



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA

Corso di Laurea in Disegno Industriale  
Facoltà di Architettura

Anno Accademico 2013/2014

# *Cràpiet*

*Valorizzazione delle tradizioni culinarie lucane*



Relatore: Prof. Carlo Martino  
Correlatrice: Prof. Cecilia Cecchini

Patrizia Calcagno  
Matricola: 1463732

**Patrizia Calcagno**

*Tesi di Laurea*

---

Matricola: 1463732

Corso di Laurea in Disegno Industriale

Facoltà di Architettura

Anno Accademico 2013/2014

Relatore: Prof. Carlo Martino

Correlatrice: Prof. Cecilia Cecchini



**SAPIENZA**  
UNIVERSITÀ DI ROMA

*Ai miei nonni che hanno trasmesso l'importanza  
di un'alimentazione genuina ai miei genitori,  
così da insegnarlo a me.*

**Patrizia Calcagno**

*Tesi di Laurea*

---



**SAPIENZA**  
UNIVERSITÀ DI ROMA

Facoltà di Architettura  
Corso di Laurea in Disegno Industriale  
Anno Accademico 2013/2014

Caratteri tipografici: Noto Sans (Regular, *Italic*, **Bold**)

Stampa e rilegatura presso Dottor Plot



# Indice

<b>Prefazione</b> .....	pag. 8
<b>Introduzione</b> .....	pag. 10
- Da ieri...Ad oggi con ieri	
<b>Analisi</b> .....	pag.11
- L'uomo come costruttore della <i>Food Culture</i>	
- Verso l' <i>Interaction Design</i>	
- Inserimento del progetto in più contesti	
<b>Descrizione progettuale</b> .....	pag. 19
- La Cràpiet	
- Brief	
- Concept	
- Contesto	
- Dettagli e funzionamento interno del container	
- Il piatto di pane	
- Realizzazione di Cràpiet: lo stampo	
- Lo stampo	
- Il controstampo	
- Il clichè	
<b>Materiali e tecnologie</b> .....	pag. 56
- L'alluminio	
- La pressofusione	
<b>Brand Identity</b> .....	pag. 60
- Proposta iniziale del logo	
- Proposta finale del logo	
- Proposta dell' Icon App	

- Applicazione del testo e del colore

- Cràpiet tramite app

**Applicazioni del logo e packaging.....pag. 69**

- Sacchetto contenitore di Cràpiet

**Presentazione fotografica del prototipo.....pag. 77**

**Bibliografia | Sitografia.....pag. 81**

L'idea di incentrare la tesi sulle mie tradizioni, sulla mia cultura e, più in generale, sulla mia terra è venuta da sè, è stata abbastanza naturale e ben accolta.

Ancor di più, lo è stato il tema incentrato sul *food design*, nonchè sulla rivalutazione delle tradizioni culinarie della Basilicata.

Sono sempre stata legata al cibo; un rapporto di *odi et amo* che come spesso capita, lo si associa a stati d'animo più o meno negativi, cercandone sì conforto ma anche liberazione da ogni male di vivere.

Ebbene, sono state molte le circostanze, le esperienze, le situazioni e le persone che mi hanno suggerito la giusta strada da intraprendere per fare del cibo un modo per saper vivere.

Dunque, ho circoscritto il significato del cibo allargandolo al semplice nutrimento per mantenersi in piedi, bensì delineandolo come prodotto culturale, supportando concetti ed idee come sostenibilità e tradizione. La visione su di esso sta cambiando al punto da incidere sull'esperienza. Perfino il digitale ha cambiato il modo di mangiare, rendendo il *foodscape*, nonchè tutti i luoghi dedicati alla preparazione e alla fruizione del cibo, singolo ed individuale piuttosto che condiviso e relazionale.

Cambiando il rapporto tra l'uomo ed il cibo, il significato del mangiare è mutato, si è trasformato. Tuttavia, se nel nostro contesto socio-culturale vi è la "disponibilità" di una scelta tra le varianti, io ho puntato sulla "qualità" e "sicurezza", affidando al pasto il ruolo di strumento attraverso cui la comunità prende vita:

l'individuo finisce per raccontare e raccontarsi, riflettere e condividere la propria creatività ed identità. Il cibo è un prodotto culturale che si evolve nel tempo, secondo norme sociali e condivise.

Ogni epoca è stata contraddistinta da comunità e gruppi che ne hanno attribuito un determinato valore. Vedendolo come simbolo di identità e risorsa fondamentale per la produzione della vita di una comunità, esso produce sempre nuova conoscenza e cultura.

Quest'ultima, attraverso i mezzi e gli artefatti, entra nell'organizzazione del pensiero umano, dando la possibilità di progettare strumenti mediante tecnologie digitali e non, per modificare l'*esperienza cibo* ed indirizzare gli utenti a sostenere comportamenti più sani, sostenibili e consapevoli.

Da qui, si giunge all'idea di rivisitare un piatto tipico lucano, al fine di congiungere tradizione ed innovazione, nonchè il mondo degli adulti (portatore di sane abitudini) e quello dei giovani (ammaliato da catene alimentari spazzatura).

**Dalla fase analitica alla fase di progettazione**

### Da ieri... Ad oggi con ieri

Al mondo d' oggi, con l' insediamento di catene del *fast-food* nel quotidiano, i più piccoli hanno finito per atrofizzare quello che sarebbe stato l' inizio di un grande apprendimento da parte dei più saggi della famiglia: i nonni.

Perfino i genitori, come coloro i quali si sono lasciati condizionare dal benessere apparente del palato ottenuto da piatti già pronti magari sponsorizzati in TV, hanno accantonato insegnamenti come ricordi memorabili ma passati ed inerenti alle tradizioni culinarie.

E' pur vero che i nostri tempi sono caratterizzati da una grande frenesia e da una velocità d' azione che causano ritmi di vita pesanti, talvolta insostenibili. Le abitudini alimentari e non solo, si sono trasformate rispondendo con l'adattamento volto al sostenimento del tempo che scorre troppo velocemente. Tuttavia, l'atteggiamento è stato quello dell' adeguarsi, ottenendo spazi e luoghi preposti a soddisfare i bisogni di ognuno, coniugandoli alla rapidità senza perdere tempo.

I "fast- food", così chiamati, offrono la possibilità di mangiare in modo apparentemente gustoso, a scapito della qualità e della salute, dove la velocità è servita come dessert.

D' altro canto, non tutti condividono questa tendenza. C'è chi preferisce seguire una filosofia di pensiero diversa, difendendo lo stare a tavola al fine di gustarne la convivialità, apprezzando la cucina tradizionale e conservando il piacere legato al momento del mangiare bene e, se possibile, in compagnia.

Ecco che contrapposto alla prima tipologia, vi è lo "slow-food", il quale implica il ritrovato piacere di un ritmo di vita meno frenetico, almeno a tavola, dinanzi a tanta genuinità non solo nel piatto ma anche tra i commensali.

Si delinea nel contesto un concetto noto come *esperienza cibo* entro cui non ci si limita ad "introdurre cibo" o "assumere sostanze nutritive"; non è il risultato di uno stimolo fisiologico bensì frutto di un' attività volontaria e mediata. L' uomo media e si rapporta con il mondo perchè non ne fa parte solo lui, al punto di relazionarsi con il cibo attraverso strumenti e mai direttamente. Esiste una relazione tra soggetto ed oggetto: uno strumento deve essere capace di soddisfare la funzione per cui è stato inteso. Il valore che si dà OGGI al cibo viene determinato in base a **sei relazioni**:

- a. relazione con i sensi;
- b. relazione con il corpo;
- c. relazione con la produzione e la distribuzione;
- d. relazione con il cibo come ingrediente;
- e. relazione con lo spazio;
- f. relazione con gli altri.

**a.** Il corpo diventa uno strumento ricettivo per l'elaborazione e la costruzione di conoscenza. I sensi inoltre, nell'attività del cucinare, assumono il ruolo di strumento e vengono incarnati nel corpo dello chef o di chi cucina. Il loro uso viene acquisito attraverso l'imitazione e l'apprendimento, permettendo di compiere azioni quali calibrare quantità, grandezze, misure etc;

**b.** Il corpo è delineato come apparato metabolico. La dieta assume significati e funzioni differenti in base allo stato di salute e alle condizioni fisiche del singolo. Citando un esempio e confronto, nella società occidentale industrializzata, quest'ultima viene vista come mezzo per dimagrire e migliorare l'estetica mentre nel Medioevo i cibi si abbinavano tra loro con cautela, consentendo un certo equilibrio senza enfatizzare in modo dannoso una natura troppo calda rispetto ad una troppo fredda o una natura troppo secca rispetto ad una troppo umida. Lo stomaco, infatti, era interpretato come una sorta di pentola entro cui si cuoceva il cibo tramutandolo in sangue. Alla fine del pasto, così come la pentola con il coperchio, lo stomaco andava chiuso per favorirne la digestione-combustione. L'alimento ideale era il formaggio, in quanto creava una "pellicola" in superficie che aiutava il riscaldamento interno, evitando che i fumi della digestione risalissero al cervello. In ogni caso, si consigliava di non mangiare troppo perchè l'eccesso del cibo avrebbe causato danni alla vista e all'udito, nonché intossicato tutto l'organismo;

**c.** Un tempo il contadino cucinava quello che coltivava. Questo gli permetteva di sapere perfettamente quali erano le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche dei prodotti da cucinare perchè era lui stesso a coltivarli, prediligendone i più semplici ed utili in cucina. Un abbinamento tipico tra i contadini era quello tra cereali e legumi, utili al suolo e contemporaneamente alla dieta: nel Mediterraneo si abbinavano frumento, orzo, piselli, ceci, fave; in Asia riso e soia; in America mais e fagioli. Con il tempo, le tecniche di produzione sono cambiate e le informazioni relative al prodotto come provenienza, territorio, stagionalità sono venute meno ma sono aumentate semplicemente le diversificazioni della merce da scegliere all'interno di un'offerta globale. Tuttavia, bisogna richiedere e necessitare di sicurezza, sostenibilità, biodiversità, salute così da rendere completa la visione dell'alimento ingerito al fine di coniugarlo con i propri bisogni, intenzioni o obiettivi.

L'**idea di alimento salutare**, abbinata al processo di produzione agricola sostenibile, nutrendo l'obiettivo di mangiare solo prodotti stagionali e non trattati chimicamente, diventano lo strumento con cui il consumatore è disposto a cambiare le proprie abitudini alimentari;

**d.** Ogni ingrediente va cucinato nel modo migliore per facilitare l'assimilazione dall'organismo. Inizialmente però, il cibo veniva cotto per conferire appetibilità, gusto, conservazione, trasporto alla pietanza. Un piatto, dunque, in base alla mescolanza e trasformazione dei suoi ingredienti, viene ad assumere obiettivi diversi: oltre al mezzo di sussistenza, esso diventa oggetto di svago, di piacere, di educazione oltre che di approvazione sociale e soddisfacimento della propria creatività;

**e.** Lo spazio è più di un semplice contenitore: non si consuma semplicemente un pasto ma viene visto come strumento, funzionale all'attività da compiere, che sia quella di esplorare, acquistare, preparare o fruire di un cibo. Attraverso la struttura e l'estetica dello spazio, il soggetto *ottiene informazioni* su che tipo di esperienza un determinato cibo potrebbe fornire. Gli spazi del cibo *suggeriscono* come mangiare e cosa mangiare: sono artefatti ambientali che servono all'uomo per definire i propri comportamenti alimentari. Per esempio, anche il modo in cui la mobilia e la cucina rendono visibile, accessibile ed esteticamente appetibile un cibo, sarebbe ragione sufficiente per portare ad un consumo maggiore o minore di alimenti, fornendo così all'"oggetto cibo" un determinato aspetto, creandone un certo effetto

anche sugli altri commensali. Così facendo, si crea una giusta interazione con il mondo a tal punto da produrre soluzioni adeguate;

f. Essi forniscono le regole e le nozioni per costruire un proprio rapporto con il cibo, a partire dalla famiglia, diventando così dei mediatori culturali delle attività. I tabù, le ricette, le buone maniere, le tradizioni culinarie sono conoscenze che si trasmettono con il tempo, di generazione in generazione, apprese attraverso la quotidianità e modificate nel tempo dallo spazio e dalla comunità di appartenenza. Si impara così il **linguaggio del mangiare** e la giusta attribuzione del significato *cibo*. Attraverso la relazione con gli altri, il soggetto fornisce un contenuto alle proprie attività alimentari. Il cibo assume quindi valori diversi, diventando uno strumento di socializzazione, aggregazione, celebrazione, diffusione di idee ed informazione.



*“ Il cibo è il prodotto della cultura in cui si trova e crea una identità personale, collettiva ed istituzionale. ”*

## L'uomo come costruttore della Food Culture

Nel tempo gli uomini hanno dato sempre nuove funzioni, significati, simboli a quello che mangiavano. Queste funzioni sono state condivise nella contemporaneità (interazione e collaborazione degli uomini) ma anche in tempi diversi, trasmettendoli o per imitazione o per istruzione alle generazioni seguenti.

La cultura umana si è arricchita man mano di nuovi simboli che, una volta acquisiti, ha dato agli uomini la possibilità di comprendere le altre persone e di collaborare.

E' interessante citare lo studio di uno psicologo statunitense, Michael Tomasello, legato alla nascita e allo sviluppo della collaborazione fra gli umani, focalizzandosi sull'acquisizione del linguaggio da parte dei bambini, in particolare quando quest'ultimo è messo in relazione con l'apprendimento e con il processo di culturalizzazione.

Egli descrive l' *uomo come portatore di una doppia eredità*: quella biologica e quella culturale. A livello biologico, le preferenze alimentari possono essere trasmesse dalla famiglia in cui il bambino cresce, attraverso l'imitazione. In seguito all'interazione comunicativa e sociale, l'uomo acquisisce un altro tipo di identità, nonchè quella culturale. L'insieme di comportamenti appresi genera l'insorgere di tradizioni composte da stili di vita consolidati. I bambini dunque, hanno appreso le conoscenze ed abilità dagli adulti, permettendo che alcune abitudini alimentari non venissero mai perse.

Ad esempio, il mondo contadino è una tipologia di ambiente propriamente adatta e stimolante, in cui le tradizioni agricole e culinarie sono state trasmesse attraverso l'imitazione ed istruzione attiva. Questo mondo è stato sempre stabile ed il passaggio di informazioni avveniva all'interno di famiglie di tipo patriarcale, nonchè ambienti sociali ristretti, in cui vivevano per lungo tempo e fianco a fianco persone di più generazioni. Così i bambini, in questo contesto, educavano i loro sensi di manualità e gestualità di tutte le attività ed acquisivano grande familiarità con i prodotti agricoli, oltre che con le tecniche e con i saperi ad essi relativi, dalla coltivazione fino alla preparazione del cibo.

Dunque: *i processi di imitazione e di istruzione sono importanti quanto quelli di innovazione.*

La cultura trasmessa fra generazioni costituisce un meccanismo di controllo essenziale, in termini di azioni consentite ed azioni inibite, che va ben oltre la semplice idea di precomputazione, suggerita dalla cognizione distribuita. Essa influisce direttamente nella coscienza delle persone, modificando profondamente le loro prestazioni cognitive, sia in termini di automatismi appresi che di categorie interpretative per regolare le proprie azioni, nonchè abitudini alimentari; rispondendo così agli stimoli provenienti dall'ambiente.

Questo **concetto è fondamentale** nel momento in cui si vogliono progettare nuovi mezzi e strumenti per modificare l' *esperienza cibo*, portando così agli utenti verso comportamenti più sani, sostenibili, consapevoli.

Si parla di riscoperta del cibo nonostante l'approccio all'alimentazione sia cambiato, anche in maniera veloce e quasi radicale. Se da una parte vi sono alcuni comportamenti legati all'attaccamento di diete e regimi alimentari particolari che tendono ad "appiattirsi" su un modello universale, unificando tutte le tradizioni culinarie; dall'altro invece il consumo del cibo di qualità non significa solo preferire una pietanza più "buona" ma compiere una serie di esperienze non ripetibili altrimenti.

Il cibo detiene un grande potere e ruolo nella cognizione umana, continuando ad essere essenziale per :

- a. valorizzare ed esaltare la convivialità;
- b. proteggere la varietà territoriale locale;
- c. trasferire le informazioni e il *saper fare* tra le generazioni;
- d. recuperare le culture del passato;
- e. costruire una **cultura del gusto e del saper vivere** attraverso artefatti ideali come quello dell' autenticità, della genuinità e della territorialità.

L' **idea** di recuperare alcuni degli aspetti rituali più consolidati al fine di REindirizzare il futuro dell'alimentazione verso una esperienza sempre più intensa, si contrappone a concetti quali velocità, semplificazione delle procedure, portabilità e personalizzazione; ovvero tratti essenziali che caratterizzano le *esperienze cibo* dell' utente di oggi.

L' **obiettivo** è, dunque, quello di ripristinare o trarre spunto dalle abitudini alimentari del passato, impostandolo come strumento valido per un indirizzamento e ridefinizione di una visione futura sull' alimentazione.

L' **ostacolo** più grande è la visione generale dell'alimentazione inserita nella contemporaneità. Purtroppo, oggigiorno prevalgono sulle tavole dei consumatori cibi già pronti o realizzati con l'uso di elettrodomestici sofisticati che velocizzano l' atto di preparazione, andando a celare quella che può essere definita presa di coscienza rispetto al cibo in quanto fattore di nutrizione. Tuttavia, i comportamenti alimentari e le *food experiences* sono considerate parte importante ed integrante della definizione del benessere sia individuale che sociale. La ricerca del benessere rispetto ai modi sani del mangiare ha finito per richiedere nuovi sistemi di comunicazione ed interazione.



*Rinunciare a cucinare significa rinunciare a sapere, nonché a perdere quella che veniva considerata un' esperienza di condivisione verso ciò che è prodotto dall' uomo.*

## Verso l'Interaction Design

Progettare attraverso l' *Interaction Design* significa sempre meno rendere il lavoro più organizzato e facile oltre che correggere i difetti di una interazione. Dunque, significa **progettare soddisfacendo e creando delle condizioni volte verso nuove esperienze**.

Nello specifico, si giunge a costruire spazi sociali in cui l' uomo si può muovere in maniera creativa e dove può realizzare i propri percorsi sensoriali, emotivi e cognitivi; definire sistemi interattivi digitali. Aumenta quindi l' interazione *uomo- macchina* e la competizione per avere il dominio cognitivo dell' utente. Inoltre, progredisce una certa integrazione tra uomo e macchina in cui la tecnica si fonde con il corpo e gli strumenti tendono ad influenzarsi tra loro, togliendo all' uomo la sua funzione di controllo.

Il **compito** primario dell' *Interaction Design* non è più quello di progettare le interfacce con cui l' uomo può usare la macchina ma soprattutto rendere l' utente in grado di potervi interagire. Esso va al di là di una progettazione relativa ad oggetti e servizi in quanto crea innovazioni sociali e connessioni nuove. Un certo prodotto non deve trasmettere solo bellezza e piacere ma anche funzionalità, utilità e produttività. I progettisti però hanno intuito che l' aspetto soggettivo riguardante l' estetica gioca un ruolo fondamentale, arrivando a realizzare prodotti sempre più piacevoli e legati a caratteristiche dell' esperienza d' uso e al modo in cui gli utenti vivono l' interazione con il sistema.

La **sfida** è quindi legata alla progettazione di esperienze che tengono conto della dimensione socio-culturale e multiculturale del cibo. Si parla di *human centred design*, andando verso un processo evolutivo della disciplina e facendo in modo che il design si rivolga alle questioni sociali e non più solo e semplicemente all' uomo. La disciplina deve essere in grado di collaborare con altre discipline, finendo per analizzare le questioni sociali, etiche e politiche legate alla progettazione che si sta facendo. Il termine *design* è inteso come cultura di progetto ed applicato al *food* nella sua dimensione sia materiale che ideale.

