



Periodico mensile/Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in Legge 27/02/2004 n. 46) Art. 1, Comma 1, DCB - Milano

B € 18,20 - F € 16,00 - D € 23,00  
A € 22,70 - NL € 18,50 - P € 17,00  
E € 16,50 - CH CHF 34,00  
CANTON TICINO CHF 28,00  
UK GBP 13,00 - USA USD 33,95  
J YEN 3,780 (INC. TAX)

di A Constructed World

Per Domus Lab, A Constructed World ha realizzato una pièce sul cibo. La performance e la relativa discussione hanno sviluppato alcune idee presentate da A Constructed World nel video *Le Feu Scrupuleux* (2008), lavoro che rappresenta una versione decisamente estrema del film *Silent Running* di Douglas Trumbull (1968), nel quale un'astronave diventa un'arca che ospita gli ultimi esemplari di fauna e flora. Della pièce hanno fatto parte otto personaggi: quattro nel ruolo di professori e altri quattro in quello di normali cittadini, in un testo che ruota intorno all'impatto sociale prodotto dalla perdita di accesso alle risorse, una perdita che potrebbe rivelarsi definitiva. Gli attuali, rapidi mutamenti nella produzione e nel consumo di cibo hanno creato spazi per pensare a nuove possibilità: possiamo ora confrontarci su quanto sia possibile salvaguardare o recuperare, o semplicemente valutare consigli su cosa fare o come consumare in una situazione per noi inedita.

A Constructed World ha convocato quattro attori non professionisti e ha chiesto loro di dar voce alle diverse attitudini riguardo al cibo, ma anche alla frustrazione dovuta al fatto di perdere quel che pensavamo fosse disponibile a tutti. I quattro – un critico d'arte, uno chef, un architetto e un sindacalista – contribuiscono alla discussione secondo i rispettivi punti di vista, ragionando su cos'è il cibo, da dove viene, com'è cambiato, come può essere prodotto. Discutono inoltre riguardo alle contraddizioni che emergono nel momento in cui parliamo di qualcosa che avevamo e non abbiamo più. Così, ciascun personaggio offre un particolare responso, preferendo contraddire gli altri anziché deferire il proprio parere all'opinione più autorevole di un esperto.

La performance e il modo in cui essa è stata accolta offrono un esempio di come frammentazione e divergenza, piuttosto che la forma condivisa che ci lega, possano essere viste come una risorsa.

Gli attori sono incoraggiati a insistere sul lato isterico, il che ci porta a considerare l'incertezza come un inevitabile ingrediente della crisi: il non sapere diventa un modo di operare, perché quello che conosciamo è stato spogliato del suo fascino:

*Sopra la campagna  
Fin dove arriva il mio sguardo  
Le fattorie fioriscono come fiori  
E l'olivo fiducioso  
Sussurra di quanto civilizzati  
Uomo e paesaggio possano essere*

George Barker 1959

A destra: la performance "A hysterical play about food" presentata a Venezia il 27 settembre scorso, curata con Camilla Pignatti Morano. Right: the performance "A hysterical play about food" shown in Venice on 27 September 2008, curated with Camilla Pignatti Morano.

by A Constructed World

For DomusLab Food, A Constructed World staged a play about food with eight participants: four experts in different fields were called to give their reactions to the performance of four amateur actors. The performance and relative discussion developed certain ideas presented in A Constructed World's video *Le Feu Scrupuleux* (2008), a work that represents an extreme version of Douglas Trumbull's film *Silent Running* (1968), in which a spaceship functions as an ark, holding the last natural plants and fauna.

The play's script was specially written by the artists and considers the social impact of losing access to resources that may never be regained. Current and rapid changes in food production and consumption have created new spaces for discussing what can be saved or retrieved, or simply the possibility of considering what to do and how to consume in this changed milieu.

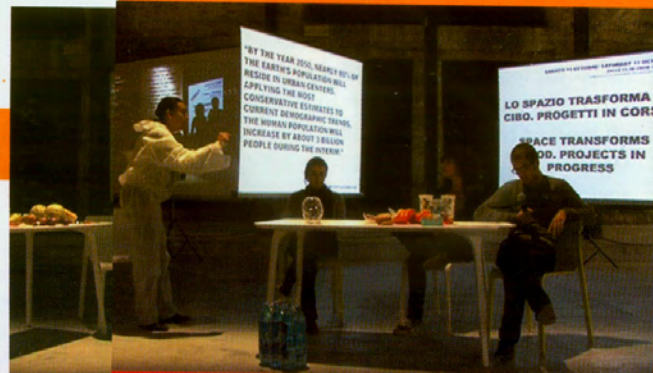
A Constructed World encouraged the four amateur performers to bring out their hysterical side in their presentation of various approaches to food and the frustration of losing what we thought was available to all. The four speakers invited to respond to the play – an art critic, a chef, an architect and a union representative – then took up the discussion by examining the questions that had emerged from their professional perspectives: what is food? Where does it come from? How has it changed? How can it be generated? What contradictions arise when we talk about something that we had and don't have anymore. Each speaker offered a particular and specific response without fear of contradicting the others.

