

Geometrie composte

Un gioco urbano, un nuovo modo di vedere il territorio del Chianti



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DIDA
DIPARTIMENTO DI
ARCHITETTURA

Università Degli Studi di Firenze - Dipartimento di Architettura-DIDA
CDL Magistrale in Design - A.A. 2015/2016

Laboratorio di Design e Tecnologie per la Sostenibilità

Docenti: Giuseppe Lotti - Marco Fioravanti

Collaboratori: Debora Giorgi - Valentina Frosini - Marco Marseglia - Stefano Visconti - Ronaldo Glufke - Irene Fiesoli - Ambra Quercioli

studente Debora Mirabelli
matricola 5879692

**DESIGN
CAMPUS**

Geometrie composte

Un gioco urbano, un nuovo modo di vedere il territorio del Chianti

La collezione "Geometrie composte" consiste in una serie di elementi di arredo urbano, componibili tra loro. Prevalentemente composti in terracotta (materiale locale) danno la possibilità di ricreare nuovi scenari, valorizzare e comodamente godere del suggestivo panorama locale.

Oltre ad elementi come vasi o sedute, la collezione dispone di un suggestivo gioco di allestimenti che si mettono in relazione con l'utente. I pannelli infatti non sono fissi, l'utente può rotarli, mettendo a fuoco diverse viste del panorama proprio come se avesse in mano una macchina fotografica.



La scelta del materiale locale

La terracotta

La collezione "Geometrie composte" è prevalentemente costituita in terracotta. La scelta di progettare un arredo urbano per il territorio Chianti, quasi interamente in cotto è dovuta a diversi fattori.

La resistenza-

La terra di Impruneta è molto ricca di "galestro" detta terracotta antigelo un tipo particolare di argilla che conferisce alle terrecotte speciali caratteristiche di resistenza e di colore, e soprattutto le rende inalterabili al freddo.

Il colore-

Tra i componenti chimici più particolari citiamo l'ossido di ferro, che determina la particolare sfumatura di rosso del prodotto finito, sali e i carbonati di calcio, che conferiscono al prodotto caratteristiche di permeabilità e porosità particolarmente importanti per i recipienti in terra (vasi da giardino e da fiori) ma anche per le giare da olio perché impediscono il ristagno dell'acqua e assicurano una buona aerazione al contenuto.

La tradizione-

L'artigiano dell'Impruneta lavora l'argilla, secondo un'antica tradizione, a mano ogni singolo pezzo conferendo in esso cura e creatività.

Ecosostenibilità-

La terracotta in quanto materiale naturale è ecosostenibile, attenzioni e azioni anche piccole nella scelta del materiale in un progetto aiutano noi e l'ambiente.



Cor-ten

L'acciaio Cor-Ten è un paradosso materico, ma è proprio questo che lo rende particolarmente interessante.

Altro materiale impiegato nella collezione è il COR-TEN. Anche questo scelto per le sue proprietà estetiche e fisiche.

La principale peculiarità dell'acciaio COR-TEN è quella di autoprotettersi dalla corrosione elettrochimica, mediante la formazione di una patina superficiale compatta passivante, costituita dagli ossidi dei suoi elementi di lega, tale da impedire il progressivo estendersi della corrosione; tale film varia di tonalità col passare del tempo, solitamente ha una colorazione bruna.

SALDATURA

L'acciaio COR-TEN può essere saldato in tutti gli spessori e con tutti i più comuni metodi di saldatura:

- Ad arco con elettrodi rivestiti
- Ad arco sommerso
- Ad arco sotto gas protettivo
- A resistenza.

Nella maggior parte dei casi possono essere adoperati materiali di apporto comunemente adottati per la saldatura di acciai al carbonio-manganese aventi caratteristiche meccaniche simili a quelle del COR-TEN.



Vantaggi

COSTO COMPLESSIVO MINORE DOVUTO A RIDUZIONE DELLE SPESE DI MANUTENZIONE E ALLE ECONOMIE DI PESO OTTENIBILI CON L'IMPIEGO DI QUESTO ACCIAIO.

COSTO MINORE, A PARITÀ DI RESISTENZA MECCANICA, PER LA POSSIBILITÀ DI OTTENERE RISPARMI DI PESO CONSEGUENTI ALLA MINORE SEZIONE DEL MATERIALE ADOPERATO;

COSTO MINORE, A PARITÀ DI DURATA IN SERVIZIO, DOVUTA ALLA MAGGIORE RESISTENZA ALLA CORROSIONE RISPETTO AGLI ACCIAI COMUNI;



Il luogo

La collezione è stata appositamente pensata e progettata per essere posizionata in questa specifica area del Chianti





