

Nome del progetto:

CUCINA SOCIALE

nessun segreto in cucina

Settore/tema creativo:

Gastronomia e Cultura materiale

Nome del proponente/i:

Elena Vannini

Gionatan Lassandro

Luogo:

Milano

Cellulare:

389 9823334 elena

347 1009292 gionatan

Skype:

elenabarbaravannini

vitogionatan

E-mail:

vg.lassandro@foda.org

eba.vannini@foda.org

web:

www.foda.org

Presentazione

La CUCINA SOCIALE è uno spazio aperto alla cultura gastronomica consapevole e condivisibile. Uno spazio gastronomico (delle tecniche e delle arti della buona cucina), sociale (per la condivisione di saperi e di sapori) e culturale (della conoscenza dell'uomo e del suo modo di rappresentare il mondo).

Premessa

L'assunto riguarda il fatto che gli Atti Alimentari sono strutturati come un linguaggio e sono il "luogo" in cui si inverano le ansie e le aspirazioni dell'uomo. Ovvero, il cibo, le sue forme, i suoi odori, i suoi utensili, i luoghi e i tempi del suo consumo, le tecniche e le arti da cui nasce, costituiscono la grammatica di un vero e proprio linguaggio che, più di ogni altro, l'uomo utilizza per assopire le sue ansie e inseguire i suoi miti.

Un esempio: scegliere di diventare vegetariani è prima di tutto un giudizio morale nei confronti del mondo circostante con cui si condanna la crudeltà dell'uomo che per nutrirsi uccide o consuma una quantità di energia esorbitante lasciando molti suoi simili nell'indigenza. Farlo aderendo ad un movimento come SlowFood significa anche ricercare una approvazione e un riconoscimento sociale del proprio comportamento.

Più in generale, un popolo comunica con i suoi sapori e i suoi riti alimentari più di quanto non faccia la sua letteratura. L'ordine di servizio dei pasti, le regole che costituiscono le buone maniere a tavola, l'osservanza dei pasti festivi nel corso dell'anno, i nomi e le cerimonie dei suoi prodotti alimentari, la letteratura e i programmi televisivi che dedica all'argomento, sono solo alcuni dei sintomi di un complesso linguaggio di cui il cibo è catalizzatore.

In questo senso, l'affermazione di Gaston Bechelard per cui "il reale è dapprima un alimento" è ben spiegato da Gilbert Durand, antropologo dell'immaginario, quando scrive che "ogni alimentazione è transustanziazione. (...) Si intende con ciò che l'atto alimentare conferma la realtà delle sostanze".

Non dimentichiamo che solo al cibo è consentito di varcare la soglia del corpo e che la bocca è il primo strumento con cui sondiamo e conosciamo il mondo. Ogni particella di cibo che ingeriamo è pertanto una particella di mondo, ed ogni segno di disgusto è sempre, innanzitutto, un giudizio morale.

Più di ogni altra cosa, ce lo conferma il nostro vocabolario, zeppo di espressioni e modi-di-dire che rimandano alla cucina e al cibo quali basi della comunicazione. Espressioni che usiamo comunemente e senza darcene conto ma che ben raccontano la nostra necessità di restare attaccati al reale mediante il cibo: cercare il pelo nell'uovo; chi dorme non piglia pesci; chi non mangia in compagnia o è un ladro o è una spia; come il cacio sui maccheroni; come un cavolo a merenda; gallina vecchia fa buon brodo; zucca vuota; testa di rapa; mangiare la foglia; ingoiare il rospo; mangiare pane a tradimento; non gettare troppa carne al fuoco, a tavola non s'invecchia mai ...

Allo stesso modo i popoli che, come gli italiani, poggiano la loro cultura sul cibo si ritrovano spesso a conversare di cibo mentre mangiano o a raccontare le proprie vacanze seguendo la lista delle portate del ristorante. Si tratta in realtà, non di una mania o una esagerazione ma di un codice attraverso il quale ci si "sincronizza" con l'altro. Si apprendono i suoi modi di cucinare un sugo o il suo parere sulla bontà di un vino. Ci si scambiano giudizi attraverso cui si cerca una intesa, un territorio comune su cui poggiare il resto della conversazione. E di certo non condurremmo una conversazione piacevole con colui il quale non approva quello che abbiamo nel piatto.

In questo senso è vero il proverbio tedesco (*Man ist was Mann isst*) per cui l'uomo è quello che mangia e mangia quello che è.

