

A BITE OF CHINA

Padiglione della cucina cinese



Politecnico di Milano
Corso di L.M. in interior Design
A.A. 2012-2013
Elaborato di tesi

Laureanda: Chengmo Li, Song Gao
Matricola: 780310, 779858
Relatore: Giampiero Bosoni

Abstract

Dopo la trasmissione "A bite of China", (che letteralmente significa "La Cina sulla punta della lingua"), questo termine è diventato una delle espressioni più hot in Cina. Le discussioni causate dopo questa serie documentaristica si sono fatte animate, da un lato sul documentario in sé, dall'altro sui temi collegati, come quello della sicurezza alimentare.

Gli scandali alimentari degli anni passati hanno convinto il governo cinese a prendere subito le necessarie misure per controllare e quindi riformare il sistema alimentare cinese. Ne è conseguita la strategia di promuovere l'alimentazione cinese di qualità, e di rivalorizzare la cucina e i piatti tradizionali sconosciuti dagli stranieri salvando la cucina cinese come patrimonio immateriale. L'expo sarà in questo senso un momento di confronto.

Proprio in occasione dell' Expo 2015 , in corrispondenza con il tema - "Nutrire il pianeta, energia per la vita", noi abbiamo creato un progetto allo scopo di :

1. Creare una nuova immagine dell'alimentazione cinese mostrandone non solo gli ingredienti cinesi, ma anche il territorio, le storie dietro i piatti, e lo stile di vita .

2. Creare una connessione con il padiglione cinese nel sito espositivo principale, e di mettere a stretto contatto l'expo con la città.

Indice

01 L'alimentazione cinese	01
1.1 La cucina tradizionale.....	02
1.2 La crisi alimentare in cina	10
1.3 La cucina cinese fuori cina	18
1.4 Gli atelier della cucina cinese in Italia.....	32
1.5 Casi studi: gusto in scena.....	36
02 Nuove tendenze dell'alimentazione	47
2.1 Slow food	48
2.2 Eventi fieristici del settore Alimentazione & bevande in italia.....	52
2.3 Il vegetarianismo	58
2.4 Food design	62
2.4.1 Il design del gusto.....	63
2.4.2 La nuova esperienza del mangiare.....	72
2.4.3 Social kitchen	82
03 All'occasione dell'expo Milano 2015	93
3.1 Il tema dell'expo Milano 2015	94
3.2 L'organizzazione spaziale dell'expo Milano 2015.....	98
3.3 Dopo l'expo: il riuso degli spazi.....	102
3.4 Cina e l'expo Milano 2015.....	105
3.5 L'utilizzo dei luoghi dismessi per gli eventi temporanei	108
04 Fabbrica del vapore	113
4.1 La storia	114
4.2 L'identità del luogo.....	120
05 Casi studi selezionati	125
5.1 Agricoltura urbana	126
5.2 Cibo e arte.....	142
5.3 EXPO	150
5.4 Espositivo	156
06 Design	169
6.1 Concept.....	170
6.2 Analisi.....	172
6.3 Disegni tecnici.....	181
6.4 Dettaglio e Rendering	189
07 Bibliografie e Sitografie	237



01

L'alimentazione
cinese

1.1

La cucina tradizionale

“ To the ruler, the people are heaven; to the people, food is heaven.”

-ancient Chinese proverb ”

La cucina cinese (cinese semplificato: 中国菜; pinyin: Zhōngguó cài) rappresenta la somma di cucine regionali anche molto diverse e si è evoluta anche in altre parti del mondo con caratteristiche diverse dall'Asia orientale al Nord America, dall'Australia all'Europa occidentale. Possiamo distinguere otto cucine regionali: Anhui, Cantonese, Fujian, Hunan, Jiangsu, Shandong, Szechuan e Zhejiang.

Alcuni resoconti della storia della cucina cinese riportano i suoi inizi all'età della pietra cinese, dove la coltivazione del riso e la produzione di "noodles", entrambi tipici esempi di cucina cinese come da noi oggi conosciuta, sono noti da ritrovamenti archeologici. Attraverso i secoli, quando nuove fonti di cibo e nuove tecniche furono inventate, la cucina cinese si modificò gradatamente. A titolo di esempio, l'uso delle bacchette di diversi materiali ed utilizzate come utensili per mangiare, un altro segno distintivo della cucina cinese, risale almeno alla dinastia Zhou, mentre i piatti di "frittura saltata" sono divenuti popolari durante la dinastia Tang. La cottura col metodo "frittura saltata" fu inventata in seguito alla necessità di conservare la legna da ardere.

La cucina cinese è una delle più antiche al mondo, fonda infatti le sue origini in un passato assolutamente storico e remoto, che la rende assolutamente affascinante ed interessante, perché legata ad usi e costumi di incredibile meraviglia, solitamente infatti le pietanze che oggi conosciamo come tipiche e tradizionali della Cina, venivano preparate per celebrare momenti ed eventi religiosi e storici particolarmente importanti

e per questo si costituiscono come una vera e propria sorta di identità nazionale che nel corso dei secoli ha mantenuto la sua rilevanza ed il suo spirito.

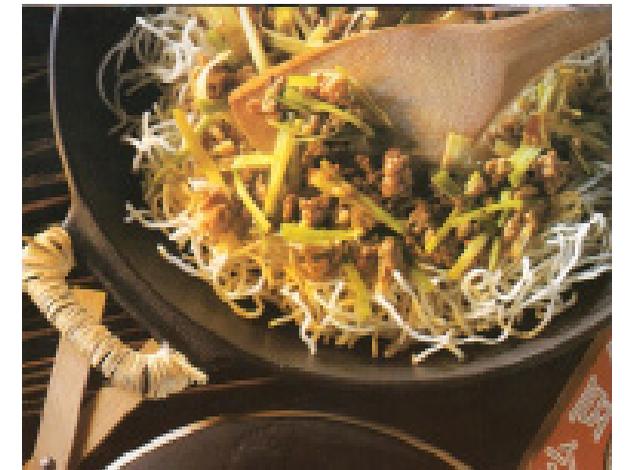
La Cina si costituisce come una nazione profondamente legata all'agricoltura, ragion per cui la maggior parte dei piatti della sua gastronomia hanno come elemento principe le verdure e gli ortaggi, simbolo per altro di una cucina sana e genuina, assolutamente leggera.

Non mancano poi le carni, che rivestono un ruolo fondamentale nell'alimentazione della popolazione cinese, le preferite sono le carni di pollo, perché molto economiche, mentre il maiale, l'agnello ed il manzo vengono impiegate in quantità molto minori nelle preparazioni, a differenza dell'alimentazione occidentale poi, in Cina si fa uno scarso uso di latticini e di grassi animali, mentre non mancano sicuramente spezie ed erbe aromatiche; la cucina per i cinesi è una vera e propria arte, alla quale va dedicato rispetto, in Cina infatti si consumano mediamente dai 5 ai 6 pasti quotidiani, non mancano infatti, nelle grandi città, bancarelle e chioschi che vendono tè, pasticcini e piatti tradizionali, ragion per cui è assolutamente usuale vedere la gente che mangia a qualsiasi ora del giorno e della notte, quasi un rito sacro.

Le pietanze cinesi si presentano agli occhi del visitatore e degli appassionati di questa cultura, come una vera e propria opera d'arte, curati e preparati con attenzione ad ogni minimo particolare, affinché il piatto possa soddisfare sia il palato che gli occhi, all'estetica viene quindi data la medesima importanza del gusto e del sapore, in modo tale che si possa portare sulla tavola un cibo che sia perfetto sotto ogni aspetto; anche il piatto più semplice diventa quindi un trionfo di colori, di sapori e di aromi, e saprà certamente colpire ed affascinare che lo assaggerà.

I piatti tipici della cucina cinese sono conosciuti ed apprezzati internazionalmente, grazie in particolar modo alla straordinaria diffusione, in occidente, di ristoranti etnici, che propongono la cucina tipica di questa straordinaria terra orientale; vi offriamo quindi l'occasione di sperimentare ricette e preparazioni classiche della nazione cinese, con le ricette degli Involtini Primavera, particolari involtini di Verdura, i Ravioli al Vapore, preparati con carne e verdure, il Riso alla Cantonese, con verdure, prosciutto e uova, e per terminare la frutta caramellata. Preparare un piatto cinese è, per i cuochi della Cina, uno dei momenti sacri della giornata, ogni strumento, utensile e ingrediente viene infatti preparato con cura, le dimensioni degli alimenti sono tutte uguali, affinché sia l'armonia a dominare la ricetta, ogni pietanza ha infatti un proprio stile e deve essere presentata con il giusto equilibrio di sapori e di abbinamenti cromatici, di conseguenza anche la tavola dovrà essere decorata con motivi che si intonino ai piatti che verranno serviti.

Le immagini sopra
I metodi di cottura cinesi:
Ban (拌)-miscelare con le
salse;
Chao(炒)-saltare
mescolando;
Zheng(蒸)-cottura a vapore;
Bao(煲)-cottura con vaso a
fuoco lento



In conclusione, si può classificare la cultura culinaria cinese in diversi modi: per le tecniche, per le regioni e l'economia, per le etnie e le religioni, per il consumo, per la tradizione, ecc, dimostrando una ampia varietà di valori culturali.

Dal punto di vista caratteristica, la cucina cinese mette in evidenza inanzitutto l'aspetto nutritivo: prevalentemente vegetariana, e la medicina cinese va integrato con il cibo, per raggiungere lo scopo della prevenzione di alcune malattie; poi l'armonia dei gusti è molto importante, attraverso il cucinare si creano i piatti con la conciliazione visiva e gustativa di 'colore, l'aroma e il gusto'. La terza caratteristica è metodologia della gastronomia: friggere, saltare il cibo in padela, bollire, cottura al vapore, lasciare in salamoia, cuocere al forno, ecc, sono i metodi usati per preparare i piatti quotidiani cinese, sono solo citati pochi, dipende dalle regioni, c'è ne sono tanti e tanto diversi dalla gastronomia occidentale. Selezionare gli ingredienti, usare le tecniche adeguate per tagliare, aspettare al momento giusto della cottura, scegliere il condimento, ecc, sono elementi essenziali della cucina tradizionale cinese.

Le immagini sopra
Le diverse tipologie di piatti:
Pasta / Zuppa / Desert
Bevanda / Verdure / Carne



nipis.com/XO

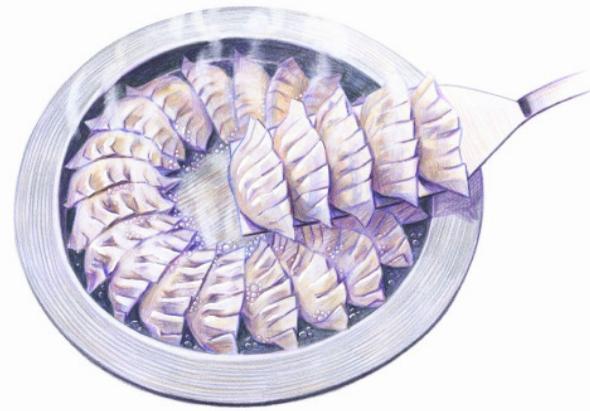


nipis.com/XO



nipis.com/XO

nipis.com/XO



nipis.com/XO



nipis.com/XO

nipis.com/XO



nipis.com/XO



nipis.com/XO

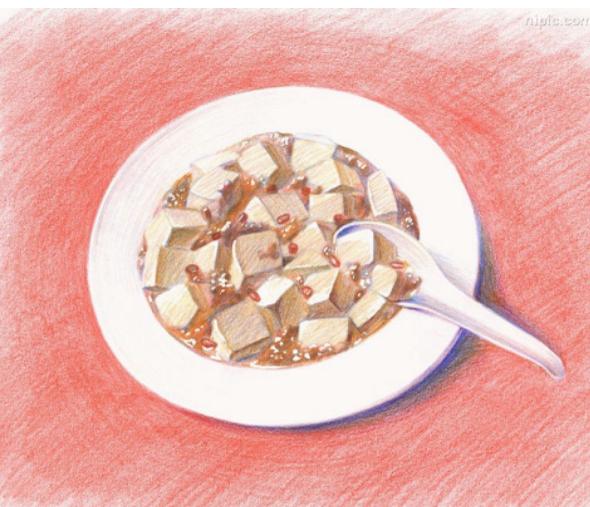


nipis.com/XO

nipis.com/XO



nipis.com/XO



1.2 La crisi alimentare in Cina

Anche la Cina ha problemi di bilancia - la dieta

Molti ricercatori ritengono che la tendenza alla pinguedine dei Cinesi e il problema della sicurezza alimentare derivano dal rapido cambiamento dello stile di vita e del cambiamento generato dal boom dell'economia cinese. Un ricercatore dedito da lungo tempo allo studio sulla nutrizione e la sicurezza degli alimenti ha detto: 'Lo stile di vita proposto dall'OMS(Organizzazione Mondiale della Sanità) consiste nell'alimentarsi in modo variato e nel fare dell'attività fisica, buone regole che i Cinesi non hanno assolutamente rispettato.

I Cinesi si allontanano dal modello di alimentazione tradizionale

Oggi i Cinesi si recano mediamente due o tre volte al mese in locali di ristorazione rapida occidentali. Sebbene non sia ragionevole imputare il generale aumento di peso all'invasione di questi ristoranti, l'apertura frequente di nuovi McDonald e Kentucky Fried Chicken mostra, incontestabilmente, un grande cambiamento nella maniera tradizionale con la quale i Cinesi si alimentano. Essi hanno cambiato poco a poco il loro modo di alimentarsi e si allontanano sempre di più dalle loro abitudini tradizionali.

L'alimentazione tradizionale cinese è costituita principalmente da cereali e verdure, mentre la carne è considerata un elemento secondario. Tale alimentazione povera di materie grasse è stata progressivamente sostituita da un'altra che invece ne possiede un alto tenore. Nel 2002 in Cina, per i cittadini, la proporzione delle calorie apportate dai cereali era del 47%, una percentuale chiaramente inferiore a quella dettata dall'alimentazione tradizionale (55-56%). Al contrario, la quantità di alimenti di origine animale che i Cinesi assumono è triplicata negli ultimi cinquant'anni. Per il 60% dei cittadini più del 30% delle calorie

Immagini della pagina successiva

-Nel 2007, uno studio dell'Università di Nanjing, ha evidenziato che il 10 per cento del riso coltivato aveva livelli di cadmio oltre i limiti raccomandati

-Una grande frode internazionale ha riguardato l'aggiunta di melamina al latte per simulare un alto contenuto in proteine

-Ad allarmare le autorità sanitarie pubbliche è la scoperta, durante un sequestro della polizia di Nanning (la capitale della regione del sud del Paese Guangxi Zhuang), di 20 tonnellate di zampe di pollo abbondantemente scadute, di bassa qualità e conservate in un congelatore per quasi mezzo secolo, e poi spacciate come fresche.

-L'olio di bassa qualità riciclato troppe volte.



assunte proviene da materie grasse.

Facendo un confronto con un Paese vicino, quale la Corea del Sud, questa percentuale non è che del 19%, ancor meno elevata di quella osservata per gli abitanti delle regioni rurali cinesi.

‘Attualmente, gli alimenti dei Cinesi sono troppo trasformati e troppo occidentalizzati. Le nostre condizioni di alimentazione sono migliorate, ma il nostro modo di alimentarci si è deteriorato. Un tempo, c’era una sottoalimentazione assoluta. Adesso, c’è una sottoalimentazione relativa, uno squilibrio alimentare e un’insufficienza di oligoelementi di cui l’organismo ha bisogno’, ha dichiarato il professor Huang Mingda, segretario generale della Federazione internazionale delle malattie.

La sicurezza alimentare

“ When price is everything and regulation is weak, cheap raw materials translate into bigger market share and higher profits.”

- China dialogue 2012 "Food safety in China" ”

La sicurezza alimentare in Cina ha un’importanza rilevante sia per la popolazione sia per il resto del mondo che importa i prodotti.

-Le criticità sono numerose. Cruciale è poi la questione dell’inquinamento da metalli pesanti e altre sostanze inorganiche, dovuto alla tumultuosa crescita industriale dell’ultimo ventennio. Oggi ci sono campi coltivati situati in prossimità di fabbriche con elevato potere inquinante. La contaminazione delle acque e dei suoli ha determinato più di un allarme negli anni scorsi. Nel 2007, uno studio dell’Università di Nanjing, città della costa centrale, ha evidenziato che il 10 per

cento del riso coltivato in quella regione aveva livelli di cadmio ben oltre i limiti raccomandati dalle autorità internazionali. L’anno seguente, nel riso proveniente da coltivazioni situate un migliaio di chilometri più a Sud, furono riscontrate concentrazioni eccessive di piombo. Si tratta di un dato allarmante per le autorità, perché secondo un’indagine del Centre for Disease Control cinese, fra il 2000 e il 2007 l’esposizione della popolazione al piombo di origine alimentare è aumentata, mentre quella degli altri metalli pesanti è fortunatamente diminuita.

-Altri punti critici riguardano l’uso di pesticidi (di cui la Cina è il principale produttore ed esportatore a livello globale), e di farmaci negli allevamenti. Ci sono poi le frodi vere e proprie, legate all’impiego di additivi illegali, come ad esempio la melamina, aggiunta al latte per simulare un più alto contenuto in proteine, di cui si è molto parlato anche in Italia.

-Fu proprio lo scandalo della melamina, nel 2008, a spingere le autorità a intensificare le azioni per migliorare la sicurezza alimentare, in parte già state intraprese negli anni precedenti. Gli sforzi sono culminati nel 2009 con l’approvazione di una normativa nazionale ad hoc, e due anni dopo con la creazione del China National Center for Food Safety and Risk Assessment, deputato al coordinamento delle politiche su tutto il territorio cinese. Da allora i controlli sono diventati più capillari, ma purtroppo ancora insufficienti: prova ne sia che nel 2012 il numero di notifiche ufficiali è stato inferiore a quello registrato negli Stati Uniti. Insomma, le buone intenzioni si scontrano con la complessità di un sistema che conta più di 450.000 imprese attive nel settore, il cui obiettivo principale è spesso massimizzare i profitti, e nel quale l’implementazione delle norme nazionali necessita del placet di una pleora di autorità locali piccole e grandi, dove non sono infrequenti i fenomeni

corruttivi.

"Il terrore di un regime dittatoriale ha fatto convergere l'interesse dei cinesi in un'unica direzione. Vista l'impossibilità di partecipare all'attività economica e politica, il cibo diventa parte essenziale della vita quotidiana, assurge a status symbol, a dimostrazione del valore dell'esistenza. La realtà in cui viviamo non ci garantisce più il minimo indispensabile... occorre scoprire il terrore e le menzogne su cui si regge questo regime. Io ho deciso d'incominciare dal problema del cibo, perché in questo ambito siamo arrivati a una situazione esasperante". Dice l'autore Zhou Qing del libro *La Sicurezza Alimentare in Cina*.

Diminuzione dei terreni agricoli e della produzione di grano

La Cina è il secondo produttore mondiale e il primo consumatore mondiale di cereali e può certo dirsi per essi ancora in gran parte autosufficiente. Tuttavia la capacità di provvedere a un consumo di cereali in crescita dal 1980 sta visibilmente arrivando al limite. I mutamenti della dieta, e dunque la crescita in essa della carne, che per essere allevata intensivamente richiede consumi maggiori di cereali; il diffondersi di consumi in stile occidentale e la preferenza in voga per i cibi di frumento rispetto a quelli di riso; la riduzione enorme di 8 milioni circa di ettari della superficie agricola riconvertita all'edilizia e quindi alla speculazione; la fine della crescita delle rese e della produttività nelle regioni più fertili configurano uno scenario in veloce mutamento.

Non a caso da alcuni mesi tornano gli allarmi per le difficoltà meteorologiche che possono indebolire la produzione in particolare di frumento. E alla più parte degli analisti pare scontato che nei prossimi anni l'autosufficienza della Cina nella produzione di frumento verrà meno, com'è già per il granturco e la soia. Fino al 1995 la Cina era un'esportatrice netta di soia,

Le immagini delle pagine successive

Sinistra:

-A farmer picks rape blossoms at a farm on the outskirts of Shanghai, China. The wave of American pet deaths linked to contaminated food is bringing home a frightening new fact: China's chronic food safety woes are now an international concern.

Destra:

-In response to food-safety problems, an egg business in Mianyang city is trying to establish its own production chain. Picture by Mianyang Evening News.

-"Buttalo dalla finestra" il consiglio di Wu sulle frodi alimentari è tutto sulla sua pagina web.

poi le sue importazioni sono cresciute superando la produzione interna tanto che nel 2010 la Repubblica popolare ha attirato il 58% delle esportazioni mondiali di soia. E se nel 2003 ancora da essa si esportavano 16 milioni di tonnellate di granturco, nel 2010 se ne è importato un milione e mezzo. La prossima fine della autosufficienza cinese nel frumento è del resto tema cruciale e non soltanto per questioni di potenza militare o geopolitica.

Le soluzioni dell'autorità cinese

Il governo cinese ha annunciato che nei prossimi tre anni prenderà impegni concreti per migliorare la sicurezza alimentare nel paese e risolverà le problematiche più gravi ad essa legate. Le frodi e le sofisticazioni in questo settore sono uno dei massimi motivi di malcontento presso la popolazione del Paese del Dragone.

Nelle promesse del Consiglio di Stato è compresa anche la creazione, entro i prossimi 5 anni, di sistemi di controllo e regolamenti più efficaci per permettere una migliore gestione dell'industria alimentare, anche grazie all'introduzione di standard legali e all'uso della tecnologia. Per rendere efficaci questi provvedimenti, il governo intende introdurre una voce relativa agli incidenti di tipo alimentare nella valutazione annuale della performance dei governi locali. Inoltre, sarà realizzato un database pubblico in cui saranno elencate le aziende che hanno superato, oppure violato, i nuovi livelli di sicurezza previsti: anche i consumatori potranno partecipare ai controlli, denunciando, dietro compenso, le società che non rispettano gli standard o che vendono prodotti scaduti.

Nel solo 2012, le autorità cinesi hanno già provveduto alla chiusura di 5700 aziende e scoperto 15mila casi di cibo sofisticato o di qualità scadente. In particolare, i cibi più soggetti a tentativi di frode sono latte, olio alimentare, cibo stagionale e bevande non alcoliche.



1.3 La cucina cinese fuori cina

“ Un cuoco bravo sa girare gli angoli. ”

Afferma un detto dell'antica Cina sintetizzando un aspetto essenziale della gastronomia di questo Paese. La cucina cinese è in effetti caratterizzata da un'estrema elasticità nei confronti degli ingredienti, fattore che, nato in risposta ad una penuria di materie prime, risulta essere determinante anche qualora si voglia cucinare cinese al di fuori della Cina: pur nell'ipotesi che manchino ingredienti tipicamente cinesi, basterà la tecnica, ovvero il modo in cui si preparano gli ingredienti alla cottura e la maniera in cui si cuociono e si abbinano, a dare un'impronta prettamente cinese al pasto. Ed è probabilmente proprio questa peculiarità uno dei motivi fondamentali del successo della ristorazione cinese nel mondo.

La cucina cinese non solo è sempre stata un importante fattore culturale al centro della civiltà che le ha dato origine e tuttora l'arricchisce, ma ha anche saputo rendersi attraente al di fuori della Cina in altri Paesi sia come oggetto di studio da un punto di vista antropologico sia come alternativa esotica alle gastronomie locali.

Il fenomeno della diffusione della cucina cinese nel mondo è connesso con il forte movimento migratorio cinese, causato, da più di un secolo, da problemi demografici, economici, politici e sociali quali il dominio straniero, la povertà, le guerre civili, il cambiamento di regime politico.

Fin dall'inizio di questo esodo, i cinesi hanno avuto la tendenza a concentrarsi in quartieri cittadini in cui ricreare una vita comunitaria, che permettesse loro di mantenere un certo equilibrio culturale al di fuori della madrepatria. Proprio all'interno di questi quartieri, detti poi Chinatowns, sono nati i primi punti di ristorazione attraverso i quali la cucina cinese ha cominciato a farsi conoscere, al di là dei suoi confini originari,

Le immagini della pagina successiva

Sopra:
Chinatown a Londra

Sotto:
La mappa dei flussi principali dell'immigrazione in Cina



come una delle manifestazioni culinarie più interessanti.

Gli immigrati cinesi, soprattutto negli anni 80 durante il boom dell'immigrazione, venivano generalmente da regioni quali il Zhejiang, il Fujian, il Jiangxi, era principalmente da Hong Kong che arrivavano i cuochi professionisti chiamati dai proprietari dei primi ristoranti, persone senza esperienza in cucina.

Questi cuochi erano molto rinomati e richiesti in quanto la gastronomia da loro proposta, rappresentando la varia e composita comunità cinese di Hong Kong, offriva piatti di tutte le diverse cucine regionali cinesi. Inoltre, data la particolarità di altri fattori tipici di Hong Kong, quali il lungo periodo coloniale britannico, il continuo ricambio di commercianti e uomini politici, l'affluenza di un importante turismo, i cuochi di questo Paese avevano la caratteristica di essere già abituati a trattare con gli stranieri, sapevano in linea di massima che cosa poteva piacere a palati nuovi e alle prime armi con la cucina cinese; erano, insomma, in grado di adattare quest'ultima ai gusti degli occidentali.

La ristorazione cinese in Italia

Oggi, benché le città che presentano un maggior numero di punti di ristorazione cinese rimangano quelle che, come Milano e Roma, furono i primi luoghi di insediamento degli immigrati cinesi, questo genere di locali si trova in tutta Italia. Si citino soltanto le cifre straordinarie di Milano e Roma che, singolarmente, contano più di duecento locali tra ristoranti e rosticcerie e quelle più contenute delle città medio-grandi del centro-nord che offrono, in media, dai dieci ai trenta ristoranti, per confermare l'importanza del fenomeno della ristorazione cinese in Italia.

Tale sviluppo, del resto, ha già destato un certo malcontento

Le immagini delle pagine successive

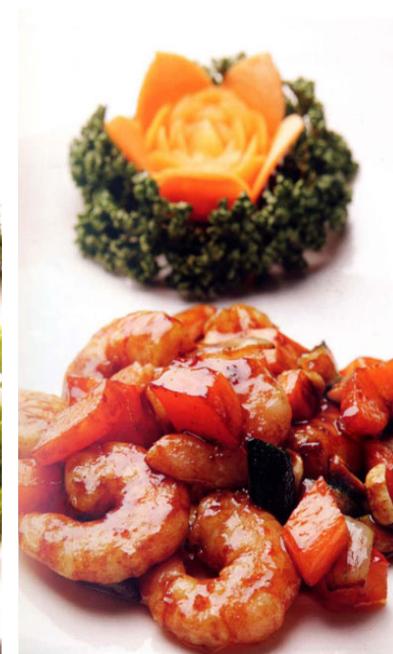
-Ristorante Bon-Wei

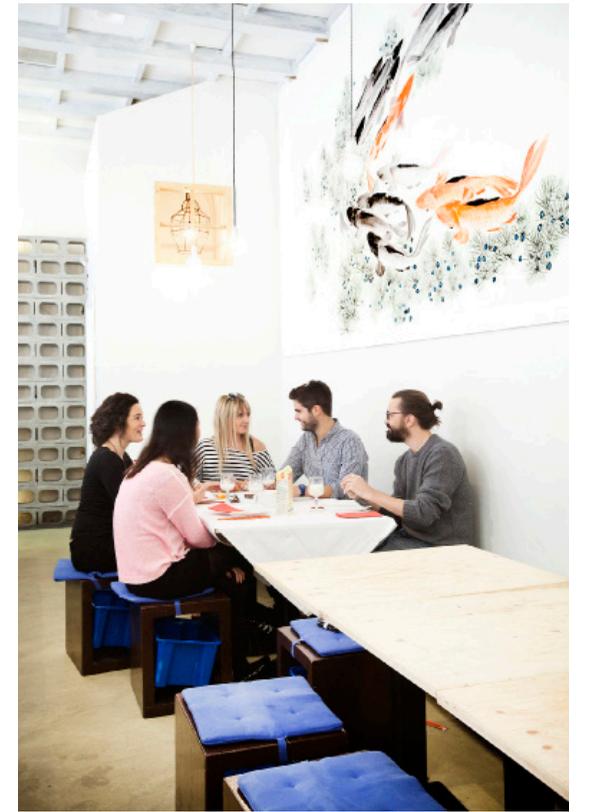
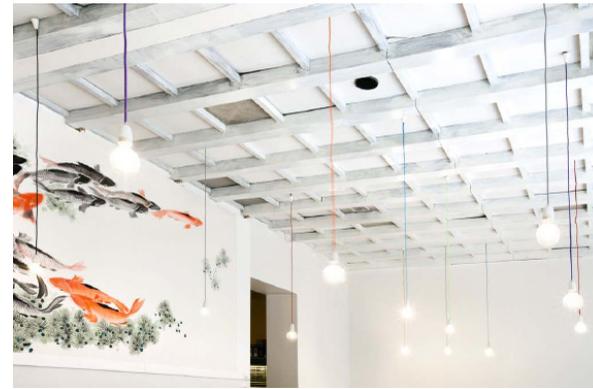
I ristoranti cinesi non sono certo una novità nel panorama milanese. Ma Bon Wei propone un'ottima cucina classica ma in linea con i tempi, prevalentemente cantonese, senza nessuna nota fusion o estremizzazioni, e molto curata: a partire dalle materie prime fino al servizio e ai dettagli della presentazione, passando ovviamente per la preparazione dei cibi e la scelta delle ricette.

-Ristorante Ba Asian

Un vero ristorante di cucina cinese, capace di entusiasmare e fidelizzare una clientela abituata da troppo tempo alle varie "pantomime" di molti ristoranti "cosiddetti" cinesi. Interior design progettato da NM Architetti.

-Ristorante WangjiaoBMilano
Interior design by mmio design SuMuchien + co.arch / giulia Urciuoli / andrea Pezzoli
photos by Diambra Mariani / Francesco Mion





sia tra i ristoratori italiani sia tra i proprietari dei locali cinesi più vecchi e, comunque, con una buona reputazione culinaria. Quest'ultimi temono infatti che i tanti locali sorti negli ultimi anni, dove a lavorare, quasi sempre, non si ha personale specializzato, allontanino dal settore della ristorazione cinese nuovi potenziali clienti delusi da una cucina poco curata. Ciò che, invece, spaventa i primi è la forte concorrenza di questi ristoranti che, con i loro prezzi bassi e la loro cucina esotica, non solo richiamano molti clienti italiani, ma deviano anche un grosso flusso di stranieri, turisti o uomini d'affari.

Nella maggior parte dei ristoranti cinesi di oggi, invece, chi prepara da mangiare sono gli stessi titolari o, al massimo, dei loro amici, in ogni caso persone che per lo più hanno un'esperienza modesta acquisita con corsi rapidi di cucina frequentati in Cina o addirittura si improvvisano cuochi in Italia. D'altra parte, nel caso di molti ristoranti, il lavoro in cucina è concentrato su un numero di persone minore di quello affermato dalla tradizione gastronomica cinese che prevede per le cucine dei ristoranti delle figure esperte ben distinte come il capocuoco, l'addetto al taglio degli ingredienti e l'addetto alla cottura. L'evitare, in questo modo, l'assunzione di personale specializzato troppo costoso, a prescindere dal fatto che spesso pregiudica la qualità delle vivande, è per i ristoratori e di riflesso anche per i clienti senza dubbio molto conveniente dal punto di vista economico.

A incrementare l'affluenza di clienti italiani nei ristoranti cinesi è stato anche l'elemento esotico. Benché molte persone oppongano, ancora oggi, un netto rifiuto alla cucina cinese, un po' per un radicato attaccamento alle tradizioni alimentari italiane, un po' per pregiudizio, tanti sono invece gli italiani che frequentano i locali cinesi proprio come alternativa

all'esperienza gastronomica di tutti i giorni.

Per quanto non manchino i clienti che lo definiscono "ridicolo", "squallido", "artificiale", "opprimente", anche lo stesso ambiente dei locali cinesi, con quella sua vaga nota orientale, data dalle decorazioni (draghi, lanterne, ventagli, bordure in finta lacca...) che inesorabilmente lo caratterizzano, risulta esercitare un certo fascino sugli avventori.

Allo stesso modo, generalmente apprezzata è l'immagine originale e gentile del personale di sala, rigorosamente cinese, nonostante che quest'ultimo spesso, per problemi di lingua, non sia in grado di dare informazioni soddisfacenti sul menù. L'apparecchiatura a volte particolare e soprattutto la presentazione delle pietanze, quasi sempre curata, sono altre componenti che diversi clienti dimostrano di gradire.

A proposito del fatto che il menù, venga adeguato agli italiani, bisogna precisare che due sono i criteri seguiti per facilitare i clienti nell'approccio con la cucina cinese.

Il secondo criterio interessa strettamente il gusto della clientela in base al quale i ristoratori selezionano una serie di pietanze da inserire nel menù e, se necessario, apportano dei cambiamenti nelle ricette. Ad esempio può essere ridotta la quantità di condimenti dal sapore molto pronunciato, quali aglio e cipolla, generosamente adoperati nella cucina cinese, così come possono essere enfatizzati in molti piatti gli intingoli, in genere molto graditi dagli occidentali, addensati dall'amido di mais e insaporiti dal glutammato monosodico .

L'impiego di queste sostanze (così come l'uso di olio e zucchero) sicuramente maggiore e quindi meno salutare rispetto a quello della più equilibrata cucina tradizionale, è dovuto alla scarsa competenza dei cuochi non professionisti che, per altro, si adagia sull'ignoranza di base dei clienti.

Parlando in generale, invece, ricordiamo che la cucina cinese

è caratterizzata dall'utilizzo di ingredienti freschissimi e al di là del problema di quelli tipici cinesi disponibili per lo più solo conservati, molti cuochi si sono lamentati della freschezza e della qualità degli ingredienti che si trovano a usare in Italia. Dunque, è anche per una questione di ingredienti che l'immagine della cucina cinese nella maggior parte dei ristoranti che la propongono all'estero risulta falsata, ma tale alterazione è fondamentalmente dovuta tanto ai cuochi poco esperti e senza passione per la gastronomia, quanto ai clienti che, via via, appartenendo a una cultura alimentare diversa, non solo hanno guidato con i loro gusti i cuochi nella selezione e nella realizzazione dei piatti, ma hanno anche portato alla trasformazione del pasto cinese nell'insieme.

I cinesi basano il loro pasto sul riso che alternano, boccone dopo boccone, con differenti pietanze che includono carne, pesce, verdura, formaggio di soia (doufu) e si assicurano così un buon sostegno calorico e un'assunzione bilanciata di varie sostanze⁸. Nel prendere il cibo con le bacchette, evitano inoltre di raccogliere eccessive quantità degli intingoli di cottura che accompagnano le diverse vivande.

Questo modo di mangiare, positivo dal punto di vista di una dieta equilibrata, non è sicuramente seguito dagli occidentali che frequentano i ristoranti cinesi e questo si può affermare anche nel caso degli italiani.

Parlando di malintesi e pregiudizi, non si può ignorare la voce di quelle persone che, come abbiamo già accennato, non sono assolutamente interessate alla cucina cinese e la rifiutano in base a ciò che di essa immaginano o hanno sentito dire da altri, senza averla provata neanche una volta. C'è, così, chi

Immagine

La Cucina Fusion in Italia
Spesso si trovano in Italia i ristoranti fusion cinesi dove offrono i piatti giapponesi, cinesi, thailandesi con il prezzo fisso.

La cucina fusion è quel tipo di cucina che combina, in maniera esplicita, elementi associati a differenti tradizioni culinarie per produrre menu o piatti complessi non riconducibili ad alcuna tradizione culinaria precisa.



non va al ristorante cinese perché altri gli hanno riferito che "è tutto fritto" e c'è chi non ci va perché crede che i cinesi cucinino esclusivamente formiche, cani e serpenti e comunque non riesce a pensare di mangiare qualcosa di diverso da quello che mangia tutti i giorni.

A prescindere da queste opinioni negative che derivano da esperienze parziali, i ristoranti cinesi, con la loro presenza ormai capillare, stanno attirando una clientela sempre più vasta e aperta a nuove gastronomie. Ma questo non significa tuttavia che la cucina cinese sia, dal punto di vista del gusto, la preferita in assoluto, dal momento che si trova spesso a concorrere per esempio con la cucina francese e con quella giapponese.

Un aspetto dei ristoranti cinesi che a gli italiani è stato indicato come poco gradito, perché lascia ulteriormente dubitare dell'igiene di questi locali, a proposito della quale i clienti già nutrono dei sospetti, è che spesso, risultando praticamente impossibile anche soltanto sbirciarvi dentro, sembra che la cucina venga accuratamente nascosta allo sguardo degli ospiti. Mangiare alla cinese fuori dalla Cina rischia dunque di essere un'esperienza fuorviante; questo non significa comunque che sia un'esperienza da evitare, purchè venga affrontata tenendo presente che la cucina cinese tradizionale è un fenomeno molto più complesso di quello costretto entro i confini di un menù per stranieri.

Il mercato dei prodotti alimentari cinesi in Italia

Dovuto all'aumento del numero dei cinesi e dei punti di ristorazione a loro connessi, è lo sviluppo del mercato che si occupa in Italia della sempre maggiore richiesta di cibi e oggetti tipici della cucina cinese e che inizialmente, essendo la domanda limitata, si basava su importazioni dirette gestite da poche persone.

Immagini

Il primo mall cinese di Milano, in via Paolo Sarpi 33. Un centro commerciale a metà tra supermercato cinese, con i prodotti alimentari e hi-tech, e department store di moda.



Attualmente alcuni utensili (come il wok o i cestelli per la cottura a vapore) ed alcuni alimenti (come il cavolo cinese o i germogli di soia) tipici della cucina cinese rientrano già tra la merce di molti negozi e supermercati non specializzati nella rivendita di articoli orientali e non sono più importati esclusivamente dalla Cina o dall'Asia in generale, dal momento che vengono ormai prodotti anche in Italia o comunque in Europa.

Tra le persone che abbiamo intervistate c'è chi frequenta questi negozi specializzati, sebbene chi usa prodotti alimentari di origine orientale, nella maggior parte dei casi, per comodità, li compra al supermercato.

