

LE AFFINITÀ SELETTIVE
SPECIALE EXPO 2015

a cura di Aldo Colonetti



HAPPANING

PROGETTI E RIFLESSIONI SUL PANE A CURA DEGLI STUDENTI
DELL'ISTITUTO G. MERONI DI LISSONE

3110 0811 2015

Alessandro Alaimo
 Andrea Alotto
 Alessandro Arosio
 Emanuela Asta
 Michael Giorgio Baccini
 Luca Barolo
 Ersilia Barone
 Alberto Benzonelli
 Luca Beretta
 Gabriele Bergamini
 Riccardo Bonetti
 Daniele Boni
 Edoardo Brambilla
 Giulia Calderara
 Giuseppe Capuano
 Davide Carollo
 Edoardo Castelli
 Moira Castrogiovanni
 Catriel Chiappara
 Gianluca Ciccarone
 Rebecca Cifarelli
 Nicolò Cogo
 Alberto Corbisiero
 Anna Crippa
 Fabio Crestani
 Kevin D'Agosta
 Thomas Dalberto
 Alessia Davi
 Riccardo De Capitani da Vimercate
 Miriana De Luca
 Martina Doni
 Manuel Esposito
 Luca Filippini
 Maria Formato
 Andrea Fossati
 Giada Gautieri
 Roberto Marco Ghizzardi
 Letizia Giglio
 Giulia Guerra
 Magdalina Hmellov
 Federica Ianne
 Bianca Iusca
 Marco La Farina
 Catalina Lita
 Matteo Lo Presti
 Valeria Majocchi
 Jasmine Mandelli
 Laura Maraschin
 Giulia Marchio
 Massimiliano Mariani
 Giada Marson
 Luca Mascheroni
 Vincenza Milo
 Elisa Motta
 Laura Mussi
 Elena Mutarelli
 Letizia Nizzardo
 Veronica Pallavicini
 Gaia Parravicini
 Riccardo Pedron
 Paolo Pollastri
 Emiliano Pongan
 Beatrice Riso
 Filippo Rivolta
 Jessica Rossello
 Francesco Sala
 Valeria Sala
 Manuel Sanvito
 Ludmilla Sartori
 Luca Scardinale
 Lara Sessou
 Sharon Sisto
 Federico Telloli
 Elisa Terlera
 Laura Tomasi
 Claudia Traballi
 Gianluca Travagliati
 Carlotta Urzetta
 Nathan Varè
 Christian Vespe
 Chiara Zanni

HAPPANING

PROGETTI E RIFLESSIONI SUL PANE A CURA DEGLI STUDENTI
 DELL'ISTITUTO G. MERONI DI LISSONE

31 10 08 11 2015

preside Carmelo Catalano

coordinatore/curatore
 prof. Lorenzo Cazzaniga

prof. Giovannello Arienti
 prof. Daniele Arosio
 prof. Daniele Gatti
 prof. Paolo Sironi
 prof. Elio Talarico



A.G. Bellavite Srl
 Via Primo Maggio, 4
 23873 Missaglia LC



Arosio Claudio & C. Snc
 Via Carlucci, 11/13
 Via Diaz, 1/3
 20851 Lissone MB



Expert Arosio Luze Srl
 Via Buonarroti, 29
 20851 Lissone MB



Legma grafiche
 Via Carlo Porta, 24
 20851 Lissone MB



Loli bar
 Via Martiri della Libertà, 212
 20851 Lissone MB



Mobility
 Via G. B. Stucchi, 64
 20900 Monza MB



Punto carta Snc
 Via SS. Pietro e Paolo, 31a
 20851 Lissone MB



S. D. I. Snc
 Via Ponchielli, 82/84
 20851 Lissone MB

Sound Design

Antonella Vasapollo e Federico Mariso

Speaker

Tamara Fagnocchi



Città di Lissone



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

il PANE

sintesi di un viaggio progettuale ed espositivo

Se ci si chiede perché il cuore della mostra sia proprio il pane, il motivo è semplice

Il perno di tutta la nostra civiltà alimentare sta proprio in questo cibo; stiamo parlando di qualcosa che racconta la storia. Una storia che evoca **immagini, profumi, sensazioni** e parla di ciò che è vitale, che appartiene alla tradizione, che è simbolo di quotidianità e che è perfino il fulcro di alcune religioni.

Si sta parlando di ciò che ha cambiato la storia e che, in modo determinante, **ha accompagnato da sempre la civiltà umana**, diventando parte integrante della vita dell'uomo.

Dal Paleolitico al Neolitico, dagli egizi ai greci ai romani con il loro motto "*Panem et circenses*", passando per le corti feudali, dal Rinascimento all'età delle rivoluzioni per giungere ai giorni nostri.

Si tratta di una **scoperta fondamentale e identificativa** di intere collettività che sta alla base dell'alimentazione e che è internazionale, universale; **una scoperta che ha mantenuto in equilibrio le società** o ha causato il sovvertimento dell'ordine politico, che è stata alla base del potere ed elemento intorno al quale sono ruotate leggi, ordini, rivolte e sommosse.

