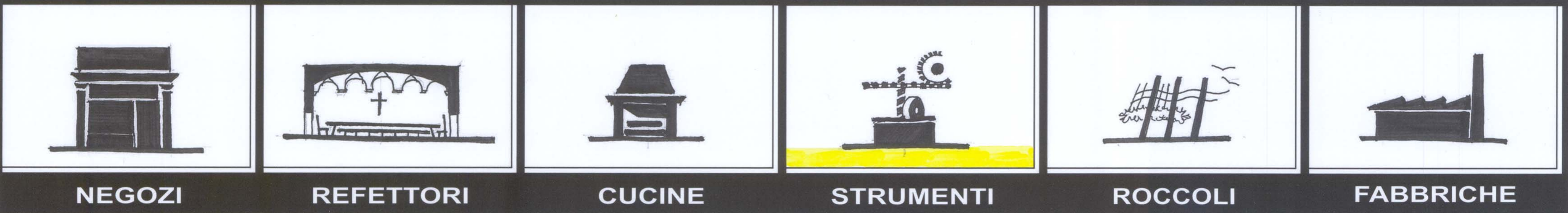




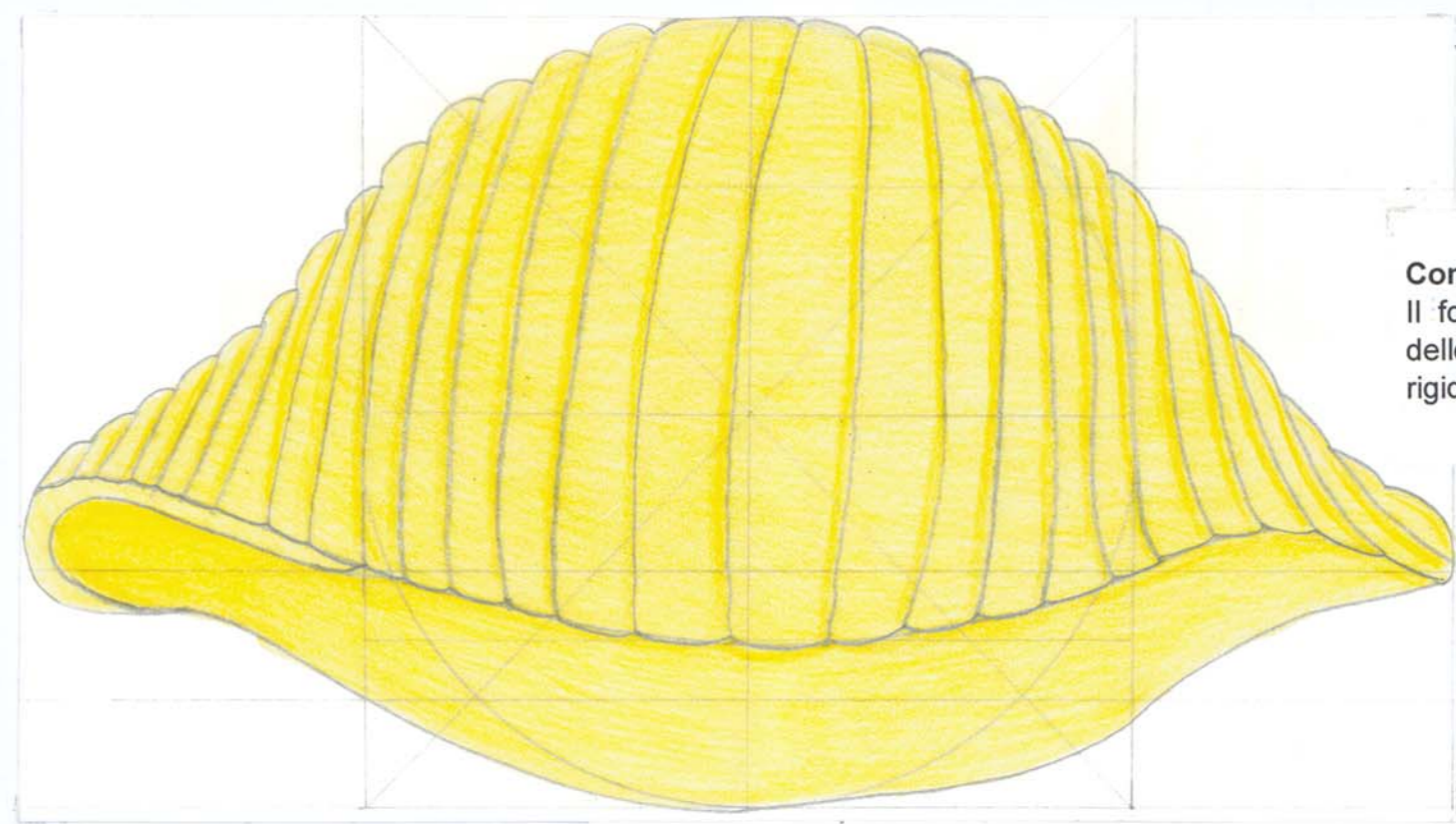
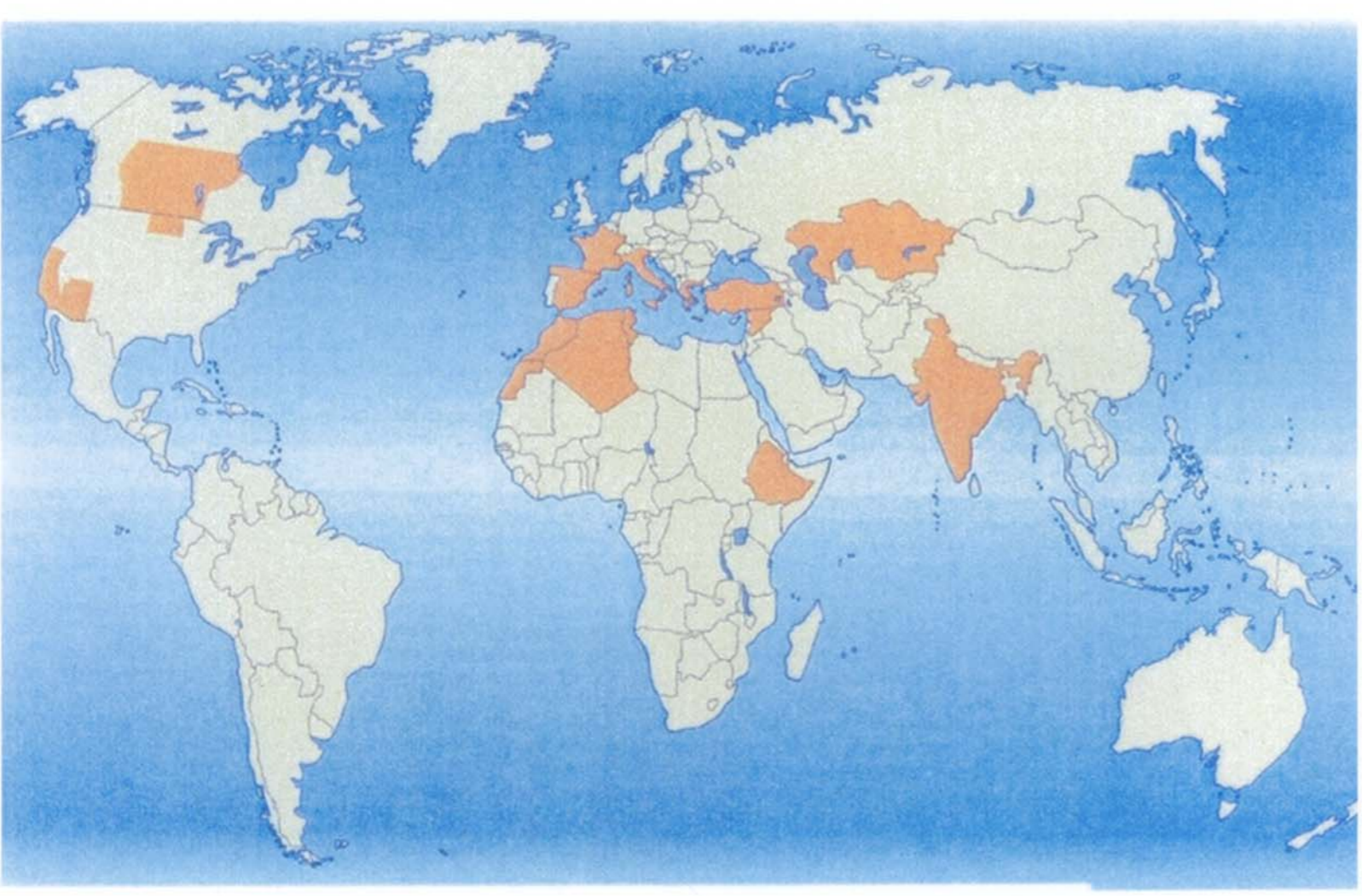
La rappresentazione degli spazi per l'alimentazione



CORSO DI DISEGNO DELL'ARCHITETTURA & LABORATORIO Corso di Laurea in Ingegneria Edile-Architettura Prof. Arch. Sereno Innocenti Dott. Arch. Massimo