolge lo spazio centrale di condivisione. L’aspetto esterno dell’edificio, il grande cestino di bambù, diventa un ‘landmark’ urbano attrattivo e di forte impatto.

Gli aspetti espressi in questi esempi riportano la tematica del ‘focolare’ al centro dell’attenzione. La società prosegue la sua evoluzione con processi sempre più frenetici, l’innovazione ci fornisce nuovi strumenti, ma alla fine il fattore umano ci impone di rivalutare il concetto di condivisione e di scambio. Una necessità che non è derogabile alla virtualità dei social. Il ‘focolare’ resiste nel tempo, si è trasformato in una forma evoluta di condivisione, ma continua a essere un luogo ‘speciale’ dove le persone s’incontrano e dove si generano relazioni umane.



Roberto Francieri, 19 Ottobre 2019, Incontro Internazionale di Studi Archi_Cottura, Teatro Apollo, Castellammare del Golfo (TP).

NOTE/REFERENCES

- 1) Sottsass, E. (2017), *Per qualcuno può essere lo spazio*, collana Piccola biblioteca Adelphi, Adelphi Editore, Milano.
- 2) Bauman, Z. (2011), *Società liquida*, collana I Robinson Letture, Laterza Editore, Roma-Bari.
- 3) AA.VV. (2018), *HousingLab. Cohousing arte di vivere insieme*, Altreconomia Editore, Milano.
- 4) Farm Cultural Park è una istituzione culturale impegnata in progetti di utilità sociale e sviluppo sostenibile con sede a Favara in Sicilia.
- 5) Jjigoku-Gumi è un sistema tridimensionale che si basa su pezzi verticali e trasversali in legno della stessa larghezza che vengono intrecciati l'uno nell'altro per formare una griglia strutturale tridimensionale.

***Roberto Francieri**, laureato nel 1998 presso il Politecnico di Milano, Facoltà di Architettura indirizzo Progettazione. Dal 2000 è libero professionista nello studio IDEa EnerG di Milano, settore progettazione e realizzazione nel campo residenziale e terziario. Dal 2003 collabora con il Prof. Ing. Marco Imperadori, Politecnico di Milano - Polo Regionale di Lecco, nel Corso di Laurea in Ingegneria Edile-Architettura. Nel 2006-09 frequenta il Corso della Scuola Superiore di Dottorato di Ricerca presso il Politecnico di Milano, Dipartimento ABC, indirizzo "Sistemi e Processi Edilizi", tema di ricerca "Innovazione dei prodotti per isolamento termico". Nel 2010 è primo classificato al Bando per Borsa di Ricerca - Politecnico di Milano - tematica di ricerca: "Innovazione implementare di prodotto, o pacchetto, per isolanti utilizzati nei sistemi di sotto copertura". Dal 2011 è Professore a Contratto presso il Politecnico di Milano. Dal 2015 è Visiting Professor presso la University of Saint Joseph, Macau (Cina).

L'estetica della Cena condivisione, consumo, vanitas e liturgia contemporanea

Chiara B. Gatti*

ABSTRACT

L'arte contemporanea rilegge l'iconografia classica della Cena. Reduci dalla 58° Esposizione Internazionale d'Arte di Venezia (2019), dove sono stati affrontati temi legati al rispetto delle risorse e alla sostenibilità, si torna a riflettere sul debito che la ricerca estetica nutre oggi nei confronti di un soggetto antico come quello del Convivio o del Cenacolo, nelle diverse declinazioni di luogo d'incontro, scambio, partecipazione, sacrificio e memoria. Ne sono esempi celebri i "tableaux pièges" di Daniel Spoerri con elementi sopravvissuti ai banchetti, allegoria dello spreco, oppure le struggenti installazioni di Jannis Kounellis, padre nobile dell'arte povera che ha distillato pani nelle cenere delle sue mense esauste. Il saggio mira ad approfondire il dialogo antropologico fra arte e cucina, ricordando il ruolo pedagogico delle immagini quale veicolo di un monito universale, sul senso della vita e della morte, che parte dal genere della vanitas per approdare ai più recenti casi di arte partecipata e poi di arte sacra contemporanea; dalle installazioni di land art di Maria Lai, all'altare di Claudio Pamiggiani, omaggio alle celebrazioni eucaristiche sulle tombe dei martiri.

Contemporary art reinterprets classic iconography of The Last Supper. After the 58th International Art Exhibition in Venice (2019) which discussed issues concerning the value of sources and sustainability, we go back to acknowledging the debt that today's aesthetic research owes to an ancient classical subject such as the Convivio/The Banquet or the Cenacle/Upper Room, and its serving as a place where participants meet, exchange, sacrifice and remember/celebrate.

Some famous examples are Daniel Spoerri's "tableaux pièges" showing the remains of the meal eaten at banquets, and representing an allegory of waste, or the poignant installations of Jannis Kounellis, a key figure of Arte Povera, who distilled bread in the ashes of his exhausted canteens. The essay aims to explore the anthropological dialogue between art and cuisine, recalling the pedagogical role played by images as universal reminders, the meaning of life and death, ranging from the vanitas to the most recent cases of participatory and sacred art such as Maria Lai's land art installations and Claudio Pamiggiani's altar, a tribute to the eucharistic celebrations on the martyrs' graves.

Il rapporto fra arte e cucina non può essere liquidato semplicemente rintracciando, lungo i sentieri della storia dell'arte di tutti i secoli, le immagini che gli autori hanno dedicato ai generi alimentari o ai luoghi della convivialità stretti attorno ai tinelli. Approssimativo sarebbe circoscrivere in questa sede l'attenzione attorno ad artisti come Giuseppe Arcimboldo con le sue teste fatte di verzura, oppure Jan Vermeer con i suoi interni feriali e i ritratti delle domestiche rubati nei locali di servizio. La storia dell'arte, in quanto specchio dei tempi, testimone chiave in ogni processo di evoluzione della società che essa stessa ha rappresentato in icone universali, vanta da sempre un ruolo pedagogico che, soprattutto davanti a un tema complesso e arcaico come quello del convivio, non si riduce alla mera rappresentazione didascalica, ma supera i confini del visibile, sfondando nel campo dell'allegoria con messaggi subliminali nascosti fra tavole imbandite e fuochi scoppiettanti.

Ecco allora un affondo che, partendo dalle iconografie classiche della *vanitas* e del *memento mori*, legate al più tradizionale genere della natura morta, approda al Novecento regalandoci un panorama articolato di ricerche estetiche connesse alla raffigurazione dei cibi o dei luoghi della Cena, letti come metafora ideale per contenuti giganteschi: la socialità, la comunicazione, la condivisione, il valore dell'esistenza, il senso della morte.

Philippe de Champaigne (Bruxelles 1602 - Parigi 1674) nella sua celebre *Natura morta con teschio* del 1671 ci avvertiva sull'irreparabile corso delle cose e sulla caducità della vita. Evaristo Baschenis (Bergamo 1617 - Bergamo 1677), uno dei maggiori, più raffinati e acuti, pittori bergamaschi del Seicento, ha consegnato alle pagine dei libri di storia dell'arte i suoi trionfi di strumenti musicali immersi nella polvere del tempo, velati di inquietudine, allusione sottile e pungente al sentimento della finitudine, alle stagioni che scorrono, alla vitalità che si consuma nell'attimo e spegne i rumori, abbassa le luci sulle tavole ovattate dalla dimenticanza.

Il merito di maestri come questi è stato di consacrare nel genere autonomo dello *still life* (inutile citare il primato della *Canestra di frutta* di Caravaggio o le alzatine fragili di Fede Galizia come antesignane del tema) un sentimento tramandato all'uomo moderno sin dalla notte dei tempi. Posto davanti all'eterno quesito sul destino che ci bracca, l'uomo ha infatti cercato simboli in cui prefigurare le sue ansie, le aspettative, le costruzioni mentali e i moniti da diffondere ai suoi simili affinché l'affanno fosse partecipato e l'esortazione a godere delle gioie passeggiare, offuscate dall'incertezza di una redenzione possibile, fosse diramata quale contagioso e sollecito inno alla vita. Così come nelle tombe romane i defunti venivano presentati distesi classicamente nei triclini per il loro ultimo banchetto, mentre coppieri barcollanti dispensavano libagioni alla mensa dei morituri, allo stesso modo gli artisti dei secoli a venire hanno abbracciato la funzione comunicativa dell'arte e il valore semantico delle immagini per affrontare gli stessi intramontabili argomenti, piegandone la rappresentazione in base all'attualità dei fatti, ma mantenendo costante il dubbio perpetuo sulla destinazione che ci tocca.

Mai come in questo caso, orbitando attorno al soggetto impenetrabile della morte, arte e antropologia sono state più vicine. L'angoscia di comprendere e sviscerare il dilemma dell'esistenza ha un valore antropologico che strizza lo stomaco degli individui da tempo immemore. L'uomo, pur sforzandosi di immaginare scenari possibili al di là del contingente, nella sfera dell'immateriale, percepisce da sempre nell'intimo la sua condizione precaria e l'arte, in tutte le sue forme, si è offerta di veicolare, attraverso la rappresentazione visiva, le ombre della coscienza, giungendo, grazie alla catarsi dalla paura e alla manifestazione liberatoria del trauma, ad elaborare il lutto e ad accettare la natura effimera dell'essere. Perché sia stata la cucina – con annessi cibi, bevande e tavoli apparecchiati – a fornire, meglio di qualsiasi altra proiezione verosimile, la forma visibile più idonea a simboleggiare lo stato fuggevole della vita è palese, date le caratteristiche stesse della transitorietà, del godimento, della spartizione, della consumazione, oltre al grande tema mistico (destinato ad ampliare altresì lo spettro dei significati...) della comunione in termini sacrali.

Dallo spezzare del pane sui sepolcri dei martiri cristiani avanti fino ai *Tableau Piège* di Daniel Spoerri (classe 1930) il connubio arte-cucina ha mantenuto costante il valore assoluto della metafora. Se nei tempi antichi la santità dei giusti si diffondeva attraverso il rito escatologico della condivisione, oggi sulle tavole consuete dell'artista svizzero – ribattezzate "Quadri trappola" in virtù della cristallizzazione che imprigiona avanzi sulle stoviglie logore – si compie un cerimoniale deplorabile che è quello dello spreco,



Fig. 1 Philippe de Champaigne, *Natura morta con teschio*, olio su tavola, 1671.



Fig. 2 Daniel Spoerri, *Tableau piège*, tecnica mista, 1972.

prassi condannabile della società dei consumi, plagiata dal benessere. Non a caso, negli stessi anni Sessanta, mentre Spoerri bacchettava l'opulenza delle mense borghesi, gli artisti pop americani – lontani dai drammi del dopoguerra e dall'esistenzialismo amaro della scuola europea – celebravano il lusso delle cucine della *middle class* come una conquista di beni usa e getta, eletti a icone del vivere moderno che Tom Wesselmann (1931-2004) o Andy Warhol (1928-1987) hanno smaltato agli occhi di un pubblico assuefatto al comfort per addolcire la pillola di una caducità imminente.

Più diretto e senza i filtri colorati delle réclame statunitensi, il messaggio di César (1921-1998) o quello di Christo (classe 1935) colpiva direttamente al cuore con le compressioni di posate ridotte in poltiglia o i tavolini imballati dal maestro bulgaro degli 'impacchettamenti'. Prima di avvolgere nei suoi teli i monumenti di mezzo mondo, Christo cominciò nel secondo dopoguerra a incartare oggetti quotidiani, residui di una memoria domestica sottratti alla vista, estorti all'esperienza per sollecitare il senso di (ri)appropriazione delle cose o dei luoghi. Cucina compresa. Proprio loro, arruolati nella storica pattuglia del Nouveau Réalisme di Pierre Restany, per la festa ufficiale di chiusura del movimento nel 1970 (a dieci anni dalla fondazione) allestirono a Milano, fra piazza Duomo, la Galleria Vittorio Emanuele II e piazza della Scala, un sontuoso banchetto funebre in cui le opere d'arte, in versione commestibile, furono divorate dagli invitati. César impiattò una compressione di babà al liquore. Christo impacchettò i menù. Arman (1928-2005) affettò accumulazioni di anguille e cosce di rama in gelatina. Mimmo Rotella (1918-2006) servì una torta a forma di barile di olio Shell in crosta di zucchero. Niki de Saint Phalle (1930-2002) pensò a un dolce disegnato come un orologio liquido. I commensali mangiarono i frutti dell'arte per celebrare la fine di un'epoca. Così cibo e cucina insieme hanno consacrato un capitolo di storia dell'arte che ha visto, ancora una volta, le pietanze farsi veicolo di un rito partecipato.

Certo, la prassi era stata inaugurata già nel 1960 da Piero Manzoni (1933-1963) con la sua provocazione concettuale che prevedeva la cottura delle celeberrime uova sode con l'impronta digitale sul guscio, vendute e assaggiate dagli acquirenti. In quel caso la dimensione 'sacra' della Cena veniva smitizzata dalla mercificazione dell'opera – valutata in quanto tale solo esclusivamente per la presenza del marchio dell'autore – esaltata dalla cerimonia di assegnazione e, subito dopo, demolita fisicamente dall'azione collettiva del pasto. Davanti a episodi recentissimi come la banana di Maurizio Cattelan (classe 1960) esposta a Miami o la tela di Banksy ridotta in striscioline durante l'asta di Sotheby's del 2018, è necessario ricordare che l'invenzione di questi gesti artistici estremi conta ormai mezzo secolo di vita. E che, all'epoca, non era la vacuità dell'atto (o la dimensione speculativa...) a qualificare il risultato, ma il processo intellettuale inedito, spiazzante, sferzante e vincolato ai meccanismi feroci del consumismo nel pieno del boom economico. Il cibo rappresentava così la vittima sacrificale servita di una liturgia corale.

Oggi l'arte relazionale sta portando a livelli eccessi questo processo di smaterializzazione dell'opera. Rirkrit Tiravanija (classe 1961), thailandese, ma nato in Argentina e cresciuto a New York, è l'anfitrione generoso di banchetti offerti agli ospiti delle sue mostre. Il pubblico non gode di pezzi appesi alle pareti, ma si aggira fra tavoli allestiti a buffet. Agli esordi della sua carriera, si auto-invità a casa dei suoi galleristi e cucinò per loro per un mese infrangendo definitivamente quel confine fra arte e vita che gli artisti hanno tentato sempre e ossessivamente di abbattere. Davanti alla inconsistenza del prodotto estetico e all'eccesso di astrazione, resta però il dubbio sull'ereditarietà del valore dell'arte e del suo messaggio assoluto che, affrancato dalla forma e dalla materia, rischia di diventare fenomeno episodico privo della sua originaria funzione pedagogica da tramandare nel tempo.

Per questo motivo i pani scolpiti nella pietra di Jannis Kounellis (1936-2017) custoditi nei suoi tragici sacchi di iuta o di piombo, restano vere icone, tracce simboliche, reperti inviolabili del nostro tempo, ma validi come allegorie di un cenacolo universale. Vale lo stesso per le mense povere sbazzate nella pietra di Vicenza dalla giovane scultrice Daniela Novello (classe 1978) vincitrice del Premio San Fedele 2008-2009. Il pane, in primo luogo, fin dal commovente *Digiuno di San Carlo* di Daniele Crespi del 1628 (in Santa Maria della Passione



Fig. 3 Tom Wesselmann, Still Life #30, tecnica mista, 1963.



Fig. 4 Piero Manzoni, Consumazione dell'arte dinamica del pubblico, divorare l'arte, Galleria Azimut, Milano, 1960.

a Milano) è l'emblema supremo del sacrificio e insieme della condivisione. Non servono molte lezioni di iconografia per ricordarci che l'immagine del pane porta con sé i temi della purificazione, del rigore, della santità, della comunione. Rimandi consolidati nell'immaginario comune che anche l'arte contemporanea, del genere meno autoreferenziale e più intenso, ha saputo rileggere in termini attuali, a tratti struggenti. Basti l'esempio di Maria Lai (1919-2013) che proiettò la potenza del pane nella dimensione monumentale della land art. Nella performance *Legarsi alla montagna*, del 1981, la Lai stese un lunghissimo nastro celeste per unire le case del paese di Ulassai, arrampicato sulle alture dell'Ogliastra, in Sardegna, alle rocce del Tacco; ne uscì un superbo quanto delicatissimo ossequio alla natura, un rito collettivo per scongiurare frane e sigillare con la montagna un patto di convivenza. Meraviglioso il valore quasi sacrale conferito da Maria Lai al nastro e al tessuto in genere, simboli anch'essi di comunione e testimoni dell'origine antropologica del legame sancito fra l'uomo e il paesaggio che lo accoglie. Ma i nastri, annodati fra una casa e l'altra, sospendevano a mezz'aria nodi di pane fresco che l'artista fece intrecciare agli abitanti del villaggio affinché si suturassero le fratture cresciute negli anni fra le diverse famiglie, crepe e dissapori che solo il pane poteva guarire nella spettacolare azione unanime dell'annodare le case coi frutti della terra.