Dunque, esso può essere usato per definire sia la creatività tipica dell' arte culinaria, sia i modi in cui l' utente attribuisce nuovi significati al cibo durante le sue attività di esplorazione, selezione, trasformazione e fruizione. Il *progetto cibo* include la progettazione di prodotti enogastronomici, di interazioni, di spazi dedicati al cibo, di innovazioni culinarie degli chefs e di performances di eventi enogastronomici.

Ecco che si arriva al *food experience design*, nonchè il "cappello disciplinare" in cui raccogliere tutti gli oggetti di progettazione a partire dal cibo, dai prodotti fino a giungere alle persone, agli spazi, agli strumenti e alle interazioni. Con i termini *fast, slow, street finger* e *convenience food*, i consumatori si aspettano convenienza, freschezza, sicurezza, novità, specialità e lusso.

Se da una parte vi è una iper-scelta data dalla produzione di massa, dall' altra, proseguendo in maniera parallela, si evidenzia sempre di più il bisogno riguardante la salute e l' ambiente, del piacere e della condivisione, della cultura, dei sapori, dei profumi e forme degli alimenti.

Il cosiddetto "valore aggiunto" richiede sempre più sovente di una progettazione di identità delle pratiche alimentari che materializzano valori nuovi e diversi da quelli convenzionali. L' industria alimentare ne tiene conto e chiede a progettisti e designers di innovare continuamente sia i prodotti alimentari che gli utensili e gli spazi a loro dedicati: il rinnovo continuo avviene sia sulle caratteristiche più esteriori del mangiare (fatte di forme, odori, sapori) ma anche quelle più interiori, legate a nuove modalità di consumo, rituali del pasto e sfera

dell' immaginario.

Oggi il cibo ha esaltato più che mai la sua funzione comunicativa, assumendo il valore di vero e proprio *status symbol*, grazie ai vari media che ne celebrano tale significato. Inoltre, ne acquista l' importanza nel modo in cui si consuma e attraverso i valori che veicola come la giovinezza, il vigore, la sensualità, l' etica, l'ecologia.

L' *esperienza cibo* nasce come rapporto tra uomo e cibo e si sviluppa nei luoghi dove viene preparato e consumato. Questi momenti sono intimamente legati al ricordo della vita che producono e che influenzano profondamente quel momento: il cibo non è collegato solo alla cucina o al consumo ma a tutti quelli che sono gli spazi in cui si creano delle esperienze. Come spazi non si intendono più quelli standard e circoscritti. Si progettano, dunque, diverse soluzioni che riuniscono al meglio le produzioni artigianali con quelle del settore agroalimentare: all'interno, lo spazio è organizzato secondo gli archetipi della vendita alimentare tradizionale come le bancarelle del mercato rionale con banchi di gastronomia, a cui si affiancano aree ristorative.

Lo studio di forme applicato al disegno industriale non prescinde dagli aspetti funzionali di ogni oggetto: **l' estetica si unisce alla praticità** per vivere la cucina o fare la spesa in modo più comodo, senza rinunciare ad uno stile e ad una propria cultura.

## Inserimento del progetto in più contesti

Il tema incentrato sulla rivalutazione delle tradizioni culinarie trova uno stretto legame con due eventi importanti che hanno segnato l'Italia, protraendosi in un futuro prossimo:

a. L'Expo 2015;

b. Matera come capitale della cultura europea 2019.

a. Il primo contesto, noto ufficialmente come *Esposizione Universale Milano 2015*, avrà luogo a Milano tra il 1° maggio e il 31 ottobre 2015. L'esposizione è organizzata da *Expo 2015 S.p.A.*, società costituita dal Governo Italiano, dalla Regione Lombardia, dalla provincia di Milano, dal comune di Milano e dalla Camera di Commercio di Milano.

Il tema proposto è "Nutrire il pianeta, energia per la vita"; volendo includere tutto ciò che riguarda l'alimentazione, dal problema della mancanza di cibo per alcune zone del mondo a quello dell'educazione alimentare, fino alle tematiche legate agli OGM. Saranno chiamate in causa le tecnologie, l'innovazione, la cultura, le tradizioni e la creatività legati al settore dell'alimentazione e del cibo. L'asse principale è il diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra. La preoccupazione per la qualità del cibo in un mondo sempre più popolato si accompagna a scenari di un aumento dei rischi per la quantità globale dei cibi disponibili. All'interno del sito saranno presenti cinque aree o padiglioni tematici che svilupperanno i temi della nutrizione e della sostenibilità secondo differenti ambiti: l'esperienza del cibo e il futuro, il legame tra la nutrizione e l'infanzia, la possibilità di un cibo sostenibile, il rapporto tra il cibo e l'arte, la modalità di produzione del cibo;

b. Il secondo contesto, circoscrive maggiormente il progetto protagonista della discussione, in quanto ha come punto di partenza la città di Matera. Quest'ultima è un luogo speciale, capace di scatenare in tutti i visitatori pensieri ed emozioni profonde. E' qui che si prende coscienza degli elementi fondamentali del cosmo e delle fragilità dell'esistere, dei cicli della vita e della morte e dei processi naturali.

La città, è descritta per contrari: il vuoto e il pieno, il suono e il silenzio, le tenebre e la luce sono parte di un tutto armonico che lega indissolubilmente l'uomo alla natura.

Per questa armonia del vivere e del resistere, concreto esempio di resilienza, ieri come oggi, Matera è stata scelta come *capitale europea della cultura* in nome dell'intero Sud d'Italia, del Sud d'Europa e di tutti i Sud del mondo al fine di esprimere e rappresentare le culture dimenticate, nonché quelle che hanno chiavi e valori profondi per sbloccare una situazione di crisi - economica, culturale, sociale - da cui le culture dominanti non riescono ad uscire. Si lavora per creare un nuovo "abitante culturale", ovvero un cittadino responsabile e consapevole che intende la cultura quale bene comune primario, somma etica di saperi umanistici, scientifici ed economici.

Tra tipicità e passione, nonché tradizione e territorio, il **punto di forza** si racchiude nella cucina e nei sapori che creano momenti in grado di coinvolgere ed impegnare tutta la famiglia. Il *cibo* viene presentato come *espressione di cultura*, tanto che le ricette tipiche sono state tramandate oralmente ed insegnate in famiglia. Inoltre, l'arte della cucina caratterizza collettività che afferma a gran voce di non aver ancora perso il rapporto con la natura.

**Presentazione del progetto**

L'idea di partenza è stata quella di unire tradizione ed innovazione, portando sulla tavola un prodotto comunemente utilizzato ma con un elemento in più, volto a migliorare il prodotto nel contesto, adeguandolo alla contemporaneità.

Analizzando vari piatti tipici del materano, ne merita maggiore elogio uno in particolare: *La Crapiata* o *La Crapiet*.

Si tratta di una ricetta secolare, legata alla tradizione contadina materana e alla terra; si prepara ogni 1° di Agosto.

È una ricetta che rispecchia l'amore che i contadini materani nutrivano nei confronti della propria terra e che racconta le abitudini del *vicinato*, una realtà che, purtroppo, i più giovani non hanno mai vissuto. Il 1° agosto infatti, si festeggiava la fine del raccolto e, per celebrare l'abbondanza dell'annata, tutte le donne del vicinato portavano una manciata di grano e di legumi, nonché vera ricchezza delle famiglie materane di poco più di mezzo secolo fa.

Tutti i legumi poi, venivano cotti in un grande pentolone per poi servirli a tutti gli abitanti del vicinato. Era un'occasione molto attesa e sentita. Immaginando, la scena centrale era: persone che si chiamavano con un fischio o gridando per poi riunirsi nel cortile per chiacchierare e scherzare, senza tv o altri dispositivi elettronici. Nell'aria vigeva armonia e gioia di stare insieme, mettendo da parte le problematiche che incorrevano nella vita quotidiana di ognuno.

Tuttavia, nonostante siano andati scemando i vicinati e tutto ciò che vi era sorto intorno, oggi la crapiata continua ad essere presente sulle tavole materane il 1° agosto nel borgo *La Martella*, dove annualmente si cuociono quintali di legumi per rendere partecipi tutti gli abitanti all'evento.

Perfino l'origine del nome è secolare. Non vi è una sola etimologia, nè è certa ma ce ne sono diverse possibili:

- a. dal latino *crepula*, ossia *ubriachezza*: durante la festa, infatti, si beveva molto;
- b. dal dialetto lucano *crapa*, ovvero *capra*: la domenica successiva alla festa era solito scuoiare e mangiare una capra;
- c. dal dialetto calabrese *cràpia*, termine utilizzato per indicare il treppiede su cui si poggiava il pentolone atto a contenere i legumi in cottura;
- d. da *crampa* o *cramba*, in greco *krambe*, nonché la pianta di ceci, fave o piselli.



A sinistra: la Crapiata materana

## La Cràpiet

### Ingredienti:

(quantitativo indicativo a seconda delle persone da servire)

- 100 gr di **grano**;
- 100 gr di **farro**;
- 100 gr di **fave** secche con la buccia;
- 100 gr di **cicerchie**;
- 100 gr di **ceci bianchi**;
- 100 gr di **lenticchie**;
- 100 gr di **fagioli** (tipici di Sarconi, paese famoso per l'annuale Sagra del Fagiolo);
- 50 gr di **piselli** secchi;
- 500 gr di **patate** novelle;
- 4 gambi di **sedano**;
- 2 **cipolle**;
- 3 **carote**;
- qualche **pomodorino**;
- **olio** extravergine d'oliva;
- **sale**.

### Procedimento:

1. Una volta messi in ammollo tutti i legumi in acqua fredda il giorno precedente, li si dispongono insieme alle patate novelle senza sbucciarle in una pentola;
2. Si aggiunga l'acqua fino a superare di due dita il livello dei legumi e si faccia cuocere a fuoco lento. A metà cottura, si aggiungano gli ingredienti restanti;
3. Una volta terminata la cottura, si versi un filo d'olio extravergine d'oliva e lo si serva nelle terrine.

**N.B.** Lo si accompagna con il pane di Matera.



*La Crapiata materana*



*Il pane materano*

## Brief

A seguito dell'analisi riportata precedentemente in merito alla tradizione secolare che è racchiusa in un piatto tipico, è stato interessante riflettere sull'organizzazione di un evento culinario che facesse riemergere la realtà del **vicinato**, ingrandendolo al fine di abbracciare tutti i paesi lucani, partendo dal materano.

Il termine *vicinato* indica un insieme di case che si affacciano sullo stesso spazio. Si tratta di un'istituzione molto antica, nata e affermata come elemento urbano nella divisione spaziale dei Sassi e con una funzione importante nell'organizzazione della vita domestica e sociale. Nella vecchia Matera infatti, il vicinato si poneva come garante di solidarietà umana e di aiuto reciproco, svolgendo la sua funzione fondamentale, nonché mezzo di trasmissione culturale: una vera e propria cellula urbana di relazioni e di assistenza reciproca in cui lo spazio privato veniva a confondersi e a coincidere con quello pubblico; mentre quello familiare diveniva spazio comunitario.

Da questo contesto, se ne prendano soltanto i tratti importanti per porre le basi sul progetto in sé: delineando il contesto entro cui muoversi, il protagonista (il piatto tipico), nonché attrazione ed unione non solo dei giovani con gli adulti ma anche lucani con lucani, deve essere in grado di raccontarsi, portando con sé il seme della tradizione, lavorato in seguito con il progresso e l'innovazione.

Il vicinato, nel senso figurativo, farà da garante: non potendo muovere e smuovere tutti dalla propria terra, si sposterà al fine di incontrare vicinati di altri contesti, in modo da condividere il frutto del terreno integrandolo con il momento piacevole dello stare a tavola insieme.

### CURIOSITA':

Questo spazio costituiva una sorta di palcoscenico della quotidianità: nulla passava inosservato e, al contrario, si cercava di rendere sempre partecipi i vicini dei propri movimenti al fine di non alimentare curiosità o dicerie.

Uno dei mezzi comunicativi più comuni all'interno del vicinato era, infatti, il **pettego-lezzo**, utilizzato sia con funzione di controllo sociale che con intenti diffamatori.

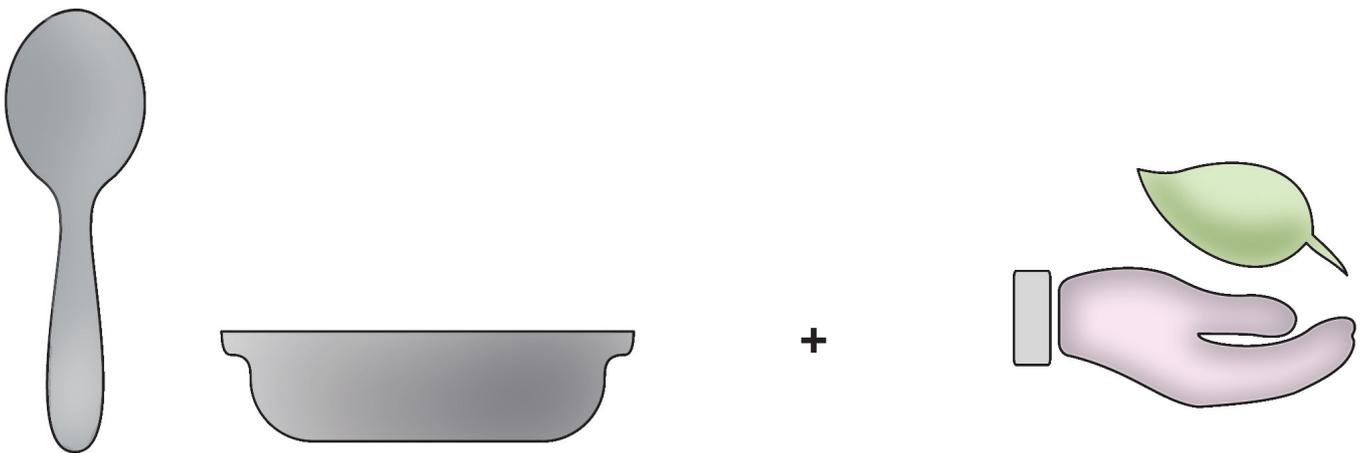


## Concept

Il modo migliore per proporre la *Cràpiet* in un contesto differente dal classico ristorante, ovvero all'interno di uno stand mobile, è dato dall'unione degli elementi indispensabili per consentire la buona riuscita dell'evento culinario.

Dunque:

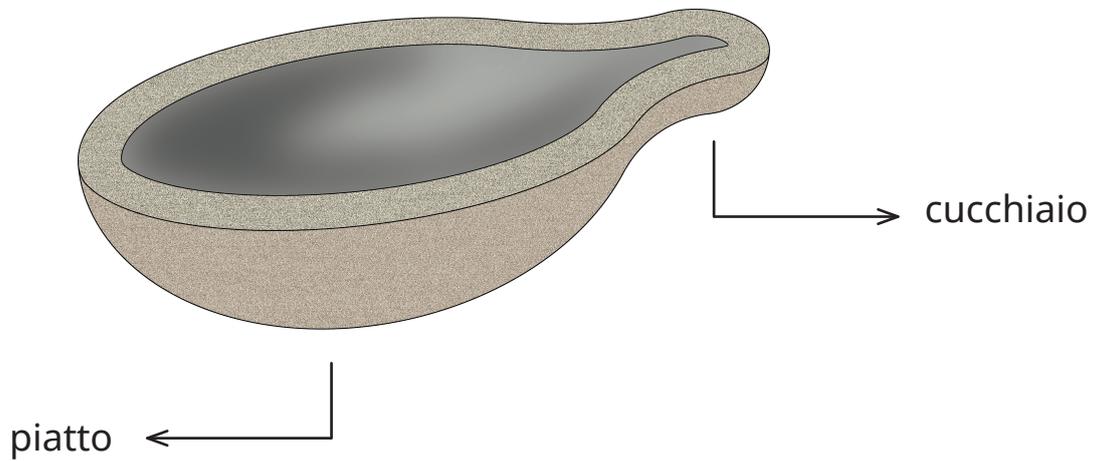
- a.** la zuppa va servita in grandi quantità per cui è indispensabile avere a portata di mano utensili a sufficienza per servire tutti coloro i quali verranno attratti dall'iniziativa;
- b.** posaterie e piatti, per quanto possano essere identificati con l'appellativo di *usa e getta*, produrranno sempre e materialmente rifiuti che non potranno essere di certo smaltiti repentinamente (a differenza per esempio della zuppa in eccesso) ;
- c.** sarebbe opportuno, al fine di completare il pasto come la tradizione voglia, proponendo del pane di Matera in grado di accompagnare il gusto della zuppa.



Il risultato è un *piatto di pane*, completamente commestibile, il quale segue inizialmente la forma classica del piatto, circolare, e verso una delle estremità cominciano a lasciare la suddetta forma per prenderne una ellittica, finendo per concludersi in un'ellisse più piccola, similmente al manico di un cucchiaio.

Il significato della particolare forma preclude un alto livello di *affordance*, nonché la qualità fisica dell'artefatto ne suggerisce le azioni appropriate per manipolarlo; nel caso specifico la modalità di approccio, di utilizzo e la modalità appropriata per mangiare e per mangiarlo.

Essendo completamente commestibile, il piatto di pane fungerà da supporto dentro cui servire la zuppa; cucchiaio con cui prenderla dal contenitore (punto **b.**) ed infine elemento completativo della saporosità della pietanza che, una volta mangiato, non pone più la problematica dello smaltimento di eventuali rifiuti inorganici (punti **a.** e **c.**).

