
Ais/Design Journal

Storia e Ricerche

LES ATELIER DU NORD. MACCHINA DA CAFFÈ ESSENZA, NESPRESSO, 2003



AIS/DESIGN JOURNAL
STORIA E RICERCHE
VOL. 3 / N. 5
LUGLIO 2015

IL DESIGN NELL'INDUSTRIA
ALIMENTARE: CULTURA,
PRODOTTI, COMUNICAZIONE.
SPECIALE EXPO 2015

ISSN
2281-7603

PERIODICITÀ
Semestrale

INDIRIZZO
AIS/Design
c/o Fondazione ISEC
Villa Mylius
Largo Lamarmora
20099 Sesto San Giovanni
(Milano)

SEDE LEGALE
AIS/Design
via Cola di Rienzo, 34
20144 Milano

CONTATTI
journal@aisdesign.org

WEB
www.aisdesign.org/ser/

Ais/Design
Journal

Storia e Ricerche

DIRETTORE Raimonda Riccini, Università Iuav di Venezia
direttore@aisdesign.org

COMITATO DI DIREZIONE Fiorella Bulegato, Università Iuav di Venezia
Maddalena Dalla Mura, Università Iuav di Venezia
Carlo Vinti, Università di Camerino
editors@aisdesign.org

**COORDINAMENTO
REDAZIONALE** Marinella Ferrara, Politecnico di Milano
caporedattore@aisdesign.org

COMITATO SCIENTIFICO Giovanni Anceschi
Jeremy Aynsley, University of Brighton
Alberto Bassi, Università Iuav di Venezia
Tevfik Balcioglu, Yasar Üniversitesi
Giampiero Bosoni, Politecnico di Milano
Bernhard E. Bürdek
François Burkhardt
Anna Calvera, Universitat de Barcelona
Esther Cleven, Klassik Stiftung Weimar
Elena Dellapiana, Politecnico di Torino
Clive Dilnot, Parsons The New School
Grace Lees-Maffei, University of Hertfordshire
Kjetil Fallan, University of Oslo
Silvia Fernandez, Nodo Diseño América Latina
Carma Gorman, University of Texas at Austin
Jonathan Mekinda, University of Illinois at Chicago
Gabriele Monti, Università Iuav di Venezia
Vanni Pasca, past-president AIS/Design
Catharine Rossi, Kingston University
Susan Yelavich, Parsons The New School

REDAZIONE Letizia Bollini, Università degli Studi di Milano-Bicocca
Rossana Carullo, Politecnico di Bari
Rosa Chiesa, Università Iuav di Venezia
Giulia Ciliberto, Università Iuav di Venezia
Paola Cordera, Politecnico di Milano
Gianluca Grigatti, Università di Genova
Francesco E. Guida, Politecnico di Milano
Luciana Gunetti, Politecnico di Milano
Chiara Lecce, Politecnico di Milano
Chiara Mari, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano
Alfonso Morone, Università degli studi di Napoli Federico II
Susanna Parlato, Università degli studi di Napoli Federico II
Isabella Patti, Università degli Studi di Firenze
Paola Proverbio, Politecnico di Milano
Teresita Scalco, Università Iuav di Venezia

