

POLITECNICO DI TORINO
I FACOLTA' DI ARCHITETTURA
Corso di Laurea Magistrale in Architettura (costruzione)
Tesi meritevoli di pubblicazione

I Segni del Gusto

di Ileana Zambelli

Relatore: Liliana Bazzanella

Correlatore: Giuseppe Dematteis

Questo lavoro di ricerca muove dallo straordinario interesse ricoperto da temi come il cibo, i prodotti agroalimentari tipici, le specificità locali; temi che sono diventati moda, caratterizzando fenomeni culturali, pratiche sociali e trasformazioni fisiche del mondo contemporaneo.

La tesi affronta questi argomenti da un punto di vista teoretico generale, per poi concentrarsi su *case studies* del Piemonte centrale e occidentale, con particolare riferimento a luoghi come le Langhe e le vallate alpine del Cuneese, ma anche a episodi – si pensi a Eataly – che recentemente hanno interessato l'area metropolitana torinese.

Se guardiamo la questione non solamente tramite le lenti disciplinari, ma con l'attenzione da riservare ai fenomeni sociali di massa, si potrebbe dire che questo incremento di interesse per il cibo e le culture alimentari è andato di pari passo con lo straordinario successo conosciuto dal tema del paesaggio, nelle diverse declinazioni del verde, della sostenibilità ambientale, del "bel" paesaggio storico. Una moda, questa, consolidatasi verso la fine degli anni ottanta, e che conosce una fortuna continua e sempre rinnovata.

Ora, è evidente che tra questi due temi, tra queste due "mode", esistono delle analogie e dei forti punti di contatto e di connessione. Alcuni sono immediatamente evidenti – si pensi al Chianti o alle Langhe –, altri lo sono meno, e forse devono essere ancora scoperti e indagati.

Che cosa succede se si cerca di intersecare questi due temi, tentando di andare al di là delle immagini e geografie consolidate o dei luoghi comuni televisivi e della pubblicità? Quali sono realmente i punti di connessione, i meccanismi di funzionamento di questo rapporto? E soprattutto: questo processo di riscoperta d'interesse nei confronti del cibo in che modo ha influito sul territorio, modificandolo? Oppure, è stata anche una differente percezione e concettualizzazione del territorio – l'attenzione per il locale, la riscoperta delle "tradizioni" – a fornire le basi del fenomeno enogastronomico?

Dall'osservazione puntuale e minuta di questo intreccio di territori e fenomeni in atto derivano diverse considerazioni.

Un primo punto concerne l'esistenza e il progressivo prendere corpo di territori che, per i loro caratteri, sembrano essere altra cosa rispetto alle categorizzazioni finora tentate. Le categorie della città diffusa, del rururbano, degli spazi marginali rispetto a questi territori e fenomeni paiono non essere sufficienti. Per questi territori il ricercatore Emanuel Lancerini ha inventato l'espressione di «territori lenti». Una metafora, un'immagine, che rimanda a modelli di sviluppo e di abitabilità differenti da quelli tradizionalmente intesi.

Il secondo elemento che scaturisce è l'emergere, da un punto di vista figurativo, di un nuovo *carattere* di questi paesaggi costruiti, che intreccia recupero delle eredità, reinvenzione delle tradizioni e elaborazione di nuove progettualità, e che dai *luoghi del gusto* (cantine, ristoranti, agriturismi, ecc.) negli ultimi anni sembra essersi esteso al repertorio linguistico delle trasformazioni ordinarie. Quali sono i gusti, gli immaginari, le logiche che stanno dietro questi fenomeni? Il dato principale è che questo nuovo carattere è un ibrido il quale a sua volta produce nuovi ibridi, dove fondamentali sono il processo di selezione, smontaggio e rimontaggio dei materiali e delle configurazioni, e la configurazione del *tono* e dell'atmosfera.

A valle di questa indagine diventa centrale capire le logiche di questi luoghi, evitando la consueta operazione di rimozione di tanta cultura architettonica.

Capire le logiche, costruire strategie contestuali capaci di confrontarsi realmente con i soggetti di questi luoghi e con il carattere vitale e dinamico che li attraversa, diventa questione basilare per mettere a fuoco modalità progettuali pertinenti, capaci di incardinarsi nei processi di sviluppo locali, e di tenere insieme in modo non solo retorico i dati della conservazione e dell'innovazione.

Per ulteriori informazioni, e-mail:

Ileana Zambelli: ileanazambelli@yahoo.it