

# ATTI

# fondamentali

Un progetto di [studio.traccia](#) che prende ispirazione dall'iconica serie di Superstudio del 1972 Atti Fondamentali. 50 Anni dopo, ora come allora.

Spunti di riflessione e atti di rivoluzione, di una società che guarda a se stessa e al suo rapporto col pianeta. Sentiamo allora l'esigenza, nel nostro ruolo di designers, di contribuire al processo di cambiamento necessario in questo momento storico, generando spazi di pensiero, di presenza, di condivisione e comunicazione, spazi di scambio che possano facilitare visioni trasformative del presente e futuri possibili. Il progetto si espande in campi differenti, chiama in azione discipline diverse, in un'ottica di contaminazione che contraddistingue la ricerca di studio.traccia, e si articola in diversi momenti dell'anno, tradotti in una serie di interventi performativi, eventi, talks e installazioni, che chiameremo ATTI. Tre temi, [food](#), [materiali estrattivi](#) e [dati](#), costituiscono per noi i tre temi su cui confrontarsi e per cui immaginare nuovi contesti di sperimentazione, future modalità di relazione e frameworks di azione. Queste tre lenti d'indagine si configurano come i luoghi di confronto dei paradigmi del presente e del futuro, quelli in cui il design deve esercitare tutta la sua straordinaria capacità in quanto Agente del Cambiamento.

## ATTI

### food

Il cibo, oltre che una necessità e un diritto fondamentale è anche cultura, scambio e diversità. Dal cibo passa il futuro dell'umanità. I sistemi alimentari rappresentano attualmente una delle criticità più impellenti, essendo intrinsecamente connessi all'ecosistema naturale e a quello umano, ai cambiamenti climatici e alla biodiversità. Il cibo, in quanto materia, diventa una lente attraverso cui indagare tutta la sua infrastruttura e il modo stesso di osservare e comprendere possibili evoluzioni metaboliche future, non solo a livello materiale, ma anche a livello sociale ed economico. Il cibo rappresenta pertanto un soggetto politico. Il nostro ruolo di designers è agire il cambiamento, immaginare ed innescare ogni volta

piccole rivoluzioni strategiche che conducano a grandi trasformazioni sistemiche. Con questo spirito, vi invitiamo a questo Atto I in cui, indagando il cibo da una moltitudine di punti di vista, abbiamo tradotto le nostre riflessioni in diverse forme. Una sperimentazione tra etica ed estetica che coinvolge discipline differenti, per proporre nuove visioni e nuove relazioni tra l'ecosistema umano e quello naturale. Che in fondo, sono inseparabili.

*La parola "ristorante" deriva dal francese Bouillon Restaurant, che nel XIX secolo era letteralmente la "zuppa riparatrice" che veniva servita nelle locande. In questo momento di emergenza (climatica) l'idea del ristorante può crescere fino a diventare un luogo o un momento non solo per ritemprare il corpo, ma anche per prendersi cura (in modo lato) del pianeta.*

[COOKING SECTIONS](#)

[CLIMAVORE](#)

*"Il processo di realizzazione di una società rivoluzionaria sta passando attraverso la fase critica della società attuale, del suo modo di produrre, di consumare, di vivere. La macchina della produzione produce una seconda povertà perpetuandosi anche dopo il raggiungimento dei suoi fini essenziali (la soddisfazione dei bisogni primari) inducendo sempre nuovi bisogni. Diviene allora un atto di coerenza, o un ultimo tentativo di salvezza, concentrarsi sulla ridefinizione degli atti primari, ed esaminare ... quali sono le relazioni tra l'architettura (e aggiungiamo noi, il cibo, La musica, la fotografia, l'arte) e tali atti."*

Atti Fondamentali

Superstudio

1972

Ideato e curato da studio.traccia in collaborazione con BASE Milano, il primo atto di questo percorso, concentrato sul tema del cibo, è promosso da **ActionAid Italia** nell'ambito del progetto