Problema

Tra i maggiori problemi alimentari odierni c'è di sicuro la mancanza di consapevolezza e comprensione di ciò che ingeriamo. Ovvero, da quando l'industria alimentare si è sostituita all'uomo nella ricerca, produzione e preparazione dei cibi, egli ha ceduto la tecnica e l'arte di creare e possedere la realtà.

Non avendo più gli strumenti e le capacità di gestire autonomamente la propria alimentazione e di creare da se la propria cultura materiale è costretto a ricorrere ai consigli dell'esperto, ai marchi di certificazione di origine e

produzione, alle trasmissioni televisive, ai numerosi libri di cucina e gastronomia, ai blog di cucina e a tutte le innumerevoli forme di produzione spettacolare del senso che calmano la nostra ansia causata dalla massiccia perdita di identità. Se non sappiamo cosa mangiamo, non sappiamo chi siamo. Lo dimostra il fatto che per la prima volta l'obesità è la seconda causa di morte dopo il fumo e che l'Expo2015 sarà sull'Alimentazione.

Una soluzione

Un luogo fisico, in cui scambiare saperi e sapori, idee e prodotti.

Una visione romantica del mondo in cui tutto è buono e giusto può servire solo da sedativo.

Non occorre diventare tutti contadini o chef per capire il mondo, basta avere la possibilità di fare scelte consapevoli ed essere in grado di dirigere autonomamente i nostri ideali verso mete concrete. E questo avviene solo attraverso il contatto fisico con il mondo. La cultura di un popolo è anzitutto micro-cultura-locale. Mai come oggi possiamo avere tante informazioni sul vino migliore al mondo (nome, vitigno, produttore, temperatura di servizio, abbinamenti, profumi, odori, sentori) stando comodamente seduti, eppure non assaggiarlo mai.

La CUCINA SOCIALE ha l'obiettivo di rendere concreti i discorsi cucinari attraverso la diffusione di una cultura intestina alla città per mezzo dei suoi stessi fautori. Produttori locali che vendono a compratori locali, corsi di cucina senza cuochi, ristoranti senza menu, dispense aperte e senza segreti.

Descrizione del progetto e attività

La CUCINA SOCIALE è uno spazio aperto in cui cucinare, socializzare, apprendere, realizzare scambi culturali, ridurre i costi, approfondire la conoscenza dei prodotti locali e dell'*altro da se*.

La cucina è sociale poiché gestita dalle persone che la frequentano e che la animano.

Corsi di cucina

Chiunque può tenere un corso di cucina. Ognuno ha le sue ricette, le sue tradizioni e i suoi segreti cucinari.

Basta iscriversi come cuiniere e proporre una preparazione. Durante ogni corso ognuno può partecipare sia come commensale che come cuiniere alternandosi ai fuochi e alla tavola. Insieme si costruisce la cena, si commentano le ricette, si danno consigli e si condivide il pasto.

Persone di provenienza culturale e geografica diversa possono trovarsi attorno ad un fuoco o a una tavola per parlare delle proprie radici e della propria cultura.

Il tutto avviene sotto la supervisione dei gestori che hanno il compito di assicurarsi riguardo il corretto uso degli elettrodomestici e delle attrezzature.

I prodotti utili alla preparazione possono essere acquistati direttamente in cucina o portati da casa nel caso occorran ingredienti particolari o non disponibili.

L'accesso è riservato ai soci in modo da limitare le problematiche legate alla gestione sanitaria e burocratica dell'accesso alle cucine.

Corsi di food design

Progettare il *Food* significa comporre soluzioni multidisciplinari e sostenibili verso le esigenze cognitive, sociali, tecnologiche e simboliche dell'uomo mediando tra mondo e corpo, poiché l'uomo è sempre il prodotto dell'ambiente e dell'educazione. La progettazione sostenibile è da intendere in senso economico (vi deve essere una relazione durevole tra risorse impiegate e risorse disponibili), sociale (deve resistere un equilibrio di vita tra popoli e ceti tale da non offendere la solidarietà e la dignità umane), ambientale (devono essere preservate e favorite le condizioni naturali utili allo svolgimento ideale della vita da parte di tutte le specie animali e vegetali), culturale (devono essere preservate e favorite le particolarità culturali e locali al fine di creare identità e non differenza).

Con queste premesse saranno organizzati periodicamente dei corsi tematici presieduti da professori e ricercatori che operano nell'ambito degli atti alimentari e delle loro implicazioni tecniche, economiche e sociali. I corsi saranno a pagamento con agevolazioni per i soci della cucina.