The performance and its reception offered an example of how fragmentation and divergence can now be seen as a resource.

The actors' hysterically charged performance leads us to consider uncertainty as the inevitable ingredient of crisis. Not knowing becomes a way of operating, because what we know has been divested of its original thrill or charm:

*Over the Campagna  
As far as I can see  
The farms flourish like flowers  
And the confident olive  
Whispers how civilised  
Man and landscape can be*

George Barker 1959



## Un banchetto di gelatine d'architettura

di Sam Bompas di Bompas & Parr

L'architettura contemporanea non ha sapore. Ma per un'unica sera Londra si è regalata delle forme architettoniche gustose: gelatine di frutta. Il 4 luglio 2008 l'*Architectural Jelly Banquet* (il "festino delle gelatine di frutta d'architettura") ha visto alcuni dei più importanti architetti del mondo esporre i loro progetti più gustosi nel quadro di un concorso a favore di Article 25, un'associazione benefica britannica impegnata in programmi edilizi per le popolazioni disagiate. Il vincitore della manifestazione è stato incoronato "Supremo architetto della gelatina" dallo chef Heston Blumenthal e dal popolare architetto Maxwell Hutchinson.

La manifestazione, che faceva parte del London Festival of Architecture 2008 (LFA2008), ha presentato oltre 100 gelatine, illuminate una per una, in surreale e tremolante esposizione nel Quad, la neoclassica corte quadrata dell'University College di Londra. Alcuni accademici di primo piano hanno contribuito con la loro competenza a rendere più incisiva l'esperienza dei visitatori tramite una stimolazione multisensoriale che comprendeva una colonna sonora campionata dal tremolio della gelatina, un intenso gioco di luci e un delizioso aroma di fragola. A un segnale prestabilito la mostra si è tramutata in una festa sul tema di All-out (un gioco virtuale consistente nello spegnere, secondo determinate regole, tutte le luci accese su una tavola).

Ma che c'entra il cibo con l'architettura? Il professor Stephen Gage, della Bartlett School of Architecture dell'University College di Londra, spiega: "Da bambini iniziamo a conoscere il mondo toccandolo e portandocene alla bocca dei pezzetti. Parte dei criteri con cui valutiamo inconsciamente le forme potrebbe essere un ricordo profondo della sensazione che potrebbe darci in bocca. Perciò una cupola è tonda e piena di gratificante freschezza, mentre un edificio a punta è come un coltello affilato e pericoloso. L'architettura di gelatina diventa un'architettura per la bocca, con la quale possiamo ancora una volta gustarla".

La gelatina di frutta è un caso interessante per analizzare il rapporto tra cibo e architettura, grazie alla sua inimitabile natura plastica e strutturale. Will Alsop, uno dei concorrenti invitati al concorso, commenta: "Mi sono divertito a fare questo lavoro. Dovevo proiettarmi mentalmente nella gelatina per trovare l'ispirazione necessaria. Ma una volta fatto il salto mi sono reso conto che tra la gelatina e l'architettura c'è un rapporto autentico. Ha a che fare con lo spazio tra un edificio e l'altro, con la foschia gelatinosa delle città. È un esercizio che consiste nel creare senza distruggere ciò che già esiste".

Il concorso ha raccolto più di cento progetti di tutto il mondo. Certi progetti riguardavano edifici esistenti, come il progetto Eden di Grimshaw, mentre altri erano proposte completamente nuove. Alcuni – come il lavoro di Austin & Mergold, che analizzava una "storia deliziosa" della Russia – erano relativamente astratti, mentre altri architetti hanno guardato con ironia ai loro stessi progetti. Il lavoro di Norman Foster rappresentava il celebre e



(involontariamente) tremolante Millennium Bridge, progettato dal suo studio nel 2000.