Ancora una volta, l'arte ha superato i confini dell'estetica pura per farsi testimone di vita reale. E gli alimenti usciti dalle cucine hanno assunto la funzione quasi totemica di suggelli in questo processo di reificazione dell'idea di partecipazione. Come nell'altro (più recente) caso esemplare dell'autore ghanese Ibrahim Mahama (classe 1987) che ha conquistato la Biennale del 2015 con il suo corridoio d'uscita dall'Arsenale, un canyon di canapa grezza, epico e tragico allo stesso tempo. A Milano, per l'Art Week del 2018, ha coperto integralmente gli edifici dei caselli daziari di Porta Venezia con un patchwork monumentale di sacchi di iuta cuciti con lo spago e stesi dal marciapiede fino alle terrazze. Tremila metri quadri di arazzo. A proposito di cucine, questi vecchi sacchi logori arrivano oggi dai mercati e dalle botteghe dove un tempo venivano usati per i grani o il cacao, monopolio di stato gestito dalla Ghana Cocoa Board. Il pensiero corre al senso politico dei sacchi di Burri. Tormentati, strappati, logorati dai viaggi, intrisi degli odori dei magazzini, della polvere dei container, simbolo di una economia sfibrata e di un sistema che umilia uomini e donne senza diritti, impiegati nello stoccaggio ai margini del paese. Molte di queste persone adesso lavorano per Mahama; un lavoro collettivo che aggiunge un'altra tappa alla vita di questi brandelli, ricuciti da nuove mani. Il processo di rigenerazione fa parte dell'opera e innesca un circuito virtuoso di uso e riuso sostenibile. Memorabili restano anche i monumentali tendaggi di El Anatsui (classe 1944), il signore degli arazzi di latta, maestro della scultura riconosciutissimo in Occidente anche dopo la Biennale del 2007 in cui espose sette metri di mantello ricamato con tappi di bottiglia. Nell'edizione del 2015 vinse il prestigioso Leone d'Oro alla carriera.

Cacao, dunque, ma anche caffè e soprattutto pane, tornano di continuo come elementi fortemente semantici, diventati protagonisti di Cenacoli contemporanei come quelli, appunto, di Kounellis, nelle sue versioni poveriste dell'*Ultima Cena* riletta altresì da molti altri autori odierni votati a una forma di arte sacra densissima di implicazioni spirituali pur nel minimalismo estremo delle soluzioni compositive. Gregorio Botta (classe 1953) ha steso – in occasione dell'Expo di Milano del 2015 – una lunga tavola di piombo punteggiata di tredici ciotole di cera, bagnate da rivoli d'acqua che andavano a consumare lentamente la materia; un rimando sottile al trascorrere delle cose, all'erosione dei giorni, alla finitudine consolata dall'attesa della redenzione. Claudio Parmiggiani (classe 1943) ha consegnato alla chiesa di Santa Maria Assunta a Gallarate un altare che ha fatto discutere per le centoventi teste di santi, eroi, vergini e profeti, incastonate fra due lastre lisce di marmo, interpretazione libera di un versetto dell'Apocalisse di San Giovanni evangelista: «Quando l'Agnello aperse il quinto sigillo, vidi sotto l'altare le anime di coloro che erano stati uccisi a motivo della parola di Dio». Splendida la lettura visiva che allude alla resurrezione e mescola visi pagani e cristiani, atleti e madonne, sussurri e grida, come se l'umanità intera fosse riunita nella storia della salvezza. Di nuovo, arte e cibo si incontrano in una mensa liturgica che cita, con piena coscienza contemporanea, le celebrazioni eucaristiche sulle tombe dei martiri, l'unione simbolica sancita, sin dai primi secoli, fra il banchetto (la



Fig. 5 *Maria Lai, Legarsi alla montagna, Ulassai, 1981.*



Fig. 6 *Jannis Kounellis, Convento dei Servi di Maria, Monteciccardo, 2012.*

cucina) e l'ara (l'altare del sacrificio), fra la vita e la morte.

Conclude l'exkursus un dipinto. Uno dei più poetici, essenziali e perfetti dipinti del secondo Novecento italiano, opera rarefatta di Gianfranco Ferroni (1927-2001) che riassume in sé tutta questa lunga, variopinta letteratura del dialogo allegorico fra arte e cucina, ponendo in tavola un'unica, fragile quanto potente, ciotola di coccio, un *graal* affidato alle mense degli umili, posto iconicamente al centro di un tavolo laico, sotto una luce mistica, sopra una sindone quotidiana. Sacro e profano, finitudine ed eterno, miseria e riscatto si avvicinano nell'idea della scodella quale simbolo arcaico di offerta, voto, penitenza, recuperando – una volta per tutte – la dimensione pedagogica dell'arte, la sua capacità di sublimare l'attimo e l'effimero nell'assoluto. Perché l'arte è questo: un mezzo, un veicolo, un'arma, un'antidoto alla caducità dell'esistenza. E il compito degli autori – come ci ha insegnato Pablo Picasso nel capolavoro universale di *Guernica* – e di fornire una testimonianza ai fatti filtrata dalla matita e dal talento, dove la compassione e la partecipazione verso i nostri simili vincono la superficialità dei sentimenti, l'assuefazione agli episodi, l'orrore delle tragedie. Così, anche nelle più diverse iconografie della cena, dall'abbondanza pop al misticismo delle sacre mense, ciò che rende ancora autentico il gesto creativo dell'artista è la sua fondamentale e irrinunciabile responsabilità nel raccontare le verità trasformata dal sentimento lirico e dall'invenzione del linguaggio, al fine di consegnare ai posteri una traccia immortale del nostro passaggio, un messaggio al futuro che raccolga l'eredità passata. Come un pane di Kounellis o una ciotola di Ferroni, che continueranno a parlarci di comunione fra gli uomini, al di là di ogni tempo o confessione.



Fig. 7 Gianfranco Ferroni, Ciotola nera, tecnica mista su cartone, 1991.



Fig. 8 Gregorio Botta, *Un'altra Ultima Cena*, tecnica mista, 2015.

NOTE/REFERENCES

- Roberts, P. (2019) a cura di, *Last Supper In Pompeii*, catalogo della mostra, Ashmolean Museum Publications, Oxford.
- Dall'Asta, A. (2016), *Eclissi. Oltre il divorzio tra arte e Chiesa*, San Paolo Edizioni, Milano.
- Celant, G. (2015) a cura di, *Arts & foods. Rituali dal 1851*, catalogo della mostra, Electa, Milano.
- Finessi, B. (2009) a cura di, *Ultrabody. 208 opere tra arte e design*, catalogo della mostra, Corraini, Mantova.
- Donati, A. 1998) a cura di, *Romana pictura*, catalogo della mostra, Electa, Milano.
- Ebert-Schifferer, S. (1998), *La natura morta. Storia, forma, significati*, Feltrinelli, Milano.
- Longhi, R. (1973), *Da Cimabue a Morandi*, Mondadori, Milano.
- Mauriès, P. (1996), *Le trompe l'oeil de l'Antiquité au XX siècle*, Gallimard, Paris.
- Lai, M. (1993), *Inventare altri spazi*, a cura di D'Amico, F. e Murtag, G., "Arte Duchamp", Cagliari.
- De Micheli, M. (1992), *Le avanguardie artistiche del Novecento*, Milano.
- Veca, A. e Lorenzelli, P. (1985) a cura di, *Forma vera. Contributi a una storia della natura morta italiana*, catalogo della mostra, Bergamo.

***Chiara B. Gatti**, è storica e critica dell'arte, specialista di scultura e grafica moderne e contemporanee. Scrive per le pagine del quotidiano "La Repubblica". Già docente di Storia dell'Arte Contemporanea all'Università dell'Insubria. Ha curato testi critici dedicati all'opera di Manet, Wildt, Amisani, Bucci, Rouault, Boccioni, Mirò, Carrà, Giacometti, Melotti, Baj, Ferroni, Lai. Ha pubblicato il saggio *Dentro la cornice*, dedicato al sistema dell'arte contemporanea, al fianco di Enrico De Pascale (Mondadori, 2008), *Insolite natiività e Chagall. Sogno di una notte di Natale* (Interlinea, 2012 e 2018). Ha curato tre volumi dedicati all'opera di Leone Lodi, fra cui *La Milano scolpita da Leone Lodi* (Officina Libraria, 2015) e *Leone Lodi a Palazzo Mezzanotte* (Edizioni della Borsa di Milano). Con Lea Vergine ha scritto *L'arte non è faccenda di persone perbene* (Rizzoli, 2016). Ha curando, nell'ambito della 58° Esposizione Internazionale d'Arte di Venezia, la retrospettiva di Luigi Pericle, *Beyond the visible*, allestita presso lo Spazio Scarpa della Fondazione Querini Stampalia.

per
CIBO
ARCHITETTURA
DESIGN

ARCH | Cottura

ARCHI_Cottura
Walter Klasz, *Between sacred and secular*
ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
ISBN (online): 978-88-5509-100-8
DOI 10.19229/9788855091008/1252019
pp. 253-261

Between sacred and secular

Walter Klasz*

ABSTRACT

Questo scritto vuole affrontare le tematiche che riguardano le differenze architettoniche e le caratteristiche comuni fra spazi sacri e secolari nel contesto del mangiare insieme. Nella fede cattolica, il rito più importante è quello di trasformare pane e vino nel corpo di Cristo e di mangiare e bere insieme durante il sacramento della comunione. Questo rituale di comunione aiuta le persone a vivere una vita migliore in luoghi secolari, come case familiari, luoghi di lavoro e pubblici. Le chiese sono state fra le progettazioni architettoniche più difficili per centinaia di anni. Contemporaneamente una quantità sempre più in aumento di tali costruzioni non viene più utilizzata e mancano i fondi per poterle restaurare e preservare. È palese la crisi che ha colpito queste architetture e molti esperti e professionisti teologici e architetti dedicano il loro interesse professionale a questo argomento. L'articolo vuole dimostrare che il desiderio di spazi religiosi in Europa di recente trasformazione e realizzazione è in aumento e che nuovi concetti di spazio sacro possono essere pensati in stretta collaborazione fra teologi, artisti, architetti e persone interessate al sociale.

This paper deals with architectural differences and common features between sacred and secular spaces in the context of having meal together. In the catholic tradition, the most important ritual action is to transform bread and wine into Jesus, and to eat and to drink together in communion. This ritual of communion helps people to live a better daily life in secular places like family homes, working places and in the public. Churches have been the most challenging architectural tasks for hundreds of years. Contemporarily an increasing amount of such buildings are not in use any more, and money is running out to preserve them. There is an ongoing crisis of this building typology and only very few theological and architectural scientists and practitioners dedicate their work on this topic. The thesis of this paper is that the desire for newly transformed religious spaces in Europe is increasing and that new concepts of sacred spaces may emerge in close collaboration between theologians, artists, architects and social oriented people.

Celebrating around the altar - Before Christianity was allowed officially, people met secretly in secular spaces like private homes, in nature or in catacombs to talk, to pray and to celebrate together the Eucharistic ritual. As soon as the Catholicism became the official state religion, Christians used for their first public celebrations the profane roman basilicas. They put the altar in the former position of the judge at the front and not in the middle of the space. It took almost 2000 years until Christians changed the position back into the middle of celebrations. The Mariendom in Linz (Fig. 1 - left side) represents a courageous reorganisation of a neo-Gothic church. The Berlin architect Kuehn-Malvezzi and the Viennese Artist Heimo Zobernig redesigned the building into a communicative ritual place, where a new cubic altar marks the centre of the celebration in the middle of the church.

Two years before, in 2015, until now the most recent new church building in Austria was finished in Rif-Taxach¹ in the south of Salzburg (Fig. 1 - right side). The form of the Altar and the form of the building were designed simultaneously in the same language but in different materials. People sit around the centre, whereas the only natural light from above marks the second important place in the church, the tabernacle – the place where the holy bread and wine is stored.

In the newly designed chapel of the monastery Stift Wilten in Innsbruck (Fig. 2 - left side), the tabernacle presents the visual centre of the space, whereas the spatial centre is marked by the ambo. This is why the monks celebrate three times a day in this chapel to read out of the bible and to sing together. The celebration of the Eucharistic ritual is done in the church behind of the wall, where the tabernacle is situated. Jesus is present in the form of the bread, while the monks are singing the choral songs.

The design of the wooden table-like altar in the church Sistrans in Tirol highlight the understanding of the Eucharist as Holy Communion. Table and chairs – the so called *sedilia* – are manufactured out of oak and bronze.

In the baroque church Kematen in Tirol (Fig. 3) the new Altar from the year 2008 was kept in the classical area in the presbytery, but located in such a position that 50 chairs are situated circular around it. As such, small Eucharistic celebrations can be realized in a very communicative way closely around the Altar. The priest changes position and looks towards the front side to the people in the presbytery. The newly designed church is in use for over 10 years and especially families and young people appreciate the new constellation increasingly.

Transformation from secular to sacred - The transformation of materials into a sacred place needs architectural and artistic qualities as well as the help of symbolism and rituals. The religious dimension of life is the main difference between humans and animals. The transformational process has no general receipt, but it happens as a gift of the artistic process in combination with benediction by a priest. There is no scientific proof of concept, but the acceptance of children may be a sort of objective sensor for quality. There are not many cemeteries or graves, where children want to be and stay longer then they must to do. The image (Fig. 4) shows a snap shot of a five-year old girl touching a painting of a sheep² – symbol for Jesus. This area of the cemetery is a memorial for unborn children. It is not only the architecture and the paintings, why people want to sit down and stay there. It may be also the rituals hold by the relatives and priests, which influences the holistic quality of the space. The transformation is a process of several players on eye-level and not hierarchically.

In 1999 in the south of Linz, a former textile factory was transformed into a catholic church and dedicated to Marcel Callo, a resistance fighter against the National Socialism. The Architects Schremmer and Jell from Linz changed and redesigned very little but important things and areas. Whereas the old chimney still marks the building from far away, a small new clock tower was realized at the entrance. Chairs can be transformed in position easily by the people according to the use of the space. Eucharistic rituals take as well place as music, seminars and drinking wine in a respective atmosphere (Fig. 5).

Fig. 1 *Left: The Altar of the Mariendom in Linz by Heimo Zobernig (photo W. Klasz); right: Wood-Church Rif-Taxach by Architect Walter Klasz (photo W. Klasz, 2015).*



Fig. 2 *Left: Chorkapelle Stift Wilten, Innsbruck 2012, Architect Walter Klasz in collaboration with the Sculptor Josef Hamberger (photo W. Klasz); right: New Altar in the historical Church Sistrans, Tirol 2008, Architect Walter Klasz (photo W. Klasz).*

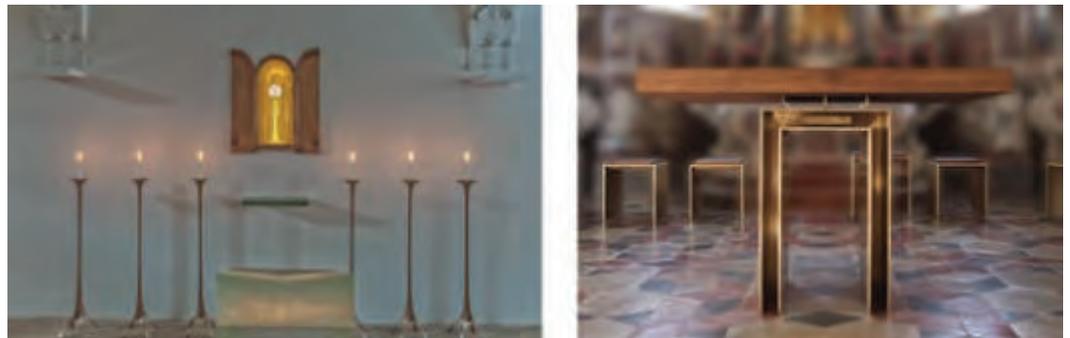


Fig. 3 *Redesigned Church Kemaaten in Tirol, 2008, Architect Walter Klasz.*

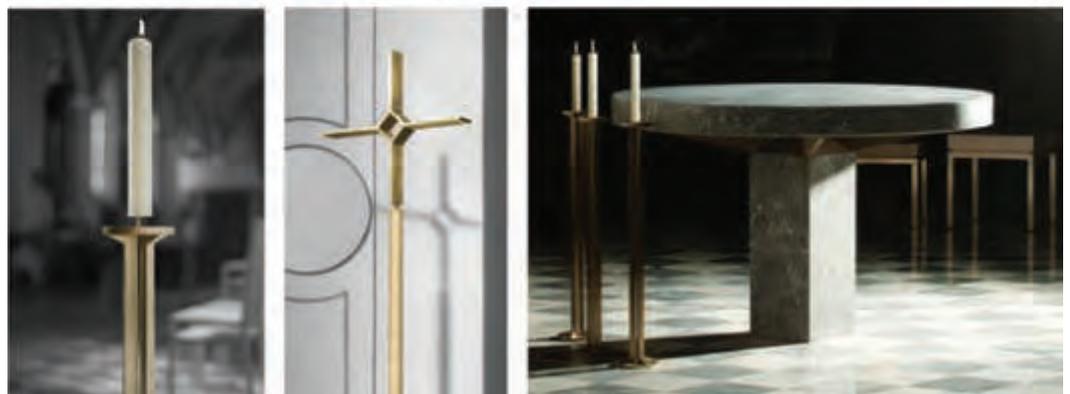




Fig. 4 Urn grave Wilten, Innsbruck 2011, Architect Walter Klasz.



Fig. 5 Catholic Church Marcel Callo during the Symposium “Kirche weit denken” (Thinking church widely). Photo upside right hand: Walter Klasz leading a Workshop about Dialogue-based Design; the former factory is reused as a church since 1999. Architects Schremmer and Jell.

The two days lasting interdisciplinary conference³ in this remarkable church proved that profane meetings and actions can take place in a dedicated church as long as there is kept a respectful behaviour and attitude from the participants. In the final dialogue people expressed that the seminar didn't reduce but enforce the identity and the atmosphere of the church. In other words, secular actions may even help sacred spaces to increase their holistic quality in the human perception.

