

PRATICHE
RITUALI
E TRADUZIONI
PROGETTUALI
INTORNO
ALL'ARTE
DEL TÈ
IN GIAPPONE

論文
儀式



Politecnico di Milano - Facoltà di Design
Corso di laurea in Design del Prodotto per l'Innovazione
Tesi di Laurea Magistrale - A.A. 2015-2016
Relatore: Raffaella Trocchianesi
Studente: Luisa Battistella - Matricola: 781738

di Luisa Battistella

Relatore: Raffaella Trocchianesi

Kokoro wa katachi wo motome, katachi wa kokoro wo susumere

*“Il cuore ricerca la forma esteriore corretta, e la forma esteriore corretta
corregge il cuore”*

Frase pubblicitaria dei negozi di utensili buddhisti nel quartiere di Asakura, Tokyo.

1.1 RITO E DESIGN UN RAPPORTO DIALOGICO

1.2 OGGETTO RITUALE E VALORE RELAZIONALE

1.2.1 Oggetto industriale vs oggetto indigeno

1.2.2 Oggetto rituale

Oggetti simbolo

Oggetto ludico

Oggetto dono

Oggetto ereditato

Oggetto superfluo

1.3 DIMENSIONE DRAMMATURGICA DEL RITO

1.4 PROGETTI E PRODOTTI INTORNO ALLA RITUALITÀ DEL CIBO

1.4.1 Vocazione narrativa dell'oggetto

Storie di cose

Museo del quotidiano Ettore Guatelli

Talk to me, Moma

1.4.2 Reinterpretazione tra arte e design

Formafantasma (Baked, Still)

Progetti Alessi rebus sic

Cake plate Studio Lunar

Ritual collection Nespresso

Feast (Ritual meal, Dinner party, The dinning project,
Dinner party)

1.4.3 Reinventare il rito

Reinventing rituals

Funeral Dinner & Co

Starbucks

Senti che aroma, Ragni

1.4.4 Rituali e oggetti conviviali

Kristina Niedderer, Social Cups

Come a little bit closer

One for all, Y. Naruse, J. Inokuma

1.4.5 Rituali e oggetti performativi

Cena in Bianco e Nero

The Green Eyl, Whispering Table

1.4.6 Contaminazioni culturali negli oggetti

Hybrid Seletti

Arabeschildilatte

1.5 SCHEMI INTERPRETATIVI

2. LA CERIMONIA DEL TÈ GIAPPONESE ----- pag. 98

2.1 STORIA E DIFFUSIONE DEL TÈ

2.1.1 Alcuni accenni sul tè in oriente

2.1.2 La tradizione occidentale

2.2 DIMENSIONE DRAMMATURGICA DEL RITO DEL TÈ GIAPPONESE _

2.3 UNO SGUARDO INTORNO AL MONDO: NARRAZIONI, GESTUALITÀ E PAESAGGIO OGGETTUALE

2.4 TRADIZIONI E LEGGENDE

3. LA FILOSOFIA GIAPPONESE ENTRA NEL PAESAGGIO OGGETTUALE E PROGETTUALE ----- pag. 131

3.1 IL WABI SABI E L'ESTETICA GIAPPONESE

3.2 IL WABI SABI E LA PRATICA PROGETTUALE

3.3 IL TÈ E LO ZEN

3.4 L'ARTE DEL TÈ

3.4.1 Origine ed evoluzione della pratica del cha no yu e i maestri del tè

3.4.2 Lo svolgimento della cerimonia del tè (cha no yu)

3.4.3 La dimora del tè, chashitsu

3.4.4 Gli oggetti del cha no yu

3.5 L'EVOLUZIONE DELLA PRATICA DEL TÈ DAL 900 AD OGGI

3.6 OGGETTI E PRODOTTI TRA STORIA E CONTEMPORANEO

3.6.1 L'arte del piegare

In-Ei

Air Vase

Honey pop chair

Kotori Lamp

Flat-Packing Stools

3.6.2 La poetica del grezzo

Kazunori Hamana, Yuji Ueda, Otani Workshop

So

Wabi sabi series

3.6.3 L'estetica dell'imperfezione

Kit per il Kintsugi

Broken

Wood casting

I'Mperfect

Diffusione Mediterranea (ciotole Levante, Bicchieri Memorie
d'acqua, Carrello Motus, Quaderni Not books)

Cement ceramic

Do Break

3.6.4 Giochi d'ombra

Persiane 4p1b

Padiglione Giappone expo 2015

Shadow chair

Eclisse

4. NARRAZIONI, RAPPRESENTAZIONI, ESTETICHE ----- pag. 212

4.1 IL VUOTO COME SOSTANZA DI PROGETTO

Film: Rykiu

Libro: Mille Gru

Oggetto: Mitate

Vasi Soe Cups e Noma Ikebana Bowls

Coltello Yanagiba

Progetto: Spazio per la cerimonia del tè

4.2 L'OMBRA COME MATERIA DI PROGETTO

Film: Ask this of Rykiu
Libro: Libro d'ombra
Progetto: 50 Manga Chairs, Light&shadow
CMYK
Shadow
Shadowpaly
Finestra Barragan
Architettura: La chiesa della luce

4.3 L'ESTETICA DELL'IMPERFEZIONE

Film: La vita di O-Haru - Donna galante
Libro: La luce della luna
Collezione di sabbia, il tempio di legno
Oggetto: Ciacapo
Wabi sabi
Progetto: Setsuna

4.4 LA LENTEZZA COME VALORE

Film: Morte di un maestro del tè
Libro: Il padiglione d'oro
Progetto: Ultrasuede
Oggetto: Scended Time
Tracce
Slow door
Hotspot
Ink calendar
Stain
Underfull
Monolith
Pennelli Shaquda
Tempo libero

4.5 LA MISURA COME ESSENZA DI VITA

Film: Tarda Primavera
Libro: Come la luna dietro le nuvole
Oggetto: Tea Set
The woods
Contrair Vase
Almost a circle

Smash

4.6 LA FORMALITÀ E IL RIGORE

Film: Viaggio a Tokyo
Libro: Lo Zen e la cerimonia del tè
Oggetto: Cha
Gelosia
Kora vase
Glass chair

4.7 SCHEMI INTERPRETATIVI

5. TESTIMONIANZE

pag. 262

5.1 ALBERTO MORO

Maestro del tè

5.2 ALDO TOLLINI

Esterto di cultura giapponese

5.3 KAZUMASA MIOZAKI

Artista

5.4 KAZUYO KOMODA

Designer

5.5 NAOKO KAWANO

Architetto

5.6 STEFANIA PIOTTI

Esperta di arte giapponese

5.7 TADAO AMANO

Architetto e Designer

5.8 SCHEMI INTERPRETATIVI

6. VERSO NUOVI SCENARI DI PROGETTO ----- pag. 318

**6.1 IDENTITÀ, RITUALITÀ E INFLUENZE INTERCULTURALI INTORNO AL
GIAPPONE E I SUOI OGGETTI: ALCUNE MOSTRE TEMPORANEE**

Cool Japan - Double Impact
21.21 Design Sight of Tokyo

6.2 ISPIRATIONBOARD E POSSIBILI TRADUZIONI METAPROGETTUALI

L'equilibrio
La soglia
L'ammirazione
I gesti codificati
Gli oggetti pesanti e gli oggetti leggeri
L'ospite
Gli inchini

CONCLUSIONI

APPENDICE ----- pag. 358

Lessico fondamentale del Tè

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA ----- pag. 366

ABSTRACT

A partire dal complesso rapporto tra Design e Humanities la tesi intende indagare il ruolo del progetto nella dimensione del rito, in particolare focalizzandosi sul rito della cerimonia del te nella cultura giapponese e -a partire da questo- esaminare possibili contaminazioni con quella occidentale.

In questo scenario le pratiche quotidiane, la tecnologia, le espressioni artistiche si intrecciano, si citano e si nutrono reciprocamente generando corto circuiti interessanti da cui il design emerge come disciplina caratterizzata da una natura connettiva e generativa, strumento facilitatore in grado di trasferire sotto forma di prassi progettuale peculiarità e conoscenze di altri settori. Proprio la questione della relazione tra design e scienze umane e la “dote” che il progettista porta con sé nel confronto con la ricerca umanistica è il nodo centrale che è interessante indagare attraverso approcci interpretativi design driven.

L’ esplorazione si articola intorno ad un tema chiave, quello della prassi rituale qui intesa e trattata come un tratto distintivo dell’ esistenza sociale dell’ uomo, una modalità idealtipica con cui gli individui si relazionano tra di loro e col mondo. Storicamente il rito e le pratiche, gli artefatti e gli spazi ad esso connessi hanno rappresentato un territorio di forte –e per lungo tempo esclusivo- interesse per l’ indagine socio-antropologica: le prime concettualizzazioni sono state formulate a partire dall’ osservazione di società in cui –diversamente da cosa accade nel contemporaneo- la sfera sociale, quella religiosa e quella politica erano fortemente congiunte.

In particolar modo nelle scuole antropologiche francese e inglese lo studio del rito è stato per lungo tempo interdependente a quello delle religioni alimentando la tesi secondo cui la funzione primaria di una pratica rituale fosse quella di rendere praticabile -e ripetibile- l’ esperienza religiosa preservando una cultura condivisa. Una larga parte di queste teorie prendevano le mosse da una concezione del rito come un sistema di vincoli autoritari, indiscutibili e irrazionali che opprimono l’ individuo. La progressiva moltiplicazione delle aree di ricerca e la recente apertura degli studi etnografici ed antropologici anche alla cosiddetta “società moderna” ha permesso al concetto di rito di abbracciare anche manifestazioni dagli aspetti

più profani e non necessariamente collettivi inglobando nel registro rituale le sfere più varie come quelle del culto del corpo, dell’ agire politico, o ancora dei grandi eventi sportivi nonché dell’ attività professionale e di relazione. Oggi, la maggior parte delle teorie antropologiche sul rito partono dal problema della sua riconcettualizzazione e cercano di proporre delle definizioni emancipate dalle concezioni post-protestanti e post-illuministe.

Proprio questa capacità di ridefinizione del rito all’ interno dei contesti sociali e culturali più disparati costituisce materiale di forte interesse per il design dei beni culturali e individua un ambito critico-problematico in cui i processi progettuali -e culturali- innescati da un approccio design oriented possono trovare ampio respiro. In particolare le discipline progettuali si pongono come strumenti in grado di affiancare quelle socio-antropologiche –storicamente designate allo studio della ritualità- portando “in dote” una serie di specificità utili all’ indagine e all’ osservazione del fenomeno rituale.

La capacità del design di orchestrare diverse forme di sapere facendole conversare tra loro, unita a una spiccata attitudine all’ esploratività attiva ben si prestano all’ osservazione dei fenomeni rituali che, prima di tutto, costituiscono fenomeni sociali. L’ interdisciplinarietà, in quest’ ottica, non è una scelta aprioristica, piuttosto si impone come necessaria conseguenza a livello di complessità dell’ argomento trattato, il sociale appunto. Il design nell’ interrogarsi sui comportamenti, i bisogni e i desideri e nel progettare la cultura materiale sotto forma di artefatti, sistemi e servizi, è in grado di fare leva sulle variabili che possono renderle questi ultimi portatori e attivatori di ritualità conferendo alla cultura del progetto la potenzialità di generare forme rituali.

La tesi affronterà la questione della natura fortemente codificata della pratica rituale (specie quella relativa alla cerimonia del te in Giappone) proponendo possibili interpretazioni interculturali che sfocino in linee di lavoro metaprogettuali volte ad accogliere nuove “forme” di prodotti ad “alto gradiente di ritualità”.

In questa sede si parte dalla concettualizzazione messa a punto nella tesi di dottorato di Giulia Pils (2014)

in cui viene proposta un’ analisi morfologica, capace di farne emergere gli elementi formali e strutturali, senza i quali la pratica perderebbe di significato e individuando il locus, ovvero la dimensione spaziale e temporale del rito e l’ habitus, inteso come estensione comunicante del corpo che si estrinseca negli oggetti e nel repertorio di comportamenti.

1.0. RITO E DESIGN

Per poter spiegare la relazione tra design e rito bisogna prima capire e analizzare cosa viene inteso per rito e ritualità.

Non esiste un'unica e sola interpretazione su cos'è il rito e su come lo si può definire e riconoscere, anzi l'argomento è estremamente ampio e complesso, il suo significato cambia a differenza dei contesti in cui lo si inserisce.

E' interessante esplorare l'aspetto definitorio:

s.m.

1. Realizzazione del rapporto tra un singolo o una comunità di individui e il divino, attraverso cerimonie, preghiere e sim. il cui svolgimento è fisso e regolato dalla tradizione

2. Norma o complesso di norme che regolano lo svolgimento di una cerimonia sacra: cerimonia

conforme al r., come prescrive il r.; il r. del battesimo, della cresima

Complesso delle cerimonie ufficiali di un dato culto: r. pagano, cristiano, musulmano; r. cattolico

romano, ambrosiano, armeno, greco estense. Cerimonia religiosa: r. nuziale, funebre, natalizio, pasquale; partecipare al r. della Messa

3. estens. Usanza, costumanza consolidata: il r. dei regali di San Valentino; il r. delle visite ai parenti scherz. Azione, anche di scarsa importanza, eseguita secondo un metodo preciso e un severo impegno: il r. del tè delle cinque
Di rito, abituale, consueto: gli auguri, le visite di r. È di rito che, è cosa abituale che

4. DIR Procedura: rito penale, civile, amministrativo; celebrazione del processo con r. abbreviato

Documenti di rito, prescritti dalla consueta procedura

Questioni di rito, procedurali, spec. a proposito di cause civili

5. ETNOL Riti di iniziazione, complesso di prove, cerimonie e insegnamenti attraverso i quali un individuo, spec. in età puberale, viene ammesso nel gruppo degli adulti, riconosciuto sessualmente maturo o introdotto a conoscenze di carattere religioso o esoterico. Riti di passaggio, complesso di cerimonie atte a operare o a rendere noto il passaggio di un soggetto.

Da queste definizioni possiamo osservare che alla base del concetto di rito c'è un'azione di una comunità o di un singolo, dal punto numero 1, e che vi sono

dei codici e dei gesti che lo definiscono come tale e devono essere rispettati, dal punto numero 2 e 4. Infine l'ultimo punto pone l'accento sullo scopo pratico dello "scandire il tempo", quindi la transitorietà del rito quotidiano. La diversità di approcci del termine evidenzia le diverse concezioni e connotazioni che possiamo dare al rito, è evidente che di primo acchito il vocabolo si possa legare al mondo religioso dove viene usato per regolare i rapporti con il sacro, ma lo troviamo anche in giurisprudenza e diritto, così come viene citato negli studi etnografici legati al ambito dell'antropologia. Un'estensione del termine la si può trovare nei termini "abitudine", "usanza", "tradizione", che indicano un complesso di usi conservativi e riconoscitivi.

Il rito come abitudine risiede in quegli atteggiamenti e quei comportamenti che riscontriamo nel nostro quotidiano, il rito del tè, la colazione e così via, sono tutte azioni che creano regolarità e struttura, risultano piacevoli, rassicuranti e sono un strumento per creare condivisione.

Nell'ampio panorama in cui si manifestano i rituali possiamo trovare anche i cosiddetti "riti di passaggio", dove la componente principale è un cambiamento di status dell'individuo. Facendo riferimento alla nostra cultura europea questi possono essere ad esempio il matrimonio, sotto forma sociologico-culturale o come un avvenimento di tipo biologico come il passaggio dalla pubertà all'età adulta.

Possiamo trovare la componente rituale anche in ambito medico-psicologico, nell'ambito dei disturbi ossessivo compulsivi che fanno della componente rituale un disturbo evidente, tanto che diventa un elemento caratterizzante della patologia. Così come il rito può essere incluso nei comportamenti legati alla scaramanzia, che con gesti e oggetti portafortuna cerca di scacciare la negatività e le energie avverse.

Una delle connessioni più forti e tangibili che riscontriamo con il rito è sicuramente nella dimensione del cibo, dove pranzi e cene spesso legati a festività particolari, danno il via a codici e azioni prestabilite, come la preparazione di specifici piatti che racchiudono in sé tradizione e senso. Gli stili alimentari hanno sempre avuto un ruolo importante nella definizione delle identità, sia a seconda delle epoche storiche che del contesto geografico; il cibo diventa quindi uno degli strumenti più adatti per analizzare e comunicare l'identità culturale di un popolo.

Il cibo infatti è considerato un catalizzatore sociale, la consumazione del pasto è un momento privilegiato per comunicare. Mangiare in compagnia è come una rappresentazione teatrale, la dimostrazione di saper vivere in

società. A tutti i livelli sociali, la partecipazione alla mensa comune è il primo segno di appartenenza al gruppo, ogni comunità monastica si riconosce nel refettorio, dove tutti sono tenuti a condividere il pasto, anche il banchetto nobiliare si definisce come strumento di unione e di solidarietà attorno ad un capo.

La tavola si configura come espressione della vita insieme ad altri, la parola stessa convivio suggerisce l'idea di vivere insieme, e anche quindi del mangiare insieme. L'occasione conviviale rappresenta l'occasione per eccellenza per una performance culturale, perché è fatta di divisioni corrette dei cibi e della disposizione, inviti reciproci e crea dei ruoli ben stabiliti. (Scaraffia 1991)

Vedremo e analizzeremo nello specifico, nell'arco di questa trattazione, un rituale ancora oggi largamente praticato e diffuso, legato proprio ad un cibo. La cerimonia del tè Giapponese o Cha no yu. La cerimonia è un rito sociale e spirituale praticato in Giappone e ne rappresenta una delle arti tradizionali zen più note, codificata in maniera definitiva alla fine del XVI secolo.

L'alimentazione è un prodotto culturale, espressione di conoscenze e codici comunicativi. Una perfetta sintesi simbolica di comportamenti, abitudini, tradizioni e identità.

Inoltre il cibo attraverso i pasti ha la caratteristica di scandire il passare del tempo ed è nella nostra cultura il primo pretesto per un momento di socialità, come un invito tra amici per cena o una colazione di lavoro. (Marchetti 2012)

Se il fenomeno rituale come possiamo notare è estremamente eterogeneo e non possiede una definizione univoca, possiamo ugualmente definirne alcuni aspetti cardine, come in primis l'ambito in cui opera, cioè quello culturale che come tale è ricco di codici e significati specifici.

Possiamo parlare di rito come Sistema Culturale Complesso: "Da un punto di vista antropologico potremmo definire il rito come un sistema culturale complesso: possiede cioè un insieme specifico di caratteristiche morfologiche interconnesse in modo organico (sistema); appartiene alla cultura e la riguarda, confermando la sua natura di fenomeno sociale, inscritto in un contesto storico, economico, territoriale, istituzionale (culturale); sono necessari un certo numero di elementi perché un rito possa essere definito tale, e questi elementi sfuggono da una facile e immediata comprensione (complesso)." (Pils, Trocchianesi 2015)

Il concetto di rito nasce dall'antropologia e si sviluppa interessando l'ambito sociologico ma potremmo idealmente inserirlo al centro di tre macro aree: la

sociologia che studia i comportamenti e i cambiamenti sociali, l'antropologia e l'etnografia che studiano le caratteristiche e i comportamenti umani e il design focalizzato sui processi innovativi. Ciò ne descrive anche una vasta connotazione interdisciplinare. (Pils, Trocchianesi 2015)

Vi sono due approcci contrastanti con cui gli antropologi dal XIX secolo ad oggi, hanno cercato di spiegare scientificamente le azioni rituali. La corrente "intellettualista" di cui i sostenitori principali sono J.G. Frazer (1890) e E.B. Tylor, (1871) concepisce le azioni rituali come la traduzione di processi e occupazioni intellettuali. Se le credenze magiche o religiose spiegano i fenomeni naturali, il rito ha la funzione di controllarli. Fondamentalmente percepisce il rito come un'azione illusoria e la credenza come una scienza erronea, svalutando sia l'uno che l'altro.

Il secondo approccio invece, quello "funzionalista", afferma che il rito nasce e cresce per un bisogno pratico, morale e sociale.

Per l'analisi storica del tema del rito, è stato scelto l'approccio funzionalista, tramite gli autori: Durkheim (1912), Radcliffe-Brown (1922), Goffman (1988) e Douglas (1975) poiché i loro saggi hanno aspetti utili per la definizione di rito e sono più in linea con le affinità progettuali trattate in questa sede.

L'approccio "Intellettualista"

Sostenuto da J.G. Frazer e E.B. Tylor, vede nelle credenze magico-religiose forme erronee di conoscenza, e nel rituale un'azione tecnica da considerarsi illusoria perché fondata su credenze magico religiose, rispetto a quelle scientifiche.

Frazer analizza nel suo saggio più famoso "Il ramo d'oro" (1890) il rapporto tra magia, religione, e scienza. Secondo l'antropologo, che si esprime in modo tautologico, la differenza tra magia e scienza, è che, la prima è falsa mentre la seconda è vera, la magia risulta un particolare modo di pensare e agire, fondato sull'errata applicazione dell'associazione d'idee.

L'autore individua una lontananza dalla scienza ancora maggiore nella religione di quanto non lo sia la magia: e considerando il pensiero scientifico razionale, la religione risulterà per lui senza dubbio irrazionale. Forse, persino meno dignitosa sul piano morale, sembra voler dire Frazer fra le righe.

Magia e scienza si contrappongono cognitivamente alla religione. Quest'ultima non presuppone un ordine naturale regolato da leggi permanenti ed oggettive; per essa, il mondo è governato agenti superiori

all'uomo, ma come l'uomo volubili e influenzabili. Di conseguenza, per controllare il mondo occorre propiziarsi questi esseri sovranaturali, ottenere la loro benevolenza e convincerli ad agire nel modo desiderato.

Il mago, come lo scienziato, invece viene descritto come il prototipo di un'umanità che vuol farsi padrona del proprio destino, attraverso le sole proprie forze; il religioso, al contrario, sembra un uomo rassegnato e impotente di fronte alle forze dell'universo.

In ultima analisi l'antropologo sostiene che magia, religione e scienza sono teorie del pensiero: e come la scienza ha soppiantato i suoi predecessori così potrebbe venire essa stessa soppiantata da qualche più perfetta ipotesi e forse da un modo totalmente diverso di considerare i fenomeni. (Dei 2005)

Frazer intende la sua opera come una dimostrazione che religione magia e ritualità, come semplici fatti di superstizione del tutto scollegati dal contesto sociologico segni dell' irrazionalità e dell'illogicità delle popolazioni primitive. Il rituale sia da parte di Frazer (1890) che da parte di Tylor (1871) viene considerato come forma erronea di conoscenza, un insieme di azioni inefficaci e illusorie, non prive di interesse scientifico, esaltate da un'interessante natura di sopravvivenza con richiami arcaici.

In questa trattazione verranno quindi riportate di seguito le varie posizioni appartenenti alla Scuola Funzionalista e si tralasceranno le teorie "intellettualiste" che risentono, per quanto riguarda l'analisi del rito, di pregiudizi metodologici tipici di un approccio folcloristico. Le teorie, della scuola funzionalista, aiutano invece a inquadrare l'aspetto sociale del rito, ritenuto in questa sede, quello con finalità progettuali più in linea con gli autori sotto citati.

L'approccio "Funzionalista"

L'approccio "Funzionalista" afferma che il rito nasce e cresce per un bisogno pratico, morale e sociale. Gli autori che seguono ci saranno utili, attraverso i loro saggi, alla definizione di rito.

Durkheim: il rito tra religione e società

Emile Durkheim è uno dei primi alla fine del 1800 a mettere in luce diversi aspetti fondamentali riguardanti l'attività rituale, egli individua una grande responsabilità sociale della religione attraverso l'uso dei riti, e mette in luce valori importanti per la definizione di rito. Sottolinea inoltre il valore comunicativo del rito, il binomio tra le sue rappresentazioni e la società che si

esprime tramite di esso.

Nel libro "Le forme elementari della vita religiosa", accosta rito e religione, individuando nella religione il fenomeno sociale fondamentale da cui derivano tutti gli altri.

Da questa analisi Durkheim fa emergere due elementi chiave: le credenze e i riti. Le credenze sono viste come rappresentazioni che esprimono la natura delle cose sacre e i rapporti che mantengono fra loro. I riti invece sussistono in regole di condotta che prescrivono come l'uomo deve comportarsi con le cose sacre.

I riti religiosi presuppongono inoltre la partecipazione di una collettività, sono quindi riti comunitari. Le rappresentazioni religiose esprimono infatti realtà collettive e i riti costituiscono modi di agire che nascono servono a riprodurre e a mantenere determinati stati mentali in gruppi sociali costituiti.

Indipendentemente dalla tipologia di rito, le sue manifestazioni interrompono il normale svolgersi degli eventi quotidiani, provocando un passaggio da un tempo individuale ad un tempo collettivo. Questi momenti di rottura periodica della quotidianità non fanno altro che rafforzare il sentimento di appartenenza collettiva e l'adesione a un ordine morale superiore che libera gli individui dal disordine e dal negativo. Per questo motivo esistono riti per risolvere quasi tutti i momenti critici dell'esistenza umana. Il rito si presta quindi a variare in base alle esigenze della comunità. (Durkheim 1912)

Durkheim stabilisce quindi una classificazione dei riti che organizzano i tempi sociali nell'alternanza tra tempi profani e tempi sacri.

I culti negativi o tabù sono riti d'interdizione che tentano di limitare il contatto tra sacro e profano, in preparazione dell'ingresso, da parte dell'iniziato, nel dominio del sacro. Il passaggio dal profano al sacro spesso prevede l'astinenza sessuale o alimentare, prove fisiche e l'obbligo d'indossare abiti e ornamenti particolari. Il dolore e la sofferenza sono una caratteristica essenziale per essere introdotti alla vita religiosa.

I culti positivi sono legati alle feste, hanno carattere periodico e, determinando il ritmo religioso, esprimono il ritmo della vita sociale.

I riti piacolari sono invece connessi a un'espiazione. Appartengono a questo gruppo i riti di lutto, caratterizzati dal silenzio e dai gemiti di dolore e dai danni inferti sul corpo. Spesso non c'è alcun rapporto fra i sentimenti reali e i gesti rituali derivanti da un obbligo.

Questo genere di riti presenta una forte componente di sofferenza ma sono giustificati in un'ottica di ritorno alla vita e alla salute al termine del rito. Secondo Durkheim i riti sono definibili rispetto all'oggetto che li attiva o li caratterizza, cioè secondo la funzione di simbolo. Nel rituale vengono quasi

sempre utilizzati oggetti, come ad esempio quelli religiosi, simboli del sacro, attraverso i quali gli individui si riconoscono come comunità e riconoscono negli oggetti i simboli e le rappresentazioni del loro Dio. Inoltre l'autore individua due elementi chiave che compongono il rito, lo spazio e il tempo.

Durkheim affronta infine un problema dell'efficacia del rito. La risposta in questo caso si trova nel piano sociale: "Ciò che è essenziale, è il fatto che gli individui siano riuniti e provino sentimenti comuni e che questi si esprimano in atti comuni [...] Tutto ciò ci riconduce quindi alla stessa idea: i riti sono anzitutto i mezzi con cui il gruppo sociale si riafferma periodicamente." (Durkheim 1951)

Radcliffe-Brown: il rito come ordine sociale

Quella di Radcliffe-Brown è un'evoluzione delle teorie di Durkheim, infatti in comune i due sociologi mantengono l'idea di rito come regolatore della società, anche se nel caso di Radcliffe-Brown il rito diviene regolatore di sentimenti sociali tra individui, mettendo in luce il lato del rituale che dà risalto all'esteriorità e quindi che si basa più sulla forma e non tanto sulla sostanza.

Infatti l'indagine che svolge l'autore si basa sulla sfera sentimentale, evidenziando come i comportamenti emotivi dell'uomo siano regolati e utilizzati a livello sociale. Egli sostiene infatti che le relazioni che si creano tra individui seguono dei codici prestabiliti, e di conseguenza le manifestazioni diventano a loro volta codificate. Come ad esempio il comportamento di rispetto che un giovane assume nei confronti di un anziano, o che in teoria dovrebbe mettere in atto, poiché è quello che gli viene insegnato dalla società. I riti sotto questo aspetto sono portatori di sentimenti univoci che vengono tramandati e vengono acquisiti per imitazione, così da formare e plasmare le disposizioni emozionali della società in cui vengono trasmessi.

Questa teoria presuppone quindi, che le emozioni preesistano alla loro regolamentazione e che il rito le regoli, nel senso che induce ad associare certi sentimenti naturali a certe situazioni "artificiali" nella società.

Goffman: rito come ordine di interazione

Se fino ad ora gli studi legati al rito erano iscritti nelle pratiche religiose e antropologiche, il punto di vista da cui vengono le considerazioni di Goffman deriva dall'ambito del rito di natura quotidiana.

Negli studi di Goffman si sottolineano i modi di vivere e i comportamenti unici delle singole comunità, che saranno utili a creare e dare forma a nuove idee e possibili linee guida anche per la progettazione.

Nel testo “il rituale dell’interazione” (1988), il punto focale sono le interazioni quotidiane, dove ogni incontro sociale può essere visto come un elemento del rituale della vita sociale. Vengono stilate una serie di regole che delineano i comportamenti tra individui che interagiscono nella società, come delle “liturgie” quotidiane, che di base hanno una morale condivisa.

Goffman è interessato a quei “micro rituali” cioè quei gesti, abitudini, accorgimenti che le persone mettono in atto per relazionarsi con gli altri, attraverso le quali esprimono il loro apprezzamento o meno nei confronti del destinatario, danno senso alle attività quotidiane dell’individuo. (Goffman 1988)

M. Douglas: Rito come portatore di senso

Un altro contributo alla definizione di rito, lo fornisce l’antropologa Mary Douglas che come Goffman amplia l’osservazione del rito al di fuori delle pratiche religiose, affermando che “si ha rito dove si produce senso”. L’autrice incentra quindi lo studio del rito attorno ai cambiamenti dell’esperienza così da avvicinarla di più alla matrice moderna del vivere il rito.

“Come animale sociale l’uomo è un animale rituale. Soppresso in una forma, il rituale riaffiora in altre, tanto più forte quanto più intensa è l’interazione sociale. Senza le lettere di condoglianze, i telegrammi di congratulazione, e persino senza le occasionali cartoline, l’amicizia di due amici lontani non è una realtà sociale: non può esistere senza i riti dell’amicizia, i riti sociali creano una realtà che sarebbe inesistente senza di loro. Non è un’esagerazione dire che il rituale rappresenta per la società più di quanto rappresentino le parole per il pensiero: infatti è possibile sapere una cosa e poi trovare delle parole per esprimerla, ma è impossibile avere delle relazioni sociali senza degli atti simbolici.” (Douglas 1975)

Per l’autrice il termine rito è spesso paragonabile alla valenza simbolica, infatti come notiamo dal testo qui sopra citato, azioni e gesti del quotidiano sono portatori di senso, e non semplici atti sociali.

Per l’antropologa sono i gesti e la loro sequenza temporale all’interno della cerimonia rituale a dare significato e a farli diventare atti simbolici, gli stessi gesti in un altro contesto non avrebbero la stessa valenza simbolica.

1.1 RITO E DESIGN: UN RAPPORTO DIALOGICO

Dopo quanto analizzato, per riassumere e cercare di tradurre tutti questi studi in un’unica definizione possiamo trovare nella citazione di Martine Segalen una buona parte di ciò che è stato detto pocanzi.

Riassumendo le diverse posizioni esposte, si può definire il rito come: “...un insieme di atti formalizzati, espressivi, portatori di una dimensione simbolica. Il rito è caratterizzato da una configurazione spazio-temporale specifica, dal ricorso a una serie di oggetti, da sistemi di comportamenti e di linguaggi specifici, da segni emblematici il cui senso codificato costituisce uno dei beni comuni a un gruppo sociale.” (Segalen 1998)

In questo tipo di definizione ritroviamo tutte le caratteristiche dei diversi studi antropologici.

Possiamo quindi mettere in evidenza alcuni aspetti propri dell’atto rituale:

- possiede regole formali: è un insieme di codici, espressi con gesti fisici ripetitivi e con una forte carica simbolica sia per chi partecipa al rito che per chi ne fa da spettatore.
- propone simboli e le pratiche riconosciute dalla collettività (non vi può essere rito senza una dimensione collettiva).
- rappresenta un momento a sé stante rispetto al procedere della vita ordinaria, ha un tempo e un luogo ad esso dedicati.
- produce senso: spiegando l’incomprensibile e il disordine, fornisce forza a chi ne partecipa per affrontare la negatività. Disciplina le relazioni sociali è un condensato di azioni emblematiche sotto forma di simboli sensibili, materiali, corporei.

Come afferma Martine Segalen “in quanto insieme fortemente istituzionalizzati o effervescenti, i riti devono sempre essere considerati come un insieme di condotte individuali o collettive relativamente codificate, espresse con atti corporei di carattere ripetitivo, di forte carica simbolica sia per gli attori sia per gli spettatori. Tali condotte sono fondate su un’adesione mentale, di cui l’attore può anche non essere conscio su valori legati a scelte sociali giudicate importanti; l’efficacia che ci si aspetta dal mettere in opera certe forme di comportamento non deriva da una logica puramente empirica destinata a risolversi nello strumentalismo tecnico del rapporto causa ed effetto. (...) In forza della sua dimensione simbolica il rito è il linguaggio efficace nel senso che reagisce sulla realtà sociale.” (Segalen 1998)

I riti esprimono quindi forme più o meno fisse e si trasmettono in modo relativamente immutato nel corso del tempo, hanno inoltre carattere ciclico,

e sono messi in scena attraverso caratteri prefissati e tempi ricorrenti. E' evidente una dimensione convenzionale nel rito.

Come possiamo notare, nel rituale incontriamo quasi sempre un "parco oggetti" come cibi, monili, suppellettili e costumi che diventano degli "elementi tramite", elementi che si riempiono di senso ed espressività.

L'elemento rituale, inteso sotto forma di oggetto di senso, diventa quindi un valido campo in cui sottolineare questo scambio e questa relazione con il mondo del design.

Possiamo affermare che l'approccio design driven e la pratica metaprogettuale che si fondano sulle relazioni interdisciplinari quali basi per arrivare all'innovazione, mettono al centro la comprensione dell'uomo (in quanto utente, utilizzatore, consumatore, fruitore ecc) e dei suoi comportamenti. In quest'ottica la dimensione del rito è fondamentale per orientare le scelte progettuali.

Il rito è un aspetto utile per creare e consolidare l'armonia sociale, rappresenta sia unicità e universalità, in quanto si esprime in tutto il mondo ma con singolari caratteristiche e questo lo rende un connettore tra le diverse culture. "Il rito può essere considerato una pratica sostenibile, in quanto contribuisce alla coesione sociale e facilita il senso di identità e responsabilità, valori che aiutano l'individuo a sentirsi parte di una comunità, e in senso più ampio, di una società." (Pils, Trocchianesi 2015)

Il rito ci aiuta a capire e analizzare nel profondo i comportamenti umani, così da fornire materiale estremamente utile per il designer, capace di creare nuove connessioni con gli oggetti e gli utenti e sviluppare innovazione. Le azioni rituali che eseguiamo hanno una forte connotazione di senso, sono espressione di coinvolgimento emotivo e creano un solido valore intorno agli oggetti che vengono coinvolti, in quanto di supporto all'azione rituale. L'oggetto nella nostra cultura ha sviluppato un importante significato, non è più solo uno strumento per..., ma è diventato espressione di status, di un modo di essere e di vivere, di affermazione di se.

I beni di consumo, per citare M. Douglas, (Douglas, Isherwood 1979) servono a creare e conservare i rapporti sociali; a loro viene attribuito un ruolo nel processo di costruzione della realtà sociale. Secondo l'antropologa vi è uno stretto rapporto tra l'uso degli oggetti e l'inclusione o l'esclusione sociali. In questo senso, le richieste di consumo sono richieste di coesione, di relazione

con gli altri, ed è contributo specifico del design rendere possibili queste connessioni, con la progettazione mirata. L'antropologa inoltre attribuisce molta importanza ai rituali nell'integrazione e nella coesione sociale, li identifica come linguaggi che sanciscono ciò che ha valore e quello che non ne ha, ciò che è importante e ciò che non lo è; vengono usati poi dalla società come strategie di partecipazione. Consumare significa quindi avere contatti sociali.

Essendo il rito parte integrante della vita dell'uomo e con lui gli oggetti che lo accompagnano, poiché "è un elemento chiave e motore per la costruzione di identità culturali", (Pils, Trocchianesi 2015) verrà in questa sede usato come filtro per analizzare le relazioni che si sviluppano attraverso di esso con la società e il mondo circostante, delineando così nuovi spunti per la progettazione.

Oltre all'osservazione e all'analisi critica, il designers si pone inoltre l'obiettivo di contribuire alla valorizzazione e al riconoscimento delle forme e delle pratiche rituali. Interessante sarà inoltre osservare e capire come nella società contemporanea, grazie anche all'innovazione generata dal design, si creino continuamente nuovi riti, come alcuni oggetti o aziende siano riusciti a suscitare nuovi comportamenti rituali.

Sarà obiettivo di questa tesi cercare di individuare gli elementi chiave che trasformano un oggetto in un "oggetto tramite" e comprendere se -attraverso questi elementi- si possano basare ricerche e sperimentazioni progettuali; si cercherà inoltre di capire se sia possibile suggerire -attraverso l'intervento del design- nuovi comportamenti rituali.

Dagli studi degli antropologi pocanzi citati possiamo già delineare un campo ristretto in cui l'oggetto si attiva e diventa portatore di senso: sappiamo che deve esserci un contesto d'azione e narrazione, una performance culturale con codici, gesti e atti simbolici determinata da spazio e tempo, in mancanza di queste componenti sarà più difficile riscontrare una trasformazione di significato.

Analizzeremo quindi di seguito il valore degli oggetti, il loro potere di relazione e il loro valore sociale.

1.2 OGGETTO RITUALE E VALORE RELAZIONALE

In questo capitolo si cercherà di analizzare il ruolo che gli oggetti indubbiamente ricoprono e svolgono all'interno delle relazioni sociali tra individui, cercheremo di capire come queste "masse non umane" esercitino un forte influsso nella vita delle persone.

Le riflessioni che ne seguiranno sono molto varie anche rispetto all'impostazione teorica, si affiancheranno antropologi ispirati al lavoro di Mary Douglas e Baron Isherwood (1979), gli studiosi della società dei consumi formati sui libri di Baudrillard (1968;1972) Colin Campbell (1987) o Daniel Miller (1987) e poi storici, filosofi della tecnica, teorici del design, ciascuno con il proprio approccio e dal proprio punto di vista.

Dobbiamo pensare sul serio che gli oggetti abbiano una propria vita sociale, e per questo vadano considerati nella spiegazione del funzionamento della società e dei singoli fenomeni sociali, come soggetti capaci di contribuire ai processi collettivi di produzione della realtà. (Pels, Hetherington e Vandenberghe 2002, p2)

Gli oggetti hanno una storia da raccontare, hanno una biografia.

L'interesse per gli studiosi della società per gli oggetti intesi come "soggetti di vita propria" risale alla fine degli anni settanta del secolo scorso.

Siamo passati da un tipo di visione delle cose, antropocentrica dove gli oggetti erano materia a cui qualcuno (l'uomo) ha dato forma e funzione specifica per compensare un'esigenza specifica.

Dove gli oggetti erano considerati solo come arredo e cornice delle interazioni sociali e non denotavano nessun interesse in se stessi, ma era l'uomo con l'utilizzo delle cose che ne dava valore o le faceva diventare degli status simbol, o li rendeva artefatti della cultura materiale, beni dal valore spirituale.

Ma ora sappiamo che il mondo degli oggetti non è così, infondo un tavolo, ad esempio, non può limitarsi a influire dall'esterno sulla relazione con gli umani, è capace invece, di creare relazioni e determinarne altre, se analizziamo il comportamento di un tavolo, vedremo che è capace di attirare corpi, di riunirli in uno spazio circoscritto, di mettere in relazione soggetti, creare conoscenze nuove tra persone che non si sono cercate ne scelte, ma sono entrate in relazione solo grazie alla presenza del tavolo.

Il tavolo come oggetto agisce socialmente, ha una propria "personalità".

Interessante notare è come l'oggetto aggiunga prescrizioni con i suoi interlocutori umani che il progettista o il produttore non avevano originariamente previsto.

"L'attore sociale è superato dalle cose che esso stesso fabbrica". (Latour 1994)

Gli oggetti dunque sono dotati di una personalità ed interagendo con gli uomini creano una rete di relazioni sociali di cui diventano protagonisti. Ma la posizione e il ruolo che un oggetto ha non sono definiti a priori ma mutano di volta in volta a seconda della storia degli eventi a cui l'oggetto ha partecipato. La "personalità" quindi dipende dalle esperienze che l'oggetto accumula nella sua esistenza.

Anche la biografia degli oggetti dipende da una somma di fattori, molti oggetti di produzione industriale appartengono ad una famiglia (serie) a un clan (marca) o a una categoria (tipo) e ciò determina gran parte del ruolo sociale dell'oggetto stesso. Ma la biografia degli oggetti non si racchiude solo nella categoria di appartenenza, ma nelle singole "storie" che producono significato per noi e li rendono unici.

Una componente di forte impatto, che a colpo d'occhio ci fa intuire la "personalità" di un oggetto è sicuramente il segno che l'uso e il tempo lasciano su di esso. Segni che diventano biografici, gli eventi che un oggetto subisce lasciano le loro impronte, che ne modificano le caratteristiche percettive e la sua presenza sociale. Come ad esempio, notare in una casa di amici, una caffettiera nuova, brillante in una mensola della cucina, ci farà pensare che non è stata mai usata forse perché incapace di fare un buon caffè.

Il significato delle cose varia con il variare delle persone che di esse fanno esperienza.

Ricordiamo che il significato deriva sempre da un valore individuale, nasce dalle esperienze pregresse e l'interazione con quelle attuali, ciò significa che il contenuto immateriale degli oggetti è dinamico e mutevole.

"Gli oggetti non sono e non sono mai stati soltanto 'oggetti'; cioè strumenti per realizzare semplici operazioni di lavoro o di vita domestica. Le piccole o grandi 'cose' che si trovano nelle nostre case sono sempre state, fin dall'antichità più remota, dispositivi su cui gli uomini si sono esercitati per realizzare metafore e relazioni simboliche. (...) Gli oggetti sono 'presenze attive' con cui l'uomo ha ovunque stabilito relazioni complesse; in questo senso gli oggetti non sono mai 'semplici oggetti', definiti da una sola funzione o da una tecnologia, ma segmenti di un universo umano fatto di relazioni materiali e immateriali." (Branzi 2007)

Questa citazione apre alla questione relativa al valore immateriale degli oggetti ed al loro potere relazionale, questione centrale se parliamo di rito e di comportamento “intorno” all’oggetto.

Oltre al concetto di “oggetto” va preso in considerazione quello di “artefatto”, a questo proposito.

Possiamo prendere in prestito la definizione di Ezio Manzini (1990) che risulta chiara e efficace: è il risultato di trasformazioni che l’uomo opera nel mondo.

Manzini mette in evidenza il termine artificiale non in chiave negativa ma contrapponendolo al naturale.

Sul piano filosofico invece Rigotti definisce le cose o gli artefatti come tangibili e intangibili, “*la cosa è tutto, ogni entità concreta o astratta, materiale e ideale.*”

(Rigotti 2007) Delineando così un altro aspetto dell’artefatto con una natura sia materiale sia immateriale.

Secondo i saggi di Wartofsky, (1979) Cole, (1995) gli artefatti si possono inoltre dividere in tre categorie:

Artefatti Primari: strumenti e dispositivi usati nelle attività umane e per l’interazione tra loro;

Artefatti Secondari: sono le rappresentazioni mentali di quelli primari, sotto forma di modelli mentali, schemi e norme;

Artefatti Terziari: sono rappresentati dalle espressioni creative dell’immaginazione, come la fantasia;

Attraverso gli oggetti si possono studiare le relazioni sociali. La storia moderna ha dato molto risalto al linguaggio degli oggetti, poiché in fondo la storia dell’uomo coincide con la storia della cultura materiale.

Tutti gli oggetti hanno la loro cultura e in essa trovano il loro significato e il loro senso, ma non tutti hanno lo stesso statuto o occupano lo stesso posto.

Alcuni oggetti vengono eletti allo status di simboli di una determinata cultura quasi degli emblemi di una civiltà o di un’epoca; sono oggetti umili o “nobili” che aprono e modificano i mondi: la vanga, l’aratro, il mulino, la staffa, la patata, la macchina a vapore, il motore a scoppio, il telefono, la radio ecc..

Questo denota come gli oggetti non siano solo cose, ma attori capaci di proprietà, funzioni e operatori dell’agire sociale.

“*Gli oggetti incorporano valori: in essi l’immateriale del senso sta insieme alla materialità fisica, fa tutt’uno con essa.*”(Fiorani 2001)

“*Le cose e gli oggetti sono il legame tra corpo e mondo, mondo e materia.*”

(Fiorani 2001)

“*Non è possibile immaginare la vita delle cose – e a maggior ragione la vita in generale – come evento singolo e delimitato.*” (Zingale 2012)

Troviamo il senso di un oggetto, di un artefatto, di un prodotto o di un sistema, nel momento in cui esso entra in relazione e connessione con un’altra cosa degna di interesse e significativa.

Dalla storia delle cose, come spiega Kubler, s’identifica il tempo e l’immagine di un’identità collettiva, esse però non sono solo memoria e identità ma innovazione e mutamento, mutano con il mutare della società. I cambiamenti dello stile di vita si avvertono proprio tramite gli oggetti che si trasformano.

Dal punto di vista sociologico Baudrillard (1968) ha attribuito agli oggetti un valore che va oltre alla dimensione materiale cioè al valore economico o di scambio, sottolineando la dimensione simbolica che il soggetto assegna al bene in relazione ad un altro soggetto e quello segnico, valore sociale, distinzione che esiste unicamente all’interno di un sistema di oggetti.

Durante tutto il Novecento l’analisi semiotica ha avuto come argomento principale, tramite il lavoro di Barthes e Baudrillard, lo studio dell’oggetto quotidiano, pensandolo come segno e come messaggio.

Gli oggetti costituiscono un sistema comunicativo come il linguaggio, di fatti l’aspetto comunicativo ha sempre più peso negli oggetti e per di più in quelli di design è ricercato e voluto.

Baudrillard apre un nuovo mondo con “il sistema degli oggetti” (1968) dove cerca di comprendere come gli oggetti vengono vissuti, a quali esigenze oltre che a quelle funzionali rispondono, quali strutture mentali le contraddistinguono e a quali sistemi culturali appartengono. Egli afferma che gli oggetti possono essere indicatori delle scelte non solo di gusto e condizione sociale, ma anche delle pulsioni e delle passioni umane.

Dunque l’oggetto si apre anche al mondo irrazionale dei bisogni e degli impulsi umani. Le persone cambiano la loro fisicità, i prodotti che possiedono, i loro arredi, come un complesso culturale che cambia sia nel tempo che nell’ambiente. I prodotti sono rapporti sociali resi durevoli.

I beni di consumo ci aiutano a stare bene poiché ci offrono una stabilità in un mondo di significati instabili e terribilmente casuali.

Il cambiamento perpetuo dei prodotti molto spesso è classificato come “moda” ma in realtà il meccanismo è molto più complesso; è governato da motori interni ed esterni. Gli economisti definiscono alcuni oggetti “beni posizionali”,

per Molotch tutti i beni sono posizionali; questo termine spiega la particolare situazione per cui le persone desiderano o non desiderano un bene solo se altri lo possiedono. Alcune persone desiderano un prodotto perché sono i primi ad averlo, perché questo gli permette di collocarsi in posizione di superiorità in una scala gerarchica, rispetto ad altre persone che invece non possiedono lo stesso oggetto. Nel momento in cui il prodotto si diffonde, gli innovatori, i precursori abbandonano quell'oggetto per concentrarsi su un altro.

Un ulteriore fattore invece si presenta come necessità di stabilità interna e prevede che le persone rimangano legate ad alcuni prodotti e alla loro marca in modo fedele per anni. Le innovazioni in questi oggetti devono mantenere una conformità con il passato, in tal modo le persone riconoscendo le corrispondenze con gli oggetti del passato a cui sono legati, accetteranno la novità e l'innovazione prolungherà la vita del vecchio prodotto.

È intrinseca alla specie umana sia l'abilità di modificare l'ambiente in cui vive attraverso la creazione di artefatti sia la capacità di tramandare le modifiche fatte nel tempo, i progressi, alle generazioni future.

Gli artefatti consentono quindi non solo lo svolgimento delle attività per cui sono stati creati ma permettono all'uomo di costruire i significati della propria vita quotidiana, condividendoli all'interno di una comunità e tramandandoli alle generazioni future. Gli artefatti diventano così gli strumenti per leggere le caratteristiche di una determinata cultura.

Sempre secondo il saggio "Il ruolo degli artefatti" (Lupo e Colombi 2015) La natura relazionale degli artefatti verrà divisa in

- 1- dimensione pragmatica: relativa ai significati e ai comportamenti che gli oggetti assumono nei diversi contesti d'uso in cui si trovano;
- 2- dimensione culturale: relativa alla capacità degli oggetti di addensare culture e la loro stessa storia.
- 3- dimensione cognitiva: relativa ai processi di costruzione trasformazione e trasferimento della conoscenza dell'uomo, operati dagli e tramite gli artefatti.

Dimensione pragmatica

La dimensione pragmatica considera l'uso che viene fatto degli oggetti in un determinato contesto, e il significato che assumono nel rapporto uomo-artefatto e artefatto-artefatto.

Gli artefatti hanno capacità di azione, funzionamento, trasformazione,

aggiornamento, adattamento ai contesti e di attivazione di dinamiche come ad esempio performance, narrazione, interazione ecc... potremmo definirli soggetti attivi in una relazione con l'uomo o con altri oggetti.

Gli oggetti attraverso le affordance: forma, colore, materia, peso ecc. invitano a produrre specifiche azioni, "sono attori sociali che hanno un ruolo e una identità. Tale identità si esplica nella sfera emozionale o razionale, sotto forma di utilità funzionale o rappresentazione simbolica." (Colombi, Lupo 2015)

Per comunicare e attivare meccanismi di senso gli artefatti lavorano e si esprimono attraverso diverse qualità: narrative, legate all'aspetto dell'oggetto, dialogiche, performative o responsive, considerabili nel momento in cui gli artefatti hanno comportamenti interattivi.

Attraverso le qualità narrative un oggetto manifesta il suo aspetto e tramite esso conserva e incorpora la propria personalità, ovvero i rimandi simbolici e iconici, in modo tale che alla semplice vista sia di chiara lettura e faccia leva su elementi dell'immaginario culturale e sociale.

Le qualità dialogiche permettono agli artefatti le capacità di comunicare e di intrattenere delle conversazioni. Starace li definisce "oggetti parlanti" o "oggetti segno" (Starace 2013) in quanto comunicano anche senza la parola stessa.

Al contrario le qualità performative sono specifiche rispetto ai comportamenti e alle funzioni che gli artefatti assumono, questi sfruttano le qualità sensoriali e percettive dei materiali di cui sono composti. Un oggetto che utilizza le qualità performative è la tovaglia Underfull di Kristina Biaadal dove apparentemente si mostra come una semplice tovaglia bianca ma appena viene macchiata fa scoprire un decoro inatteso.

Kristina Needdere parla proprio di "oggetti performativi" come mediatori di interazioni sociali con gli utenti. Attraverso le loro funzioni questi oggetti non solo attivano l'interazione tra le persone ma ne fanno nascere delle riflessioni. Gli oggetti che più hanno questa qualità sono rappresentati dagli oggetti rituali.

La Needdere si concentra infatti nella progettazione di oggetti rituali per bere, evidenziando con i suoi progetti la volontà di riuscire modificare le azioni del singolo e l'interazione con gli altri per il corretto funzionamento dell'oggetto. Un altro oggetto performativo legato al mondo del rito lo troviamo nel lavoro di The Green Eyl, con la serie di oggetti "Whispering Table" in cui questi oggetti interattivi e dialogici lavorano sul rituale religioso legato al cibo raccontando

storie e gesti degli utenti, e creando storie e connessioni. Gli artefatti di questo ultimo esempio oltre che ad avere qualità performative sono caratterizzati anche da qualità responsive, cioè gli oggetti sono in grado di aumentare l'interazione e la percezione dell'utente. Possiamo considerarli come degli "eventi" in risposta alle azioni umane o alle modificazioni dell'ambiente. (Colombi, Lupo 2015)

Dimensione culturale

La dimensione culturale viene definita la "memoria culturale" che gli oggetti incorporano e assimilano nel tempo, è l'essenza degli oggetti essere agglomerati di memoria personale e collettiva.

Gli oggetti di culto o gli oggetti rituali in generale sono esempio di identità culturale, essi sono intrisi di senso e valori culturali.

Heskett sottolinea vari esempi in cui la dimensione culturale, attraverso abitudini, tradizioni e rituali, influenzi la progettazione, come ad esempio illustra nel confronto tra uno stuzzicadenti norvegese, essenziale e preciso, e quello finemente decorato giapponese, che sulla punta è tornito quasi come una scultura il quale apparentemente sembra non avere uno scopo se non decorativo invece si dimostra di reale utilizzo perché spezzato consente di appoggiare lo stuzzicadenti usato senza intaccare le superfici pregiate su cui avviene la cena.

Come afferma anche Appadurai, gli oggetti definiscono un repertorio culturale, sono produttori di località, depositari di sapere, abilità, tradizioni e rituali. Al di fuori del loro contesto culturale, questi oggetti essendo a volte rappresentanti di culture lontane tra loro, sono significativi solo per il loro valore simbolico o estetico.

Gli oggetti possiedono una storia da raccontare, non per forza legata alle relazioni con l'uomo ma propria del loro ciclo di vita e dei valori sociali e simbolici che hanno attraversato. L'oggetto intraprende un ruolo sociale e ha una propria "biografia" che secondo Volontè deve essere letta come l'insieme delle pratiche sociali in quanto producono effetti in contesti sociali. (Volontè 2009)

Lo stesso concetto viene esposto da La Cecla e Vitone che definiscono l'oggetto metafora del vivere, attraverso il ricordo e il tramandare oltre la morte, gli oggetti sono ricostruzioni di momenti di vita. "non siamo mai soli".

Le cose inoltre secondo La Cecla, non sono solo cose ma cause, entità che costruiscono relazioni tra gli esseri umani e supporto nella loro vita affettiva. (La Cecla, Vitone 2013)

Gli oggetti hanno la possibilità di creare nuove abitudini e forme culturali oltre che a tramandare memorie passate.

Vi è uno stretto rapporto tra innovazione e tradizione negli oggetti. Gli elementi culturali influenzano la pratica progettuale, traendo dal passato ispirazione o in funzione di una esigenza dettata dal contesto culturale. Innovazione può avvenire tramite l'utilizzo di elementi simbolici, di processo o di tecnologie, mediandoli insieme a componenti tecnologiche e innovative possono produrre oggetti che incorporano memorie passate in chiave contemporanea.

Gli esempi di questo recupero della memoria storica degli oggetti li possiamo trovare nel restyling che Paola Navone ha fatto per alcune linee di Richard Ginori "sesonroseforiranno" o dal progetto di FormaFantasma "baked" ecc.

Gli artefatti hanno modo di narrare una cultura e le sue trasformazioni ed è possibile quindi indagare questa identità degli oggetti per poi poterla tradurre in progetti che mirano ad una evoluzione culturale, al dialogo e al confronto transculturale.

Attraverso l'antropologia e la sociologia, il design viene a conoscenza del processo di stratificazione della memoria culturale degli artefatti così da poter progettare meccanismi per non perdere la memoria culturale degli oggetti. Per progettare un senso di familiarità e continuità storica di oggetti che non sono più capaci di raccontare la loro funzione, creando così nuovi significati del valore e del consumo contemporaneo.

Dimensione cognitiva

Gli artefatti favoriscono e diventano il tramite per la creazione di rappresentazioni mentali per comprendere il mondo che ci circonda. La produzione di artefatti produce conoscenza.

È un concetto utilizzato anche da Donald Norman che sottolinea come gli artefatti non amplificano le abilità dell'essere umano ma servono per incrementare l'attività mentale. Esprime questo concetto attraverso l'esempio della lista della spesa che non potenzia la memoria ma abilita nuove attività come quella di creare la lista, ricordare di portarla con se, leggere ecc..

Un'altra caratteristica degli artefatti cognitivi è quella di creare attività in un arco di tempo e tra varie persone, seguendo sempre l'esempio della lista, la lista si prepara prima di fare la spesa e non è detto che non la usino altri. "Per mezzo di un artefatto cognitivo non è solo la singola attività ad essere modificata ma anche il modo di pensare e modificare l'azione le modalità percettivo motorie di interazione con l'ambiente e l'interazione sociale ad essa correlata e sia il modo di pensare e le modalità di pianificazione delle azioni e delle relazioni sociali." (Colombi, Lupo 2015)

Boundary objects: ossia oggetti di confine è un concetto usato per definire non solamente artefatti fisici ma una mappa condivisa tra più persone o un modello per rappresentare una realtà o parti di essa così da comprenderla e concettualizzarla. (regole, piani, informazioni, convenzioni ecc.)

Nell'ambito progettuale un esempio ci viene fornito da Charlotte Lee, un oggetto di confine è il mock-up che crea un'interfaccia tra la parte creativa e lo sviluppo del prodotto stesso.

I Boundary objects possono riferirsi anche ad un rapporto artefatto-artefatto come dimostrano molti oggetti tecnologici capaci di connettere persone fra loro, fornire informazioni tutto in tempo reale.

La progettazione di qualsiasi artefatto deve tenere in considerazione i legami che si creano con l'uomo e i vari contesti e situazioni in cui è inserito, dal privato al pubblico, dal gioco all'ambito lavorativo ecc..

Se come abbiamo visto fin ora "La natura relazionale degli oggetti è quella che dà loro senso" (Zingale 2012) allora il senso non sta nell'essere delle cose, ma nel loro divenire, nel loro agire e interagire, così che tutte le cose poste in un ambiente tendono a modificare lo stato degli altri artefatti con cui entrano in relazione. L'esistenza di un oggetto naturale o prodotto dall'uomo è sorretta da una rete di relazioni.

Ma come rendere evidente tale rete di relazioni così da comprendere come il senso degli oggetti si costruisce nella storia e nella società? Grazie alle quattro direttrici proposte da Zingale ne "Il senso relazionale degli oggetti" 2012, dove l'autore ci illustra come attraverso alcuni aspetti semiotici degli oggetti possiamo comprendere come essi interagiscano e influenzino la nostra vita.

Il senso diacronico

Definisce lo studio e la valutazione degli oggetti culturali nel loro divenire e sviluppo temporale. La diacronia pone gli oggetti nella storia, è il senso storico

degli oggetti.

Ad esempio il televisore sotto la direttrice diacronica viene visto come oggetto prima usato per visioni collettive ora invece per visioni private. Prima "padrone" della scena domestica, ora lo si confonde tra gli arredi.

La sua metamorfosi cammina di pari passo con l'uso del mutare sociale.

Il senso diacronico può risultare da due domande:

- Quali sono le condizioni ambientali e storiche che hanno determinato un determinato artefatto?
- Quanto e come un artefatto è in grado di rappresentare il senso della sua epoca?

Il senso sincronico

Ovvero lo studio e la valutazione degli oggetti culturali in un determinato momento storico. La sincronia guarda ad una dimensione strutturale degli oggetti, alla loro forma e sintassi compositiva e alla loro natura sensoriale mettendo così in evidenza il gusto del tempo, la tecnologia a disposizione, e le finalità sociali. Ad esempio un oggetto che è mutato ben poco è la bicicletta sotto il livello compositivo ma ne è mutata la sua ragion d'essere da mezzo povero ad oggi come scelta ecologica del vivere.

Le domande che lo determinano sono:

- Perché in una determinata epoca una forma viene ritenuta appropriata e quindi è più sensata rispetto ad altre?
- Con quali altri artefatti o sistemi o organizzazioni socio economiche entra in relazione un artefatto?

Il senso estetico

Inteso come accettazione "pragmatica", va ad indagare l'accettazione, il gradimento e la soddisfazione degli oggetti rispetto all'utente. Entrano in gioco le qualità e le variazioni materiche degli oggetti, e le risposte sensoriali che producono, il loro effetto nell'utilizzo e le reazioni che scatenano.

Es l'orologio Swatch del 1983 che per contrastare gli orologi al quarzo torna alle lancette analogiche e ne esalta tutti gli aspetti: colore, dimensioni, texture, grafiche, ecc.

Le domande che lo determinano sono:

- In che modo e misura la qualità degli artefatti, la loro natura materiale, determina sia il gradimento/accettazione dell'artefatto, sia la sua cognizione?
- In che misura la natura estetica degli artefatti influisce sulla loro usabilità,

orientando scelte e decisioni, favorendo l'attivazione di schemi d'uso?

Il senso dialogico

Deriva da tutte le azioni di interrogazione di tipo interpretativo sugli oggetti, e quindi dall'interazione fra osservatore e oggetto. Dalle domande che noi utenti siamo in grado di porre e dalle risposte che siamo in grado di cogliere. Possiamo definirla come la dimensione esperienziale degli oggetti, è qui che nascono gli studi di interaction design e delle prove di usabilità ergonomica. Uno dei primi oggetti dialogici ad esempio è la radio, non solo perché parla, ma perché per farla parlare o suonare bisogna agire su di essa. Naturalmente più aumenta la complessità delle presentazioni, più il dialogo si fa duro. Le domande che lo determinano sono:

- Da quali caratteri dell'artefatto dipende la nostra capacità di usarlo in modo appropriato e soddisfacente?
- Quali sono le modalità inferenziali e interpretative che entrano in gioco nella comprensione dello schema d'uso di un artefatto?

Che si impostino più su una unica direttrice o sugli incroci di queste direttrici, noteremo che gli oggetti si inseriscono sempre in una scena semiotica e come in una scena teatrale nessun artefatto se ne sta da solo, ma è sempre parte di una composizione, ogni artefatto è compreso in un luogo o ambiente. (Zingale 2012)

1.2.1 Oggetto industriale vs oggetto indigeno

Con l'avvento della rivoluzione industriale e la produzione di massa abbiamo perso il legame con gli oggetti e la loro singolarità, ci troviamo di fronte a copie di oggetti il cui originale non c'è più, viviamo una trasformazione economica che ci ha portato alla fine dell'artigianato favorendo invece la riproducibilità su scala industriale, questo ha prodotto diversi cambiamenti. Primo tra tutti che gli oggetti nati dall'industrializzazione mirino a diventare universali, la loro diffusione è planetaria, gli oggetti sono diventati un "discorso universale". Grazie a questo gli oggetti industriali parlano una lingua franca tra i popoli, un discorso universale che perde quelle caratteristiche focalistiche e provinciali tipici dell'oggetto d'uso.

Che differenze ci sono tra un oggetto d'uso industriale ed uno indigeno?

Come accennavamo prima gli oggetti industriali sono neutri, al di sopra di

classificazioni geografiche e culturali, cosa che invece è tipica degli oggetti indigeni che si caratterizzano grazie alla comunità che li produce e vivono del senso che gli viene dato, possiamo così definirli oggetti contestuali.

L'oggetto indigeno inoltre è singolare, non può essere usato da tutti e dappertutto, i manufatti tradizionali attingono tutti da un modello che si ritiene perfetto e che ogni qualvolta venga riprodotto viene elaborato in mille modi rendendolo così uguale ma diverso agli altri precedentemente creati. Nell'oggetto indigeno l'originale viene ripetuto in tutte le copie, nell'oggetto moderno non ci sono originali ma solo copie.

Inoltre se l'oggetto moderno mira a resistere all'uno molteplice e particolare degli utenti, l'oggetto indigeno trova compimento e la sua ragion d'essere solo nell'uso, locale e particolare.

"l'uso è il respiro dell'oggetto" Wittgenstein

Con queste differenze non si vuole mettere in discussione l'estetica tra gli oggetti industriali e indigeni ma evidenziare come agli oggetti industriali manchi una buona parte di oggettualità che consentirebbe loro di essere animati. Con oggettualità si intendono le qualità di presenza di un oggetto, la sua capacità di interagire con chi lo usa, il suo essere capace di trasformare l'utente.

Un esempio molto proficuo sono gli oggetti che offriamo, i doni; in questo caso la forma, il peso, la consistenza, determinano la qualità e la quantità di chi compie l'azione e di chi lo riceve. Possiamo affermare che gli oggetti dell'offrire attivano le qualità di chi offre e sono attivati solo durante l'offerta, qui vediamo come l'oggettualità è quel dinamismo interno agli oggetti che li fa agire su chi li usa.

Un'altra caratteristica intrinseca agli oggetti dell'offrire è l'obsolescenza, in quanto offrire risulta come una forma di sacrificio. Molti dei doni che si fanno sono pensati per disfarsene in breve tempo, come l'incenso bruciato, frutta di fronte agli altari ecc., il sacrificio va consumato nella contingenza e nell'immediato.

Gli oggetti possono essere considerati vivi solo in certi momenti dell'anno, possono essere un luogo di passaggio in certi giorni e momenti. La nostra cultura tende a fare finta che gli oggetti siano morti, il termine materialismo viene usato proprio per descrivere il fenomeno di neutralità e inefficienza delle cose, creato dalla preoccupazione di fronte ad un mondo in cui gli oggetti siano singolari e quindi animati.

Le cose e gli oggetti nel mondo non stanno lì e basta ma stanno lì e ci stupiscono di questo fatto, le cose sono cariche di interazioni tra noi e loro.

La produzione di merce identifica anche la produzione di valenze simboliche ed è così che le cose divenute merce, cambiano statuto e diventano feticcio. In questo frangente la merce si carica di valenze simboliche, le quali, secondo Marx che ne studia la teoria, vengono decontestualizzate e alienate dalla loro natura e dalle relazioni che le hanno prodotte.

Sia per Marx, che per Freud un sintomo di alienazione è l'affezione e la proiezione di un sentimento su un oggetto materiale.

Se gli oggetti, le merci, diventano feticci, è perché si proietta su di esse una socialità o una intimità che non compete loro. (Jacono 1985,1990)

La soddisfazione del desiderio conseguente all'acquisizione di un bene è solo la compensazione momentanea di uno stato di scarsità e privazione.

Con l'avvento dell'industrializzazione è stato introdotto anche il concetto di scarsità. L'idea che siamo affetti da scarsità di beni è frutto della rivoluzione industriale, ciò che non è scarso non può essere soggetto a controllo economico, rendere quantificabile un bene, la sua non disponibilità, crea le condizioni per trasformarlo in qualcosa di desiderabile e vendibile.

Secondo la visione di Lévinas il nostro vivere è vivere di... non sentiremmo la mancanza delle cose se in esse non ci fosse una forma di felicità. Noi abitiamo il mondo in quanto definiamo una relazione con le cose che ci circondano. Le cose ci animano della loro relazione con noi. In questo sta la loro qualità sovrasensibile.

Oggetti pidgin cioè oggetti importati nella cultura indigena provenienti da quella moderna, oggetti che vengono posizionati in un ambito esterno a quelli della cultura locale. Gli oggetti pidgin cambiano però di status, si caricano di spostamento, dislocazione e diventano feticci.

Il termine feticcio deriva dal nome fetisso che i commercianti portoghesi davano agli oggetti che per qualche ignoto motivo erano rispettati e venerati dalle popolazioni e considerati non commerciabili.

La feticizzazione degli oggetti è un'opera di decontestualizzazione che ne muta il significato, diventa feticcio ciò che rappresenta la singolarità, l'inatteso, il rinvenuto per caso e per coincidenza, possiamo considerare i feticci come oggetti che hanno perso l'uso e l'attribuzione di significato nel loro contesto d'origine e si offrono in un contesto attiguo come promessa o assenza.

Si pensi che il commercio nasce per beni e oggetti che acquistano valore proprio perché rimossi dal loro contesto d'uso e fatti diventare stranezze che vengono da lontano. (Il tè aveva un uso completamente diverso in Cina rispetto al valore datogli dagli inglesi, che lo usavano come bevanda calmante

e sostitutiva della birra e per la quale misero in atto non solo commerci ma persino guerre).

