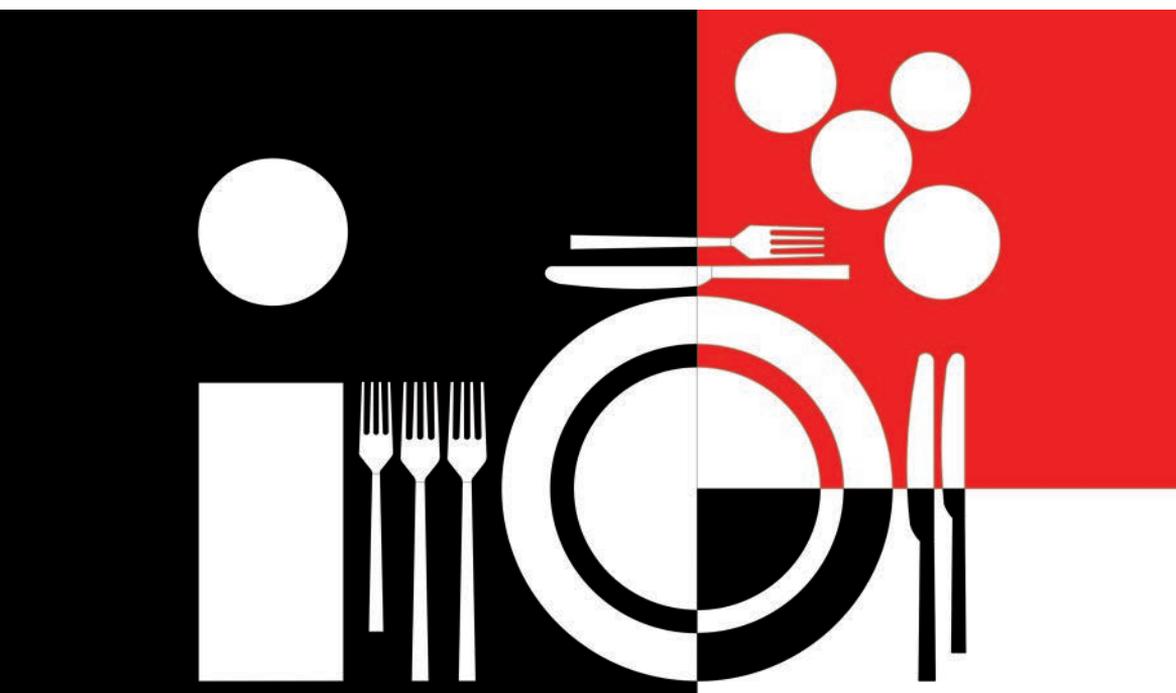


**Alessia Cipolla**

# **Il progetto della tavola**

Costruire lo spazio della convivialità



Serie di architettura e design  
**FRANCOANGELI**

## Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.







**Alessia Cipolla**

# **Il progetto della tavola**

Costruire lo spazio della convivialità

Serie di architettura e design  
**FRANCOANGELI**

Ringrazio Claudio Allievi per avermi continuamente stimolato e supportato nel mettere un punto, finalmente, a questo libro.

Ringrazio Antonio Poidomani per il supporto e la pazienza, per le cene preparate durante la stesura di questo testo, annaffiate da ottimi vini e da lunghe interessanti chiacchierate.

Ringrazio Miloni Patel per l'attenzione dimostrata: precisa, puntuale e generosa.

Ringrazio inoltre:

JinJin Ren

Juan David Menendez P.

Tang Junjie

Tutti i disegni sono proprietà dell'autrice.