A proposito dei prodotti in questione, si tenga infine presente che in particolar modo certi condimenti come la salsa di soia, la salsa piccante o lo zenzero vengono adoperati dagli italiani anche al di fuori della cucina cinese e persino da chi non cucina mai alla cinese.

Conclusione

È opportuno precisare che non sempre può essere semplice mettere a confronto due culture alimentari diverse. In effetti, così come non è facile per i ristoratori cinesi riuscire a comunicare agli occidentali il proprio linguaggio culinario originale, analogamente non è facile per gli italiani, a loro volta dotati di tradizioni gastronomiche assai radicate, riuscire a capire, accettare ed apprezzare una cucina così diversa come quella cinese tradizionale.

Sarebbe interessante, riuscendo ad andare oltre al semplice fascino dell'esotico, cercare di sfruttare la ristorazione etnica come terreno di scambio e arricchimento culturale. A tal fine, almeno per quanto i ristoranti cinesi, potrebbe quindi essere opportuno che i ristoratori, diventando più intraprendenti, tentassero di rinnovare la loro proposta, eliminando via via ogni tipo di adeguamento al gusto e al modo di mangiare italiano e abituando gradualmente la clientela alla vera cucina cinese.

Rendendoci conto dei tanti ostacoli che l'eventuale realizzazione di tale ipotesi incontrerebbe, ci auguriamo, comunque, che nei clienti dei ristoranti cinesi cresca la consapevolezza del fatto che la cucina di questi ristoranti non è che una manifestazione particolare di quella che è la complessa cultura alimentare della Cina.

1.4

Gli atelier della cucina cinese in Italia

“ Spesso sottovalutata a causa dei suoi maldestri riadattamenti occidentali, la cucina cinese è motivo di orgoglio nazionale ed erede di una saggezza millenaria che affonda le radici nella medicina e nella filosofia tradizionali. Un piacere che soddisfa il palato, ma che punta innanzi tutto a mantenere in salute l'individuo. ”

Oltre la ristorazione cinese, la cultura alimentare cinese è diffusa in Italia grazie anche agli eventi e i workshop svolti negli ultimi anni.

-l'Istituto Confucio ha un ruolo principale nella promozione della cultura culinaria, organizza i corsi e gli incontri per gli italiani e gli stranieri a imparare a cucinare i manicaretti cinesi: dai ravioli cinesi (jiaozi) al riso alla cantonese (chaofan), dal pollo con le noccioline (Gongbao jiding) alla pasta fatta a mano (lamian), passando per specialità meno note come il tofu casereccio (jiachang doufu) e le melanzane al profumo di mare (youxiang qiezi).ecc. Con l'accompania degli chef cinesi e i professori che spiegano lo Yin e lo Yang degli alimenti e l'antica arte cinese di accostare i cibi più differenti.

Questi incontri organizzati molto bene, hanno avuto tanto successo a Milano, sono aperti a tutti gradatamente, nei locali del centro. Più di 100 persone hanno partecipato all'evento e hanno avuto l'opportunità di assaggiare le deliziose pietanze cinesi durante le sessione di 'degustazione e aperitivi', nonché durante i workshop che si sono svolti la sera e che hanno coinvolto anche partecipanti stranieri desiderosi di scoprire nuove culture.

Poi c'è la Fondazione Italia Cina, in collaborazione con ristorante fusion del Giardino di Giada, ha presentato il progetto

Le immagini della pagina successiva

'Live cuisine' del Eat Smart Food Fair
(www.eatsmartnow.org)

A Cena con la Cina, un percorso culinario attraverso le più importanti cucine regionali cinesi. Una lezione che si trasforma in cena, storia e leggende legate ai più celebri piatti tradizionali spiegati da un docente di lingua e cultura cinese; la calligrafia di un maestro per scoprire il simbolismo e l'etimologia dei nomi di ogni piatto e una degustazione di pregiati tè cinesi abbinati da una tea taster alle singole pietanze. Sono state già realizzate la cena Pechino e la cena Hngzhou.

Ci sono altri tanti workshop, ad esempio, 'i segreti della cucina orientale' organizzato dall'Associazione Officina Creativa Interculturale durante il I° Festival della Cultura Cinese (Casaofficina.it), Laboratori di cucina quotidiana ed educazione alla salute secondo la MTC (medicina tradizionale cinese) organizzato da Officina Scic a Parma, ecc. tutte queste attività hanno portato avanti una conoscenza degli stranieri per le tradizioni culinarie.



1.5 Casi studi: gusto in scena

Eataly

Eataly nasce con l'intento di smentire l'assunto secondo il quale i prodotti di qualità possono essere a disposizione solo di una ristretta cerchia di privilegiati, poiché spesso cari o difficilmente reperibili. Eataly propone dunque il meglio delle produzioni artigianali a prezzi assolutamente avvicinabili, riducendo all'osso la catena distributiva dei prodotti e creando un rapporto di contatto diretto tra il produttore e il distributore finale, saltando i vari anelli intermedi della catena.

La filosofia che Eataly adotta in questo senso è duplice: da un lato si trova l'offerta dei prodotti, sia sotto forma di distribuzione che sotto forma di opportunità di ristorazione, mentre dall'altro esiste un discorso impostato sulla didattica e articolato in corsi di cucina, degustazioni, corsi sulla conservazione corretta dei cibi, didattica per i bambini. Quest'ultimo aspetto riassume e la vera originalità di Eataly e costituisce il punto di partenza per instillare nel consumatore una corretta percezione della qualità, in grado di muovere le sane leve del gusto e del godimento che rendono l'essere umano più appagato e felice, nella convinzione che "mangiare bene aiuti a vivere meglio".

Dall'individuazione dei produttori di eccellenza, al reperimento delle migliori materie prime disponibili sul territorio Eataly segue un percorso fatto di rispetto della tradizione ed educazione su un modo di alimentarsi "sano, pulito e giusto", come appreso da Slow Food.



Vapiano

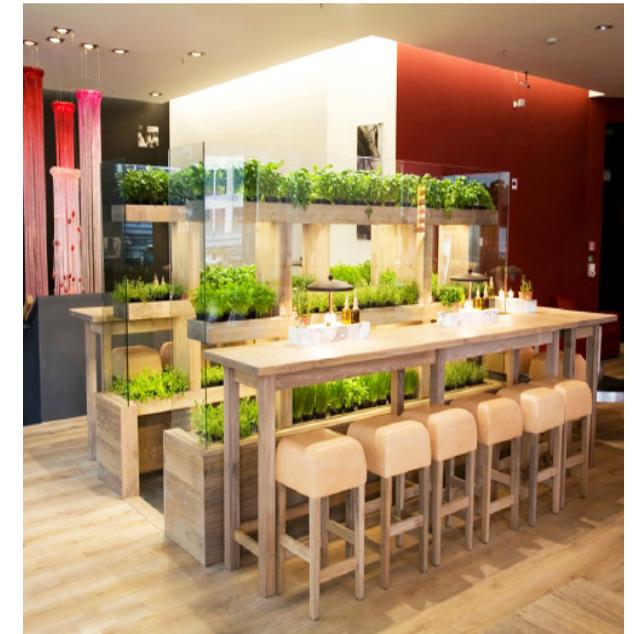
Vapiano è una catena internazionale di ristoranti che si ispirano alla cucina italiana, puntando sulla freschezza e qualità dei prodotti. Punto cardine è il concetto di fast food: caratterizzato dal velocità di consumo ed economicità dei pasti, tuttavia questo è mitigato dalla qualità e la semplicità della cucina mediterranea.

Importantissima per Vapiano è sicuramente la trasparenza, proponendo una cucina a vista in cui i piatti vengono preparati davanti al commensale con ingredienti posti in bella vista e ordinati in contenitori di plastica trasparente. Inoltre si dà la possibilità di insaporire il proprio piatto a piacere cogliendo qualche foglia di basilico o rosmarino che non hanno semplice funzione decorativa.

Vapiano è stata fondata da Kent Hahne, Klaus Rader e Mark Korzilius nel 2002, il primo ristorante aperto nell'ottobre 2002 ad Amburgo.

Offre un'esperienza culinaria che unisce fast food e una esperienza più stravagante, con un arredamento tipicamente italiana moderna e opzioni di cibo di alta qualità, tra cui pizze a mano girava e pasta fatta che usano nei loro piatti.

Il designer italiano Matteo Thun tende a valorizzare il "Made in Italy" attraverso un arredamento studiato nei minimi dettagli dando così un'immagine luminosa puntando su grandi spazi aperti e su un arredamento semplice, funzionale e ricercato.

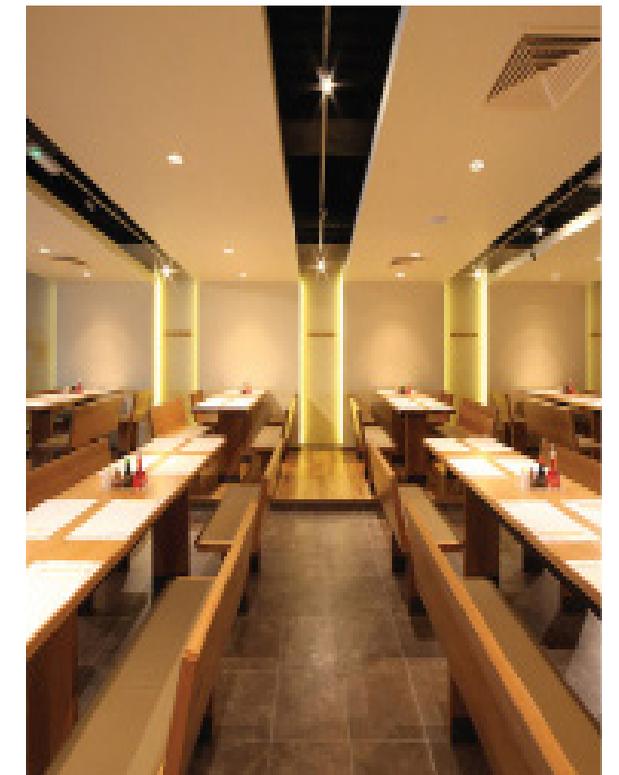


Wagamama

Wagamama è una catena di ristoranti inglesi, offre la cucina orientale allo stile dal moderno ramen bar giapponese. Creato da Alan Yau, che in seguito ha creato i ristoranti cinesi Hakkasan e Yauatcha a Londra, il primo Wagamama è aperto nel 1992 nel quartiere di Bloomsbury.

Wagamama è ispirato dal giapponese ramen bar tradizionale e dai sapori asiatici, il concetto è quello di offrire un nuovo tipo di esperienza culinaria. Gli ordini vengono presi tramite PDA, una rete wireless connessa con la cucina. I ristoranti del Wagamama sono locali ampi, con tavoloni lunghi e paralleli in legno color noce e panche dove ci si siede gli uni accanto agli altri. Oggi, Wagamama è presente in 17 paesi.

Il sito web della catena definisce Wagamama nel senso "bambino caparzio" – oppure 'o uno che è ostinato e determinato', si afferma che il loro obiettivo è di "offrire un'esperienza gastronomica totalmente nuova- quella che offre il cibo fresco in un ambiente accogliente e vivace". La catena ha pubblicato i libri di cucina allo scopo di estendere ulteriormente il loro marchio.



Bilder & De Clercq

Dutch creative agency staat has designed the interior and branding for this alternative supermarket in Amsterdam, where ingredients are grouped together as recipes rather than food types.

The interior includes a cafe area, which has a counter decorated with handmade turquoise tiles.

Instead of traditional supermarket aisles, the store features bespoke white tiered frames with wooden surfaces for displaying food. The steel frames are grouped according to the ingredients of each dish, which is pictured and described above the produce.

Staat designed also the graphic identity, packaging and kitchenware for Bilder & De Clercq.

The range of kitchenware includes chopping boards, vegetables peelers and spatulas, all of which come in wood or metal.



‘CROUS mini R’
by matali crasset and praline, toulouse, france

The brief set by the CNOUS* was to create 3 fast food service concepts that could be implemented in the various CROUS. with this in mind, local interior design studio matali crasset and graphic design firm praline wanted these concepts to reflect the basic culture and values of the crous: social networks, initiative, exchange and participation. the CROUS is an innovative organization that promotes the student values of hospitality, assistance, fairness, equality and service. it was decided with the CNOUS to create one overall brand name, with three or four sub-brands, allowing for future evolution or adaptation.

The brand had to promote both the idea of taking time to eat together, or meeting friends over a quick meal. crous mini r was created from this concept, and the three sub-brands of mini R provide these different eating environments: CROUS mini R global (general): offering general fast food in a friendly setting, where you can take your time with meals which you heat-up, sandwiches or quiches to eat in or take away, along with all the crous fast food range. CROUS mini R fringale (snack): offering fast and informal food service where you can work and eat at the same time, pasta to heat-up, sandwiches, panini or warm pies. CROUS mini R vital (healthy): offering a fast and fresh food service which is both good for you and your health, based on mixed salads, soups and fresh fruit. all the mini R are small-scale and local, using an authentic, uncomplicated and simple marketing language, which promotes the basic values of the crous.





02

Nuove tendenze dell'alimentazione

2.1 Slow food

Slow Food è un'associazione internazionale non-profit, Fondata da Carlo Petrini nel 1986, Slow Food opera per promuovere l'interesse legato al cibo come portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità, e uno stile di vita, oltre che alimentare, rispettoso dei territori e delle tradizioni locali. Il motto di Slow Food è buono, pulito e giusto. Tre aggettivi che definiscono in modo elementare le caratteristiche che deve avere il cibo. Buono relativamente al senso di piacere derivante dalle qualità organolettiche di un alimento, ma anche alla complessa sfera di sentimenti, ricordi e implicazioni identitarie derivanti dal valore affettivo del cibo; pulito ovvero prodotto nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente; giusto, che vuol dire conforme ai concetti di giustizia sociale negli ambienti di produzione e di commercializzazione.



Slow Food®

promuove  educa  tutela 

Immagini:

- Slow food edition 2013
- Foto da Masseria Brigantino



Slow Food attraverso la sua rete di persone attive sul territorio locale, nazionale e internazionale:

- coordina e realizza progetti di ricerca, catalogazione e promozione per la salvaguardia della biodiversità alimentare
- promuove iniziative per lo sviluppo di forme di agricoltura ecocompatibile;
- preserva e valorizza l'identità storico-culturale di un territorio specifico, cui si lega una particolare produzione, in particolare attraverso l'istituzione di Presìdi per la difesa della biodiversità;
- sviluppa relazioni, attività e iniziative con e fra le comunità del cibo, formate da tutti i soggetti che operano nel settore della produzione e della trasformazione del cibo;
- favorisce la riduzione della filiera distributiva, il rapporto diretto tra produttore e coproduttore, e l'organizzazione di attività di turismo enogastronomico;
- promuove, organizza, gestisce e partecipa ad attività educative anche nel campo della scuola e dell'università attraverso progetti di ricerca, coordinamento, formazione e aggiornamento, finalizzati a una piena attuazione del diritto allo studio, all'educazione alla salute, all'educazione sensoriale e del gusto, allo sviluppo di una corretta cultura alimentare;
- propone e organizza programmi di cultura alimentare e sensoriale diretti ai soci, a tutti i cittadini e agli operatori del settore enogastronomico, per una più diffusa conoscenza delle radici storiche e dei processi produttivi in tutti i settori merceologici;
- stimola iniziative tese al miglioramento dell'alimentazione quotidiana, anche rispetto alle forme di ristorazione collettiva.
- pubblica guide, saggi, una rivista associativa

Sono stati realizzati diversi progetti: Terra Madre - incontro mondiale delle Comunità del cibo, è stata fondata un'università

da Slow Food nel 2004- Università di Scienze Gastronomiche, una casa editrice - "Slow Food Editore", ecc.

Slow food all'estero

Slow Food UK opera affinché cresca una consapevolezza strategica per quanto riguarda la sostenibilità e la giustizia sociale intorno al cibo e alle fattorie in Gran Bretagna. Slow Food UK è anche una organizzazione che fornisce supporto amministrativo ai gruppi locali gestiti da membri Slow Food, che Slow Food UK is a membership organization that provides administrative support to local groups throughout the country and these regional groups are led by Slow Food members, che intraprendono azioni significative di base nelle loro comunità locali.

Il movimento Slow Food Australia ha lo scopo di incrementare la consapevolezza nella comunità del valore del cibo locale buono e pulito dalla fattoria al mercato[3]. È stata creata una campagna per avere inclusi nell'Ark of Taste di Slow Food International (che nomina i prodotti e i cibi minacciati per nazione) i seguenti cibi australiani: il miele d'ape ligure dell'Isola di Kangaroo, la nocciola bunya del Queensland, ecc.

In conclusione, nonostante i lodevoli obiettivi ci sono altri problemi che non vengono affrontati. Ad esempio, senza alterare in modo significativo la giornata di lavoro delle masse, la preparazione del cibo in una maniera slow food può essere un onere aggiuntivo a chi prepara il cibo (spesso donne). Al contrario, la società più benestanti possono permettersi il tempo e le spese di sviluppo di 'gusto', 'conoscenza' e 'discernimento'. L'obiettivo dichiarato di Slow Food è di preservare se stesso dal "contagio della moltitudine" può essere visto come elitario

2.2

Eventi fieristici del settore Alimentazione & bevande in Italia

Oltre le attività promesse da Slow Food, ce ne sono tante altre esposizioni in Italia del cibo, dunque Italia attribuisce grande importanza alla cultura alimentare.

Sono 15 le fiere di rilievo internazionale dedicate al settore merceologico "alimenti, bevande e relative tecnologie". È quanto si rileva dal calendario 2011 delle manifestazioni fieristiche in Italia, redatto da A.E.F.I. (Associazione Esposizioni e Fiere Italiane) che stima in 100.000 espositori e 13 milioni di visitatori i partecipanti alle 195 fiere internazionali che si svolgono nel Paese.

Ammontano complessivamente a 105 tutte le fiere che riguardano il food& beverage (di cui 34 solo per le bevande) che, quest'anno, si svolgono nei quartieri fieristici delle province italiane, senza contare Cibus e Salone del Gusto che si svolgono negli anni pari. Se a queste si aggiungono le 57 fiere dedicate al turismo e all'ho.re.ca., che ospitano sempre una parte consistente di espositori pubblici e privati dell'enogastronomia, ci troviamo di fronte ad un vero e proprio exploit, avvenuto nell'ultimo decennio che forse rischia di cannibalizzare il comparto.

Fiera biennale del cibo italiano tutto food. Tutte le più importanti catene di distribuzione, acquirenti (buyer) esteri provenienti da 67 Paesi, 40 mila visitatori, politici, esperti del settore, opinion leader, e centinaia di operatori professionali del settore: questi i numeri che hanno fatto quest'anno, con un aumento del 33% dei visitatori professionali rispetto a due anni fa, di Tuttofood la più importante rassegna italiana B2B (Business to business) del cibo.

Quattro giorni di business qualificato, dall'8 all'11 maggio, che hanno permesso alle imprese del settore anche di aumentare i contratti per l'esportazione dei propri prodotti agroalimentari grazie alla presenza di buyer e distributori esteri. L'importanza

del settore agroalimentare in Italia è più che confermata dal fatto che si tratta della seconda voce del nostro PIL (Prodotto Interno Lordo) nazionale.

Tuttofood, la Milano World Food Exhibition, si è tenuta a Rho, nei padiglioni espositivi di Fieramilano; il prossimo appuntamento è previsto per il 2013 e si prevede un'affluenza ancora maggiore se continua questo trend che vede aumentare esponenzialmente i partecipanti. "Una crescita a doppia cifra che conferma la formula vincente di questa manifestazione e il suo ruolo fondamentale nell'accompagnare il sistema Italia verso l'appuntamento dell'Expo 2015, che vedrà

Milano protagonista assoluta del dibattito sul tema dell'alimentazione" questo il commento di Enrico Pazzali, amministratore delegato di Fiera Milano Spa, che precisa: "Tuttofood contribuisce al successo dell'export dei prodotti agroalimentari del made in Italy grazie alla presenza di buyer esteri che, in questa edizione, sono cresciuti del 23%; oltre ad avere registrato numeri importanti, a decretare il successo di questa edizione è stata la presenza di tutte le più importanti catene della distribuzione".

Food Experience Mondadori

Food Experience Mondadori, è stato un festival enogastronomico promosso da Mondadori. La manifestazione, patrocinata dal Comune di Milano e realizzata in collaborazione con il magazine Sale&Pepe, prevede intrattenimento e informazione, gratuiti, per chi vive la cucina come passione da condividere.

La Manifestazione ha ospitato corsi di cucina, show cooking con esperti del settore ed inoltre laboratori, degustazioni, iniziative di promozione della cultura gastronomica regionale, sfide ai fornelli e giochi.

Questo festival enogastronomico ha avuto un'occhio di riguardo anche verso i bambini promuovendo un approccio ludico, ma allo stesso tempo educativo, non solo ad una cucina che propone una sana alimentazione, ma anche verso una cultura del cibo di qualità che si poggia soprattutto sulla conoscenza di una produzione di eccellenza.



SALONE DEL GUSTO

A fianco dei Presìdi Slow Food e delle eccellenze alimentari provenienti da tutto il mondo ci sono le proposte dei contadini, allevatori, pescatori e cuochi riuniti nella rete di Terra Madre

_Personal Shopper, studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche accompagnano il pubblico alla scoperta dei segreti della gastronomia delle diverse regioni italiane e della storia di alcuni prodotti simbolo.

_approccio didattico alle degustazioni

_una trentina di cuochi italiani e quaranta cuochi si alternano ai fornelli per prepararvi specialità italiane, africane, asiatiche, australiane e mediorientali. Essi uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Perché il loro cibo sia buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato...

_laboratori, workshop, conferenze, tante attività ludiche e didattiche.

Immagini

Fiera "Terra Madre" 2012, foto da www.fxuisine.com



2.3

Il vegetarianismo

Il vegetarianismo (da vegetariano, adattamento dell'inglese *vegetarian*), nell'ambito della nutrizione umana, designa un insieme di diverse pratiche alimentari accomunate dalla rigorosa esclusione delle carni di qualsiasi animale.

Nel vegetarianismo si distinguono il latte-ovo-vegetarianismo, il latte-vegetarianismo, l'ovo-vegetarianismo, il vegetarianismo o veganismo dietetico, il crudismo vegano e il fruttarismo.

Di uso comune per indicare il vegetarianismo è anche la forma abbreviata *vegetarismo*, mentre il termine *vegetarianesimo* è di uso improprio, anche se a volte viene usato in ambito religioso per indicare pratiche alimentari differenti ma comunque implicanti sempre l'astensione dal consumo di carni.

Tipologie

Nel vegetarianismo si possono distinguere diverse pratiche alimentari, che si producono in abitudini dietetiche che, sebbene possono essere anche molto differenti l'una dall'altra, sono tutte accomunate dalla rigorosa esclusione della carne di qualsiasi animale:

- latte-ovo-vegetarianismo
- latte-vegetarianismo
- ovo-vegetarianismo
- vegetarianismo o veganismo dietetico
- crudismo vegano
- fruttarismo

Coloro che seguono queste pratiche alimentari sono classificati comunemente come vegetariani, anche se all'interno di tale gruppo gli individui sono distinti in base al tipo specifico di dieta seguita (latte-ovo-vegetariani, latte-vegetariani, ovo-vegetariani, vegetariani o vegani, crudisti vegani e fruttariani). Normalmente, i vegetariani che includono l'alimentazione in una più vasta scelta etica evitano anche alimenti che comprendono tra gli

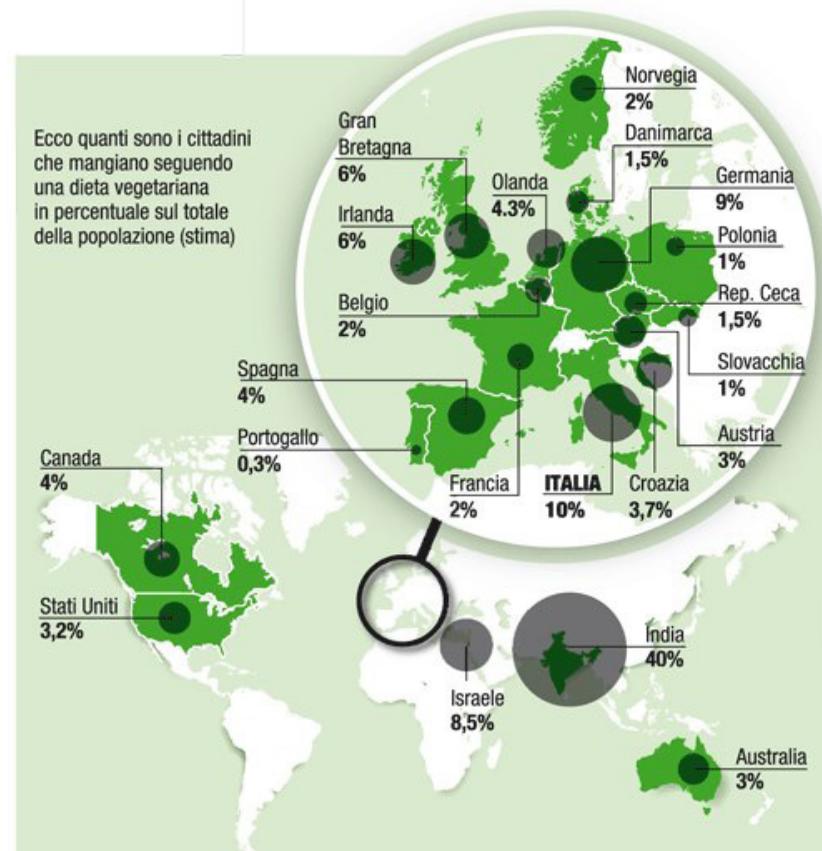
ingredienti ridotte quantità di cibi animali, per esempio prodotti da forno preparati con strutto, latte in polvere o uova, pasta all'uovo, brodo di carne.

La maggiore consapevolezza tra i vegetariani di come seguire una dieta vegetariana equilibrata grazie soprattutto alla facile reperibilità di informazioni tramite siti web, come per esempio Vegpyramid, e testi divulgativi, e una più adeguata informazione e preparazione tra la classe medica, hanno reso possibile uno stato nutrizionale del vegetariano-tipo di oggi molto migliore rispetto a quello di un vegetariano di dieci o venti anni fa. Questa evoluzione è stata resa possibile anche a seguito dell'aumentata disponibilità sul mercato di nuovi prodotti per vegetariani, inclusi cibi fortificati come latte di soia, analoghi della carne e cereali per la colazione. Per questo motivo, gli studiosi oggi ritengono che i dati che derivano da ricerche degli anni passati possono non essere rappresentativi dello stato nutrizionale dei vegetariani attuali.

Oggi il vegetarianismo si è consolidato come un fenomeno in genere socialmente meglio accettato e convenzionale, affiancato da una crescente diffusione di periodici dedicati, libri e siti internet e dalla nascita di numerose associazioni locali e nazionali, e con una presenza di dimensioni crescenti sul mercato alimentare.

Il fenomeno del vegetarianismo ha contribuito alla nascita di tanti nuovi cibi, alcune carni sono sostituite dalle verdure e dai legumi in una maniera intelligente, tra cui la produzione di tofu, successivamente è comparso un nuovo prodotto 'sostituti della carne', che è a base di tofu ma offrendo moltissime possibilità di cucinare in modo squisito e variato senza carne. La soia ha un alto contenuto di proteine pertanto può sostituire la carne nella nostra dieta quotidiana.

Per alto valore nutritivo, soia è chiamata "re dei fagioli", "latte vegetale", ecc, è il cibo più suggerito dai nutrizionisti tra centinaia di alimenti naturali. La soia contiene però alcune sostanze che potrebbe le vitamine del nostro corpo, ma basta riscaldare la soia si elimina questo difetto, d'altra parte, il corpo umano riesce a digerire solo 65% di proteina contenuta nella soia, invece i prodotti trasformati dalla soia, ad esempio, tofu, il tasso di assorbimento può essere aumentato al 92% - 95%. Tofu consente ai vegetariani una ampia gamma di scelte.



Immagine

Sinistra:
In Europa è l'Italia ad avere la percentuale più alta di vegetariani (cartina tratta da www.corriere.it)

Destra:
un'infografica da www.PETA.org

But where will I get my protein?

FROM OUR VEGETARIAN

- 46g PROTEIN PER DAY (AGE 19-70)
- 18 LITTLE LENTILS (each 1 cup 1/2)
- 15 BLACK BEANS (each 1 cup 1/2)
- 13 TUNA CANNED (1 can 1/2)
- 10% (of our diet)
- 9 EGGS (each 1/2)
- CHICKEN (each 1 cup 1/2)
- SOY BEANS (each 1 cup 1/2)
- 7 STEAKS (each 1/2)
- 50% (of our diet)
- 20% (of our diet)
- 4 (of our diet)

And what about calcium for strong bones?

NEEDS 1000 to 1,200 mg daily

100% (of our diet)

How I meet these, too?

FOR EACH DAY (AGE 19-70)

IRON NEEDS

5-10 mg (men) / 8-11 mg (women)

100% (of our diet)

Are there fish-free omega-3 fatty acids?

100% (of our diet)

100% (of our diet)

100% (of our diet)

100% (of our diet)

What about vitamins D?

100% (of our diet)

100% (of our diet)

100% (of our diet)

100% (of our diet)

What won't you find in a vegan diet?

100% (of our diet)

100% (of our diet)

100% (of our diet)

100% (of our diet)

2.4 Food design

“ Il Food design, Si può definire ‘Food Design’ la progettazione (e quindi tutto ciò ad essa legata: ricerche alimentari, antropologiche, comunicative, psicologiche e pratiche) del prodotto alimentare finito, o parte di esso, alla quale viene associata, come avviene in ogni campi della progettazione e produzione in massa, lo studio dei sistemi produttivi e distributivi e dei relativi supporti correlati utili al consumo e alla fruizione dei prodotti agro-alimentari”
in una prospettiva sia culturale che materiale.

A questi si aggiungono sistemi di comunicazione e promozione del prodotto finito, servizi e eventi correlati, frutto di marketing o esigenze aziendali.

A new York esiste già un NGO dall'anno 2010: International Food Designer Association, il suo obiettivo è quello di promuovere le ricerche, lo sviluppo e l'educazione nel settore del food design e di sostenere le tecniche inventive e creative per la progettazione del cibo.

2.4.1 Il design del gusto

Il cibo è una fonte di dell'energia umana, dunque il design del cibo varie in diversi settori, posate, stoviglie, gli utensili da cucina, il cibo se stesso, ecc tutti questi aiutano l'uomo a trovare un alimentazione nutritiva, di qualità e sicura.

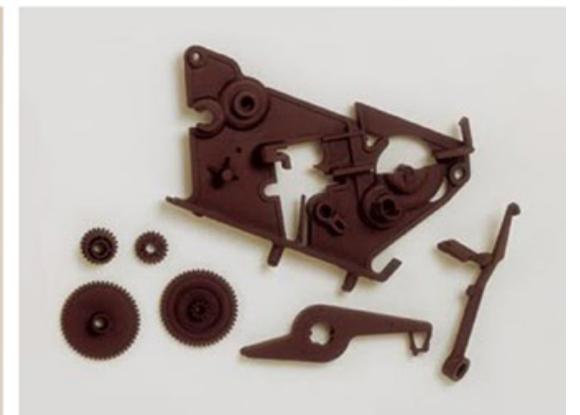
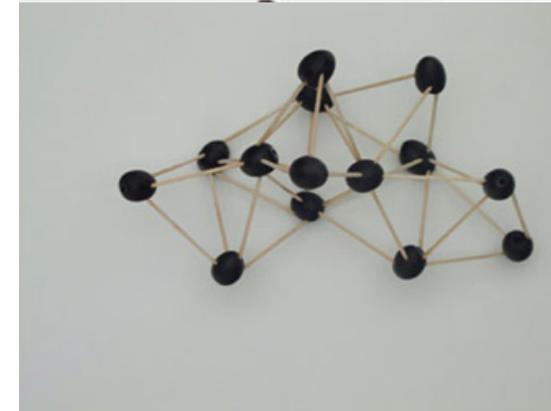
Il cibo diventa oggetto, materia, questo è il punto di partenza del Food Design. I due esempi precedenti potrebbero rappresentare il manifesto di questa nuova tendenza, a metà tra il design e la pop art. Un food designer sviluppa nuovi oggetti sulla base dell'osservazione dei modi di consumo e di fruizione del cibo, pensando ad una società che si trasforma, si ripensa e si prende un po' in giro.

il food design, a volte, si dedica anche alla riscoperta e alla valorizzazione dei sapori, del cibo biologico, sostenibile e a chilometri zero, non solo all'aspetto più futile di appagamento dell'occhio o di semplice design a tavola.

Il food design vuol richiamare il mantra “Mangio dunque sono”: un presupposto indispensabile per spiegare la singolare visione del “cibo design” e della sua arte.

Marti-guixe

Martí Guixé è nato a Barcellona nel 1964. Vive e lavora “su materia vivente” tra Barcellona e Berlino dedicandosi all’invenzione di “brillanti e semplici idee di una curiosa serietà”; ha collaborato con aziende come Camper, Chupa-Chups, Desigual, Droog Design, Saporiti e Watx. Ha esposto al MoMA di New York, al Design Museum di Londra, al MACBA di Barcellona, al Mudac di Losanna e al Centre Pompidou di Parigi.

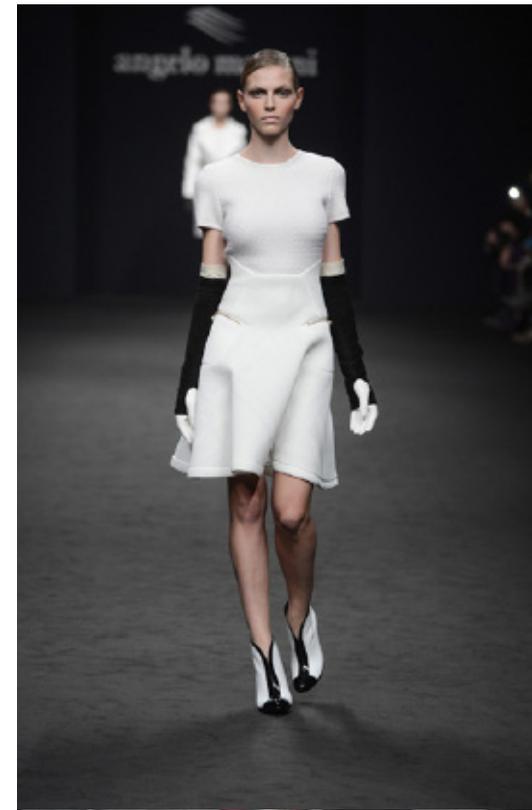


Anna Marconi

“ Ho avuto, nella vita, passioni durate quanto un lampo di tuono, interessi svaniti come i calzini quando li butti in lavatrice. Ho conosciuto persone di quelle che quando le vedi dici “WOW” ma quando ci parli ti rimproveri di non esser stata a casa a stirare. Tante idee mi sono passate davanti, alcune ho cercato di fermarle ma il loro prezzo da pagare era troppo alto e se ne sono andate sfidando le leggi della fisica alla velocità di Flash. Poi un giorno mi sono accorta che basta un beato attimo per arrivare ad una conclusione e sono partita dalle uniche cose a mia disposizione: una discreta conoscenza della moda, una buona dose di fantasia e speranza, sogni e creatività, l’amore per la buona cucina. E’ nata così l’idea di unire moda e cucina, due universi che mai come ora hanno convissuto.”

E’ questo il tempo di Taste of Runway, un affare di cuore creato per condividere il piacere della vita e dare alla moda un sapore diverso. Quel gusto unico che si trova solo in cucina dove qualsiasi ingrediente crea magia, dove storie di aromi e di persone creano trame uniche.

Immagini dal sito di Anna Marconi www.tasteofrunway.com



Mostra - La forma del gusto

Mart Rovereto

09 febbraio 2013 / 02 giugno 2013

“Un insieme festoso, colorato e felice che plana anche su una tavola imbandita da Martí Guixé: semplice, essenziale guizzo di chi sa trasformare l'evidenza in meraviglia.”

-Cristiana Collu

A "Progetto Cibo" partecipano designers e architetti come Enrico Azzimonti, Bompas&Parr, Achille Castiglioni, Lorenzo Damiani, FormaFantasma, Giorgetto Giugiaro, Marti Guixé, Giulio Iacchetti, Alessandro Mendini, Alkesh Parmar, Gaetano Pesce, Diego Ramos, Philippe Starck e chef di livello assoluto come Gualtiero Marchesi, oltre a Bruno Barbieri, Massimo Bottura, Antonio Canavacciuolo, Carlo Cracco, Daniel Facen, Davide Oldani, Davide Scabin.

Il percorso espositivo, suddiviso per aree tematiche, si apre presentando l'architettura di cibi "anonimi" che nella loro sofisticata e precisa costruzione sono dei veri e propri progetti. Attorno a un alimento così basilare e onnipresente come il pane, o a pietanze molto connotate geograficamente come il sushi o lo strudel, si celano spesso disegni progettuali frutto di un accorto compromesso tra immagine, gusto e produzione.

La pasta ideata da Giorgetto Giugiaro, Mauro Olivieri e Christian Ragot è emblematica di come la creatività dei designer converga con la produzione industriale.

Le immagini della pagina successiva

-Viste della mostra "Progetto cibo. La forma del gusto", al MART di Rovereto

-Alkesh Parmar: spremiagrumi A Peel, 2008. Photo Alejandro Olaya

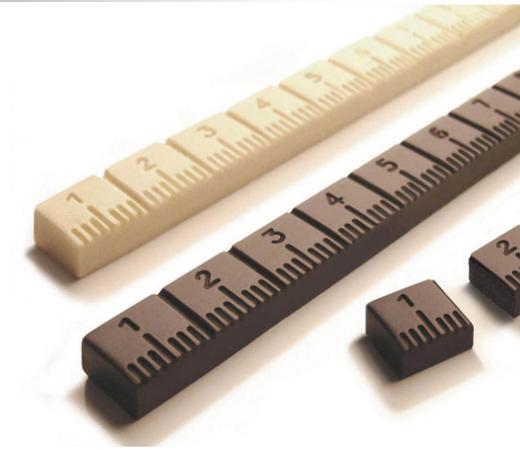
-Bompas&Parr: stampo St. Paul's jelly, 2009. Photo Greta Illieva

-Paolo Ulian: Cioccolato Golosimetro, 2002

-Adrien Rovero, pasta Sedie 1:20, 2007

I "food architects" hanno oggi una libertà pressoché infinita di modulare forma e funzione. È da qui che nascono oggetti come la "Penna edibile" di Martí 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 o 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 o Enrico Azzimonti, raccolte in una sezione intitolata "Ironia, metafora e paradosso".



