



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Architettura, cibo, città

Magda Mària

Molte discipline – rispetto alle quali l'architettura è tangente – come la geografia, la sociologia e l'antropologia, hanno lungamente investigato il rapporto tra il cibo e lo spazio, producendo una vasta letteratura. L'architettura e l'urbanistica da non molto tempo hanno cominciato ad affrontare con crescente curiosità questo argomento, che ha certamente un grande impatto sull'organizzazione spaziale delle nostre vite. Questa influenza si estende ad ampio raggio: dalla scala degli oggetti, alla scala della casa e fino alla dimensione territoriale. Pertanto, questo atelier curato dal gruppo di ricerca HABITAR, della Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), vuole evidenziare alcuni aspetti del rapporto tra il cibo, l'ambiente domestico e lo spazio pubblico, delineando alcune idee utili per le ricerche future.

Magda Mària spiega come a Barcellona, il rapporto tra il cibo e la città è stato narrato durante il secolo scorso da artisti e fotografi che, rimanendo legati o allontanandosi dai classici generi tematici, sono riusciti a riflettere le loro opinioni personali sui modi, i tempi, i costumi o le attività relative al cibo e alla vita di la città. Il suo articolo è la sintesi di una ricerca che ha raccolto più di 1.500 immagini – per la maggior parte inedite – realizzate nel corso del XX secolo e conservate nei principali archivi e musei della città. Esse rivelano che le attività relative al cibo sono sempre state presenti nel paesaggio urbano, ma anche in ambito domestico, e che hanno modificato in maniera più o meno strutturale l'aspetto sia della città che della casa.

David Steegman analizza come numerosi mercati situati in particolare nei centri urbani più visitati delle città di tutto il mondo stiano vivendo profondi cambiamenti, sia nel tipo di offerta alimentar, sia in relazione alle forme di utilizzo da parte dei cittadini. Questi mercati, inoltre, hanno virato verso un nuovo modello di business notevolmente lontano dalla funzione originaria chera quella di fornire cibo fresco alla popolazione. Uno di essi è il mercato della Boqueria de Barcelona, situato nel cuore della città catalana, dove l'emergere di questo nuovo modello non è relazionata solamente al forte impatto del turismo, ma anche ai profondi cambiamenti delle dinamiche alimentari e degli stili di vita della popolazione locale, a loro volta sono legati a importanti trasformazioni sociali, demografiche ed economiche.

Nuria Ortigosa mette in evidenza che il crescente aumento del sistema del food delivery (in Spagna, il 94% degli ordini di alimenti preparati viene fatto da casa: di questi ordini il 25% viene fatto una volta alla settimana e l'11% tra due e quattro) ha contribuito alla scomparsa di alcuni protocolli legati al cibo e di una parte dei mobili associati alle case. Questo, insieme alle dimensioni ridotte degli spazi domestici e all'informalità progressiva dell'ambiente casalingo, fa sì che oggetti e libri si mescolino nello stesso stanza dove, inoltre, è possibile riscaldare qualche alimento o provvedere a semplici preparazione.



La principale conseguenza di tutto questo è che perde sempre più senso pensare a una cucina dotata di elementi fissi.

Gianluca Burgio parte da una considerazione generale relativa alla letteratura architettonica che si occupa di cibo. Essa è quasi inesistente e spesso chi ha voluto confrontarsi con il tema e ha voluto relazionarlo allo spazio urbano ed architettonico, ha dovuto sondare altri territori disciplinari, cercando di costruire le proprie risorse teoriche veleggiando in altri mari. Tuttavia, questa ricerca ha messo in luce il fatto che l'alimentazione e la città, sono intimamente relazionate e che questo connubio cibo/architettura, per quanto possa apparire strano, è rintracciabile in un'ampia bibliografia non consueta, fatta di materiali e documenti che, dal punto di vista disciplinare (dell'architettura), appaiono assai lontani e tuttavia carichi di idee e intuizioni che riescono a definire narrativamente come il cibo possa dare forma allo spazio.