

POLITICHE DEL GUSTO

mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici
 Palermo, Museo internazionale delle marionette
 30 novembre – 2 dicembre 2018

Architettura, cibo, città

Grupo de Investigación HABITAR - UPC

In questa sessione di lavoro, intendiamo introdurre il caso della complessa relazione tra casa, città e cibo. Siamo consapevoli che questi tre elementi sono una triade quasi inseparabile. È un fatto inconfutabile che il cibo ha una grande influenza su molti aspetti della vita quotidiana delle persone. Mentre molte discipline – rispetto alle quali l'architettura è tangente – come la geografia, la sociologia e l'antropologia, hanno lungamente investigato il rapporto tra il cibo e lo spazio, producendo una vasta letteratura, l'architettura e l'urbanistica da non molto tempo hanno cominciato ad affrontare con crescente curiosità questo argomento, che ha certamente un grande impatto sull'organizzazione spaziale delle nostre vite. Questa influenza si estende ad ampio raggio: dalla scala degli oggetti, alla scala della casa e fino alla dimensione territoriale. Pertanto, questo *atelier* vuole evidenziare alcuni aspetti del rapporto tra il cibo, l'ambiente domestico e lo spazio pubblico, delineando alcune idee utili per le ricerche future.

Il Gruppo di Ricerca HABITAR della Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) promuove già da qualche tempo attività didattiche e di ricerca che hanno come obiettivo quello di approfondire quegli aspetti della vita quotidiana – come appunto l'alimentazione – che hanno influenza sull'architettura e sulla città. HABITAR ha fomentato la ricerca in questo senso attraverso alcune tesi di dottorato tra le quali spiccano "Kitchenless City" di Anna Puigjaner e "Ciudad, casa, comida" di David Steegmann. Inoltre, questo Gruppo di Ricerca ha ottenuto un finanziamento da parte di *Recercaixa* per sviluppare un progetto di ricerca sul cibo e lo spazio pubblico a Barcellona.

In questa proposta di *Atelier* sono stati coinvolti Carlos Dias Coelho, professore della Facoltà di Architettura dell'Università di Lisbona, e Gianluca Burgio, professore della Facoltà di Ingegneria e Architettura dell'Università di Enna "Kore", i quali collaborano regolarmente con il Gruppo HABITAR.

Infine, i componenti di questo panel hanno contribuito alla redazione del numero monografico 271 della rivista "Quaderns de Arquitectura i Urbanisme" del COAC che sarà pubblicato nell'ottobre 2018 e che avrà come titolo: *About buildings and food*, e del quale è Editor Xavier Monteyts.

L'architettura del cibo

Xavier Monteyts

Il cibo è un fenomeno culturale che, come architetti, non possiamo continuare a ignorare. Esso è, infatti, uno degli elementi più adeguati a mettere in evidenza in modo inequivocabile il rapporto tra la casa, la città e lo spazio pubblico. Se mangiamo per strada, non lo facciamo a casa. Oggigiorno è evidente che l'atto del mangiare è ancora un atto domestico; ma mangiare è anche diventato una pratica urbana. Per questo motivo non possiamo evitare una domanda: in che modo il cambiamento dei modi di mangiare influenza l'organizzazione dello spazio domestico? Il mondo attuale assiste a cambiamenti che avvengono a grande velocità nel campo del cibo. Se fin ad ora abbiamo visto come la strada si sia trasformata in una *sala da pranzo*, adesso la consegna di cibo a domicilio direttamente dai ristoranti mette in discussione il ruolo delle cucine domestiche e allo stesso tempo aiuta a convertire la sala da pranzo domestica in uno spazio ludico e informale.

La casa organizzata intorno alla sala da pranzo

Carlos Dias Coelho

La casa è stata sempre identificata con il fuoco. Pur avendo superato il suo aspetto simbolici, la cucina era considerata l'essenza della casa e, per un lungo periodo, ha costituito anche l'unico spazio con una precisa destinazione nella casa in molte culture.