Depaoli Dott. Arch. Ivana Passamani Dott. Arch. Luigi Chirone Dott. Ing. Stefano Fasolini

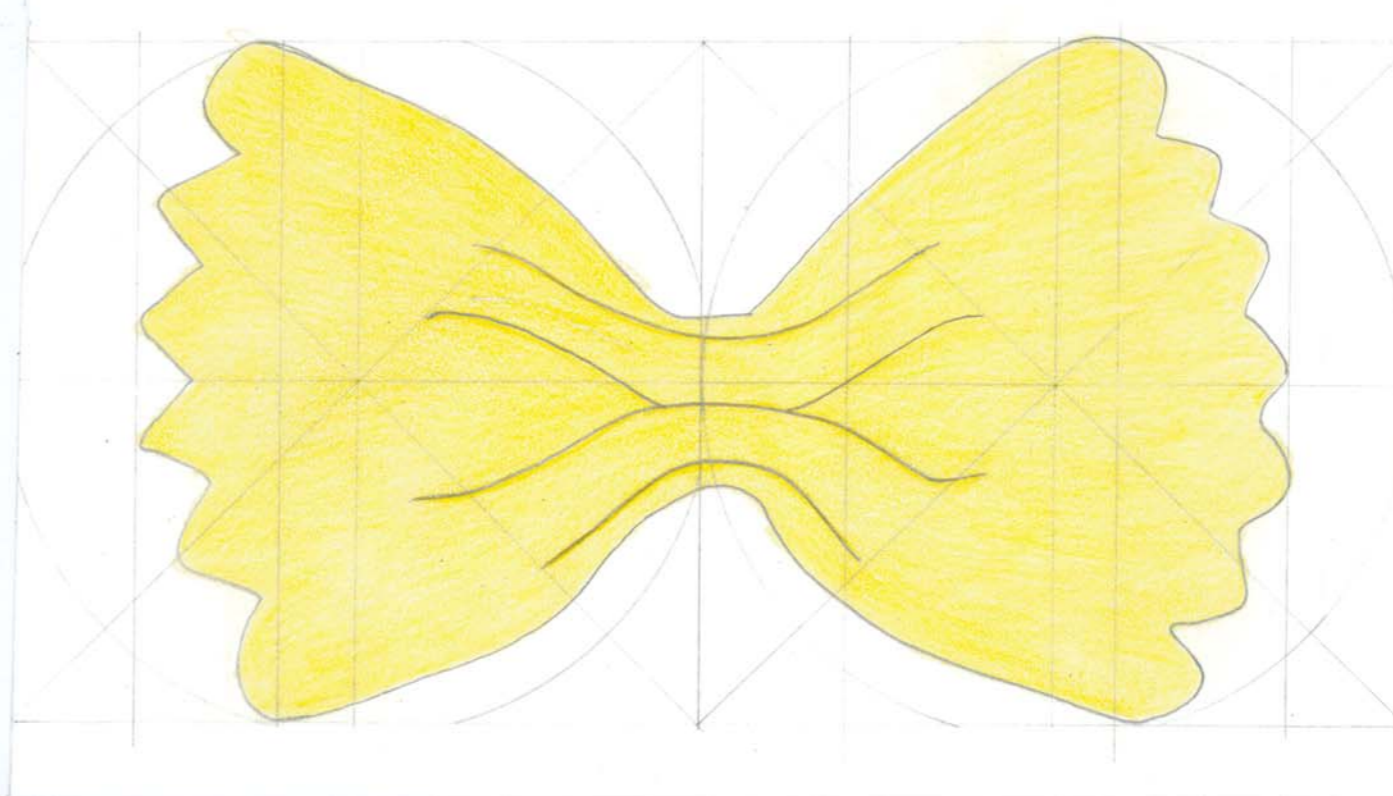
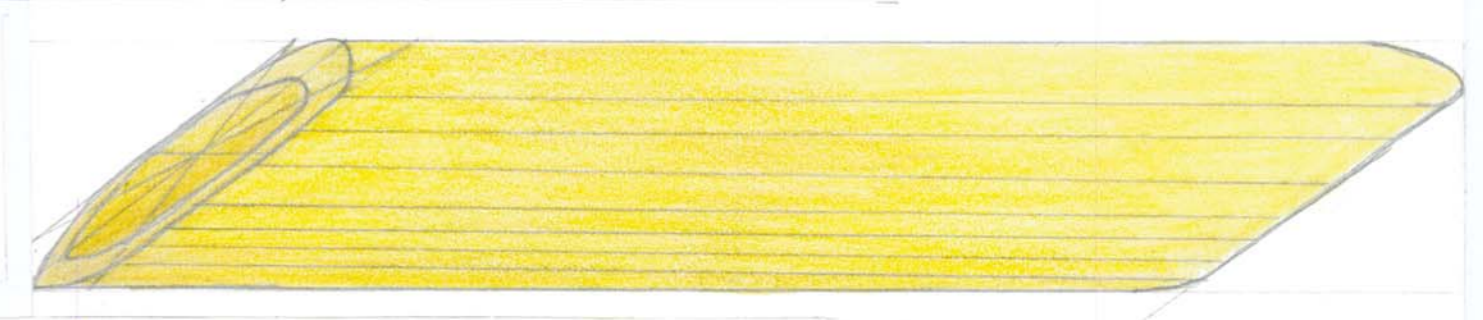


L'inizio della coltivazione del frumento risale ad alcuni millenni prima di Cristo, a partire dalle aree della "mezzaluna fertile" (Palestina, Mesopotamia) sino a diffondersi in Europa occidentale durante l'età della pietra. Nel corso dei secoli si sono evolute diverse specie di frumento, tra le quali il frumento tenero e il frumento duro. Esistono numerose varietà di grano duro, recentemente, sotto l'impulso dell'industria di trasformazione, si è cominciato a porre una maggiore attenzione alle sue caratteristiche qualitative e ha selezionare varietà anche in funzione di principali caratteri correlati alla pastificazione. La coltivazione, pur estendendosi a tutti i continenti del globo, è concentrata in particolare aree dell'Asia, dell'Africa, del Nord America e dell'Europa.