In 2001, in the St. Stephen's Cathedral in Vienna, a transportable floating platform was located to bridge the gap between presbytery and people (Fig. 6 – left side). Cardinal Christoph Schönborn and Chiara Lubich, founder of the worldwide spread *fokolare*-movement were sitting on it talking to about 5000 young people. The multifunctional platform was developed by Walter Klasz to create a place of lightness and communication. It wasn't primarily planned for the Viennese Cathedral, but the small architectural intervention turned out to be successful in terms of transforming the gothic church with minimal means for the youth-meeting. The image (Fig. 6 – right side) shows the same platform in the mountains of Tyrol as a cocktail bar after the wedding of Walter and Elisabeth Klasz in 2004. The use of architecture is part of its holistic richness. The boundary between secular and sacred seems to become unimportant. The platform serves for communication and sometimes 'holy' moments happen, if the users have the appropriate attitude and dedication.

The case study *Lauretana* in Vienna (Fig. 7) represents an industrial building, which was transformed into a living and working place for a religious communion. The main diagonal axis from the entrance leads to the kitchen, where daily life happens. A huge table marks the centre of the design. Here the community have dinner and lunch together, when guests take place. The table is also used for meetings and dialogues. The presence of god may happen at this important central place as well as in the small chapel in the corner without daylight. The chapel was designed together with the graphic artist Georg Lebzelter⁴ based on the concept to create a catholic ritual place which is also open for other religions. The feedback of visitors and users shows that Jews, Muslims and Hindus appreciate the *Lauretana* including the chapel as a space of bridging the gap between the religions. The design emerged by a dialogue based process lead by Architect Walter Klasz. The dialogue helped the users to develop a high level of identification with the place from the very beginning of realization.

A new Openness of Catholicism without losing but winning identity - Changing old structures is a risk. If monasteries will become hotels and if mountain-chapels will be designed as places for high-level picnics for tourists it would be a lost of culture and religious richness. The boundary between banality and the finding of new high quality architecture in the context of religion is small. The architect plays an important role not to follow tendencies but to understand and to react to desires of contemporary society by creating new qualities without losing the main issue of catholic places: The personal relation with god and the celebrating of communion. The architect and the artist can contribute with the tool of spatial and sculptural qualities, which may help to stir up humans to rethink their lives and to appreciate time by just being there. Architecture has the power to change people's mind, to break prejudices and to open new avenues of communication. Tradition means careful transformation. As follows, two empiric examples will illustrate this attitude.

The baroque monastery *Stift Wilten* in Innsbruck was founded about 800 years ago. Over centuries, the monks dedicated their lives besides their religious traditions always towards different tasks in the society, like teaching at the University of Innsbruck, leading a school, practising high quality religious music and producing special agricultural products. Since 2019, there is an intense dialogue about the dedication of one wing of the building, which will be out of use in two years. To make a normal touristic café with a nice view from the roof would probably work financially, but it would be a banal solution. Besides the monastery would lose identity.

The emerging concept is different: The religious community offers space for a non-profit café with rooms for meeting and working to develop a new culture of open communication sharing one goal: Improvement of the dialogue between different people looking for a sense in their lives. Christoph Grud, the founder of the

sociocultural innovation “Die Bäckerei”⁵ is as well included in the process as many different religious groups from Tyrol. The risk consists in the decision to keep the development quite open. The program of the house would emerge by the people using the space in a not hierarchical way. This attitude is supported by a an art work of the sculptor Lois Anfidalfarei⁶ – a huge head lying next to the new small entrance, marking the door at the same time. A kind of rift or crack in the baroque building brings more day light into the dark roof area and attracts attention of visitors, inviting them to go there and see, what happens. It would be a space, where visitors don’t wait for a waiter but cook together sharing food and ideas for a better live. As easy as that and at the same time as risky as that. Probably the process needs some more years to be realized and for sure, details will change in the way as people change. The architectural intervention has the same goal as the concept for the new use of the building wing: Winning identity and not losing it. Losing control and power in the process after having started the dialogue and after developing the first conceptual sketches (Fig. 8) may be my personal part of contributing to the new openness in design processes and a new openness of Catholicism.

The second example for a careful transformation of a regional traditional building typology is the chapel Rauschbrunnen (Fig. 9) above Innsbruck. The association of young farmers of Tyrol have asked me for a design of a contemporary catholic chapel dedicated to the heart of Jesus, which is a characteristic topic of this mountain region having a long tradition of different rituals like making fire on the mountain tops one night a year. The concept for the new chapel bases on the idea, that the whole building can be perceived as the heart of Jesus, which is broken and as such open for people. One fragment of the building skin leans on the architecture. As a result, it marks and it protects the emerging entrance-gap a little bit against rain. Entering the space, there will be nothing else but 11 wooden blocks inviting the visitors to sit down in a communicative way with an open centre. The twelfth chair is lacking on purpose. The religious number 12 describes for example symbolically the quantity of Apostles. Since Pope Francesco the female Maria Magdalena is regarded officially also as one of the Apostles and there may have been others. The lacking chair and the open entrance illustrates the open heart and the open community inviting new people to come in and to stay there for a while. The user of the space won’t focus visually to a religious symbol in one direction, but their bodies – sitting in a curve – will stress the communicative ritual space. The heart of Jesus is symbolised by the curved open space in the traditional but reduced form of regional chapels. But, in contrast to the tradition, the walls are curved positively to each other to increase the inviting gesture. Walls and the steep roof are treated in the same way using wooden shingles outside and rough-cut wood inside. The space will surprisingly confront the visitors with themselves, as there will be no classical front to look at. The space invites and promotes to experience the presence of good.

As there won’t be a Holy Mass regularly, catholic building regulations don’t allow to build an altar. People will be asked to behave in a respectful way, but sharing food in silence won’t be forbidden, although the space is dedicated primarily for praying. It has nothing to do with the transubstantiation done by a priest, but sharing the architectural space and probably also food in silence may support holy moments.

Conclusion - In the context of catholic religion, architecture and sharing-food have in common, that neither the one, nor the other, are sacred on their own. It needs the ritual of consecration and the knowledge of symbolism to connote a deeper meaning. Without consecration and knowledge about symbols, high quality architecture and food can nevertheless touch people deeply, as the attitude of the designer or the cook may be perceived through the secular means.

Human love, beauty and power of expression is limited in space and time, whereas the love of god may be endless in space and timeless. Obviously, god needs humans to get a contour on earth. The empiric research proves that the boundary between sacred and secular architecture is increasingly vanishing, whereas simultaneously the identity of Christianity may get richer. Holy experiences in the sense of Christian Bauer⁷ are not dependent on architecture, but architecture has the chance to be perceived by humans using or entering it as a contributing part for holy moments.

Fig. 6 Multifunctional Plattform, Realised diploma-project by Architect Walter Klasz, 2001; left: Cardinal Christoph Schönborn and Chiara Lubich sitting on the Plattform in St. Stephen's Cathedral, Vienna 2001; right: the same platform used as cocktailbar in the alps during the wedding of Walter and Elisabeth Klasz, 2004.

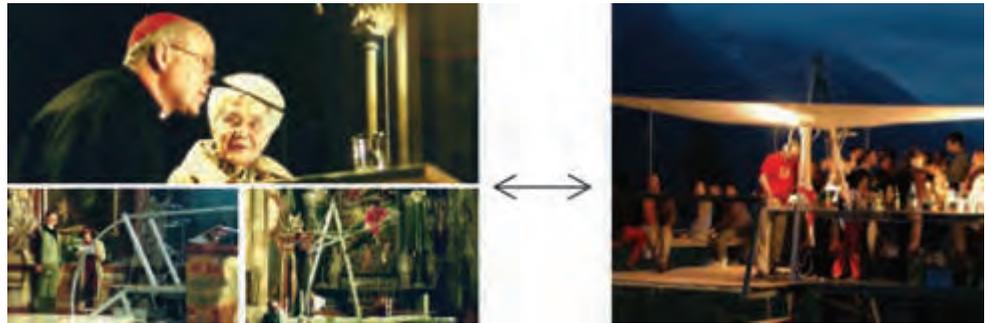


Fig. 7 Redesign of a Factory Building for the Lauretana. A place where six men from the catholic Fokolare-Movement in Vienna live and work together. The spatial concept and architectural design was developed by Architect Walter Klasz. Realization 2011-2013.

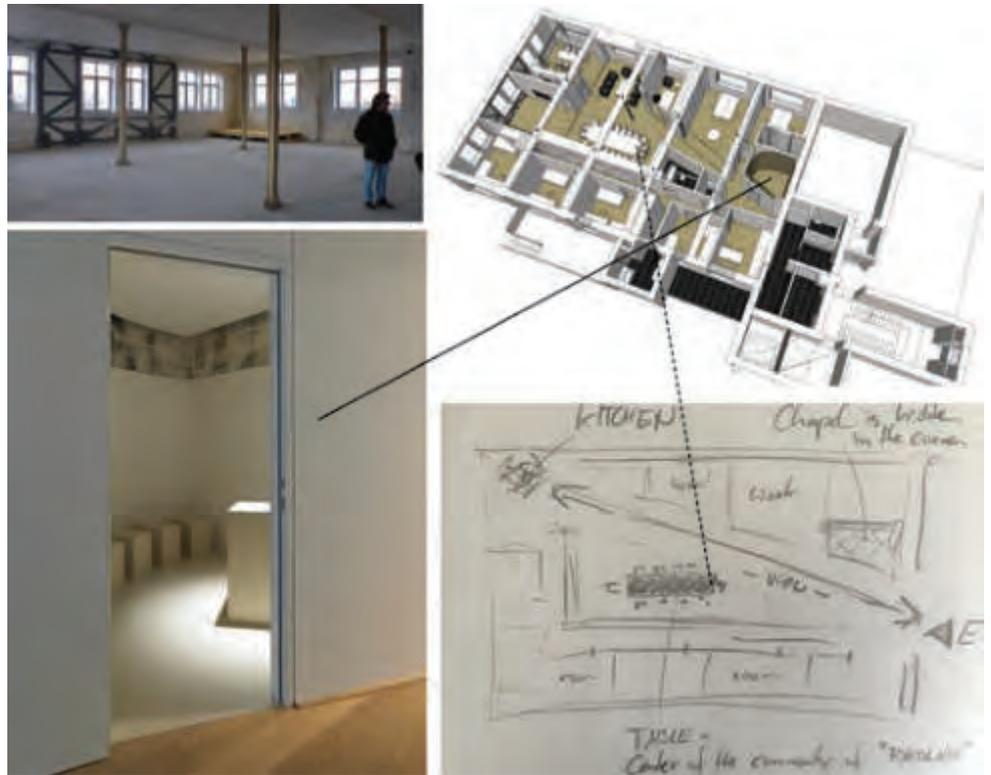


Fig. 8 Left: Stift Wilten, Innsbruck, sketch after a dialogue process lead by Walter Klasz; right: Lois Anfalfareï working on the sculpture (photo W. Klasz, 2019).





Fig. 9 : Rauschbrunnen above Innsbruck, documentation of the starting building process; photo of the Models and the building site by Walter Klasz. Other photos: Association of young farmers of Tyrol.

NOTE/REFERENCES

- 1) Church and Municipal Centre Rif presented in the booklet *Kirche findet Stad*, edd. by Pfarrgemeinde Rif-Taxach, Author Architect Walter Klasz in the design process included people. Online Version: <http://klasz.at/at/church-and-municipale-center-rif>.
- 2) Jutta Katharina Kierchl, *Tyrol*; see: <http://www.kiechl.com/Person.html>.
- 3) Conference “*Kirche weit denken*”, Linz 30.3.2019; <https://www.dioezese-linz.at/site/pfarrgemeinde/home/news/artic-le/118669.html>.
- 4) Georg Lebzelter; see: <http://www.georglebzelter.com/other-projects.html>.
- 5) Christoph Grud; see: www.diebaeckerei.at/was-ist-die-baekerei.html.
- 6) Lois Anfidalfarei; see: <http://www.loisanvidalfarei.it/de/home/>.
- 7) Christian Bauer; see: <https://www.uibk.ac.at/praktheol/mitarbeiter/bauer/index.html.de>.

***Walter Klasz**, is a Researcher, an International Lecturer and a Practicing Architect leading his office since 2005. Klasz combines the High-Tech-background (Univ. Ass. of Richard Horden / TU-Munich Prototype-Development 2002-2008) with Bionics (University of Innsbruck – PHD 2014-2020). His expertise is the method of Self-formation on a constructional level as well as in complex transdisciplinary design-processes with a special interest in art related project. His recent collaboration with the Theologian Univ. Prof. Christian Bauer while teaching students and leading public workshops lead to investigations on the relation between sacred and secular. Most of his built and unbuilt projects are based on an intense dialogue between several disciplines. Since autumn 2019, Klasz teaches construction at the Kunstuniversität Linz (Art University Linz, Department of Architecture). www.klasz.at | walter@klasz.at.

ARCHI_Cottura
 Alessandro Colombo, *Architetti o archicotti?*
Due progetti: dal caffè alla vita racchiusa in un seme
 ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5
 ISBN (online): 978-88-5509-100-8
 DOI 10.19229/9788855091008/1262019
 pp. 263-277

Architetti o archicotti?

due progetti: dal caffè alla vita racchiusa in un seme

Alessandro Colombo*

ABSTRACT

L'intervento riguarda due esperienze progettuali: una dimensionalmente molto grande e l'altra molto piccola. La prima è il Cluster del Caffè per Expo 2015 a Milano. Il Coffee Cluster conduce i visitatori su un percorso espositivo "dalla terra alla tazza di caffè" attraverso cinque stazioni principali: la serra, il viaggio del caffè, la torrefazione, il bar e il mercato, l'area eventi. Il percorso è corredato dalla mostra fotografica di Sebastião Salgado, che ritrae gli uomini e i luoghi ove il caffè viene coltivato. La tecnica tradizionale di coltivare il caffè nel sottobosco delle foreste pluviali ha suggerito l'idea del progetto dotando il cluster di una copertura in legno orizzontale che fa filtrare la luce come avviene nella foresta. La seconda è una cartolina che sta in una tasca, "Terra: Instructions for Use". Una cartolina di cartone contiene una pastiglia di torba disidratata ed un seme. Aggiungendo un po' di acqua e seguendo le istruzioni della cartolina è possibile in pochi giorni far nascere una piccola pianta. Lo scopo della cartolina sarà così immediatamente evidente a tutti. Una cosa viva è stata spedita e ricevuta.

The essay concerns two design experiences: one dimensionally very large and the other very small. The first is the Coffee Cluster for Expo 2015 in Milan. The Coffee Cluster leads visitors on an exhibition path "from the earth to the cup of coffee" through five main stations: the greenhouse, the coffee journey, the roasting, the bar and the market, the events area. The itinerary is accompanied by Sebastião Salgado's photographic exhibition, which portrays men and the places where coffee is grown. The traditional technique of growing coffee in the undergrowth of the rainforests suggested the idea of the project by equipping the cluster with a horizontal wooden cover that allows light to filter as it does in the forest. The second is a postcard that fits in a pocket, "Terra: Instructions for Use". A cardboard postcard contains a dehydrated peat tablet and a seed. By adding a little water and following the instructions on the postcard, a small plant can be born in a few days. The purpose of the postcard will thus be immediately evident to everyone. A living thing has been sent and received.



Fig. 1 Coffea, pianta del caffè.

Con questa domanda impertinente una mia studentessa ha accolto la notizia della mia partecipazione a questo convegno, *Archi_Cottura* appunto. Tralasciando l'evidente ironia, la domanda nasconde però una riflessione che vorrei sviluppare con voi in questo intervento. Se il neologismo 'archi-cottura' vuole legare il bisogno primario dell'uomo, trovare un riparo per la propria vita, con l'attività alla base della vita, nutrirsi e, di conseguenza, preparare il cibo necessario - il tutto riunito nell'immagine simbolo del focolare domestico - coloro che si devono prendere cura della progettazione dei luoghi ove espletare tutto ciò devono essere qualcosa di più che architetti, devono forse essere *archicotti*, con il sorriso, ma con tutta la serietà, la preparazione e la creatività che serve per assolvere a questo compito. In veste, dunque, di *archicotto* vorrei ripercorrere con voi due esperienze progettuali condotte sul campo, due esperienze che potrebbero essere definite, dimensionalmente, una fra le più grandi che abbia affrontato da una parte e, dall'altra, sicuramente la più piccola.

La prima si situa nell'Expo 2015 di Milano ed ha riguardato la progettazione e la realizzazione del Cluster del Caffè: il caffè, per definizione, il cibo per la mente per eccellenza. Lasciate che collochi il Cluster del Caffè nell'ambito dei Cluster di Expo 2015.

I Cluster Tematici: un nuovo format espositivo per EXPO Milano 2015¹ - I Cluster Tematici vengono realizzati per la prima volta in occasione di EXPO 2015, con la collaborazione del Politecnico di Milano, e sono un progetto unitario diffuso nel sito. Il progetto, un vero e proprio 'super-allestimento a scala urbana', è stato in realtà anche un laboratorio tematico coordinato all'interno di EXPO 2015 al fine di esprimerne il messaggio principale 'Nutrire il Pianeta. Energia per la vita' in modo integrato grazie ad allestimenti, mostre tematiche, sistemi di comunicazione visiva e fotografie. La collaborazione tra Expo Milano 2015 e il Politecnico di

Milano ha avuto l'obiettivo di costruire questa identità ed ha permesso di sperimentare un nuovo processo progettuale che è iniziato con un workshop internazionale di tre settimane che ha coinvolto 18 fra scuole e università di tutto il mondo. Durante il workshop docenti e studenti anche stranieri, guidati da nove coppie di docenti del Politecnico di Milano, hanno elaborato i concept destinati a caratterizzare l'allestimento delle parti comuni di ciascun Cluster. I docenti del Politecnico hanno, in seguito, continuato a sviluppare l'idea scelta coadiuvando Expo sino alla realizzazione completa dei progetti e all'apertura della manifestazione.