2.4.2

La nuova esperienza del mangiare

Con il rapido sviluppo della società, le nostre abitudini alimentari hanno iniziato a cambiare, e la nostra attenzione sta prestando verso il cibo se stesso e gli ingredienti. Mangiare più sano è diventato una moda, il cibo non è solo per riempire lo stomaco, ma è un'opera d'arte, una scultura, un performance sul tavolo. Dopo una composizione sofisticata del colore, della nutrizione, del gusto, in somma dopo il food design, la gente potrebbe ottenere la massima soddisfazione mentre godendo i piatti deliziosi.

Il nuovo modo di mangiare è presente anche nell'ambiente. Come sappiamo, quando l'atmosfera cambia, influenza il nostro umore. A volte, allo scopo di conformarsi con i piatti, ci sono gli effetti 3D o 4D che arricchiscono molto l'esperienza della degustazione delle persone.

Oltre questi, c'è un altro aspetto interessante da confrontare – mangiare in modo collettivo.

Immagini

Sopra:
-Chocolate factory designed by compeixalaigua studio

Sotto:
-Finger food designed by Daniel Bostandzic
-Finger food



3D printed food

The concept of 3D-printed food is hard to swallow, but technology that could revolutionise the way we cook is hotting up.

In 2009, Philips Design presented a sci-fi vision of the future with a conceptual food printer that could produce a perfectly balanced meal at the touch of a few buttons. Part of a research project called Food Probe, which looked at how we might source and eat food in 15 to 20 years' time, the imagined machine would allow our future selves to print out our ideal combinations of flavours and nutrients in an unlimited range of forms.

Philips itself is not developing a 3D food printer, but companies around the world are starting to take the concept seriously. Janne Kyttanen has been at the forefront of 3D-printing technology for many years and he believes food is next on the list to be revolutionised by 3D printing.

“ We have many different avenues in which 3D printing technology is moving. We’ve explored all different kinds of products and different materials.

Food is the next frontier. ”

-Janne Kyttanen

Immagini

Sopra
-3d Printed pasta by Janne Kyttanen, Photography is by Ivo de Bruijn.

Sotto
-Los Angeles architects Kyle and Liz von Hasseln have set up a business that produces 3D-printed sugar sculptures for wedding cakes, table centrepieces and pie toppings.



Food installations by Jennifer Rubell

“ I want to explore the very nature of an object and if it's altered in the context of art. ”

-Jennifer Rubell

Lontano dal classico banchetto, le opere di Jennifer Rubell sono un ibrido di performance, happening e installazioni, avendo sempre come medium artistico il cibo. Dice lei stessa: “Il cibo è il mezzo a cui penso di più. La materialità del cibo, il limite della deperibilità, della stagionalità, del peso fisico e della piacevolezza sensoriale è ciò che più da forma ai miei pensieri astratti”.

Laureata ad Harvard in Belle Arti ha successivamente frequentato il Culinary Institute of America, ed ha anche scritto di cibo per oltre un decennio prima di dar vita e sostanza alle sue opere artistiche. Il suo primo lavoro consiste nell'organizzare una colazione per cinque mila persone, durante Art Basel a Miami Beach. Con il passare del tempo le colazioni si fanno sempre più iconiche e concettuali, fino a prendere la forma di duemila uova bollite appoggiate su un mare di guanti di lattice.

Il cibo nell'arte della Rubell non è servito su tradizionali piatti, questi sono sempre presentati scenograficamente e monumentalmente, spesso anche in modo da ricordare opere d'arte famose. Senza dare alcuna indicazione agli spettatori, le opere di Jennifer Rubell decostruiscono il rito tradizionale del mangiare con un effetto di sorpresa: una stanza rivestita di zucchero filato di colore rosa, 1,521 ciambelle appese su una lunga parete bianca. Il pubblico si deve servire da solo: interagire con il cibo, questa la parola d'ordine che sta alla base dei lavori dell'artista ribaltando quelli che sono i preconcetti sul consumo. Decostruendo il rito, l'artista offre una nuova esperienza durante la quale il pubblico è invitato a esplorare la sua relazione con il cibo, da una prospettiva tutta diversa.

Immagini

In alto
-Padded Cell, PERFORMA, New York, 2010
Multi-colored Kenzo cookies, 2011

In mezzo
-Old-Fashioned, LACMA, Los Angeles, 2010

In basso
-Icons, Brooklyn Museum of Art, 2010



Altered Appliances
by Rotterdam's Piet Zwart Institute students

Altered Appliances is a collection of four projects by students from Rotterdam's Piet Zwart Institute, all of which introduce low-tech, hand-powered appliances and ideas to the kitchen.

-Rollware is a set of laser-cut rolling pins designed by Joanne Choueiri, Giulia Cosenza and Povilas Raskevicius to produce edible plates and dishes from dough

-Extrudough is a collection of biodegradable tableware made with a meat grinder, which designers Bo Baalman and Kine Solberg describe as an "analogue, human-powered 3D printer". A soft dough is extruded through the meat grinder in thin tubes onto various shaped moulds and then dried at room temperature

-The Flip Food lunch box by Ilias Markolefas and Nathalia Martinez Saavedra is inspired by the brown paper bags often used for carrying lunch to school or work. Reusable plastic protective containers can also be inserted into the compartments to protect certain foods.

-Maddalena Gioglio and Egle Tuleikyte created the CONEformation measuring set from mounds of salt poured out of a contraption holding various sizes of measuring funnels. The salt mounds are hardened by spraying water onto them and then covered with a layer of runny clay. The salt is then removed to reveal a set of ceramic measuring vessels.



**Sharing Dinner AXIS gallery Tokyo 2008
by Marjie Vogelzang**

**“Il primo modo di conoscere il mondo e i materiali è quello di mettere le cose in bocca.”
-Marjie Vogelzang**

A Marjie Vogelzang non piace dare ai piatti solo una bella forma. La grande bufala dei nostri tempi per l'olandese Marje è il food design. Il cibo ha già una forma perfetta per natura, ciò che interessa "l'eating designer" di Amsterdam invece è "pensare al cibo nelle diverse culture, al cibo nella storia, alla realizzazione del cibo, al suo trasporto, all'agricoltura, l'industrializzazione del cibo, alla psicologia del mangiare".

Marje ci ha creduto così tanto che nel giro di pochi anni ha fondato due ristoranti (uno a Rotterdam, l'altro ad Amsterdam), organizzato uno studio, partecipato a mostre in tutto il Mondo, scritto due libri (Eat Love e Lunch Box) e pensato a far vedere questo pianeta a due bambini.

Uno di questi due pargoli è ancora (per poco) nella pancia di Marjie, che proprio un minuto prima del suo congedo pre – maternità, ci ha tenuto a chiacchierare con noi raccontandoci progetti, pensieri e amori.

Immagini
-Sharing dinner designed by
Vogelzang, 2012, Tokyo
Photo by Kenji Masunaga



2.4.3 Social kitchen

“**La cena è un rito collettivo, e rappresenta l'esigenza primaria dell'essere umano di nutrirsi e stare insieme.**”

La CUCINA SOCIALE è uno spazio aperto in cui si può cucinare, socializzare, apprendere, realizzare scambi culturali, ridurre i costi, approfondire la conoscenza dei prodotti locali.

In realtà questo concetto è stato proposto 15-20 anni fa. Un esempio interessante è quello di Foodshare a Toronto.

FoodShare Toronto è un'organizzazione comunità senza scopo di lucro la cui visione è il buon cibo sano per tutti. Fondata nel 1985 per affrontare la fame nelle comunità di Toronto, FoodShare prende un unico multiforme e lungo termine l'approccio ai problemi della fame e alimentare. Loro lavorano per responsabilizzare gli individui, famiglie e comunità attraverso iniziative su base alimentare, mentre sostenendo per le più ampie politiche pubbliche necessarie per garantire che tutti abbiano un accesso adeguato ai prodotti in modo sostenibile, buon cibo sano.

Lavorare "dal campo alla tavola", si concentra su tutto il sistema che mette il cibo sulle nostre tavole: dalla coltivazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti al suo acquisto, la cucina e il consumo.

FoodShare Toronto è la più grande organizzazione per la sicurezza alimentare della comunità del Canada, riconosciuto

come un importante innovatore di programmi efficaci che sono stati riprodotti in tutto il Canada.

Cucinare insieme abbatte le barriere e porta le comunità insieme. La social kitchen è basata sulla condivisione, non solo del cibo, ma anche delle informazioni, delle esperienze, delle culture diverse e delle storie.

Quando i giovani assaggiare il cibo che è fresco e delizioso, cominciano a capire le alternative ad una dieta fast food. Dunque la Social kitchen è uno stile di vita sano e sostenibile, e un mezzo educativo e comunicativo.

Sono molti gli eventi che utilizzano il potere di fascinazione del cibo e i momenti che gli ruotano attorno.

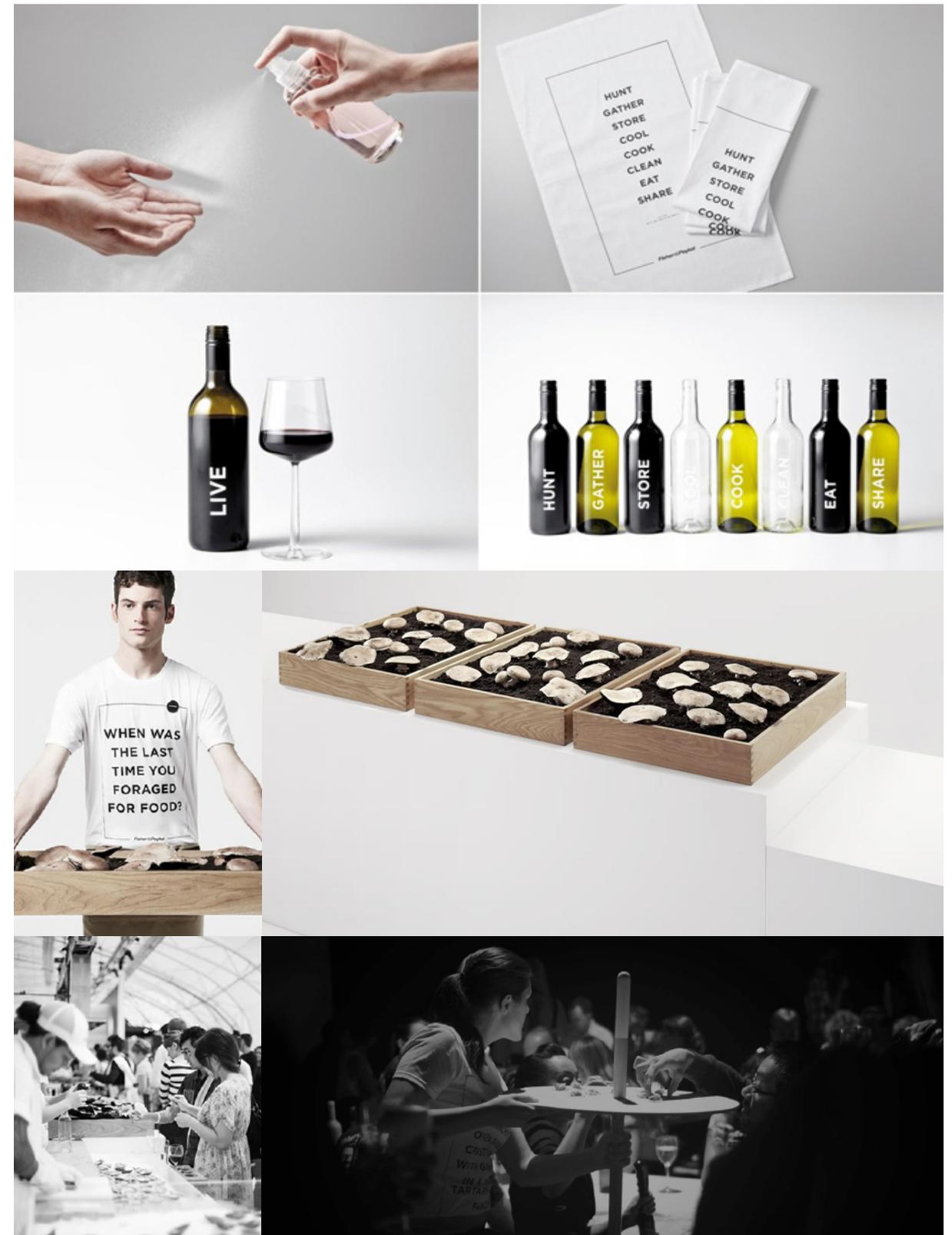
Gli esempi riportati nel capitolo hanno il cibo come mezzo per arrivare a obiettivi ben diversi: per promuovere un prodotto, per attivare o riattivare uno spazio, per appropriarsi della città, per fare festa, o semplicemente per stare insieme. L'ingrediente comune è sempre una grande quantità di gente.

Project 'Social kitchen' by Fisher and Paykel

“ The Social Kitchen is an approach to design, cooking and the kitchen. It is an ongoing experience to connect people with food and design and start rethinking the kitchen. ”

In an attempt to create a new perception of the kitchen the clever innovators at Fisher and Paykel collaborated with Alt Design group and guest chefs to come up with a stunning installation that activates all the senses. The installation hit the mark with simple design, sweet branding, and stunning styling. Adding flexibility by creating appliances that can start breaking up the traditional working triangle has been essential in creating products that work with people. Fisher & Paykel's innovative technology has allowed us to create appliances that can be distributed throughout the kitchen, responding to individual kitchen tasks, habits or functions instead of being constricted to the outdated idea of the working triangle. As kitchens evolve to be more like lounge spaces, the technology is becoming more embedded and Fisher & Paykel has worked to design appliances that integrate seamlessly allowing flexibility and functionality.

The Social Kitchen Experience evolves and changes each year, and in each location. Launching in 2011, The Social Kitchen brought furniture designers together with chefs to create a social space filled with bespoke tables where guests could relax and sample classic dishes reinvented to surprise, perplex and delight.



**"Un posto a Milano",
un ristorante +orto +mercato + luogo d'incontro**

Un posto a Milano non è una semplice trattoria, è un modo di vivere. Un posto a Milano è un progetto sorto dall'unione dello chef Nicola Cavallaro, che si occupa per l'appunto della cucina e Esterni che ne cura il progetto.

Le ricette dello chef sono basate su prodotti stagionali, il più possibile a km zero. Pane, pasta e dolci sono di produzione propria mentre le verdure sono di agricolture biologiche. Lo chef Nicola Cavallaro propone piatti pensati sia per vegetariani che senza glutine e soprattutto con materie prime rintracciabili (la distanza prodotti principali non supera i 200km). Anzi, proprio in relazione a questo vi consiglio di fare un salto sul loro sito, dove troveranno gli indirizzi dei produttori.

Lo spazio si trova in una cascina sorta nel '700 nella periferia milanese, che ora però si trova quasi in centro città. Ristrutturata, completamente messa a nuovo e resa un perfetto punto d'incontro per famiglie.

Aperto nell'Aprile 2012, è divenuto un luogo di incontro, un luogo dedicato al cibo e all'agricoltura, che si propone come collegamento tra città e campagna.

Immagini by Song Gao

In alto:

- I libri lasciati dagli abitanti di questo quartiere da condividere

-Il mercato preso una struttura del settecento ristrutturata

In basso

-Il sistema del riciclaggio di spazzatura

-La vendita dei prodotti freschi



**Cuisine publique
by Les Saprophytes**

“ **Public space is the place where all the social potential of the cities can happen. The city is the place where it is possible to meet and create things with so different persons. Our ideal is a huge network that makes the city more "effervescent", more complex, more human.** ”

I Saprophytes sono ragazzi di 30 anni amici della terra, artisti, architetti, urbanisti, paesaggisti raggruppati attorno a progetti legati ad una riflessione sul posto dell'uomo nello spazio pubblico. Mentre il mondo cittadino attuale ci spinge ad un consumo sfrenato di materie prime, ritroviamo la nostra autonomia riciclando ed inventando un nuovo modo di fabbricare lo spazio pubblico, parsimonioso nell'utilizzo delle risorse ambientali.

Immagini

In alto:
La cuisine publique des Saprophytes par Solène Boyron, comédienne, mai 2009

In basso:
-Cuisine mobile



**Public Fruit Jam, collaborative performance, 2006
by Fallen Fruit**

“**Banane al polo, mele ai tropici, frutti di bosco in Asia e ananas sui monti? E ancora: parchi pubblici con frutteti nel quartiere e gare di marmellate in piazza? Si può, se si gioca con i frutti e con l’arte, senza far male all’ambiente. Perché la frutta può diventare una lente di ingrandimento attraverso la quale guardare la nostra Terra. E amarla ancora di più.**”

Fallen Fruit, un collettivo artistico variegato e geniale che lavora con i musei di tutto il mondo.

L’arte nei frutti raccolti

D’altronde proprio la frutta – così colorata, allegra, saporita, dolce e nutriente – è un po’ l’emblema del buon vivere. E osannarla, rispettandola, è una forma di arte come un’altra, così come usarla come base per dipinti, sculture, piccole opere di creatività. È per questo che il collettivo Fallen Fruit – nato a Los Angeles nel 1999 – opera a livello internazionale, grazie alla collaborazione di tre giovani artisti: David Burns, Matias Viegner ed Austin Young. Sono loro a organizzare eventi e mostre in tutto il mondo, partendo dai frutti (caduti o raccolti, da qui il loro nome “Fallen Fruit”), base per installazioni ed happening che coinvolgono sempre un gran numero di spettatori-attori. Con il suo primo progetto, risalente alla fine degli anni Novanta, il collettivo ha tentato di realizzare una mappa degli alberi da frutto della città di Los Angeles, prendendo però in considerazione esclusivamente quelli nati e cresciuti su suolo pubblico, e i cui frutti possono dunque essere liberamente raccolti dagli abitanti. In tal senso, Fallen Fruit ha incoraggiato più volte la popolazione a unirsi in gruppi per la raccolta di pere, mele e arance mature in giro per la città.





03

All'occasione
dell'expo Milano
2015

3.1

Il tema dell'expo Milano 2015

Il tema proposto per la Expo è Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, e vuole includere tutto ciò che riguarda l'alimentazione, dal problema della mancanza di cibo per alcune zone del mondo, a quello dell'educazione alimentare, fino alle tematiche legate agli OGM.

Dunque partendo dalla cultura, dalla tradizione, dalla tecnologia, dalla creatività, ecc da tanti aspetti intorno il rapporto tra ingredienti e alimentazione, si discutono le problematiche come la carenza di risorse agricole di vari paesi, la sicurezza alimentare e l'ecologia per garantire la fornitura del cibo sana e adeguata per la cittadinanza globale.

L'Expo 2015 sarà uno straordinario evento universale che darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione, raccogliendo tematiche già sviluppate dalle precedenti edizioni di questa manifestazione e riproponendole alla luce dei nuovi scenari globali al centro dei quali c'è il tema del diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta. Ecco alcuni dei temi di lavoro e di dibattito:

-Rafforzare la qualità e la sicurezza dell'alimentazione, vale a dire la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile;

-Assicurare un'alimentazione sana e di qualità a tutti gli esseri umani per eliminare la fame, la sete, la mortalità infantile e la malnutrizione che colpiscono oggi 850 milioni di persone sul Pianeta, debellando carestie e pandemie;

-Prevenire le nuove grandi malattie sociali della nostra epoca, dall'obesità alle patologie cardiovascolari, dai tumori alle epidemie più diffuse, valorizzando le pratiche che permettono la soluzione di queste malattie;

-Innovare con la ricerca, la tecnologia e l'impresa l'intera filiera

alimentare, per migliorare le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservazione e distribuzione;

Educare ad una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita in particolare per i bambini, gli adolescenti, i diversamente abili e gli anziani;

-Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali e etnici.

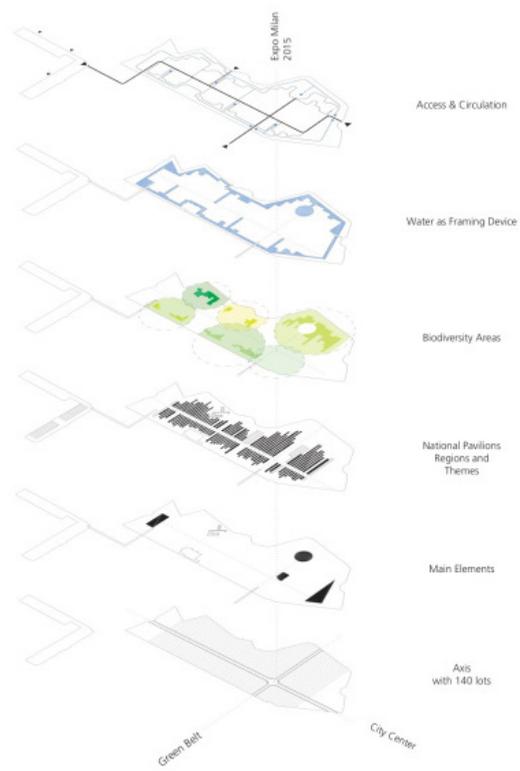
-L'alimentazione è l'energia vitale del Pianeta necessaria per uno sviluppo sostenibile basato su un corretto e costante nutrimento del corpo, sul rispetto delle pratiche fondamentali di vita di ogni essere umano, sulla salute.

-preservare la bio-diversità, rispettare l'ambiente in quanto ecosistema dell'agricoltura, tutelare la qualità e la sicurezza del cibo, educare alla nutrizione per la salute e il benessere della Persona;

-individuare strumenti migliori di controllo e di innovazione, a partire dalle biotecnologie che non rappresentano una minaccia per l'ambiente e la salute, per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano e di acqua potabile e per l'irrigazione;

-assicurare nuove fonti alimentari nelle aree del mondo dove l'agricoltura non è sviluppata o è minacciata dalla desertificazione dei terreni e delle foreste, delle siccità e dalle carestie, dall'impoverimento ittico dei fiumi e dei mari.

La genuinità e la diffusione di prodotti agro-alimentari è innanzi tutto una necessità sociale, oltre a rappresentare un importante valore economico. Centrale è il ruolo del territorio, in quanto la qualità e la genuinità del cibo vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento dei popoli e delle comunità locali, frutto d'esperienze millenarie sulle quali oggi si innestano forti innovazioni scientifiche e tecnologiche.



Access & Circulation

Water as Framing Device

Biodiversity Areas

National Pavilions
Regions and
Themes

Main Elements

Axis
with 140 lots

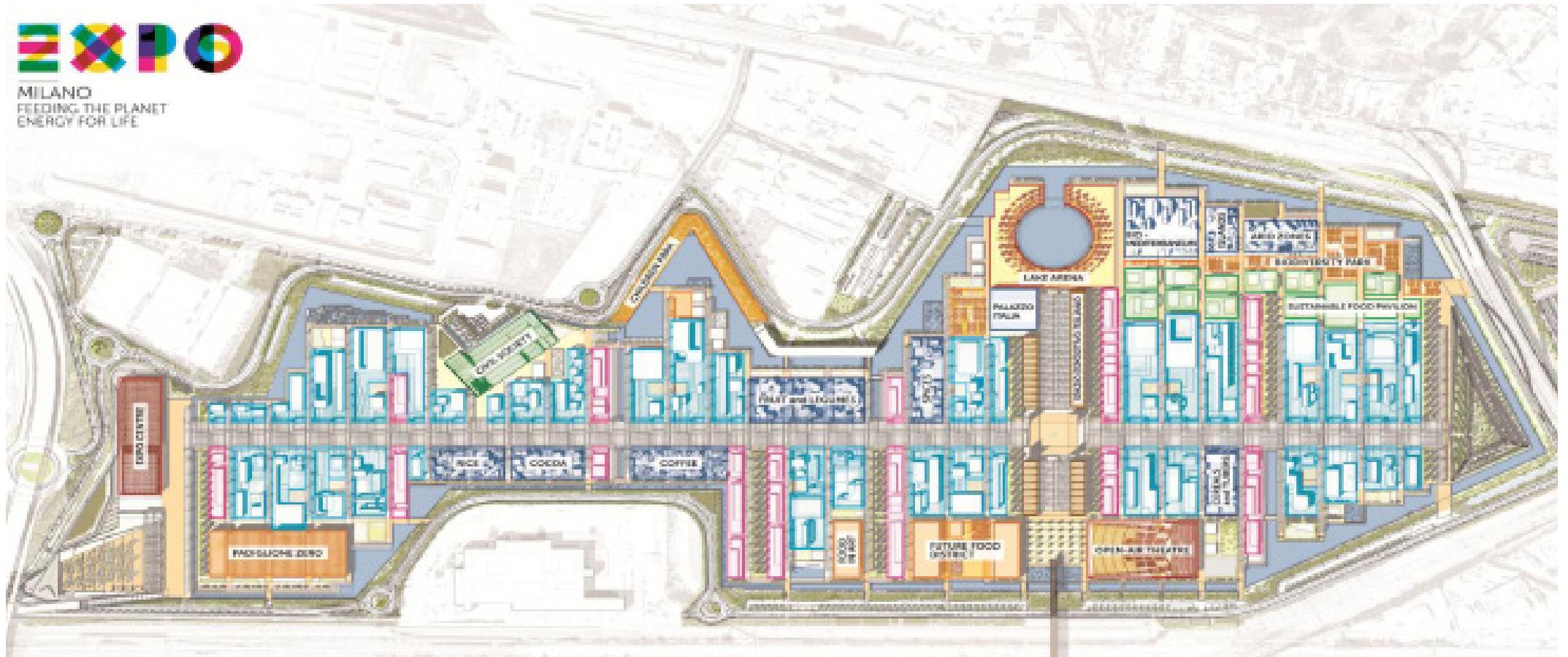
Green Belt

City Center

HERZOG & DE MEULON

EXPO

MILANO
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



3.2 L'organizzazione spaziale dell'expo Milano 2015

Il Sito Espositivo

L'area è modellata come un paesaggio unico – un'isola circondata da un canale d'acqua, vero e proprio monumento orizzontale – e strutturata intorno a due assi perpendicolari di forte impatto simbolico: la World Avenue e il Cardo della città romana. La griglia che ne risulta determina la struttura dei lotti di terreno assegnati a ciascun Paese, tutti affacciati sulla World Avenue.

Secondo un principio innovativo, Expo Milano 2015 garantisce quindi, nella loro diversità, un'eguale rappresentanza ai Paesi, offrendo a tutti i Paesi che lo vorranno un singolo spazio espositivo. Verrà offerto ad ogni Paese partecipante uno spazio individuale e riconoscibile, secondo un principio di uguaglianza universale. L'asse principale del Sito - un percorso pedonale ampio 35 m e lungo oltre un chilometro – sarà composto dalle architetture e dagli spazi immaginati da ogni singolo Paese, che avrà così la possibilità di dare un contributo al tema attraverso la realizzazione di uno spazio espositivo individuale.

All'interno del sito saranno presenti cinque aree o padiglioni tematici che svilupperanno i temi della nutrizione e della sostenibilità secondo differenti ambiti: l'esperienza del cibo e il futuro, il legame tra la nutrizione e l'infanzia, la possibilità di un cibo sostenibile, il rapporto tra il cibo e l'arte, la modalità di produzione del cibo.

Expo Milano 2015 presenterà inoltre concept di progettazione innovativi:

- Smart City sostenibile
- Cluster
- Aree Tematiche

1. Smart City sostenibile

Il Sito Espositivo sarà progettato, realizzato e gestito con l'utilizzo delle tecnologie più avanzate e sulla base di principi di sostenibilità per ricreare un modello di Smart City del futuro.



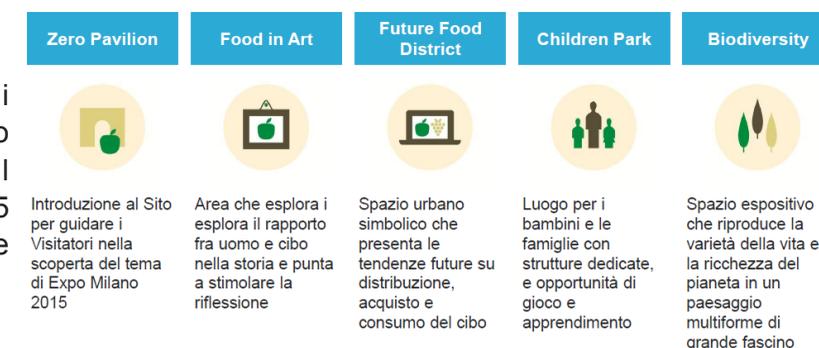
2.Cluster

Cluster - Spazi espositivi che raggrupperanno, all'interno dello stesso progetto architettonico, diversi Paesi legati da un tema comune e rappresentativo. Circa 80 Paesi (di cui circa 50 Paesi in via di sviluppo) parteciperanno all'Evento all'interno dei Cluster.



3.Aree Tematiche

Aree Tematiche - Spazi espositivi che presenteranno aspetti fondamentali del tema di Expo Milano 2015 interpretate in chiave creativa.



Gli interventi nella città

Expo avrà due corsi principali d'acqua e terreni.

Il progetto della Via di Terra ha come obiettivo primario quello di portare l'Evento Expo Milano 2015 all'interno della Città di Milano, in modo che il tema e l'attività espositiva superino i confini del Sito, accogliendo i visitatori anche nel tessuto urbano per mostrare loro e far conoscere la città attraverso i luoghi – sia storici che più recenti – più rappresentativi.

Coltivazioni ortofrutticole urbane, mercati dei beni alimentari, feste delle comunità etniche milanesi, fiere della ristorazione planetaria ed attrezzature temporanee, si succederanno per sei mesi lungo il percorso pedonale e ciclabile della “strada della conoscenza e della cultura”, portando così il tema Expo Milano 2015 anche nel cuore della Città, mobilitando le popolazioni ed i gruppi culturali che abitano Milano.

Il nuovo percorso si estende – rispettivamente – da un lato, superando il Castello Sforzesco e il vicino Parco (sede dell'Esposizione Universale del 1906) lungo Corso Sempione, attraversa il nuovo intervento urbanistico che sta sorgendo sull'area dell'ex-quartiere della Fiera di Milano, il progetto del rinnovato Centro Congressi e il nuovo quartiere del Portello, dall'altro, invece – dopo aver superato il Palazzo di Giustizia – lambisce la storica sede della Società Umanitaria, raggiunge la Rotonda della Besana e termina presso la Palazzina Liberty sita all'interno dell'area verde di Largo Marinai d'Italia.

Questo percorso principale è, poi, integrato da due ambiti complementari, quasi ortogonali rispetto al primo, che – anch'essi – partendo da

Piazza Duomo, si sviluppano in direzione Nord/Est e in direzione Sud/Ovest.

THREE PROJECTS FOR MILAN EXPO 2015



3.3 Dopo l'expo: il riuso degli spazi

Il ruolo della comunicazione ambientale nel 'post-evento': costituisce uno dei mezzi o degli output del monitoraggio della "legacy" (Concetto di "legacy": complesso di opere, progetti e idee che, in seguito alla realizzazione dell'evento, l'intera comunità coinvolta nell'operazione ha acquisito come patrimonio collettivo) ambientale dell'evento ed iniziative connesse che permangono sul territorio.

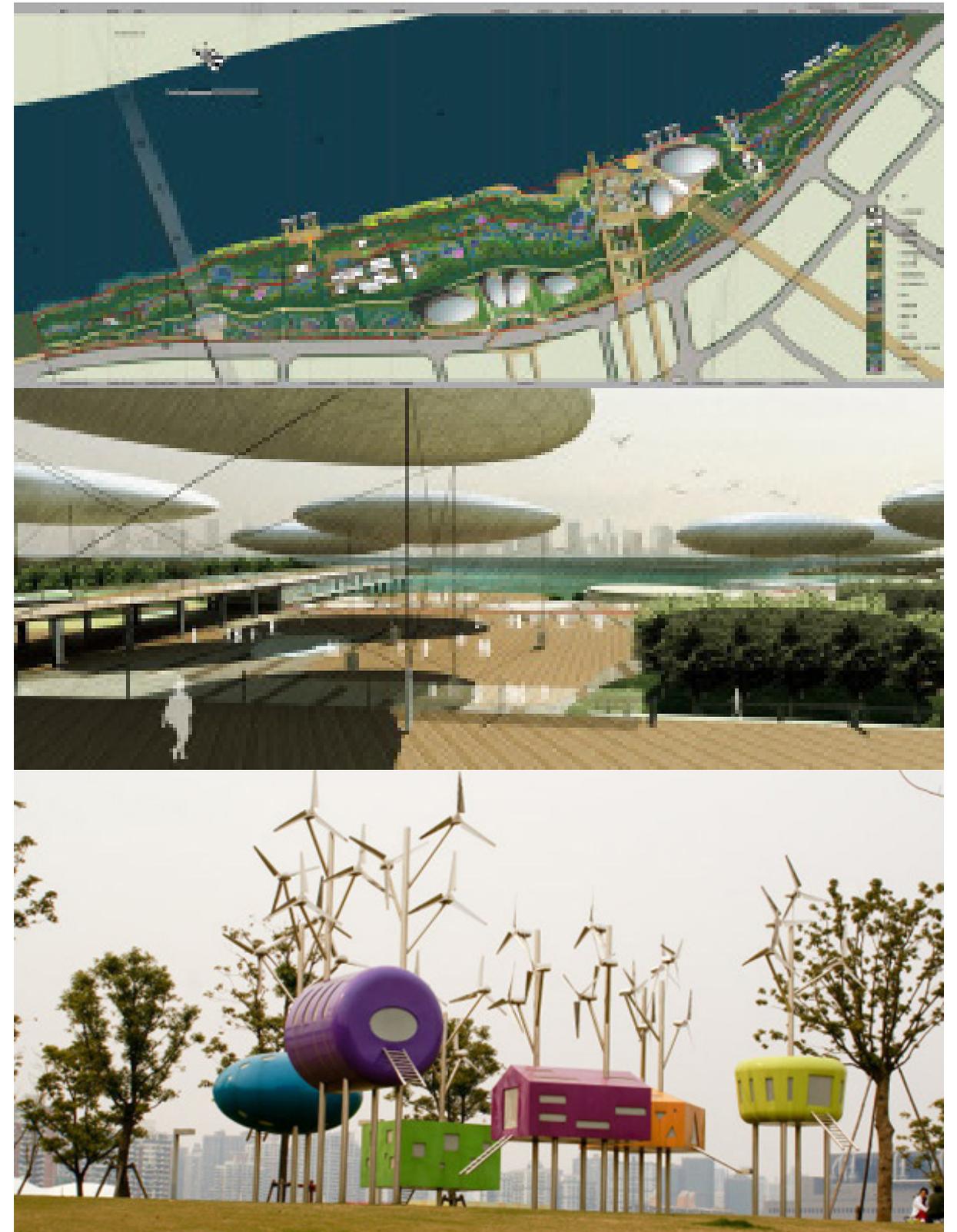
Per quanto riguarda Expo 2015 Milano le idee su riuso area dopo l'evento, si potrebbe pensare altre esperienze delle Expo precedenti.

Expo Hannover: Alcuni degli edifici sul sito EXPO sono stati venduti dopo EXPO 2000 si è conclusa, ma la maggior parte della superficie espositiva è ancora usata per le principali fiere in Germania, e per i grandi eventi. Ad esmpi, il padiglione francese è diventato il centro delle attività sportive, e il padiglione cinese è diventato il centro tedesco-cinese.

Expo aichi: è predisposto di un adeguato programma di ogni padiglione riguardando le loro dimensioni, cioè sono stati definiti i 'moduli'. Dopo la chiusura della Manifestazione, questi moduli saranno suddivisi per il riutilizzo futuro. Ad esempio, possono essere riutilizzati come magazzini o per lo stoccaggio di materiale da costruzione, ecc La percentuale di membri riutilizzabili dovrebbe essere di gran lunga superiore rispetto a quando padiglioni sono progettati e costruiti da paesi in modo incoerente. Costruzione modulare è anche un nuovo approccio, per evitare la produzione di una quantità enorme di costruzione rottame. Si può dire che, anche se apparentemente modesto, il sistema di costruzione modulare come scopo la "tre R" è un approccio visionario alla prossima era, quando la conservazione ambientale sarà tanto più importante.

Immagini by Shanghai world expo land development co., ltd.

Flexible design for different use during and after the Expo
This design considers the importance of disassembling and reusing the materials used in the project construction, meaning the design can not reduce cost but form a basis for the sustainable development of the site.



Expo Shanghai 2010 ha posto l'accento sul futuro sviluppo sostenibile dell'area industriale della zona portuale della città. A conclusione dell'evento e dopo che molti dei padiglioni sono stati smantellati, ciò che rimane di Expo è un'estesa e articolata infrastruttura con aree verdi, promenade e attrazioni culturali.

Il progetto Green Valley, progettato dallo studio danese Schmidt Hammer Lassen Architects con lo studio cinese East China Architecture and Design Institute, è collocato nel sito che ha ospitato Expo Shanghai 2010, accanto all'iconico padiglione cinese. Attraverso l'integrazione di nuove soluzioni sostenibili sia a livello urbano che a livello di singoli edifici, il progetto si configurerà come una nuova centralità urbana per Shanghai.

Il progetto sarà il fulcro della nuova destinazione permanente dell'area. Organizzata in uffici, negozi e ristoranti, Green Valley diventerà una meta di destinazione non solo per i residenti e gli utenti della zona ma anche per tutti gli abitanti di Shanghai in generale.

Uno spazio centrale a cielo aperto è articolato in spazi verdi, acqua e un morbido paesaggio che attraversa il sito, fungendo da spina dorsale della Green Valley. Quest'area verde divide lo spazio urbano in due parti della medesima superficie, con due edifici principali collocati in ciascun lato.

Gli edifici sono strutturalmente articolati al fine di creare un nuovo paesaggio urbano, che fungerà da elemento guida per lo sviluppo di tutta l'area.