Copyright © 2015 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy

*L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito [www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it).*

# Indice

<b>Introduzione</b>	pag.	9
---------------------	------	---

## **Parte prima** **La tavola come spazio percettivo**

<b>1. Spazi gustativi</b>	»	15
1.1. L'architettura della tavola	»	15
1.2. L'area pranzo	»	20
1.3. I tavoli	»	24
1.4. Le sedie	»	33
1.5. L'illuminazione	»	33
<b>2. Tempi gustativi</b>	»	37
2.1. Momenti conviviali	»	37
2.2. Il menu	»	38
2.3. Ritmi gustativi	»	39
2.4. Analisi sensoriale del cibo e del vino	»	42
2.5. Abbinamenti enogastronomici	»	45
<b>3. Azioni gustative</b>	»	47
3.1. Comunicazione a tavola	»	47
3.2. Relazioni tra i commensali. I tracciati	»	49
3.3. Galateo: posizioni a tavola	»	55
3.4. Il centrotavola	»	59
3.5. Servire a tavola	»	66

## **Parte seconda** **La tavola come spazio compositivo**

<b>1. Gli strumenti della tavola</b>	»	77
1.1. La biancheria per la tavola	»	77

1.2. Le stoviglie	pag.	86
1.3. Le posate	»	92
1.4. I bicchieri	»	96
1.5. Le bottiglie	»	103
<b>2. Apparecchiare la tavola</b>	»	105
2.1. Gli strumenti per gustare	»	105
2.2. Sequenza d'apparecchiatura	»	108
2.3. I coperti	»	110
2.4. La prima colazione	»	115
2.5. Il buffet	»	116
<b>3. I colori a tavola</b>	»	133
3.1. Teoria dei colori	»	133
3.2. Accordi cromatici	»	135
3.3. Cromatismi gustativi	»	145
3.4. I colori degli alimenti	»	150
3.5. Il progetto dei colori	»	151

### **Parte terza** **L'estetica del piatto**

<b>1. Il progetto del piatto</b>	»	159
1.1. Il campo del piatto	»	159
1.2. La composizione del piatto	»	170
1.3. La composizione dei primi e secondi piatti	»	172
1.4. Il vassoio di formaggi	»	174
1.5. Il vassoio di salumi	»	177
<b>Bibliografia</b>	»	179

A Claudio,  
un grande amico,  
un grande uomo



## Introduzione

“Invitare una persona è occuparsi della sua felicità durante tutto il tempo ch’essa passa sotto il vostro tetto”.

A. Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia trascendente*

Consumare cibo è un modo per stringere relazioni interpersonali, rafforzando legami sociali e vincoli tra persone diverse, ma è, soprattutto, espressione creativa: sia nella sua preparazione che presentazione, infatti, vengono inseriti il desiderio e l’immaginazione trasformando il cibo in esperienza comunicativa e artistica.

L’importanza del mangiare insieme, del “convivio” come “cum vivere”, vivere insieme, ha trasformato, da sempre, il gesto nutrizionale dell’alimentazione in un momento di condivisione, dove vengono favoriti la ricerca e la curiosità per la novità, come anche lo scambio e il confronto affettivo e intellettuale: un incontro di emozioni, piaceri e memoria.

Non si mangia più solo per nutrirsi, per soddisfare un bisogno fisiologico, ma per vivere un’esperienza: elaborare ricette, gustare e condividere nascondono una trama fitta di simboli e significati differenti dove la memoria personale, l’educazione e l’ambiente di ognuno condizionano profondamente la scelta, la preparazione, la presentazione del cibo e le modalità dello stare a tavola. La tavola diventa così uno spazio culturale, psicologico e sociale.

La storia dell’allestimento della tavola è un racconto affascinante lungo secoli, strettamente legato alla storia dell’umanità e del gusto nell’avvicinarsi delle epoche storiche, degli usi e dei costumi; la tavola è stata, infatti, lo specchio delle tendenze e tecniche artistiche dei secoli passati e, non da ultimo, delle contaminazioni culturali, come, tra le più recenti, tra tradizione europea e asiatica. Alcuni esempi: i banchetti romani, medievali e rinascimentali, con le loro disposizioni, arredi, materiali, decorazioni e la presenza costante di “nature morte”; Caterina de’ Medici (1519-1589) che, nel 1533, a seguito del suo matrimonio con il futuro re di Francia Enrico II, importò da Firenze alla corte francese l’uso delle “buone maniere” a tavola oltre ad un gruppo di cuccinieri, pasticceri e altri professionisti che trovarono in Francia il terreno fertile per far diventare “grande” la cucina francese