Dispensa/Spaccio

Sociale è anche l'apporto del cibo. La dispensa dei prodotti consumabili e vendibili all'interno della cucina sono forniti in massima parte dai produttori locali con l'impegno di distribuire prodotti a km0. Ogni prodotto dovrà

riportare, secondo l'idea proposta da Luigi Veronelli, il Prezzo Sorgente e giustificare il prezzo finale riportando i fattori di incremento dello stesso.

Ad esempio, un kg di riso padano del costo di 1,50 euro potrebbe riportare un'etichetta così composta: 80 cent (prezzo corrisposto al produttore tal dei tali) + 15 cent (spese di trasporto) + 15 cent (affitto del locale, spese di energia e manutenzione) + 10 cent (confezione) + 40 cent (guadagno del distributore).

GAS

La CUCINA SOCIALE è anche Gruppo di Acquisto Alimentare che fornisce ai propri soci la possibilità di acquistare cibo prodotto localmente e al giusto prezzo grazie alla rete di fornitori locali utilizzata per lo spaccio e la cucina.

Ristorazione

Durante le ore e i giorni in cui la cucina non sia impegnata dai corsi, la stessa fungerà da ristorante offrendo piatti creati con prodotti locali accompagnati da informazioni tecniche (per chi avesse volontà di apprendere la preparazione) e storiche (per chi voglia conoscerne il percorso culturale, gli aneddoti e i significati). Nella cucina sociale non esistono segreti.

Durante il pomeriggio si potrà accedere alla cucina e alla dispensa in modo autonomo per preparare per se e i propri amici una accogliente merenda.

Biblioteca/Mediatca

Lo spazio avrà a disposizione una sala per proiettare film e documenti audio-video improntati sulla gastronomia come specchio dell'uomo e della società. Allo stesso modo verrà allestita una biblioteca gastronomica degli Atti Alimentari che raccolga i testi più significativi della cultura materiale. Da *Il ramo d'oro* di James Frazer a *Buono da mangiare* di Marvin Harris a *Gargantua e Pantagruel* di François Rabelais a *Le figure del godimento* di Gianni-Emilio Simonetti.

Per implementare e sviluppare questi aspetti in termini oltre che pratici teorici, la Biblioteca/Mediatca ha l'obiettivo di ricercare, raccogliere, produrre e rendere accessibile materiale letterario e audiovisivo sul tema della cultura degli atti alimentari, documentandoli da un punto di vista storico, folcloristico, antropologico e culturale.

La biblioteca e la mediateca avranno funzione di consultazione, prestito e vendita con lo scopo di divenire un punto di riferimento per la letteratura e la cinematografica gastronomica.

La progressiva diffusione delle nuove tecnologie apre nuovi orizzonti anche nella documentazione della vita metropolitana di ogni giorno rendendo (in teoria) accessibile un ampio numero di prodotti, costituendo sia una rete di comunicazione e di scambio fra gli archivi pubblici e privati, e sia razionalizzando l'offerta attraverso servizi qualificati e innovativi.

La BIBLIOTECA/MEDIATECA si offre di costituire un tessuto di relazioni, una rete, tra archivi, operando come uno snodo tecnologicamente attrezzato, per attivare lo scambio e l'accesso di informazioni alle pubblicazioni di pertinenza gastronomica secondo l'accezione data dell'associazione.

Obiettivi

Lo scopo della CUCINA SOCIALE è di fornire uno strumento tecnico-culturale che consenta di indurre curiosità e consapevolezza nei confronti del cibo inteso sia come carburante che come strumento di comunicazione con gli altri e di espressione della propria identità.

È ancora Gaston Bechelard a ricordarci come "la ghiottoneria è un'applicazione del principio di identità".

Gli obiettivi espliciti della CUCINA SOCIALE sono da riferirsi all'ambito dell'arricchimento personale mentre quelli impliciti sono rivolti ad aumentare la sensibilità nei confronti del tema cibo e di tutti gli aspetti di attualità che questo comporta:

- maggiore utilizzo dei prodotti locali e freschi;
- abbassamento dei costi utilizzando prodotti stagionali e locali;
- arricchimento della conoscenza della varietà delle cucine a disposizione;
- avvicinamento e tolleranza nei confronti di culture diverse per lontananza geografica, culturale, temporale;
- miglioramento della qualità della dieta;
- miglioramento nella gestione della neofobia e neofilia alimentare;
- momenti di socializzazione e di scambio.

A chi offriamo

Onnivori

Persone che riconoscono nel godimento fisico e/o intellettuale il modo migliore di vivere.