Materia

*Un Gioco urbano
un nuovo modo
di vivere il territorio
del Chianti*



Collezione
Geometrie composte



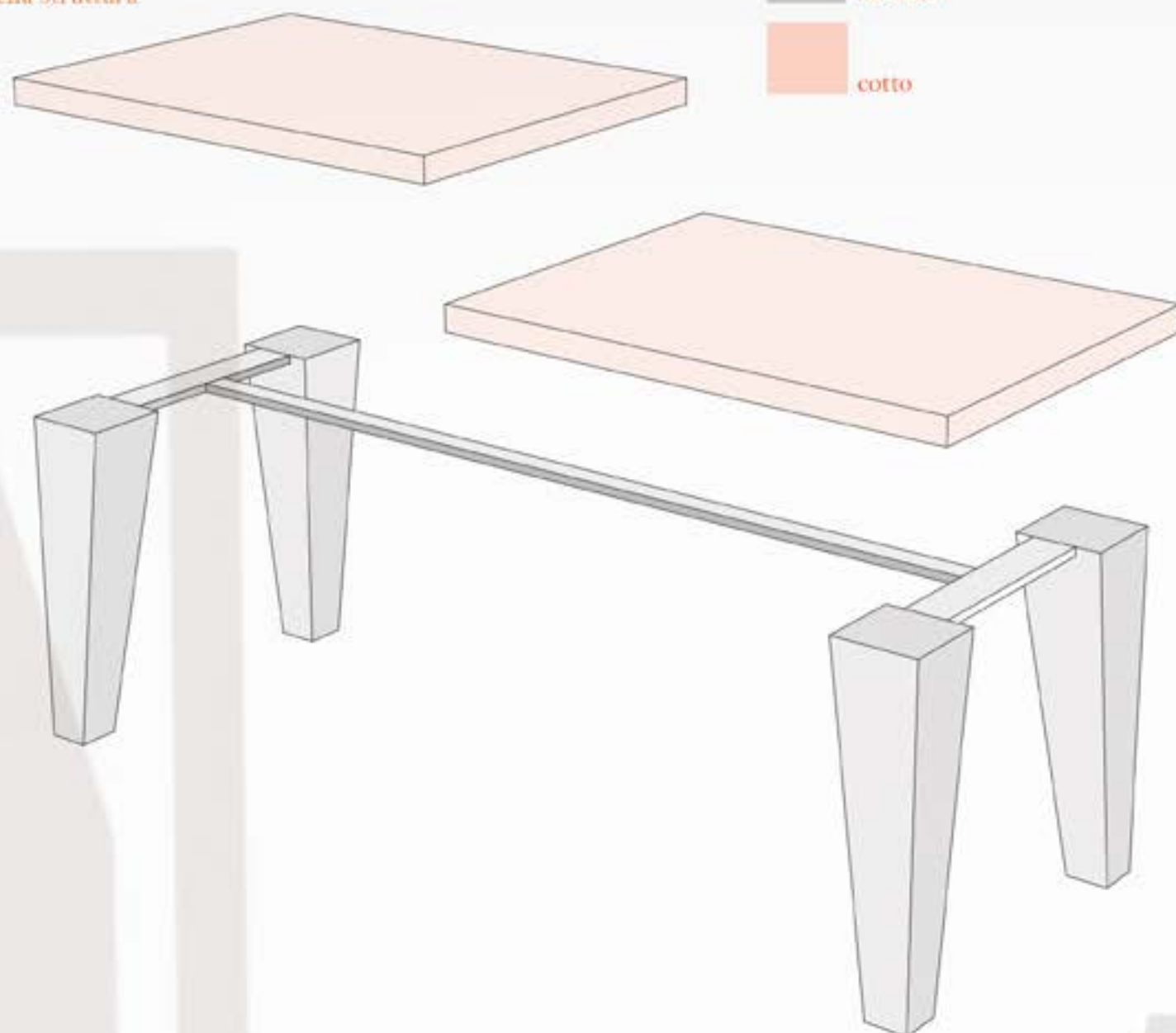
Collezione
Geometrie composte



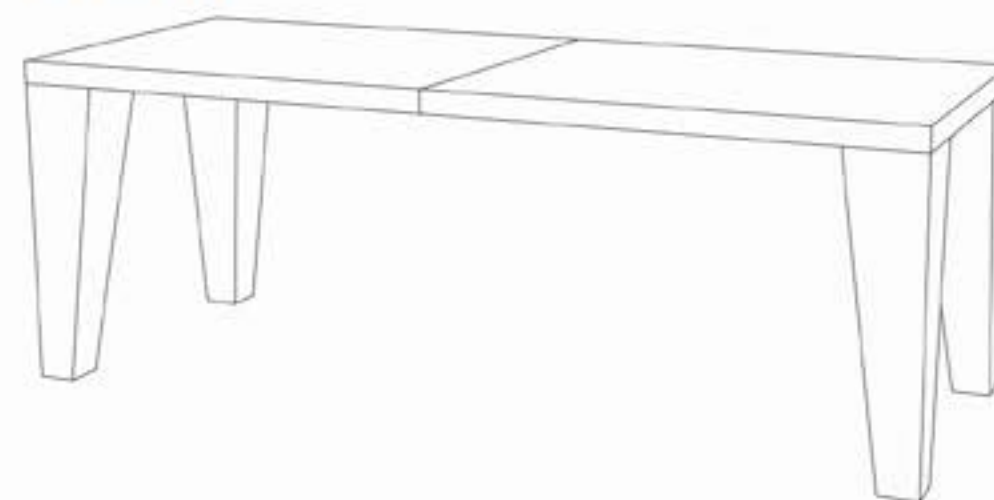
esploso della struttura



Collezione
Geometrie composte
Panchina-C



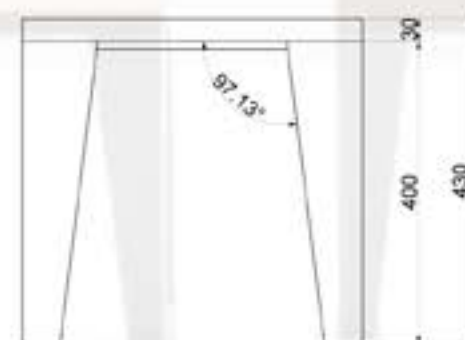
vista prospettica



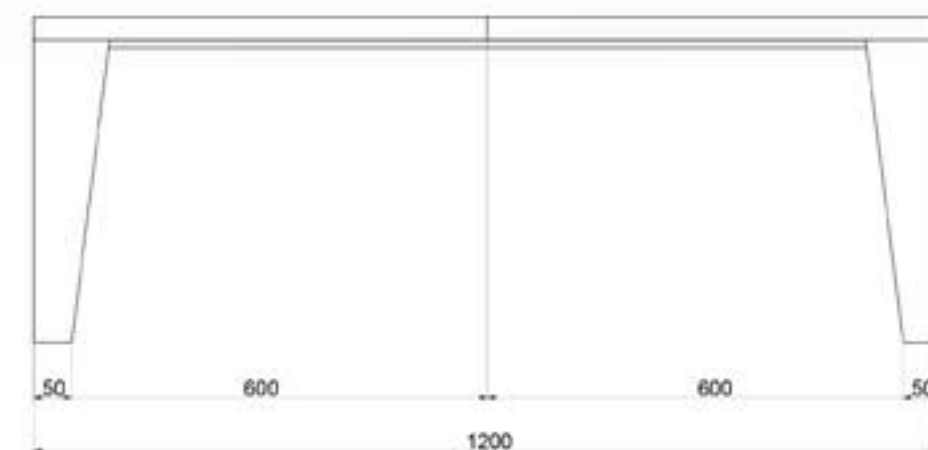
Pianta scala 1:10



vista laterale A



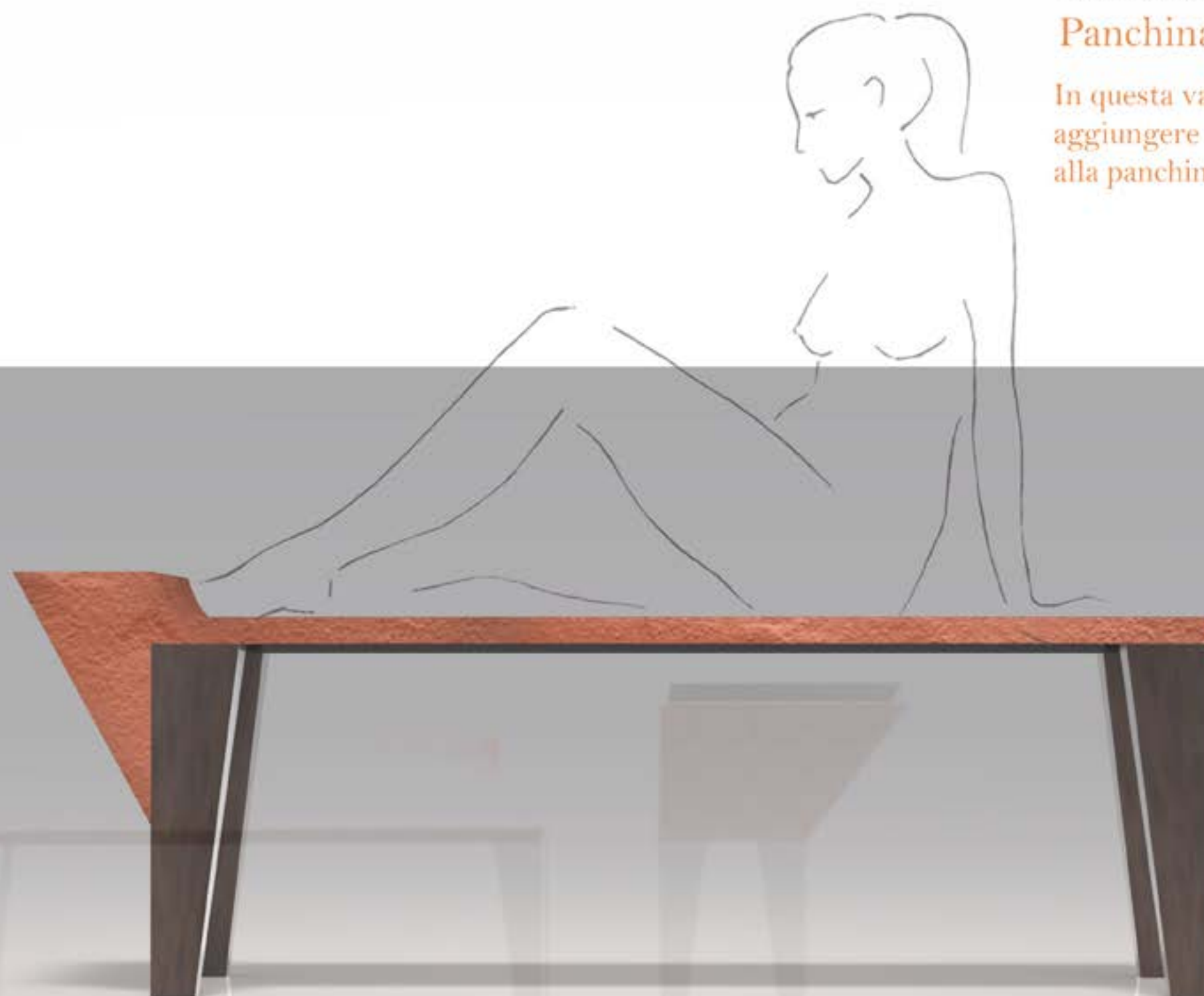
vista laterale B





Collezione
Geometrie composte
Panchina-C+1

In questa variante è possibile
aggiungere uno o più vasi
alla panchina.