ART DIRECTOR Daniele Savasta, Yasar Üniversitesi, İzmir

| | | |
|--------------------|--|-----|
| EDITORIALE | IL DESIGN NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: CULTURA, PRODOTTI, COMUNICAZIONE Rosa Chiesa, Ali Filippini, Gianluca Grigatti | 7 |
| <hr/> | | |
| SAGGI | EVOLUZIONE DEL CONCEPT FOOD DESIGN: INTERSEZIONI STORICHE TRA CIBO, DESIGN E CULTURA ALIMENTARE OCCIDENTALE Marinella Ferrara, Sonia Massari | 12 |
| | IL PROGETTO DEL PRODOTTO ALIMENTARE Alberto Bassi | 36 |
| | ICONE ALIMENTARI: IL PACKAGING IN UN SECOLO DI TRASFORMAZIONI Valeria Bucchetti | 49 |
| <hr/> | | |
| RICERCHE | DALLA SUBALPINA A GIRMI: UNA STORIA DI INNOVAZIONI ITALIANE Rosa Chiesa | 65 |
| | PROGETTARE IL "SELF-SERVICE". ALLESTIMENTI DEI NEGOZI PER LA VENDITA DELL'ALIMENTARE Ali Filippini | 91 |
| | MEZZO SECOLO DI VENDING. STORIA DELLA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA ITALIANA DAL 1963 AL 2013 Alessandro Fontana | 110 |
| <hr/> | | |
| MICROSTORIE | BROOKLYN: IL CASO ITALIANO DELLA GOMMA DA MASTICARE Paola Proverbio | 133 |
| | È SOLO UNA QUESTIONE DI SPAZIO? IL RITO DEL CIBO NELLA STORIA DELLE MISSIONI SPAZIALI (1961-2015) Gianluca Grigatti | 156 |
| | LA DOPPIA INVENZIONE. UN PROTOTIPO COMUNICATIVO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. IL CASO STAR Giovanni Baule | 164 |
| | ALTARE, O DEL VETRO D'USO. UNA STORIA DI PROGETTAZIONE PER IL QUOTIDIANO Mariateresa Chirico | 179 |
| | LA RISTORAZIONE AUTOSTRADALE ITALIANA NEL DOPOGUERRA: PROGETTO E COMUNICAZIONE TRA SPAZI DEL CONSUMO E CIBO INDUSTRIALE Alfonso Morone | 193 |
| <hr/> | | |
| RILETTURE | PROGETTO MANGIARE. IL PRIMO NUMERO DELLA RIVISTA ALBUM Giulia Ciliberto | 213 |
| | LE RAGIONI DELLA FORMA Augusto Morello | 222 |
| <hr/> | | |
| RECENSIONI | CUCINE E ULTRACORPI VERSO IL DESIGN DEGLI ULTRACIBI Matteo Pirola | 231 |
| | FOOD DAL CUCCHIAIO AL MONDO Gianluca Grigatti | 241 |

Microstorie

ALTARE, O DEL VETRO D'USO. UNA STORIA DI PROGETTAZIONE PER IL QUOTIDIANO

Mariateresa Chirico

PAROLE CHIAVE

Altare, Design, Forma, Funzione, Tecnica, Vetro

Nel corso di un millennio i maestri vetrai di Altare, località nell'entroterra di Savona, hanno elaborato oggetti adatti a soddisfare le più svariate esigenze e a risolvere le necessità del quotidiano; tra questi molti sono i manufatti progettati per contenere alimenti. Si tratta di una produzione che ha anticipato il moderno concetto di design: grazie a una progettazione rigorosa, è stata identificata nei secoli la forma più adeguata ad assolvere una certa funzione e la tecnica ha reso possibile la realizzazione di questi oggetti, solo apparentemente semplici. Con la costituzione della Società Artistica Vetraria a metà XIX secolo, attiva fino al 1978, gli articoli, realizzati in serie, sono stati proposti al mercato in appositi cataloghi di vendita.

Materiale privilegiato per la conservazione degli alimenti, poiché asettico, atossico, inalterabile, facilmente pulibile, riciclabile, il vetro dai tempi antichi è stato utilizzato tra l'altro per realizzare contenitori per alimenti dalle forme più svariate, adeguate a svolgere questa specifica funzione. Un vetro d'uso, quindi, prodotto oggi con tecniche industriali, ma che nel passato era frutto dell'esperto lavoro di artigiani, maestri soffiatori che, talvolta con l'ausilio di stampi, creavano questi manufatti.

1. Le origini: tra leggenda e storia

Altare è sinonimo di vetro d'uso. Il piccolo centro nell'entroterra di Savona, nella Val Bormida inferiore, da oltre mille anni lavora il vetro; anzi i maestri altaresi hanno soddisfatto tutte le più svariate esigenze del quotidiano creando oggetti in vetro: dall'ormai famoso acchiappamosche, uno dei simboli di Altare, alla nassa per pescare nella Bormida, dal tiralatte alla bocchetta per l'ossigeno, dal gancio per appendere le carni alle cupole per santini e orologi, alle bocce per i pesci rossi.



Acchiappamosche, fine XIX secolo, S.A.V., vetro bianco soffiato

La storia di Altare risale a oltre dieci secoli fa. La leggenda narra dell'abate Bernard che dall'abbazia di Saint Honorat in Provenza si stabilisce sull'isolotto di Bergoggi, di fronte a Savona, dove chiama alcuni confratelli e artigiani, tra cui anche maestri vetrai. La storia, invece, è documentata, oltre che da alcuni reperti recuperati durante gli scavi alla fortezza del Priamar del capoluogo, da alcuni atti notarili savonesi, che menzionano personaggi indicati come "vitrearius". Questo termine, che sottolinea un legame con il vetro, indicherebbe secondo alcune interpretazioni solo un'attività di commercializzazione, mentre secondo altre sarebbe da riferire all'attività produttiva (Malandra, 1983).

