

green magazine

a cura di Clara Mantica e Giuliana Zoppis*

*fondatrici di BEST UP-circuito dell'abitare sostenibile

ALIMENTAZIONE E TERRITORI

+ AGRICOLTURA BIOLOGICA - CO₂

Incontro con la grande Vandana Shiva a Firenze, in occasione di Terrafutura 2008, quinta edizione della mostra-convegno internazionale che si occupa "delle buone pratiche di sostenibilità" negli ambiti dell'abitare, agire, produrre, coltivare e governare. Tema di fondo la riscoperta, la valorizzazione e la tutela dei beni comuni. Vandana Shiva, fisica quantistica ed economista indiana, è presidente della Commissione internazionale del cibo nata a San Rossore nel 2003 con il supporto della regione Toscana. Finalità della Commissione è far sì che agricoltura e alimentazione "diventino socialmente ed ecologicamente più sostenibili e più accessibili e che la qualità e la sicurezza degli alimenti, nonché la salute pubblica abbiano la precedenza sui profitti delle imprese multinazionali". Il 28 maggio scorso la Commissione ha presentato il "Manifesto sui cambiamenti climatici e il futuro della sicurezza alimentare" al Parlamento Europeo. «L'agricoltura biologica può contribuire all'assorbimento naturale di CO₂ fino al 55% e alla capacità di ritenzione di acqua fino al 10% contribuendo così alla soluzione dei problemi climatici» dice Shiva. «Il biologico assicura più cibo e guadagni migliori rispetto alle monoculture industrializzate. Mitigazione dei cambiamenti climatici, conservazione della biodiversità e sicurezza alimentare possono procedere di pari passo. Per questo il cibo di qualità non è più soltanto una possibilità ma anche una vera e propria necessità planetaria».



Vandana Shiva

www.terrafutura.it www.navdanya.org www.regione.toscana.it

PROGETTI&PAESAGGI



LA CITTÀ DEGLI ORTI

E il progetto che il Cibicworkshop ha presentato a "Progetti & Paesaggi", manifestazione organizzata da BolognaFiere e curata da Luca Fois. Filo conduttore è la sostenibilità intrecciata ad architettura, urbanistica e design attraverso materiali, tecnologie, ipotesi progettuali e comportamenti rinnovati. Il progetto di Cibicworkshop affronta il tema del "Villaggio sostenibile" proponendo soluzioni attuabili con l'utilizzo di materiali e tecnologie già accessibili sul mercato. Il "villaggio" prevede un insediamento da collocare all'interno di un'area verde di circa 900 mq e ha per scopo di raccogliere in una sorta di co-housing persone che desiderano sperimentare soluzioni di condivisione di vita, lavoro e svago. Sono previsti una zona abitativa; una serra dove svolgere attività comuni o installare laboratori; un focolare; un silos per la raccolta dell'acqua piovana; tre orti per la coltivazione di frutta e verdura e un laghetto. Grande importanza all'orientamento delle strutture per usare al meglio (come nell'architettura tradizionale) luci e ombre di ogni giorno e di ogni stagione. I tetti sono coperti a verde.

www.progettiepaesaggi.com

SANA

MANGIARE E VIVERE BENE

Dall'11 al 14 settembre si svolge a Bologna la ventesima edizione del Sana: nata nel 1989 come Salone dell'alimentazione naturale - quando l'agricoltura biologica era all'inizio del suo cammino - ha dato un grande contributo a chiarire lo stretto legame fra alimentazione, salute e ambiente. Negli anni successivi temi e aree espositive si sono allargate alla medicina naturale, alla cura del corpo e alla casa. Dal 2007, con la nuova gestione di BolognaFiere, la missione del Sana è la promozione di stili di vita e di consumo rispettosi dell'ambiente; una nuova idea di benessere ridefinisce le tre aree espositive della manifestazione e la colloca all'interno dell'idea-guida del buon vivere. Al centro dell'edizione 2008 è il tema dell'alimentazione: la manifestazione vuole dare risposte al nuovo desiderio di ritrovare il piacere del gusto e della convivialità utilizzando in modo consapevole i prodotti da agricoltura biologica, ingredienti ideali per la cucina italiana. Il "cibo del buon vivere" è al cuore dei quattro giorni della manifestazione: da un grande palco andrà in scena "A Sana con gusto. Buon cibo da scoprire, da guardare, da pensare": cucina in diretta, degustazioni guidate, conversazioni e