Collezione
Geometrie composte
Panchina-C+2

In questa variante è possibile
aggiungere uno o più vasi
alla panchina.

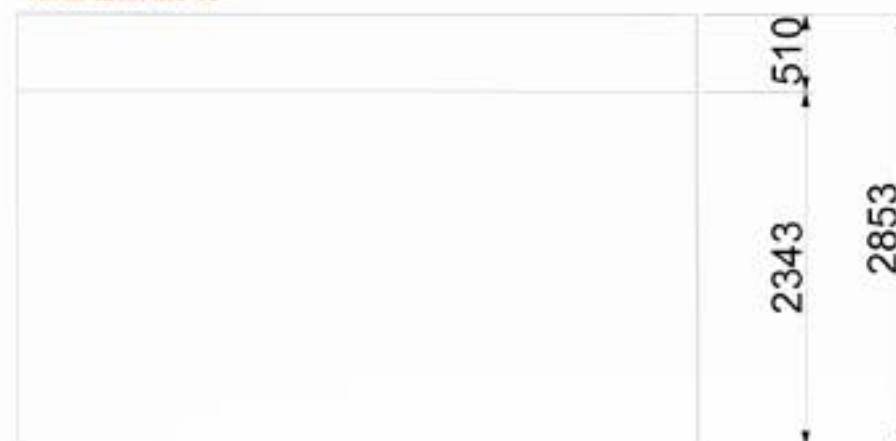




Collezione
Geometrie composte
Vaso-I

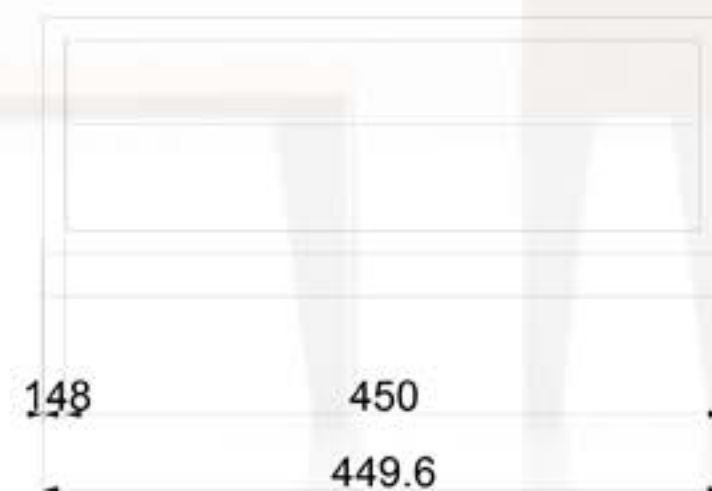
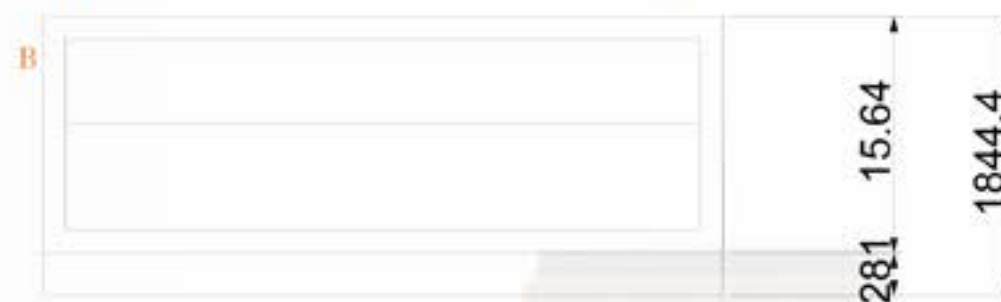
La particolarità di questo vaso
è che mediante colle adatte al
materiale può essere aggiunto
alle sedute.