Gli edifici sono stati progettati per offrire elevati standard in termini di finiture, flessibilità, sostenibilità e bassi costi di esercizio. Il progetto, pur mantenendo una forte identità, trasmette un senso di apertura e accessibilità. I giardini pensili all'interno dell'atrio saranno visibili dalle aree circostanti mentre alle persone che lavorano all'interno degli edifici sarà offerta una splendida vista sul verde urbano e sullo skyline circostante.

3.4 Cina e l'expo Milano 2015

“ **This hybrid rice has contributed to feeding people in China, South East Asia and Africa.** ”

-Wang Jinzhen, vice president of the China Council

Dopo il successo dell'Expo 2010 di Shanghai, non sorprende che il più atteso padiglione dell'Expo di Milano è proprio quello cinese con i suoi 4,500 metri quadri. Visti i temi dell'Expo, legati ad agricoltura e alimentazione, dalla Cina arriva l'annuncio che sarà prodotto uno speciale ibrido di riso apposta per l'occasione.

Il padiglione cinese si trova nella zona centrale del sito espositivo, adiacente con la strada principale, e vicino a Parco dei bambini e il canale. Il padiglione rappresenterà le innovazioni scientifiche, le tradizioni e i successi di sviluppo nel settore agricole e alimentare.

La Cina è un paese dalla grande cultura alimentare. Pochi giorni fa, a questo proposito, la televisione cinese ha lanciato un programma di successo dedicato a promuovere la conoscenza della tradizione culinaria millenaria e, in quest'ottica, l'Expo potrà essere un'ulteriore occasione per diffondere la cultura enogastronomica di questa nazione.

Il padiglione cinese specifica il tema come 'campo della speranza, energia per la vita', intorno cui rappresenta 'I doni naturali, cibo-il primo bisogno e luce della tecnologia' tre parti, basato sul nutrire l'ambiente, nutrire l'uomo e sviluppare sostenibilmente, contraddistingue che Cina ha fatto un grande sforzo nell'utilizzo effettivo delle risorse e nella protezione dell'ambiente, e la Cina appella di apprendere le lezioni dalla nostra storia, di mantenere il consumo alimentare adeguato e razionale, e di collaborare insieme per promuovere uno sviluppo

armonioso tra uomo e natura.

-‘I doni naturali’ dimostra la civiltà dell’ agricoltura moderna e tradizionale cinese : 24 termini solari, terre colorate, rituale agricolo tradizionale, la forma di semi, statuette di terra cotta, ecc

-‘cibo – il primo bisogno’ dimostra la cultura del cibo cinese: ingredienti cinesi, processi di produzione alimentare, otto sistemi principali della cucina cinese e così via.

-‘luce della tecnologia’dimostra le innovazioni e i nuovi concetti nel settore agricole, la dieta equilibrata e nutritiva, l’educazione della generazione successiva, i contenuti esposti saranno il super riso, il ciclo e il networking dell’ agricoltura, installazione interattiva, ecc.

Il padiglione cinese considera l’animazione come mezzo principale, attraverso il quale manifesta la diversità della cultura alimentare e la lunga storia della civiltà agricola, nel frattempo trasmette un valore dell’integrazione armoniosa tra uomo e natura.

Oltre il padiglione cinese, China Vanke è tra i primi firmatari del settore Corporate Participant per l’Expo 2015, con un investimento iniziale di 3 milioni, la società orientale intende attrarre milioni di visitatori cinesi all’esposizione universale per promuovere e rafforzare gli scambi commerciali ed economici tra i due paesi.

Il progetto fa leva sulla ricostruzione della tradizionale Shitang, una struttura sociale urbana utilizzata nel corso dei secoli e dove scorre ancora la vita e si socializza in ambienti sereni e sani. Il padiglione rappresenterà un’istantanea della vita cinese contemporanea e accoglierà spazi dedicati al cibo dove si potranno gustare piatti tipici della gastronomia cinese, con un occhio alla salute e al prezzo, condividendo con i commensali momenti di socializzazione, di scambio e confronto, offrendo così uno spaccato della vita cinese antica e moderna.



3.5

L'utilizzo dei luoghi dismessi per gli eventi temporanei

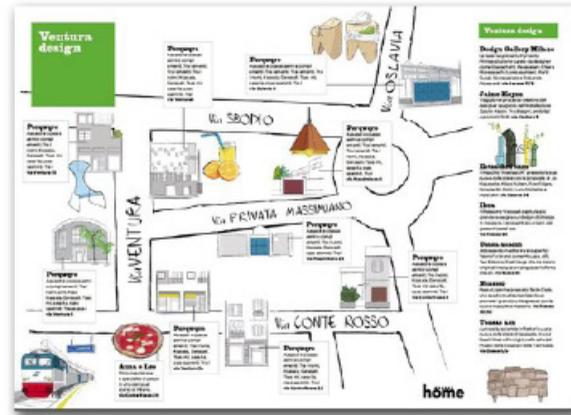
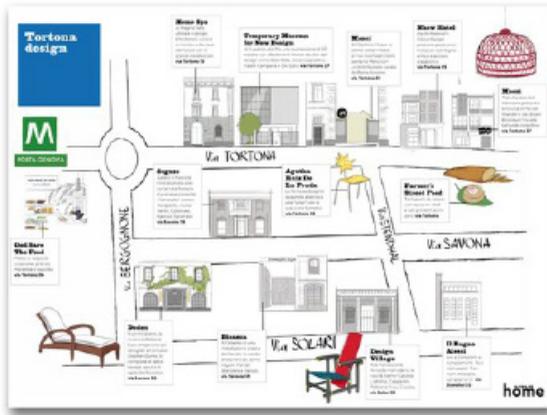
Alcune mostre temporanee, per esempio Fuori salone durante il Salone dei Mobili a Milano, sono esposte nei luoghi abbandonati nella città, come vecchie fabbriche, edifici in rovina dando la vita a questi posti e riportando attenzione del pubblico verso la riqualificazione e il riuso degli spazi privi della presenza umana. Cogliendo nella fragilità dei luoghi in rovina indicazioni per un vivere e un pensare sostenibile potrebbe diventare un'occasione di futuro.

Il fuorisalone

Il Fuorisalone non è un evento fieristico, non è quindi organizzato da nessun ente e non è gestito da alcun organo centrale istituzionale, è infatti nato spontaneamente nei primi anni ottanta, da parte delle aziende che operano nel settore dell'arredamento e del design industriale, anche ai giorni nostri i singoli promotori si organizzano autonomamente fino a creare un grande evento collettivo che si concentra durante il mese di aprile, in concomitanza quindi con il Salone Internazionale del Mobile di Milano. Ciò nonostante la comunicazione e la promozione dello stesso è stata presa a carico da diverse organizzazioni e aziende che operano nel settore: tra queste la rivista Interni che oltre ad aver creato il logo del fuorisalone e aver depositato un altro logo: la dicitura "Milano capitale del design" ha anche creato nel 1991 la prima guida a tutti gli avvenimenti dell'evento, fu con questa iniziativa che il Fuorisalone venne ufficialmente istituito. Col passare del tempo l'evento è diventato internazionale e ha iniziato ad attirare migliaia di visitatori da tutto il mondo, il progetto si è allargato a sponsor ed aziende internazionali ed è diventato una vetrina creativa per studi di progettazione e di architettura sia emergenti che affermati. Sebbene il Fuori Salone sia una serie di eventi correlati nati in relazione al Salone del Mobile,

col tempo ha saputo ricavare una propria importanza andando, negli ultimi anni, perfino a condizionare quest'ultimo. Nel 2009 addirittura, una grossa azienda di arredamento, il gruppo Poltrona Frau (proprietaria dei marchi Cassina, Cappellini, Alias, Thonet e Gufram) ha preferito concentrare le proprie esposizioni unicamente al Fuori Salone, non partecipando quindi all'edizione del Salone del Mobile di quell'anno.

Anche il Fuori Salone non ha una sede geografica precisa: il design si è diffuso nella città di Milano in modo capillare e con esso quindi anche i luoghi di interesse dell'evento. Gli eventi infatti sono ubicati prevalentemente negli showrooms delle aziende che vi partecipano, che sono sparsi in tutta la città. Tuttavia ci sono alcuni quartieri di Milano che hanno assunto un ruolo da protagonista durante la storia del Fuori Salone, diventando vere e proprie icone. Col passare del tempo sono state dedicate intere aree proprio a esposizioni temporanee durante la settimana del design, si tratta spesso di ex aree industriali dismesse che le aziende prendono in gestione per quel periodo al fine di creare grandi punti di interesse, ricchi non solo di esposizioni dei vari prodotti, ma anche di performance e opere di vario genere. Le esposizioni quindi, e soprattutto gli avvenimenti, che comprendono anche mostre, incontri, dibattiti e interazioni con i visitatori; non vengono più organizzati solamente nelle aree più centrali della città in prossimità dei negozi e degli showroom delle aziende stesse, ma vengono dedicate vere e proprie strutture, altrimenti in disuso, anche in luoghi meno centrali della città. Ai quartieri caratteristici, inoltre, si aggiungono quindi eventi eccezionali organizzati in diversi altri punti della metropoli, variabili di anno in anno, estendendo la cultura del design a tutti i quartieri milanesi.





04

Fabbrica del vapore

4.1 La storia

1899-2000

Alla fine del secolo scorso, in piena rivoluzione industriale, in Italia e soprattutto al nord, nascono le prime grandi industrie metalmeccaniche. In un momento di grandi trasformazioni, la città di Milano appare come uno tra i più fertili cantieri di nuove attività presenti sul territorio nazionale.

Il 26 gennaio 1899, nell'area intorno a via Messina (in corrispondenza del numero civico 9) viene fondata un'azienda, la Ditta Carminati, Toselli & C., che si dedica alla "costruzione, riparazione, vendita di materiale mobile e fisso per ferrovie, tramvie e affini".

La zona in cui la ditta pone la propria sede è ancora scarsamente edificata ed offre comode possibilità di espansione. Il settore della riparazione di carrozze tramviarie attraversa un periodo assai florido e, in breve tempo, le opportunità di mercato si moltiplicano; oltre alla semplice manutenzione, la ditta comincia a dedicarsi anche alla produzione di materiale rotabile per alcune tra le tante società ferroviarie presenti all'inizio del secolo in tutta Italia.

Un'attenzione sempre maggiore viene dedicata allo studio di nuove carrozze tramviarie, in quanto le tramvie, con la trasformazione del metodo di trazione da animale a vapore od elettrico, si avviano a diventare settore trainante dello sviluppo economico.

All'inizio del 1907 la Ditta Carminati, Toselli & C. viene sciolta e, con il contributo di nuovi soci, viene costituita la "Società Italiana Carminati Toselli" per la costruzione di materiale da trasporto.

La società non solo cambia nome, ma si espande ulteriormente acquistando nuovi terreni non edificati; nel giro di pochi anni la nuova sede occupa l'intero isolato compreso tra le vie Messina, Procaccini, Nono e Piazza Coriolano.

Nel frattempo la produzione non ha momenti di sosta e, tra



il 1907 ed il 1920, gli stessi anni in cui si sta ultimando la costruzione degli edifici sulla nuova area, compaiono i primi brevetti.

Solo con lo scoppio della Prima Guerra Mondiale la produzione della Carminati Toselli subisce dei rallentamenti. A causa della limitazione degli orari di circolazione, il servizio pubblico tranviario si trova, infatti, costretto a sopprimere intere linee e a ridurre complessivamente anche il numero delle vetture in servizio.

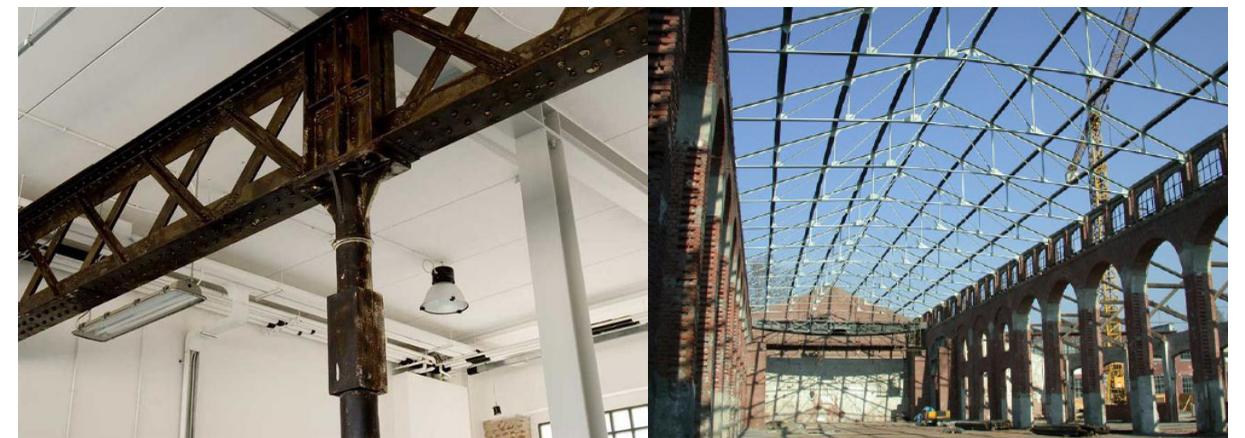
Oltre al danno economico la guerra, con i bombardamenti, arreca alla Carminati Toselli anche numerosi danni materiali. Una bomba, ad esempio, si abbatte rovinosamente sul passaggio coperto del capannone Calderai (la Cattedrale).

Alla fine della guerra il Comune assume direttamente la gestione del servizio tramviario urbano; uno dei primi passi compiuti dalla nuova gestione è quello di ordinare una serie di vetture sperimentali a diverse ditte del settore. Tra queste c'è anche la Carminati Toselli. Alla fine del 1919 la Società Italiana Carminati Toselli ha alle sue dipendenze 1350 operai.

In questo periodo, dopo il calo dovuto agli avvenimenti bellici, la Carminati Toselli, grazie a una costante crescita delle richieste di vetture tramviarie, vede aumentare notevolmente la propria produzione. Alla fine del 1926 la rete tramviaria milanese ha uno sviluppo di 151 Km: ogni giorno circolano 700 vetture, per un totale di 327 milioni di passeggeri.

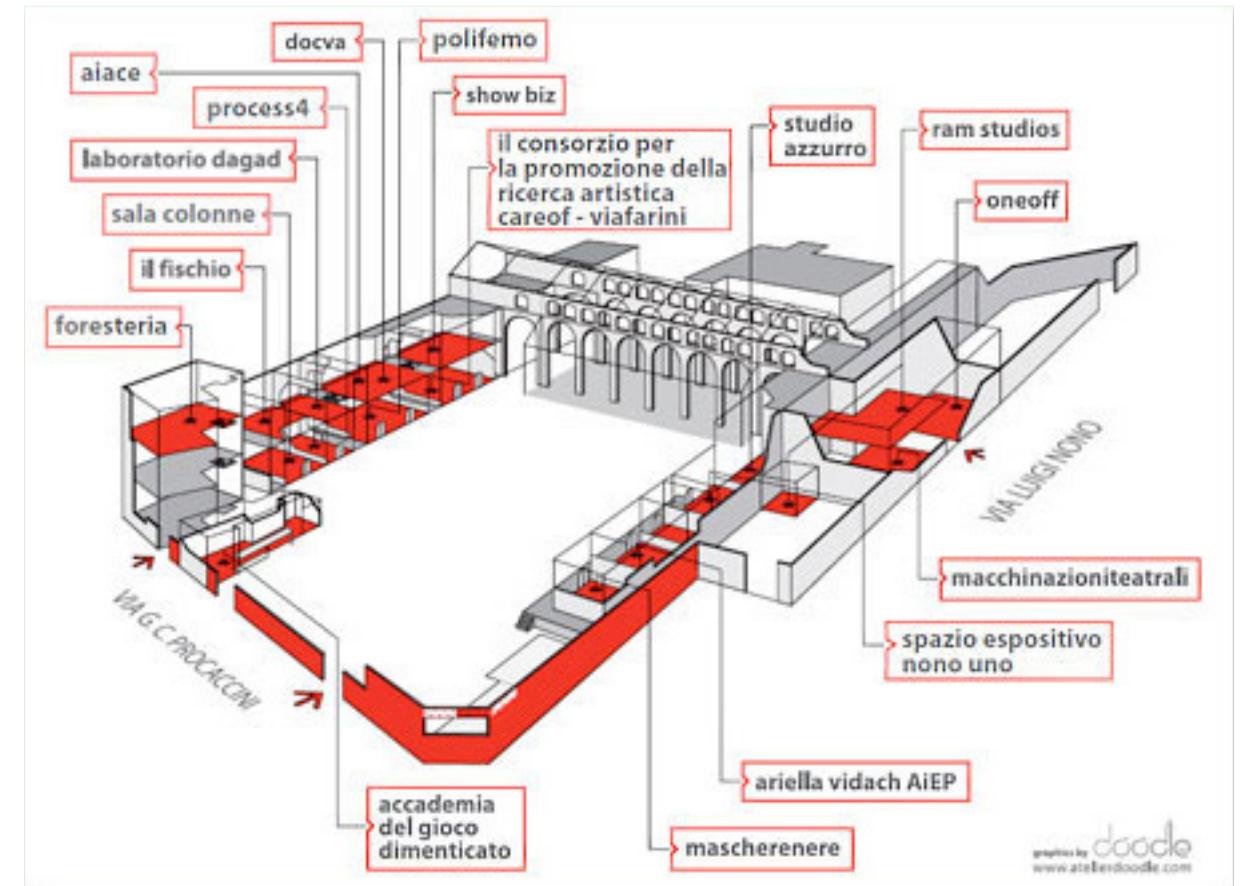
Se si pensa che, nel 1886, Milano contava 99 Km e 125 vetture in servizio, ci si rende conto come, nell'arco di quarant'anni, si sia verificata una notevole espansione dell'intera rete di trasporti tramviari.

L'apice della produzione della Carminati Toselli dura circa un decennio. Con la presa di potere da parte del regime fascista, infatti, per la Società inizia un periodo di stallo che, nel giro di



breve tempo, porta ad una crisi vera e propria.
Nel 1935 la Società Italiana Carminati Toselli viene sciolta.

Da questo momento in poi, gli edifici situati nell'area compresa tra le vie Messina, Procaccini, Nono e Piazza Coriolano vengono, prima affittati ed in seguito venduti a differenti società, che vi svolgono le più svariate attività (industria tessile e farmaceutica, tipografia, autotrasporti e depositi vari). Ognuna di queste ditte effettua interventi sugli edifici e, per adeguarli alle proprie necessità, ne modifica decisamente l'aspetto originario. Uno dei cambiamenti di maggior entità riguarda i capannoni situati sulla via Procaccini, che, già gravemente danneggiati in seguito ad un bombardamento della Seconda Guerra Mondiale, vengono definitivamente demoliti. Tale demolizione crea una vasta area libera sulla quale una ditta di autotrasporti realizza un piazzale per le manovre. Negli anni più recenti, invece, alcuni dei capannoni sono stati utilizzati per manifestazioni culturali, sfilate di moda e come set di un film.



4.2 L'identità del luogo

Il contesto urbano e sociale

La città di Milano, come la maggior parte delle metropoli occidentali, sta attraversando una significativa fase di trasformazione economica, sociale e culturale. Si tratta di un cambiamento non traumatico ma certamente radicale.

I grandi insediamenti industriali che fino ad alcuni decenni or sono circondavano le grandi città, con le piccole e medie aziende complementari alla loro produzione, hanno cessato la loro attività in conseguenza del progresso tecnologico e delle mutate esigenze del mercato o si sono trasferite in altre zone.

Le aree liberate da questo tipo di destinazione, in relazione anche al dilatarsi del contesto urbano, sono di fatto collocate in luoghi semi-centrali della città, generalmente in prossimità della rete del trasporto pubblico.

L'economia della metropoli si basa ora principalmente su attività di tipo terziario in stretta relazione con reti di livello internazionale.

Milano in particolare basa la propria economia su settori di attività rispetto ai quali detiene il primato a livello mondiale, basti pensare alla moda. Ha profonde radici storiche e culturali ed una capacità diffusa di pensare e di produrre l'eccellenza anche nei piccoli oggetti di uso quotidiano; una città fondamentalmente disposta ad accogliere le nuove proposte e i nuovi stimoli culturali, facendoli pragmaticamente propri.

La presenza sul territorio cittadino di diverse etnie che si stanno radicando nel contesto sociale, non genera solo conflitti, dovuti principalmente all'incapacità di fronteggiare adeguatamente il mutamento, ma genera soprattutto nuovi stimoli culturali e nuove ineludibili esigenze di confronto con altre culture, che devono essere conosciute e comprese.

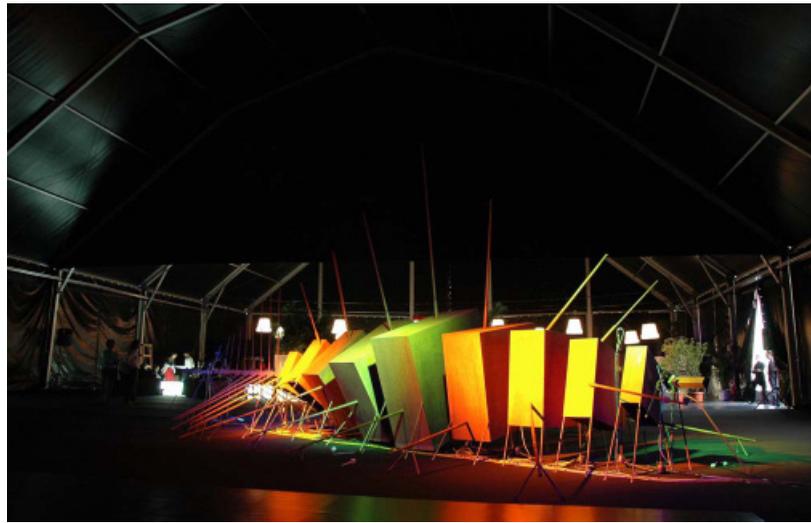
Sono le nuove generazioni a cogliere con maggiore sensibilità, e quindi forse con maggiore disagio, questa fase di transizione.

La loro forte capacità espressiva e il grande potenziale in termini di creatività e di innovazione che da esse viene espresso hanno generato un forte bisogno di confronto e di sperimentazione progettuale e pratica.

Nella città di Milano il tessuto delle realtà attive nei settori più avanzati della produzione culturale ed artistica di livello internazionale è particolarmente ricco di opportunità. Proprio a questi operatori, che spesso sanno coniugare con genialità il patrimonio dell'operosità artigianale con le più avanzate tecnologie, si rivolgono i giovani per imparare e per sperimentarsi, andando oltre la formazione fornita loro da scuole o accademie.

La Fabbrica del Vapore, secondo le finalità dell'Amministrazione comunale, è:

- un centro di produzione culturale giovanile, polo di riferimento per organizzare e raccogliere le capacità culturali, artistiche e produttive;
- un grande laboratorio di idee e di attività volto alla sperimentazione, alla ricerca, allo sviluppo e all'esplorazione di nuovi linguaggi, nuovi saperi e nuove tecnologie;
- un luogo dove i giovani sono protagonisti della produzione culturale e fruitori degli eventi;
- uno spazio aperto alle proposte più vitali della città e della scena nazionale e internazionale;
- un centro attivo, vivo e frequentabile tutto l'anno, durante l'intero arco della giornata.





05
Casi studi
selezionati

5.1 Agricoltura urbana

Campus Xiangshan dell'Art Academy
progettato da Wang Shu

“
Credo che per costruire una società sia necessario un buon sistema di valori, ma in questo momento la Cina appare molto confusa al riguardo. Nell'attuale sistema nazionale, al primo posto si colloca il denaro. E in un'epoca materialistica e di grande prosperità, il mio progetto cerca di ritrovare la strada della natura.”

-Wang Shu

Il progetto di Wang Shu è il nuovo campus Xiangshan dell'Art Academy, un complesso di oltre venti edifici realizzato attorno a Xiangshan (Montagna Elefante), una collinetta coperta di alberi che si trova al centro del campus. Wang ha disegnato il master plan e tutti gli edifici. "Le persone che utilizzano questi edifici hanno molte opportunità di dialogare fra di loro. Possono fare lezione sul tetto oppure davanti a uno degli edifici. In questo modo le sensazioni sperimentate sono molto varie", spiega Wang Shu. È un approccio piuttosto audace, che si contrappone all'enfasi cinese, che tradizionalmente preferisce enormi classi chiuse, una netta distinzione dei ruoli e la linearità dello stile delle belle arti.

L'idea di Wang Shu è di creare non solo un campus funzionale, eco-sostenibile ma un ambiente integrato con la natura, con il paesaggio circostante. Il campus sembra un gigante parco, sono conservati i grandi stagni, il riso selvatico, questo progetto dimostra che il paesaggio agricolo può stare benissimo in un campus universitario. 'L'armonia tra uomo e natura' (un detto antico cinese 天人合一) è per sé un paesaggio, ma non solo, è uno stile di vita, uno stato ideale che ci guida a una strada sostenibile.



**Food landscape
progettato da landgrab,
Hongkong**

La loro installazione consisteva in un "campo di dimensioni decenti" di circa 750 Metri quadrati, Grima spiegato, posto al centro di un grande e relativamente informe piazza concreta in una delle vie più commerciali di Shenzhen. All'interno del campo, piccoli appezzamenti contenevano patate, cavoli, e banani, tutti accuratamente piantati e curati da un signor Yang ", che gestisce una ditta di abbellimento" della città.

Ma , nonostante il suo aspetto bucolico , Grima è affrettato a sottolineare che "questo progetto non rientra nella categoria di proposte ' agricoltura urbana ' . " Invece , "è semplicemente un tentativo di rappresentare , nel modo più comprensibile ed inequivocabile noi potrebbe pensare , la misura della vera impronta spaziale della città , un concetto che è generalmente piuttosto estraneo ai suoi abitanti " .

In altre parole , in Landgrab City, Grima , Johnson , e Esparza hanno creato un modello accurato scala di quanto terreno agricolo che serve in realtà per alimentare la città di Shenzhen , più che un cartellone 3D per i benefici di agricoltura urbana lungo le linee di San di Francisco City Hall Victory Garden . (In realtà, vedendo l'enorme quantità di terreno agricolo necessaria per soddisfare le esigenze alimentari della città, potrebbe in qualche modo smorzare gli spiriti di quegli agricoltori urbani che hanno a cuore le visioni idealistiche di autosufficienza .)

In un angolo del campo , un 30 metro ² foto satellitare Shenzhen rappresenta presumibile presenza geografica della città nel 2027 , sulla base di previsioni di crescita della popolazione . La data è stata scelta perché 2027 è l'anno in Cina si prevede di superare gli Stati Uniti come prima economia del mondo.



**Palazzo madama, Orto urbano medievale
Torino, 2011**

Nel fossato di Palazzo Madama è stato realizzato un giardino che riprende, nell'organizzazione degli spazi e nella scelta delle essenze, le indicazioni fornite dai documenti quattrocenteschi relativi alle spese e agli arredi del Castello. Nel giardino si distinguono un hortus (orto), un viridarium (bosco e frutteto) e un iardinum domini (giardino del principe).

Il "Giardino del Castello" si presta a molteplici usi socio-didattici. Esso rappresenta per Palazzo Madama una grande opportunità di sviluppo e di ampliamento dell'offerta-museo, sia per i percorsi, sia per la possibilità di indirizzare le politiche educative verso nuovi temi legati all'ecologia della città, all'importanza delle aree verdi nella vita delle comunità, alla loro storia e ai problemi della loro tutela di oggi. La ricostruzione del giardino medievale consente l'approccio a specie vegetali ormai marginali, recuperando il senso e il valore della bio-diversità, favorendo e promuovendo progetti in collaborazione con altre istituzioni cittadine .



Urban Coffee Farm and Brew Bar
progettato da HASSELL
Melbourne, Australia, 2013

Designed for the 2013 Melbourne Food and Wine Festival, the Urban Coffee Farm and Brew Bar by HASSELL attempts to play on this element of intrigue and surprise, creating an unexpected landscape in a familiar urban setting. The architects' design brings a jungle of coffee trees on the edge of a central business district which opened just last week and runs until March 17. More images and architects' description after the break.

Approximately 120 coffee trees will transform the 'Red Stairs', a popular public amphitheatre on the banks of Melbourne's River Yarra, into a terraced coffee farm and abstract, modulated jungle. Alongside the trees, a collection of shipping containers, timber pallets and packing crates will demonstrate the journey that coffee beans take from where they are grown to the lips of a big city coffee connoisseur.

The inspiration for the Urban Coffee Farm and Brew Bar comes from a desire to evoke the still somewhat mysterious and exotic geographies associated with the source of coffee. It brings to life the story about coffee, inspiring coffee drinkers to think about its origins, production and transport.

It's possible to stumble across a coffee plantation within the clearing of a jungle. In fact, the most flavorsome coffee is grown within twenty degrees of the equator in the shade of mountains and under the protection of the existing vegetation canopy. The Farm also plays with the idea of the takeaway nature of contemporary urban coffee culture, and the temporary nature of the Melbourne Food and Wine Festival itself.



Pason urban farm by kono designs

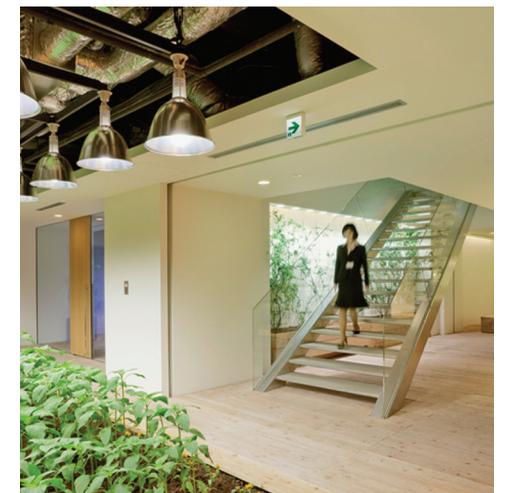
The creation of the new headquarters for Japanese recruitment firm Pasona consisted of refurbishing a 50 year old building to include office areas, an auditorium, cafeterias, a rooftop garden and urban farming facilities. Inside the 19,974 square metre office building there are 3995 square metres dedicated to green space that house over 200 species of plants, fruits, vegetables and rice.

The building has a double-skin green facade where flowers and orange trees are planted on small balconies. From the outside, the office block appears to be draped in green foliage.

Inside the offices, tomato vines are suspended above conference tables, lemon and passion fruit trees are used as partitions for meeting spaces, salad leaves are grown inside seminar rooms and bean sprouts are grown under benches.

Besides creating a better work environment, Pasona also understands that in Japan opportunities for job placement into farming are very limited because of the steady decline of farming within the country. Instead, Pasona focuses on educating and cultivating next generation of farmers by offering public seminars, lectures and internship programs.

The programs empower students with case studies, management skills and financial advices to promote both traditional and urban farming as lucrative professions and business opportunities. This was one of the main reason for Pasona to create urban farm within their headquarters in downtown Tokyo, aiming to reverse the declining trend in the number of farmers and to ensure sustainable future food production.



Interactive Garden

DESIGNERS: Francesco Lipari, Vanessa Todaro, federico giacomarra

Presentato per la prima volta alla Maker Faire Roma, St Horto è il primo prototipo di orto interattivo che crea una perfetta sinergia fra architettura, natura, musica e tecnologie social.

Gli spazi asimmetrici ma proporzionati, irregolari ed armonici creano delle prospettive tattili, olfattive e visive insolite concepite per favorire un'esperienza sensoriale completa.

All'interno di St Horto ci si immerge in uno spazio energetico caratterizzato da una successione di triangolazioni piene e vuote che si susseguono secondo un percorso con funzioni soprattutto didattiche.

La versione di St Horto per la Maker Faire Rome è un'esplosione di tecnologia, carpenteria e tecniche di progettazione avanzata. All'interno di 31 vasche triangolari si alternano spazi per la coltivazione, arpe sonore, sedute per il ristoro e illuminazione interattiva. Uno studio molto accurato, poi, su 93 nodi fa sì che il progetto possa avere triangolazioni differenti che enfatizzano così la sua complessità e originalità.



<http://europaconcorsi.com/projects/241026-Francesco-Lipari-Vanessa-Todaro-federico-giacomarra-St-Horto>

PS1 Young Architects Program 2008 / Work Architecture Company

The Young Architects Program, jointly presented by MoMA and P.S.1, enables emerging architects to design creative interpretations of P.S.1's large entrance courtyard.

This year's winning proposal belongs to WORK Architecture Company with their proposed landscape P.F.1 (Public Farm 1) which will serve as an interactive environment for the 2008 Warm Up summer music series at P.S.1.

Continuing the tradition of transforming the courtyard into a visually stimulating space, by creating an innovative structure perfectly suited to shade and shelter tired attendees to the PS1 music festival, P.F.1 is an urban farm concept that evokes the look of a flying carpet landing in the P.S.1 courtyard. Constructed from large cardboard tubes, its top surface will be a working farm, blooming with a variety of vegetables and plants. The structure will create a textured, colourful, and constantly changing surface in contrast with P.S.1's angular concrete and gravel courtyard.

P.F.1 will work as an interactive bridge between outside and inside, creating multiple zones of activity including swings, fans, sound effects, innovative seating areas, and a refreshing pool at its centre.

The installation will be up until the 24 August. However, for those that can't attend in person, Public Fam 1 has an online gallery featuring the winning design including a Time Lapse of the installation.



Shengyang Architectura University Campus

In questo disegno , il paesaggio è stato posizionato sia come produttore chiave e come strumento di educazione . Il progetto ha dovuto vedersela con una serie di condizioni del sito esistenti e limitazioni di bilancio . Il nuovo sito per il campus proposto in origine era un campo di riso . La qualità del suolo è stata buona e un sistema efficace di irrigazione agricola era ancora al suo posto . Ma nel complesso, il progetto ha affrontato le sfide di un piccolo budget e del calendario impegnativo , per cui l'università richiede la progettazione da sviluppare e attuare entro un anno . Il progetto finale cerca di usare il riso, piante autoctone e colture per mantenere il paesaggio produttivo mentre anche realizzare il suo nuovo ruolo di un ambiente per l'apprendimento . Il progetto si propone di far conoscere la terra e l'agricoltura tra gli studenti universitari che sono in gran parte lasciando la terra per diventare gli abitanti delle città . Il progetto si propone inoltre di dimostrare come produttivo paesaggio agricolo può essere , attraverso un'attenta progettazione , la gestione , e l'attenzione per lo spazio utilizzabile. Gli aspetti produttivi del paesaggio disegnano studenti e docenti in un dialogo di uno sviluppo sostenibile e la produzione alimentare . Collocando una nuova scuola di architettura in una risaia funzionamento , il design favorisce la trasparenza e l'accessibilità di agricoltura per tutto il campus. Gestione del territorio e la partecipazione degli studenti in agricoltura sono diventati parte del paesaggio produttivo . Il riso prodotto nel campus viene raccolto e distribuito come "Golden Rice ", che serve sia come ricordo per i visitatori della scuola , e come fonte di identità per la nuova costituzione , campus suburbano .



5.2 Cibo e arte

Global Street Food at the Passengen
curato da Mike Meiré's
IMM Cologne, 2009

Dornbracht debut the new exhibition "Global Street Food" during imm Cologne 2009. The installation is Mike Meiré's latest contribution to the Dornbracht Edges exhibition series, consisting of projects which explore the interaction of architecture, design and utopia.

"Global Street Food" is dedicated to the fascination with improvised kitchens in public places. Urban fast food stations navigate the contrast between pragmatic dilettantism and complexity in the smallest of spaces. Mike Meiré presents a variety of objects and street foods from different areas of the world in a classic white cube. This exhibition explores the sculptural quality of authentic objects and their cultural identity.

Decontextualisation allows people to look at the units from various points of view: what materials is this type of unit made from? Where do they come from and how do they communicate with each other?

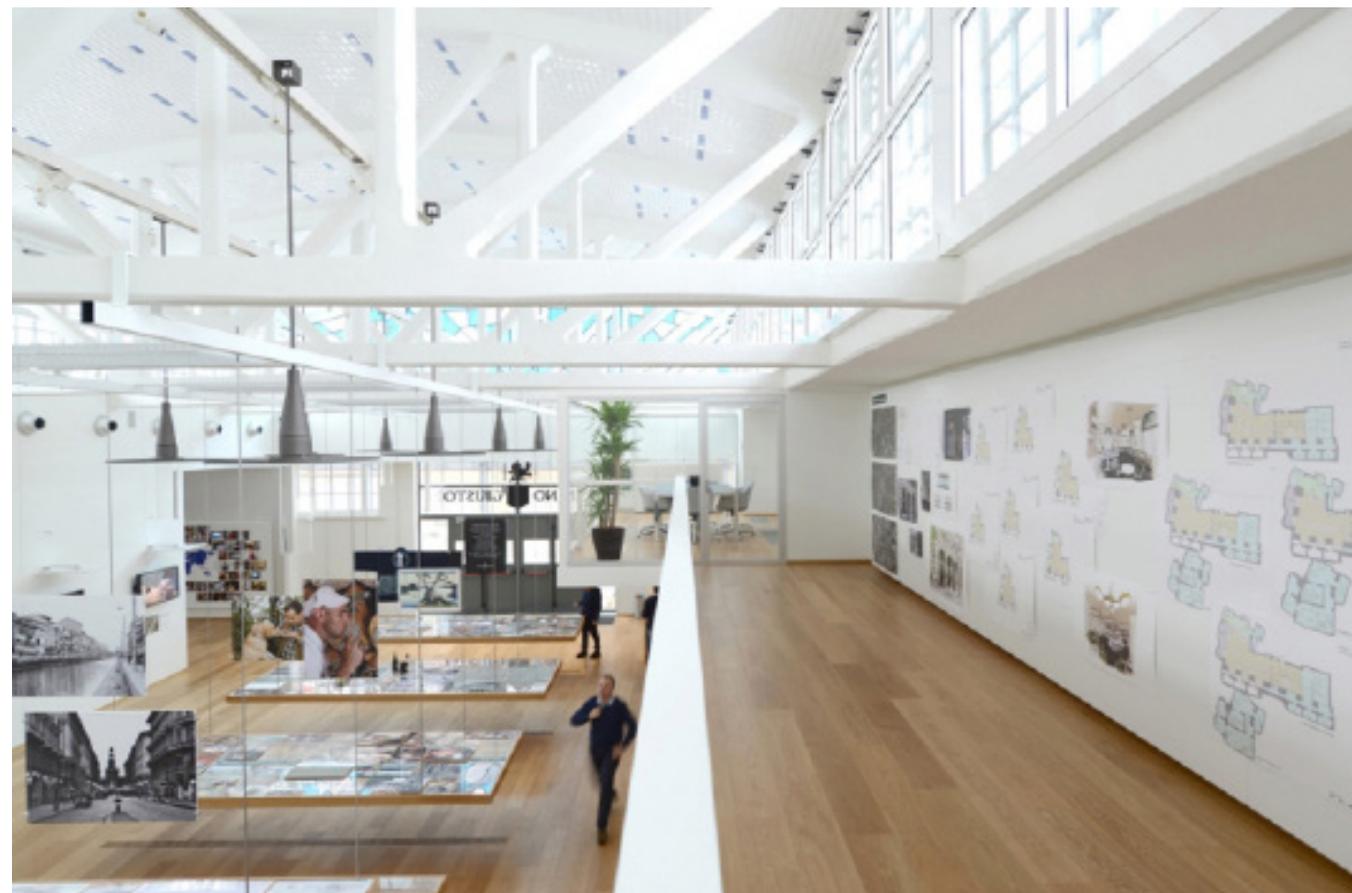
The kitchen as a place of social dynamics and transformation is just one such organism. The miniaturisation, the combination of altogether different aspects opens up a new avenue and makes it possible to think about other processes.