del Seicento e del Settecento. In pieno periodo barocco, fu François Vatel (1631-1671), lo straordinario chef scenografo del principe di Condé, a fondere la teatralità barocca e l'arte culinaria: nel 1671 il principe, per riacquistare i favori di Luigi XIV, organizzò una festa della durata di tre giorni e tre notti con tre sontuosi banchetti e Vatel, in soli 15 giorni, preparò menu elaborati e scenografie spettacolari per stupire la corte reale, affascinandola con lo splendore di pietanze sorprendenti. In pieno periodo neoclassico, lo chef Marie Antoine (Antonin) Carême (1784-1833) divenne famoso per i suoi pièces montées, elaborate preparazioni, spesso alte oltre un metro, utilizzate come centrotavola e fatte interamente di zucchero, marzapane e prodotti di pasticceria: tra di esse vi furono ricostruzioni di templi, piramidi, antiche rovine e altre strutture architettoniche per le quali Carême traeva ispirazione consultando i testi di storia dell'architettura nella vicina Bibliothèque Nationale. Nel 1931 Filippo Tommaso Marinetti e Fillia, straordinari e divertenti precursori della cucina destrutturata e di concettuali eventi gastronomici, scrissero il *Manifesto della Cucina Futurista* proponendo il superamento della cucina tradizionale, l'introduzione di nuove vivande nelle ricette del passato e liberando l'estro creativo dei cuochi nella preparazione dei piatti, nella compilazione dei menu e nella loro presentazione.

Comporre la tavola richiede sensibilità, ricerca e capacità di visione, oltre alla conoscenza della Gestaltpsychologie o psicologia della forma e della figurazione, disciplina che aiuta nella costruzione di un qualsiasi progetto architettonico definendone, nel concetto di Campo, la base del processo compositivo. L'allestimento del tavolo (campo gestaltico) si trasforma, quindi, in vero e proprio iter progettuale dove l'ambiente funge da contorno scenografico e lo spazio bidimensionale del tavolo, sia quadrato, rettangolare, circolare o ellittico diventa superficie compositiva (Tavola) in una combinazione di forme, colori, materiali, calibrando i pieni e i vuoti, i chiaroscuri, i ritmi, le proporzioni. Nell'allestimento, come in un qualsiasi progetto, si valutano tutte le componenti, da come la tavola sarà configurata e percepita, fino alle implicazioni che il progetto avrà sullo spazio e sull'uomo, in un dialogo aperto con chi ne usufruirà, seppur temporaneamente.

Le stesse regole e la medesima attenzione valgono sia che si tratti di un pranzo importante, di una cena d'affari, di un festeggiamento particolare come anche di un pranzo consumato in famiglia. Attraverso questo volume si intende ridare un valore fondamentale al rito del sedersi attorno ad un tavolo anche nella quotidianità, realizzando uno spazio dove vivere, sentirsi a proprio agio, condividere, sperimentare, discutere, godere del bello e del buono, attraverso rinnovate sensazioni ed emozioni. Considerare la tavola come frutto di un progetto permette, inoltre, di liberarsi dai condiziona-

menti culturali del passato: tenendo in considerazione le regole del Galateo codificate nei secoli, si potrà, comunque, andare oltre, costruendo via via delle composizioni nuove, legate più al contesto architettonico, psicologico e sociale contemporaneo che alla formalità dell'educazione a tavola.

