

Op.cit.

selezione della critica d'arte contemporanea

Napoli: architettura internazionale anni '70
- Telelavoro - Design quotidiano al tempo
della vulnerabilità diffusa - L'Opificio Ber-
tozzi & Casoni: estetica, concetto e sa-
pienza fabbrile - Tra il sacro e l'espositivo
- Cucinare e consumare: la cucina-casa -
Quando i Giganti cadono. Fenomenolo-
gia della Memoria - Libri, riviste e mostre

Grafica Elettronica

Op.cit.

Selezione della critica d'arte contemporanea

Op.cit.

rivista quadrimestrale
di selezione della critica d'arte contemporanea

Direttore: Renato De Fusco

Comitato scientifico

Philippe Daverio
Kenneth Frampton
Vittorio Gregotti
Juan Miguel Hernández León
Aldo Masullo
Vanni Pasca
Franco Purini
Joseph Rykwert

Comitato redazionale

Roberta Amirante
Pasquale Belfiore
Alessandro Castagnaro
Imma Forino
Francesca Rinaldi
Livio Sacchi
Alberto Terminio
Segretaria di redazione
Emma Labruna

Website e digitalizzazione

Ermes Multimedia digital design per la cultura

Concept: Renato Piccirillo

Sviluppo: Riccardo Marotta, Valeria Pazzanese

Redazione: 80123 Napoli, Via Vincenzo Padula, 2

info: +39 081 7690783 - *fax:* +39 081 7705654

e-mail: rendefus@unina.it - elabruna@unina.it

Amministrazione: 80128 Napoli, Via B. Cavallino, 35/G

info: +39 081 5595114 - +39 081 5597681

e-mail: info@graficaelettronica.it

Abbonamento annuale: Italia € 50,00 - Estero € 70,00

Un fascicolo separato: Italia € 18,00 - Estero € 25,00

Un fascicolo arretrato: Italia € 20,00 - Estero € 27,00

Grafica Elettronica



All'indirizzo **www.opcit.it** è disponibile l'intera collezione
della rivista dal numero 1 del settembre 1964 ad oggi

| | | |
|----------------------|---|-----------|
| P. BELFIORE | <i>Napoli: architettura internazionale anni '70</i> | 5 |
| D. DE MASI | <i>Telelavoro</i> | 17 |
| C. LANGELLA | <i>Design quotidiano al tempo della vulnerabilità diffusa</i> | 31 |
| F. PIROZZI | <i>L'Opificio Bertozzi & Casoni: estetica, concetto e sapienza fabbrile</i> | 48 |
| A. FERRARO | <i>Tra il sacro e l'espositivo</i> | 61 |
| E.W. ANGELICO | <i>Cucinare e consumare: la cucina-casa</i> | 69 |
| F. DEL SOLE | <i>Quando i Giganti cadono. Fenomenologia della Memoria</i> | 80 |
| | <i>Libri, riviste e mostre</i> | 91 |

Alla redazione di questo numero hanno collaborato:
 Roberta Amirante, Federica Fiorillo, Chiara Pradella, Alberto Terminio.

Cucinare e consumare: la cucina-casa

EMANUELE WALTER ANGELICO

Premessa

Scrivendo Camilleri in *La forma dell'acqua*: «[...] L'acqua non ha una forma propria, ed è come tutti gli altri liquidi, che assumono questa in ragione del contenitore che li circonda, che li contiene [...]». Nel suo romanzo del 1994, infatti, l'allusione è alla 'verità' e al fatto che questa può assumere qualsiasi forma. Ma sarà proprio il contesto in cui viene cercata a definire la sua forma, la sua dimensione. Definire quindi l'ambiente, le circostanze, le condizioni di un evento, può aiutare a definirne la pura verità e questa sarà tanto più vicina alla realtà quanto più ne sono definite le circostanze, l'ambiente e lo spazio.

Ma l'Architettura non dovrebbe seguire gli stessi principi? L'Architettura non dovrebbe, similmente all'acqua di Camilleri, seguire la forma del suo contesto? L'Architettura non dovrebbe sapersi ad-domesticare di volta in volta secondo le forme dello spazio contenitore?

Per anni ci hanno insegnato che "è il luogo" a fare l'Architettura, con il proverbiale *genius loci*, cosa complicatissima da comprendere e capire oltreché da rintracciare poi nel costruito. Tuttavia in questi ultimi anni faremmo quasi meglio a parlare di *genius coci*, come neologismo coniato dalla nostra società, dove ogni cosa sembra determinata da format televisivi che impongono diverse letture delle probabili dinamiche intorno al focolare domestico, divenuto linguaggio di "una parte per il tutto"; dunque la

cucina come rappresentazione della casa, come luogo di socializzazione, e anche come rappresentazione di se stessa: tutto in uno.