**Mostra Tra i due
in Academia panino giusto
Milano, 2013**

È l'unico pasto che ammette due gomiti (ben) piantati sul tavolo: lo strappo alla regola bonton è concesso perchè per impugnare un panino fatto come si deve servono entrambe le mani. "Imbottito" è uno di quei termini che nessuna cucina stellata potrà mai portare via al panino.

In piena febbre da hamburger e club sandwich, ecco allora che il panino tout-court rivendica la sua posizione: dalla rosetta con mortadella che si trovava sempre sul set dei film di Fellini ai quaderni delle razioni militari, passando per l'epoca d'oro dell'imbottito, ovvero quello dei paninari che "imbottivano" i panini quanto i piumini e, ancor prima di questa opulenza, la rivisitazione folle dei futuristi che hanno ricreato michette di legno, marmo, idee.



Daniel Spoerri

È nato in Romania, da Isaac Feinstein, missionario della chiesa luterana norvegese, e da Lydia Feinstein-Spoerri, dal cui nome da ragazza trarrà il proprio nome d'arte.

La sua prima mostra individuale 1961 si svolge a Milano, curata da Arturo Schwarz.

Una linea importante della sua ricerca è Eat Art: colleziona pasti alla Galerie J. Con Robert Filliou, propone nel 1964 dei Pièges a parole, montaggi visivi che materializzano luoghi comuni e frasi fatte. Nello stesso anno vive a New York e prende contatto con gli artisti del gruppo di Fluxus.

Dopo due anni di ritiro nell'isoletta greca di Symi (nell'Egeo), apre a Düsseldorf il ristorante Spoerri (18 giugno 1968) nel quale serve cibo preparato da lui stesso. Nel 1970 apre, nei locali sovrastanti il ristorante, la Eat Art Galerie, che è anche l'editrice di numerose pubblicazioni sue e di altri artisti. Intraprende anche a praticare la scultura: la prima opera (un bronzo) si intitola Santo Grappa. Altre forme d'arte derivate dal ristorante sono i quadri realizzati incollando sulla tavola i resti e i piatti sporchi, così come li hanno lasciati i clienti, le collezioni di ricette di cucina e stravaganti riti gastronomici che diventano performance.

Evoluzione della Eat Art è, agli inizi degli anni settanta, la creazione di Nature morte in senso letterale: carcasse di animali messi in mostra a indicare l'ambiguità della sua arte della conservazione in rapporto alla morte.



**Performance I Dance and I Feed You
di Radhouane el Meddeb
Parigi, 2010**

Firmly rooted in the cultural traditions of his country, el Meddeb was trained by cultural pioneers in Tunisia and the Arabic world, where he was named the young hope of the Tunisian theater. He then relocated to France, and was further influenced by European performers. In 2008, he was invited by Burkina-Faso based choreographer Salia Sanou to produce a new project for the Sonorités et Corps d'Afrique, and I Dance and I Feed You was born.

This won't be your average dance experience. El Meddeb describes the project as a "culinary and dance performance," and he will be literally cooking couscous onstage. Culture happens most poignantly around the rituals of a communal meal, and our deepest memories are often tied to sounds, odors, and tastes. El Meddeb takes us home. "In my family I have always carefully observed my mother and my aunts preparing couscous," he says. "Our national dish is served at every occasion: marriages, circumcisions, mourning."

For this performance, Miami Light has rearranged the Lightbox performance space to create an intimate and open atmosphere. The seating has been restructured so the stage is fully in the round, and you can sit on the floor right next to him. Or you can sit in the back and watch from a distance.



5.3 EXPO

Il Padiglione Italia dell'Expo a Shanghai

Il Padiglione Italia mette non a caso in scena proposte riferite al tema centrale della “Città dell'uomo”, dove il concetto di vivibilità è predominante.

A contribuire alla luminosità della struttura all'interno non sono solo le feritoie, ma anche l'utilizzo del “cemento trasparente”, testimonianza di un particolare impegno nella ricerca di tecnologie e materiali innovativi. Appositamente messo a punto per il Padiglione Italia da Italcementi, il “cemento trasparente” utilizzato per l'involucro esterno rappresenta il fiore all'occhiello dell'edificio-padiglione. Si tratta di un nuovo materiale poliedrico, a base di resine, che con il buio farà filtrare le luci interne, mentre da dentro mostrerà le variazioni di luminosità esteriori durante la giornata.

“Le proprietà trasparenti del cemento – spiegano dall'azienda – sono rese possibili da particolari additivi opportunamente inseriti nel materiale. Si tratta di speciali resine, di differenti colorazioni, che sfruttano angolazioni di incidenza dei raggi luminosi superiori a quelle delle fibre ottiche. Interagendo sia con la luce artificiale che con quella naturale, creano una luce calda e morbida all'interno dell'edificio e un'immagine di chiaro nitore all'esterno”.



Il Padiglione Cinese dell'Expo a Shanghai

Il tema del padiglione cinese ha stretto rapporto con quello dell'Expo, ossia la speranza di elevare la coscienza della sofferenza, promuovere la tutela del patrimonio urbano, prestare attenzione al sano sviluppo delle città, cercare un modello di sviluppo sostenibile, e rafforzare gli scambi, l'integrazione e la comprensione della società.

Oltre a rievocare il passato, il padiglione cinese guarda anche al futuro. La zona espositiva "Sotto lo stesso tetto", tramite le esperienze di nove famiglie illustra al pubblico il concetto di "società armoniosa". La zona espositiva "Azioni a basso tenore di carbonio" presenta gli sforzi della Cina per rispondere ai cambiamenti ambientale e climatico.



**Pianeta Expo 2015. Conoscere, gustare, divertirsi
la mostra della Triennale di Milano**

Schermi interattivi. Realtà aumentata. E coinvolgenti installazioni. Punta su tecnologia e innovazione la mostra “Pianeta Expo 2015. Conoscere, gustare, divertirsi” (11 maggio – 9 giugno), presentata questa mattina alla Triennale di Milano. Organizzata in collaborazione con la direzione Spazi Tematici di Expo 2015 S.p.A., per raccontare i temi, le occasioni e le opportunità aperte dall’Esposizione Universale, guiderà i cittadini alla scoperta del più importante evento internazionale che l’Italia ospiterà nei prossimi anni.

Il percorso espositivo è stato illustrato da Claudio De Albertis, presidente della Triennale di Milano, Giuseppe Sala, Commissario Unico di Expo Milano 2015, e Felice Limosani, curatore della rassegna. Hanno partecipato all’incontro Edoardo Guenzani, Sindaco di Gallarate, Roberto Scanagatti, Sindaco di Monza e Presidente del Consorzio Villa Reale e Parco di Monza, Cristina Cappellini, Assessore alle culture, identità e autonomie della Regione Lombardia, Giacomo Buonanno Presidente Museo MA*GA, ed Emma Zanella, direttore MA*GA e curatore della mostra “E subito riprende il viaggio...”.



5.4 Espositivo

Nangchang Nangchang bamboo installation by Kengo Kuma Gwangju Design Biennale in South Korea

Bamboo is a common material in both Japanese and Korean architecture and Kuma used it in this installation for its flexibility and tactility.

At the biennale the waves outside form a twenty-metre-long passage between two exhibition halls, where loose strands along the top quiver in the wind. The direction of the waves is alternated so one side is always open but the walkway is constantly covered.

In the dark exhibition space elements are lit from below, illuminating the splaying strands.

Kuma has used bamboo in his installations on a few occasions, including a concept home based on traditional Japanese interiors and as foliage amongst a topographical landscape of stone and water.



Naturescape by Kengo Kuma

In the spectacular skyline of Porta Nuova Varesine in Milan, on the occasion of the Fuorisalone collateral event, three exceptional architects are 'staging' three extraordinary suggestions of contemporary living.

Michele De Lucchi, Diego Grandi and Kengo Kuma, 'tell' their Urban Stories, through unique and thrilling installations, for an eagerly-awaited event, which supplements the busy schedule of Fuorisalone events.

Urban Stories, organised by MoscaPartners, with the collaboration of Hines, is a spin-off from the extraordinary success of Bologna Water Design 2012, the exclusive event dedicated to water design, which involved the city's most prestigious venues during the Cersaie show in September.

The limelight is therefore cast on Urban Stories and its stars, who thanks to the enthusiastic participation of major leading companies in a variety of industries will give rise to charming captivating set-ups.

The focus of Urban Stories is the Porta Nuova Varesine complex, which is the result of an ambitious urban and architectural replanning project involving large areas of the Isola, Varesine and Garibaldi districts, developed and implemented by famous architects, including Cesar Pelli, Stefano Boeri and Nicholas Grimshaw, under the direction of Hines Italia Sgr, promoter and investor.

Urban Stories are therefore not just simple installations, but proper 'seductions', resulting from a sensitive way of designing to imagine the landscape within our cities and outside them.



Canopy by nARCHITECTS

The project, constructed primarily of freshly cut green bamboo, features spaces for lounging and relaxation including a wading pool and a sandy area for sunbathers.

nARCHITECTS will cover P.S.1's courtyard with a canopy of freshly cut green bamboo, which will change color from green to tan by the end of the summer. Pinches in the bamboo lattice will produce a range of shadow densities and patterns across the courtyard and throughout the day. Dips in the canopy will define rooms open to the sky, each with a distinct climatic environment for different modes of lounging: Pool Pad, the largest outdoor room, incorporates a wading pool; Fog Pad consists of fog nozzles that will spread a cool halo of mist; Rainforest features a sound environment and water misters that will provide intermittent rain showers; and Sand Hump's half open ellipse orients itself to maximize exposure to sun and shade.



**Progetto del Yung Ho Chang
Wa Light / Atelier FCJZ
Bamboo shoots**

Wa is a traditional gray-colored roof tile, widely used in China in the past and still available today. Like other masonry material, Wa typically expresses heaviness. As architects, we desire a new interpretation of this ancient material and make it light. In order to achieve this goal, we have taken out the bottom tiles while keeping the top tiles, connected the tiles with steel cables, and created a pointed arch. By so doing, we are able to reduce the weight of Wa and to let light coming down from the roof. The structure appears to be light and heavy as well as contemporary and traditional all at the same time, maintaining a structure integrity and clarity to the entire design. Two arches are constructed and provide two tea houses or semi-private spaces for a moment of quietness among family and friends. The louvered surfaces of the arches create a simultaneous open and close experience.

Composed and structured by woven bamboo arches, Bamboo Shoots is an outdoor architectural installation demonstrating the extraordinary materiality of bamboo and craftsmanship by traditional bamboo artisans from southern China. In conjunction with walls and fruit trees on site, the installation forms and shapes the outdoor garden courtyard into various spaces for the viewer to move through and occupy. The canopy is an open vessel, much like the inaugural China pavilion.



RAI Pavilion 1965 exhibition by Pier Giacomo Castiglioni

He was a leading Italian architect and designer. He and his brother Achille are among the greatest industrial designers ever. He graduated in architecture from the Politecnico di Milano in 1937 and started teaching there architecture and drawing during the Sixties. He was a founder member of MSA, the Movement for Studies in Architecture, 1945, and a founder of ADI, the Association for Industrial Design, 1956.

They designed together also many important exhibition and architectures, such as the Palazzo della Permanente, 1953, the Splügen Brau brewery, 1960, and the Gavina showroom, 1961, collaborating with some of the most famous architects and designers, such as Max Huber, Bruno Munari, and Giancarlo Piretti. They won several awards and Compasso d'Oro, the most prestigious design award in Italy.

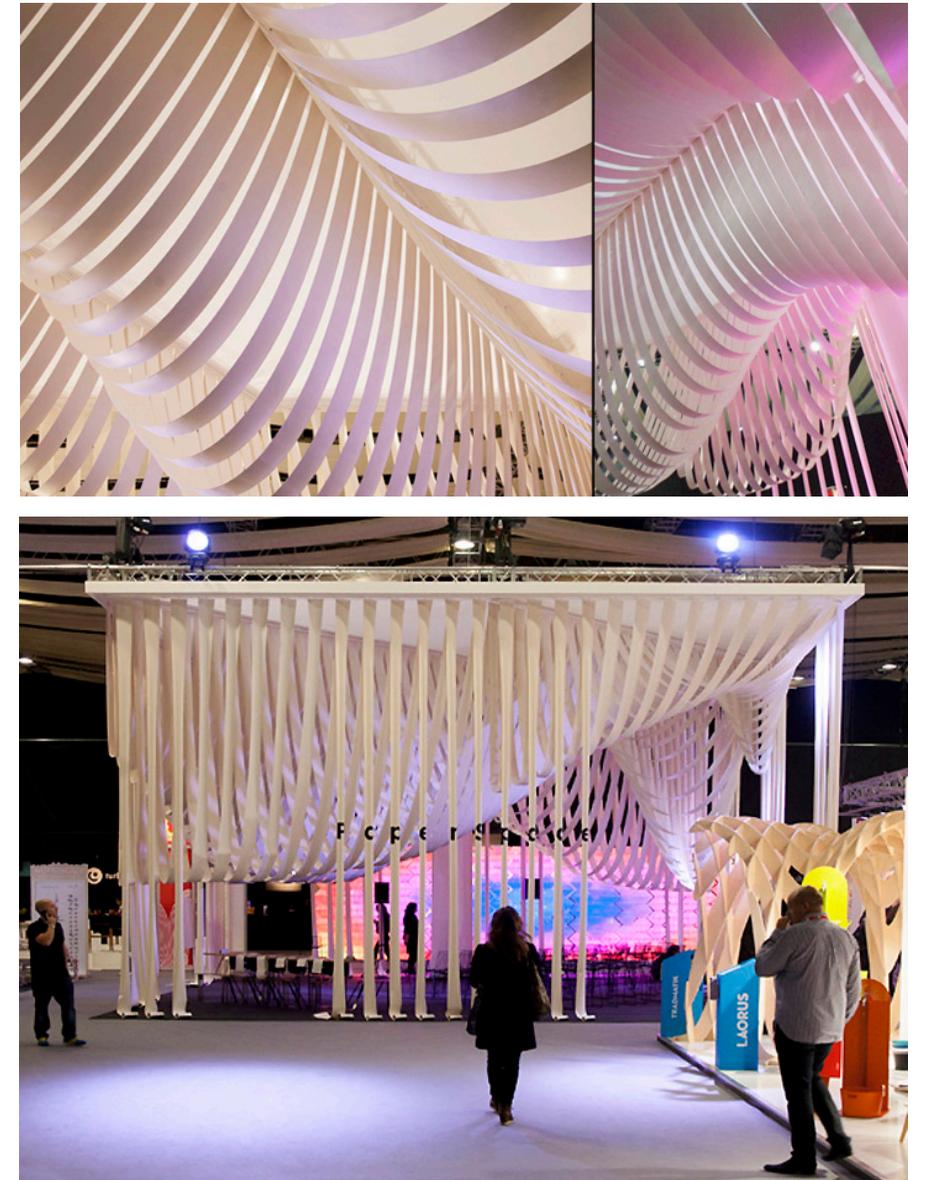


Paper Space installation by Studio Glowacka & Maria Fulford Architects, London

Paper Space is the hub for the 100% Design International Pavilions area. Studio Glowacka were asked to create a standout architectural installation to provide a space for international events, talks and debates. The hub needed to resonate with the idea of international design exchange and feel unique yet universal. We collaborated with Maria Fulford Architects on the design and realization of the hub.

Paper is one of the most universal of materials. It's a blank canvas for communication and a receiver for ideas. 1500 meters of white A4 paper are draped to create an undulating ceiling, which defines a central meeting and events space. Around the hub perimeter vertical paper strips drop down to the floor to define a permeable boundary. Paper Space is illuminated by borrowed light from the adjacent exhibitor structures, changing character like a paper chameleon depending on the neighbouring light conditions.

The bespoke table inside Paper Space was hand made by students of Diploma Unit 17 at UCL Bartlett School of Architecture. The table, made from water-jet cut from 5mm steel plate and CNC machined white oak, holds integrated paper rolls, where visitors can share ideas on paper that can be torn and taken away. Within Paper Space the table provides a focus and platform for collaboration and the sharing of ideas.



<http://retaildesignblog.net/2013/10/08/paper-space-installation-by-studio-glowacka-maria-fulford-architects-london/>



06
Design

Design by Chengmo Li

6.1 Concept

Per il laboratorio della sintesi, ho fatto un progetto della ristrutturazione di Castello di Vigevano, la mia proposta era di introdurre una sala da tè nel castello allo scopo di sviluppare una cultura di tè in questo luogo. Dato che l'Expo 2015 si svolgerà a Milano, per il progetto della tesi, abbiamo pensato di aggiornare il tema in un contesto vicino alla città. Dunque da qua parte la nostra idea di progettare uno spazio espositivo della cucina cinese a Milano. L'obiettivo è quello di promuovere la nostra tradizione culinaria e di dimostrare un'immagine moderna.

Per quanto riguarda lo spazio espositivo, abbiamo scelto la Fabbrica del vapore, che è vicino al centro storico di Milano, a fianco di China town, è facilissimo da aggiungere con i mezzi pubblici di trasporto. È uno spazio aperto alla creatività dei giovani, ma anche saldamente collegato ai poli produttivi della realtà milanese.

Mi occupo di una struttura esistente della fabbrica del vapore, nel quale l'esposizione basa su tre temi: la strada della tradizione, la saggezza della trasformazione e le radici della natura.

“La strada della tradizione”, rappresenta una lunga storia della cultura alimentare cinese. Qua si trova l'agricoltura tradizionale, l'artigianato tradizionale e i diversi metodi della preparazione del cibo, ecc.

“Le radici della natura” è suddiviso in 2 parti: “la nostra terra” e “l'alimento, la prima necessità”.

-“la nostra terra”: attraverso la costruzione del terrazzamento e le 6 video proiezioni rappresenta uno scenario della vita contadina in Cina, lavorare collettivamente, riposarsi,

chiacchierare e prendere un tè insieme. I visitatori possono percepire la fatica e la naturalità dell'attività agricole. In questa zona, sono messe anche le installazioni di semi fatte con i tubi di vetro che mostrano la crescita di piante e le diverse composizioni del suolo.

“l'alimento, la prima necessità” è composto dalla degustazione dei cibi particolari cinesi e dalla cerimonia di tè. Attraverso la degustazione (soprattutto dei cibi Shuibaxian, le verdure cinesi, crescono solo nell'acqua), i visitatori si incuriosiscono e possono andare a scoprirli nel 'salon' guardando i iPad disposti.

Vicino la parte uscire è una trasformazione, ma c'è ne una ancora più tradizionale, che è la trasformazione di soia, ovvero i prodotti provenienti da soia, come la salsa di soia e tofufu. Tofufu, in Cina ha una storia di mille anni, invece non è stato accettato nel mondo occidentale. All'uscita dello spazio espositivo, è prevista una zona interattiva che fa conoscere ai visitatori le diverse tipologie di soia e i metodi di lavorazione.

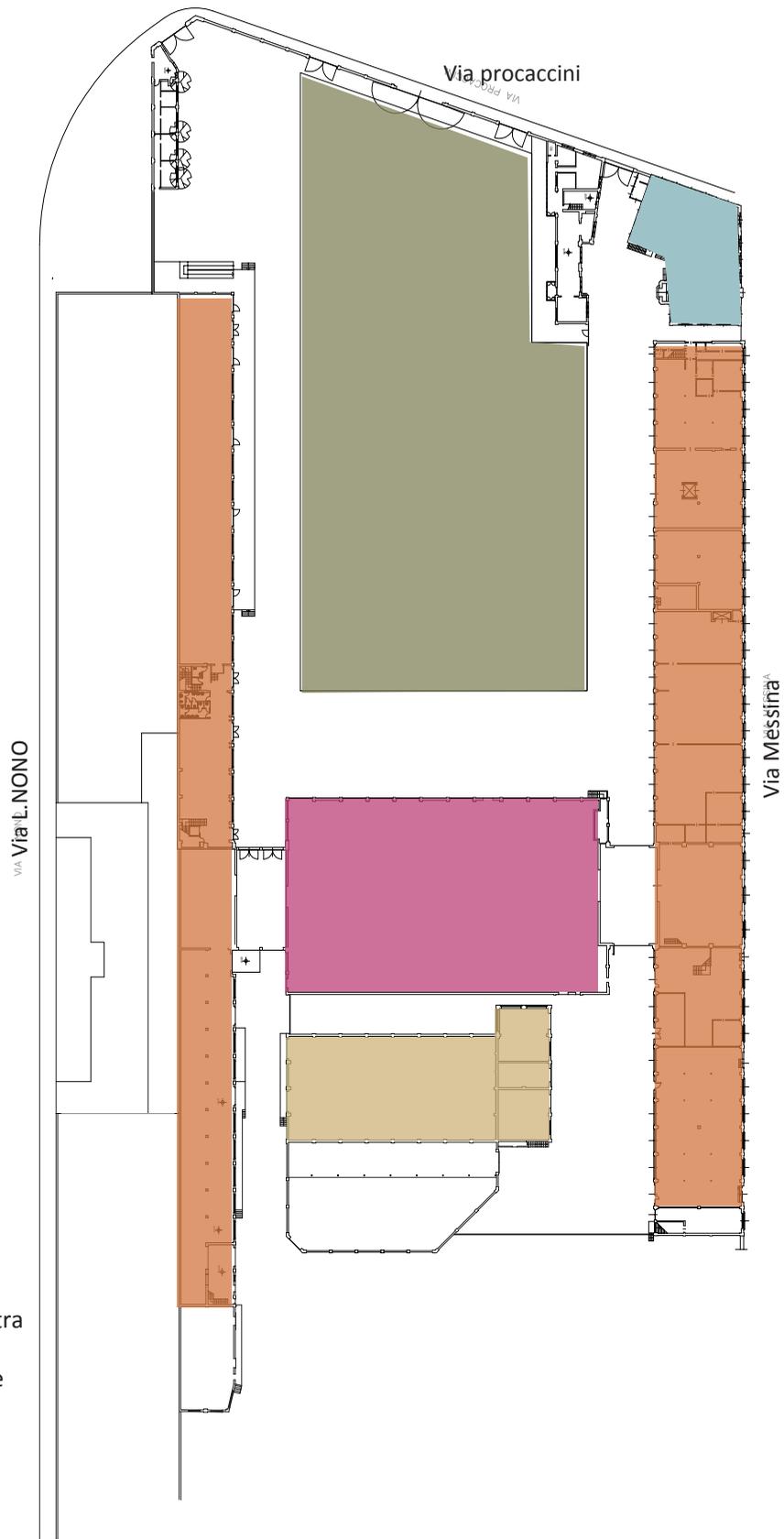
6.2 Analisi

Analisi della tema



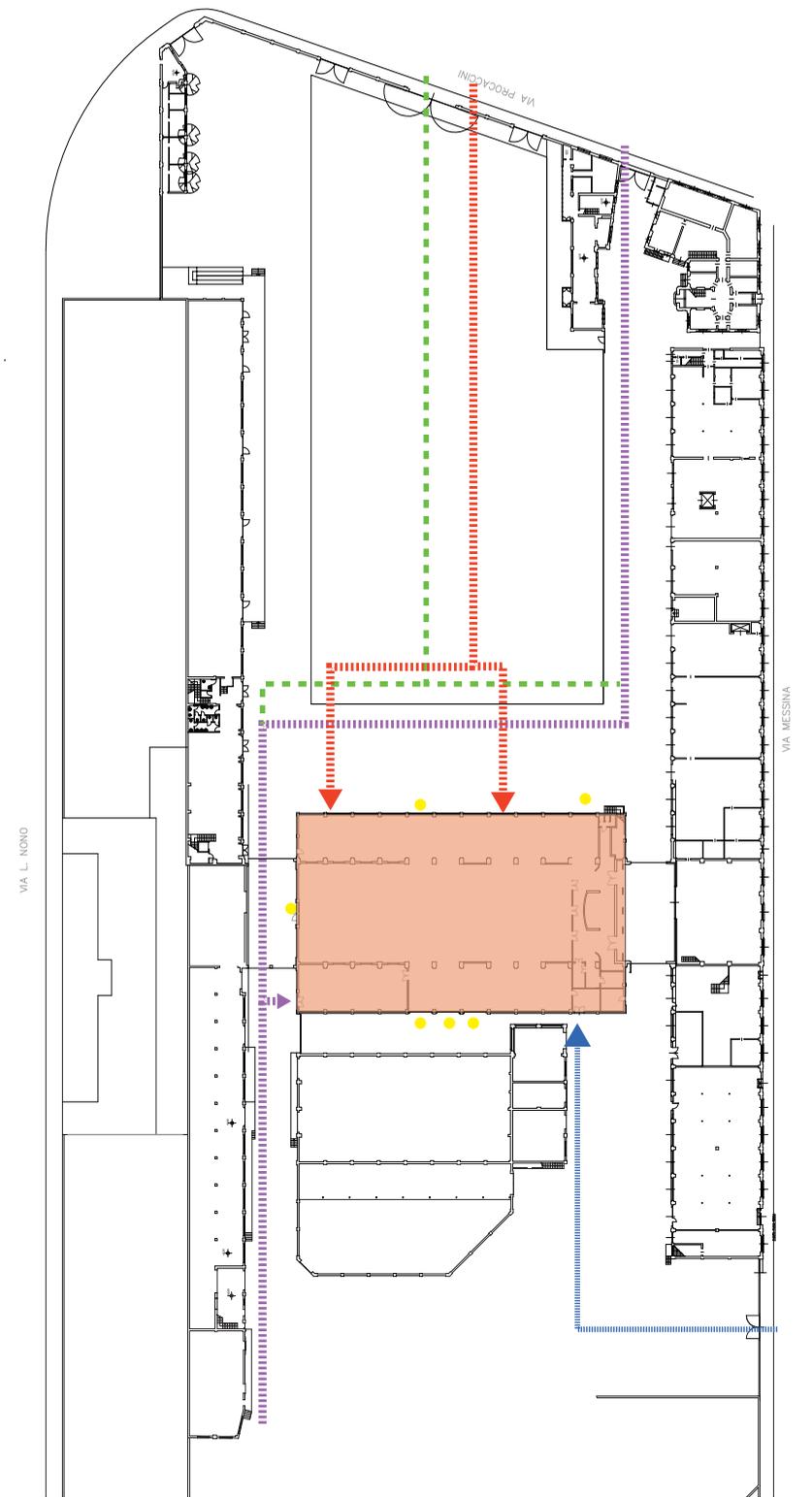
Analisi della funziona

- Manifestazione e ristorante
- Edificio principale per la mostra
- Piazza del fabbrica del vapore
- Studio e azienda del fabbrica
- Foresteria

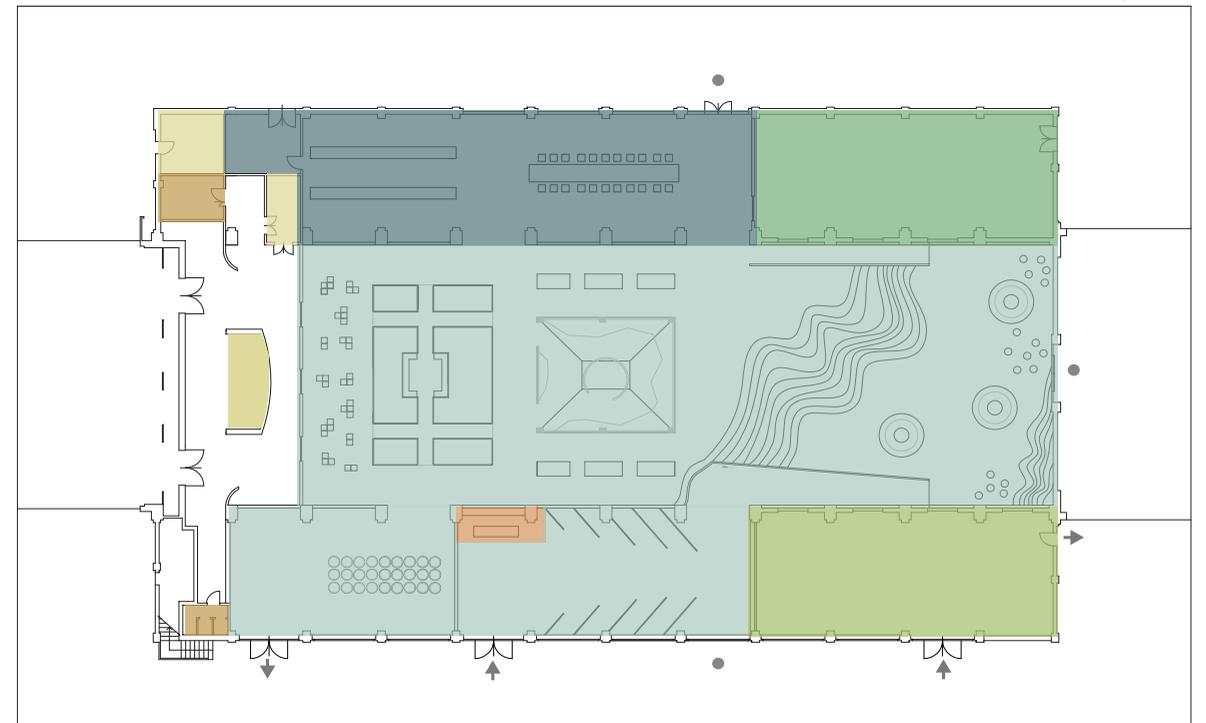
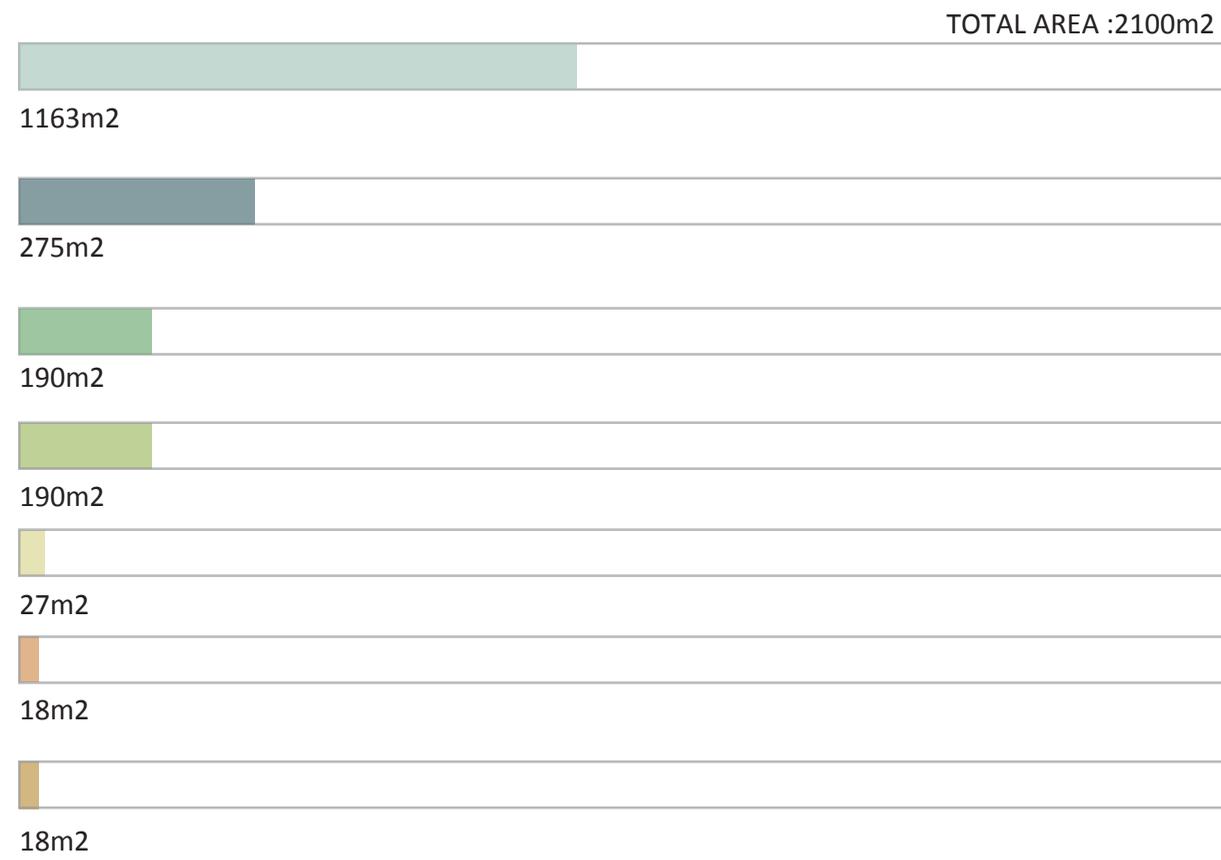


Analisi del flusso

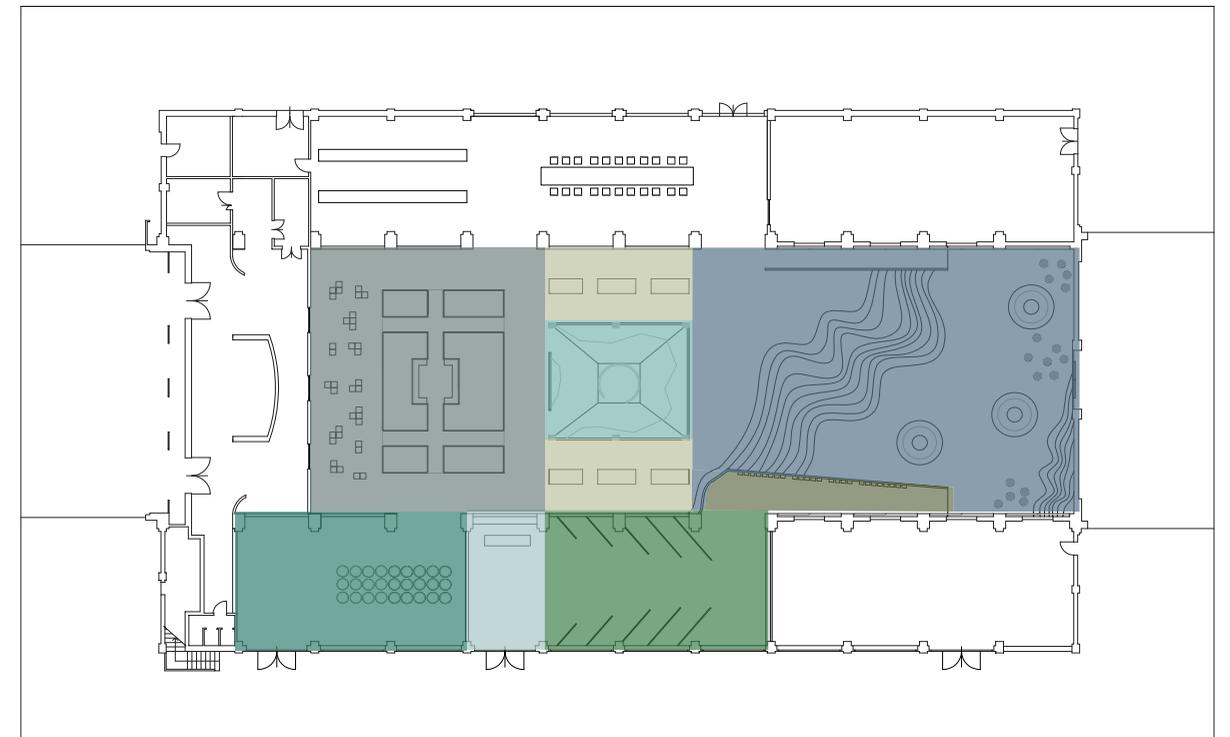
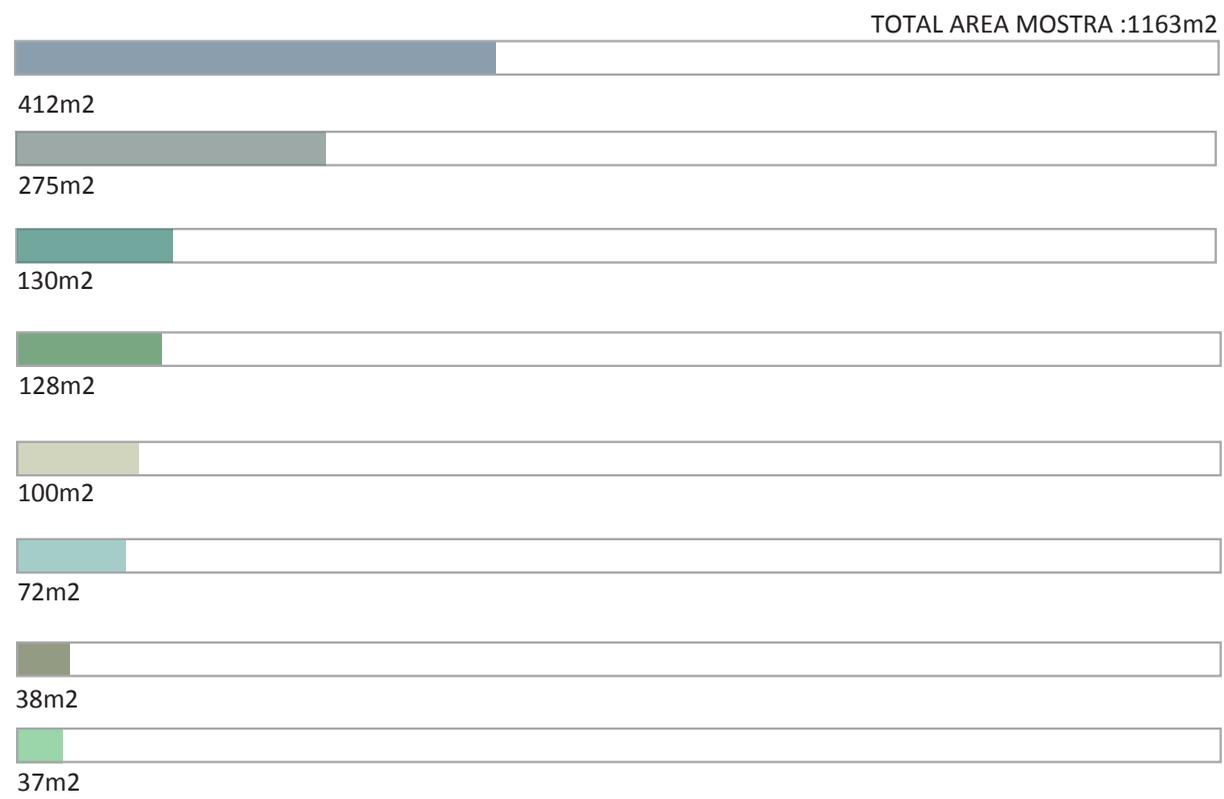
- Percorso pubblico
- Percorso privato
- Percorso consegna della merce
- Percorso emergenza
- EXIT