vista laterale A



A
B

pianta scala 1:5



vista laterale B

vista prospettica



Collezione
Geometrie composte
Seduta-H



Collezione
Geometrie composte
Vaso-I



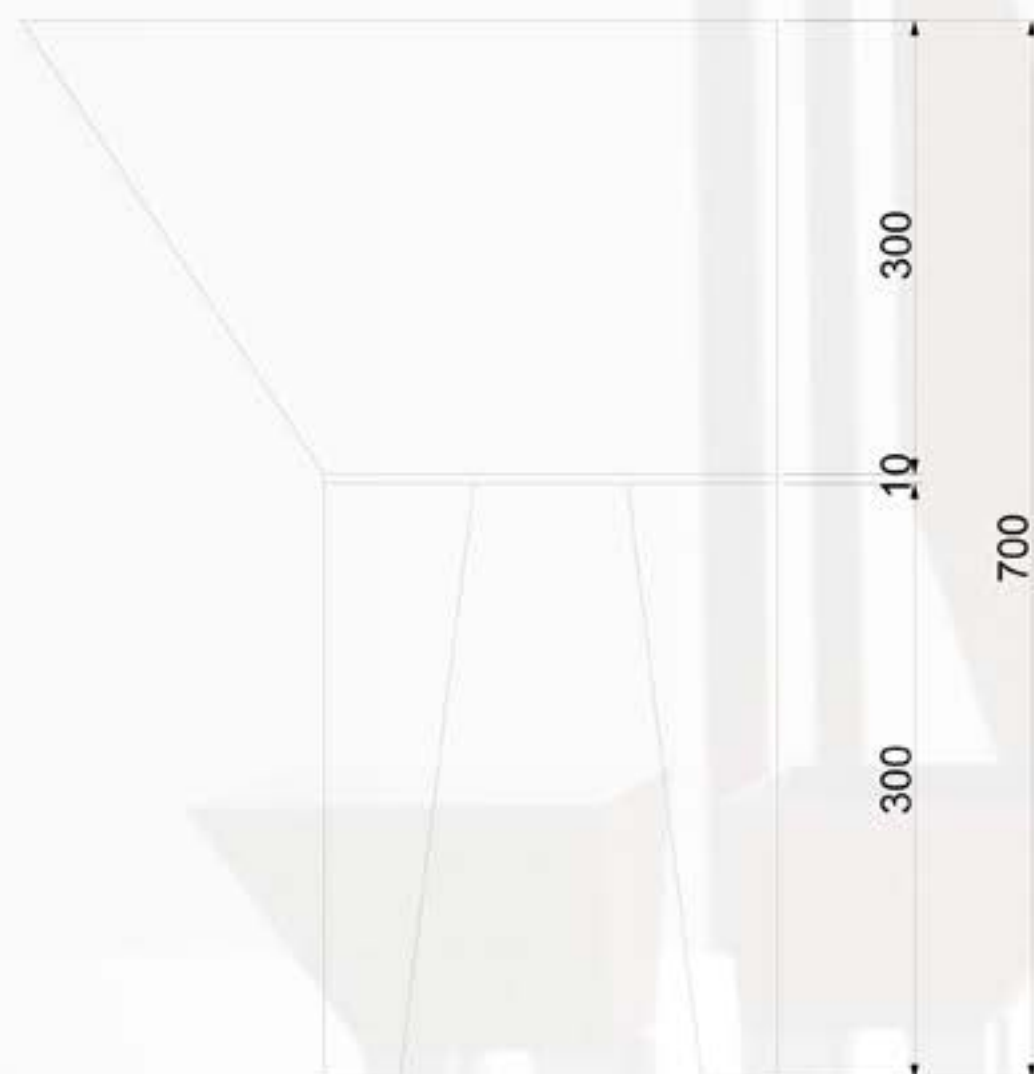
Collezione
Geometrie composte

Vaso-A

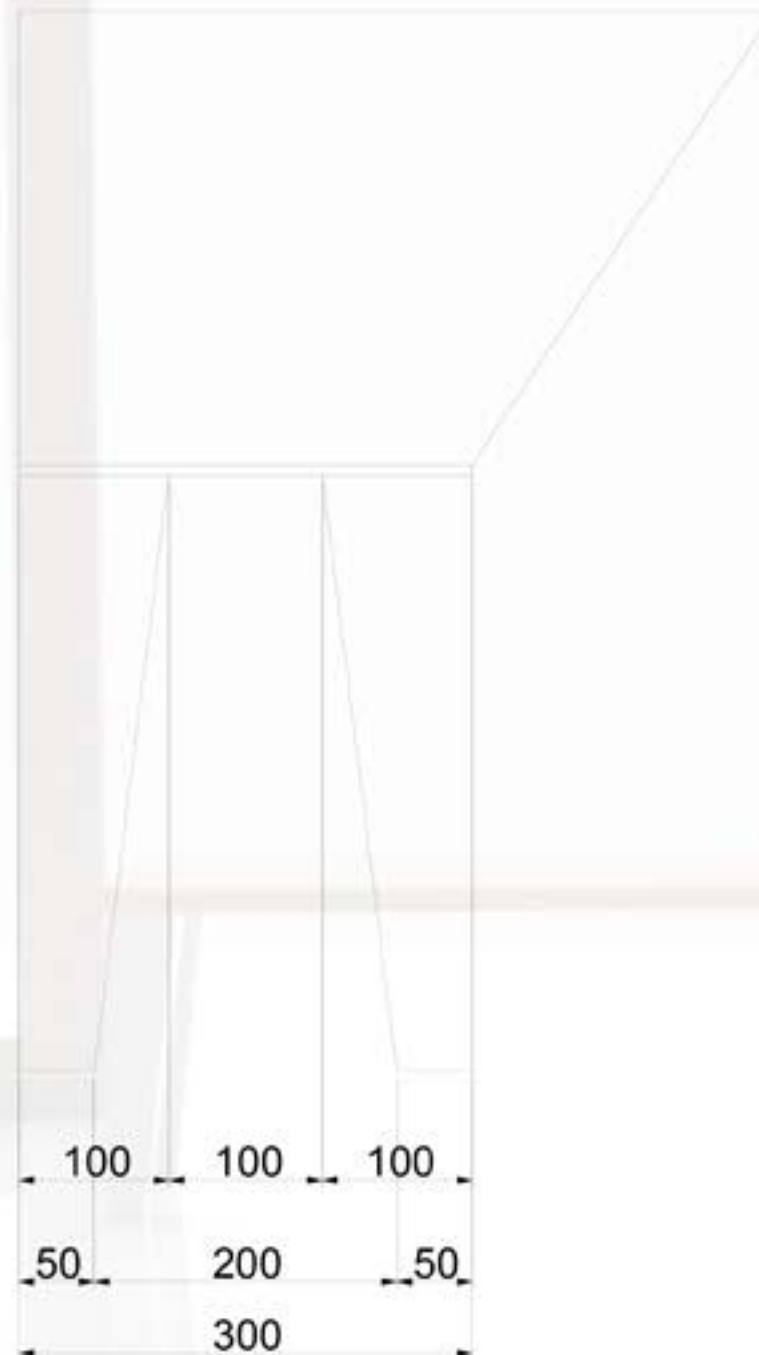


Collezione
Geometrie composte
Vaso-A

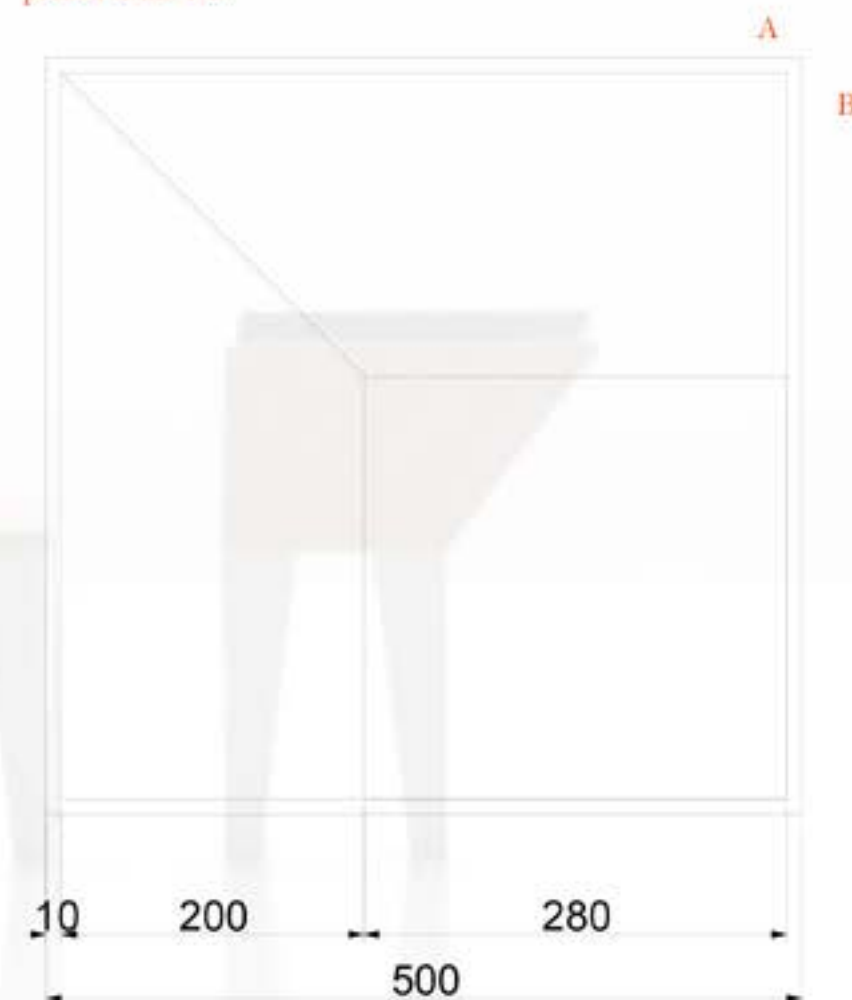
vista laterale A



vista laterale B



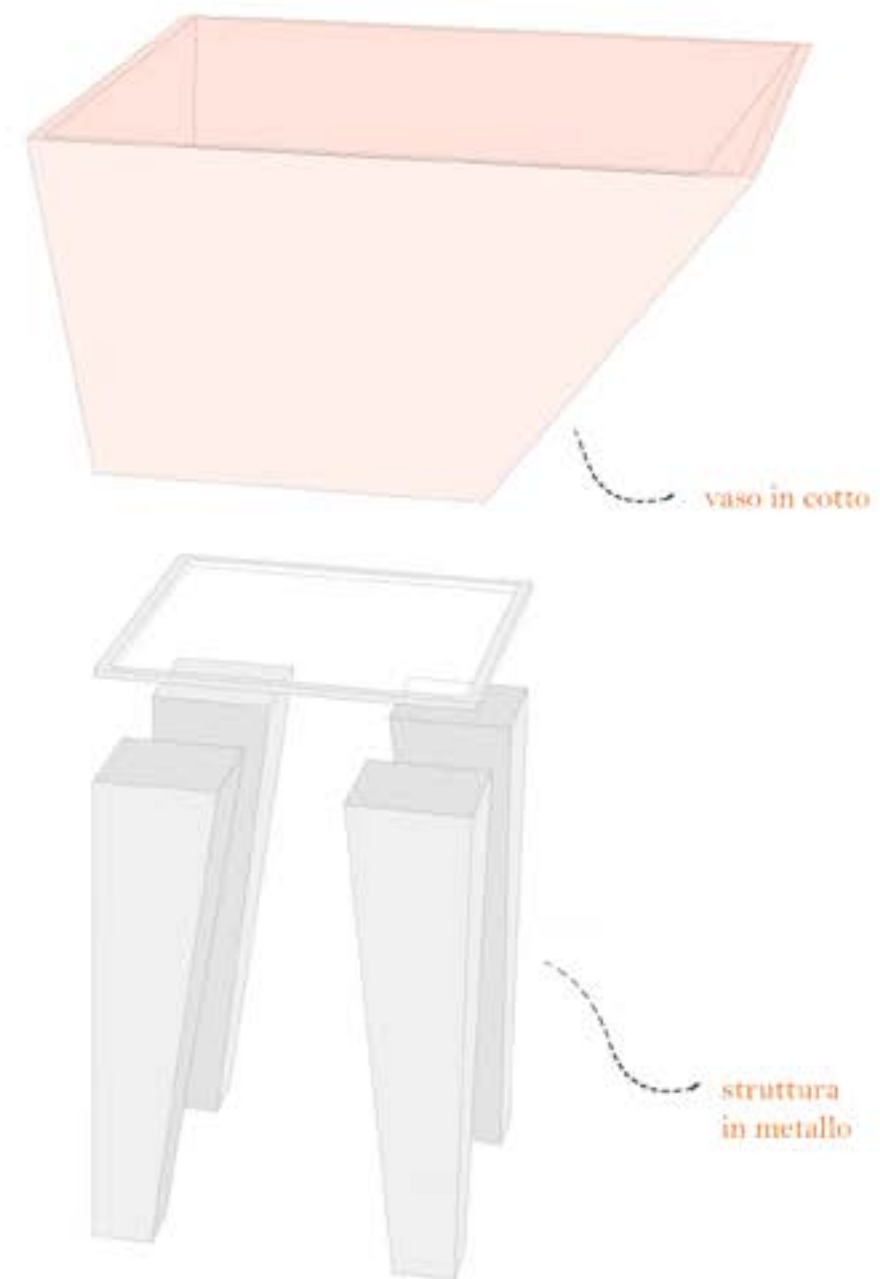
pianta scala 1:5





Collezione
Geometrie composte
Vaso-A

esploso del vaso-A





Collezione Geometrie composte Pannello-N

L'utente può mettersi in relazione con l'oggetto.

La base dei pannelli è al di sotto del terreno, lasciando visibile una piccola piastra in cor-ten.

E' possibile che una parte della base sia in vetro, in modo tale da lasciare visibile il sistema d'ingranaggio