Il pane è stato ciò che ha permesso di passare dalla produzione domestica a quella collettiva ed industriale, dalle evoluzioni sociali lineari e pacifiche alle rivoluzioni violente e rappresenta **ciò che è stato, è tutt'ora e sarà sempre essenziale**.

Questi sono stati i punti base dai quali l'iter progettuale ha preso avvio. **Un percorso caratterizzato da ragionamenti, ricerche, scambi di idee e sensazioni** per indagare e procedere in un cammino solo apparentemente semplice ma che è risultato tanto più complesso quanto più sembrava scontato al momento dell'avvio.

Lo sviluppo dell'esposizione procede in questo modo:

Tutto inizia con un invito apparentemente banale ma da non sottovalutare: un panino che viene consegnato all'ingresso del museo. È il primo spunto per una riflessione e un primo mattoncino grazie al quale saranno costruite delle "torri", considerato che il pane è uno dei "pilastri" della nostra alimentazione.

Un secondo elemento sul quale si è invitati a riflettere è l'insieme dei racconti che si ascoltano e che, trasmessi in loop, si sentiranno durante tutta la permanenza nell'esposizione. Sono il risultato di una lunga indagine basata su immagini, sensazioni ed emozioni legate al pane.

È poi la volta del progetto di una madia. Un'attenta analisi di questo elemento d'arredo utilizzato moltissimo nei tempi passati e caduto poi nell'oblio, ha portato allo sviluppo di un progetto di ridefinizione dell'oggetto in esame. La realizzazione del prototipo attualizza e sottolinea lo stretto legame tra questo mobile e il pane.

Si potrà di seguito assistere alla proiezione di un video in "stop motion" minimal, per richiamare quello che purtroppo è diventato per molti uno stile di vita frenetico e consumistico. Più persone fanno una cosa semplicissima: mangiano il pane, o meglio, lo divorano! Ciò inviterà a ragionare sul tema dello spreco e della voracità dei nostri ritmi di vita e alimentazione.

Si passa quindi ad una parete rivestita di pane tostato. Essa riproduce un grande arazzo ideale la cui diversa tostatura, più o meno evidente, disegna magicamente il logo della scuola attraverso una cromia naturale.

Inoltre assistiamo ad un progetto/prototipo di un tovagliolo di pane; complemento naturale della tavola che, mentre lo si usa, si sta... già mangiando. Le suppellettili diventano esse stesse alimento!

Un ultimo progetto infine ha l'obiettivo di far vivere il pane attraverso l'esperienza sensoriale, in modo semplice ma efficace. Saranno utilizzati i cinque sensi. Un modo elementare ma forse sorprendente.

Questi sono i progetti e i temi che si incontreranno nell'area museale al piano terra. Sono il risultato di un **lavoro di ricerca che ha coinvolto alcune classi del nostro Istituto** e che ha permesso il confronto sinergico dei tre fondamentali indirizzi di studio incentrati sulle competenze progettuali: l'Istituto professionale del legno e arredamento, la sezione di design del Liceo artistico e l'Istituto tecnico grafico.

È anche e soprattutto il risultato degli **stimoli collaborativi** ricevuti dal Museo d'Arte Contemporanea di Lissone, dall'Assessorato alla Cultura, dal mondo degli Young designer (la cui mostra è visitabile al piano interrato) e delle Affinità Selettive, dalle realtà artigianali del territorio e dai docenti che hanno guidato con esperienza e professionalità gli studenti coinvolti nel progetto.

HAPPANING

Tovagliolo 2.0

Il progetto **tovagliolo 2.0** nasce dall'esigenza di creare una nuova forma di pane che rispecchi il tempo in cui viviamo e gli ideali della nostra epoca. Uno dei "MUST" di questi anni e, soprattutto uno degli obiettivi che EXPO2015 si è prefissato, è quello dello spreco in tavola e della ecosostenibilità.

Perché non unire queste due cose in un oggetto?

Con un panino noi possiamo raccogliere ("fare la scarpetta"), contenere, accompagnare e mangiare, mentre con un tovagliolo possiamo pulirci e pulire ma, dopo il suo utilizzo, quest'ultimo verrà sicuramente buttato. Se si prova ad unire le due cose otterremo quindi un ibrido che svolgerà le funzioni di entrambi gli oggetti e che allo stesso tempo ridurrà gli sprechi e risulterà ecosostenibile.

Il **tovagliolo 2.0** è, quindi, la giusta proposta per un pubblico sempre più attento ed esigente. Probabilmente non verrà subito adottato nelle singole abitazioni; la novità fatica, spesso, a modificare la quotidianità ma potrà essere l'inizio di un utilizzo su larga scala...ristoranti, ed eventi speciali potranno essere l'inizio di un uso quotidiano.

