



presenta

I LUOGHI DEL CIBO

rivisitazione di sette noti ristoranti torinesi, progetto di interior design

inaugurazione mostra

mercoledì 25 ottobre dalle ore 12'30 alle ore 15'30, presso il ristorante "La Pista" - Lingotto
(ingresso con vettura - via Nizza 294, con parcheggio sulla pista; ingresso pedonale - via Nizza 262, con ascensore diretto)

Premessa

Il titolo del progetto, "I luoghi del cibo", ne descrive sin da subito la natura, partendo dal presupposto che il tipo di cibo servito all'interno dei ristoranti selezionati sia l'elemento cardine attorno al quale far ruotare l'intera progettazione.

Le domande, le cui risposte motivano e animano i progetti, sono 3:

1. quali mete per la ristorazione?
2. è la casa a imitare il ristorante o è il ristorante che tende verso l'ambiente più familiare e meno formale?
3. un ristorante di livello oggi può esprimere la propria arte culinaria e renderla godibile appieno attraverso la valorizzazione mirata del contesto?

Dalle risposte a queste domande prenderanno forma le nuove proposte progettuali, con il fine di rendere consapevoli i ristoratori del supporto che il mondo del design può offrire anche alla ristorazione più tradizionale.

Sarà un'attenta analisi emozionale e funzionale a condurre i giovani designer verso suggerimenti arditi o di carattere conservativo, in contrasto con l'esistente o in armonia con esso. Una bella sfida attende gli studenti e i ristoratori, che saranno intervistati e osservati insieme al loro personale e alla clientela, per carpire ogni elemento di forza e di debolezza, al fine di far emergere un quadro completo della situazione e su quello lavorare e plasmare nuove possibilità stilistiche e funzionali.

La scelta dei ristoranti è stata curata da Vittorio Manganeli, direttore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, noto critico enogastronomico e attento conoscitore della realtà torinese. I locali coinvolti rappresentano, per aspetti diversi, la cultura del cibo torinese basata sulla scelta dei prodotti, sull'attenzione alla qualità e alla cura nella preparazione.

Questo non è e non vuole essere un esercizio di food design, universo oggi abusato e purtroppo spesso strumentalizzato, questo è il progetto dei luoghi che, per antonomasia, ospitano e valorizzano particolari tipi di cibo.

Il progetto vuole essere un modo per far comprendere come l'eccellenza della cucina sia in grado di accostarsi al design senza prescindere da quegli elementi che la legano alla propria arte. I nuovi "Luoghi del cibo", saranno la dimostrazione di come possa esistere un rapporto importante fra ristorazione e design, proiettando così ancora una volta entrambi i settori in un contesto internazionale che ne rafforzi le qualità conoscitive, produttive e qualitative.

Progetto

I tesisti del dipartimento di Interior design dello IAAD hanno progettato un allestimento ideale, all'interno dei locali assegnati, tenendo conto dell'utenza finale, del tipo di cibo servito e dei modi utilizzati per servirlo, con il compito di valorizzarlo al massimo e di renderlo pienamente godibile attraverso il contesto (personalizzazione polisensoriale).

I singoli progetti sono stati sviluppati riprogettando gli interi locali, a esclusione della zona cucina, e progettando ex novo una zona limitata all'interno dell'area clienti (es. un tavolo da 4/6 persone con lo scopo di creare una caratterizzante ulteriore rispetto al locale stesso).

Per svolgere il loro lavoro, gli studenti hanno seguito un iter di indagine ponendosi come osservatori silenziosi in sala e in cucina, intervistando poi cuochi e personale interno, sino a ottenere una base utile per strutturare il progetto personalizzato; una volta comprese le dinamiche sottese, hanno intrapreso la fase progettuale, che toccando tutti gli aspetti percettivi ha portato a un'interpretazione specifica attraverso la scelta di luci, tavoli e loro allestimento (tovaglie, piatti, bicchieri, posate, ...) sedie, elementi complementari come tavolini di servizio, ...



La mostra

Dal 25 al 30 ottobre 2006, in concomitanza del Salone del Gusto, presso il dehor esterno del ristorante La Pista, ubicato in cima al Lingotto tra la Bolla e lo Scrigno (ingresso con vettura - via Nizza 294, con parcheggio sulla pista; ingresso pedonale - via Nizza 262 con ascensore diretto), saranno esposti i risultati del progetto rappresentati da tavole concettuali, tavole di rendering manuali e digitale, prototipi in scala 1:1.

I ristoranti coinvolti

La Pista - Via Nizza 294, Torino
Vintage 1997 - Piazza Solferino 2, Torino
Al Gatto Nero - Corso Turati 14, Torino
Tre Galline - Via Bellezia 37, Torino
AB + - Via della Basilica 13, Torino
Antiche Sere - Via Cenischia 9 Torino
Imbianchini - Via Lanfranchi 28, Torino

Collaborazione con le aziende

Giorgetti Spa - Milano, ref. Marco Bizzozzero, responsabile Italia
Lucifero Illuminazione - Torino, ref. Roberto Cutuli, amministratore delegato

IAAD responsabili progetto

Laura Milani - direttore
Massimo Giuntoli - coordinatore dipartimento di Interior design

Ringraziamenti speciali

Vittorio Manganelli - direttore Università di Scienze Gastronomiche - Pollenzo
Giacomo Mojoli - presidenza internazionale Slow Food
Massimo Guzzone - titolare ristorante La Pista

Patrocino:

ADI - Associazione per il Design Industriale, Delegazione Piemonte e Valle d'Aosta
AIPI - Associazione Italiana Progettisti in architettura d'Interni

Contact

Segreteria IAAD: Via Pietro Micca 15 Torino; tel. +39.011.548868; info@iaad.it ; www.iaad.it