In Occidente nel XVIII secolo, nel contesto del palazzo, appare un nuovo spazio con una funzione specifica ed esclusiva per l'organizzazione della casa che è la sala da pranzo. La sua rapida diffusione, avvenuta durante la seconda metà del XIX secolo, ha fatto sì che divenisse la stanza più importante della casa attorno alla quale si ordinava il programma della casa borghese urbana la quale, a sua volta, organizzava il fenomeno delle grandi espansioni urbane.

Un insieme di pratiche sociali ha portato a quello spazio era armato con un programma completo di mobili proprio e una serie di oggetti, dai rituali chiaramente comportamenti standardizzati e impieghi, con riflessi sulla struttura del cibo, costituita non solo il rapporto di una famiglia con la società ma riflette anche la sua importanza. Un insieme di pratiche sociali ha portato questo spazio ad essere dotato di un programma completo di mobili propri e di una serie di oggetti che, basati su rituali e comportamenti chiaramente standardizzati, si rifletteva nella struttura dei pasti, ma era anche specchio dell'importanza della famiglia nel tessuto sociale.

Barcelona mangia

Magda Mària

L'arte e il cibo hanno sempre avuto stretti legami. Per la sua presenza così importante nella vita di tutti i giorni, il cibo è stato spesso fonte illimitata di ispirazione per l'arte in tutti i suoi aspetti. Il cibo diventa anche il centro della narrazione artistica nei quadri di banchetti, nei dipinti bucolici, nelle scene della vita quotidiana delle cucine, nella distribuzione e nella commercializzazione del cibo nelle piazze e nei luoghi pubblici.

A Barcellona, il rapporto tra il cibo e la città è stato narrato durante il secolo scorso da artisti e fotografi che, rimanendo legati o allontanandosi dai classici generi tematici, sono riusciti a riflettere le loro opinioni personali sui modi, i tempi, i costumi o le attività relative al cibo e alla vita urbana di Barcellona. Nelle loro opere, il cibo è povero e ricco; è lento e veloce; è routine e festa; è individuale e sociale; è sostentamento e spreco; è dolce e salato; è mare e montagna; è mercanzia e dono; è casa ed è strada; il cibo, in breve, è vita.

Cibo a domicilio

Núria Ortigosa

Il 95% degli ordini per il cibo a domicilio fatti in Spagna sono fatti da casa. Ciò implica che se stiamo ordinando cibo pronto, non stiamo usando le nostre cucine e, quindi, è come se le nostre cucine fossero diffuse per tutta la città. Ogni giorno appaiono sempre più stabilimenti commerciali che preparano cibo per il *take away*, superando il "classico" modello di fast food. Il packaging, il food design – che va dall'oggetto che mangiamo alla proposta di menù – e il nostro ambiente urbano sono influenzati dai nuovi percorsi che genera il cibo, rendendo così visibili nuovi scenari urbani.

Allo stesso modo, i nuovi modelli sociali di occupazione domestica, il progresso e il ruolo che la tecnologia ha conquistato nella società stanno cambiando le nostre abitudini domestiche. Dovremmo ancora considerare l'alloggio come uno spazio privato? Oppure, al contrario, stiamo trasformando le nostre abitazioni in case più diffuse che sono più legate allo spazio pubblico?

Il mercato: uno spazio collettivo

David Steegmann

Il mercato ha perso importanza come centro di approvvigionamento alimentare. Nelle città di tutto il mondo, alcune di queste vecchie infrastrutture per mantenersi ancora in vita, hanno cambiato la loro offerta caratteristica, dando al cibo preparato una presenza crescente. A metà strada tra il supermercato, il *mall* e il ristorante, molti mercati sono oggi un nuovo spazio urbano per la vendita e il consumo di cibo.

Il mercato della Boqueria a Barcellona è un caso paradigmatico. Negli ultimi anni molte postazioni sono scomparse o sono state trasformate favorendo la proliferazione di contenuti finora estranei a questo tipo di spazio commerciale. Una trasformazione che sta interessando anche tutto l'intorno, con sempre più locali dedicati, in una forma o in un'altra, alla ristorazione. In questo contesto, è sempre più difficile determinare il limite del mercato nella città circostante.