Ricevere a casa come al ristorante vuol dire accogliere un ospite all'interno di uno spazio in cui l'organizzatore è il "regista-attore" mentre l'ospite diventa uno "spettatore-attore" coinvolto all'interno delle dinamiche sceniche nel bozzetto per lui preparato: sul "palcoscenico-tavola", il commensale diventa parte di una regia che procede secondo un canovaccio, ma dove l'improvvisazione risulta fondamentale. L'ospite va accolto, accompagnato nella scena, talvolta sorpreso e sedotto. Egli è libero di interpretare il "testo", di modificarlo, di seguire o meno le didascalie. Spesso, ciò che conta sono i gesti e le pause. Ogni replica è unica, effimera, non riproducibile, una rappresentazione che si svolge coinvolgendo gli ospiti in una stimolante combinazione tra la vista, l'udito, l'odore, il tatto e il gusto all'interno di uno spazio, di un tempo e di un'azione sceniche definite.

Gli aspetti sensoriali del momento di condivisione risultano essere il primo importante approccio alla tavola ma non sono sufficienti per un risultato consapevole: ogni progetto di architettura sottostà a regole percettive, compositive, interattive e connettive delle quali bisogna tener conto prima di procedere.

La prima parte del testo propone la tavola, sia nelle abitazioni private che all'interno di un ristorante, come uno spazio percettivo e configurativo dove gli oggetti, posizionati sulla superficie piana in un certo ordine e consequenzialità, creano connessioni formali e spaziali tra di loro e con i commensali; la seconda parte, in forma di manuale, descrive, invece, gli strumenti adatti a comporre il progetto della tavola. La terza, infine, presenta il piatto come un campo compositivo.

Il risultato è un percorso di sequenze logiche e metodologiche che, attraverso la ricerca, l'accuratezza e l'esperienza, ha come fine ultimo l'elaborazione concettuale della qualità degli spazi, dei dettagli, dei materiali e degli arredi.

Al termine del percorso, il progettista della tavola, secondo infinite possibilità in base alla scelta del menu e alla tipologia dei suoi ospiti o clienti, disporrà degli strumenti per impostare la sequenza delle portate, i vini in abbinamento, e, con coerenza, sceglierà i piatti, i bicchieri e le posate, come anche i tessuti e l'illuminazione; calibrerà gli spazi della tavola e tra i commensali, i ritmi della tavola e del servizio, realizzando, in un breve spazio temporale, un'interessante messa in scena gustativa.



**Parte prima**  
**La tavola come spazio percettivo**



# 1. Spazi gustativi

## 1.1. L'architettura della tavola

La creatività si esprime nella capacità di ideare, comporre e, successivamente, realizzare un progetto coerente secondo un pensiero originario nato dall'immaginazione. Progettare implica, infatti, a seguito di un'intuizione creativa, considerare un insieme di informazioni e di regole, organizzare lo spazio e gli strumenti a disposizione, pianificare gli interventi e, infine, coordinare una successione di attività: imbastire una tavola, in quanto iter compositivo creativo, attivo e spaziale di un'area definita, rappresenta appieno, dunque, un progetto architettonico.

Lo spazio all'interno del piano-tavolo è suddiviso in individuale o "privato", dedicato a ciascun commensale, e in aree comunitarie o "pubbliche", dove vengono messi in campo relazioni spaziali, bisogni, emozioni, sensazioni, percezioni e differenti culture: nel passaggio da semplice allestimento decorativo a progetto, la tavola diventa una superficie condivisa e "abitativa", seppur provvisoriamente, dove la presenza della componente umana risulta essere fondamentale e altamente partecipativa.

L'approccio allo spazio della tavola può essere bidimensionale o tridimensionale. In Occidente, per la postura che si assume a tavola, quindi eretta sulla sedia, la tavola e il piatto vengono osservati dall'alto e concepiti in maniera bidimensionale: nel passato, solo alcuni elementi come i bicchieri, i ricchi centrotavola e i candelabri, rappresentavano l'aspetto tridimensionale dell'apparecchiatura, emergendo volumetricamente sull'impatto orizzontale dei restanti elementi, creando, così, una situazione spaziale piramidale con il punto più alto identificato nel centrotavola. Recentemente, la forte contaminazione occidentale con la cultura asiatica, sia culinaria che estetica, ha modificato tale percezione dello spazio-tavolo: in Oriente, infatti, assumendo il cibo da seduti sul pavimento, il piatto e la tavola sono posti più prossimi all'altezza degli occhi, provocando una visione prospettica degli elementi, ossia, una composizione più volumetrica sia nella presentazione del cibo che nell'allestimento della tavola.

