

Progetto cibo, la forma del gusto

Mart Rovereto

In questi ultimi anni il dibattito intorno al cibo ha raggiunto livelli inediti di coinvolgimento del pubblico. E anche il mondo del design, che sempre registra e spesso anticipa le tendenze estetiche e culturali, ma anche socioeconomiche e antropologiche, ha dedicato grande attenzione al mondo dell'alimentazione, mostrando creatività, curiosità e grande capacità innovativa.

Proprio le creazioni di un folto gruppo di "food designer" sono al centro della mostra "Progetto Cibo. La forma del gusto", con cui il Mart, Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, presenta l'arte della progettazione industriale e del design più sperimentale applicata all'alimentazione.

Vi partecipano designer e architetti come Enrico Azzimonti, Bompas&Parr, Achille Castiglioni, Stephan Bureau, Lorenzo Damiani, Florence Doleac, FormaFantasma, Giorgetto Giugiaro, Marije Vogelzang, Marti Guixé, Giulio Iachetti, Marcel Wanders, Enzo Mari, Alessandro Mendini, Katja Grujters, Konstantin Grcic, Gaetano Pesce, Diego Ramos, Philippe Starck e chef di livello assoluto come Gualtiero Marchesi, Bruno Barbieri, Massimo Bottura, Antonio Cannavacciuolo, Carlo Cracco, Daniel Facen, Davide Oldani, Davide Scabin.

Il percorso espositivo, suddiviso per aree tematiche, si apre con un omaggio al libretto "Good Design" pubblicato da Bruno Munari cinquant'anni fa nel quale il grande maestro insegnava a leggere i prodotti della natura, come ad esempio l'arancia, come fossero oggetti di design, sottolineandone, con ironia e rigore, le caratteristiche "funzionali e prestazionali".

Partendo proprio da quella lezione, saranno raccontati alcuni "cibi anonimi" attraverso apposite interpretazioni grafiche, per mostrarne le forme tradizionali, nella loro sofisticata e precisa costruzione architettonica: perché dietro a pietanze molto connotate geograficamente come il Sushi o lo Strudel, così come la Lasagna, l'Arancino o l'Oliva ascolana, si celano strutture progettuali frutto di un accorto compromesso tra immagine, gusto e produzione. Un alimento così basilare e onnipresente come il Pane sarà presentato in una teoria di forme differenti, esposte come vere e proprie sculture per valorizzarne la loro "bontà" estetica. Vari tipi di pasta, progettati da autori come Giorgetto Giugiaro, Mauro Olivieri e Christian Ragot racconteranno emblematicamente di come la creatività dei designer converga con la produzione industriale: è questo uno dei temi chiave della mostra, che ha "rivoluzionato - scrive in catalogo Giampiero Bosoni - il rapporto tra



Elsa Lambinet, cioccolatini Sweet play, ECAL, 2012

forma e contenuto del cibo". Una felicità di sintesi che è anche alla base del successo di prodotti commerciali come i cioccolati Bacio Perugina e Ferrero Rocher, il biscotto Krumiro e la patatina

Saratoga Chips.

La riflessione sulle trasformazioni messe in atto dall'industria alimentare, ancora in radicale evoluzione, intreccia i temi dell'etica, dell'ecologia e anche, in una sezione dedicata ai brevetti, del rapporto tra creatività e standardizzazione.

I "food designer" hanno oggi una libertà pressoché infinita di modulare forma e funzione. È da qui che nascono oggetti come la "Penna edibile" di Marti Guixé, il "Golosimetro" di cioccolato di Paolo Ulian e lo "Sugar Spoon" di Marije Vogelzang. In molti casi è la forma stessa di un prodotto ad essere pensata e sviluppata come elemento decorativo: in mostra si vedranno le gelatine di Bompas & Parr che riproducono la Cattedrale di St Paul a Londra, la "Bread Palette" (fetta biscottata a forma di tavolozza) di Ryohei Yoshiyuki e lo "Speculoos" di Delphine Huguet, biscotto che si adatta alla tazzina da caffè. Oggetti in cui si coglie un'ironia sottotraccia, che diventa invece distacco divertito nelle creazioni di Matteo Ragni, Diego Ramos e Enrico Azzimonti, raccolte in una sezione intitolata "Ironia, metafora e paradosso". In mostra anche oggetti di design realizzati con materiali alimentari: i gioielli di cioccolato di Barbara Uderzo, i servizi da tavola di pane di FormaFantasma o il "Decafè" di Raúl Laurí Pla, vincitore del Salone satellite 2012 a Milano. La "Cioccolator" di Alessandro Mendini, una calcolatrice a forma di tavoletta di cioccolato, o i "Popsicles" di Putput, spugne sagomate come ghiaccioli, sono invece singolari esempi di oggetti di design che alludono al cibo. Una sezione della mostra racconta alcune particolari ricette, create da chi per mestiere elabora cibi particolarmente sofisticati come alcuni grandi chef nazionali e internazionali, ma anche da chi normalmente applica la propria sensibilità e creatività in altri ambiti, come un significativo gruppo di designer invitati recentemente a esprimersi proponendo una vera e propria ricetta di cucina. Il percorso espositivo si conclude con una puntuale ricognizione sul futuro del cibo, tra personalità brillanti e spesso giovanissime che per la prima volta nelle sale di un museo, presentano creazioni non solo sperimentali e sofisticate, ma anche profondamente segnate da una forte tensione etica e sociale.

Un ricco programma di eventi coinvolge chef di livello internazionale, che realizzeranno delle serate di show-cooking nelle sale espositive: si potranno vedere in azione Gualtiero Marchesi, Daniel Facen, Davide Scabin, Claudio Sadler, Roberto Valbuzzi, Bruno Barbieri, Moreno Cedroni, Felice Lo Basso, Luigi Taglienti.



Studio Fludd, Slow wood, 2010



Mischer Traxler Studio, Reversed volumes, 2010



Uli Westphal, Mutatoes, 2006-12