

LE FORME DEL CAMPO

L'apparecchiatura della tavola ben oltre il bon ton



Cosa, quando e come mangiamo, se utilizziamo certi strumenti e li allestiamo in una posizione ben precisa, il motivo è sempre culturale. Perché l'arte di ricevere con grazia, le tovaglie ben stirate, la decorazione floreale e la magnificenza degli accessori della tavola, sono solo il contorno di un sapere molto più ampio, che è, invece, intriso di storia, antropologia, sociologia e psicologia. E ben oltre il bon ton, la tavola è un progetto di architettura. Nell'imbandigione sono presenti, infatti, tutti gli elementi della composizione: alla base c'è una superficie vuota con una sua particolare struttura geometrica sulla quale vengono inseriti oggetti per il gustare, anch'essi con specifiche forme e materie che ne determinano le caratteristiche progettuali. Naturalmente piatti, posate, bicchieri e tovaglioli non possono essere selezionati secondo un mero gusto personale, ma in base alla loro forma, dimensione, colore e materiale come un insieme coerente, frutto di una composizione attenta.

Pezzo dopo pezzo viene così costruita la geometria dello spazio-tavola, sul cui perimetro si affacciano i commensali, gli abitanti temporanei dello spazio che, seppur ai margini, sono l'elemento centrale del progetto. In un intreccio di relazioni fisiche e psicofisiche tra loro, creano dei "percorsi" di collegamento che determinano e suddividono l'area tra lo spazio privato di ciascun coperto, di proprietà momentanea del convitato e lo spazio pubblico o condiviso (fig. 1). Così il gruppo, riunito attorno al desco, costruisce la propria comunità sperimentando il "cum vivere", ossia le regole della buona convivenza e, soprattutto, la condivisione di spazio, tempo e cibo attraverso temporanee reti di connessioni.

LA SUPERFICIE DEL CAMPO

Dal punto di vista compositivo, la tavola è, quindi, una sorta di "campo d'azione", uno spazio di interconnessioni e interazione tra l'area (la forma del tavolo) e gli

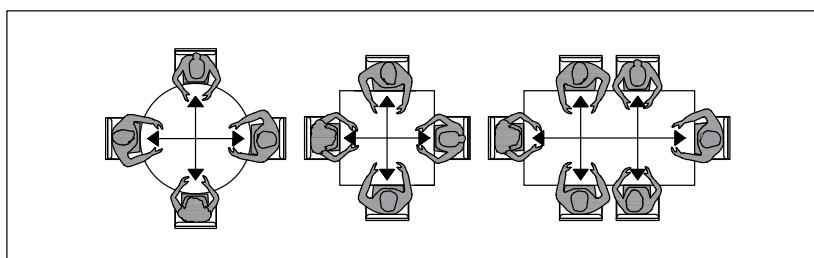


Figura 1 - Relazioni a tavola

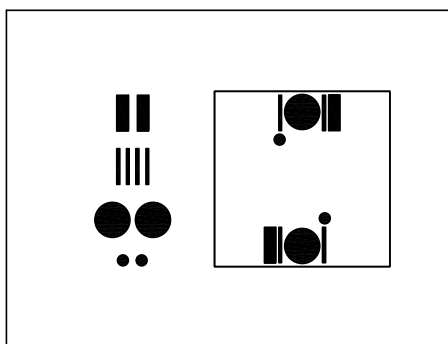


Figura 2 - Le forme del coperto

elementi inseriti, poi tra questi ultimi e l'uomo che li osserva e li usa e, infine, tra gli individui presenti, i pilastri sui quali costruire il progetto di convivialità.

Il concetto di campo fa riferimento alla disciplina ideata da Kurt Lewin (1890 - 1947) negli anni '40, la Teoria del Campo, influenzata dalla Gestalt Psychology (Psicologia della Forma). Tale teoria sostiene che la percezione di uno spazio varia in base all'individuo che lo osserva: la composizione finale della tavola è, infatti, un processo compositivo e mentale costantemente condizionato dalla cultura, dall'ambiente, dalla memoria e dall'esperienza di ogni individuo come anche dai suoi bisogni, dagli stati emotivi e dalle proprie motivazioni. Nel progetto della tavola, la percezione non si ferma, infatti, al riconoscimento sensoriale di un singolo piatto, bicchiere, posata o tovagliolo, ma tende a costruire una rappresentazione sintetica e unitaria della tavola a partire dall'immagine complessiva che se ne riceve. È così che, all'interno del campo-tavola, le posate, i piatti, i bicchieri e

i tovaglioli non vengono percepiti come forme singole, ma come due posti a tavola (fig. 2), raggruppando coerentemente un sistema di elementi grazie a reciproche linee di connessione visiva.