Gastronomi

Tutti coloro che riconoscono al cibo il valore di mediatore culturale, strumento di comprensione del mondo e mezzo di espressione della propria identità.

Curiosi

Persone attratte dal convivio, dal sapere, dal sapore e dalla diversità, con molta voglia di assaggiare.

A chi chiediamo

Produttori

Qualunque produttore, di cibo e di strumenti, in grado di dimostrare la sincerità del proprio lavoro. Loro forniranno materia prima e dispositivi per il godimento.

Sponsor

Aziende e Istituzioni che comprendano la necessità e il piacere della cultura materiale nella vita corrente. Chiunque abbia capito che la verità può essere un formidabile strumento di marketing.

Professionisti

Cuochi, studiosi, addetti al settore Food&Beverage. A loro il compito di ampliare la qualità dell'offerta e dei servizi disponibili all'interno della cucina presiedendo i seminari, suggerendo possibili vie, dimostrando le proprie capacità.

Strutture e strumenti impiegati

La CUCINA SOCIALE è uno spazio polifunzionale a disposizione degli associati dove l'attività predominante è quella di esercizio e di ricerca degli argomenti che riguardano gli Atti Alimentari. A questo scopo nello spazio sono presenti una cucina professionale attrezzata, uno spazio in cui poter consumare il cibo, una mediateca, una sala lettura/conferenze.

Pur essendo possibile usufruire dello spazio in modo assolutamente individuale, personale addetto e preparato è sempre presente per fornire agli utenti il necessario supporto di prevenzione e sicurezza, per indirizzare e per coadiuvare le attività svolte.

Nella BIBLIOTECA/MEDIATECA la consultazione sarà aperta tutti i giorni mentre la cucina sarà aperta alle attività individuali solo nelle ore pomeridiane, mentre i restanti saranno a disposizione dei corsi, organizzati a partire dalle esigenze degli utenti stessi e tenuti da professionisti o da alcuni degli associati.

Le dispense della CUCINA SOCIALE avranno sempre a disposizione farina, zucchero, sale etc. mentre gli alimenti base per la realizzazione delle ricette potranno essere acquistati dagli utenti presso l'associazione stessa al momento e nella quantità desiderata.

I cibi saranno forniti a titolo simbolico o dietro corrispettivo garantendo agli associati il miglior prezzo possibile, dalle realtà agricole della zona, prediligendo alimenti stagionali e con il più basso chilometraggio possibile cercando di incentivare il consumo di prodotti locali e stagionali. In questo senso l'associazione svolgerà un'attività di intermediazione acquistando per i propri soci il cibo in quantità compatibili con gli utenti che desiderano accedere al servizio e perché ciò sia possibile i soci potranno visionare le disponibilità di cibo e il loro prezzo su internet o tramite mezzo di comunicazione da loro preferito prima di prenotare.

Cibo

Il cibo sarà in prevalenza fornito dai produttori locali che qui potranno vendere direttamente i loro prodotti.

Chi compra avrà sempre a disposizione tutte le informazioni relative sia in loco che sul sito web della Cucina Sociale. I guadagni dell'attività di vendita contribuiranno al sostentamento della Cucina Sociale.

Necessitano scaffalature (o simili) per l'esposizione dei prodotti e un registratore di cassa, sacchetti per il

trasporto (si preferirà che ognuno porti con se un sacchetto riciclato).

Libri e materiale audio-visivo

Agli editori verrà richiesta una copia gratuita per ogni pubblicazione. Le copie saranno consultabili gratuitamente in loco dai soci e affittabili dietro compenso simbolico. Saranno presi accordi con gli editori per permetterne anche la vendita.