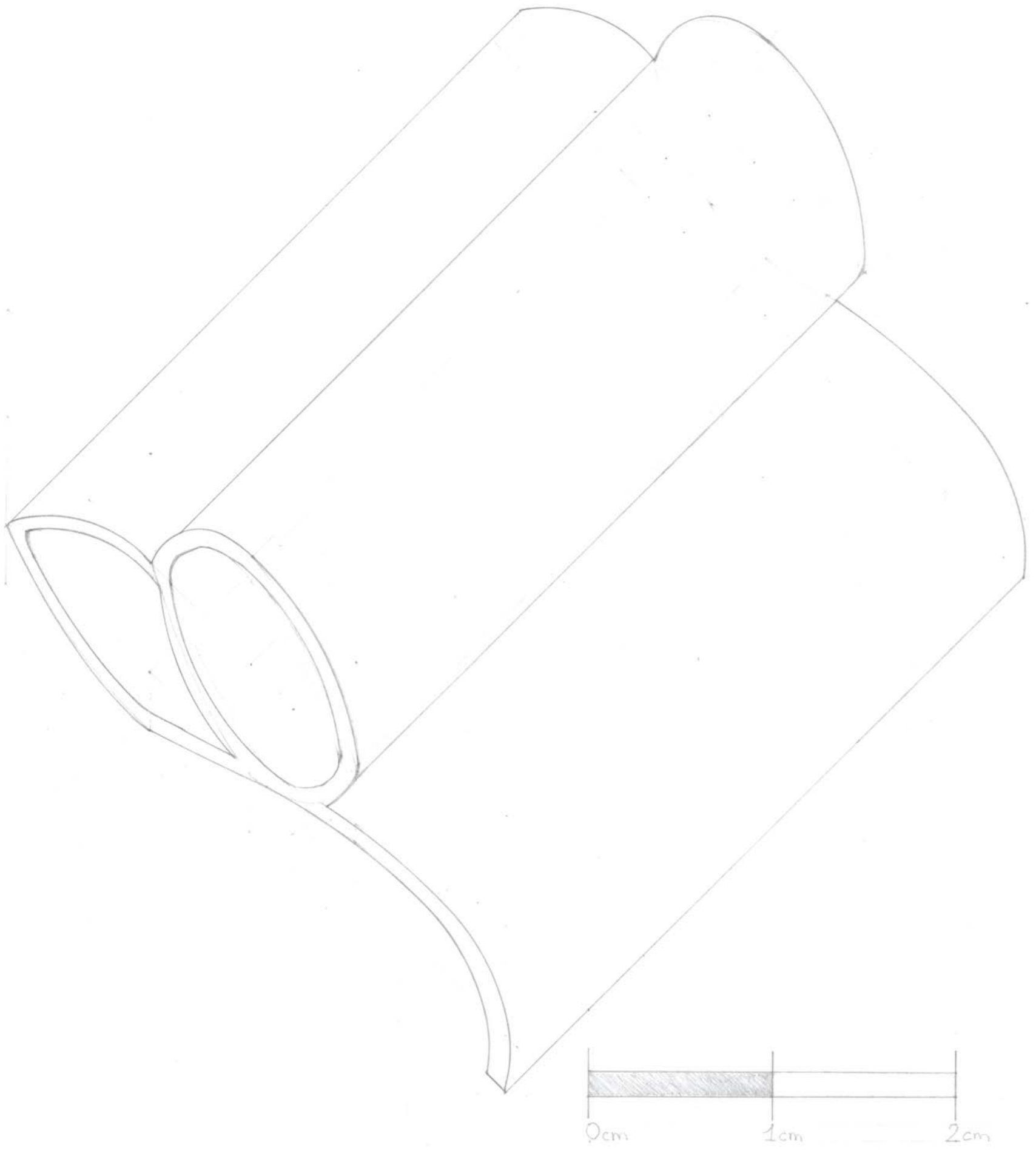
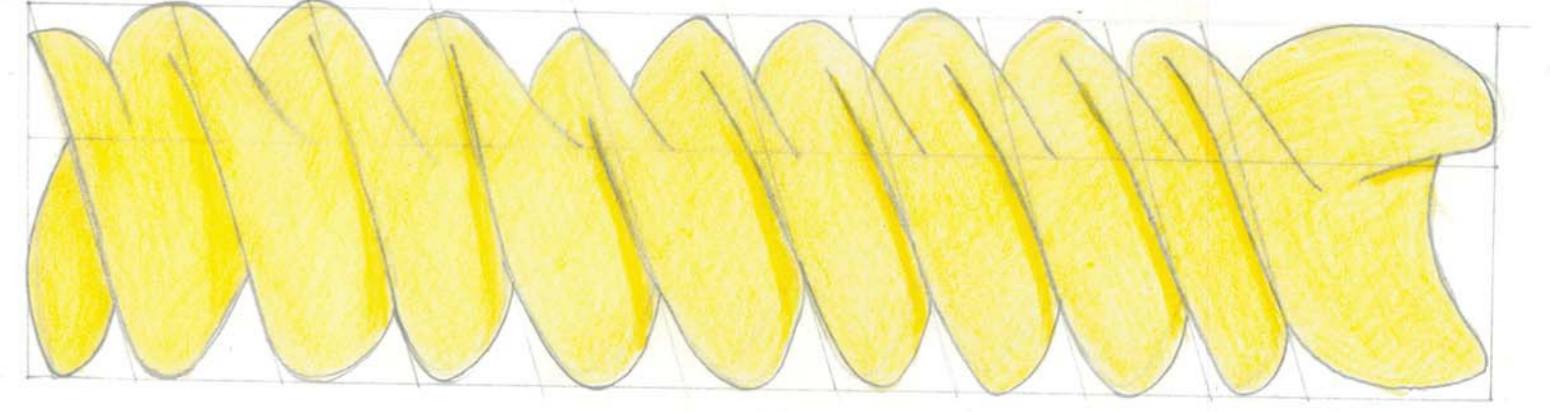
Conchiglie rigate
Il formato fa riferimento alla forma avvolta delle conchiglie che costituiscono le strutture rigide e dure che proteggono i molluschi.

Penna rigata
Il termine fa riferimento alla penna d'oca che veniva anticamente utilizzata per scrivere, tagliandola in sbieco per ottenere una punta dal tratto sottile. La pasta presenta il classico taglio diagonale tipico della penna da scrivere.