Analisi della funziona

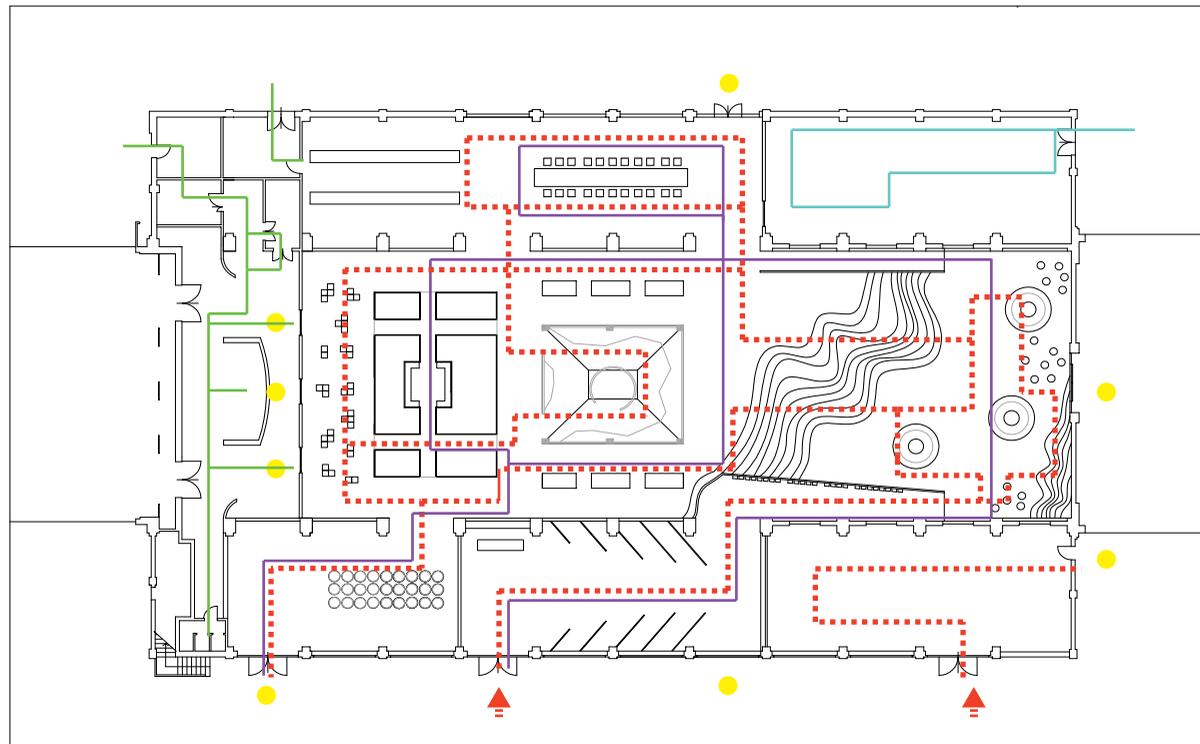


- Area mostra
- La cucina cinese
- Area speciale
- Area promozione
- Ufficio esecutivo
- Area di ricevimento
- Reparto logistica e bagno



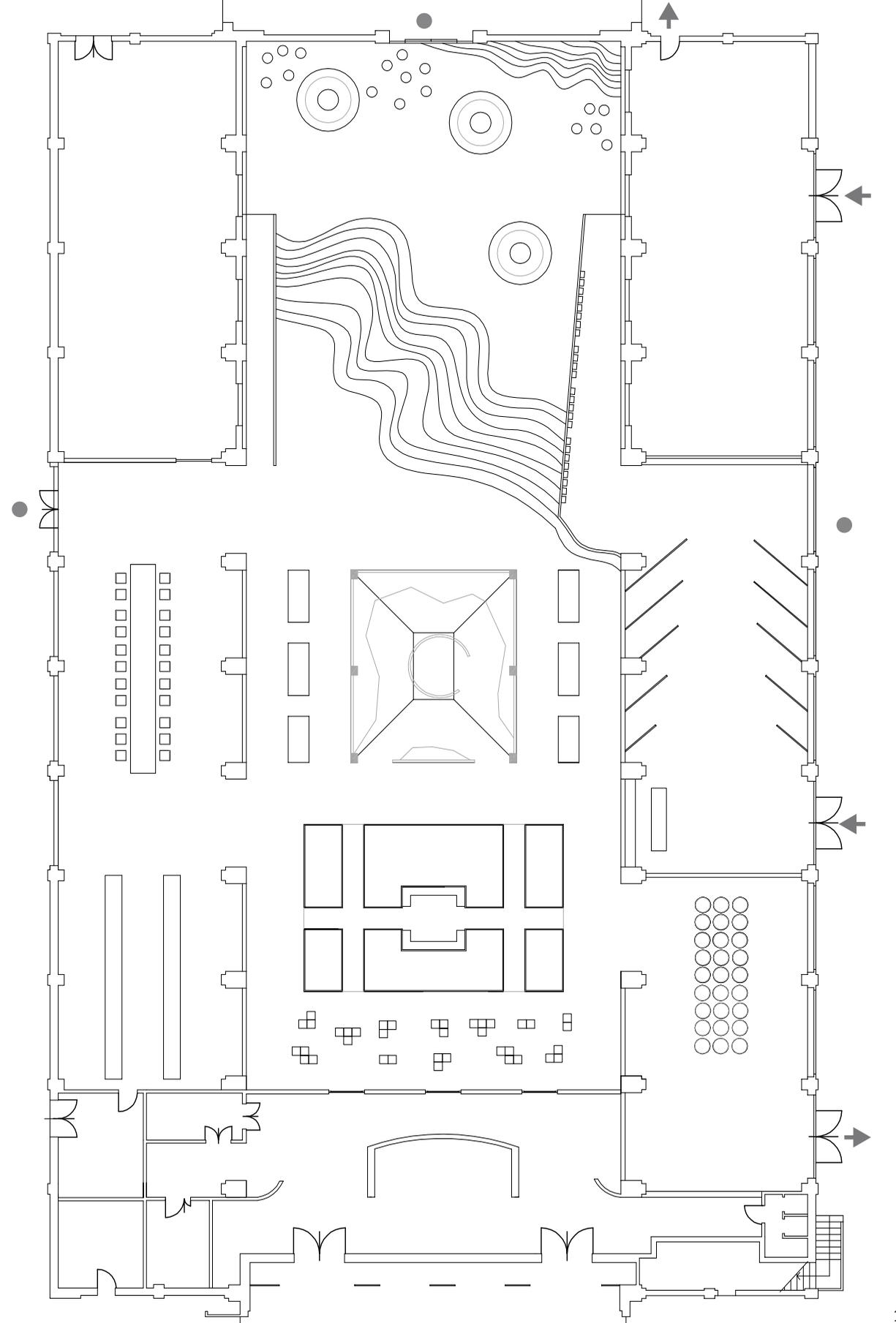
- Area di ricevimento
- Zona "La strada della tradizione"
- Cento legumi
- La nostra terra
- Lo spazio della scoperta
- Salone del gustazione
- Il campo innovativo
- La saggezza della trasformazione

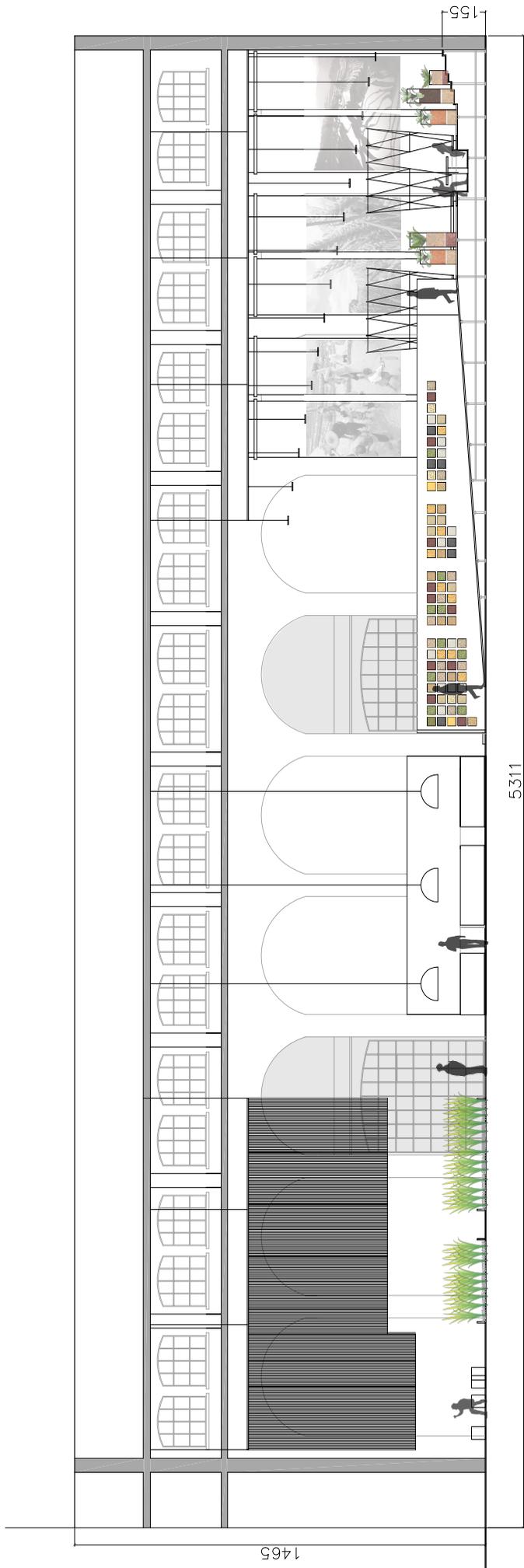
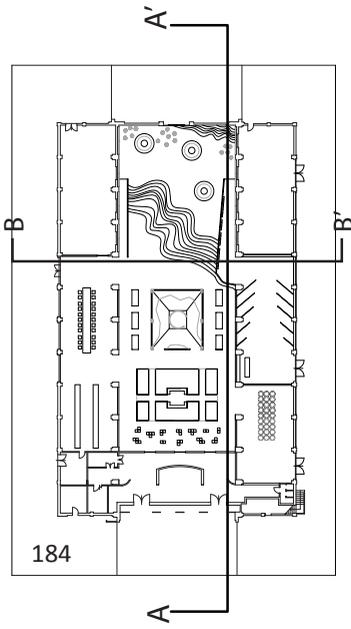
Analisi del flusso



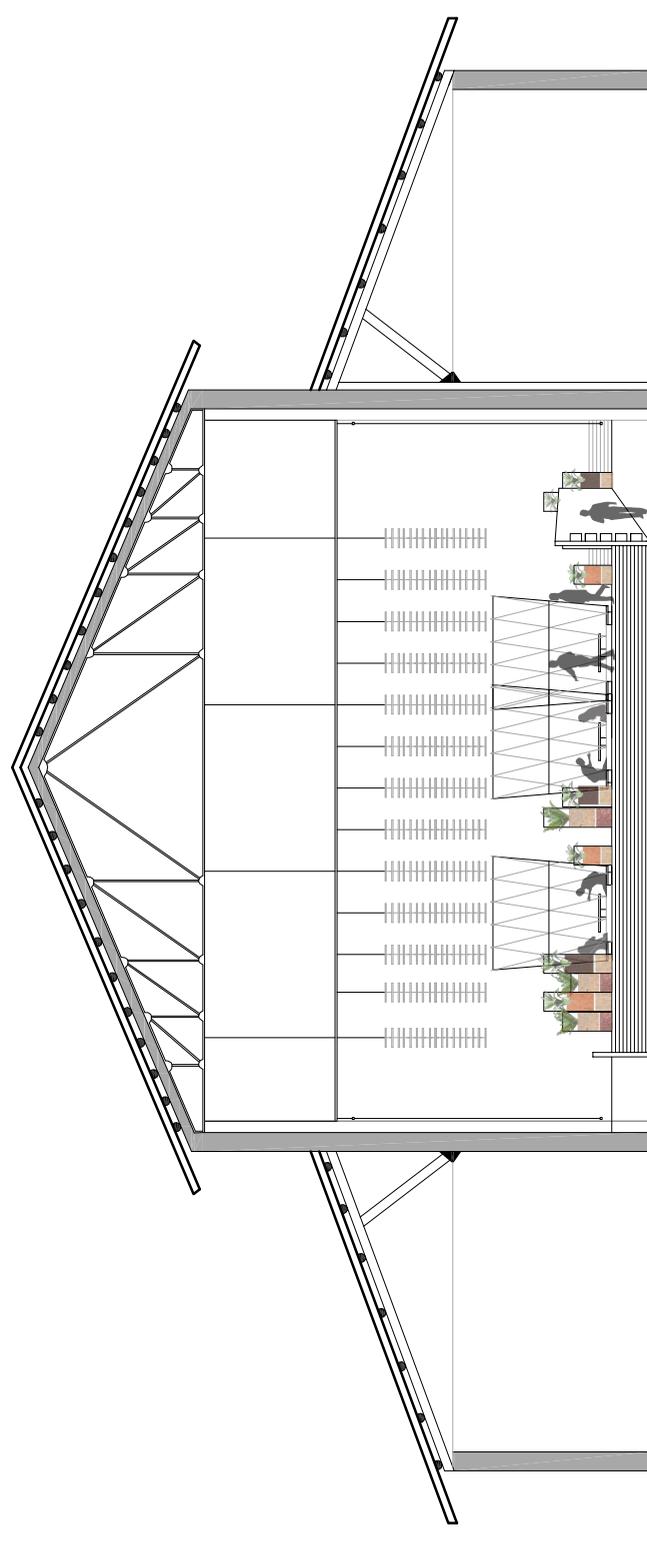
-  Percorso pubblico
-  Percorso principale
-  Percorso privato
-  Passaggio riservati ai disabili
-  Percorso personale
-  EXIT

6.3 Disegni tecnici

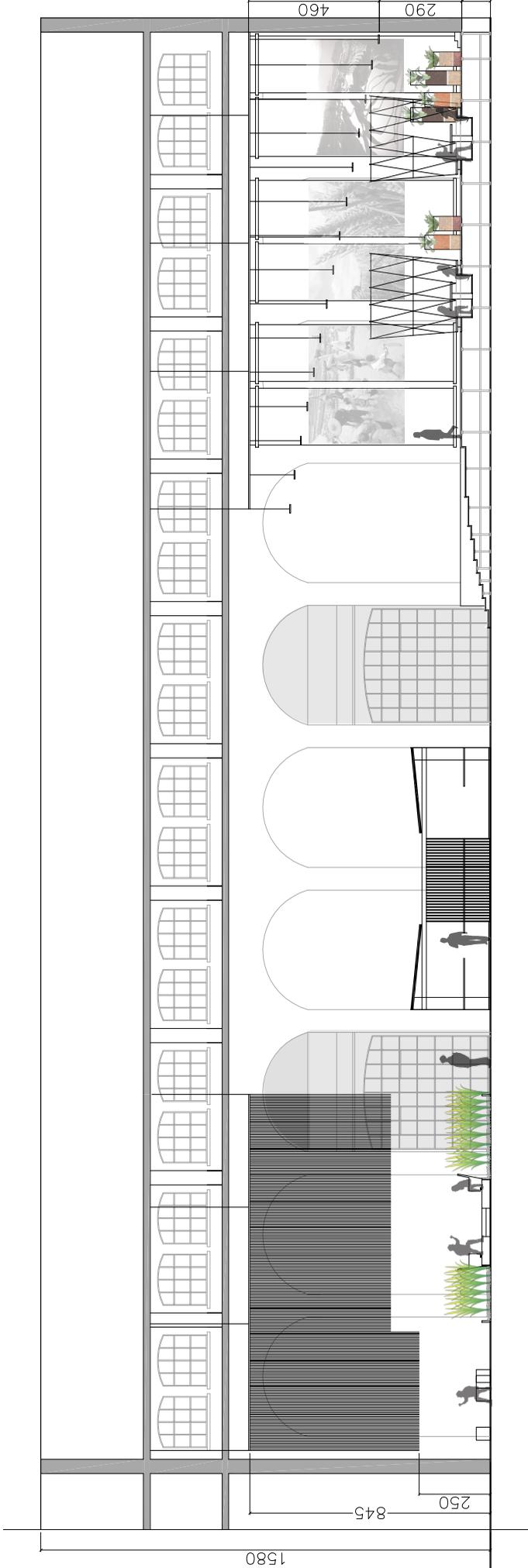
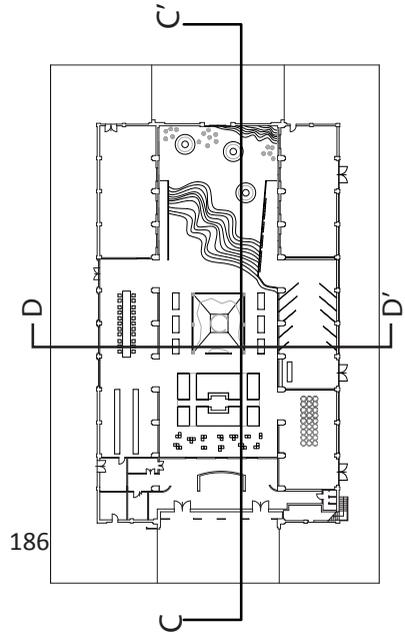




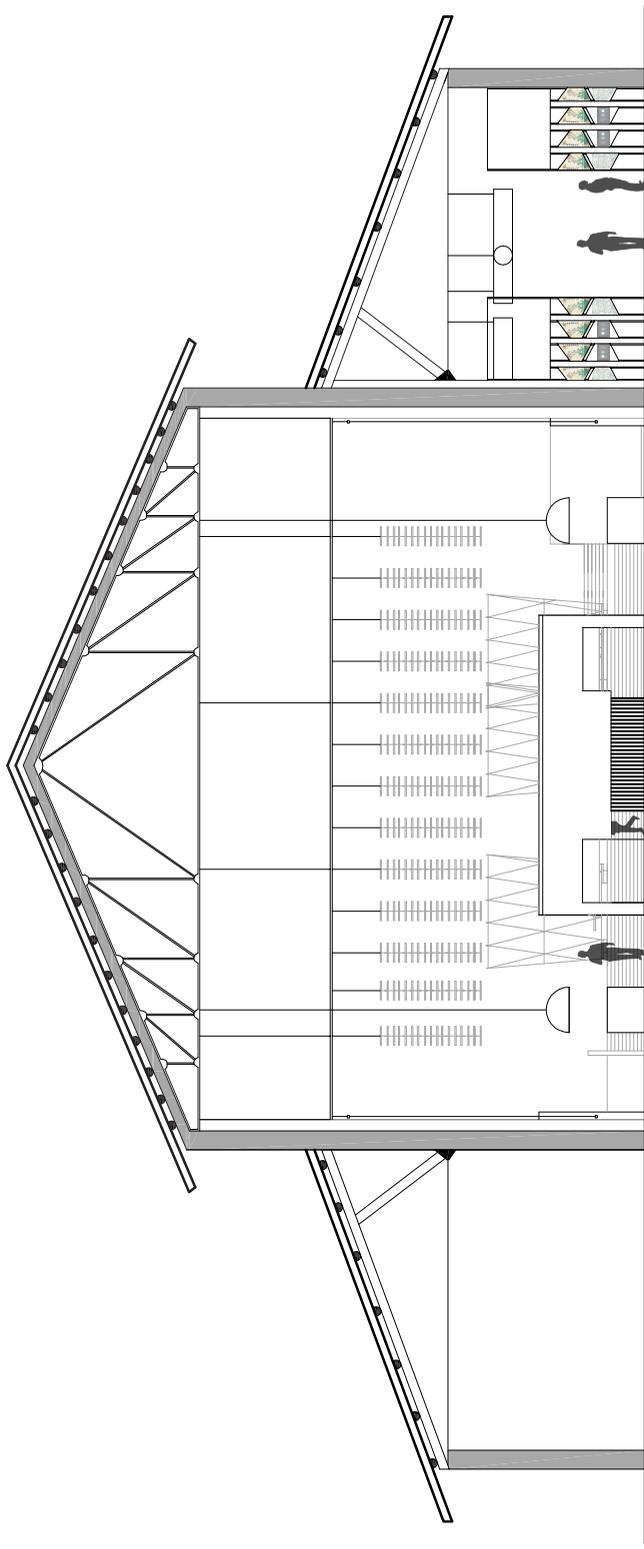
SZIONE AA' 1:200



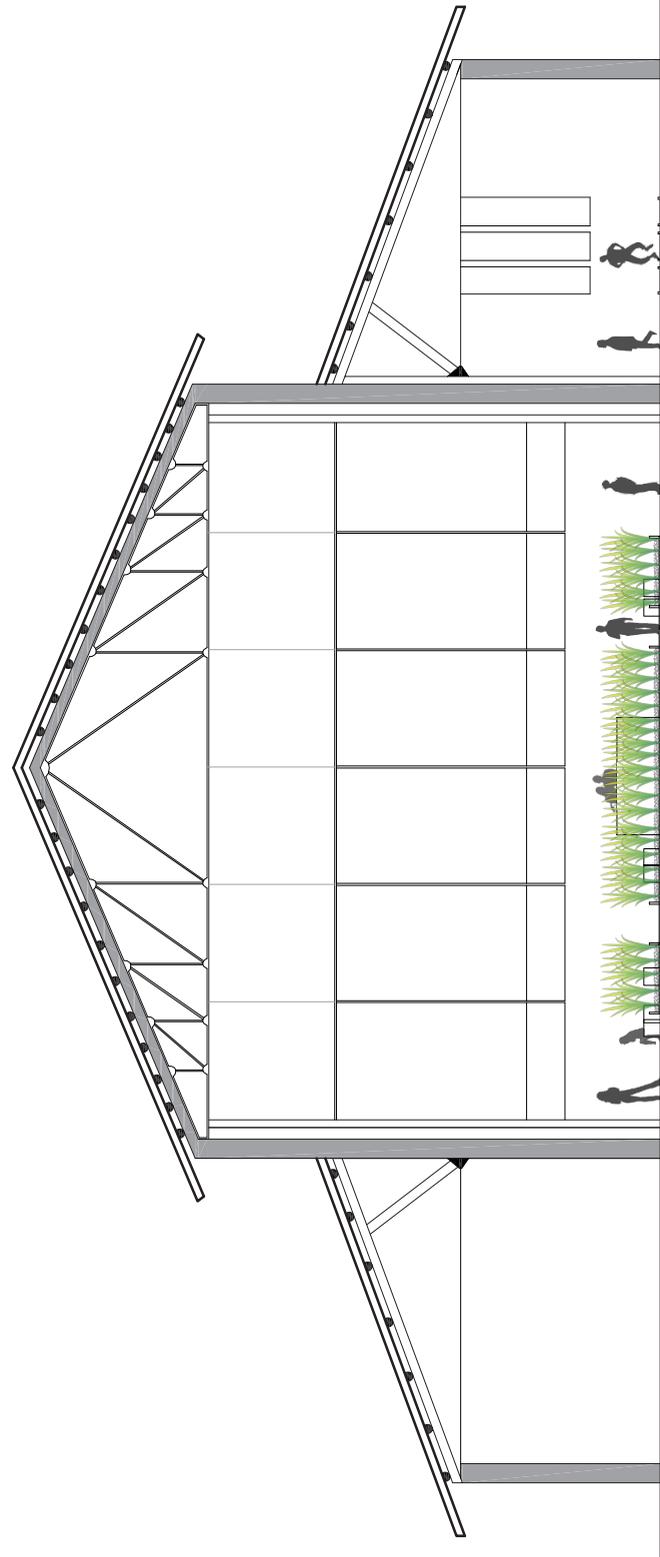
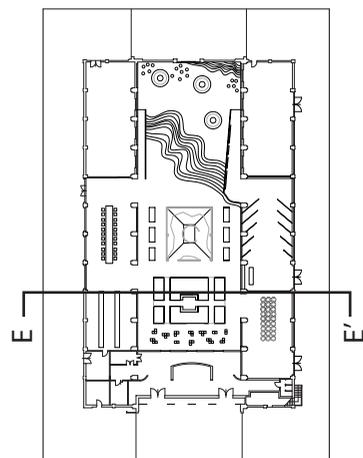
SZIONE BB' 1:200



SZIONE CC' 1:200



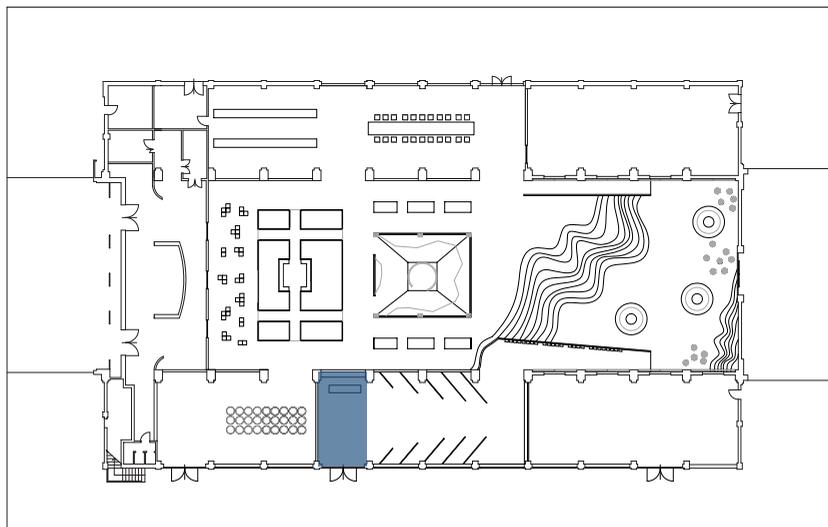
SZIONE DD' 1:200



SZIONE EE' 1:200

6.4 Dettaglio e Rendering

Area di ricevimento



Qua si trova il reception. La parete è decorata con un rilievo stampato da 3D stampante. Il rilievo è fatto con un materiale mangiabile (composto dallo zucchero e monascus), ha una maggior visibilità e ecologico. Reception offre la guida, le indicazioni informatiche.



Effetto con modello



Disegno a mano libera

Colore: rosso



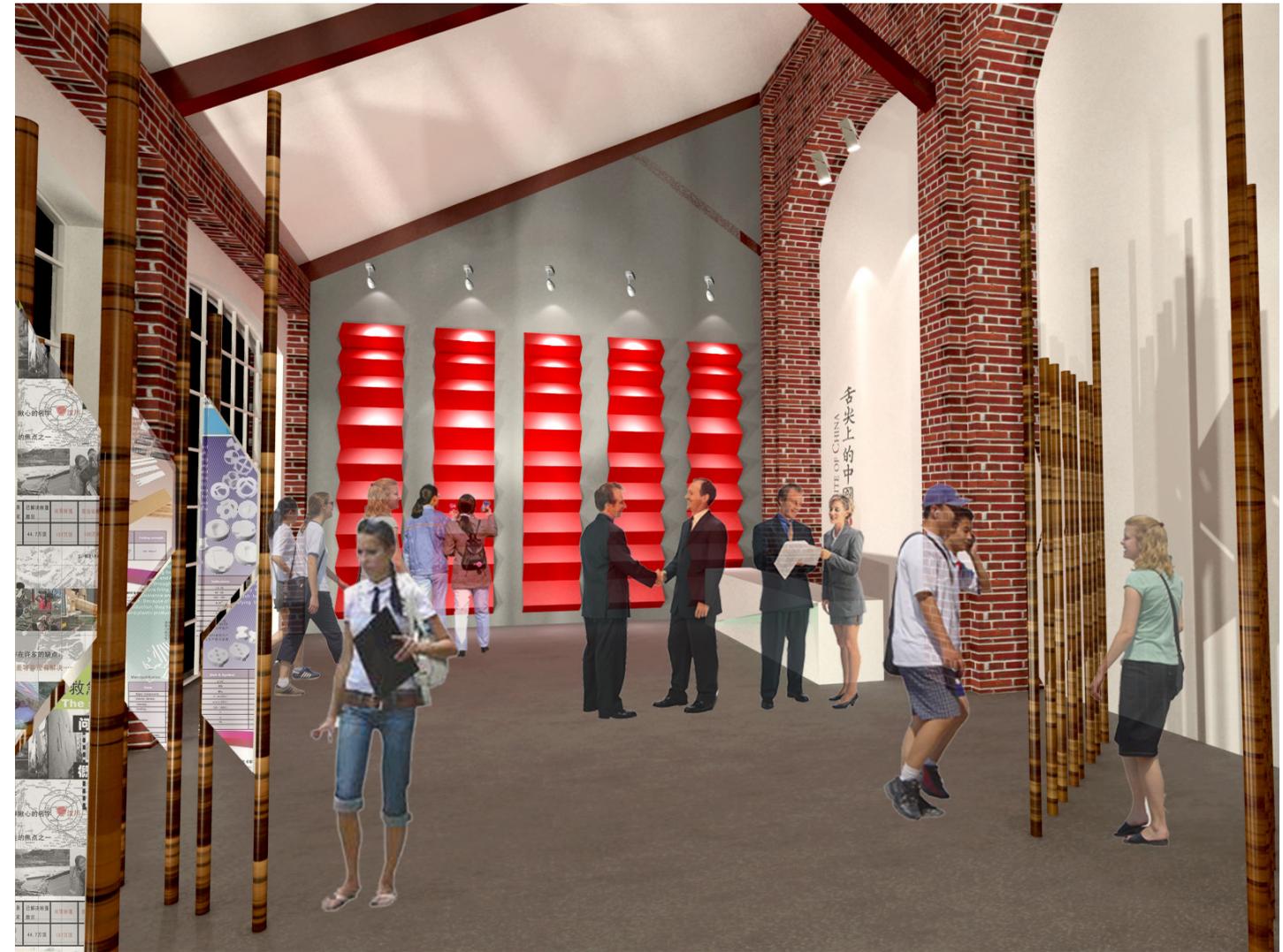
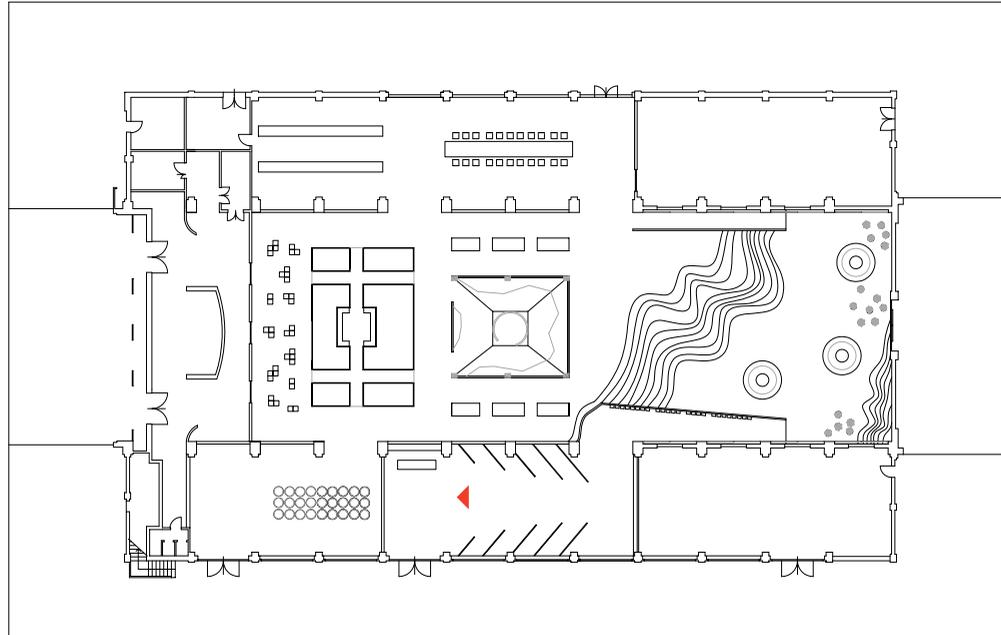
Materiale: Zucchero + Monascus



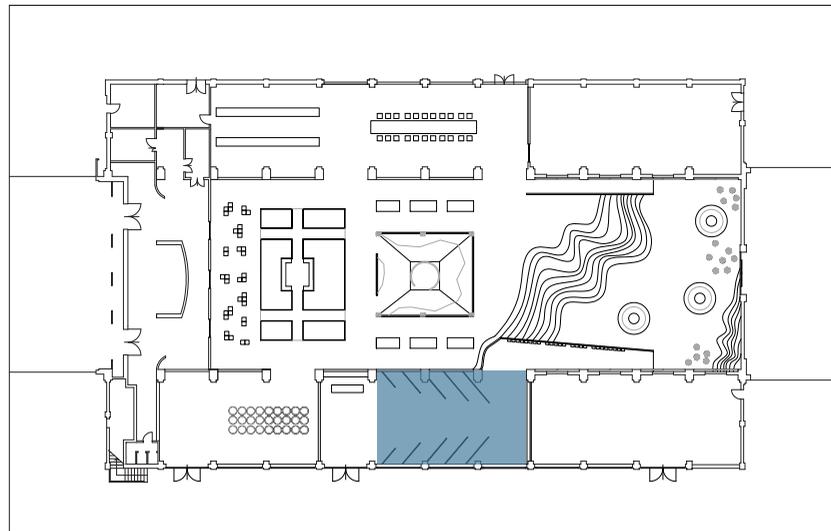
Stampa con 3D



Rendering

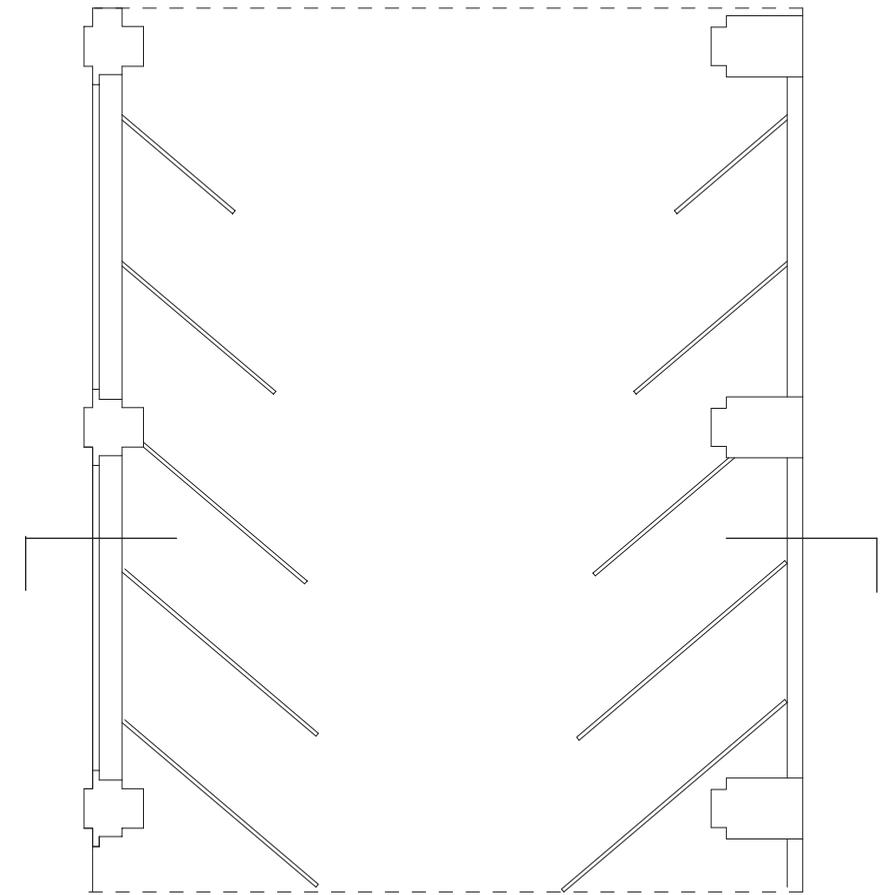


Zona "la strada della tradizione"

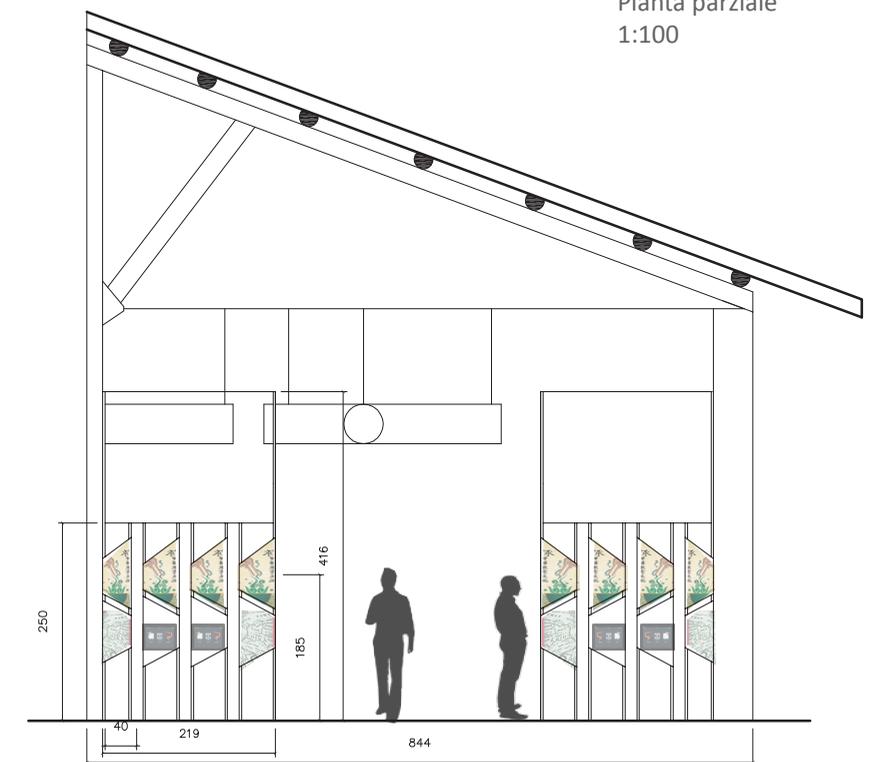


La struttura espositiva è ispirata da una tradizione di Yunnan dell'essiccazione del cibo, chiamato "Rushan". Nella parte superiore di queste strutture ci sono le immagini e le scritte, nella parte sotto, ci sono gli apparecchi elettronici che offrono le informazioni dirette. L'illuminazione, l'ho scelto la lanterna cinese, anche per la sua funzione simboliche.