Entrambi gli approcci sono validi ma, per quel che riguarda la tavola, come per qualsiasi progetto di architettura, lo spazio più significativo risulta essere quello psicoperceptivo che presuppone, quindi, l'attività psichica dell'osservatore. È infatti la percezione, che caratterizza l'approccio al mondo che ci circonda, la vera presa di coscienza della realtà attorno a noi, resa possibile tramite l'osservazione, la conoscenza e la memoria di ognuno. Questa analisi, che è principalmente configurativa del mondo attorno a noi, rappresenta la componente essenziale del modo di comprendere l'ambiente in cui viviamo: stimolato dai cinque sensi -- la vista, l'udito, il tatto, e anche gli odori e i sapori -- l'individuo legge le sensazioni che sta sperimentando in un determinato istante e, grazie all'esperienza passata, modifica, corregge o integra tali sensazioni.

L'approccio esclusivamente sensoriale alla tavola è imperfetto: è, infatti, grazie alla percezione che ne possiamo indagare l'essenza. Tra sensazione e percezione esiste un livello conoscitivo della realtà diverso ma complementare: attraverso la prima si ha l'impressione soggettiva, fisica e immediata provocata da uno stimolo sensoriale, mentre grazie alla seconda si ottiene l'interpretazione, l'elaborazione e l'organizzazione dinamica ed esperienziale dello stimolo sensoriale corrispondente. La prima è caratterizzata da più fasi: l'esame visivo rappresenta l'approccio più immediato alla valutazione di un qualsiasi elemento, influenzando pesantemente gli altri sensi. Attraverso il tatto percepiamo i materiali, le consistenze, le superfici, i rilievi, le temperature: il tatto richiede un maggior tempo di esplorazione rispetto alla vista, ma stimola emozioni che perdurano nella mente più di quelle vissute attraverso gli occhi. Il senso dell'udito, nel progetto della tavola, è costituito non solo dai rumori che accompagnano normalmente un pranzo o dalla musica di sottofondo, ma anche dalla conversazione, verbale e non, tra i commensali; l'olfatto, al contrario, stimola appetiti e sensazioni, riattivando lontane memorie ed emozioni. Il gusto, infine, in accordo con Hervé This, chimico e fisico francese esperto di gastronomia molecolare, rappresenta una percezione globale e sintetica, non legata alla degustazione del singolo alimento ma a tutta l'esperienza dello stare a tavola, in un concerto sensoriale attraverso il profumo, il sapore, l'aroma, le sensazioni visive, tattili e uditive.

La percezione, al contrario, non si ferma al riconoscimento sensoriale di un singolo piatto, bicchiere, posata o tovagliolo, ma tende a costruire una rappresentazione sintetica e unitaria della Tavola a partire dall'immagine che ne riceviamo. La forma, le dimensioni e i colori degli oggetti posti sulla tavola non modificano le loro caratteristiche durante la fase percettiva, ma percepirli come un sistema è il risultato di un processo mentale complesso

che viene costantemente influenzato dalla cultura, dall'ambiente, dalla memoria e dall'esperienza di ogni singolo individuo come anche dai suoi bisogni, dagli stati emotivi, dalle aspettative e dalle motivazioni.

La percezione dello spazio-tavolo, e non la semplice conoscenza sensoriale di esso, è, quindi, finalizzata al recupero della naturale armonia tra individuo e ambiente conviviale e all'acquisizione di una maggiore consapevolezza delle esperienze correnti, come anche degli aspetti progettuali della Tavola. La scelta della forma di un tavolo, della dimensione di un piatto, di un tessuto, di un bicchiere o di un accordo cromatico non può seguire, esclusivamente, le inclinazioni e i gusti personali del progettista della tavola, ma sarà guidata da regole compositive che presuppongono uno studio attento e consapevole dello spazio: l'obiettivo è arrivare ad una chiarezza formale e, quindi, alla leggibilità rispetto al disordine.

