

LA RIVISTA DELL'OSPITALITÀ ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

turismo

vd'Italia

N. 27 Giugno 2016

Speciale

**66a ASSEMBLEA
FEDERALBERGHI**

Hotel Design

**PALAZZO CASTRI
A FIRENZE**

**FOCUS
RISTORANTI**



Architettura della tavola

L'allestimento della tavola può essere inteso come una composizione di spazi, forme, colori e materiali, nella quale calibrare i pieni e i vuoti, i chiaroscuri, i ritmi e le proporzioni

DI VALERIA IOTTI

Progettare una tavola, pasto compreso, è come progettare un edificio: perché lo si guardi o lo si abiti volentieri l'effetto complessivo deve essere piacevole. Se parliamo di ristorazione, alla piacevolezza del ricordo si deve poi aggiungere un elemento fondamentale: la voglia di tornare. Indurre questo desiderio nei clienti è l'obiettivo di ogni ristoratore, ma le strade e i metodi per raggiungerlo sono infiniti, dai più

rigorosi e strutturati ai più empirici e legati semplicemente alla consuetudine. Se la tavola è un progetto, però, esistono regole e direttrici mutate all'architettura che permettono di ottenere ripetibilità e sistematicità, e quindi la massima efficienza. Da questa scommessa nasce il libro **Il progetto della tavola**, edito da Franco Angeli (v. copertina pag. seguente), che racconta la natura delle variabili implicate nella costruzione di una tavola

e di un pasto, di come queste interagiscano con gli elementi vivi del quadro (i commensali, i piatti, il cibo) e di come possano essere governate in base al risultato che si vuole ottenere. L'autrice è **Alessia Cipolla**, architetto e sommelier, che proprio grazie allo studio dello spazio, da un lato, e del gusto, dall'altro, ha saputo cogliere interessanti punti di contatto e definire un metodo che permette di incanalare le sensazioni e trasformarle in emozioni



Dall'alto a sinistra, in senso orario: DV Chalet, Madonna di Campiglio; Hotel LaGare, Milano; NH Collection Milano Hotel President; Castello di Poreta (Pg, interior design Melissa Giacchi)

consapevoli e ricordi positivi. L'abbiamo intervistata, per scoprire i segreti di una tavola che ispiri il desiderio di tornare.

Cosa significa progettare la tavola?

«La tavola è il luogo dove si raccordano le memorie, le sensazioni, le emozioni, le passioni e i piaceri condivisi, ma è anche uno spazio compositivo che segue le logiche metodologiche di un qualsiasi progetto architettonico: si ha a disposizione, infatti, una planimetria inizialmente vuota, diversa in base alla forma del tavolo, sulla quale costruire un coerente progetto gustativo, ritmico, formale, materico e cromatico, prestando particolare attenzione agli spazi di ogni commensale e a quelli comuni. Nel progetto della tavola, contrariamente all'allestimento, gli "abitanti temporanei" di questo luogo si riappropriano del loro ruolo

fondamentale, con l'obiettivo di costruire o ricostruire un senso contemporaneo della convivialità».

Come nasce l'idea del libro?

«L'idea nasce dalla passione per l'enogastronomia, sempre più intrecciata al mio lavoro di architetto, e dalla volontà di creare un manuale sulla tavola, adatto non solo agli addetti ai lavori. Un libro nel quale convogliare competenze tecniche, regole di servizio, logiche e sequenze di preparazione della tavola, l'enogastronomia e l'affascinante storia della cultura a tavola. Il risultato è un nuovo approccio



al tema, dove tutti questi elementi trovano un legame e una base comune nell'architettura della tavola, ricca di riferimenti usualmente distanti da questa "arte" come la Teoria del Campo, la Teoria del Colore e la composizione architettonica di spazi, delle relazioni, degli usi e degli strumenti».

Quali percorsi ha seguito per individuare i nuclei portanti del progetto della tavola?