Siamo quindi di fronte a due sistemi diversi di vedere gli oggetti e di caricarli di significato. Il nostro sistema industriale tende a negare di interagire con gli oggetti seriamente, proclamando la neutralità delle cose mentre il sistema indigeno prende sul serio la relazione, l'affezione delle cose. Le cose nel mondo indigeno hanno la propria dignità, carattere e personalità. Sono veri e propri agenti nella sfera sociale e simbolica della comunità.

Abbiamo osservato fin ora come gli oggetti animati, si caricano di intensità vivificati dalla cultura che li usa o che sconfinano in altre culture acquisendo singolarità e contesti diversi. Ma cosa succede ai nostri oggetti neutri, universali, moderni?

Il rapporto che noi abbiamo con le cose è un rapporto neutro, ma mette in ballo passioni, desideri e identità, dunque anche noi instauriamo una conversazione con gli oggetti.

Vi sono oggetti del desiderio, vengono investiti da uno status.

Gli oggetti diventano potenti quando sono merci, ma dietro alle merci vi è la forza dell'efficacia delle cose, vi è una questione di culto, di segno efficace delle cose su di noi, un aspetto un po' sacramentale.

Lo scambio tra oggetti industriali e indigeni è sempre più presente, il farsi meticcio delle persone lo è anche per il mondo delle cose e degli oggetti.

Viviamo in una società dove culture e lingue diverse convivono e differenti cosmologie di oggetti interagiscono. Potremmo diventare una società creola: creolizzare gli oggetti significa passare attraverso gli scontri della modernizzazione senza esserne devastati, ma recuperare invece la ricchezza dei confronti.

Le cose, oltre ad essere toccate da noi, ci toccano, così inevitabilmente finiamo per chiamarle con un nome proprio, diventano presenze, amici, amori, parenti e nemici.

Per dare nuovo respiro agli oggetti c'è bisogno di considerarli viventi e quindi capaci di morire, la promessa di eternità del consumismo, il rinnovo ossessivo così come lo scarto ossessivo non ci fanno capire che gli oggetti muoiono o che se non lo fanno li possiamo far morire noi. Infondo gli oggetti non si aspettano altro che avere il nostro stesso ciclo vitale. (La Cecla 1991)

Vi è da considerare inoltre che, con l'avvento del novecento, si è innescato un dualismo tra oggetti estetici e oggetti d'uso e tecnici, gli oggetti estetici sono

pensati per generare senso, caratterizzati da un'evidenza simbolica, culturale e sociale, che catturano l'attenzione. Gli altri invece vengono intesi per la loro configurazione formale, strutturale e funzionale, relegati ad un mondo privo di significati, sono solo utili.

L'oggetto tecnico muta il concetto di bello, apre ad altri valori la bellezza, propri dell'era industriale. Gli oggetti della vita quotidiana diventano degni di riflessione progettuale, di ricerca, di sperimentazione sulle nuove forme tipologiche e sulle tecniche di lavorazione, tramite materiali, proprietà formali e sensoriali. L'esempio della scuola Bauhaus è illuminante poiché unendo artigianato, arte e industria, aprì al design un nuovo modo di pensare gli oggetti.

Muta così anche il rapporto con il mobile della casa, non è più una presenza monumentale ma bensì un oggetto utile e maneggevole.

“Con la nascita del design si teorizza e si precisa il principio della forma standard, fondamentale per garantire la produzione in serie, e importante soprattutto dal punto di vista sociologico per la risposta ai bisogni e per l'accordo che implica con i consumatori circa la forma più appropriata e quindi standardizzata di certi oggetti. In inglese il termine design non comporta solo la creazione di oggetti secondo forma e funzione, riproducibili industrialmente, ma soprattutto una vera e propria “cultura del progetto”, che va dal pensare ad un problema fino all'integrazione della soluzione nell'ambiente considerato: e cioè pensare al mondo delle cose, i materiali, le forme all'interno di un quadro sociale, politico ed economico”. (Fiorani 2001)

Così che gli oggetti assumono sempre più forme legate alla loro funzione specifica, in questo modo l'oggetto industriale può considerarsi “bello” senza rinunciare ad una funzione, anzi più la forma si unisce alla funzione più un oggetto potrà considerarsi “riuscito”.

Serialità, produzione meccanica e forma estetica delineano le caratteristiche del moderno oggetto di design.

“cio che è evidente è che gli oggetti sono diventati i protagonisti del nostro universo domestico e strutturano un'ambiente artificiale sempre più pervasivo e in continua ristrutturazione”. (Fiorani 2001)

1.2.2 Oggetto rituale

“Non sono i beni in sé che significano, ma i sistemi di beni: il significato sta nelle relazioni. Nessun bene ha significato in sé, ma lo acquisisce per differenza nel sistema dei beni in cui fa parte.”

Per dare significato e razionalità al mondo degli oggetti occorrono i rituali, che delineano definizioni e convenzioni collettive visibili, e così facendo creano stabilità. In questo senso i beni sono “accessori rituali” e il consumo un “processo rituale” che dà senso al flusso indistinto degli eventi. (Fiorani 2001)

Se il rito possiede come osservato una struttura basilare su cui si fonda (tempo e luogo in cui viene inscenato, un parco oggettuale che fa da protesi all'estensione fisica dell'uomo durante il rito, e una serie di comportamenti messi in atto dagli attori sociali) e senza di essa non sussiste, possiamo analizzare come in questo caso la dimensione degli oggetti nel rito sia un tramite importante da evidenziare.

“Nel rito gli oggetti rivestono una particolare importanza perché sono “pieni di anima”, simboli, simulacri, alter ego che vanno al di là della loro esistenza ontologica e che, per estensione” “possono anche essere il corpo degli antenati mitici, come avveniva tra gli aborigeni Australiani, e sono, nella antiche civiltà una presenza viva del divino che anima tutte le cose: sono il suo respiro e le sue tracce” (Fiornani 2001) (Pils 2013). È il contesto rituale a dare vita ad all'oggetto trasformandolo in un soggetto culturale, al di fuori di esso. Come dice Rigotti *“le cose, prima di essere nominate dall'uomo, sono semplicemente materia inerte”.*

È attraverso il rito che gli oggetti e i manufatti possono essere investiti di efficacia simbolica, come un semplice pezzo di stoffa può a seconda delle dimensioni rituali essere indossato come un velo nuziale, o un velo funebre nel caso del velo nero, o ancora dello stato sociale di devozione a Dio nel caso della monaca o di appartenenza ad una religione mussulmana come l'hijab, è sempre il contesto rituale a trasformare l'ostia da sottile sfoglia di farina che era in corpo di Cristo.

Gli oggetti se da un lato sono elevati allo status di soggetti culturali tramite il simbolismo attivato dal rituale, essi diventano a loro volta attivatori di ritualità, sistemi di cui il rito non può più fare a meno poiché ad esso sono associati.

Ecco perché non esiste viaggio senza souvenir, relazione che non venga suggellata con un dono o festa che non si concluda con un momento di convivialità attorno al cibo. Ecco perché certi riti sono popolati da innumerevoli oggetti che apparentemente non servono a nulla ma in realtà servono profondamente a qualcosa. (Baudrillard 2003) Sembra da come esamina anche Baudrillard, che l'uomo non possa vivere senza le cose, e che la pratica rituale non ne possa fare a meno.

Nel panorama contemporaneo incontriamo non solo oggetti rituali come

talismani, amuleti e reliquie ma sono gli oggetti di uso quotidiano ad essere addensatori di nuove forme di ritualità.

La ritualità contemporanea passa attraverso l'analisi di questi nuovi oggetti, molti dei quali tecnologici, che hanno innescato nuovi rituali significativi.

Nella pratica rituale ciò che viene messo in scena va molto al di là della dimensione cognitiva e materiale dell'affordance che sono la possibilità di azione su un elemento e la sua agibilità. (Arielli 2003)

L'affordance nel rituale è il potenziale simbolico che viene a galla e dà la possibilità ad oggetti, luoghi o movimenti di essere "altro" oltre che a oggetti, luoghi e movimenti.

"Il rito si impone come un vero e proprio amplificatore o generatore di caratteri invitanti che, offrendo agli occhi il privilegio di cogliere tutta una serie di evidenze indicative altrimenti latenti." (Pils, 2013)

La ritualità è un invito all'interpretazione e attribuzione di senso nel reale ed è proprio perché gli oggetti sono al centro della scena sociale, il motivo per cui ci possono essere utili per capire com'è una società e i cambiamenti in atto, perché è attraverso di loro che avvengono e si manifestano.

Di seguito si riportano alcune categorie di oggetti "ad alto gradiente rituale" proposte da La Cecla, (2013) che in una futura fase metaprogettuale potrebbero essere utili come linee di ricerca e progetto

L'oggetto non è solo un mediatore che incorpora materia sociale, ma un vero e proprio agente nelle relazioni sociali, ciò appare chiaro nello studio di questa classificazione.

Oggetti simbolo

Gli oggetti detengono, come abbiamo precedentemente visto, oltre che al significato materiale di utilizzo, un valore di ricordo, trasmettitori di una memoria personale o collettiva. Ciò avviene perché l'oggetto è un condensatore di relazioni, tramite esso vediamo non solo il rapporto con il suo possessore ma anche relazioni tra storie persone luoghi. L'oggetto diventa metafora del vivere.

Gli oggetti possono anche ricordare le persone oltre la morte. Un oggetto simbolo non è unico e originale ma bensì una copia che da quando viene scelta da qualcuno per l'uso, diventa una copia unica, un'unica copia che vive, diventa vita e trasmette vita. Utilizzare un oggetto posseduto da un'altra persona, soprattutto se deceduta, non solo mantiene in vita l'oggetto ma rende presente la persona scomparsa.

La cosa da oggetto diventa soggetto, alter ego del suo proprietario, trasmette memoria di tal persona. La scelta di questi oggetti li rende privilegiati rispetto ad altri, hanno l'opportunità di rendersi immortali.

Le cose o la loro assenza costituiscono il paesaggio delle nostre passioni e delle emozioni, la nostra vita affettiva è fatta di oggetti trasmessi, donati, rubati, che rendono solito il mondo a cui leghiamo il nostro attaccamento. Analizziamo ora attraverso alcune categorie di oggetti come essi interagiscono e modificano i nostri modi di vita e le nostre più inconsce emozioni.

Oggetto ludico

Giochi e giocattoli raccontano di epoca in epoca che tipo di rapporto c'è tra adulti e bambini. O meglio raccontano qual è l'immagine che gli adulti hanno dei bambini. Gli adulti tramite il gioco guidano i bambini a fare ciò che essi si aspettano da loro.

Il gioco è lo statuto dell'infanzia, il modo per sperimentare il mondo.

I bambini giocano con miniature della realtà adulta come se i bambini fossero grandi/adulti in miniatura.

I giochi come Barbie ecc hanno nomi e carattere già definiti, i bambini giocano con storie scenari già decisi, ciò cozza con l'idea di Walter Benjamin secondo cui i bambini hanno l'attitudine a rifare il mondo. Viene lasciato loro poco spazio alla capacità di smontare e riassemble anche se il mondo offre una vasta gamma di oggetti che si prestano a questo scopo.

I bambini rompono i giochi che gli adulti gli regalano per darne una loro reinterpretazione, riducono il mondo degli adulti in un materiale su cui loro possono lavorare a piacimento.

Il bambino è un essere surrealista, ha la capacità di assemblare cose tra le più diverse, pone relazioni tra oggetti cui solo lui è padrone. È originale e selvaggio allo stesso tempo. Questa selvaticità è ciò che gli adulti più temono e meno capiscono.

I bambini prendono talmente sul serio il mondo materiale da non darlo per scontato, da non abituarci e da continuare a sperimentare; se la scoperta per gli adulti è un episodio raro, per i bambini è il quotidiano. La scoperta è anche essere cosa tra le cose, i bambini sono parte di un complesso animato, sentono la presenza delle cose. La casa e i suoi oggetti sono fondamentali, le sedie i cuscini che diventano fortini sono la messa in crisi della funzione di quegli oggetti. Il bambino riproduce il mondo con un tono, una maniera, una composizione mai sentita prima.

Oggetto dono

Gli oggetti possono arrivarci in vari modi.

Possono essere rubati: nessuno più di un ladro è capace di ascoltare gli oggetti, quando entra nelle case degli altri sono gli oggetti a parlargli e a farsi portare via. Questa relazione è immediata, toccandoli ne ha invidia e gelosia. Cosa che si manifesta che nei proprietari legittimi tenendo ai loro beni coscienti che altri li possano bramare.

Ma oltre all'essere rubato un oggetto può essere donato, in tal caso il percorso che fa l'oggetto cambia, il valore monetario originario è nascosto e l'unica cosa che vale è il presente del dono, il momento in cui ci viene consegnato. Jacques Derrida, in "Donner le temps" (1991) ricorda che il dono si chiama anche presente perché attualizza la relazione, la lega nella contemporaneità alla sospensione dell'attimo.

Dono e danno hanno la stessa radice, dono inoltre è legato a dote ma anche a dose che può essere curativa come letale, ricordo a riguardo come gift in inglese sia dono, mentre in tedesco significhi veleno.

Il dono non si può sostituire con qualcosa di equivalente così come non si può rifare uguale nell'arco di poco tempo.

Il dono acquista singolarità, è insostituibile, come la persona che lo porge o lo riceve, diventa appendice vivente del suo corpo.

Così con il dono ci si aspetta che gli altri ci siano più legati.

Ci sono cose che diventano nostre dopo una lunga frequentazione, ma un dono è una proprietà? O nel dono quello che si tiene è il gesto che l'altro ha fatto acquistandolo per noi?

Tenere implica una durata, può essere più o meno permanente o implicare il passaggio ad un'altra persona. Ci sono casi come il pegno, per cui tenere a lungo cambia completamente il senso dell'oggetto, rispetto al dono il pegno richiede il nostro ritorno fisico, questo oggetto non è solo mio ma anche parte di me, fisicamente, e mi richiama a lui. Tanto più se pegno in debito, che crea l'impegno a riscattare gli oggetti impegnati.

Il pegno attraverso il denaro e gli oggetti mette in ballo i corpi dei proprietari per costringerli a vagare legati ad un istituzione.

Oggetto ereditato

L'eredità è una ribellione alla morte ma allo stesso tempo una sua conferma, gli oggetti sopravvivono al defunto e vanno ai sopravvissuti, crea una continuità di una relazione che non c'è più. Non tutte le culture accettano questo genere di paradosso e preferiscono liberarsi di tutto ciò che appartiene

al defunto. Altre culture ancora, caricano gli oggetti appartenuti al defunto di una potenza che va al di là dell'uso, questi oggetti acquistano potere tramite la trasmissione dell'anima e della personalità della persona che li aveva in possesso.

Le cose hanno personalità, un'anima assunta per osmosi. La materia si fa garante di trasmettere l'anima del defunto, tramite gli oggetti si innesca il ricordo la memoria. L'eredità è irrevocabile ed immutabile. Non si possono considerare solo in modo positivo, esse possono essere anche negative. L'eredità è una frammentazione del defunto, l'animismo che riscatta il mondo delle cose, facendone mondo di tramite tra persone è forse una delle pieghe più nascoste e commoventi che la nostra cultura si nega, dovuta alla paura del mondo materiale.

Oggetto superfluo

I rifiuti sono un tipo di materia che appartiene alla modernità post industriale, prima di tale periodo esistevano cose da buttare ma non erano mai state concepite come un qualcosa a parte. Oggi si può parlare di rifiuti come un quinto elemento, che va trattato alla pari degli altri. Le discariche sono la testimonianza del superfluo che abbiamo, ma sono anche il luogo in cui i meno abbienti cercano nel rifiuto l'essenziale, e ciò mette in discussione i nostri parametri di essenziale e superfluo. Chi raccoglie il buttato rovescia l'assunto su cui si basa la nostra economia: l'idea che esistono cose essenziali e cose superflue. Le discariche devono esistere per dimostrare che la ricchezza c'è.

Nulla è superfluo, perché tutto è all'interno della relazione che vincola gli uomini al mondo materiale. Questo concetto non poggia sull'economia ma sul valore relazionale del mondo con le cose, sul fatto che le cose diventano umane relazionandosi con noi.

Anche l'elemosina diventa un controsenso perché si dà in elemosina il superfluo che diventa allo stesso tempo essenziale per chi lo riceve, quello che noi riteniamo superfluo è invece essenziale per altri, richiesto. L'elemosina è la traduzione del rifiuto in qualcos'altro, e dimostra come il rifiuto è un alibi dell'anima e non una categoria della materia.

L'elemosina si rivolge al cittadino comune, così da diventare fastidiosa ma allo stesso tempo rivelatrice. Rompe la quotidianità fatta di città dove la povertà è stata confinata, nascosta, in molte città moderne non ci si accorge che la povertà esiste. E l'elemosina invece è l'unico modo che è rimasto per evidenziare la povertà e la sua presenza. Il gesto dell'elemosina ci mette

in difficoltà perché ci interpella personalmente, ci mette in una situazione ambigua, difficile da gestire, essa scatena l'accettazione dei ruoli sociali del benestante e del bisognoso. L'elemosina sembra trasformare l'ingiustizia del mondo in un rapporto umano, in un qualcosa che dipende da me e da questo momento.

Anche il gesto di chiedere l'elemosina va analizzato, vediamo come chi chiede diventa selettivo, seleziona la massa, i mendicanti volutamente o no indirizzano la loro richiesta a qualcuno di preciso. E da questo punto di vista diventa un'attività che richiede molta sensibilità nel capire chi ci si trova di fronte, non è un'attività casuale ma uno stare ben preciso in un luogo del contesto sociale. Loro fondamentalmente esercitano quasi un lavoro, che consiste nella fatica dello stare, dell'attendere e del ripetersi. (La Cecla, Vitone, 2013)

1.3 LA DIMENSIONE DRAMMATURGICA DEL RITO

Uno degli aspetti che meglio descrivono il rito è la sua dimensione narrativa, il rituale è in primis un racconto, fatto di espressioni verbali, movimenti scenici ed un “parco oggettuale”. In quanto rappresentazione di esperienze lontane dal quotidiano, troviamo nel rito un forte legame con il teatro e la tragedia teatrale, dove ne viene esaltata la dimensione drammaturgica. Tramite questo rapporto dialogico possiamo meglio analizzare questa peculiarità.

Il legame tra rito e teatro ha origini lontane, sebbene non vi siano testimonianze esaustive, possiamo solo affidarci a delle ipotesi e Tessari (2004) ne riporta due illustri, quella di Gordon Craig e quella di Tedeusz Kantor: secondo Craig il vero teatro è originato dal rito e dalla cerimonia e mantiene il suo carattere religioso “un puro atto di culto gnostico verso l’ineffabile principio creatore”. Per Kantor invece il teatro nasce dal distacco dalla sacralità del rito e dal culto delle tradizioni creando così qualcosa d’indipendente e svincolato.

Possiamo così affermare che rito e teatro sono uniti da un legame quasi primordiale, infatti per molto tempo anche le scienze letterarie e teatrali definivano il teatro come un “rito culturale”, con un fine unico di produzione di senso condiviso tra autore, attori e spettatori.

Sebbene la storia teatrale abbia progressivamente conquistato un’autonomia e si sia ritagliata uno spazio suo, senza più essere associata al mondo rituale, la struttura del rito non ha perso tutta quella serie di elementi, riconducibili al teatro, che ne definiscono la sua dimensione drammaturgica:

Nel rituale abbiamo sempre una parte di narrazione, ovvero un racconto che con svariati mezzi espone una serie di contenuti, tramite espressioni verbali, gesti e oggetti.

Il rito inoltre, come nel teatro, mette in scena un evento attraverso segni che possiedono significati esemplari, gli aspetti della realtà.

Il rito si esprime attraverso dei simboli, (Luppi 2006) non è un linguaggio diretto, nel rito vi è sempre una “cornice psicologica” dove le azioni e i significati vengono messi tra virgolette, e gli elementi narrati altro non sono che un modo per descrivere una realtà lontana e diversa dalle narrazioni delle azioni ordinarie.

La narrazione rituale permette attraverso il racconto simbolico di fare esperienza e avvicinarsi al quotidiano con modalità altrimenti impossibili

da raggiungere. Inoltre a differenza della performance teatrale, nella rappresentazione rituale pubblico e attori compiono lo stesso identico percorso, nel caso del rito non si assiste ad una rappresentazione ma vi si partecipa, il rito crea una auto-osservazione, quello che Della Palma (2001) definisce “escursione teatrale” dove lo spettatore che assiste alla narrazione ne viene prima catturato per poi uscirne cambiato nel profondo. L’antropologia della performance è stata coniata dall’antropologo Victor Turner (1986). Dalle sue ricerche tra i popoli indigeni africani, ed esaminando le espressioni e i linguaggi nei momenti critici della vita, individua il fenomeno del “dramma sociale”.

L’antropologo credeva nella stretta connessione tra rito e teatro, infatti importante per definire l’antropologia della performance è la sua collaborazione con R. Schechner, regista e teorico del teatro americano. Turner teorizza il dramma sociale dividendolo in fasi: infrazione, crisi, azione riparatrice, reintegrazione o riconoscimento dello scisma.

Sottolineandone l’esito imprevedibile, in questo modo il dramma può sfociare in una riconciliazione così come in una rottura netta ecc..

Come dice De Matteis nell’introduzione al libro di Turner “dal rito al teatro”: “le radici del teatro sono dunque nel dramma sociale”.

Provocatoriamente si potrebbe dire che il rituale esprime un malessere sociale, e lo fa nel tentativo di risolverlo, per riaffermare l’unità e la coesione della società.

Un altro aspetto della dimensione drammaturgica del rito è la sua connessione con l’opera tragica, che con la tragedia greca trova la sua massima espressione. Proprio grazie alla tragedia greca possiamo analizzare i diversi e importanti aspetti rituali in essa contenuti. (Pils 2013)

Innanzitutto nella tragedia i toni e lo stile sono elevati, e lo svolgimento è denso di fatti drammatici (incesti, omicidi, fratricidi ecc.) per inscenare il proibito, l’inaccettabile socialmente, così da mettere il pubblico nella condizione di consapevolezza del male, delle catastrofi umane, divine e naturali senza però farglieli provare sulla pelle. La tragedia greca faceva così diventare lo spettatore protagonista e “inscenava l’inscenabile”, in uno spazio protetto e sicuro. Era un luogo d’illusione, in cui lo spettatore poteva essere altro da se stesso, facendo esperienze che in altri modi non avrebbe potuto fare e da queste trarne conoscenza.

Ciò era possibile attraverso il rigido schema della struttura rituale della tragedia. Analogamente al teatro, anche nel rito lo spazio della scena è fondamentale, perché in primo luogo determina un’area ben precisa dove si

svolge la pratica, così come anche un tempo definito, in secondo luogo aiuta il messaggio trasmesso dal rito ad esprimersi con chiarezza. Diversamente dal palcoscenico teatrale però, la scena del rito ha confini labili che fanno perdere la distinzione tra chi svolge il rito e chi lo osserva e -come dicevamo prima- durante la rappresentazione rituale non si assiste, ma si partecipa. Sotto quest'ottica il rito é una modalità di osservazione e conoscenza della natura profonda e viscerale che rivela tutta la sua tragedia, senza però subirla in prima persona, ma vivendola sotto forma di narrazione partecipata. Infondo il teatro come il rito nasce dalla separazione della realtà circostante, e tramite una maschera, un luogo definito e un tempo stabilito rappresenta un mondo diverso dal quotidiano.

Il rito è un modo di organizzare, o meglio, riorganizzare un “comportamento” sociale in determinati modelli. La ritualità non è una pratica che appartiene esclusivamente alla storia dell'uomo primitivo, ma è parte della vita quotidiana dell'uomo contemporaneo.

La tavola e il rito della convivialità come “messa in scena”

Vi è un filone teatrale, emblematico e rappresentativo, che usa il cibo e il momento conviviale e rituale dello stare a tavola, non solo nella scenografia, ma come vero e proprio principio di narrazione e in cui incentra la sceneggiatura.

Il teatro permette di osservare e ritrarre il rito del cibo, dal mangiare, allo stare a tavola, da soli, in coppia, in compagnia, in serenità o in dimensioni tragiche e violente.

Se pensiamo a copioni e spettacoli il teatro, si compone di infinite sequenze di tavoli “teatrali”, dall'enorme tavolo delle “Tre sorelle” di Cechov alle immancabili tavole imbandite di Eduardo come quella di “Napoli milionaria” o di “Sabato, domenica e lunedì” fino ai teatri in movimento, ai confini con la performance come l'Ultima cena di Bill T. Jones o le tavole virtuali di Studio Azzurro.

Al Teatro-Cucina che si definisce “intrattenimento conviviale in cinque portate e due atti”, dove sul palcoscenico si mixano due modi di intrattenere le persone, l'arte teatrale e quella gastronomica. (Puntarella 2015) Gli spettatori si siedono a tavola con gli attori, il tutto accompagnato da musiche, danze e naturalmente cibo. Così come Teatroxcasa che fa incontrare spettacoli di teatro libero e case ospitali.

Da questi incontri nascono serate speciali, fatte da un ospite generoso e un

pubblico disposto alla condivisione, qui l'arte teatrale non solo unisce, bensì genera nuove dinamiche di interazione sociale.

A teatro il rito dello stare a tavola, l'atto del mangiare vengono non solo inscenati ma vissuti, perché il rito di mettersi a tavola accompagna la vita degli artisti di teatro, dopo la rappresentazione, la compagnia si riunisce e chiude la giornata attorno ad un tavolo per mangiare.

1.4 PROGETTI E PRODOTTI INTORNO ALLA RITUALITÀ DEL CIBO

Questo quarto capitolo cercherà di concretizzare le trattazioni precedentemente esposte attraverso l'analisi di diversi casi studio, articolati in quattro sezioni.

“Vocazione narrativa dell’oggetto/ oggetti performativi” dove il focus sarà l’oggetto che interpreta/identifica il rito e che lo enfatizza;

“Reinterpretazione tra arte e design” dove incontreremo progetti di reinterpretazione di riti esistenti, mentre la sezione “Reinventare il rito” si concentrerà su progetti, prodotti e servizi che sono stati in grado di inventare nuovi comportamenti rituali, per finire con la sezione di “contaminazioni rituali” dove i casi studio riportati racconteranno progetti ibridi in cui diversi riti si incontrano e si mescolano per creare formule nuove.

1.4.1 Vocazione narrativa dell’oggetto

Ogni oggetto ha un potenziale narrativo da esprimere, cercheremo in questa raccolta di casi studio di portare, degli esempi diversi tra loro, su come questo potenziale intrinseco all’oggetto può essere espresso. Vedremo come gli oggetti possono farsi portatori di storie personali che vengono narrate, come nel caso “storie di cose”, e raccontate grazie un rapporto uno a uno tra oggetto e persona, oppure come nel caso del progetto “storie plurali”, il potenziale narrativo degli oggetti venga espresso tramite la narrazione e creazione di storie che quel determinato oggetto suscita, ed infine come attraverso la narrazione derivata dalla tecnologia e dal progresso gli oggetti comunichino con noi come nel esemplare caso “Talk to me”.

Storie di cose

È un progetto di Lungomare, laboratorio sperimentale della cultura del progetto di Bolzano con la Facoltà di Design e Arti, che nel 2007 chiese ad un gruppo piuttosto variegato (tra età e provenienza) di designer di descrivere un oggetto del loro quotidiano per il quale avevano un particolare ricordo o affetto, ne sono derivate descrizioni tra le più disparate, che evidenziano quante sfaccettature di significato un oggetto può assumere. La mostra derivata da questo esperimento si presentava tramite un ambiente neutro

in cui raccontare queste storie, l’oggetto e la sua storia (impaginata e incorniciata) sono stati esposti liberamente dai designer legati da un solo briff fisso che richiedeva per l’esposizione una base bianca e un filo metallico fissato al muro. Le narrazioni derivate da questa mostra rappresentano una grande varietà culturale generazionale e progettuale. (Trocchianesi 2013)

Museo del quotidiano Ettore Guatelli

Una raccolta di oggetti della vita contadina e del quotidiano del ‘900 tappezza la semplice struttura del museo del quotidiano di Ozzano Taro (Parma), che mira a raccontare la storia dell’uomo attraverso gli oggetti, e le storie che gli oggetti attivano nelle persone, da qui nasce il progetto “storie plurali” dove con laboratori teatrali, che coinvolgono persone del territorio e non, si costruiscono storie attraverso il potenziale narrativo e gestuale dell’oggetto tra reinterpretazioni del passato e logiche del presente, tra identità locale e interculturale, qui il valore immateriale dell’ oggetto emerge tramite la narrazione.

Talk to me, Moma

Nel 2011 il MOMA di New York ha dedicato una mostra agli oggetti “parlanti”, oggetti e dispositivi elettronici, che negli ultimi anni con la rivoluzione digitale, sono entrati a far parte della nostra vita quotidiana. Oggetti che sono in grado di interagire con noi, in luoghi diversi, dell’ambiente domestico alle città. La mostra si articola da oggetti come il bancomat di BBVA al Eye-Writer, interfaccia basata sul riconoscimento dei movimenti della pupilla di Tony Quan, sottolineando sempre la comunicazione tra le persone e le cose, grazie anche ad un QRcode presente accanto ad ogni oggetto esposto, che permetteva al visitatore di acquisire informazioni sull’oggetto, il suo uso, ecc., e che permetteva inoltre via twitter di leggere i commenti degli altri visitatori o di collegare un oggetto ad un altro del percorso espositivo. Una narrazione nella narrazione: “Narrazione Amplificata” (Trocchianesi 2013)

1.4.2 Reinterpretazione tra arte e design

In questa sezione vedremo come progettisti e artisti si sono confrontati nel interpretare il mondo rituale, tramite workshop ed esposizioni, si propone un’analisi su possibili reinterpretazioni nonché l’individuazione di possibili

stimoli progettuali. Vedremo, che da antichi rituali si possono ricavare oggetti innovativi e di forte impatto narrativo e/o che tramite ispirazioni e ragionamenti sul mondo rituale, possono nascere progetti completamente nuovi e all'apparenza svincolati dalle ricerche pregresse.

Memory Containers- Progetto Creolo

Memory Containers- Progetto Creolo è il nome di un workshop sviluppatosi nel 19.. all'interno del Centro Studi Alessi nato nei primi anni Novanta da Alberto Alessi, Alessandro Mendini e Laura Polinoro. Con la prima pubblicazione "Officina Alessi" vengono gettate le basi per diversi progetti all'interno del Centro Studi, tra cui appunto il workshop Memory Containers- Progetto Creolo, finalizzato alla "creazione di oggetti iconici, simbolici, dotati di una loro anima e soggettività e capaci di relazioni." (Polinoro 1990) il progetto coinvolse 30 giovani designers portate ad interrogarsi sul tema dell'offerta e della consumazione del cibo. Gli esiti furono in parte letterali e in parte progettuali-produttivi: venne diffusa la pubblicazione di un volume contenente i risultati della sperimentazione tramite schizzi, prototipi, ecc. e venne realizzata una produzione di oggetti tuttora presenti nella collezione Alessi.

La ricerca partì dall'indagine delle pratiche simboliche connesse alla produzione, offerta e consumo di cibo nel quotidiano. E si sviluppò attraverso alcune domande:

- Quali competenze possiede l'oggetto legato al cibo?
- In che modo e quali trasformazioni subisce nel passaggio da una cultura a un'altra?
- Come cambia la sua forma, il suo utilizzo e la sua percezione da una cultura a un'altra?
- In che modo si trasforma in soggetto culturale?

Ai progettisti non fu chiesto un progetto finito, bensì una serie di ispirazioni e ragionamenti che tenessero conto di un oggetto lontano dai sistemi linguistici già acquisiti. La richiesta presumeva che il progetto si concentrasse sull'utilizzo dell'oggetto in termini pratici e simbolici. L'ispirazione culturale fu ricercata nella memoria culturale africana particolarmente suggestiva per i progettisti. Il workshop fu un mix tra attività di progettazione e incontri con semiologi, storici dell'arte, artisti ecc. che tenevano delle lezioni sul tema alimentare.

Il risultato furono nove oggetti per la tavola, come ad esempio il vassoio ovale che reinterpreta i gesti di benedizione del cibo in un rituale africano. Successivamente a questi si sono aggiunti altri ventidue prototipi provenienti da Parigi, New York e Milano che hanno contribuito a creare il volume "Feticci Urbani" e la stesura di "Rebus Sic" che analizzeremo a breve. Questo lavoro creò una sinergia di competenze umanistiche e progettuali con collaborazioni progettuali e professionali che hanno fatto da scheletro a tutta la produzione di Alessi dagli anni '90 ad oggi.

FormaFantasma

"Fin dagli esordi hanno compiuto una piccola rivoluzione nel modo di concepire il design, mettendo in primo piano la materia al posto dell'oggetto, il processo anziché l'attenzione per la forma. Dal pane al carbone, dalla pelle dei pesci al legno, dalle spugne di mare alla lava: il vocabolario del loro lavoro si caratterizza per essere una lunga lista di materiali, a volte comuni, a volte speciali perché "ascoltati" come fossero elementi primordiali."

Baked:

Che in italiano significa "cotto al forno", è il progetto nato nel 2009 dal duo di designer FormaFantasma, presentato alla Dutch Design Week, è ispirato ad una popolare festa che si svolge a Salemi, paesino siciliano, durante la quale vengono realizzati oggetti bizzarri creati utilizzando come materia prima il pane.

La Festa del Pane che avviene tutti gli anni in occasione del giorno di San Giuseppe, dura una settimana, in tutto il paese vengono costruiti altari, riccamente decorati con arance, limoni, ramoscelli d'alloro ma soprattutto con i caratteristici pani, che vengono lavorati dalle donne del luogo, ed assumono forme diverse, da quelle classiche che richiamano i simboli religiosi a quelli più bizzarri.

Sul piano simbolico, questi comportamenti rituali sono incentrati sull'offerta alimentare al patrono del paesino, attraverso la creazione di oggetti tramandati di generazione in generazione.

La Sicilia, in questo senso, è una regione culturalmente ricchissima di tradizioni iconografiche fondate sull'uso della memoria rituale che si materializza attraverso gli "artefatti cerimoniali".

Il progetto Baked è un omaggio, oltre che alla tradizione, al pane e alla farina come materiali essenziali che accompagnano la nostra vita quotidiana, dall'artigianato alla cucina.

Il risultato è una collezione di contenitori e vasi di un materiale a base di ingredienti semplici come la farina, il caffè, il cacao e gli spinaci, che mescolati con altri prodotti naturali come il sale, la gomma lacca e le spezie li rendono oggetti durevoli. Ai prodotti viene poi legato tramite una cinghia il prodotto alimentare (pane, biscotto..) che funge non solo da decoro ma sottolinea il carattere del progetto; la ricerca delle proprie origini e il richiamo alle tradizioni popolari.

Still:

“Still” è una serie di cristalli incisi che, uniti al rame e al carbone attivo, filtrano e migliorano il sapore dell’acqua di rubinetto. Disegnata per la storica azienda viennese J.&L. Lobmeyr, è pensata per servire in modo ottimale la più fondamentale delle bevande, l’acqua di rubinetto.

Il progetto del 2014, è un mix tra tradizione e sperimentazione tipico del duo. Il cristallo delle brocche è stato inciso con due diversi decori: il primo è la riproduzione di un batterio microscopico che vive nei fiumi, l’altro è la rappresentazione di organismi che vivono negli oceani e che hanno uno scheletro fatto di silice, che è inoltre la principale componente del vetro.

Un mestolo in rame, ispirato ai pezzi di Oswald Haerdtl, è usato come contenitore per attivare il carbone. Mentre, infine, una collezione di bicchieri in rame rende omaggio al servizio no.267 “Alpha” di Hans Herald Rath.

Interessante notare come la maestria artigiana dei pezzi e le proporzioni dei filtri in rame invitino l’utente a maneggiarli con attenzione, trasformando questi gesti quotidiani in un rituale di purificazione dell’acqua.

Cake Plate, Piatto da torta

Realizzato dallo studio americano Lunar Design nel 2005, è un piatto per la celebrazione del compleanno. Il piatto predispone due spazi specifici, uno per la torta e uno per la candelina, regalando così al festeggiato la possibilità di godersi l’atmosfera che crea la candela mentre mangia la torta.

L’oggetto fa riflettere sul simbolo per eccellenza del rito del compleanno, la torta con le candeline, e crea un oggetto d’uso specifico per quel rituale.

Ritual collection

Creato dalla designer Olivia Putman per Nespresso con la collaborazione del sommelier Giuseppe Vaccarini, Ritual collection è un set di tazze, bicchieri e cucchiaini ispirati al rito della degustazione del caffè.

Ogni tazzina interpreta con dimensioni differenti un particolare tipo di

caffè: ristretto, espresso, lungo, cappuccino ecc.. anche la grafica identifica il contenuto, tramite un bordo colorato, che rimanda alle cialde del marchio, sia sulla tazza che sul piattino. Il design del cucchiaino, spiega la designer, è stato studiato per accarezzare la crema senza romperla così da mantenere intatti tutti gli aromi del caffè, così è stato fatto lo stesso con le tazze, che hanno forme e capienza che ne esaltano l’aroma.

Il valore del progetto sta nell’ esaltare il rito del caffè con la creazione di strumenti ad hoc come nel più famoso caso della degustazione del vino.

“Feast”, Chicago 2013

La mostra tenutasi nel 2013, presso lo Smart Museum of Art di Chicago, presenta il lavoro di più di trenta artisti e gruppi di artisti che hanno trasformato il pasto condiviso in un mezzo artistico, dai futuristi italiani a Gordon Matta-Clark fino a Marina Abramovi e Rirkrit Tiravanija.

All’interno della mostra gli artisti usano il pasto come mezzo, per spostare la percezione e sancire incontri che non sono sempre possibili in un mondo sempre in rapido movimento, creando anche un forte messaggio di denuncia. Le opere esposte rapprendano l’ospitalità intrinseca al rito del pasto rielaborata dagli artisti attraverso strutture sociali, commerciali e politiche che circondano l’esperienza di mangiare insieme.

Di seguito in breve, esamineremo le performance e le opere che meglio raccontano l’esposizione.

Ritual meal Barbara t. Smith

La performance del 1868, consisteva in una cena psichedelica, dove gli invitati a loro insaputa partecipavano ad una performance. I sedici ospiti invitati a casa Stanley e Elyse Grinstein, mangiarono con strumenti chirurgici (provette, pinze, morsetti, bicchieri , bottiglie di plasma ecc) e vennero serviti da personale in abiti chirurgici. La cena fatta di sei portate presentava anche cibi che sembravano organi. Nella stanza vennero proiettati frammenti di film come un cuore umano che batte durante un intervento a cuore aperto, le onde dell’oceano, le galassie, ecc.. accompagnati da cicli di vari suoni modificati con il sintetizzatore con in sottofondo il battito profondo e forte di un cuore umano. Gli assistenti dell’evento non hanno mai parlato, né hanno detto agli ospiti che cosa fare. Alla fine dell’evento i commensali avevano avuto l’idea di consumare un corpo umano, mentre allo stesso tempo sperimentavano l’unione con il cosmo.

Dinner Party, Suzanne Lacy and Linda Pruess

Questo progetto creato da Lacy e Pruess nel 1979, nasce per pubblicizzare diverse reti di organizzazioni femministe e collegare migliaia di donne in tutto il mondo.

La performance è stata concepita come un omaggio a Judy Chicago, ex insegnante di Lacy, e consisteva in una cena simultanea in onore delle donne. A causa delle differenze di tempo, l'opera costituisce una prestazione di 24 ore ed è stata documentata da telegrammi inviati al museo da oltre i 200 gruppi che hanno partecipato.

La posizione di ogni cena è stata indicata con un triangolo rosso su una mappa del mondo in bianco e nero, e i telegrammi sono stati esposti accanto ad essa. Il progetto, con i suoi oltre 2000 partecipanti, provenienti da tutte le parti del mondo, ha dimostrato il grado di organizzazione e interazione in un'epoca pre-internet.

Dinner Party ha usato il semplice atto di condividere il cibo per favorire l'impegno critico verso un tema molto forte.

The dining project, Lee Mingwei

Il progetto è nato durante il primo anno di università dell'artista, dove sentendosi isolato, ha proposto tramite centinaia di manifesti di condividere il cibo e una conversazione a chi ne avesse voglia.

Entro la fine del primo giorno, aveva già ricevuto circa 45 risposte al suo invito. Così l'artista ha deciso di replicarlo come performance in alcune sere al museo di Chicago durante la mostra "Feast" nel 2013.

Attraverso un'estrazione casuale, ha organizzato diverse cene private con sconosciuti nelle sere durante il periodo della mostra. Quattro volte a settimana preparava accuratamente un pasto, a seconda delle preferenze nella dieta del mio ospite, e usava il cibo come mezzo per esprimere fiducia e intimità.

La performance/cena veniva registrata, inquadrando il cibo, ed il giorno seguente la registrazione veniva proiettata in galleria, leggermente modificata e appena udibile. Questa traccia sonora e visiva consentiva così al prossimo ospite di confrontare il pasto della sera precedente con la propria.

Dinner Party, Judy Chicago

L'opera rappresenta una cena simbolica in cui su un tavolo triangolare vengono apparecchiati 39 posti dedicati a donne famose della storia e della mitologia. Virginia Woolf, Susan B. Anthony, Sojourner Truth, Eleonora d'Aquitania, imperatrice Teodora di Bisanzio, e Georgia O'Keeffe sono tra le

“partecipanti” all'opera.

Ogni posto comprende un piatto di porcellana dipinto a mano dall'artista, che raffigura una vagina con colori vivaci e uno stile elaborato. Il tutto poggia su runner riccamente decorati ed eseguiti in una varietà di stili e tecniche di ricamo.

Anche il tavolo ha la sua valenza simbolica, non solo come dicevamo è triangolare, ma è composto da tavolo da più di 2.000 mattonelle bianche a forma triangolare, e in ognuna, vi è scritto il nome di una delle 999 donne che hanno lasciato un segno nella storia.

L'opera d'arte è stata esposta per la prima volta nel 1979, dal 2007 è in esposizione permanente nel Elizabeth A. Sackler Center for Feminist Art al Museo di Brooklyn, New York.

Dinner Party viene ampiamente considerata come la prima opera d'arte femminista.

1.4.3 Reinventare il rito

Artisti, designer e imprenditori hanno capito l'importanza della potenza rituale e il ruolo di connessione sociale che il rito genera. Tramite l'osservazione e l'attenzione delle esigenze delle persone sono stati in grado di inventare veri e propri nuovi rituali.

Reinventing ritual

Nel 2009 al Museo Ebraico di New York è nata una mostra che poi si è trasformata in un progetto che si intitola Reinventing Ritual: contemporary art and design for jewish life. Un'esposizione dove le opere dovevano rappresentare le nuove forme rituali ebraiche create negli ultimi trent'anni. La mostra ha raccolto più di cento opere d'arte, tra oggetti d'uso, progetti grafici e installazioni video.

Il museo è sempre stato propenso alla commistione di arti con la religione ebraica, e aveva precedentemente fondato il Tobe Pascher Workshop un artist-in-residence program, dove gli artisti di volta in volta producevano attorno al tema centrale della ritualità ebraica. Dal 1983 al 1988 architetti, designer e artisti si sono interrogati sul tema dello spazio rituale e da quello ne sono nate reinterpretazioni della sinagoga, della sukkah (capanna sacra) e della vasca per il mikvah (immersione purificante).

Sebbene il progetto sia stato interrotto, il museo, ha continuato la sua collaborazione con artisti e designer, sia attraverso l'ampliamento della

collezione permanente che proponendo “gadget d’autore” come la celebre lampada Hannukkah Lamp di Karim Rashid del 2004.

È in questo clima di vivacità artistica che nel 2009 nasce la mostra Reinventing Ritual: contemporary art and design for jewish life, una raccolta di opere di artisti provenienti da tutto il mondo, suddivisi in quattro categorie rituali: coprire, meditare, assorbire, costruire.

Ragionando sulla gestualità rituale l’artista israeliana Talila Adraham ha reinterpretato il gesto del coprire il pane sacro Matzah, che va tenuto coperto fino al momento del consumo, disegnando un porta pane in metallo forato con le sembianze e i ricami che richiamano il tessuto usato per assolvere questo compito.

Un altro interessante progetto uscito da questa mostra è quello dei designer Dov Ganchrow e Zivia che hanno lavorato sul rituale del lavaggio delle mani al risveglio netilat yadayim, creando una brocca con due manici che fungono anche da bocca per l’uscita dell’acqua e che permette alla mano già lavata di non essere contaminata dall’altra.

Funeral Dinner & Co.

Funeral dinner è un progetto della “eating designer”, come lei stessa si definisce, Marije Vogelzang. Nato durante un corso di studi presso la Design Academy di Eindhoven, in risposta ad un brief di progetto che chiedeva agli studenti di lavorare sul tema del colore bianco. La chiave di lettura data dalla designer nasce dalle ricerche nell’ uso del colore associato al rituale funebre nelle diverse culture, infatti il colore bianco viene usato sia nei riti cinesi che indiani. Allargando l’indagine rituale la designer ha inserito anche l’importanza centrale che riveste il cibo nell’elaborazione del lutto, la sua preparazione e la sua offerta nei riti funebri.

L’idea di progetto si pone l’obiettivo di fondere il tema del bianco e del cibo in un unico rituale legato alla morte.

Viene quindi ipotizzata una cena funeraria, in cui i partecipanti sono vestiti interamente di bianco, e la cornice in cui tutto si svolge è asettica e spoglia. In quanto sperimentazione, tenta di ibridare diversi elementi culturali tra loro per dare vita ad un nuovo sistema rituale.

La designer inoltre, in maniera provocatoria, dà la possibilità attraverso il suo sito web di poter prenotare una cena funebre su misura, anche se fin ora nessuno sembra aver utilizzato il servizio.

Il progetto Funeral Dinner si pone comunque come un interessante esempio di sperimentazione progettuale legata al rito, che pone non solo nuovi contesti

ma suggerisce nuove forme di ritualità.” (Pils2013)

Basic & Accessories

Per il pranzo inaugurale della Biennale d’arte, la designer Marije Vogelzang ha organizzato un pic-nic fatto di due elementi, un sacchetto con gli ingredienti base: pane, panini, ecc. e uno fatto solo di accessori come marmellate, salumi e formaggi. I due sacchetti sono stati distribuiti parallelamente, il lato destro dei partecipanti al pic-nic aveva il sacchetto “basico” e quello a sinistra riceveva il sacchetto “accessori”, facendo così, per creare il pranzo le persone hanno dovuto mettersi in relazione e condividere l’interno dei loro sacchetti. Finito il pranzo, i partecipanti, dopo aver fatto nuove conoscenze e condiviso tra loro il cibo, hanno potuto giocare e divertirsi nella costruzione di maschere di carta, grazie ai sacchetti, appositamente progettati, del pic-nic. L’intenzione della designer di creare condivisione e nuovi incontri si è dimostrata efficace.

Connection dinner

L’evento verte sulla volontà di spingere le persone a condividere, non solo un posto a tavola, ma anche il cibo. In questo caso ciò che fa da connettore è la tovaglia stessa, fatta di materiali edibili (pasta, pasta di zucchero) e su cui vengono servite le pietanze, facendo così, gli invitati alla cena mangiano tutti una parte di tovaglia e sono collegati tra loro grazie ad essa.

Sharing dinner

Il progetto è nato nel 2005, con il gruppo Droog Design ed è stato ripetuto nel 2008 a Tokyo. L’evento consisteva in una cena di Natale, dove i partecipanti accedevano al tavolo tramite dei tagli nella tovaglia che era stata sospesa verso l’alto. Gli invitati alla cena per partecipare infilavano mani e viso nei tagli prestabiliti, così da creare un effetto di uguaglianza che collegava le persone tra loro. L’intervento, per quanto semplice, ha favorito la conoscenza tra i partecipanti e li ha stimolati al dialogo abbattendo pregiudizi e idee grazie alla schermatura creata dalla tovaglia. Anche il cibo faceva parte del progetto, infatti, come avevamo già visto in un altro evento, la progettista serve dei piatti da comporre con il proprio vicino, per creare sempre più interazione. Per non costringere i partecipanti a entrare nel telo sono state fornite delle forbici per far capire di essere liberi di esprimersi e partecipare alla cena come meglio si pensava.

Starbucks caffè

Alla fine degli anni 80 Starbucks ha costruito intorno al caffè e al suo nuovo modo di servirlo una religione, come racconta Taylor Clark nel suo libro *Starbucks* (2014). L'autore illustra anche il primo miracolo commerciale dell'azienda che riusciva a vendere il caffè a un dollaro e sessanta mentre all'epoca una tazza di caffè nero filtrato costava 50 centesimi circa in quasi tutta l'America. Punto di forza fu anche la vastissima scelta di tipi di caffè ben 55mila.

La catena ha rivoluzionato, oltre al bere, anche la socialità degli statunitensi e pian piano quella del mondo dove la catena è arrivata. Le sue caffetterie hanno riempito una mancanza di spazi pubblici. Sono diventati il "terzo posto" per antonomasia, quello altro da casa e dal lavoro, nelle tassonomie degli antropologi, «dove la gente vuole stare da sola ma ha bisogno di compagnia per farlo» com'è stato teorizzato. (stagliano 2009)

Da Starbucks la bevuta è solo una porzione minima di quell'esperienza, il suo punto forte è l'essere diventato luogo di incontro.

La famosa catena di caffetterie è riuscita a far ciò tramite l'osservazione e l'ascolto delle vere esigenze quotidiane dei consumatori, creando così un nuovo rito sociale. Starbucks è un luogo dove i consumatori, soprattutto studenti e lavoratori, possono non solo sorseggiare un caffè, bensì potersi rilassare su poltrone e divanetti in tutta comodità, per lavorare, studiare e leggere da soli o in gruppo.

Questa strategia aziendale ha cambiato il modo di consumare il caffè, perché il servizio non è più solo di ristorazione ma si propone come un luogo accogliente e distensivo, quasi domestico.

Dunque il prodotto e il contesto Starbucks è capace di stimolare, attraverso la presenza di elementi narrativi, forme di comportamento che hanno l'aspetto della ripetizione rituale. Carmagnola (1999)

Senti che aroma

Concept di progetto di Matteo Ragni nato all'interno del contesto "Lavazza Design Paradiso" nel 2009, dove l'azienda aveva coinvolto diversi designers per progettare nuovi prodotti che accompagnassero il caffè.

Il progetto "Senti che aroma" si presenta come un coperchio per la tazzina del caffè, di forma conica al cui interno è stata inserita una campanella. Il progetto è stato pensato per il rito della colazione a letto e mira a mantenere il caffè con il suo aroma prima di essere servito, infine la campanella funge da dolce sveglia. Il rito del caffè soprattutto nella nostra nazione è uno dei riti

pagani maggiormente praticati e riconosciuti, dunque il progetto ne esalta tutte le componenti: identifica un tempo (il mattino), uno spazio (la camera) e gli oggetti presi in considerazione definiscono e danno senso alla situazione (campanella e caffè come sveglia per il risveglio).

1.4.4 Rituali e oggetti conviviali

In questa sezione i designer si pongono l'obiettivo di lavorare e/o progettare artefatti che hanno come principale caratteristica, tramite il loro funzionamento o nella modifica del funzionamento, le interazioni, ad un senso e quindi con il singolo utilizzatore o tra le persone. Cercando così di suscitare tramite questa interazione un livello di consapevolezza tale da far nascere riflessioni sul valore umano degli oggetti e la relazione che si ha con loro.

Social Cups

L'obiettivo della designer Kristina Niedderer (2007) era quello di creare interazione consapevole attraverso l'uso di oggetti in contesti sociali. Partendo dal principio che gli artefatti sono in grado di stimolare il comportamento dell'utente creando in tal modo un'interazione e definendoli oggetti performativi (Op).

Il progetto si è concentrato nell'ambito degli articoli per la tavola, con un focus particolare sui bicchieri.

Il primo progetto nato da questa sperimentazione è Social cups nel 1999. Il progetto richiama la forma di un bicchiere di champagne senza stelo, con sulla coppa un piccolo connettore che li collega gli uni agli altri facendoli stare così tutti in piedi. Tre bicchieri collegati formano un'unità stabile, facendo sì che le persone che li utilizzano siano incoraggiate a esplorare le interazioni nell'utilizzo dei bicchieri.

Sebbene il progetto abbia scatenato diversi dibattiti sul suo valore, sulla percezione di prevedibilità per quanto concerne l'uso e sul potenziale del design, ha stimolato la designer ad un'indagine ulteriormente approfondita nel mondo degli oggetti performativi.

Si è chiesta se gli Op possono essere considerati come una categoria separata, se sia possibile progettare manufatti che con una modifica della funzione diventino comunicatori. E se un oggetto potesse essere progettato

per aumentare la consapevolezza? O creato per causare una svolta nella percezione? Ad esempio, una modifica della funzione può essere utilizzata per rompere schemi di percezione e preconetto, o per provocare consapevolezza?

Le idee chiave del suo studio ruotano attorno ai concetti di interazione, consapevolezza e funzione attraverso l'uso di bicchieri come linea conduttiva dal primo progetto del 1999.

Un'altra sperimentazione nata da questo studio sfocia nel progetto " Libation cups ", (2001) dove la funzione di contenere liquidi viene interrotta con cinque fori sulla superficie, che gli utenti possono chiudere con le dita, ripristinando così la funzione del bicchiere. L'azione aggiuntiva richiesta richiama l'attenzione dell'utente per il bicchiere, e provoca una riflessione sulla sua progettazione e sul suo uso, e sul significato di questo uso. Possiamo quindi dedurre che con questo elemento progettuale siamo in grado di causare consapevolezza attraverso la materialità.

Le designer elabora le sue teorie sull'oggetto performativo attraverso anche oggetti collettivi come la "Grolla", un contenitore per bere il tipico caffè alla valdostana, tuttora in uso e comunemente trovabile nelle trattorie locali valdostane. La Grolla ha un numero di beccucci variabile in base al numero di commensali che passandosela bevono la bevanda. L'azione collega simbolicamente i commensali.

In questo caso la grolla è un oggetto rituale più che performativo dovuto al luogo in cui la si trova, il contesto potrebbe essere decisivo, perché tradizionale. D'altra parte, l'azione sembra essere incorporata nella funzione dell'oggetto, pertanto, in un nuovo contesto, il suo dispositivo funzionale potrebbe causare una riflessione sia per l'uso che i partecipanti ne fanno sia rispetto ad una loro interazione.

Come a little bit closer

In termini di prodotti di design, solo pochi progetti potrebbero essere individuati al di fuori del dominio di "interaction design digitale" che inizia del prodotto con conseguenze per l'interazione sociale umana.

Una di queste eccezioni è la panca da esterni "Come a little bit closer" prodotto da Droog Design e creato da Nina Farkache nel 2001. La panchina è costituita da un telaio in acciaio. La superficie superiore è fatta da sfere di vetro e sedute di marmo, il vetro funge da cuscinetti a sfera su cui la sedute "fluttuano". Poiché le sedute non sono fissate al telaio della panchina, ma

scivolano sui cuscinetti a sfere, l'oggetto permette agli utenti di spostarsi fisicamente più vicino agli altri senza cambiare sedile.

Il comportamento abituale delle persone nei luoghi pubblici è quello di mantenere una certa distanza dagli altri e quindi di sedersi alle estremità opposte di una panchina. Grazie al suo design, la panca suggerisce simbolicamente la distanza spaziale tra le persone e permette in una situazione di attesa di far emergere il desiderio tra le persone di accorciare la distanza sociale e di impegnarsi in una conversazione. In questo modo il progetto ci rende consapevoli della nostra percezione e del comportamento verso gli altri negli spazi pubblici.

L'esito e il contributo dello studio offertoci da Kristina Niedderer dà la possibilità di definire le caratteristiche degli oggetti performativi (cioè la consapevolezza causata da una modifica della funzione) e la possibilità di distinguerli come una categoria separata di oggetti, definiti mediante queste caratteristiche.

Inoltre suggerisce ai progettisti di prestare attenzione nella progettazione di questa nuova categoria di oggetti, tramite l'osservazione dei comportamenti sociali, perché gli oggetti performativi hanno la caratteristica di trasformare il ruolo dell'utente o del consumatore in quella del partecipante e all'interno della società sono in grado di spostare i consumi verso una scelta più consapevole.

One for all di Yuri Naruse e Jun Inokuma

La società giapponese si fonda sulla ricerca costante dell'armonia tra gli individui. One for all è un piatto che funziona da tavolo (e viceversa) e che ha la capacità di creare relazioni tra le persone che vi si aggregano intorno. Il design è semplice ed efficace: un foglio di legno d'acero modellato attraverso una pressa sotto vuoto. Le pieghe che si vengono a creare rendono la superficie abbastanza porosa da poter accogliere e separare diversi tipi di cibo.

1.4.5 Rituali e Oggetti performativi

In questa sezione gli oggetti o gli eventi vengono progettati per creare una performance, collettiva o individuale che sia, ma che miri a scatenare un'interazione con l'utente e l'oggetto o tra le persone. Il tutto avviene sotto forma di azione spettacolare e scenica che genererà attrattività e stupore.

Cena in bianco/nero: “La camera chiara” / “Dinner in the dark”

Con questo caso studio si vuole sottolineare, come anche la progettazione di servizi ed eventi possa incentivare la condivisione e il dialogo tra individui.

L'occasione della performance è una cena, simbolo per eccellenza della convivialità, da organizzare con degli amici per poi trovarsi a condividere spazi e tempo con degli sconosciuti in assoluta armonia.

L'obiettivo di questi eventi è, come sempre, la condivisione, e come requisito fondamentale vi è il rispetto degli altri e dello spazio urbano che andrà ad ospitare l'evento. Vi sono poche regole da osservare, vestire tutto di bianco o di nero, recarsi nel luogo rivelato solo poche ore prima con tavoli, sedie, vivande, stoviglie preferibilmente non di plastica o carta, e apparecchiare la propria tavola vicino agli altri, per condividere il luogo e il momento anche con persone sconosciute. Alla fine della serata ognuno sparpaccia, porta via tutti i rifiuti, non deve rimanere traccia del passaggio.

La cena urbana permette alle persone di riscoprire e riappropriarsi dello spazio urbano e farlo proprio all'interno di un evento che ha le caratteristiche di un vero flash mob, comunicato e diffuso utilizzando prevalentemente il social media. La componente scenografica del evento è molto forte, le cornici di queste cene sono sempre molto suggestive, “si va in scena” tra palazzi storici e natura, l'atmosfera è proprio come quella di una prima teatrale, dove tutti i partecipanti sono attori, fondamentali per la buona riuscita della serata. Un contributo a creare atmosfera lo fa anche l'organizzazione del “secret dinner”, organizzate attraverso i social (soprattutto Facebook) fanno sì che si respiri un'aria di segretezza che crea ancora più complicità tra i partecipanti.

Installazione Whispering Table

Progettato da “The Green Eyl” per il Jewish Museum di Berlino (2009).

L'installazione offre al visitatore l'opportunità di sedersi ad un tavolo con quattro festività religiose che hanno a che vedere con il cibo (Sedar ebraica, Nawruz persiana, Mimouna marocchina e l'Hungry ghost festival buddista) e conoscerne riti, simboli e credenze in comune attraverso gli alimenti.

Piatti, ciotole e brocche vuote popolano un invitante tavolo in penombra, e aspettano di essere colti dal visitatore, che una volta appoggiato l'orecchio all'oggetto prescelto inizierà ad ascoltare una storia legata ad una tradizione culturale. Ciò che inizialmente sembra vuoto in realtà dimostra di essere ricco di conoscenza e sapere da tramandare. Gli oggetti presenti sul tavolo inoltre se avvicinati tra loro, produrranno storie e analogie tra le varie culture. Il visitatore così diventa parte della conversazione disponendo i diversi oggetti

e facendoli raccontare storie diverse. Il tutto avviene tramite dei sensori e degli auto parlanti posizionati sulla base degli oggetti, che percepiscono lo spostamento e si attivano nella narrazione.

L'installazione nel 2010 è stata tra i candidati del premio Europrix Multimedia, dove oltre che ricevere il premio come migliore installazione interattiva, è stata anche premiata come vincitore assoluto del Europrix.

1.4.6 Contaminazioni culturali negli oggetti

Vedremo in questa sezione come -tramite la contaminazione culturale e la possibilità di riconoscere e mixare segni culturali diversi- possano nascere progetti ed eventi che parlano ad un mondo più vasto, che mirano a innescare esperienze dinamiche e relazioni tra persone ed oggetti, e tra oggetti creando così nuovi prodotti e nuovi rituali.

Hybrid

Il progetto è nato dal gruppo CTRLZAK, che si è ispirato al progetto Ceramix art del 2010, creando una collezione atta a portare l'arte più vicina alla vita di ogni giorno. Hybrid infatti è una serie di porcellane prodotta da Seletti nel 2014, i cui pezzi sono graficamente divisi tra est e ovest, con una linea netta e colorata che segna il confine tra i due stili, paradossalmente il significato viene rafforzando allo stesso tempo. La collezione Hybrid riflette sulle tradizioni ceramiche nella storia delle diverse culture e ne propone una interpretazione suggestiva e contemporanea.

Arabeschildlatte

Arabeschi di Latte è uno studio di food design italiano fondato da Francesca Sarti nel 2001, utilizzano il cibo come strumento per comunicare, per stimolare lo spirito collettivo, hanno creato ed esposto una serie di progetti legati al cibo come pop up caffetterie, installazioni interattive, cene speciali e workshop in tutto il mondo. Il loro è un progetto alimentare che cerca tramite il cibo di creare consapevolezza e attrazione tramite semplici gesti ed esperienze gioiose, mira inoltre a ricordare alle persone il beneficio di un pasto condiviso. Attraverso alcuni dei loro lavori qui sotto descritti si può capire come tramite il cibo si possono innescare molteplici dinamiche e possibili nuovi rituali.

Cous Cous, 2003, Firenze

Il cous cous cibo onesto e senza pretese viene utilizzato come piattaforma per la comunicazione, lo scambio e la socializzazione. Il tavolo diventa uno spazio ideale che crea un'opportunità di stare insieme. 30 kg di couscous e 400 cucchiaini che invitano i partecipanti a scavarci dentro e condividere il cibo.

Fetish Tea, 2006, Firenze

Il progetto si basa su due elementi estremi di "inglesità": i classici, la regina, giochi di carte e le feste del tè, e l'eccentrico, impertinente e fetish, ispirato allo stile di Vivienne Westwood. Tutto mescolato con un tocco di umorismo, gli elementi sono presi dal classico tè del pomeriggio con aggiunte ironiche e fetish. Viene servito il cibo tradizionale tea-party: biscotti al burro, biscotti salati da campagna inglese, focaccine e sandwich al cetriolo, marmellata di mirtilli rossi e dolci cagliata di limone.

Cecchi Winery, 2008, Siena

L'importanza di sapori antichi e rituali alimentari dimenticati è al centro della cena dove tipiche prelibatezze autunnali sono servite su foglie di carta; uve toscane, cachi e fette di mela fritti, e una selezione di cibi dimenticati. L'evento diventa fonte di degustazioni nostalgiche dei bei tempi andati.

Gnocchi Bar, 2009, Milano

Progetto in collaborazione con designer block, dove cultura, tradizione culinaria e mestiere manuale si uniscono per creare uno speciale "bar" dove i partecipanti sono invitati a prendere un riposo tonificante e illuminante e le ricette per gli gnocchi base sono preparati utilizzando gli strumenti tradizionali lungo un tavolo comune, invitando i visitatori a partecipare e goderne.

"A la rounde", 2010, Londra

Un workshop costruito intorno alla coppa dell'amicizia (grolla), un oggetto tipico della Val D' Aosta. Dove per bere un caffè speciale si usa questa grande ciotola di legno con diversi piccoli becchi per ogni partecipante, l'evento diventa così diventa un rito sociale che crea relazioni con amici e sconosciuti.

Social Kitchen, 2010, Firenze

Presenta una serie di oggetti legati all'alimentazione, disegnati da Arabeschi di Latte, sul tema della convivialità. Sono tutti oggetti che hanno la grande capacità di creare relazioni tra le persone. Oggetti di diverse tradizioni

culinarie, associati ad un rito conviviale e un senso "sociale", come la grolla, il bruciatore fonduta, il vassoio tajine, sono stati reinterpretati, sradicati dalle loro connotazioni folcloristiche e proposti come archetipi della socialità.

Acque in fermento, 2012, Rovereto

Un piccolo chiosco di acqua fermentata. Un luogo in cui lo scambio ha un nuovo protagonista, la gente, che per una notte sola può gustare l'elisir fermentato (kefir, l'elisir di lunga vita per le popolazioni caucasiche). Un chiosco che ha un forte legame con il passare del tempo e permette ai visitatori per vedere le varie fasi di fermentazione in grandi vasi trasparenti dove tutto prende vita.

Karimoku new standard, 2012-14, Milano

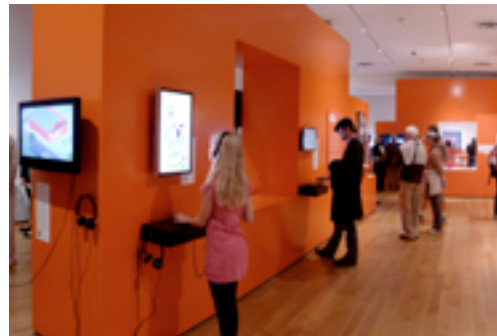
L'allestimento realizzato per l'esposizione di marchio di design giapponese Karimoku è una combinazione della disposizione di cibo giapponese insieme alla tradizione italiana di valorizzare il sapore naturale dei prodotti semplici, viene regalato come souvenir, un piccolo libro illustrato con ricette ispirate al legno e agli alberi. L'anno seguente l'allestimento "Kitchen library 02" interpreta una sala da lettura temporanea centrata attorno al cibo ispirato all'abitudine giapponese di prendere in prestito parole europee relative alla tradizione culinaria occidentale, per poi variarne la ricetta secondo il gusto orientale, libri vintage dedicati alla cucina e mobili.

Nighttime Party By Underkitchen, 2014, Milano

Una piccola collezione di oggetti, video, immagini, suoni e ingredienti ispirati da storie e leggende che subiscono il fascino della notte. Storie notturne fatte di cibo allettante, animali notturni, antiche tradizioni, storie bizzarre e ricette segrete.

Writing of fashion/discursive meal, 2014, Londra

In questo evento il cibo è usato per mostrare e raccontare messaggi, condividere opinioni, in modo esplicito o nascosto. Il cibo può diventare un espediente per dire qualcosa che non è destinato ad essere conosciuto per la fromager Tourteau, una francese torta di formaggio utilizzata come nome in codice su Radio Londra per mandare i messaggi alla resistenza durante la guerra. Il cibo come le parole genera dialogo, durante l'evento i biscotti della fortuna nascondono parole di saggezza, le arance tengono semi segreti ecc..



