

## Cibo & Architettura La grande cucina del mondo

di Giuseppe Strappa

Dipartimento di Architettura e Progetto, Università degli Studi di Roma "Sapienza"  
via A. Gramsci 53, 00197 Roma, Italia.  
E-mail: giuseppe.strappa@uniroma1.it

### **Food & Architecture. A great concoction.**

*The messianic message broadcast from the Milan Expo, which opens on 1st May, and the exhibition of forms chosen to communicate it didactically express the architectural and alimentary contradictions of our planet. From this point of view, the Expo will be a true global representation: the contemporary, aesthetically self-congratulatory opulence of affluent countries that has lost its way and turns to art for its legitimisation.*

*Much more so than Dior's 2016 fashion show, for example, which will take place at the French Riviera's famous Palais Bulles, now owned by Pierre Cardin. There, a world-famous fashion house's luxury-for-a-chosen-few will encounter the centreless revolution dreamt by the habitologist Antii Lovag: the constructor of eccentric, expensive villas inspired by a Manneristic organicism, created using a succession of amoeboid shapes to delight the world's wealthy. The princely, spherical conviviality of the radical avantgarde becomes a location and an icon of the most exclusive fashion shows: the socially responsible art market meets the fashion world. Nothing new under the sun.*

*It would have been unremarkable and unworthy of attention if the elegant products developed by the imaginative flair of cooks and architects working within today's elusive and lucrative marketing and communication system (with creative dishes and spectacular architectural projects that satisfy the hunger for novelty of eager palates) were meeting in Milan at a sophisticated fair bringing master chefs and "starchitects" together.*

*Instead, a consolatory project conciliating opposites will be put on display, revealing the hypocrisy of that half of the world with a full belly. "But where are the farmers, animal rearers and fishermen?" - asks Carlo Petrini.*

*A few people are already wondering what we could have done to tackle world hunger in South American, African and Asian slums with the millions of Euros that will be spent on the Expo. The novelty that sends a shiver down the spine (so to speak, as we're now used to just about everything) is the intention to communicate an ethical message using the means and symbols of a wasteful society.*

*Feeding the planet, no less: VIP restaurants and biodiversity, sustainable cuisine and identity-generating cured meats called "Psychedelic Spin-painted Cotechino", Chic (CHarming Italian Chef) creations and redemption from universal hunger.*

*As if we did not know that world hunger is a problem caused by an imbalance between resources and distribution. As regards this*

Il messaggio messianico dell'Expo di Milano che si inaugurerà il 1° maggio e la fiera di forme destinata a comunicarlo, esprimono in modo didascalico le contraddizioni alimentari/architettoniche del pianeta. In questo senso l'Expo sarà realmente una rappresentazione planetaria: la deriva contemporanea dell'opulenza estetizzante dei paesi affluenti che chiede all'arte la sua legittimazione.

Molto più, ad esempio, del *defilé* 2016 di Dior che si svolgerà nel celebre Palais Bulles sulla Costa Azzurra, oggi di proprietà di Pierre Cardin. Lì il lusso per pochi di una casa di moda di fama mondiale s'incontra con la rivoluzione senza centro sognata dall'abitologo Antii Lovag, costruttore di eccentriche, costosissime ville ispirate a un organicismo di maniera, evocato dal succedersi di forme ameboidi per la gioia dei ricchi della terra. La principesca convivialità sferoidale dell'avanguardia radicale divenuta *location* e icona delle sfilate più esclusive: il mercato dell'arte solidale a quello della moda. Nulla di nuovo sotto il sole.

Sarebbe stato banale, e non meriterebbe attenzione, se, all'interno dell'attuale sistema della comunicazione, elusivo e lucroso, i prodotti eleganti elaborati dall'estro di cuochi e architetti (piatti creativi e architetture spettacolari che soddisfano palati ansiosi di novità) si incontrassero a Milano in una fiera raffinata che mette insieme *master chef* e *archistar*.

Verrà invece esibito, mettendo a nudo l'ipocrisia della parte del mondo che ha la pancia piena, un progetto consolatorio, di conciliazione degli opposti. Ma dove sono i contadini, gli allevatori, i pescatori, si chiede Carlo Petrini.