«Affrontare il tema della tavola è un percorso formativo vasto, eterogeneo, intricato ma certamente ricco di fascino. L'arte della tavola è da sempre declinata secondo le varie epoche storiche, le arti e le tradizioni di ciascun popolo. Tra le ricerche affrontate, tre risultano molto interessanti: la prima considera il momento conviviale come una rappresentazione teatrale con un trama



JSH Hotel, Bologna

attraverso i sensi vediamo, ascoltiamo, tocchiamo, odoriamo e gustiamo. Attraverso la percezione, invece, viviamo le informazioni che derivano dai nostri sensi, elaborandole secondo le situazioni, le memorie, i bisogni e gli stati emotivi. Il progetto della tavola deve tener conto, quindi, più degli aspetti percettivi che sensoriali dell'atto gustativo. La maestria di un progettista sta quindi nello stimolare gli organi di senso, attivando curiosità, creando atmosfere e seminando indizi che poi potranno essere raccolti liberamente e vissuti attivamente dai commensali». **In uno spazio pubblico, dove la tipologia dei commensali è variabile, è possibile orientare le percezioni dei presenti? E quali**

che si sviluppa all'interno di uno spazio (la tavola e la sala pranzo), di un tempo (momento conviviale) e di azioni tra gli "abitanti temporanei" dello spazio-tavolo. La seconda riguarda l'uso del colore nella composizione del piatto e della tavola che, come in tutte le discipline artistiche, segue la Teoria del Colore, definendo abbinamenti cromatici armonici a due o più colori. L'ultima riguarda l'estetica del piatto, quindi come comporre su un campo progettuale vuoto gli elementi gustativi di una ricetta».

Progettare permette di governare le variabili legate alla riuscita di un pasto?

«Progettare non vuol dire controllare freddamente ogni singolo passaggio di un momento conviviale ma, in un certo senso, scrivere un buon canovaccio, considerando tutti gli elementi sulla tavola e attorno a essa, lasciando liberi i commensali di vivere al meglio il tempo di condivisione. In scena non è il regista (o progettista), ma l'ospite con i suoi desideri, emozioni, bisogni: prendersene cura vuol dire, come diceva il gastronomo francese Brillat-Savarin, occuparsi della sua felicità per tutto il tempo che rimane sotto il vostro tetto».

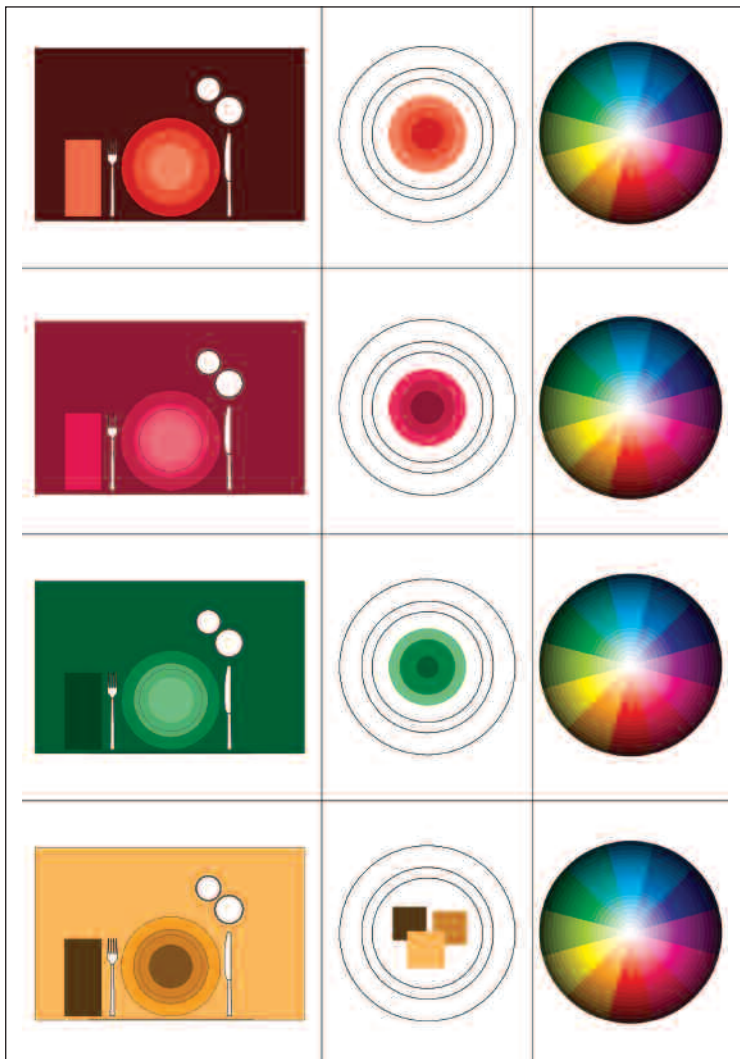
Quali sensazioni sono chiamate in causa nell'esperienza conviviale?