Storie di Cose, Lab. Lungomare
Bolzano
2007
Allestimento della mostra

Storie di Cose, Lab. Lungomare
Bolzano
2007
Oggetto Tea Pot e la sua narrazione

Formafantasma
Baked
2009
Ciotole

Formafantasma
Baked
2009
Serie completa

Museo del quotidiano Ettore Guatelli
Ottano Taro (PR)
2003
Parete decorata da scalpelli

Museo del quotidiano Ettore Guatelli
Ottano Taro (PR)
2003
Stanza degli orologi

Formafantasma
Still
2014
Set completo

Formafantasma
Still
2014
Dettaglio della decorazione

Talk to me, Moma
New York
2011
Grafica dell'evento

Talk to me, Moma
New York
2011
Allestimento museale

Lunar Design
Cake Plate
2005
Messa in scena del prodotto

Olivia Putman
Ritual Collection
2012
Messa in scena del prodotto

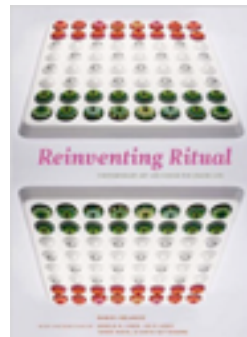
Memory Containers- Progetto Creolo
Cesntro Studi Alessi
1990
Schizzi preparatori con fonte d'ispirazione

Memory Containers- Progetto Creolo
Cesntro Studi Alessi
1990
Helmut, Cecilia Cassina

Barbara T. Smith
Ritual meal
1968
Performance

Susanne Lucy, Linda Pruess
Dinner Party
1979
Performance

“cio che è evidente è che gli oggetti sono diventati i protagonisti del nostro universo domestico e strutturano un’ambiente artificiale sempre più pervasivo e in continua ristrutturazione”.
(Fiorani 2001)



Lee Mingwei
The dining project
2013
Performance live

Lee Mingwei
The dining project
2013
Performance video

Marije Vogelzang
Sharing dinner
2008
Particolare dei partecipanti

Marije Vogelzang
Sharing dinner
2008
Evento nel insieme

Judy Chicago
Dinner Party
1979-2007
Opera completa

Judy Chicago
Dinner Party
1979-2007
Particolare dei piatti

Starbucks caffè
Dettaglio del prodotto

Starbucks caffè
Allestimento interno

Talila Adraham
Reinventing Ritual
2009
Dettaglio del prodotto

Dov Ganchrow, Zivia e copertina catalogo
Reinventing Ritual
2009
Dettaglio del prodotto

Matteo Ragni
Senti che aroma
2009
Dettaglio del prodotto

Matteo Ragni
Senti che aroma
2009
Dettaglio del prodotto

Marije Vogelzang
Funeral Dinner
1999
Dettaglio del cibo allestito per l'evento

Marije Vogelzang
Connection dinner
2006
Dettaglio dell'allestimento

Kristina Niedderer
Social Cups
1999
Set completo

Kristina Niedderer
Libation Cups
2001
Dettaglio del prodotto

“Le cose e gli oggetti sono il legame tra corpo e mondo, mondo e materia”.
(Fiorani 2001)



Nina Farkache, Droog Design
Come a little bit closer
2001
Rappresentazione del prodotto

Nina Farkache, Droog Design
Come a little bit closer
Oggetto in utilizzo
2001

Crrlzak
Hybrid
2014
Serie completa

Crrlzak
Hybrid
2014
Piatto da portata

Yuri Naruse, Jun Inokuma
One for all
2011
Rappresentazione del prodotto

Yuri Naruse, Jun Inokuma
One for all
2011
Prodotto con gli utenti

Arabeschidilatte
Cous Cous, Firenze
2003
Momento dell'evento

Arabeschidilatte
A la Rounde, Londra
2010
Momento dell'evento

Cena in bianco
Milano
2015
Momento dell'evento

Cena in bianco
Torino
2013
Momento dell'evento

Arabeschidilatte
Gnocchi Bar, Milano
2009
Dettaglio degli oggetti

Arabeschidilatte
Gnocchi Bar, Milano
2009
Momento dell'evento

The green Eyl
Whispering Table
2009
Tavolo con utenti che interagiscono

The green Eyl
Whispering Table
2009
Particolare dell' oggetto parlante

Arabeschidilatte
Acque in fermento, Rovereto
2012
Momento dell'evento

Arabeschidilatte
Social kitchen
2014
Momento dell'evento

1.5 SCHEMI INTERPRETATIVI

I casi sopracitati sono stati posizionati in diagrammi bipolari tenendo in considerazione le seguenti variabili: individuale e collettivo, arte e design vd. fig 1 e ordinario e straordinario, arte e design vd. fig 2.

Nel primo diagramma si può notare come la dimensione collettiva emerge rispetto alle altre e rappresenta uno dei caratteri dominanti del rituale.

Nel secondo diagramma notiamo invece come il rituale possa distribuirsi bene sia nell'ambito degli eventi occasionali che quelli del quotidiano.

- Vocazione narrativa dell'oggetto
- Reinterpretazione tra arte e design
- Reinventare il rito
- Ritualità e oggetti conviviali
- Ritualità e oggetti performativi
- Contaminazioni culturali negli oggetti

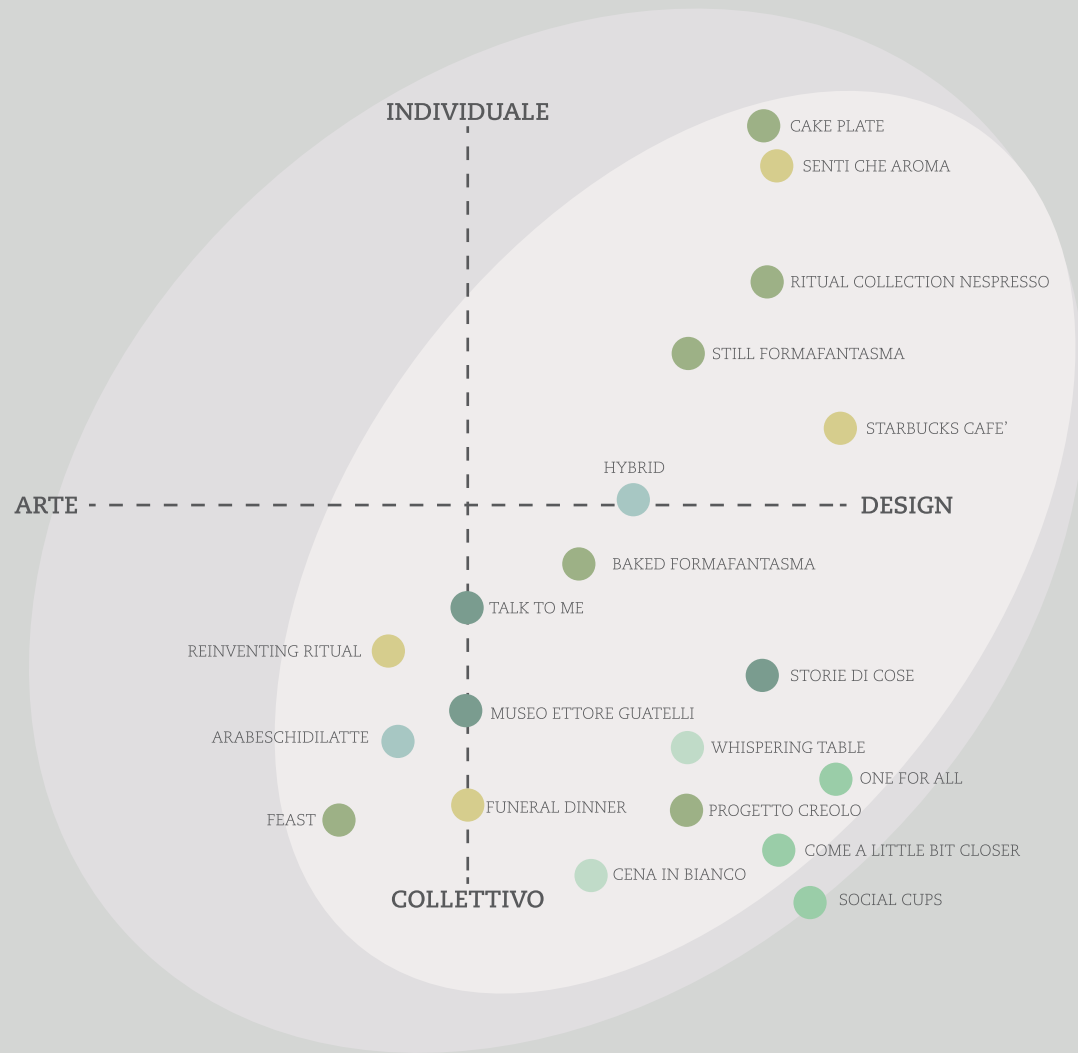


fig.1

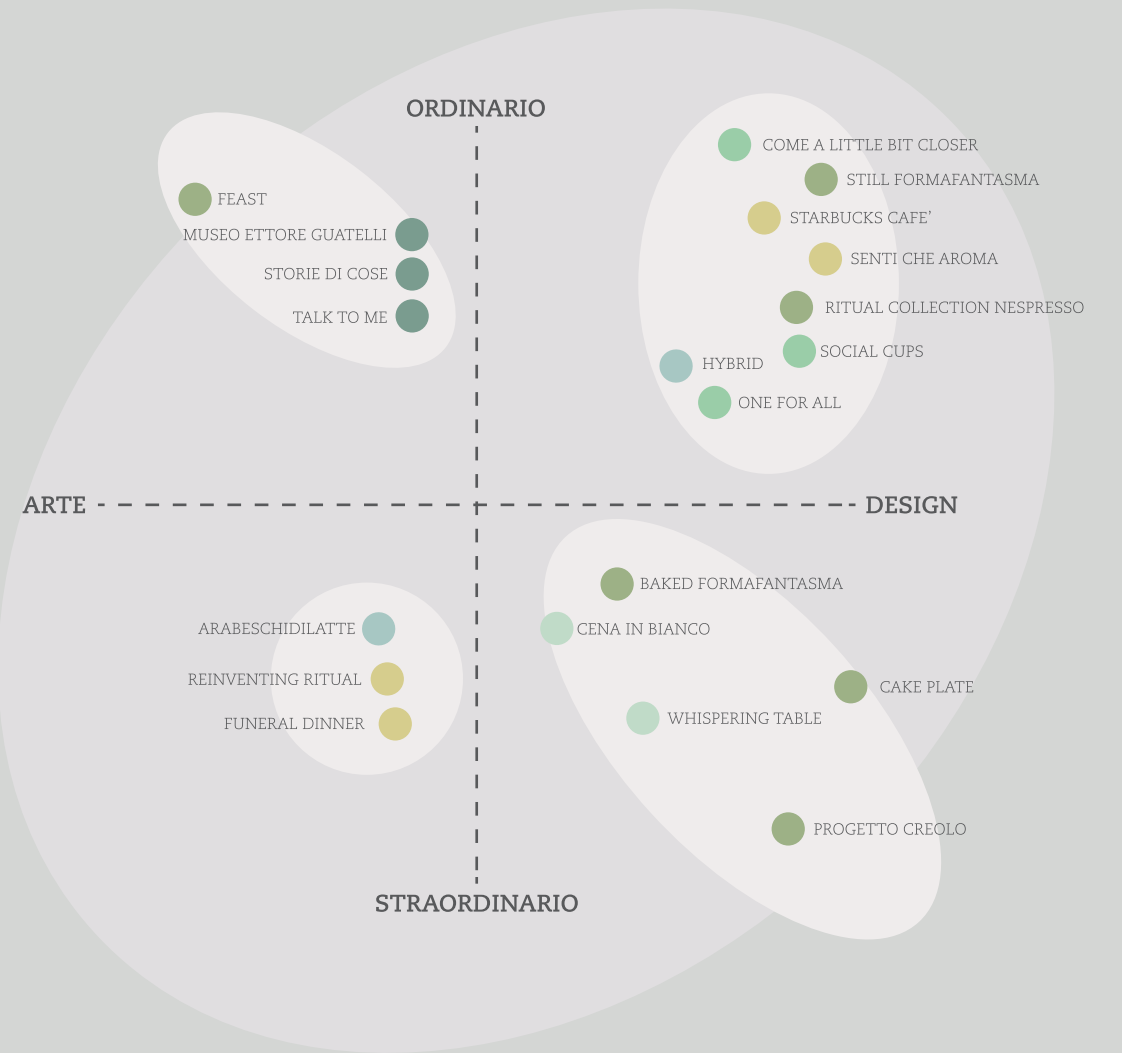


fig.2

2.0 LA CERIMONIA DEL TÈ IN GIAPPONE

Come abbiamo potuto analizzare nel capitolo precedente uno degli aspetti più significativi del rituale è la sua componente narrativa. Il rito è una narrazione che si esprime tramite espressioni verbali, gesti, oggetti. Nella performance rituale attori e narratore compiono lo stesso percorso, e in questa sede useremo proprio questa chiave di lettura per analizzare un rito di grande valenza storica e culturale qual è quello del tè giapponese.

Scomponendo la narrazione rituale in elementi chiave potremmo così capire ed analizzare il rituale della cerimonia del tè in tutte le sue sfaccettature, con l'obiettivo di trarne elementi di riflessione, spunti e interessanti punti di vista su cui basare una progettazione.

Se come dicevamo il rito, è una performance, allora possiamo delineare gli elementi che lo compongono, che sono innanzi tutto una storia da narrare, un luogo specifico in cui far avvenire l'azione, un tempo determinato in cui circoscrivere il rituale, degli attori che ne partecipino e un narratore che ne conduca le fila tramite gesti e oggetti simbolici, che durante l'azione rituale si animano di senso.

Possiamo riscontrare questi elementi anche all'interno del rituale del tè giapponese chiamato anche Cha no yu ma prima di entrare nel merito del rituale e dei suoi elementi, è necessario capire le origini di questo rito, il perché assume tale rilievo e come la storia lo ha portato - tramandato fino a noi. Faremo così un excursus sulla componente essenziale della cerimonia del tè giapponese, l'elemento fulcro da cui il rituale nasce, la pianta di tè, con accenni storici e culturali. Noteremo inoltre come questa bevanda sia riuscita a suscitare in diverse culture e con diverse interpretazioni, molteplici tipi di rituale.

Consumato da milioni di appassionati in tutto il mondo il tè ha preso come dicevamo, le sfumature tipiche di ogni cultura seguendo le specifiche tradizioni di ogni paese. Prima di diventare bevanda aristocratica della corte inglese, il tè fu utilizzato dai cinesi per le sue miracolose proprietà terapeutiche.

Nei secoli il modo di preparare e bere il tè è cambiato notevolmente evolvendo fino a diventare in Giappone una vera e propria pratica spirituale, un modo per raggiungere l'armonia e la pace interiore, il così detto "chado". Oggi il tè è una bevanda largamente diffusa e apprezzata per le sue innumerevoli virtù tra cui, non ultimo, il piacere stesso di prepararla seguendo ritualità codificate da secoli.

Il tè è la più antica bevanda del mondo - ovviamente dopo l'acqua - e la sua importanza è stata tale che ha contribuito alla formazione di rituali, cerimonie e culture in ogni paese dove è stato introdotto. Nonostante le differenze sociali e culturali, in ogni paese del mondo, il tè rappresenta sempre un'occasione di pace e di tranquillità per sé e per gli altri, un modo per ritrovare sé stessi e per fuggire dalla frenesia dei tempi moderni.

2.1 STORIA E DIFFUSIONE DEL TÈ

Il tè ha attraversato epoche diverse, ha parlato a culture e popoli lontani, ha sedotto uomini potenti, ha infervorato sogni e soprattutto è stato motivo d'incontro, di scoperta e di viaggio. La pianta del tè ha le sue origini sulle montagne del sud-est della Cina e la sua diffusione in tutto il mondo è avvenuta sia via mare in direzione del Giappone, Corea, Portogallo e America sia via terra passando per la trafficata via della seta e per quella dei cavalli. In tutti questi anni di storia le delicate foglie di tè hanno cambiato i destini del mondo. La guerra dell'oppio inglese e quella dell'indipendenza americana sono proprio scaturite da problematiche commerciali relative alla vendita del tè e al suo prezzo elevatissimo.

In questo capitolo si cercherà di riportare brevemente i passi salienti di questa intricata storia per sottolineare come questa bevanda sia stata portatrice di significato, gesti e ritualità per molte culture che ancora oggi mantengono tali significati.

Al giorno d'oggi il tè è più diffuso di qualsiasi altro tipo di cibo e di bevanda, ad esclusione dell'acqua. Ogni giorno si consumano milioni di tazze di tè, in Gran Bretagna ad esempio si bevono 165 milioni di tazze di tè al giorno, una media di tre tazze al giorno per abitanti: ciò significa che il quaranta per cento del consumi di liquidi della popolazione britannica è costituito da tè.

Si pensi che il consumo mondiale di tè equivale a quello di tutte le altre bevande prodotte complessivamente nel mondo: caffè, cioccolato, cacao, bibite effervescenti artificiali, bevande alcoliche.

Possiamo con questi dati, quindi considerare Il tè come il primo prodotto veramente globale. (A. I. Macfarlane 2003)

E se lo prendessimo in analisi, come faremmo per un prodotto da immettere nel mercato, potremmo notare che il tè possiede tutti i requisiti per essere un prodotto "globale":

Può essere prodotto a basso costo e in grandi quantità poiché la pianta da cui deriva è molto produttiva (da nuove foglie ogni sei settimane circa) e cresce in varie zone climatiche che vanno dalla Cina centrale all'afrika orientale. Il tè essiccato è molto leggero e si conserva senza difficoltà. È facile da preparare in forma di bevanda, ma la sua preparazione è elaborata quel tanto che basta a incoraggiare l'inclinazione al gioco e ai cerimoniali degli esseri umani.

Il tè quindi ha sempre posseduto i requisiti necessari per diffondersi

facilmente e “conquistare il mondo”. Nel corso degli ultimi duemila anni il suo impero si è esteso e da analisi di mercato la passione per questa bevanda non ha equivalenti nella storia.

Come si narra abbia detto il mitico o forse leggendario imperatore cinese Shen Nung:

“il tè è migliore del vino perché non crea intossicazione, né induce a dire cose insensate, per poi pentirsene nei momenti di sobrietà. Ed è migliore dell’acqua perché non trasmette malattie e non agisce allo stesso modo di un veleno, come fa l’acqua nei casi in cui contiene materia impura e decomposta”.

2.1.1 Alcuni cenni sul Tè in Oriente

La leggenda narra la storia riguardo alla nascita del tè in Cina: un giorno il santo buddhista Bodhidharma (V-VI secolo) mentre era in meditazione davanti ad un muro fu preso da un’insopportabile sonnolenza. Per mantenersi sveglio, si strappò le sopracciglia e le gettò a terra. Nel terreno attecchirono e fecero radici e diedero luogo alla nascita della pianta di tè.

Al di là della leggenda di fatto sia in Cina, sia in Giappone questa bevanda fu molto utilizzata nei monasteri buddhisti, sia per mantenersi vigili durante le lunghe ore di meditazione sia come medicinale.

Sicuramente la storia del tè risale a tempi molto più antichi ed è difficile stabilire una data precisa. La Cina è il paese dove per primo si è affermata e diffusa la bevanda prodotta con le foglie di questa pianta e, pur non essendoci fonti certe, si pensa fosse conosciuta già nella remota antichità e sicuramente prima dell’età cristiana. Nei secoli il tè divenne una delle voci fondamentali per l’economia cinese e una delle maggiori mercanzie di esportazione, quindi attraverso la Via della Seta raggiunse i popoli arabi e infine l’Europa.

E’ possibile dividere la storia del tè principalmente in diverse fasi storiche, la prima delle quali è l’epoca della dinastia Tang (618-906 d.C) durante la quale l’uso di bere il tè si sviluppa molto rapidamente in diverse regioni della Cina, ma era un modo di bere il tè decisamente diverso da quello dei nostri giorni, il tè infatti faceva parte di un minestrone che conteneva anche aglio, cipolla, zenzero, fiori, giuggiole e altra frutta o verdura di stagione.

Questa tradizione è sopravvissuta nel modo di preparare il tè delle popolazioni tibetane che fanno bollire per ore questo decotto a base di tè e dal quale

ottengono uno sciroppo utilizzato come medicina per i freddi mesi invernali.

Risale a questo periodo l’opera più importante per gli amanti di questa millenaria bevanda, il Canone del Tè, lo “Cha Jing”, del monaco Lu Yu. Questo Canone è il primo testo e più importante che si occupi della coltivazione, della raccolta, della preparazione, lavorazione e degustazione di questa bevanda. Lu Yu non parla in modo solenne o liturgico, racconta che il tè lo può bere chiunque e dovunque: sono necessari alcuni attrezzi ed arnesi ma l’importante è saper accettare ciò che la natura ci offre.

Non cerca la perfezione nel decoro della tazza o nell’abito ricercato, perché la perfezione si ritrova negli elementi che compongono la natura, quegli elementi cioè, che si offrono a noi e che ritroviamo in perfetto equilibrio all’interno di una ciotola di dorato elisir, il tè. (A. I. Macfarlane 2003)

Lu Yu ci dà indicazioni sulle varietà migliori di piante da utilizzare, su come prepararle e sul colore e gusto dell’infuso, egli dice: “Se è amaro in bocca e dolce quando scende nella gola, è detto cha”. (Lu Yu 1990)

Nel periodo di Lu Yu le foglie del tè appena raccolte venivano cotte a vapore e premute all’interno di stampi dalle forme più svariate, poi asciugate al sole per divenire dei panetti rigidi. Al momento dell’utilizzo si “grattava” un pezzetto di panetto che veniva abbrustolito sul fuoco per ammorbidirlo e successivamente macinato con un piccolo attrezzo per ottenere un polvere di tè da far bollire nell’acqua del tripode. In questa fase il tè è quindi un decotto. Lu Yu aveva un incredibile talento di degustatore, sapeva ben giudicare il grado di purezza dell’acqua da utilizzare per il suo cha. Sapeva riconoscere l’acqua attinta dalle correnti centrali di un fiume da quella attinta vicino alla riva e degustava sempre l’acqua prima di utilizzarla.

In un periodo successivo durante le dinastie dei Song settentrionali e meridionali, il tè diventa cultura e l’amore dei sudditi dell’Imperatore Celeste per il tè in questo periodo non conosce limiti. Imperatori, poeti, monaci ed artisti dedicano al tè Trattati, Poesie e Canoni, il tè viene così elevato a bevanda di corte, bevanda degli intellettuali e dei Taoisti.

In questo periodo il nuovo modo di bere il tè crea nuovi attrezzi e nuove regole degustative, viene eliminato il sale e le altre aggiunte vegetali, mentre le foglie appena raccolte e cotte venivano macinate in macine di granito per ridurle in polvere finissima ed impalpabile, creando una polvere di giada da miscelare con acqua direttamente all’interno della tazza usando uno strumento

particolare, un frullino di bambù composto da moltissime piccole setole che creavano una schiuma verdissima.

Il tè diventa quindi una bevanda con una polvere finissima in sospensione. L'Imperatore Huizong dei Song Settentrionali (960-1127) scrive una delle opere letterarie sul tè più particolari, il "Daguan Chalun".

In epoca Song il tè veniva anche usato come merce di scambio per l'acquisto di cavalli mongoli, ed è così che anche i Mongoli in cambio del pregiato infuso (che comunque poi bevevano, con latte di cavalla) rinunciano a migliaia dei loro migliori cavalli, la loro più grande ricchezza.

Infine durante la dinastia Ming (1368-1644) un Imperatore decise di bandire i tè pressati in panetti e forme varie, di lasciarli al commercio per l'estero (soprattutto per la zona del Tibet) e di promuovere l'uso del tè in foglie. Nasce quindi il tè come lo conosciamo noi, da infondere in acqua calda che va versata direttamente sulle foglie presenti nella teiera. E nascono sempre in questo periodo le prime teiere, le più pregiate sono quelle prodotte con l'argilla di Yi Xing ed utilizzate da tutti i maestri del tè. Le terrecotte di Yi Xing sono molto porose ed assorbono i sapori ed i profumi del tè, accentuandone gli aromi intensi, ed è per questo che è importante utilizzare una teiera per ogni tipologia di tè. Durante una ulteriore migrazione verso il Giappone, arriva quindi anche l'uso di bere il tè in foglie e nasce così quello che ora è il sencha, in tutte le sue varianti. (Tollini 2014)

Nelle epoche successive le incursioni Mongole distruggono la cultura del tè, queste antiche tecniche si perdono e sopravvivono solo in Giappone grazie al rito del "Cha no yu", la cerimonia rituale del tè. Il predicatore Buddhista Eisai, venerato come padre del tè in terra nipponica, portò in patria delle piantine di tè di ritorno dai suoi studi in Cina. Decise di creare delle piantagioni in determinate zone nei pressi del fiume Uji, vicino a Kyoto, dove ancora oggi ci sono le migliori piantagioni di tè del Giappone che producono il famoso Gyokuro, l'Imperatore dell'ombra, ed il pregiatissimo Matcha, ossia la famosa polvere di giada che si usava in epoca Song e che ancora oggi si beve durante la cerimonia del tè.

Durante il periodo Nara, quando lo studio e la pratica della nuova religione buddhista portata dal continente era strettamente controllata dallo stato e confinata a pochi monasteri, un monaco di nome Gyōki, girava il paese

diffondendo l'insegnamento del buddhismo, e secondo la tradizione popolare, seminando piante di tè.

Di certo tra il VII e l'VIII secolo i commerci tra Giappone e Cina era fiorenti e tra le merci di importazione c'era sicuramente anche il tè.

La prima certa presenza della pianta di tè in Giappone, pianta non autoctona, risale al 727, quando un ambasciatore cinese portò all'imperatore Shōmu (701-56) del tè, che fu piantato con successo nei giardini imperiali.

Grazie ad alcuni testi storici come il Nihon kōki del 840 d.C. e il Ruiji kokushi 892 sappiamo che l'imperatore Saga (786-842) recatosi al tempio Bonshaji ricevette dalle mani del monaco Eichū la bevanda del tè. In seguito fu ordine imperiale di coltivarne le piante nella zona attorno a Kyōto.

Certamente attorno ai primi anni de IX secolo il tè era conosciuto nei templi tra i monaci e nell'aristocrazia, sebbene scarsamente tra la popolazione comune.

Gli storici sono concordi che i semi della pianta furono introdotti in Giappone dai monaci giapponesi che si recavano in Cina per studiare la dottrina del Buddha. Nei templi cinesi la bevanda era utilizzata come stimolante durante le lunghe sedute di meditazione e come medicinale.

Il vero inizio della diffusione della bevanda del tè in Giappone si ebbe tuttavia solo all'inizio del XII secolo grazie di nuovo ad un monaco, Myōan Eisai, che al suo rientro dalla Cina nel 1291 diffuse l'abitudine della bevanda tra i monaci con notevole successo. (Tollini 2014)

Eisai è famoso per aver introdotto in Giappone la scuola buddhista cinese Ch'an (in Giappone rinominata scuola Zen).

Oltre ad aver introdotto la bevanda del tè è anche autore di un trattato che riguarda questa pianta di cui descrive le proprietà salutari e stimolanti e la consiglia come rimedio ad alcune malattie, il Kissa yōjōki . Questo è il primo trattato organico che riguarda il tè in Giappone e servì a diffondere la pratica della bevanda tra la popolazione residente nei monasteri e le classi elevate, tra le quali emerge quella dei guerrieri.

Fu però il monaco Eison a diffonderne l'abitudine tra la popolazione, sostenendo le sue virtù medicamentose.

2.1.2 La tradizione Occidentale

In Europa il tè è menzionato per la prima volta nel 1559, a parlare di questa bevanda in Europa fu Gian Battista Ramusio (1485-1557), ambasciatore della Repubblica di San Marco e segretario del Consiglio dei Dieci, che si occupava

dei contatti fra i commercianti Arabi ed Orientali e la Repubblica di Venezia. Ramusio venne a conoscenza dei racconti di un commerciante arabo, un certo Haji Mohamed, che raccontava di questa magica bevanda molto amata dai Cinesi e venerata come una medicina e panacea di tutti i mali.

Nel 1678, l'olandese William Ten Rhijne descrisse la pianta del tè e ne fece pervenire in occidente i primi esemplari, inviando a un amico, pochi mesi dopo il suo arrivo a Nagasaki, un suo saggio descrittivo accompagnato da una certa quantità di piante, foglie e fiori. Anche Engelbert Kaempfer, medico, botanico e erudito tedesco verso la fine del XVII secolo soggiornò in Giappone e fu uno dei principali diffusori della conoscenza del tè in Occidente.

I documenti relativi all'uso del tè indicano che questo prodotto giunse ad Amsterdam nel 1610, in Francia nel corso degli anni trenta e in Inghilterra nel 1657. In questa fase il tè fu assimilato tramite tecniche già in uso e quindi trattato come una sorta di birra riscaldata da conservare in barile.

Fu negli anni sessanta, che la bevanda iniziò ad essere consumata e apprezzata, grazie alla sua introduzione nelle coffee house, dove veniva pubblicizzata per le sue qualità benefiche. Il tè non divenne veramente popolare fino al secolo successivo però, nel 1717 Sir Thomas Twining aprì la prima Tea House accanto alla Coffee House che già possedeva.

Fu un successo per una serie di motivi fra cui la possibilità per le donne di comprare il tè per se, innovazione per l'epoca perché alle donne non era permesso comprare le foglie senza l'accompagnamento di un uomo della famiglia o di un servitore uomo. In Gran Bretagna l'abitudine di bere il tè contribuì a definire un area in cui uomini e donne, adulti e bambini potevano ritrovarsi insieme in pubblico. Twining decise anche di creare miscele di tè diversi e di aprire una seconda casa da tè "The Golden Lyon", chiudendo definitivamente la sua vecchia coffee house.

In un primo periodo la diffusione del tè in Inghilterra fu piuttosto lenta, soprattutto a causa dell'altro costo del prodotto: il tè infatti era un articolo di lusso e lo fu per tutto il secolo XVII e per buona parte del XVIII.

La grande impennata di importazione di tè e di conseguenza il calo del costo di questo prodotto ebbero luogo a partire dagli anni trenta del XVIII secolo, quando l'impiego di bastimenti veloci consentì di avviare rapporti commerciali diretti con la Cina. Le foglie di tè erano leggere e facili da immagazzinare e da trasportare per lunghe distanze, ideali per il commercio. Il tè e lo zucchero divennero ben presto le componenti principali della dieta, almeno della classe media. Grazie al dilagare della bevanda, si modificano le porcellane, gli argenti e la moda femminile creò degli abiti comodi e leggeri da

usare appositamente per il rito del tè. Il tè diventò il protagonista della tavola, dei poveri e della middle e working class che lo utilizza per cenare con pane e formaggio, passando dalle tavole della regina alle tavole della gente comune. Tuttavia la richiesta di tè non era ripartita in modo omogeneo tra le regioni europee, solo nei paesi Bassi e in Inghilterra l'abitudine di bere il tè era largamente diffusa, mentre la Francia, la Germania, la Spagna e l'Italia non prendevano affatto sul serio questa bevanda. Il perché è una delle cose più difficili da spiegare nella storia di questa bevanda, sicuramente ebbero peso gli interessi economici di questi paesi che commerciavano prevalentemente con Africa e Sud America così come la politica, e i progressi tecnologici fatti sulla navigazione e la sicurezza dei viaggi via mare.

Ma il tè è parte fondamentale anche della cultura di paesi come la Turchia, l'Iran, l'India, Ceylon e la Russia, basti pensare a tutti i romanzi di Dostojevski o Tolstoj e Gogol dove non mancano mai i famosi samovar davanti ai quali i protagonisti passano intere nottate a discutere ed a scaldarsi nei lunghi inverni Russi.

“il tè è migliore del vino perché non crea intossicazione, né induce a dire cose insensate, per poi pentirsene nei momenti di sobrietà. Ed è migliore dell’acqua perché non trasmette malattie e non agisce allo stesso modo di un veleno, come fa l’acqua nei casi in cui contiene materia impura e decomposta”.

(Shen Nung)



Toyohara Chikanobu
Tea Ceremony with Flower Arranging in Turn
(Chanoyu mawaribana)
Series Chiyoda Inner Palace (Chiyoda no Ōoku)
1895

2.2 DIMENSIONE DRAMMATURGICA DEL RITO DEL TÈ GIAPPONESE

Dopo aver indagato la valenza storica di questa bevanda, analizziamo nel concreto la cerimonia del tè giapponese tramite gli elementi che siamo riusciti a decifrare tramite l'analisi del rituale.

Dal caos della guerra civile che afflisse la popolazione Giapponese nel medioevo, emerse un semplice gesto di preparare il tè, che divenne ben presto un complesso rituale dalle connotazioni tipicamente Zen.

Usato per astrarre il pensiero dai problemi del quotidiano si fonda sullo stile del wabi sabi che ne definisce armonia, rispetto, purezza e tranquillità. Grazie alla codifica e ai principi dettati da uno dei primi maestri del tè, Se No Rikyu (1522-1591), possiamo ancora oggi assistere alla performance rituale di un tempo. (Natali 2013)

La performance del tè può avere forme diverse rispetto alla scuola, al periodo dell'anno, dall'ora della giornata e ad altre variabili. Ognuna di esse segue tutt'oggi una procedura e delle regole prestabilite. Queste procedure vengono dette temae che sta a significare "metodo, protocollo della preparazione del tè" e vanno dai tipi più formali ad altri meno rigidi e più liberi. Si pensi che l'esecuzione formale completa richiede molto tempo, in alcuni casi fino a quattro ore. (Tollini 2014)

Il narratore del rituale è l'ospitante, il proprietario di casa detto anche chajin, che oltre ad "officiare il rito" si deve occupare di curare tutto quello che è di contorno e che contribuisce in modo determinante a creare l'atmosfera e lo stato d'animo adeguato. Molta cura viene data alla scelta degli utensili, agli elementi di abbellimento, come kakemono e allestimenti floreali e naturalmente anche all'ambiente in cui la riunione del tè si svolgeva, oltre che alla pietanze servite durante la cerimonia.

Gli attori sono il gruppo di ospiti che seguono anche loro un cerimoniale e una gestualità ben precisa, da una prima purificazione prima di entrare nella stanza del tè, ad un ordine di importanza per prendere posto alla cerimonia. La dimora del tè è lo spazio dedicato a questa cerimonia che ha subito nel tempo un'interessante evoluzione che ha portato alla costruzione di edifici separati immersi nel verde e destinati al solo utilizzo per questa pratica. Essi

vengono chiamati chashitsu (stanza del tè) e man mano, durante i secoli, sono passati dall'essere stanze grandi e riccamente decorate a dimore separate dalle ambientazioni, sempre più semplici e spoglie e di dimensioni ridotte. Queste costruzioni hanno almeno due stanze, una dove si riuniscono gli ospiti e il chajin prepara il tè, l'altra invece adibita come una sorta di cucina, detta mizuya, dove si preparano cibi vari, dai dolci che si prendono prima del tè, a pasti più impegnativi.

In un angolo della stanza vi è posto il tokonoma, delimitato da uno o due pilastri di legno verticali hashira, è il luogo dove esporre qualche oggetto artistico o qualche composizione floreale.

L'entrata, detta nijiriguchi, ha dimensioni ridotte, normalmente 65 cm d'altezza e 60 di larghezza, ed è costruita così per obbligare chi entra ad abbassarsi e in qualche modo ad abbandonare e dimenticare il proprio rango. (tollini 2014)

Il rito del tè varia, a seconda dell'ora in cui viene svolto, la cerimonia più completa e ortodossa è quella che si svolge a mezzogiorno, ma esistono anche le sedute del tè del mattino e della sera, oltre che quelle per occasioni particolari. (tempo)

Per la preparazione del cha no yu c'è bisogno di pochi ma fondamentali oggetti che rispecchino l'estetica wabi che sono: Chawan (tazza del tè), Chasen (frustino per il tè), Chakin (panno per asciugare), Fukusa (panno per la purificazione), Chaki (contenitore del tè), Chashaku (cucchiaio per il tè).

Analizzeremo nel dettaglio, nel capitolo successivo, tutti questi elementi, che ci saranno utili per poi trarne spunti di riflessione per la progettazione.

LINEA DEL TEMPO || I MOMENTI DELLA CERIMONIA DEL TÈ

Questa linea del tempo scompone ed evidenzia i momenti della cerimonia del tè più importanti e con un alto gradiente rituale.



Cammino/percorso di purificazione

Percorso di purificazione attraverso il roji per prepararsi fisicamente e spiritualemtnè alla cerimonia.

Pietre sconnesse, immersione nella natura
Fonte con acqua
Purificazione

Soglia e abbandono delle proprie strutture

L'entrata della stanza del tè ha dimensioni ridotte e obbliga così l'ospite ad inchinarsi (abbandonare il proprio rango).

Inchino obbligatorio

Ammirare gli oggetti e i decori

Mentre gli ospiti aspettano l'inizio della cerimonia, contemplanò il tokonoma con i suoi elementi decorativi, ikebana, utensili ecc..

Valorizzare e apprezzare elementi decorativi

Accoglienza e attenzione per l'ospite

L'ospitante serve un leggero pasto, spesso un dolce tipico (wagashi) prima di servire il tè.

Accoglienza
Food design
Wagashi

Gesti precisi e codificati ed oggetti ad hoc

Il maestro del tè, pulisce e sciacqua gli oggetti della cerimonia con appositi "fazzoletti" di tessuto. Poi inizia con la preparazione della bevanda. I gesti che compie non sono casuali ma seguono un preciso schema rituale.

Gesti precisi e codificati
Oggetti ad hoc
Preparazione

Oggetti leggeri mossi come pesanti / Oggetti pesanti mossi come leggeri

Versare l'acqua con il lungo mestolo ha gesti prestabiliti e codificati, così come gli altri gesti che accompagnano la cerimonia. C'è un detto che accompagna queste movenze che dice:

Gli oggetti leggeri nella cerimonia del tè vengono mossi come se fossero pesanti e viceversa per quelli pesanti come se fossero leggeri.

Gestualità e interazione con l'oggetto

Una volta pronto, il tè viene servito al primo ospite con gesti precisi. L'ospite prende la tazza, le fa fare 3 giri per rivolgere il fronte al maestro del tè, e poi beve a piccoli sorsi.

Gesti codificati
Gestualità con la tazza
Porgere
inchini
Attenzione per l'ospite
Accoglienza

Inchini

Sia all'inizio che alla fine della cerimonia per mostrare gratitudine e riconoscenza, ospiti e ospitante si inchinano.

Inchini
Gratitudine
Riconoscenza

2.3 UNO SGUARDO INTORNO AL MONDO, NARRAZIONI, GESTUALITÀ, PAESAGGIO OGGETTUALE

Sebbene la presente tesi si soffermerà sull'analisi del rituale del tè giapponese, si ritiene utile sia a livello culturale, sia per capirne le differenze e perché no anche per trarne spunti di riflessione, descrivere brevemente gli altri riti dedicati al tè nelle maggiori culture. Anche in queste attività rituali troveremo una performance delineata da luoghi, attori, gesti e oggetti simbolici.

Iniziamo il “viaggio” tra le culture del tè proprio dalla patria di questa bevanda, la Cina, dove esistono moltissimi rituali legati al tè e che si dividono per tradizione ed etnia. I più conosciuti vengono dal sud-est del paese come ad esempio il Gong fu Cha “l'arte di fare le cose bene”. Il termine Gong fu o Kung fu, si applica in Cina ad ogni arte praticata dall'uomo con maestria, viene associata anche alla parola cha che in cinese significa tè. Questo atteggiamento di impegno precisione e attenzione posto nella preparazione del tè è comparabile a quello impiegato nella preparazione atletica e ciò spiega perché il termine Gong fu o Kung fu venga usato anche nel campo delle arti marziali cinesi.

I gesti che il rituale prevede seguono un preciso sviluppo, nella fase preparativa ogni oggetto viene accuratamente sciacquato, in seguito, in accordo al tipo di tè preparato, si riempie la teiera anche fino alla metà di foglie di tè e si procede alla separazione dell'infusione in tre tempi. Si versa quindi acqua ben calda sulle foglie e dopo pochi secondi si getta via la prima infusione, in un'operazione che viene detta “sciacquo delle foglie”. Un vassoio in legno, dotato di serbatoio consente di raccogliere questo risciacquo.

Si ripete quindi una seconda infusione, anch'essa di breve durata, versando nuovamente acqua calda sulle foglie di tè già leggermente ammorbidite dunque si degusta centellinandola. Si ripetono dalle quattro alle sei infusioni sulle stesse foglie di tè ed ogni infusione risulta sempre diversa dalla precedente. Gli intenditori dicono di preferire la seconda e la terza, poiché più equilibrate.

Gli oggetti utilizzati sono un grazioso servizio che comprende un bollitore, una teiera in terra porpora, ovvero una particolare ceramica proveniente da Yixing nel Kiangsu, piccole tazze, un vassoio di bambù e un dosatore di legno. (Natali 2013)

Le teiere Yixing, elemento fondamentale e innovativo nel rito, furono introdotte da Gong Chung, durante la dinastia Ming. Dal punto di vista artistico la loro introduzione nel mercato permise ad ogni bravo artigiano di creare delle vere e proprie opere d'arte indulgendo nella ricerca del decoro più raffinato.

Ma molto più importante è che queste nuove teiere da 0,35 l, rispetto a quelle della tradizione da 0,8 l, avevano molti vantaggi: permettevano innanzi tutto di modificare il gusto del tè cambiando semplicemente il tempo di infusione; era necessario un minor quantitativo di foglie e dunque usare tè rari e pregiati non era più un problema; inoltre si poteva gustare un'infusione sempre fresca preparando il tè per poche persone.

Questo rito invita il cerimoniere (narratore) e i suoi ospiti (attori) a degustare ed assaporare con attenzione profumi e aromi che vengono emanati da ciascuna infusione: come per le note di castagna, tabacco e legno di un raro Da Hong Pao, o come il floreale e denso al palato Tie GuanYin.

I gesti che compie il Narratore richiedono osservanza di regole precise, l'uso di particolari utensili e movimenti fluidi ed aggraziati. Il protocollo vuole che colui che serve il tè, pratici gesti delicati e precisi, mai precipitosi e bruschi, con grande attenzione e cura nei confronti sia degli oggetti sia degli ospiti i quali, a loro volta, devono dare prova di grande serenità e delicatezza nel partecipare e nel bere il tè.

Un'altra radicata e interessante cultura del tè la ritroviamo nel popolo tibetano, che a differenza delle abitudini cinesi, ha sviluppato un personale modo di preparare e servire la bevanda. In Tibet infatti troviamo una tradizione che persiste da secoli, quella di cuocere le foglie di tè per poi condirle con latte, zenzero e sale. Ciò che ne deriva è una bevanda tonica e rivitalizzante, che era considerata dai primi popoli asiatici un vero e proprio alimento. (narrazione)

Ieri come oggi il tè in Tibet viene offerto in segno di benvenuto: il rito prevede che l'ospitante (narratore) deponga su un tavolo basso una ciotola di tè salato infuso nel latte di capra con l'aggiunta di burro di yak ma la tradizione vuole che l'ospite (attore) non beva l'intera tazza di tè che viene riempita sempre fino all'orlo come simbolo di buon auspicio e per allontanare i cattivi presagi. Il tè, viene servito con gallette di farina d'orzo, di mais e di grano nero ed è usato in occasione di festività speciali, dove viene preparato per tutta la comunità dai monaci: nel giorno designato alla cerimonia, una quarantina

di lama novizi riempiono le giare con tè al latte e, passando tra le file dei presenti, lo offrono a tutti.

Spostandoci geograficamente verso l'Europa incontriamo un altro popolo, quello russo, che del tè ha fatto una tradizione, sebbene a differenza di altre cerimonie come quella giapponese o cinese, in cui il tè rappresenta il punto focale del processo, in Russia non esiste una cerimonia codificata, l'attenzione viene maggiormente concentrata sui cibi e sulle suppellettili piuttosto che sull'atmosfera; la funzione del tè nella cultura russa è soltanto quella di facilitare lo scambio tra le persone, esso diventa uno strumento sociale a tutti gli effetti. In Russia il tè cinese arrivò attorno al 1600, tramite le carovane che attraversavano la Siberia e la città di Kjachta (crocevia del commercio del tè).

Il consumo del tè è ancora oggi un importante aspetto sociale, tale da determinare veri e propri luoghi per la sua degustazione, ovunque nel paese sono diffuse le Chai-Naya, cioè le case da tè, proprio come in Cina. L'oggetto per antonomasia associato alla cerimonia del tè è il samovar tanto rappresentata anche in letteratura e in pittura. Il samovar è di fatti un particolare bollitore di rame o di ottone, la cui diffusione inizia nel XVII secolo. Strutturalmente il samovar tradizionale può avere forme e decorazioni molto diverse: a urna, a cratere, cilindrico, sferico, liscio, dorato o finemente cesellato.

Il samovar è il fulcro spirituale della cerimonia del tè, è un utensile indispensabile la cui parola letteralmente significa "che bolle da solo", dunque il suo unico scopo è riscaldare e mantenere l'acqua ad una buona temperatura. Quando l'acqua nel samovar incomincia a cantare, bollire e sbuffare, scende allora da un piccolo rubinetto, per poi essere versata sul tè già preparato nella piccola teiera collocata al di sopra del samovar. Si versa circa un quarto di tè nella tazza o spesso anche in un bicchiere di vetro con il manico d'argento, poiché risulta concentrato e dal sapore deciso ogni ospite può allungare la forte infusione con l'acqua bollente del samovar.

La cerimonia del tè russa prevede – ne è anzi un aspetto chiave – la possibilità di mangiare dei cibi d'accompagnamento tanto che la cerimonia stessa può sostituire la colazione, il pranzo o la cena. (tempo)

Il tè per i russi deve essere forte, fortissimo e sempre a disposizione, il tè si beve con l'infuso di una scorza d'agrume, della marmellata di frutta o una zolletta di zucchero che secondo un'antica usanza della Siberia prevedeva

che venisse disciolta direttamente in bocca mentre si centellinava la bevanda. (gesti)

Una delle particolarità della cerimonia russa del tè è che la bevanda si serve bollente, quasi dunque agli ospiti o agli avventori dei locali venivano dati degli speciali asciugamani con cui asciugarsi le gocce di sudore dalla faccia provocate dall'eccessivo calore. Quando il tè era troppo caldo se ne versava un po' dalla tazza sul bljudce, il piattino con i bordi rialzati sul quale si metteva il bicchiere o la tazza. Oggi non sono in molti a seguire questa tradizione, ma le tazze da tè si vendono e si servono, come in passato, con i piattini.

Seguendo il percorso geografico e di importazione che il tè ha fatto-subito, e dopo essere venuti a conoscenza delle tradizioni cinesi, tibetane e russe, ci soffermiamo in Marocco, patria di una tra le più celebri cerimonie del tè. Dove il tè fu introdotto grazie agli inglesi nel 1854 e da allora il tè accompagna moltissimi momenti della vita quotidiana dei Marocchini: un bicchiere prima del pranzo dà appetito, dopo pranzo aiuta a digerire, ed è il perfetto suggello per ogni altra occasione: tiene compagnia, aiuta a socializzare, da via ad un piccolo rito quotidiano e familiare. (tempo)

La tradizionale cerimonia del tè marocchina è conosciuta anche come Atay Naa Naa ed è considerata l'espressione più raffinata dell'ospitalità. Il tè utilizzato è il tè verde cinese, Special Gunpowder, noto per la sua freschezza e le qualità dissetanti.

Il narratore della cerimonia è di solito il capo famiglia che svolge la preparazione del tè e che viene servito, zuccherato e aromatizzato con una varietà di menta (Naa Naa in marocchino) particolarmente dolce dall'aroma marcato. Sul tappeto davanti al padrone di casa possiamo trovare il parco di oggetti rituali usati per la cerimonia come un grande vassoio che contiene una o due teiere; tre scatole rettangolari di cui una per la menta, una per lo zucchero e una contenente il tè; un martelletto piatto, dei bicchieri stretti e alti ed infine il recipiente dove bolle l'acqua il quale spesso è posato su un piccolo braciere, dove arde del carbone di legna. (Laura Forno 2012)

Tutti gli ospiti rimangono in silenzio, con gli occhi puntati sul maestro della cerimonia. (attori) Una e talvolta due teiere sono preparate allo stesso tempo: il padrone di casa, tramite gesti ben precisi, mette un pizzico di tè verde in ognuna, aggiunge una tazza di acqua bollente, che viene tenuta in caldo nel tipico samovar marocchino chiamato babor, e poi la versa in un bicchiere tenendo da parte quella che viene detta "l'anima" del tè, in arabo "errouh". Versa di nuovo acqua bollente nella teiera e risciacqua rapidamente le foglie

per togliere in parte l'amaro. Una manciata di foglie di menta, un grosso pezzo di pan di zucchero sono poi aggiunti in ogni teiera assieme a "l'anima del tè"; infine la teiera viene riempita con acqua bollente.

Dopo pochi minuti di infusione, il padrone di casa agita l'infuso, per poi passarlo in un bicchiere e di nuovo nella teiera; lo assaggia, aggiungendo qualche foglia di più o un po' di zucchero di più se necessario. Poi, alza la teiera o entrambe le teiere in alto e versa il tè nei bicchieri, che offrirà agli ospiti su un vassoio d'argento finemente inciso. Il tè può essere versato da una altezza di 40 cm e più lo si fa cadere da molto in alto più si va formando la tipica schiuma all'interno del bicchiere. Molti dolci accompagnano tradizionalmente il tè, che viene comunque offerto più volte.

Nel deserto, presso le popolazioni nomadi, la preparazione del tè è leggermente diversa. Si usano piccole teiere in metallo smaltato, poste direttamente sul fuoco e riempite di foglie di tè, acqua e zucchero. Il popolo Touaregh, usa preparare il tè in tre infusioni, offerte tradizionalmente all'ospite in successione: amara come la morte la prima, forte come la vita la seconda, dolce come l'amore la terza.

Arriviamo dunque, grazie a questo viaggio metaforico tra le principali culture del tè, a quella a noi più vicina e conosciuta, il così detto tè delle 17.00 inglese, l'Afternoon Tea.

Il rituale del tè pomeridiano è una delle immagini più note e rappresentative della tradizione inglese. Si tratta di un momento della giornata irrinunciabile per gli inglesi, che, con i loro 165 milioni di tazze di tè al giorno, ne sono tra i maggiori consumatori al mondo.

La Gran Bretagna conobbe per la prima volta la bevanda di origini cinesi nel Cinquecento, quando portoghesi e olandesi iniziarono ad importare prodotti orientali. Il regno di Elisabetta I si inserì presto nei traffici marittimi con la Compagnia Britannica del Tè, fino a costruire nell'Ottocento un vero e proprio impero commerciale con un attivissimo mercato del tè. Il tè divenne ben presto la bevanda nazionale, bevuto sia dalla nobiltà in fini porcellane cinesi o tedesche, sia dalle classi più povere, nelle loro comunissime mug, le tazze oggi più diffuse. Mentre nelle classi benestanti era consumato per moda, in quelle povere era la necessità a spingere le persone a berlo: l'elevato contenuto di teanina, che riducendo stress mentale e fisico, costituiva un valido aiuto per operai e operaie che passavano la vita nelle fabbriche a lavorare quattordici ore al giorno.

Questa abitudine di bere il tè nel pomeriggio, precisamente fra le sedici

e le diciassette, risale agli inizi dell'Ottocento, quando fu introdotta dalla Duchessa di Bedford Anna, in quel periodo si era soliti consumare due pasti durante la giornata: la colazione e la cena. Per placare la sensazione di fame avvertita nel pomeriggio, la Duchessa decise di far servire per lei e le sue dame del tè accompagnato da deliziosi dolcetti e sandwich di pollo e formaggio. L'esperienza risultò così piacevole che Anna la ripeté ogni pomeriggio invitando degli ospiti e presto la pratica venne imitata in tutti i salotti aristocratici. (narrazione)

E ancora oggi il rito dell'Afternoon Tea è per gli inglesi un piacere irrinunciabile che neanche la frenesia del lavoro d'ufficio ha potuto soppiantare. Le cosiddette "tea ladies", infatti, sono signore che fanno il giro degli uffici offrendo la possibilità agli impiegati di prendere una tazza di tè al volo.

Nel diciottesimo secolo sorsero in Inghilterra piccoli locali dall'atmosfera tranquilla e raccolta rivolti principalmente a un pubblico femminile, le sale da tè, o tearoom. Gli hotel più prestigiosi di Londra cominciarono a servire il tè ai loro clienti e talvolta venivano organizzati degli eventi pomeridiani in cui il rito del tè si univa alla danza, una moda che si diffuse con il nome di tè danzante. (luogo)

Grande impulso venne dato alla manifattura agli oggetti del tè, dai servizi agli accessori, dalle scatole in cui conservare le fragranti foglie, ai tea cosies, agli infusori, alle zuccheriere, alle lattiere, alle tazze da tè in porcellana finissima o in bone china, fino alle preziose teiere d'argento.

Così come i gesti che determinano la cerimonia sono diventati vere e proprie regole del bon ton che vogliono che non siano mai usate le bustine ma esclusivamente il tè sfuso, poiché un tempo nelle bustine era contenuto quello di seconda scelta e pertanto era sconveniente servirlo ai propri ospiti. In una riunione elegante per l'afternoon tea sono sempre forniti latte, zucchero e limone per tutti i gusti. Il tè è preparato seguendo cinque regole cardinali che sono tipicamente inglesi e sono le più adatte al tipo di tè che si beve in Inghilterra, forte tè nero in foglie spezzate, di solito una miscela di tè di Ceylon e Africa:

- riscaldare la teiera con acqua bollente
- aggiungere un cucchiaino di tè per persona più uno per la teiera
- versare acqua calda sulle foglie
- tenere in infusione da tre a cinque minuti
- mescolare una volta e servire.

È sempre buona cosa che la teiera non rimanga vuota dopo aver servito tutti gli ospiti.

Più che una bevanda dissetante, in questo paese il tè scandisce l'intera giornata: dal mattino, appena svegli, dove trova posto privilegiato l'Early Morning Tea servito direttamente a letto; passando per il Brunch Tea, sino ad arrivare a tarda sera in compagnia di un Afternoon Tea o di un Darjeeling 2nd flush. (tempo)



Oggetti della cerimonia cinese



Oggetti della cerimonia marocchina



Oggetti della cerimonia inglese

2.4 TRADIZIONI E LEGGENDE

La storia del tè inizia con una leggenda di origine indiana, che data intorno al VI secolo d.C., e ne attribuisce le origini a Bodhidharma, monaco buddhista dedito alla meditazione, che avrebbe deciso di trascorrere nove anni nella contemplazione del Buddha: all'inizio del quinto anno, tuttavia, pare fosse colto da un attacco di sonno e, per evitare di cedervi, si aggrappasse con forza a un cespuglio del quale gli rimasero alcune foglie tra le mani. La stanchezza svanì e il maestro riuscì a completare la sua veglia: quel cespuglio era una pianta di tè, di meravigliose virtù e straordinario potere.

Non a caso Lu Yu, canonizzato in Cina “dio del tè”, scriveva:

“le circostanze nella quali si beve hanno motivi profondi! Per placare la sete si beve acqua, per dare conforto alla malinconia si beve vino, per scaricare il torpore e a sonnolenza si beve tè”

La leggenda indiana ha anche una variante in Giappone: qui per non cedere la sonno, Bodhidharma si strappa le palpebre, che cadendo in terra si trasformano nelle due prime piante di tè, che da allora hanno la facoltà di mantenere la mente lucida e il suo stato vigile.

La versione cinese della nascita del tè ci porta anche più indietro nel tempo, nel epoca preistorica degli imperatori mitici: tra questi Shen Nong inventò l'agricoltura e a lui si ascrivono la creazione del riso, del grano, del sorgo e del miglio. Nonostante ciò, egli ritenne imperfetta la sua opera e volendo proteggere gli uomini dalle malattie diede loro la medicina e la farmacopea, prescrivendo che bevessero sempre e soltanto acqua bollita, precetto che i cinesi non hai mai smesso di seguire. Un giorno, riposando all'ombra di un cespuglio, un soffio di vento fece volare nella tazza che giaceva al suo fianco, a ristorarlo, tre foglie dell'arbusto sconosciuto: al suo risveglio, nella tazza galleggiava l'infusione e Shen Nong, curioso, l'assaggiò, giudicandola deliziosa. Aveva questa volta inventato per caso anche il tè, che diede agli uomini come l'ultimo e più prezioso dei suoi doni. (Sportelli 2005)

La menzione più antica del tè appare tuttavia in un documento cinese del 317 a.C., una lettera scritta da un anziano capo militare a suo nipote, per chiedergli che gli fosse inviato del tè, allo scopo di rinvigorire il corpo fiaccato dagli anni e dalle battaglie. Questa testimonianza è supportata da risultati delle analisi condotte sui reperti archeologici del vasellame del corredo

funebre di Qin Shi Huangdi, il primo imperatore, artefice dell'unificazione della Cina nel 221 a.C., scavi che iniziati nel 1974 e ancora in corso hanno riportato alla luce il famoso esercito di terracotta.

Dalla Cina giunge anche il primo racconto che vanta le proprietà medicinali dell'infuso: risale all'VII secolo e narra le vicissitudini di Zi He (Tzu Ho). La storia dice che, quando la senescenza aveva costretto l'artigiano a letto senza speranze se non l'attesa della morte, e a nulla erano valsi i consulto dei medici, Zi He non si era però rassegnato: inginocchiato a pregare il Buddha, mentre irrigava di lacrime il suolo, vide spuntare alcune piantine, e raccolte le foglie, le porse al padrone perché le masticasse. Il giovamento fu immediato, questi riacquistò il vigore della giovinezza, e ritornato a lavorare a corte, lo riferì all'imperatore che incuriosito dall'improbabile guarigione, impose la coltivazione di quella pianta medicinale.

Non solo la degustazione del tè ha ispirato, dalla Cina al Giappone, cerimonie e rituali, ma addirittura tipi e qualità di tè sono associati a un gran numero di leggende.

Il tè verde Longjing (fonte del drago), per esempio, deve a una antica leggenda il suo nome: si narra infatti che, intorno al 250 a.C., un drago dai poteri benedici abitasse le regioni dell'attuale provincia dello Zhejiang, nelle vicinanze del lago Occidentale di Hangzhou, dove esso viene prodotto. Invocato dai contadini, dopo un lungo periodo di siccità, egli mandò infine la pioggia e le popolazioni locali vollero ringraziarlo dedicandogli quanto avevano di più prezioso, ovvero il tè coltivato nelle loro piantagioni.

Se il Longjing secondo la tradizione, esalta il suo sapore nell'acqua della sorgente della tigre che corre, la leggenda racconta che durante il periodo di Yuan he dei Tang (806-821) vi fu un altro periodo di forte siccità e che un giorno l'abate Xing Kong scorse due tigri sbucare dalla vicina foresta e circondare il tempio, scorrazzandovi attorno: dalla terra calpestata dagli animali prese a zampillare acqua purissima, che da quell'epoca remota non ha mai cessato di sgorgare e utilizzata per preparare l'infuso, gli da un mirabile colore di giada liquida.

Un'altra leggenda riguarda il migliore dei tè del Sichuan, il Meng Ding (picco nascosto) che prende il nome dal picco centrale del monte Meng, e narra di un vecchio monaco, sofferente di mal di freddo, per il quale i medici non avevano trovato alcun rimedio. Il tempio era situato vicino a una piantagione di tè e uno dei coltivatori in visita aveva proposto al monaco del tè per

la curarsi, il monaco incredulo e titubante, fino a quel momento aveva utilizzato il tè per rinfrescarsi e non per scaldarsi, ma il coltivatore insistette dicendo di conoscere un tè straordinario, da raccogliere dopo il primo tuono di primavera. Un'oncia avrebbe prodotto la guarigione, due lo avrebbero mantenuto in salute fino alla fine, tre once avrebbero modificato l'essenza stessa del corpo e quattro once lo avrebbero reso immortale. Il monaco, aveva qualche dubbio ma seguì le indicazioni, al primo tuono di primavera si precipitò a raccogliere le foglie coltivate e in breve recuperò l'energia persa dei trent'anni, a ottanta salì sulla montagna della città verde e intraprese la via degli immortali. (Sportelli 2005)

Anche il tè nero ha la sua leggenda, si narra che sia nato assolutamente per caso, nella stiva di un piroscafo della compagnia delle indie orientali, durante una traversata durata troppo a lungo, a causa del quale il tè verde aveva subito una fermentazione e gli europei, conquistati dal nuovo gusto, avevano dato alla nuova scoperta legittimo posto tra le tecniche di lavorazione. Non c'è fondamento storico in questo racconto, ma esso contribuisce a testimoniare la preferenza prettamente occidentale verso il tè nero, al quale l'Estremo Oriente ha sempre anteposto aroma e gusto più delicati dei tè verdi.

La versione cinese della diffusione del tè nero invece racconta la storia di un giovane della contea di Qimen, che dà il nome all'omonimo tè, nella provincia di Anhui. Discendente di una famiglia di barbieri, egli era riuscito a salire di gerarchia sociale ed era diventato funzionario, anche se il padre lo aveva ammonito dicendogli che fama, prestigio e denaro non sono gran cosa, ciò che contava veramente era imparare un mestiere. Tre anni dopo fu costretto a dimettersi e ricordando il monito del padre partì per Fujin, dove vi era una radicata cultura nella coltivazione del tè, per impararne le tecniche. Di ritorno a casa, dedicò tre giardini alla coltivazione dei tè neri, dai quali giungeva una forte richiesta, arricchendosi e dando via a quello che è nel mondo è noto come Qimen (Keemun).

Il tè ha avuto anche leggendari nemici, tra i personaggi storici famosi. Tra questi si ricordi Napoleone Bonaparte, la cui avversione era probabilmente dovuta al suo odio nazionalistico verso gli inglesi, ai quali associava la bevanda.

Un cuoco cinese, che gli preparasse il tè durante le sue esplorazioni scientifiche, fu invece scelto da James Cook che al piacere della degustazione egli non rinunciò neanche durante le attraversate più lunghe e burrascose. Richard Wagner pare fosse un consumatore di Gunpowder, mentre sembra

che Marx ne bevessero, di qualsiasi tipo e senza distinzione, almeno venti tazze al giorno, mentre scriveva Il capitale. Apprezzato da artisti e musicisti ed esploratori, deprecato e conteso, il tè ha avuto molte fortune, ma infine la similitudine più curiosa fu coniata da un'inquilina della casa bianca, Eleanor Roosevelt, quale metafora dell'energia femminile:

“le donne sono come le bustine del tè: non mostrano mai come veramente sono finché non siano immerse nell'acqua calda.”

3. LA FILOSOFIA GIAPPONESE ENTRA NEL PAESAGGIO OGGETTUALE E PROGETTUALE

In questo capitolo entreremo nel vivo della cultura giapponese e dei suoi principi estetici, che hanno influenzato non solo la cerimonia del tè come la conosciamo noi oggi, ma anche tutta la cultura oggettuale e progettuale giapponese. Il percorso che affronteremo andrà ad analizzare in primis le grandi forme artistiche giapponesi a partire dal Wabi, noteremo come questo principio sia parte integrante della cultura giapponese. Per descriverne l'importanza e la valenza rituale, del Cha no yu, verrà analizzata la storia, il succedersi degli eventi e dei maestri del tè che hanno posto le basi alla cerimonia odierna, e grazie all'aiuto di studiosi della cultura nipponica descriveremo il rituale più ortodosso e rappresentativo del tè, compreso il suo parco oggettuale, le sue gestualità e i suoi luoghi, per poi arrivare al confronto con il contemporaneo. Uno spunto imprescindibile per la trattazione di questo tema è stato il "Libro d'Ombra" di Tanizaki (1982) che con la sua semplice ma efficace narrazione descrive al meglio i caratteri tipici della cultura giapponese.

Il libro d'ombra può essere definito un saggio sulla civiltà giapponese, in cui si lodano e si biasimano, secondo i loro meriti, i mobili e i sistemi di riscaldamento e d'illuminazione, i gabinetti e i ristoranti, le pietre preziose e le stoviglie, le ricette di cucina e i generi teatrali; con un incanto e una semplicità egli racconta le basi dello stile nipponico. Ne emergono, infatti, temi molto interessanti, come ad esempio la difficile unione tra lo stile classico giapponese e l'innovazione portata dallo stile occidentale. L'autore, rende evidente, come vi sia un uso diverso delle tonalità tra le due culture, l'estetica giapponese, infatti si basa sulle tonalità offuscate, racconta come i giapponesi non si sentono a loro agio con cose troppo lucenti. Descrive gli oggetti di legno laccato con maestria facendo notare come solo la penombra permette di ammirare la bellezza della lacca, i suoi decori in oro o argento non sono pensati per un ambiente luminoso, ma per una stanza nella penombra, con un gioco enigmatico e incantevole di chiaroscuri.

In tutto il testo viene esaltata l'ombra, da quella fisica che si crea sotto tetti delle case giapponesi, a quella cercata nel trucco delle donne aristocratiche, fino alle maschere e agli abiti del teatro No.

Il cha no yu, da piacevole passatempo di nobili e di ricchi mercanti, assunse man mano caratteristiche del tutto diverse e particolari trasformandosi in un'arte di grande raffinatezza basata sui principi estetici del wabi. Il wabicha trasse ispirazione dallo Zen e dal suo terreno culturale che attorno al XV secolo stava vivendo una stagione di grande fioritura.

Le arti e la cultura estetica, che in quel periodo avevano raggiunto vette

eccelse, si rifletterono anche sui principi ispiratori del tè e spogliarono questa pratica di tutti gli elementi mondani favorendo piuttosto un approccio spirituale. Il cha no yu assunse l'aspetto di una Via tesa al raggiungimento della perfezione spirituale, in cui la preparazione della bevanda e tutto quello che ne era di contorno prese l'aspetto di una pratica dal sapore buddhista. La ricerca delle profondità spirituali, la spinta oltre la dimensione umana, il desiderio di superare la fragilità dell'impermanenza favorirono e stimolarono il perseguimento di una dimensione più alta nelle forme artistiche che furono viste e praticate non per puro godimento estetico ma come percorsi che portavano oltre la miseria dell'esistenza umana. Per questo motivo, al tempo dei grandi maestri del tè, molte arti presero ad essere definite "Vie" aggiungendo il suffisso di dō o michi, a indicare che quella tale pratica era considerata e dunque praticata per le sue capacità di condurre a raggiungimenti spirituali. Sadō "Via del tè", kadō "via della poesia", Nō no michi "Via del Nō" e così via.

3.1 WABI SABI E GLI IDEALI ESTETICI GIAPPONESI (WABI SABI E L'ESTETICA GIAPPONESE)

Le grandi forme artistiche tradizionali del Giappone, tra cui anche lo cha no yu, sono: wabi, sabi e yūgen. Di particolare importanza nella cultura del tè è il primo (lo /il wabi) che diede origine al cha no yu ed è il tè improntato alla concezione del wabi.

Wabi è una concezione estetica di grande eleganza e profondità, basata sulla semplicità ed essenzialità priva di elementi appariscenti e ridondanti, che propone un ideale di bellezza imperfetta, semplice, rustica, da assaporare nella calma e nel silenzio, allo stesso modo si presentano gli oggetti usati nella pratica del tè: tazze ruvide, scarsamente rifinite, irregolari, coperte dalla patina del tempo e dell'uso e dai colori scuri o neutri.

Il termine wabi letteralmente significa "soffrire, essere triste e solitario", intendendo trasformare l'idea in "insufficienza, mancanza, povertà, desolazione".

L'ideale del wabi è di apprezzare la vera semplicità ed essenzialità, si tratta di una concezione estetica di grande raffinatezza e spiritualità radicata nell'ambito Zen, dove i principi del wabi sono perseguiti nella pratica che porta all'acquietamento della mente.

Così i semplici gesti del maestro del tè, le tazze e gli utensili, la costruzione stessa dove si svolge il cha no yu, sono tutti improntati sulla semplicità e povertà (spesso però, solo apparente).

Wabi è la bellezza della povertà: non una povertà misera, sofferente, ma una povertà voluta, ricercata, oggetto di apprezzamento estetico e spirituale. Rappresenta il distacco dalle cose.

Un'altra caratteristica della bellezza del wabi è l'imperfezione e l'irregolarità, per cui ciò che è imperfetto risulta più attraente dell'imperfetto. Una famosa frase giapponese dice: "Bi wa ranchō ni ari", cioè "la bellezza sta nell'imperfetto".

Le tazze raku sono imperfette: non esattamente rotonde, a volte asimmetriche o anche sbilanciate, con evidenti segni di usura e sembrano uscite dalle mani di un ceramista frettoloso. Ciò che è perfetto, in quest'ottica è poco interessante, banale e noioso.

Tuttavia l'imperfezione va ricercata e voluta, deve essere frutto di studio ed esprimere nelle sue forme la passione e le sofferenze del vissuto.

Così come un bonsai esprime la lotta per la sopravvivenza in un ambiente ostile e mostra la sua forma vitale proprio con la sua forma imperfetta, nello

stesso modo un oggetto dalle forme imperfette può esprimere il fascino del vissuto. Come cita in uno dei suoi capitoli Tanizaki:

“vivere fra gli oggetti bruniti, in una casa antica, ci trasmette un senso di pace profonda, e inesplicabilmente ci calma.” (Tanizaki 1932)

I giapponesi/il gusto giapponese non si sentono a loro agio con/non apprezza oggetti troppo lucenti. Le posate d'argento che gli occidentali vogliono sempre lucide non sono di loro gusto, prediligono utensili al quanto più foschi.

