



Il festival L'anno del Bauhaus comincia a Berlino

Nel 1919 Walter Gropius (nella foto di Lucia Moholy-Bauhaus-Archiv Berlin ©VG Bild-Kunst Bonn 2018) fonda a Weimar il Bauhaus, la scuola di architettura, arte

e design diventata uno straordinario movimento innovatore che influenza fino ad oggi la creatività. Per festeggiare il centenario la Germania ha in serbo nel 2019 un calendario ricco di appuntamenti, a cominciare dal 100 Years Bauhaus, il festival che inaugura le celebrazioni. Dal 19 al 24

gennaio la Akademie der Künste di Berlino fa rivivere lo spirito della corrente artistica con un programma di eventi in cui gioca un ruolo chiave il rapporto tra l'uomo e la macchina. Anche RDesign vuole rendere omaggio alla scuola con un servizio speciale sul numero di febbraio www.bauhausfestival.de

Nella foto grande, sale, paprika affumicata, amido di mais, melagrana e gli stampi in ceramica per realizzare le stoviglie di sale di TourDeFork. A destra, la preparazione del piatto di sale. Accanto la ricetta completa che si trova anche su design.repubblica.it

Il gusto della provocazione

Food design, è qui la festa

Piatti di sale che danno più sapore alla tartare di tonno e sintetizzano forma e funzione. In collaborazione con TourDeFork, la nostra proposta natalizia su un tema che fa discutere

di FRANCESCA GUGLIOTTA

Il menu delle feste? Tutto un progetto. Food e design si incontrano in ricette che incantano la vista e seducono il palato. E che, soprattutto, sorprendono perché suggeriscono nuovi modi di immaginare, servire e gustare le pietanze. Come i piatti di sale realizzati per noi dallo studio di design TourDeFork: sono delle stoviglie preparate con il sale pressato in stampi di ceramica con spezie a piacere e amido di mais usato come collante. Mettendo il composto al microonde per un minuto si ottengono delle basi aromatizzate che insaporiscono pesce o carne, originali supporti per portare in tavola secondi come la tartare di tonno alla melagrana e lime che trovate

in pagina (anche su design.repubblica.it le ricette dei piatti di sale e della tartare).

Sintesi di forma e funzione, i piatti di sale ben rappresentano il concetto di food design, cioè il progetto legato all'universo gourmet volto a migliorare la fruizione delle pietanze. Come si legge nel manifesto del Food Design stilato dall'Adi, l'Associazione per il Disegno Industriale, "il food design è la progettazione degli atti alimentari, ovvero l'elaborazione dei processi più efficaci per rendere corretta e gradevole l'azione di consumare una sostanza commestibile". Il food design analizza i motivi per i quali compiamo un atto alimentare per meglio comprendere come progettarlo e soddisfare in ma-

niera adeguata l'esigenza dell'utente. Si occupa di prodotti commestibili, comunicazione, packaging, servizi e luoghi legati alla vendita e al consumo di cibo: «Il food design è tutto ciò che riguarda la produzione seriale, la commercializzazione, la comunicazione e l'erogazione di un prodotto e di un servizio alimentare purché abbia dei contenuti innovativi e funzionali», spiega Francesco Subioli, designer e responsabile Adi per il food design (i suoi studi su kromosoma.com). «Si riferisce anche alla ricerca e alla progettazione di prodotti e servizi legati alla valorizzazione territoriale, alla sostenibilità, all'etica». Non basta però creare una nuova sofisticata ricetta per parlare di food design e, continua

FOTO CLAUDIA CASTALDI



TUTTI PER UNO

Dall'architettura di un dolce tipico ai progetti etici e sostenibili, buoni esempi da provare



Niko Romito, che bomba!

L'artigianalità in serie da Bomba, lo spazio dello chef Niko Romito dove gustare l'omonimo dolce da strada. In piazza XXV aprile a Milano e al centro commerciale Milanofiori di Assago



Forse non è bella, ma come è buona

Combatte gli sprechi: è Bella Dentro, la filiera alternativa pensata da Camilla Archi e Luca Bolognesi per vendere a prezzi convenienti frutta e verdura scartate dai mercati



Gelato nomade

PopApp, la gelateria compatta di Ifi vincitrice del Compasso d'Oro 2018: permette in uno spazio contenuto e flessibile la produzione, conservazione e vendita del gelato ovunque



Made in Eatly

Alimentarsi con consapevolezza, con prodotti artigianali di prima qualità e a prezzi sostenibili: è la mission di Eatly, format alimentare ambasciatore del made in Italy nel mondo



La mostra
Sette edifici firmati David Adjaye

L'architettura può sostituire le parole per raccontare una storia? La risposta è sì e lo spiega la mostra "David Adjaye: Making Memory", in programma dal 2 febbraio al

5 maggio del prossimo anno al London Design Museum. Il percorso espositivo rivela attraverso le opere dell'architetto ghanese come cambia nel tempo la maniera di ideare e vivere i monumenti. La rassegna si concentra su sette edifici, tra cui il Museo Nazionale Smithsonian di

storia e cultura afroamericana a Washington D.C. (nella foto) e la Cattedrale Nazionale del Ghana: due esempi di come Adjaye usa l'architettura e le sue forme per riflettere sulla storia e sul suo modo di creare memoria www.designmuseum.org



FOTO CLAUDIA CASTALDI

Subioli, «l'impiattamento è quasi sempre un atto fine a sé stesso e quindi, al contrario di quel che si pensa, molto distante dal concetto di food design». Sperimentiamo quotidianamente prodotti ben studiati: «Il Bacio Perugina o i gelati Algida che hanno dietro un progetto innovativo di comunicazione, format come Grom o Eataly, ma anche il Banco Alimentare che distribuisce gratuitamente cibo in scadenza donato dai supermercati ed evita così lo spreco, o progetti come Food For Soul di Massimo Bottura che hanno una valenza etica ed educativa».

