

Around Food 2.0

Marco Casamonti

Sia sul piano compositivo che critico architettura e cibo definiscono un nesso tautologico: si tratta in definitiva di "arti" totalmente sovrapponibili. Esiste, ed è noto, una edilizia del quotidiano che ripete se stessa sulla base di modelli consolidati ormai parte di una tradizione costruttiva di cui il mercato itera gli esiti con pochissime variazioni, ed esiste parimenti una cucina del giorno per giorno, semplice, legata alle abitudini alimentari locali, talvolta purtroppo globalizzate. Esiste tuttavia, anche se minoritaria, una architettura i cui risultati sono frutto di ricerca e studio, opere che guardandole, per dirla con Valéry, ci parlano e ci trasmettono sensazioni e stimoli particolari, e allo stesso modo esiste una cucina che fa dei sapori e della composizione degli aromi un'arte trasformando ogni pasto in una esperienza unica. Se accettiamo tale ipotesi e cioè la sovrapposizione dei giudizi, delle esperienze e delle attività, non possiamo non riconoscere che il valore delle differenze, della particolarità che si oppone alla banalizzazione, esprima, con evidenza, quanto sia privo di senso il diffondersi di un gusto internazionale che rifiuta le differenze culturali, che mortifica le specifiche identità, che non valorizza le tradizioni locali e le specificità dei luoghi e dei diversi contesti. È più facile spiegare l'architettura e la sua specificità disciplinare attraverso il confronto con una particolare pietanza o con un pasto, che non affrontando, con i non addetti ai lavori, il tema di un'arte, quella del comporre per costruire, che talvolta risulta eccessivamente complessa e quindi incompresa. Esiste in sintesi un rapporto di reciprocità metodologica che si estende dalla preparazione agli esiti, spiegandoci che in fondo entrambe queste attività, abitare e mangiare, sono indispensabili per la vita e, come tali, devono rispondere ad un carattere di necessità che in ogni caso non può esaurirsi nel semplice soddisfacimento dei bisogni. Ancora più interessante risulta comprendere come si comporta l'architettura quando deve mettere in scena il cibo, quando deve accogliere luoghi pensati per l'alimentazione poiché in definitiva, in questi casi per il progetto, è come raccontare se stesso o muoversi in un ambito dove i giudizi risultano, come evidenziato, del tutto sovrapponibili.

Both in terms of composition and critique, architecture and food define a repetitive link: we are ultimately dealing with "arts", which completely overlap. It is a known fact that there is a form of everyday building, that repeats itself on the basis of established models now part of a building tradition, of which the market iterates the results with very few variations. There is equally a daily, simple cuisine, linked to local eating customs, sometimes unfortunately globalized. There is, however, even if a minority, a form of architecture whose results are the fruit of research and study, works, which observing them, as Valéry would put it, talk to us and convey particular sensations and stimuli; in the same way, there is a cuisine that transforms flavours and the composition of aromas into an art, turning every meal into a unique experience. If we accept this hypothesis and, that is, that the overlapping of opinions, experiences and activities, we cannot but recognize that the value of differences and peculiarities, which opposes banality, clearly expresses how meaningless it is to diffuse an international taste that rejects cultural differences, that mortifies specific identities, that does not enhance local traditions and specificities of places and contexts. It is easier to explain architecture and its disciplinary peculiarities through a comparison with a particular dish or a meal, avoiding tackling the theme of an art with non professionals, that of composing in order to build, which sometimes appears overly complex and therefore misunderstood.

Archea Associati,
"Il Mercato", San Juan,
Puerto Rico, 2015.



Mercati, food court, ristoranti, cantine, laboratori artigiani, non sono allora semplici contenitori o distributori di gusto ma luoghi dove narrare il senso di una appartenenza culturale che trasforma ogni ambiente in una esperienza multi sensoriale che pone al centro del proprio codice genetico il gusto. Non solo i migliori progetti e le migliori opere dimostrano come il gusto sia indissolubilmente legato ad un piacere estetico tale da costruire una figuratività dei saperi che risulta non meno importante, in relazione al consumo e all'acquisto dei prodotti agroalimentari e della genuinità degli ingredienti. Ambiente e sapori, costituiscono in definitiva nelle migliori esperienze l'esplicitazione di quella simbiosi che colpisce i nostri sensi in tutte le direzioni realizzando quella "pienezza" del sentire che porta verso la felicità. Naturalmente per chi può permettersi di vivere fuori da quell'emergenza che quando è alimentare è anche abitativa e viceversa.

In a nutshell, there is a relationship of methodological reciprocation, covering the process of preparation right through to the results, illustrating to us that basically both of these activities, living and eating, are essential to survive and, as such, should respond to a characteristic of necessity which in any case cannot be limited to the simple satisfaction of one's needs. Even more interesting is to understand how architecture behaves when it has to stage the food, when it has to accommodate places designed for eating, since ultimately, in these cases for the project, it is like revealing oneself or moving around in an area where opinions, as shown, completely overlap. Markets, food courts, restaurants, wineries, artisan workshops, are not, therefore, simple containers or distributors of taste but places

in which to narrate a sense of cultural belonging, that can transform each room into a multi-sensory experience, placing taste at the heart of its genetic code. Not only the best projects and the best works demonstrate how taste is inextricably linked to an aesthetic pleasure, to the point of constructing a figurativeness of knowledge, which is no less important, in relation to the purchase and consumption of food products and the quality of the ingredients. Environment and flavours ultimately constitute, in the best experiences, the development of that symbiosis which affects our senses in all directions, creating that "fullness" of feeling that leads to happiness. Naturally, for those who can afford to live outside the circle of that emergency, which when food-related, is also pertinent to housing and vice versa.