Installazione di James Ennis a "Fa' la casa giusta", mostra dell'abitare sostenibile presente al Sana 2008.

incontri in compagnia di cuochi, artisti e personaggi del mondo dello spettacolo. Anche l'Osservatorio permanente - che Sana si è data dallo scorso anno per monitorare l'evoluzione dei consumi degli italiani - si dedica all'alimentazione. «L'Osservatorio giunto alla seconda edizione mostra alcune significative evidenze in merito ad un accresciuto interesse degli italiani nei confronti dell'alimentazione naturale» anticipa Giampaolo Fabris che lo dirige. «Fenomeni come i farmers market, le problematiche del "KM zero"

cominciano ad avere un seguito che non è più soltanto di nicchia. L'interesse per il biologico sembra essersi assestato e mostra dei segnali positivi che sembrano però escludere fenomeni di forte accelerazione come quelli verificatisi in passato». I risultati dell'indagine vengono presentati al convegno d'apertura: "Mangiare sano e mangiare buono. Attualità e prospettive del biologico in Italia". Nell'area dell'abitare, in collaborazione con il Politecnico di Milano e il coordinamento scientifico di Ezio Manzini, Sana propone modelli, tecnologie, prodotti e comportamenti in funzione della salute delle persone e dell'ambiente. La nuova casa è fatta di spazi che sanno accogliere, che esprimono valori estetici ma anche sociali, che aprono alle relazioni invitando a un ritmo di vita più lento. A riunire tante declinazioni dell'abitare sostenibile è la mostra "Fa' la casa giusta", curata da Best Up - circuito per la promozione dell'abitare sostenibile e Terre di mezzo - Eventi, che pone l'accento sulla bellezza e sul design come vettori strategici per una trasformazione "appetibile" della società verso un modello di sviluppo sostenibile.

www.sana.it



WATER = LIFE

ACQUA tante idee per una risorsa

"Progettare l'acqua sembra un assurdo. Ma dal momento che sempre più dovremo confrontarci con i temi ambientali, allora il design non può esimersi dal progettare in tutte le sue vesti". Proprio da questa riflessione inizia il lavoro di Roberto Marcatti, impegnato a rivendicare la dimensione sociale e civile della cultura del progetto. Ultima di una serie di mostre nazionali e internazionali è "Water=Life", insieme di lavori nati da workshop condotti insieme a Cintya Concarì all'ISIA di Roma e alla NABA di Milano. Interessanti i progetti degli studenti condotti sul versante della comunicazione e su quello del prodotto. Fra gli altri la campagna "You.Water" di Mele, Nicosia e Randine dell'ISIA, che invitano a razionalizzare i consumi; l'apparecchio "Shower Countdown" di Lee Sinng Bin e Daniel Ness della NABA, congegno elettronico dalla forma organica che, grazie a un sistema di sensori, misura la quantità di acqua utilizzata durante la doccia e alla soglia sensibile dei 50 litri inizia a suonare. Simile il concetto che dà vita a "Sbrigrati", di Mehves Akyazici, Stefano Bastianelli ed Ebru Duru, dispositivo che misura il consumo d'acqua al minuto: più passa il tempo, e quindi aumenta la quantità d'acqua utilizzata, più la scala cromatica che avvisa il fruitore si "accende" di rosso. Un blog sui temi dell'acqua è aperto sul sito.