Il caso più riuscito di food design è la pasta: «Pensate agli spaghetti che sono oggetti belli nella loro semplicità, replicabili mi-

liardi di volte, impacchettati, graficizzati, posizionati commercialmente, veicoli di una specifica identità territoriale, cucinabili in migliaia di modi e proponibili in infiniti contesti e modalità. La cosa più incredibile è che sono stati ottimizzati industrialmente all'inizio dell'800, più di un secolo prima dell'avvento del disegno industriale».

Il termine food design è recente: «Nasce all'inizio del 2000, ma più che essere una nuova categoria del design rappresenta una presa di coscienza di situazioni progettuali già esistenti, gestite da aziende, da architetti e designer spesso anonimi o dagli stessi ristoratori. Stabilirne i confini progettuali aiuta a fare chiarezza e a definire una figura profes-

sionale che racchiude consapevolmente varie competenze», spiega Subioli, uno dei primi in Italia ad aver teorizzato sulla materia insieme ai designer Paolo Barichella, Mauro Olivieri e Marco Pietrosante. «Con Marco nel 2006 abbiamo lanciato il primo master in Food design allo Ied di Roma, percorso di studi che dopo sei edizioni ripartirà all'inizio del 2019 coordinato da me e Nerina Di Nunzio. Cinque anni fa abbiamo inserito il Food design nell'Adi Index, il volume che raccoglie i migliori progetti che concorrono al premio Compasso d'Oro. Il food design sarà presente al museo del design che sorgerà nel 2019 negli spazi Adi in via Bramante a Milano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA

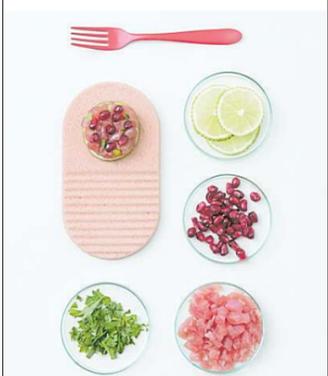
Tartare di tonno alla melagrana e lime su piattino di sale alla paprika affumicata

Per il piatto di sale aromatizzato Temporary Tableware di TourDeFork:
150 gr di sale marino non iodato
due cucchiaini di maizena
una melagrana
un cucchiaino di paprika affumicata
uno stampo Temporary Tableware di TourDeFork

Mettete il sale in una ciotola e aggiungete la maizena e mescolate bene
Spremete la melagrana
Aggiungete al sale e alla maizena un cucchiaino di succo di melagrana e un cucchiaino di paprika affumicata e mescolate bene
Distribuite l'impasto nello stampo e cuocete nel forno a microonde per 1 minuto
Lasciate raffreddare per qualche minuto ed estraete il piattino di sale aromatizzato dallo stampo

Per la tartare

Ingredienti per 4 persone:
500 gr di trancio fresco di tonnetto alletterato (non a rischio estinzione)
i chicchi di una melagrana
il succo di un lime
scorzette di lime
olio extravergine di oliva
sale, pepe
Pulite e tagliate il tonno a dadini e conditelo con il succo di lime, olio, i chicchi di melagrana, sale e pepe
Fate marinare per 30 minuti
Impiattate il tonno sul piattino di sale alla paprika aiutandovi con un coppapasta
Profumate e decorate con le scorzette di lime e alcuni chicchi di melagrana messi da parte e servite



Il bacio di Luisa

Il Bacio Perugina, la pralina inventata nel 1922 da Luisa Spagnoli: tutto è ben studiato, dalla forma irregolare sormontata da una nocciola intera all'incarto argentato e stellato



Nutrire l'anima

Food for Soul è l'associazione no-profit dello chef Massimo Bottura, coinvolge organizzazioni pubbliche e private, cuochi e artisti per creare mense comunitarie e progetti inclusivi



Ravioli da zaino

Come trasportare i ravioli nello zaino senza schiacciarli? Ci pensa Origami Italiani, il packaging in carta piegata ideato da Chef Rubio con il designer Filippo Protasoni



Girotondo en plein air

Una sfera tra l'apice dello stelo e la base del bicchiere permette, con lo sfioro del pollice, di far ruotare e ossigenare il vino: è Gira e rigira, calice da degustazione di Vetriere di Empoli



Mezzaluna per mano sola

Shy è la mezzaluna multiuso con manici snodabili che diventano proteggi lama. Progettata da Paolo Metaldi per Viceversa, è stata nominata Compasso d'Oro internazionale nel 2015