E qualcuno già si domanda cosa si potrebbe fare per la fame nel mondo, nelle *favelas* sudamericane o africane o asiatiche, con i milioni di euro che si spenderanno per l'Expo.

La novità che fa rabbrivire (si fa per dire, ormai siamo abituati a tutto) è l'intenzione di comunicare attraverso i mezzi e i segni delle società dello spreco, un messaggio etico.

Nutrire il pianeta. Né più, né meno: ristoranti *vip* e biodiversità, cucina sostenibile e insaccati identitari che si chiamano "Psychedelic Spin-painted Cotechino", apparizioni Chic (Charming italian chef) e redenzione dalla fame universale.

Come se fosse un mistero che la fame nel mondo è un problema di equilibrio tra risorse e distribuzione. Fabrizio Galimberti notava in proposito, sul Sole 24 Ore, che i prezzi reali del cibo, sul nostro pianeta, sono diminuiti dagli anni '50 a oggi, segno evidente che la produzione (l'agricoltura, l'allevamento) riesce sempre meglio a soddisfare la domanda. Il fallimento, nell'alimentazione come in architettura, sta tutto nella dilapidazione, nel non sapere (volere) adeguare le risorse ai risultati. La catastrofica *An Gorta Mór*, la carestia delle patate rimasta tra i grandi disastri del paese, osservava Galimberti, ebbe luogo in un'Irlanda piena di patate.

Come nella lingua, esiste ancora, in molte parti del mondo, una cucina quotidiana della necessità, un "parlato" delle materie prime elaborate in modo congruente e necessario, frugale, cui corrisponde una lingua "ufficiale" altrettanto sobria, misurata: i piatti delle cerimonie e dei ristoranti che seguono la vocazione degli ingredienti rispecchiando, comunque, l'ordine e

Fig. 1 - Padiglione Italia. Progetto di concorso.  
Italian pavilion. Proposal competition.  
Sources: web.



l'aggregazione dei sapori. Come in architettura. E poi esiste la cucina delle società opulente, delle multinazionali del cibo, della Coca Cola e della MacDonaldisazione, dove i sapori sono imitazioni e manipolazioni. Un parlato quotidiano al quale corrisponde, anche qui, la lingua aulica dei grandi *chef*, più spettacolare ma altrettanto contraffatta, e inoltre creativa, egocentrica. Come in architettura.

Il progetto del Padiglione Italia è un po' la sintesi estetica di queste contraddizioni, costruito com'è su opposti *slogan* che evocano problemi alla moda: il primitivismo di una struttura naturale, l'immagine della "foresta urbana", la *texture* dell'involucro ramificato che suggerisce tecnologie *up to date*, la Land Art....

È il sito ufficiale dell'Expo a darne l'interpretazione autentica: il padiglione sarà un vivaio "metafora rappresentativa di uno spazio che aiuta progetti e talenti a germogliare, offrendo loro un terreno fertile" dove, come ci si può aspettare, tra riferimenti a radici, linfe e chiome, l'albero "è il simbolo della vita, della natura primigenia, icona centrale intorno cui disporre tutti i contenuti."

Costruito con una struttura convenzionale in calcestruzzo e acciaio, il padiglione sarà rivestito da un carter di un miracoloso cemento che "cattura gli inquinanti presenti nell'aria e li converte in sali inerti". Non il rivestimento come manifestazione e fase conclusiva del processo di costruzione della forma, ma l'addizione costosissima e pittoresca, estranea e autonoma cui la costruzione fa da sostegno. Non solo la soia trasformata perché sembri una bistecca o un formaggio: molto di più e a costi infinitamente maggiori. Un'operazione di *marketing*, peraltro, ormai consueta.

Si è scritto in proposito, in questi giorni che nessun padiglione ha mai preteso la durata di altre architetture che lo scopo di un padiglione è la sua stessa

aspect, Fabrizio Galimberti notes in the *Sole 24 Ore* newspaper that the real price of food on our planet has gone down since the 1950s, a clear sign that production (agriculture and animal husbandry) is increasingly able to meet demand. The failure in food supply, as in architecture, is entirely due to dissipation, to the lack of ability (and will) to adjust resources to results. An *Gorta Mór*, the catastrophic Great Famine, notes Galimberti, took place in an Ireland that was full of potatoes.