I Cluster Tematici - I Cluster Tematici costituiscono una nuova formula espositiva, inaugurata con Expo Milano 2015, finalizzata a promuovere la conoscenza e il confronto fra i paesi partecipanti, una volta considerati minori, sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". I Cluster sono aree del sito di EXPO formate ciascuna da uno spazio aperto allestito e da un numero variabile di padiglioni destinati ad ospitare Paesi che presentano affinità nei settori della nutrizione e dell'ambiente, ma che, a causa della scarsità delle proprie risorse, non avrebbero potuto partecipare alla manifestazione realizzando un proprio padiglione nazionale. Questi Paesi offrono le esperienze più significative e ricche in merito ai temi e alle sfide legate alla "nutrizione del Pianeta".

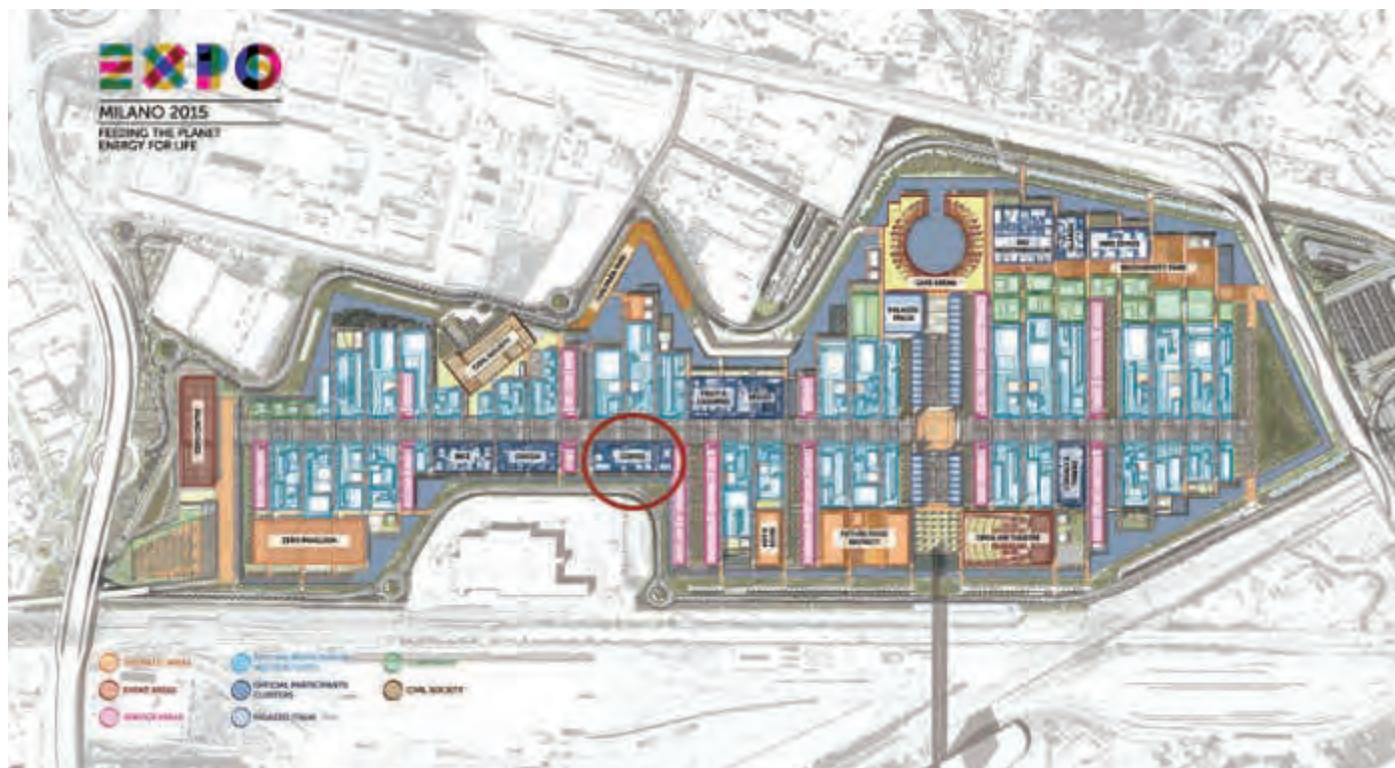
I nove Cluster sono costruiti ciascuno attorno ad una base tematica e sono raggruppabili in due grandi famiglie: i sei Cluster di Riso, Cacao, Caffè, Frutta e Legumi, Spezie, Cereali e tuberi sono caratterizzati da tradizioni ed innovazioni legate ad una specifica coltura alimentare; e, l'identità ambientale è l'elemento distintivo dei tre Cluster dedicati a Mare e isole, Bio-Mediterraneo, Zone Aride.

Il progetto di allestimento - I padiglioni delle nazioni ospitate nei Cluster sono caratterizzati da un volume cubico modulare di circa 11 metri di lato e sono costituiti da telai in legno lamellare. Il progetto degli interni di ciascun padiglione è curato dal Paese ospite mentre gli allestimenti degli spazi comuni – destinati ad attività di mercato, eventi e mostre – e il progetto di rivestimento delle facciate dei padiglioni costituiscono un progetto unitario e realizzato appositamente, in termini di soluzioni allestitivo e materiali, per comunicare l'identità del Cluster e la cultura condivisa dalle nazioni presenti. Il messaggio è stato arricchito grazie alla collaborazione di Expo Milano 2015 con Magnum/Contrasto che ha permesso di esporre fotografie in grande formato realizzate da artisti di fama internazionale.

Il Cluster del Caffè ovvero il Caffè, L'energia delle idee² - Oggi il caffè³ è una delle bevande più importanti al mondo e rappresenta un'enorme fonte di entrate e sviluppo per i numerosi Paesi che hanno introdotto questa coltivazione nei loro piani di sviluppo agricolo. La coltivazione, la trasformazione, il trasporto e la vendita del caffè forniscono lavoro a centinaia di milioni di persone in tutto il mondo. Il caffè è uno dei prodotti principali e più importanti nell'economia mondiale ed è stato, per molti anni, secondo solo al petrolio come fonte di valuta estera per i paesi produttori. Pur non essendo un bevitore di caffè – ma in verità un suo grande estimatore – ho avuto modo di condurre, con i miei colleghi, una innovativa modalità di progettazione che è partita con il workshop internazionale del 2012 per arrivare in varie fasi sino alla realizzazione del 2014 e all'apertura dell'Expo nel 2015. Durante il workshop sono state elaborate tre proposte, fra le quali è stata scelta quella da sviluppare, ma, in un modo molto interessante e proficuo, elementi di tutte e tre le proposte sono rimasti quali punti qualificanti del progetto finale. Queste in sintesi le proposte.

The Coffee Passage - Il caffè nelle sue molteplici declinazioni di varietà, produzione e consumo è tradotto in forma architettonica attraverso la definizione di uno spazio in continua trasformazione. La sequenza dell'elemento strutturale, il portale, definisce le linee generatrici di un volume virtuale, che interpreta la relazione fra interno ed esterno. Il risultato è un sistema composito e permeabile, formato da due corpi, che si confrontano definendo un asse centrale, *Passage*, luogo per la condivisione e l'esperienza del mondo del caffè.

The Gardens of Coffee - Il processo di produzione del caffè, dallo stato 'solido' a quello 'liquido', e la sua



varietà e tecnica di coltivazione sono trasferite in un'architettura organizzata da una griglia che suddivide l'area del Cluster in tre livelli: il giardino del caffè, dove si trovano le piante e si può sperimentare il prodotto del caffè attraverso l'odore e il tatto; l'area interna privata dei padiglioni, dove essi espongono la propria storia di produzione; l'area pubblica comune, dove i visitatori possono sperimentare gusti di caffè, comprare prodotti derivati e assistere agli eventi.

Coffee in the Forest - La tradizionale tecnica di coltivazione del caffè all'ombra delle foreste pluviali in America Centrale e in Africa è la base del concept: la copertura richiama le chiome degli alberi e sovrasta i padiglioni, metafora dei tronchi. Il pergolato su tre livelli fa penetrare la luce con intensità differenti, ottenendo spazialità mutevoli. Il percorso, dominato dalla vegetazione, offre occasione per esporre e degustare il caffè nelle sue molteplici caratteristiche: storia, qualità, produzione e cultura. L'immagine si traduce in un'architettura di coperture frammentate, di spazi articolati e differenti sui quali si affacciano i padiglioni legati da un legame mutuato dalla natura.

Ed ecco come le tre proposte si sono fuse nel progetto prescelto: *Coffee in the Forest*. Di questo è stata colta la suggestione della forte immagine del caffè coltivato nel sottobosco delle foreste, ma l'impianto del *Coffee Passage* è stato ritenuto lo schema vincente per l'impianto planimetrico, mentre la presenza della natura e dei colori del caffè è stata mutuata da *The Gardens of Coffee* per dare la caratterizzazione finale al Cluster.

Il Progetto Finale - Il progetto deriva, dunque, da una riflessione sul tema del caffè, le sue vicende storiche, sociali e geopolitiche che vanno oltre l'immagine della bevanda nel mondo. Obiettivo del Cluster è la generazione di una forma di allestimento unitario, una enclosure coperta, che richiama la tradizionale tecnica di coltivazione del caffè all'ombra delle foreste pluviali in America Centrale e in Africa. La schermatura in legno lamellare in continuità con i rivestimenti dei prospetti crea una sorta di piazza lineare, un percorso espositivo che collega fra loro i padiglioni organizzato in cinque stazioni principali: serre, trasporto, tostatura,



Pagina accanto: **Fig. 2** Coffee Cluster Expo 2015. *La posizione del cluster del caffè all'interno del sito Expo 2015 di Milano.* In questa pagina: **Fig. 3** Cluster International Workshop Coffee Team: Professori Alessandro Colombo - Politecnico di Milano, Italy, Stefan Vieths, Politecnico di Milano, Italy, Francisco Spadoni, FAU USP, Brazil; Tutors Anna Comi- Politecnico di Milano, Italy, Irene Pasina- Politecnico di Milano, Italy, Giuseppe Pedrini- Politecnico di Milano, Italy, Andrea Previtali-Politecnico di Milano, Italy, Francesca Rapisarda, Politecnico di Milano, Italy; Studenti Suy Haniying, Politecnico di Milano, Shundi Iwamizu, FAU USP, Maddalena Nakato Mainini, Politecnico di Milano, Stefano Passamonti, Politecnico di Milano, Elena Squellerio, Politecnico di Milano Susanna De Besi, Politecnico di Milano, Eliana Guerzoni, Politecnico di Milano, Alexandre Hepner, FAU USP, Matilde Rossini, Politecnico di Milano, Sofia Chicherina, Politecnico di Milano, Ricardo Goncalves, FAU USP, Giovanni Penati, Politecnico di Milano, Silvia Pomodoro, Politecnico di Milano.

bar e uno spazio incontro, oltre allo spazio verde esterno dove trovano luogo piante di caffè e una mostra fotografica di Salgado. La pavimentazione è parte integrante del concept e riprende le calde tonalità del caffè tostato. Il Cluster del caffè occupa tre lotti, due principali e uno più piccolo, separati da due incroci trasversali. L'intenzione del progetto era quella di creare uno spazio continuo, in cui scomparisse la separazione tra lotti. Il Cluster del caffè occupa, infatti, tre lotti, due principali e uno più piccolo, separati da due incroci trasversali.

Il Coffee Cluster conduce i visitatori su un percorso espositivo “dalla terra alla tazza di caffè” attraverso cinque stazioni principali: la serra, dove sono ospitate vere piante di caffè; il viaggio del caffè, ovvero le rotte che il caffè compie per giungere dai Paesi produttori ai Paesi trasformatori e consumatori; l'area torrefazione, dove il caffè viene tostato fresco tutti i giorni spandendo un delizioso profumo in tutto il Cluster; il bar e il mercato, dove finalmente il caffè può essere gustato e acquistato; l'area eventi. Il percorso inizia fuori dal padiglione con la splendida mostra fotografica di Sebastião Salgado, straordinario interprete degli uomini e dei luoghi dove il caffè viene coltivato.

Questi i temi essenziali del progetto e della realizzazione - Concept | Coffee in the Forest - La tecnica tradizionale di coltivare il caffè nel sottobosco delle foreste pluviali in America Centrale e in Africa ha suggerito l'idea del progetto: una struttura orizzontale, in riferimento alle chiome degli alberi, è posta sopra la copertura dei padiglioni che sono progettati come volumi compatti di legno, metafora dei tronchi di legno. Il tetto è sviluppato su tre livelli in modo da consentire alla luce di penetrare con intensità diverse, creando uno spazio particolare e mutando di continuo le caratteristiche ambientali. Il percorso si snoda tra i volumi dei padiglioni, offrendo l'opportunità di esporre, mostrare e gustare il caffè nelle sue molte caratteristiche: la storia, i colori, le qualità, la produzione e la cultura.

Geometria | Griglia - La pannellatura in legno copre tutte le facciate dei padiglioni e crea il perimetro



Fig. 4 *The Gardens of Coffee.*



Fig. 5 *Coffee in the Forest.*



Fig. 6-7 *Il cluster del caffè, il viaggio del caffè.*

continuo del Cluster. I pannelli si diradano agli ingressi ed invitano ad entrare nello spazio coperto centrale. Una griglia geometrica definisce lo spazio e assicura un ritmo armonioso nella composizione delle prospettive.

Copertura | Accesso al Cluster - Il perimetro del Cluster è contrassegnato dalla copertura in legno che crea un recinto che comprende tre lotti disponibili. L'accesso al Cluster è contrassegnato da grandi portali, circondati da pannelli con strisce sfrangiate e irregolari nel progetto, poi divenute regolari nella realizzazione. Le diverse altezze delle aperture nel rivestimento, differenziate tra ingressi primari e secondari, creano una gerarchia di percorsi.

Accesso ai Padiglioni - L'accesso ai padiglioni nazionali avviene dal percorso interno dando così forza al passaggio centrale che diventa una vera e propria strada interna, cuore del Cluster e luogo dove tutti si incontrano, sia fisicamente sia idealmente connettendo fra loro pubblico e Paesi presenti.

Itinerari | Modalità Espositive - La mostra inizia nello spazio esterno del Cluster e poi prosegue nel passaggio coperto, dove sono collocati i diversi momenti di interesse e dove è possibile: approfondire la conoscenza del caffè; conoscere i diversi tipi di caffè; assaggiare e gustare il caffè che può essere anche diverso da quello che conosciamo normalmente.

Elementi | Materiali - Tutte e tre le aree sono unite da una copertura continua e il legno è il materiale principale utilizzato donando uniformità al progetto. La struttura delle travi, il rivestimento dei padiglioni e i soffitti sono tutti in essenza naturale mordenzata in color caffè, almeno per l'idea che abbiamo nel nostro immaginario collettivo di questo colore che in verità il Cluster dimostra essere una moltitudine di colori. La copertura in legno, composta da più livelli, copre un'area comune in cui vengono sviluppate diverse aree tematiche.

Ecocompatibilità | Sostenibilità - Abbiamo studiato un modulo particolare, che consente di evitare spreco di materiale. Ogni tavola, utilizzata per comporre la base del pannello, deriva dal taglio di elementi modulari larghi cm 21 e di spessore cm 3,5. Poiché ogni elemento è diviso in due strisce (positiva e negativa), non vi è nessuno sfrido. I pannelli sono stati studiati composti da elementi di geometrie prestabilite e sempre uguali, ma che sono montate ogni volta in posizioni diverse, al fine di avere pannelli diversi. Sono tutti simili, ma allo stesso tempo sono tutti diversi.

Grafica - La composizione della facciata è stata progettata per poter ospitare le insegne e le bandiere nazionali dei diversi Paesi ospitati.

Colori del caffè - I colori del caffè, nei diversi periodi di maturazione, dal caffè verde al caffè maturo, diventano gli elementi compositivi con i quali abbiamo disegnato le pavimentazioni prendendo come spunto compositivo la tecnica di essiccazione a terra che viene utilizzata in alcuni Paesi. Il pavimento in cemento dipinto a resina è disegnato seguendo i segni curvilinei che i rastrelli lasciano nei chicchi di caffè quando l'uomo li lavora per favorirne l'essiccazione.

Natura nell'Architettura - Nel progetto le piante di caffè erano state previste collocate in serre e posizionate su tutto il fronte del Decumano in stretta connessione con le fotografie di Salgado in modo da poter essere osservate da tutti i visitatori. Per ragioni di budget poi sono state collocate solo nello spazio interno: una serra è stata posizionata all'inizio dell'asse centrale a dare inizio al "viaggio del caffè". La pianta del caffè è un arbusto sempreverde della famiglia delle Rubiacee che prospera fino a un'altitudine di 2000-2500 metri nella fascia tropicale intorno al pianeta. Il frutto prende la forma di una drupa, spesso indicata come una ciliegia, contenente due semi avvolti in una membrana (la pergamina) e uno strato di carne zuccherata, la mucillagine. I semi sono di forma ovale, con un centro tagliato al centro e si trasformano in chicchi di caffè mentre maturano.

