Progetto Cibo. La forma del gusto

Beppe Finessi
15 Marzo 2013

Cosa accomuna designers e architetti, come Bruno Munari e Marti Guixé, e chef di livello assoluto come Gualtiero Marchesi o Bruno Barbieri?

Beppe Finessi racconta Progetto cibo. La forma del gusto, *in esposizione al Mart di Rovereto fino al 2 giugno 2013.*

Bompas&Parr: stampo St. Paul's jelly, 2009.

Una mostra come riflessione e prima ricognizione sull’opera di designer e architetti contemporanei che hanno posato il proprio sguardo verso “le cose da mangiare”, ovvero il progetto del cibo visto come problema di forma e non di

gusto.

Come incipit, per imparare a decifrare questi differenti cimenti progettuali, lasciamoci guidare da Bruno Munari e dal suo libretto *Good Design*, un gioiello di raffinata intelligenza scritto cinquant'anni fa, e che ancora oggi spiazza per levità e rigore nel porgerci un frutto della natura, l'arancia, come fosse un vero e proprio prodotto di design. Dopo aver fatto nostra la lezione del maestro, sarà possibile leggere il progetto del cibo partendo dalla sapienza dei prodotti "anonimi" e dalla bellezza delle forme del pane, e poi registrare i tanti insegnamenti che il "cibo industriale" ha saputo mostrare nella sua instancabile necessità di sperimentazione, sempre animata da intelligenza e innovazione.

Ma il cuore della mostra è l'oggi più sperimentale, quello dei gesti degli autori più giovani: "Forma come funzione", "Forma come decorazione" e "Humour e metafora" sono i fili rossi lungo i quali questa creatività si mostra evidente, in parallelo a due momenti che di questa storia rappresentano un esatto complementare: "Alludere al cibo", con oggetti della nostra quotidianità che trovano forma ricalcando quella di alcuni cibi, e "Cibo come materia", dove il cibo è utilizzato per costruire oggetti sfruttando le caratteristiche fisiche e meccaniche di alcuni alimenti.

Nel bel mezzo di questa moltitudine di idee, alcune ricette di cucina scritte/progettate da designer, messe in dialogo con quelle di veri e propri chef, scelti tra i protagonisti della grande cucina italiana del nostro tempo.

Come finale a questo oggi, così ricco di intuizioni e proposte, un momento di sguardo sul domani: con il genio di Martí Guixé, che ha appositamente elaborato per questa mostra al Mart un progetto in forma di una cena sorprendente ed enigmatica, e con il "Futuro tra ricerca e sostenibilità", per ascoltare chi da tempo, tra scienza e design, sta provando nuove possibilità per superare le diverse problematiche intorno al cibo. E ancora, alcune piccole ma grandi idee che possono cambiare davvero la nostra quotidianità, e che sostenute da un limpido atteggiamento etico lasciano speranze per un domani più eco-compatibile.

mart-progetto-cibo.jpg
Cover_Progetto_Cibo.jpg

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO