



Cerca persone, pagine o post



Accedi

Entra in Google+

Registrati a Google+ per seguire Good in Italy | WebTV.

Profilo ▾



Good in Italy | WebTV

Condiviso pubblicamente - 10 apr 2015

#Architettura

"IL PROGETTO DELLA TAVOLA" di ALESSIA CIPOLLA
intervista di STEFANIA GIACOMINI

Sul design si è scritto molto ma mancava a mio avviso un testo che trattasse in maniera specifica l'arte del preparare la tavola. Il libro di Alessia Cipolla, architetto e sommelier AIS dal 1998, laurea all'Istituto Universitario di Architettura di Venezia, ha colmato questa lacuna. Nel 2003 l'autrice ha fondato lo Studio Archipass a Milano (interior design, design della tavola e progetti per una nuova cultura enogastronomica). Nel 2009 ha avviato La Costruzione del Gusto: un'aperta rete multidisciplinare di professionisti diretta ad aziende e operatori del settore enogastronomico per affiancarli nella realizzazione di progetti dedicati al mondo del cibo e del vino. Inoltre collabora con riviste del settore enogastronomico tra cui Vitae, rivista ufficiale dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier). Questo incontro rivela ai lettori di Goodinitaly alcune interessanti curiosità.

Arch. Cipolla insegna all'interno dei Master di Interior and Living Design della Domus Academy di Milano. È ideatrice e docente di corsi di architettura della tavola e consulente per l'architettura del locale e del piatto per l'associazione di ristoratori Terramossa il suo è un testo 'anche tecnico' ...cosa l'ha spinto a scrivere questo testo e a chi è mirato?

E' STATO CONCEPITO COME UN MANUALE DI ARCHITETTURA DELLA TAVOLA, CHE OLTRE AD ESSERE UN LUOGO DOVE SI INCONTRANO LA MEMORIA, LE EMOZIONI, LE PASSIONI E I PIACERI CONDIVISI, È ANCHE UNO SPAZIO ARCHITETTONICO. VI È INFATTI UNA PLANIMETRIA INIZIALMENTE VUOTA SULLA QUALE COSTRUIRE UN PROGETTO GUSTATIVO, FORMALE E CROMATICO. NEL TESTO HO VOLUTO RIPROPORRE L'USUALE DEFINIZIONE DEGLI SPAZI, DELLE REGOLE DI SERVIZIO, DEI MATERIALI E DEGLI STRUMENTI ADATTI ALLESTIMENTO DELLA TAVOLA MA RIDEFINENDOLI IN QUANTO PARTE DEL PROGETTO DELLA TAVOLA.

LA CUCINA È IL TEMA DEL MOMENTO MA PUNTA, SPESSO, AD UNA ECCESSIVA ATTENZIONE VERSO LA RICETTA, TRALASCIANDO L'IMPORTANZA DEL DOVE E DEL COME I PIATTI VENGONO POI DEGUSTATI, E DIMENTICANDO I FRUITORI TEMPORANEI DI TUTTO IL LAVORO DI PREPARAZIONE DELLE PIETANZE. L'OBIETTIVO È RICOSTRUIRE UN SENSO CONTEMPORANEO DELLA CONVIVIALITÀ.

ATTRAVERSO GLI SCHEMI PRESENTI, IL LETTORE, SIA PROFESSIONISTA CHE SEMPLICE APPASSIONATO DEL TEMA, VIENE GUIDATO VERSO UNA MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA PROGETTUALE CON UN PERCORSO METODOLOGICO CHE PARTE DALL'AMBIENTE DELLA TAVOLA E TERMINA NELLE REGOLE PROGETTUALI E COMPOSITIVE DELLA COMPOSIZIONE DEL PIATTO.

Lei ha fatto parte della giuria per il premio Chef Emergente in quattro edizioni e per la selezione dello chef italiano per il Bocuse D'Or Europa del 2014. In molti ristoranti e nelle tavole private si fanno spesso errori nell'arte di apparecchiare? Qual è l'errore che si ripete più spesso?

APPARECCHIARE BENE UNA TAVOLA NON È SOLO IL FRUTTO DI NOZIONI DI 'BON TON' ASSODATE NEI SECOLI: QUESTO È UN CONCETTO RIDUTTIVO. SI PARTE DALLA CREAZIONE DI UN BUON MENU DAL PUNTO DI VISTA GUSTATIVO, VISIVO, OLFATTIVO E RITMICO PER UNA BUONA COMPOSIZIONE DELLA TAVOLA LA QUALE VERRÀ ALLESTITA UTILIZZANDO TUTTI GLI STRUMENTI NECESSARI. PENSANDO ALLA RICETTA DA REALIZZARE SI POTRANNO COSÌ DEFINIRE LA TOVAGLIA, I PIATTI, I BICCHIERI E TUTTI GLI ELEMENTI DA ACCORDARE SIA FORMALMENTE CHE CROMATICAMENTE: LA SINTESI DI TALI ELEMENTI PRODURRÀ L'ARMONIA SENSORIALE CHE È L'OBIETTIVO DI UN BUON PROGETTO CONVIVIALE.