Le fonti menzionano nel 1173 un *Nicola vitrearius* e cinque anni più tardi un *Petrus vitrearius* e nel 1282 la citazione *Gabriel Vitrearius de Masono habitator Altaris* sancisce il legame tra il vetro e la località di Altare; infine risale al 1312 un contratto in cui il maestro Giovannino, abitante ad Altare, riceve dal fiorentino Dato Macia, abitante a Genova, una partita di vetro bianco. Purtroppo però non si hanno notizie certe che attestino quando e a opera di chi sia iniziata l'attività produttiva vera e propria; probabilmente nei primi secoli erano lavorazioni secondarie legate al riutilizzo di vetri rotti e alla preparazione della fritta, la miscela indispensabile, dopo un adeguato riscaldamento, per formare la massa vetrosa.

Certo è che particolari privilegi e autonomie concessi dai signori del territorio, i signori Del Carretto, feudatari dei marchesi del Monferrato, e la posizione geografica sulla direttrice che dal mare conduce alla pianura Padana e da lì verso il Piemonte e la Lombardia e quindi verso il centro Europa sono fattori di grande importanza per lo sviluppo dell'attività, cui si aggiunge la disponibilità di materie prime: la roccia ricca di quarzite e le folte foreste, utili per fornire combustibile per i forni e per ottenere la potassa.

2. Gli Statuti dell'Arte Vitrea

Sta di fatto che la popolazione altarese nei secoli si identifica sempre più con la propria attività, fino alla stesura nel 1495 degli Statuti dell'Arte Vitrea di Altare, raro esempio di legislazione corporativa fuori di un centro urbano. Redatti in latino, normano non solo l'attività produttiva ma la vita dell'intera comunità e regolano, di fatto, l'organizzazione del lavoro che si è andata complicando, poiché la gestione della fornace non può essere nelle mani di un solo vetraio, ma richiede la collaborazione di un intero gruppo familiare, coinvolto in due turni di dodici ore ciascuno. Tale comunità vive vicende quanto mai alterne, contraddistinte da periodi di grande sviluppo cui seguono fasi di pesante crisi. Ciò è dovuto principalmente alla particolare liberalità degli Statuti che, fatto salvo il rispetto di alcune disposizioni, sostanzialmente permettono ai maestri di spostarsi da Altare e di accogliere nelle proprie fornaci artigiani stranieri. In questo modo quando una certa località diventa un mercato importante, gli artigiani altaresi vi si trasferiscono, aprendo *in loco* nuove fornaci, che, di fatto, determinano una contrazione della produzione nella madrepatria. Si parla perciò di "vetrai migranti", che si sono diffusi in molte parti dell'Italia e dell'Europa, tanto che la loro splendida arte è apprezzata presso le più importanti corti europee e di grande prestigio è il possesso di oggetti *à la façon d'Altare*.

Purtroppo dei manufatti realizzati nei secoli nulla è rimasto se non alcune splendide creazioni, conservate in numerose collezioni pubbliche, di Bernardo Perrotto (1640-1709), attivo alla corte del Re Sole e inventore, tra l'altro, di un vetro rosso e del procedimento della colatura per la realizzazione di lastre di vetro.

3. La produzione della Società Artistico Vetraria

Sono invece conservati presso il Museo dell'Arte Vetraria di Altare moltissimi esemplari prodotti dalla S.A.V., la Società Artistico Vetraria di Altare. Nel 1856, infatti, a seguito di un ennesimo periodo di crisi, dovuto alla soppressione nel 1823 degli Statuti ad opera dei Savoia con l'intenzione di sanare in questo modo le controversie interne, 84 maestri vetrai la notte di Natale si riuniscono e costituiscono appunto la S.A.V., una delle prime, se non la prima cooperativa di lavoratori sorta in Italia.



Lo stabilimento della S.A.V.