Per Frank Lloyd Wright, il cuore della casa era costituito dal focolare attorno a cui ruotavano tutti gli ambienti.

Crediamo che oggi non sia più così.

Ora la cucina è divenuta uno spazio sociale, di incontro-scontro, dalle dinamiche personali e familiari alle relazionali aperte; è il luogo dove tutto accade, tutto si compie, tutto prende forma; la cucina nel tempo è stata sdoganata passando dai bassifondi (spesso esterni all'abitazione) spesso rappresentata come il cuore di un habitat fatto per cucinare, da sedicenti chef che ne dettano umori e tenori fra neo-linguaggi, costumi e sapori.

Cucinare è certo un progetto, ma prima di questo la cucina (luogo) deve essere la rappresentazione progettuale dell'io, prima individuale poi collettivo, incrocio di tendenza e di stile, crocevia di comunicazione interna ed esterna – quasi come il salotto buono della nonna. L'ambiente cucina diviene così a buon merito la vera rappresentazione del luogo a cavallo fra la casa privata e la casa pubblica, finestra di dialogo con l'esterno. Il vero luogo dove orbita quel *genius* prima citato.

In passato

Come si alimentasse l'uomo sin dalla notte dei tempi non è certo ma una cosa è chiara, che sia stato carnivoro o erbivoro sin dai suoi esordi "l'uomo raccoglitore" si approvvigionava di ciò che trovava in natura e lo consumava prevalentemente insieme alla sua piccola comunità; divenuto 'cacciatore' per lungo tempo ha padroneggiato l'uso di piccole armi per procurarsi la selvaggina [P. TRABUCCHI, *Resisto dunque sono*, Ed. Corbaccio, Milano 2007]. In seguito, la scoperta del fuoco ha portato le comunità alla condivisione: hanno iniziato a cacciare grandi animali, condividendo le strategie di 'cattura' e poi di 'cottura', quindi di consumo 'comune' [R. BELLAFFIORE, *Le avventure della socializzazione*, Mimesis edizioni, Quaderni di Teoria Critica della Società, Sesto San Giovanni (Mi) 2018].

70 Nei millenni le condizioni non mutano, l'uomo nel significato intrinseco della parola 'insieme' coglie opportunità di scam-

bio, di riunione, di convivialità. Ad esempio, al tempo dei Romani (come era avvenuto già con i Greci e gli Etruschi) sin dal primo secolo a.C., pur essendo la nutrizione caratterizzata da semplicità e immediata disponibilità (almeno per i primi tempi), il pasto era consumato nelle *domus* in luoghi comuni (*triclinius maius*)¹ dove veniva anche indossato un abito adatto (*vestis coenatoria* o *synthesis*)² per la quotidiana occasione. Con l'espandersi dell'Impero, il contatto con altre civiltà induce i Romani ad una alimentazione più costruita ed elaborata. Nascono così i luoghi della preparazione (mai interni alle *domus*); si tratta di ambienti che sono appannaggio dei soli servitori o schiavi e solo a qualcuno di essi (*scissores*) era concesso di recarsi nel *triclinium* e servire il cibo già porzionato per riporlo sul *repositorum*³ e poi ancora su piccoli tripodi (*cilliba*) da cui, comodamente sdraiati e poggiati su un gomito, i padroni di casa piluccavano le pietanze rigorosamente con le mani (Ovidio Nasone, 2 d.C.), gettando poi i rifiuti per terra. Il banchetto serale era il momento più importante e rituale dove i Romani erano soliti scambiarsi gli inviti, tutti posizionati in letti più o meno grandi a seconda del numero dei posti (*summus, medium, imus*) al fine di favorire la socializzazione fra i convenuti al pasto.

Dunque 'insieme' ma mai coinvolti nelle preparazioni e cotture, poiché queste ultime sono ritenute materia sporca o lercia, da relegare solo alla servitù ben più avvezza alla sopportazione degli odori di carni o alla gestione del nauseabondo *garum*⁴ a condimento di quasi tutti i piatti in preparazione. A capo della cucina vi era l'*archimagirus* [A. BORGO (a cura di), *Tra letteratura di consumo e consumi in letteratura: Xenia e Apophoreta di Marziale*, in Atti dei Seminari del Dipartimento di Filologia Classica "F. Arnaldi" dell'Università degli Studi di Napoli, 2014], cui era attribuito il ruolo di coordinatore generale delle attività e la scelta dei cibi (Marziale, 30-104 d.C.); insomma una sorta di architetto progettista (pari al moderno *chef*) che orientava sia il gusto sia il consumo delle cibarie.