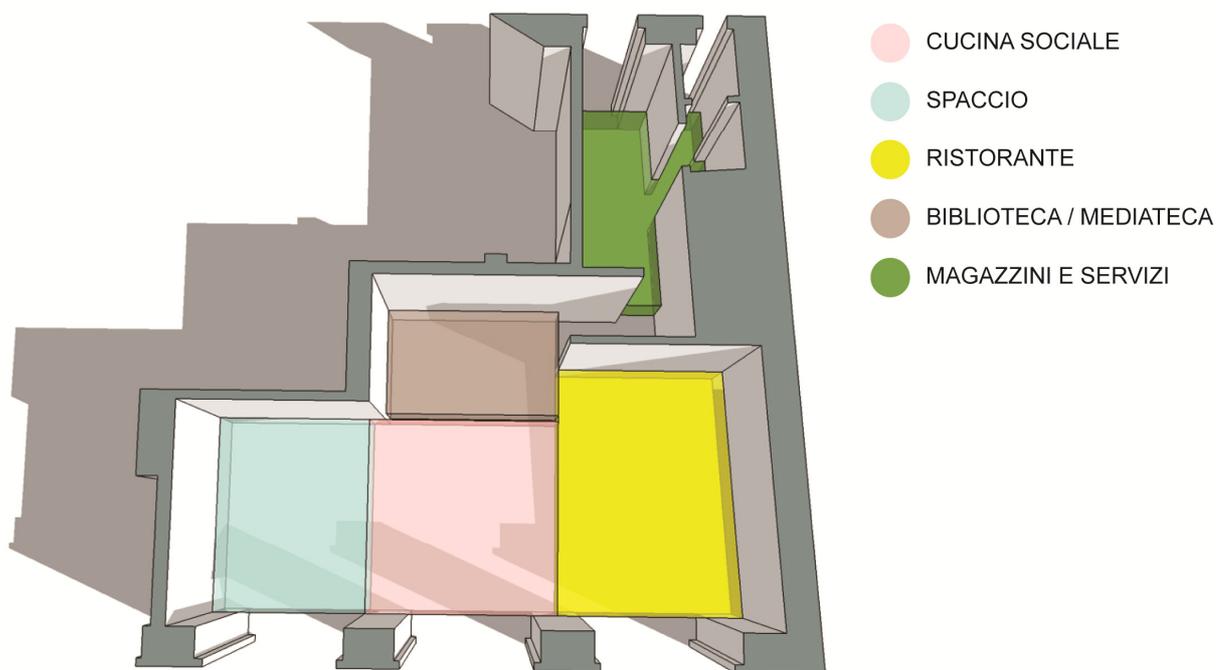
Tutto l'elenco ed i riferimenti del materiale a disposizione nella CUCINA SOCIALE potrà essere consultabile anche on-line assieme ad un catalogo più ampio comprendente pubblicazioni non disponibili in loco ma utili al discorso gastronomico.

Lo spazio dovrà essere dotato di una libreria, un proiettore, altoparlanti, una parete libera, sedute (25 circa), un computer.

Locali

Necessari sono: un locale cucina attrezzato di 40mq ca, uno spazio per mangiare di 40mq ca, uno spazio ufficio di 20mq ca, uno spazio mercatino di 30mq (anche meno se i prodotti fossero disposti negli spazi per mangiare), uno spazio biblioteca/mediateca di 30mq ca, uno spazio di stoccaggio di 20mq ca. Per un totale di 160-180 mq ca.

I locali potrebbero essere forniti in comodato d'uso o dietro affitto agevolato dal Comune di Milano o da altro ente (Banca, Fondazione) interessato a patrocinare il progetto.



Gestione

2 persone sempre presenti, 1 persona addetta all'aggiornamento del sito, elettricità, gas, manutenzione ordinaria e materiale di consumo per un totale di 5000/10.000 euro al mese. Costi copribili dagli importi della vendita di prodotti e pasti, dalle quote di partecipazione ai corsi, dalle quote di partecipazione degli associati (soprattutto produttori), da eventuali sponsorizzazioni.

Allestimento

Attrezzatura cucina, biblioteca/mediateca, sedute e tavoli, illuminazione, adeguamento locali secondo l'uso per un totale di 60.000 euro per il primo anno. Costi riducibili dalla fornitura a prezzi agevolati o sotto forma di sponsorizzazione tecnica da parte di Aziende Produttrici.

Altro

Acquisto e realizzazione sito, materiale di comunicazione: 3000 euro ca.

Piano di copertura finanziaria

COSTI FISSI

Locale

Adeguamento	20.000	Impianti, messa a norma, illuminazione, autorizzazioni							
Arredamento	25.000	Sedie, librerie, scaffalature, luci, tavoli							
Attrezzature	3.000	Proiettori, insegne, registratori di cassa							
Comunicazione	10.000	sito internet, strutture informatiche, divise, computer							
Costi locale	58.000								

Cucina

Arredamento	20.000	Pensili e ripiani							
Attrezzature fisse	10.000	Frigoriferi, forni, piani cottura, banconi (possibile sponsorizzazione tecnica di aziende)							
Attrezzature mobili	4.000	Frullatori, mestoli, coltelleria, pentolame, macchina caffè							
Attrezzatura ristorante	4.000	Tovagliame, piatti, bicchieri e posateria, divise							
Costi cucina	42.000								