Fotografie | la Mostra di Salgado - La straordinaria Mostra di Salgado, che ha viaggiato in tutti i Paesi del Cluster per documentare il mondo del caffè e le persone che lo animano col proprio lavoro, è collocata in grandi formati lungo il decumano all'esterno mentre all'interno le immagini sono appese lungo il percorso interno a seguire il "viaggio del caffè". Le immagini di Salgado rappresentano la relazione di lunga data di *illy*



Fig. 8 Il cluster del caffè realizzato, il viaggio e la serra. **Fig. 9** Il cluster del caffè, veduta dal decumano. **Fig. 10** Il cluster del caffè, vista a volo d'uccello. **Fig. 11** Il cluster del caffè, foto di Sebastião Salgado. **Fig. 12** Il cluster del caffè, la tostatura. **Fig. 13** Il cluster del caffè, il bar e il mercato. Pagina accanto: **Fig. 14** Il cluster del caffè, l'area eventi. **Fig. 15** Il cluster del caffè, il bar. **Fig. 16** Il cluster del caffè, la strada interna.



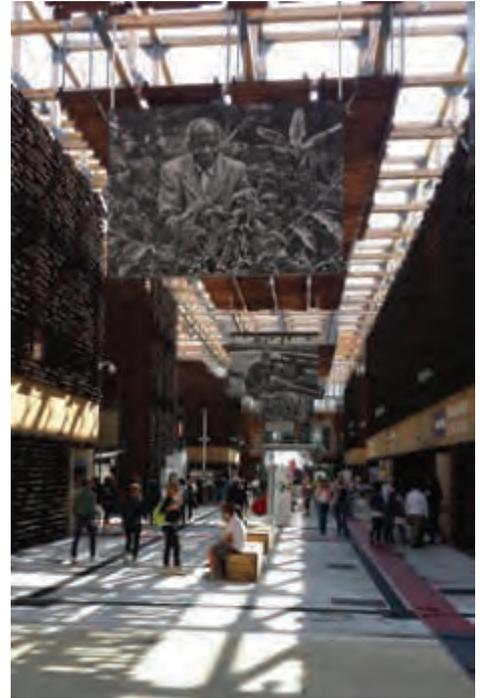


Fig. 17 Il cluster del caffè, la mostra di Sebastião Salgado. Fig. 18 Il cluster del caffè, la mostra di Sebastião Salgado (foto G. De Giovanni). Fig. 19 Il cluster del caffè, vista dall'area eventi.



Fig. 20 Il cluster del caffè, dettaglio del rivestimento.

con le persone che coltivano il caffè. *Illy* è il principale sponsor e promotore del Cluster del Caffè.

Viaggio del caffè | Trasporto - La grande parete di containers è la metafora del viaggio del caffè che avviene appunto usando questi contenitori che viaggiano via mare. Il viaggio che un chicco di caffè deve compiere è estremamente lungo e complicato: al fine di preservare la qualità dei chicchi, è estremamente importante proteggerli dalla pioggia, dall'umidità, dal freddo e dal calore eccessivo. Le rotte del caffè sono disegnate su un grande globo gonfiabile appeso al soffitto. Le rotte indicano i principali Paesi esportatori di caffè ed i Paesi trasformati/consumatori.

Zona Tostatura | caffè e i sensi - Il cuore del Cluster è nella zona torrefazione, dove appunto il caffè prende vita grazie alla tostatura⁴ emanando un piacevole aroma nello spazio. Una parete didattica racconta dei vari tipi di caffè grazie a libri virtuali. La tostatura è la parte più importante della lavorazione: durante questo processo, le reazioni chimiche e fisiche producono oltre mille sostanze, che contribuiscono al gusto e all'aroma finali del caffè. Il ciclo dura circa un quarto d'ora quando i chicchi vengono riscaldati secondo una curva di temperatura specifica, aumentando gradualmente a 200-230 gradi centigradi.

Zona Bar | gusto del caffè - Finalmente in quest'area si possono assaggiare i diversi tipi di caffè. Una installazione a parete racconta la storia delle macchine da caffè, prodotte dalla Cimbali. Una giusta pausa per gustare il caffè e, se si vuole, per acquistarlo nell'area mercato.

Area Incontri | esperienza del caffè - Nell'area incontri, supportata con dotazioni multimediali, si sono svolti incontri, lezioni, riunioni che durante sei mesi hanno permesso a tutti i protagonisti del mondo del caffè di incontrare il pubblico di Expo, pubblico che ha superato i venti milioni di presenze.

Dai grandi spazi dell'Esposizione Internazionale di Milano del 2015 voglio passare ad un progetto che sta letteralmente in una tasca, ma che non è per questo per me meno importante ed anzi costituisce un punto di partenza fondamentale nel mio percorso professionale e di ricerca. Si tratta di un progetto realizzato per

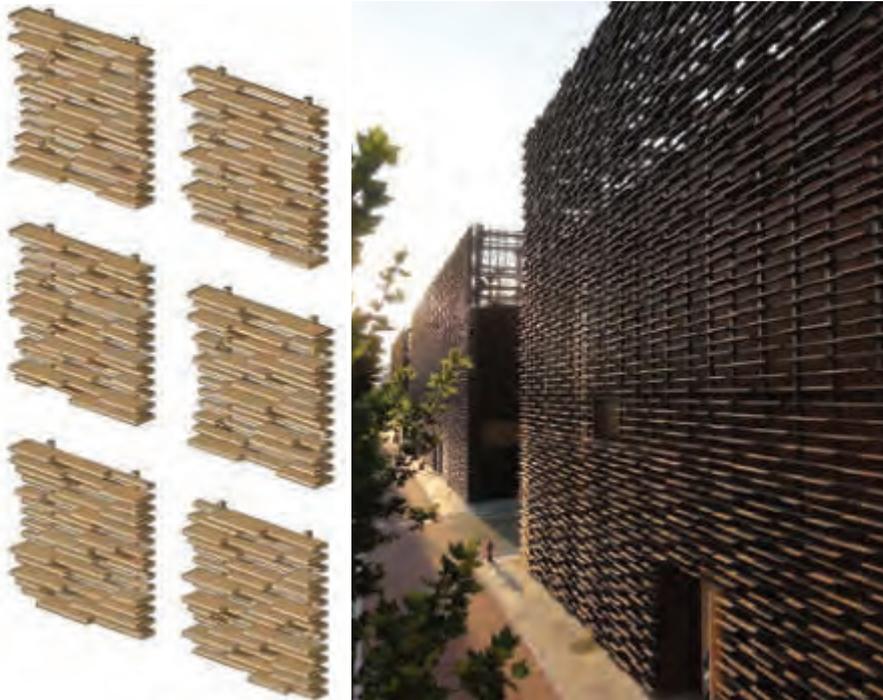


Fig. 21 Il cluster del caffè, i pannelli modulari. **Fig. 22** Il cluster del caffè, vista esterna. **Fig. 23** Il cluster del caffè, vista laterale.



il Concorso Internazionale di Design indetto dalla Japan Design Foundation nel 1990 e che abbiamo avuto la fortuna di vincere con una proposta semplice, ma che, a tanti anni di distanza, credo che mantenga intatta la propria forza e che, forse meglio oggi che allora, trova nella cultura e nella sensibilità ambientale diffusa la propria collocazione.⁵

Una cartolina di cartone contiene una pastiglia di torba disidratata ed un seme. Aggiungendo un po' di acqua e seguendo le istruzioni della cartolina è possibile in pochi giorni far nascere una piccola pianta. Lo scopo della cartolina sarà così immediatamente evidente a tutti. Una cosa viva è stata spedita e ricevuta.

Alla Cartolina Terra viene affidato un messaggio di vita universalmente riconosciuto seppur declinato nelle mille sfumature di una società multietnica e multiculturale. Veicolo di conoscenza fra i popoli attraverso l'uso di differenti semi, frutto di culture, territori e mondi diversi si rivolge ad utilizzatori di ogni età, cultura e nazione per raccontare e ricordare il principio semplice della vita sul nostro Pianeta. Seguendo le istruzioni riportate sulla cartolina ripercorriamo le fasi di un rito antico per ritrovare il primitivo valore della terra. Riscopriamo l'importanza del seme da cui si genera la vita, della terra che ospita la vita, dell'acqua che alimenta la vita, del buio e della luce che regolano i ritmi della vita.

La Cartolina Terra sottolinea e mette in relazione due aspetti tipici della vita moderna: lo sviluppo della comunicazione fra i popoli per mezzo di messaggi 'leggeri' e il bisogno di riscoprire i valori della terra per mezzo di una 'tecnologia colta'. Dopo l'uso la cartolina con la sua piccola pianta dovrà essere dispersa nell'ambiente per ritornare alla terra, svilupparsi e diventare fiore, arbusto, albero, frutto. Così il senso stesso dell'oggetto sarà compiuto.

Credo che questo sia il miglior messaggio.



Dall'alto: Fig. 24 Terra postcard. Fig. 25 Terra postcard. What is Earth? Fig. 26 Terra postcard. Seed of life.

NOTE/REFERENCES

1) Credits Progetto Cluster: EXPO 2015 S.p.A.

Divisione Event Management: Direttore Generale, Piero Galli - Direttore, Matteo Gatto - Coordinatore architettura e progetto di allestimento, Marco Chiodi con Michele Di Santis, Dominika Sobolewska

Divisione Participants: Direttore Generale, Stefano Gatti - Direttore Progetto Cluster, Filippo Ciantia.

Politecnico di Milano, Ideazione e Progetto - Responsabile scientifico, Luisa Collina - Coordinatore scientifico, Davide Fassi.

Fiera Milano S.p.A., Engineering.

Italferr S.p.A. - Costruzione e Direzione Lavori

Fondazione La Triennale di Milano, Coordinamento Mostra Tematica e Progetto Grafico - Coordinamento Scientifico, Luca Molinari – Collaboratori, Alessandro Benetti, Milena Sacchi – foto, Pietro Baroni.

2) Cluster del Caffè, Expo 2015 Milano: Area complessiva, mq 4.427; Area espositiva mq 1.250; Aree comuni mq 3.000; Area eventi mq 122.

Sviluppo Concept: Cluster International Workshop 2012 (Politecnico di Milano).

Università coinvolte: Politecnico di Milano (Italy) con FAU Universidade de São Paulo (Brazil).

Coordinamento, Ideazione e Progetto (Politecnico di Milano), Progettisti: Alessandro Colombo, Stefan Vieths (Politecnico di Milano), illy, Collaboratori Francesca Rapisarda, Alexandre Hepner, Maddalena Nakato Mainini, Silvia Pomodoro.

Costruzione: Costruttore, Bilfinger Sielv Facility Management S.R.L; Progettazione Esecutiva AEGIS – Cantarelli & Partners.

Mostra Tematica: Contenuti Scientifici Università Commerciale “Luigi Bocconi”, Università Del Caffè / Illy - Responsabile scientifico e Coordinatore Progetto Chiara Mauri, Università del Caffè / illy, Ricercatori principali Chiara Mauri, Roberto Nicolò Viganò, Università del Caffè / illy; Progetto Grafico Leftloft.

3) La Coffea arabica e la Coffea canephora (meglio conosciute come Robusta) sono originarie delle foreste africane e sono le principali specie utilizzate nella produzione commerciale di caffè in tutto il mondo. Le due specie differiscono nella forma del fagiolo: l'Arabica è più piatta e più lunga, con un taglio sinuoso

al centro, mentre le varietà Robusta sono convesse, arrotondate e hanno un taglio centrale più dritto. Anche il contenuto di caffeina è diverso: un espresso fatto con una miscela di pura arabica contiene da 40 a 65 milligrammi di caffeina, mentre Robusta ne ha circa il doppio (da 80 a 120 milligrammi). Le miscele Arabica producono un caffè con una buona acidità, un aroma sottile e un retrogusto caramellato. Robusta conferisce un determinato corpo alla bevanda, ma l'aroma è piuttosto piatto e tende ad essere legnoso e non per tutti i gusti. La Coffea cresce nelle aree tropicali di Asia, Africa e America. L'Arabica prospera meglio a quote comprese tra 1300 e 2000 metri, mentre Robusta può crescere a quote basse. Le stagioni piovose e molto secche alternate assicurano il clima giusto per lo sviluppo della pianta. Vento e umidità hanno effetti negativi sul caffè. Le brezze possono danneggiare i rami e forti raffiche di vento possono ‘bruciare’ i germogli. Troppa umidità, d'altra parte, incoraggia la crescita di funghi e parassiti. La pianta della Coffea prospera all'ombra quando ha bisogno di crescere e cerca il sole solo quando inizia a produrre frutti. Le piante possono raggiungere un'altezza di 12 metri, ma i coltivatori preferiscono mantenerle tra i 2 e i 3 metri di altezza, per facilitare la manutenzione e la raccolta. La potatura periodica viene utilizzata per prendersi cura della pianta, per eliminare eventuali rami morti e per promuovere la crescita di nuovi steli (fonte *Illycaffè*).

4) I chicchi di caffè raggiungono l'Europa verdi e prima di poter essere utilizzati devono essere tostati. La torrefazione è la parte più importante della lavorazione, poiché solo con la torrefazione il caffè può rilasciando le proprietà che lo rendono particolare nella tazza. Esistono tre fasi del processo di tostatura: essiccazione, che elimina l'umidità residua nei fagiolini, tostatura corretta e raffreddamento. La fase di essiccazione rappresenta quasi la metà dell'intero processo. È importante lavorare con lotti che abbiano un grado uniforme di umidità in modo che la tostatura sia uniforme. Il chicco diminuisce di peso del 16% durante la tostatura e il suo volume aumenta del 60%. Gli zuccheri vengono caramellati, l'acqua evapora e le reazioni tra gli zuccheri e le proteine nel chicco creano i pigmenti che gli conferiscono il caratteristico colore marrone scuro

e sviluppano gli aromi (i 200-300 trovati nel chicco aumentano a oltre 1.000 una volta torrefatto). Il rapido raffreddamento dei chicchi caldi completa il processo e può essere eseguito utilizzando due diversi metodi: raffreddamento ad acqua o ad aria. Il raffreddamento ad acqua è il metodo più veloce, ma può portare a una perdita di aromi, per non parlare del fatto che i chicchi di caffè tendono ad assorbire grandi quantità di acqua, portando a una tazza meno soddisfacente. Il raffreddamento ad aria garantisce una migliore conservazione delle proprietà di un lotto di chicchi di caffè (fonte *Illycaffè*).

5) *Terra: instructions for use*: progetto per comunicare via posta cosa sia la terra. Major of Osaka City Prize, 1990. Design Alessandro Colombo e Paola Garbuglio.

Terrapostcard è un prodotto industriale brevettato totalmente riciclabile. Prodotto e distribuito da Terra srl, www.terrapostcard.com. Questo progetto ha preso parte a molte mostre internazionali di design: Re(f)use Exhibitions, San Francisco, 1997; Stuttgart, Design Center, 1997; Breda, Museum De Beer, 1997; Utrecht, 1997; Ghent, 1998; Los Angeles, Design Centre, 1998; Copenhagen, Dansk Design Center, 1999; Riusi, Partecipazioni Internazionali, ICSID, XVIII Triennale di Milano, 1992; Cantico, Museo della Permanente, Milano, 2000.

- Vth International Design Competition, Osaka, 1991.
- Cagnardi, A. (1991), *Saluti dalla terra*, in «Terra» n.11, luglio/settembre.
- «Nikkei Design» n. 157, settembre 1991, Tokio.
- «Popeye» n. 364, 27 maggio 1992, Osaka.
- «Design Scene» n. 25, Japan Design Foundation, marzo 1992, Osaka.
- Colombo, A. e Garbuglio, P. (1992), *Terra: Istruzioni per l'uso, al Concorso Internazionale di Design, Osaka 1991*, in «Domus» n. 374, Milano.
- Colombo, A. e Garbuglio, P. (1992), *Terra: Istruzioni per l'uso*, in «La vita tra cose e natura: il progetto e la sfida ambientale», Triennale di Milano XVIII Esposizione Internazionale, Electa, Milano.
- Drabbe, N. (1997), *Re(f)use, Making the most of what we have*, First European Arango International Design Exhibition, Utrecht.
- Catalogo della mostra «Riusi» alla Triennale di Milano.
- Finessi, B. (1999), *Museo Possibile 18, Terra istruzioni per l'uso*, «Abitare» n. 390, Milano.
- Cerri, P. (2000), *Un messaggio poetico*, «Casamica» n.1, Milano.

***Alessandro Colombo**, nato a Milano nel 1963, dopo gli studi classici e musicali si laurea in Architettura al Politecnico di Milano nel 1987 con il Prof. Marco Zanuso con la Tesi «La fabbrica di Vegetali». Nel 1989 inizia il sodalizio con Pierluigi Cerri presso la Gregotti Associati International della quale è associato dal 1995 al 1998. Nel 1991 vince con Paola Garbuglio il Major of Osaka City Prize con il progetto: «Terra: istruzioni per l'uso». Con Bruno Morassutti partecipa a concorsi internazionali di architettura ove ottiene riconoscimenti. Nel 1996 cura, con Pierluigi Cerri, il disegno di Palazzo Marino alla Scala a Milano per Trussardi e nel 1998 il progetto degli spazi pubblici e delle strutture dell'Expo '98 a Lisbona. Nel 1998/99 è socio fondatore dello Studio Cerri & Associati, di Terra e di Studio Cerri Associati Engineering. Nel 2004 vince il concorso internazionale per il restauro e la trasformazione della Villa Reale di Monza e il Compasso d'Oro per il sistema di tavoli da ufficio Naòs System, Unifor. È docente a contratto presso il Politecnico di Milano, Naba e presso il Master in Exhibition Design IDEA, di cui è membro del board. Su incarico del Politecnico di Milano cura il progetto per il Coffee Cluster presso l'Expo 2015 di Milano. È Vicepresidente dell'Associazione The Architectural Post che edita il Giornale dell'Architettura.com di cui è membro del Comitato di Redazione. Nel 2016 cura e allestisce su incarico della Triennale di Milano per il Consiglio Regionale della Lombardia la mostra per il 60esimo anniversario della posa della prima pietra del grattacielo Pirelli. È stato nominato Ambasciatore del Design Italiano dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale in collaborazione con il Triennale Design Museum, per la giornata «Italian Design Day» tenutasi nel 2017 a Vancouver, nel 2018 a Jakarta e nel 2019 ad Assunzione. Dal 2018 lavora nello studio laboratorio di Via Zenale a Milano.