Il modo per affrontare la conoscenza percettiva della realtà (in questo caso, della Tavola) è stato indagato dalla psicologia della Gestalt (Gestalt psychologie), psicologia della forma o rappresentazione, disciplina nata in Germania agli inizi del XX secolo, secondo la quale il tutto è più della somma delle parti: percepiamo, quindi, il mondo esterno non come somma di elementi ma come un'unità ricercata (Gestalt significa forma o struttura organizzata). La percezione produce, infatti, una sorta di catalogazione o un sistema di categorie degli indizi dati dagli stimoli sensoriali nella ricerca costante di connessioni tra gli elementi che osserviamo, in modo da ottenere chiarezza e l'unità percettiva dello spazio-tavolo.

Il luogo all'interno del quale vengono definiti tali legami è la Tavola intesa come campo gestaltico, un ambito progettuale fondato su tre componenti tra loro strettamente correlate: la prima è lo spazio bidimensionale del tavolo che definisce il piano sul quale si andrà a costruire il progetto; la seconda è la presenza di oggetti dedicati all'atto del gustare che creano delle relazioni reciproche, fisiche, logiche ed estetiche; infine, la terza è l'intervento attivo dei commensali. All'interno del campo si svilupperanno, quindi, delle connessioni tra gli oggetti, la tavola e i partecipanti all'atto gustativo, che, anche se in posizione marginale rispetto alla superficie, risultano imprescindibili dal progetto.

Il campo gestaltico della tavola è costituito dall'**elemento-area**, ossia la forma del tavolo: sia quadrato, circolare, rettangolare o ellittico, ciascuno con una propria struttura, definisce il campo sul quale attuare una serie di composizioni e di articolazioni spaziali, direttamente riferibili allo spazio geometrico a disposizione. La struttura rappresenta il supporto portante della forma ed è definita da segmenti, o aste, che si intersecano in punti definiti nodi: le strutture portanti hanno un ruolo fondamentale nella fase di

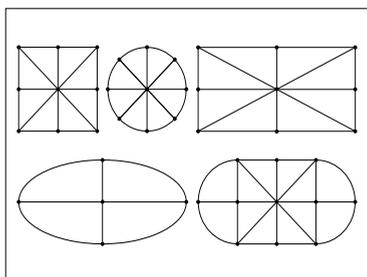


Fig. 1

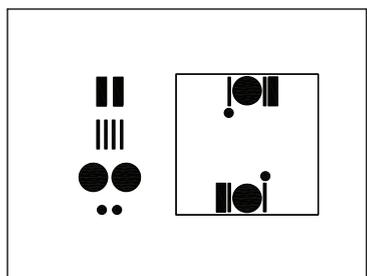


Fig. 2

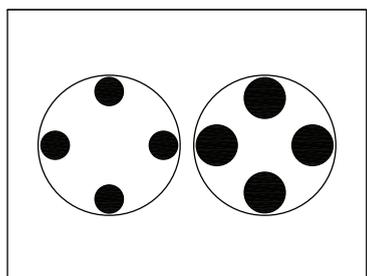


Fig. 3

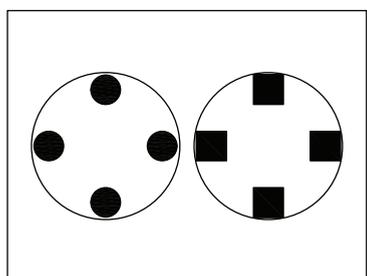


Fig. 4

ideazione di un progetto, in quanto collaborano nella comprensione iniziale e formale di ciascun elemento (fig. 1).