**Food Wave.** Food Wave è un progetto finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Programma DEAR, che mira a creare una nuova alleanza tra istituzioni, società civile e giovani per un futuro verde, inclusivo e sostenibile delle città. Il progetto è sviluppato dal Comune di Milano e coinvolge 17 paesi attraverso un network di 29 partner, composto da 16 città internazionali e 13 organizzazioni della società civile, tra cui ActionAid Italia, ACRA e Mani Tese che insieme al capofila ne coordinano l'implementazione. Food Wave si concentra in particolare sull'importanza che possono ricoprire i sistemi alimentari sostenibili a livello urbano e sull'adozione di pratiche e stili di vita responsabili da parte dei ragazzi e delle ragazze dai 15 ai 35 anni per la mitigazione del cambiamento climatico. Il progetto ambisce a informare e coinvolgere i giovani attraverso una piattaforma web e una campagna digital, supportata da un network internazionale di Ambassadors e influencers. Food Wave prevede inoltre la realizzazione di ricerche e studi specifici su cibo e cambiamento climatico e il coinvolgimento attivo dei giovani attraverso attività tra cui scuole di attivismo, forum di discussione, scambi internazionali, concorsi artistici e film festival.

UN PROGETTO PROMOSSO DA



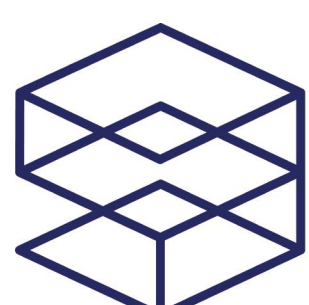
GRAZIE AL SUPPORTO E ALLA COLLABORAZIONE DI

BASE

ALTATTO

SPONSOR TECNICI

HIGH SOCIETY



SUPER FORMA



OTTAN

FAVINI

IBRIDA  
buona come il pane

Clinica Botanica



META

DOWNLOAD INFO QUI



act:onaid  
REALIZZA IL CAMBIAMENTO



# A T T I

## f o n d a m e n t a l i

La ricerca interdisciplinare e la collaborazione con esperti in campi diversi ha permesso al progetto di assumere punti di vista al di fuori dei propri sistemi referenziali. L'osservazione multifocale, la stratificazione delle metodologie e la decodificazione degli input attraverso strumenti e linguaggi diversificati, hanno fatto sì che questo primo atto di indagine prendesse forme inaspettate, ibridandosi e traducendosi in un progetto polifonico in grado di mostrare e interconnettere le complessità emerse.

### + LA CENA

In un momento in cui le questioni ecologiche e sociali diventano sempre più pressanti, la coscienza collettiva sta crescendo nel tentativo di comprendere tali questioni; così, la nostra indagine sul tema CIBO ha assunto un formato conviviale, di comunità e ha preso le forme di una cena.

Svoltasi il 5 Giugno, come evento di apertura della Design Week di BASE, questa esperienza culinaria ha cercato di combinare insieme alta cucina e design, attraverso una ricerca che unisce etica, ecologia e circolarità. Il menu, interamente vegetariano, ideato dalle chefs di Altatto, aveva l'obiettivo di focalizzare l'attenzione su gusto, stagionalità e territorio, cose con cui stiamo paradossalmente perdendo sempre più contatto. Ogni portata è stata studiata per complementare il piatto da cui è stata servita e viceversa: così lo scarto della materia prima alimentare, diviene il componente principale del materiale di cui è fatta ogni stoviglia. È stato questo un modo di interconnettere il problema dello scarto alimentare con quello della continua richiesta di estrazione o produzione di nuovi materiali per il design e l'architettura.

I vassoi e i piatti, disegnati e realizzati da studio.traccia, con materiali che utilizzano scarti alimentari, prodotti da Ricehouse, Ottan, Highsociety studio e fabbricati con il prezioso aiuto di Superforma e Miocugino, sono qui assemblati insieme, a comporre una scultura che è quasi un'architettura; una metafora per puntare l'attenzione non solo al mondo del design in cui la sperimentazione circolare è già ampiamente esplorata, ma anche all'architettura (e alla società) in cui invece la transizione sembra essere ancora lenta, ma inesorabilmente necessaria.