«Oggi si parla molto di multisensorialità a tavola, ma tra sensazione e percezione esiste una differenza fondamentale. Sono due modi complementari di conoscere la realtà che ci circonda:

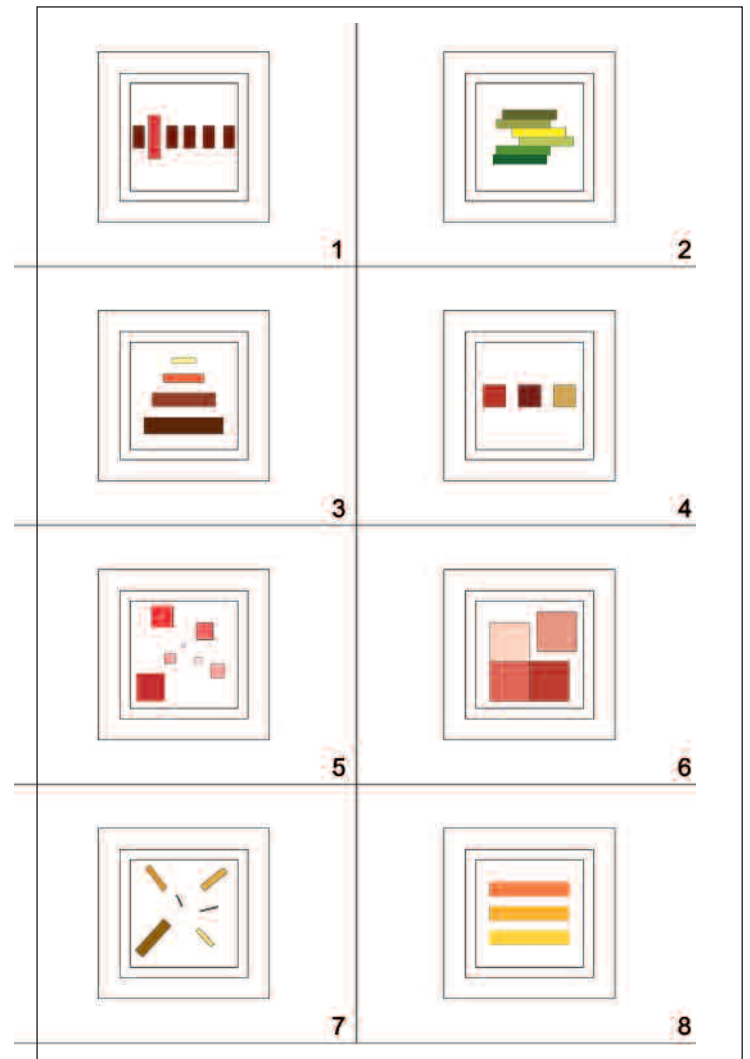


Mise en place d'autore

Roberto Baciocchi ha disegnato il primo servizio da tavola per Nilufar, scenograficamente presentato all'interno della *Mirror Room* progettata sempre da Baciocchi all'interno di Nilufar Depot durante il Salone del Mobile di Milano. Il servizio, composto da posate, piatti, bicchieri e tovaglie in edizioni uniche, possiede grande ricchezza progettuale, frutto di ricerca e di raffinati richiami storici. Le tovaglie esagonali sono una combinazione di ottone e nickel, realizzate in tre diverse finiture e colorazioni. Le posate sono composte da un manico in pietre dure e da una parte in acciaio. I piatti in porcellana, realizzati da Richard Ginori, hanno un design di chiara ispirazione orientale e i bicchieri possiedono una particolare tonalità grigio pallido ottenuta con una speciale miscela di pigmenti.



Il colore è fondamentale per una tavola ben progettata, l'obiettivo è la relazione armonica. Come ottenerlo? L'occhio trova il suo equilibrio armonico quando la somma dei colori che coglie crea il colore grigio, cioè: bianco + nero, due colori complementari + bianco oppure mescolando i tre fondamentali (giallo + rosso + blu). Non è detto che la dis-armonia sia necessariamente negativa ma è senz'altro più rischiosa



Alcune strategie per creare i giusti abbinamenti cromatici fra il cibo e la tavola: scegliere un punto focale sul quale attirare l'attenzione, dare un'idea di unità giocando con le sfumature o con elementi ricorrenti, conferire movimento mettendo la stessa tonalità di colore in posizioni diverse, creare ritmo alternando pieni e vuoti

errori vede nella progettazione degli spazi deputati al cibo?