I progetti sono stati valutati secondo i criteri dell'innovazione, dell'estetica e del "fattore di tremolio" da una giuria di esperti di cui facevano parte Sarah Gaventa, direttore di CABA Space (l'agenzia pubblica britannica per la consulenza sull'architettura degli spazi pubblici); Marcus Fairs, direttore della rivista online *Dezeen*; e Peter Murray, direttore della LFA. "È stata una sfida divertente per tutti", ha dichiarato Norman Foster. "Per via del più tremolante di tutti i materiali, l'associazione con quello che è stato, per un paio di giorni, il 'Ponte tremolante' era irresistibile. Come il progetto del ponte – che forzava i confini della tecnologia – anche progettare con la gelatina è un tema strutturale di primo piano". Alle dieci il nome del vincitore del titolo di "Supremo architetto della gelatina" è stato annunciato da Maxwell Hutchinson, affiancato da "ballerine alla gelatina". È risultata vincitrice Tonkin Liu e, quando il gigantesco mestolo da cerimonia le è stato consegnato da Heston Blumenthal, una squadra di "lottatori nella gelatina" si è tuffata nel ring per dare inizio alla fase successiva della serata.

Coraggiosi membri del pubblico hanno indossato tute di carta per ingaggiare tra loro incontri di lotta nella gelatina, in quello che è stato probabilmente l'evento più gustoso della serata. Nel frattempo, il portico del London University College si trasformava in una pista da ballo e alle undici è scoppiata una lotta per il cibo culminata nello spegnimento di tutte le luci.

## The architectural jelly banquet

by Sam Bompas of Bompas & Parr

Contemporary architecture is tasteless.

For one night only, London was treated to architectural forms with flavour. Jellies.

On 4 July 2008 the Architectural Jelly Banquet, curated by Bompas & Parr, saw some of the world's leading architects exhibit their tastiest designs as part of a competition on behalf of the charity Article 25. The event's winner was crowned "Ultimate Jelly Architect" by chef Heston Blumenthal and Maxwell Hutchinson.

The event, part of the London Festival of Architecture 2008 (LFA2008), saw over 100 individually lit jellies in a surreal quivering display in UCL's neoclassical Quad. Leading academics provided their expertise on how to heighten the experience through multi-sensory stimulation that included a soundtrack sampled from wobbling jellies, intense lighting and the delicious aroma of strawberries. At the designated signal, the exhibition turned into an all-out party.

So why food and architecture? Professor Stephen Gage, from UCL Bartlett School of Architecture and one of the competition judges, explains: "As babies, we first learn about our world by touching it and putting bits of it in our mouth. Part of our subconscious appreciation of shape may well be a dim memory of how it might feel in our mouth. Thus a dome is round and coolly satisfying, while a pointed building is like a sharp and dangerous knife. Jelly

architecture returns architecture to the mouth, where we can once again taste it."

Jelly is an interesting place to examine this relationship between food and architecture due to its uniquely plastic and structural form.

Will Alsop, one of the short-listed entrants to the competition, commented: "I loved doing this. I had to mentally project myself into jelly to find the necessary inspiration. But once I had made the leap, I realised that there is a genuine relationship between jelly and architecture. It's to do with the spaces between buildings, the jellified urban fog of a city. It's about creating without destroying what's already there."

The competition attracted more than 100 designs from around the world. Some designs were of existing buildings, such as Grimshaw's Eden Project, while others were entirely new proposals. Some – like Austin & Mergold's entry, which examined a "delicious history" of Russia – were more abstract, while other architects poked fun at their own designs. Lord Foster's entry represents the notorious (and unintentionally) wobbly Millennium Bridge designed by the practice in 2000. Designs were judged on innovation, aesthetics and "wobble factor" by a panel of experts including Sarah Gaventa, Director of CABA Space, Marcus Fairs, Editor-in-Chief of *Dezeen*, and Peter Murray, Director of the LFA.

Lord Foster recounts: "It has been a fun challenge for all of us. With this most wobbly of materials the association with the one-time Wobbly Bridge was irresistible. Like the design of the bridge itself – which pushed the boundaries of technology – designing with jelly is another structural first."

At ten o'clock the winner of the title "Ultimate Jelly Architect" was announced by Maxwell Hutchinson, who was flanked by a troupe of jelly dancers. Tonkin Liu emerged victorious and as she was handed the ceremonial giant spoon by Heston Blumenthal, jelly wrestlers dived into the wrestling pit to star the next phase of the evening.

Brave audience members donned paper to jelly-wrestle each other in what was arguably the evening's most tasteful event. Meanwhile UCL's portico was transformed into a dance floor and at 11 o'clock an all-out food fight erupted. Let's get ready to wobble!

Alcuni dei progetti dell'Architectural Jelly Banquet. Nella pagina accanto, dall'alto: Glow in the Dark di Bompas & Parr, Russia a Delicious History di Austin & Mergold, Eden Project di Grimshaw. In questa pagina, in basso: StPaul, di Bompas & Parr. Some of the projects from the Architectural Jelly Banquet. Opposite page, from top: Glow in the Dark by Bompas & Parr, Russia a Delicious History by Austin & Mergold, Eden Project by Grimshaw. This page, below: StPaul by Bompas & Parr.



# WORKSHOP