Nonostante ciò ci sono degli oggetti argentei che vengono apprezzati proprio per la loro patina d'uso, che ne identifica il passare del tempo e delle stagioni. Allo stesso modo la cultura cinese interpreta le stoviglie di stagno, un metallo che con il tempo, invecchiando e annerendosi, oscura i versi incisi sulla posata che diventano labili, vicini allo scomparire. Il termine Nare (inserisci ideogramma) in giapponese indica lo sporco, l'untume che si impregna sugli oggetti accarezzati da molte mani.

La tendenza alla perfezione della forma, presente in ogni arte, produce in Giappone da una parte la propensione all'imperfezione intenzionale oppure l'aspirazione al massimo della perfezione, in più dall'altra parte si spinge verso la semplificazione e la riduzione all'essenziale. Ciò si vede chiaramente oltre che nel cha no yu, anche nel Nō, nella pittura monocroma e nella poesia. Infine l'ultima caratteristica del wabi è quella di esprimere una bellezza tranquilla e austera, da assaporare con calma. Questo sentimento è ben espresso nello Tsuzuregusa, opera che esprime la sensibilità dell'epoca kamakura e anticipa gli ideali del cha no yu:

“Davvero dobbiamo apprezzare i fiori nel loro massimo splendore e la luna quando non è velata? Io amo la luna sullo sfondo della pioggia, e trovo di grande fascino non sapere dove vada la primavera brumosa”.

Accanto al wabi, altri due ideali estetici caratterizzano l'arte e la cultura di quel periodo, i già citati sabi e yūgen. Sabi, esprime il sentimento di solitaria bellezza di ciò che mostra la patina del tempo, il fascino della rustica semplicità e dell'antico, come negli strumenti del cha no yu, tramandati di generazione in generazione, il cui uso li ha resi opachi e consunti. La differenza tra wabi e sabi sta nel fatto che il sabi è usato per gli oggetti concreti mentre il wabi indica uno stile di vita, un atteggiamento dello spirito.

Lo Yūgen è una concezione estetica che accompagna e completa quella del wabi, nella cui semplicità e povertà si trova profondità, mistero e ineffabilità.

Il termine yūgen viene dalla Cina/ è di provenienza cinese, dove veniva usato per indicare la vera natura dei fenomeni.

Lo yūgen viene definito da parole come mistero, oscurità, profondità, eleganza, tranquillità ma anche tristezza. Di fatto i due caratteri che lo compongono significano indefinibile, scuro, oscuro, ad indicare ciò che pur essendo ben presente alla coscienza, non è definibile concretamente.

Nello Shōtetsu monogatari, il monaco zen Shōtetsu dice dello yūgen: “quello che chiamiamo yūgen è qualcosa nel cuore che non si riesce ad esprimere con le parole. La luna leggermente velata tra le nuvole, o le colline autunnali che diventano rosse coperte di foschia sono considerate yūgen. Ma quando si chiede cosa esattamente sia yūgen in queste cose, ci riesce difficile indicarlo”. Rappresentativa del sentimento dello yūgen è la mostra tenutasi presso le Officine Saffi di Milano (2016) intitolata “Yugen, Contemporary Japanese Ceramics” che vede cinque artisti della scena contemporanea giapponese, appartenenti a tre generazioni diverse, che si confrontano, grazie all'arte della ceramica, che tradizionalmente esprime la ricerca dell'equilibrio di forma e materia e colore nella sua massima essenza attraverso il sentimento dello yugen.

3.1.1 Performing art

L'esecuzione del cha no yu, ossia l'arte della preparazione del tè con pochi e semplici movimenti lenti, precisi e calibrati, è una sequenza di atti armoniosi che esprimono, allo stesso tempo, eleganza, bellezza e profondità spirituale. Mettere la polvere di muccha nella tazza, versare sopra l'acqua bollente, frullare per sciogliere la polvere e creare la schiuma, infine servire la bevanda agli ospiti; questi passaggi possono essere considerati prettamente una performing art, incentrata sui movimenti di un attore, come avevamo precedentemente accennato. Per questo possiamo paragonare il cha no yu con l'arte del teatro, in particolare a quella della cultura giapponese del teatro Nō. Anche qui l'attore si muove con gesti lenti, misurati in un ambiente ridotto alla massima essenzialità per esprimere lo spirito del wabi. Lo shite (attore del Nō) e il chajin hanno la stessa disposizione interiore, gli stessi ideali, lo stesso obiettivo. Il primo lo fa narrando una storia il secondo preparando una bevanda.

La performance deve quindi basarsi sulla raggiunta solidità spirituale ed emozionale e la capacità di occuparsi interamente di quello che si sta facendo dedicandovi tutte le energie e tutta l'attenzione senza distrazioni.



Yosuhisa Kohyama
Vase
2016
Esposizione presso Officine Saffi Milano



Yosuhisa Kohyama
Sueromo
2016
Esposizione presso Officine Saffi Milano

L'altro elemento che viene presentato, quello meno prevedibile, è "l'assenza dell'azione" cioè il momento in cui non si fa nulla, è il vuoto del buddhismo tradotto nell'azione teatrale o nell'azione del chajin.

Il Nō e il tè hanno un fine ultimo comune, quello di portare a raggiungere l'illuminazione buddhista. Sono quasi due arti che hanno uno scopo spirituale, prima ancora di essere suscitare piacere e diletto, oltre che alla narrazione intrinseca al rito.

L'arte in Giappone è il mezzo che conduce al perfezionamento di sé, cioè alla riscoperta del proprio sé nell'ottica buddhista, cioè de non-sé. Così una performance artistica prende forma nel vuoto e dal vuoto, nel senso che dietro di essa non c'è nulla. E il suo fine è nulla, pura azione, senza causa e senza scopo. Nulla di più nulla di meno, ma la pratica artistica produce una performance di grande effetto spirituale e di suprema bellezza e purezza. Il chajin può esprimere nell'arte del tè, l'arte del vuoto, dell'assenza, del non-sé. La negazione della meta suprema in ogni Via è comune nella cultura del Giappone, perciò il maestro zen Seisetsu Shūcho dice:

"Il mio tè è non-tè, che non significa non-tè in opposizione al tè. Cosa si intende allora con il non-tè?"

Quando una persona entra nella magnifica dimensione del non-tè, allora realizzerà che il non-tè non è altro che la grande Via stessa.

In quella Via, non vi sono fortificazioni costruite contro nascita e morte, ignoranza e illuminazione, giusto o sbagliato, asserzione e negazione. Giungere ad uno stato di non fortificazione è la Via del non-tè. Così come le cose che riguardano la bellezza, nulla può essere più bello della virtù del non-tè. "

Come nel wabi si respinge l'artificialità e si tende alla naturalezza e alla semplificazione, così nello zen ci si impegna ad un percorso che conduce alla spoliatura e alla ricerca del proprio sé originario e autentico. È molto marcata nella cultura e nell'arte giapponese la tendenza alla semplificazione, e di conseguenza a sviluppare una pulsione verso il perfezionismo. Nel cha no yu non è affatto diverso: la preparazione della bevanda è tutta compresa nell'estrema essenzialità dei gesti. Nulla di superfluo è ammesso e l'attenzione è tutta sui dettagli, in modo quasi maniacale, per giungere alla perfezione assoluta dove nulla conta se non il singolo gesto e il singolo attimo.

3.2 IL WABI SABI E LA PRATICA PROGETTUALE

L'ideale estetico del wabi e del sabi giapponese è stato fonte di interesse anche per il mondo del progetto e citato e utilizzato in diversi progetti di design. Un testo d'ispirazione è sicuramente il libro di Leonard Koren "Wabi-sabi per artisti, designer, poeti e filosofi" (2002). Dove l'autore dopo un'introduzione generale della filosofia e dell'estetica giapponese, elabora delle linee guida per il progetto. Egli consiglia una preparazione spirituale fatta dallo sbarazzarsi di tutto ciò che è superfluo, smettendo inoltre di preoccuparsi del successo materiale da raggiungere; di abbandonare la gerarchia di valore sul costo dei materiali e di concentrarsi su materiali semplici come il fango, la carta e il bambù che possiedono una combinazione di qualità e di valori intrinseci superiori a materiali di valore come oro argento e diamanti. I materiali usati non sono lontani dalla loro condizione originaria.

Non esiste un concetto di prezioso nel wabi-sabi, si apprezza un oggetto per quello che è.

Per quanto riguarda la qualità dei materiali, Koren afferma che gli oggetti devono esprimere il tempo, fatti con materiali vulnerabili, che registrano su di essi i segni dell'uso e del tempo che è passato.

L'autore afferma che gli oggetti wabi-sabi possono essere sul punto di smaterializzarsi o di materializzarsi, ma conservano intatte temperamento e personalità, sono oggetti fatti per essere toccati, avvicinati in modo da entrare in relazione con loro. Comunicano una riduzione della distanza psicologica tra le cose.

Tutte queste caratteristiche sono ben descritte nel testo di Tanizaki (1932) mentre descrive le ciotole per la zuppa realizzate in legno laccato dice: "Il bello del legno laccato è la sua densità, il suo carico d'ombra, gradevole al tatto, delicato e non rumoroso".

In una ciotola di brodo caldo grazie al materiale è possibile sentirne il tepore, come una tenera sensazione, mentre ci si accinge ad accostare la bocca si vede il brodo con sfumature non diverse da quello del recipiente, difficile capire cosa vi sia in fondo, ma attraverso il vapore abbiamo un vago presentimento del cibo che si annunzia prima di essere toccato dal palato. Mangiare diventa quasi una sensazione intima e profonda, vi è in essa qualcosa di mitico, di zen, e il materiale esalta e attiva i nostri cinque sensi. Come denota lo scrittore, tutto ciò non potrebbe avvenire con una ciotola di porcellana o ceramica che è fredda e pesante, conduce troppo il calore,

diventa scomoda da maneggiare se piena, se urtata rintocca sinistramente, e il brodo servito in essa, svela subito tutti i suoi segreti dal suo colore e cosa contiene.

Gli oggetti wabi-sabi sono discreti, tendono a non spiccare nell'ambiente, ma convivono in modo pacifico con gli altri elementi del loro ambiente, ciò non toglie che non mancano di presenza con la loro "autorità". La semplicità degli oggetti wabi-sabi è un loro punto fermo che li rende unici.

Ma come si possono progettare oggetti con attenzione ai dettagli senza eccedere di meticolosità? O come arrivare alla semplicità senza annoiare? Questi quesiti progettuali che anche l'autore pone nel testo, sono utili per qualsiasi progettista che si trovi a confronto con un'estetica ben lontana da quelle occidentali.

Per esprimere al meglio il wabi-sabi, il modo migliore è definire la semplicità, che è uno stato di grazia tra intelligenza sobria, modesta e sincera il cui scopo principale è l'economia dei mezzi. Ridurre all'essenziale ma senza eliminare la poesia. Mantenere le cose pure e sgombre, ma senza renderle sterili. In genere ciò significa utilizzare una gamma limitata di materiali e ridurre al minimo gli aspetti vistosi. (Koren 2002)

A riguardo interessante citare anche l'intervento di Katia Piccinni, Madeleine Frochoux e Alberto Bonetti, i quali scrivono:

"...nel design, ad esempio, attribuire valore all'imperfezione significherà produrre oggetti capaci di invecchiare ed essere riparati, oggetti intesi come entità vive e mutevoli le cui imperfezioni possano diventare elementi narrativi del loro vissuto."

L'approccio orientale del wabi-sabi porta a riscoprire il valore del tempo e della sua visualizzazione, un segno che esprime, racconta e dialoga. Un segno come traccia include in sé un'idea di tempo percorso di evocazione e memoria; vi sono tracce del tempo e tracce derivate dall'uso diretto.

La transitorietà è un elemento inevitabile della vita di ogni cosa perciò deve essere valorizzata anziché temuta come dimostra il progetto dell'artista Roman Opalka "Autoritratto" che rappresenta una sfida tesa a catturare il tempo nel suo fluire incessante. L'autore ogni anno scatta una fotografia di sé stesso, con il passare degli anni i cambiamenti del volto come rughe e linee d'espressione vanno a marcarsi sempre più.

Questo fa capire come sia importante e interessante per un progetto, non concentrarsi sulla resa dell'immortalità, ma sul capire come il progetto invecchierà e cosa comporterà su di esso il passaggio degli utenti e il

trascorrere del tempo.

"Un luogo non è immortale e non è, come invece un quadro, qualcosa di stabile nel tempo. La sua bellezza si modifica nel corso delle stagioni, il suo legame con tutto ciò che lo circonda è molto forte. La materia è fragile, vulnerabile, instabile, aperta alle trasformazioni. L'evoluzione della superficie del materiale/oggetto può essere interpretata come un valore aggiunto."(Peregalli 2010)

Con questa citazione l'autore sostiene che nel mondo c'è un'ansia di eternità. L'idea che tutto debba tornare a risplendere com'era. Dato che le cose si rovinano nel tempo o restano incompiute, siano esse luoghi, oggetti o persone, si cerca di riportare ad un eterno presente, spesso imbalsamato o fittizio. È un'epoca, spiega Peregalli, in cui da una parte si desidera l'infinito e dall'altra ci si spaventa per la fragilità delle persone e dei luoghi.

Infondo la fragilità e la forza delle cose ci affascinano perché ci assomigliano come noi sono caduchi, mortali. Come descrivevamo nel primo capitolo gli oggetti, oltre ad essere toccati da noi, ci toccano, così inevitabilmente finiamo per chiamarle con un nome proprio, diventano presenze, amici, amori, parenti e nemici. Per dare nuovo respiro agli oggetti c'è bisogno di considerarli viventi e quindi capaci di morire, la promessa di eternità del consumismo, il rinnovo ossessivo così come lo scarto ossessivo non ci fanno capire che gli oggetti muoiono o che se non lo fanno li possiamo far morire noi. Infondo gli oggetti non si aspettano altro che avere il nostro stesso ciclo vitale. (La Cecla 1991)

Esiste -come dicevamo- una forte componente emozionale nel modo in cui i prodotti vengono utilizzati. L'oggetto diventa un simbolo, qualcosa capace di provocare in noi atteggiamenti mentali positivi, ci riconduce a momenti piacevoli o diventa talvolta l'espressione di noi stessi. Grazie a degli studi sull'emozione umana possiamo capire come questi attributi che affidiamo agli oggetti derivino da tre diversi livelli di percezione del nostro cervello e che scala di valore diamo agli oggetti rispetto all'esperienza/interazione che abbiamo con loro. Il primo approccio è chiamato "livello viscerale" dove conta l'aspetto esteriore, cioè l'impatto con il prodotto, l'apparenza, il tatto. Il secondo livello quello comportamentale riguarda l'utilizzo, l'esperienza che si ha di un prodotto, che nel design si traduce con funzione, usabilità, comprensibilità e sensazione fisica.

Mentre l'ultimo approccio definito "livello riflessivo" a differenza degli altri due livelli che riguardano l'adesso, dura più a lungo qui che risiedono i sentimenti, le emozioni. Il senso d'identità si trova in questo livello, qui l'oggetto acquista

importanza e si definisce l'interazione tra il prodotto l'identità personale.

La bellezza Wabi, come accennavamo, è associata alla cerimonia del tè, poiché i suoi oggetti rituali ne rappresentano per eccellenza il “sano,” il “bello”, l’“utile” e il “perfetto”, le imperfezioni di questi oggetti sono forza estetica e fonte di bellezza, un parallelismo “occidentale” sul tema lo possiamo trovare nella mostra “Super Normal” a cura di Jasper Morrison e Naoto Fukasawa presentata a Tokyo, Londra e Milano presso La Triennale nel 2007, grazie al percorso elaborato dai designer, la mostra illustra come l’oggetto quotidiano non sia comune e banale, anzi rappresenti in modo paradossale l’eccezionalità del design in tutta la sua forza.

Dalla penna a sfera alle mollette per il bucato, dalle forbici ai portacenere al taglierino in plastica, la mostra presenta oggetti che sono talmente presenti nella vita quotidiana da passare inosservati e diventare quasi “invisibili”, ma attraverso l’uso, la loro “normalità”, ha cambiato la vita di chi li ha usati. Gli oggetti sono stati scelti per ciò che esprimono, per quello che è stato costruito intorno alla loro forma, mettendo in secondo piano l’elemento visuale.

3.3 IL TÈ E LO ZEN

Dopo aver indagato le pratiche estetiche giapponesi, vediamo ora come il tè e il suo rituale diventino fulcro ed elemento centrale di tali canoni. Il wabicha, ripropone in un’altra forma gli stessi ideali dello Zen che portano alla convinzione che la Via del tè e la Via dello Zen fossero una stessa e unica Via. Le due Vie continuarono ad influenzarsi reciprocamente mirando alla stessa meta, che era spirituale.

Dopo che Eisai ebbe portato il tè in Giappone, la bevanda si diffuse sia nei tempi sia in ambienti laici, e qui veniva sorseggiato per motivi salutistici o per intrattenimento. Nei templi, invece, pur nato come medicinale e stimolante per l’attenzione, con il tempo divenne una forma di pratica regolata da severe disposizioni di tipo cerimoniale.

Il tè nei templi Zen veniva bevuto durante molte cerimonie, la principale dove veniva offerto al Buddha era chiamato kucha ed era parte di un preciso rituale ancora oggi praticato.

Da questa ritualità e dalla concezione della bevanda del tè, intesa come forma di elevazione spirituale e non più medicinale o forma d’intrattenimento, si sviluppò una forma ritualizzata e interiorizzata di pratica del tè. Ciò avvenne nel periodo in cui lo Zen era al suo apice, e la cultura dei monasteri di tale scuola era la centro della vita culturale e artistica, ma anche politica, del tempo. Si andò formando la concezione del zencha ichimi “il tè e lo Zen hanno lo stesso sapore”, per intendere che lo Zen e il tè sono Vie che conducono alla stessa meta, l’illuminazione.

La pratica del tè formalizzata nel cha no yu era considerata un modo per praticare lo Zen, accanto alle altre pratiche, che potevano essere sia statiche come lo zazen ma anche dinamiche come la recitazione dei sūtra, e altre attività presenti nel tempio.

Il parallelismo tra Via dello Zen e Via del tè si trova nella stessa disposizione spirituale: fuggire dalla società mondana e tumultuosa per rifugiarsi in un ambito di quiete lontano dal frastuono, dove trascorrere un periodo di tempo dove lo spirito (kokoro) possa trovare quiete e profondità.

Rinunciare ai desideri, alle passioni, e preferire uno stile di vita wabi, in cui prevale il sapore del rustico, semplice e non appariscente, cioè una volontaria rinuncia alle attrazioni del mondo, per preferire la ricerca della profondità al proprio interno. Questa concezione si è evoluta nel tempo da una concezione estetica, che promuoveva la ricerca della bellezza nella semplicità e nel non appariscente, in una vera e propria Via spirituale, che si concretizzò nella

Via del tè. Il tratto che unisce la Via dello Zen e la Via del tè consiste nella visione illusoria del proprio io e nella ricerca del suo abbandono in vista di una prospettiva spirituale, ma anche estetica, più pregante e profonda. L'assorbimento dell'ospitante che prepara il tè per gli ospiti, con i suoi gesti armoniosi e misurati, con la sua attenzione totalmente volta alla gestualità, non è affatto lontano dal più statico assorbimento di chi sta seduto in zazen. Per entrambi il proprio io si diluisce fino a perdere i contorni della preparazione o nello stare seduti, per il maestro del tè la preparazione del tè è "pura forma vuota" in cui nella interferisce, sia pure il desiderio di un'abile esecuzione o di essere apprezzato dagli ospiti. Il tè viene preparato non per gli altri e neppure per sé, ma per il semplice fatto di sedersi, e nulla più. La pratica del tè, nata in ambiente Zen e sviluppata nel periodo Muromachi, è tipica espressione del gusto Zen dell'arte. Vi troviamo la ricerca insistente, quasi esasperata, della forma perfetta, ossia di una forma estetizzata senza un contenuto, la tensione verso un archetipo ideale irraggiungibile ma continuamente perseguito. Ogni gesto e ogni oggetto sono rappresentazione della realtà, della perfezione, dell'illuminazione, la dimensione dove tutto è pura forma, nel senso che "pura forma" equivale a "puro contenuto". Pur non essendo una pratica religiosa, la pratica del tè ha preso una forte connotazione rituale e ha come obiettivo la tranquillizzazione della mente, oltre che il valore estetico. Come dice Okakura Kakuzō:

"Da noi il tè, più che l'idealizzazione di una forma del bere, è diventato una religione dell'arte di vivere. La bevanda è diventata un pretesto per praticare il culto della purezza e della raffinatezza, una sacra funzione durante la quale ospite e invitato si uniscono per vivere un momento di massima beatitudine terrena. Nel desolato deserto dell'esistenza, la stanza del tè era un'oasi in cui i viaggiatori affaticati potevano incontrarsi per abbeverarsi alla comune sorgente del piacere estetico."

La pratica dell'arte è una ricerca della bellezza, della perfezione delle cose, degli oggetti, della natura ma, può diventare anche allo stesso tempo, la ricerca della perfezione interiore. In poche parole, la ricerca della perfezione esteriore conduce al raggiungimento della perfezioni interiore. Tra esteriorità e interiorità vi è sempre un rapporto diretto. L'arte diventa una Via quando la si pratica, non si ferma alla sola produzione del prodotto materiale, ma quando questo percorso di ricerca della perfezione si accompagna al risvolto interiore.

Uno dei gradi pensieri che alcuni grandi personaggi giapponesi ci ha lasciato

è l'intuizione che la quotidianità può diventare strumento di coltivazione e perfezionamento di sé, e che il cha no yu, tra le altre arti, insegna tale percorso.

Una frase condensa in poche parole questo processo:

Kokoro wa katachi wo motome, katachi wa kokoro wo susumeru
"il cuore ricerca la forma esteriore corretta, e la forma esteriore corretta corregge il cuore".

Esterno e interno non sono due mondi separati: questa è la grande intuizione che si deve ad artisti e praticanti dello Zen d'epoca Kamakura e Muromachi: la loro eredità ha formato un nucleo consistente della cultura giapponese attraverso i secoli.

I maestri del tè dell'epoca vissero la loro vita in modo estetico, anzi, fecero della loro vita un'espressione d'arte, nei loro comportamenti quotidiani e nella pratica del tè, in un'estetizzazione suprema esteriore e interiore.

Il collegamento della pratica del tè e della sua estetizzazione e lo Zen fu la concezione del wabi, punto di contatto tra l'arte e la via dello spirito: l'arte, che conduce a una concezione estetica della vita e a un raffinemento del gusto.

Il wabi e la sua "semplicità ed essenzialità priva di elementi appariscenti e ridondanti, propone un ideale di bellezza semplice e imperfetta, rustica, da assaporare con calma e nel silenzio, si congiunge alla pratica Zen che mira all'illuminazione nell'abbandono dell'io e di tutto ciò che l'io normale si circonda (apparenza, desiderio, godimento materiale, ecc...). La rinuncia è nel wabi, la capacità di spogliarsi dalle sovrastrutture per percepire la profondità delle cose nella loro semplicità. La perfezione di un semplice gesto nella preparazione del tè, un utensile privo di decorazione che mostra il logoramento dell'uso prolungato, una tazza dalle forme (apparentemente) rozze e imperfette, un semplice fiore nel tokonoma che ricorda la stagione, e così via, sono la massima espressione dello spirito liberato dagli attaccamenti e ritornato alla naturale semplicità. La rinuncia a se stessi è la forma maggiore della pratica Zen, nella preparazione del tè vi è la spogliazione di sé e nella spogliazione di sé si realizza la perfetta esecuzione della preparazione del tè. Alla base di ogni Via vi è la purificazione del kokoro e anche nella cerimonia del tè risiede una forte componente purificatoria come si può apprezzare nel testo di Hagakure, che insegna la Via del bushi:

"il principio fondamentale del cha no yu è che esso serve a purificare i sei sensi : vedendo con gli occhi un kakemono (pitture su supporti verticali) o

una composizione floreale, sentendo con l'olfatto un profumo, ascoltando con le orecchie un suono puro, assaporando con la bocca il tè, mantenendo una postura corretta con mani e gambe, quando i cinque sensi si purificano, anche la mente in modo naturale si purifica. In definitiva il chashitsu è il luogo della purificazione. Io non allontano il cuore dal cha no yu per tutto il tempo della giornata, non lo uso per consolarmi e uso gli utensili nel modo più appropriato.”

Un altro concetto spirituale che troviamo nel cha no yu in comunione con lo Zen è il concetto di suki, cioè la persona che è appassionata d'arte e di oggetti raffinati, che persegue in modo profondo l'ideale estetico e in totale coinvolgimento, in maniera quasi ascetica. Colui che con tutto se stesso perseguiva la Via della ricerca spirituale tramite il bello, dedicando tutto se stesso alla raffinatezza e all'eleganza così come dedicare tutto se stesso alla via buddhista. L'arte per il sukista, la persona del suki, non era la ricerca del piacere momentaneo, né distrazione dagli affanni quotidiani, ma era impegno totale nella ricerca di ciò che poteva portare l'essere umano a un più alto grado di realizzazione. Agli occhi del sukista un oggetto prezioso, una poesia di grande profondità e un'elevata performance del tè erano visti per la loro capacità di elevare lo spirito umano e renderlo puro.

Interessante osservare come mentre in occidente si andava sviluppando l'idea che l'arte fosse frutto della libertà dell'individuo, quindi della sua creatività, e che per prendere forma concreta dovesse proiettarsi in una dimensione di originalità, anche senza freni e costrizioni, si pensi all'equivalenza tra arte e pazzia, in Giappone, al contrario, l'arte veniva intesa come la capacità di autocontrollo e autolimitazione, interiorizzazione e conoscenza di se stessi e della propria natura organica. Da una parte l'occidente dove l'arte necessitava di un io enfatizzato, potente, originale forte e certo; dall'altra, in Giappone, al contrario si fondava sull'abbandono dell'io, ossia sulla convinzione della sua illusorietà. Da queste due concezioni opposte nacquero due forme artistiche molto diverse: non potremmo mai pensare a qualcosa di simile alla Via del tè in occidente, o al contrario a dipinti di grandi dimensioni che descrivono forme umane molto concrete e realistiche con colori sgargianti nel Giappone medioevale?

È sorprendente, agli occhi degli occidentali, come i giapponesi abbiano potuto elaborare l'estetica del wabi e del hiesabi (freddo e inaridito), basati su concetti negativi, ma si pensi che se per noi la bellezza risiede, secondo

la tradizione greco romana, nella perfezione delle forme, per i giapponesi nel medioevo la bellezza era prima di tutto eleganza, raffinatezza, sottile e impalpabile fascino delle cose. Questa eleganza si trova soprattutto nell'astrattezza e nella riduzione dell'essenza, quindi nella visione prima di coinvolgimento, distaccata. Il fascino degli utensili usati nel cha no yu è quello di essere poco appariscenti, quasi dimessi e apparentemente insignificanti, ma se osservati con attenzione mostrano, nella loro essenzialità, una grande profondità.

“Il teismo è l'arte di celare la bellezza così che la si possa scoprire”.

Nel famoso Libro d'ombra (Tanizaki 1932), precedentemente citato che ci accompagna nell'interpretazione degli ideali estetici giapponesi, si fa l'elogio al buio e all'ombra. L'autore sostiene che la cultura giapponese tradizionale, ma anche in parte quella moderna, preferisce l'oscurità e la penombra al pieno sole e alla luce. Questo conferma l'idea della cultura giapponese con la concezione del “bello celato”.

Il tè va apprezzato nella penombra, dove la luce non batte mai sugli oggetti né sull'ospitante che prepara il tè. La scarsa luminosità è un elemento che conduce alla quiete e all'interiorità.

Il gusto del wabi va assaporato lontano dall'eclatante rumore e luminosità, nella dimessa e silenziosa atmosfera in cui le ombre muovendosi animano di strane figure le pareti della stanza. (Tollini 2014)

Grazie all'autore capiamo come mai nell'architettura giapponese sia dei tempi che dei palazzi imperiali, la prima cosa che si nota è il tetto immenso fatto di tegole nere o paglia e che crea una grossa ombra, densa e protettiva sotto di esso. Cosa che invece risulta contraria nelle costruzioni occidentali che cercano il sole su tutte le finestre e che hanno tetti adatti solo al riparare dalle intemperie.

I tetti giapponesi marcano sul terreno un perimetro d'ombra, che ne diventa quasi un confine di appartenenza. La spoglia eleganza delle stanze giapponesi è fondata sulle infinite gradazioni del buio.

La luce filtra attraverso la carta dello shoji. Questa luce mitigata e indiretta è l'elemento estetico più importante della casa giapponese. I muri delle stanze più importanti hanno i colori della sabbia, superfici opache ruvide, dove la luce entra incerta e delicata.

3.4 L'ARTE DEL TÈ

Entriamo ora nel vivo della cerimonia del tè attraverso tutte le sue componenti fondamentali, iniziando dalla storia della sua evoluzione tramite i principali maestri, che si sono susseguiti nel tempo per creare e canonizzare il rituale del Cha no Yu come lo conosciamo noi oggi. Passeremo poi alla descrizione dello svolgimento della cerimonia con tutti i gesti più canonici e attraverso la sua componente oggettuale e la descrizione dei luoghi che ospitano il rituale, che come abbiamo precedentemente detto definiremo nel dettaglio gli elementi chiave del rito così da conoscerlo in tutte le sue sfaccettature.

3.4.1 Origine ed evoluzione della pratica del cha no yu e i maestri del tè

Tra la fine del XIII e la prima parte del XIV secolo, bere il tè era diventato di uso comune da parte dei monaci e del ceto elevato in Giappone. In quel periodo iniziò a diffondersi un'usanza legata al consumo della bevanda che, nata come forma di intrattenimento e passatempo, preparò la strada alla pratica dello cha no yu e alla cultura del tè che si consoliderà nel periodo successivo, tra il XV e il XVI secolo.

Inizialmente, infatti, la bevanda veniva degustata durante le cosiddette “gare del tè” (tōcha) in cui i partecipanti, dopo aver assaggiato il tè, dovevano distinguere la provenienza sulla base del sapore, del colore, del profumo e di altri elementi visivi e gustativi. Queste chayoriai (riunioni) spesso non si limitavano a degustazioni di tè ma prevedevano anche attività di intrattenimento più mondane come composizioni di poesie, danze, musica e anche alcool, sotto forma di sakè. Inoltre, era dato ampio spazio all'esposizione e all'apprezzamento di opere/oggetti artistici cinesi come ceramiche, pitture e altri manufatti.

Il poeta e monaco zen Shōtetsu nel suo trattato sulla poesia “Shōtetsu monogatari” descrive le tre tipologie di persone che si trovavano alle riunioni del tè:

“Tra gli amatori del tè vi sono coloro che posseggono utensili belli, che amano collezionare tazze di tipo tenmuku, kensan, bollitori e mizusashi e altri utensili del tè.

Questi sono detti sukisha. Poi vi sono coloro che sono detti “bevitori del tè”, che non si occupano molto degli utensili, ma che ovunque si trovino sono sempre disponibili a partecipare ad una seduta di gare del tè. Coloro sono in grado di riconoscere la provenienza al gusto. Di seguito vi sono i “gozzovigliatori del tè”. Costoro non si preoccupano del tipo di tè e basta che sia per buttarne giù sia di quello buono sia di quello di bassa qualità, senza fare differenza, e in grandi quantità.”

Nello stesso periodo si diffusero altre forme di intrattenimento legate al tè oltre al tōcha. La società medioevale giapponese si diletta infatti, con diversi passatempi e intrattenimenti ludici basati, ad esempio, sull'abbinamento di due o più elementi (oggetti o opere) sulla base di una caratteristica comune o di un collegamento logico. Quando il tè fu introdotto in Giappone, anch'esso ben presto divenne oggetto di queste forme di gioco. Verso la metà del XV sec., queste forme di intrattenimento cominciarono a declinare per lasciare spazio a forme più raffinate che avrebbero condotto al cha no yu. Alcuni personaggi dal gusto raffinato iniziarono a sentirsi estranei all'esibizionismo ormai palese delle riunioni del tè e iniziarono ad opporre all'ostentazione la riservatezza, alla stravaganza la rusticità, al clamore la quiete, all'eccesso le regole rigide. Da questi personaggi nacque una nuova visione della degustazione del tè che portò in tempo relativamente breve a formalizzare quello che sarebbe diventato noto come cha no yu.

La maggior parte di questi personaggi venivano dalla classe mercantile giapponese di Sakai una città portuale sul mare interno nei pressi di Ōsaka, dove erano riusciti a emergere e arricchirsi fino a governarsi in modo indipendente come città-stato. È dunque interessante notare come il cha no yu trovò il suo humus culturale proprio in questo ambiente borghese e non, come ci si poteva aspettare, negli ambienti dell'aristocrazia o dei grandi monasteri buddhisti.

A partire dal tardo XV secolo, con la guerra civile di Ōnin, che devastò il Giappone centrale e la capitale per ben dieci anni l'atmosfera culturale giapponese subì un drastico mutamento che si rispecchiò anche nella pratica del tè come è intesa oggi. Dopo la fine delle ostilità alcuni personaggi di spiccata raffinata sensibilità furono i pionieri e i realizzatori della vera e propria storia del cha no yu. La forma che diedero al tè oggi viene definita con il nome di wabicha, ossia il tè caratterizzato dal gusto wabi, il quale, come dicevamo, accanto al sabi e allo yūgen, rappresenta il gusto estetico che caratterizza l'epoca, come il teatro Nō, la pittura ad inchiostro di china, l'arte dei giardini, l'architettura, la letteratura, e così via.

I primi due personaggi a formalizzare la cerimonia del tè furono Nōami (1397-1471) e suo nipote Sōami (?-1525). Noami, poeta pittore e bushi al servizio dello shōgun Yoshinori, fu il primo a proporre un ambiente semplice per il cha no yu. Sōami, anch'egli dedito all'arte, diede un altro importante contributo all'aspetto artistico della pratica del tè.

Un altro notevole contributo all'evoluzione della casa del tè si ebbe da Nōami che introdusse il daisu kazari, uno scaffale mobile e aperto per collocare gli utensili che venivano usati nella pratica del tè. Il daisu veniva usato nella costruzione della shoin, nonché, una stanza con tatami sul pavimento, porte scorrevoli e il tokonoma, la tipica residenza dei bushi. L'influenza cinese nella pratica del tè di Nōami si vedeva anche dall'utilizzo delle tazze tenmoku di forma allargata nella parte alta e con striature verticali nella parte esterna di colore nero. Nōami lasciò inoltre un testo, che riguardava la disposizione degli oggetti nello shoin: kundaikan Sōchuk divenne un importante riferimento per gli appassionati di oggetti di fattura cinese.

Fu però il monaco Murata Jūkō o Shukō (1423-1502) a dare la formula di bere il tè che oggi conosciamo. Murata diede le caratteristiche tipiche giapponesi all'arte del tè, nota come cha no yu, e fu il primo a proporre i quattro principi fondamentali del tè: armonia, rispetto, tranquillità, solitudine. Wa, kei, sei, jaku.

I primi due, armonia e rispetto, sono principi prettamente derivanti da confucianesimo; il terzo, la purezza, è senz'altro d'origine Shintō, in cui la purezza e la non contaminazione sono fondamentali; jaku, l'ultimo principio, rappresentante invece la quiete tipicamente buddhista, ma indica anche l'estinzione e il nirvāna.

Murata partecipò alle riunioni del tè alla moda in quel tempo, legate soprattutto ai manufatti cinesi. Tuttavia, con il tempo, il suo gusto mutò e iniziò a tendere verso la riscoperta degli oggetti di produzione autoctona, generalmente meno raffinati e decorative più essenziali. Privilegiava il vasellame Bizen, prodotto nell'omonima regione e di colore marrone, non smaltato e di aspetto naturale, e il vasellame Shigaraki, prodotto nella provincia di Shiga, smaltato con forme piuttosto irregolari e anch'esso dall'aspetto semplice e naturale.

Murata si convinse che la pratica del tè poteva andare oltre all'intrattenimento per assumere una dimensione spirituale. In questo senso vedeva un'affinità tra la pratica dello Zen e quella del tè, poiché entrambi erano una via che portava all'introspezione e alla comprensione del proprio sé. La sua sensibilità artistica lo portò a rivalutare oggetti semplici

di fattura giapponese. Fu il primo a prediligere un ambiente semplice e di dimensioni minime, il sōan, la capanna di quattro tatami e mezzo, poi portata a perfezionamento da Sen no Rikyū, in cui si svolgeva lo cha no yu dall'atmosfera raccolta e l'attenzione non veniva distratta dal tumulto del mondo.

Possiamo avere un'idea di come Murata intendeva il cha no yu dalle parole riportate nel Genryū sawa (discorsi sull'origine del tè) in cui si dice:

“I gesti sono naturali, che non risaltino alla vista.

Riguardo ai fiori (da mettere nel tokonoma), se si tratta di un bel zashiki, siano non impegnativi, ma pochi e semplici.

Come comportarsi con l'incenso? Che il suo profumo non sembri essere sparso a bella posta.

Gli strumenti siano quelli adatti sia a persone anziane sia a giovani.

Entrando nel zashiki, sia l'ospitante sia gli ospiti si rilassino, e non ci si preoccupi di quello che normalmente ci assilla. Questa è la prima e più importante regola. Questo stato d'animo lo si tenga dentro di sé senza mostrarlo agli altri.”

Tra le innovazioni di maggior portata introdotte da Murata vi è quella di non servirsi più del dōdōshū, un attendente, per preparare la bevanda, ma che questa fosse preparata dallo stesso ospitante come atto di rispetto verso gli ospiti.

Suo successore fu Sōgo, amante della semplicità e della povertà, che ebbe per allievo Takeno Jōō. Costui fu uno dei maggiori maestri del tè. Jōō contribuì a rendere popolare lo cha no yu tra la gente comune e diede alla casa del tè di Jūkō un maggior tocco wabi, usando pareti grezze e bambù al posto di legno pregiato.

Il massimo esponente e formalizzatore del cha no yu fu tuttavia Sen no Rikyū (1521-91) nato da una famiglia di mercanti benestanti. Nel 1540 Rikyū conobbe Jōō e divenne allievo e ereditandone lo stile del tè improntato alla massima informalità e semplicità. In quel periodo elaborò la concezione cha no yu portando il tè al massimo della sua perfezione. Rikyū utilizzava strutture di grande semplicità. Come quella ancora oggi visibile presso il tempio Myōkian di Yamazaki a Kyōto, dalla dimensione di soli due tatami, chiamata Taian.

I chashitsu (dimore del tè, edifici utilizzati per il cha no yu) da lui progettati e usati erano improntati a uno stile di grande essenzialità che finì per affermarsi e diventare dominante rispetto alle altre pratiche. Rikyū ebbe molta cura e attenzione per gli utensili usati durante il cha no yu, promosse quelli di produzione locale, di fattura semplice che esprimessero lo spirito sabi. Egli stesso ne costruì molti che rimangono oggetti di gusto unico nella storia del tè.

Tra gli oggetti del cha no yu rivestono una particolare importanza le tazze usate per bere il tè durante il cha no yu. Il contributo dell'artigiano Chōjirō fu determinante per la formazione del cha no yu di Rikyū ma anche per lo sviluppo dell'arte ceramica giapponese. Conosciuti durante la costruzione del palazzo jurakudai. Che diventerà la residenza del maestro del tè, Rikyū chiese all'artigiano di creare delle tazze che Chōjirō realizzò in maniera egregia, sviluppando una tecnica e uno stile che diedero un impulso determinante allo sviluppo del cha no yu di Rikyū .

Questo stile di ceramica era detto raku e divenne simbolo di una sobrietà e di una semplicità quasi grezza, diventando presto amato dai maestri del tè. Le caratteristiche delle ceramiche raku è di essere fatta a mano senza l'ausilio della ruota, l'argilla è lavorata con entrambe le mani e con la spatola che toglie l'eccesso di materiale. In questo modo il manufatto prende una forma molto naturale e irregolare.

Sen no Rikyū propose un tè molto semplice e rustico, che si svolgeva in una costruzione di grande semplicità della chaya, la stanza del tè, in stile sōan zukuri, vale a dire quello che oggi conosciamo come la tipica costruzione con il tetto di paglia e tatami sul pavimento, praticamente priva di mobili tranne che per l'unico luogo estetico che è il tokonoma, l'angolo della stanza dove vengono posti gli elementi di abbellimento come una calligrafia, un bonsai o un ikebana.

Il maestro Sen no Rikyū fu il massimo esponente del cha no yu, l'arte del tè caratterizzata dal senso estetico wabi. La morte del maestro Rikyū fu per ordine dell'imperatore ma ancora oggi non si conoscono le ragioni di un ordine simile.

I suoi insegnamenti sul tè furono più tardi raccolti nel "Nanpūroku" [trattato meridionale] che è il testo più famoso sull'arte dello cha no yu. Tutti i figli di

Rikyū furono mandati a servizio come maestri del tè presso importanti signori del tempo, così da diffondere e radicare questa pratica fuori dai confini della capitale. Fu così che nei territori dove operarono i suoi figli si svilupparono importanti scuole di tè iniziate da bushi che da costoro avevano appreso l'arte. Sensō Sōshitsu, quarto figlio di Rikyū, favorì lo sviluppo della ceramica raku e la fonderia dei bollitori, invitando famosi maestri nelle rispettive arti.

Successivamente il nipote di Rikyū, Sōtan, autore di uno dei più importanti testi sul tè (sazen dōichimi) in cui sostiene l'identità tra la via dello zen e la via del tè, fu molto attivo nella diffusione e popolarizzazione della pratica del tè ed ebbe seguaci di grande prestigio. I figli di Sōtan si divisero l'eredità paterna e crearono tre scuole distinte che ancora oggi sono tra le migliori del cha no yu: scuola Urasenke, scuola Omotesenke e la scuola Mushakōjisenke.

La semplicità dello stile cha no yu di Rikyū e poi della casata Sen è testimoniata dalle Sette Regole della preparazione del tè, dette Rikyū shichisoku, tuttora ancora molto celebri:

1. preparare un tè che sia piacevole da bere;
2. sistemare la carbonella in modo che faccia bollire il tè;
3. sistemare i fiori come se fossero di campo;
4. far provare un senso di tiepido in inverno e di fresco in estate;
5. predisporre per tempo;
6. predisporre un ombrello nel caso di pioggia;
7. essere attenti ai propri ospiti.

Semplicissime regole che chiunque può seguire facilmente che racchiudono però la saggezza di molti anni di pratica e ci dicono che la preparazione del tè è una questione di attenzione, di rispetto verso gli ospiti e verso gli oggetti che si usano, di cura e di passione per questa attività. Rikyū intendeva il tè come il prototipo delle attività quotidiane.

La cultura del tè, dapprima sviluppata tra la classe mercantile di Sakai, si diffuse principalmente tra la classe swi bushi, verso la fine del XVI secolo e a partire dal successivo. Questa nuova forma del tè prese il nome di buke cha o daimyō cha, ossia "tè della classe dei guerrieri" o "il tè dei daimyō".

Alcuni storici pongono l'inizio di questo periodo quando Oda Nobunaga, nel 1568, entrò nelle truppe di Kyōto. Dopo questo evento Nobunaga diede il via

alla cosiddetta “caccia agli oggetti preziosi” durante la quale si impossessò di molti utensili del tè di grande valore. Questi utensili di grande fama divennero presto molto ambiti tra i vassalli di Oda poiché rappresentavano un simbolo del loro status sociale. Il cha no yu nel periodo degli Stati combattenti (1477-1576) ebbe molto seguito tra la classe dei guerrieri i quali, nella tranquilla atmosfera del chashitsu, potevano momentaneamente dimenticare il tumulto dei campi di battaglia. Essi trovarono nella pratica del tè un mezzo per sviluppare la loro formazione culturale e per migliorare il loro carattere.

Fra i discepoli di Sen no Rikyū si trovavano molti appartenenti alla classe dei bushi, tra cui i cosiddetti sette saggi di Rikyū. Tra questi il cha no yu andò sempre più acquisendo popolarità e allo stesso tempo acquisì una fisionomia particolare, in sintonia con i loro ideali e i loro valori. Da un lato il tè era un veicolo di acculturazione e dall'altro un modo per rafforzare gli ideali morali e i vincoli sociali. Tra questi maestri del tè spicca senz'altro Furuta Oribe, un samurai che divenne anche un famoso chajin. Il suo stile del tè influenzò in modo significativo lo sviluppo di quest'arte nei secoli XVI e XVII. Presso i Tokugawa acquisì grande fama e il suo stile divenne predominante: Furuta Oribe fu il maggior maestro del tè degli inizi del XVII secolo. Oribe è famoso anche per aver promosso un tipo di ceramica detta Oribe yaki che utilizzava nelle sue sedute del tè. Questa ceramica era semplice e rustica, aveva forma irregolare con uno spesso strato di smalto ed era normalmente monocromatica, con tendenze al verde era prodotta nella località di Mino, nel Giappone centrale. Oribe elaborò inoltre uno stile del tè vigoroso ma anche mondano per la classe dei samurai, di cui egli stesso faceva parte. Con Oribe e i suoi successori prese forma uno stile del tè detto buke sadō o daimyō cha ossia un cha no yu che si sviluppò tra la classe dei samurai (buke) e che si svolgeva presso le loro corti e residenze. Nel 1615 Furuta fu accusato di tradimento e costretto a commettere suicidio.

Tra i maggiori discepoli di Oribe vi furono Kobori Enshū e Hom'ami Kōetsu, famoso artigiano, laccatore, ceramista e calligrafo. Kobori apprese lo stile di Oribe ma lo rielaborò confacendosi alla nuova era della pax Tokugawa: si liberò degli estremismi tipici del maestro ed elaborò uno cha no yu caratterizzato da grazia e armonia, detto kirei sabi, cioè un sabi elegante e raffinato che fondava uno stile classico ispirato agli ideali di corte del passato e agli ideali dell'élite militare del suo tempo.

Tra i maestri che lasciarono una profonda traccia sull'arte del tè del periodo

Edo (1603-1868) vi è sicuramente Katagiri Sekishū. Signore del feudo di Iwami, egli fu un importante Chajin dell'inizio del periodo Edo e la scuola da lui fondata, la Sekishū, ebbe grande successo tra i bushi fino alle soglie dell'era moderna. Scrisse una sorta di enciclopedia del cha no yu (Sekishū sanbyakukajō, ossia “i trecento punti importanti di Sekishū”) dove ne descrive tutti gli elementi principali: la pratica, gli utensili, il giardino, il tokonoma e il chashitsu.

Nello stesso filone del daimyō cha si colloca anche Matsudaira Fumai che fu fondatore della corrente Fumi della scuola Sekiryū. Ecco un brano che illustra il suo ideale del tè:

“Il cha no yu dovrebbe essere come la rugiada mattutina che si forma sulle foglie delle pianticelle di riso, come il fiore di nadeshiko (tipico fiore campestre giapponese di colore rosa o porpora) che fiorisce in un terreno incolto. Se si sperimenta questo sapore, allora si giunge a comprendere cosa sia il suki.”

Li Naosuke (1815-60) della seconda metà del periodo Edo, signore del feudo di Hikone, fu il personaggio che gestì l'apertura del Giappone all'Occidente e firmò il trattato di amicizia tra Giappone e Stati Uniti nel luglio del 1858. Di fatto aprì l'impero al mondo esterno dopo oltre duecentocinquanta anni di esclusione. Oltre ad essere un personaggio politico di primo livello, fu anche famoso come maestro del tè, praticando fin da giovane lo stile della scuola Sekishū. Nei suoi testi Naosuke esprime una visione del tè come l'occasione per contemplare e sviluppare un atteggiamento mentale di profondità, che egli chiama dokuza kannen. Li Naosuke dice nei suoi testi che *“quando il chakai è terminato e gli ospiti hanno lasciato il chashitsu, l'ospitante, invece di dedicarsi al riordino degli utensili, si siede solitario ripercorrendo le fasi della seduta e riassaporandone l'atmosfera. Così facendo prepara di nuovo il tè per se stesso e lo assapora in solitudine”*.

Nel Nanpōroku, per riassumere le caratteristiche di alcuni importanti maestri del tè, si tramanda una poesia che recita:

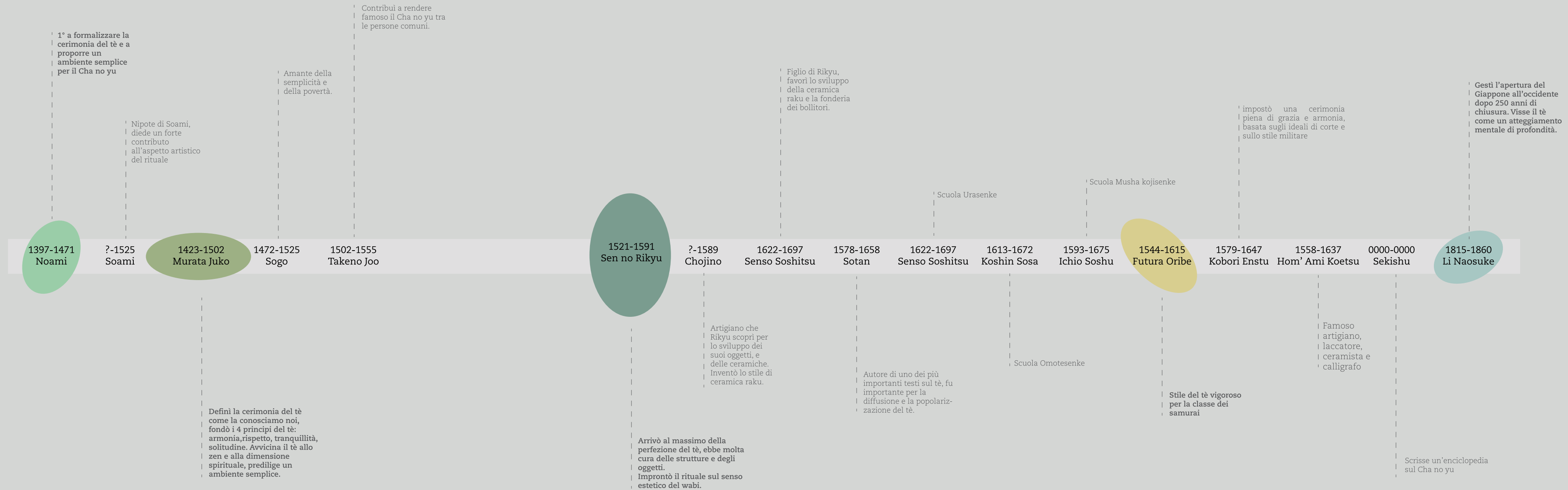
*Ori rikutsu
Kirei kippa wa
Tōtōmi
Ohime Sōwa ni
Samushi Sōtan*

*Oribe è polemico
Enshū ha una bellezza raffianta
E tagliente come una lama.
Sōwa è come una principessa
Sōtan è freddo*

La poesia spiega Oribe, ha un modo di praticare il tè che mette in discussione ogni cosa. Il tè di Enshū è di raffinata bellezza ma anche tagliente come una lama. Quello di Sōwa è leggendario come una principessa, mentre quello di Sōtan è freddo e solitario, cioè ispirato al wabi.

LINEA DEL TEMPO || MAESTRI DEL TÈ

Questa linea del tempo evidenzia i maggiori maestri del tè e il contributo che hanno portato nella creazione e nell'evoluzione della cerimonia del tè.



3.4.2 Lo svolgimento della cerimonia del tè (cha no yu)

La performance (rito) del tè (chaji) come già accennato, può avere forme diverse rispetto alla scuola, al periodo dell'anno, dall'ora della giornata e ad altre variabili. Ognuna di esse segue tutt'oggi una procedura e delle regole prestabilite. Queste procedure vengono dette temae che sta a significare "metodo, protocollo della preparazione del tè" e vanno dai tipi più formali ad altri meno rigidi e più liberi.

A parte il tipo di temae che riguarda soprattutto la collocazione e l'impiego di alcuni strumenti, la procedura del cha no yu varia principalmente a seconda dello stile che si segue, da quello più formale a quello più semplice e abbreviato. Si pensi che l'esecuzione formale completa richiede molto tempo, in alcuni casi fino a quattro ore.

Le prime informazioni sullo svolgimento del cha no yu ai tempi di Rikyū le abbiamo da Rodrigues, (1562-1633) missionario gesuita portoghese, autore di un importante trattato sull'arte del tè. Il missionario dedica un intero capitolo al racconto dello svolgimento del rito. Di seguito lo svolgimento della forma più completa:

Invito: nei gironi precedenti si invia agli ospiti un invito formale in cui si descrive l'evento, la data e ora e il luogo.

Risposta all'invito: colui che riceve l'invito è tenuto a rispondere in modo sollecito. Il giorno precedente alla riunione, un rappresentante dell'ospite, visita l'ospitante, ringrazia per l'invito e si informa rispetto ai partecipanti.

Preparazione della riunione: l'ospitante prepara e pulisce il roji e il chashitsu e prepara gli utensili che userà.

Il giorno della riunione: il giorno della riunione, gli ospiti si riuniscono nella yoritsuki, una stanza apposita, dove l'attendente dell'ospitante porta loro un tè leggero. Qui gli ospiti si rilassano e attendono l'ospitante, che dopo essere andato loro incontro, li guida al soto roji, ovvero la parte di giardino più lontana dal chashitsu, dopo aver calzato particolari sandali detti zōri. Qui si siederanno su una struttura apposita a fumare la pipa mentre attendono.

Ricevimento degli ospiti: l'ospitante dopo aver cambiato l'acqua del lavabo,

apre il cancello d'entrata e gli ospiti che lo vedono arrivare si alzano insieme e oltrepassano il cancelletto in ordine di precedenza per importanza e anzianità e in silenzio salutano con un inchino.

Poi l'ospitante lascia gli ospiti e torna al chashitsu, mentre loro si recano al lavabo dove si lavano le mani e si sciacquano la bocca per purificarsi. Poi vanno al chashitsu dove, per prima cosa, osservano e ammirano quanto esposto nel tokonoma, poi il focolare e il bollitore, infine lo scaffale. Quindi, in ordine di importanza, prendono posto sedendosi sui tatami. Quando tutti sono seduti, l'ultimo ospite chiude la porta rumorosamente così da segnalare all'ospitante, nella stanza accanto, che sono pronti.

La prima carbonella: allora l'ospitante entra nella stanza, saluta gli ospiti e si occupa della carbonella del focolare. Questa sistemazione del focolare è detta sumi temae. Questa parte del chaji si chiama shozumi (prima carbonella). Si dispongono i bastoncini di carbonella nel focolare aggiungendo anche un po' di essenza profumata che si espanderà nella stanza.

Il pasto kaiseki: poi, l'ospitante serve un leggero pasto detto kaiseki, che di solito comprende un brodo, verdure e carne o pesce. Può essere servito anche del sake.

Il dolce: terminato il pasto, viene offerto un dolce detto omogashi (dolce principale).

Con questo termina la prima parte del chaji di mezzogiorno, detto shoza (prima seduta). Ora gli ospiti lasciano la stanza ed escono all'aperto sedendosi sulle panche all'esterno della costruzione. Questa pausa è detta nakadachi. Nel mentre dell'intervallo l'ospitante pulisce la stanza, apre le finestre, cambia il kakemono del tokonoma e i fiori. Controlla la disposizione della carbonella del focolare e lo stato di ebollizione del bollitore. Prepara il contenitore per versare l'acqua nel bollitore mizusachi e il contenitore della polvere di tè chaire e quanto serve per preparare il koicha. Quando tutto è pronto, suona il piccolo gong per chiamare gli ospiti.

Si serve il koicha: gli ospiti rientrano e quando tutti hanno preso posto l'attendente toglie le stuoie che coprono dall'esterno le finestre e tutto si illumina. Quindi, l'ospitante prepara il koicha (tè forte): questo è il momento più importante della riunione del tè. In questa occasione l'ospitante veste un kimono di colore nero con su stampato il mon, cioè lo stemma della casata.

Si serve usucha. Termina la riunione: preparato il koicha e dopo aver osservato e ammirato il contenitore della polvere del tè, il chashaku (cucchiaio di bambù) e il shifuku, (involucro di panno) l'ospitante sistema la carbonella nel focolare e invita gli ospiti a prendere lo usucha (tè leggero).

Con questo termina la riunione del tè e gli ospiti escono dalla stanza accompagnati dall'ospitante che li saluta prendendo congedo. Il giorno dopo un rappresentante degli ospiti va a ringraziare l'ospitante”.

Così sostanzialmente dai tempi di Rikjū ad oggi lo svolgimento del chaji è stato mantenuto pressoché invariato, quando ci si attiene alla stretta formalità e alla tradizione. Vi sono però forme abbreviate molto comuni o occasioni particolari in cui la sequenza tradizionale viene modificata.

3.4.3 La dimora del tè, chashitsu

Ai suoi albori, attorno all'inizio del XV secolo, il tè veniva praticato in edifici detti kaisho (luoghi di riunione) dove l'aristocrazia si riuniva per praticare l'arte poetica o altri intrattenimenti. Talvolta i kaisho erano separati dall'edificio principale e destinati alla sola funzione di intrattenimento. Si suppone che inizialmente il tè fosse servito in una stanza di grandi dimensioni, detta zashiki (salone), in uno spazio delimitato da paramenti. Nella stanza accanto invece veniva preparato il tè, per poi essere servito agli ospiti.

I luoghi e le costruzioni in cui le riunioni, dette chakai, venivano praticate hanno avuto una notevole importanza nella storia di quest'arte. Infatti la cultura del tè non riguardava solo la performance eseguita dal chajin ma anche tutto quello che era di contorno e che contribuiva in modo determinante a creare l'atmosfera e lo stato d'animo adeguato. Molta cura veniva data alla scelta degli utensili, agli elementi di abbellimento, come kakemono e allestimenti floreali e naturalmente anche all'ambiente in cui la riunione del tè si svolgeva.

La dimora del tè ha subito nel tempo un'interessante evoluzione che ha portato alla costruzione di edifici separati immersi nel verde e destinati al solo utilizzo per questa pratica. Essi vengono chiamati chashitsu (letteralmente stanza del tè) e man mano, durante i secoli, sono passati dall'essere stanze

grandi e riccamente decorate a dimore separate dalle ambientazioni, sempre più semplici e spoglie e di dimensioni ridotte. L'ambiente esterno, il giardino che conduce al chashitsu, è anch'esso oggetto di cura e progettazione ed è indicato con il termine di roji (luogo della rugiada). Il sentiero è spesso segnato da pietre interrate in modo asimmetrico, dette tobiishi, alla fine del quale, appoggiato alla struttura vi è una semplice panca di bambù o di altri tipi di legno detta koshikake machiai. Lungo il sentiero si trova un lavabo per le mani, chōzubachi, dove gli ospiti si possono purificare prima di accedere allo cha no yu. Accanto vi può essere una piccola lanterna di pietra per far luce la sera e sul lavabo è posto lo yuoke (mestolo di bambù) per prendere l'acqua. Lungo il sentiero si possono trovare anche delle lanterne di pietra tōrō. Di fatto il giardino è una sorta di luogo intermedio che separa il mondo esterno da quello del cha no yu e percorrendolo si lasciano indietro le preoccupazioni quotidiane, ci si prepara ad una dimensione speciale, spirituale.

Queste costruzioni hanno almeno due stanze, una dove si riuniscono gli ospiti e il chajin prepara il tè, l'altra invece adibita ad una sorta di cucina, detta mizuya, dove si preparano cibi vari, dai dolci che si prendono prima del tè, a pasti più impegnativi. A volte si possono trovare altre stanze, come i bagni, gli spogliatoi o altre stanze di servizio. La stanza principale può andare dalle più grandi come quelle di dieci tatami alle più piccole di quattro tatami e mezzo. Nel caso di stanze da quattro tatami, il mezzo tatami è posto al centro e viene usato per il focolare, dietro la quale si trova il tatami, in cui si siede l'ospitante, con gli utensili per la preparazione del tè. Un altro tatami è destinato agli ospiti illustri, un altro per gli altri ospiti e uno per il passaggio. Sul pavimento è collocato il ro (focolare), usato prevalentemente d'inverno mentre d'estate si preferisce usare il furo, un braciere portatile appoggiato sul pavimento.

In un angolo della stanza vi è posto il tokonoma, delimitato da uno o due pilastri di legno verticali hashira, è il luogo dove esporre qualche oggetto artistico o qualche composizione floreale. Il tetto è piuttosto basso e non vi è arredamento tranne gli strumenti per la preparazione del tè. L'entrata, detta nijiriguchi, ha dimensioni ridotte, normalmente 65 cm d'altezza e 60 di larghezza, ed è costruita così per obbligare chi entra ad abbassarsi e in qualche modo ad abbandonare e dimenticare il proprio rango. Vi è invece un'altra entrata che potremmo considerare di servizio, detta sadōguchi, che dà accesso al mizuya e viene usata dall'ospitante. Su una parete vi è una finestra rettangolare o rotonda, vi sono alcune mensole a muro e delle cassettiere con l'apertura scorrevole per riporre gli oggetti. Il

tipico chashitsu è costruito con materiali semplici, come legno e bambù e ha il tetto di paglia.

Il primo a ideare una stanza appositamente per il tè fu Murata Jukō, seguirono poi perfezionamenti e modifiche dai grandi maestri del tè che seguirono. Esistono tre tipologie diverse di chashitsu che differiscono le une dalle altre per alcune peculiarità costruttive: l'architettura shoin, l'architettura sukira e quella sōan.

L'architettura shoin, deriva da una struttura eretta per ospitare la statua del Buddha Amida fatta costruire dallo shōgun Yoshimasa. La costruzione prende lo stile derivato dalla classe dei bushi a partire dalla seconda metà del XV secolo, diventato poi il classico stile giapponese. La sua semplicità e essenzialità richiamano lo stile del wabi e quindi è particolarmente adatto al tè che si ispira a lui.

Tipicamente le stanze sono coperte di tatami, è presente il tokonoma, gli scaffali a parete chigaidana, un angolo lettura con un semplice leggio tsukeshoin, le pareti scorrevoli shōji fatte di un intelaiatura di listelli di legno coperti di carta semitrasparente, protette dall'esterno dagli amado e da divisori interni scorrevoli fatti di legno. Tutto attorno corre una veranda detta engawa, attraverso la quale si può accedere alle diverse stanze e d'estate far scorrere l'aria e permette di ammirare il giardino. Le dimensioni sono di quattro tatami e mezzo.

L'architettura sukira, è una variante dello shoin ma meno elaborato, meno imponente e austero, è meno formale, più intimo e familiare. A partire dal periodo Edo, questo stile fu adottato perlopiù per le residenze nobiliari e le abitazioni private. Lo si può descrivere come lo stadio intermedio tra il rigido formalismo shoin e la semplice rusticità dello sōan.

I materiali utilizzati sono sempre naturali, legno di cedro, pino, bambù, spesso usati al naturale con superfici non piallate e irregolari e a volte ricoperti di corteccia. Il tetto è molto spiovente per creare ombra.

L'architettura sōan è merito del maestro Rikyū, in linea con la sua concezione del tè in stile wabi, queste costruzioni sono concepite con dimensioni molto ridotte, immerse nel verde, dall'aspetto apparentemente dimesso e poste in luoghi poco frequentati (angoli dei giardini o templi buddhisti). Il tè in queste costruzioni prende il nome di sōan-cha e ha un carattere di quiete e raccoglimento, rifugio dal tumulto. La struttura architettonica prende ispirazione dalle dimore contadine, con pilastri di legno al naturale, pareti di

terra argillosa detti tsuchikabe e finestre di tipo renjimado a livelli verticali. All'interno oltre al tokonoma, si trova un pilastro di legno grezzo che divide la zona destinata agli ospiti detta kuakuza, da quella dell'ospitante detta teishuza. Non vi è la veranda ma un tetto molto spiovente per creare ombra. L'entrata è piccola come già dicevamo e le dimensioni sono di tre tatami. Questo tipo di chashitsu raggiunse l'apice della sua popolarità attorno al 1586-87. Gli utensili usati erano di fabbricazione giapponese, senza alcuno sfarzo, il tutto era destinato non al piacere ma ad un ideale spirituale.

3.4.4 Gli oggetti del cha no yu

Per la preparazione del cha no yu c'è bisogno di pochi ma fondamentali oggetti che rispecchino l'estetica wabi e siano quindi oggetti che rappresentino semplicità e essenzialità, imperfezione e irregolarità, che portino il segno del passare del tempo e che abbiano colori scuri o neutri. Il parco oggettivo del rituale rappresenta una bellezza tranquilla e austera tipica di tutta l'estetica che lo caratterizza. Vi è un termine apposito per definire l'insieme degli utensili per la preparazione del tè che è: Dogu. Vedremo ora singolarmente le singole caratteristiche di ognuno di loro, partendo dalla tazza del tè, simbolo per antonomasia della cerimonia del tè, fino agli oggetti meno conosciuti ma che di grande interesse progettuale.

Chawan (tazza del tè)

Chawan è il termine per identificare la tazza in cui si prepara e da cui si beve il tè. Il suo utilizzo è strettamente legato alla cerimonia del tè giapponese. Ogni chawan si classifica a seconda del luogo d'origine, dal tipo di manifattura, dalla forma, dal colore, dalla tecnica di pittura con cui viene decorata. Essendo realizzato a mano ogni pezzo è unico ed è uno dei protagonisti indiscussi del cha no yu. Le più note tecniche di ceramica giapponese con cui vengono realizzate sono, la ceramica raku, il vasellame Kyōyaki, e le ceramiche Mimo.

Ceramica Raku

Il raku è una tecnica di origine giapponese, nata in sintonia con lo spirito zen, in grado di esaltare l'armonia delle piccole cose e la bellezza nella semplicità e naturalezza delle forme. L'origine del raku è legata alla cerimonia del tè incentrata sulla tazza che gli ospiti si scambiavano, infatti le sue dimensioni

erano tali da poter essere contenuta nel palmo della mano.

L'invenzione della tecnica raku è attribuita, come già citato, all'artigiano Chojiro, che la sviluppò per facilitare la fabbricazione delle ciotole per la cerimonia del tè in collaborazione con il suo mecenate Sen no Rikyu, maestro di questa cerimonia. Il termine giapponese raku significa "comodo, rilassato, piacevole, gioia di vivere", e deriva dal sobborgo di Kyōto nel quale era estratta l'argilla nel sedicesimo secolo. Da quel momento divenne anche il cognome e il sigillo della stirpe di ceramisti discendente da Chojiro, tuttora attiva in Giappone. Nel diciottesimo secolo un manuale ne spiegava la tecnica in dettaglio e da allora il raku si diffuse anche fuori del Giappone.

Il loro tipico effetto decorativo, i riflessi metallici e la cavillatura, la singolarità del processo durante il quale l'oggetto è estratto incandescente dal forno, ne fanno una tecnica estremamente originale che stravolge il metodo classico. Durante il processo raku il pezzo subisce un forte shock termico: è quindi necessario utilizzare un'argilla robusta e refrattaria. Questo tipo di materiale possiede al suo interno granelli di sabbia, chiamati chamotte, che ne diminuiscono la contrazione, evitando così le fratture. Il pezzo in argilla refrattaria bianca, dopo esser stato modellato, è cotto una prima volta a 950-1000 °C; successivamente avviene la decorazione. In questa tecnica si utilizzano ossidi o smalti: ad esempio per avere una colorazione verde non si utilizzano pigmenti di quel colore bensì l'ossido di rame.

I colori e le decorazioni posso essere:

Base: fritte "ovvero silice con aggiunta di fondente, ossido di piombo, o alcalino, con l'aggiunta di feldspati o soda, per ottenere la base vetrosa alla quale aggiungere gli ossidi coloranti.

Opacizzante: ossido di stagno per ottenere il bianco, ovvero per togliere la trasparenza naturale delle cristalline o fritte.

Ossidi: mescolarli con varie percentuali alle cristalline, applicare a pennello a spruzzo o ad immersione, in alternativa si possono applicare direttamente sui pezzi smaltati, avendo cura di non eccedere, altrimenti non riusciranno ad inglobarsi nella massa vetrosa sottostante.

- Ossido di rame per il colore verde, con riflessi metallici che vanno dal color rame al rosso rubino, al blu, fino all'oro in riduzione d'ossigeno.
- Ossido di cobalto per il colore blu e se mescolato allo stagno per l'azzurro.
- Ossido di manganese per il colore melanzana.