«Attualmente due sono le parole chiave per la riuscita di un ristorante: coerenza e servizio. Il progetto della tavola va impostato secondo la tipologia di cucina, le dimensioni e le forme dei tavoli, le caratteristiche della clientela, e grande cura va data all'illuminazione e all'acustica della sala: l'ambiente deve, coerentemente, seguire l'idea di ristorazione. Ma è il servizio, al pari dell'offerta enogastronomica, a sancire il successo o meno di un locale: un sorriso cortese, un modo gentile di accogliere e accompagnare al tavolo, consigliare in maniera professionale, servire in maniera impeccabile il cliente prendendosene la massima cura, chiunque esso sia, sono, oggi, una carta vincente. Nota dolente: la rinuncia alla tovaglia a favore di servizi all'americana, runner o, peggio, al nudo tavolo».

Nel libro si parla spesso di

“crescendo”: il pasto è un climax di sensazioni? È importante che lo sia?

«L'obiettivo di qualsiasi atto gustativo è l'armonia per il palato. Ci si arriva in vari modi: uno di questi è il crescendo gustativo dove, come in una composizione musicale, ogni portata – con il vino in abbinamento – dovrebbe predisporre il gusto a sempre più intriganti e sorprendenti stimoli

sensoriali. Per poi concludersi magari con un dessert. C'è chi chiama “scienza” l'arte di comporre i menu, ma preferisco intenderla ancora come un gioco divertente, creativo ed eccitante. Naturalmente non è il numero o la sontuosità delle portate a essere parte fondamentale del gioco, ma la passione, la curiosità e il talento di ogni anfitrione». ✕

ARCHITETTO, MA CON UN'ANIMA GOURMET



Alessia Cipolla, architetto e sommelier AIS dal 1998, ha studiato presso l'ETH di Zurigo e si è laureata all'Istituto Universitario di Architettura di Venezia. Nel 2003, a Milano, ha fondato lo Studio Archipass, che si occupa di interior design, design della tavola e di progetti per una cultura enogastronomica. Nel 2009 ha avviato La Costruzione del Gusto, l'anima gourmet dello studio, un'aperta rete multidisciplinare di professionisti che si rivolge ad aziende e operatori del settore enogastronomico per affiancarli nella realizzazione di progetti dedicati al mondo del cibo e del vino. In qualità di project leader insegna presso i Master di Interior and Living Design della Domus Academy di Milano.