Collezione
Geometrie composte
Pannello-N

vista
prospettica

vista
laterale B

vista
laterale A

esploso
del
pannello

pianta scala 1:10



117.5 70 60 70 117.5
435

200
180 160 180

2006
2048

300

Collezione
Geometrie composte
Pannello-T

vista
prospettica



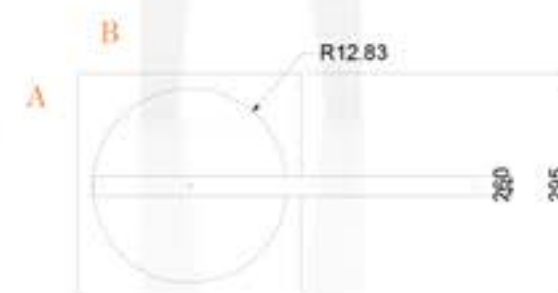
vista
laterale A



vista
laterale B



pianta scala 1:10

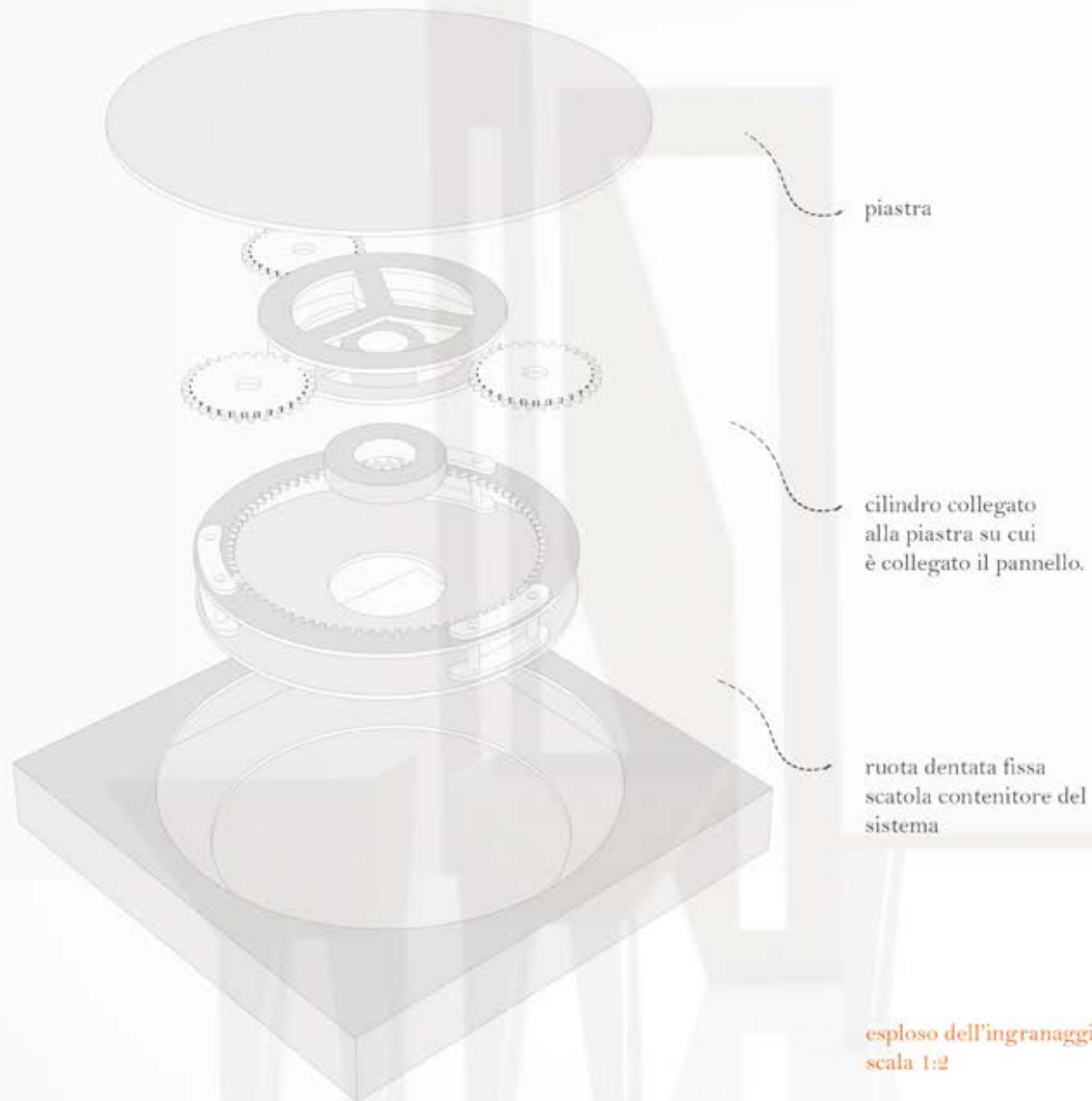


Collezione Geometrie composte Sistema d'ingranaggio

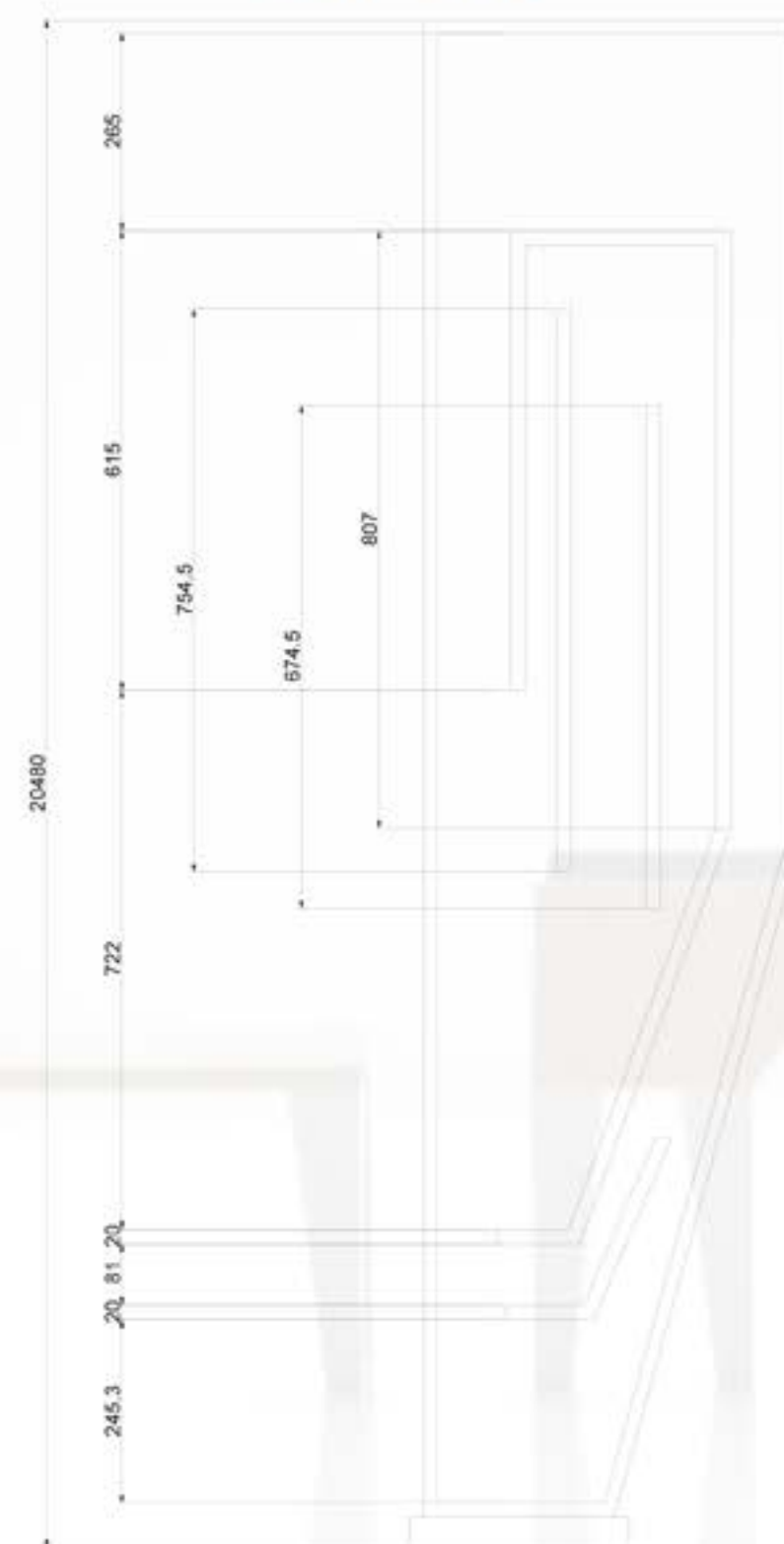
Un ingranaggio è un meccanismo utilizzato per trasmettere un momento meccanico da un oggetto ad un altro.

Generalmente è costituito da due o più ruote dentate, che possono essere di uguale o diversa dimensione.

La ruota più piccola è comunemente chiamata pignone, mentre la grande è chiamata corona.



Collezione
Geometrie composte
Pannello-I



vista prospettica e
frontale del pannello.
In questo caso il
pannello ha una serie
di tagli che riprendono
la geometria usata nella
collezione.

3.3 NUOVI LINGUAGGI ARTISTICI

Artis & food

Debora Mirabelli

Il food art è un insieme di pratiche artistiche che utilizzano il cibo come materiale creativo. Negli anni molti sono stati i cambiamenti che hanno rivoluzionato questa disciplina.