In età repubblicana le abitazioni cominciano ad essere multi-livello e l'ambiente preposto alle preparazioni culinarie passa negli interrati o seminterrati delle *domus*, mentre al piano superiore si sposta la sala dei banchetti (ben più aerata e distante dai

fumi di cottura); ai piani ulteriori vi erano gli ambienti notte e nei sottotetti i locali per la servitù.

Dopo la caduta dell'Impero Romano e poi ancora dopo le invasioni barbariche, l'uso di un piano d'appoggio per consumare un pasto, seppur fugace, scomparve del tutto. Rimase in uso solo nell'Impero d'Oriente e saranno proprio i Veneziani a reimportarlo nel tardo Alto Medioevo (sono i tempi in cui la Chiesa ostacolava l'uso di forchette e similari poiché assimilabili al tridente demoniaco, reo di alimentare i peccati di gola), quando si riprende l'usanza di consumare il pasto seduti intorno ad un tavolo (ma solo nei bassi ceti), spesso direttamente a contatto con i luoghi della cottura.

Nel Basso Medioevo, compare la 'tavola': il banchetto seguiva un preciso rituale la cui supervisione era affidata al 'maggior-domo' o 'mastro di casa', propriamente detto *cellarius*, dispensiere incaricato del cibo e coordinatore degli *scalchi* (addetti di servizio alle porzioni, alla cottura e al servizio sulla tavola del Signore⁵).

Nel Rinascimento, tale figura di coordinatore, responsabile del personale di servizio e dell'aspetto della tavola, compositore dei menù a tema ed organizzatore degli intrattenimenti di corte è ricoperta dal '*maestro di cerimonia*', figura che diviene centrale nella convivialità e socializzazione dei commensali. Ed è proprio in questo tempo che nasce il fasto della tavola imbandita, delle allegorie dei commensali, ovvero di tutti i convitati che siedono alla stessa mensa (nel senso più lussuoso del termine). Le più belle raffigurazioni della tavola imbandita con cibi ed ogni genere di consumo, sono proprio legate ai dipinti rinascimentali che compongono una lunga lista, dall'*Ultima Cena* di Leonardo da Vinci (*Cenacolo*, affrescata fra 1494 e 1498), sino a *La Cena in Emmaus* (1601-1602) del Caravaggio, approdando in ultimo alle stupende nature morte barocche tardo-seicentesche.

È interessante leggere come lo storico Enzo Marigliano (2014)⁶ racconta il Mastro di Cerimonia così come descritto dal letterato cinquecentesco Sperone Speroni⁷: «Egli è poeta, che canta versi per sfuggire al tedio e alla stanchezza. È geometra quando sceglie e dispone pezzi tondi e quadrati, chiari e scuri, a seconda della pietanza e del vassoio, è matematico quando conta

le scodelle e le pentole, pittore quando cobra gli arrostiti, le salse e i sughi. È medico perché sa cosa è più digeribile e cosa meno, e fa giungere i piatti in tavola nella giusta sequenza, chirurgo che sa tranciare con maestria, filosofo perché conosce la natura dei cibi, delle stagioni, degli elementi ignei più o meno forti». Dunque una sorta di esperto dotato di una interdisciplinarietà in tutte le azioni inerenti la cottura del cibo (e il suo consumo) e capace di padroneggiare l'arte della *Archi-Cottura*.

Chiaramente qui si gioca sul termine, tuttavia vi è un nesso e una logica. L'archi-tetto e colui che organizza, orienta, muove, unisce; Ludovico Quaroni affermava che l'architetto «è colui che cerca di mettere insieme cose prima distanti fra loro» (Quaroni, 1967)⁸ come se fosse un illuminato *chef* che vigila sulle dinamiche comportamentali di un luogo, che muove e mette insieme ingredienti e alimenti, in ragione dei suoi commensali. Forse il vero *genius coci*, misterioso individuo che apotropaicamente conduce tutto a buon fine, essendo capace di scacciare la cattiva sorte della buona tavola poiché sa pure destreggiarsi in un ambiente consono allo scopo.

