

Paolo Deganello

# Pesce quadrato

## Square fish

A food  
essay 4

**I**l design è diventato come re Mida, tutto deve toccare e tutto deve nobilitare, ma per l'appunto oggi ci troviamo di fronte a una infinità di merci che non ha più senso produrre, e che il design si dovrebbe rifiutare di nobilitare. Capita a tutti di trovarsi in ristoranti di lusso, ma ormai anche in quelli col pranzo a prezzo fisso, davanti a un piatto tutto bianco, con ad esempio perfettamente al centro un quadrato di merluzzo di 6x6x1,8 cm decorato magari con una gialla spruzzatura di maionese, che elegantemente compone la geometrizzazione del cibo e dà l'illusione di mangiare un Donald Judd in miniatura o un pezzetto di action painting alla Jackson Pollock. È nostro compito dare qualità estetica a qualsiasi merce? Stimolare nuovo desiderio di cibo, atrofizzato dall'abbondanza, in soggetti sovralimentati o, come ci aveva fatto sperare il meglio del Movimento Moderno, diffondere, rendere disponibile agli affamati e alle masse l'estetico attraverso le merci di grande serie? Eravamo l'altro ieri, io, Giorgio Ferraresi, Andrea Calori, Elisabetta Ambrosio, ospiti a pranzo dell'oncologo Franco Berrino alla Cascina Rosa dell'Istituto Tumori di Milano, cercavamo di capire come usare l'Expo 2015 per promuovere quel cibo che oggi ha senso produrre. Pranzavamo insieme a una trentina di pazienti operati di cancro alla mammella che imparavano a cucinare e sperimentavano sul proprio corpo una alimentazione preventiva, e avevamo, noi e loro, un piatto unico preparatoci con gioia e piacere dalle cuoche Elena e Jo della Cascina Rosa. Il piatto era formato da un risotto di riso integrale alle vongole (perché il riso integrale rispetto al riso bianco alza meno la glicemia e ha inoltre proprietà anti-infiammatorie), una quantità contenuta di spinaci verde scuro con una macchia di salsa color avana (fatta montando burro di sesamo con acqua e crema di mandorle), un contorno di carote cotte insieme a ravanelli tagliati fini con la loro bellissima bordatura color fuxia e infine a dominare il piatto una metà intera di sgombro, che è un pesce che non mangia altri pesci ma plancton e quindi è meno inquinato e ha molti omega-3, potenti anti-infiammatori (lo stato infiammatorio promuove la crescita delle cellule tumorali) ... e che, meraviglia delle meraviglie, manteneva nel piatto intatta e non inutilmente squadrata la sua forma di pesce... C'era un senso di vita in quel piatto variegato per forma, policromo, e questa era una bellezza implicita che non ha bisogno di design. Carlo Petrini<sup>1</sup> lamentava nella contemporaneità il senso della perdita del valore del cibo. Il cibo è diritto alla vita non esibizione di potere, di privilegio che il design tende a esaltare artisticizzandone la forma. Il cibo deve essere l'incontro tra la cultura del coltivare e allevare e la cultura del consumare nel rispetto della vita; →

**D**esign now acts like King Midas. It has to touch everything, and everything it touches must turn to gold. And yet we are faced today with countless goods, whose production no longer makes any sense, and which designers should refuse to turn into gold. Everyone has eaten in an expensive restaurant at some time or another, but now, even in more ordinary ones with fixed price lunch menus, you are brought a white plate with a 6x6x1.8 cm square of cod placed exactly in its centre, perhaps garnished with a yellow splash of mayonnaise to establish the geometry of the food and create the illusion of eating a miniature Donald Judd or a piece of Action Painting à la Jackson Pollock. Is it our job to design anything and everything, to rekindle a desire for food atrophied by abundance in overfed people, or, as the Modern Movement at its best had led us to hope, to take design excellence to the hungry, and the masses in general, in the form of mass-produced objects?

Just the other day, Giorgio Ferraresi, Andrea Calori, Elisabetta Ambrosio and I were invited to lunch by oncologist Franco Berrino in the Cascina Rosa restaurant at the Istituto Tumori di Milano. We wanted to see how Expo 2015 in Milan could be used to promote the kind of food it makes sense to produce today. We lunched at the same time as thirty or so breast cancer patients who were learning how to cook cancer-preventing food and test it on their own bodies.

We – them and us – ate a single dish lovingly prepared by Elena and Jo, the Cascina Rosa chefs. It was a risotto with baby clams, made using whole-grain rice (which raises glycaemia levels less than white rice and also has anti-inflammatory properties), a small portion of dark green spinach with a brownish sauce (sesame butter with water and almond paste), a side-dish of carrots cooked with beautiful, fuchsia-coloured, fine-cut radishes, and, in pride of place, an entire half of mackerel, a fish that eats plankton, not other fish, and therefore causes less pollution while also being unusually rich in omega-3 oils, which are powerful anti-inflammatory agents (inflammation encourages the growth of cancer cells)... and, miracle of miracles, it had been allowed to keep its original fish shape on the plate instead of being trimmed down to a square. The variety of shapes and colours conveyed a strong sense of life and had an intrinsic beauty, which no amount of design could have improved on. Carlo Petrini<sup>1</sup> bemoaned the fact that food seems to be losing its value in today's world.