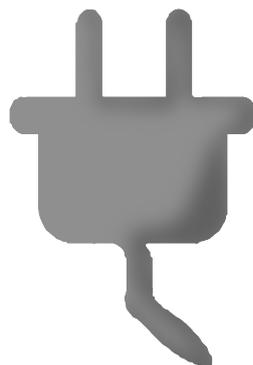
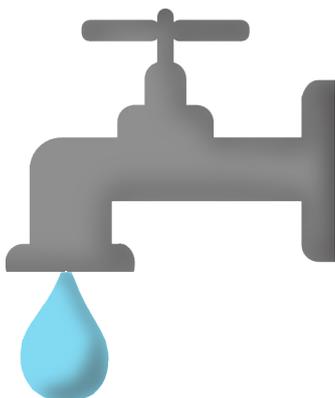


## Contesto

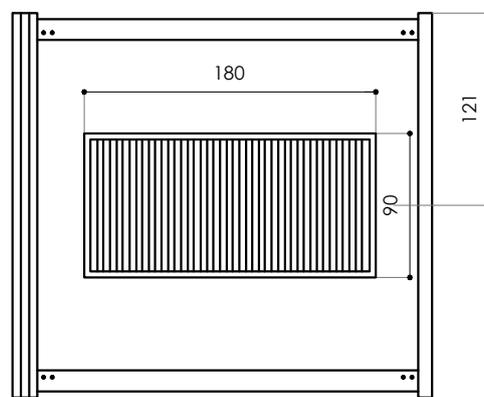
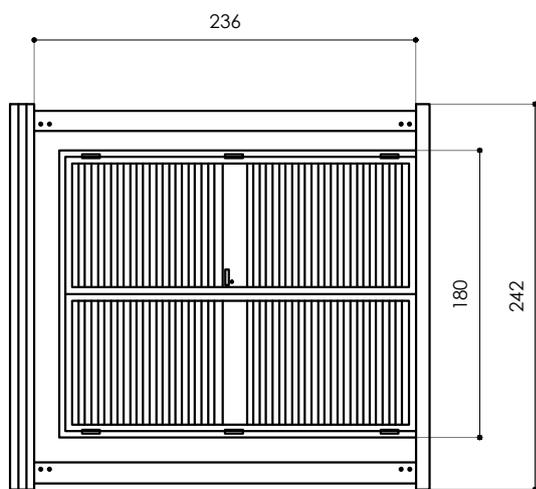
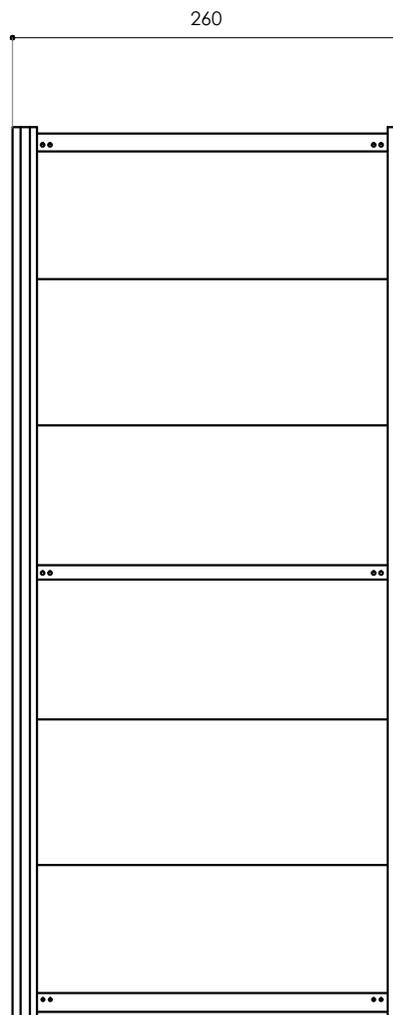
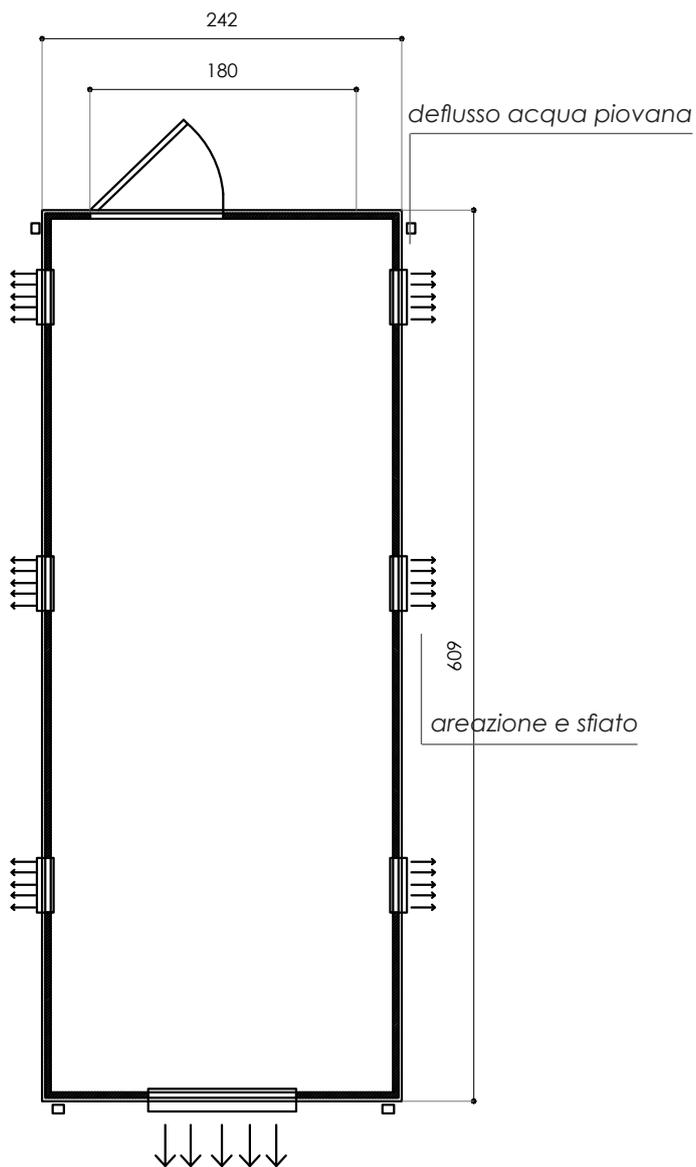
Per far sì che il *vicinato* si muova e lasci parlare di sé e delle novelle che porta è affidargli il movimento. Dunque, l'ideale sarebbe quello di inserire gli strumenti indispensabili per la realizzazione della *Cràpiet* (dalla zuppa al piatto di pane) all'interno di un container, originariamente utilizzato solo per il trasporto di merci in tutto il mondo, e che negli ultimi anni hanno affascinato ed attirato architetti e designers al fine di riutilizzarli in maniera differente, creativa ed ecosostenibile; così da sfruttare al meglio la sua natura flessibile e adattabile. Questo significa che può essere installato quasi ovunque; è economico, leggero e facilmente disponibile.

Disponendo all'interno strumenti atti al servizio di ristorazione, l'unico problema da risolvere è l'analisi per una location ottimale di installazione in grado di disporre la possibilità di:

1. un allacciamento idrico;
2. un allacciamento elettrico;
3. abbastanza spazio, al fine di accogliere ed ospitare i visitatori.



Un esempio potrebbe essere un monoblocco dalle misure standard (20 piedi) di questo tipo:



*In alto: disegni tecnici*

*Scala 1:50*

Il monoblocco modulare precedentemente illustrato, è una costruzione mobile multiuso, assemblabile, sovrapponibile (fino a 2 unità mediante apposte piastre da fissare in opera) e che permette combinazioni multiple.

La sua caratteristica peculiare è la componibilità e la possibilità d'interscambio tra i vari elementi di tamponamento (porta, finestre, pannelli ciechi).

La movimentazione dei monoblocchi è possibile mediante occhielli angolari posti superiormente o tramite sollevatore dal basso. In entrambi i casi non viene garantita la portata per carichi interni o particolarmente concentrati.

Strutturalmente, vi è un telaio perimetrale in profili d'acciaio pressopiegato dallo spessore di 30/10 di mm, zincato a caldo e verniciato color *bianco puro* [RAL 9010], completo di quattro occhielli per il sollevamento dall'alto e tasche per le forche per il sollevamento dal basso. I montanti verticali sono collegati agli elementi orizzontali mediante bullonatura e contro piastre. All'interno dei montanti sono collocati dei tubi in PVC che assicurano la discesa dell'acqua piovana dal tetto e sono mascherati internamente da un angolare in lamiera preverniciata pressopiegata, dello spessore di 8/10 mm.

L'esempio sotto riportato, è uno spunto ottimale entro cui circoscrivere e sviluppare il contesto per il progetto di studio, nonché il piatto di pane.

Nel caso specifico, come nel caso dell' esempio preso, il container mobile può giungere e raggiungere qualsiasi zona che gli consenta, in termini di spazio, di poter essere installato.



*Müvbox. Container Restaurant. Montréal.*

## Dettagli e funzionamento interno del container

**Porte e serrature:** in viaggio, è bene attivare la sicura e i fermi supplementari, contro aperture accidentali negli spostamenti, nonostante ogni complemento sia ben fissato a terra.

**Sportelli:** per l'apertura di pensili e armadi occorre premere o ruotare il pomello così da risultare ben chiusi.

**Areazione e sfiato:** le aperture per la ventilazione continua assicurano il ricambio essenziale d'aria: non vanno sigillate d'inverno, poiché evitano che ristagni la condensa.

**Impianto elettrico:** in un veicolo ricreazionale presenta alcune differenze rispetto a quello di casa, ma con gli opportuni accorgimenti non presenta alcun problema di utilizzo. Dalla colonnina dell'area attrezzata la corrente di rete passa attraverso un interruttore automatico di sicurezza e raggiunge le prese a 220V dell'abitacolo e il trasformatore-caricabatterie. Il caricabatterie abbassa la tensione a 12V, trasformandola da alternata in continua inviandola alla batteria dei servizi e, da questa, alle diverse utenze attraverso la centralina.

Quest'ultima è munita di fusibili di sicurezza, facilmente sostituibili con altri di uguale valore; proteggono dagli eccessivi assorbimenti e da eventuali cortocircuiti.

Quando si è in viaggio, l'alternatore provvede alla ricarica ordinaria delle batterie di bordo. I *punti deboli* dell'impianto sono spesso la *limitata capacità della batteria di servizio* (che deve essere di almeno 100 Ah) e la presenza diffusa di lampade a incandescenza, che consumano di più rispetto alle fluorescenti.

**Autonomia energetica:** soprattutto nel periodo invernale, va amministrata con l'aiuto delle indicazioni fornite dalla centralina. Oltre alla batteria di avviamento del veicolo (che alimenta anche fanaleria, tergicristalli e autoradio), la *batteria dei servizi è destinata ad alimentare tutte le utenze* (pompa, luci, boiler, stufa, frigo e così via). Questa separazione garantisce l'avvio del motore anche quando un utilizzo eccessivo di lampade, termoventilazione e altri accessori potrebbe lasciare al buio il container.

**Tubo di carico con adattatore universale:** è governato dalla pompa a pressostato che viene attivata dalla semplice apertura di un rubinetto. Se la pompa non parte, occorre verificare che le arrivi corrente (il fusibile sulla centralina deve essere integro) e con tensione non eccessivamente bassa (si controlli la batteria dei servizi affinché non sia scarica); se gira a vuoto, con il rischio di surriscaldarsi e di riportare danni, occorre verificare che non vi sia una bolla d'aria (basterà aprire un rubinetto per disperderla) o che la scorta idrica non sia finita, controllando le spie di livello dei serbatoi.

**Scorta idrica:** per reintegrare la riserva idrica occorre avere a bordo un tubo flessibile con attacco universale del tipo in gomma a diverso diametro, con fascetta stringitubo e una tanchetta pieghevole per le emergenze.

**Le bombole a gas:** garantiscono l'autonomia energetica. Il gas è la fonte primaria di energia: alimenta i fornelli, il frigo trivalente (un dispositivo automatico lo alimenta a 12V solo in marcia, mentre può funzionare a 220V quando si è allacciati alla rete elettrica) e il forno convenzionato per la panetteria. Ogni utenza ha il suo rubinetto sezionatore specificato dal corrispondente simbolo grafico: il gruppo, di norma collocato sotto i fornelli, permette il passaggio del gas dalla bombola ai servizi.

**La scorta di gas:** può essere costituita da bombole di diversa capacità: quelle piccole o quelle di uso domestico, in genere il modello da 10 chili.

In alternativa, è garantita da un serbatoio fisso dotato di camera di espansione separata, ancorato sotto il veicolo e rifornibile presso i distributori stradali di *gpl* per autotrazione. Per evitare che la riserva del gas si esaurisca nei momenti meno opportuni, è bene munirsi di una piccola bombola suppletiva, possibilmente collegata alla prima tramite un deviatore automatico. E' sconsigliato, durante la marcia, il funzionamento degli accessori di bordo alimentati a gas perché la combustione della fiamma, se disturbata dalle turbolenze, può danneggiare il bruciatore e i componenti vicini; e inoltre per il pericolo di portare fiamme libere dentro le stazioni di servizio.

**Sicurezza:** l'accensione o riaccensione del frigo richiede che venga esercitata per circa 10 secondi una pressione sulla manopola della relativa utenza, così da consentire forzatamente l'erogazione del gas finché la fiamma non abbia scaldato la termocoppia di sicurezza; nel contempo, si agisce ripetutamente sul pulsante piezoelettrico (nei modelli ad accensione elettronica saranno le batterie a far scoccare la scintilla per la riaccensione automatica).

**Frigorifero:** il modello più diffuso sui veicoli ricreazionali è il *frigo trivalente*. Più lento a raggiungere un buon salto termico, garantisce però silenziosità e autonomia, poiché può sfruttare - sempre separatamente - tre fonti energetiche diverse: la riserva di gas di bordo, la corrente a 12V dell'alternatore (a protezione della batteria, un relé interrompe l'alimentazione allo spegnimento del motore) e la corrente di rete all'interno.

**Forno professionale convenzionato per panetteria linea "vento":** fa parte di una linea di forni professionali a convezione per la panetteria. La linea propone vari formati in funzione delle necessità produttive: 4, 6, 10 o 16 teglie o in funzione del tipo di teglie utilizzato: 40x60cm o 40x80cm.

Tra le funzioni specifiche vi sono: apertura orizzontale, supporti di teglie smontabili, dimensioni ridotte, funzionamento elettrico o a gas.

I forni sono progettati per l'introduzione della teglia dal lato più stretto, diminuendo quindi la superficie coperta dall'aria calda e garantendo una cottura più uniforme. La sua forma particolare lo rende un forno professionale adatto per una varietà di ambienti produttivi ed esigenze d'arredo.

La sua struttura permette di assemblarli o collocarli uno sopra all'altro in base alle esigenze di produzione e alle limitazioni di spazio. I piedi di sostegno sono regolabili in altezza e facilmente removibili, rendendo possibile di posizionare comodamente il forno su qualsiasi tipo di superficie.

L'uniformità di cottura è data dalla bi-rotazione delle ventole e dalle particolari griglie forate che si trovano lateralmente. Questo sistema permette di rompere l'aria nel momento in cui entra in camera di cottura.

E' presente la porta con doppio vetro che mantiene il vetro esterno a meno di 40 ° C anche quando il forno lavora alla temperatura più alta e chiusura a scatto che agevola l'apertura anche con le mani occupate.

**Cella di lievitazione:** è complementare sia al formato del forno 40x60 cm che per quello di 40x80 cm. E' dotato di controllo manuale della temperatura e del vapore indipendente. Raggiunge la temperatura massima di 40°C e può contenere fino a 14 teglie.



*portabombola*



*piano cottura a tre fuochi a gas*



*forno*

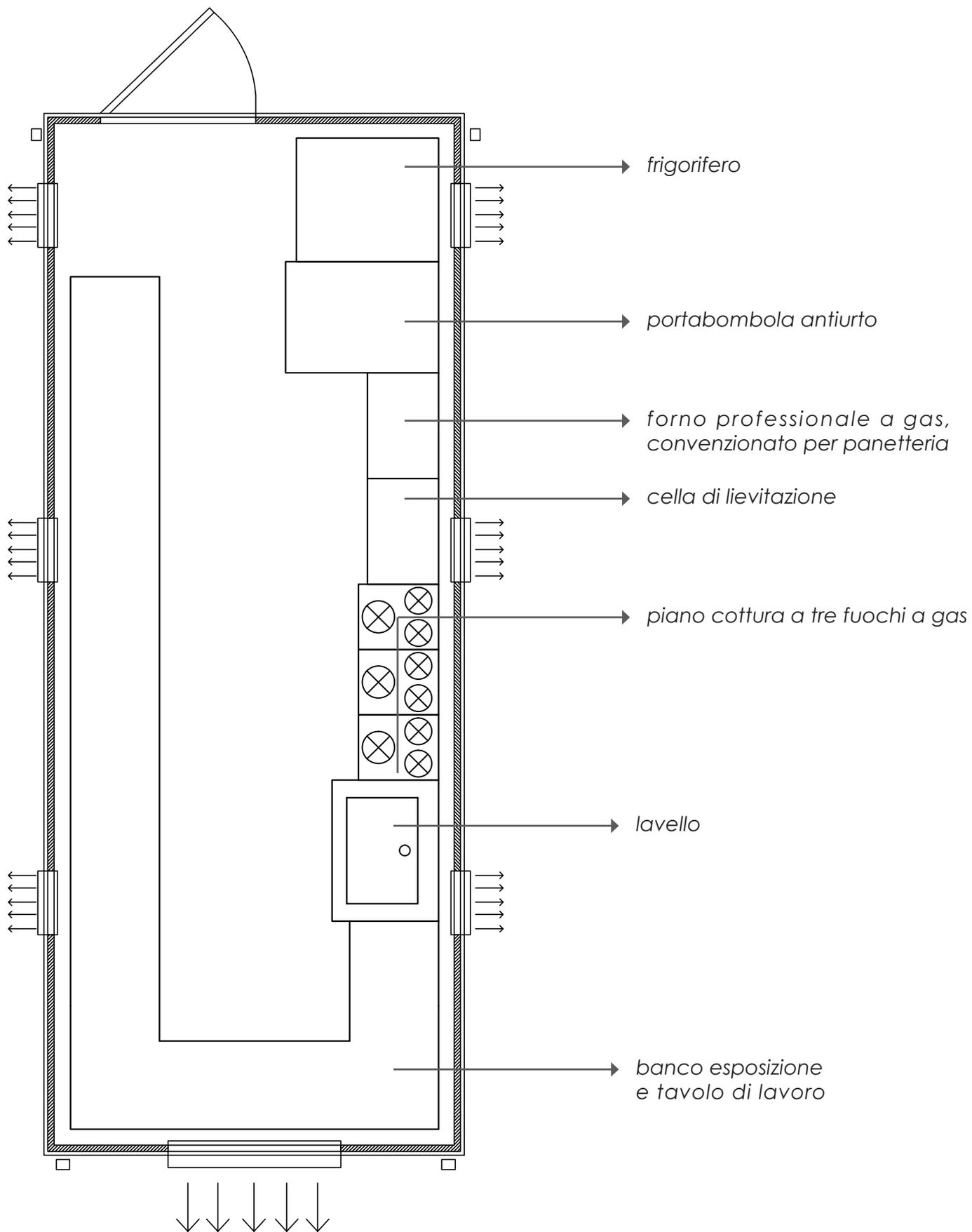


*cella di lievitazione  
al di sotto del forno*



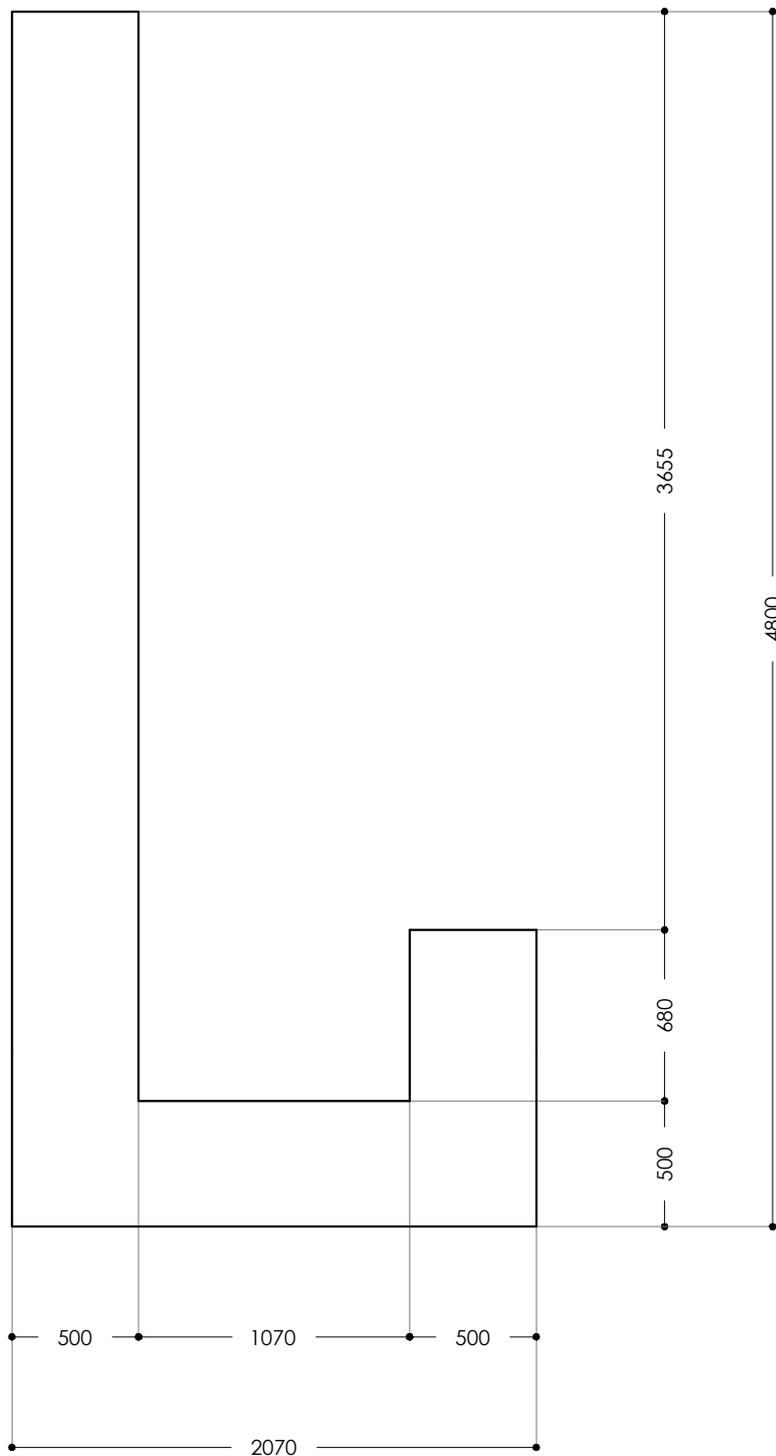
*cappa aspirante*

*In alto: alcuni strumenti di ristorazione*

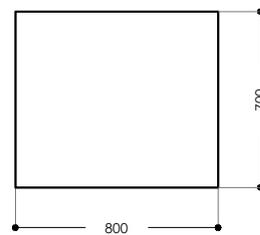


*In alto: pianta con disposizione strumenti di ristorazione*

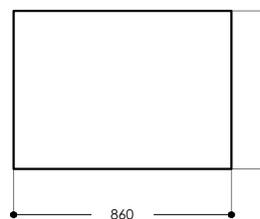
*Scala 1:30*



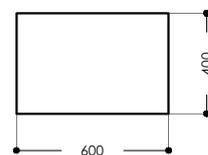
*banco esposizione e tavolo di lavoro*



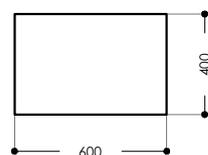
*frigorifero*



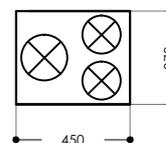
*portabombola*



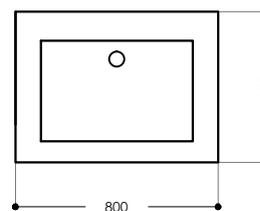
*forno*



*cella di lievitazione*



*piano cottura*



*lavello*

*In alto: disegni tecnici degli strumenti di ristorazione*

*Scala 1:30*

Impiegando la pianta del container per installare la strumentazione di ristorazione, una soluzione ottimale per disporre tavoli e sedute è sfruttare le pareti laterali che, all'apertura, vengono posizionate parallelamente al suolo.