Il XX Secolo

Lentamente il luogo della cottura e il luogo del consumo dei cibi si avvicinano sempre di più. Iniziano a comparire in ambito domestico gli ambienti dove le due funzioni si sovrappongono. Nel Settecento, nei ceti medi, la cucina da ambiente preposto alla sola cottura diviene anche il luogo del pasto: prende così corpo e sede il "focolare domestico" (ambiente spesso in uso nelle famiglie di medio basso rango) che con l'ardere del carbone (o legna) finiva con l'essere il luogo riscaldato dove la famiglia poteva riunirsi e relazionarsi.

Diverso era per i ceti alti, dove la specifica sala da pranzo era cosa ben distinta dai luoghi della cottura, appannaggio della sola servitù; i nobili amavano riunirsi intorno ad un camino, mai usato per cuocere. Pari modalità accompagneranno tutto l'Ottocento sino ai primi decenni del Novecento, dove l'ampliarsi del divario tra le società benestanti e quelle meno abbienti, prescriverà l'uso distinto dei due luoghi.

Non è lontano dai nostri giorni che nelle case ‘perbene’, l’ambiente cucina si trovasse da una parte e la sala da pranzo (dei ‘padroni’) dall’altra, spazi ben distinti tra loro.

La prima Rivoluzione Industriale e le sue prime Esposizioni Universali offrono un contributo in questo senso; in particolare nel 1883 all’Esposizione di Elettrotecnica di Vienna viene presentato una sorta di oggetto che permette la produzione di vapore per la casa, parallelamente ad altri strumenti (ferri da stiro, stufe elettriche, ecc.), iniziano a comparire degli oggetti che facilitano gli usi domestici [T. FARAVELLI GIACOBONE, P. GUIDI, A. PANSERA, *Dalla casa elettrica alla casa elettronica, storia e significati degli elettrodomestici*, Ed. Arcadia, Milano 1989]. Nuove macchine, apparecchiature elettriche, ‘facility’ domestiche, iniziano a concentrarsi sempre più nello stesso luogo: e questo ambiente, sempre più, s’identifica con la cucina dove la massaia con facilità poteva occuparsi di più cose contemporaneamente con minore sforzo e fatica [M. TEDESCHI, *Una cucina italiana*, in *Domus* n. 292, Milano 1954, pp. 75-77].

Sarà con il tempo del Razionalismo che l’ambiente cucina verrà revisionato, con specifiche qualità estetiche proprie e sempre più equipaggiato con accessori in spazi precisi [R. DE FUSCO, *Made in Italy. Storia del design italiano*, Laterza, Roma-Bari 2007]. Si pensi alla celeberrima *Frankfurt Kitchen* del 1926, che getta le basi per una sorta di rivoluzione domestica controllata. Pietra miliare della produzione in serie, ne furono prodotte dall’azienda Römerstadt ben 10.000 esemplari per l’edilizia sociale in Germania nella nuova Francoforte post-bellica. Progettista è stata l’austriaca Margarete Schütte-Lihotzky, detta Grete (Vienna 1897/2000). Lei è una delle prime donne architetto europee, una ‘madre’ dell’architettura moderna, il cui lavoro è stato finalizzato in particolare al miglioramento della condizione delle donne (Enciclopedia delle Donne on-line): «Vidi che ogni millimetro disegnato aveva un significato e si realizzava qualcosa che avrebbe influenzato l’ambiente quotidiano dell’uomo». Era fermamente convinta che l’ambiente cucina doveva esser ‘abitabile’; per lei il mondo della casa era una continua domanda/risposta su come risparmiare il lavoro femminile, ed il suo impegno sia professionale sia femminile la accompagnerà nei suoi quasi cento anni,

migliorando e perfezionando i suoi concetti. Dunque a lei dobbiamo la riunione dell'area della cottura e dell'area del consumo (pranzo).

L'esperienza di Le Corbusier (1887/1965) condenserà meglio questi principi: nel progetto e realizzazione della Cucina di Villa Savoye a Poissy (Francia 1928-1931), il grande architetto svizzero mette a punto un luogo delle meraviglie, dove oggetto/ utensile/funzione divengono strategie di lavoro e linguaggio da 'macchina' mimetizzata nel mondo domestico; esperienza che lo porterà nel 1952 a concepire l'*Unité d'Habitation* di Marsiglia proprio come 'macchina' questa volta da abitare, edificio simbolo di un nuovo modo di vedere e vivere l'architettura.