Un riassunto della storia alimentare cinese da millenni attraverso i documentari e i racconti.

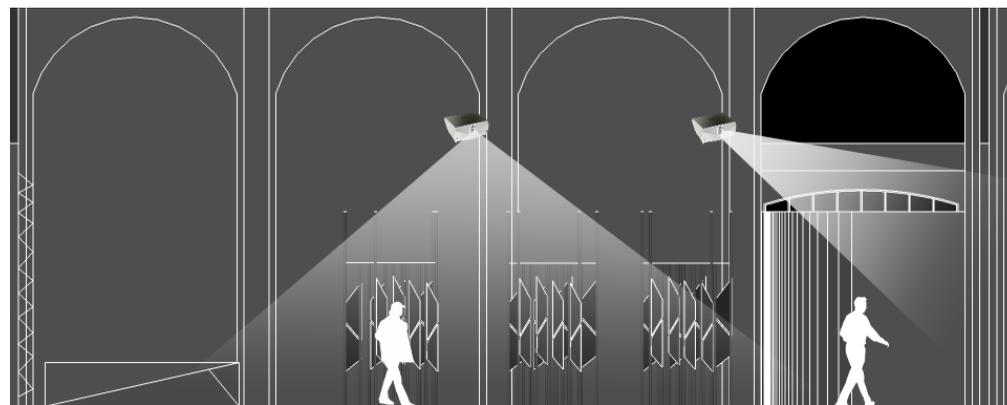
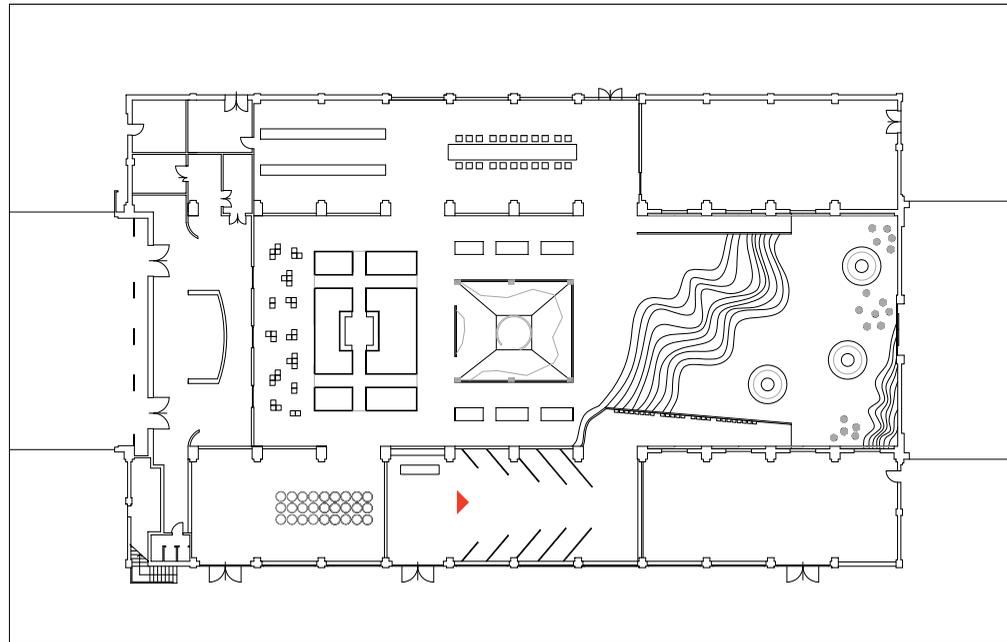


Pianta parziale
1:100



Sezione 1:100

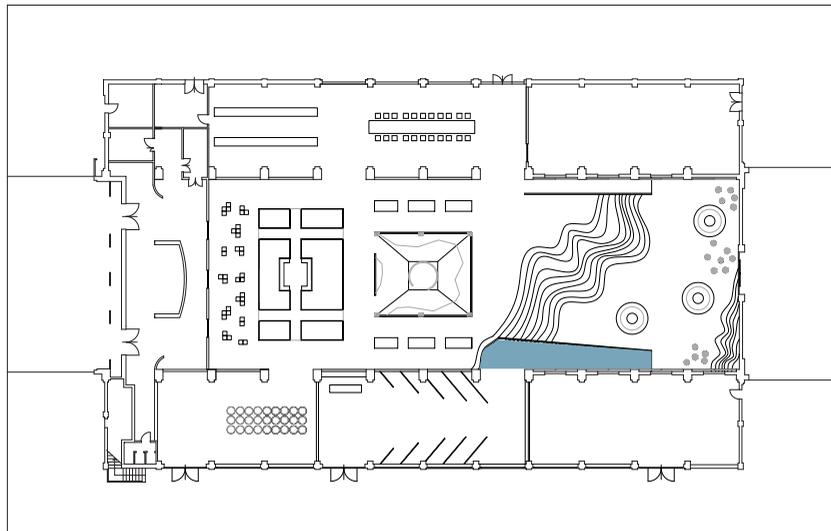
Rendering



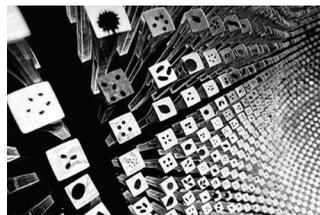
Proiezione



Cento legumi



La Cina è il più grande dei paesi produttori di grano del mondo, ha una ricca biodiversità di grano. Questo corridoio mostra 34 tipi di cereali, 15 tipi di fagioli, 13 tipi di spezie e i cibi disidratati vari utilizzando i cubi trasparenti.



I cereali integrali tipo:34



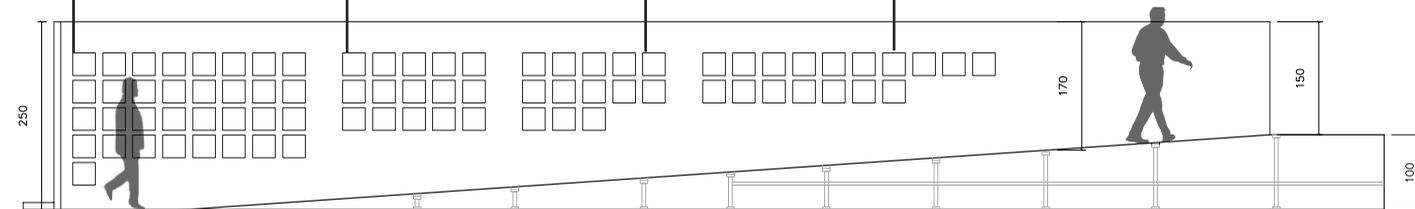
Le spezie tipo:13



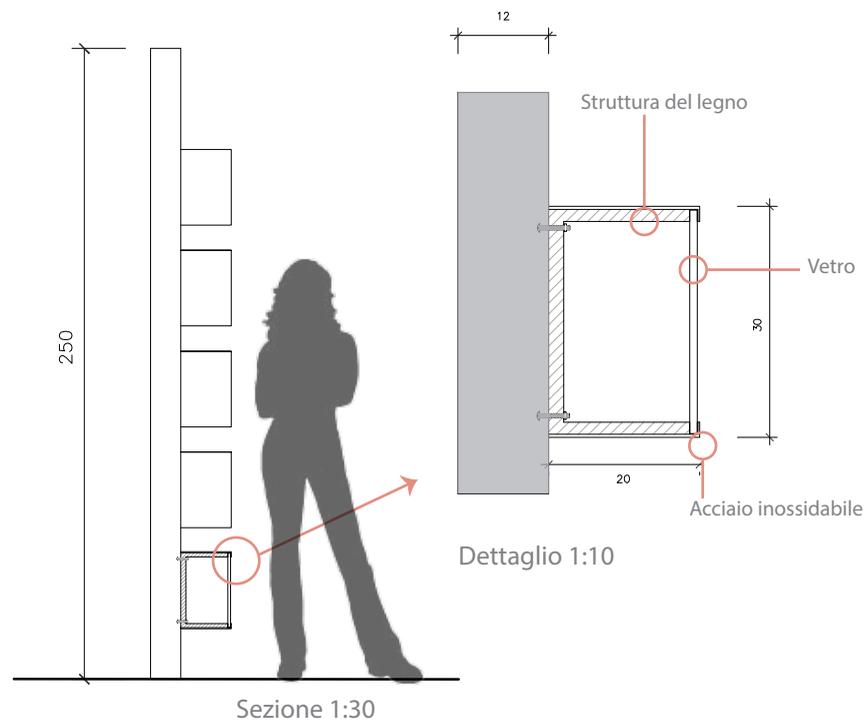
I legumi secchi tipo:15



Gan huo tipo:17



Scala 1:100

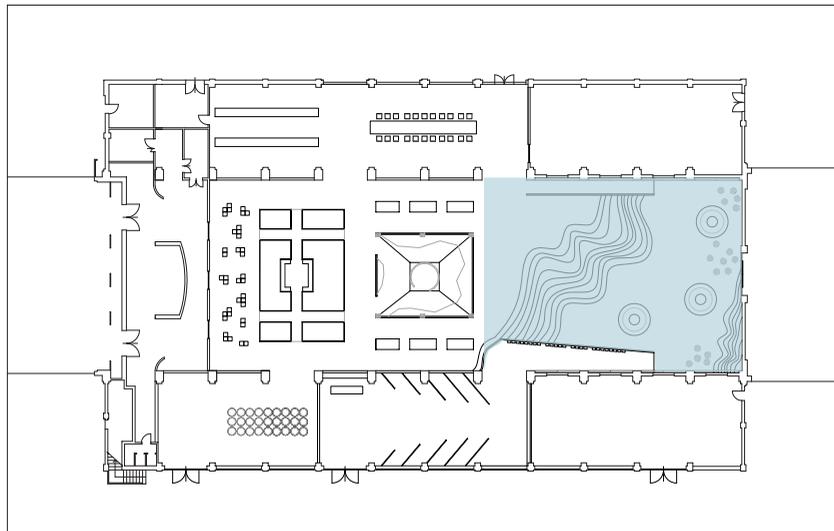


Rendering



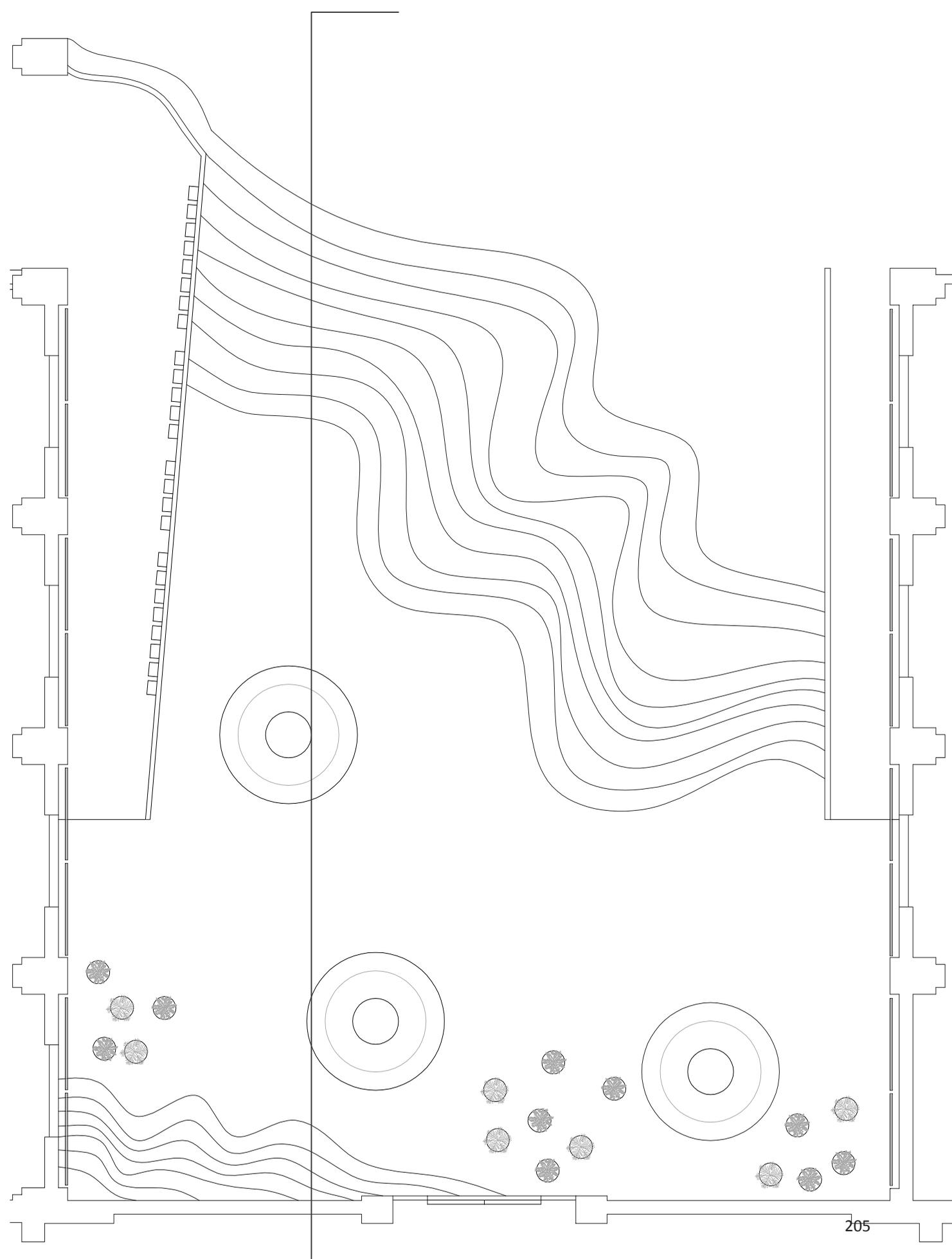


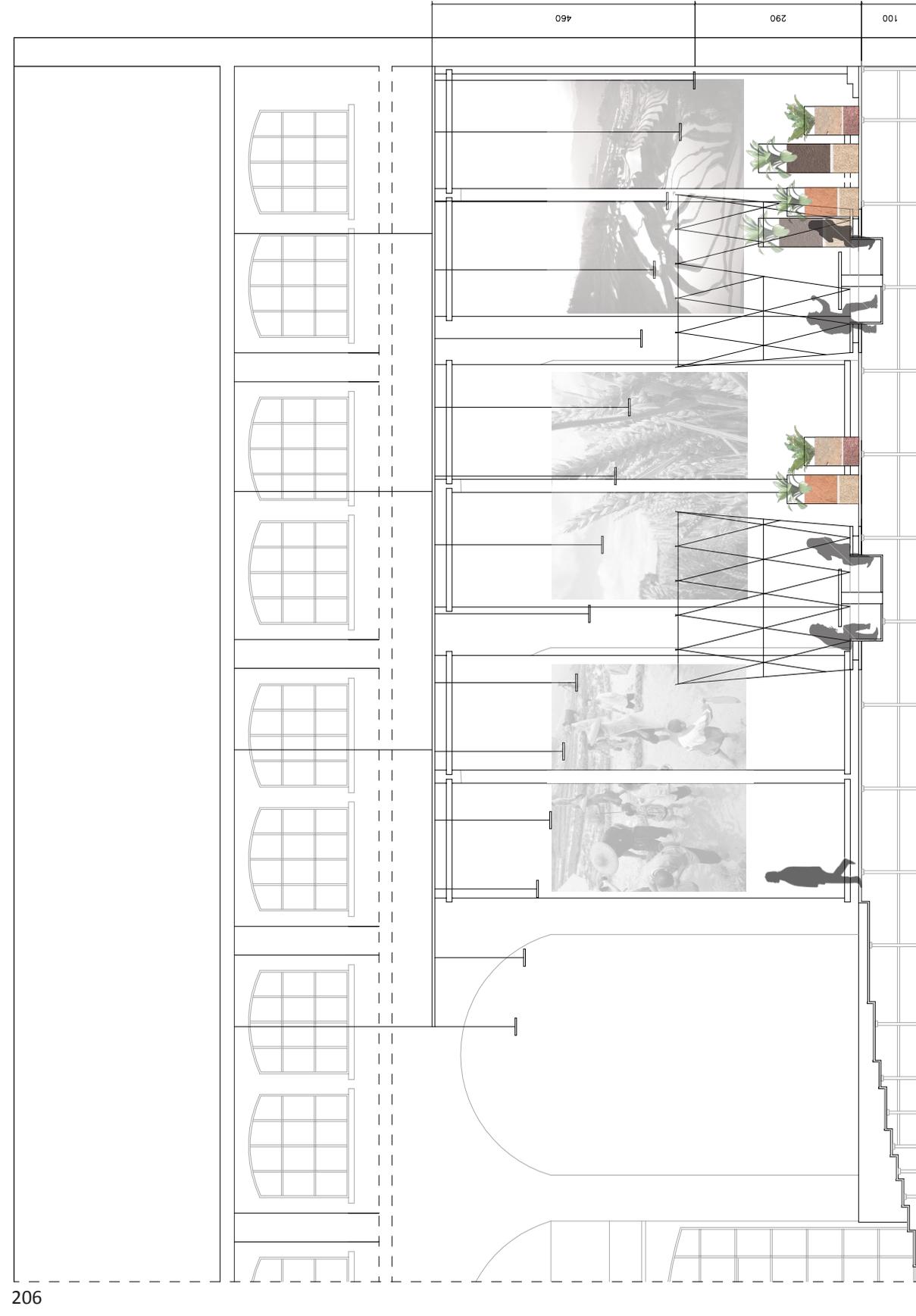
La nostra terra



Mi metto accento soprattutto sulla zona "la nostra terra".

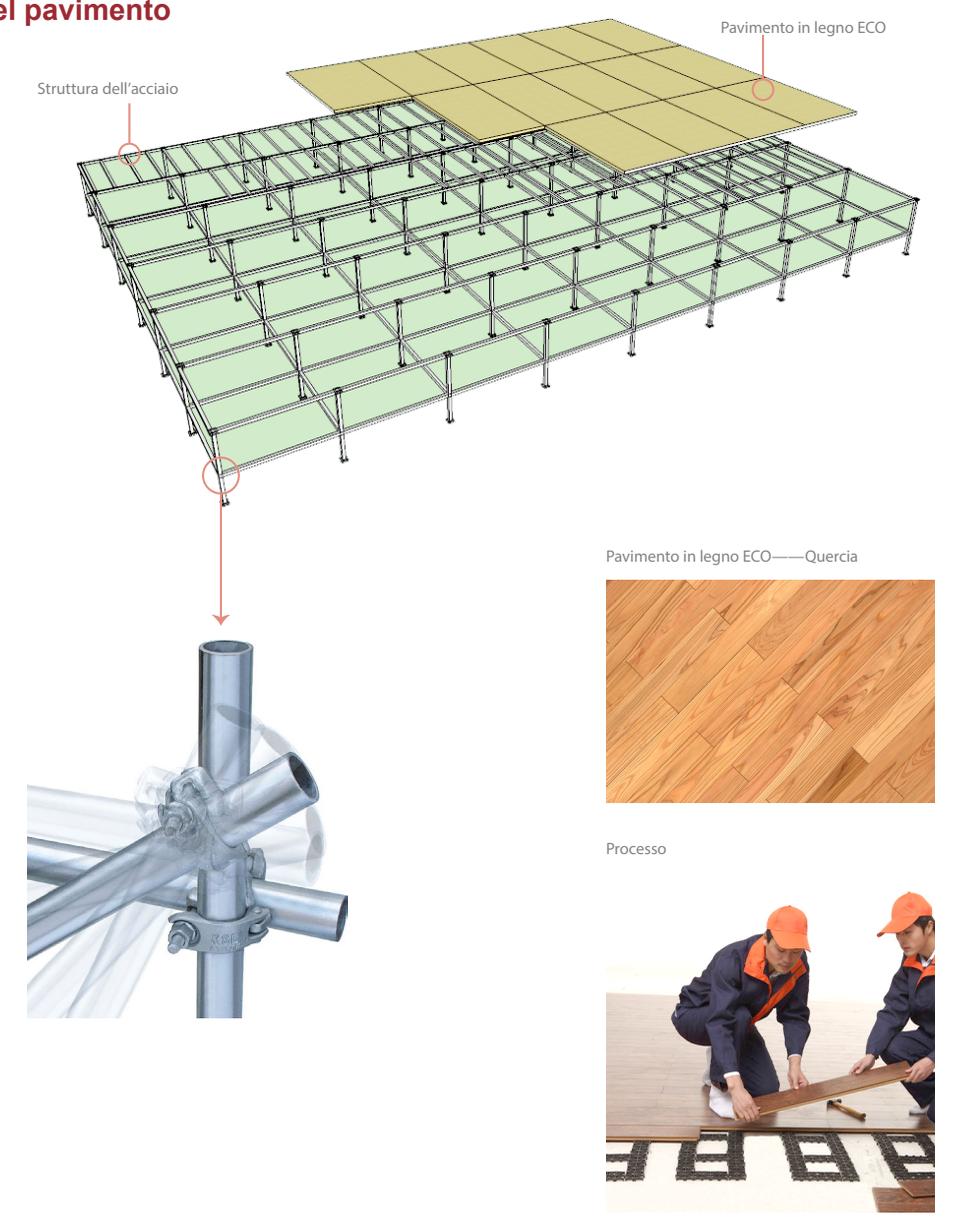
"la nostra terra": attraverso la costruzione del terrazzamento e le 6 video proiezioni rappresenta uno scenario della vita contadina in Cina, lavorare collettivamente, riposarsi, chiacchierare e prendere un tè insieme. I visitatori possono percepire la fatica e la naturalità dell'attività agricole. In questa zona, sono messe anche le installazioni di semi fatte con i tubi di vetro che mostrano la crescita di piante e le diverse composizioni del suolo.



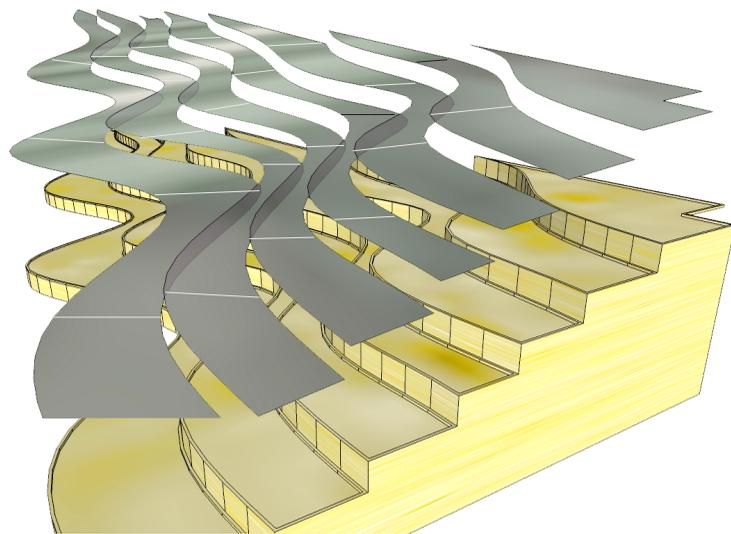
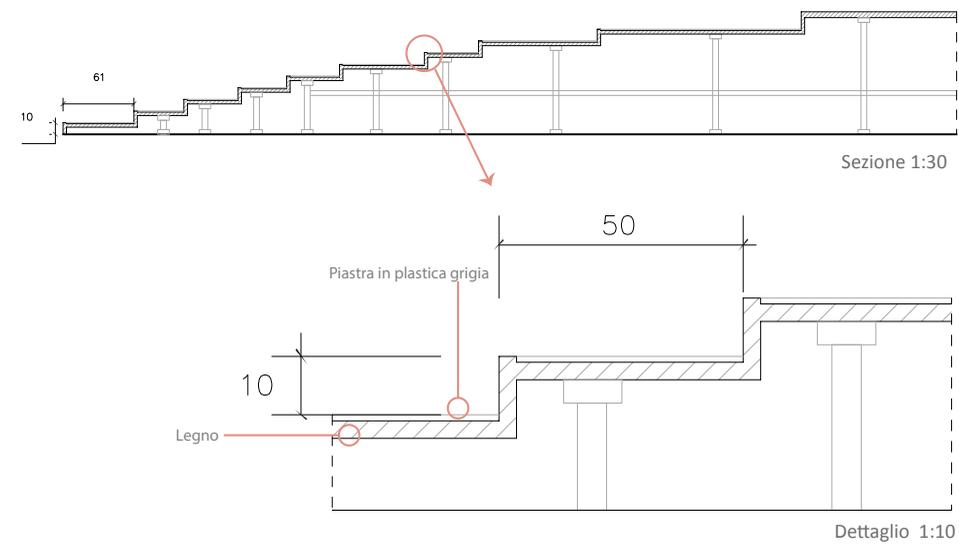


Sezione 1:100

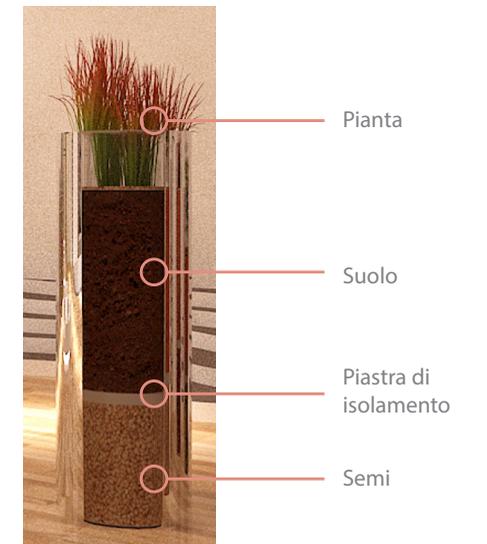
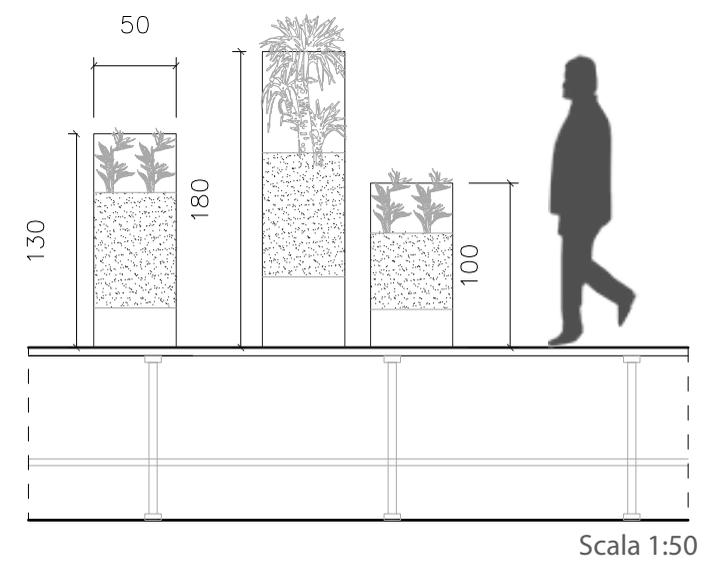
Dettaglio del pavimento

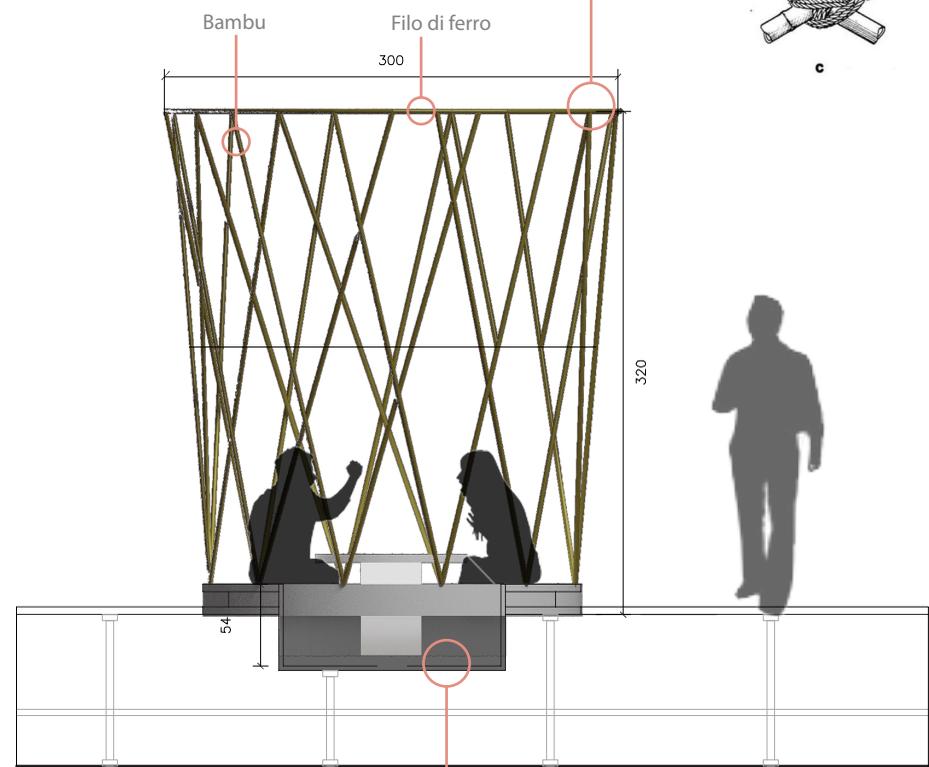
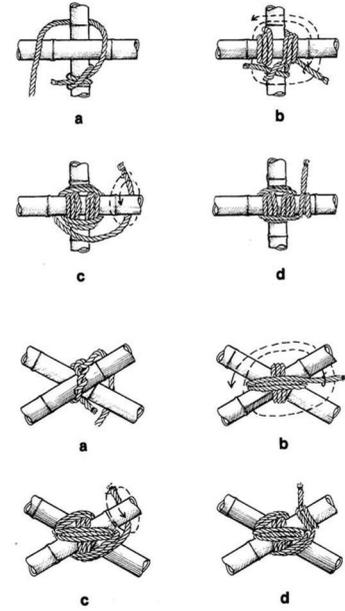


Dettaglio del scala

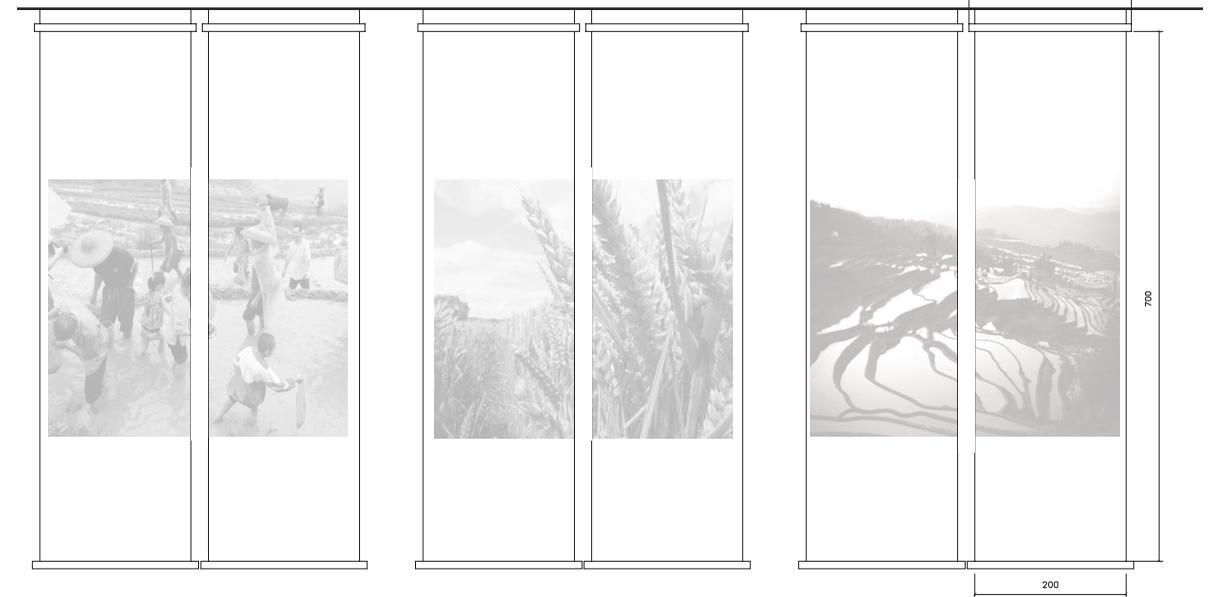
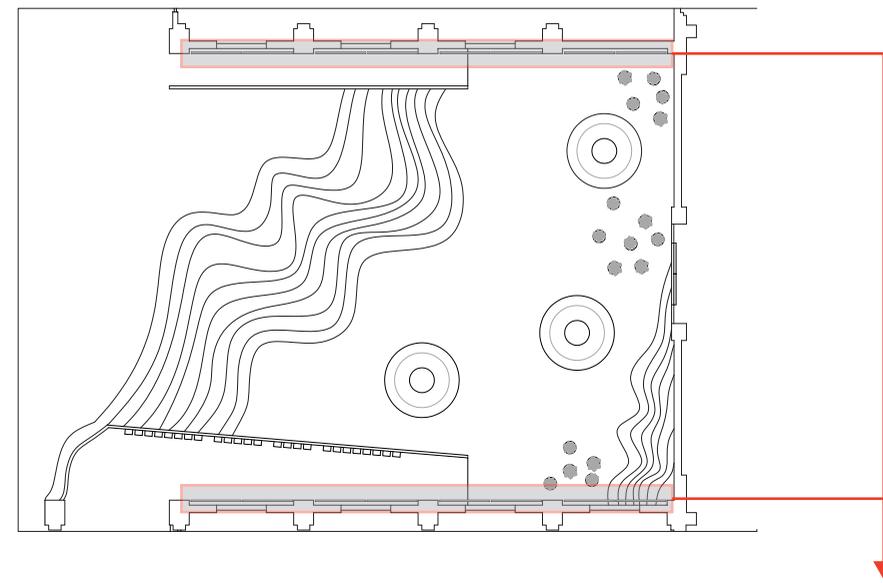
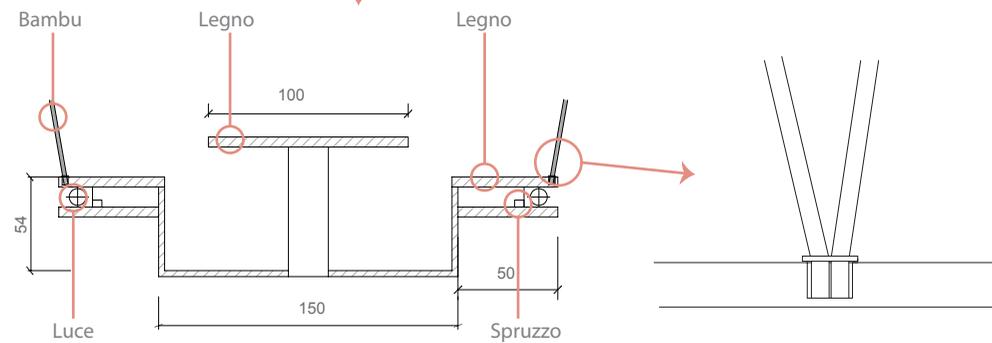