As with languages, there is still a daily cuisine dictated by necessity in many parts of the world, a "tongue" of raw materials prepared in a suitable, necessary, frugal way, complemented by an equally sober, constrained, 'official' language: ceremonial dishes and restaurants that respect the merits of ingredients, reflecting, in any case, the order and blending of flavours. The same is true for architecture. Then there's the cuisine of opulent society, food multinationals, Coca Cola and MacDonaldisation, where tastes are imitations and manipulations; a daily patois that is complemented, here too, by the refined language -more spectacular but equally counterfeit, and creative and egocentric to boot- of great chefs, same as in architecture.

The Italy Pavilion project is, in a way, an aesthetic synthesis of these contradictions, built as it is on opposing slogans that refer to fashionable issues: the primitivism of a natural structure, the image of an "urban forest", the texture of its envelope branching out, suggesting up-to-date technologies, Land Art...

The Expo's official website provides the most authentic interpretation of it: the pavilion will be a hothouse, "a metaphor of a space that helps talented designers and designs sprout, providing them with fertile ground", where -as one would expect in a forest of references to roots, sap and canopies- trees are "the symbol of life, of primordial nature, the central icon around which all content is arranged".

Built using a conventional steel and concrete structure, the pavilion will be clad in an envelope of miraculous cement that "can capture pollution in the air, transforming it into inert salts"; cladding not as a conclusive phase and manifestation of the process to construct a form, but an incredibly expensive and picturesque, alien and unrelated addition that the building supports. Not simply soybean processed to look like steak or cheese... much more and to much greater cost; a marketing operation that is now commonplace.

As regards this aspect, in the past few days articles have been published saying that no pavilion has ever claimed the long-term survival of new architectural forms, that the purpose of a pavilion is its novelty. Apart from the many precedents (starting with Beijing's now legendary stadium) compared to which this Milanese creation is nothing but a tardy epigone, and without having to cite extraordinary examples "of the monumental permanence of the temporary" (such as the Eiffel Tower, Crystal Palace or the Montreal Biosphere), how can we forget the many pavilions in universal expositions that perfectly expressed the spirit of their time? If we continue to consider past precedents, when the theme required it, how many symbols of parsimonious moderation and economic rigour come to mind? Such as the pavilion designed by Eiermann and Ruf for the Brussels World's Fair in 1958 -simple, temperate and anti-rhetorical in indicating the way forward for the new Germany that had emerged from



the war, with its reconstruction in full swing-or the hyperbolic paraboloid designed by Le Corbusier for Philips: a true investigation into the geometric expression of the world of electronics, where materials were used in a basic, organic way, in a construction that coincided with form. The pavilions of Milan, which were meant to express the "sharing of knowledge and tastes", in actual fact send out entirely different messages. Just like an in vitro laboratory experiment that can be extended and generalised in its conclusions, they indicate the fact that today we possess the destructive, egotistical disposition to invade places, still adopting the romantic principles of the picturesque disguised as avantgarde research.

Of course, we can no longer talk of authenticity in a virtual, simulated world, particularly when it comes to the pavilions of a fair.

However, the concept of evoked and intriguing reality that lies at the heart of the Expo's pavilions, the self-congratulatory aesthetic approach to food and architecture, is the same that motivates the ego of so many designers: the built landscape viewed from the vantage point of the market's desires and expectations, which modify its appearance in accordance with a spectacle-focused perspective.

It is for this reason that the Italy Pavilion will be a symbol of how we, today, invade the built landscape.

While no architect will ever admit that he or she did not pay enormous attention to what already existed when designing a new building, there is not one architectural design that is not, in its way, a pavilion for some kind of Expo, that does not usurp the characteristics of a place with its egocentricity, degrading particular features of it; standardising everything, destroying the biodiversity of organisms.

Such a statement is anything but controversial. The idea of invading places is an old one, carefully hidden in the deepest layers of modern consciousness, at least from the time of Loos's *Ins Leere Gesprochen*.