Gli *standards* prendono largo piede e gli oggetti diventano sempre più coerenti con i luoghi e, questi ultimi, sempre più coerenti con le destinazioni d'uso [R. DE FUSCO, *Made in Italy. Storia del design italiano*, Laterza, Roma-Bari 2007]. Sarà sempre grazie ad una donna, Julia Child, chef americana che nel 1948 si trasferì a Parigi, che verrà introdotto un nuovo modello di cucina, più aperto, in linea, frutto della sua esperienza da cuoca: questa tipologia distributiva le appariva assai più comoda per il lavoro da svolgere in cucina [J. CHILD, *Mastering the Art of French Cooking*, Ed. Alfred A. Knopf, New York 1961]. Attraverso l'allestimento di un ambiente cucina in un programma televisivo, nacque la famosissima 'cucina all'americana' che spopolerà in tutte le case sino ai nostri giorni.

Era un oggetto macchina nel cui interno venivano integrati gli elementi e gli elettrodomestici necessari alle azioni del cucinare (oggi questa cucina è esposta al National Museum of American History di Washington). Lontana dagli elementi in blocco distinti per funzione del passato, intesa quasi come un arredo, la cucina diventa un condensato di tecnologia ed evoluzione dei prodotti [M. TEDESCHI, *Una cucina italiana*, in *Domus* n. 292, Milano 1954, pp. 75-77]; Per dirla con Renato De Fusco: «deve implicare la corrispondenza dell'oggetto a tutte le pratiche esigenze cui deve servire, e non solo alle esigenze di questo o quell'individuo o gruppo sociale, ma alla media delle esigenze collettive, e porsi come uno standard»⁹; De Fusco affronta la questione dell'architettura in senso più ampio, tuttavia la citazione delle sue parole è

assai calzante nel rapporto fra ‘contenitori e contenuto’, tema qui proposto.

Sarà proprio lo ‘*standard*’ la parola chiave con cui si metteranno a punto studi e ricerche di stile e processi ergonomici più complessi, sino a condurre le realizzazioni a *standards* di qualità [R. DE FUSCO, *Made in Italy. Storia del design italiano*, Laterza, Roma-Bari 2007]. La cucina diventa il luogo del progetto: espressione del linguaggio contemporaneo di forma e materia da un lato, e dall’altro di tecnologia pura e applicazione tecnologica di processi sempre più innovativi.

Il XXI Secolo

È stato un lento processo di avvicinamento e sovrapposizione: si è visto come i luoghi della cottura e del consumo del cibo si sono riuniti: nuove *metonimie*¹⁰ contemporanee (Treccani, enciclopedia on-line).

I due luoghi acquisiti prima come differenti ma dipendenti fra loro, contigui ed affini, ora li percepiamo come ‘comuni’ nella retorica della parte-tutto. Non è un caso che messi di fronte alla parola cucina non siamo più certi a cosa essa alluda: se all’insieme delle pratiche e delle strategie di cottura; se al luogo della casa o a quello di un ristorante, di una barca o di un camper; se all’insieme di mobili componenti un prodotto industriale affine al mondo culinario, o a qualche programma televisivo.

Quel ‘focolare’ prima inteso come piano del camino o piano di cottura vicino al fuoco, in senso figurato, ora inizia ad acquisire l’aggettivo ‘domestico’ che implica un principio sociale il cui profumo ci riconduce alla casa e alla famiglia, alla dimora. Il focolare domestico wrightiano ben riconduce al concetto, poiché prende proprio spunto dal bivacco americano degli antichi indigeni intorno al quale la vita ruotava e tutto si compiva [R. BELLA-FIORE, *Le avventure della socializzazione*, Mimesis edizioni, Quaderni di Teoria Critica della Società, Sesto San Giovanni (Mi) 2018].

Oggi questo luogo è sempre più un punto cardinale e si dimostra paradigma del quotidiano. È diventato uno spazio sempre più aperto, che va oltre la cucina abitabile prima citata (Grete, 1926).

76 La cucina si mostra non solo quale parte costituente ed integrata

delle nuove *domus*, ma anche come un ambiente e un luogo da ‘vivere’ e presentare, ancora interno ma intorno al quale far ruotare ogni attività (come fa Wright). L’ambiente cucina è ora il luogo della esaltazione sia dei sapori sia del progetto cibo, ma anche office, area tv, area relax, zona lettura e di connessione internet, ambiente dove ci si incontra a mediare i rapporti fra gli individui della famiglia. Intorno al luogo cucina si realizzano tutti i tipi di dinamiche, sia private sia pubbliche.