La superficie gustativa può essere quadrata, rettangolare o circolare, ognuna con caratteristiche proprie che influenzano il progetto nel suo complesso (fig.3). Il tavolo quadrato esprime formalità per la posizione a croce dei commensali, ma anche solidità e staticità per i 4 appoggi angolari: ciascun commensale è "proprietario temporaneo" di un lato, uguale per tutti, all'interno del quale può mantenere intatta la propria identità e individualità, pur appartenendo alla comunità riunita. Il tavolo rettangolare possiede le medesime caratteristiche di concretezza del precedente ma è, al contrario, fortemente gerarchico, per la presenza dei due capitavola, posti di fronte con un collegamento visivo diretto ma una distanza eccessiva che indebolisce la loro relazione fisica, al contrario degli invitati seduti sui lati lunghi. Il tavolo circolare, poi, continuo e dinamico, utilizzato non a caso per le occasioni di festa, è un tavolo democratico e conviviale, dove ogni commensale ha la stessa distanza dal centro e dal proprio vicino, rendendo tutti i presenti in una situazione "tra pari". La circolarità, in quanto posizione ancestrale attorno ad un fuoco, agevola, inoltre, il passaggio del cibo tra gli invitati (spesso in senso orario). Nel programma di composizione della tavola, poi, aggiungere un certo piatto o spostarlo, modifica l'aspetto del campo: non è, infatti, equivalente utilizzare un piatto

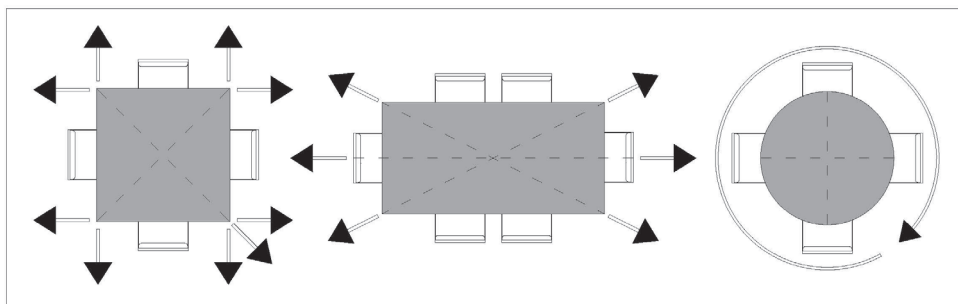


Figura 3 - Geometrie a tavola

quadrato su un tavolo circolare o un piatto circolare su una base della stessa forma perché la percezione dello spazio nel suo insieme cambia. Nel primo caso l'uso del quadrato elimina parte della dinamicità della composizione, di fatto quasi "inchiodando" il coperto e "fissando" la posizione del commensale. Al contrario, l'uso di piatti circolari su tavolo della stessa forma aumenta la percezione dinamica e fluida della composizione (fig.4).

Un elemento importante del progetto della tavola è naturalmente la relazione di scala dove la proporzione tra piatti piccoli o grandi all'interno della stessa superficie ottiene un diverso ritmo tra pieni e vuoti: data una superficie circolare uguale nel caso dei piatti più piccoli, l'allestimento appare più equilibrato nella relazione tra spazio individuale del piatto e spazio "pubblico" della tavola, mentre nel caso dei piatti grandi, lo spazio sembra insufficiente per la gestione dello spazio di servizio (fig. 5).

Apparecchiare è, quindi, progettare con l'obiettivo di ottenere una composizione esplicita e ordinata, perché la tavola è uno spazio complesso e, non a caso, impone simmetria, chiarezza e leggibilità.

Sedersi a tavola è, sempre, un atto culturale e intellettuale.

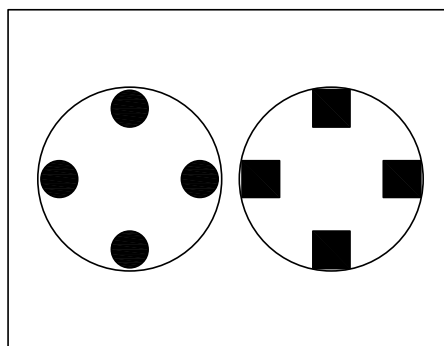


Figura 4 - Gli oggetti nel campo-tavola

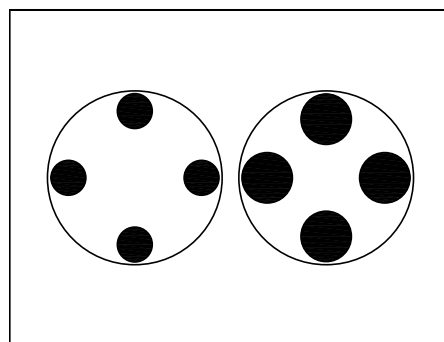


Figura 5 - Relazioni di scala a tavola

ALESSIA CIPOLLA