It seems to me that one of architecture's true ethical tenets consists in respect for the things that surround us, for the evolutionary processes that have led the constructed world to become diverse. We should exercise the critical judgement that every architectural interpretation should contain. Above all, we should continue to improve, to indicate a way forward and study the legible structure of the built environment, the real form of things, as an antidote to narcissism and "spectacularisation". The International Seminar on Urban Form -the 22nd Conference of Urban Morphology organised by the ISUF- will take place in September in Rome. The theme we have chosen, with an unfashionable title, is the "city as organism", in the firm belief that there are alternatives to universal consensus, that not everything that is universally accepted as good and new really is good and new.



novità. Tralasciando i tanti precedenti (a partire dall'ormai storico stadio di Pechino) rispetto ai quali l'opera milanese non è che un tardo epigone e senza citare gli esempi di straordinaria "permanenza monumentale del temporaneo" (La Tour Eiffel, il Crystal Palace, la Biosfera di Montreal), come non ricordare quanti padiglioni di esposizioni universali hanno espresso appieno lo spirito del tempo? Rimanendo nella memoria, quando il tema lo richiedeva, quali simboli di parsimoniosa misura ed economico rigore. Come quello disegnato da Eiermann e Ruf per l'Esposizione di Bruxelles del '58, essenziale, castigato, antiretorico nell'indicare la strada di nuova Germania uscita dalla guerra, in piena ricostruzione, o il paraboloide iperbolico progettato da Le Corbusier per la Philips, vera ricerca sull'espressione geometrica del mondo elettronico dove i materiali sono impiegati in modo essenziale, organico, nella costruzione che coincide con la forma.

I padiglioni milanesi, che dovrebbero indicare la "condivisione dei saperi e sapori", lanciano in realtà ben altri messaggi.

Indicano, allo stesso modo di un esperimento in vitro estendibile e generalizzabile nelle sue conclusioni, come oggi possediamo la rovinosa, egoistica disposizione a invadere i luoghi, utilizzando ancora i principi romantici del pittoresco dissimulati come ricerca avanzata.

Certo, non è più possibile, nel mondo del virtuale e della simulazione, parlare di autenticità, tanto meno per gli spazi di una fiera.

Ma l'idea di realtà evocata e suggestiva che sta alla base dei padiglioni dell'Expo, l'estetizzazione del cibo e dell'architettura, è la stessa che muove l'ego di tanti progettisti: il centro d'osservazione del paesaggio costruito, che ne modifica i contorni secondo una prospettiva spettacolare, sono i desideri e le attese del mercato.



Per questo il Padiglione Italia sarà il simbolo di come noi, oggi, invadiamo il paesaggio costruito.

Per quanto non esista progettista che non affermi di aver impiegato, nel disegno di una nuova costruzione, la più grande attenzione per quanto già esiste, non c'è progetto che non sia, a suo modo, padiglione di una qualche Expo, che non usurpi col proprio egocentrismo, facendo perdere loro qualche qualità, i caratteri dei luoghi. Omologando ogni cosa, distruggendo, a modo loro le biodiversità degli organismi.

Osservazione, questa, tutt'altro che polemica. L'idea di invasione dei luoghi giace da tempo, accuratamente nascosta, negli strati profondi della coscienza moderna. Almeno dai tempi del Loos di *Parole nel vuoto*.

Uno dei veri fondamenti etici dell'architettura consiste, a me sembra, nel rispetto delle cose che ci circondano, dei processi formativi che hanno portato il mondo costruito a essere molteplice. Dovremmo esercitare la critica che ogni lettura architettonica dovrebbe contenere: dovremmo soprattutto continuare: correggere, indicare. E studiare la struttura leggibile dell'ambiente abitato, la forma reale delle cose, come antidoto a narcisismi e spettacolarizzazioni.

A settembre si terrà, a Roma, il ventiduesimo convegno di Morfologia Urbana organizzato dall'Isuf, *International Seminar on Urban Form*. L'abbiamo dedicato, con un titolo fuori moda, alla "città come organismo", nella convinzione che esistano strade diverse da quelle del consenso universale, che non tutto quello che è universalmente accettato come buono e nuovo è realmente buono e nuovo.

Fig. 2 - Padiglione Italia in costruzione.  
Italian pavilion under construction.

Sources: web.

Fig. 3 - Padiglione Italia.  
Render del progetto definitivo.  
Italian pavilion.  
Render of the approved proposal.  
Sources: web.