Cucinare e consumare il pasto insieme e nel medesimo luogo sono una nuova modalità del vissuto, e ciò accade nella nostra epoca in senso ancora più aperto ed esteso: si pensi ai ristoranti che propongono la propria cucina (vetrina espositiva) come atto del fare e mostrare, come spettacolarizzazione delle metodologie del fare ad arte. In Australia alcuni recenti studi (fonte Global Kitchen, 2017) affermano che solo nello 0,36% dei casi gli individui hanno una cucina chiusa, indipendente dal resto della casa; mentre il 18,17% hanno una cucina e sala da pranzo uniti, ma con soggiorno separato; contro la maggioranza del 81,47% delle persone che posseggono una cucina a vista aperta sul soggiorno.

Conclusioni

Abbiamo assistito ad un avvicinamento di due scenari assai diversi, quello del cuocere e quello del consumare il cibo. La storia ci consegna un approccio sociale assai diverso da come lo viviamo oggi. Intorno al mondo domestico sono avvenute trasformazioni sempre più prossime alla sovrapposizione dei costumi, forse per necessità, forse per più disinvolti usi, forse per accezioni spaziali, o forse ancora per rinnovati costumi che trovano nella riunione dei comportamenti nuove forme di libertà collegate con lo spazio che le contiene.

I nuovi Anni Venti quasi certamente ci consegneranno la ‘cucina-casa’, ovvero la casa dove tutto si sovrapporrà con il luogo del cucinare; una cucina aperta al punto da contenere ogni funzione prevalente del mondo domestico; un focolare al cui intorno graviteranno tutte le cose. Non si tratta della logica del *loft* (ben noto per altri aspetti), quanto dell’accezione di ‘una parte per il

tutto', ovvero la rappresentazione dell'intero mondo domestico attraverso una sua sola parte: la *cucina*, appunto.

Molto più movimento, ergonomia, tecnologia, velocità, facilità, internet, dispositivi intelligenti e connessi, soluzioni sostenibili, detteranno le linee di un nuovo spazio condensato, dove funzionalità ed estetica saranno riunite per parlare di casa in senso più largo partendo proprio dalla cucina (P. LISSONI, *La cucina domestica nell'era della globalizzazione. Riflessioni su usi e tendenze globali in cucina e relativo ruolo nella casa del futuro*, in AA.VV., "Global Kitchen", ed. Cosentino S.A., Almeria (Spagna) 2015, pp. 48-50).

Un luogo che asseconi l'esperienza dell'utente, che parlerà di agricoltura, di orto, di ecosistema, di conservazione, di smaltimento, di tracciabilità dei prodotti, di rigenerazione, di assenza di spreco; una casa connessa da remoto che partendo dalla cucina governi tutto in modo più facile ed intelligente, una cucina-casa inclusiva e senza rischi di nessun genere. Come Dorothy Gale ci ricorda nel Mago di Oz: «nessun posto è bello come casa propria soprattutto se hai tutto ciò che ti serve in ogni momento ed in ogni circostanza del vivere».

Come l'acqua di Camilleri, la cucina prenderà presto la forma di **tutta** la casa, all'interno della quale ogni cosa avrà il suo posto ma tutte interagiranno fra loro come in un vorticoso mulinello di adattabilità alle condizioni, ove la socializzazione mediamente ristretta ovvero allargata, sarà intesa in senso sempre più ampio.

¹ *Triclinius maius*: era intesa la grande sala da pranzo dove avevano luogo i banchetti conviviali nell'antica Roma. Poteva esser posta all'esterno o all'interno, o spostata in ragione del movimento del sole e delle stagioni.

² Si tratta di vesti di colore chiarissimo molto larghe legate in vita da un legaccio in lino o cotone che indossavano i Romani per esser più sciolti durante la cena; spesso cambiate durante il pasto. Diversamente dagli abiti della servitù che invece erano di colori assai variopinti per consentire di individuarli facilmente.

³ Ampi ed alti credenzoni a più livelli su cui venivano allocate le pietanze che via via venivano poi riposte in più piccoli piani di appoggio a servizio di un numero più ristretto di individui.