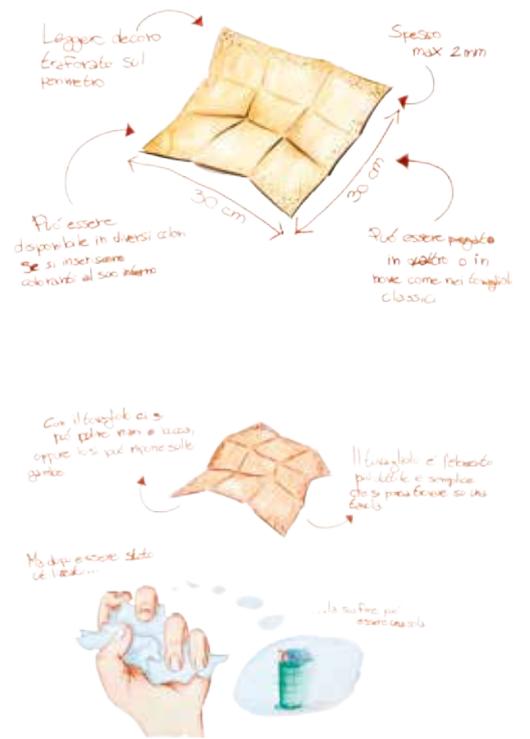
PROGETTI E RIFLESSIONI SUL PANE A CURA DEGLI STUDENTI
DELL' ISTITUTO G. MERONI DI LISSONE

HAPPANING



PROGETTI E RIFLESSIONI SUL PANE A CURA DEGLI STUDENTI DELL' ISTITUTO G. MERONI DI LISSONE

HAPPANING



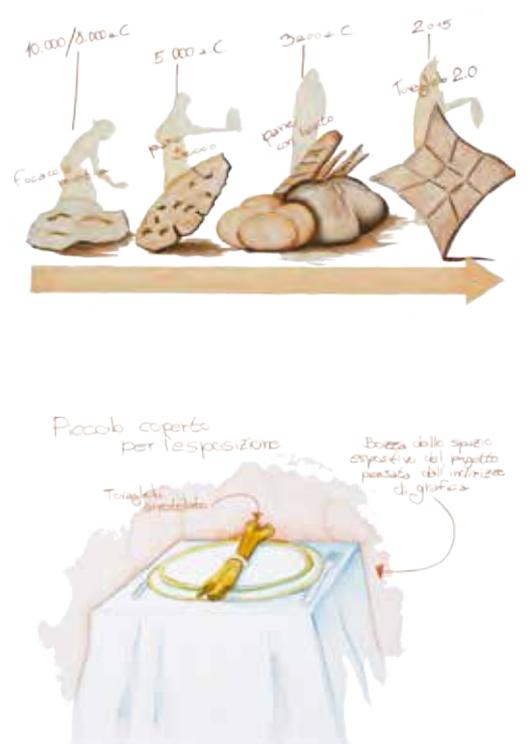
PROGETTI E RIFLESSIONI SUL PANE A CURA DEGLI STUDENTI DELL' ISTITUTO G. MERONI DI LISSONE

HAPPANING



PROGETTI E RIFLESSIONI SUL PANE A CURA DEGLI STUDENTI DELL' ISTITUTO G. MERONI DI LISSONE

HAPPANING



PROGETTI E RIFLESSIONI SUL PANE A CURA DEGLI STUDENTI DELL' ISTITUTO G. MERONI DI LISSONE

HAPPANING

PROGETTI E RIFLESSIONI SUL PANE A CURA DEGLI STUDENTI
DELL'ISTITUTO G. MERONI DI LISSONE

LA MADIA

Il termine **madia** deriva dal latino **magida** che significa "lavorare la farina e impastare". Questo particolare tipo di mobilio veniva utilizzato nelle cucine per impastare il pane e conservarlo, assumendo importanza e valore simbolico.

I primi modelli con vasche in pietra presentavano la forma di un cassone in legno poggiato su quattro piedi, realizzato con linee semplici e pulite che riconducevano ad una modesta famiglia contadina, oppure intarsiate e impreziosite con legni pregiati facilmente attribuibili alle famiglie nobili. Era costituita da un coperchio ribaltabile in cui al suo interno veniva conservato il pane, lievito, olio e spezie, successivamente vennero dotate di ante e cassetti assumendo anche il ruolo di mobili contenitori.



Per sfomare un buon pane serviva pazienza e fatica. La sera prima si faceva sciogliere il lievito madre con acqua tiepida e farina, la mattina presto la massaia impastava la farina facendo una croce sulle pagnotte che formava, ponendole sull'asse di legno coperte da un telo per farle lievitare. Nel frattempo si scaldava il forno e, una volta raggiunta la temperatura ottimale, si infornava il pane.

Il pane fresco veniva poi custodito nella madia ripulita.

Con il passare degli anni, la madia assunse una forma più moderna per adeguarsi alle nuove tendenze e ai nuovi stili. La sua mansione principale fu accantonata ma, grazie alle sue ampie variabili, divenne oggetto di arredamento nei soggiorni e nelle sale tv. Le madie moderne possono essere realizzate in legno o plastica con rifinitura laccata.

La versatilità della madia le ha permesso di essere soggetta a sperimentazioni progettuali, è infatti possibile trovarla in varie forme, dalle più squadrate con linee pulite ed eleganti con forme geometriche per madie moderne a quelle con spigoli arrotondati, prive di angoli e intagli pregiati per uno stile più raffinato e classico.