I maestri, i cosiddetti *monsù*, rilevano una fornace e danno vita a una produzione che ben presto si segnala per la sua qualità alle manifestazioni nazionali e internazionali, dalla prima presenza all'Esposizione di Savona nel 1857 all'Esposizione di Milano del 1881, da quelle di Palermo del 1891 e di Genova del 1892 in occasione del IV centenario della scoperta dell'America all'Esposizione di Torino del 1911 fino alla VI Triennale di Milano del 1936 e all'Esposizione Internazionale di Parigi dell'anno successivo, per citarne solo alcune. Alla rassegna torinese la S.A.V. riscuote un incredibile successo, che le vale anche l'assegnazione del Grand Prix per i "giganti del vetro". Si tratta di vasi da esposizione dalle dimensioni eccezionali - il più famoso, ormai simbolo di Altare, raggiunge i 115 centimetri di altezza nel vaso, 30 nel coperchio e un peso complessivo di oltre 15 chilogrammi - finemente intagliati e scannellati.



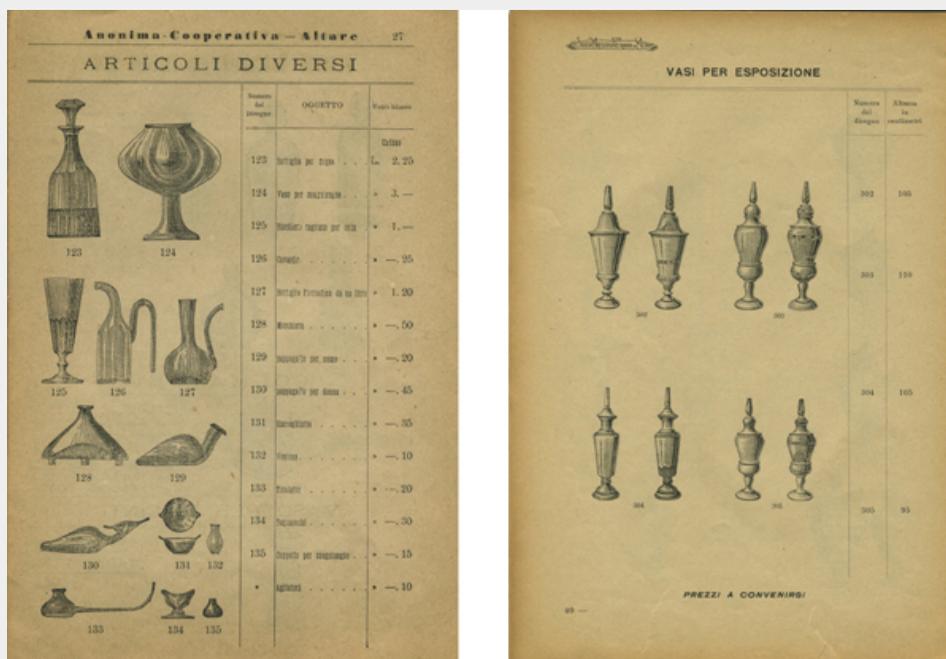
Grande vetrina presentata all'Esposizione Internazionale di Torino nel 1911, contenente i "giganti del vetro"



Grande vaso per esposizione, 1911, S.A.V. Il "gigante del vetro" premiato a Torino. Vetro bianco soffiato in stampo di legno; coperchio con grosso pomo dal bordo stellato; scannellature lavorate alla ruota con diverse forme geometriche alla base, alla spalla, sul coperchio e sul pomo

Le tipologie valbormidesi sono, come si è detto, oggetti d'uso comune; oggetti di uso domestico quali bicchieri, bottiglie, caraffe, piatti, alzate; contenitori da esposizione e oggetti per la farmochimica, un settore in cui Altare eccelle grazie alla capacità di controllare rigorosamente la produzione e realizzare perciò bicchieri graduati, provette, strumenti e apparecchi complessi, quali l'apparecchio di Kipp o l'essiccatore Scheibler. Sono realizzati per lo più in vetro "bianco", come dicono *in loco*, vale a dire incolore, potassico, quindi corto, particolarmente brillante e duro, tanto da permettere raffinate lavorazioni a freddo che contraddistinguono la produzione, quali l'incisione, la molatura, l'intaglio.