In questo capitolo faremo un'analisi dal food art dal 1800 ai giorni nostri, andando ad analizzare i diversi stili che si sono affermati e come questi abbiano influito sulla società, creando nuovi comportamenti. Sostanzialmente potremmo sintetizzare il tutto con una frase: "il cibo veniva inserito nelle creazioni artistiche facendone da contorno o quasi raramente da soggetto. Oggi l'arte viene inserita nel cibo o meglio l'arte diventa cibo." Assistiamo ad una vera e propria rivoluzione, passando dal food art al food aesthetic.

Nascono nuovi stili e metodi di rappresentare il cibo come "opera artistica", come il food design, food scapes, food photography, slow food ed altri ancora.

Un esempio attuale proviene da Ryan Maceachern, uno studente tedesco, trovandosi alle prese con una dieta alimentare, molto ristretta e noiosa decide di farne una rappresentazione grafica, questo progetto esplora i valori nutrizionali della dieta e la presenta in un modo contrastante, si contrappone l'aspetto opaco e noioso del cibo che mangiava. Decide di presentare i dati nutrizionali associati ad alimenti colorati e vivaci.

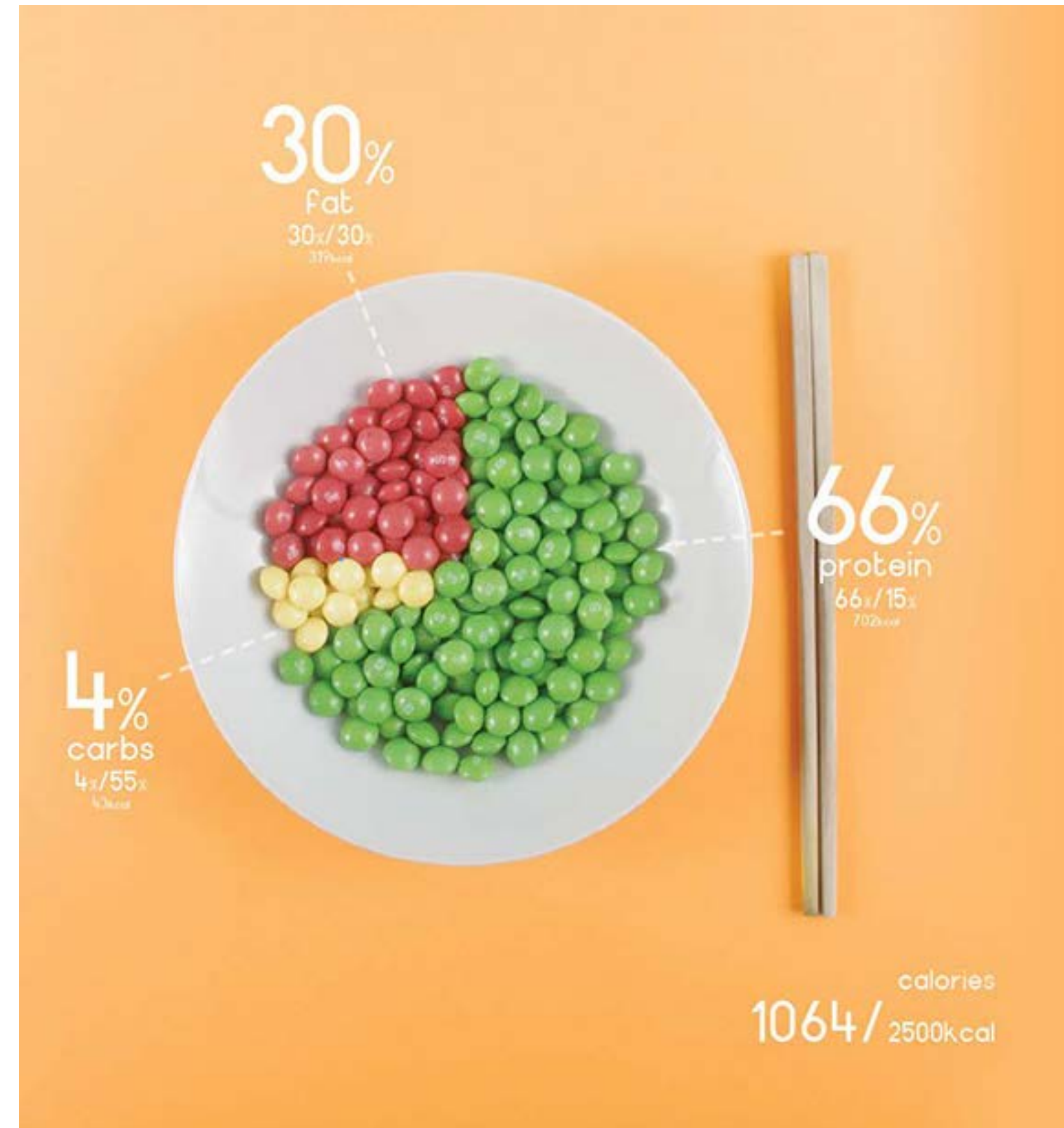
2



● ● ●

Immag. 1-2
Grafica intuitiva per la dieta, 2015, di Ryan Maceachern.

1



3



● ● ●

Immag. 3

L'osservatore è immerso nell'era della Rivoluzione industriale quando la produzione di massa muove i primi passi influenzando le abitudini e la quotidianità di tutte le classi sociali, senza distinzione. Dipinto di James Ensor, *Nature morte au canard*, 1880, Collection Musée des Beaux-Arts de la Ville de Tournai.