In molti locali di tendenza oramai la tavola è sempre più minimalista e manca spesso la tovaglia che ne pensa ?

L'USO DELLA TOVAGLIA APPARTIENE ALLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE NON A CASO: È PROPRIO NELLE NOSTRE CULTURE CHE SI PRESTA MOLTA ATTENZIONE ALL'IDEA DI CONDIVISIONE DEL CIBO ATTORNO AL QUALE SI CREA UNA COMUNITÀ. LA TOVAGLIA CREA INFATTI UNA BASE UNITARIA AL CONTRARIO DELLE TOVAGLIETTE LE QUALI DEFINISCONO UN APPROCCIO INDIVIDUALE AL POSTO A TAVOLA E AL PIATTO. L'USO DELLA TOVAGLIA SEGUE ANCHE DELLE SENSATE NORME IGIENICHE: LA SUA ELIMINAZIONE AVVIENE NELLA RISTORAZIONE VELOCE COME ANCHE NELLA RISTORAZIONE DI RICERCA; L'IGIENE VA SEMPRE E COMUNQUE SALVAGUARDATA E PORRE GLI ELEMENTI DELL'APPARECCHIATURA DIRETTAMENTE SUL PIANO NON RAPPRESENTA UNA CONDIZIONE IDEALE. IN ALCUNI DI QUESTI RISTORANTI CAPITA SPESSO CHE I VICINI DI TAVOLO, TERMINATO IL LORO PASTO, SI ALZINO: PRONTAMENTE ARRIVA UN IMPROVVISATO CAMERIERE CHE SPRUZZA DISGUSTOSI DETERSIVI SUL TAVOLO LIBERO PER PULIRLO MA ROVINANDO DEFINITIVAMENTE IL GUSTO AGLI AVVENTORI ANCORA SEDUTI!

L'arte della tavola è tutta italiana? In che cosa noi siamo un'eccezione nel settore?

L'ARTE DELLA TAVOLA È DA SEMPRE PARTE DELLA STORIA DELL'UMANITÀ. SIA CHE CI SI RIUNISCA ATTORNO AD UN TAVOLO O PER TERRA ATTORNO AD UN FUOCO; IL MANGIARE INSIEME UNISCE E CONSOLIDA LO SCAMBIO, IL CONFRONTO AFFETTIVO E INTELLETTUALE DECLINATO SECONDO LE EPOCHE STORICHE, GLI USI, I COSTUMI E LE TRADIZIONI DI CIASCUN POPOLO. DA SEMPRE L'ITALIA HA PRODOTTO MANUFATTI DI ECCELLENZA PER LA TAVOLA E NON SOLO, BASTEREBBE PENSARE ALLA STORIA DEI BICCHIERI E DELLE POSATE. GRANDI ARCHITETTI E DESIGNER ITALIANI SI SONO CONFRONTATI CON IL TEMA DELLA TAVOLA COME AD ESEMPIO GIO PONTI O ACHILLE CASTIGLIONI, OLTRE A TANTI ALTRI. IN PIÙ, IL SERVIZIO ALL'ITALIANA, DOVE IL PIATTO VIENE COMPOSTO IN CUCINA E SERVITO SINGOLARMENTE, È IL PIÙ UTILIZZATO AL MONDO: ESSO HA CERTAMENTE CONTRIBUITO NEL DARE L'IMPULSO, TUTTO CONTEMPORANEO, ALLA ATTUALE ESTETICA DEL PIATTO. PENSO CHE L'ITALIA, NEL PROGETTO DELLA TAVOLA, COME IN MOLTI ALTRI CAMPI, ABBAIA ANCORA DA DARE MOLTISSIMO, RIAPPROPRIANDOSI DELLA PROPRIA FORTISSIMA IDENTITÀ PROGETTUALE E CULTURALE E DI TUTTI I CONTENUTI CREATIVI CHE I PROFESSIONISTI ITALIANI POSSONO ANCORA PROPORRE.

Comprimi



ALESSIA CIPOLLA
3 foto



+1



Good in Italy | WebTV
Condiviso pubblicamente - 10 apr 2015



+1



Good in Italy | WebTV 10 apr 2015
LE MADRINE DEL SORRISO

Nelle sue cerchie

2 persone



Raffaella Giuliani



Stefania Giacomini

Nelle cerchie di

27 persone