Per far sì che tutto venga contenuto all'interno, evitando l'utilizzo di un ulteriore mezzo di trasporto per i complementi di arredo relativi a tutto ciò che offre il servizio, è utile impiegare tavolini e sedute pieghevoli già giunti alle pareti laterali che non necessitano di complicate modalità di assemblaggio: basterà, una volta che il container è aperto, riportarli in posizione verticale.



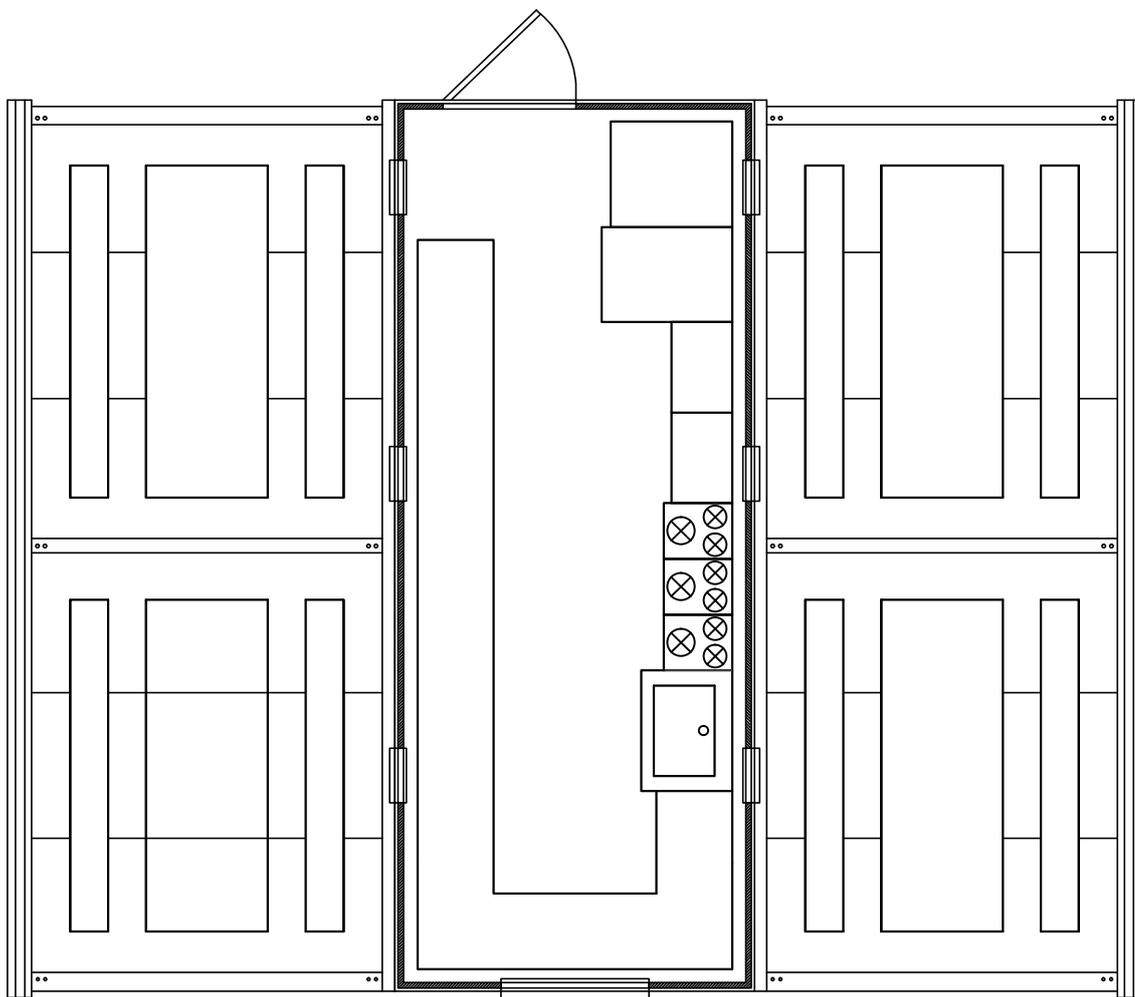
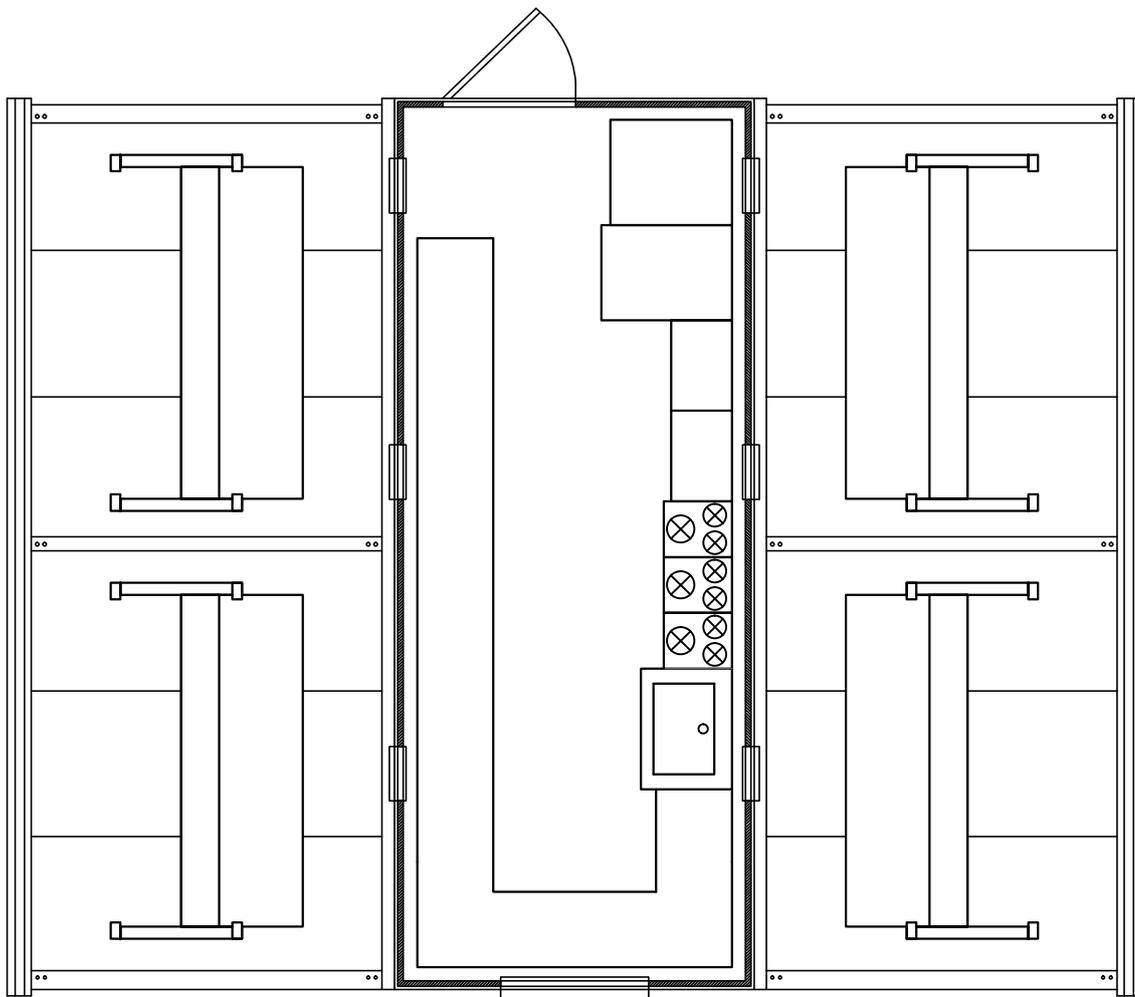
*In alto: particolari del Muvbox. Container Restaurant. Montréal*

*Nella pagina successiva:*

*In alto: disposizioni panche piegate*

*In basso: disposizione panche pronte per l'uso*

*Scala 1:50*



*tavolo:*  
80 x 220 x  
2.5 cm

*panca:*  
25 x 220 x  
2.8cm



## Il piatto di pane

La cucina lucana è tradizionalmente una *sapiente unione* di prodotti semplici e genuini, lontana dalle sofisticate elaborazioni della cucina moderna. Nonostante le similitudini con alcuni piatti delle regioni limitrofe, l'originalità della cucina lucana sta nella capacità di trarre sapori dalle cose più semplici, di miscelare le spezie esaltando anche i piatti più poveri. Le verdure spesso vengono gustate come primo piatto, da sole o accompagnate da legumi. Questi ultimi, insieme ai cereali, ortaggi ed erbe aromatiche sono la base di piatti dal gusto deciso e nel contempo armonico.

Perfino *Orazio*, poeta latino nato a Venosa nel 65 a.C., nella *VI Satira* raccontava di tornare al borgo natio per mangiare la **zuppa lucana**, ceci e porri.

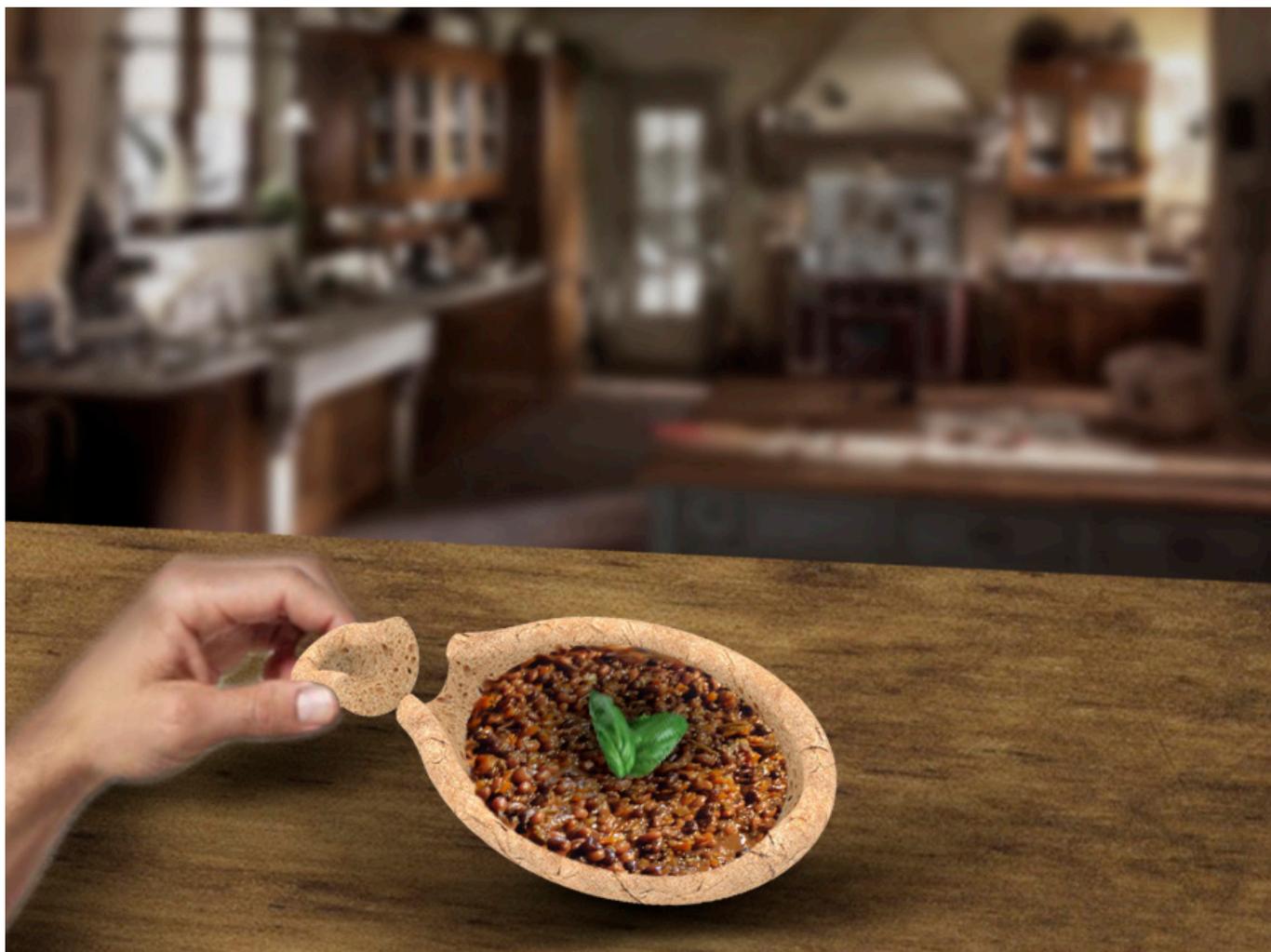
*Cràpiet*, nonchè il piatto di pane colmo di zuppa, si presenta così:

- fragrante,
- gustoso,
- amico dell' ambiente e del palato,
- metaforicamente, simbolo di unione tra tradizione ed innovazione.





*Crapiet colma di zuppa lucana può essere accompagnata con del buon vino rosso, come da tradizione contadina.*



*In alto: illustrazioni della parte periferica più affusolata di Crapiet che funge da "buon" cucchiaino.*