- Nitrato d'argento per ottenere effetti madreperlato dorati.

- Ossido di ferro rosso per ottenere gialli, bruni, fino al grigio verde in base alla percentuale di ossigeno in raffreddamento o nella camera di cottura.

- Ossido di nichel per ottenere dei verdi caldi o grigiastri in assenza d'ossigeno.

Vasellame Kyōyaki

Questo vasellame lo dobbiamo a Nomura Ninsei che fu pittore, calligrafo e ceramista giapponese (1598-1666). Appartenente a un ramo dei Fujiwara, fu anche monaco zen. Le ceramiche smaltate note con il termine di Kyōyaki, si imposero per tecnica e per stile ai prodotti ceramici fabbricati a Kyōto. Le caratteristiche di questo vasellame derivato dalla tradizione della ceramica smaltata delle fornaci di Arita, sono le coperte monocrome a tinte basse con riflessi metallici oppure a toni chiari (verde, grigio-perla, crema) dell'invetriatura segnata da un craquelè (screpolatura della superficie) a disegno fitto e, in particolare, il sapiente uso dell'oro spruzzato secondo procedimenti propri delle lacche dorate.

Ceramiche Mino

Le ceramiche Mino (prodotte nell'area di Mino una delle vecchie provincie del Giappone a nord ovest di Kyoto, vicino a Nagoya) sono riconducibili al 7° secolo, circa 1300 anni fa.

Le loro produzioni erano rivolte principalmente alla cerimonia del tè e si suddividono essenzialmente in diversi stili:

Shino: considerata la prima vetro ceramica bianca giapponese, con decorazioni in ossido di ferro fatte con il pennello. La caratteristica distintiva delle ceramiche Shino sono i piccoli fori chiamati "suana". Spesso viene utilizzato uno smalto feldspato bianco latte. Il colore bianco è, infatti, il tono fondamentale della ceramica Shino. Lo stile Shino si divide a sua volta in diversi altri sotto stili: e-Shino (con disegni in ossido di ferro); Muji Shino (liscio bianco); Shino aka (rosso Shino); Beni Shino (rosso); Nezumi Shino (grigio topo).

Oribe: Stile che prende il nome dal maestro del tè e guerriero Furuta Oribe (1545 - 1615). La caratteristica principale è lo smalto scuro, verde rame. Le ceramiche sono caratterizzate da colori e disegni variegati (motivi geometrici e scene naturali). Esistono anche il nero Oribeguro e Kurooribe che dovrebbe differenziarsi da Oribeguro per la colorazione, la vernice nera ricopre solo la parte alta. La parte

bassa risulta invece prima disegnata e poi ricoperta con smalto trasparente. Le ceramiche Oribe si distinguono invece dalle ceramiche sempre nere Setoguro per la loro forma, non completamente cilindrica, e per la base più alta, larga. Setoguro: Ceramica a smalto nero. Il colore nero è ottenuto togliendo la ceramica dal forno durante la cottura e raffreddandola rapidamente. Forma cilindrica, base piccola e bassa quasi invisibile. Il colore (invetratura nera) non copre completamente la ceramica (nella base, rimane un sottile strato di terracotta senza vernice).

La colorazione nera o scura è tra le favorite nella produzione di chawan (tazze da tè) probabilmente perché come abbiamo già visto nell'estetica giapponese, domina l'ombra che crea un gioco enigmatico di chiaroscuri, così come le colorazioni scure esaltano le sfumature del tè verde da cerimonia.

Chasen (frullino per il tè)

Il chasen è il frullino di bambù, utile a preparare nella maniera più giusta il tè. È fabbricato da un unico pezzo di bambù, il quale, attraverso una lavorazione minuziosa, si sfilaccia nella parte superiore per ottenere i caratteristici filamenti denominati "hosaki" (se ne possono avere 80, 100 o 120). Esistono due tipologie di chasen; una chiamata "araho", che ha un occhiello in cima più spesso ed è usato per la preparazione del tè "koicha"; un tè più denso e forte. L'altra invece usata per preparare un tè più leggero chiamato "usucha" presenta un occhiello più sottile nella parte del manico. Secondo la tradizione nipponica si dovrebbe usare un chasen nuovo ogniqualvolta si incontrino ospiti diversi. E quando si danneggia, non viene buttato via normalmente ma a maggio, durante la cerimonia "chasen Kuyo", che si rinnova una volta l'anno, viene portato al tempio e bruciato, in segno di riverenza nei confronti degli utensili cerimoniali.

Chakin (panno per asciugare)

È un piccolo tovagliolo utilizzato nel cha no yu per asciugare la tazza (chawan) dopo il suo lavaggio. Esso si compone di una piccola pezza bianca di lino lunga 30 centimetri e larga 12,5 centimetri. Dopo la sua cucitura lungo il bordo (mezzo centimetro per parte) la sua larghezza si riduce a 11,5 centimetri. Prima del suo utilizzo, effettuato per mezzo di precisi gesti cerimoniali atti a manifestare la presenza mentale dell'ospite della cerimonia, questa pezza viene piegata in terzi e poi a metà.

Fukusa (panno per la purificazione)

Detto anche Chabukusa nella cerimonia del tè è un tovagliolo di seta privo di decorazioni o disegni, utilizzato per pulire alcuni oggetti come il chashaku e il chaki. Le sue dimensioni sono in media di 28 centimetri per 27,6 centimetri. Esso viene piegato a forma di triangolo e portato dall'ospite, avvolto nella cintura alla vita. I movimenti con cui viene estratto e quelli con cui viene utilizzato sono estremamente codificati a dimostrazione della presenza mentale dell'ospite che lo impiega. Questi movimenti, tuttavia, variano a seconda degli stili delle scuole in cui la cerimonia viene eseguita.

Chaki (contenitore del tè)

Il termine che indica tutti i tipi e gli stili di scatole porta-tè usati nella cerimonia del cha no yu. I Chaki sono i recipienti in cui il tè matcha (tè verde in polvere) viene conservato prima di essere portato nella stanza del tè. I Chaki non sono tuttavia i recipienti in cui viene conservato il tè per lungo tempo, ma vengono utilizzati esclusivamente per la durata della cerimonia. Successivamente vengono svuotati e puliti, mentre il tè avanzato viene conservato in contenitori a chiusura ermetica e riposto in un luogo fresco. In generale, i chaki possono essere suddivisi in due categorie principali: quelli in legno o bamboo, e quelli in ceramica. Possono essere inoltre distinti a seconda del tipo di tè (leggero, usucha; o denso, denominato koicha) che debbono contenere e che caratterizzano il tipo o fase di cha no yu.

I chaki in ceramica e porcellana sono chiamati cha-ire ("qualcosa in cui viene messo del tè") o koichaki ("chaki per il tè denso"), mentre i chaki di bambù e legno sono conosciuti come usuchaki ("chaki per il tè leggero") o natsume (anche "jube", in riferimento alla loro forma). Sia i cha-ire che i natsume sono ulteriormente classificati secondo il luogo di provenienza, i materiali e la forma, e in alcuni casi dall'artigiano che li ha prodotti o, in casi ancora più particolari, dal nome specifico a loro assegnato.

Natsume (Usuchaki)

Tradizionalmente, gli usuchaki sono realizzati a mano usando legno o bambù, possono essere laccati o lasciati al naturale. Possono inoltre presentare dei disegni, dipinti, applicati o scolpiti sul recipiente. Oggi sono disponibili sul mercato degli usuchaki in plastica, ben più economici e meno pregiati. Il nome "natsume" deriva dal nome del frutto natsume o jube (in italiano giuggiolo o dattero cinese), infatti il contenitore ne ricorda le forme.

Il loro utilizzo divenne popolare nel periodo Edo, a causa dell'influenza di Sen no Rikyū (1522-1591). Il preferito dal riformatore del Cha no yu, Sen no Rikyū

fu il rikyū-gata natsume, denominato anche kawatarou, interamente laccato di nero sia all'esterno che all'interno e privo di ogni altra decorazione. Altri tipi di natsume sono, ad esempio, il shirifukurami largo alla base; il chaoke; il doubari, allargato al centro; il kouaka, con il coperchio colorato di rosso. I natsume possono essere divisi in tre tipi principali: grandi, medi e piccoli, esistono moltissime sfumature e varianti tra le varie grandezze ma il natsume più comune è di media o grande dimensione, ed è laccato in rosso o nero.

Cha-ire (Koichaki)

Un cha-ire è un recipiente di ceramica con un piccolo coperchio, fatto per contenere tè denso durante la cerimonia del tè. Il coperchio del cha-ire è tradizionalmente in avorio ed è rivestito da una foglia d'oro nella parte interna. Oggi questi coperchi sono spesso realizzati con materiali che richiamano solamente la tonalità dell'avorio. Le sue dimensioni variano da 3-15 centimetri per l'altezza, mentre il diametro è di circa 4-8 centimetri. Di solito un Cha-ire è inserito in un sacchetto, denominato shifuku, di materiale prezioso, broccato in oro, in stile damascato o con strisce di seta denominate kantou.

I cha-ire furono originariamente usati in Cina durante le Dinastie Song meridionali e Yuan come contenitori di olii essenziali e medicine, e furono importati in Giappone per essere usati come contenitori del tè dalla fine dello shogunato Ashikaga o dall'inizio dell'era Tokugama.

I Cha-ire possono essere divisi in due categorie: karamono e wamono (a volte kokuyakimono). I Karamono sono cha-ire creati in Cina o fatti a somiglianza di questi ultimi, mentre i wamono sono quelli creati in Giappone. Questi possono vengono suddivisi secondo la ceramica ed il forno usati o secondo la forma.

Karamono: I cha-ire karamono sono divisi per forma:

- Nasu: Il cha-ire "a melanzana" è un recipiente di media grandezza chiamato così per la sua forma. Altri tipi di nasu (la cui forma varia di poco) sono il bunrin e lo shifukura.

- Katatsuki: Il cha-ire "a spalla", il tipo più comune, è un recipiente alto e stretto chiamato così per le "spalle" pronunciate che formano la sommità del recipiente. Ogni cha-ire alto e stretto può essere chiamato katatsuki.

- Marutsubo

- Tai kai: Il cha-ire "Grande oceano" o "bocca larga" ha un'apertura larga generalmente più grande della sua altezza. Un sottotipo più piccolo di questo cha-ire è conosciuto col nome di nai kai.

- Tsurukuki

- Shirifukure

- Wamono: I cha-ire Wamono sono classificati secondo il nome delle ceramiche e dei forni usati.

Stile provinciale: Karatsu, Satsuma, Shigaraki, Takatori, Omuro, Tanba, Bizen

Forni: Maemon, Rikyu, Genjuro, Oribe, Shidoro, Shimbei, Tojiro I, II, III, IV

Chashaku (cucchiaino per il tè)

Corrisponde ad un cucchiaino sottile in bambù utilizzato per trasferire il tè verde in polvere, dal suo contenitore alla tazza (chawan) dove poi sarà mescolato dal chasen (un frullino in bambù) con dell'acqua calda, ma non bollente (massimo 65 °C).

Originariamente il chashaku era in avorio e veniva utilizzato nelle botteghe che commerciavano farmaci. Altri materiali con cui veniva fabbricato erano l'argento, il legno di gelso e i gusci di tartaruga. Nel XVII secolo, tuttavia, i maestri del tè gli preferirono il più semplice e sobrio materiale di bambù, proveniente dalla locale cultura contadina.

Le dimensioni del chashaku possono variare, ma la forma più diffusa è compresa nella lunghezza tra i 19 e 21,5 centimetri, la larghezza non supera, in genere, il centimetro.

La punta (denominata tsuyu) viene curvata lungo le venature di crescita del bambù, risalendo verso il manico (denominato ottori), il cui inizio è segnalato da una scanalatura denominata fushi, la struttura si inspessisce e termina con un taglio netto (denominato kiridome).

Ai chashaku viene spesso assegnato un nome. Prima di compiere seppuku, Sen no Rikyū nominò il suo come namida (lacrime). Questo chashaku venne poi consegnato a Futura Oribe (1545-1615), anche lui poi costretto a compiere seppuku dietro ordine di uno shogun.

Una delle cento poesie di Rikyu dice che:

*"Il tè non dovrebbe essere un'esibizione di quello che possiede il praticante del tè.
Dovrebbe essere invece espressa la sincerità del suo cuore."*



Tipico Roji Giapponese
(luogo della rugiada)
con Percorso di pietre sconnesse
"Tobiishi"



Vista dell'entrata tipica del Chashitsu
alta circa 65 cm
"Nijiriguchi"



Tipico Chashitsu
immerso nel Roji



Vista dell'entrata tipica del Chashitsu
alta circa 65 cm
"Nijiriguchi"



Interno del Chashitsu
con il Tokonoma allestito con un'kebana, degli
oggetti artigianali pregiati e una calligrafia

Oggetti del tè,
Chasen (frustino per il tè)
Chashaku (cucchiaio per il tè)
Polvere tè Macha

Dettaglio del tipico Ro (focolare)
con il mestolo in bambù Yuoke

3.5 L'EVOLUZIONE DELLA PRATICA DEL TÈ DAI PRIMI DEL 900 AD OGGI

Tra la fine del 800 e gli inizi del 900 il Giappone intraprese la via di apertura verso l'occidente, dopo oltre due secoli di chiusura e di isolamento. L'impatto fu fortissimo e scatenò una furiosa rincorsa alla modernizzazione basata sull'importazione dei modelli occidentali e sulla loro incondizionata ammirazione e imitazione. Questa febbre di occidentalizzazione durò dal 1860 fino all'incirca al 1880. In questo periodo il mito occidentale offuscava i modelli autoctoni del passato e spingeva verso un grande cambiamento. La cultura del tè soffrì molto questo periodo culturale. Da una parte il crollo del sistema feudale, il governo centralizzato e l'abolizione delle classi sociali, eliminò i signori feudali che fino ad allora si erano occupati di sovvenzionare i maestri del tè e le grandi scuole. Queste si trovarono senza sostegno economico e politico, lasciate a se stesse.

A peggiorare la situazione fu anche l'atteggiamento di rifiuto verso la cultura del passato vista come arretrata e vincolante alla modernizzazione. La cultura del tè stava perdendo il suo prestigio nella società e rischiava di estinguersi. Tuttavia attorno al 1880 le cose cambiarono, l'infatuazione nei confronti dell'occidente si affievolì, assumendo un tono più moderato e riflessivo, filtrato da una rivoluzione della cultura autoctona. Il desiderio di conservazione dei valori tradizionali portò ad un revival delle pratiche del passato, incluso il cha no yu.

Ciò però non toglieva che ora, in una società molto diversa, il tè dovesse trovare un nuovo ruolo nel contesto di un Giappone in rapida trasformazione. I valori che proponeva dovevano essere rivisti, e reinterpretati in modo funzionale alle nuove esigenze di una società moderna.

Il nuovo spirito che prevaleva attorno alla fine del XIX secolo era condensato nel motto wakon yōsai, che si potrebbe tradurre con "spirito giapponese e tecnologia occidentale". I giapponesi riconoscono all'occidente un'indiscussa superiorità in fatto di scienze, tecnologia e nei campi attinenti alle questioni pratiche e sociali, ma ritenevano che lo spirito che animava quelle scienze materiali dovesse essere proprio quello della tradizione.

Il ruolo dei daimyō fu assunto dalla classe imprenditoriale e industriale giapponese, questa classe aveva ampie disponibilità economiche ed era alla ricerca di visibilità sociale e di prestigio che naturalmente cercò di affermare attraverso il sistema sperimentato per secoli: il collezionismo di utensili del tè. Essi divennero veri e propri moderni sukisha del tè, un esempio illustre è

quello di Nezu Kaichiro, industriale dei trasporti metropolitani che con la sua collezione ha creato un museo tutt'ora esistente (museo Nezu a Tokyo) dove è raccolta una prestigiosissima collezione di utensili e nel giardino adiacente sono collocati vari chashitsu.

Per rivitalizzare la pratica del tè, lo iemoto di undicesima generazione Seichū Sōshitsu fu abile a convincere il governo che il sadō rappresentava un importante patrimonio culturale e a proporre il riconoscimento ufficiale, evitando che fosse classificato come attività di svago. Egli scrisse: "il significato originario della Via del tè è quello di favorire la lealtà verso i superiori e stimolare le Cinque Virtù confuciane, di insegnare la frugalità e la modestia e di non trascurare il compito della corretta gestione della casa".

Inoltre un altro risultato della sua opera, in questo caso in risposta alle esigenze di modernizzazione, fu la proposta di eseguire il cha no yu non seduti alla giapponese sui tatami, ma all'occidentale, seduti su sedie con davanti un tavolo. Questa forma ebbe parecchio successo e ancora oggi viene praticata, con il nome di ryūrei shiki, ossia stile formale eretto.

Il successore di Seichū Sōshitsu, Yūmyōsai, si adoperò per introdurre il sadō all'interno delle scuole, soprattutto quelle femminili, proponendolo come forma di buone maniere ed educazione formale. Questo ebbe grande successo e la pratica del cha no yu divenne bagaglio per le giovani donne in vista del matrimonio.

L'apertura del cha no yu alle donne fu dirompente, se oggi pensando al rito del tè viene in mente una graziosa signoria in abiti tradizionali che prepara con estrema grazia una tazza di tè è dovuto alla diffusione durante i primi del 900, di fatti fino alla seconda metà dell'ottocento il tè era riservato ai soli uomini. L'idea che si ha oggi del cha no yu, di un rito aggraziato, piacevole a vedersi è il prodotto della necessità di trovare un ruolo adeguato al tè. Questa attività ebbe un grosso ruolo di formazione ed emancipazione per le donne, fornendo loro un sostegno professionale ed economico che le rendeva indipendenti in qualità di insegnanti del tè.

Nei primi del 900 due grandi personaggi furono i protagonisti della diffusione del tè all'estero.

Il primo protagonista era un giapponese, Okakura Kakuzō, studioso di arte giapponese, nel 1890 fondò la Nihonbijutsuin (accademia d'arte giapponese) e dai primi del 900 si trasferì negli stati uniti dove fu nominato direttore della sezione asiatica del Museum of Fine Arts di Boston. Egli scrisse il primo libro che pone il tè tra i capi saldi della cultura giapponese, poi presentato all'estero divenne presto un best seller, *The book of tea* (1905).

L'altro personaggio era il mentore di Kakuzō, Ernest Fenolosa (1853-1908) anch'egli appassionato e studioso di cultura giapponese. Promosse la fondazione del Museo Imperiale di Tokyō e durante i suoi soggiorni in Giappone accumulò una grande quantità di oggetti d'arte che oggi si trovano conservati nel Museum of Fine Arts di Boston. La sua opera di collezionista, studioso e divulgatore ebbe un forte impatto sulla diffusione e sulla pratica del tè giapponese negli Stati Uniti.

La più incisiva diffusione del tè in America si ebbe dopo la seconda guerra mondiale, quando Sekisō Sōshitsu si adoperò per diffondere la pratica del tè nel paese dei vincitori.

Attualmente esistono una decina di scuole/iemoto attive sulla formazione di studenti e insegnati di cha no yu. Le principali oltre alle tre maggiori, ovvero Senke Urasenke, Omotesenke e Mashakōjisenke, sono: Nararyū, Rikyūryū, Yabunouchiryū, Higokoryū, Oriberyū e molte altre ancora.

Il cha no yu oggi è considerato una delle forme più autenticamente tradizionali e rappresentative della cultura giapponese. Per questo chi lo pratica intende ritrovare il genuino spirito del paese, ricollegandosi a lontane origini culturali. Anche all'estero, dove l'usanza si è diffusa, i praticanti sono spesso grandi ammiratori e appassionati della cultura giapponese tradizionale, in cui trovano un fascino particolare.

Nelle varie epoche che ha attraversato e nei vari contesti politici e sociali, il cha no yu ha assunto valenze e ruoli diversi, o meglio è stato usato in modo strumentale per fini che nulla avevano con il wabi e del sabi. Prima usato come simbolo di potere e strumento diplomatico, in seguito è diventato espressione di ideali confuciani e infine nella nuova società con l'incontro con l'occidente è diventato simbolo di uno status sociale, assumendo la funzione di educare le donne. Seppure rappresentante di un'epoca passata, il retaggio spirituale intrinseco del cha no yu viene conservato fino ad oggi.

3.6 OGGETTI E PRODOTTI TRA STORIA E CONTEMPORANEO

In quest'ultima parte del capitolo attraverso alcuni "macro temi" della cultura e manifattura giapponese, dalle piegature e i giochi d'ombra, proveremo ad analizzare come dal gusto e dalle lavorazioni originali siano nati nuovi meccanismi di progetto. Vedremo infatti come questi temi hanno influenzato molti designer contemporanei nella progettazione di nuovi prodotti. Un forte contributo progettuale lo darà sicuramente la filosofia del wabi sabi che come abbiamo precedentemente visto caratterizza fortemente l'estetica giapponese, e che negli anni è entrata anche nel panorama occidentale. La filosofia, esalta il passare del tempo e i difetti negli oggetti, ma viene concepita in occidente più sul lato estetico che concettuale, (Ostuzzi 2011) alcuni oggetti che vedremo infatti, raccolgono solo un parametro caratteristico del wabi sabi, ma saranno comunque utili per tracciare una serie di linee guida progettuali. In questo percorso, incontreremo semplicità delle forme, l'utilizzo di materiali naturali e una forte attitudine nei confronti dell'artigianato e nel fare a mano. Passando da pezzi classici di maestri artigiani ad artisti e designer contemporanei proveremo a tracciare un percorso fatto di un susseguirsi di parallelismi tra passato e presente, tra forme e materiali, tra irregolarità e asimmetrie, tra pieni e vuoti, per arrivare poi a delineare delle linee guida e dei casi studio utili al metaprogetto che ne seguirà.

Per capire il design giapponese bisogna capire la sua genealogia estetica interna, se pensiamo che il Giappone è stato omogeneo a livello culturale per più di mille anni, il derivato da tale "chiusura" è il presente che diventa il naturale proseguo.

Il termine più adatto per descrivere gli oggetti e i prodotti giapponesi è la caratteristica dell'apparente semplicità che rappresenta il vuoto (elemento base della cultura nipponica) che permettere mille interpretazioni in relazione al contesto.

Il concetto di semplicità in occidente lo iniziamo a notare con il modernismo europeo, dove forma, materiali e funzionalità si concretizzano in una prospettiva di razionalità. Tutto ciò però in Giappone lo possiamo riscontrare ben prima, attorno al quindicesimo secolo, dopo la guerra Onini no Ran, (...) che determinò una grossa perdita culturale, è lì in quel frangente di rinnovo e rinascita da un evento che ha sconvolto la nazione, che vediamo emergere il gusto del semplice, del pulito e delle forme grezze dovuta ad una sorta di rassegnazione filosofica, è anche il momento in cui il Buddismo zen viene

introdotto dalla Cina.

Come già visto, uno delle espressioni migliori di questa estetica si riversa nella cerimonia del tè che utilizza il vuoto come performance artistica e un parco oggettuale del tutto coerente con lo stile giapponese.

Il design giapponese si basa su aspetti apparentemente antitetici che sono, passato, presente, tradizioni e alta tecnologia. Il Giappone è un paese di grandi dualismi, è sempre stato capace di far coesistere due stili estremamente contrastanti. “l’uno colorato, decorativo, esuberante e creativo, l’altro monocromo, lineare raffinato ed austero”, come li ha definiti J.V. Earle (1980). Ancora oggi infatti, per i designer giapponesi, è importante preservare e rinnovare le tecniche artigianali, vi è una forte connessione con il passato dove il progettista è sempre stimolato non solo a guardare solo avanti. Un proverbio giapponese dice: “Non contare sulla tua memoria, prendi nota”.

3.6.1 L'ARTE DEL PIEGARE

L'arte di creare nuove forme e dimensioni con le piegature di diversi materiali come la carta o la stoffa è una tecnica ben consolidata nella cultura giapponese. Nella tradizione le piegature vengono usate per creare incantevoli origami, lanterne di carta, ombrelli e ventagli artigianali e per il furoshiki che è l'arte di imballare e trasportare le cose piegando e annodando un telo di stoffa.

Questa peculiare tecnica, la continuiamo a riscontrare in diversi progetti nel panorama del design contemporaneo, tra innovazione e conservazione delle tecniche artigianali.

In-Ei

In-Ei è una raccolta di paralumi pieghevoli sviluppati dallo stilista giapponese Issey Miyake nel 2012, per Artemide. Il progetto prende il nome dalla parola giapponese In Ei, traducibile come “ombra/sfumatura”. Ogni pezzo nasce dall'essere piegato per poi estendersi e pendere creando un gioco di luci e ombre attraverso la stratificazione e le sfaccettature del materiale. Ciascuna delle dieci lampade utilizza un tessuto speciale derivato dalle bottiglie in PET riciclate, trasformate utilizzando una tecnologia innovativa che riduce sia il consumo energetico che le emissioni di CO2 fino al 80 % rispetto alla produzione di nuovi materiali. Mentre i disegni di ogni lampada sono creati utilizzando dei principi matematici in 2D e 3D che ne definiscono la forma e la

portata di ombre e luce. Il progetto unisce la tradizione giapponese della luce e delle piegature, con la capacità unica di Miyake di tradurre la tradizione in modernità. (Dezeen giugno, 2012)

Air Vase

È un contenitore di carta che può essere allungato e portato alla forma di un vaso o di un piatto o di una ciotola. Disegnato da un gruppo di designer (Torafu Architects, 2010) giapponesi, il prodotto si presenta come un disco piatto con dei tagli che consentono all'utente di plasmare su ciascun lato l'oggetto fino ad ottenere la forma preferita.

La carta è di un colore diverso su ogni lato, così i vasi sembrano cambiare colore se visti da diverse angolazioni. (R. Menegazzo, S. Piotti 2014)

Honey Pop Chair

Questa sedia sperimentale trae tutta la sua resistenza strutturale dalle pieghe della carta di cui è fatta. Il progetto è fortemente ispirato all'immagine della lanterna.

La struttura di carta alveolare viene parzialmente aperta a ventaglio, per consentire al progettista (Yoshioka Tokujin, 2001) di sedersi così da creare la forma del sedile e dello schienale, schiacciando le pieghe della carta si noterà così l'impronta del suo corpo. (R. Menegazzo, S. Piotti 2014)

Kotori Lamp

La società giapponese Hiyoshiya progetta e produce lampade utilizzando le stesse tecniche usate nella produzione degli ombrelli wagasa tradizionali. “Kotori” è l'ultimo pezzo della raccolta, questa lampada è prodotta con la stessa cura artigianale di un tempo in carta washì e bambù, grazie ai giochi di luce e ombre e al materiale utilizzato, l'illuminazione è dolce e delicata. (R. Menegazzo, S. Piotti 2014)

Flat-Packing Stools

Il designer, Keiji Ashizawa nel 2010, ispirandosi agli origami, cerca di avvicinarsi ad un sistema flat-pack di mobili completamente realizzato in un foglio sottile in acciaio. Ogni lastra d'acciaio viene tagliata, forata e perforata con il laser. Le linee perforate consentono all'acciaio di piegarsi, le singole

parti sono poi unite con rivetti che provengono sempre dallo stesso foglio di lamiera. (R. Menegazzo, S. Piotti 2014)

3.6.2 LA POETICA DEL GREZZO

I manufatti di estetica wabi sabi si presentano spesso con un aspetto all'apparenza poco curato, con superfici non del tutto lisce e con una casualità di realizzazione che li valorizza. La texture di questi oggetti sono spesso ruvide e casuali. Spesso il materiale che meglio rende queste qualità estetiche è l'argilla, che grazie alla sua lavorazione (temperatura di cottura, tempo, ecc..) permette di realizzare una vasta gamma di texture diverse. E non potendo prevedere la resa finale, regala sempre un po' di unicità al prodotto.

Kazunori Hamana, Yuji Ueda, Otani Workshop

Attraverso la mostra tenutasi nella galleria Blum & Poe a Los Angeles nel 2015, scopriamo una nuova generazione di artisti giapponesi che onorano i saperi e le tecniche millenarie tramandate di generazione in generazione, ma con un approccio innovativo e sperimentale nella modellazione delle forme, nella smaltatura, nella cottura finale.

Tra questi troviamo Kazunori Hamana, giovane designer di Chiba, metropoli a sud-est di Tokyo, crea ceramiche dalle forme irregolari, imperfette, ma colme di armonia e equilibrio come vuole la tradizione. La superficie delle sue creazioni è grezza, senza alcuna lucidatura, ed è spesso graffiata o dipinta con segni, ideogrammi o scritte in altri alfabeti.

Yuji Ueda, invece è originario di una famiglia di coltivatori di té della città di Shigaraki che è anche uno dei più importanti centri ceramici degli ultimi 800 anni. L'artista crea le sue terrecotte dandogli forma e finitura inconsuete, ottenute con sperimentali tecniche di smaltatura e cottura.

Un altro esempio è l' Otani Workshop, anche lui con base a Shigaraki, lavora l'argilla accostandola ad altri materiali, come il legno e l'acciaio, e alla produzione di vasi, figure e altre forme scultoree. (M. Pettinau, 2015)

So

Utilizzando una stampante 3D, il designer Jun Murakoshi, si concentra sulla stratificazione del prodotto in modo concentrico e sferico (non lineare come di solito avviene) e come risultato ottiene una forma simile a quella dei

vasellami di ceramica; lo strato di linee che la stampante 3D lascia sulla superficie simula i segni distintivi di incisioni tradizionali realizzate a mano. Inoltre, la funzionalità dello yuyaku (smalto) viene sostituita dalla gomma che non solo impedisce la penetrazione dell'acqua, ma aggiunge colore e conferisce all'oggetto un tono dato dal flusso del liquido che non può essere controllato. (Domus web, Luglio 2015)

Wabi sabi series

La collezione della designer Susan Madacsi, realizzata nel 2011, è costituita da vari oggetti, vassoi, ciotole e contenitori, tutti di gusto wabi sabi. Infatti la designer sfrutta l'ossidazione dell'acciaio di cui sono fatti gli oggetti, così da creare diverse sfumature e cambi di colore (imprevisti) nel corso del tempo. In aggiunta i tasselli di cui è composta la serie, hanno geometrie irregolari e una superficie volutamente non liscia.

3.6.3 L' ESTETICA DELL'IMPERFEZIONE

Tra i principi legati alla progettazione (wabi-sabi) l'imperfezione involontarie e non, le irregolarità o le asimmetrie sono uno degli elementi più forti e affascinanti dell'estetica che stiamo prendendo in considerazione. Graffi, segni del tempo, macchie, bruciature diventano segni distintivi dell'oggetto che registra su di se, spontaneità e tracce indelebili, che lo rendono unico ed inimitabile.

Kit per il Kintsugi

Il kintsugi o kintsukuroi è l'arte giapponese di riparare con l'oro gli oggetti in ceramica andati in frantumi. Droog design ha portato in occidente questa tecnica tutta giapponese con un semplice kit per realizzarla.

Così facendo gli oggetti che si rompono non vengono buttati, ma acquistano nuova vita, diventano così, pezzi unici, visto l'imprevedibilità delle fratture che si vanno a creare e acquistano anche più valore di prima grazie alla miscela che li tiene uniti che è fatta di polvere d'oro o d'argento e a volte anche di bronzo, ottone e rame. Con questa tecnica viene valorizzata l'imperfezione, che diventa la caratteristica che contraddistingue l'oggetto. Con questo approccio passa anche il concetto, poco occidentale abituato all'usa e getta, che dalla rottura può nascere del nuovo.

Broken

Broken è il nome della collezione realizzata dal designer e falegname finlandese Jalmari Laihinen per celebrare la bellezza del legno come materia prima ma anche della bellezza dell'imperfezione di qualcosa di rotto, dato che ogni pezzo – tavolo, mensola e panche – è composto da un elemento di legno rotto appositamente e tenuto insieme da una superficie di vetro. “Il legno ha una personalità impressionante. Un materiale organico che nasce in natura, il legno è unico tra i materiali.” così dichiara Laihinen la sua devozione come artigiano per il legno.

Wood Casting

Hellia Shamia è un designer con sede lavorativa in Israele, le sue sedute sono opere di alluminio fuso nel legno. Colpisce, nel lavoro della designer, l'unione di due materiali così diversi, il primo freddo e l'altro caldo, e le imperfezioni che questa lavorazione genera denotando così gli oggetti di unicità. Grazie a questa particolare lavorazione si ottiene una forte linea di contrasto, caratterizzata dalla bruciatura superficiale del legno che unisce i due materiali, interessante è anche come il metallo si impadronisca delle venature del legno diventando quasi linfa e creando giochi grafici molto interessanti.

I'Mperfect

La giovane designer olandese Leonie Janssen ha realizzato un simpatico e interessante progetto intitolato “I'mperfect”. Questa idea consiste in una sorta di celebrazione della bellezza del corpo umano in tutte le sue sfumature e forme, proprio per sottolineare quanto possa essere affascinante essere tutti diversi l'uno dall'altro. Ha prima pubblicato un libro e poi realizzato alcuni prodotti inerenti al tema. Attraverso una linea grafica pulita e semplice, ha “mappato” le varie categorie di corpi umani, successivamente ha tramutato questi disegni in prodotti, come le mollette o le spille da balia.

Diffusione Mediterranea

“Disfunzione Mediterranea” è la mostra di Padiglioneitalia presentata al Fuorisalone 2014, dove 17 tra designer e studi progettazione si confronteranno sul pensiero disfunzionale, inteso come motore di creatività, libero e fuori dagli schemi. «Ognuno di noi presenta una minima “imperfezione”, un (sano) “difetto” che può renderci unici, persino originali – spiega Zanchetta – Il difetto

diventa quindi una peculiarità: ebbene, se le persone sono tutte diverse/ disfunzionali tra loro, perché non dovrebbero esserlo anche gli oggetti?». Quasi tutti i progetti hanno qualità destabilizzanti e imprevedibili. L'accezione mediterranea sta nella «capacità di adattare ciò che non è funzionale ad uno scopo, attraverso un escamotage o una piccola forzatura che porta ad una soluzione estemporanea, perfetta nella sua immediatezza – racconta Alessandro Zambelli, uno degli autori in mostra con il progetto Levante (foto in apertura) – la capacità latina di trovare una soluzione immediata, né unica né, tanto meno, definitiva, ad un'urgenza del vivere».

Ciotole Levante di Alessandro Zambelli

Gli elementi oscillanti sulle loro basi vengono risolti dall'accorgimento pratico di inserire un supporto “levante” in sughero, che solleva, alza e porta una nuova stabilità ai contenitori. Così la “cura” per la disfunzione delle ciotole, dalla forma tondeggianti e scoscesa come dune di sabbia e dolci promontori, è diventata un supporto in sughero, materiale grezzo in grado di donare una sorta di stabilità estetica a questi oggetti.

Bicchieri Memorie d'acqua di uovodesign

Quando l'acqua evapora lascia segni, tracce, incisioni, sedimentazioni che raccontano della presenza e del suo passaggio, Memorie calcaree come decorazioni.

Carrello Motus di Elena Salmistraro

Una mutazione formale a metà tra un tavolino e una carriola, un “meticcio”.

Quaderni Not Books di A/R Studio

Un quaderno per ogni personalità: con righe storte, inclinate, vorticosi, con caselle premarcate o la carta millimetrata “sbagliata” dove il passo cambia ad ogni casella ed i riferimenti vanno reinventati ogni volta.

Cement ceramic

Consapevoli del breve ciclo di vita dei prodotti nel mondo di oggi, lo Studio Twocan si impegna a produrre un buon design con attenzione per la qualità della progettazione e produzione. Ispirandosi ai colori dei paesaggi australiani le sorelle Maddie and Becc Sharrock hanno realizzato diverse serie di vasi in cemento pigmentato, lavorato a mano con cura e precisione. Le ceramiche vengono prodotte con cemento a rapida essiccazione versato su oggetti per

la casa o trovati, successivamente lucidato con oli naturali che sigillano il materiale facendolo durare più a lungo e lasciando una sofisticata finitura satinata. Il processo di creazione celebra le imperfezioni e garantisce che ogni pezzo sia unico.

Do break

Progettato da Frank Tjepkema e Peter van der Jagt nel 2008, Do Break è un vaso privo di decorazione, nasce per poter essere gettato a terra o schiacciato così da conferirgli una unica ed imprevedibile texture a craquelè. Il tutto lo si può fare in totale sicurezza perché il vaso a un'anima di gomma al suo interno che ne trattiene i cocci. Le cadute imprimeranno sull'oggetto memoria e storia, nonché un elemento di unicità.

3.6.4 GIOCHI D'OMBRA

“I colori che amiamo, negli oggetti della vita quotidiana, sembrano il risultato di molti strati di oscurità.” (Tanizaki 1982) con questa citazione di Tanizaki vogliamo sottolineare l'importanza nella cultura giapponese e meglio ancora in quella wabi-sabi dell'ombra e dei giochi di luce che essa crea. Nel celebre libro d'ombra più volte citato, l'autore sottolinea, come in tutta la cultura nipponica l'ombra sia un elemento focale. Vediamo quindi di seguito come nel campo del progetto possano essere riproposte queste considerazioni e come venga usata e progettata l'ombra.

Persiane 4p1b

La persiana progettata dal duo milanese mira a ripensare e riprogettare la rigida struttura di questo oggetto che nel tempo non si è mai modificata, mantenendo intatte le caratteristiche tipiche, ma cambiando la struttura della disposizione delle assi così da creare una struttura rigida per creare differenti effetti di luce e ombra. Le persiane tipiche dell'architettura mediterranea hanno da sempre avuto la funzione di filtrare la luce e il calore del giorno, pur consentendo il passaggio e lo scambio di aria. Un oggetto semplice che trasforma le finestre, e la luce del sole, e che consente di modulare la luce. È un oggetto ricco di fascino che permette come un filtro di schermare la troppa luce lasciando sempre entrare suoni e profumi, permette di guardare il mondo, ma di difendere la propria privacy.

Padiglione Giappone Expo 2015

Nel padiglione giapponese a Expo, Nendo rivela, attraverso le ombre, i dettagli più spettacolari di una serie di oggetti da tavola.

Colourful Shadows, l'installazione – curata dallo studio nendo – si presenta in una lunga e stretta galleria dove 24 sedie si allineano attorno a un lungo tavolo da pranzo in pendenza, aumentando di dimensione, così come il tavolo, man mano che ci si addentra. L'effetto incuriosisce e invita ad avvicinarsi per osservare l'installazione da ogni prospettiva, anche dall'alto, “arrampicandosi” sulle sedie “extra-large” poste in fondo. Il tavolo nero, come una scenografia teatrale, è apparecchiato con piccole serie di oggetti rigorosamente neri: le informazioni relative al colore, così come spiega in un passaggio del Libro d'Ombra l'autore Junichiro Tanizaki analizzando l'atto di mangiare al buio, vengono ridotte al minimo con lo scopo di aiutare lo spettatore a focalizzarsi sui dettagli e sugli aspetti essenziali.

Sottobicchieri, ciotole, bicchieri, bacchette, tovagliette, scatole, piattini, tazze e teiere: gli articoli da tavola sono realizzati da artigiani giapponesi che coltivano tecniche e arti antiche, in modo da far luce sulla tradizione e sulla complessità della tecnica che si nasconde dietro a ogni piccolo manufatto.

Shadow chair

Il progettato nel 2010 da Duffy London, sembra sfidare la legge di gravità rimanendo in piedi solo con le gambe anteriori, ma è la sua ombra a sostenere e calibrare la seduta, questo effetto è amplificato dai tratti decisi e squadrati del profilo della sedia che realmente produrrebbero un'ombra senza la minima sfumatura se illuminata dall'alto.

Eclisse

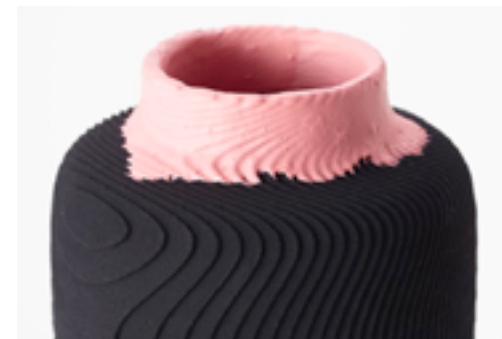
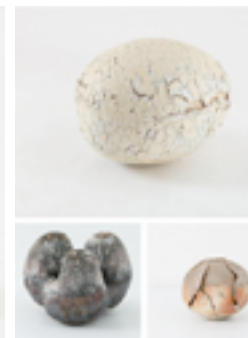
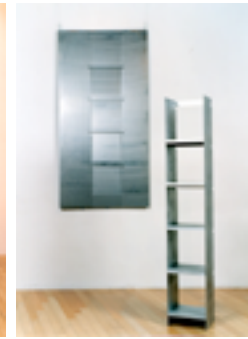
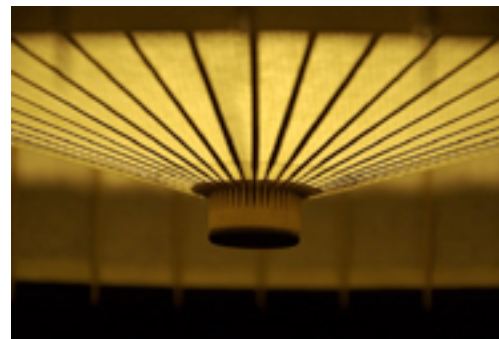
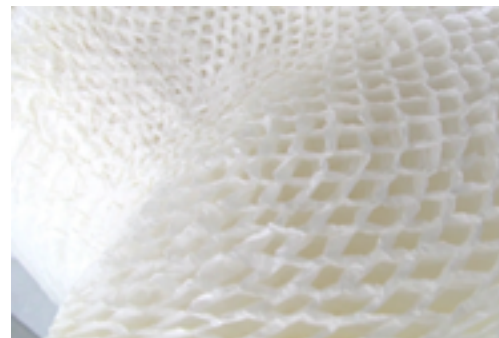
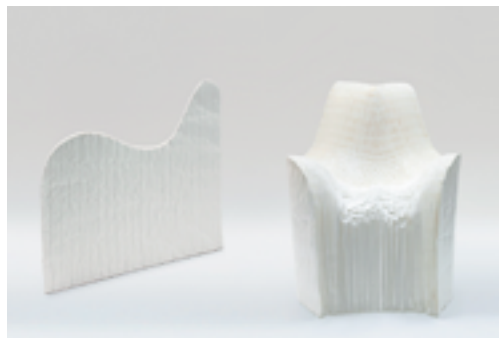
Un classico del design Italiano non può non essere citato in questa sezione che parla di giochi d'ombra, perché la lampada Eclisse ha proprio i giochi di luce e ombra come caratteristica distintiva, oltre al classico design anni 60 che Magistretti le conferì progettandola. Ruotando il paralume, l'utilizzatore può oscurare, a suo piacimento, la fonte di luce e regolarne il flusso luminoso. Se la fonte di luce viene completamente coperta, rimane solo il bagliore esterno che ricorda proprio un'eclissi totale.

Da questa veloce panoramica progettuale possiamo notare come il gusto estetico giapponese e le sue linee progettuali possano influenzare e dare vita a svariati progetti. Cercheremo dunque di identificare con un breve elenco,

che amplieremo e riprenderemo più nello specifico nei prossimi capitoli, quali possano essere le linee guida principali che questi progetti ci suggeriscono, e sui quali molti designer e artisti, si sono confrontati e hanno basato i loro progetti, così da potervi attingere nei capitoli successivi dedicati alla fase metaprogettuale.

CONCETTI CHIAVE EMERGENTI

- Apparente semplicità
- Bellezza austera
- Rappresentare il vuoto, l'astrattezza
- Oggetti che registrano il tempo e l'uso su di loro
- Processo di usura naturale da evidenziare
- Materiali organici che si modificano autonomamente
- Materiali "vulnerabili": legno, metallo, argilla, carta, tessuti, pietre
- Irregolarità e asimmetrie, piccole imperfezioni
- Granulosità e texture, aspetto poco curato delle superfici (grezze)
- Casualità e unicità
- Colori chiaro-scuri
- Giochi d'ombra
- Oro decorativo
- La forma deriva dalla funzione e dalle proprietà dei materiali utilizzati
- La bellezza risiede nell'utile
- Oggetti a portata d'uomo



Issey Miyake
In-Ei
2012
Progetto chiuso

Issey Miyake
In-Ei
2012
Progetto aperto

Keiji Ashizawa
Flat Packing Stools
2010
Rappresentazione del prodotto

Keiji Ashizawa
Flat Packing Stools
2010
Rappresentazione del prodotto

Air Vase
Torafu Architects
2010
Set completo

Air Vase
Torafu Architects
2010
Particolare della costruzione

Blum & Poe Gallery
Los Angeles
2015
Allestimento della mostra

Blum & Poe Gallery
Los Angeles
2015
Allestimento della mostra

Honey Pop Chair
Yoshioha Tokujin
2001
Rappresentazione del prodotto

Honey Pop Chair
Yoshioha Tokujin
2001
Particolare del materiale

Blum & Poe Gallery
Kazunori Hamana
2015
Ceramiche

Blum & Poe Gallery
Otani Workshop
2015
Sculture

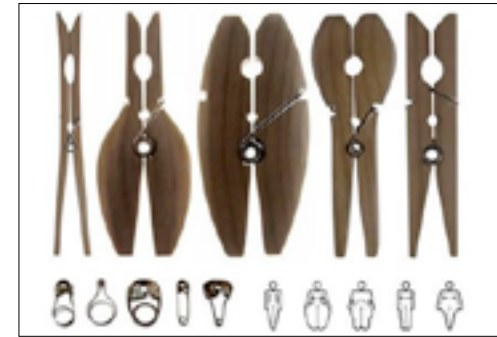
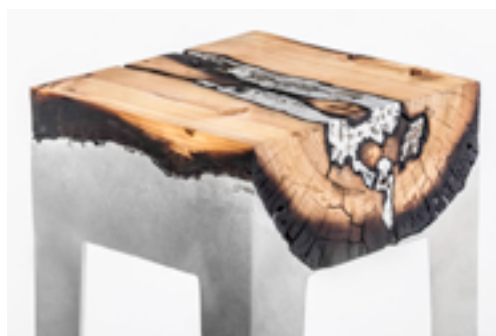
Kotori Lamp
Hiyoshiya
2014
Rappresentazione del prodotto

Kotori Lamp
Hiyoshiya
2014
Particolare struttura

Jun Murakoshi
So
2015
Set completo

Jun Murakoshi
So
2015
Particolare della texture

*“...nel design, ad esempio, attribuire valore all'imperfezione
significherà produrre oggetti capaci di invecchiare ed essere riparati,
oggetti intesi come entità vive e mutevoli le cui imperfezioni
possano diventare elementi narrativi del loro vissuto.”
(Katia Piccini, Madeleine Frochoux, Alberto Bonetti)*



Susan Madacsi
Wabi sabi series
2011
Ciotole

Susan Madacsi
Wabi sabi series
2011
Particolare della texture

Leonie Jansen
l'Mperfect
2010
Mollette da bucato

Leonie Jansen
l'Mperfect
2010
Sedute

Droog Design
Kit per il Kintsugi
2013
Kit

Ciotole di porcellana
Aggiustate con tecnica Kintsugi
2013
Particolare

Alessandro Zambelli
Ciotole Levante
2014
Rappresentazione del prodotto

Uovo Design
Memorie d'acqua
2014
Rappresentazione del prodotto

Jalmari Laihinen
Broken
2014
Sgabello

Jalmari Laihinen
Broken
2014
Particolare dello sgabello

Elena Salmistraro
Carrello Motus
2014
Rappresentazione del prodotto

A/R Studio
Quaderni Not Books
2014
Rappresentazione del prodotto

Hilla Shamia
Wood casting
2012
Sgabello

Hilla Shamia
Wood casting
2012
Particolre della finitura

Twocan Studio
Cement Ceramic
2015
Set completo

Twocan Studio
Cement Ceramic
2015
Particolare della texture

*“vivere fra gli oggetti bruniti, in una casa antica, ci trasmette un
senso di pace profonda, e inesplicabilmente ci calma.”
Junichiro Tanizaki (1933)*



Frank Tjepkema, Peter van der Jagt
Do Break
2008
Dettaglio del prodotto

Frank Tjepkema, Peter van der Jagt
Do Break
2008
Performance



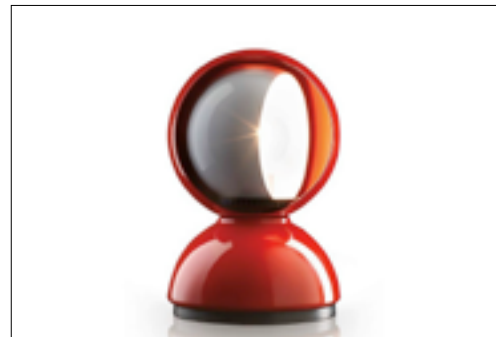
Studio 4P1B
Persiane
2014
Rappresentazione del prodotto

Studio 4P1B
Persiane
2014
Particolare del prodotto



Nendo
Padiglione Expo Giappone
2015
Visione d'insieme

Nendo
Padiglione Expo Giappone
2015
Particolare dell'esposizione



Duffy London
Shadow chair
2010
Rappresentazione del prodotto

Vico Magistretti
Eclisse
1965
Rappresentazione del prodotto

4. NARRAZIONI, RAPPRESENTAZIONI, ESTETICHE

Questo capitolo si pone l'obiettivo di raccontare, tramite narrazioni cinematografiche, letterarie oggettuali e architettoniche, con riferimenti alla cerimonia del tè e non, i sei concetti chiave legati all'estetica giapponese rilevati fin ora, e che si porranno poi, come base progettuale nei prossimi capitoli.

Grazie al saggio di Tanizaki "Libro d'ombra" e ad altre letture fatte per la costruzione di questa tesi, sono emersi, alcuni temi significativi intrinseci all'estetica giapponese, ovviamente, queste sei estetiche non sono sempre applicabili e sono frutto di un'interpretazione personale, per quanto basata su fonti bibliografiche autorevoli, ma vogliono offrire un punto di partenza per comprendere l'estetica giapponese e le possibili declinazioni progettuali che ne possono derivare.

4.1 IL VUOTO COME SOSTANZA DI PROGETTO

"La civiltà giapponese è un ricettacolo di mezzi toni e sfumature, di spazi vuoti che non vanno subito colmati ma goduti come sono, di un'infinità di arti che non hanno come scopo il prodotto estetico ma l'atto che arricchisce il rapporto."

(J. Tanizaki 1982)

È importante ricordare per una lettura più precisa che le arti in genere così come il concetto di vuoto in Giappone sono strettamente connesse con le pratiche confuciane di coltivazione del se', come dimostra il fatto che sono spesso indicate come "modi [di vita]": Chado, la via del te' (cerimonia del tè), shodo, il modo di scrivere (calligrafia) e così via.

Infatti alla base di molte arti giapponesi, che interessano la forma estetica delle forme da esse prodotte, vi è un'esperienza del vuoto, che avviene tramite la meditazione zen, tali forme sono esse stesse forme di esercizio meditativo che hanno al centro della loro attenzione la presenza e l'efficacia del vuoto. (Pasqualotto 1992)

Vi è inoltre un termine nella lingua giapponese specifico che identifica gli spazi vuoti nell'arte, "Ma", il vuoto ha un denso significato, nel vuoto espressivo le persone leggono significati non dichiarati, nascosti presenti nell'opera d'arte. (R. Davies 2007)

Possiamo vedere bene il concetto di vuoto ad esempio nell'astrazione tipica delle architetture delle case giapponesi oltre che nell'intera composizione della cerimonia del tè e dei suoi oggetti. Il rapporto tra pieni e vuoti, chiari e scuri regolati nelle architetture della stanza del tè, l'intreccio tra borbottii

e silenzi, i gesti, il raccoglimento e le tazze con i loro vuoti di materia e le loro imperfezioni creano l'esempio di vuoto per eccellenza nell'estetica giapponese. La semplicità estrema del vuoto, invece che convogliare un messaggio preciso e articolato, può infatti assorbire e contenere diverse immagini, proprio come un contenitore vuoto. (Menegazzo, Piotti 2014)

Film: Rikyu, Hiroshi Teshigahara, 1991

Il film rappresenta l'estetica del vuoto con inquadrature semplici e raffinate. Soffermandosi nei dettagli, come ad esempio un'Ikebana nella stanza del tè, si apprezza l'essenzialità voluta e studiata dell'estetica wabi-sabi che il maestro Rikyu rappresenta difendendola fino alla morte.

Il film si concentra sulle ultime fasi della vita di Rikyu, durante il periodo Sengoku (altamente turbolento del Giappone feudale) e il film delinea un momento di cambiamento violento nel rapporto privato di due uomini straordinari (il nuovo sovrano Toyotomi Hideyoshi, e Rikyu).

Rikyu è raffigurato come un uomo completamente dedicato all'estetica e alla perfezione, soprattutto in relazione all'arte del tè. Il film porta lo spettatore ad apprezzare profondamente l'ideale estetico di Rikyu e la sua attenzione nel evitare gli affari politici.

Il film è molto studiato sul lato estetico, pieno di dettagli e descrizioni fedeli al tempo, ha una forma espressiva molto forte nell'entrare nel vivo della storia dei suoi personaggi, mantenendo uno stile educato e sereno. Il regista Hiroshi Teshigahara è anche uno scultore, ceramista, artista del Ikebana, e queste sue competenze si rivedono anche nella scelta registica del film, dove troviamo sempre la consapevolezza di disegno, colore, consistenza.

Il film è un piacevole lavoro contemplativo e con forti richiami zen dove la cerimonia del tè accompagna la storia con armonia estrema.

Libro: Mille Gru, Kawabata Yasunari, 1952

Il vuoto come mancanza di relazioni e sensazione di abbandono, oggetti e rituali del tè abbandonati con la morte dei cari, voglia di distacco dal passato. Mille gru romanzo dello scrittore giapponese Kawabata Yasunari, pubblicato a puntate su varie riviste tra il 1949 e il 1952. È il romanzo giapponese che più ha contribuito a formare in Occidente l'immagine convenzionale e oleografica spesso associata all'autore.

La cerimonia del tè accompagna con il suo rituale e il suo paesaggio

oggettuale tutto il racconto. Fa da filo conduttore nell'intera storia, gli avvenimenti principali accadono appunto durante la cerimonia del tè o attraverso i suoi oggetti.

Lo scrittore evoca costantemente attraverso una serie di oggetti (il furoshiki, il bricco di ceramica, le tazze pregiate) le atmosfere della cerimonia, in contrapposizione ai protagonisti del romanzo che la praticano senza interesse, quasi annoiati dall'abitudine.

Come afferma l'autore stesso:

“È un errore leggere il mio romanzo, come una descrizione della bellezza della cerimonia del tè, nella forma e nello spirito; al contrario, si tratta piuttosto di un'opera negativa, colta a esprimere dubbi e a mettere in guardia contro la volgarità che pervade questa cerimonia nel mondo d'oggi.”

(Kawabata Yasunari)

...“Dopo aver bevuto il tè, egli osservò per un momento la coppa. Era un'Oribe nera, e sul davanti era decorata con germogli di felci nere in campo bianco.

– Ve ne ricorderete, immagino – disse Chikako dall'altro capo della stanza.

Kikuji rispose evasivamente e posò la coppa.

– Quei germogli di felci evocano le montagne. In primavera va benissimo, lo diceva spesso anche vostro padre. Adesso non è in armonia con la stagione; l'ho presa esclusivamente in vostro onore.

– Per una coppa come questa, che importanza ha che sia appartenuta per qualche tempo a mio padre? La sua storia risale a Rikyu e all'epoca Momoyama, se non sbaglio. In tanti secoli chissà quanti cultori dell'arte del tè se la sono gelosamente trasmessa! E voi parlate di mio padre...

(...)

“L'ombra di piccole foglie si disegnava sui pannelli scorrevoli di carta, dietro di lei; sulle spalle e sulle ali delle lunghe maniche del kimono a colori vivaci giocavano tenui riflessi. I capelli parevano luminosi.

Per un padiglione del tè la luce era certo eccessiva, ma essa metteva in risalto la giovinezza della Imamura. Il minuscolo panno per gli utensili, rosso come si addiceva all'età di lei, dava una sensazione non di morbidezza, ma di estrema freschezza.

Sembrava che dalle mani della fanciulla sbocciasse un fiore purpureo.

E si sarebbe detto che mille gru, piccole e bianche si levassero in volo attorno a lei.”

Yasunari Kawabata, Mille Gru, pag. 23 – 24, ed. SE, trad. Mario Teti

Oggetto: Mitate, Studio Somers, 2012

Forme e materiali, si muovono tra giochi di pieni e vuoti, di impalpabili

leggerezze e concrete pesantezze, creando un equilibrio quasi surreale. Ispirate alla cultura giapponese, le sette lampade da terra interpretano il termine giapponese "Mitate" cioè la tecnica di sovrapporre due immagini, una reale e una immaginaria, il termine definisce la percezione non usuale di un oggetto, la sua contemplazione come se l'oggetto fosse altro, per rinnovare il segno e l'esperienza.

Realizzate nel 2012 dallo Studio Wieki Somers grazie alla raccolta di sensazioni, materiali e immagini come ad esempio, gli enigmatici stendardi che nel 1500 identificavano i clan (oggi riproposti sul tessuto della lampada Jin) erano realizzati seguendo procedure rituali tradizionali, ed era anche da questi riti che traevano il loro potere e fascino.

Fonti di ispirazione delle lampade sono i samurai, i tessuti delle geishe, i giardini di pietra, e alle tradizionali bambole. Ognuna di queste lampade mostra la propria identità che si rivela nella superficie, nella forma e nel colore. Ogni lampada propone una combinazione unica di tecnologia e capacità artigianale. Inoltre, ciascuno di questi totem luminosi illustra uno dei sette principi del codice d'onore del samurai, il bushido, da cui prendono il nome (Gi, la decisione giusta; Yuu, il coraggio; Jin, la compassione; Rei, l'azione giusta; Makoto, la verità; Meiyo, l'onore; Chuugi, la devozione).

Oggetto: Vasi Soe Cups & Noma Ikebana Bowls

I contenitori realizzati dalla designer Hanna Kruse, sono in ceramica, acciaio e filo di rame, i vasi hanno un design minimal e sono stati ideati per creare diverse combinazioni e intrecci di fiori rami e piante, come richiede e insegna l'arte dell'Ikebana giapponese.

Oggetto: Coltello Yanagiba,

Rispetto ad altri coltelli per il pesce crudo e i frutti di mare, disegnati con caratteristiche ergonomiche il coltello giapponese potrebbe sembrare niente di più che un semplice coltello, con un manico lineare e una lama affilata invece grazie al suo design si è liberi di scegliere come e dove impugnarlo, il manico liscio può adattarsi a tutte le tecniche più particolari dello chef. Questa semplicità delle forme e libertà d'azione dell'oggetto si esprime il vuoto.

Progetto: Spazio per la cerimonia del tè, Toshiyuki Kita, 1986

Ceremony Space viene esposto nel 1987 come pezzo d'onore al 10° anniversario del Centre Pompidou di Parigi. Il progetto dà vita ad uno spazio composto da pilastri di legno di ciliegio e stuoie tatami, che lo rendono un

oggetto costruito interamente di materiali naturali. Nei suoi 1,8 mq il progetto Ceremony Space racchiude un piccolo universo. Sedersi al suo interno è un'esperienza rilassante che permette di vivere un spazio di meditazione intensamente.



Hiroshi Teshigahara,
Rikyu
1991
Scena tratta dal film



Hiroshi Teshigahara,
Rikyu
1991
Scena tratta dal film



Studio Somers
Mitate
2012
Una delle lampade della collezione



Studio Somers
Mitate
2012
Una delle lampade della collezione

Hanna Cruse
Vasi Soe Cups & Noma Ikebana Bowls
2015
Dettaglio del prodotto



Yanagiba
Coltello da sushi
2015
Dettaglio del prodotto



Toshiyuki Kita
Spazio per la cerimonia del tè
1986
Dettaglio del progetto



Simbolo Enso
nella calligrafia giapponese rappresenta la
metafora del vuoto



4.2 L'OMBRA COME MATERIA DI PROGETTO

“I colori che amiamo, negli oggetti della vita quotidiana, sembrano il risultato di molti strati di oscurità..” (Tanizaki 1982) con questa citazione di Tanizaki vogliamo sottolineare l'importanza nell'estetica giapponese dell'ombra e dei giochi di luce che essa crea.

Nel celebre Libro d'ombra più volte citato, l'autore sottolinea, come in tutta la cultura nipponica l'ombra sia un elemento focale.

L'ombra, infatti è molto presente nelle espressioni artistiche giapponesi e nello specifico nella cerimonia del tè, che viene fatta in ambienti poco luminosi, dove le architetture tipiche hanno poche fonti luminose e molto schermate. Con l'ombra tutti e cinque i sensi si attivano, facendo cogliere a chi partecipa ad esempio l'emozione passata da una rugosità di una tazza che arriva dalla terra e che trasmette sensazioni ed emozioni che sono con il tatto si possono percepire.

Come precedentemente menzionato per il concetto estetico del vuoto anche l'estetica dell'ombra nasce dalle influenze buddiste e dai ragionamenti legati alla predominanza dell'io, la luce e l'io sono estremamente collegati, l'estetica dell'ombra è la rappresentazione di qualcosa di diffuso e sommerso, di sfumature e di giochi di luce senza contrasti netti, che creano armonia e pacatezza visiva.

Film: Ask this of rikyū, Mitsutoshi Tanaka, 2013

Il film rappresenta con estrema raffinatezza giochi di luci e ombre, sia derivati da contrasti di materiali e colori diversi, che narrati dalle vicende dei protagonisti. La fotografia ci regala una narrazione estetica affascinante e per nulla scontata. Un gioco di colori e suoni e gesti accompagnano con continuo stupore le movenze degli attori.

Film diretto da Mitsutoshi Tanaka, ha avuto la sua prima mondiale al 37° Montreal World Film Festival 2013 condividendo il premio come miglior contributo artistico con 'Landes' di François - Xavier Vives. È stato nominato per il Japan Academy Awards per Picture of the Year e ha vinto il Japan Academy Awards per Outstanding Achievement in Art Direction. Il film è tratto dal romanzo omonimo da Kenichi Yamamoto che ha vinto il premio letterario Naoki nel 2009 e narra la storia del maestro del tè per eccellenza Se No Rikyū che diventa maestro alla corte di Hideyoshi per le sue

doti di estrema sensibilità e raffinatezza che lo porteranno poi ad innescare da parte di Hideyoshi rancori e gelosie per non essere in grado di riprodurre tanta sofisticatezza nella sua vita. Il forte contrasto porterà il maestro a togliersi la vita.

Libro: Libro d'ombra, Jun'ichirō Tanizaki, 1933

I giapponesi hanno una dimestichezza con i segni dell'ombra, distribuiscono con innata naturalezza luce e oscurità. *“tutto è magia nell'ombra”*

Libro d'ombra è un saggio dello scrittore giapponese Jun'ichirō Tanizaki, pubblicata nel 1933. Tanizaki si sofferma sul fascino dell'ombra, esaltato dalla cultura tradizionale giapponese e messo in pericolo dal diffondersi dei modi della civiltà occidentale. Il libro d'ombra può essere definito un saggio sulla civiltà giapponese, in cui si lodano e si biasimano, secondo i loro meriti, i mobili e i sistemi di riscaldamento e di illuminazione, i gabinetti e i ristoranti, le pietre preziose e le stoviglie, le ricette di cucina e i generi teatrali; con un incanto e una semplicità nello spiegare tipico dell'autore, egli racconta il piacere dall'inizio alla fine con un'aura di intimità, distensione e relax. *“Leggendo questo saggio ci si rende conto di come tutta la nostra civiltà, tutta la nostra vita quotidiana, e dunque anche l'idea che ci facciamo del piacere, siano fondate sull'irritazione di alcuni sensi e sull'atrofizzazione di altri, mai su un tentativo di armonizzazione.”* G. Mariotti (1982)

“vivere fra gli oggetti bruniti, in una casa antica, ci trasmette un senso di pace profonda, e inesplicabilmente ci calma.” (Junichiro Tanizaki 1933)

Progetto: 50 Manga Chairs, Light&shadow, Nendo, 2016

In queste due esposizioni Nendo si confronta con il tema delle ombre e dei riflessi, in 50 Manga Chairs, vi è un gioco di riflessi e ombre proiettate mentre in Light & Shadow un netto divario tra luci e ombre, bianco e nero. In occasione del salone del mobile di Milano 2016, Nendo con la sua esposizione 50 manga chairs, ha cercato di adattare il forte carattere simbolico dei fumetti giapponesi al design dell'arredo. I manga, sono un mezzo di espressione caratterizzato dall'elevato grado di astrazione, che si fonda su una serie di linee dal deciso effetto bidimensionale, sono opere composte da una serie di vignette riportate su un singolo foglio di carta per creare una sequenza narrativa, profondamente radicati nella cultura

giapponese. Allo stesso modo, 50 sedie sono state allineate lungo una griglia, allo scopo di rievocare il senso di una storia, ciascuna personalizzata nel design da un elemento tratto dallo stile manga. Ad esempio, un “fumetto” o una “linea a effetto dinamico” sono aggiunti per rappresentare suoni o azioni. O simboli emotivi ispirati al mondo del manga, come “gocce di sudore” o “lacrime”, per ricreare il senso della storia e i tratti del carattere dei personaggi. Le 50 sedie sono state realizzate con una finitura completa a specchio, che crea nuovi livelli spaziali sfruttando la capacità tipica di una superficie specchiante di riflettere e proiettare luci e ombre.

Oltre a questo evento Nendo sempre durante il salone 2016 ha allestito “light & shadow” uno spazio di fortissimo impatto visivo con una netta divisione tra bianco e nero. Dove anche qui regnavano giochi di luci e ombre e di chiaro-scuro.

Oggetto: CMYK, Dennis Parren, 2011

La lampada CMYK è stata esposta per la prima volta presso il Graduation Show della accademia di Eindhoven nel 2011. Il designer Dennis Parren voleva dimostrare come la luce fosse il vero custode dei colori, sfruttando la tecnologia a luce LED, la lampada ha la capacità di emettere luce in diversi colori, con una particolare struttura ha permesso di dimostrare come i colori primari rosso, verde e blu, e i pigmenti, ciano, magenta e giallo, interagiscono tra loro creando giochi di proiezioni colorate e intrecci grafici molto suggestivi.

Oggetto: Shadow, Gumdesign, 2009

La linea di sottobicchieri realizzati da Serafino Zani per Gumdesign nel 2009, è realizzata in ottone argentato, lucido o satinato, tagliato laser. L'idea del progetto è quella di giocare con le ombre, il bicchiere infatti poggiato su una lamina vede trasformata la sua ombra in un calice, grazie alla forma del sottobicchiere.

Oggetto: Shadowplay, studio Breadedescalope, 2015

Prototipato ed esposto nel 2015 dallo studio Breadedescalope, il progetto Shadoepaly, in apparenza sembra un semplice cerchio di luce sul muro ma se si punta il dito nel centro del cerchio un'ombra appare ad indicare l'ora, mostrando la sua reale funzione di orologio interattivo.

Oggetto: Finestra, Barragan, 1947

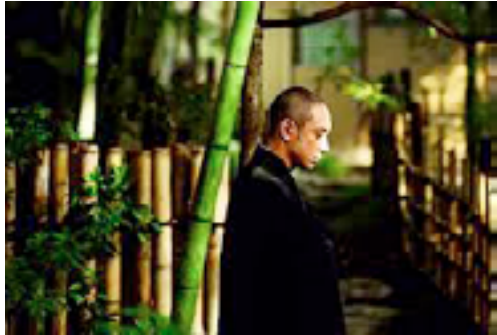
il celebre architetto messicano Luis Ramiro Barragán Morfín, gioca magistralmente con la luce in una delle sue opere architettoniche: casa studio Barragan, del 1947 ideando degli infissi divisi in quattro sezioni, non più i due canonici, permettendo così di modulare la luce che entra, con diverse combinazioni.

Architettura: La chiesa della luce, Tadao Ando, 1989

Con un gioco architettonico di luci e ombre vengono disegnati simboli che descrivono atmosfere di puro raccoglimento.