ARCHI_Cottura

Andrea Vallicelli, Alessio D'Onofrio, *Un mare di cucine*

ISBN (a stampa): 978-88-5509-099-5

ISBN (online): 978-88-5509-100-8

DOI 10.19229/9788855091008/1272019

pp. 279-291

Un mare di cucine

Andrea Vallicelli*, Alessio D'Onofrio**

ABSTRACT

Il design nautico è un'attività che richiede la capacità di gestire una complessità che deve fare i conti con le esigenze del mare, anch'esse complesse e inderogabili, con varie tecnologie impiegate e, soprattutto, con un habitat differente. In questo campo, il designer, forse più che in altri, è costretto ad interfacciarsi con discipline diverse perché la ricerca progettuale abbraccia tematiche molto articolate che spaziano dalla fluidodinamica all'ergonomia. Fra queste assumono particolare interesse quelle relative all'individuazione dei peculiari requisiti tecnologici ed abitativi che l'ambiente marino e la particolarità spaziale di queste architetture richiedono. L'artificio barca ha una sua forma ed un suo spazio particolari. Progettare significa definire un rapporto preciso fra un elemento naturale ed uno artificiale (il mare e la barca); creare le condizioni di equilibrio fra tali elementi instabili; assicurare che l'immagine sia leggibile da tutti e per tutti nello stesso modo. L'imbarcazione deve risolvere l'antinomia fra movimento e sosta: lo spazio barca è uno spazio che si muove in cui il fruitore ha bisogno di avere gli oggetti sotto mano e deve poter riconoscere ogni parte di questo suo 'rifugio'. Gli elementi che compongono gli ambienti interni si compenetrano, ogni minimo spazio va controllato ponendo particolari problematiche di tipo ergonomico. L'intervento si focalizzerà sugli ambienti delle imbarcazioni da diporto dedicati alla cottura dei cibi nelle loro varie fasi: dallo stivaggio, alla preparazione, al servizio fino allo smaltimento. Cercherà, inoltre, di offrire una panoramica delle varie tipologie di cucine ed accessori specialistici nella loro ampia varietà: dai piccoli day cruiser a vela ai mega yacht. Il diporto nautico include, infatti, una vasta gamma d'imbarcazioni che differiscono non solo per dimensione, ma anche per modalità operative e d'uso. L'intento è quindi quello di offrire una riflessione critica sulle varie problematiche progettuali per questo particolare aspetto dell'interior design dedicato alla preparazione dei cibi.



Nautical design requires the ability to manage complexity because the needs of the sea are complex, mandatory, because the technologies used are different and, above all, with a different habitat. In this field, the designer, perhaps more than in others, is forced to interface with different disciplines because the design research embraces very complex topics ranging from fluid dynamics to ergonomics. Among these, those relating to the identification of the technological and housing requirements that the marine environment and the spatial peculiarity of these architectures place, are of particular interest. The boat has its own particular shape and space. Designing means defining a precise relationship between a natural and an artificial element (the sea and the boat); create the conditions of balance between these unstable elements; ensure that the image is readable by everyone in the same way. The boat must resolve the antinomy between movement and stop: the boat space is a moving space in which the user needs to have the objects at hand and must be able to recognize every part of his 'shelter'. The elements that make up the interior spaces are permeating, every minimum space must be checked by solving particular ergonomic problems. The content will focus on the recreational craft environments developed for the food cooking in their various stages: from stowage, preparation, service to disposal. It will also try to offer an overview of the various types of kitchens and special accessories in their wide variety: from small sailing day cruisers to mega yachts. The yachting includes, in fact, a wide range of boats that differ not only in size, but also in terms of operating and use. The intent is therefore to offer a critical reflection on the various design problems for this particular aspect of interior design dedicated to food preparation.

Cenni storici - Da sempre l'uomo si è posto il problema dell'alimentazione a bordo delle imbarcazioni. L'impossibilità di cucinare e di conservare il cibo a bordo ha determinato una scelta limitata di alimenti in grado di conservarsi a lungo. Nel corso dei secoli si è avuta una lenta ma graduale introduzione di metodi e dispositivi per la cottura, la conservazione e lo stivaggio del cibo, consentendo un miglioramento della dieta dei marinai e della loro vita a bordo.

Navigare è stata un'attività che risale agli albori della civiltà quando gli esseri umani, spinti dal desiderio di esplorare e in seguito per la necessità di trasportare uomini e merci per aprire nuove vie commerciali, impararono a costruire e ad utilizzare manufatti galleggianti. Per moltissimo tempo cucinare e conservare i cibi a bordo non fu possibile poiché i primi rudimentali dispositivi per la cottura vennero introdotti solamente intorno al 1400 d.C. Uno dei primi elementi di svolta avvenuto in passato fu la scoperta della tecnica della panificazione. In una poesia sumerica, risalente a quattromila anni fa, viene menzionato il 'bappir', un pane di orzo cotto due volte, considerato l'antenato di tutte le gallette e biscotti utilizzati dai marinai nel Mediterraneo.¹

Il primo a parlare del pane per i marinai, *panis nauticus*, fu Plinio che lo descrisse come una galletta a forma di anello che veniva infilata in un bastone; quello per i soldati durante le battaglie veniva chiamato *panis militaris castrensis*. Questo tipo di cibo, oggi conosciuto come "biscotto di mare", è stato per secoli l'alimento base che ha accompagnato nei loro viaggi marinai, navigatori, pirati, commercianti e chiunque si avventurasse per mare. La doppia cottura (bis-cotto) gli impediva di ammuffire e ne garantiva la commestibilità per circa un anno, diventando il principale cibo alla base del cosiddetto 'rancio': momento di condivisione in cui tutti a bordo, marinai, passeggeri e ufficiali, si riunivano e dividevano lo stesso cibo.

Nonostante la presenza costante nella storia della navigazione del biscotto, esistono reperti storici che testimoniano l'utilizzo di altri cibi e metodi di conservazione. Secondo alcune testimonianze storiche, nelle liste di bordo del 3000 a.C., vengono individuati cibi come pane e focaccia, pesce, carne essiccata di montone, formaggio di capra, miele, verdure, datteri, fichi e melograni, olio di oliva (o di noce), vino di datteri e persino birra.

I primi ad avere una vera e propria flotta e a porsi la problematica del cibo durante la navigazione furono gli Egiziani (Fig.1): nel *Papiro di Harris* (XIII sec. a.C.) si parla di focacce (*rehes*) e carne secca oltre che di ben trenta tipi diversi di pane, mentre nel *Bassorilievo di Beni Hasan* (fine del II millennio a.C.) è possibile risalire alla descrizione di come risolvere il problema della conservazione del cibo, attraverso l'usanza di salare i pesci prima della consegna a bordo. Simili testimonianze sono presenti anche nella storia greca (Fig. 2): nel poema "*Hedypatheia*" del poeta *Archestrato di Gela* (circa 330 a.C.) viene descritto il cibo utilizzato durante i suoi lunghi viaggi, come pane, pesce, selvaggina e vino. Vengono indicate, inoltre, le specie più rinomate di pesce e addirittura le diverse tecniche per coltivare vegetali e piante a bordo.



Pagina accanto: **Fig. 1** Nave sul fiume Nilo, pittura murale presso la Tomba di Senneferi, Tebe, Egitto. **Fig. 2** Ulisse e le Sirene. Raffigurazione di imbarcazione greca su anfora Attica a figure rosse (480-470 a.C.), British Museum Londra. In questa pagina: **Fig. 3** Bassorilievo proveniente dalla Colonna di Traiano: piccole navi della flotta usate durante la conquista della Dacia.

Anche per i Romani esistono testimonianze che descrivono le loro abitudini gastronomiche durante la navigazione (Fig. 3). Essi cominciarono ad avere una flotta stabile solo verso il 338 a.C., la cui forza motrice erano gli schiavi rematori e a bordo avevano principalmente pesce sotto sale e il famoso *garum*, colatura ottenuta attraverso la lunga macerazione delle interiora di pesce, che i Romani amavano molto e che utilizzavano per condire ogni tipo di cibo. Ma le testimonianze riportano anche l'uso di formaggi, della *maza* (una zuppa di farina, acqua, olio o vino, sale, miele), del *moretum* (farina, formaggio, aglio, ruta, aceto, olio e uova) e della *dura* un pane duro e biscottato.³

Nei secoli successivi alla caduta dell'Impero Romano la dieta dei marinai rimase pressoché invariata e povera di nutrienti essenziali per una buona salute a bordo, causando spesso malattie come lo scorbuto, conosciuto come la malattia dei marinai, contraddistinta da una grave carenza di vitamina C.

La navigazione inizia a migliorare nel Medioevo quando grazie all'introduzione di strumenti come la bussola e alla evoluzione della matematica fu possibile calcolare rotte fino ad allora impensabili e migliorare la manovrabilità delle navi, permettendo di navigare tutto l'anno e su distanze maggiori. Anche l'organizzazione a bordo migliora e di conseguenza la qualità dei pasti a bordo. Pur continuando a mangiare senza posate, vengono introdotti molti utensili che arricchiscono le potenzialità delle cucine: calderoni in rame, padelle, casseruole, spiedi, schiumarole, mortai, pestelli, macine e forni in rame per panificare.⁴

L'introduzione della cottura dei cibi a bordo - Gli studiosi non sono concordi sul fatto che a bordo, intorno al '400, si cucinasse o meno. Anche se nel caso di mare in tempesta venivano distribuiti pasti freddi, in generale si crede che i cuochi avessero a disposizione piccole cucine a carbone, installate in coperta quando la nave era alla fonda o con il bel tempo. Nella traversata dell'Atlantico le navi di Colombo furono dotate di un focolare aperto chiamato *fogon*, una scatola di legno piena di sabbia in cui era possibile accendere un fuoco in modo sicuro. Se il mare era troppo agitato, il fuoco doveva essere spento nel caso in cui la sabbia spostandosi avrebbe diffuso il fuoco fuori dalla scatola. La maggior parte del cibo veniva fatto bollire in una pentola di ferro che poteva essere sospesa sul fuoco tramite un treppiede. L'ebollizione consentiva l'ammorbidimento e quindi la masticazione del pesce o della carne, che per essere conservati venivano precedentemente salati e asciugati, risultando duri e sgradevoli.

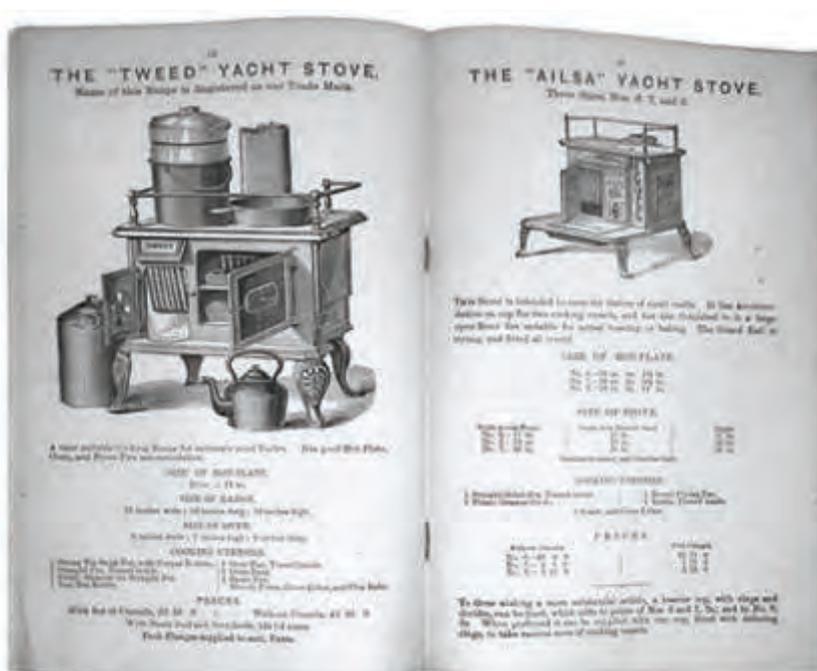
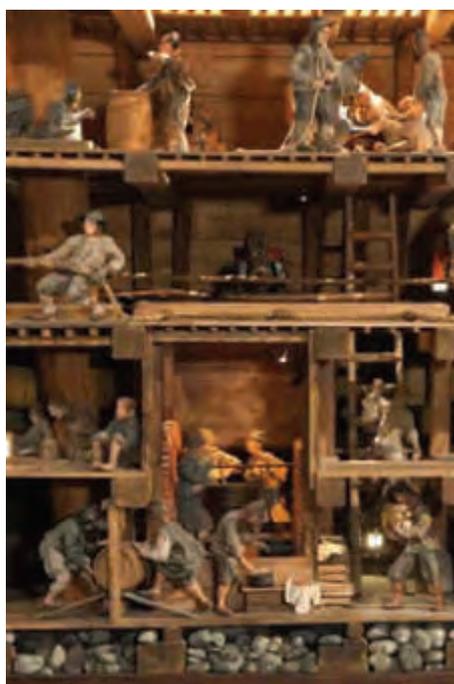
Nei secoli successivi, poiché i viaggi in mare si stavano allungando e diventava possibile attraversare gli oceani, fu sviluppato un modo migliore di cucinare. Le navi appositamente progettate per le traversate oceaniche, iniziarono ad ospitare rudimentali cucine al loro interno. Al tempo di Drake e Magellano il *fogon* fu spostato in avanti sotto il ponte di prua ed era talvolta chiuso da una paratia. C'era una griglia di legno posta sopra la cambusa che poteva essere calpestata, dando vita all'area di cottura all'interno delle navi (Fig. 4). Prima dell'introduzione della cambusa, le fornaci per la cottura a bordo delle navi a tre ponti erano poste su quello centrale, mentre nel castello di prua a bordo di navi a due ponti. In seguito caminetti fatti di mattoni vennero installati al centro delle navi (Fig. 5) in modo che l'incendio non si diffondesse facilmente durante le intemperie. La maggior parte dei pasti era ancora bollita (o stufata) ma probabilmente era possibile che alcuni alimenti fossero grigliati o fritti.

Tra il XVIII e XIX secolo, le navi vennero dotate di una stufa appositamente costruita, di solito fatta di ghisa e sollevata dal ponte di legno da gambe di ferro. Aveva ancora una griglia al di sopra per far uscire il vapore e il calore dalla cottura, ma il fumo veniva allontanato attraverso un tubo da stufa che attraversava il ponte superiore. Tuttavia, questo tubo serviva più per la cottura che per il riscaldamento; i marinai vivevano nel ponte di ormeggio sottostante, dormendo su amache appese alle travi che sostenevano il ponte superiore, quindi è improbabile che si riscaldassero con il calore della stufa.

Nel 1780, "A Universal Dictionary of the Marine" di William Falconer descriveva così una cambusa: «una sorta di scatola o contenitore per coprire il camino di alcune navi mercantili. Generalmente si erge contro la barricata nella parte anteriore del cassero.». A volte la cambusa era portatile. Solo all'inizio del XIX secolo, grazie



Fig. 4 Modello della nave "Mary and John" (1630), Dorset County Museum, Gran Bretagna. Fig. 5 Ricostruzione in miniatura del focolare all'interno del galeone svedese 'Vasa' (1628), presso il medesimo museo di Stoccolma, Svezia. Fig. 6 "Illustrated Price List of Ships' Galley Ranges, Caboosees, Yacht, Boat and Cabin Stoves", Gould J. & Son, Catalogo, 1900 circa.



all'espansione delle grandi compagnie di navigazione la vita a bordo cambia. I camini in mattoni vengono via via sostituiti da cucine e stufe in ghisa (Fig. 6) per scongiurare pericolosi incendi a bordo, i cosiddetti *caboose* (anche *camboose*, *coboose*, *cupboos* derivati dall'olandese *kombuis*), termine usato per la cucina di una piccola nave situata su un ponte aperto. Un tempo un *caboose* si riferiva a una cucina più piccola a bordo di un mercantile, mentre a bordo di una nave da guerra veniva chiamata *galley*.

Tra il XIX e XX secolo vengono installati dei distillatori per acqua dolce, sistemi di ventilazione per arieggiare i locali più interni delle navi e verso la fine del secolo vengono introdotti i primi frigoriferi che permettevano una conservazione più duratura anche dei cibi più deperibili. In Italia vengono introdotti sulle navi della Marina Italiana nel 1904 ma si continuò ad avere a bordo la cosiddetta 'carne in piedi' (animali vivi all'interno di apposite stalle). È fu allora che il *biscotto*, alimento base del rancio delle marine di tutto il mondo, tramontò per diventare scorta di emergenza. I marinai iniziano a mangiare su tavole e panche con tovaglie di cotonina e nel 1900 al corredo di ogni marinaio si aggiunge un nuovo elemento: il piatto, oggetto personale e parte imprescindibile della loro tenuta.