⁴ Il *garum* era una salsa liquida d'interiora di pesce e mistura di pesci salati che i Romani aggiungevano come condimento a molti primi e secondi piatti. Lo scopo era quello d'insaporire, ma in realtà serviva ad impastare e

mascherare gli odori sgradevoli di pietanze andate a male. Marziale lo descrive come nauseabondo, ma gustosissimo: «Si usino pesci grassi come sardine e sgombri cui vanno aggiunti, in porzione di 1/3, interiora di pesci vari. Bisogna avere a disposizione una vasca ben impeciata, della capacità di una trentina di litri. Sul fondo della stessa vasca fare un altro strato di erbe aromatiche disseccate e dal sapore forte come aneto, coriandolo, finocchio, sedano, menta, pepe, zafferano, origano, sale» (V.M. MARZIALE, *Xenia*, libro XIII). Capace di esser conservato a lungo, il più prelibato era preparato in Spagna di cui i Romani facevano larghissimo uso. Oggi è ancora prodotto in Campania (colatura di alici di Cetara).

⁵ È infatti in questo tempo che compaiono le prime tavole imbandite, intorno alle quali si consuma il pasto, con tutte le sue ritualità.

⁶ *Tipologie di cerimoniale nell'alto medioevo*, in «Letture per giovani Scudieri» n. 15, La e-biblioteca degli Schildhöfe di Coi e Col, Zoldo Alto, 2015. Il Prof. Enzo Marigliano, storico medievalista, nel maggio 2014 ha presentato al Seminario dell'Associazione Nazionale Cerimonialisti Enti Pubblici, la dissertazione sopra citata.

⁷ Sperone Speroni (Padova 1500/1588) fu scrittore e filosofo interessato alla vita e ai costumi del suo tempo.

⁸ Aldo Rossi convinse Ludovico Quaroni a raccogliere in un unico testo diversi scritti tutti inerenti la città, "La Torre di Babele" del 1967, dove si riscontra la celebre definizione di Architetto.

⁹ Tratto dalla Enciclopedia Italiana - VI Appendice (Treccani 2000) alla voce 'Design' di Renato De Fusco, Carlo Martino.

¹⁰ Le *metonimie* e le *sineddoche* sono figure retoriche che risultano da un processo psichico e linguistico di una parte del tutto. Dire vela può voler significare dire barca. Affermare: "hanno rubato Monet", non significa che qualcuno abbia sequestrato l'individuo, quanto un quadro a lui riferibile.

¹¹ Dorothy Gale è un personaggio fantastico del romanzo scritto dall'inglese L. Frank Baum *Il meraviglioso Mago di OZ* nel 1900.

Sommario dei fascicoli pubblicati

N. 141. Circolarità ermeneutica tra *Theoria* e *praxis* nel progetto di architettura - Il contributo della Biomimesi per un design sostenibile, bioispirato e rigenerativo - Fotografia e spettacolarizzazione del quotidiano - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 142. *Nescio quid*: riflessi del sublime nell'architettura contemporanea - Continuando ad interpretare l'arte d'oggi - Le cose che contano - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 143. Architettura: un riesame - Per il disgelo delle arti - Design: verso una riscoperta della cultura materiale - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 144. Architettura: due paradigmi tra '900 e '2000 - Contro l'arte d'oggi - Radical design, Superstudio - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 145. Che cos'è la critica? - L'arte e la comunicazione dell'arte nell'era digitale - Quale storiografia per quale storia? Dalla storia universale alla scomparsa dell'Icar 18 - Edoardo Persico e il labirinto di Camilleri - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 146. Architettura e identità islamica - *Umano / disumano*. Un percorso nel ritratto del novecento - Il Grande Fiume del design italiano - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 147. Architettura e identità islamica - *Umano / disumano*. Un percorso nel ritratto del novecento - Il Grande Fiume del design italiano - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 148. Innovazione e tradizione tra origine e inizio - La Biennale d'Arte di Venezia 2013: il Palazzo Enciclopedico e i padiglioni nazionali - A cinquanta anni dal mopen: l'eredità pesante degli oggetti leggeri - L'autore e la firma nel progetto di design - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 149. Maker - La finzione in architettura - L'impegno pubblico degli artisti in Olanda, oltre "il tempo dei manifesti" - Se la critica entra in crisi: il dibattito del ventennio '60-'70 - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 150. Abduzione e valutazione - Per una teoria dell'arte relazionale e connettiva - Designscape. Processi istantanei del design contemporaneo - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 151. I primi cinquant'anni della nostra rivista - fascicolo speciale con una scelta dei saggi pubblicati e il sistema che comprende sia l'edizione cartacea sia quella digitale - Le pagine dell'ADI