Realizzata nel 1989, è una chiesa cristiana nel quartiere di Ibaraki ad Osaka. È sicuramente una delle architetture più famose di Tadao Ando. Il volume, buio, contrasta con la luce, manipolata architettonicamente, resa astratta e simbolica al tempo stesso, introducendo tensione nello spazio, sacralizzandolo. I materiali usati sono semplici: tavole in legno grezzo recuperate dalle impalcature, per il pavimento e per le panche, cemento armato gettato in opera da abilissimi carpentieri, reclutati dallo stesso Ando, per le murature.

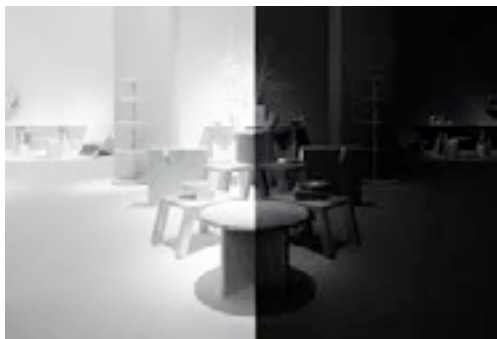
Lo stesso Ando così descrive la sua opera: “La luce è l'origine di tutto: allorché colpisce la superficie delle cose, ne delinea i profili; producendo le ombre dietro agli oggetti, ne coglie la profondità.”



Mitsutoshi Tanaka
Ask this of rikyu,
2013
Scena tratta dal film



Nendo
50 Manga Chairs
2016
Vista complessiva dell'esposizione



Nendo
Light&shadow
2016
Vista complessiva dell'esposizione



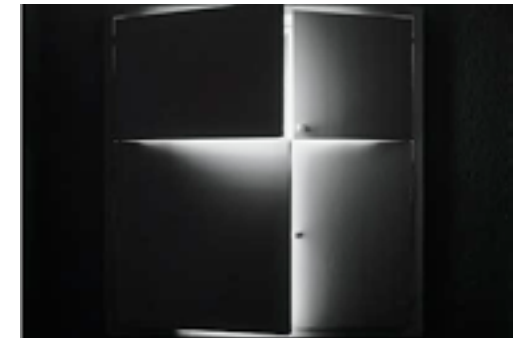
Dennis Parren
CMYK
2011
Dettaglio delle proiezioni luminose dell'oggetto



Gumdesign
Shadow
2009
Dettaglio del progetto



studio Breadedescalope
Shadowplay
2015
Dettaglio del progetto



Barragan
Finestra
1947
Dettaglio dell'oggetto



Tadao Ando
La chiesa della luce
1989
Vista degli interni

4.3 L'ESTETICA DELL'IMPERFEZIONE

Tra i principi estetici di derivazione giapponese, l'imperfezione involontaria e non, le irregolarità o le asimmetrie sono tra degli elementi più forti e affascinanti dell'estetica che stiamo prendendo in considerazione. Graffi, segni del tempo, macchie, bruciature diventano segni distintivi dell'oggetto che registra su di se, spontaneità e tracce indelebili, che lo rendono unico ed inimitabile.

I giapponesi hanno una propensione speciale non solo per l'incompletezza, ma anche per un altro tipo di irregolarità, l'asimmetria. Le strutture storiche più pregiate infatti non appaiono mai omogenee.

Anche le ceramiche mostrano qualche irregolarità, le porcellane Bizen o Shigaraki, così apprezzate dai collezionisti, non sono quasi mai regolari nella forma, alcune sono sbilenche o sconnesse e la glassa risulta applicata irregolarmente, in modo che ci siano zone vuote. Anche la ruvidità causata da piccole pietre nell'argilla è molto ammirata. (Frieda H. Blackwell)

L'estetica giapponese legata all'imperfezione ha un chiaro collegamento con idea di impermanenza tipica sempre della cultura giapponese dove il continuo mutare della vita, riflette la volontà di vivere positivamente, di affidare se stessi al flusso della natura, prendendone allo stesso tempo le distanze, con un senso di provvisorio e transitorio.

Le case, ad esempio, sono fatte con materiali facilmente infiammabili e deperibili come legno, bambù, carta e terra piuttosto che con materiali permanenti, come la pietra, hanno dispositivi come le porte scorrevoli e i paraventi, che sono mobili e fanno parte di un continuum con l'area dello spazio esterno in cui si trovano.

Nell'accettare l'imperfezione e il provvisorio vi è una consapevolezza estetica disposta ad accettare le cose come sono e a fidarsi del flusso della natura e allo scorrere del tempo, vi è un termine giapponese suggestivo a riguardo che è Setsuna che significa impermanente, un attimo, un momento e denota il trascorrere del tempo, il susseguirsi dei vari accadimenti tipico anche degli oggetti.

L'estetica dell'imperfezione è ben rappresentata con l'estetica wabi-sabi che esalta utensili con piccole imperfezioni, oggetti rotti o danneggiati ma ben riparati e la patina del tempo che si deposita sugli oggetti donandogli un significato di maturità, come esperienza e di tranquillità e solitudine profonda.

Film: La vita di O-Haru - Donna galante, Kenji Mizoguchi, 1952

Il film con la sua narrazione contemplativa, implacabile dal realismo struggente racconta la vita imperfetta e difficile di una donna, rappresentando così la società e le persone per quello che sono, mostrando anche le loro mancanze e imperfezioni.

Il regista ha scritto la sceneggiatura basandosi sul libro K shoku Ichidai Onna di Ihara Saikaku. Il film, premiato al festival di Venezia con il Leone d'argento nel 1952, vede al centro della storia la figura di una donna frustrata, rovinata e sottomessa dall'avidità e dalla meschinità dell'uomo, in un contesto affascinante e suggestivo, realizzato dal regista nei minimi particolari, dando alla vicenda un realismo sorprendente. Il film è giudicato come uno dei capolavori di Mizoguchi, così come il regista è considerato dalla critica come uno dei più influenti ed eminenti registi giapponesi degli anni cinquanta e insieme a Akira Kurosawa e Yasujiro Ozu ha reso celebre il cinema nipponico agli occhi del mondo occidentale. Viene riconosciuto uno dei padri del cinema per la sua raffinatezza e nel riuscito tentativo di riempire di realtà ogni scena dei suoi film. Come osserva il regista Claude Chabrol, in una pubblicazione del 1986: " Il problema principale di Mizoguchi è rappresentato dal fatto che non è possibile analizzare i suoi film. Da ciò deriva la sua grandezza. Non c'è psicologia, la sua è una forma particolare di lirismo. Il Giappone mitologico di Mizoguchi non è mai esotico ma è reale, lascia che l'invisibile e l'imperfezione delle vite si mostri rendendolo concreto, non c'è psicologia solo esseri umani e società."

Libro: La luce della luna, Nagai Kafū, 2011

Il gesto di bere il tè immersi nella natura e ammirare il trascorrere del tempo, le stagioni e i suoi fiori. Ammirare la natura e la sua impermanenza, dallo sbocciare dei fiori al loro sfiorire.

Un delicatissimo brano di Nagai Kafū tratto da La luce della luna, che sottolinea l'incessante scorrere del tempo spiando i minimi mutamenti naturali, in consonanza allo spirito giapponese:

...Alla fine dell'estate, se notava il modo in cui le perlacee gocce dei piovoschi serali scrosciavano sulle foglie di loto, un attimo dopo sembrava potesse sentire il vento che soffiava tra i canneti aridi o vedere l'amaranto che cedeva il passo ai crisantemi, segnando l'avvento dell'autunno.

Quando cadeva l'ultima foglia d'acero insieme ai tardivi acquazzoni autunnali, l'anno era improvvisamente volto al termine ed era tornato il tempo di contare le gemme del prugno fiorito con il solstizio d'inverno. Nelle giornate più fredde, avrebbe rimosso il contenuto del pozzo nero e, attento a otturarsi il naso, lo avrebbe sparso alla base dei vecchi alberi. Era in quella stagione che si potevano apprezzare i piaceri dell'isolamento invernale: una tazza di tè infuso nel cuore della notte o le bacche di nandina o di yabukoji, più belle di qualsiasi fiore su uno sfondo innevato. Sulla libreria, comparivano improvvisamente i narcisi e le adonide e prima che appassissero, arrivava l'equinozio di primavera.

Tempo di sfolpire i crisantemi e seminare l'erba del prato. I giorni non sono mai lunghi abbastanza per chi ama il proprio giardino e Nanso era perennemente occupato a dare il benvenuto e l'addio a centinaia di diverse varietà floreali. Non faceva in tempo a posare lo sguardo e indugiare sul fresco verde delle cime degli alberi, che il giardino diventava scuro per le piogge di stagione e se i prugni ormai maturi cominciavano a cadere di mattina, entro sera le foglie della mimosa si erano arrotolate nel sonno. Sotto il raggianti sole di mezzogiorno, l'albero di melograno sembrava risplendere di germogli e la terra era cosparsa dei petali di brugmansia. A tarda sera, dalle sagome scure delle piante acquatiche intrise di rugiada, provenivano i flebili versi degli insetti che preannunciavano l'arrivo dell'autunno.

Primavera, estate, autunno e inverno... non era poi così diverso dal leggere le poesie stagionali di un libro di haiku.

Libro: Collezione di sabbia, il tempio di legno Italo calvino, Oscar Mondadori, 2010

...l'antico e ciò che perpetua il suo disegno attraverso il continuo distinguersi e rinnovarsi degli elementi perituri. Questo vale per i giardini come per i templi e i palazzi e le ville e i padiglioni, tutti in legno, tutti molte volte divorati dalle fiamme dagli incendi, molte volte ammuffiti e imputriditi o mandati in polvere dai tarli, ma ricomposti ogni volta pezzo per pezzo: i tetti di stati di scorza di cipresso pressato che vengono rifatti ogni sassant'anni, i tronchi dei pilastri e delle travature, le pareti di tavole, i soffitti di bambù, i pavimenti ricoperti di stuoie...

Calvino non poteva riassumere meglio una delle caratteristiche della civiltà giapponese, basata sulla lievitazione e la caducità delle cose, che essendo realizzate per la maggior parte in legno, materiale con grande disponibilità nel territorio, hanno da sempre subito lo scorrere del tempo e influenzato la progettualità degli oggetti e degli spazi architettonici, e il senso del vivere quotidiano.

Oggetto: "Ciacapo", Kazuhiko Tomita, 2001

La sua finitura superficiale e la tecnica artigianale con cui è stata realizzata donano alla teiera una grande forza espressiva, dove le piccole imperfezioni artigianali le donano unicità e carattere. La tradizionale teiera giapponese è stata aggiornata dal designer Kazuhiko Tomita nel 2001, nella linea ma a conservato intatta la qualità del materiale e la funzionalità. È stata presentata in quattro colori e due dimensioni, diventando così un piccolo gioiello di sapienza estetica e maestria artigianale. Per il designer giapponese, che ha lavorato al fianco di Mendini, Sottsass e Magistretti la semplicità per lui è importante, non intesa come il minimalismo dello stile Bauhaus ma in coerenza con la teoria dello shintoismo, secondo il quale gli oggetti inanimati contengono un'energia spirituale. La teiera esalta l'importanza dei momenti dedicati nella vita quotidiana come il gustare il tè, e accompagnare la sua tradizionale cerimonia.

Oggetto: Oggetti wabi sabi, Se No Rikyu

Sen No Rikyu oltre ad essere uno dei più famosi maestri del tè, ha contribuito a delineare un'estetica semplice e raffinata (wabi-sabi) negli oggetti che compongono la cerimonia del tè, creandone lui stesso alcuni come, il contenitore per fiori ottenuto con un segmento di bambù inciso trasversalmente.

Un altro oggetto nato grazie al maestro Rikyu sono le tazze in ceramica raku. Con la collaborazione del maestro ceramista Chojiro, ha ideato delle ciotole di colorazioni scure, con forme spesse e grezze, realizzate con le sole mani e il tornio, che ancora oggi vengono riprodotte e usate nella cerimonia del tè.

Progetto: Sezuna, Toyota, 2016

Il tempo che scorre e i materiali naturali raccontano la storia dell'oggetto, le sue trasformazioni e le sue imperfezioni la renderanno un oggetto unico ed iconico. Setsuna significa un attimo, un momento, qualcosa di impermanente. Il termine viene bene rappresentato nell'evento di questo Salone del mobile per Toyota, che presenta un prototipo di automobile tutta in legno, realizzata senza l'uso di chiodi o viti ma con solo l'utilizzo di incastri a rondine e la maestria degli artigiani giapponesi. Il progetto "Setsuna" vuole essere principalmente un testimone del trascorrere del tempo, il susseguirsi dei vari accadimenti. Tramandata di padre in figlio, come una preziosa eredità, farà

riaffiorare i ricordi, le immagini, i luoghi e le persone, raccontando la storia della famiglia alle generazioni future.

La macchina presentata da Toyota, con il suo materiale naturale, subirà delle trasformazioni, così come la tazza raku, continuando a tenerla in mano e ad utilizzarla non avrà sempre lo stesso aspetto, ma si modificherà con il tempo.



Kenji Mizoguchi
La vita di O-Haru, Donna galante
1952
Scena tratta dal film



Kenji Mizoguchi
La vita di O-Haru, Donna galante
1952
Scena tratta dal film



Kazuhiko Tomita
Ciacapo
2001
Dettaglio dei colori del prodotto



Kazuhiko Tomita
Ciacapo
2001
Dettaglio del prodotto

Se No Rikyu
Vaso bambù e ciotole
XVI secolo
Dettagli dei prodotti



Se No Rikyu
Ciotola in ceramica raku
XVI secolo
Dettagli dei prodotti



Toyota
Setsuna
2016
Dettaglio del volante



Toyota
Setsuna
2016
Dettaglio del prodotto



4.4 LA LENTEZZA, IL TEMPO COME VALORE

C'è una parola giapponese molto importata che è "Ichi-go ichi-e" e che significa: una volta, un incontro e descrive ogni cosa come irripetibile. Durante la cerimonia del tè, l'obiettivo di chi conduce la cerimonia è di far passare la sensazione all'ospite che quel momento è unico e irripetibile, e trasmettergli tutta l'attenzione nei suoi confronti, ciò avviene non solo con i gesti ma con un'importante attenzione per i tempi e il ritmo della cerimonia.

Nell'ambito nella pratica della Via del tè, sono molto importanti le tempistiche, ad esempio il padrone di casa non deve mai alzarsi dall'inchino prima del suo ospite perché facendo ciò gli metterebbe fretta, vi è un ritmo in tutta la durata della cerimonia del tè, un ritmo lento che scandisce ed esalta i gesti che vengono compiuti, che sottolinea i diversi momenti del rituale. Possiamo dunque parlare di tempo anziché di lentezza, di un tempo per ogni azione che determina la buona riuscita della cerimonia.

Film: Morte di un maestro del tè, Kei Kumai, 1989

Con un racconto lento e profondo, il film raccoglie ed esalta l'estetica che il maestro Rikyu ha applicato nell'arte del tè. I fermi immagine, i suoni e i lunghi silenzi riflettono le atmosfere più profonde che connotano la cerimonia.

Del regista Kei Kumai (1989), Leone d'argento alla Mostra del Cinema di Venezia.

Il film rende in modo perfetto l'atmosfera del mondo del tè e narra la vicenda del maestro Rikyu e le problematiche abbastanza misteriose che lo condussero al suicidio nel 1591.

La trama è basata su elementi e figure realmente esistite come l'allievo di Rikyu, Honkakubo e Urakusai, fratello minore del daimyo Oda Nobunaga.

Il film racconta in maniera magistrale la cerimonia del tè, ne riflette la perfezione dei gesti, il ritmo delle pause, la sequenza degli sguardi, il prolungarsi dei silenzi. Morte di un Maestro del tè è un film poco rumoroso, essenziale, dai ritmi lenti ma con una grande attenzione ai dettagli sia del racconto che della scenografia.

Libro: Il padiglione d'oro, Yukio Mishima, 1956

Il ritmo dei movimenti lenti e armoniosi, i tempi e le emozioni che scaturiscono da questa inaspettata cerimonia del tè emergono anche tramite

la lettura.

In una delle sue più celebri opere, vale a dire Il padiglione d'oro, (1956) Mishima è riuscito a rendere il tè protagonista di una raffinata e lenta scena erotica. Il quadro che ne emerge è altamente sensuale, elegante e misurato; nulla – come nella cerimonia del tè – pare lasciato al caso.

[...] In quel momento, dal fondo della sala avanzò un giovane ufficiale in uniforme. Col massimo rispetto dell'etichetta, s'accosciò di fronte alla donna, a circa un metro di distanza. Si fissarono per un po'.

La donna ad un tratto s'alzò e scomparve silenziosamente in un buio corridoio. Tornò dopo qualche minuto con le lunghe maniche ondegianti nella brezza, recando una coppa da tè. La depose davanti all'ufficiale, quindi s'accosciò di nuovo al suo posto. L'uomo non sorbì il tè, ma disse qualcosa. Gli attimi che seguirono sembrarono lunghissimi, carichi di tensione, mentre lei rimaneva col capo reclinato sul petto... Fu allora che accadde una cosa che mi sembrò incredibile. Rimanendo rigidamente seduta, la donna aprì il kimono; mi pareva di sentire lo stridere della sera tirata sotto alla stretta obi. Apparve un petto candido. Trattenni il respiro. La giovane scopri una mammella turgida e bianca che strofinò delicatamente, mentre lui s'avvicinava strisciando sulle ginocchia.

Non posso dire d'aver visto bene tutto, ma provai la stessa vivida sensazione come se proprio sotto i miei occhi quel latte tiepido e bianco zampillasse nella schiuma verde del tè, e poi decantasse nella coppa lasciando sulla superficie del denso liquidio soltanto qualche bollicina d'aria.

Lui portò la coppa alle labbra e tracannò fino in fondo quell'insolita bevanda, mentre la bianca mammella scompariva di nuovo sotto le vesti. [...]

Progetto: Ultrasuede, Asami Kiyokawa, 2014

Uno spazio che delimita ritmi e tempi inusuali, lenti e armoniosi, in cui vivere momenti irripetibili di completa estraneazione dalla frenesia del nostro tempo.

La designer e artista Asami Kiyokawa ha realizzato per Toray Industries Inc. 'Ultrasuede(R)', una stanza per la cerimonia del tè: uno spazio rivestito di un morbidissimo tessuto che rivela un disegno una volta abbassate le luci. La designer ha lavorato sulla capacità di apprezzare e sviluppare la sensazione tattile tramite la texture del tessuto della sua installazione, e ricreare un luogo che induce a tempi lenti e i gesti armoniosi.

Oggetto: Scented Time, Sovrappensiero, 2008

Il progetto nasce nel 2008 per una mostra dedicata ad oggetti per i non vedenti realizzata dal duo di designer al Salone Satellite. “Scented time” è un orologio per non vedenti, che segna il tempo attraverso l’olfatto. Ogni candela ha un odore diverso ed ha una durata di venti minuti. Quando la candela si spegne, rilascia un odore più intenso in modo da segnalare quando 20 minuti sono passati. Le candele possono essere posizionate in base alla composizione di aromi che si predilige. Il progetto regala la possibilità di “disegnare” il proprio tempo attraverso l’olfatto. La base del orologio è in pietra lavica, creando una connessione poetica tra la cera fusa delle candele ed il materiale creato dalla lava.

Oggetto: Trace, Studio Ayaskan, 2016

L’orologio Tracce disegnato dallo studio Ayaskan nel 2016 è stato creato per Lexus Design Awards 2016 con il tutoraggio di Snarkitecture. “Tracce” è un orologio che mostra il passaggio del tempo, lasciando una scia di colore. Il progetto mira a dimostrare la connessione tra passato presente e futuro, e visualizzare il passare del tempo, sensibilizzando l’utilizzatore a fare un buon utilizzo del suo tempo.

Oggetto: Slow door, Deepak JawaharIrina Bogdan, 2016

La porta “Slow door” è concepita per indagare lo spazio di mezzo, la soglia, lo spazio di anticipazione.

L’idea è quella di progettare un oggetto che influenzi il modo di vivere la soglia di qualsiasi spazio. Slow door, in particolare, mira a ritardare il passaggio attraverso la soglia e prolungare il momento di interfaccia tra il soggetto e l’oggetto.

Oggetto: Hotspot, May kukula, 2016

Il contenitore di sughero “hotpot”, disegnato da May Kukula nel 2016, è stato progettato promuovere la cottura lenta.

Il progetto incoraggia le persone a cambiare le loro abitudini culinarie e risparmiare energia allo stesso tempo. Per usarlo, il cibo deve essere preriscaldato sul fuoco e poi collocato all’interno del “hotpot” che fa il resto della cottura. Le proprietà di isolamento del sughero permettono di far continuare a cuocere i cibi anche dopo essere stati rimossi dai fornelli. Alla

fine del processo, il cibo risulta tenero e pronto per essere servito.

Oggetto: Ink Calendar, Óscar Diaz, 2007

il designer spagnolo Oscar Diaz ha realizzato Ink Calendar, un calendario che mostra la data corrente sfruttando il tempo che impiega l’inchiostro a diffondersi sulla carta. Grazie ad un’impostazione elettronica del ritmo di erogazione dell’inchiostro, quest’ultimo viene erogato ed assorbito lentamente; i numeri nel calendario vengono così “colorati” a cadenza quotidiana. Un calendario che si aggiorna da solo e che migliora la percezione dello scorrere del tempo. Ogni mese ha un suo colore, che lo caratterizza e ne esprime le peculiarità; si passa dal blu scuro del freddo dicembre, alle tonalità verdi della primavera, fino alle tinte rosse dell’estate.

Oggetto: Stain, Bethan Laura Wood, 2006

La designer inglese Bethan Laura Wood, ha ideato Stain Teacup, una serie di semplici tazze bianche, le quali nascondono però una decorazione al loro interno. Solamente utilizzandole più e più volte e facendo passare quindi del tempo, “svelano” i motivi decorativi al loro interno, rendendo quindi l’oggetto più singolare e interessante.

Oggetto: Underfull, Kristine bjaadal, 2009

La seduta più viene usata più si consuma e rivela il suo decoro.

Oggetto: Monolith, Shira Keret, 2013

Shira Keret utilizzando uno macchinario per tagliare il marmo con un getto d’acqua ad alta pressione ha riprodotto la naturale erosione che l’acqua provoca sul marmo, con tempi decisamente più veloci.

Creando così una linea di piatti e vasi intagliati dall’acqua con bordi frastagliati e finiture diverse ogni volta.

Il progetto è stato esposto alla mostra giovani creativi durante Tokyo Designers Week nel ottobre del 2013.

Oggetto: Pennelli Shaquda

il marchio Shaquda, nasce a Kumano a sud del Giappone, a Kumano l’arte dei

pennelli è un'arte nata ben 180 anni fa, oggigiorno, il 10% della popolazione di Kumano, porta avanti quest'arte antica realizzando pennelli per la pittura ad acqua, la calligrafia e dal 1980 anche per il makeup.

Il brand giapponese ha lanciato all'inizio del 2016 due linee di pennelli di altissima qualità e con raffinato design, la linea UBU è stata scelta fra le linee commercializzate negli ultimi due anni ed insignita del premio "Red Dot Product Design 2016", organizzato dal Design Zentrum Nordrhein Westfalen.

Oggetto: Tempo libero, Bruno Munari, 1997

Bruno Munari con l'orologio Tempo Libero disegnato per Swatch nel 1997, gioca con il fattore tempo, lasciando liberi di muoversi all'interno del quadrante i numeri che avrebbero invece dovuto stabilmente segnare le ore, sottolineando così la libertà di gestire il proprio tempo.

Kei Kumai
Morte di un maestro del tè
1989
Scena tratta dal film



Asami Kiyokawa
Ultrasuede
2014
Dettaglio del progetto

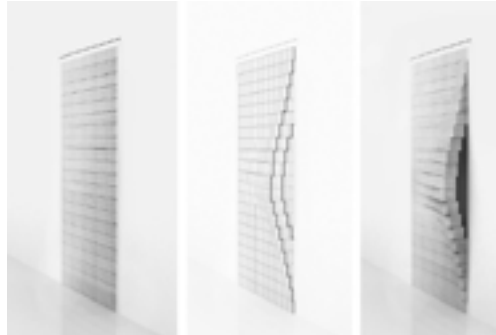


Sovrappensiero
Scented Time
2008
Dettaglio d'insieme del progetto



Studio Ayaskan
Trace
2016
Dettaglio del progetto





Deepak JawaharIrina Bogdan
Slow door
2016
Dettaglio del progetto



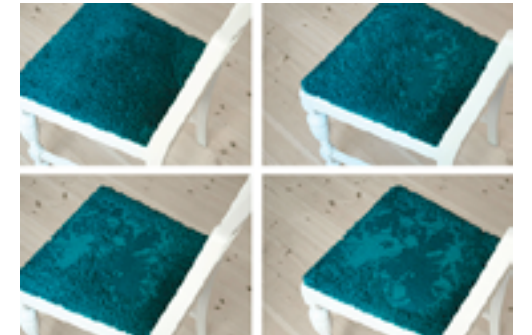
May kukula
Hotspot
2016
Dettaglio del progetto



Ink Calendar
Óscar Diaz
2007
Dettaglio del progetto



Bethan Laura Wood
Stain
2006
Dettaglio del progetto



Kristine Bjaadal
Underfull
2009
Dettaglio del progetto



Shira Keret
Monolith
2013
Set completo



Shaquda
Pennelli
2016
Set completo



Bruno Munari
Tempo libero
1997
Dettaglio del prodotto

4.5 LA MISURA COME ESSENZA DI VITA

Secondo la cultura estetica giapponese la bellezza e la forza dell'espressione artistica non hanno bisogno di essere sottolineate; l'idea è che queste reazioni dovrebbero essere facili e spontanee nelle menti delle persone che entrano in contatto con il lavoro in questione.

L'estetica giapponese tende a non evidenziare mai la mano di chi a progettato/prodotto l'oggetto, ma a lasciare convivere l'oggetto con l'ambiente così da accettare ed essere accettato l'ambiente in cui si trova. La convivenza, e la sobrietà sono tipici del design giapponese.

Ad esempio in Giappone tradizionalmente, una persona moderata è ritenuta più raffinata ed elegante di una esuberante. La libera espressione di sentimenti, emozioni e idee è stata associata con l'individualismo delle culture occidentali, il tipo di individualismo che opera in contrasto con il funzionamento armonioso del gruppo.

La misura o moderazione, come qualità estetica comprende la semplicità della forma, colori dimessi, e sobrietà, come esemplificato dai Grandi Santuari a Ise, da un dipinto di inchiostro nero, o da molti oggetti ordinari della vita domestica.

La cerimonia del tè esemplifica questo atteggiamento verso la vita nell'elegante semplicità della casa da tè e dei suoi utensili, che contraddicono l'idea che la bellezza comporti grandiosità ed opulenza.

La semplicità e l'eleganza discreta ideate dal maestro Sen Rikyu (1422-1491) derivato dal rifiuto dei lussi facilmente ottenibili, dal prediligere un bollitore rustico piuttosto di uno nuovo e scintillante, dal accettare ed esaltare i difetti di una lavorazione piuttosto che dedicarsi alla ricerca della perfezione in un oggetto.

Anche il cibo giapponese offre un altro esempio di semplicità estetica con la sua varietà e la mancanza di spezie che, ad altre cucine, danno sapori intensi.

Proprio come è più apprezzato il profumo debole dei fiori di susino rispetto al profumo forte del giglio, così sono gradite le differenze di sapore anche minime tra le varietà di pesce crudo. (Frieda H. Blackwell)

Film: *Tarda primavera*, Yasujiro Ozu, 1949

La misura come valore nei gesti e nelle relazioni si evidenzia in tutto il film, i gesti misurati rappresentativi della cerimonia del tè aprono allo spettatore un'immagine pacata e profonda dei protagonisti del racconto, e rappresentativa dell'estetica di Ozu.

Diretto da Yasujiro Ozu, nel 1949, *Tarda primavera* è un film, sulla separazione tra un padre che si avvia verso la vecchiaia e una figlia che ha raggiunto l'età adulta, e dunque sul rapporto fra le generazioni.

Il film è un'opera mirabile nella sua spoglia semplicità, come sempre vi è una grande finezza nei particolari che descrivono della vita quotidiana. Sono presenti anche qui temi cari al regista come la disgregazione della famiglia nel Giappone postbellico; la necessità per gli anziani di subordinare i propri interessi a quelli dei figli. La regia, come abbiamo già visto anche nel film *Viaggio a Tokyo*, ha la caratteristica di rappresentare realisticamente la vita quotidiana delle classi sociali più umili, le case, gli oggetti di uso comune, le abitudini, con grande attenzione ai dettagli e alle relazioni interpersonali, privilegiando la psicologia e l'interiorità rispetto alla trama.

La straordinaria tecnica cinematografica di Ozu è ciò che rende l'opera un vero capolavoro: della sua staticità nelle riprese, in modo da catturare ogni minima espressione degli attori, e da accompagnare il racconto con magistrale fluidità, Ozu si mantiene in costante equilibrio fra occidente e oriente, fra tradizione nipponica (la cerimonia del tè, il teatro No) e modernità occidentale-americana (emblematica la scena in cui Noriko e l'assistente del padre, Hattori, incrociano durante un giro in bici il grande cartellone pubblicitario della Coca-Cola).

La cerimonia del tè apre il racconto con magistrale armonia e semplicità, evidenziando i gesti lenti del rituale e i lunghi silenzi, creando così un'atmosfera delicata e quasi "fuori dal tempo", irreali, che mettono lo spettatore in condizioni di profonda quiete e attenzione, nel carpire il misurato mondo nipponico.

Libro: *Come la luna dietro le nuvole*, Carla Vasio, 1996

Il racconto evidenzia la misura e la sobrietà dei gesti, delicati e leggeri del servire il tè, in piena armonia con la natura che lo circonda.

Persino da un semplice tè fra amiche, come quello descritto da Carla Vasio in "Come la luna dietro le nuvole" (1996), saggio-romanzo dedicato alla scrittrice Higuchi Ichiyō, possono emergere le caratteristiche e la raffinatezza misurata della cultura nipponica.

...Sono venuta a chiedere l'aiuto di Sachiko [per una traduzione]. Le sue mani affusolate mi porgono una tazza di the verde: con le dita della mano destra la tiene in delicato equilibrio sul palmo della mano sinistra che tende verso di me. Stiamo

inginocchiate sui cuscini, nella sua stanza, e guardiamo le ombre del nespolo che in forma di grandi foglie oscillano sui vetri della finestra. Osservo la grazia distaccata dei suoi gesti, come non afferrì il cestino dei biscotti ma si limitò a portare la mano verso il manico toccandolo appena: un attimo di apparente esitazione e il piccolo cesto di fili di bambù intrecciati pende dalle sue dita privo di peso. Mentre il dischetto di farina di riso, verde e bianco, dolcissimo, mi si scioglie sulla lingua, mi porge la tazza di un the senza colore, più caldo di quanto io possa sopportare. [...]

Oggetto: Tea Set, Jin Kuramoto, 2009

La misura progettuale viene qui ben rappresentata grazie a interventi progettuali ben dosati, un materiale unico, una forma ridotta all'essenziale e decori minimali che conferiscono all'oggetto una essenzialità per nulla scontata.

Il designer giapponese Jin Kuramoto ha realizzato nel 2009, una collezione di tazze da tè in linea con la tradizione nipponica, usando come unico materiale il legno, privandole di manico, così del renderle del tutto differenti dalla tipica tazzina da tè all'occidentale o dalle mug inglesi.

Il set, riprendendo un po' anche la tradizione dei bento giapponesi, è impilabile e va a comporre dei piccoli totem colorati. Ogni set è stato realizzato a mano in collaborazione con un team di artigiani, rendendoli così ognuno diverso dagli altri, per forma e anche per colore.

Oggetto: The woods, Andreas Engesvik, 2013

Nata dalla collaborazione dello studio di design norvegese StokkeAustad e Andreas Engesvik, nel 2013, The Woods è una serie di sculture in vetro soffiato che riprende i colori cangianti delle foreste del nord al mutare delle stagioni. I sette elementi che compongono ogni scultura ridefiniscono in modo stilizzato le chiome di altrettanti alberi che diventano eteree bolle di vetro trasparente.

Oggetto: Contrair vase, Claudia Schoeming, 2016

I vasi Contrair sono realizzati a mano dalla designer Claudia Schoeming e presentati per la prima volta durante il Salone del mobile di Milano 2016, i vasi in porcellana sono vasi mono fiore realizzati con tecniche artigianali tradizionali, ogni pezzo infatti è leggermente diverso dagli altri, così da essere anche unico.

La designer tiene a precisare come cerchi di usare materiali locali o europei e

fonti di energia rinnovabili, per realizzare i suoi progetti.

Oggetto: Almost a circle, Anna Varendorff, 2015

Il vaso realizzato da Anna Varendorff nel 2016, è caratterizzato da un semplice tubo cavo in ottone che va a creare quasi un cerchio, la designer in questo progetto interviene con misura creando un vaso che con le sue linee minimali e i suoi richiami alle composizioni di Ikebana ha un fascino etereo.

Progetto: Smash, Nendo, 2009

Le lampade in tessuto non tessuto, leggero e di grande effetto estetico, realizzate nel 2009 dallo studio Nendo, si ispirano alle lanterne giapponesi "Chi-cin", sono gonfiate con aria calda come accade nella tecnica del vetro soffiato, hanno ognuna una forma diversa, difficile da prevedere e ottenere con una produzione seriale, le deformità diventano così una caratteristica intrinseca dell'oggetto, in quanto l'aria non è mai gestibile alla perfezione.



Yasujiro Ozu
Tarda primavera
1949
Scena tratta dal film



Yasujiro Ozu
Tarda primavera
1949
Scena tratta dal film



Jin Kuramoto
Tea Set
2009
Set completo



Jin Kuramoto
Tea Set
2009
Set bicchieri

Andreas Engesvik
The woods
2013
Dettaglio del prodotto



Claudia Schoeming
Contraire vase
2016
Dettaglio del prodotto



Anna Varendorff
Almost a circle
2015
Dettaglio del prodotto



Nendo
Smash
2009
Dettaglio del prodotto



4.6 LA FORMALITÀ, IL RIGORE

Il Giappone è una società altamente strutturata, con numerosi vincoli sul comportamento, che ne fanno una nazione formale e rigorosa.

Vi è infatti un dovere morale e un obbligo sociale molto sentito intrinseco nella popolazione, rappresentato da un insieme di regole a cui obbedire nelle relazioni sociali, e dei comportamenti obbligati da mantenere. Ancora oggi è un concetto ancora molto sentito e osservato come dimostra ad esempio l'usanza di fare i regali in determinati periodi dell'anno. (R. Davies 2007) Così come i giapponesi non amano esprimersi apertamente per paura di urtare la sensibilità altrui o per rispettare i diversi gradi di socialità.

Così come la virtù e la modestia sono aspetti importanti e molto presenti nella cultura giapponese dove al pensiero individuale è preferito il concetto di gruppo.

Sembra ragionevole ipotizzare che la maggiore difficoltà in una cultura così devota al rigore sia il raggiungimento della spontaneità, anche in campo artistico.

In Giappone c'è un sofisticato concetto di estetica, shibusa che introduce la spontaneità nella parte moderata del Continuum Moderazione-Esuberanza, fornendo linee guida che aiutano l'artista nella creazione di oggetti ed eventi che sembrano essere al tempo stesso sobri e spontanei. Molti ritengono che questo livello estetico di "spontaneità trattenuta" rappresenti il massimo grado di gusto estetico. (D. M. Young 2012)

Film: Viaggio a Tokyo, Yasujiro Ozu, 1953

"Il cinema di Ozu si impone come espressione intima e riservata delle contraddizioni vissute dalla società giapponese... Ozu osserva la consistente trama delle relazioni che si stabiliscono in un gruppo di persone e la registra con atteggiamento impassibile." (C. M. Aris 2013)

Film del 1953 diretto da Yasujiro Ozu, narra di due genitori settantenni che affrontano un viaggio verso Tokyo per andare a trovare i figli che però non gli riservano l'accoglienza sperata, che troveranno invece nella nuora. Viaggio a Tokyo è considerato il capolavoro di Ozu, dove il regista converge tutti gli elementi più importanti della sua filmografia. Viaggio a Tokyo è una fotografia del Giappone del dopoguerra, (cinema neorealista). Ozu nei suoi film, ha la capacità di recuperare il passato scomparso tramite la descrizione di oggetti, stanze, case, città e periferie.

Sono parte fondamentale della scelta registica Silenzio- vuoto e assenza, come i famosi "piani vuoti" o (pillow-shots) dove appaiono visioni statiche di oggetti inanimati, come nature morte, o immagini di interni senza personaggi, che alcuni considerano la chiave di volta della sua poetica. Questi momenti di assenza, diventano il ricettacolo dei sentimenti che il film incorpora. Sono capaci di provocare intimità e allo stesso tempo distanza. I "Piani vuoti" potrebbero essere comparati alle pietre dei giardini zen, delineando così una forte influenza Zen nel cinema di Ozu.

I personaggi vengono mostrati per quello che dicono e fanno, non si esprimono giudizi, sarà poi lo spettatore a dedurre le loro intenzioni e i loro sentimenti. Le storie narrate dal regista trattano pochi temi tra i più forti quelli domestici, con la famiglia giapponese che subisce una progressiva scomposizione.

Stile austero, lento scarno, rituale, la camera fissa, ad altezza che corrisponde ad una persona seduta sul tatami.

Durante tutto il film si ripetono spesso scene conviviali che rappresentano bene i momenti del quotidiano giapponese come il pranzo, il sorseggiare tè o sakè tutti contraddistinti da un rigore formale tipico del popolo giapponese.

Libro: Lo zen e la cerimonia del tè, Okakura Kakuzō, 1964

Okakura con le sue parole rigorose e autorevoli descrive ed esalta, attraverso la cerimonia del tè, le caratteristiche del suo paese.

Il libro di Okakura Kakuzō edito nel 1964 mira a spiegare agli occidentali la cultura orientale, tramite uno dei suoi simboli, il tè.

Okakura ripercorrendo le tappe principali della storia di questa bevanda, delinea il profilo del taoismo e del buddhismo (in particolare Zen), e ne rileva le influenze sullo stile di vita, sull'estetica e sulla mentalità asiatica.

Lo stile è piano, regolare; colto e rigoroso. I brani più belli del libro, a mio parere, sono quelli dedicati alla descrizione della sukiya (la stanza del tè), alla musica prodotta dal bollitore e al maestro del tè Rikyū: la penna di Okakura qui si fa leggera, divenendo quasi pennello.

"Il tè è un'opera d'arte, e solo la mano di un maestro può renderne manifeste le qualità più nobili. Esiste un tè buono e uno cattivo, così come esistono dipinti belli e altri brutti – questi ultimi più frequenti. Non esiste ricetta per preparare il tè ideale, così come non ci sono regole che consentano di creare un Tiziano o un Sesson. Ogni modo di preparare

le foglie ha una propria individualità, una particolare affinità con l'acqua e il calore, un patrimonio ereditario di ricordi da rievocare, un modo tipico di raccontare. Ma in esso la vera bellezza deve essere sempre presente."

Okakura Kakuzō

Oggetto: Cha, Naoto Fukasawa, 2014

Con la sua superficie liscia in acciaio inox, la teiera dalle forme tradizionali, crea un gioco di riflessi e di luci e ombre suggestivo e manifesta con le sue linee essenziali tutto il rigore formale tipico del design giapponese.

Nella collezione Alessi P/E 2014 il designer giapponese Naoto Fukasawa ha trasformato l'antica teiera tradizionale giapponese in un sofisticato oggetto moderno, con molteplici usi. Con la sua forma apparentemente semplice, "Cha" (Cha in giapponese significa, infatti, té) è il prodotto di uno studio approfondito di tutti i dettagli che compongono l'antico rituale di servire il tè.

Oggetto: Gelosia, Studiopepe, 2012

Il separé Gelosia ideato da Studiopepe nel 2012, gioca con contrasti di colore, linee e forme geometriche rigorose, con composizioni di diverse forme e colori così da diventare un valido oggetto ed elemento grafico che arreda lo spazio.

Oggetto: Kora vase, Studiopepe, 211

Il vaso Kora nasce come oggetto artigianale progettato da Studiopepe in tiratura limitata. Ispirati alle koraie greche, le statue di fanciulle che sorreggono il timpano nel tempio dell'Eretteo, questi vasi hanno forme rigorose e geometriche, manici asimmetrici e dall'accentuata angolazione che ricordano la posizione serena e armoniosa delle antiche statue elleniche.

Oggetto: Glass Chair, Shiro Kuramata, 1976

Con questo progetto il designer cerca di andare oltre i limiti del mondo materiale, cercando di realizzare oggetti con un'estetica che scompare, che fluttuano in aria, per questo usa il vetro trasparente per dare forma a questa sedia dove il materiale cattura la luce e si mostra. In tutte le sue opere si "respira" semplicità e rigore delle forme, e un certo stato di sospensione e galleggiamento.



Yasujiro Ozu
Viaggio a Tokyo
1953
Scena tratta dal film



Yasujiro Ozu
Viaggio a Tokyo
1953
Scena tratta dal film



Yasujiro Ozu
Viaggio a Tokyo
1953
Scena tratta dal film



Naoto Fukasawa
Cha
2014

Studiopepe
Gelosia
2012
Dettaglio del prodotto



Studiopepe
Kora vase
2011
Schizzi progettuali



Studiopepe
Kora vase
2011
Dettaglio della collezione



Shiro Kuramata
Glass Chair
1976
Dettaglio dell'oggetto



4.7 SCHEMI INTERPRETATIVI

I grafici proposti di seguito hanno come obiettivo quello di condensare le sei estetiche chiave raccolte fin ora, in tre linee guida specifiche alla progettazione, derivandone dei requisiti progettuali che verranno ripresi in fase di concept.

Ibridando le estetiche del vuoto con quelle dell'ombra nasce l'Estetica dell'Assenza, che da valore al gesto, alla luce e ai volumi materici.

L'estetica del limite, visto come accezione positiva del termine, ibrida i concetti di Imperfezione e Misura suggerendo dei requisiti progettuali con una forte componente etica, a partire dalle tecniche artigianali, passando per i materiali naturali, suggerisce l'errore e l'unicità.

L'ultima linea estrapolata, riguarda l'Estetica della Lentezza che si sviluppa grazie a progetti che segnano tempo e ritmi d'azione, i requisiti progettuali derivati sottolineano il valore del tempo che scorre e che si deposita sugli oggetti come peculiarità intrinseca, inoltre suggerisce e spinge all'esercizio.

L'ESTETICA DELL'ASSENZA



REQUISITI PROGETTUALI

- La forma nasce dal gesto
- Modellare con luci e ombre (proiettare, filtrare, scomporre)
- Vuoto come materia di progetto (gioco di volumi)
- Esaltare l'uso tramite tutti i sensi

L'ESTETICA DEL LIMITE



REQUISITI PROGETTUALI

- Errore e imperfezione come valore
- Prediligere la pratica artigianale
- La riparazione come decoro
- Forme e interventi grafici misurati (la misura come equilibrio)
- Volumi impalpabili ed eterei
- Usi fortemente codificati
- Materiali etici e naturali

L'ESTETICA DELLA LENTEZZA



REQUISITI PROGETTUALI

- La soglia come passaggio di stato
- Gestii lenti e armoniosi
- Decostruire e disegnare il tempo
- Il tempo scandito dai cinque sensi
- La lentezza come etica del risparmio (energetico)
- Azione del tempo e degli agenti atmosferici come decoro e finitura superficiale (L'usura come valore)
- La lunga pratica dell'esercizio per abilitare all'uso

5.0 TESTIMONIANZE

Questo capitolo è una raccolta di interviste fatte a testimoni privilegiati, giapponesi e non, che hanno vissuto stabilmente in Italia selezionati dal mondo dell'arte, dell'architettura e del design.

Queste interviste rispondono a tre ordini di obiettivi:

- raccogliere un punto di vista sul tema dell'influenza culturale giapponese attraverso le interpretazioni artistico-progettuali dei testimoni privilegiati;
- individuare elementi "costanti" della cultura progettuale giapponese che possano essere incorporati in oggetti "ad alto gradiente di ritualità" ed eventualmente comprendere se -attraverso l'intervento del design- si possa approdare addirittura a nuovi comportamenti rituali;
- collezionare alcuni riferimenti al fine di individuare possibili linee-guida metaprogettuali di intervento per ipotizzare una "nuova" collezione di oggetti intorno al rito del tè.

Domande:

- Considera "azzardato" parlare di design/arte e rito?
- Si è mai confrontato con la progettazione di un oggetto/spazio/opera che attivasse specifici comportamenti rituali? Può citare esempi di progettisti/artisti e progetti che hanno interpretato il rito?
- Nel paesaggio oggettuale giapponese quali prodotti legati alla preparazione o consumo del cibo ritiene a più alto "gradiente di ritualità"? E nel paesaggio oggettuale italiano/occidentale?
- La cerimonia del tè in Giappone è ancora una forte tradizione e un rituale sentito? A suo parere ci sono margini di progettazione per "declinare" questo rito e accentuarne la contemporaneità?
- A fronte di situazioni sociali sempre più multiculturali e multietniche, si possono pensare forme di ritualità interculturali nella progettazione (e di conseguenza anche nella preparazione/consumo) di apparati oggettuali intorno alla cerimonia del tè?
- Grazie al saggio di Tanizaki "Libro d'ombra" e ad altre letture fatte per la costruzione di questa tesi, sono emersi alcuni temi significativi dell'estetica

giapponese (l'ombra come materia di progetto, l'estetica dell'imperfezione, il vuoto come sostanza di progetto, la lentezza come valore...) se ne possono individuare altri? Come si confronta con questi temi nei suoi progetti?

- Nel corso di questa ricerca il wabi-sabi è emerso quale interessante approccio culturale: è anche parte del suo approccio progettuale? Quali sono le caratteristiche che ne emergono? Pensa che sia possibile "tradurre" o distillare alcuni elementi di questa filosofia al fine di incorporarla in progetti volti all'occidente o comunque ad un utenza multiculturale?

- Quali sono gli elementi di progetto imprescindibili di connotazione giapponese a cui non rinuncerebbe mai?

- Esistono lavorazioni tradizionali/tipiche giapponesi che potrebbero portare ad interessanti sperimentazioni?

- Questa tesi si nutre anche di riferimenti narrativi (prevalentemente letterari e cinematografici) che rappresentano in modo interessante il rito del tè giapponese tra i quali Morte di un maestro del tè di Ken Kumai, Rikyu di Hiroshi Teshigahara, Viaggio a Tokyo e Tarda primavera di Ozu. Esistono altri riferimenti?

- Può indicare 5 oggetti di produzione giapponese (del passato o contemporanei) che a suo avviso hanno un "alto gradiente di ritualità"

5.1 ALBERTO MORO

Alberto Moro presidente dell'Associazione Culturale Giappone in Italia e membro dell'Associazione Urosenke di Milano. Raffinato estimatore della cultura giapponese in tutti i suoi aspetti, è membro della scuola Urasenke di Milano dal 1993. Pratica con regolarità il chado (la Via del Tè) che è diventato per lui un autentico stile di vita. È anche Presidente di Moro Real Estate, membro della Camera di Commercio e Industria giapponese sin dal 2000. Esperto di cinema giapponese, amante del Web, coltiva da anni amicizie e legami con persone che condividono la sua stessa passione per il Giappone.

La cerimonia del tè vista da vicino

Innanzitutto vorrei fare una precisazione sul termine cerimonia, che suggerisce alla nostra mente, qualcosa di cerimonioso, che è esattamente il contrario di quello che rappresenta la cerimonia del tè, che infatti preferisco definire Via del tè, dal termine giapponese: Cha Do (cha: tè, Do: Via) o Cha no yu (Acqua calda per il tè) che sono i due termini principali che i giapponesi utilizzano per dire che in realtà non è importante ciò si offre ma come lo si offre, attraverso il gesto e la via del tè, deve passare lo spirito delle persone. Se ad esempio, io eseguo tutti i movimenti in modo perfetto ma attraverso questi movimenti non passa il mio cuore, che alla base del offrire qualcosa a qualcuno, e offrire attenzione a qualcuno vuol dire avere una visione della persona nella sua totalità capire se sta bene o no in che condizioni psicologiche è ecc... Il punto fondamentale nella cerimonia del tè, è non tanto il cosa si offre ma come lo si fa.

L'importante è che non dobbiamo commettere l'errore di dire che se non ho quel determinato oggetto, quello spazio, quel tempo non sto facendo cerimonia del tè.

C'è un termine giapponese, che è "Mitate" che mira a individuare lo spirito degli oggetti che non nascono per quell'utilizzo ma che si possono adattare per un uso, ad esempio: il grande maestro Rikyu, trovò la bellezza nelle ciotole in cui i coreani mangiavano il riso, e le utilizzò per il tè, cambiandone l'estetica.

La ceramica raku, divenuta un suo simbolo distintivo della cerimonia del tè, veniva dalla Corea che all'epoca era stata invasa da parte di Hideyoshi, (Rikyu era maestro del tè alla sua corte). Tramite le campagne fatte in Corea si aprirono nuovi orizzonti per il popolo giapponese, grazie alla contaminazione

culturale introdussero la produzione del vasellame raku e la sua lavorazione. Gli oggetti precedentemente utilizzati per la cerimonia del tè erano oggetti cinesi, molto cari, pochissimi potevano permettersi di avere questi oggetti solo la famiglia imperiale o i capi militari che li ricevevano in dono per un buon risultato in battaglia.

Attraverso Rikyu si va a creare una nuova estetica idealizzata tramite il termine "oggi un po'abusato" Wabi sabi. Il nuovo sovrano, Hideyoshi, venendo da un'altra estrazione sociale doveva affermare la sua estetica allontanandosi dall'estetica del sovrano precedente, legata alla Cina, e lo fa attraverso le scelte del suo maestro di corte, Rikyu e a queste tazze molto grezze.

Uno dei precetti dell'estetica giapponese prevede l'imperfezione, le tazze raku sono imperfette hanno delle sbavature che rappresentano la loro individualità, ma l'imperfezione non deve essere costruita, la deformazione non deve essere spinta se no diventa manierismo.

L'estetica dell'ombra nella cerimonia del tè

La stanza del tè è volutamente poco illuminata perché la luce fioca, crea un'atmosfera pacata e di raccoglimento e perché si vuole, con la cerimonia del tè, attivare tutti i sensi. Se l'unica mia fonte di percezione è la vista vado a perdere ad esempio la sensazione tattile che mi regala la tazza raku. Con l'ombra invece tutti i sensi si attivano facendo cogliere a chi partecipa l'emozione passata da una rugosità di una tazza che arriva dalla terra e che trasmette un sensazioni ed emozioni che sono con il tatto si possono percepire. Se una tazza è fatta bene, non deve trasmettere qualcosa di spiacevole come ad esempio essere bollente, ma mantenere il tè caldo al suo interno ed emanare un gradevole tepore così da non scottare le mani di chi la solleva, la tazza raku utilizzata per la cerimonia del tè mantiene e stabilizza la temperatura all'interno e crea un contatto con la natura.

L'estetica giapponese

Alla base dell'estetica giapponese vi è sempre l'unione tra bellezza e funzionalità, gli oggetti devono essere belli ma funzionali, chi crea oggetti per la cerimonia del tè deve conoscere e praticare la cerimonia. Perché ad esempio, la tazza deve poter essere presa, sciacquata, asciugata, se è troppo pesante, e non si riesce a tenerla in mano durante il compiersi della cerimonia, diventa un oggetto artistico poco interessante, senza una funzione primaria. L'oggetto per mantenere la sua estetica e bellezza deve

essere anche utilizzabile. Setsuna significa un attimo, un momento, qualcosa di impermanente. Il termine viene rappresentato nell'evento di questo Salone del mobile per Toyota, che presenta un prototipo di automobile tutta in legno, realizzata senza l'uso di chiodi o viti ma con solo l'utilizzo di incastri a rondine e la maestria degli artigiani giapponesi. Il progetto "Setsuna" vuole essere principalmente un testimone del trascorrere del tempo, il susseguirsi dei vari accadimenti.

Tramandata di padre in figlio, come una preziosa eredità, farà riaffiorare i ricordi, le immagini, i luoghi e le persone, raccontando la storia della famiglia alle generazioni future.

La macchina presentata da Toyota, con il suo materiale naturale, subirà delle trasformazioni, così come la tazza raku, continuando a tenerla in mano e ad utilizzarla non avrà sempre lo stesso aspetto, ma si modificherà con il tempo. Così come evidenzia la macchina presentata da Toyota, le cose di valore vanno trattate bene, dobbiamo ritrovare la cultura del rispetto e della conservazione degli oggetti. Una grossa differenza, nella conservazione e nell'approccio agli oggetti, tra noi occidentali e i popoli orientali, è sicuramente il fatto che a livello religioso in oriente, anche gli oggetti possiedono uno spirito, ogni oggetto ha un suo fantasma che potrebbe ribellarsi se male utilizzato e quindi vi è un forte rispetto per le cose.

Il termine wabi sabi, ma soprattutto il termine Sabi esprime il fascino di un oggetto rispetto all'utilizzo, per esempio i manici usurati di un aratro, che il contadino usa ogni giorno, non determinano incuria ma bellezza donata dall'utilizzo e dal lavoro, così come la tazza più la si utilizza più il suo vissuto rappresenta il suo fascino.

Il concetto di lentezza

Tutti i movimenti che si fanno nella cerimonia del tè, sono tutti necessari, non c'è un movimento inutile, non c'è teatro non c'è esibizione, il movimento è funzionale.

Con lo spirito Zen con cui si affronta la cerimonia e da cui è fortemente permea di analogie, si cerca di fare tutto con il massimo risultato e il minor spreco possibile.

Nella cerimonia del tè non ci sono gesti plateali, inizialmente ad un osservatore esterno i movimenti possono risultare poco naturali, ma poi come dicevamo all'inizio è molto importante lo stato d'animo di chi offre, nei movimenti della cerimonia del tè ne fanno da padrone la respirazione

e il linguaggio del corpo. Attraverso questi movimenti, devo trasmettere il mio cuore, il movimento deve essere armonico, non si deve avere la preoccupazione di fare tutto perfettamente ma devo essere tranquillo e trasmettere questa sensazione al mio ospite.

C'è una parola giapponese molto importante "Ichi-go ichi-e" che significa: una volta, un incontro e descrive ogni cosa come irripetibile. Durante la cerimonia del tè, devo far passare la sensazione al mio ospite che quel momento è unico e irripetibile, e trasmettergli che tutta la mia attenzione è nei suoi confronti. Ad esempio, tanti ci chiedono perché il padrone di casa non beve mai con il suo ospite. Perché semplicemente il quel momento la sua attenzione è focalizzata sull'ospite, chiaramente se l'ospite chiede di condividere una tazza di tè, il padrone di casa lo fa per cortesia ma tradizione vuole che quel momento tutta l'attenzione sia per l'ospite.

Nell'ambito nella pratica della Via del tè, sono molto importanti gli inchini e le tempistiche, il padrone di casa non deve mai alzarsi dall'inchino prima del suo ospite, perché facendo ciò gli metterebbe fretta. Durante la cerimonia il tempo dell'ospite è il mio tempo, non viceversa.

Facendo un esempio io sto preparando il tè con movimenti perfetti, ho lei come ospite (anche l'ospite ha la sua gestualità) e lei è la prima volta che assiste, come consuetudine prima di bere il tè le viene offerto un dolce, essendo lei inesperta può avere delle difficoltà di approccio e può metterci più tempo. Se io sono concentrato nel fare la cerimonia e metto la tazza quando il mio ospite è ancora intento a mangiare il dolce, commetto un grosso errore, e fattaccio sentire il mio ospite sotto pressione e in affanno. Questa attenzione è fondamentale.

Il gesto è importante in funzione di quello che voglio trasmettere, il gesto di mettere la tazza deve essere al momento giusto in cui il mio ospite può berla. Se sbaglio il tempo, ho sbagliato tutto.

Possiamo dunque parlare di tempo anziché di lentezza.

Le persone più esperte sanno regolare i tempi, più lenti e forti all'inizio per far passare il proprio spirito, poi a cerimonia conclusa si possono accelerare i tempi, sempre con un'attenzione privilegiata all'ospite.

Il concetto di vuoto

Pensare al vuoto non è facile. Lo Zen insegna a cercare di essere spettatore non coinvolto dei propri pensieri, una mente agitata che cerca di fare meditazione si troverà a dover placare la propria mente che continua a lavorare, non seguendo il pensiero, facendo da spettatore che non si fa

coinvolgere nelle cose belle ne nelle cose brutte e che si estranea.

Alcuni maestri suggeriscono, per evitare di seguire il pensiero, di contare i propri respiri, riportando la posizione del corpo eretta in posizione Zazen.

La vita è sempre un ritornare, i pensieri arrivano, l'importante è non seguirli.

Il vero vuoto è aprire la mente, non rifiutando i fenomeni ma non facendoli sedimentare, devo essere impermeabile.

Nella Via del tè il concetto principale, come dicevamo, è dedicare tutta l'attenzione all'ospite senza concentrarmi su quello che faccio, anche commettendo degli errori.

Durante la cerimonia, gli oggetti hanno collocazioni ben precise, quasi millimetriche, se metto l'oggetto in posizione diversa la regola dice di non spostarlo più, un movimento in più, che nasce dall'orgoglio rovina tutto e non è più offrire il tè.

Quando mi capita di invitare qualcuno ad una cerimonia del tè, in quel momento il mio spirito è completamente dedicato a questa persona, non sto facendo una dimostrazione di bravura, se faccio un errore (quasi sempre di quell'errore me ne accorgo sono io) faccio finta di niente, così che il mio ospite non venga distratto e mi giudichi solo per il cuore con cui offro il tè.

La mia maestra mi dice sempre:

Il tè non è una dimostrazione del fare ma dell'essere.

CONCETTI CHIAVE EMERGENTI

- Offerta e attenzione all'altro
- Attraverso i gesti passa lo spirito
- Mitate
- Imperfezione
- Ombra che attiva tutti i sensi
- Unione tra bellezza e funzionalità
- Setsuna
- Percepire il trascorrere del tempo sugli oggetti
- Fascino dell'utilizzo
- Gestii armonici
- Tempistiche adeguate
- Ichi-go ichi-e (una volta, un incontro)
- Vuoto = impermeabile

5.2 ALDO TOLLINI

Insegna Lingua giapponese classica all'Università Ca' Foscari di Venezia. È esperto conoscitore della filologia e della storia della lingua giapponese. La cultura del Tè in Giappone (Einaudi 2014) è l'ultimo libro.

La cerimonia del tè come rituale

Ritualità e ibridazione sono i punti chiave su cui sta basando il suo percorso di tesi e sicuramente la Cerimonia del tè è un qualcosa di molto rituale, sostanzialmente è una performance che si ripete sempre nello stesso modo, con le stesse modalità, gesti e oggetti, ormai da secoli con piccole differenze a seconda delle scuole, sostanzialmente è qualcosa di standardizzato, finito. Le sue finalità sono molto complesse e difficili da spiegare certo è che si può prendere in considerazione come vero e proprio rituale.

La cosa più interessante, per quanto mi riguarda, rispetto alla ritualità della cerimonia del tè, è come funziona questa ritualità, sia nei gesti che nell'uso degli utensili. Credo che questa forte componente rituale sia un esercizio continuo di perfezionamento. Con la pratica costante si cerca quindi di portare i gesti e in generale la performance verso un perfezionamento sempre maggiore, un esercizio costante. Infondo nella cultura giapponese la cerimonia del tè è una Via, (chado o sado) e dunque questo rito si muove attorno alla concezione della Via, è un concetto fondamentale, per capire la cerimonia del tè e la sua ritualità.

L'obiettivo primario della Via, compresa anche nella cerimonia del tè, è quello del perfezionamento, arrivare alla perfezione formale ottenuta attraverso una ripetizione e un continuo affinamento di ogni elemento gestuale o altro. Tutto quello che fa parte della performance, dalla gestualità, ai vestiti, agli oggetti, ecc.. è tutto pensato in armonia per giungere all'obiettivo della via e al suo perfezionamento.

La ritualità si iscrive all'interno di questo percorso, che è il percorso della Via, se noi togliamo la Via alla cerimonia del tè, cosa che è anche possibile fare, allora parliamo di un'altra cosa, come le cerimonie del tè che si fa per i turisti a Kyoto, questo non è sicuramente iscritto in un percorso spirituale ma bensì in un ambito turistico e commerciale.

Il rituale è tale in quanto percorso della Via.

Così come, ad esempio, sia nelle arti marziali che nella cerimonia del tè, il perfezionamento, la ripetizione e l'esercizio mirano alla spontaneità dei gesti.

Effettuare una mossa nelle arti marziale non deve apparire come qualcosa di studiato ma immediato e spontaneo. Così come i gesti della cerimonia del tè, che vengono ripetuti tutti i giorni, per anni, mirando a diventare essenziali, naturali e spontanei.

Una delle concezioni estetiche fondamentali della cultura giapponese è quella della naturalità e della spontaneità. Anche se fatto dall'uomo, la mano dell'uomo non deve essere percepita. Ad esempio, i giardini giapponesi sono estremamente naturali e spontanei, nonostante siano stati realizzati grazie alla cura dell'uomo. Allo stesso modo, nella cerimonia del tè la gestualità del maestro acquisita con l'esercizio e lo studio, appare spontanea e naturale quasi come se gli fosse connaturata.

Il concetto di vuoto

Il concetto di vuoto lo rivediamo bene nell'astrazione, tipica delle estetiche su cui si basa la cerimonia del tè, che prendendo spunto dalla Via per eccellenza che è la Via buddista, dove alla base vi è il concetto dell'io sia illusorio, cioè che l'io materiale non esista, e dove tutto deve essere il più semplice e intangibile, incarna perfettamente questi concetti all'interno del suo rituale. Con un percorso di purificazione si giunge a capire che il proprio io è illusorio e abbandonandolo si raggiungono naturalità e spontaneità originaria, entrando in sintonia con la natura. Il raggiungimento della purificazione interiore dell'io è quindi il concetto di vuoto.

Ad esempio, Mentre in occidente l'arte si basa sull'io e sulla sua espressione interiore, in oriente è l'esatto contrario, l'arte è basata sul raggiungimento del non io, del vuoto.

Per capire la diversità tra la cultura occidentale e quella orientale bisogna capire la concezione dell'io. Per esempio, nel cristianesimo se non ci fosse l'io nessuno si rapporterebbe con Dio, la religione cristiana esiste perché esiste l'io, eliminando il concetto di io in occidente non esiste più nulla, né filosofia, né le scienze, ecc... Mentre in oriente si parte dal punto di vista opposto, dove la religione buddista afferma che l'io non esiste, è illusorio. Queste concezioni filosofiche sull'io sono alla base della creazione delle culture e influenzano ciò che ne deriva.

Se un occidentale volesse capire e vivere la cultura orientale dovrebbe affrontare un percorso di rinascita culturale, in quanto le basi delle due culture sono diametralmente diverse.

Decinare le estetiche del tè

La cerimonia del tè è ancora molto sentita ma in modo diverso da come lo possono immaginare gli occidentali, per un occidentale partecipare ad una vera cerimonia del tè è molto difficile, perché sono appannaggio di un gruppo ristretto e chiuso di persone. La cerimonia del tè è un rituale collettivo, molto delicato, e molto esclusivo, bisogna essere molto esperti per partecipare alla vera cerimonia del tè, se qualcuno non fosse adeguatamente preparato rovinerebbe il rituale. Ma la grossa influenza che la cerimonia ha in Giappone la notiamo dal punto di vista dell'apprendimento, una grossa quantità di persone, soprattutto donne, si avvicinano a seguire i corsi della cerimonia del tè per diventare maestri e per il suo capirne e apprezzarne il suo valore estetico e spirituale.

Da un altro punto di vista la cerimonia del tè è molto diffusa per le sue estetiche, che vengono riprese negli oggetti d'uso comune. Possiamo ritrovare queste estetiche ad esempio nei giardini delle abitazioni che prendono ispirazione ai giardini roji della cerimonia del tè o nelle architetture costruite sulle somiglianze della stanza del tè o negli oggetti di tutti i gironi che riprendono quell'estetica, riconducibile a quella della ceramica raku per semplicità e imperfezione. È un'influenza indiretta ma allo stesso tempo molto forte.

I quattro principi del tè e l'ombra

Aggiungerei ai suoi temi, sicuramente adeguati e puntuali, i 4 principi del tè: armonia, rispetto, tranquillità, solitudine. Wa, kei, sei, jaku.

I primi due, armonia e rispetto, sono principi prettamente derivanti da confucianesimo; il terzo, la purezza, è senz'altro d'origine Shintō, in cui la purezza e la non contaminazione sono fondamentali; jaku, l'ultimo principio, rappresenta invece la quiete tipicamente buddhista, ma indica anche l'estinzione e il nirvāna.

Il concetto dall'armonia è molto importante e sentito nella cultura giapponese. Il rispetto tra le persone e l'armonia che essi creano tra loro è un percorso di compromessi fatto per evitare gli estremismi, tutta l'arte giapponese si può leggere come un continuo evitare gli estremi. Anche nella cerimonia del tè possiamo ritrovare questo concetto, infatti non sono presenti normalmente né il bianco luminoso né il nero più assoluto, si prediligono le sfumature intermedie, così da rappresentare meglio l'armonia in quanto bianco

e nero sono estremi.

L'arte occidentale che possiamo classificare come estrema colpisce come una punta acuminata anche emozionalmente, quella giapponese non colpisce così ma va in profondità, potremmo dire che l'arte estrema va verso l'alto quella giapponese va verso il basso.

L'ombra è un concetto molto presente nella cultura giapponese e nello specifico nella cerimonia del tè, che infatti viene fatta in ambienti poco luminosi, le architetture tipiche hanno poche fonti luminose e molto schermate.

L'ombra come concetto estetico nasce sempre dalle influenze buddiste e dai ragionamenti legati alla predominanza dell'io, la luce e l'io sono estremamente collegati.

La luce è fonte di irradiazione così come nella cultura occidentale lo è l'io come fonte di creazione, ed è per questo che nella cultura orientale predomina l'ombra in quanto viene meno il concetto di io come fonte di luce e radiazione. Ad esempio in Giappone la natura non è frutto di un Dio creatore (luce) ma è così grazie a se stessa, la natura è diffusa. Questi concetti filosofici si rispecchiano nell'estetica giapponese, dove il concetto di ombra rappresenta qualcosa di diffuso e sommerso.

Ibridazione tra occidente e oriente

Per quello che ho vissuto fino ad ora penso che oriente e occidente siano due mondi molto diversi e reciprocamente difficili da capire e che serva una grande sforzo e una grande umiltà per avvicinarsi ad entrambi.

A mio parere non siamo ancora arrivati ad una vera e propria società globalizzata, non possiamo mettere ancora tutto sullo stesso piano, stiamo sicuramente andando verso la globalizzazione ma mancano ancora un paio di generazioni perché questo accada.

Il divario tra le due culture è ancora molto forte, si pensi solo ai valori occidentali basati sul cristianesimo, ai grandi ideali assoluti come giustizia verità ecc.. che se trasposti nella cultura giapponese perdono la loro forza e diventano molto relativi.

Nel mio libro "La cultura del tè in Giappone" faccio un esempio di perfetta ibridazione, raccontando la storia di Joan Rodriguez.

Durante il periodo Muromachi (1333-1573) quando la cerimonia del tè era al massimo del suo splendore, erano molti gli occidentali che assistevano a questo rituale, ma pochi riuscivano a capire ciò che stavano osservando,

perché troppo occidentali, l'unico a capire e raccontare poi la cerimonia del tè è stato Joan Rodriguez, giovane monaco portoghese arrivato in Giappone all'età di 17 anni, diventato interprete della missione per il suo ottimo giapponese, si era ormai naturalizzato con il popolo giapponese, come dimostra il trattato che egli scrive in portoghese dove dimostra di aver compreso profondamente la cultura giapponese e la cerimonia del tè.

Questo esempio evidenzia come attraverso la lingua, che è cultura, si viene a contatto diretto e profondo con la cultura stessa, con la gente, e si possono vedere e capire le cose più da vicino, dall'interno.

Trovo nella figura di Rodriguez un formidabile esempio di ibridazione, personalmente ho intrapreso lo stesso percorso, quello che sono riuscito a capire fino ad ora della cultura giapponese lo devo allo studio e alla pratica della sua lingua.