### + IL MENU

Altatto

**Chips di riso soffiato bianche e nere**  
servite in "gronde" realizzate con Ottan Milky (scarti di riso fermentato) e Fanocel Carbone (scarti della lavorazione della Vodka)

**Pandispagna soffiato di spinaci e barbabietole**  
servito in "sashimono" realizzati con Ottan Eggy (scarti di gusci d'uova)

**Thempeh di lenticchie e fagioli**  
servito in altezza su ovoidali realizzati con Ottan Seaweed, Red dots, Sunny and Tomatoe Jam (scarti di lenticchie fermentate)

**Foglie di vite caramellate**  
servite in verticale su ventagli stampati in 3D con Fanocel Vino (scarti di vinaccia)

**Tartellette di grano saraceno e mousse di aglio**  
servite su un labirinto stampato in 3D con Fanocel Aglio (scarti di aglio)

**Risotto limone e liquirizia**  
servito su piatti Ricehouse (in lolla di riso)

**Gelato al caffè e alle nocciole**  
servito come una volta...

**Servizio di cioccolatini e croccante di frutta secca**  
serviti tra muri realizzati in Ottan Nutty (scarti di frutta secca misti)

**Ad accompagnare la cena, il vino M-ATTO**  
Vino bianco macerato prodotto da vitigni a regime biologico certificato, fermentato con lieviti indigeni e imbottigliato senza filtrazione.  
Un vino recuperato, fatto dal blend di due annate.

*"L'obiettivo è stimolare una cultura progettuale più critica, che non sia solo finalizzata a risolvere le problematiche odierne, immaginando prodotti e processi in chiave biologica, ma che possa basarsi su un nuovo e più etico approccio all'ecologia e su nuove prospettive di cambiamento sistemico verso futuri preferibili."*

LEONARDO CAFFO

### + LE INTERVISTE

Per approfondire la nostra ricerca, abbiamo condotto una serie di interviste con professionisti coinvolti nel settore del cibo e del design. Creare un dialogo con ONG, designers, produttori e policy makers, che si occupano di sistemi alimentari e argomenti connessi o tangenziali, ci ha permesso di individuare una serie di temi ricorrenti che abbiamo voluto mettere in relazione. Abbiamo quindi restituito una parte delle interviste attraverso una "mappa" che visualizza lo scambio e l'interazione di scienza e immaginazione, di leggi e politiche, di idee, ricerca applicata e forza creativa, di business e di impatto sociale, ma anche tutta una serie di punti di sviluppo, d'incoerenze e di retaggi sistemici da abbattere. Quello che emerge (almeno parzialmente) è la complessa rete di relazioni che costituisce l'infrastruttura stessa del cibo e del design. Le interviste sono state per noi uno strumento di comprensione, metabolizzazione e codificazione, mentre la mappa intende diventare uno strumento di lavoro su cui continuare a sviluppare ricerche e progetti futuri.

Il percorso ha visto inoltre il coinvolgimento di un gruppo di giovani già raggiunti dalle attività del progetto Food Wave, che hanno preso parte a un incontro speciale di scambio e formazione con le chefs di Altatto e hanno partecipato alla cena del 5 giugno, condividendo il loro punto di vista e in particolare mettendo in luce il nesso tra cibo, clima e disuguaglianze globali.

UN PROGETTO PROMOSSO DA



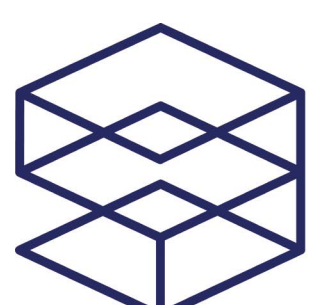
GRAZIE AL SUPPORTO E ALLA COLLABORAZIONE DI

BASE

ALTATTO

SPONSOR TECNICI

HIGHSOCIETY



SUPER  
FORMA

rice  
house

Miocugino  
officina di gesto e ingegno

OTTAN

Clinica  
Botanica

FAVINI

Capoverde  
bvd  
lo più verde e design Milano

IBRIDA  
buona come il pane

META

DOWNLOAD  
INFO  
QUI



act:onaid  
REALIZZA IL CAMBIAMENTO