*Vista assonometrica*



*Vista laterale*



*Vista dall'alto*



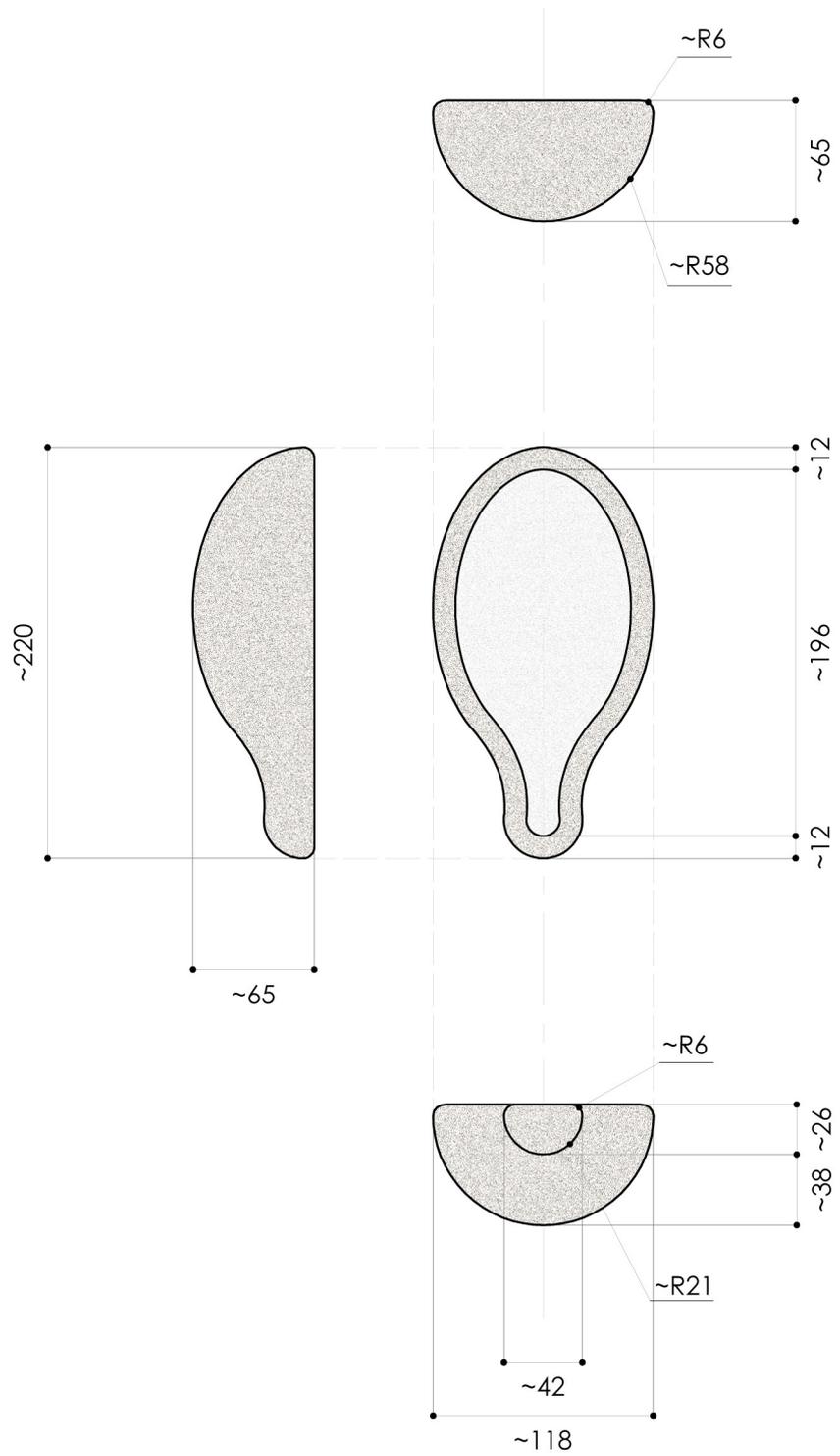
*Vista dal basso*



*Vista retro*

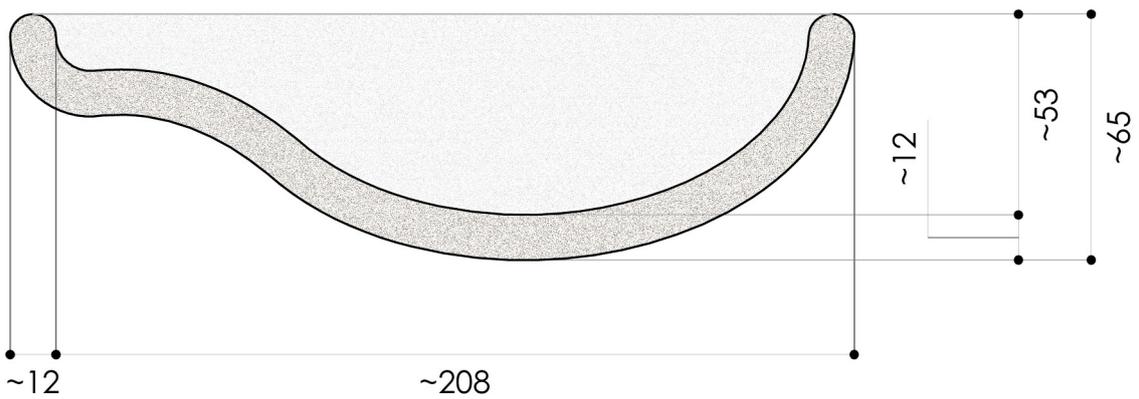
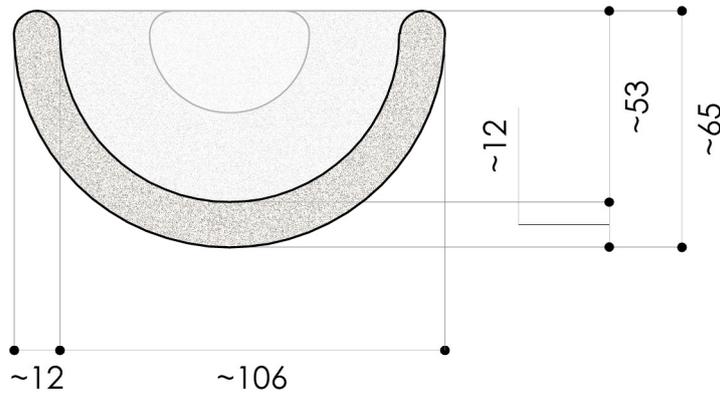
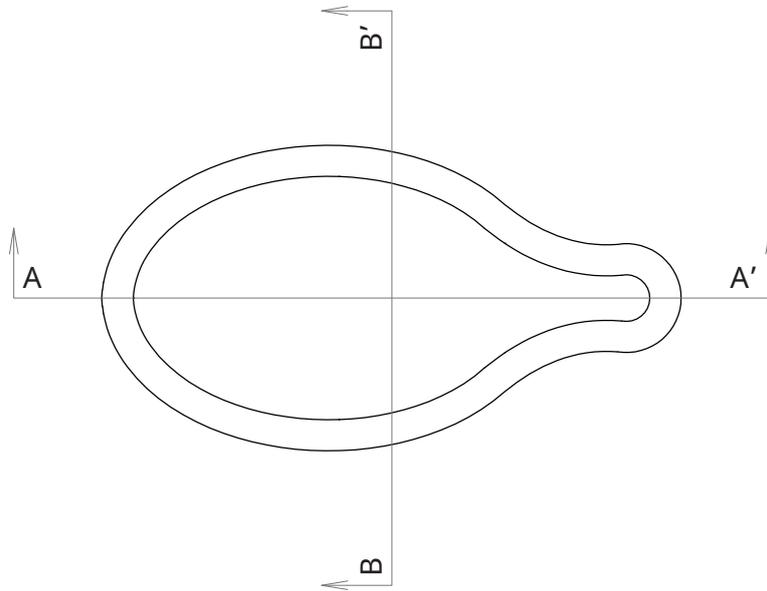


*Vista frontale*



*In alto: disegni tecnici*

*Scala 1:4*



*In alto: sezione trasversale A-A'*

*In basso: sezione longitudinale B-B'*

*Scala 1:2*







## Realizzazione di Cràpiet: lo stampo

Per indirizzare l'impasto del pane verso la forma prestabilita, ci si avvale di uno stampo e relativo controstampo, affinché la lievitazione sia circoscritta e limitata all'interno di pareti stabili e non flessibili; avvalendosi dunque dell'alluminio. E' un materiale idoneo per produrre pentole ed accessori per la cucina. È resistente, maneggevole, leggero, igienico e con una conducibilità termica elevata, che manterrà la temperatura dello strumento sempre costante. Inoltre, la pulizia è semplicissima: basta usare acqua e poco sapone, evitando l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiarne la superficie.

La dimensione dello stampo è stata studiata a seguito dell'analisi dei forni prefabbricati che vengono utilizzati maggiormente per essere trasportati.

Ogni stampo ha la possibilità di ospitare cinque sfoglie di impasto, così da ottenere cinque piatti di pane. A seconda della grandezza del forno, potranno essere inseriti più stampi, così da incrementare la produzione, ottimizzandola.

Naturalmente, nel caso specifico dell'evento culinario volto alla Rivalutazione del vicinato, oltre alla presenza del forno nel *movebox*, ci saranno assortimenti preparati in precedenza. Solo in questo modo, sarà possibile garantire la buona riuscita dell'evento stesso.



*A sinistra: lo stampo*

*A destra: il controstampo*

Il cosiddetto **stampo**, nello specifico è dotato di un **controstampo**.

Il *primo* servirà ad accogliere la sfoglia dell' impasto del pane, così da coprire le parti concave, adagiandosi ed aderendo alle pareti, in modo da prendere la forma prefissata.

Il *secondo* invece verrà posizionato al di sopra del primo, a mo' di giunzione *maschio-femminina*, così da fungere da coperchio.

Naturalmente, le forme guida per la sagoma del pane, sono rispettivamente concentriche, nonché quelle del controstampo saranno più piccole ed ospitabili in quelle dello stampo. Così facendo, si dà la possibilità all'impasto di lievitare e raggiungere lo spessore desiderato.

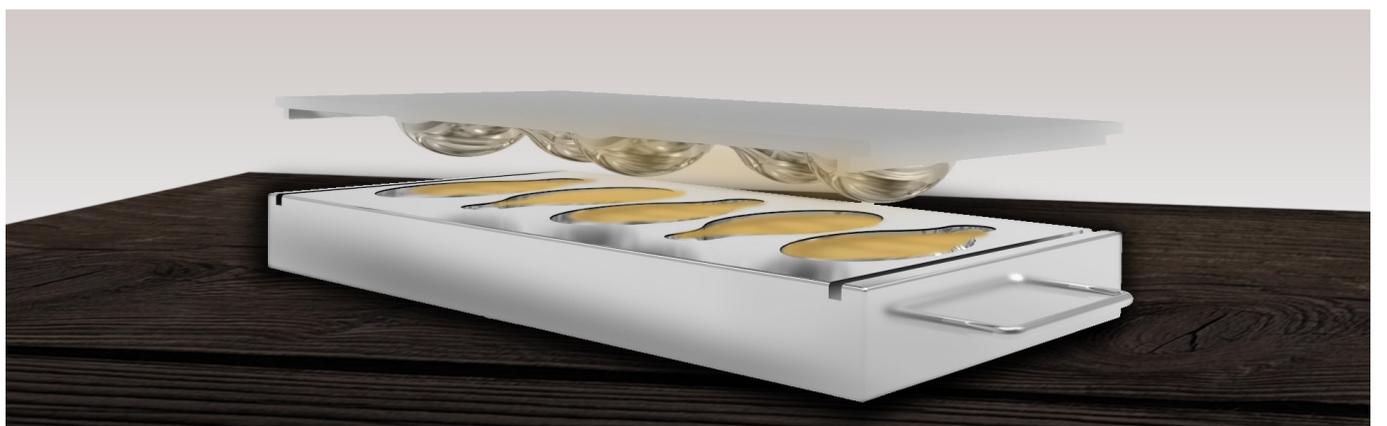
Tuttavia, nonostante questo tipo di impiego faccia in modo che tutti i piatti di pane siano identici e conferiscano lo stesso significato *nella* forma, la lievitazione non si può completamente controllare: si avrà ancora una volta l'unione tra tradizione ed innovazione, nonché pezzo unico e pezzo in serie.

Inoltre, per garantire lo stesso quantitativo di impasto in ogni forma guida all'interno dello stampo, vi è uno strumento, il **clichè**, il quale ha la funzione di tagliare gli eccessi della sfoglia, in seguito alla sua stesura, mediante delle lame.

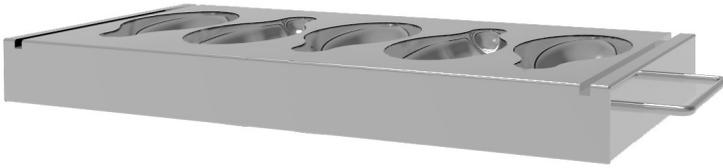
Di seguito, si riportano i vari passaggi di preparazione:

1. Stesura dell'impasto sullo stampo mediante un matterello, al fine di ottenere una sfoglia dallo spessore omogeneo;
2. Con l'utilizzo del clichè, avendo delle lame in prossimità delle forme guida, si tagliano gli eccessi della sfoglia. Inoltre, in prossimità dell'estremità affusolata della forma, ovvero in corrispondenza della fine del *cucchiaio di pane* e dell'inizio del *piatto di pane*, è presente una lama dentata che consente di premere sulla sfoglia, così da assottigliarla maggiormente solo in quel punto;
3. Infine, si riponga il controstampo sullo stampo, facendolo aderire ai binari complementari, così da consentire una chiusura stagna. A questo punto, si proceda con l'infornatura per circa un'ora (di cui mezz'ora per la cottura e la restante per la tostatura).

[Le illustrazioni seguiranno nella pagina successiva]



## Lo stampo



*Vista assonometrica*



*Vista laterale*



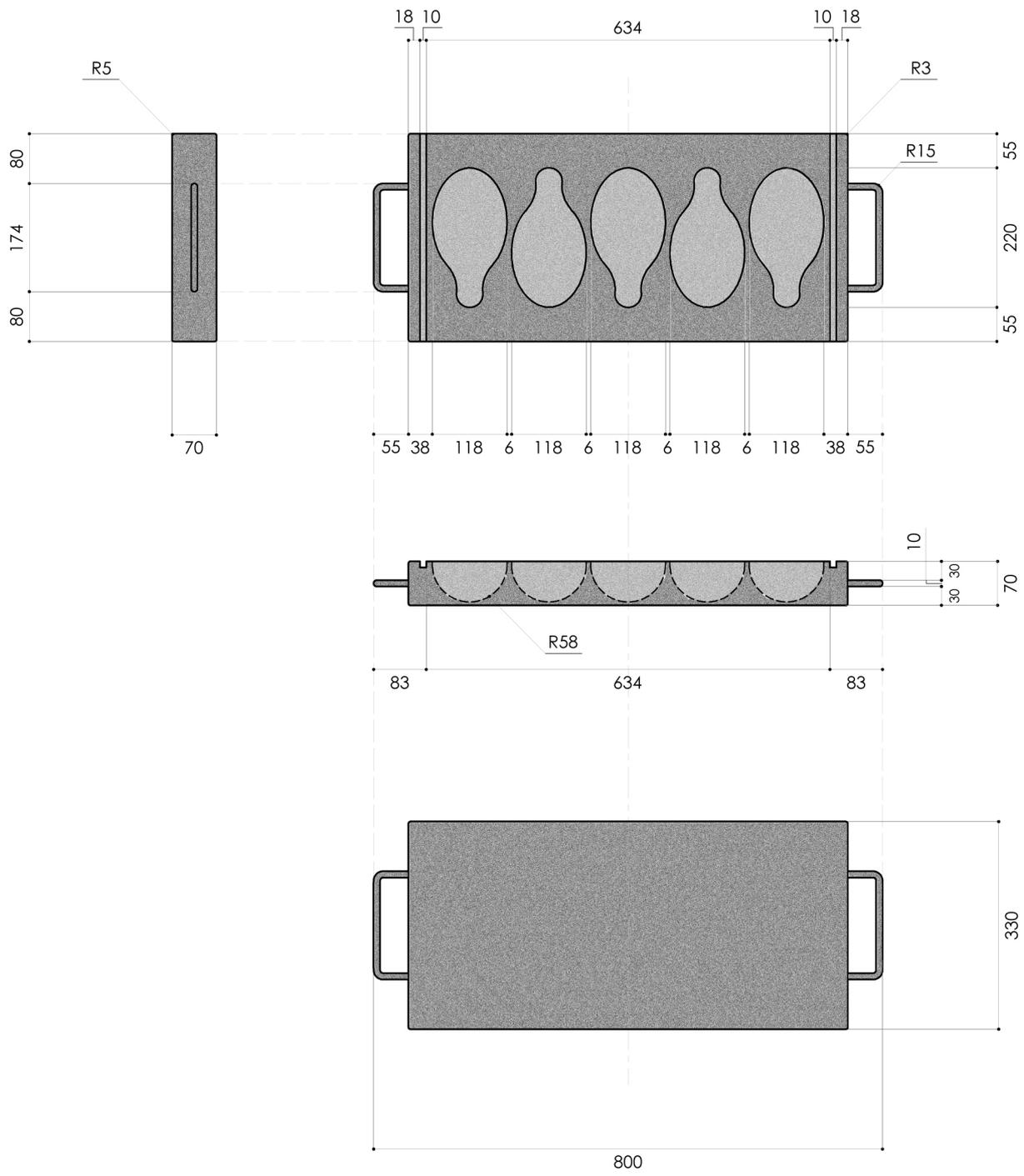
*Vista frontale*



*Vista dall'alto*

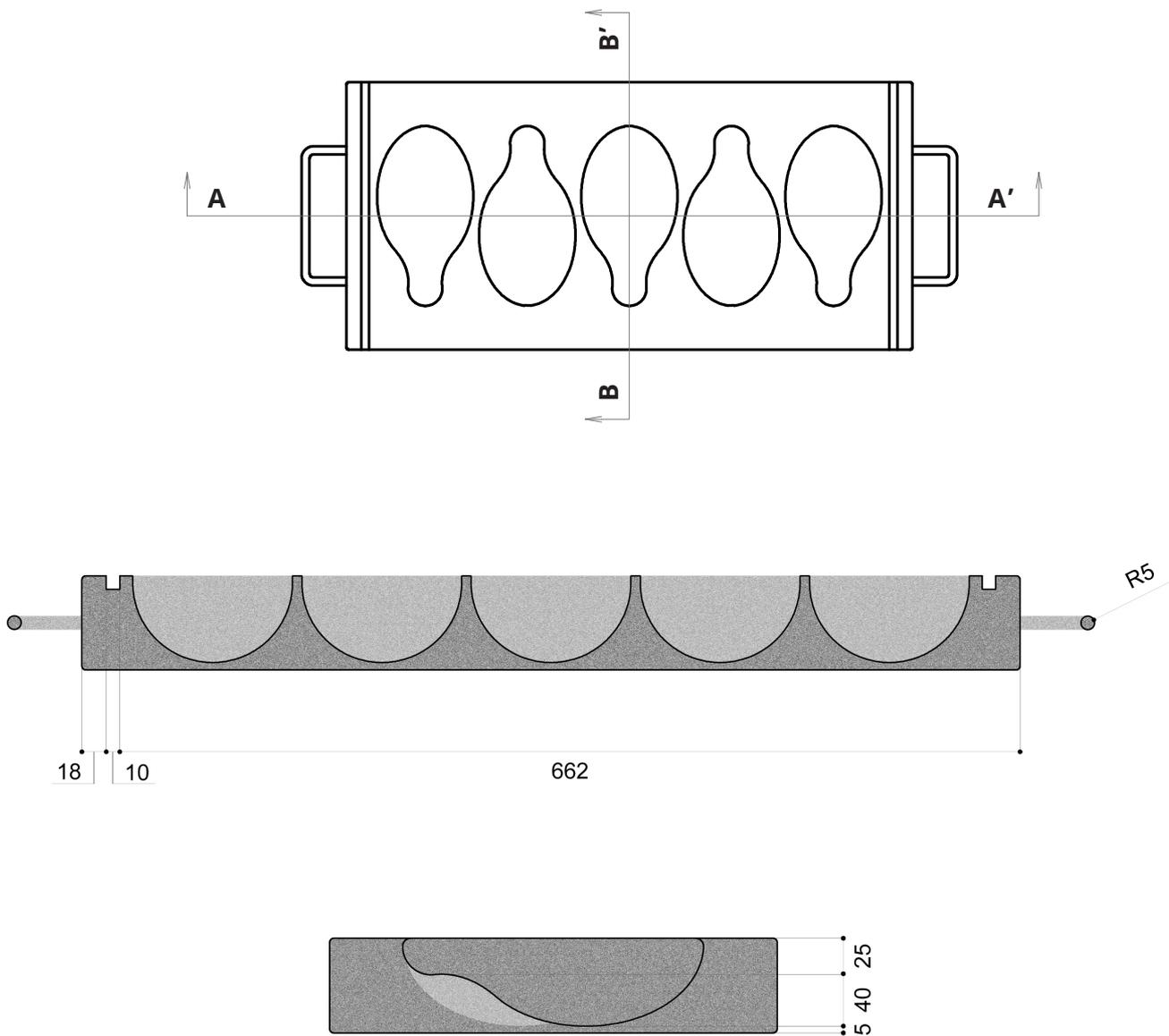


*Vista dal basso*



*In alto: disegni tecnici dello stampo*

*Scala 1:10*



*In alto: sezione longitudinale A-A' dello stampo*

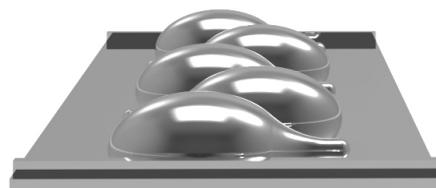
*In basso: sezione trasversale B-B' dello stampo*

