

4) Gli oggetti del gusto

**evento e laboratori sugli oggetti, i materiali e il design legati al vino e alla pasta
IUAV Facoltà di Design e Arti, Venezia (Dip. delle Arti e del Design industriale)**

a) Il gesto del bere (evento)

Seduti attorno a un grande tavolo, come in un ideale Simposio, diversi commensali conversano tra loro. Ci sono due attori in costume che raccontano come si beveva in passato (aneddoti sul galateo, sui bicchieri, sulle bottiglie). Un filosofo che parla del gusto (Hume). Un altro della razionalizzazione della produzione del vino (Montesquieu). Uno psicologo (o un neurofisiologo) che racconta quel che accade quando si beve un bicchiere di vino: i legami tra la vista, l'olfatto, il gusto, l'udito. Un designer che spiega la ragione della forma dei bicchieri. Qualcuno ricorda le regole del galateo, spiega in che modo si tiene in mano un bicchiere di vino. Qualcun altro racconta come una singola persona sia in grado di determinare le "regole" del gusto, o come funzionano i "nasi" (umani ed elettronici). Il semplice gesto del bere viene quindi "messo in scena" mentre si leggono passi letterari, si ascoltano poesie e brani musicali e cinematografici (i celebri brindisi dell'opera, dal "mesci il vino" del Don Giovanni di Mozart al "libiam nei lieti calici" della Traviata di Verdi, le canzoni, gli spezzoni di film)

b) Laboratori-conferenze sugli oggetti legati al vino:

I bicchieri: perché hanno determinate forme? Come cambia il design? Di che materiali son fatti?

Le bottiglie: come e perché cambiano forma? Come si fanno? Con che materiali? Perché ci scaldizza il vino in lattina, o nel cartone? Che ruolo hanno le etichette?

Gli accessori: tappi, cavatappi, salvagocce, portabicchieri, portabottiglie

Il mondo delle cantine: le nuove cantine e i criteri con cui sono costruite

(da collegare con il laboratorio sulla chimica del vino)

c) laboratorio sulla pasta (da collegare ai laboratori "scientifici")

esposizione degli oggetti realizzati con la pasta dagli studenti del corso di Michele De Lucchi (esposizione degli originali, o proiezione delle foto)

considerazioni sulla forma e il "design" della pasta e degli oggetti ad essa collegati

d) conferenza di Adrian Ferra (o di altro cuoco), che lavora in collaborazione con un designer, sulla "forma" dei cibi

5) La cucina delle streghe

realizzato in collaborazione con IUAV Facoltà di Design e Arti, Venezia (Dip. delle Arti e del Design industriale)

6) I nuovi materiali

da realizzare in collaborazione con azienda o altra università

Si tratta di un laboratorio e una conferenza sui "Cibi delle Streghe", vale a dire la cucina degli scarti, l'anticucina, perché si sono sviluppate in passato queste pratiche, ovviamente da quel che si

aveva in casa, e da animali non commestibili: lucertole, rospi...parlare di casi successi realmente (vedi Comune di Triora, che si potrebbe coinvolgere), di ingredienti, procedure, ricette e prodotti, di veleni, (il Prof. Zucchi in particolare parla dei veleni di Lucrezia Borgia), sino ad arrivare ai casi recenti di Litvinenko e Yushenko.

Faremo un calderone in cui mettere dell'azoto liquido per dare l'impressione di cucinare in quel momento, fra l'altro saremo in pieno periodo di Halloween.

Il tutto realizzato anche con un professore di Chimica Tossicologica dell'UniGe o UniVe. Parleremo di veleni alimentari, botulino e del pesce palla, in relazione anche al fatto di prendere il cuoco del ristorante giapponese di Genova per l'altro laboratori di "Scienza in Cucina".

Luogo: affiancato agli altri laboratori ai magazzini dell'abbondanza

Durata: da definirsi



Idee e proposte relative al programma dovranno esser fatte pervenire a:

Simona Morini (il gesto del bere)

Marco Zito (gli oggetti legati al vino)

Giorgio Camuffo (la pasta)

Paolo Fabbri, Patrizia Magli, Tiziana Migliore (la cucina della streghe)