N. 152. Due modi di essere nel web - De mundo multiplo: pensare l'arte oltre la modernità - La crisi del prodotto nel "design del prodotto" - Libri, riviste e mostre

N. 153. La fine del disegno? - Happening come rituale dell'interazione - Confronto critico tra Victor Papanek e Alain Findeli - Libri, riviste e mostre

N. 154. Historic Urban Landscape: un concetto in costruzione - Ancora sul rapporto tra arte e pubblico - Design: scenari morfologici della contemporaneità - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 155. Nuovo Realismo/Postmodernismo: dibattito aperto fra architettura e filosofia - Realismo sensoriale: per una diversa prospettiva fra Nuovo Realismo e Postmodernismo - Della omologazione in architettura - Arti visive: da zona franca a fronte comune - È del designer il fin la meraviglia - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI

N. 156. Architettura in mostra: il caso «Comunità Italia» - Modern/post: un territorio in-between - «Mostrismo»: un'avanguardia globale per un paradigma espositivo - Moda: sistema e processi - Libri, riviste e mostre - Le pagine dell'ADI Campania

N. 157. Editoriale - Una "ipostasi" della forma-tatuaggio - Aspetti e intenti del graffitismo d'oggi - *Lebenswelt* e architettura - Design vs *Lebenswelt* - Libri, riviste e mostre

N. 158. Architettura e qualità nell'età dei concorsi - La nostalgia nella cultura digitale - Conformazione e trasformazione degli spazi interni - La ricerca di una definizione di design - Libri, riviste e mostre

N. 159. «Corporea» alla Città della scienza di Napoli - Mono-ha nel contesto globale. Poetiche e culture a confronto - Distruzioni e ricostruzioni a Berlino - Il tempo del tipo nello spazio del design - Libri, riviste e mostre

N. 160. Il mestiere di architetto: prospettive per il futuro - *Téchné* e progetto d'architettura - Riflessioni sulla 57ª Biennale di Venezia e Documenta 14 a Kassel - Didattica e design, dal learning by doing al learning by design - La rivista «October»: temi e nuclei teorici - Libri, riviste e mostre

N. 161. La metodologia circolare della progettazione in architettura - Aldo Rossi. Topografia urbana - Artisti italiani e realtà sociale nel secondo dopoguerra - La rivista «October»: novità metodologiche e crisi di un paradigma 105

- Il design (morale) dell'ordine - Ernesto Basile. Dall'architettura d'interni all'industrial design - Enzo Mari. Opera, multiplo, serie - Libri, riviste e mostre

N. 162. Il BIM. Un parere in evoluzione - Bruno Zevi e lo spazialismo architettonico - Semantiche del sublime architettonico - Brecht nostro contemporaneo - Il dono e l'arte, la festa e la dépense ai tempi di internet - Il "nuovo" nel modello Design-Oriented - Handmade in Italy - Libri, riviste e mostre

N. 163. L'architettura è (ancora) un'arte? - Sull'*unbelievable*: Hirst, il fantasy, la post-verità - La Biennale d'architettura 2018 - *Crossing the border*: la storia dell'arte nell'epoca della globalità - La teoria in scena: Adolphe Appia - Libri, riviste e mostre

N. 165. Organic and mechanical - Paesaggi dell'Antropocene - Carlo Ludovico Ragghianti "architetto". Dal dibattito al museo - Oltre il biomorfismo: l'approccio bioispirato - Libri, riviste e mostre

N. 166. Linguistica, semiotica e architettura - Il museo nell'era del web - La poesia scenica di Gordon Craig - Fare, pensare e progettare nel tempo della app economy - Essere designer: ruoli e dinamiche al confine con l'arte - Libri, riviste e mostre

N. 167. Smart Cities - Fenomenologia della nostalgia - Olivetti in Messico: 1949-2002 - Donne e architettura: il Woman's Pavilion di Chicago - L'opera, l'immagine digitale e il Digital Storytelling 2.0 - Sulle tracce dell'opera d'arte. *Video-recording* e XXI secolo - *Incoming/Outgoing*. Flussi trans e multiculturali nel design contemporaneo - Libri, riviste e mostre

Direttore responsabile: RENATO DE FUSCO

Autorizzazione del Tribunale di Napoli n. 4967 del 29 maggio 1998

«Grafica Elettronica» - Via Bernardo Cavallino, 35/g - 80128 Napoli

ISSN 0030-3305

Spedizione in abbonamento postale / 70%
Direzione commerciale imprese - Napoli