La nautica da diporto - Con la nascita e l'evoluzione della nautica da diporto si assiste all'introduzione di una vasta gamma d'imbarcazioni che differiscono non solo per dimensione, ma anche per modalità operative e di uso. La cucina diviene parte integrante dello spazio abitativo delle barche: dai natanti fino alle imbarcazioni di piccole e medie dimensioni, la varietà tipologica delle cucine e di accessori specialistici manifesta i differenti approcci progettuali adottati per risolvere le problematiche ergonomiche e dimensionali.

Nei natanti e nelle imbarcazioni al di sotto dei 10 metri, date le ridotte dimensioni e lo spazio di manovra ridotto al minimo, risolvere gli aspetti ergonomici, antropometrici e funzionali risulta una sfida impegnativa. In queste imbarcazioni la cucina occupa uno spazio molto limitato, spesso ridotto ad un semplice angolo cottura dotato di piano d'appoggio per la preparazione e piccoli elettrodomestici simili a quelli utilizzati in ambito outdoor/camping per cucinare e conservare il cibo.

Per consentire un flusso di lavoro efficiente e al contempo contenere le dimensioni, all'interno delle imbarcazioni a vela si ricorre spesso alla soluzione della disposizione ad angolo (Fig. 7), mentre nelle piccole imbarcazioni a motore la cucina è solitamente posta all'esterno. Gli allestimenti e la dotazione di attrezzature sono ridotti al minimo (fuoco da campeggio basculante, mini-frigo, piccolo lavello) appoggiati su supporti ottenuti tramite stampi in materiale plastico, rifiniti in seguito con legno o superfici sintetiche.

Le dimensioni delle medie imbarcazioni da diporto (da 10 a 24 metri) permettono soluzioni ergonomicamente più efficaci e confortevoli. Lo spazio preposto alla cottura e quello del consumo dei cibi coincidono, così come l'utenza coincide con l'equipaggio. Le dimensioni della barca non consentono ancora la separazione netta tra ambienti funzionali e conviviali. La cucina è parte integrante della *dinette*, generando un ambiente unico dalla duplice natura funzionale e relazionale⁵ (Fig. 8). All'interno la cucina può assumere diverse configurazioni, avvicinandosi alle caratteristiche ergonomiche e funzionali tipiche delle cucine domestiche. Le disposizioni possono essere molteplici: in linea in corrispondenza della murata, ad angolo o secondo uno schema avvolgente. L'allestimento e la dotazione di attrezzature migliorano grazie alla possibilità di utilizzare elettrodomestici dalle caratteristiche e dimensioni standard, consentendo una maggiore efficienza nella preparazione e conservazione dei cibi. La scelta delle finiture si amplia attraverso l'utilizzo di materiali dalle diverse caratteristiche cromatiche e tattili, differenziandosi a volte nella finitura dal resto dell'imbarcazione.

L'evoluzione delle cucine a bordo delle barche a vela e dei motoryacht di medie dimensioni ha acquisito un notevole slancio negli ultimi anni. Quello che una volta era uno spazio funzionale, spesso angusto, sta posizionandosi sempre più al centro della scena, diventando un punto focale a bordo, proprio come le cucine domestiche che sono il cuore della casa. Per ottenere questo risultato i costruttori e i designers hanno cercato nuove soluzioni per modificare e migliorare il layout e la posizione della cucina, sperimentando nuove relazioni tra volumetrie e spazio. In alcuni casi l'approccio utilizzato all'interno delle imbarcazioni a vela è stato quello di posizionare una cucina ad isola al centro del salone posteriore, ottenendo uno spazio maggiore per il contenimento e restituendo all'interno dell'imbarcazione le sembianze di un loft (Fig. 9). In altri casi è stato adottato un approccio diverso, attraverso l'inversione nella disposizione del salone con la cucina, che viene spostata in avanti verso la prua, privilegiando l'abitabilità ed il comfort del salone (Fig. 10). molta attenzione viene data all'illuminazione, in particolare alla luce naturale ottenuta attraverso ampi lucernari panoramici sovrastanti la cucina.

Anche nel settore delle imbarcazioni di medie dimensioni a motore si sono sviluppate nuove tendenze. La necessità di luce, senso dello spazio e connessione con il resto della barca sia dentro che fuori, hanno guidato il design delle cucine negli ultimi anni. Alcuni costruttori hanno deciso di posizionare la cucina in prossimità dell'apertura posteriore, per consentire una maggiore continuità tra spazio interno ed esterno (Fig. 11), in altri casi la cucina viene portata direttamente all'esterno sul ponte principale, per consentire l'intrattenimento all'aperto più piacevole e coinvolgente.⁶



Fig. 7 Cucina Comet 35 S, Comar. **Fig. 8** Cucina Comet C50, Comar.
Fig. 9 Cucina 588, Hanse Yacht. **Fig. 10** Cucina GT5, Elan Yacht. **Fig. 11** Cucina 630, Prestige Yacht.





Le nuove esigenze espresse dalla clientela hanno reso fertile anche lo sviluppo di nuove apparecchiature ed elettrodomestici: nel settore della refrigerazione, la tendenza principale è quella di avere frigoriferi molto grandi con scomparti più diversi (con temperature diverse), ma soprattutto cassette e refrigeratori per il vino non solo in cucina, ma disponibili anche sotto i sedili, sul fly o vicino il letto.

Per la cottura si assiste ad un graduale passaggio dai fornelli a gas ai piani ad induzione, e in generale ad un concetto di preparazione e conservazione degli alimenti completamente integrato, attraverso sistemi standardizzati di contenitori, pentole, padelle e teglie, che scivolano in modo sicuro nel forno e si adattano perfettamente nell'area del lavandino per il lavoro di preparazione, conservazione o servizio, evitando così la pericolosa necessità di posizionare pentole e padelle calde su piani di lavoro non custoditi, soprattutto durante la navigazione. La cucina nautica in definitiva non è più un posto dove semplicemente cucinare o preparare una bevanda calda, ma è diventata il fulcro sociale dell'imbarcazione che offre agli ospiti un facile accesso ai refrigeratori di vino, al frigorifero, alla caffetteria, ecc.

Le imbarcazioni da diporto di grandi dimensioni - Le grandi imbarcazioni da diporto, grazie all'ampia disponibilità spaziale e dimensionale, possono assumere caratteristiche funzionali simili a lussuosi e spaziosi ambienti domestici. Le differenti fasi della preparazione del cibo presentano problematiche di tipo logistico: se la cucina viene utilizzata principalmente per la conservazione, la preparazione e la cottura, il servizio a tavola avviene avvalendosi di ulteriori aree disposte strategicamente all'interno dell'imbarcazione (*pantry*). Emergono ulteriori approcci progettuali e le cucine si spostano dalle aree sottocoperta per diventare una fra le principali aree di raccolta e convivialità, aprendosi nella zona living e fondendosi in un unico ed elegante spazio giorno.

In queste imbarcazioni le problematiche legate alla progettazione delle cucine assumono una natura diversa dal resto delle imbarcazioni di minori dimensioni. Se in queste ultime la limitazione dello spazio pone problematiche di tipo ergonomico e antropometrico, nei mega yacht le problematiche sono invece di tipo logistico. In queste imbarcazioni esiste una separazione netta fra la cucina e gli ambienti di relazione, così come in generale esiste una separazione fra le aree di pertinenza dell'armatore e dei suoi ospiti e le aree utilizzate dai membri dell'equipaggio, che solitamente opera senza interferire con gli ospiti a bordo. La cucina è un ambiente utilizzato prevalentemente da personale specializzato e normalmente si trova distante dalle aree predisposte per la consumazione del cibo. Questo aspetto condiziona le varie fasi della preparazione del cibo: esse non si concludono interamente all'interno della cucina, ma continuano al di fuori di essa



Pagina accanto: Fig. 12 Pantry Genesis, *Equinoxe Yacht*. Fig. 13 Cucina Papi Du Papi, *ISA Yacht*. In questa pagina: Fig. 14 Cucina SX76, *San Lorenzo Yacht*.

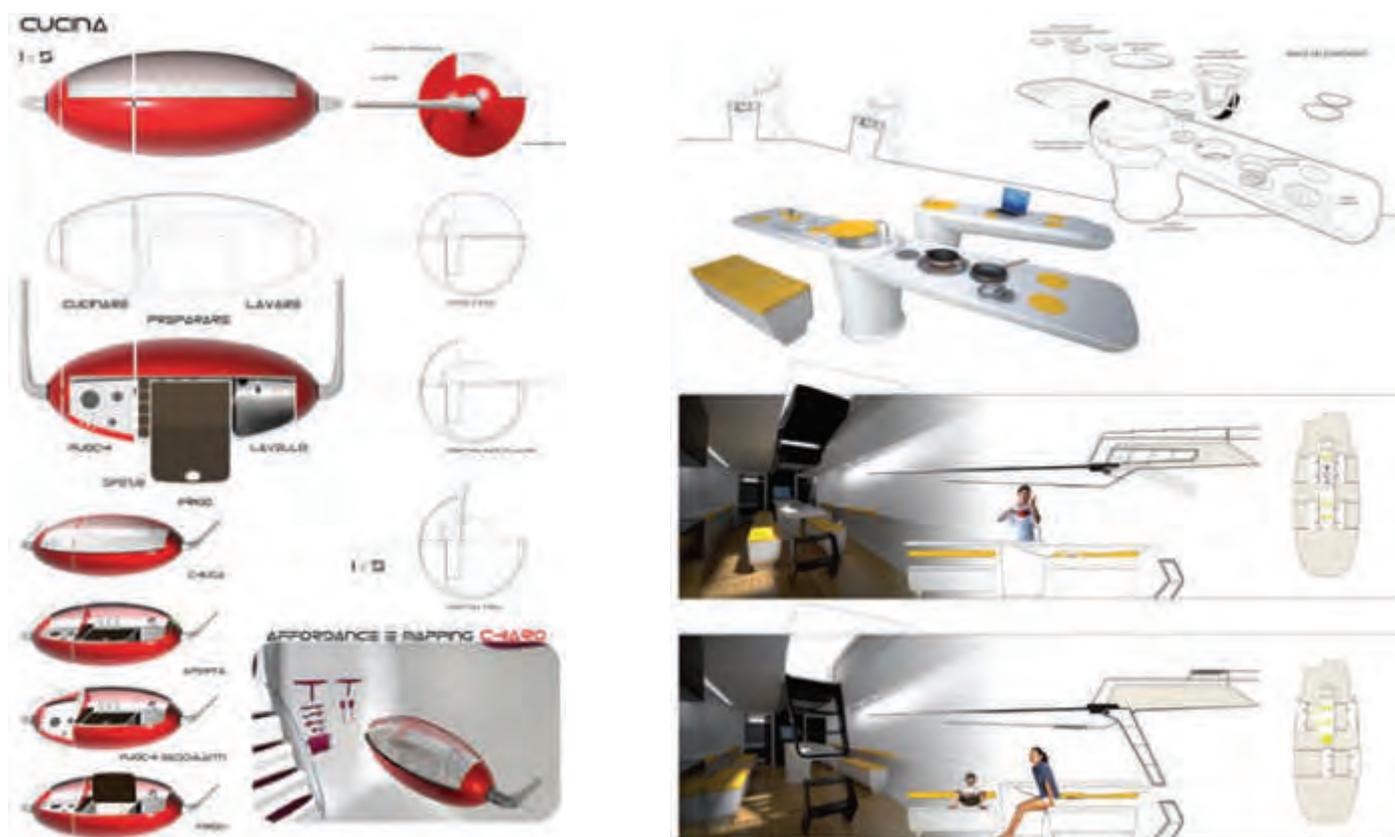
attraverso ulteriori spazi funzionali adibiti per le fasi finali della preparazione dei piatti da servire a tavola. Queste appendici esterne alla cucina chiamate *pantry* (Fig. 12) sono dislocate strategicamente all'interno dell'imbarcazione, solitamente nei pressi delle aree adibite al pranzo. Tramite le *pantry* il personale di bordo ha la possibilità d'impiattare il cibo, preparare e servire le bevande, raccogliere/cambiare posate e stoviglie e in generale svolgere una serie di attività con maggiore efficienza e velocità, garantendo un servizio a tavola ottimale.

Le cucine delle grandi imbarcazioni presentano delle caratteristiche non convenzionali assimilabili alle cucine da ristorante, per dimensioni, layout, allestimento, dotazione di elettrodomestici e personale a lavoro.

Se nelle imbarcazioni più piccole le cucine sono progettate per servire piccoli gruppi e famiglie, nei mega yacht la cucina è un luogo in cui diverse persone lavorano contemporaneamente con ritmi sostenuti: dallo chef e i suoi aiutanti fino agli steward che accedono regolarmente in cucina. È necessario progettare la cucina pensando a flussi di persone in rapido movimento, mantenendo tutte le attrezzature di cottura, le aree di preparazione e lo spazio generale dello chef a un'estremità della stanza e un'area per la raccolta di alimenti/smaltimento dall'altra estremità, in modo da evitare scontri o interferenze inutili, mentre per sfruttare al massimo lo spazio disponibile sul banco da lavoro e lo spazio di archiviazione, congelatori, stufe e altri elettrodomestici da frigorifero possono essere nascosti negli armadi e nei banconi.

I layout utilizzati sono generalmente con isola centrale (Fig. 13) o avvolgente, per consentire allo chef di operare senza impedimenti, suddividendo le funzioni di stivaggio, preparazione e cottura separati dai percorsi dedicati all'equipaggio. Oltre alla dotazione standard di accessori ed elettrodomestici, queste tipologie di cucine sono fornite di ulteriori apparecchiature che consentono la preparazione e la conservazione di maggiori quantità di cibo, grazie all'utilizzo di abbattitori di temperatura, di frigorifero separato per il pesce, di cucine a induzione di alta qualità e di macchina per la produzione e triturazione del ghiaccio. Inoltre, viene data attenzione allo smaltimento differenziato di alimenti e di rifiuti generici grazie a compattatori di rifiuti.

Così come sta accadendo nelle imbarcazioni da diporto di medie dimensioni, anche nell'ambito dei maxi yacht si sta sviluppando la tendenza dell'interior design nel reinterpretare gli schemi distributivi tipici, in favore di rinnovate esigenze legate alla convivialità, alle relazioni sociali e alla concezione della continuità tra interno ed esterno. In alcuni casi si è scelto di andare controcorrente rispetto alla tradizione che separa l'ambiente cucina dalla zona living, fondendole insieme per creare degli spaziosi open-space con affaccio diretto sull'esterno (Fig. 14) o di realizzare la cucina a vista per consentire agli ospiti di ammirare lo chef al lavoro.



Esperienze Didattiche - Il progetto della cucina nelle imbarcazioni è stato uno dei temi più interessanti dei Corsi di Design per la Nautica sviluppati all'interno dei Laboratori di Laurea in Architettura e in Design del Dipartimento di Architettura dell'Università "G. D'Annunzio" di Pescara.

Le problematiche da risolvere in una imbarcazione da diporto sollecitano il designer al confronto con discipline diverse. In questo campo il progetto impone l'adozione scrupolosa dei principi legati al controllo dello spazio, delle volumetrie, dei materiali e dell'ergonomia soprattutto in termini di comfort e di sicurezza. Nelle esperienze didattiche di cui faremo cenno, il tema della cucina nautica è stato affrontato su differenti piattaforme: quelle relative ad imbarcazioni di piccole dimensioni fino a quelle di navi da diporto, con propulsione sia a vela sia a motore. I contributi e gli esiti progettuali delle ricerche e delle attività didattiche mostrano differenti modalità d'intervento a seconda della tipologia presa in esame.

Nel primo esempio (Fig. 15), il tema progettuale è una imbarcazione di piccole dimensioni, un cruiser a vela di 10 metri sviluppato con grande attenzione alla vivibilità della barca prediligendo superfici morbide, linee fluide, un volume interno continuo e un ampio pozzetto. All'interno sono state adottate soluzioni che permettono di sfruttare al massimo lo spazio. Il progetto mira altresì a risolvere alcune problematiche ricorrendo al trasferimento di tecnologie utilizzando, ad esempio, alcuni elastomeri come il *Manfran* (usato abitualmente in campo bio-medicale). L'intero abitacolo è concepito in forma di open-space, senza delimitazioni spaziali predefinite. Il rivestimento delle superfici è morbido e permette di fruire lo spazio in maniera flessibile. Qui il *Techno-gel* viene utilizzato come rivestimento del guscio interno che, suddiviso in pannelli, diventa una pelle attrezzata capace di 'ingoiare' oggetti e di stivarli. L'ambiente bagno è realizzato mediante l'estensione di una membrana elastica che poi, grazie ad una fenditura, si lascia oltrepassare, accogliendo l'utente. La cucina è un oggetto autosufficiente: all'interno di un ellissoide vengono concentrate le funzioni legate alla preparazione



Pagina accanto: **Fig. 15** Tesi di Laurea: Imbarcazione a vela di 10m “Day Cruiser”. Studenti, F. Merla, G. Patrino. Relatore Prof. Andrea Vallicelli. **Fig. 16** Tesi di Laurea: Naked 55, 7, Imbarcazione a vela d’altura sportiva. Studente, M. Scuderi. Relatore Prof. Andrea Vallicelli. In questa pagina: **Fig. 17** Corso di Design 2, A.A. 2011/2012: cucina nautica aggregata alla dinette di una imbarcazione a vela di 10m. Studenti: M. Lucidi, L. Martino. Relatore Prof. Andrea Vallicelli.

dei cibi. Lo stivaggio delle posate invece è posizionato tra i due gusci. Come in un gioco, i fori diventano delle vere e proprie icone capaci d’indicare il posizionamento degli oggetti.