*Scala: 1:5*

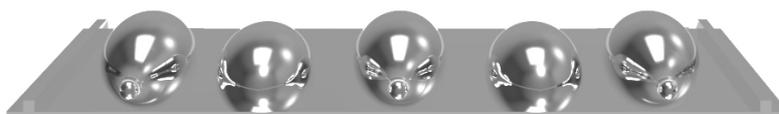
## Il controstampo



*Vista assonometrica*



*Vista laterale*



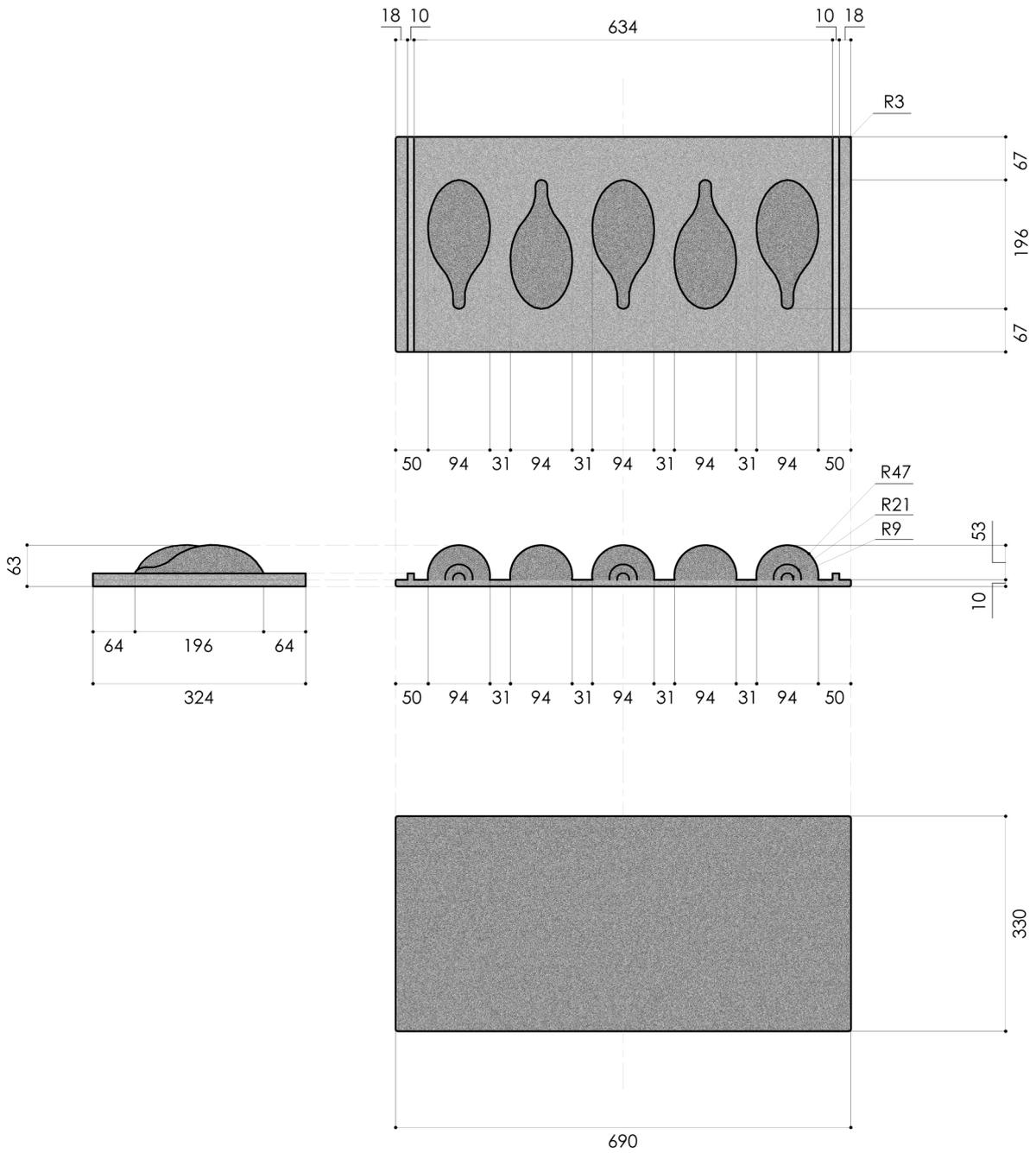
*Vista frontale*



*Vista dall'alto*

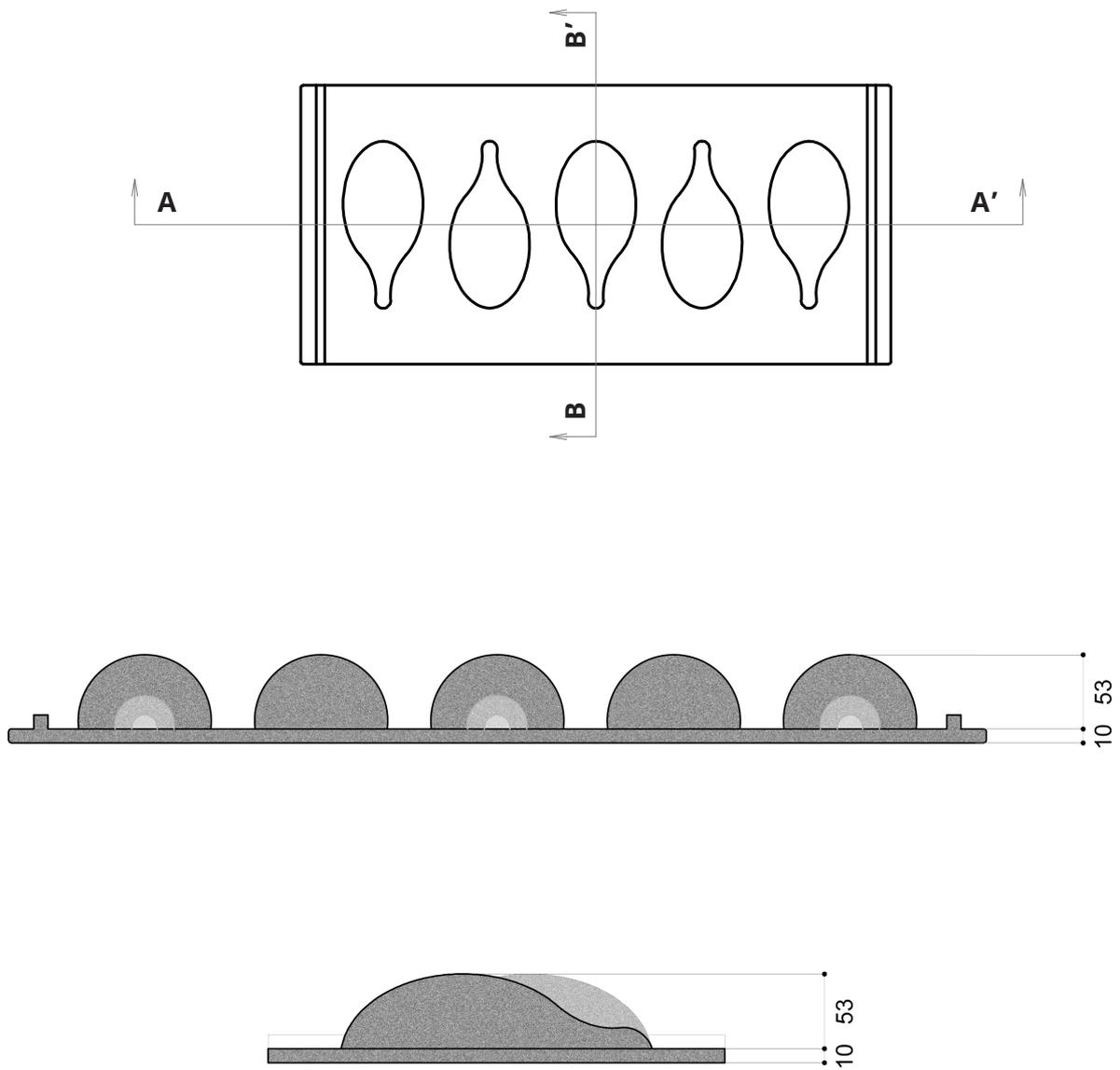


*Vista dal basso*



*In alto: disegni tecnici del controstampo*

*Scala 1:10*

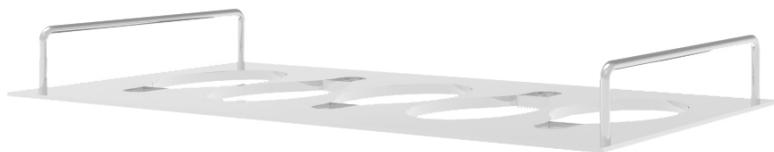


*In alto: sezione longitudinale A-A' del controstampo*

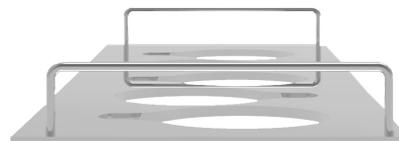
*In basso: sezione trasversale B-B' del controstampo*

*Scala: 1:5*

## Il clichè



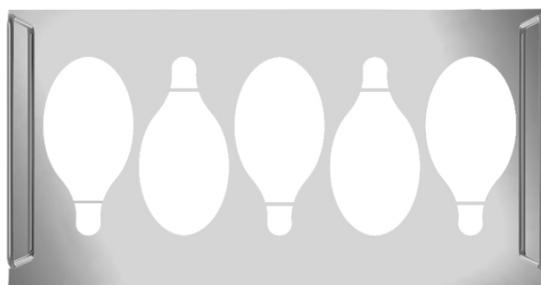
*Vista assonometrica*



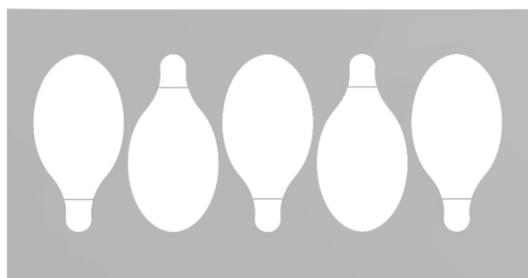
*Vista laterale*



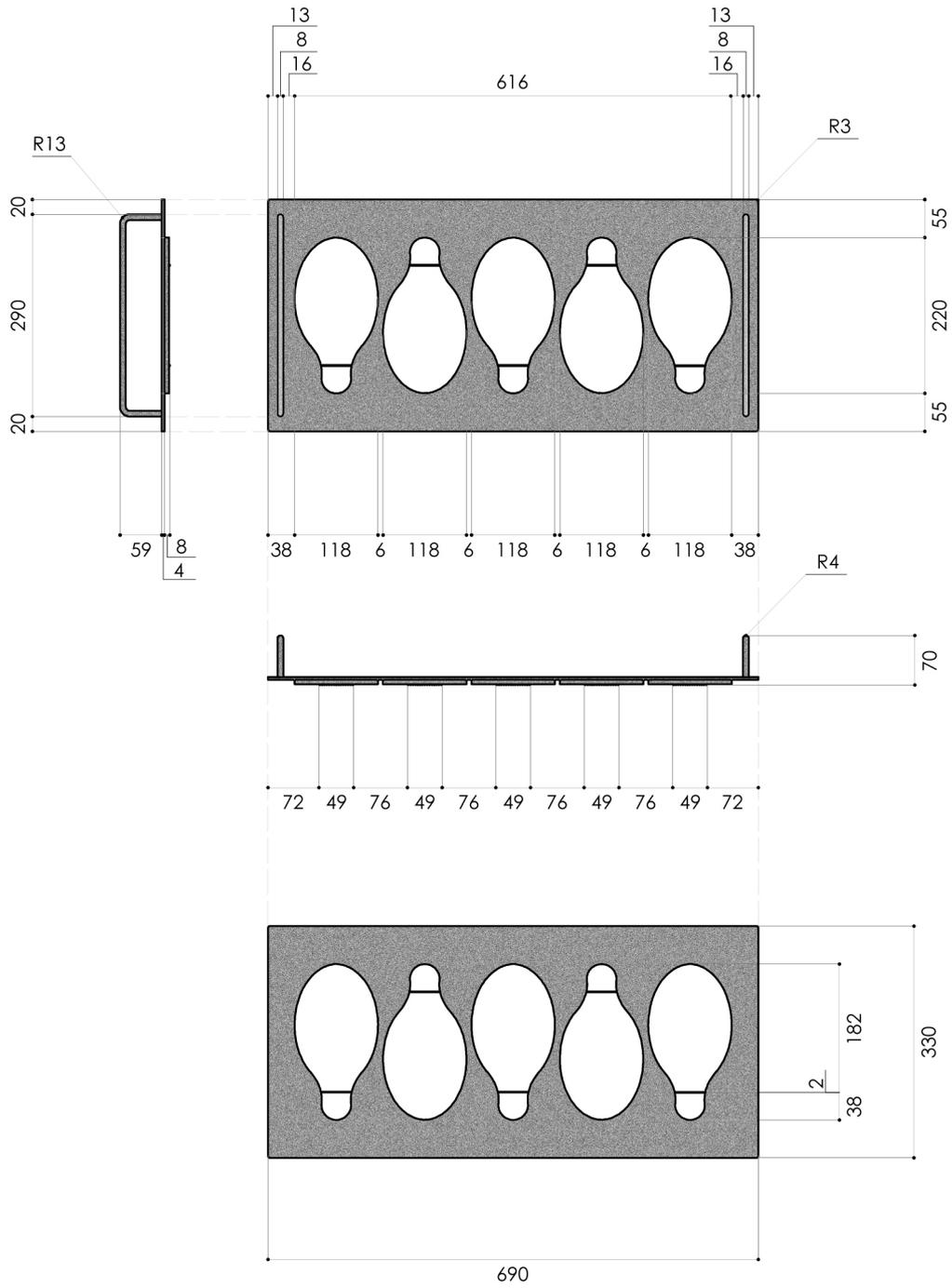
*Vista frontale*



*Vista dall'alto*

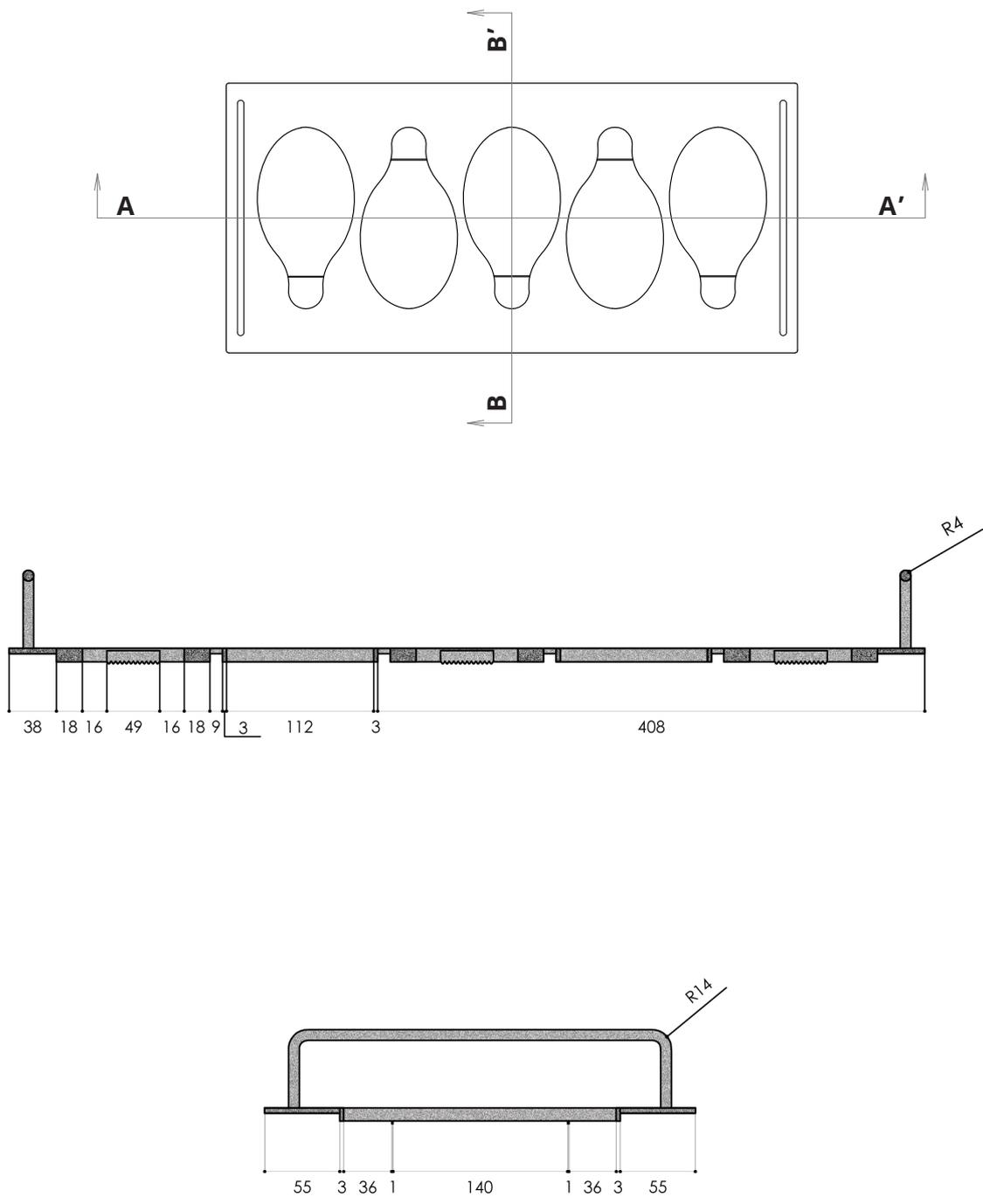


*Vista dal basso*



*In alto: disegni tecnici del clichè*

*Scala 1:10*



*In alto: sezione longitudinale A-A' del clichè*

*In basso: sezione trasversale B-B' del clichè*

*Scala: 1:5*



### Scheda tecnica dell'alluminio:

L'alluminio è un metallo leggero ma resistente, con un aspetto grigio argento a causa del leggero strato di ossidazione che si forma rapidamente quando è esposto all'aria e che previene la corrosione in quanto non solubile.

Le **proprietà** salienti dell'alluminio sono:

- Basso peso specifico, pari a circa un terzo di quello dell'acciaio o delle leghe di rame;
- Elevata resistenza alla corrosione;
- Alta conducibilità termica ed elettrica;
- Elevata plasticità;
- Eccellente duttilità e malleabilità;
- Basso potere radiante;
- Difficile saldabilità (per la formazione di allumina, per saldare l'alluminio occorre isolare il giunto di saldatura dall'ossigeno dell'aria attraverso particolari paste che producono gas ionizzanti o plasma).

### Processo di lavorazione:

La tecnica utilizzata per la realizzazione dello stampo è la *pressofusione*.

La pressofusione è un processo di produzione industriale che consiste nell'iniettare ad alta pressione del metallo liquido in un apposito stampo per ottenere dei prodotti di forme anche molto complesse, a basso costo e con caratteristiche meccaniche adatte ai più svariati impieghi. Il processo è svolto da un'isola di lavoro automatica o semi-automatica.

Quest'ultima è composta da:

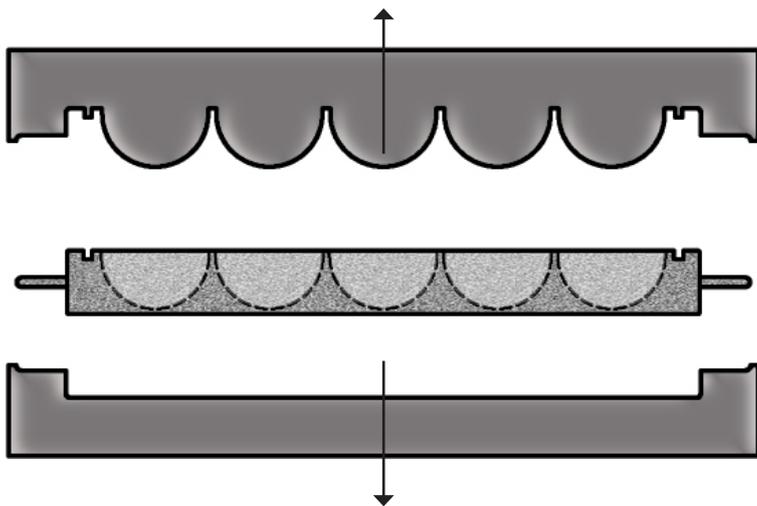
- una pressa che ha il compito di aprire e chiudere lo stampo;
- un sistema di iniezione che ha il compito di convogliare il metallo nello stampo con dei parametri tempo-velocità pressione regolabili;
- da impianti di asservimento per il caricamento del metallo fuso il raffreddamento e la lubrificazione dello stampo.

Inoltre, la pressofusione è la tecnologia più economica e performante rispetto, per esempio, alla lavorazione da barra, in quanto si risparmia oltre il 50% sul costo della materia prima.

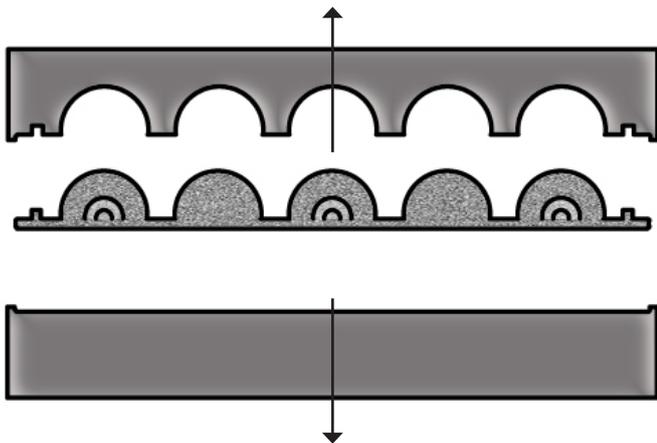
I componenti pressofusi sono rispetto alla plastica più durevoli nel tempo in quanto non soggetti ad alcun tipo di deterioramento o deformazione.