Immag. 4

Ambienti in scala reale, argenti, porcellane, ricettari e libri di gastronomia, dipinti e fotografie rappresentano la vita delle case, nei caffè e nei bar dell'epoca. Una serie di oggetti circondano la scena quotidiana della tavola e della vita reale ancora una volta.

Immag. 5

Siamo nel XX secolo, quello in cui le avanguardie storiche hanno rivoluzionato la produzione artistica, dalla pittura, alla pubblicità, dal design all'architettura. Dipinto di Georges Barque, *Natura morta con clarinetto, grappolo d'uva e ventaglio*, 1911, Roma, Archivio fotografico.

4



5





● ● ●

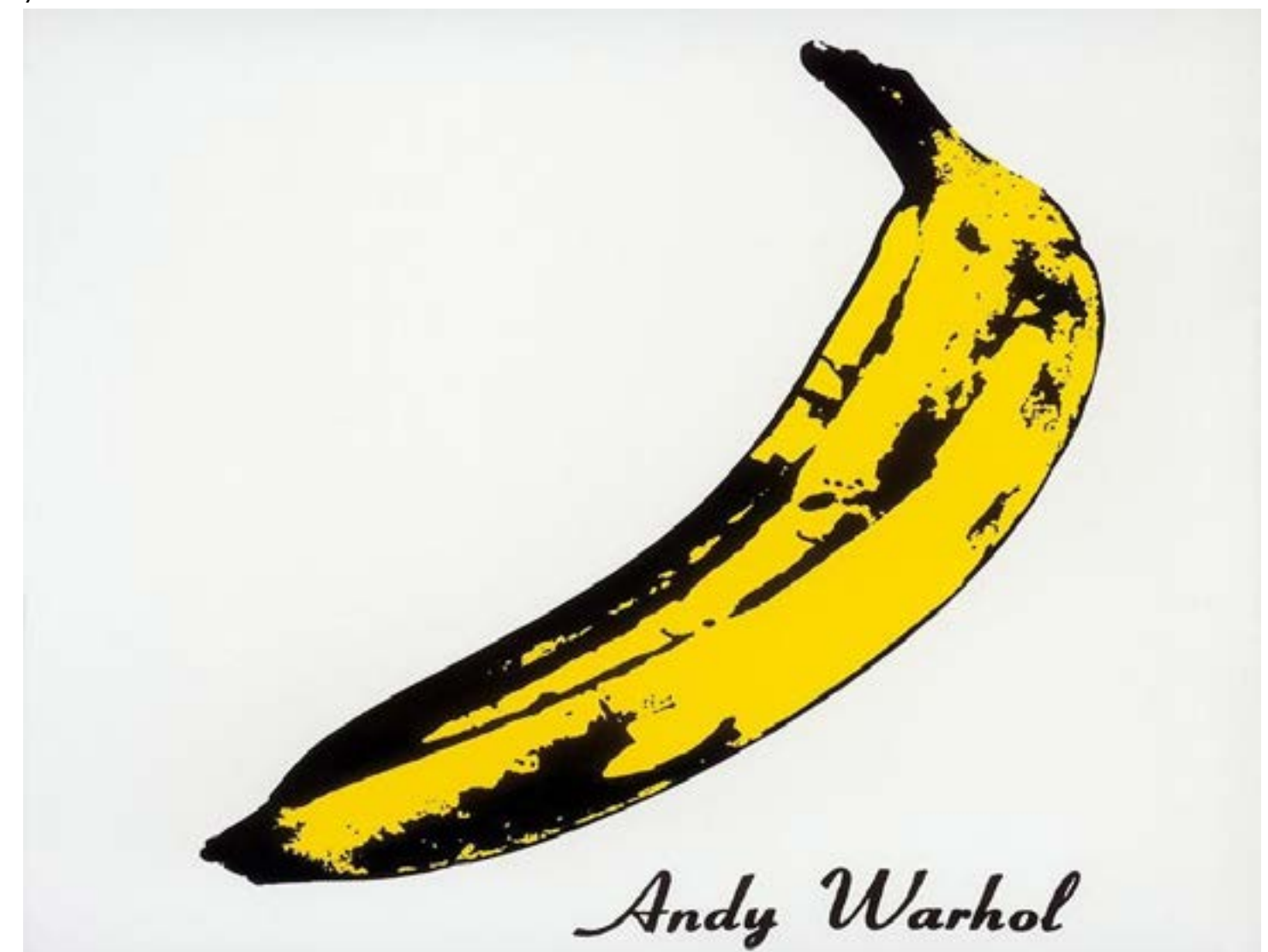
Immag. 6

L'arte coinvolge sempre più spesso il cibo e la cucina, per esempio, lo studio di arredi, oggetti, pubblicità, e modificano l'estetica e la funzionalità dei locali pubblici. Filippo Tommaso marinetti, il poema del vestito di latte, a cura dell'ufficio propaganda SNIA Viscosa, Milano, Officina grafica esperia, 1937. Copertina illustrata a colori di Bruno Munari, collezione Guido Andrea Pautasso , Milano.

Immag. 7

Dopo la fine della seconda guerra mondiale gli Stati Uniti si affermano come potenza mondiale. La loro egemonia si riflette anche nella diffusione di modelli di consumo, alimenti e abitudini alimentari. Andy Warhol & The Velvet Underground, 1966-1967

7



8



● ● ●

Immag. 8-9

La Pop Art pone al centro della sua riflessione il rapporto tra arte e cibo, mentre nuovi processi industriali, come l'inscatolamento degli elementi, trasformano l'alimentazione e gli spazi a essa dedicati. Joe Colombo e Ambrogio Pozzi, set prima classe Alitalia, 1970-1972, courtesy Alessandro Pedretti Design Collection.

Immag. 10

Il mondo si avvia verso la globalizzazione, nasce internet, la questione alimentare diventa politica. In voga nuove tendenze culinarie ed un inedito senso edonistico del cibo. Tom Weselmann, STILL LIFE#3, 1962, mixed media and collage on board, 30X30.



9



10





Immag.11

La diffusione dei prodotti è sempre più slegata dalle tradizioni gastronomiche, processo che negli ultimi anni sta subendo un 'inversione di rotta con il ritorno a una dimensione più locale e alla valorizzazione delle identità in ottica di risparmi energetico e tutela dell'ambiente. Claes Oldenburg and coosje van bruggen, Leanig FORK with Meatball and spaghetti, 1994.

Immag.12

La distribuzione iniqua del cibo, solleva molteplici questioni: dall'opulenza ai disturbi alimentari, dalla fame nel terzo mondo alle patologie legate ai problemi di nutrizione. Issey Miyake, 2008.





Food aesthetic

Assistiamo ad un cambiamento radicale con il passare degli anni, il cibo crea arte nelle interpretazioni più libere e spettacolari.

Queste immagini nascono dal progetto della designer Noara Luther, grazie alla collaborazione del fotografo Pavel Becker, riescono a sfidare la gravità con questi scatti sorprendenti dove l'immagine non è solo un anticipo del piatto, ma anche degli ingredienti che lo compongono e la sua preparazione.

Le immagini sono accompagnate da una serie di frasi che fanno riflettere sulle nostre abitudini.

“The look of the ready cooked dish is left to your own imagination.”

13



14



● ● ● ●

Immag. 13-14-15

La preparazione dei piatti in cucina e i suoi ingredienti, Noara Luther

15





Food Photography

La Food Photography ha come scopo la riproduzione di immagini ritraenti il cibo. Alla figura del fotografo si associa il food stylist, questo dovrà avere le capacità di comporre immagini e l'abilità di tradurre le sensazioni olfattive, gustative e tutta l'attrattiva di un piatto reale in foto.

Il cibo fotografato a volte è commestibile, a volte no. La differenza sta nel trattamento che ha ricevuto (per esempio se sono state aggiunte sostanze tossiche per migliorarne la resa fotografica).