Wabi - sabi e le estetiche occidentali

Il concetto di wabi-sabi non è un concetto lontano e difficile da capire ma non per questo impossibile da assimilare anche nella cultura del progetto occidentale.

Ad esempio noi abbiamo l'arte povera che forse è quella che meglio si avvicina al concetto di wabi-sabi, parlando di natura e di arte naturale, sebbene non uguale sicuramente troviamo delle vicinanze con l'estetica wabi-sabi.

Attraverso percorsi di sensibilizzazione, si può sicuramente far avvicinare anche il mondo occidentale all'estetica wabi-sabi, bisogna trovare la chiave di lettura giusta per aprire l'occidente alle estetiche orientali. Sicuramente tramite una serie limitate di pezzi artigianali, il concetto passa con più forza, il wabi-sabi si rivede molto nell'artigianato e nell'antiquariato in quanto il termine sabi rappresenta il concetto della patina del tempo, che sono parte anche delle estetiche principali dell'artigianato e dell'antiquariato.

Se ci pensiamo bene anche noi occidentali conosciamo e apprezziamo le estetiche sabi, basti pensare per esempio un palazzo antico di Venezia, corroso dal tempo ma che manifesta ancora tutta la sua bellezza, la sua estetica fatta anche dal passare del tempo è un'ottima rappresentazione del sabi.

I tesori viventi giapponesi

In Giappone esistono i cosiddetti "tesori viventi" (tesori nazionali viventi) che sono artisti, artigiani, ecc.. che hanno raggiunto nella loro arte livelli eccellenti, e come i palazzi storici vengono tutelati perché il loro immenso

sapere non si perda e venga tramandato di generazione in generazione. Fanno parte dei tesori nazionali viventi i maestri nella fabbricazione delle spade o della ceramica come ad esempio Tayuzo Arakawa e maestri di ukiyo-e, arte su carta, e maestri di tradizioni recitative come il bunraku, il kabuki ecc..

CONCETTI CHIAVE EMERGENTI

- Continuo perfezionamento
- Gestii naturali e spontanei
- Estetiche del tè riportate nel quotidiano
- Quattro principi del tè: Wa, kei, sei, jaku
- Armonia, evitare gli estremi
- Ombra= diffuso, somnesso
- Entrare nella cultura attraverso la lingua
- Artigianato
- Antiquariato
- Tesori viventi

5.3 KAZUMASA MIZOKAMI

Artista e ceramista di fama mondiale. Nasce ad Arita in Giappone nel 1958. Nel 1982 si sposta in Messico, dove insegna scultura fino al 1987. Nel 1988 si trasferisce in Italia. Nel 1992 si diploma all'Accademia di Belle Arti di Brera a Milano. Vive e lavora a Milano.

Legame tra arte e rito

No, anzi c'è sicuramente un forte legame tra l'arte e il rituale, la possiamo vedere nel continuo esercizio che l'artista compie quotidianamente per arrivare alla massima espressione di se, per migliorarsi, per approfondire, così come nella gestualità che compie mentre crea, che ha un timbro e un carattere completamente personale, rilevando così un metodo, che l'artista applica e ripete e che lo disgiunge dagli altri.

Opere rituali

Josef Albers per esempio con la sua serie più nota, "Omaggio al quadrato" (1949), che è fatta da semplici quadrati ripetuti e sovrapposti, colorati con diverse tonalità che creano un effetto ottico di profondità, fa della ripetizione geometrica uno schema rituale. In tutte le sue opere, le geometrie vengono usate con uno schema rituale, ritmico.

Anche artisti del calibro di Duchamp, che con i suoi oggetti ready-made esalta l'oggetto d'uso quotidiano innalzandolo ad opera d'arte, con un semplice ma fondamentale gesto. Così come anche Fontana, questi artisti rompono, con le loro opere, il rapporto con la materia e gli oggetti tradizionali, con una gestualità minimale e un ritmo ben preciso esprimono con le loro opere.

Bacchette vs posate

Trovo molto interessante la differenza tra mangiare con le bacchette e con le posate, vi è una grande differenza di gesti e cucina tra l'uso di uno o dell'altro strumento. Il coltello, per esempio, nella cultura orientale è uno strumento usato solo per cucinare, infatti i pezzi di cibo devono essere già pronti per essere consumati, perciò sono tagliati in porzioni adeguate prima di esser cucinati e disposti nel piatto da portata, cotti o crudi, per essere poi serviti e mangiati con i bastoncini di bambù, che sono considerati "come

un prolungamento della mano", le posate in oriente non vengono ben viste in quanto infilzano e pugnolano il cibo. Cambia anche la disposizione del cibo a tavola, in occidente con le posate possiamo scegliere di porzionare il pasto come meglio crediamo, mentre nella tavola orientale è già tutto pronto in piccole porzioni. Anche il materiale con cui i due strumenti vengono fabbricati regala sensazioni diverse a contatto con la bocca, l'acciaio freddo e pesante contro il tepore e la leggerezza del bambù.

Riscoperta e valorizzazione della cerimonia del tè

Certo è sicuramente uno dei simboli della nostra cultura, ma purtroppo, a mio parere, è diventata molto sistematica e scolastica, schematizzata e soprattutto molto chiusa ed elitaria. Anni fa mi sono confrontato con il mondo della cerimonia del tè per i miei studi da ceramista, in quanto una componente fondamentale della cerimonia sono le tazze e i suppellettili realizzati con la tecnica della ceramica raku.

Ho trovato molto interessante la spiritualità e la filosofia alla base della cerimonia, i principi zen e le estetiche del wabi-sabi, il concetto di accoglienza e incontro dell'altro che si rispecchia bene nel termine giapponese "Ichi-go ichi-e" che significa: una volta, un incontro e descrive ogni cosa come irripetibile.

Ma penso che questi concetti se non vengono divulgati e resi più fruibili ai giorni d'oggi la cerimonia perderà sempre più significato. C'è forse il bisogno di adattare i concetti della cerimonia del tè al periodo attuale, infondo come aveva fatto a suo tempo il maestro Se No Rikyu, portando la cerimonia del tè all'apice della sua forma.

Ora come ora la cerimonia del tè non è così capillare come pratica neanche in Giappone, è patrimonio di pochi eletti, si è fermata nel tempo diventando poco permeabile, forse si dovrebbe attuare un'azione di riscoperta e valorizzazione, con un adeguamento al nostro tempo, renderla più fruibile a tutti, sottolineando la sua filosofia di offerta di spirito e attenzione nei confronti degli altri.

La natura e il tempo e le regole

Trovo che le tematiche elencate siano molto coerenti con l'estetica giapponese, personalmente nelle mie opere interpreto principalmente i concetti di natura e tempo, e le estetiche wabi-sabi. Interpreto la parola wabi come concetto di rispetto della natura mentre il concetto di sabi per

me rappresenta il contatto con la natura, l'entrare in sintonia con essa. Questi concetti si rivedono bene anche nella stanza del tè che è costruita con materiali naturali, è immersa nella natura, così come cerco di fare io con le mie opere. Anche lo spazio è molto importante per le mie sculture in quanto tridimensionali. Cerco di rappresentare uno spazio che dimentica il tempo, che regala un tempo ovattato, così come lo spazio della stanza del tè, che regala momenti di isolamento e astrazione dalla realtà, grazie a giochi di luci e ombre che filtrano attraverso la carta di riso delle pareti alle decorazioni minime, e ai materiali naturali.

La mia arte è come un rifugio dove ritrovare se stessi, e la serenità per andare avanti, un riparo dentro il quale il tempo si è fermato, solo che a differenza delle architetture zen dove i segni sono ridotti al minimo e la natura è colta nei suoi aspetti più moderati e meno aggressivi, i giardini che creo hanno un'armonia rigogliosa e viva.

Alla base della mia arte vi è sempre il rigore è la disciplina, l'arte ha delle regole, anche se mentre si crea ci si sente liberi, le regole servono per dare il massimo, noi viviamo con delle regole, è parte della nostra cultura. Il mio stile plastico è volutamente semplice e lineare, ridotto ai minimi termini frutto della mia cultura orientale, così come nelle mie sculture cerco di rappresentare la naturalezza dei gesti, e la presenza costante di elementi naturali.

Wabi - sabi e ibridazioni culturali

Il wabi sabi è una filosofia di vita, i concetti del wabi-sabi sono dentro di me grazie alla mia cultura e alle mie origini, sono quasi impossibili da azzerare. A volte ho provato a cercare di non applicarli ma sono parte di me e delle mie opere. Anche la filosofia di vita giapponese rispecchia i concetti del wabi-sabi, si basa da sempre sulla pace e il rispetto, infatti in quanto isola il Giappone non ha mai usato tecniche per difendersi, ne dagli altri popoli estranei, ne dalla natura stessa. Uno dei concetti fondamentali su cui si basa il wabi-sabi è l'accettazione e la convivenza con la natura, anche quando si rivela indomita e distruttrice.

Così come l'armonia con la natura il wabi-sabi esalta il tempo come valore, che con il suo scorrere imprime sugli oggetti una patina che racconta la loro storia, il loro utilizzo, regalando a quell'oggetto un sapore unico e irripetibile.

Per quanto riguarda "esportare" le estetiche wabi-sabi verso un'utenza multiculturale non è un passaggio così immediato e certo di un buon risultato, ad esempio quando vivevo e insegnavo ceramica in Messico, insieme con altri docenti abbiamo provato a far avvicinare gli studenti alla tecnica e l'estetica delle ceramiche raku. Non siamo riusciti a farle capire e apprezzare, perché come tecnica il raku è all'apparenza grezzo, imperfetto, sbavato, e i nostri studenti messicani avevano radicato in essi una cultura e una sensibilità estetica completamente diverse, troppo legate alla tradizione artigianale messicana per capire e avvicinarsi alle estetiche giapponesi che gli stavamo proponendo. Sicuramente gli europei sono più aperti e permeabili a estetiche e le lavorazioni artigianali provenienti da altre culture.

L'artista occidentale manifesta bene cosa vuole fare e cosa vuole raggiungere, mentre in Giappone l'approccio è meno diretto.

La manualità e la materia

Sono nato in una famiglia di ceramisti, non potrei mai rinunciare alla materia, plasmare la creta è fondamentale, usare la punta delle dita per realizzare le forme che ho in mente, nella scultura è la materia che domina. Penso inoltre, che esistano diversi tipi di manualità, dovuti anche alla tradizione culturale in cui si nasce e cresce, come dicevo prima in popolo giapponese usa oggetti, come le bacchette, che influenzano gesti e manualità differenti da chi è abituato ad usare ad esempio le posate, un altro oggetto che regala gesti e approcci diversi è sicuramente la tazza/ciotole giapponese, nessuna ha il manico, spingendo così l'utilizzatore ad una gestualità differente, più attenta ma anche più sensibile nei confronti dell'oggetto.

L'arte di piegare

In Giappone è molto importante impacchettare ogni oggetto, rendendo così nobile anche l'acquisto più semplice. Questo nella cultura occidentale manca e sicuramente potrebbe essere un'interessante introduzione. Avvolgere e annodare gli oggetti è una forte tradizione giapponese, lo possiamo vedere dalla presentazione di cibi e dolci, ad oggetti di artigianato classico come il vaso di bambù annodato di Lizuka Rokansai (tesoro nazionale vivente) e il motivo noshi, originariamente ottenuto legando tra loro strisce di abalone (awabi), il simbolo del fiocco è rimasto come elemento benaugurante e motivo decorativo sui tessuti, lacche e ceramiche.

L'estetica giapponese, Yanagi Soetsu e l'artigianato storico

Sicuramente le poesie Haiku rappresentano bene l'estetica giapponese, descrivendo la natura e gli accadimenti umani direttamente collegati ad essa. Lo haiku è una poesia dai toni semplici, senza alcun titolo, che elimina fronzoli lessicali e retorica, traendo la sua forza dalle suggestioni della natura nelle diverse stagioni. La composizione richiede una grande sintesi di pensiero e d'immagine in quanto il soggetto dell'haiku è spesso una scena rapida ed intensa che descrive la natura e ne cristallizza dei particolari nell'attimo presente. L'estrema concisione dei versi lascia spazio ad un vuoto ricco di suggestioni, come una traccia che sta al lettore completare.

Un notevole contributo all'estetica giapponese che ancora oggi conosciamo, lo dobbiamo a Yanagi Soetsu, che teorizzò e portò avanti un movimento chiamato "Mingei" per favorire una ripresa dell'artigianato storico e del sapere tecnico delle professioni tradizionali, durante i decenni intercorsi tra gli anni venti e quaranta del XX secolo.

Il pilastro filosofico del "Mingei" è "l'arte manifatturiera della gente comune". Yanagi Soetsu scoprì ed esaltò la bellezza negli oggetti ordinari e utili di uso quotidiano, creati dagli artigiani anonimi e sconosciuti. Alcuni dei criteri caratterizzanti dell'arte e dell'artigianato mingei sono:

- creato da artigiani anonimi
- produzione manifatturiera in quantità
- economico
- usato dalle masse
- utile per vita quotidiana
- rappresentativo della regione nel quale è stato prodotto.

Oggetti ad "alto gradiente di ritualità"

Trovo le bacchette con cui in oriente si mangia un oggetto con una forte componente rituale, fatta di gesti ed esercizio. In oltre questo genere di posate condiziona anche tutta la preparazione e la disposizione dei cibi, che deve essere pensata e realizzata per essere mangiata con le bacchette.

Il computer portatile ha sicuramente creato nuovi riti quotidiani, dopo il caffè è mia abitudine connettermi e controllare mail e notizie da tutto il mondo. Il pc mi permette di rimanere connesso e aperto al mondo. Un altro fenomeno rituale interessante attorno a questo oggetto è la sua personalizzazione.

La tecnologia per sua natura distante dalla persona viene personalizzata (attraverso cover, glitter, adesivi ecc..) così da diventare un oggetto con il quale esprimere la propria personalità.

Da fumatore trovo l'accendino, un oggetto con un gesto e un rituale quotidiano importante, il fumo non è solo un vizio ma ha anche una forte componente rituale e gestuale. In Giappone fumare è un gesto consolidato ma è visto di cattivo gusto fumare all'aperto, infatti vi sono apposite aree fumatori discolocate in giro per la città, mentre nei locali pubblici, è ancora consentito fumare.

CONCETTI CHIAVE EMERGENTI

- Gestualità
- Metodo
- Ripetizione e ritmo
- Gest
- Estetiche wabi-sabi
- Accoglienza
- Adattare i concetti
- Riscoperta e valorizzazione
- Rispetto e contatto con la natura
- Tempo ovattato
- Tempo come valore
- Plasmare
- Manualità differenti
- Impacchettare
- Oggetti ordinari, quotidiani



Bacchette di bambù
Esercizio quotidiano
Delicatezza dei gesti
Non sminuzzare, non tagliare



Computer portatile con stickers
Gesto quotidiano
Connessione con il mondo



Tastiera computer portatile
Personalizzazione
Estensione di se



Area fumatori
Tokyo
Gesto vizio quotidiano
Codici di comportamento



Gruppo di fumatori
giapponesi

5.4 KAZUYO KOMODA

Designer. Nasce a Tokyo, dove si laurea in design presso Musashino Università delle Bell'Arti, intraprendendo successivamente la sua attività in design industriale ed architettura d'interni.

Dal '89 vive e lavora a Milano, dove dopo aver collaborato con Denis Santachiara fino alla metà degli anni 90, ha aperto il suo studio. Attualmente è impegnata nella realizzazione di progetti d'interni, di product design e come consulente specializzata per colori e materiali.

Ha partecipato a diverse mostre e manifestazioni in Europa e in Estremo Oriente. Collabora con varie aziende tra cui Acerbis International, Bernini, Fabriano Boutique, Calligaris, Driade, Dornbracht, Elica, Fedrigoni, Ferrero, I 4 Mariani, Lumen Center Italia, Mitsubishi Heavy Industries, Mogu, Moleskine, Panasonic, Pandora Design, Riva 1920, Sony and Yamaha Motor.

I suoi progetti sono collezioni permanenti dei musei come Triennale di Milano, the Museum für Angewandte Kunst Köln, Museo Maguma e Musashino Art University Library collection.

Legame tra design e rito

Penso sia un argomento abbastanza difficile da affrontare, ma in qualche modo sì, c'è una relazione tra design e rito. Non a caso, in diverse cene con i miei amici c'è stato un forte dibattito proprio a riguardo di questo tema. Il rito lo ritroviamo nel design, se considerando il design in modo ampio, dalla gestualità fino alla quotidianità. Il rito per essere rito sta nel codificare determinati aspetti dell'uso, è regolato da una serie di codici difficili da decifrare, ma c'è sicuramente una commistione tra design e rito.

Gesti abituali e progetti rituali

Si nel 1993 per la mostra "Japanese Light", ho disegnato questa lampada "libro da comodino" ragionando sui gesti abituali, ricorrenti. Tante persone hanno l'abitudine di leggere prima di andare a dormire, da questa osservazione ho voluto unire questo gesto di chiudere il libro e di spegnere la luce. Questa lampada a forma di libro, quando si chiude si spegne.

L'abitudine è un termine centrale nel rito, c'è una forma di abitudine, densa di significato, non solo pratico ma ha un significato mentale, nelle discussioni

nate appunto con i miei amici attorno al rito, notavamo come le ragazze giovani impiegano molto tempo a truccarsi, anche quello è un rito, che fa parte della sfera individuale e non collettiva.

La cucina Kaiseki e la sua estetica

Negli oggetti del quotidiano non mi viene in mente nulla, ma ci sono cene o pranzi tradizionali legati al tè, chiamati "kaiseki" o "cha-kaiseki" che derivano dai pasti frugali serviti prima della cerimonia del tè, destinati a fermare l'appetito in modo da apprezzare meglio la degustazione del tè verde.

Ora i kaiseki sono il grado massimo della gastronomia giapponese, è cucina stagionale ma elevata ad un alto rango, quasi ad un'arte.

Nella preparazione, alti livelli di attenzione sono posti nell'estetica dei piatti e i sapori vanno accostati con una certa armonia o, al contrario, in un contrasto di sapori e colori.

Gli ingredienti devono rispettare il tema della stagione e venir preparati in modo da mettere in valore il loro gusto originale.

Per la decorazione del piatto, il cuoco utilizza molto spesso elementi naturali come fiori, foglie di bambù, di acero, wasabi e vari altri prodotti che siano utili per creare un vero e proprio spettacolo di cibo.

Il kaiseki esprime il concetto della "cucina per gli occhi" ed è un'esperienza tanto estetica e spirituale quanto culinaria.

Ancora oggi nella cerimonia del tè il pasto kaiseki è praticato in modo più sobria legata al wabi-sabi.

Nel paesaggio italiano sicuramente cambia, per esempio il modo di servire i pasti, è completamente diverso dal modo giapponese, qui in Italia c'è primo secondo ecc..., invece il cibo nella tavola giapponese è composta da tanti piccoli elementi serviti tutti insieme, chi mangia sceglie di unire alcune pietanze ad altre, sempre in modo diverso e mai condizionato da portate prestabilite come invece abbiamo in occidente. Nella tavola giapponese c'è più il senso della condivisione, in quella occidentale invece arrivano seguendo un ordine ben preciso le varie portate in un piatto individuale.

Preservare l'estetica e la filosofia della cerimonia del tè

Per quello che riguarda la mia generazione e la mia esperienza, si è una pratica ancora molto diffusa, era per esempio, anche un buon requisito per le ragazze delle famiglie bene impararla, utile come dote per garantirsi un buon

matrimonio.

Personalmente non ho mai praticato la cerimonia del tè, e purtroppo ho notato che è stata molto strumentalizzata e avvicinata quasi il concetto di setta religiosa, con speculazioni annesse.

Ma l'estetica su cui è basata e la sua filosofia mi piace tantissimo.

Design e sapere artigiano

Oltre ad essere una designer colleziono cristalli del '800, e ho notato che tra i collezionisti ci sono dei porta cipria che poi vengono usati come porta incensi nella cerimonia del tè, c'è sicuramente margine per introdurre oggetti vintage o oggetti che vengono ricontestualizzati di funzione, soprattutto per quanto riguarda gli oggetti preziosi, infatti chi pratica la cerimonia del tè sa che apprezzare gli strumenti, l'ambiente, è fondamentale.

In Giappone ancora oggi, l'artigianato tradizionale è molto apprezzato e diffuso, nonché molto costoso, grazie anche alla cerimonia del tè ha acquisito l'importanza che conserva ancora oggi. Infatti tutti gli oggetti della cerimonia del tè sono di fattura artigianale e artistica, mantenuti così volutamente per preservarne l'aspetto di unicità che conferisce l'artigianato.

Nel contemporaneo è difficile pensare a delle produzioni industriali che possano interpretare l'oggettistica legata alla cerimonia del tè. La cerimonia del tè è un mondo molto chiuso e conservatore, si fa così da cinque secoli, è arrivato al massimo dell'estetica si è consolidata come pratica e c'è poco margine per intervenire.

Magari con la tecnologia della stampante 3D, che consente di rendere un progetto unico, in piccole mosse e con molti materiali, si potrebbe pensare di disegnare degli oggetti legati al rito del tè ma senza cambiare la cerimonia in se.

Ibridazioni di oggetti e culture

Non penso sia così semplice, perché gli strumenti del tè sono molto pochi e oramai ben codificati, ma nel quotidiano, come è capitato anche a me, si può sicuramente usare una ciotola nata per il tè come ciotola da riso. Tutto sta nella fattura e nel modo in cui viene realizzata.

Sebbene non centri nulla con la cerimonia del tè, parlando di gesti e abitudini rituali mi viene in mente una tradizione giapponese che riguarda la lettera di condoglianze. Da noi la lettera di condoglianze si scrive in grigio, essendo è

una cosa da scrivere velocemente non c'era tempo di aspettare che il carbone da scrittura si sciogliesse bene e acquistasse il suo tipico colore nero, così che la scritta appariva in grigio. Il che denotava la velocità con cui si era preparato l'inchiostro per recare le proprie condoglianze.

Chi riceve questa lettera, invece di leggere nero su bianco, legge grigio su bianco, che dona una sensazione di conforto per chi in quel momento vive una perdita. Questa è una bellissima abitudine, che se non la si conosce non la si può comprendere, sono tipiche del Giappone tutte queste piccole usanze, infatti il Giappone è un paese pieno di regole che non vanno disfatte, ma conservate e osservate.

Un'altra abitudine, tornando più agli oggetti legati al tè, è quella di usare come materiali principali ceramica e legno per la fabbricazione dei nostri oggetti. Se notate tutte le nostre tazze o ciotole non hanno il manico, noi giapponesi prendiamo tutto con le due mani, avvolgendo l'oggetto per intero. Si dice infatti, che i giapponesi percepiscano il gusto anche dalle mani, ed è vero, perché se prendo un oggetto dal manico non vivo il contatto con la sua superficie e il suo contenuto, se invece avvolgo l'oggetto con le mani riesco a percepire le sensazioni che mi trasmette il materiale con cui sono a contatto e il suo contenuto (oggetti sensoriali).

La misura

Mi auguro che questi valori rimangano in Giappone anche se la realtà odierna sta andando in un'altra direzione.

Forse un altro tema caro all'estetica giapponese è la misura. L'estetica giapponese tende a non evidenziare mai la mano di chi ha progettato/prodotto l'oggetto, ma a lasciare convivere l'oggetto con l'ambiente così da accettare ed essere accettato l'ambiente in cui si trova. La convivenza, e la sobrietà sono tipici del design giapponese. Mentre il design italiano è un inno alla cultura umana, non c'è vergogna di mostrare ed esaltare la mano che ha progettato l'oggetto.

Il fascino innato del wabi - sabi

Certo, si può progettare wabi-sabi, per me è talmente normale che non so bene come rispondere. Penso che anche gli occidentali possano progettare wabi-sabi, non è solo appannaggio della cultura orientale. Venire affascinati, dalla cultura e dal'estetica wabi-sabi, è sintomo di averla compresa, e avendola capita la si può poi mettere in atto, è tutta una questione di

sensibilità. Infondo io arrivo dal Giappone e faccio design italiano.

Il vuoto come elemento irrinunciabile

Sicuramente il concetto del vuoto è uno degli elementi giapponesi imprescindibili. Lo rivediamo nelle pitture tradizionali, dove la composizione tiene sempre conto del vuoto, ma non solo nella pittura e nell'arte visiva. Il concetto del vuoto lo troviamo anche nella musica, ad esempio il compositore Toru Takemitsu, nella sua musica ci sono momenti di silenzio/vuoto e poi l'introduzione di suoni, non come la musica occidentale dove si costruisce una melodia unica. Così come i suoni del teatro No.

Nel mio caso, la mia progettazione è in stretta convivenza con il vuoto, un designer ad esempio, che mi ha influenzato molto è sicuramente Kuramata con i suoi archetipi e le sue sperimentazioni di materiali innovativi, e il suo design molto misurato.

L'estetica delle poesie giapponesi

La cerimonia del tè ha concretizzato il concetto di wabi-sabi che però già esisteva, e un'eccellente dimostrazione letteraria di questa estetica sono le poesie antiche giapponesi, waka e haiku, di cui oltretutto sono un'appassionata.

Oggetti ad "alto gradiente di ritualità"

Sicuramente la lampada "libro da comodino" (1993) che citavo prima, ha un alto gradiente rituale, in quanto ragiona su un gesto abituale e ricorrente quale quello di leggere a letto prima di andare a dormire, riconduce in se il gesto di chiudere il libro e di spegnere la luce.

Un altro oggetto rituale è il candelabro, oggetto con il quale mi sono confrontata nel corso della mia carriera di progettista nel 1998 con il progetto "Asami". Il candelabro e le candele sono il simbolo dei rituali più radicati come quelli religiosi ma diventano un simbolo di abbellimento e accoglienza anche in occasioni rituali domestiche come le cene o le ricorrenze celebrative.

CONCETTI CHIAVE EMERGENTI

- Gesti abitudinari del quotidiano
- Cucina Kaiseki
- Estetica dei piatti
- Cibo come condivisione e composizione personale
- Oggetti ricontestualizzati rispetto alla loro funzione (Mitate)
- Artigianato tradizionale= unicità
- Cerimonia del tè chiusa e consolidata
- Stampante 3D= unicità
- Tradizione letteraria di condoglianze in grigio
- Oggetti in ceramica e legno senza manico = sensoriali e attivatori di esperienze
- La misura
- Sensibilità
- Kuramata



Kazuyo Komoda
Lampada "Libro da comodino"
1993



Abitudine consolidata
Gesto quotidiano serale
Individuale



Kazuyo Komoda
Candelabro "Asami"
1998



Simboli di festa e luce
Sottolineano momenti importanti
Accoglierne
Addornare luoghi

5.5 NAOKO KAWANO

Architetto e Designer. Nata a Tokyo nel 1982, ha frequentato l'università di Fukui, dove si è laureata in architettura e ingegneria civile nel 2005. Nel 2007 ha eseguito il master in Interior Design presso la domus Academy di Milano, dove ha lavorato come architetto dal 2007 al 2010.

Nel 2009 ha esposto presso il Salone Internazionale del Mobile di Milano/ Salone Satellite, con il gruppo "Architettura rock", mentre nel 2010 ha esposto con Symposium Design.

Oggetti ad "alto gradiente di ritualità"

Tatami: Tipicamente i giapponesi siedono su stuoie dette Tatami, invece di usare le sedie. Questo consente loro di non avere dei posti fissi e prestabiliti e di poter stare faccia a faccia con i loro interlocutori. Questo modo di sedere ha un peso molto importante nelle relazioni tra persone, è un gesto che appiana gli stati sociali e obbliga ad essere tutti uguali, lo possiamo vedere anche nella cerimonia del tè.

Inoltre regala una prospettiva orizzontale. (Nascono i multi prospettiva orizzontale.)

Shoji: è la tipica porta giapponese composta da una cornice in legno e carta giapponese. Separa gli spazi interni ed esterni facendo però filtrare la luce naturale attraverso la struttura di carta e creando un gioco di ombre di grande estetica e bellezza. È un oggetto molto significativo, perché crea uno spazio domestico a metà tra natura e abitazione. Non isola mai del tutto né uno né l'altro. È tipico, ogni anno rinnovare la carta dei shoji per ridare luce nuova e fresca agli interni.

Sensu: Il ventaglio pieghevole giapponese è un elemento molto significativo soprattutto nell'estetica femminile giapponese, viene usato tradizionalmente per coprire il sorriso di una donna, (i denti troppo bianchi nell'estetica giapponese non si devono vedere). Nella cerimonia del tè viene usato per i saluti, ponendolo davanti alle ginocchia e accompagnando il saluto con un inchino. In questa posizione rappresenta la separazione dello spazio tra una persona e l'altra come gesto e manifestazione di rispetto. Invece durante la cerimonia, il sensu viene posto dietro o affianco a ogni partecipante come gesto di uguaglianza.

Origami: la tipica carta quadrata con cui i bambini giocano e creano le forme più disparate. Con la carta da origami si possono creare tante forme sia con un solo foglio che con diversi pezzi di carta piegati insieme.

Piegare, combinare, ripetere ecc .. sono gesti tipici dell'arte degli origami e sono anche la base della produzione manifatturiera tipica del Giappone.

Kimono: è il vestito tipico giapponese. Non ha una forma fissa, è un pezzo di tessuto molto ampio con alcune cuciture e tagli, per indossarlo bisogna dargli forma sulla persona, un po' come si fa per costruire un'origami.

I tessuti dei kimono sono molto pregiati e raffinati tanto da essere tramandati di generazione in generazione.

Le linee dritte del kimono mettono in risalto la bellezza e le linee del corpo di chi lo indossa.

CONCETTI CHIAVE EMERGENTI

- Imperfezione (ex un giardino famoso Ryuanji in Kyoto, ci sono 15 (numero perfetto: la luna piena è 15 giorni) pietre, ma si vede sempre solo 14 pietre dalla tutta la parte. sempre nasce una pietra dietro di altro.)

- trasparenze e contro luce

- Confine impreciso, creare confine

- Rispettare

- Irregolarità e fragilità

- Punto di vista multiplo, multi prospettiva

- Intervallo di spazio

- Tempo che sbiadisce



Tatami
Stuoia tradizionale
Oggetto che appiana le scale sociali
Gestualità tipica



Shoji
Porta tradizionale
Rito annuale di cambiare la carta
Legame e connessione con la natura
Luci e ombre



Senso
Ventaglio pieghevole
Tipico della gestualità femminile
Nella cerimonia del tè viene usato per i saluti



Origami
Forme di carta piegata
Gestualità e esercizio
Rito propiziatorio
Gioco



Kimono
Abito tradizionale
Rito della vestizione
Occasioni solenni

5.6 STEFANIA PIOTTI

Llaureata in Lingue e Letterature Orientali all'Università Ca' Foscari di Venezia con una tesi sul kimono e in particolare sull'analisi dei suoi motivi decorativi.

Ha lavorato come traduttrice e coordinatrice scientifica in varie mostre sull'arte giapponese e come editor di testi italiani e inglesi quali Imai (Gian Carlo Calza, Electra 1998), Hokusai (Gian Carlo Calza, Phaidon, 2004) e Japan Style (Gian Carlo Calza, Phaidon, 2007).

Attualmente svolge attività di studio e ricerca sulle tendenze del design tessile contemporaneo.

Legame tra design e rito

No, ritengo piuttosto quello tra design e rito un binomio. Il design infatti può creare grazie alla progettualità di rinnovati spazi e oggetti nuove forme per l'attuazione del rito mantenendone però intatta la sostanza.

Lo spazio della cerimonia del tè

Se penso al rito della cerimonia del tè che è uno dei più conosciuti nel mondo occidentale ricordo le installazioni che famosi architetti e designer hanno realizzato stravolgendo ogni volta i materiali ma mantenendo intatto il senso dello spazio nella realizzazione delle capanne da tè.

Bisogna ricordare infatti che la cerimonia deve avvenire in uno spazio che non ha a che fare con l'ordinario ma con lo straordinario, proprio per creare una separazione spaziale e temporale con i ritmi del quotidiano. Questo aspetto storicamente venne seguito con la realizzazione di capanne da tè, edifici staccati da corpo centrale, dove si poteva entrare in una dimensione di raccoglimento e meditazione anche attraverso il passaggio lungo un corridoio in pietra (r ji) o l'abluzione rituale nelle fontane scavate nella roccia e poste all'ingresso delle capanne.

Nelle soluzioni architettoniche moderne questa separazione rimane costante attraverso, per esempio, un seppur piccolo gradino che serve a separare le due dimensioni del fuori-dentro: si veda ad esempio Kita Toshiyuki, Cerimony Space, 1986, oppure la capanna di vetro realizzata da Hiroshi Sugimoto nel 2014: strutture aeree e trasparenti ma che implicitamente danno il senso di un ambiente a sé, chiuso e rituale.

La separazione spaziale è ancora più evidente nella bellissima architettura di

Fujimori Terunobu, la casa da tè Takasugian (lett. "casa da tè troppo in alto"), edificata sopra due castagni e raggiungibile con una piccola scaletta che parte da uno dei tronchi.

Ritualità nella selezione del cibo

Penso ad alcuni oggetti che sono intimamente legati alla preparazione del cibo giapponese e che concorrono a fare dell'azione preparatoria e del consumo del cibo un rito. Innanzitutto le varie tipologie di coltelli per esempio per il taglio del pesce e la preparazione del sushi (il Giappone è conosciuto in tutto il mondo per la qualità dei suoi coltelli, alcuni dei quali ancor oggi vengono prodotti artigianalmente secondo una tradizione che sopravvive da secoli); i vassoi in lacca per la disposizione ordinata dei prodotti; i contenitori a più piani per la sua conservazione e il trasporto; e, per ultimo ma non meno importante, i bastoncini di legno che indicano il cibo, lo scelgono, lo sminuzzano e lo portano alla bocca secondo un'operazione che risulta più raffinata di quella che fanno forchetta e coltello. La ritualità traspare nella selezione del cibo, in armonia con il contesto stagionale e la sua disposizione, secondo un ordine che non è affatto casuale. Di contro, non trovo che esista nulla di simile nel paesaggio oggettuale italiano dove il cibo è preordinato secondo schemi abbastanza rigidi (antipasto-primi-secondo-dolce). C'è un interessante libro di Roland Barthes, "L'impero dei segni" in cui un intero piccolo capitolo viene chiamato Il cibo decentrato: perché "...nessuna vivanda giapponese è provvista di un centro (centro alimentare implicato presso noi dal rito che consiste nell'ordinare il pasto, nel guarnire o rivestire i cibi), tutto qui è ornamento d'un altro ornamento: dapprima perché sulla tavola, sul vassoio, il cibo non è mai altro che una collezione di frammenti, in cui nessuno appare privilegiato da un ordine di ingestione; mangiare non significa rispettare un menù (un itinerario di piatti), ma prelevare con un tocco leggero del bastoncino, un colore, un altro, in balia di una sorta di ispirazione che appare nella sua lentezza come l'accompagnamento distaccato, indiretto, della conversazione".

La cerimonia del tè e la progettazione

La cerimonia del tè in Giappone è ancora un rito sentito, anche se relegato alle cerimonie ufficiali e formali, oppure come azione gestuale esemplificativa di un popolo ed esportata in altri paesi. Alcuni designer contemporanei si sono avvicinati a questo mondo progettando oggetti più consoni al gusto

senza però modificarne i passaggi rituali. La concezione stessa del rito infatti presuppone una conservazione dei gesti e dei passaggi derivati da una tradizione immutata che dura da secoli, e che ne è elemento fondante e fulcro di aggregazione di una comunità.

Ibridazioni e design globale

Penso che sulla scia di un design sempre più globale (con contaminazioni multiculturali) ci potranno essere letture diverse nella progettazione di oggetti legati a questo rito. Penso ad esempio ad un'interessante collaborazione tra Guzzini e designers di varie nazioni per la realizzazione di oggetti legati al cibo che ha visto coinvolti anche designer giapponesi nell'edizione "Multipli di cibo" nel 2008.

L'aspetto sensoriale

A mio parere sì, c'è un altro elemento che non va trascurato ed è l'aspetto sensoriale nell'approccio al cibo e agli oggetti che lo contengono. Tanizaki sempre all'interno del suo Libro d'ombra scrive:

"[...] i servizi di legno laccato sono leggeri, gradevoli al tatto, delicati, non rumorosi. Amo il legno laccato soprattutto quando tengo in mano una ciotola di brodo caldo. Ne amo il peso; ne amo il tepore. [...] È cosa straordinariamente bella, invece, sollevare il coperchio di una ciotola in legno laccato: mentre ci accingiamo ad accostarla alla bocca, contempliamo per un istante il brodo, che ha una sfumatura non molto diversa da quella del recipiente, stagnare nell'oscurità impenetrabile del fondo. Difficile capire cosa si trovi laggiù. Le mani che tengono la ciotola sentono l'agitarsi quasi impercettibile del liquido. Goccioline minutissime imperlano l'orlo del recipiente. Attraverso il vapore, abbiamo un vago presentimento del cibo: esso si annunzia a noi, prima di toccare il palato.

Un'emozione così profonda, e intima, certo non può essere paragonata a ciò che si prova davanti a un brodo servito in un piatto di bianca porcellana occidentale. V'è, in essa, qualcosa di mistico e, forse, un zinzino di Zen."

Il concetto di design sensoriale è stato ripreso di recente anche da uno dei più importanti teorizzatori del design giapponese contemporaneo, Hara Kenya per il quale il design non è mera progettazione formale: "Se uno degli aspetti più importanti del design riguarda la forma, il colore, il materiale e la struttura, ne esiste anche un altro. La questione non è come creare, ma come far sentire qualcosa a qualcuno. Potremmo chiamare questo risveglio creativo dei sensi umani 'il design dei sensi'."

Ecco quindi che il tradizionale bacino in pietra all'ingresso delle antiche case da tè viene ridisegnato e posto all'ingresso di una spa (Beniya Mukayu): una goccia d'acqua scorre attraverso un percorso intricato di canalette sospese per arrivare su un disco color latte dove scende, a goccia a goccia, e scompare in un buco. È pura astrazione, perché ha perso la sua funzione pratica, ma riesce a mantenere il senso del rito.

Wabi - sabi e la nascita del design giapponese

Il concetto di wabi sabi nasce in Giappone in un'epoca di sanguinose guerre e disordine politico. Siamo durante gli anni della Guerra di nin (1467-77) che coinvolse la capitale imperiale di Kyoto per dieci anni in cui i signori della guerra combattevano per avere il predominio militare e politico sul Giappone e che porterà solo all'inizio del XVII secolo all'unificazione del territorio nipponico.

Templi, sculture buddhiste, dipinti, calligrafie e kimono furono distrutti, con una perdita culturale enorme. Paradossalmente da questa situazione nacquero le basi per una nuova estetica basata sulla semplicità. Lo shogun Ashikaga Yoshimasa cedette la propria carica e si ritirò nella zona di Higashiyama a Kyoto. Qui vi costruì la sua residenza secondo i propri gusti, conducendo una vita proiettata verso la ricerca estetica. Forse anche in conseguenza del senso di rassegnazione verso l'enorme perdita culturale (templi, sculture buddhiste, dipinti, calligrafie e kimono erano stati irrimediabilmente distrutti), proprio qui emerse il gusto per il semplice e sobrio e una sensibilità che prediligeva la bellezza dimessa e rustica.

Secondo Hara Kenya i primi designers nascono in questo periodo: sono quelle figure di talenti che Yoshimasa andò nominando, indipendentemente dallo stato sociale o familiare, per mettere a servizio le loro qualità nell'architettura di paesaggio, nella composizione di fiori (lo stile più antico dell'ikebana), nella pittura, nel design d'interni, e, un secolo più tardi, nella cerimonia del tè codificata da Sen no Rikyu.

Elementi di progetto imprescindibili

L'asimmetria, l'imperfezione, la modularità e ovviamente l'elemento artigianale: tutti aspetti che mi fanno pensare alla presenza invisibile ma evidente dell'uomo dietro all'oggetto prodotto.

Design e sapere artigiano

Esistono già oggetti di design contemporaneo che rappresentano una sorta di mediazione tra le tecniche artigianali tradizionali e una rinnovata funzione. Ne è un esempio Syouryu (marchio commerciale di Shimatani Shōryū kōbō), nella città di Takaoka, laboratorio che porta avanti l'esperienza degli artigiani specializzati nella forgiatura delle grandi campane in ferro e rame per i templi buddhisti e che prende il nome dal fondatore Shōryū, attivo dal 1909, oggi alla quarta generazione. Con la stessa tecnica della martellatura (orin) viene prodotto un sottilissimo foglio di stagno malleabile come un foglio di carta, da cui il nome suzugami: stirandolo, piegandolo con le sole mani, lo si può trasformare in infinite forme e contenitori per ogni uso dalla forma esteticamente raffinata.

Un altro esempio è il laboratorio Hiyoshiya specializzato nella realizzazione di ombrelli in legno e carta che ha attualizzato la propria produzione con progetti di lighting design adatti ad un gusto più contemporaneo.

Riferimenti narrativi d'interesse

Un piccolo classico è il libro del tè di Okakura Kakuzō; scritto nel 1906 in inglese, non si sofferma sui passaggi del rito ma descrive, caratterizzandolo, l'ambiente in cui esso si svolge dando rilievo ad alcuni concetti fondamentali quali la semplicità, l'asimmetria, il vuoto degli spazi.

Di recentissima pubblicazione poi è la traduzione italiana di Morte di un maestro del Tè di Yasushi Inoue da cui è stata tratta la versione cinematografica di Kumai.

Aldo Tollini per Einaudi ha pubblicato nel 2014 La cultura del tè in Giappone, un saggio che non solo descrive personaggi, situazioni, ambienti ed evoluzione delle forme che la cerimonia del tè ha assunto nel tempo ma comprende la traduzione di alcuni testi classici relativi alla "via del tè" (chadō).

Oggetti ad "alto gradiente di ritualità"

Il primo oggetto è la tazza di Chōjiro, paradigma della cerimonia del tè. Fu proprio Sen no Rikyū a richiedere a un ceramista di origini coreane di nome Chojirō di realizzare una tazza per la cerimonia del tè modellandone la forma in argilla con le sole mani, senza l'uso del tornio. Il risultato ottenuto fu talmente straordinario che il maestro giudicò la tazza idonea a rappresentare la semplicità, la naturalezza e l'austerità che andava cercando e che sintetizzò

col termine wabi. Oggi la ceramica Raku, rossa o nera, è famosa e apprezzata anche in Occidente per la sua forma irregolare e asimmetrica, per la materia spessa, porosa e priva di invetriatura: un oggetto dal design sensoriale, che lascia percepire al tatto il mistero della creazione.

Il secondo oggetto è la classica teiera in ghisa Arare nella tradizionale lavorazione bugnata. Le teiere in ghisa sono conosciute in Giappone con il nome tradizionale di tetsubin e la loro diffusione strettamente collegata all'affermarsi del tè in foglie fatto per infusione in contrasto con il tè in polvere della cerimonia tradizionale. Ben presto, da semplice oggetto per l'uso domestico, la tetsubin divenne un vero e proprio status symbol, con disegni in rilievo sempre più elaborati. Una delle prefetture più rinomate per le teiere in ghisa è Iwate, dove la lavorazione della ghisa è tramandata di generazione in generazione.

Il terzo oggetto è la linea di piatti ecologici Wasara del designer Shin'ichir Ogata: biodegradabili, realizzati con gli scarti delle fibre di canna da zucchero e bagassa, hanno forme essenziali che ricordano le lacche, e una naturale piegatura ondulata che rimanda alle increspature dei giardini zen di ghiaia rastrellata. Il Giappone è la terra del divino e la carta per la sua intimità con la natura è il materiale preferito per segnalare la presenza: corde sacre intrecciate e strisce di carta a zig zag mosse dal vento segnano santuari, alberi centenari e rocce. Tenere tra le mani questi piatti di carta dà la sensazione di impreziosire il rito di un pasto frugale con un tocco di bellezza e semplicità.

La stessa semplicità traspare dai bellissimi piatti in silicone Seasons con cui la designer Nao Tamura vinse il Salone Satellite nel 2010. Il concetto è simile, e rimanda alla sensibilità giapponese di presentare il cibo utilizzando foglie, fiori, frutti, bambù ricreando la stagione, i suoi profumi, i suoi colori.

L'ultimo oggetto è il frullino da tè in bambù (chasen) utilizzato sempre durante la cerimonia del tè per sciogliere la polvere nella tazza. La forma non è mutata nei secoli e la sua realizzazione continua a essere portata avanti da botteghe artigianali localizzate in aree specifiche del territorio Giapponese. Interessante come esso eserciti ancora un fortissimo potere sui designer contemporanei che a esso si rifanno trasformandolo in lampade, sedie, oggetti d'arredo lontani dalla sua funzione originale, come si faceva in origine nell'ambiente della cerimonia del tè, quando oggetti antichi o di provenienza straniera, cinese e coreana, venivano collezionati dai maestri e riutilizzati,

trasformati, attribuendo loro nuove funzioni.

CONCETTI CHIAVE EMERGENTI

- Spazio straordinario
- Dimensione di raccoglimento
- Ritualità nella selezione del cibo
- Sensibilità giapponese
- Carta, natura, divino
- Design globale
- Design sensoriale
- Estetica basata sulla semplicità
- Asimmetria, Imperfezione, Modularità
- Mediazione tra tecniche artigianali e moderne

Tazza Chojiro
Fulcro della cerimonia del tè
Gesti codificati
Tradizione estetica



Arare, Teiera di ghisa
Lavorazione tradizionale
Status symbol
Accoglienza



Shin'ichiro Ogata
Wasara
2008
Rito del pasto, condivisione



Nao Tamura
Season
2010
Rito del pasto, condivisione
Tipicità di avvolgere cibo nelle foglie



Frullino da tè, Chasen
Oggetto tipico della cerimonia del tè
Gesti codificati
Spiritualità



5.7 TADAO AMANO

Designer e architetto giapponese naturalizzato in Italia si laurea alla Art University di Tokyo, ha collaborato con lo studio Mangiarotti e lo Studio Sambonet. È membro dell'Associazione Italiana per il Design Industriale ADI, dove cura il progetto COSMIT Japan. I suoi progetti appaiono su varie riviste e libri come The International Design Yearbook, Interni, Ottagono, Modo, Abitare, Domus ecc...

Diversi dei suoi progetti sono esposti nei principali musei di Design come The Design Museum of London.

Alla sua attività di designer aggiunge anche quella di scrittore di settore e insegnante presso seminari e fondazioni.

Progetti e ibridazioni progettuali

Quando ho avuto la possibilità di lavorare per Rosenthal, ho pensato che il progetto che avrei proposto doveva parlare di me in quanto Giapponese e rappresentare bene la lavorazione della ceramica di cui loro sono massimi esperti. Il progetto che volevo presentare doveva essere originale ma con una forte identità.

Facendo delle ricerche sulla ceramica ho scoperto che la porcellana in epoca medioevale era presente solo in Cina, Giappone e Corea, solo successivamente con l'esportazione è arrivata in Europa, dove si è sedimentata come lavorazione tradizionale.

Appurato che l'origine della porcellana è orientale mi sono focalizzato sul progettare un oggetto ibrido tra tradizione e innovazione. Così è nato il vaso Sakura che presenta una forma all'apparenza tradizionale ma si sviluppa con un intervento contemporaneo e innovativo, quello della base quadrata e prospettica. La produzione di questa forma non è stata facile da realizzare con la porcellana, perché due lati dell'oggetto sono dritti, ma l'idea è piaciuta subito ed il risultato è stato ottimale.

In tutti i miei progetti cerco sempre di mettere un po' del mio essere giapponese e del gusto estetico della mia cultura nativa, e questo è diventato il mio segno distintivo.

Vaso simbolo, vaso di Pandora, ecc..

Gesti rituali e sapere artigiano

Penso al cibo giapponese e ai gesti nella sua produzione, sicuramente un gesto molto forte e rituale è arrotolare i maki, così come il gesto di frullare il tè nella cerimonia, ha dei movimenti precisi da eseguire. Se penso invece ad un rituale legato al cibo in Italia il primo pensiero va alla tradizione di lavorare la pasta in casa, ai suoi strumenti, dal mattarello ai vari utensili per produrre diversi tipi di pasta.

Parlando di tipicità ho notato con piacere che anche in Giappone vi è un ritorno al passato e un'attenzione particolare per le tecniche di produzione antiche, in fondo le nuove tecnologie industriali sono tutte uguali, e producono oggetti tutti identici, dove è difficile mantenere un gusto estetico particolare. Per riuscire ad innovare e a fare degli interventi diversi, molti designer stanno tornando ad usare tecniche antiche di produzione così da differenziarsi dal mercato globale.

Come ad esempio i jeans prodotti nella prefettura di Okayama, dove con vecchi telai e un metodo tradizionale di lavorazione si realizzano, con tirature limitate, jeans di alta qualità venduti in tutto il mondo. I grandi marchi richiedono tutti questa lavorazione e di gusto e di qualità. In fondo potremmo dire che le cose fatte lentamente e con più attenzione producono risultati migliori.

Anche il distretto di Arita, un paese famoso per la lavorazione della ceramica, sta cercando con l'aiuto di giovani designer di presentarsi al mondo, esaltando ed esportando le proprie lavorazioni artigianali.

Un'altra lavorazione artigianale giapponese che sta tornando molto è quella dei metalli, grazie anche al marchio Nosaku, che ha esportato in tutto il mondo, anche qui in Italia, i suoi prodotti realizzati con tecniche artigianali ma con estetiche contemporanee e con una forte attenzione al design.

Quanto detto, lo dimostrano anche le tre mostre all'interno del percorso espositivo della XXI Triennale International Exhibition dove vengono presentati tre percorsi dedicati all'artigianato asiatico: "Making is Thinking is Making: il nuovo artigianato Coreano" e "Alamak! Design in Asia" e "Toyama Japan- Design of ripples and resonance a sound of landscape from Toyama".

L'atmosfera della cerimonia del tè

Sicuramente il clima che la identifica, la cerimonia del tè non ha come

primo obiettivo bere il tè, ma creare un'atmosfera di pacatezza per poter accogliere gli altri ed entrare in sintonia con loro. È stata concepita in uno spazio minimale e con una piccola entrata per mettere tutti allo stesso livello così da creare un'atmosfera di unione e intimità. Tipico della cerimonia del tè è abbandonare i pensieri della vita quotidiana per estraniarsi dal mondo e dedicarsi alla meditazione e ai pochi ospiti presenti.

A volte, per questa sua atmosfera caratteristica e di forte introspezione, la cerimonia del tè veniva usata per esaminare le persone presenti magari per poi decidere se farli entrare a corte o meno.

Wabi - sabi e natura

Il concetto del wabi-sabi è abbastanza complesso e difficile da capire, se osserviamo istintivamente questa tazza (realizzata con un materiale grezzo, poroso al tatto, senza manico e con una forma allungata verso l'alto) troveremmo che ha un aspetto grezzo quasi primitivo, sembra fatta di argilla secca, ma se osserviamo il piccolo segno decorativo a forma di cerchio capiamo da dove arriva e la sua estetica. Quindi la chiave per tradurre il wabi-sabi nel progetto è sicuramente lasciare il più possibile al naturale il materiale utilizzato ed essere misurati negli interventi progettuali e nei decori.

Per far capire il wabi-sabi al mondo occidentale si potrebbero abbinare i concetti ormai molto presenti del cibo bio e macrobiotico, che sono l'emblema del naturale e del poco trattato ai concetti estetici riprodotti negli oggetti del wabi-sabi. Potrebbe essere interessante creare un dialogo tra cibi bio e oggetti wabi-sabi, in quanto entrambi comunicano gli stessi principi.

L'esercizio e gli oggetti giapponesi

Sicuramente il concetto estetico dell'ombra è uno dei più forti nella cultura giapponese, si dice che per percepire la luce bisogna sentire l'ombra. Ed infatti in molti progetti anche contemporanei vi è una forte attenzione per le fonti luminose e soprattutto per i giochi d'ombra.

Un altro aspetto molto interessante a livello progettuale è l'uso dei materiali tradizionali con l'inserimento di interventi innovativi.

L'approccio estetico giapponese agli oggetti è un altro punto fondamentale a cui non rinuncierei. Gli oggetti orientali hanno molte differenze da quelli occidentali, prima tra tutte molte cose non hanno il manico, come ad esempio le tazze da tè, e ciò aiuta a creare dei gesti più belli e armoniosi nel avvicinarsi all'oggetto. Così come la casa giapponese, rispetto a quella occidentale dove

le stanze hanno un uso prestabilito, è uno spazio libero dove i diversi spazi rispetto alle funzioni del giorno si adattano agli usi.

Un'altra grande differenza è l'approccio al esercizio tra le due culture. Per i giapponesi l'esercizio è essenziale, dall'imparare a mangiare con le bacchette a scrivere ecc., la pazienza e la costanza, sono parte della nostra cultura. In occidente non c'è molto bisogno di pensare a come usare gli oggetti, c'è meno esercizio, perché gli oggetti ci suggeriscono tramite la loro forma come usarli.

Oggetti ad “alto gradiente di ritualità”

Kadomatsu: Il Kadomatsu, è una decorazione tradizionale giapponese del nuovo anno messo a coppie di fronte alle abitazioni, in genere sono costituiti da pini, bambù e, talvolta, rametti di albero ume che rappresentano la longevità, la prosperità e la costanza. Dopo il 15 gennaio il Kadomatsu viene bruciato per placare e li rilasciare in pace i kami. La parte centrale del Kadomatsu è formata da tre germogli di bambù di grandi dimensioni, fissati a diverse altezze e rappresentano il cielo, l'umanità e la terra; con il cielo ad essere il più alto e la terra il più basso.

Sake O-toso: Per festeggiare l'arrivo del nuovo anno e allontanare i mali di stagione vi è l'usanza di bere, il primo giorno dell'anno, l'O-Toso sake, con un set di tre tazze rosse laccate, le tre tazze vengono inserite una dentro l'altra, e sono usate in ordine di grandezza: piccola, media e grande. Il sake viene versato da una teiera speciale che assomiglia ad un kyusu.

L'O-Toso si beve in ordine, dal più giovane della famiglia al più vecchio con l'intenzione che i membri più anziani della famiglia possono condividere la gioia della giovinezza.

Kagami biraki sake: è una cerimonia giapponese, il cui nome è traducibile con “Apertura dello Specchio” (dall'astinenza), oppure “Rottura del Mochi.” Tradizionalmente si celebra l'11 gennaio; Durante una cerimonia o una festa si rompe un Kagami mochi oppure si apre una confezione di Sake.

Noshi: Sono nodi e simboli benaugurali di fili colorati, decorano e chiudono buste e pacchi regalo.

Shide: Lo shide, è una forma di heihaku, formata da strisce di carta o di tessuto (specialmente lo yū, un tessuto ruvido fatto di fibre ricavate dalla corteccia Shide interna delle more) attaccate a un ramo di sakaki, a un

bastone, o a uno shimenawa (funne sacra). Sebbene anticamente lo yū fosse il più usato, oggi lo shide è fatto fondamentalmente di carta. Una varietà di metodi vengono usati per piegare e tagliare le strisce in 2, 4 o 8 pieghe. Oggi viene perlopiù usato come elemento di purificazione, ma talvolta vengono ancora legati a funi per demarcare lo spazio sacro. Un altro uso dello shide congiunto allo shimenawa lo troviamo nel sumo: quando lo yokozuna (grande campione) entra, durante la cerimonia di inizio torneo, adotta una particolare cintura con ornamenti.

CONCETTI CHIAVE EMERGENTI

- Oggetto ibrido tra tradizione e innovazione
- Gestì della cucina: maki, pasta fatta in casa
- Riscoperta tecniche produttive antiche
- Lavorazione artigianale + estetiche contemporanee
- Atmosfera di unione e accoglienza
- Materiale naturale
- Misura nel progetto
- Dialogo tra cibi bio e oggetti wabi-sabi
- Gli oggetti orientali richiedono esercizio per usarli

Kadomatsu
Decorazione tradizionale
Addobbare
Simbologia



Sake O-toso
Usanza tradizionale
Codici e tempi di esecuzione predefiniti
Condivisione



Kagami biraki sake
Festa tradizionale
Rituale codificato
Condivisione



Noshi
Nodi e simboli
Donare
Benaugurante



Shide
Decorazioni Templi
Segnare il divino
addobbare: azione e gesto rituale



5.8 SCHEMI INTERPRETATIVI

Gli oggetti presi in considerazione nei grafici sono stati menzionati dagli “testimoni privilegiati” intervistati, come oggetti ad altro gradiente rituale nella cultura giapponese.

I casi sopra citati sono stati posizionati in diagrammi bipolari tenendo in considerazione le seguenti variabili: quotidiano e celebrativo, individuale e collettivo, vd. fig 1 e quotidiano e celebrativo, uso tradizionale e uso globale vd. fig 2.

Nel primo diagramma osserviamo come gli oggetti rituali di uso quotidiano siano quasi totalmente oggetti d’uso individuale, mentre nella dimensione collettiva emergono oggetti rituali d’uso celebrativo.

Dividendo così in due categorie gli oggetti rituali: quotidiani e quindi d’uso individuale e celebrativi e quindi d’uso collettivo.

Nel secondo diagramma notiamo invece come l’oggetto rituale tradizionale possa distribuirsi bene sia nell’ambito degli eventi quotidiani che in quelli celebrativi, mentre l’oggetto rituale d’uso globale tende a perdere forza sia nel quotidiano che nel celebrativo.

Emerge così un carattere distintivo dell’oggetto rituale, se è parte di una tradizione culturale, il suo valore rituale è molto più forte e sentito.

● KAZUMASA MIZOKAMI

● KAZUYO KOMODA

● NAOKO KAWANO

● STEFANIA PIOTTI

● TADAO AMANO

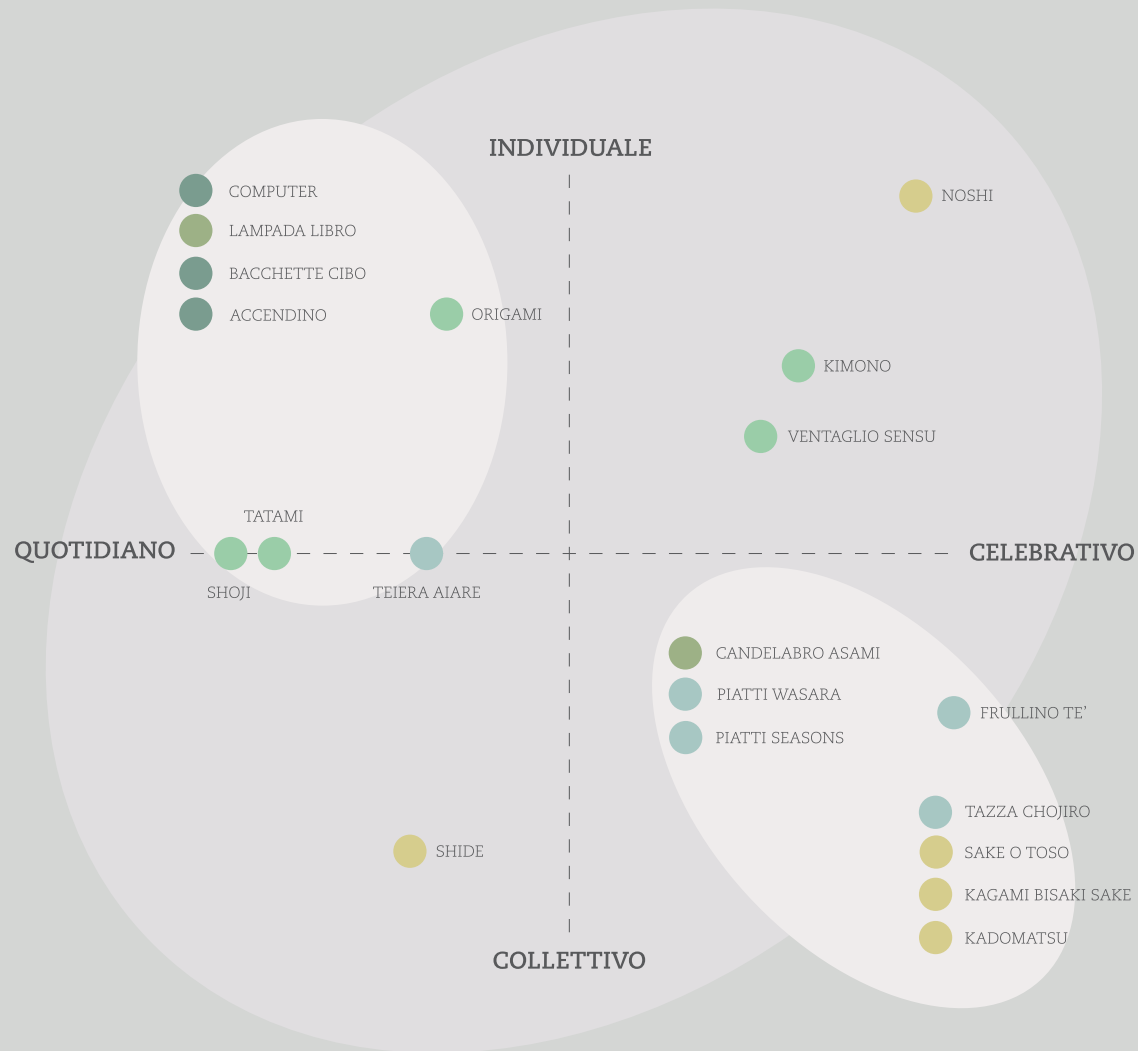


fig.1

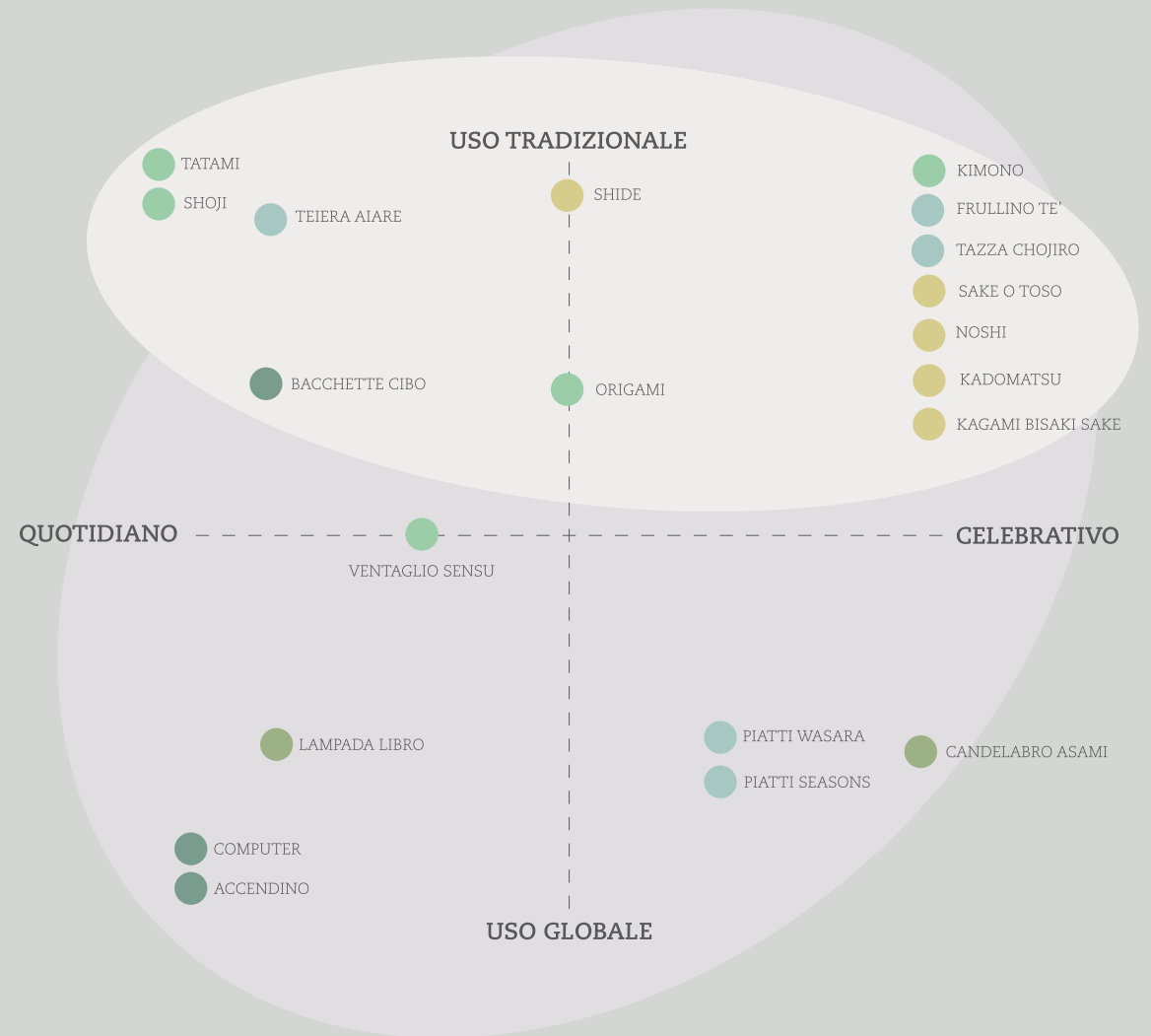


fig.2

6. VERSO NUOVI SCENARI DI PROGETTO

Il percorso di analisi sulla ritualità affrontato in questa trattazione ha portato alla luce un mondo ben più complesso e ampio di quello che comunemente viene riferito a questo termine.

Nei paragrafi precedenti l'intento è stato quello di fornire dei parametri utili a far emergere le caratteristiche intrinseche al rito, si è visto come il rituale sia un vincolo normatore di regole e comportamenti identificativi di una cultura che portano poi all'interazione sociale.

Si è potuto osservare come le interazioni sociali vivano di componenti apparenti e fisiche per garantirsi un regolare svolgimento, nello specifico si è esaminata la Cerimonia del tè giapponese, con i suoi gesti, il suo parco oggettuale e i suoi tempi, nonché il contesto culturale che la circonda.

Sono stati quindi ipotizzati, come conclusione di questa ricerca, dei percorsi progettuali che inglobino questo processo ampio e variegato, dalla scomposizione della cerimonia del tè giapponese, all'individuazione di estetiche e requisiti progettuali, passando per interviste di testimoni privilegiati e confrontandosi con quello che il mondo dell'arte e del design ha già prodotto riguardo all'ibridazione culturale e rituale.

I percorsi progettuali sono stati pensati per portare la valenza del rituale della cerimonia del tè e le sue caratteristiche ed influenze in un campo ben preciso che connota il nostro tempo, le pratiche e i gesti legati alla convivenza. Il percorso progettuale mira a trovare nuovi approcci a tematiche sociali, non ancora esplorate ampiamente nel Design contemporaneo e a fornire uno strumento utile al progettista per poter agire in questo campo.

6.1 IDENTITÀ, RITUALITÀ E INFLUENZE INTERCULTURALI INTORNO AL GIAPPONE E I SUOI OGGETTI: ALCUNE MOSTRE TEMPORANEE

Prima di addentrarci nel merito dei percorsi progettuali è utile esaminare lo stato dell'arte su come e quando siano stati affrontati processi di ibridazione culturale in rapporto agli oggetti d'uso comune.

Esemplificative sono una mostra tenutasi a Milano e un percorso di mostre realizzate a Tokyo dove non sono mai stati prodotti cataloghi e vengono in questa trattazione documentate.

L'interesse è quello di mostrare come le identità e le ritualità giapponesi siano state usate e applicate in due contesti molto diversi tra loro, la prima una mostra tenutasi nel 2015 a Milano Presso i Chiostri dell'Umanitaria e la seconda è un percorso di mostre realizzate all'interno dello spazio espositivo 21.21 Design Sight di Tokyo.

Cool Japan_Double Impact

Tenutasi nel settembre 2015 presso i chiostri dell'Umanitaria a Milano, la mostra mira a evidenziare come il gusto italiano ed europeo, nella sua totalità, abbia negli ultimi vent'anni assorbito inconsapevolmente molti elementi della cultura giapponese.

Tramite una selezione di oggetti di forte connotazione giapponese comparati con oggetti del quotidiano occidentale, viene rappresentata ed evidenziata questa "influenza".