L'aspetto più interessante della produzione della S.A.V., al di là della varietà delle tipologie, è il fatto che i maestri vetrai altaresi elaborano le forme più indicate per soddisfare una precisa funzione, sfruttando la tecnica della quale dispongono o elaborandone una adeguata. Si può parlare quindi di protodesign, in quanto i manufatti sono realizzati in serie. Lo attestano i cataloghi di vendita della Società, che riportano, oltre alla riproduzione dell'oggetto, le sue caratteristiche tecniche - dimensioni, capacità - e il costo. I vetrai sono perciò in grado di produrre una quantità per così dire infinita di oggetti con le medesime caratteristiche e anche i già citati "giganti del vetro" comparivano nei cataloghi con l'indicazione, per quanto riguarda il prezzo, "a convenirsi" a confermare che non si trattava di "pezzi d'eccezione", bensì di articoli regolarmente prodotti.



Pagine del catalogo di vendita della S.A.V. "Flaconeria Bottiglie", vasi del 1903 e del 1913

4. Alcuni esempi

Se, come si è detto, tra le tipologie frequentate compaiono gli oggetti di uso domestico, alcuni manufatti utilizzati proprio per contenere gli alimenti e conservati al MAV coniugano in modo perfetto forma, funzione e tecnica. Ne è un esempio il fiasco in vetro bianco soffiato con beccuccio, detto pirrone, dal termine *porrum* di cui ricorda la forma. È in realtà un oggetto diffuso in tutta l'area mediterranea e impiegato per versare i liquidi in particolare sulle navi onde evitare di rovesciare il contenuto e per questo è indicato anche come "beverone alla marinara". Altrettanto interessante la bottiglia con rinfrescatoio, vale a dire con una sacca aperta nella parte posteriore del corpo globulare nel quale inserire il ghiaccio in modo da rinfrescare il liquido contenuto senza annacquarlo. Oggetto assai complesso da realizzare è la venegrera, poiché, contrariamente a quello che si potrebbe credere, nasce da una sola levata di vetro. Il vetraio, dopo una prima soffiatura con la quale opera sull'abbozzo, lo divide con le molle dalla parte opposta al puntello e, soffiando lentamente, modella il corpo. Eventualmente si attacca il piede, quindi si scalda il doppio collo e lo si divide, curvando i due becchi in direzioni opposte. Uno degli esemplari esposti al MAV è in vetro giallo, affinché la colorazione protegga il contenuto dall'azione dei raggi solari.



Pirrone e Bottiglia con rinfrescatoio, inizi XX secolo, S.A.V., vetro bianco soffiato

Oggetto simbolo del vetro di Altare è la bottiglia della gazzosa, realizzata dal 1914 al 1938 quando l'avvento di rigorose norme igieniche ne fa cessare la produzione. Nella bottiglietta la chiusura è costituita da una biglia di vetro - oggetto ambito da generazioni di ragazzini - che è tenuta in alto dal gas della bevanda contenuta.



Venegrera, S.A.V., vetro giallo soffiato e Bottiglia per gazzosa, 1914-1938, S.A.V., vetro verde da 250 cc., da rifinire all'imboccatura