Il processo consente di ottenere:

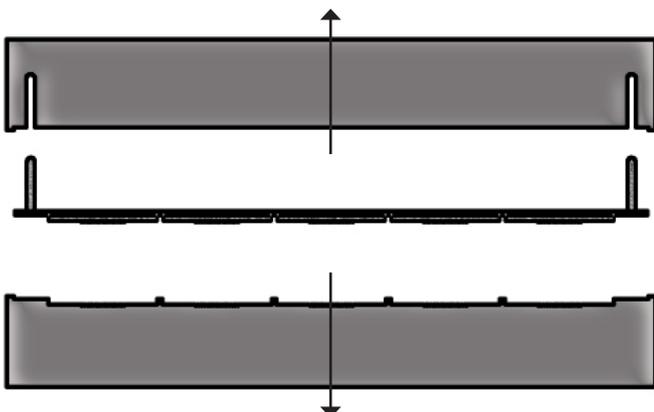
- forme complesse e con tolleranze molto ridotte e una alta ripetibilità;
- spessori sottili, in alcuni casi anche minori di 1,5 mm;
- alta resistenza meccanica;
- assenza di porosità e tenuta a pressione di aria e liquidi;
- elevata lavorabilità;
- basso costo della materia prima.



*Lo stampo dello stampo*



*Lo stampo del controstampo*



*Lo stampo del clichè*

**SCHEDA TECNICA DELLA LEGA DI ALLUMINIO AB 46100 PER PRESSOFUSIONE (accessori).**
**ANALISI CHIMICA (elementi in %)**

<b>Cu</b> 1,869	<b>Mg</b> 0.133	<b>Si</b> 11,445	<b>Fe</b> 0,794	<b>Mn</b> 0,207	<b>Ni</b> 0,084	<b>Zn</b> 1,164
<b>Pb</b> 0,141	<b>Sn</b> 0,022	<b>Ti</b> 0,061	<b>Cr</b> 0,048	<b>Sb</b> 0,003	<b>P</b> >0,0020	<b>Na</b> 0,0005

**CARATTERISTICHE MECCANICHE E DI COMPORTAMENTO DELLA LEGA AB 46100**

CARATTERISTICHE	GIUDIZIO	FAMIGLIA
<b>Fluidità</b>	Eccellente	<b>Attitudine, ottenimento o getto</b>
<b>Resistenza alla criccatura da ritiro</b>	Buono	
<b>Tenuta a pressione</b>	Corretto	
<b>Grezzo di fonderia</b>	Corretto	<b>Altre caratteristiche, lavorabilità</b>
<b>Dopo trattamento termico</b>	-	
<b>Resistenza alla corrosione</b>	Mediocre	
<b>Anodizzazione decorativa</b>	Sconsigliato	
<b>Attitudine alla levigatura</b>	Corretto	
<b>Dilatazione termica lineare 10/K 293-373K</b>	20	
<b>Conduttività elettrica MS/m</b>	Da 14 a 18	
<b>Conduttività termica W/(mk)</b>	da 120 a 130	
<b>Saldabilità</b>	Incompatibile	
<b>Resistenza alla temperatura ambiente</b>	Buono	<b>Caratteristiche meccaniche</b>
<b>Resistenza ad una temperatura elevata fino a 200°C</b>	Buono	
<b>Duttilità (resistenza agli urti)</b>	Mediocre	
<b>Resistenza a fatica Mpa</b>	da 60 a 90	

**CARATTERISTICHE MECCANICHE MINIME DELLE LEGHE PER GETTI OTTENUTI COLATI A PRESSIONE**

Lega	Designazione stato metallurgico	Resistenza a trazione Rm MPa min	Carico unitario di scostamento dalla proporzionalità Rp 0.2 MPa min.	Allungamento A50 mm% min.	Durezza Brinell HBS
EN AB 46100	F	240	140	<1	80

**Presentazione della Brand Identity**

Con il termine *Brand Identity* o *Identità Aziendale* si intende l'insieme degli aspetti e degli elementi grafico/comunicativi che determinano la percezione e la reputazione di un *brand* da parte del suo pubblico; percezione profondamente emotiva ed istintiva da cui dipenderà il gradimento e, di conseguenza, il successo di un marchio.

La *Brand Identity* crea un rapporto, positivo o negativo, con il pubblico.

Per quanto riguarda Cràpiet, nonché tutto l'evento culinario ad esso annesso, sono stati sviluppati i seguenti aspetti:

- *Naming*: lo sviluppo e creazione del nome del prodotto;
- *Logo Design*: l'ideazione e progettazione di un marchio che incentra la progettazione in originalità e qualità del design grafico e tipografico. Il logo potrà essere applicato su business cards, carta intestata, ecc.;
- *Product Identity*: lo sviluppo di un sistema di identità per una marca di prodotto o servizio, completo in ogni suo step e item (identità nominale e/o visuale, immagine coordinata, ecc).

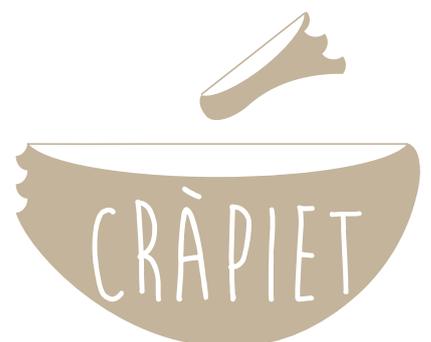


## Proposta iniziale del logo

Inizialmente l'ideazione del logo ha seguito la strada del *simbolico*, entro cui il *naming* viene rafforzato attraverso l'uso di un simbolo appropriato che ne consenta la comprensione totale del significato.

Un simbolo può includere un pittogramma, una figura o un segno che ritrae esattamente ciò che l'azienda o, nel caso specifico, l'evento rappresenta.

Nel caso specifico, l'idea di partenza è stata quella di riprendere la vista laterale del piatto di pane, studiandone i vari passaggi; a partire dalla rottura della parte più periferica fino al posizionamento del pezzo separato in procinto di riempirsi di condimento presente all'interno del contenitore.



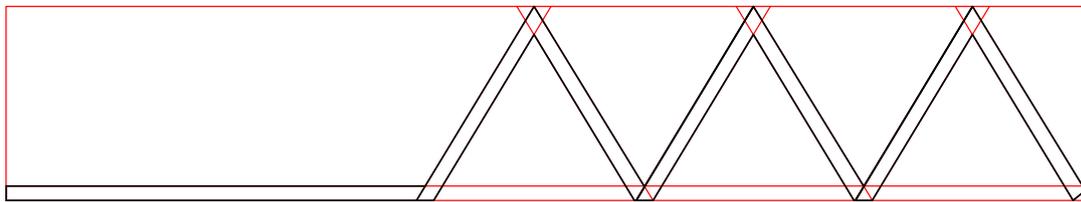
## Proposta finale del logo

La scelta finale conseguita è stata incentrata, tuttavia, su un *logo astratto*, in grado di riuscire meglio a definire il concept del prodotto, avvalendosi di altri stili che ne comunicano ugualmente il messaggio.

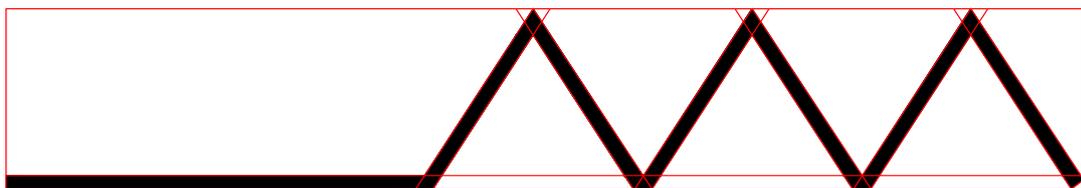
Dunque, il punto di partenza è stato il connubio tra il nome del prodotto *cràpiet*, quasi onomatopeico, con il gesto della rottura dell'estremità del piatto di pane dalla restante parte. La sintesi è data dalla linea *zigzag* che in maniera elementare e semplicistica racchiude il senso del prodotto.

Questo tipo di forma è data da una linea che si interrompe proseguendo alternativamente in direzioni opposte con angoli costanti o variabili. Visivamente lo zigzag può essere descritto come una successione di lettere zeta legate l'una all'altra.

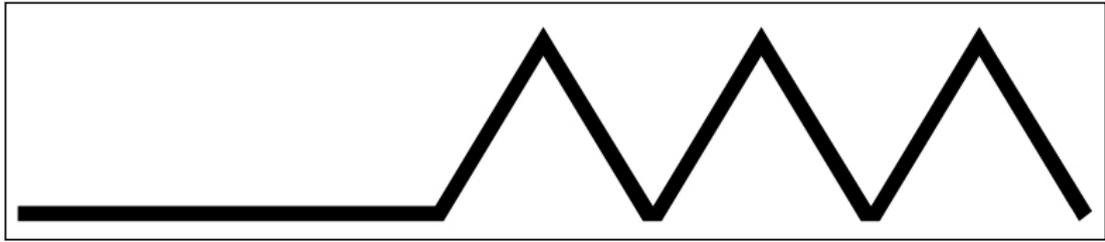
Inoltre, lo *zigzag* è una delle forme più elementari e primitive di decorazione. È stato e viene ancora impiegato per decorare vasellame, arredo, abiti ed altri oggetti in quasi tutte le culture. Molti oggetti d'uso comune usano lo zigzag come vero e proprio elemento caratterizzante e funzionale: si pensi alle forbici a zigzag o ai coltelli per tagliare la pasta fresca come ad esempio quelli per i ravioli o le tagliatelle. Ecco che l'unione tra tradizione ed innovazione continua ad emergere; in questo caso, in maniera meno consequenziale ma ben delineata.



*outline*



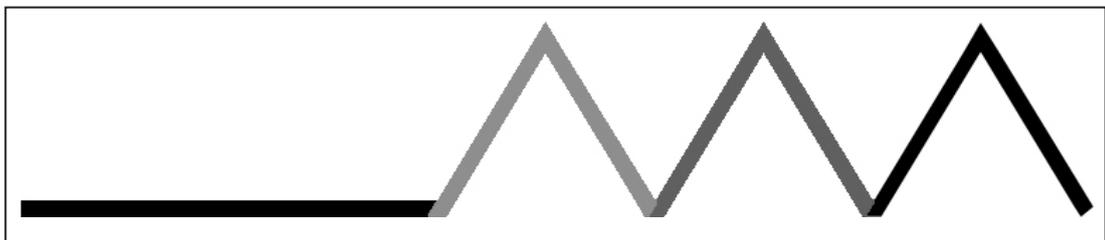
*costruttivo geometrico*



*positivo*



*negativo*



*gradazioni di grigio*

## Proposta dell'Icon App

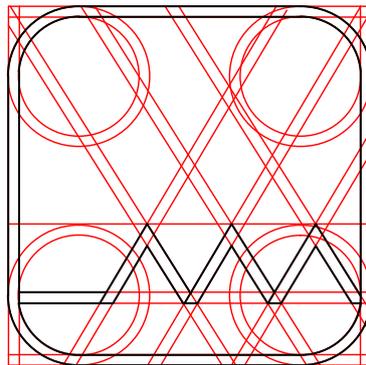
Come accennato nelle pagine precedenti, è possibile seguire i vari eventi di *Cràpiet* attraverso un'app in grado di registrare e mostrare gli spostamenti in corso.

Dunque, per quanto riguarda la progettazione della stessa, non basta semplicemente utilizzare il logo iniziale che conferisce identità al prodotto.

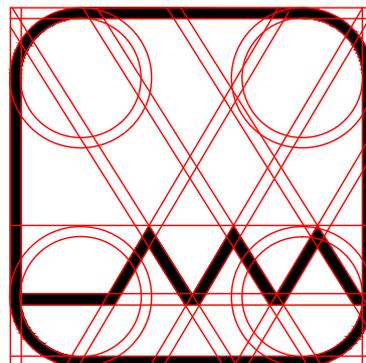
*“ Il logo come il simbolo o la scritta, che solitamente rappresenta un prodotto, un servizio, un'azienda o un'organizzazione mentre l'icona come un'immagine (di solito un disegno stilizzato) di dimensioni ridotte il cui scopo è rappresentare un programma, un'azione o un tipo di file, o trasmettere un'informazione in forma estremamente sintetica. ”*

Bisogna apportare delle modifiche partendo dal logo principale e seguire alcuni passaggi:

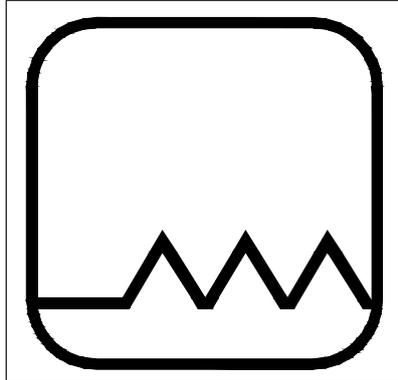
- ridurre il testo il più possibile o semplicemente utilizzare il pittogramma, eliminandone il logotipo;
- giungere ad una semplificazione del logo attraverso l'uso di un elemento grafico che ne permetta di riconoscere all'istante l'app e la sua funzione.



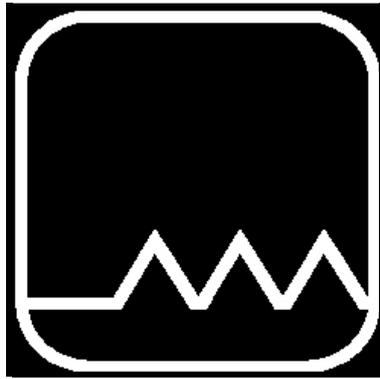
*outline*



*costruttivo geometrico*



*positivo*

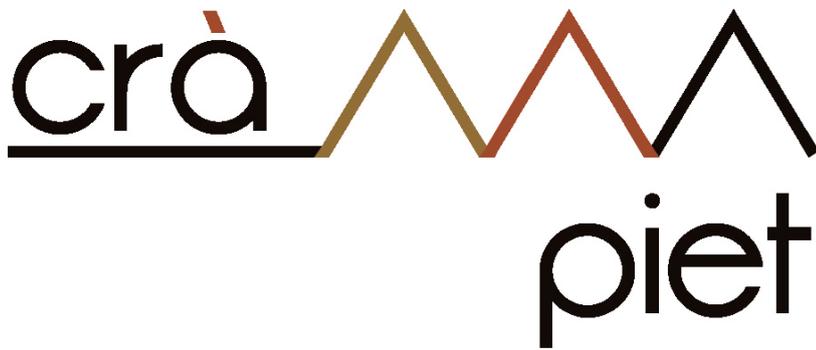


*negativo*

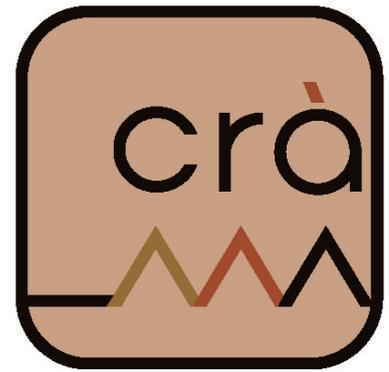


*gradazioni di grigio*

## Applicazione del testo e del colore

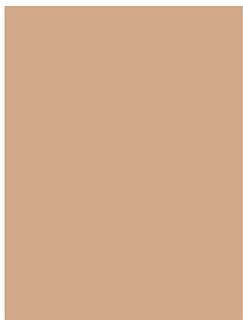


Logo



Icon App

### Colori impiegati



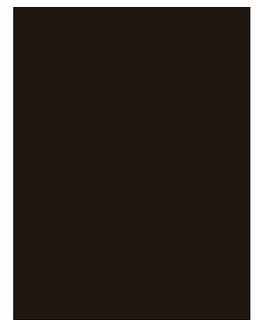
# d1a888



# 9c7331



# a64625



# 1f170f

### Font impiegato

Opificio Regular

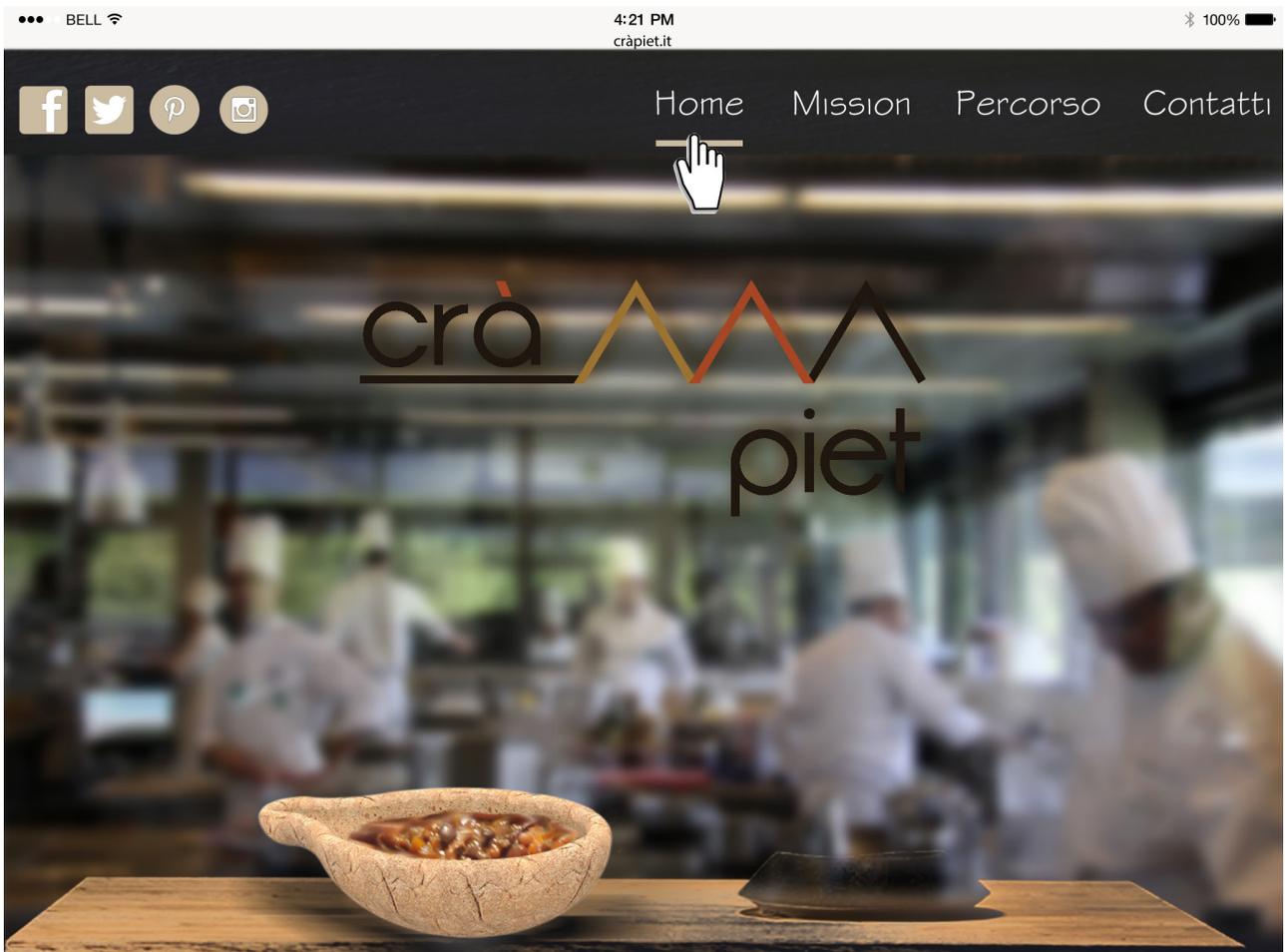
La possibilità di seguire gli eventi di *Cràpiet* attraverso il cellulare o sul sito ufficiale offre a tutti il modo di tenersi aggiornati sul monitoraggio in tempo reale del *movebox* con l'individuazione delle tappe previste sulla mappa. Inoltre, i responsabili dei vari comuni che saranno abilitati ad ospitare l'evento, potranno proporre anche attraverso il portale il luogo adatto per poter installare il container, così da sapere in precedenza la sicura possibilità di allaccio dell'acqua e della corrente elettrica.