Finanziamenti	100.000								
----------------------	----------------	--	--	--	--	--	--	--	--

COSTI VARIABILI**locali**

Affitto	50.000	Possibile contributo di sponsor o comune		Affitto	3.000	Affitto location per eventi esterni (1 volta per il primo anno)
Amministrativi	10.000	Commercialista, autorizzazioni		Pubblicità	10.000	Pubblicità sul sito e sponsorizzazioni
Comunicazione	4.000	Manutenzione sito, materiale pubblicitario		Tesseramento	500	100 pp x 5 €
Utenze	12.000	Elettricità, gas, acqua, spazzatura, internet				
Pulizie	0					
Personale	75.000	1 responsabile cucina, 1 addetto forniture e contabilità, 1 addetto vendite e organizzazione				
Spese generali	3.000	Trasporti, rappresentanza, cancelleria, musica locale				
Costi locale	152.000			Ricavi locale	13.500	

Cucina

Materie prime servizio cucina	69.300	30 pp x 7 € x 330 gg		Servizio cucina	148.500	30 pp x 15 € x 330 gg
Aperitivi, merende e colazioni	24.750	30 pp x 2,5 € x 330 gg		Aperitivi, merende e colazioni	49.500	30 pp x 5 € x 330 gg
Materie prime corsi cucina	11.200	40 pp x 14 € x 20 gg		Corsi cucina	32.000	40 pp x 40 € x 20 gg
Assicurazione corsisti	4.800	40 pp x 6 € x 20 gg		Catering	1.800	30 pp x 20 € x 3 gg
Catering	720	30 pp x 8 € x 3 gg				
Costi cucina	110.770			Ricavi cucina	231.800	

Mediateca

Libri e film	0	Conto vendita		Noleggio	200	2 mm x 1 € x 100 gg
Diritti proiezioni	220	20 pp x 1 € x 11 gg		Proiezioni	440	20 pp x 2 € x 11 gg
				Vendita	1.600	2 mm x 4 € x 200 gg (costo netto)
Costi mediateca	220			Ricavi mediat.	2.240	

Spaccio

Materie prime deperibili	33.000	20 pp x 5 € x 330 gg		Frutta e verdura locale	52.800	20 pp x 8 € x 330 gg
Materie prime conservabili	52.800	20 pp x 8 € x 330 gg		Prodotti locali	66.000	20 pp x 10 € x 330 gg (media e lunga conservazione)
Artigianato e strumenti cucinari	1.320	1 pp x 4 € x 330 gg		Artigianato e strumenti cucinari	3.960	1 pp x 12 € x 330 gg
Costi spaccio	87.120			Ricavi spaccio	122.760	

Costi variabili	350.110			Ricavi totali	370.300	
------------------------	----------------	--	--	----------------------	----------------	--

Chi siamo

FOODA – Associazione per il Food Design – ha come obiettivo lo studio, la ricerca e l'innovazione nel linguaggio degli atti alimentari.

FOODA promuove la cultura progettuale degli Atti Alimentari assolvendola a elemento culturale, economico e ambientale di fondamentale importanza per la società contemporanea e futura, dando impulso all'innovazione di processo e di prodotto e potenziando le competenze degli operatori del settore.

Nasce nel 2009 a Milano, e si pone come obiettivo, per mezzo di iniziative culturali, progetti di studio e ricerca autonomi e in cooperazione con enti e aziende, di definire la disciplina del Food Design, il ruolo e le competenze del Food Designer; incrementare la consapevolezza, lo studio, la ricerca e l'interdisciplinarietà all'interno del paradigma degli Atti Alimentari promuovendo una corretta gestione e una progettazione sostenibile dei processi, dei prodotti e degli immaginari legati al cibo.

Elena Barbara Augusta Vannini

Laureata con la tesi "il pique nique, la boule de neige che rompe la routine" oggi cultrice della materia alla cattedra di food-design al Politecnico di Milano.

Impegnata nella ricerca sui temi del cibo e della sostenibilità e fondatrice, assieme a Vito Lassandro, di FOODA – Associazione per il Food Design.

Vito Gionatan Lassandro

Laureato in food-design al Politecnico di Milano con una tesi sul "cibo come strumento di comunicazione".

Oggi cuoco e studioso di atti alimentari.

Socio fondatore di Nu Bureau, studio di comunicazione di Milano.

Fondatore, assieme ad Elena Vannini, di FOODA – Associazione per il Food Design.