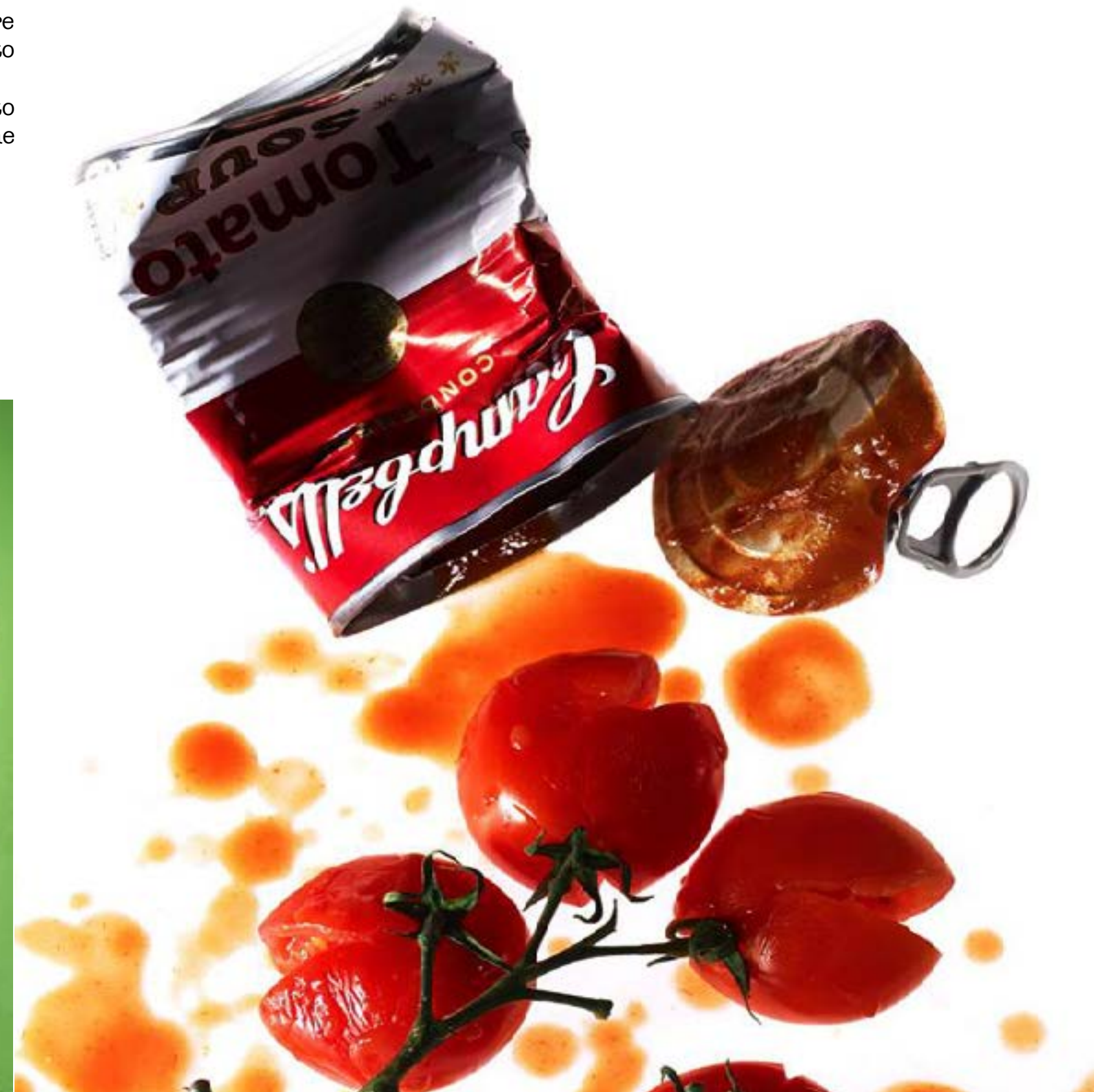
Un'opera perfetta composta da cibo.

17

Immag. 16
Mittongtare Studio, California

Immag. 17
Marcus Nilsson, Brooklyn, NY 11249

16





Immag. 18
Opere d'arte da mangiare, fotografia di Francesco Tonelli, Whole Roasted Chicken

Immag. 19
Anthony Genove, fotografia di AromiCreativi, Gambero rosso, limone e porro bruciato

Immag. 20
Matias Kyriazis, fotografia di Sergio Coimbra, Restaurante Paraje Arèvalo, Buenos Aires





SOCIAL ARTIS#

La società ha manifestato molto interesse per l'estetica del cibo, non apprezzando soltanto le opere prodotte da artisti, fotografi, designer, ma inizia ad interagire grazie all'utilizzo dei social. "Lo spettatore diventa attore".
Milioni di foto vengono quotidianamente pubblicati sui social, come Facebook, Instagram e Pinterest.



● ● ●

Immag.21-22-23-24-25-26-28
cibo#toscana#love#misonoimbriacheto#vinochianti#composizionaleartistica#artenatura#mentana#simpaticomentana#
Andy warhol# friends#####





Food scapes

La Food scapes consiste nel ricreare ambientazioni, città fantastiche, oggetti o particolari con l'utilizzo del cibo, in perfetta scala. Con una cura minuziosa dei dettagli, si possono osservare opere sorprendenti. Foodscapes, è il termine coniato dal fotografo inglese Carl Warner per definire i suoi "gustosi" scatti dall'atmosfera surreale. Ed è questa fortunata serie che nel 2008 porta il nome di Warner tra le pagine di Times e alla collaborazione al fianco dei più rinomati marchi del mondo alimentare. Ma facciamo un passo indietro. Il percorso di Warner è un ottimo esempio del lungo viaggio che intraprende chi fa della creatività il proprio mestiere. Warner frequenta il Kent College di Arte e Design a Maidstone con l'intento di diventare illustratore, ma come accade a molti durante il percorso di studio, rimane affascinato da un'altra forma di comunicazione. La fotografia è più immediata ed eccitante per Warner, così rinuncia all'illustrazione e studia fotografia a Londra. Dopo una insoddisfacente esperienza come fotografo pubblicitario, torna alla ricerca di qualcosa che riesca a saziare il suo appetito creativo. Ma accade solo per caso che un giorno passeggiando al mercato si imbatte in dei funghi dall'aspetto bizzarro, simili ad alberi che si potrebbero trovare in chissà quali mondi extraterrestri. Decide così di comprarli e fotografarli nel suo studio, inscenando un piccolo set in miniatura sul suo tavolo da lavoro.

29



● ● ●

Immag.29
Carl Warner, albero fungo

Immag.30
Brock Davis, casa sull'albero

30





Immag.31-32-33
Opera di Carl warner





IL Cambiamento nel tempo

In sintesi, dopo questa presentazione, possiamo affermare che l'approccio al cibo come elemento artistico sia cambiato nel tempo rivoluzionando usi, modi e costumi.



Immag.34
Arcimboldo, ritratto di Rodolfo II in veste di Vertumno, 1591.



Immag.35
Italian radical furniture design, 1967 boomerang desk by Maurice Calka, fotografia di Maurizio Cattelan e

Immag.36
The Venice-born, UK-based photographer published a book of images inspired by Ridley Road market. His colour-saturated vegetable sculptures and surreal portraits capture the spirit of the east London landmark.



BIBLIOGRAFIA/SITOGRAFIA



<http://www.davidwhitestudio.co.uk/blog/top-10-food-photographers>

<http://www.expo2015.org/it/esplora/aree-tematiche/arts---foods>

<http://www.buzzfeed.com>

<https://it.pinterest.com>

<http://www.reportergourmet.com/photogallery/l-estetica-del-cibo-food-aesthetic-gennaio-marzo-2015/83/>

<http://abduzeedo.com>

<https://www.finedininglovers.com>

<http://aduntratto.com/magazine/I-paesaggi-commestibili-di-Carl-Warner>

<http://it.ubergizmo.com>

<https://en.wikipedia.org>

<https://it.pinterest.com>

Il food design diventa rivoluzione, design e comunicazione visiva, a cura di Elisabetta Benelli, Elisabetta Cianfanelli, Edizione Aida srl, Firenze

Che cos'è il food design di Dario Mangano, editore Carocci, ROMA

Bello da mangiare. Il cibo dall'arte al food design, di Ave Appiano, editore Feltrinelli