Notiamo grazie a questo percorso come oggetti, usi e costumi, derivanti da una cultura molto lontana e diversa dalla nostra siano riusciti a diventare parte della vita quotidiana occidentale.

Uno dei più eclatanti esempi è sicuramente rappresentato dal sushi, passando poi per il cibo disidratato (noodles), o alle forme tradizionali delle lacche o delle ceramiche raku che vengono ricondotte-rielaborate stilisticamente nei nostri oggetti casalinghi, così come i capi d'abbigliamento giapponesi sono tuttora di grande ispirazione per gli stilisti occidentali

Cool Japan- Double impact
Chiostri dell'Umanitaria Milano
2015
Allestimento della mostra



Cool Japan- Double impact
Chiostri dell'Umanitaria Milano
2015
Dettaglio dell'allestimento



Cool Japan- Double impact
Chiostri dell'Umanitaria Milano
2015
Dettaglio dell'allestimento



Cool Japan- Double impact
Chiostri dell'Umanitaria Milano
2015
Dettaglio dell'allestimento



Cool Japan- Double impact
Chiostri dell'Umanitaria Milano
2015
Dettaglio dell'allestimento



21.21 Design Sight di Tokyo

Di seguito si riportano alcune mostre realizzate presso il 21.21 Design Sight di Tokyo, uno spazio espositivo e centro laboratoriale vocato al design progettato da T. Ando e la cui curatela scientifica è affidata a N. Fukasawa, T. Satoh, I. Miyake.

Tali esposizioni sono incentrate su alcuni aspetti della cultura giapponese, aspetti che hanno una ricaduta sugli oggetti e sulla dimensione rituale che questi portano con sé.

La mostra AH! del 2013, interpreta in modo molto interessante ed innovativo le potenzialità narrative del design attraverso diversi paradigmi di visita concentrati in un'unica esibizione.

La mostra si articola in quattro parti ognuna delle quali predilige un diverso modello esperienziale fortemente incentrato sul corpo. Con la prima parte si entra nel linguaggio dell'esposizione, attraverso una modalità ludica, giocata su proiezioni direttamente sul muro in cemento: attraverso un gioco di telecamere, sensori e animazioni l'ideogramma che dà il titolo all'esposizione (Ah!) si anima, le linee che lo compongono prendono vita propria e si muovono riproducendo i movimenti dei visitatori. Scatti fotografici in rapida sequenza che ritraggono il visitatore immortalato nell'atto di muoversi in una strana danza si alternano ad immagini dell'ideogramma animato creando una divertente performance.

Il registro multimediale permane anche nella seconda parte ospitata da una sala semibuia al centro della quale è posto un grande supporto circolare sui cui sono posizionati oggetti di uso quotidiano. Le quattro pareti sono animate da un video sincronizzato su quattro schermate diverse che citano gli oggetti esposti associandovi colori e numeri, in una conta dall'1 al 10 che abbina coppie, tris di oggetti ad associazioni cromatiche e materiche restituendo un'interpretazione iconografica al contempo sofisticata e divertente. Si passa poi ad una parte più esperienziale in cui sono proposti alcuni elementi simbolo della cultura giapponese; ciò che rende interessante il registro narrativo è la pluralità dei modi di proporre l'oggetto. Grandi parallelepipedi bianchi ospitano un "pezzo" di racconto dell'oggetto stesso, ogni isola è dedicata ad una parte specifica mettendo in evidenza non solo il prodotto finale (rappresentato da una gigantografia a parete dove si staglia l'oggetto su campo bianco) ma anche il processo che vi sta dietro e il corredo oggettuale che vi sta intorno; in alcuni casi vi è lo studio della forma, l'impatto cromatico o addirittura la possibilità di interagire con l'oggetto componendolo e scomponendolo nelle sue parti. Lungo le pareti laterali vi sono postazioni

individuali che invitano ad una esperienza performativa dell'oggetto. Grazie ad un video tutorial il fruitore può realizzare diversi origami e imparare a piegare oggetti con quadrati di stoffa attraverso particolari geometrie eleggendo la gestualità a principale esperienza di fruizione.

L'ultima parte della mostra è dedicata alla rappresentazione dell'oggetto: al centro di un'area circolare è collocata una sedia di design, attorno ad essa, in cerchio, diversi tablet posti su leggii permettono al visitatore di divertirsi a riprodurre un ritratto dal vero della sedia oppure a proporre la sua personale interpretazione. Gli elaborati digitali, in tempo reale, vengono riproposti sia su monitor a parete che proiettati su una grande superficie. In questo caso si passa dalla spettacolarizzazione dell'oggetto alla spettacolarizzazione del visitatore che diventa protagonista e interprete.

La varietà delle modalità di visita consentono al fruitore di rivestire diversi ruoli durante la sua esperienza cambiando il rapporto con l'oggetto.

Rimanendo ancora nello spazio espositivo 21.21 Design Sight nel 2014 è in scena la mostra Kome. The Art of Rice dove il tema protagonista è il riso in tutte le sue forme -di prodotto, di processo, di materiale, di alimento, di cultura materiale e territoriale- presentato secondo un'interessante chiave narrativa. Il percorso si divide in sei sezioni che riflettono sei diversi registri narrativi: introduzione generale (linguaggio video), introduzione ai temi (linguaggio celebrativo), paesaggi (linguaggio fotografico), sviluppo dei temi (linguaggio materico), dati (linguaggio grafico), proprietà e caratteristiche (linguaggio performativo), manualità (linguaggio applicativo). A una prima parte introduttiva in cui è la videonarrazione ad accogliere i visitatori con un racconto immersivo sulla "poetica" del riso quale prodotto multiverso dall'ampio portato rituale (dal cibo alla scrittura) si passa alla sua celebrazione in una sala che accoglie espositori cilindrici illuminati teatralmente sui quali è posto il prodotto trattato come un'installazione artistica dietro a cui è posto un pannello che riporta l'introduzione ai temi affrontati nella mostra sintetizzandone i caratteri salienti.

Una delle pareti dell'ampia sala principale -in cui si sviluppa la maggior parte dell'esposizione- ospita i paesaggi del riso: grandi fotografie d'autore che restituiscono -attraverso una narrazione fotografica- il territorio giapponese. Dal registro iconografico all'immediatezza del linguaggio materico: nella stessa sala infatti troviamo espositori circolari, quasi a formare porzioni di un percorso concentrico costituito da volumi di fieno la cui superficie è rivestita da vetro trasparente, atta ad accogliere complementi per la tavola (nello specifico per sushi, sakè, pasta...), le diverse tipologie di coltura, i diversi trattamenti materici (in termini di stoffe, carte...).

Grandi oggetti rituali della cultura contadina costruiti con piante di riso intrecciate si stagliano su una parete opponendosi a grandi pannelli dalla grafica essenziale che riportano dati statistici e geografici. La narrazione performativa passa sia attraverso la componente tecnologica (grazie alla presenza di dispositivi che coinvolgono il visitatore invitandolo a “giocare” con le pratiche della cottura del riso o ad apprendere le proprietà chimiche e nutrizionali) che manuale (una stazione con diversi timbri che consentono al visitatore di sperimentare carte ed effetti materici). La mostra si conclude con il coinvolgimento diretto del visitatore che -in apposite postazioni individuali- è chiamato a cimentarsi nella pratica della scrittura sulla superficie del chicco.

Kome. The Art of Rice è un’esposizione multi sfaccettata che mette in scena un tema dai diversi livelli narrativi in cui le caratteristiche materiali e immateriali riportano ad un paesaggio di oggetti, complementi e pratiche rituali fortemente caratterizzati.

Seguono nel 2015 e nel 2016 due mostre che usano l’oggetto stesso come veicolo di comunicazione per mettere in scena aspetti cruciali del quotidiano giapponese.

Nel 2015 troviamo Measuring volta a mettere in scena le unità di misura e i valori dimensionali nelle diverse forme ed espressioni, usando il tema del modulo al contempo come elemento espositivo e oggetto esposto e scegliendo come chiave espositiva la partecipazione e la performance da parte del visitatore.

I diversi sistemi di misurazione costituiscono strumenti di comunicazione che possono essere condivisi tra persone di culture di tutto il mondo. D’altro canto esistono sistemi unici di unità che sono state radicati alla società e culture diverse come pure.

Il sistema di misura shakkan-ho, per esempio, è stato utilizzato per parlare di cose fondamentali per la vita quotidiana dei giapponesi; anche oggi la dimensione dei terreni e delle camere vengono misurate dal numero di tatami necessario per ricoprire il pavimento.

L’anno seguente la mostra Zakka presenta un’evidente espressività rituale specie nei contenuti esposti. Ci sono molte cose nella nostra vita di tutti i giorni che rientrano sotto il termine Zakka -termine di per sé intraducibile- che si potrebbe rendere grossolanamente con “spese varie” o “merci varie”. Zakka sta anche per “le cose che non possono essere classificati”, così come “le cose che sono mescolate insieme con grande varietà.” In realtà racchiude in sé una certa valenza simbolica della storia della evoluzione degli stili di vita giapponesi.

Verso la metà del secolo scorso, momento in cui il Giappone stava godendo di un lungo periodo di rapida crescita economica, Zakka indicava le cose come bollitori, scope, secchi, e altri utensili articoli necessari per la casa. Ora, però, sugli scaffali dei moderni zakkaya -o “negozi di articoli vari”- si possono trovare bicchieri, coltelli, piatti, spazzole, sgabelli, e talvolta anche alimentari e cosmetici.

Alla luce dell’interpretazione dei curatori di questa mostra Zacca sono le “cose che accompagnano i nostri spazi di vita di tutti i giorni e talvolta possono essere anche elementi di decorazione.”

Questa mostra interpreta e mette in scena la forza evocativa degli oggetti Zakka e degli ambienti che occupano, visualizzandoli come “isole” simboliche, vetrine commerciali e celebrative al contempo. (Trocchianesi, 2014)

(parte dei contenuti di questo paragrafo sono tratti dal testo Trocchianesi R. Design e narrazioni per il patrimonio culturale, Maggioli editore, Sant’Arcangelo di Romagna 2014)



AH!
Design sight di Tokyo
2013
Dettaglio dell'allestimento



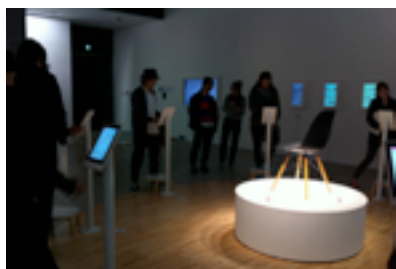
AH!
Design sight di Tokyo
2013
Dettaglio dell'allestimento



AH!
Design sight di Tokyo
2013
Dettaglio dell'allestimento



AH!
Design sight di Tokyo
2013
Dettaglio dell'allestimento



AH!
Design sight di Tokyo
2013
Dettaglio dell'allestimento



Kome, The art of rice
Design sight di Tokyo
2014
Dettaglio dell'allestimento



Kome, The art of rice
Design sight di Tokyo
2014
Dettaglio dell'allestimento



Kome, The art of rice
Design sight di Tokyo
2014
Dettaglio dell'allestimento



Kome, The art of rice
Design sight di Tokyo
2014
Dettaglio dell'allestimento

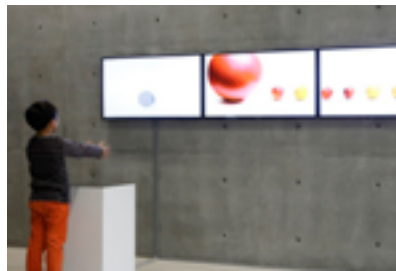


Kome, The art of rice
Design sight di Tokyo
2014
Dettaglio dell'allestimento



Measuring
Design sight di Tokyo
2015
Dettaglio dell'allestimento

Zakka
Design sight di Tokyo
2016
Dettaglio dell'allestimento



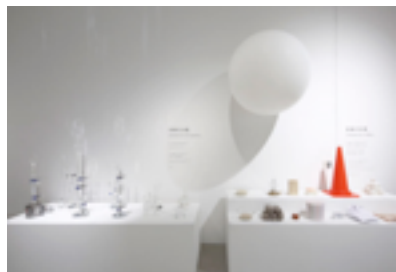
Measuring
Design sight di Tokyo
2015
Dettaglio dell'allestimento

Zakka
Design sight di Tokyo
2016
Dettaglio dell'allestimento



Measuring
Design sight di Tokyo
2015
Dettaglio dell'allestimento

Zakka
Design sight di Tokyo
2016
Dettaglio dell'allestimento



Measuring
Design sight di Tokyo
2015
Dettaglio dell'allestimento

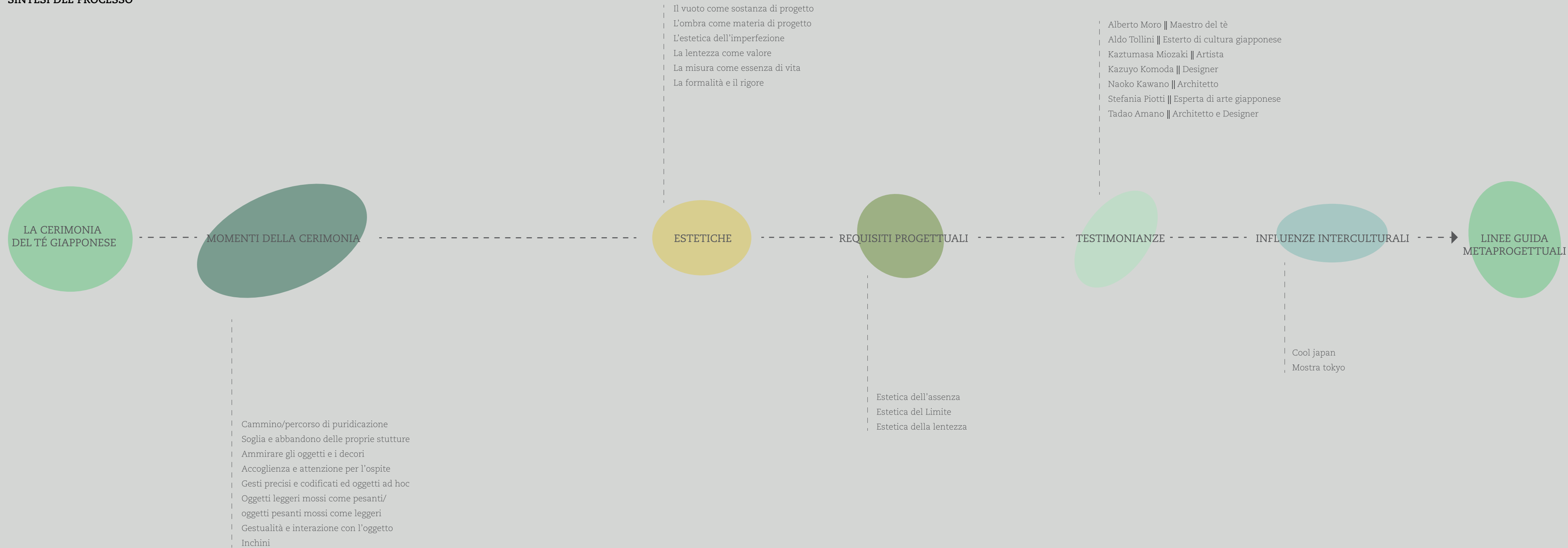
Zakka
Design sight di Tokyo
2016
Dettaglio dell'allestimento



Measuring
Design sight di Tokyo
2015
Dettaglio dell'allestimento

Zakka
Design sight di Tokyo
2016
Dettaglio dell'allestimento

SINTESI DEL PROCESSO



6.2 ISPIRATIONBOARD E POSSIBILI TRADUZIONI METAPROGETTUALI

I momenti ad alto gradiente rituale della cerimonia del tè uniti alle estetiche giapponesi si ibridano per creare spunti progettuali legati allo scenario della convivenza urbana tra individui che per lavoro, studio o esigenze varie, si trovano a condividere spazi domestici comuni e ad attivare nuove reazioni e momenti rituali.

La tematica della convivenza è molto attuale in quanto al giorno d'oggi con la crisi e i cambiamenti sociali che essa ha avviato, ci ritroviamo a vivere in situazioni molto diverse rispetto ai nostri coetanei e di qualche decennio fa. La convivenza è sempre più spesso l'unica soluzione per avere un po' d'indipendenza fuori dalla casa natia, ma allo stesso tempo impone di dover scendere a compromessi per poter convivere con persone molto diverse da noi.

L'idea è quella di proporre una riflessione, attraverso degli oggetti, che possano aiutare a superare le barriere della diffidenza iniziale, del rispetto dell'altro, della sua cultura della sua mentalità e dei suoi spazi, della condivisione degli spazi e degli oggetti propri.

Il tutto basato su una riflessione nata da un rituale antico e codificato quale quello della cerimonia del tè, caratterizzata dal rispetto per gli oggetti, per le persone, per i gesti e i loro tempi, che associata alla vita moderna frenetica e priva di attenzioni può farci riflettere su come spesso si perdono di vista alcuni valori essenziali.

L'EQUILIBRIO

La suggestione nasce dal primo momento ad alto gradiente rituale della cerimonia del tè, dove gli ospiti che presenzieranno alla cerimonia affrontano un percorso di purificazione attraverso il roji per prepararsi fisicamente e spiritualmente alla cerimonia.

Il percorso è caratterizzato da una totale immersione nella natura, da un sentiero tracciato da pietre sconnesse, e da una fonte d'acqua. Affrontare questo percorso richiede concentrazione, spiritualità ed equilibrio.

Proprio l'equilibrio diventa il fulcro progettuale di questo momento, dove si gioca con oggetti che funzionano solo se in perfetto equilibrio tra loro, attivando e promuovendo l'interazione tra persone.

Pensato per i nuovi e sempre più emergenti scenari di convivenza, l'oggetto si pone l'obiettivo di attivare concentrazione ed equilibrio tra persone estranee ma che condividono gli stessi spazi.

L'oggetto così diventa comunicatore e fonte di relazione tra individui, creando grazie ai loro corpi o allo spazio domestico in comune degli equilibri utili a far funzionare/azionare il progetto.

Parole chiave

- Oggetto dell'equilibrio
- Promuovere l'equilibrio tra persone
- Equilibrio domestico
- Gestì ed esercizi per l'uso in equilibrio
- Elementi instabili
- Oggetti basculanti nello spazio comune
- Oggetti corporei

Requisiti

- Oggetti che creino complicità
- L'oggetto funziona solo se i due soggetti trovano equilibrio

Target

- Coinquilini, coppie

Pre-concept

- Tavolo altalena per mangiare insieme bisogna trovare l'equilibrio giusto



LA SOGLIA

L'area di partenza fa riferimento al momento in cui gli ospiti entrano nella stanza del tè passando da un'apposita porta di dimensioni ridotte, che li obbliga ad inchinarsi, eseguendo un gesto di rispetto nei confronti degli altri, di abbandono delle sovrastrutture esterne e del proprio rango. Durante la cerimonia del tè i partecipanti sono messi tutti allo stesso livello sociale. Ibridando/ sovrapponendo questo momento con il nostro quotidiano possiamo individuare la soglia di casa come un momento per abbandonare le sovrastrutture esterne e metterci a proprio agio, in un ambiente a noi accogliente. Proprio in questo frangente domestico è posizionato il progetto, dove la soglia diventa un passaggio di stato e gli elementi del disimpegno accolgono e aiutano ad abbandonare l'esterno, per entrare in una dimensione privata e di relax. "L'attrezzaria" per il disimpegno viene progettata ad hoc e personalizzata rispetto a chi abita la casa, aiutando chi entra a spogliarsi delle sovrastrutture esterne e entrare in un'altra dimensione vestendo abiti, accessori ecc.. personalizzati quasi come in un "gioco di ruolo". Così come si possono attivare progettando oggetti che suggeriscono, usi e abitudini codificati che aiutano la convivenza ed esaltano il rispetto comune. Come il non invadere lo spazio altrui o la gestione degli spazi comuni.

Parole chiave

- Parete attrezzata per accogliere
- Gestii lenti e armoniosi
- Giochi di ruolo
- Spingere a dei comportamenti d'uso
- Convivenza e rispetto comune
- Spazi comuni/ordine
- Non invadere lo spazio altrui
- Abbandonare le preoccupazioni della giornata

Requisiti

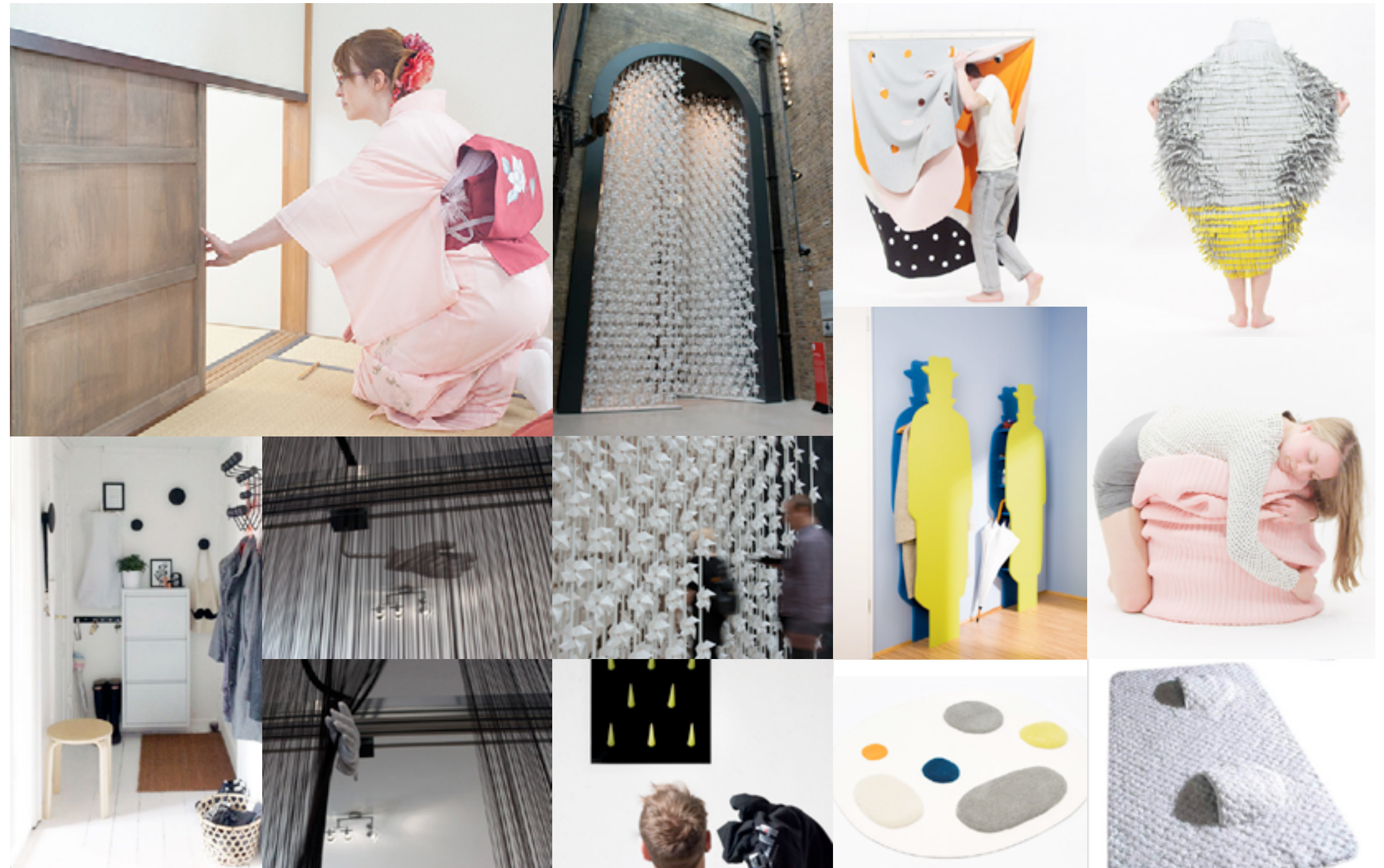
- Oggetti sensoriali
- "L'attrezzaria" del disimpegno progettata ad hoc
- Abiti, accessori per entrare in casa in un'altra dimensione

Target

- Coinquilini, coppie

Pre-concept

- Appendiabiti che fa comunicare con gli altri e che evidenzia i gradi di stress.
- Tappeto di ingresso sensoriale, dove lasciare le scarpe e dopo un percorso tattile, calzare ciabatte personalizzate



L'AMMIRAZIONE

Lo spunto progettuale deriva dall'usanza nella cerimonia del tè, di osservare e ammirare gli oggetti che decorano la stanza, mentre si aspetta l'inizio della cerimonia. Nella stanza del tè vi è proprio uno spazio architettonico dedicato a questo momento il tokonoma che ha come elementi decorativi, un'ikebana, degli utensili di alto prestigio artigianale e una pergamena quasi sempre riportante una poesia o dei segni calligrafici.

Riportando questo momento nell'ambito prescelto della convivenza tra persone il progetto mira a innescare relazioni tra gli oggetti che vivono la casa insieme ai loro proprietari.

Come le persone anche gli oggetti attivano delle relazioni, in questo caso grazie a particolari prestazioni dei materiali con cui verranno realizzati. Ci troveremo così di fronte ad un set da tavola che ad esempio, si decora e colora in relazione agli altri oggetti che lo circondano, sottolineando così come le relazioni tra persone possono essere accompagnate/ evidenziate anche dagli oggetti che li circondano / sottolineando come i gesti che compiamo lascino dei segni, così come i nostri comportamenti e le nostre parole .

Parole chiave

- Optical art
- Isometrie
- Moltiplicare o frammentare l'immagine
- Oggetti che si svelano

Requisiti

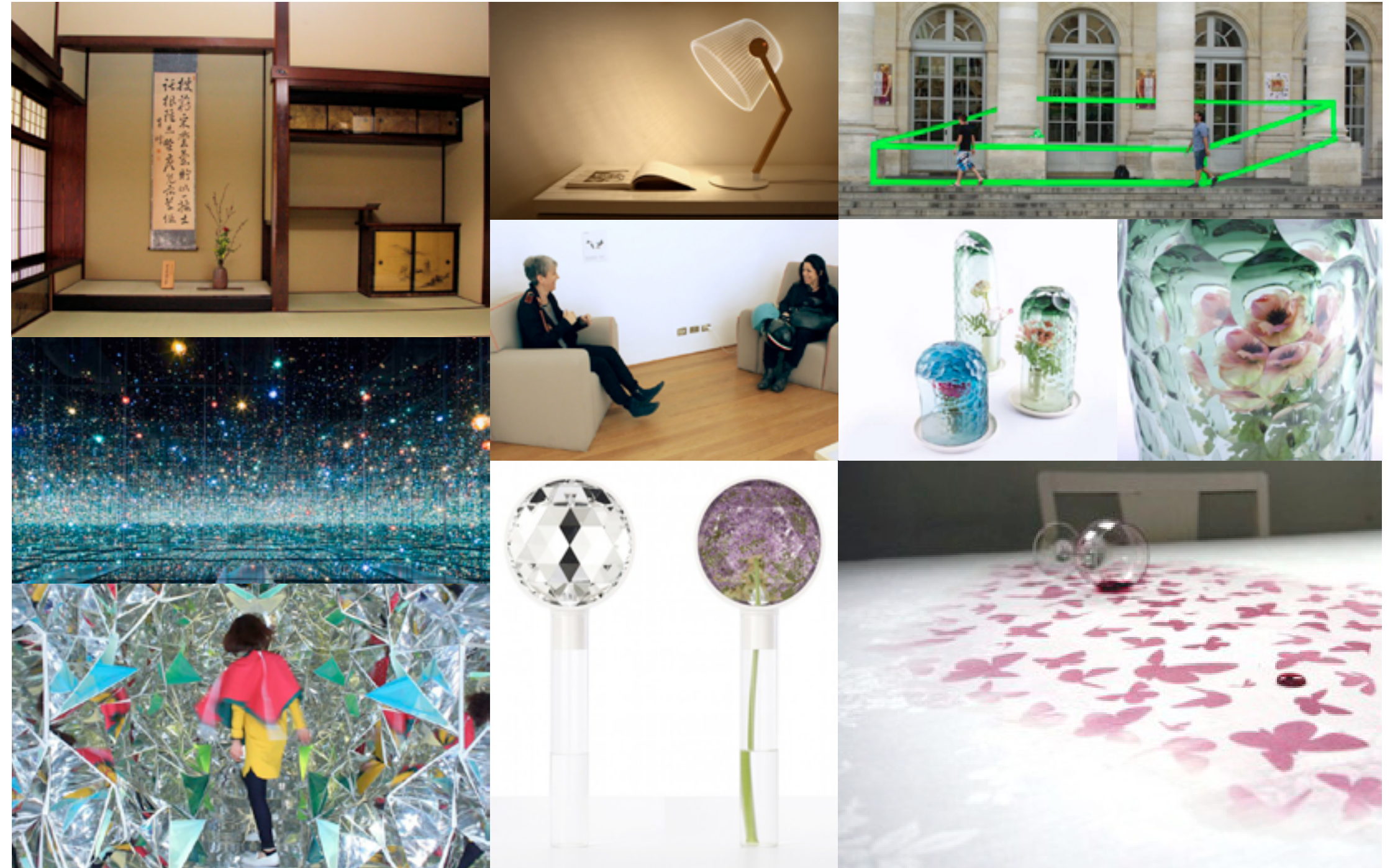
- Oggetti realizzati con smart materials, (termosensibili, fotosensibili ecc..) che svelano il loro decoro con determinati mutamenti
- Oggetti che reagiscono alle relazioni
- Contenitori che da lontano e con illusioni ottiche ingannano la percezione del contenuto
- Oggetti che solo osservando il loro cambiamento svelano il loro contenuto
- Oggetti che proteggono elementi preziosi e li svelano solo in alcune situazioni

Target

- Coinquilini, amici, sopiti di feste ed eventi

Pre-concept

- Set di piatti che si decora (con motivi diversi) se vengono avvicinati, regalando sensazioni di attesa e sorpresa.



I GESTI CODIFICATI

Durante diversi momenti della cerimonia del tè si può notare come il maestro del tè e gli ospiti eseguano gesti codificati in relazione ad altrettanti oggetti ad hoc. I gesti compiuti durante la cerimonia non sono mai casuali ma seguono un preciso schema rituale, e un esercizio di perfezionamento continuo. I gesti hanno tempi e spazi ben delimitati, nulla è lasciato al caso, dalla pulizia degli oggetti che si useranno per la cerimonia, che viene eseguita con diversi strumenti, ognuno con un compito preciso, alla preparazione della bevanda dove il tè viene frullato con un ritmo e dei gesti sempre uguali.

Queste suggestioni riportate nell'ambito preso in considerazione fanno pensare ad oggetti con codici d'uso e sequenze di tempo precise. Oggetti che riproducono l'azione e il comando datogli da lontano o su un supporto tecnologico touch. Oggetti che amplificano e riproducono i nostri gesti, che seguono i nostri comandi come componenti di un'orchestra di cui noi siamo i direttori. Oggetti che agiscono e ci supportano nei nostri gesti e abitudini quotidiane.

Parole chiave

- Codici d'uso
- Sequenze di tempo
- Oggetto che ti conduce/invita a fare determinate azioni
- Gesti che azionano o svelano gli oggetti
- Gestualità lontana dagli oggetti
- Sapere artigiano
- Lentezza come etica del risparmio
- Riti quotidiani e abitudini

Requisiti

- Mimare il gesto da far fare all'oggetto sul uno schermo touch
- Amplificare il gesto (comando) in aria
- Sequenza di gesti e tempo ad hoc per produrre un risultato

Target

- Coinquilini, coppie, famiglie

Pre-concept

- Minipimer che si aziona quando tocco un interfaccia touch e va al ritmo che io mimo
- Interruttore a mezza altezza che induce l'inchino
- Lampada che si accende coccolandola



GLI OGGETTI LEGGERI, GLI OGGETTI PESANTI

Lo spunto progettuale prende avvio da un codice d'uso tipico della cerimonia del tè, che vuole che gli oggetti leggeri siano mossi come se fossero pesanti e viceversa gli oggetti pesanti, mossi come se fossero leggeri. Questo codice d'uso influenza le movenze e i ritmi di tutta la cerimonia donandole un che di soprannaturale, il mestolo di bambù prenderà le sembianze di un mestolo in ghisa, mentre le tazze in ceramica raku verranno mosse come se fossero oggetti eterei, impalpabili.

Ibridando queste suggestioni provenienti dalla cerimonia del tè e contestualizzandole nel nostro ambito d'azione possiamo pensare al valore del peso (fisico degli oggetti) nonché il valore (ideale) che viene dato l'oro nella nostra contemporaneità.

Così possiamo pensare ad oggetti il quale peso specifico, appositamente progettato, influenza il loro funzionamento o li permette di funzionare.

Parole chiave

- Oggetti Ossimori
- Gioco di volumi
- Pieni e vuoti
- Materiali etici e naturali
- Inganno percettivo
- Uguali e contrari
- Peso che influenza l'azione
- Valore aggiunto di un oggetto leggero
- Valore aggiunto di un oggetto pesante
- Tromp l'oeil tattile

Requisiti

- Volumi impalpabili
- Oggetti che creano ombre molto più "importanti" della loro effettiva presenza/volume
- Oggetti comuni e banali trattati come oggetti preziosi e fragili

Target

- Coinquilini, famiglie, ospiti di strutture alberghiere

Pre-concept

- Maniglia che proietta un'ombra che descrive la presenza, gli stati d'animo e/o l'azione che sta compiendo chi è in quella camera.



L'OSPITE

L'area di partenza per questo concept nasce dalla forte componente di accoglienza e attenzione che la cerimonia del tè riserva ai suoi ospiti. Uno dei capisaldi che compone e caratterizza la cerimonia del tè, è basato sui gesti e le attenzioni volte a rendere la cerimonia un momento per l'ospite unico e irripetibile, questo atteggiamento di attenzione nei confronti dell'ospite è caratterizzato anche da una parola giapponese "Ichi-go ichi-e" che significa: una volta, un incontro e descrive ogni cosa come irripetibile. Per fare ciò il maestro del tè cerca di donare ai propri ospiti tutta l'attenzione e la gentilezza possibile. Queste attenzioni le possiamo rivedere ad esempio nel momento in cui l'ospitante serve un leggero pasto, spesso un dolce tipico (wagashi) prima di servire il tè o nei gesti precisi che esegue nei confronti degli ospiti. Nell'ambito preso in considerazione, l'ospitalità è un'abitudine ricorrente, di fatti la convivenza ha portato ad una propensione all'aiuto reciproco dove donare ospitalità per qualche giorno è simbolo di solidarietà in una comune situazione di precaria. Proprio per colmare questa situazione instabile, si cerca sempre di far sentire l'ospite a proprio agio, in questo frangente si inserisce la linea guida di progetto, si cercherà quindi di progettare soluzioni per l'ospitalità domestica, con oggetti pensati ad hoc per l'ospite, o con soluzioni personalizzabili dall'ospite stesso, dove può lasciare una traccia e/o un contributo del suo passaggio.

Parole chiave

- Oggetto per l'ospite
- Dare il benvenuto con un oggetto
- Mettere a proprio agio l'ospite, farlo sentire a casa propria anche in un luogo estraneo, oggetto che permette all'ospite di ricreare le sue ritualità/abitudini
- Spazio di confort e relax
- Oggetto dono
- Oggetto a tempo

Requisiti

- Oggetto personalizzabile dall'ospite, modellabile a suo piacimento
- Oggetto su cui lasciare un segno del proprio passaggio

Target

L'ospite

Pre-concept

- Saponetta con un'anima da regalare e che utilizzandola si scopre e avvisa che il tempo di permanenza sta finendo
- Tazza da personalizzare con il manico che si preferisce



GLI INCHINI

Lo spunto progettuale si nutre di un gesto emblematico di tutta la cerimonia del tè, sia all'inizio che durante, nonché alla fine della cerimonia per mostrare gratitudine e riconoscenza, ospiti e ospitante si inchinano.

Gli inchini sia nella cultura giapponese che nel rituale della cerimonia del tè sono un momento essenziale, di forte connotazione rituale, rappresentano un saluto, un ringraziamento, un gesto per onorare una persona più anziana, sono segno di profonda gratitudine e rispetto.

Nel contesto domestico contemporaneo cercheremo quindi di progettare un oggetto che stimoli l'inchino e l'inchinarsi come gesto di rispetto nei confronti di un oggetto "ferito". L'idea si fonda su un oggetto imperfetto (zoppo, basso...) che esalta l'errore della catena produttiva o l'artigianalità con cui viene realizzato. Saranno oggetti che richiedono delicatezza d'uso, educazione e tatto per essere usati o attivati, un po' come quello che si applica di fronte a disabilità o imperfezioni.

Parole chiave

- Produrre l'inchino
- Errore catena produttiva
- Esaltare l'errore e l'imperfezione
- Oggetto imperfetto (zoppo o basso)
- Oggetto che deve essere trattato bene per funzionare
- Soft-touch
- Oggetto che incuriosisce, a cui bisogna avvicinarsi per capire cosa fa/cosa è e quindi inchinarsi

Requisiti

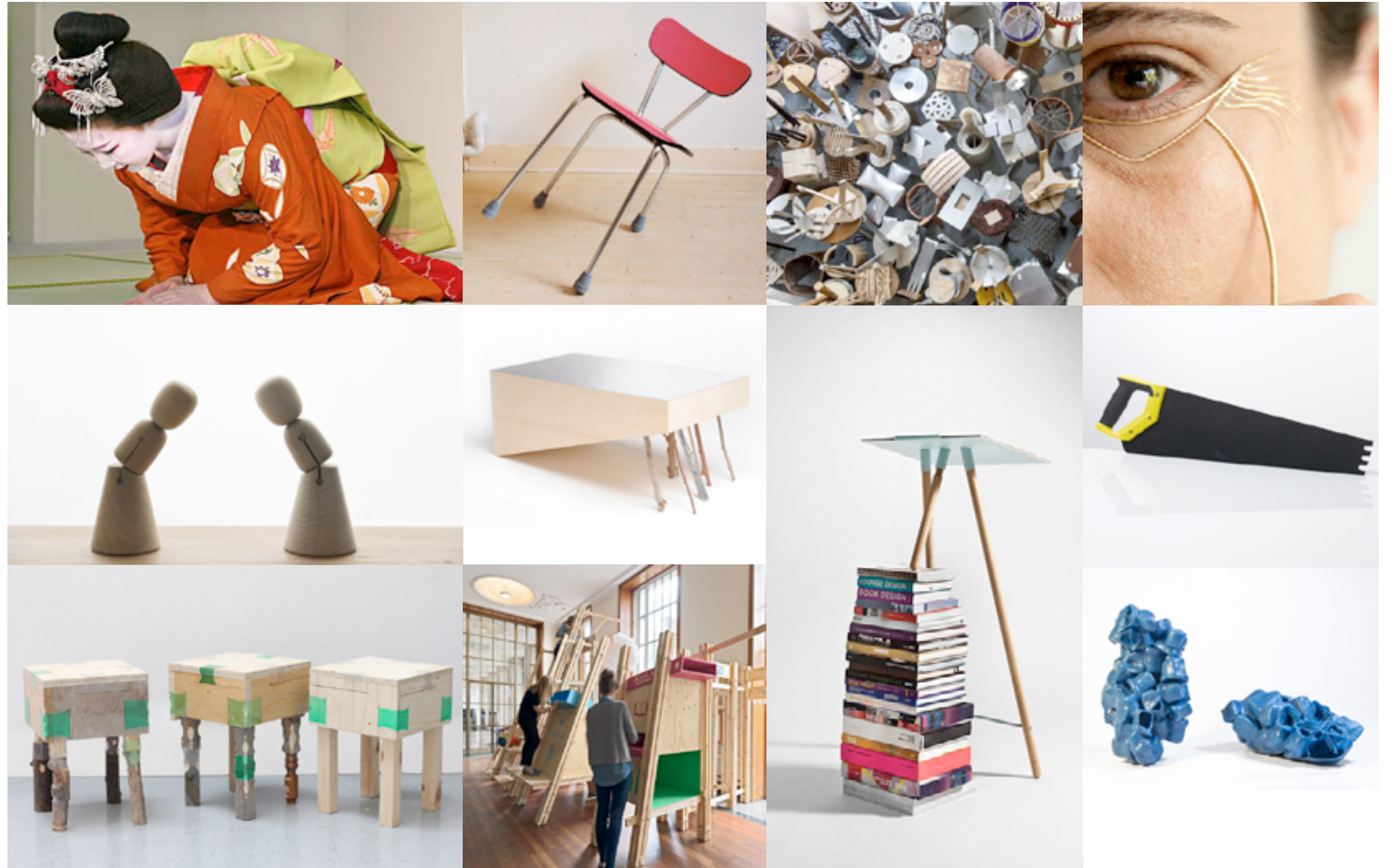
- Cicatrici come decorazioni
- Oggetti che spingono all'inchino per il loro uso
- Oggetto che provoca reazioni nell'uso
- Oggetto che richiede delicatezza, coccole
- Oggetto che richiede educazione
- Oggetti che con un inchino si azionano

Target

- Coinquilini, coppie, famiglia

Pre-concept

- Orologio stanco, ogni tanto gli cadono le lancette
- Calendario a cui cadono i giorni



CONCLUSIONI

Per concludere possiamo dire che ciascuno dei corridoi ipotizzati può stimolare la generazione di svariati concept e attivare infiniti processi di Ricodificazione del rituale e delle ibridazioni che ne conseguono, attraverso il recupero delle componenti che lo caratterizzano.

Le azioni future del lavoro emerso mirano all'organizzazione di un workshop che potrebbe avere una partecipazione multiculturale (italiani e giapponesi) e multidisciplinare (designer e umanisti della cultura giapponese), grazie sia ai contatti in Giappone (lo spazio 2121 Design sight, organizza dei laboratori con le università) sia con i testimoni privilegiati che sono stati intervistati in questo percorso.

Il product designer dunque sfruttando questi ed altri corridoi processuali può aprirsi a nuovi ed interessanti scenari di progetto e ritrovare la sua capacità di materializzare il rituale alimentando e tenendone in vita le forme.

LESSICO FONDAMENTALE DEL TÈ

Chajin: letteralmente (uomo del tè); si riferisce ai cultori e ai maestri dell'arte del Tè.

Cha no yu: nota come (cerimonia del tè), letteralmente significa più semplicemente (l'acqua calda del tè); indica lo svolgimento della seduta del tè.

Chasen: frullino di bambù; si usa per sciogliere la polvere del tè nell'acqua calda dentro alla tazza.

Chashaku: cucchiaino di bambù; è utilizzato per prendere la polvere del tè dal contenitore e metterlo nella tazza.

Chashitsu: letteralmente (stanza del tè); indica la costruzione di ridotte dimensioni dove si svolge il cha no yu.

Chōzubachi: lavabo per le mani dove gli ospiti possono purificarsi prima di accedere al cha no yu.

Daitenmoku: tipo di cha no yu in cui una tazza pregiata, detta tenmoku, originariamente di fattura cinese, a forma conica e con strisce verticali grezze sui lati, viene posta su un vassoio, detto dai, al momento di offrire il Tè all'ospite.

Engawa: veranda che corre intorno alla costruzione attraverso cui si può accedere alle diverse stanze anche dall'esterno.

Fukube Sumitori: tipo di utensile per prendere la carbonella fatto con una zucca seccata e svuotata.

Furo: braciere portatile appoggiato sul pavimento usato nei periodi estivi.

Furokama: bollitore per il furo.

Fusuma: divisori interni di legno scorrevoli.

Geta: tradizionali calzari giapponesi di legno con due liste di legno che li tengono sollevati dal terreno.

Gotoku: treppiede in ferro su cui appoggiare il bollitore.

Gozumi: sistemazione della carbonella nel focolare dopo aver servito il koicha e prima dell'usucha.

Hakobi: procedura in cui il tè viene portato nel chashitsu dall'esterno.

Hantō: attendente dell'ospitante.

Hashira: pilastri di legno verticali che delimitano il tokonoma.

Hiesabi: (freddo e inaridito); concezione tipica del wabi.

Hishaku: mestolo di bambù con cui versare l'acqua bollente dal bollitore nelle tazze.

Ichigo Ichie: letteralmente (incontro unico che avviene una sola volta nella

vita); concezione secondo cui ogni incontro, ogni cha no yu, è unico e irripetibile.

Irori: focolare aperto sul pavimento tra i tatami di solito posto al centro della stanza; corrisponde al ro, ma è il termine corrente al di fuori del cha no yu.

Jibukuro: nel chashitsu, cassettera con apertura scorrevole in basso, appoggiata sul pavimento.

Jō: misura di un tatami; usata per misurare la grandezza delle stanze in stile giapponese.

Kaiseki: leggero pasto servito agli ospiti durante il cha no yu.

Kakejiku: o kakemono, dipinto verticale arrotolato e collocato nel tokonoma.

Kakoi: letteralmente (luogo racchiuso); anticamente indicava il luogo cintato di una stanza dove si svolgeva il cha no yu.

Kamaboko: rotolo a base di pasta di pesce.

Karamono: utensili di fattura cinese.

Karamono suki: ammirazione per gli utensili di fattura cinese.

Kashiki: contenitore per servire i dolci.

Katatsuki: contenitore con la parte superiore prominente.

Kencha: offerta del tè alle divinità scintoiste e ai Buddha nei templi.

Kensan: ceramica di fattura cinese di tipo tenmoku.

Kensui: contenitore dell'acqua gettata via; serve anche per gettare l'acqua della risciacquatura delle tazze da tè, dopo averle usate per bere.

Kirei sabi: tipo di cha no yu caratterizzato da grazia e armonia tipica di Kobori Enshū.

Kiseru: tradizionale pipa sottile e corta per fumare.

Koicha: (tè forte); un tè che usa una maggiore quantità di polvere a parità di acqua versata nella tazza.

Koma: (piccola stanza); chashitsu di piccole dimensioni.

Koshikake machiai: panca appoggiata alla parete esterna del chashitsu dove gli ospiti attendono di entrare.

Kotsubo: varietà di chaire; contenitore delle foglioline di tè, di piccole dimensioni.

Kozashiki: (piccola stanza); costruzione di piccole dimensioni (meno di quattro tatami); quindi un koma.

Kuchikiri: apertura del contenitore del tè nuovo che era stato sigillato, il primo uso del tè dell'anno nuovo; normalmente questo avveniva durante l'autunno o l'inverno.

Kusari no ma: letteralmente (la stanza della catena); vi si trovava un'irori (o ro, cioè un focolare per preparare il tè; il bollitore veniva sospeso sopra il ro per mezzo di una catena).

Kyaku: ospite.

Kyakuza: zona del chashitsu destinata agli ospiti.

Maccha: tè verde in polvere usato nel cha no yu.

Mairaido: finestre scorrevoli sull'esterno in listelli di legno ricoperti di carta semitrasparente.

Marutsubo: contenitore di forma rotonda.

Mekiki: la capacità di valutare ciò che vale e ciò che non vale nella via che si segue; insomma, la capacità di giudizio.

Mizusashi: contenitore per l'acqua che si versa nel bollitore, quando serve, o per pulire gli utensili.

Mizutsugi: brio per versare l'acqua nel mizusashi.

Mizuya: piccola stanza di servizio nel chashitsu, una sorta di cucina dove si preparano i cibi.

Monosuki: amore per gli oggetti belli.

Motenashi: ospitalità, sollecitudine verso l'ospite.

Mukaezuke: andare incontro agli ospiti in attesa all'inizio del giardino.

Mushakōjisenke: una delle tre maggiori scuole del tè fondata da Ichio Sōshu (1593-1675).

Nagaita: letteralmente (asse lungo); usato per appoggiare gli utensili del tè.

Nageshi: grata di legno verticale posta a ornamento tra il soffitto e la trave sottostante orizzontale.

Nakadachi: intervallo; dopo il pasto del kaiseki gli ospiti lasciano brevemente la stanza per permettere al padrone di casa di rassettare.

Naka-kugi: chiodo infisso al centro dell'alcova.

Nakatsugi: varietà di chaire di forma cilindrica con il coperchio lungo metà dell'intero contenitore.

Nasu: varietà di chaire, contenitore delle foglioline di tè, piccolo e tondeggiate a forma di melanzana tonda.

Natsume: letteralmente (giuggiola); di cui ricorda la forma, tipo di chaire rotondo con spalle molto pronunciate.

Nijiricuchi: porta d'entrata al chashitsu di dimensioni molto ridotte; richiede che chi entra si abbassi sulle ginocchia.

Omogashi: (dolce principale); viene servito alla fine del pasto kaiseki.

Omotesenke: una delle tre maggiori scuole del tè fondata da Kōshin Sōsa (1613-1672).

Raku: tipo di ceramica di forma irregolare usata per le tazze del cha no yu.

Renjimado: tradizionale tipo di finestra giapponese con listelli verticali.

Ro: focolare inserito tra i tatami; usato normalmente d'inverno.

Roji: giardino che porta al chashitsu.

Ryū: (corrente); si usa aggiungere un nome per indicare una forma di cha no yu personalizzata.

Sabi: ideale estetico che si accompagna al wabi; indica la solitaria bellezza di ciò che mostra la patina del tempo.

Sadō: la (Via del tè).

Sadoguchi: entrata di servizio che dà accesso al mizuya; viene usata dall'ospitante.

Sakazuki: ciotole poco profonde e larghe usate tradizionalmente per bere il sake.

Sarei: offerte del tè al Buddha e riti che nei monasteri si svolgevano tra i monaci per mezzo del tè.

Saruto: (porta a forma di scimmia); un chiavistello di quella forma chiude il cancello d'ingresso al roji.

Senke: casata di Sen.

Shakutate: poggia hishaku.

Shibagaki: alto stucco fatto di rametti intrecciati e legati tra loro.

Shifuku: involucro di panno pregiato in cui viene riposto il chaire.

Shinden-zukuri: stile architettonico prediletto dall'aristocrazia di corte e usato per i palazzi dei nobili del periodo Heian.

Shōfūtei: (stile formale) del cha no yu.

Shoin: (studio); stanza con tatami sul pavimento, porte scorrevoli e il tokonoma.

Shoin-cha: il tè praticato nel shoin; è caratterizzato dal fatto di aver luogo in una stanza dell'edificio.

Shoin-zukuri: stile architettonico del shoin.

Shōji: pareti scorrevoli interne fatte di un'intelaiatura di listelli di legno coperti di carta semitrasparente per far passare la luce.

Shoza: prima parte della seduta, prima del nakadachi.

Shozumi: la prima sistemazione della carbonella subito dopo il pasto kaiseki e prima di preparare il koicha.

Sōan-cha: il Tè praticato nel sōan.

Sōan zukuri: stile architettonico del sōan.

Soto roji: il roji esterno, la parte del giardino più lontana dal chashitsu.

Sugido: divisori scorrevoli interni di legno rivestiti con tavole di legno decorate.

Suiseki: pietre ornamentali poste sui vassoi: rappresentano paesaggi naturali.

Suki: forte inclinazione ad apprezzare ciò che è bello e soprattutto ciò che ha qualità wabi.

Sukimono (o sukisha): (persone del suki); chi dedicava la propria esistenza al raggiungimento di un ideale estetico; poi anche collezionista, intenditore e appassionato di oggetti d'arte.

Sukiya: (casa del suki); sinonimo di sōan.

Sukiya-zukuri: stile architettonico del sukiya.

Sumi temae: protocollo di disposizione della carbonella nel focolare.

Tabakobon: set per profumare con la tradizionale sottile e corta pipa detta kiseru.

Tachimizu: aspersione dell'acqua nel roji a fine riunione e prima della partenza degli ospiti.

Tachizumi (o tomezumi): (carbonella di chiusura); è la disposizione della carbonella dopo che il cha no yu è terminato e serve per trattenere ancora un poco gli ospiti.

Tankei: lucerna a combustibile liquido posta su un'asse verticale poggiato in basso su una struttura a forma di parallelepipedo; usata per i cha no yu serali e notturni.

Tarai: mizusashi di forma rotonda e piatta come una bacinella.

Tatami: stuoia usata per coprire il pavimento delle case tradizionali (normalmente misura 182 per 91 centimetri).

Teishu: l'ospitante, il chajin.

Teishuza: luogo dove siede l'ospitante.

Temae: metodo o protocollo di preparazione del tè.

Tenmoku: tazze, originariamente di fattura cinese, di forma allargata nella parte alta e spesso con striature verticali sulla parte esterna.

Tabiishi: percorso nel roji con pietre interrato in modo asimmetrico.

Tōcha: (gare del tè) in cui si doveva riconoscere una varietà tra molte.

Toganoo (e Takao): località famose per la qualità del tè coltivato.

Tokonoma: alcova nel chashitsu dove si pongono in esposizione oggetti d'arte o fiori.

Tōrō: lanterne di pietra poste lungo il sentiero per far luce all'ospite serale.

Tsukeshoin: nel shoin, angolo lettura con un semplice leggio proteso verso

l'esterno.

Tsukubai: altro nome per chōzubachi.

Uchi roji: giardino interno, quello attorno al chashitsu.

Unryū: bollitore normalmente di forma cilindrica alta.

Unryūgama: bollitore di forma cilindrica.

Urasenke: una delle tre maggiori scuole del Tè fondata da Sensō Sōshitsu.

Usucha: tè leggero.

Wa: armonia, kei rispetto, sei tranquillità, jaku solitudine: i principi del tè.

Wabi: concezione estetica del tè, complementare a quella del sabi.

Wabicha: il tè di tenore wabi.

Warabuki: tetto di paglia della capanna del tè.

Washitsu: stanza in stile giapponese con tatami sul pavimento.

Yobanashi chaji: riunione notturna del tè.

Yoritsuki: stanza dove gli ospiti attendono che l'ospitante o il suo attendente vada loro incontro.

Yūgei: (passatempo artistico); il tè inteso come tale.

Yūgen: concezione estetica del tè, complementare a quelle di wabi e sabi.

Yumiso: miso con dentro della buccia del frutto di yuzu.

Yuoke: mestolo di bambù posto sul lavabo del roji per prendere l'acqua, versarla sulle mani e sciacquarsi la bocca.

Zashiki: grande stanza, o salone, dove veniva praticato il tè.

Zencha ichimi: (lo zen e il tè hanno lo stesso sapore).

Zōri: sandali bassi fatti di stuoie di riso o altre fibre naturali.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

Capitolo 1

- Arielli E., *Pensiero e progettazione: la psicologia cognitiva applicata al design e all'architettura*, Pearson, 2003, Milano
- Baudrillard J., *Il sistema degli oggetti*, Bompiani, 1968, Milano
- Branzi A., *Capire il design*, Giunti, 2007, Firenze
- Carmagnola F., Ferraresi M., *Merci di culto*, Castelvechi, 1999, Roma
- Cole M., "Socio-cultural historical psychology. Some general remarks and a proposal for a new kind of cultural-genetic methodology", in Wertsch, J.V., Del Rio, P., Alvarez, A., (eds), *Sociocultural studies of mind*, Cambridge, Cambridge University Press. 1995
- Colombi C., Lupo E., *La natura relazionale degli artefatti. Processi di significazione della cultura contemporanea*, in M. Celi, E. Formia *Humanities Design Lab. Le culture del progetto e le scienze umane e sociali*, Maggioli Editore, Sant'Arcangelo di Romagna 2016.
- Dei F., J.G. Frazer e le quattro edizioni del *Golden Bough*, Università degli Studi di Roma 'La Sapienza', Facoltà di Lettere e Filosofia, Corso di Laurea in Teorie e pratiche dell'antropologia, 2004/2005
- Della Palma S., *Il teatro e gli orizzonti del scaro*, Vita e pensiero, 2001, Milano
- Douglas M., *Purezza e pericolo, Il mulino*, 1975, Bologna
- Douglas M. e Isherwood B., *Il mondo delle cose. Oggetti, valori, consumo, Il Mulino*, 1979, Bologna
- Durkheim E., *Le forme elementari della vita religiosa*, Mimesis, 2013, Milano
- Durkheim E., *Le origini dei poteri magici*, Bollati Boringhieri, 1951, Torino
- Fiorani E., *Il mondo degli oggetti*, Lupetti, 2001, Milano
- Frazer J., *Il ramo d'oro, Studio sulla magia e sulla religione*, Newton Compton, 1890, Londra
- Goffman E., *Il rituale dell'interazione, Il mulino*, 1988, Bologna
- La Cecla F., *Oggetti anima, oggetti feticcio*, in Rebus Sic, Polidoro L., *Officina Alessi*, FAO, 1991, Crusinallo
- La Cecla F., Vitone L., *Non è cosa. Vita affettiva degli oggetti*, Elèuthera, 1998, Milano
- Luppi F., *Rito e mito del teatro di William Butler Yeats e Giorgio Manganelli*, Università di Roma Tre, 2006, Roma
- Manzini E., *Artefatti. Verso una nuova ecologia dell'ambiente artificiale*, Domus Academy edizioni, 1990, Milano

Marchetti A., Rito e quotidianità, interpretazioni design oriented nel paesaggio domestico, Politecnico di Milano, Tesi di laurea magistrale, relatore Deserti A., 2012

Niedderer K., Designing the Performative Object: A Study in Designing Mindful Interaction Through Artefacts (Ph.D.thesis, University of Plymouth, UK, 2004)

Penati A., Il design vive di oggetti- discorso Design e narrazioni, Mimesis, 2013, Milano

Trocchianesi R. “Oggetti transitivi. Il potenziale narrativo dell’oggetto nel progetto espositivo” in Penati A. (ed. by) Il design vive di oggetti-discorso, Mimesis, 2013, Milano

Pils G., Trocchianesi R. “Design&Rito: cultura del progetto e valore simbolico del colore negli artefatti rituali” in M. Rossi, V. Marchiafava (ed by) Colore e colorimetria. Contributi multidisciplinari vol XI A Politecnico di Milano 10th-11th September 2015, Gruppo del Colore - Associazione Italiana Colore, 2015, Milano

Pils G., Rito, locus & habitus, Il contributo del design nella mise-en-scène delle pratiche rituali contemporanee tra polisemia e mutamenti sociali, Politecnico di Milano, Dottorato in design XXV ciclo, relatore Trocchianesi R., 2013

Rigotti F., Il pensiero delle cose, Apogeo, 2007, Milano

Scaraffia L., La vittoria della coppa sul vassoio, in Rebus Sic, Polidoro L., Officina Alessi, FAO, 1991, Crusinallo

Segalen M., Riti e rituali contemporanei, il Mulino, 1998, Bologna

Starace G., Gli oggetti e la vita, Donzelli Editore, 2013, Roma

Tessari R., Antropologia teatrale, Tra rito e spettacolo, Carocci, 2004, Roma

Turner V., Dal rito al teatro, Il mulino, 2004, Bologna

Tylor E.B., Primitive Culture, Researches into the development of mythology, philosophy, religion, languages, art and customs, John Murray, 2004, Londra

Vogelzang M., Eat Love: food concepts by eating – Designer Marije Vogelzang, BIS Publications, 2004, Amsterdam

Volontè P., Oggetti di personalità, in Biografie di oggetti, storie di cose, Mondadori, 2004, Milano

Wartofsky M., Models: Representation and the Scientific Understanding, Springer Science & Business Media, 1979, Berlino

Zingale S., “Il senso relazionale degli oggetti”, in Research Experiences in design, A. Biamonti, G. Iacchetti, FrancoAngeli, 2012, Milano

<http://www.domusweb.it/it/design/2011/07/28/talk-to-me-quando-le-cose-ci-parlano.html>

http://www.marijevogelzang.nl/studio/eating_experiences/eating_experiences.html

<http://www.nespresso.com/magazine/ch/it/magazine>

<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2009/01/28/starbucks-quel-rito-americano-ha-radici-italiane.html>

<http://www.thegreeneyl.com>

<http://thejewishmuseum.org/exhibitions/reinventing-ritual-contemporary-art-and-design-for-jewish-life>

<http://www.vogue.it/uomo-vogue/people-stars/2014/01/formafantasma#sthash.Ef0sL0zk.dpuf>

Capitolo 2

Davies J., Ikeano O., La mente giapponese, Meltemi, 2007, Roma

Goodwin J., The Gunpowder Gardens: Travels through India and China in search of Tea, 1990

Lu Yu, Il canone del tè, Leonardo, 1990, Milano

Macfarlane A. I., Oro verde La straordinaria storia del tè, Edizioni Laterza (storia oriente e occidente), 2003, Roma

Maraini F., Ore giapponesi, Corbaccio, 2008, Milano

Natali F., Il gusto del tè, curiosità e ricette sulla bevanda più amata al mondo, Trenta editore (rituali nel mondo), 2013, Milano

Pasqualotto G., Il vuoto del chanoyu, Estetica del vuoto, Arte e meditazione nelle culture d’Oriente, Marsilio, 1992, Venezia

Soshitsu Sen XV, Urasenke HandBook, Urasenke Foundation, 1993, Kyoto

Sportelli M., Il tè ricette tradizione storia, Xenia Edizioni, 2005, Milano

Tollini A., La cultura del tè in Giappone e la ricerca della perfezione, Piccola Biblioteca Einaudi, 2014, Torino

Okakura K., Lo zen e la cerimonia del tè, Se, 1993, Milano

Pianeta Giappone. Immagini dell’impero dei segni, Angelo Longo Editore, 1983, Ravenna

http://it.rbth.com/articles/2012/12/15/il_rito_del_te_19295

<http://www.artearti.net/magazine/articolo/il-rito-tradizionale-russo-di-bere-il-te/>
<http://nicolettatul.it/tea-party/british-tea-party/>
<http://www.diwinetaste.com/dwt/it2006017.php>
http://www.style.it/cucina/ricevere/2012/11/27/la-cerimonia-del-te.aspx#--Gallery_112250

Capitolo 3

Aris C. M., Silenzi eloquenti, Borges, Mies van der Rohe, Ozu, Rothko, Oteiza, Mariotti, 2002
Barthes R., L'impero dei segni, Piccola biblioteca Einaudi, 2002, Torino
HUME G.N., Japanese Aesthetics and Culture: A Reader, State University of New York Press, 1995, New York
International Ceramics Festival '11 MINO, Japan - Official Guide Book, 2011
Kawanami A., Keisō tu Kū ("Forma e appartenenza"), Shunpūsha, 2003
Kenkō H., Ore d'Ozio, Marsilio, 2014, Venezia
Koren L., Wabi-sabi per artisti, designer, poeti e filosofi, Ponte alle Grazie, 2002, Milano
Menegozzo R., Piotti S., WA, The essence of japanese design, Phaidon, 2014, Londra
Okakura K., Lo Zen e la cerimonia del tè cit., Se, 1993, Milano
Ostuzzi F., Salvia G., Rognoli V., Levi M., Il valore dell'imperfezione, l'approccio wabi sabi al design, Franco Angeli, 2011, Milano
Peregalli R., I luoghi e la polvere, Bompiani, 2010, Milano
Piccinni K., Madeleine Frochaux e Alberto Bonetti, imperfect.it
Polidoro L., Rebus Sic, Officina Alessi, FAO, 1991, Crusinallo
Rodrigues T., História da Igreja do Japão, Toquio, 1953, Macau
Sen Sōshitsu, Sadō Kōten Zenshū ("opere classiche complete della via del tè") 12 voll., Tankō shinsha, 1961, Tokyo
Suzuki D., Zen and Japanese Culture, Princeton Univ Pr, 2010, Princeton
Tanizaki J., Libro d'ombra, Bompiani, 1982, Milano
Tollini A., La cultura del tè in Giappone e la ricerca della perfezione, Piccola Biblioteca Einaudi, 2014, Torino
Ueda A., Tra cultura pop e tradizione in Giappone, Feltrinelli, 1996, Milano

Yamamoto T., Hagakure. The book of the samurai, Kodansha International Ltd, 1979, Tokyo

<http://www.dezeen.com/2012/06/06/in-ei-by-issey-miyake-for-artemide/>
<http://www.artribune.com/2015/09/artista-pop-curatore-los-angeles-takashi-murakami-mostra-ceramiche-giovani-designer-giapponesi-innovano-tradizione-millennaria%E2%80%8F/>
http://www.domusweb.it/en/news/2015/07/09/jun_murakoshi_so.html
<http://living.corriere.it/salone-del-mobile/fuorisalone/ventura-lambrate/2014/disfunzione-mediterranea-padiglione-italia-401997042367.shtml>
<http://www.abitare.it/it/expo/esposizione/2015/07/16/nendo-expo-colourful-shadows/>

Capitolo 4

Aris C. M., Silenzi eloquenti, Christian Marninotti Edizioni, 2013, Milano
Blackwell Frieda H. "Culture del mondo III" Baylor University, 1988, Waco
Calvino I., il tempio di legno, Oscar Mondadori, 2010, Milano
Davies J., Ikeano O., La mente giapponese, Meltemi, 2007, Roma
Galliano L., Ma, la sensibilità estetica giapponese, Angolo Manzoni, 2004, Torino
Kawabata Y., Mille Gru, SE, 1952, Milano
Kafū N., La luce della luna, Castelvechi, 2011, Roma
Layne C., No geisha, otto modi per essere una donna in Giappone, Piccola biblioteca oscar, 2008, Milano
Menegozzo R., Piotti S., WA, The essence of japanese design, Phaidon, 2014, Londra
Mishima Y., Il padiglione d'oro, Feltrinelli Editore, 1956, Milano
Nakane C., La società giapponese, Cortina, 1992, Milano
Okakura K., Lo zen e la cerimonia del tè, Se, 1993, Milano
Pasqualotto G., L'estetica del vuoto, Marsilio, 1992, Venezia
Pons P., Souyri P.F., Giapponesi e Giappone, Touring club italiano, 2006, Milano
Richie D., Forme giapponesi nella casa, nel tempio, nell'arte, Silvana Editoriale d'Arte, 1963, Milano
Richie D., Forme giapponesi 2, metallo fibre e bambù, Silvana Editoriale d'Arte,

1965, Milano
Sandrini, Giappone/Europa confronto tra culture, Spirali, 1993, Milano
Tanizaki J., Libro d'ombra, Bompiani, 1982, Milano
Ueda A., Tra cultura pop e tradizione in Giappone, Feltrinelli, 1996, Milano
Vasio C., Come la luna dietro le nuvole, Edizioni Einaudi, 1996, Torino
Viscusi P., Lo sguardo del cinema sul Giappone, Feltrinelli, 2011, Milano
Wilkinson E., Capire il Giappone, Longanesi, 1982, Milano
Young D. M., Spontaneity in Japanese Art and Culture, Theoklesia, 2012, Londra

<http://www.nytimes.com/movie/review?res=9D0CE4DD1030F93BA25752C0A967958260>
http://www.domusweb.it/it/design/2013/06/13/wieki_somers_mitate.html
https://it.wikipedia.org/wiki/La_vita_di_O-Haru_-_Donna_galante
<http://www.bibliotecagiapponese.it/2011/07/14/murakami-il-te-e-il-centro-commerciale/>
<http://www.tomitadesign.com/en/main.html>
<http://www.stile.it/abitare/tendenze/articolo/art/japan-design-una-casa-in-stile-nipponico-id-17732/>

CAP 6:

AA.VV Smart design, Roma Design più, 2014, Roma
AA.VV, Spoon, Phaidon, 2004, Londra
Appiano A., Bello da mangiare, il cibo dall'arte al food design, Cartman, 2012, Torino
Aurichio V., Design in cucina, Oggetti Riti Luoghi, Giunti Editore, 2012, Firenze
Balzola A., Rosa P., L'arte fuori di sé, Un manifesto per l'età post tecnologica, Feltrinelli, 2011, Milano
Finessi B., Progetto cibo – La forma del gusto, Electa, 2013, Milano
Hara K., Designing design, Lars Muller Publishers, 2015, Baden
Howes P., Zoe Laughlin Z., Material Matters: New Materials in Design, Black Dog Pub Ltd, 2012, Londra
Johnston L., Digital handmade, Thames&Hudson Editore, 2015, Londra
Nendo, Hidden - Unveiling Japanese Design, Adp, 2015, Traverse

Thompson R., Sustainable Materials, Processes and Production, Thames&Hudson, 2013, Londra
Trocchianesi R., Design e narrazioni per il patrimonio culturale, Maggioli editore, 2014, Sant'Arcangelo di Romagna

<http://www.2121designsight.jp>
<Http://www.domusweb.it>
<http://www.dezeen.com>
<http://www.abitare.it>

