

Abstract tesi

“GIFT: Educare al cibo di qualità – un modello di ristorazione” è il titolo della mia tesi di laurea, una sfida che ha avuto come obiettivo quello di studiare un modello di ristorazione italiano che fosse esportabile e che avesse come fine quello di educare al cibo di qualità.

Tutto doveva partire dal legame che vi è tra Architettura e Cibo perché, in un luogo di ristorazione partecipano nello stesso modo gli elementi dell'architettura (Arredo, colori, luce, materiali, atmosfera...) e il cibo stesso che il luogo offre. Gli elementi dell'architettura sono visti come elementi creativi del cibo: food e architettura creano insieme un progetto, mi piace dire: la ricetta dell'architetto, l'architettura del cibo.

Ho trascorso due mesi a Londra per studiare e analizzare concept di ristorazione innovativi e ho effettuato una schedatura analitica di tredici modelli di ristorazione concentrandomi su quattro aspetti centrali:

- l'AMBIENTE e quindi la percezione del luogo, l'organizzazione dello spazio, il tipo di architettura, l'uso dei materiali, la luce e i colori e l'arredo
- GLI OGGETTI con i loro materiali e colori.
- IL CIBO, la tipologia di cibo servito, la modalità di presentazione, il tipo di messaggio che si vuole trasmettere
- LA CUCINA, il suo spazio e la sua organizzazione.

L'indagine nel campo della ristorazione è nata dal desiderio di capire: come tradurre in architettura/design ciò che si vuole presentare e servire in un luogo di consumo del cibo.

Quello che ho potuto dedurre a seguito delle mie ricerche è che l'innovazione nel campo della ristorazione può partire da tre concetti diversi:

- Dall'idea di uno chef, come può essere quella di Jaime Oliver con suoi ristoranti Jaime's Italian, il Barbecue o Union Jack.
- Da un'idea innovativa come può essere quella dei ristoranti INAMO di Londra nei quali tutti i tavoli sono dei touchscreen.
- Dall'idea di proporre un brand di cibo, come può essere quella di proporre un cibo di tipo italiano come la catena VAPIANO presente in tutto il mondo.

Conclusa una prima fase di ricerca mi sono messa in contatto con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; l'università, con sede a Pollenzo, frazione del comune di Bra, è la prima università al mondo nel suo genere, nata per idea di Carlo Petrini, il fondatore di Slow-Food.

L'Università forma dei gastronomi, il gastronomo è una nuova figura professionale che conosce il processo produttivo degli alimenti dalle sue origini agrarie e zootecniche, con particolare attenzione alle sue implicazioni ambientali e alla sua sostenibilità, alle trasformazioni industriali.

Chi è il gastronomo? «mi piace conoscere la storia di un alimento e del luogo da cui proviene, mi piace immaginare le mani di chi l'ha coltivato, trasportato, manipolato, cucinato, prima che mi venga servito».

Una volta a contatto con l'Università di Scienze Gastronomiche sono venuta a conoscenza del progetto delle Tavole Accademiche che sono il nuovo progetto per la mensa dell'Università, che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali.

Oltre ai quattro Chef UNISG, a partire da gennaio 2013, 25 chef provenienti da tutto il mondo (9 nazioni rappresentate) hanno preparato per i giovani studenti UNISG piatti che rispettano i principi del buono pulito e giusto con un "food cost" massimo di 5 euro per un menù completo. Grazie alle Tavole Accademiche gli studenti hanno vissuto la loro pausa pranzo, non più solo come un momento in cui nutrirsi, ma anche come opportunità di formazione sensibile ai concetti di qualità e alla sostenibilità ambientale, sociale, economica.

Con questo progetto la pausa pranzo diventa un'opportunità di formazione per gli studenti e una nuova sfida per gli chef che vanno a cucinare nella mensa.

Ho lavorato e collaborato con due giovanissimi ragazzi, entrambi laureati all'Università di Scienze Gastronomiche, Lapo Querci, classe 1987, aiuto chef delle Tavole Accademiche, Andrea Riboni, classe 1983, responsabile del progetto delle Tavole Accademiche.

Mettendo insieme le diverse competenze abbiamo elaborato e creato un FOOD PROJECT.

Il fulcro di tutto il progetto è quello di creare un MODELLO di cibo italiano da esportare a livello europeo legato ad un concetto di cibo, fresco, stagionale, regionale e di qualità, che assumerà dei caratteri differenti a seconda di dove verrà collocato.

Deve essere un modello innovativo, vendibile come prototipo di franchising.

All'interno del pacchetto cibo e architettura si include anche il personale che deve essere giovane, professionale e disposto a viaggiare; infatti possono lavorare in qualsiasi filiale del franchising (circa 5 per ogni locale), qualunque sia la località.

Il menu deve essere un menù basato su piatti cucinati con semplicità, un menu completo intorno ai 20 euro, il coperto e l'acqua inclusi, all you can eat.

La clientela è rivolta soprattutto a giovani viaggiatori.

Questo prototipo deve portare un chiaro messaggio: il cliente è partecipe della scena e l'obiettivo è quello di educarlo alla cucina sana e di qualità.

Il Menù nasce dall'idea di avere ingredienti di base uguali in tutti i locali ma, la composizione finale del piatto cambia da luogo a luogo seguendo le tradizioni della città in cui si trova.

«E' un archetipo della cucina italiana che assumerà dressing diversi a seconda di dove verrà collocato».

Piatti poco lavorati, ingredienti di base freschi, cucina di ispirazione italiana più cucina locale, cucina sana e di qualità, cucina legata ad ingredienti stagionali, cucina semplice e di facile esecuzione, uso dei cibi locali comprati sui mercati di zona.