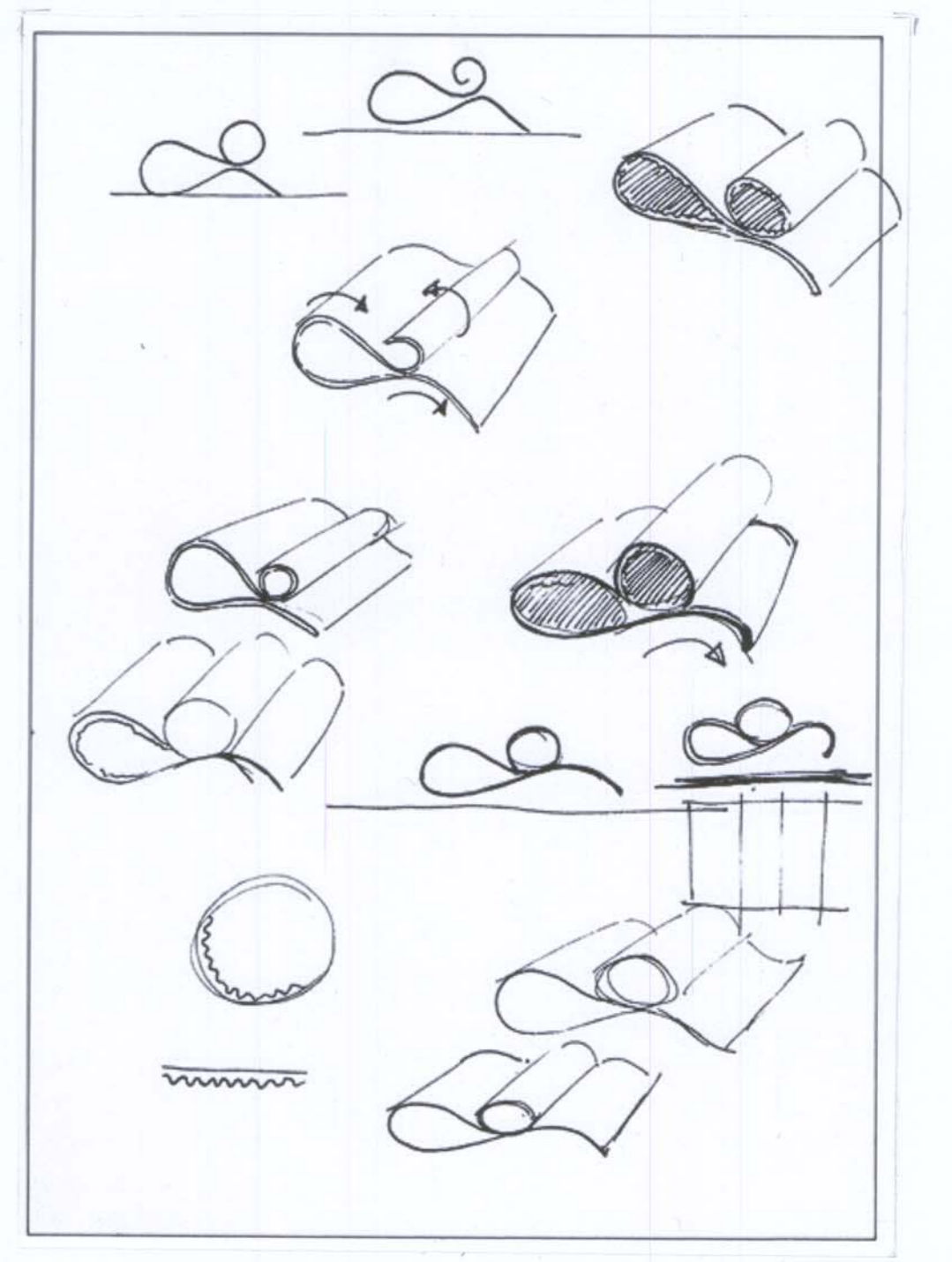
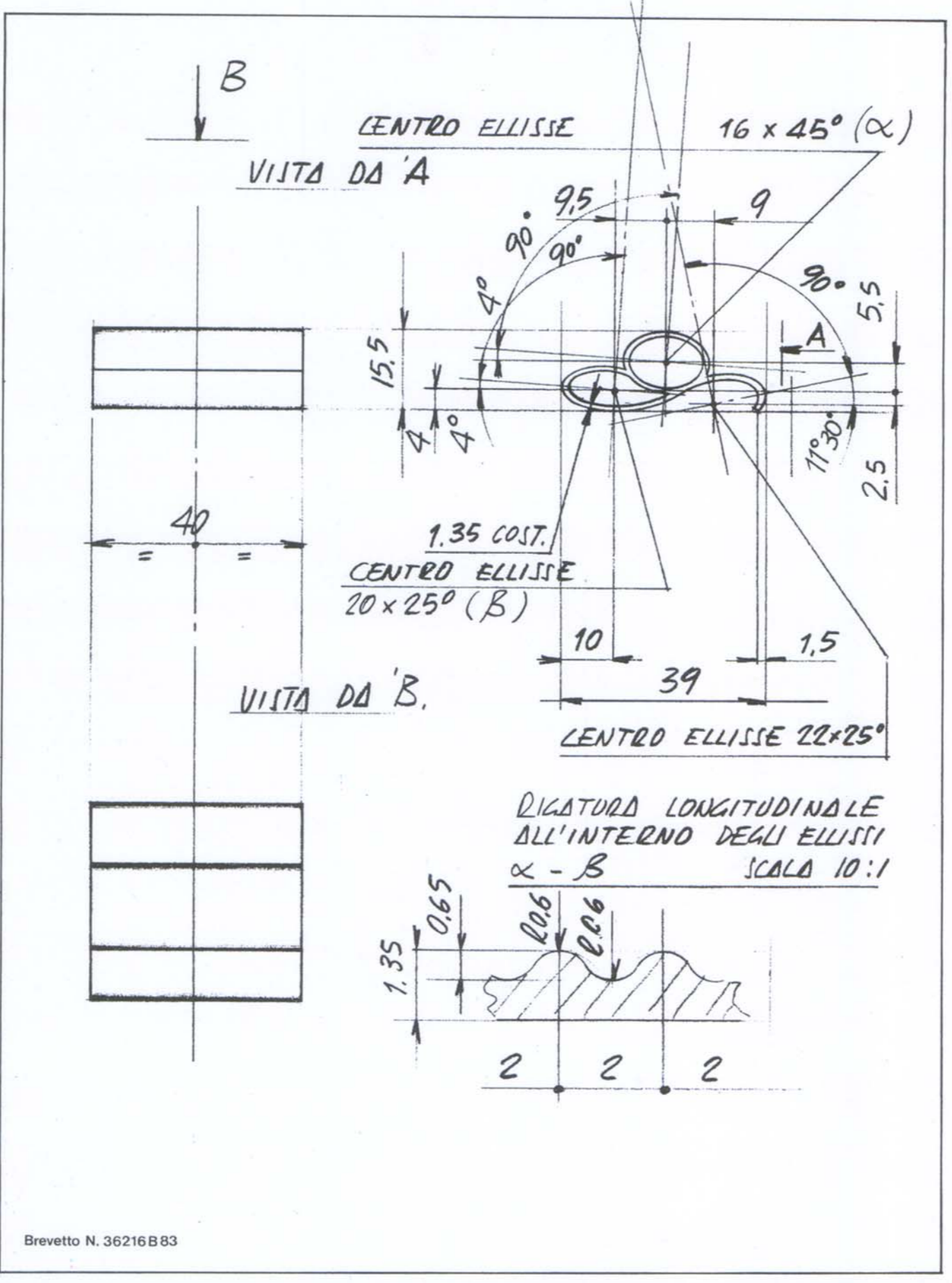
Farfalla
Il nome e la forma prendono spunto dalle ali delle farfalle, vengono anche denominate Galani, dal nome del farfallino di gala usato nello smoking.

Fusilli
Il termine deriva dal fuso che indica lo strumento di legno per la filatura a mano, che ricorda, per il continuo arrotolamento, l'azione compiuta per formare la pasta.



Marille
Nel 1983 il pastificio Voiello di Torre Annunziata affidò al noto designer Giorgetto Giugiaro l'incarico di progettare un nuovo formato per la pasta. Vennero create le Marille la cui superficie esterna è liscia come vuole la tradizione napoletana e all'interno sono rigate; questo favoriva una maggior tenuta e degustazione del condimento. La sua forma è simile ad una beta greca, ed è stata interpretata anche come un'onda, e proprio a nessuno verrebbe in mente che, invece, la forma della Marille sia stata suggerita a Giugiaro dalla vista in sezione di una guarnizione per automobile. Il formato è concepito perché risulti ben "strutturato" anche dopo la cottura però venne posta fuori produzione per la difficoltà nella cottura della parte ricca, infatti ora è fuori commercio.

Giugiaro Design



Tavola

Giulia Federici, Marika Puggioni



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BRESCIA
DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA CIVILE, ARCHITETTURA, TERRITORIO, AMBIENTE E DI MATEMATICA