➤ www.h2omilano.org

GUZZINI

INTERCULTURALITÀ E FOODDESIGN

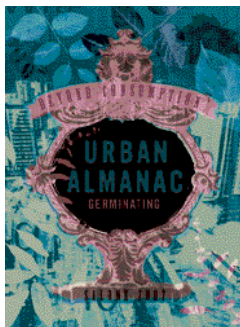
"Multipli di cibo: una nuova relazione fra esperti del cibo e designers" è la mostra a cura di Aldo Colonnetti per Guzzini. Il progetto si pone come obiettivo quello di far dialogare due mondi: da un lato quello dei designer e dall'altro la grande cultura alimentare mediterranea e internazionale. Ciò al fine di individuare nuovi percorsi nel rapporto tra forma e funzione nelle quattro fasi fondamentali del mondo del cibo: la preparazione, il servizio, il consumo e la conservazione. Dopo le precedenti tappe la ricerca approda in Giappone coinvolgendo personalità del mondo alimentare e del design giapponese in un percorso di studio, confronto e innovazione per esplorare gli aspetti fondamentali dell'identità espressiva e produttiva del design orientale.



Hana di Kita Toshiyuki. In alto, Blossom Container di Azumi Shin

Per "Foodesign Guzzini Made in Japan", è stato richiesto a 36 designer giapponesi di esplorare tipologie di cibo che spaziano dai prodotti tipici della cultura alimentare orientale fino a quelle tipicamente mediterranee. Il risultato è stato la realizzazione di progetti fortemente simbolici legati alla ritualità alimentare giapponese che tende ad interpretare il momento del servizio e del consumo del cibo come una raffinata cerimonia quotidiana.

➤ www.fooddesignguzzini.com



AUTOPRODUZIONE ALIMENTARE URBANA DESIGN CONSAPEVOLE

Positiveflow è un gruppo di designer con base a Milano che incoraggia l'uso consapevole dell'energia attraverso indicazioni utili e modi intriganti. Con il progetto "Urban almanac" danno indicazioni e stimoli per promuovere l'autoproduzione urbana di frutta e verdura; la pubblicazione è l'equivalente metropolitano dei tradizionali almanacchi contadini e mette in condizione di coltivare un piccolo orto anche sul davanzale. È un primo passo verso le città del futuro: multiculturali, con i tetti coperti di giardini, orti e alberi e un rinnovato rapporto con il ciclo delle stagioni.

➤ www.positiveflow.net

CONFINDUSTRIA CERAMICA

Architectural Food

Voluta da Confindustria ceramica la mostra si articola intorno a due aspetti del materiale ceramico: la produzione industriale, fondata sull'innovazione delle prestazioni e dei canoni estetici, e la flessibilità interpretativa di alcuni designer - fra cui Matteo Ragni, Luca Nichetto, Enrico Azzimonti e Lorenzo Gecchelin - che, declinando il tema del cibo e utilizzando prodotti di serie, realizzano oggetti di arredo ospitali e accoglienti descrivendo creativamente la tradizione del cibo, soprattutto made in Italy. La versatilità della produzione italiana di piastrelle ceramiche, la sostenibilità dei processi e dei materiali e l'adattabilità dei prodotti alle più diverse soluzioni di interior e architettura sono visibili nella rinnovata Gallery del sito di Confindustria ceramica. Alla Mostra ha collaborato l'Università degli Studi di scienze gastronomiche di Pollenzo che fa parte del sistema Slow Food.



Tilefilm, di Luca Nichetto

➤ www.italitiles.com ➤ www.slowfood.it

CERCASI SPONSOR

Un prototipo umanitario

L'idea è semplice e interessante: si tratta di una ruota speciale che serve per portare con la minore fatica possibile l'acqua nei paesi dove questa attività pesa spesso su donne e bambini che devono fare molti chilometri per approvvigionarsi. Si chiama Roto-tanica ed è un progetto dei designer Stefano Giunta e Francesco Anderlini, due giovani genovesi laureati in disegno industriale, che hanno studiato e realizzato un oggetto semplice e a basso costo. Roto-tanica consente di trasportare a piedi e senza fatica fino a 30 litri di acqua in una tanica ermetica e igienica contenuta all'interno di un pneumatico usato, con lo scopo di ridare vita a un prodotto dismesso. Per ora Roto-tanica è in forma di prototipo: per realizzare lo stampo della tanica di plastica serve un investimento in grado di far partire la produzione. Stefano e Francesco cercano sponsor...

➤ avantgarde982@yahoo.it

➤ anderlini_francesco@yahoo.it