Dettaglio della installazione dei semi

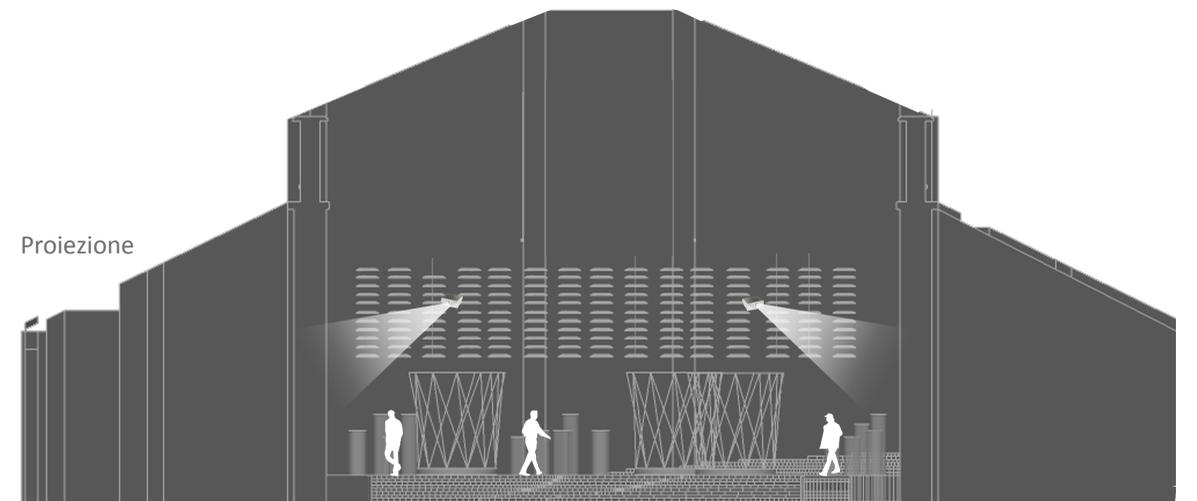


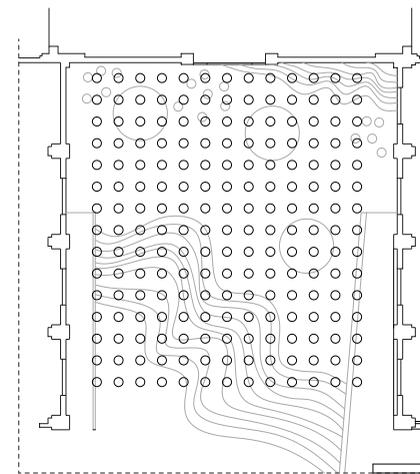


Sezione 1:50



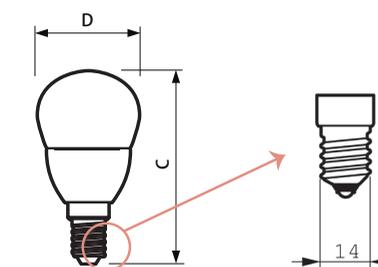
Sezione parziale 1:100





• **Product Dimensions**

Overall Length C 86 mm
 Diameter D 43 mm



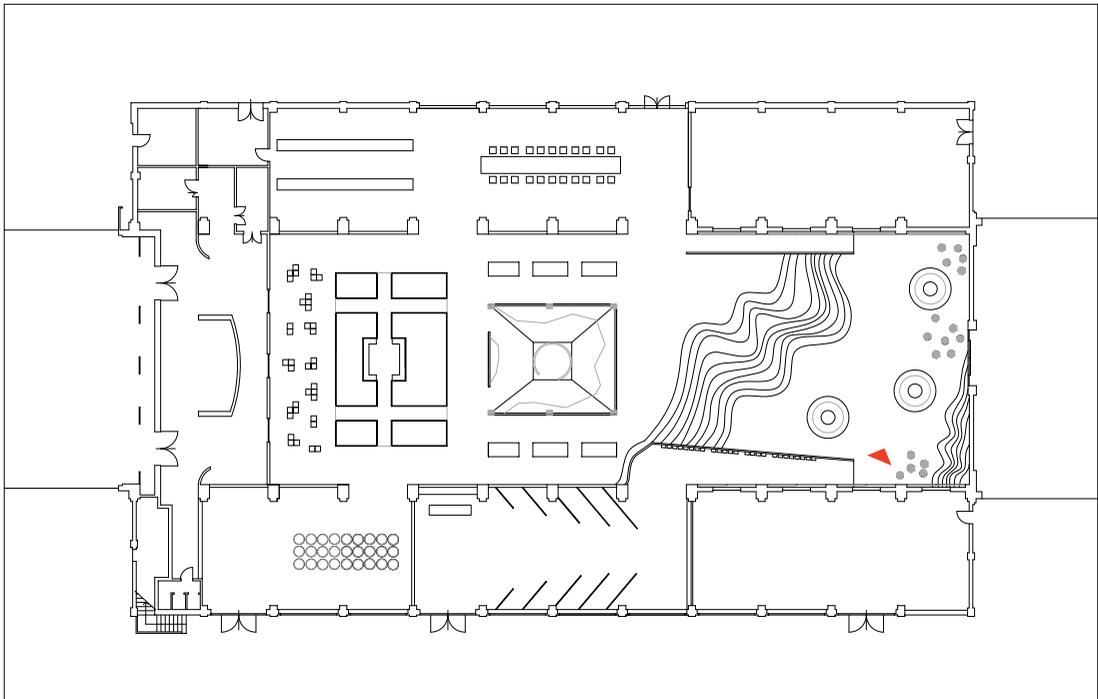
• **General Characteristics**

Cap-Base E14
 Bulb P45 [P 45mm]
 Bulb Finish Frosted
 Rated Lifetime (hours) 20000 hr
 Rated Lifetime (years) 10 an
 Nominal Lifetime hours 20000 hr

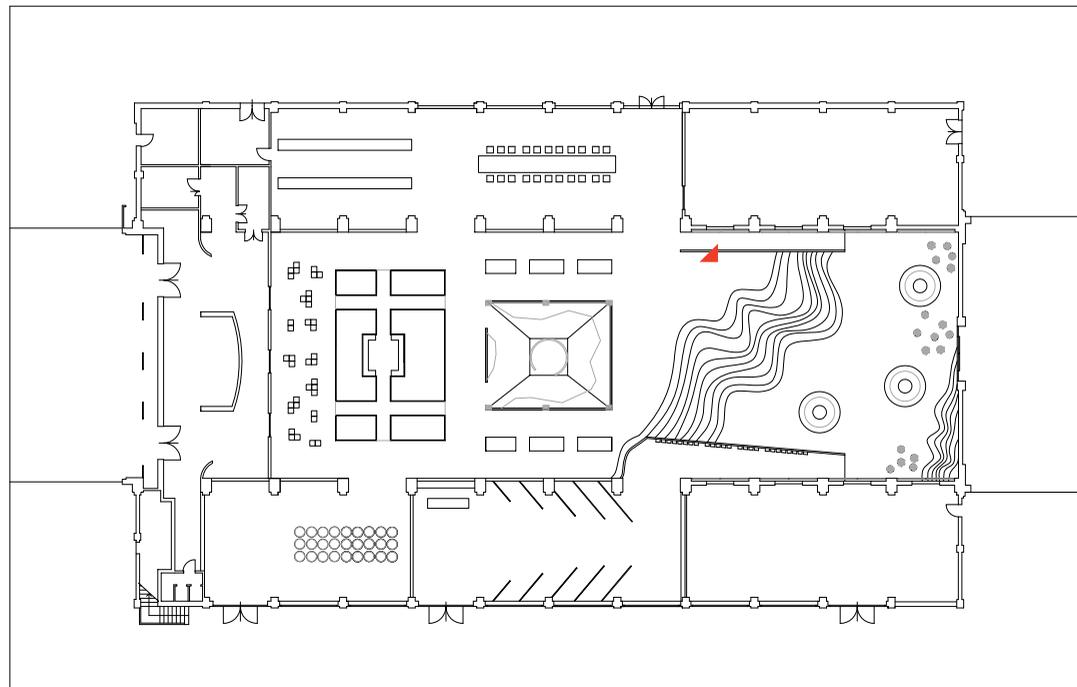
• **Electrical Characteristics**

Wattage 4 W
 Wattage Technical 4 W
 Voltage 220-240 V
 Line Frequency 50 Hz
 Power Factor 0.5 -
 Lamp Current mA 35 mA
 Dimmable No
 Wattage Equivalent 25 W
 Rated Wattage 4.0 W
 Starting Time 0.5 (max) s
 Suitable for accent lighting No

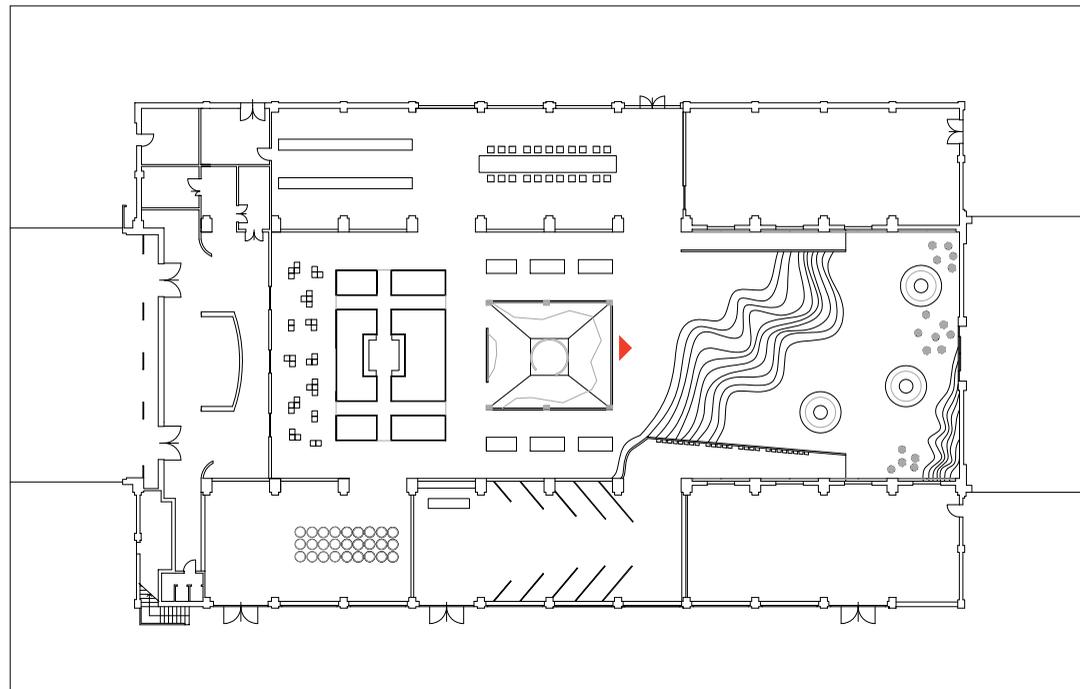
Rendering



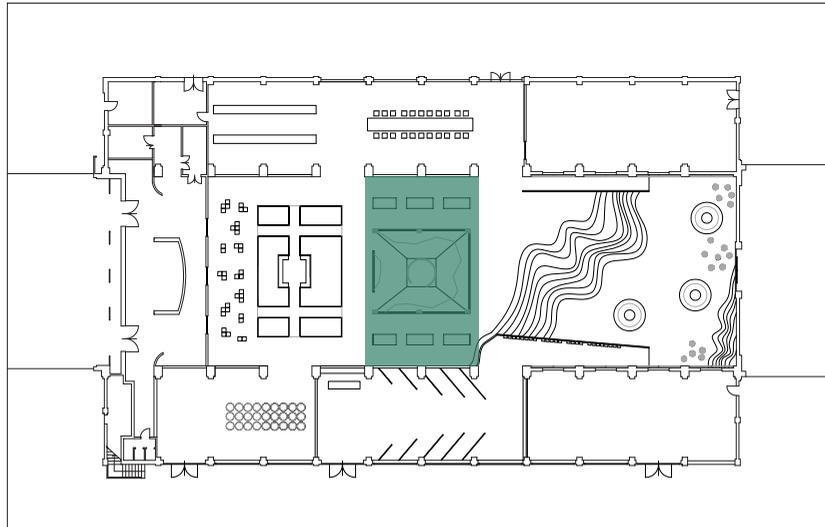
Rendering



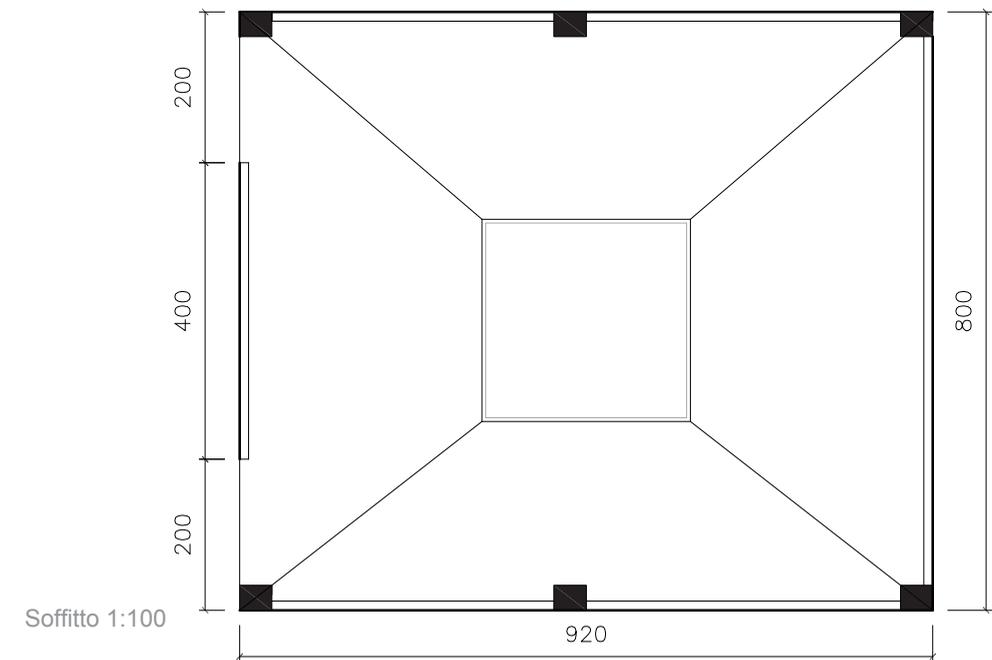
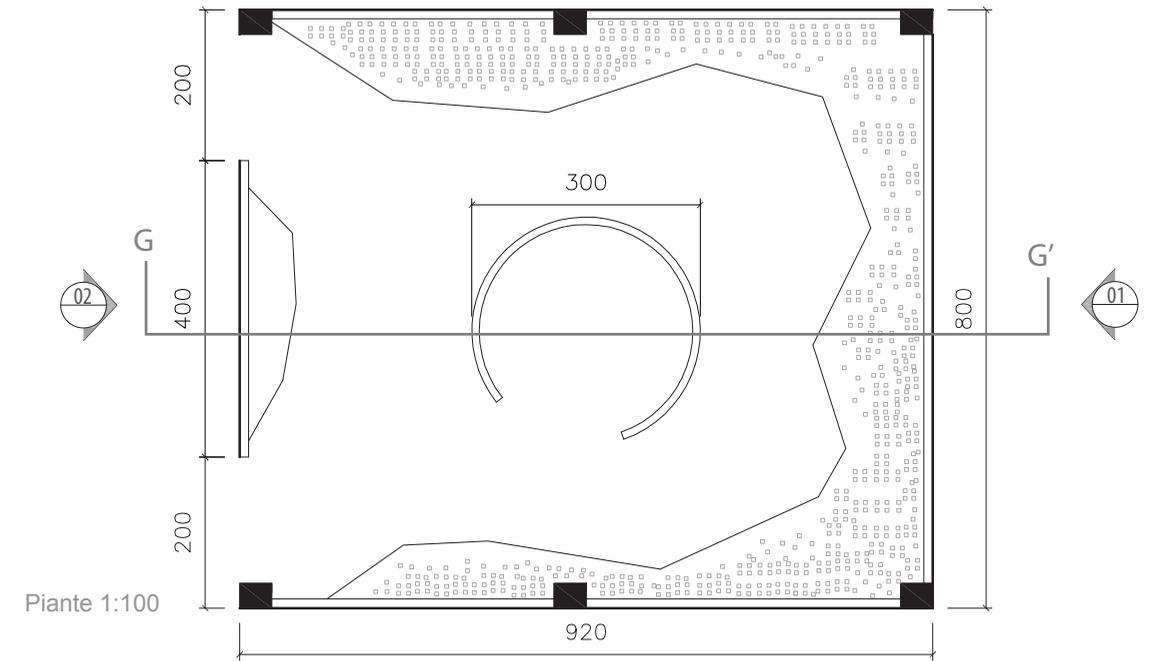
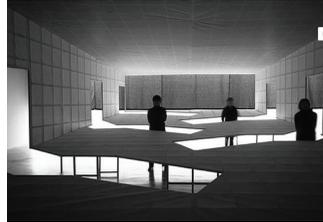
Rendering

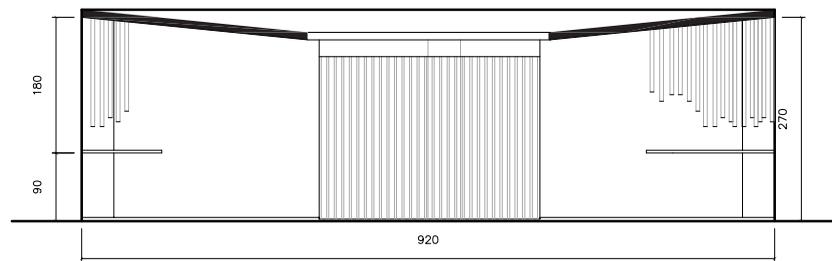


Lo spazio della scoperta

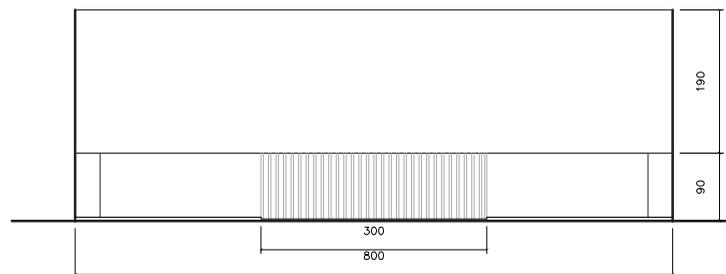


Probabilmente i visitatori non hanno idea di ciò che hanno assaggiato, ma trovano le risposte in questo spazio. Possono usare i iPad, leggendo le informazioni dei piatti e guardando le loro provenienze sulla mappa di cina proiettata sulla terra. I cilindri trasparenti sul tavolo creano un'atmosfera suggestiva. Uno specchio d'acqua è collocato al centro della stanza, nutrito dall'acqua caduta dal tetto.

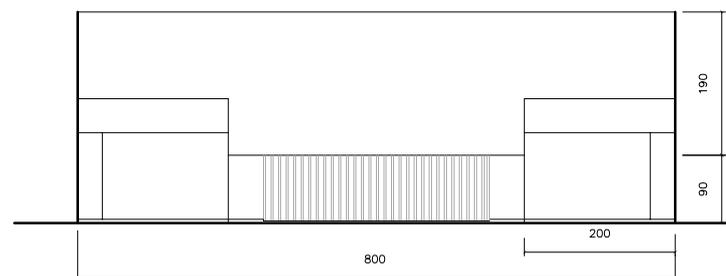




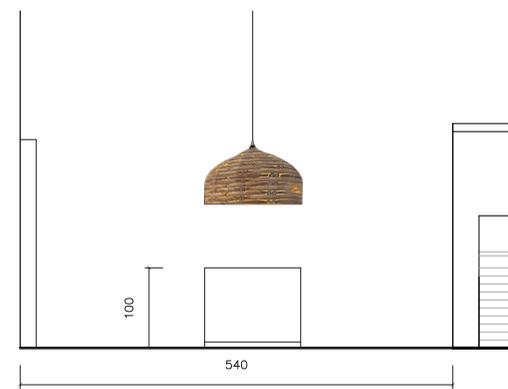
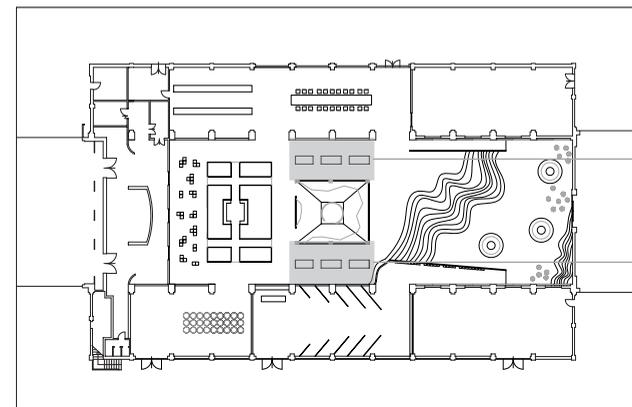
Sezione GG' 1:100



Sezione 01 1:100



Sezione 02 1:100



Sezione 1:100

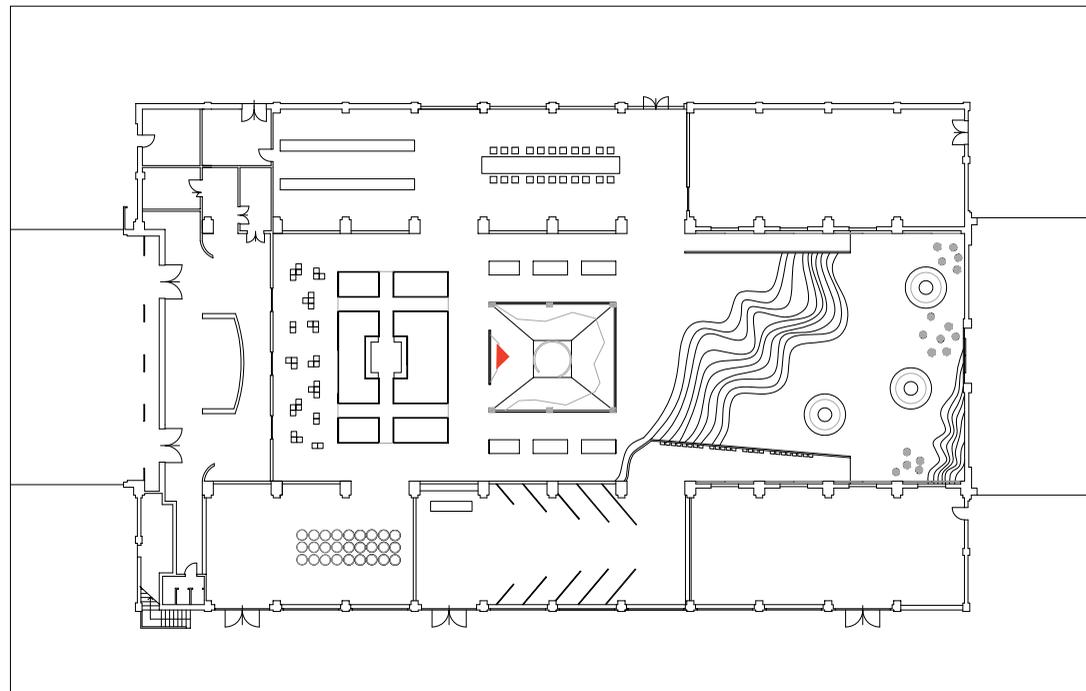


Sezione 1:100

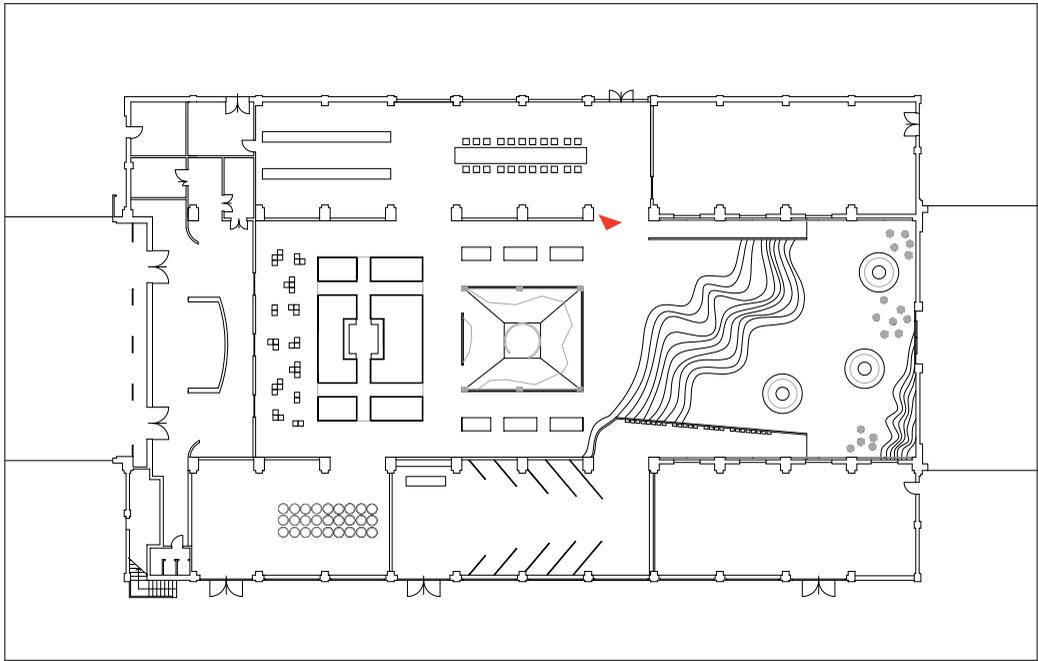
Il contenuto dell'esposizione: i cibi cinesi speciali:



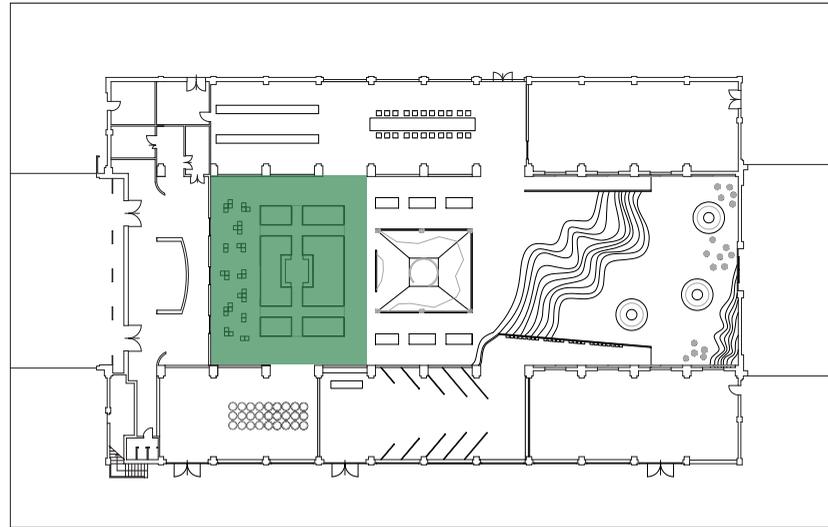
Rendering



Rendering



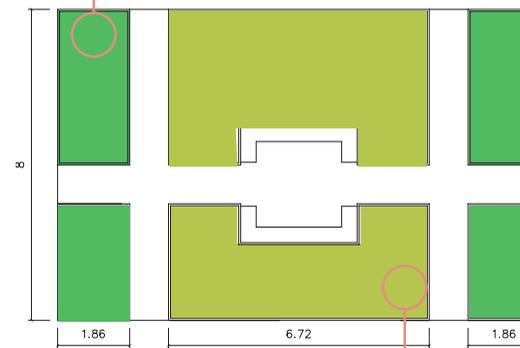
Il campo innovativo



Al fondo di questo spazio c'è una zona della coltivazione, è anche la zona della nuova tecnologia e nuova energia. Sono appesi sopra tanti fogli fatti con riso, soia e bambù. Tra i fogli, vi sono collocate le luci LED colorate controllate con il computer. Nel campo di coltivazione è utilizzato il suolo organico ecologico, nutrito dai rifiuti alimentari. Anche le panchine qua sono fatte con le fibre di riso e soia. Poi si trova una proiezione sulla terra introducendo un nuovo rapporto tra i grani e la tecnologia.



soia



riso ibrido



Sedia con fibra di soia

Carta di soia/riso



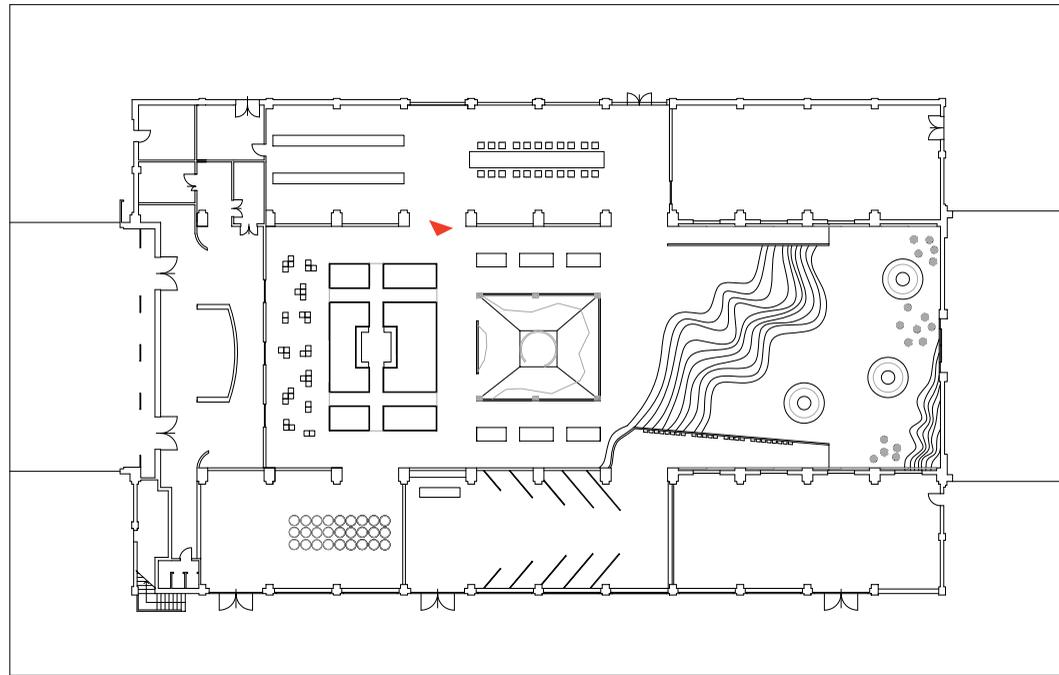
Light art



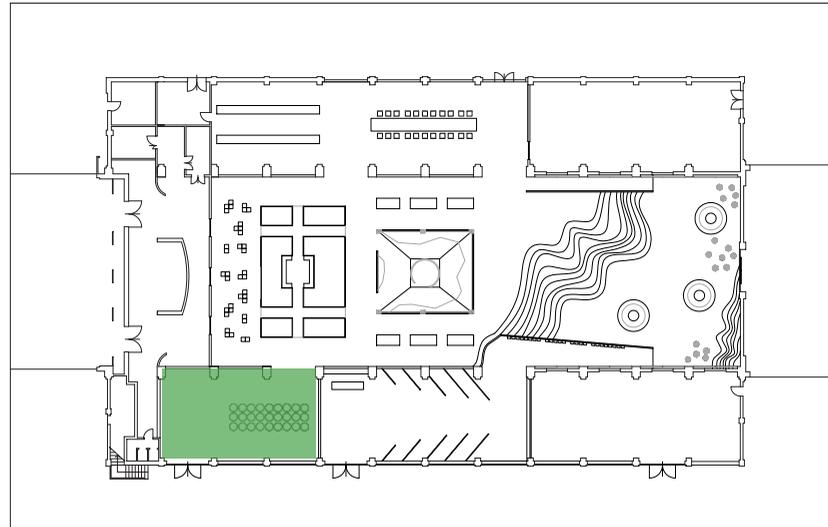
Proiezione



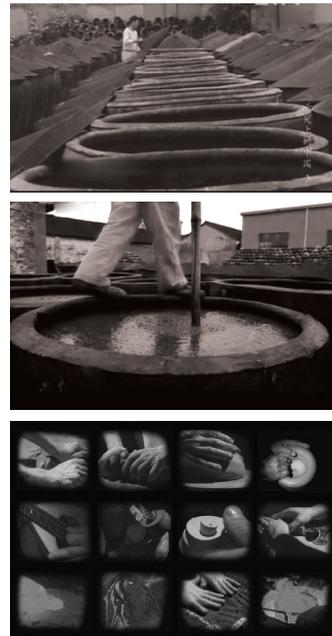
Rendering



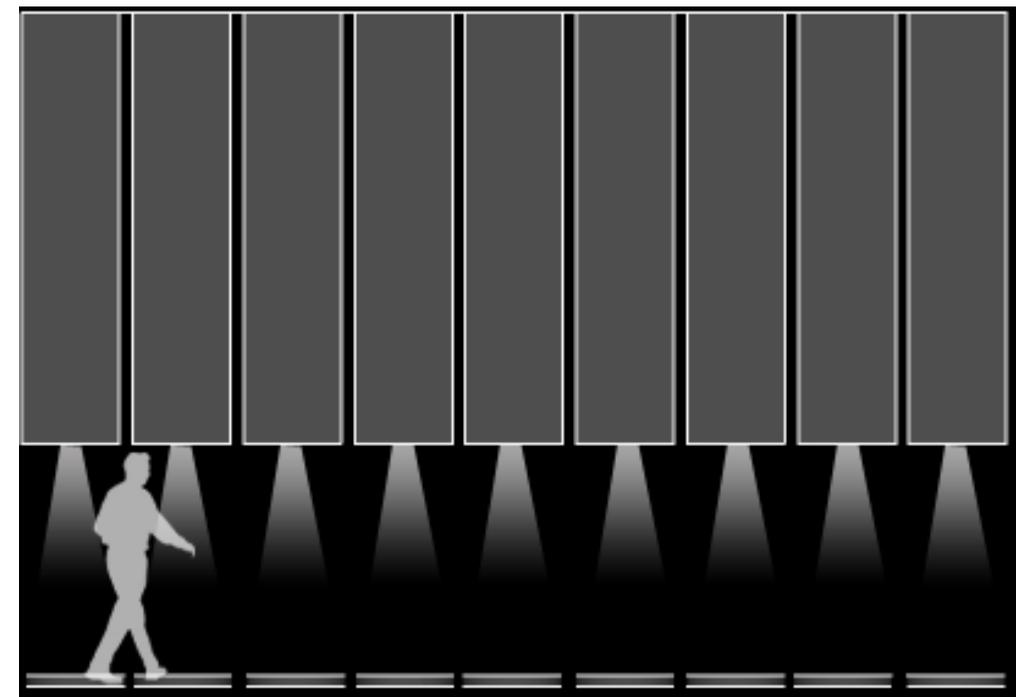
La saggezza della trasformazione



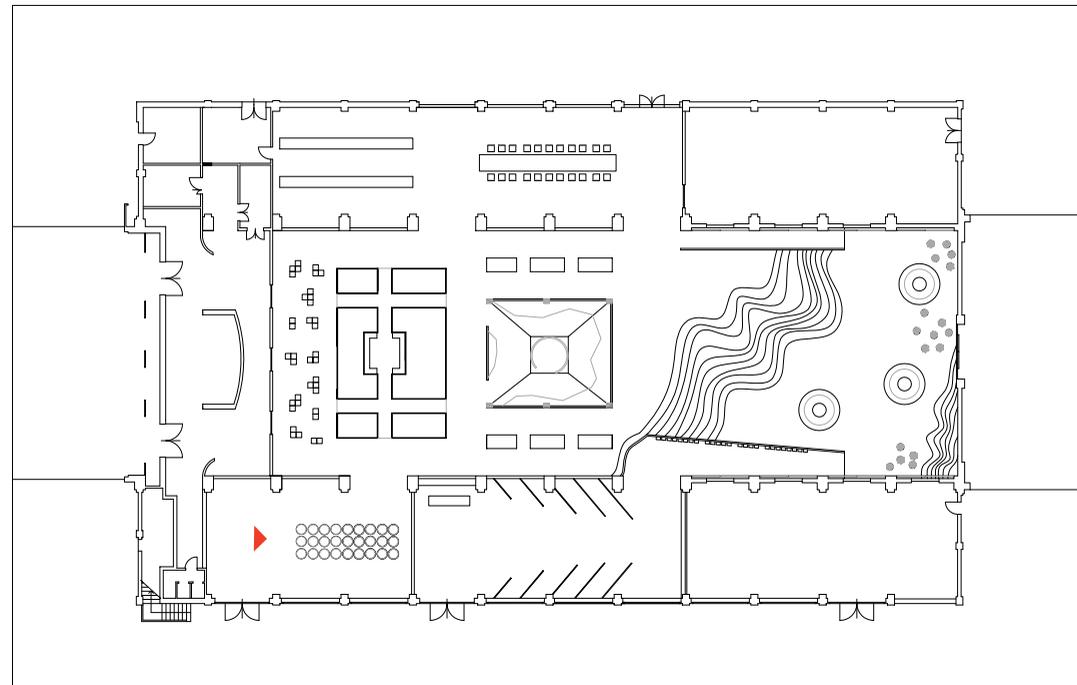
Questo è una trasformazione, ma c'è ne una ancora più tradizionale, che è la trasformazione di soia, ovvero i prodotti provenienti da soia, come la salsa di soia e tofu. Tofu, in Cina ha una storia di mille anni, invece non è stato accettato nel mondo occidentale. All'uscita dello spazio espositivo, è previsto una zona interattiva che fa conoscere ai visitatori le diverse tipologie di soia e i metodi di lavorazione.



Proiezione



Rendering





07

**Bibliografie e
Sitografie**

Libri:

David Y. H. Wu and Sidney C. H. Cheung. ed., The Globalization of Chinese Food. (Richmond, Surrey: Curzon, Anthropology of Asia Series, 2002

Zonglin Chang Xukui Li. Aspect of Chinese Culture. 2006

Lin, Kathy. "Chinese Food Cultural Profile"

Hope's Edge: The next diet for a small plant. Frances Moore Lappe

"spazio al cibo" Miriam Inritti

J. Li & Y. Hsieh. Traditional Chinese Food Technology and Cuisine. Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition.

Mark Swislocki, Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai (Stanford, CA: Stanford University Press, 2009), p. 25.

Coe, Andrew. Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States. (New York: Oxford University Press, 2009).

Sito:

http://en.wikipedia.org/wiki/Chinese_cuisine

<http://www.nytimes.com/1993/06/02/garden/chinese-restaurants-are-adding-herbs-for-flavor-and-health.html>

<http://www.dezeen.com/>

<http://retaildesignblog.net/>

http://www.360doc.com/content/12/0204/08/784256_184038577.shtml

<http://www.urbantactics.org/home.html>

http://www.chinese-architects.com/en/turenscape/projects-3/shenyang_architectural_university_campus-1798

<http://www.ediblegeography.com/landgrab/>

<http://www.vapiano.com/en/home/>

<http://www.wagamama.com/>

<http://www.ba-restaurant.com/>

<http://www.bon-wei.it/>

<http://baike.baidu.com/view/589392.htm>

<http://baike.baidu.com/subview/69086/11214873.htm?fromId=69086&from=rdtself>

<http://foodforfuture.wordpress.com/>

<http://www.fooda.org/>

http://it.wikipedia.org/wiki/Food_design

<http://www.tendenzialmente.com/tendenze/37-food-design-arte%20nel%20cibo/>

<http://ifooddesign.org/>