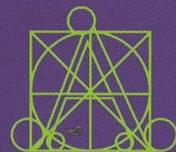


La tavola cambia rotta

**The table
changes course**

Cintya Concari e Roberto Marcatti
curatori della mostra
curators of the exhibition



La tavola come puzzle di memorie ricorrenti e risonanze naturali

The Table like a puzzle of recurrent memories and natural resonances

Francesco Morace

Sociologo

Sociologist

In una modernità sempre più «gassosa», cioè aleatoria, volatile, incerta, la tavola continua ad essere un puzzle di relazioni, di incontri e di piaceri singolari, familiari, conviviali. Continua a proporre un'esperienza profonda, archetipica, di cui avvertiamo sempre più l'esigenza. Le dimensioni «fondanti» attraverso cui questo bisogno si esprime, si dimostrano soprattutto due: la memoria ricorrente e la risonanza naturale.

Memoria ricorrente. La prima dimensione che caratterizza l'esperienza della tavola (da soli, in famiglia, in compagnia) riguarda la relazione ripetuta con il tempo di vita: con quella memoria che si presenta ogni giorno, in cui il cibo nutre, evocando una tradizione alimentare che diventa un «ambiente estetico dinamico», non solo nei piatti e nelle ricette ma anche negli oggetti per la tavola. Un'esperienza che consolida e rinnova la stratificazione dell'immaginario collettivo, familiare e personale, imbevuto di gusto presente (ciò che piace *oggi*), ma anche di ricordi e sentimenti che rimangono vivi, al di là di ogni nostalgia, e che permangono come desideri, relazioni, abilità del «preparare la tavola». La *madeleine* di Proust ne *La ricerca del tempo perduto* rimane emblematica a questo riguardo. Il sapore come traccia mnemonica costituisce un tratto della nostra personalità e del nostro vissuto: siamo tutto ciò che abbiamo mangiato e bevuto, e la dimensione della tavola contiene tradizioni

In an increasingly “gaseous” modernity, characterised by risk, volatility and uncertainty, the dining table remains a puzzle of relations, encounters and singular, familiar, convivial pleasures. It continues to offer a deep, archetypal experience that we increasingly crave. A need articulated through two “foundational” dimensions: recurrent memory and natural resonance.

Recurrent memory. The initial dimension defining the dining table experience (whether alone, with the family, or in company) concerns the recurrent relationship with the passage of time: the daily encounter with memories where food serves as both nourishment and a catalyst for tradition, transforming into a “dynamic aesthetic environment” not confined to mere dishes and recipes, but extending to tableware too. The experience both consolidates and renews the layers of collective, familial and personal imagination, infused with present tastes (what we like today), but also memories and sentiments that continue to live, beyond mere nostalgia, persisting as desires, relationships and the art of “setting the table”. The *Madeleine* de Proust in *In Search of Lost Time* remains emblematic in this respect. Taste as a mnemonic cue constitutes an integral part of our personality and personal experience: we are shaped by everything we eat and drink, and the realm of the table encompasses both traditions and utopias, rich with the weight of the past and the promise of the future, brimming with memories yet poised to embrace change with the depth of the food history we carry within. In Italy, all this is encapsulated within

e utopie, dense di passato e di speranza futura, densa di ricordi, ma pronta ad affrontare il cambiamento con lo spessore della storia alimentare che ci portiamo dentro. In Italia tutto questo è contenuto nella «storia di famiglia» e la tavola costituisce lo straordinario catalizzatore di questa memoria ricorrente che dai nonni si trasferisce ai nipoti.

Risonanza naturale. Se la prima dimensione riguarda il passato, la seconda riguarda il futuro: in particolare il destino della nostra sopravvivenza sul pianeta. Il mondo naturale e la sua salvaguardia rappresentano infatti la priorità che alimenta le tendenze più avanzate nel progetto e nel consumo del nostro tempo. La sostenibilità ne definisce il paradigma irrinunciabile, non solo in termini di scelte e comportamenti, ma anche in termini di risonanza. L'alimentazione e il cibo ne costituiscono in assoluto l'espressione più profonda, anche perché *siamo e saremo ciò che mangiamo*. Processi e preparazioni che rimandano a scelte di vita che «risuonano» a tavola, in termini di regimi alimentari (dal veganesimo alla dieta flexitariana), di scelte quotidiane, di valori esistenziali. A tavola si incontra la varietà del mondo: l'intera «galleria» degli ingredienti e dei sapori che rendono la vita qualcosa di unico e irripetibile. Qualche esempio: la naturalità del cibo risuona in termini di «stagionalità» con un continuo riferimento al manifestarsi ciclico dei ritmi vitali, di «varietà nel genius loci» nelle



Tavola imbandita, Foto Francesco Morace

Laid table, Photo Francesco Morace

Riso, mele & speck,

Foto Archivio Stefano Mosna

Rise, apples & speck, Photo Stefano Mosna Archive

componenti regionali in Italia e nel mondo e di «esplosività sensoriale» che attraversa le espressioni del gusto, dell'olfatto ma anche del tatto e della vista in una immersione nell'esperienza tra le più gratificanti della quotidianità.

Ecco dunque che attraverso memoria e naturalità la tavola ci propone un tempo di vita unico e universale, che arriva da *prima* e si ripete nel *dopo*. La tavola che salva e quella che sogna, ma anche la tavola che sollecita favole e utopie... È in queste dinamiche che il design può e deve intervenire dimostrando la propria straordinaria creatività nel plasmare conoscenza, riconoscimento e riconoscenza.

the “family history”; with the table serving as the extraordinary catalyst for this recurrent memory passed down from grandparents to grandchildren.

Natural resonance. While the first dimension addresses the past, the second focuses on the future: in particular the fate of our existence on the planet. Indeed, the preservation of the natural world is the paramount concern driving the most progressive design and consumption trends of our era. Sustainability defines the indispensable paradigm, not only in terms of choices and behaviour but also in terms of resonance. Nutrition and food are its absolute most profound expression, also because *we are and will be what we eat*. Processes and preparations attributable to life choices “resonate” at the table in the form of dietary regimes (from veganism to the flexitarian diet), daily choices and existential values. At the table, one encounters the variety of the world: the entire “gallery” of ingredients and flavours that make life something unique and unrepeatable. A few examples: the naturalness of food resonates in terms of “seasonality”, with continuous reference to the cyclical rhythms of life; in the “variety in the genius loci” in regional components, both in Italy and the world; and in the “sensory explosiveness” manifested through taste, smell, but also touch and sight, creating a deeply fulfilling everyday experience.

Thus, through memory and naturalness, the table provides us with a unique and universal moment in life, one that comes from *before* and is repeated in the *after*. It is a table that preserves and a table that dreams, while also soliciting fables and utopias... It is in these dynamics that design can and must intervene, showcasing its remarkable creativity in shaping knowledge, recognition and appreciation.