Per quanto riguarda i cittadini, coloro i quali si troveranno nei paesi o frazioni limitrofe, potranno decidere in precedenza come muoversi per poter raggiungere la zona a loro più confortevole, al fine di aderire all'evento culinario.

Sarà un'occasione per grandi e piccoli che consentirà di recuperare metaforicamente il passato attraverso l'innovazione e, realmente, un buon pasto genuino.



*Cràpiet sul cellulare*



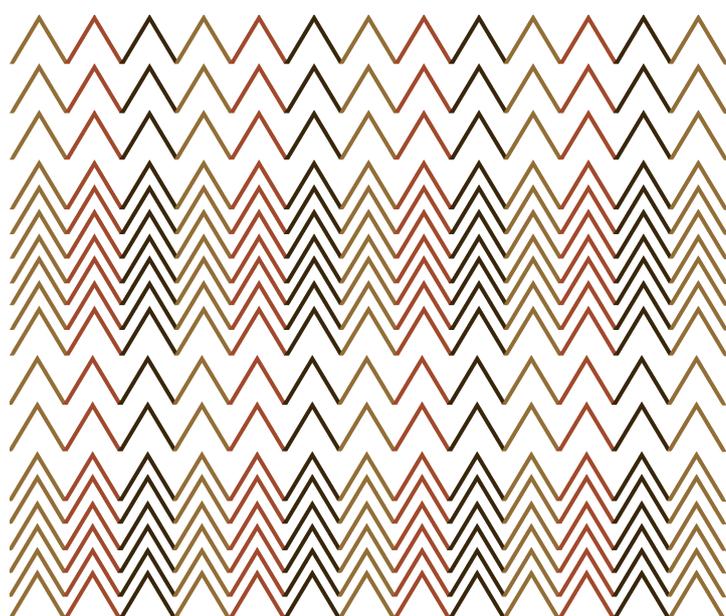
*Crà piet sul PC*

L'applicazione del logo è la fase successiva alla realizzazione, consentendo al prodotto di avere un'identità ben stabilita, originale ed inimitabile, così da essere facilmente riconosciuto. Inoltre, l'utilizzo sul packaging consente da un lato l'anteprima di ciò che sarà presente all'interno del contenitore e dall'altro produce implicitamente una diffusione di informazioni e di conoscenza dell'evento nonché prodotto stesso.

In allegato al logo precedentemente presentato ed analizzato, è stata realizzata una texture decorativa, ottenuta riprendendo e ripetendo ritmicamente il tratto del zigzag, così da ottenere, seppur in maniera astratta, la figura della spiga di grano, ovvero l'ingrediente principale del piatto di pane. Quest'ultima può essere applicata come decorazione sui classici sacchetti dentro cui viene consegnato ed imbustato il pane in seguito all'acquisto, ma anche su tovaglioli o tovagliette. E' un'opzione per rendere più completa l'immagine di *Cràpiet*.



*Insegna su un pannello di truciolato*



← *Linee zigzag più distanziate*

← *Linee zigzag più ravvicinate,  
stilizzando una spiga di grano*

← *Linee zigzag si distanziano  
nuovamente e così via.*

## Sacchetto contenitore di Cràpiet

### Concept

La progettazione del sacchetto del piatto di pane, in alternativa al classico in carta, prende spunto dalla risoluzione di alcuni bisogni, nonché quelli relativi:

- all'utilità;
- alla resistenza: il classico sacchetto di carta non può essere riutilizzato se non per contenere alimenti leggeri e poco spigolosi, al fine di non strapparla;
- alla riutilizzabilità: una volta utilizzato per trasportare il piatto di pane a casa, potrà essere riutilizzato per fare la spesa, soprattutto per contenere frutta e verdura, lasciandola traspirare.

Dunque, il contenitore di *Cràpiet* svolge una duplice funzione:

- funge da shopper per il pane; più pane contiene, più si allarga al fine di contenerlo;
- funge da gadget specifico per il prodotto presentato, differenziandosi dai simili. Così facendo, grazie al design specifico e studiato *ad hoc*, se ne garantisce una larga diffusione dell'evento culinario.

### Materiali impiegati



rete elastica per alimenti

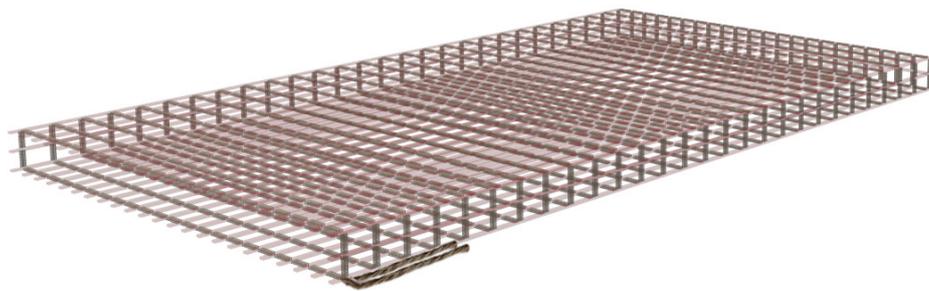


spago

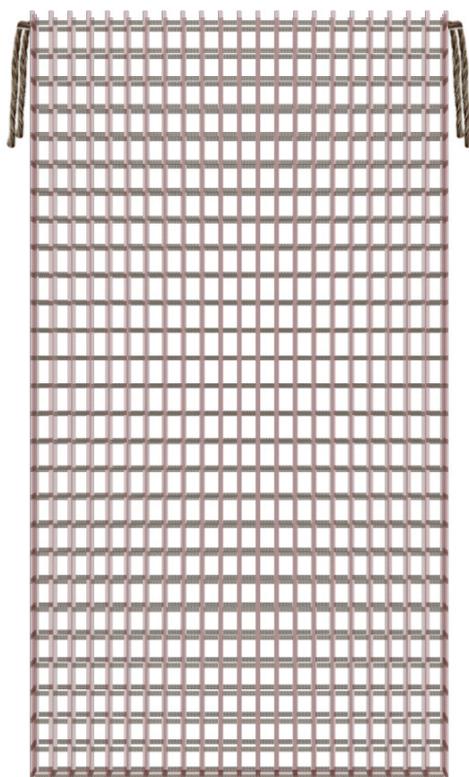
Partendo dal bisogno di ottenere una shopper elastica, contenitiva e resistente, è stata utilizzata la rete elastica per alimenti; associata visivamente agli insaccati.

Ebbene, scucendola e ricucendo lateralmente le due estremità con dello spago, è stato possibile modificare le sue misure standard, facendo in modo che potesse essere ospitato il piatto di pane. Non solo uno, ma più pani potranno essere contenuti all'interno, grazie alla sua predisposizione ad allargarsi pur rimanendo contenitiva.

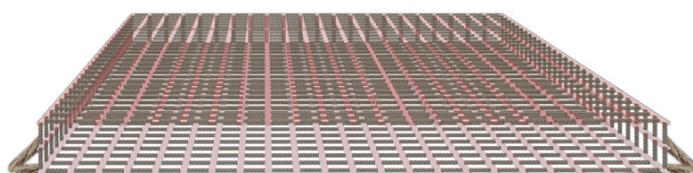
Inoltre, per un facile trasporto ed una salda chiusura, sono stati applicati due sezioni di spago nella parte superiore, corrispondente all'apertura della shopper.



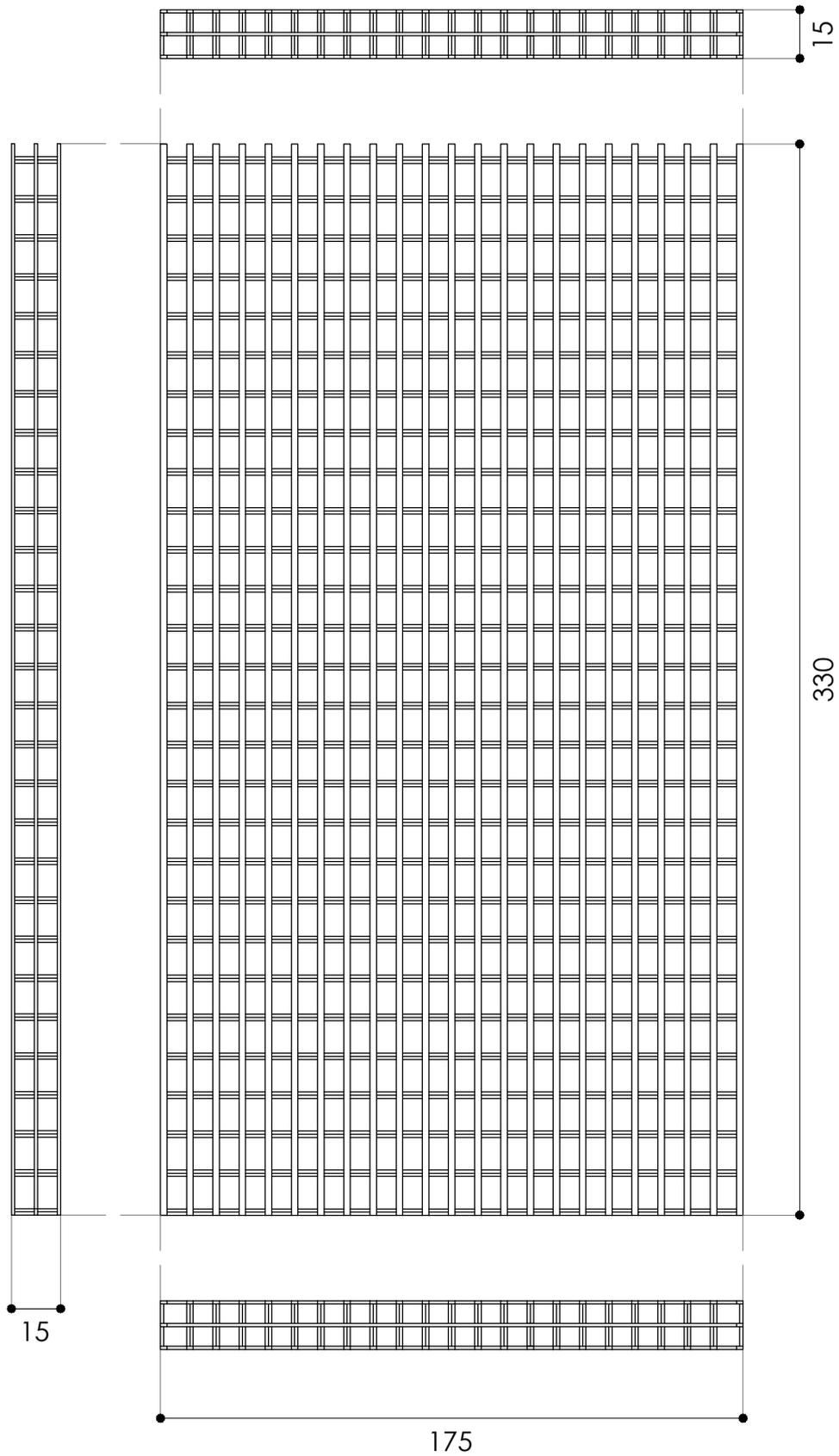
*Vista assonometrica*



*Vista frontale*



*Vista laterale*



*In alto: disegni tecnici*

*Scala 1:2*

**Presentazione fotografica del prototipo**

## Note

La realizzazione del prototipo del piatto di pane è stata possibile grazie alla disponibilità e propensione alla creatività da parte del panettiere, Angelo, residente in Lauria (PZ).

Prima di giungere alla forma finale mediante l'uso del prototipo dello stampo, egli si è dilettao nella realizzazione della forma di Cràpiet *ad impasto libero*, creandone una che ricordasse lontanamente una scamorza ed in seguito divisa in due e scavata all'interno, al fine di rendere visibile la zona concava volta ad accoglierne la zuppa.

La realizzazione del prototipo dello stampo invece è stata possibile grazie a mio padre. Se la sua voglia di fare, motivata alla determinazione nel voler riuscire a darmi una mano, non fosse stata generosamente grande, probabilmente il prototipo di Cràpiet si sarebbe fermato alla prima sperimentazione, con l'aiuto del panettiere.

Lo stampo è stato realizzato plasmando su uno scarto di legno la sezione esterna del piatto su cui, in seguito, è stata modellata una leccarda in alluminio. Lo stesso procedimento è stato eseguito per realizzarne il controstampo, sfruttando e continuando a modellare un'altra leccarda di alluminio sullo scarto di legno; questa volta rimpicciolito seguendo la curvatura della sezione interna del pane.

I due elementi in alluminio ottenuti, wvsono stati inscatolati e giunti in una cassaforma, anch'essa in alluminio, fungendo da base stabile e d'ausilio per la lavorazione e la cottura.





*In alto: Cràpiet con shopper in rete elastica*



*In alto e al centro: Cràpiet con zuppa*

*In basso: Cràpiet con estremità spezzata che fungerà da cucchiaio*



*In alto: Cràpiet con shopper in vista laterale*

*In basso: Cràpiet contenente la zuppa in vista dall'alto*



- Consultazione tesi dottorato di Sonia Massoni, *Food Experience Design: Progettare L'interazione Per Le Nuove Culture Del Cibo*, 2008.
- Aglieri Rinella Tiziano, *Food Experience. Design E Architettura D'interni*, Postmedia, 2014.
- Ashby Mike; Johnson Kara, *Materiali E Design. L'arte E La Scienza Della Selezione Dei Materiali Per Il Progetto*, CEA, 2005.
- Gaetano Grizzanti , *Brand identikit. Trasformare un marchio in una marca*, Fausto Lupetti Editore, 2011.
- [www.comune.matera.it](http://www.comune.matera.it)
- [www.matera-basilicata2019.it](http://www.matera-basilicata2019.it)
- [www.sassiweb.it/matera](http://www.sassiweb.it/matera)
- [www.sassiland.com](http://www.sassiland.com)
- <http://blog.saporideisassi.it/ricette/crapiata-zuppa-di-legumi-tradizione-materana/>
- <http://www.expo2015.org/it>
- <https://www.interaction-design.org/>
- [www.designboom.com](http://www.designboom.com)
- <http://www.eudomia.com/container-in-architettura>
- <http://www.muvbox.ca/>
- <http://www.accessoricamperonline.com>
- <http://www.helpanforni.com/it/prodotti/forni-pasticceria-e-piccola-panetteria/vento-it.html>
- <http://www.metalbox.it>
- <http://ricambi.electrolux.it/category/Cottura/Cucine+Forni+e+Piani+di+cottura/Teglie+e+Vassoi>
- <http://www.webhouseit.com/le-45-regole-per-progettare-un-buon-logo/>
- <http://www.webhouseit.com/come-realizzare-logo-per-unapp/>
- [www.behance.net](http://www.behance.net)
- <http://www.lacibekpressofusione.it/come-funziona-la-pressofusione.htm>
- <http://www.ambrogicolombo.it/blog/2013/alluminio/>
- <http://www.pro-lam.net>

**Ringraziando**

*Ringrazio innanzitutto il mio relatore e la mia correlatrice. Grazie alla loro disponibilità nel lasciarmi liberamente addentrare nel tema precedentemente scelto, ho potuto portare a termine proprio ciò che avevo in mente. Inoltre, è stata gradevole la loro soddisfazione nonché gradimento del mio lavoro, leggendoci dentro la mia determinazione ed attaccamento al tema.*

*Ringrazio il panettiere, Angelo, il quale mi ha mostrato disponibilità fin dal primo momento e, grazie alla sua benevolenza nei miei confronti e al piacevole tema scelto per la tesi, ha cercato di coniugare i suoi impegni lavorativi con la buona riuscita dell'incarico datogli nel miglior modo possibile.*

*Il mio ringraziamento in assoluto va ai miei genitori che, con tanti sacrifici, hanno cercato sempre di darmi il massimo senza impedimenti, ostacoli, condizionamenti sulle mie scelte.*

*Quest'oggi li sorprendo così: porto a termine ciò che ho sempre desiderato. Ho studiato con passione, nonostante l'ansia di raggiungere il traguardo in fretta e nonostante tutte le paure paranoiche nella dubbia strada intrapresa.*

*Ringrazio mamma e papà perchè, nonostante i miei stati d'animo li abbiano facilmente influenzati, hanno sempre cercato di arginare le mie ansie e preoccupazioni, supportandomi passo passo ogni giorno, costantemente e prudentemente. Durante questi anni il loro aiuto è stato fondamentale, non solo mediante consigli e gesti d'affetto, ma anche rispetto ad alcuni conseguimenti di esami in cui, richiesta la sezione pratica, si sono dati da fare per offrirmi il meglio. L'ultimo gesto eclatante è stato nell'ultimo periodo; grazie a loro ho potuto risolvere le problematiche relative ai prototipi del progetto di tesi, vedendoli rimboccarsi le maniche nel momento in cui non vi erano ulteriori risoluzioni.*

*Ringrazio mio fratello Pietro, il quale ha dovuto "subire" un distacco fisicamente affettivo nella fase più complicata della sua vita. Nonostante la distanza, ha saputo raccogliere parte delle mie ansie, facendomi capire quanto valga e che la sottovalutazione non comporta miglioramenti e maturità.*

*Ringrazio i miei familiari che con la loro generosità in complimenti, elogi ed incoraggiamenti mi hanno supportata sempre, sia da lontano che da vicino.*

*Un riguardo particolare lo devo a chi ha seguito il mio percorso di crescita, non soltanto universitario, nonché le mie coinquiline. Includo anche quelle passate con cui magari non ho avuto sempre dei rapporti "pacifici"; ciò nonostante mi hanno permesso di saper prendere in mano situazioni scomode che altrimenti mi avrebbero comportato problemi inutili.*

*Dico quindi "grazie a Grazia", la quale è stata la mia prima coinquilina amica e che mi ha teso la mano quasi come una piccola mamma.*

*Ringrazio Ilenia, la mia compagna di stanza, l'unica alla quale ho concesso parte dei miei spazi, della mia intimità e sentimentalismi.*

*Volgo un cenno di entusiasmo misto a malinconia ad Alessia, nonché collega, coinquilina, amica con cui ho vissuto pienamente il percorso universitario, condividendone i successi. Con lei ho capito quanto sia importante la sinergia di un team; il connubio di due menti che proseguono verso lo stesso punto di arrivo.*

*Un pensiero giunge inevitabilmente al contesto che mi ha consentito di perseguire la mia crescita creativa e capacità di adattamento, nonché ad una città che personifico volutamente: Bologna. Cambiando ambiente, incontrando e conoscendo nuove persone, costruendo inizi di rapporti ho compreso l'importanza del benessere immateriale e spirituale, contrapposto al bisogno costante di certezze morbosamente concrete.*

*Per ultimi cronologicamente, ci sono coloro che ciclicamente ma costantemente sono andati via e ritornati nella mia vita, apportando cambiamenti volti ad un miglioramento e benessere. Tra questi, Marco, il quale mi ha seguita da subito, a partire dall'ideazione del progetto fino alla post-prototipazione. Il ringraziamento non è circoscritto all'aiuto tecnico e reale, quanto al supporto e sopportazione accumulata in questi ultimi mesi; ricevendo interesse e voglia di tendermi la mano nel momento del bisogno. Inoltre, mi ha dato la possibilità di conoscere due bellissime persone, Alessandro e Vanessa, le quali si sono interessate da subito propense ad una conoscenza, lasciandomi cogliere il meglio di loro. Ho imparato così una nuova visione dello stare insieme e soprattutto del provare del benessere incondizionato.*

*Infine, mi congratulo con me che, lamentele ed insicurezze a parte, ho saputo gestirmi il percorso universitario fissandomi degli obiettivi e malgrado le difficoltà reali, senza considerare quelle fittizie, sono riuscita a conseguire nel migliore dei modi. Sono pienamente soddisfatta del corso dei tre anni, inserendo all'interno tutte le esperienze, soprattutto le negative, sviluppando l'atteggiamento del non arrendersi mai perchè se c'è passione e voglia di fare, dunque, ci sarà tutto il resto.*