5. Un progetto autarchico

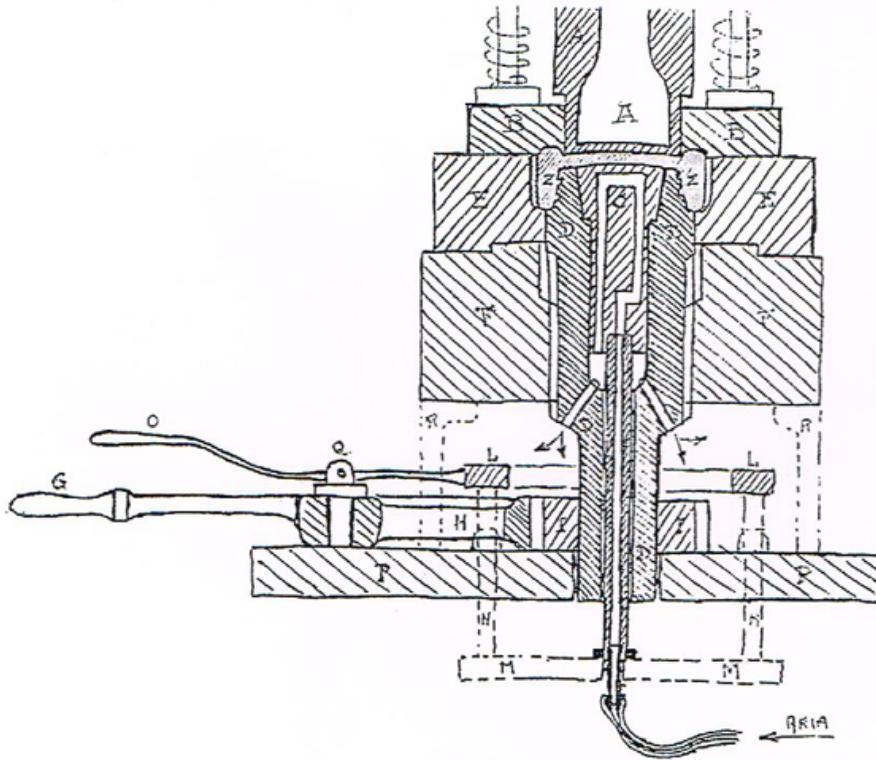
La ricerca dei vetrai altaresi nell'elaborare forme efficaci come contenitori alimentari vive un episodio di successo in occasione della *Mostra dello Scatolame e degli imballaggi*, che si svolge a Parma dal 18 maggio al 1° giugno 1941. In pieno regime autarchico il Ministero delle Corporazioni bandisce un concorso per sostituire la banda stagnata con altri sistemi e risparmiare il metallo per lo sforzo bellico. I vetrai studiano un barattolo con coperchio in vetro e mettono a punto un complesso stampo in grado di realizzare la chiusura a vite. All'esposizione parmense gli altaresi si presentano quindi con una serie di 8 barattoli di diversi formati, aggiudicandosi il terzo premio di lire 5.000, garantendo una capacità produttiva di 1000-1500 pezzi per ogni turno di lavoro. In realtà la realizzazione del coperchio a vite in vetro risulta essere piuttosto costosa e soprattutto non in grado di garantire una chiusura ermetica e infatti il barattolo sarà utilizzato per contenere alimenti che non richiedono questa caratteristica.



Lo stand della S.A.V. alla "Mostra dello Scatolame e degli imballaggi", 1941



Gli otto barattoli con coperchio in vetro con chiusura a vite



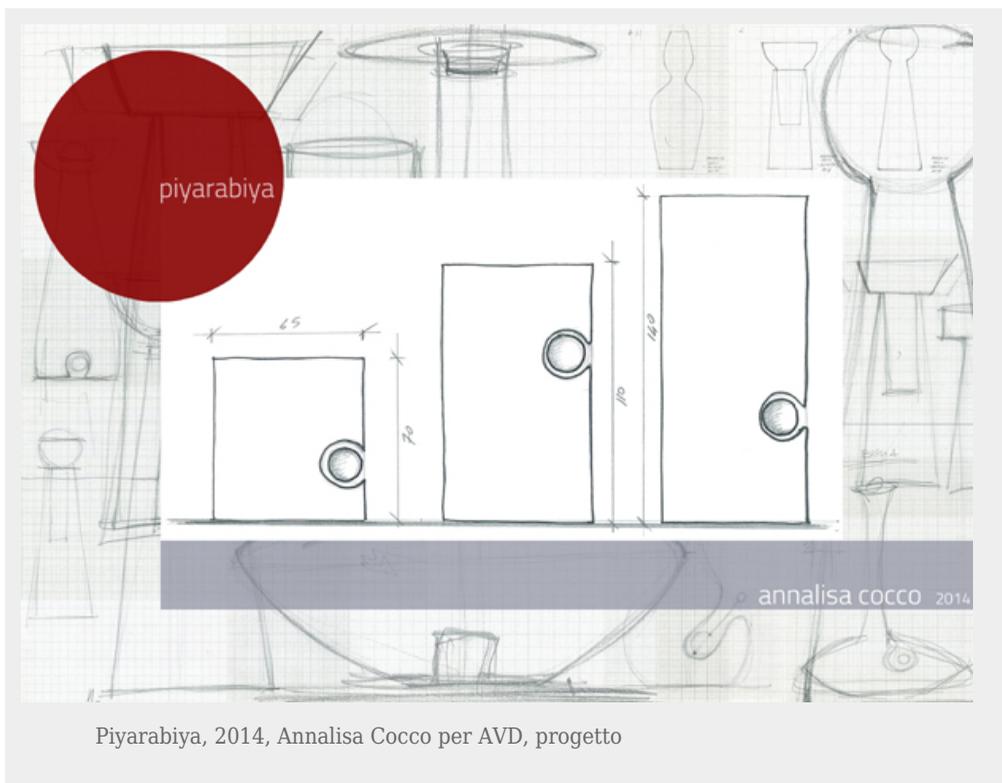
Disegno dello stampo progettato per realizzare i coperchi