Per rappresentare tutto questo ho creato un logo che fosse portatore dei concetti di cibo italiano, sano, di qualità ed esportabile all'estero per educare un target giovane alla qualità.

Il logo è GIFT acronimo di Good, Italian, Food, Taste.

Per definire lo spazio interno e le caratteristiche che esso deve avere si sono definiti dei vincoli di base che devono essere comuni a tutti i locali.

Come un archetipo esso ha caratteristiche comuni e prestabilite che non variano, assume peculiarità differenti a seconda di dove viene collocato ma, la matrice è fortemente comune a tutti.

Ho definito i metri quadri minimi per ogni parte del locale fino ad arrivare a definire un totale di metri quadri minimi.

Si è stabilito che i coperti devono essere circa 70 per volta, quindi la sala deve avere una metratura di circa 120 mq, da qui con una sala di 120 mq si è definito lo spazio minimo della cucina, circa 21 mq.

Per ogni zona si sono poi definite delle caratteristiche e dei vincoli di base che devono essere rispettati in ogni location, partendo sempre dal food e dalle sue esigenze.

Partendo dai moduli base: CUCINA, SALA, ZONA BAR, ZONA DEI SERVIZI PER I CLIENTI E ZONA DEI SERVIZI PER IL PERSONALE ho creato cinque modelli di piante.

Sono cinque schemi concettuali dai quali si possono trarre cinque possibili piante.

Ho fatto riferimento a modelli reali e ho giocato quasi come fosse un domino ad assemblare in modo differente le diverse parti.

Il cuore di tutto il progetto, è la CUCINA, il modulo della cucina è stato studiato nel dettaglio con Lapo Querci per essere ripetibile e per avere le stesse caratteristiche in tutti i locali.

Si sono definiti gli spazi minimi per accogliere tutte le attrezzature necessarie, inseribili a seconda delle caratteristiche del locale.

Tutto è stato studiato con gli spazi minimi atti ad accogliere tutte le attrezzature necessarie.

La cucina deve essere essenziale e funzionale.

Partendo dal Mood Board sono arrivata a definire i materiali che devono essere presenti nel progetto della sala e a questo punto mi sono occupata del progetto degli arredi.

Per la scelta del tipo di arredo mi sono concentrata sul messaggio che il locale deve trasmettere: una atmosfera naturale che nello stesso tempo richiami la tradizione con anche un tocco di innovazione e tecnologia.

Gli arredi devono avere sia un aspetto funzionale che trasmettere un messaggio che sia in linea con la filosofia del locale.

Per tutti gli arredi si sono scelti gli stessi materiali in modo che tutti siano legati tra loro da un filo comune.

Ho scelto l'uso del legno di rovere sbiancato accompagnato da parti trasparenti in vetro.

Il verde delle piantine, i vegetali nell'interno del bancone del bar, le proiezioni di macrofotografie di natura contribuiscono a creare questa atmosfera di naturalità, contrastata dal uso dei touchscreen sui tavoli per visualizzare i menù e prendere direttamente gli ordini da essi e ad esempio dal sistema tecnologico Enomatic che permette l'uso del vino al bicchiere.

Fino ad ora ho parlato di un prototipo, con tutte le sue caratteristiche.

Ho tracciato le linee guida e i vincoli definendo l'organizzazione dello spazio interno, gli arredi, i materiali e tutto ciò che concerne l'atmosfera interna.

Una volta finito questo lavoro l'idea è quella di porsi questa domanda: questo prototipo funziona se lo andiamo ad applicare ad un luogo reale?

Il locale nasce quasi come provocazione ai fast food, al cibo non sano, vuole essere un chiaro messaggio di cibo di qualità da rivolgere ad un target giovane.

«Questo modello di cucina di base italiana, sana e di qualità, nel nostro paese funziona ma, può funzionare anche nei vostri e non solo: potete aggiungervi le vostre tradizioni e renderlo VOSTRO».

Ho scelto di provare ad applicare questo modello nella mia città, nella città di Torino, nella nuova stazione di Porta Susa.

Intraprendere la strada di questo progetto di tesi mi ha avvicinato ad un ramo dell'architettura che mi ha appassionato e che sarebbe interessante poter continuare a studiare anche dopo la laurea.

Con il progetto di tesi sono giunta alla definizione nel dettaglio di tutto ciò di cui necessita questo modello di ristorazione dal menu all'architettura al design dell'arredo.

Dalla definizione del prototipo ideale sono riuscita a verificare la sua applicazione alla realtà e la sua realizzabilità, inserendolo in un luogo reale della città di Torino.

Giunta quindi alla progettazione del modello si è aperta una nuova sfida:

- Trovare un luogo che potesse essere consono all'applicazione del mio progetto
- Trovare un luogo che non fosse ancora utilizzato per poter proporre in modo veritiero il progetto
- Reperire il materiale necessario per poter procedere nella progettazione reale

E' stato interessante quanto stimolante giungere a questo risultato.

La ricerca di tesi potrebbe continuare testando l'applicazione di questo modello a nuove destinazioni, soprattutto in altre città europee, perché ritengo che questo modello di ristorazione troverebbe la sua perfetta applicazione all'estero ancor più che in Italia.

Il progetto per la sua formula e le sue caratteristiche nasce per essere un modello esportabile anche all'estero e ovunque venga collocato si troverà nel GIFT cibo di qualità, fresco, stagionale e in più con qualche caratteristica legata alla località.

Laura Frè

Ringrazio per tutto il lavoro della mia tesi

Il professore Marco Vaudetti

L'architetto Patrizia Scarzella

L'Università di Scienze Gastronomiche

Lapo Querci e Andrea Riboni (Progetto Tavole Accademiche)