Cibo, libri, città

Gianluca Burgio

Mangiare è una maniera di abitare, un modo di occupare e conquistare lo spazio in cui viviamo. Questa idea, che potrebbe sembrare "radicale", in realtà la troviamo disseminata, quasi nascosta, in molti testi che trattano di architettura, cibo e talvolta in scritti che non trattano direttamente né dell'una né dell'altro e che, comunque, spiegano molto chiaramente questo concetto. Non a caso, Michel de Certeau è stato uno dei primi autori che, parlando della vita quotidiana, relazionava lo spazio abitato con il cibo e la cucina.

Nel tentativo di delineare una genealogia – una sorta di narrazione multipla di origini diverse – di concetti che possano corroborare questa idea di legame tra mangiare e abitare, si disegnerà una sorta di mappa concettuale attraverso scritti di diversa natura, per poter orientarsi nella complessa letteratura sul cibo e l'architettura.

Xavier Monteys

È professore ordinario di Progettazione Architettonica presso la UPC ed è *Principal Investigator* del gruppo HABITAR. Insegna presso la ETSAB-UPC, sia nel corso di Laurea in Architettura, sia nei corsi di Master e Dottorato. Dal 2007 collabora regolarmente con il quotidiano EL PAÍS per il quale scrive una colonna di critica architettonica. Ha pubblicato numerosi articoli sulla critica d'architettura in diverse riviste e libri, tra i quali spiccano *Casa Collage. Un ensayo sobre la arquitectura de la casa* (2001), *El plaer de la Ciutat* (2011), *La Habitación, más allá de la sala de estar* (2014), *Ciudad Recortada* (2016) e, per ultimo, *La calle y la casa. Urbanismo de interiores* (2018).

Carlos Dias Coelho

È professore ordinario di Urbanistica presso la Facoltà di Architettura dell'Università Tecnica di Lisbona, dove insegna dal 1988, dove coordina un gruppo di ricerca sul tema della Forma Urbana. Dal 2008 è Visiting Professor presso l'École Supérieure d'Architecture di Parigi-La Villette e Fellow dell'Università di Tokyo. Ha coordinato vari progetti editoriali, tra cui spicca il "Praça em Portugal - Morphological Inventory", un libro in quattro volumi, e i primi due volumi della collezione "Cadernos de Morfologia Urbana".

Magda Mària

Architetto e dottore di ricerca, è Professore associato di Progettazione architettonica dal 2000, presso la ETSA del Vallès e la ETSA di Barcellona della Universitat Politècnica de Catalunya. È stata responsabile di un corso di Master presso la ETSAB tra il 1994 e il 1995. Dal 1999 al 2006 è stata docente di Teoria e storia dell'Architettura e di Dottorato presso la ETSA de La Salle (URL) di Barcellona.

Núria Ortigosa

Laureata in Architettura della ETSA di Granada (2012), ha ottenuto il Master in *Teoría y Práctica del Proyecto de Arquitectura* presso la ETSAB (2015). Attualmente è dottoranda presso il Dipartimento di Progettazione Architettonica della Universitat Politècnica de Catalunya con la tesi: "Exposiciones de arquitectura en Barcelona 1939-2016".

David Steegman

Laureato in Architettura presso la ETSAB (2010). Master in *Teoría y Práctica del Proyecto de Arquitectura* (MTP-PA, 2013). Ha ottenuto il titolo di Dottorato di Ricerca in Progettazione Architettonica presso la ETSAB-UPC con una tesi dal titolo: "Ciudad, casa, comida" (2017). Dal 2017 è Professore assistente del Dipartimento di Progettazione Architettonica della ETSAB.

Gianluca Burgio

Architetto, dottore di ricerca in "Progettazione Architettonica", è docente di "Composizione Architettonica e Urbana" presso l'Università KORE di Enna, dove svolge attività didattica e scientifica. Dal 2005 al 2010 è stato professore di Progettazione Architettonica presso il Departament de Projectes Arquitectònics della Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) di Barcellona. Dal 2013 collabora con il gruppo di ricerca "Ha-

bitar" dell'Universitat Politècnica de Catalunya. La sua produzione scientifica verte sui temi del riuso, del progetto degli spazi pubblici e delle relazioni tra gli elementi della vita quotidiana e la costruzione dello spazio urbano.