Tutto ciò che è necessario per l'apparecchiatura, visto individualmente, costituisce un prodotto in sé finito e concluso, ma è il disporlo insieme, secondo un certo ordine chiaramente leggibile e unitario, che ne determinerà l'organizzazione e la relazione. Ad esempio (fig. 2), le posate, i piatti, i bicchieri e i tovaglioli non vengono percepiti come forme singole, ma come due posti-tavola. Porre degli oggetti all'interno di un campo significa stabilire un rapporto di reciproca dipendenza dato che il processo dell'inserire o del togliere risulta fondamentale per ogni iter compositivo. La scelta degli strumenti che ne deriva terrà conto, coerentemente, della loro forma, dimensione, colore, materia e proporzione, quindi della reciproca relazione tra loro e con il tavolo attraverso, soprattutto, una corrispondenza di scala e proporzione (fig. 3). L'insieme degli elementi e il percorso visivo tra di loro determinerà la geometria dello spazio-tavolo: una composizione ordinata, organizzando gli elementi secondo le loro classi, è, infatti, sinonimo di una visione chiara e semplice dell'insieme.

La seconda importante componente del campo gestaltico del tavolo è rappresentata dall'**interazione oggetto-area**: un piatto, ad esempio, non è mai un protagonista isolato, ma è caratterizzato dal suo uso simultaneo e coordinato all'interno di un insieme di oggetti diversi. L'interazione è dun-

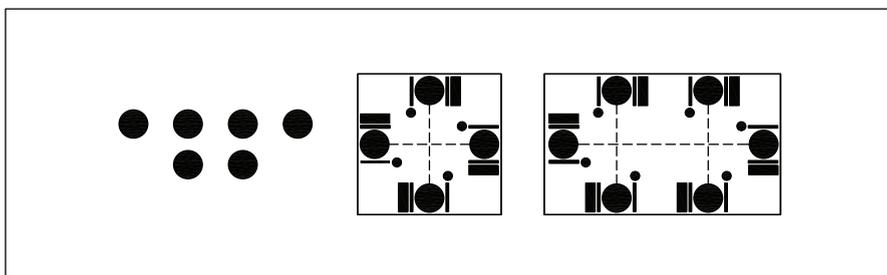


Fig. 5

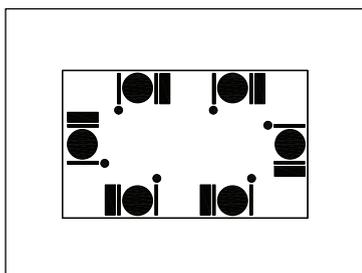


Fig. 6

estremamente differenziate a seconda della collocazione e della forma degli oggetti inseriti: utilizzare figure diverse cambia, quindi, la percezione complessiva del Tavolo (fig. 4). La risultante, ossia la struttura complessiva e percettiva della tavola presuppone un programma di composizione: tutti gli elementi simili risultano collegati fra loro attraverso linee connettive o fili ottici percepibili ma invisibili, che ne determinano la struttura (Gestalt) (fig. 5).

Un effetto conseguente all'interazione tra oggetto e area del tavolo è il ritmo compositivo, ossia l'insieme ordinato di intervalli tra una forma e un'altra: l'apparecchiatura finale può essere considerata una serie ritmica, costituendo un ottimo strumento per definire lo spazio e conferire alla configurazione una maggiore espressione spaziale (fig. 6).

**L'interazione oggetto-area-uomo** è il terzo fattore che definisce il campo del tavolo: l'uomo si avvale, infatti, di molteplici oggetti che organizza mettendoli in relazione l'uno con l'altro, in modo da ottenere un insieme che diviene un ambiente, lo spazio-tavolo. L'iter compositivo di tale ambito è il risultato di una successione di composizioni ottenute per trasformazioni progressive, affinché la loro situazione spaziale e temporale non appaia confusa o disordinata; sulla base di movimenti parziali e programmati degli oggetti, delle modalità dei loro usi e delle reciproche interazioni si ottiene, così, la sequenza della composizione del campo (fig. 7).