6. Vetro e design

Non più in grado di competere con la produzione industriale soprattutto nel settore della farmochimica, la S.A.V. cessa la sua attività nel 1978. Tuttavia nel 1982 viene costituito l'I.S.V.A.V., l'Istituto per lo Studio del Vetro e dell'Arte Vetraria, che recupera il patrimonio del museo privato costituito dalla Società Cooperativa, dando vita, in collaborazione con le istituzioni altaresi, al Museo dell'Arte Vetraria, che da allora tutela, studia e valorizza innanzitutto i manufatti e conserva stampi e materiali documentari legati alla storia di Altare. Fedele alla propria tradizione nel 1997 è bandito il *Primo Gran Premio del Vetro di Altare*, un concorso a inviti che ha chiamato a raccolta diciotto designer che si sono cimentati nella progettazione di una bottiglia dell'olio, tema in stretta relazione con la cultura del territorio e nel quale è stato premiato Gabriele De Vecchi con *Savolioliva*. Purtroppo il Gran Premio non ha avuto seguito, ma nel 2011 ha preso avvio una nuova manifestazione, *Altare Vetro Design*, affiancata da *Altare Vetro Arte*, dedicata alla realizzazione di opere di artisti. Tra i designer invitati Gumdesign, vale a dire Laura Fiaschi e Gabriele Pardi, e Annalisa Cocco, rispettivamente nel 2013 e nel 2014 hanno progettato due bicchieri, *Sciortino* e *Piyarabiya*, riprendendo un tema caro alla tradizione altarese. In particolare il progetto della designer sarda ha riutilizzato la biglia di vetro, usata nella bottiglia della gazzosa, inserendola in un apposito incavo. Per la quinta edizione del 2015 Matteo Zorzenoni è stato invitato, in omaggio al tema di Expo 2015, a confrontarsi con le tipologie altaresi di oggetti legati al cibo e agli alimenti.



Sciortino, 2013, Gumdesign per AVD, vetro soffiato



Piyarabiya, 2014, Annalisa Cocco per AVD, progetto

Riferimenti bibliografici

- Balletto, L. (a cura di). (1978). *Il Cartulario di Arnaldo Cumano e Giovanni di Donato (Savona 1178-1188)*. Roma.
- Brondi Badano, M. & Bormioli, G. (2003). Il vetro ad Altare dal Medio Evo ad oggi. Apparecchi e articoli per laboratori chimici, fisici, per farmacie e collezioni. In D. Ferrari & B. Massabò. *Atti delle VI Giornate Nazionali di Studio: La Circolazione del vetro in Liguria: produzione e diffusione* (Genova, 11-12 marzo 2000) (pp. 89-93). Imola: Editrice La Mandragora.
- Chirico, M. (a cura di). (2009). *Il Museo dell'arte vetraria altarese*. Albenga: Litografia Bacchetta.
- Malandra, G. (1982). *Gli statuti del 1682 dell'arte vitrea di Altare*. Altare: I.S.V.A.V.
- Malandra, G. (1982). *Gli statuti del 1732 e del 1793 dell'arte vitrea di Altare*. Altare: I.S.V.A.V.
- Malandra, G. (1983). *I vetrai di Altare*. Savona: Cassa di Risparmio di Savona. Malandra, G. (1995). *I primi statuti dell'arte vitrea di Altare* (2° ed.). Altare: I.S.V.A.V. Mallarini, A. (1995). *L'arte vetraria altarese*. Albenga: Bacchetta Editore.
- Saroldi, E. (1982). *La S.A.V. di Altare nel 1931. Immagini di una fabbrica del vetro*. Altare: I.S.V.A.V.
- Saroldi, V. VIII. (1996). Il vetro in tempo di Autarchia. *Alte Vitrie. L'arte del vetro e dintorni*, 1, 6-8.

AIS/DESIGN JOURNAL
STORIA E RICERCHE
VOL. 3 / N. 5
LUGLIO 2015

IL DESIGN NELL'INDUSTRIA
ALIMENTARE: CULTURA,
PRODOTTI, COMUNICAZIONE.
SPECIALE EXPO 2015

ISSN
2281-7603