Nel secondo esempio (Fig. 16), il tema è quello di una imbarcazione a vela di media grandezza. Il progetto è pensato per ottenere maggiore efficienza attraverso uno studio di carattere ergonomico, il ripensamento delle tipologie conosciute e l’ausilio di originali soluzioni distributive degli spazi di manovra in coperta. Sotto coperta, viene mantenuta una impostazione del layout classica: due cabine doppie a poppa con servizio in comune, e una cabina armatoriale a prua con servizio dedicato.

L’innovazione riferita alla distribuzione interna riguarda l’organizzazione del quadrato, ampio e flessibile. Quest’ultimo è caratterizzato dalla presenza di una *dinette* centrale, facilmente accessibile da entrambi i lati, che consente una buona distribuzione dei pesi, nonché numerose configurazioni spaziali, grazie ad altrettanti cinematismi. Posizionata esattamente al centro del quadrato, la cucina è concepita come un’isola composta da due superfici capaci di ruotare intorno al singolo basamento circolare di appoggio, il quale contiene e nasconde l’impiantistica.

Il terzo esempio (Fig. 17), mostra un approccio alla multifunzionalità della cucina applicato ad una imbarcazione di piccole dimensioni (10 m di lunghezza). L’intento è di far convivere più funzioni in un unico elemento integrandolo nel sistema di arredo dell’intero quadrato e ponendolo in relazione diretta con la *dinette* e i passaggi. Il comfort abitativo viene espresso prevalentemente in termini funzionali.

Il quarto esempio (Fig. 18), seppur con un approccio simile al precedente, riguarda l’interno di una imbarcazione di grandi dimensioni (35 m). Qui lo spazio a disposizione permette la creazione di un sistema di relazioni più flessibile, in cui le differenti funzioni non sono necessariamente sovrapposte, restituendo una forte caratterizzazione all’area del quadrato.

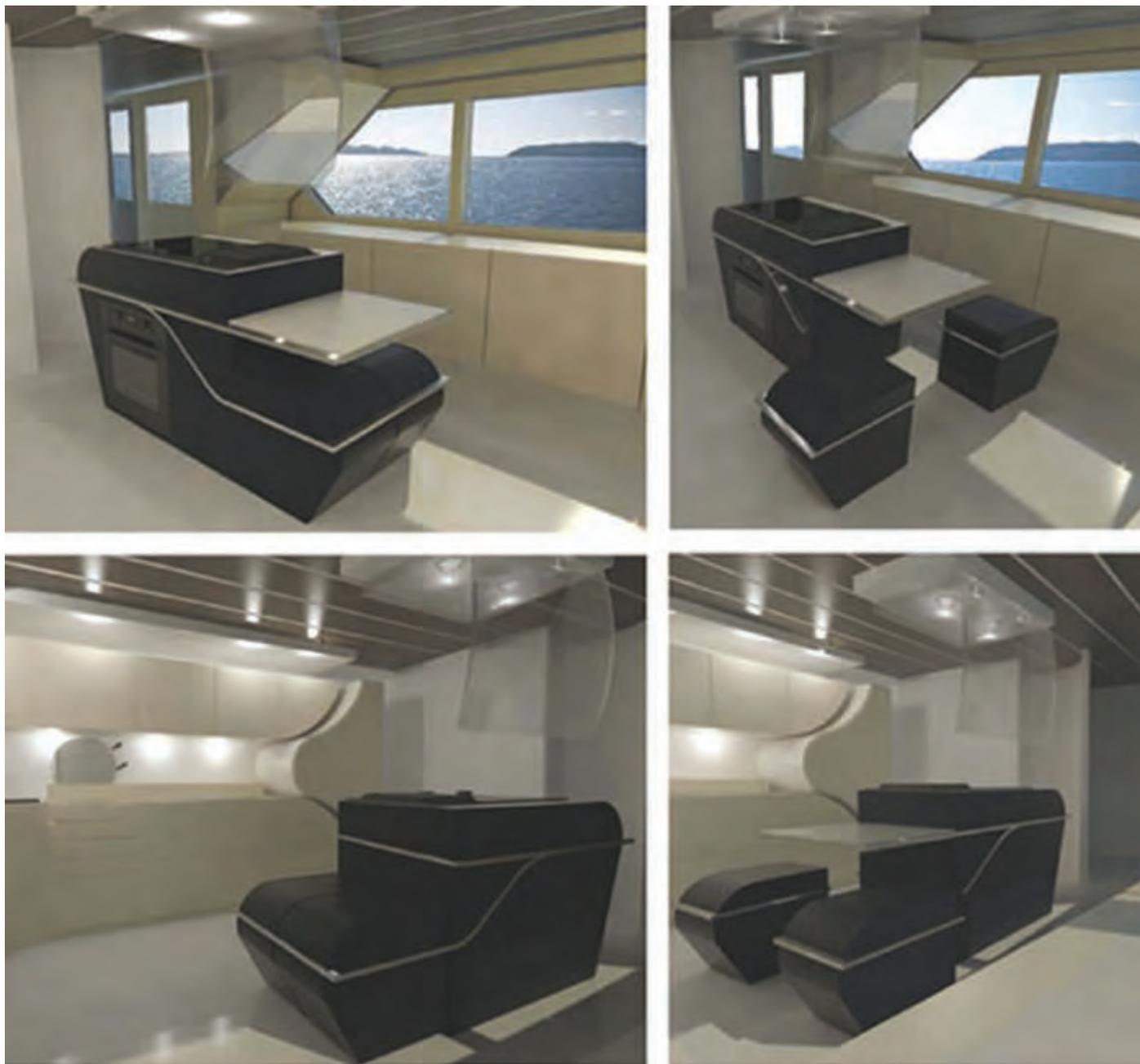


Fig. 18 Corso di Design 2, A.A. 2013/2014: cucina nautica indipendente con isola centrale multifunzionale, per motoryacht di 35m.
Studenti: G. Ciccone, V. Olivieri, M. D'Orazio. Relatore Prof. Andrea Vallicelli.

NOTE/REFERENCES

- 1) Tanga, M.I. (2018), *Il Grano e la Dea (cereali e pane del "mare nostrum")*, Aletti Editore, Roma.
- 2) L'etimologia della parola 'rancio' risulta dubbia: sembra derivi dal francese 'se rangér' o dallo spagnolo 'rancharse', termini che indicano entrambi il riunirsi insieme di un gruppo di marinai per consumare il pasto.
- 3) Cap. Pini, A., Cap. Fabiani, F., "Il rancio di Bordo e i menu storici delle Navi della Regia Marina", a cura dell'Associazione Nazionale Marinai d'Italia (ANMI).
- 4) Nicora, N. (2014), *Il rancio è servito*, cfr. <http://www.lundici.it/>.
- 5) Di Nicolantonio, M. (2019), *Interior Yacht Kitchen Design*, in Marano, A. (a cura di), "Kitchen Design", Sala Editore, Pescara.
- 6) AA.VV., (2018), "Galley design and equipment", IBI-International Boat Industry, cfr. www.ibinews.com.

***Andrea Vallicelli**, Professore Ordinario di Disegno Industriale, Presidente del Corso di Laurea in Design presso il Dipartimento di Architettura, Università "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara, e docente al Master in Yacht Design del Politecnico di Milano.

****Alessio D'Onofrio**, Architetto/Designer Freelance e Dottorando presso il Dipartimento di Architettura "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara. Dal 2006 principale ambito di ricerca è stato il "System Design for Sustainability" (mix di prodotto/servizio/comunicazione). In precedenza ha svolto una lunga esperienza come Amministratore Unico per un'azienda operante nel campo delle energie rinnovabili, progettando e realizzando impianti ad energia solare e fotovoltaici. Dal 2007 al 2016 è stato Cultore della Materia nei Corsi di "Solar Design" tenuti dal Prof. A. Marano presso il Dipartimento di Architettura "G. D'Annunzio", sviluppando ricerche e pubblicazioni sul tema del Solar Design. Dal 2016 collabora come Cultore della Materia nelle attività didattiche e nei Laboratori di Tesi del Corso di Laurea in Design presso il Dipartimento di Architettura, Università "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara, in particolare nei corsi di "Product Design" e "Interior Design".

SOSTENITORI & PARTNERS

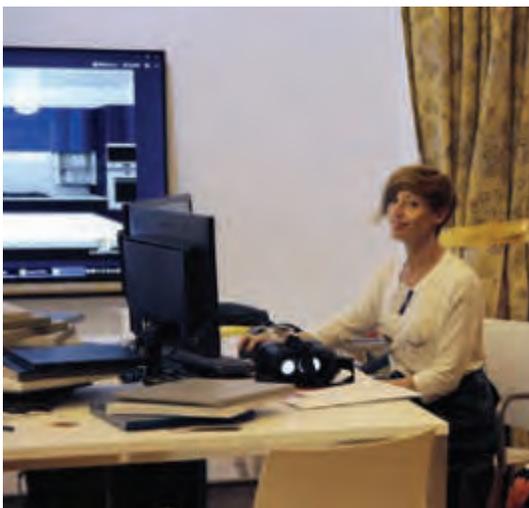
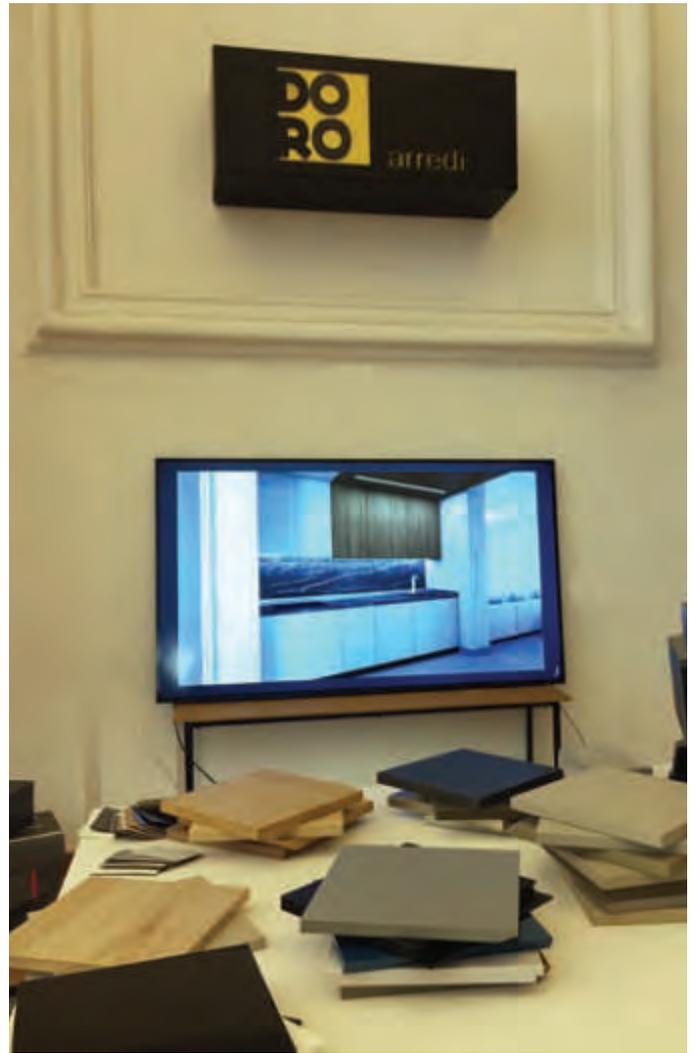







SANFILIPPO
acqua & materia
CUB 
CUCINE


Hybrid & Icon





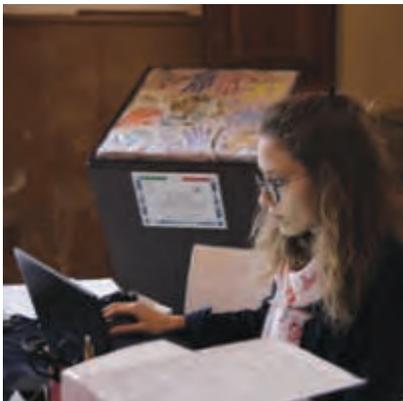


CONSIGLIO NAZIONALE
DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI
PAESAGGISTI
E CONSERVATORI





Castellammare del Golfo







Salvatore Cusumano, Architetto esperto in Bioarchitettura, studioso di Geomorfologia e del Genius Loci, difensore della "casa comune", promotore della bellezza e dell'armonia del creato, esperto in Biodidattica, progettazione di case di paola, terra cruda, strutture in legno, case passive. Titolare dello Studio "H3O Architetture", con specializzazione in progetti di Bioarchitettura, di Restauro, di Ristrutturazione, di Nuove Edificazioni e di Pianificazione Urbana. Specializzazione in

Piano del Colore, in Architettura degli Interni, in progetti per la Sicurezza. Progettista, Direttore dei Lavori, Coordinatore per la Sicurezza in fase di progettazione (CSP), Coordinatore per la Sicurezza in fase di esecuzione (CSE) nei luoghi di lavoro (RSPP) e nei cantieri. Consulente Tecnico Esterno per l'Ufficio Tecnico del Comune di Castelammare del Golfo dal 2008. Dal 2018, Vice Presidente della "Fondazione Architetti nel Mediterraneo Francesco La Grassa" dell'Ordine degli Architetti e PPC di Trapani. Dal 2017, Cultore della Materia, presso il Dipartimento di Architettura DARCH dell'Università degli Studi di Palermo, per il "Laboratorio di Progettazione Esecutiva dell'Architettura" e per il "Laboratorio per le Tecnologie Sostenibili", titolare Prof. G. De Giovanni. Dal 2012 al 2018 è stato Presidente dell'Istituto Nazionale di Bio-Architettura (INBAR) Sezione di Trapani. Dal 2019 fondatore dell'Istituto Nazionale Sostenibile Architettura (INSA), di cui riveste la carica di Presidente.



Giuseppe De Giovanni, (1954, Brindisi), architetto e PO nel S.S.D. ICAR/12 "Tecnologia dell'Architettura". È Docente presso il "Dipartimento di Architettura d'ARCH", cui afferisce, del "Laboratorio di Progettazione Esecutiva dell'Architettura" e del "Laboratorio per le Tecnologie Sostenibili". È Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Architettura, Arti e Pianificazione" XXXV Ciclo; è Coordinatore per borse di mobilità internazionale per Studenti, Dottorandi e

Specializzandi nell'ambito del programma Erasmus+ per la sede di RWTH AACHEN (Aquisgrana, D). Dal 2018 è Direttore dell'International Journal of Architecture Art and Design AGATHON, Palermo University Press. Dal 2005 è componente della Redazione Scientifica della Collana "EdA", Esempi di Architettura, Aracne Editrice. Dal 2006 è componente della "Società Italiana di Tecnologia dell'Architettura" SITdA. Dal 2019 è Presidente del Comitato Scientifico dell'INSA (Istituto Nazionale Sostenibile Architettura). Dal 2010 è Socio Onorario della "Fondazione Mangiarotti" di Milano. Dal 2018 è Presidente di DEMETRA Ce.Ri.Med. (Centro Documentazione e Ricerca Euro-Mediterranea). Tra i settori scientifici di ricerca indagati sono da segnalare: la trasformazione dell'approccio tradizionale e lo studio della tecnologia, dei materiali tradizionali e innovativi; le problematiche connesse al territorio siciliano e relative al recupero e alla conservazione del patrimonio edilizio esistente; l'architettura temporanea e le sue diverse applicazioni nell'ambito dell'emergenza.

Fin da quando l' homo sapiens ha cominciato a calpestare la terra, a nutrirsi di essa, a conoscerne i segreti, a riunirsi in gruppi prima nomadi e poi sedentari, è stato sicuramente il "focolare" il luogo che in assoluto ha creato la coesione fra gli individui, trasformando i gruppi in comunità sociali più o meno numerose, ma capaci di evolversi nella conoscenza, nelle tecnologie e nell'architettura, creando le civiltà che hanno dato vita alla storia dell'uomo.

Le tre giornate di Incontri Internazionali di Studi hanno indagato, attraverso i contributi di studiosi appartenenti a vari settori disciplinari, di architetti e di designer su questo particolare spazio sociale, approfondendone gli aspetti identitari relativi alla sua storia, alla sua architettura, al design, ai rapporti sociali che lo hanno caratterizzato. Naturalmente sono stati argomenti di dibattito quelli legati al cibo, con riferimento alle caratteristiche che individuano tale spazio di aggregazione a partire dalla sua comparsa sulla terra fino ad arrivare alle più evolute società insediative con una maggiore attenzione per l'area del Mediterraneo: dal fuoco alla sua trasformazione in spazio domestico/religioso; dal progetto per lo spazio domestico a quello per la ristorazione di massa; dalla letteratura all'arte; dalla cultura del cucinare alla degustazione; dalla necessità al design; dallo spazio domestico statico a quello dinamico fra cielo, terra e mare.

Since homo sapiens has began to trample the earth, to nourish itself on it, to know its secrets, to reunite in first nomadic and then sedentary groups, it was certainly the 'hearth' the place that absolutely created cohesion among individuals, transforming groups into more or less numerous social communities, but capable of evolving into knowledge, technology and architecture, creating the civilizations that gave birth to human history.

The three days of International Meetings of Studies wanted to investigate, through the contributions of scholars belonging to various disciplinary sectors, architects and designers on this particular social space, deepening their identity aspects related to its history, its architecture, its design, to the social relationships that have characterized it. Naturally, those related to food have been topics of debate, with reference to the characteristics that identify this area of aggregation starting from its appearance on the ground up to the most advanced settlement societies with greater attention to the Mediterranean area: from the fire to its transformation into domestic / religious space; from the project for the domestic space to that for mass catering; from literature to art; from the culture of cooking to tasting; from necessity to design; from the static domestic space to the dynamic one between sky, earth and sea.