Food is the right to life, not the display of power and privilege that design tends to accentuate by artistically altering its natural shapes. Food should be a life-enhancing, life-respecting encounter between horticulture, farming, livestock rearing and consumer culture. Battery chickens, mass produced like the automobiles General Motors is no longer able to sell, are neither life-enhancing nor life-respecting<sup>2</sup>. →

**Il cibo è esibizione di potere o dobbiamo piuttosto recuperare la cultura del cibo per contribuire a ridurre obesità e fame? Anche in vista dell'Expo 2015 a Milano, Paolo Deganello non ha dubbi sulla risposta.**

Is food is a form of power or should we try and recreate the culture of food in order to try and reduce obesity and hunger? With the upcoming EXPO 2015 in mind, Paolo Deganello is very clear about what his answer is.



## Paolo Deganello

(Italia, 1940) architetto e designer. Vive in Italia, a Milano. Con Andrea Branzi, Gilberto Corretti e Massimo Morozzi, è uno dei fondatori del gruppo radicale Archizoom. Fra i suoi lavori più famosi, la partecipazione alla mostra "Italy: The New Domestic Landscape" del 1972 al MoMA e il "Progetto domestico" per la XVIII Triennale di Milano (1986). I suoi mobili, come le sedie "AEO", "Torso", "Re" e "Regina", sono prodotti da Cassina, Driade e Zanotta.

(Italy, 1940) architect and designer. He lives in Milan, Italy. With Andrea Branzi, Gilberto Corretti and Massimo Morozzi, he is one of the founding members of the radical Archizoom Studio. He has participated to the MoMA show "Italy: The New Domestic Landscape" (1972) and the "Progetto domestico" for the XVIII Triennale di Milano (1986). His most noted furniture designs, like the chairs "AEO", "Torso", "Re" and "Regina", are produced by Cassina, Driade and Zanotta.

la produzione di polli in batteria in grande serie, come le ormai invendibili auto della General Motors<sup>2</sup> non è rispetto della vita. Le pandemie da allevamento e coltivazione intensiva, causa di un uso iperproduttivistico e conseguente sfruttamento irresponsabile delle risorse del pianeta, insieme al degrado ambientale e all'ossessione di sempre più auto sempre più merci sempre più strade sempre più cemento, sono segnali di morte... Si sostiene che dobbiamo produrre sempre più cibo, aumentare la produttività del terreno, delle sementi, ma in realtà produciamo cibo sufficiente a sfamare 12 miliardi di abitanti; siamo 6,5 miliardi, a 1 miliardo di affamati il cibo non lo diamo, sprechiamo, buttiamo via nelle discariche il cibo per 7,5 miliardi di umani... quanti devono sopravvivere rovistando nell'immondizia? Siamo arrivati a un miliardo di obesi e a un miliardo di affamati<sup>3</sup>, forse c'è qualcosa che non funziona nella produzione e distribuzione industriale di cibo... ma c'è ormai tra noi ricchi un consumatore di cibo che non sta più al gioco e va a comprarsi gli alimenti in campagna<sup>4</sup>: sono i GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), in continua crescita in tutto l'emisfero del benessere, e in continua crescita è la vendita diretta nelle aziende agricole. Nel 2008 sono 1943 le aziende bio in Italia con vendita diretta dei prodotti, il 47% in più del 2006<sup>5</sup>. Il cambiamento è ancora minoritario, ma è già in atto. Chi produce dialoga con chi consuma, lo scarto si riduce al minimo, il consumatore partecipa alle scelte produttive e remunera equamente il lavoro agricolo. Qui il design non serve, ma potrebbe servire moltissimo se progettasse eventi capaci di promuovere questa nuova modalità del produrre e del vendere che ha il grande pregio di riaprire lo scambio, il percorso città-campagna e campagna-città, di ridare valore al cibo, ridare abitabilità all'urbano. A Milano si farà nel 2015 un Expo col tema "nutrire il pianeta, energie per la vita", proponiamo di progettare eventi che promuovano una nuova merce, espressione di una cultura del cibo che può contribuire a ridurre obesità e fame... non ci interessa progettare pesci quadrati.

The crop and livestock pandemics caused by intensive-production methods that irresponsibly exploit our planet's resources, as well as environmental degradation, the obsessive demand for more and more cars, goods, roads and concrete, are signs of death. It is often said that we must produce more and more food and increase land and seed yields, but in reality we already produce enough food to feed 12 billion people. The world has a population of 6.5 billion, but we refuse to feed a billion starving people and we waste food and throw away food scraps that could feed 7.5 million people.

How many people survive by scavenging on rubbish dumps? There are now a billion obese and a billion starving people<sup>3</sup>. Maybe something isn't quite right in the way we mass-produce and mass-distribute food. In the rich nations, there are now consumers who refuse to play the game and buy their food in the country<sup>4</sup>. Known collectively as GAS – Gruppi di acquisto solidale, or Unified Purchasing Groups – there are more and more of these people in line with the increase in direct sales of farm produce to consumers. In 2008, Italy had 1943 organic farms selling direct to consumers, 47% more than in 2006<sup>5</sup>. This trend is still a small one when seen in global terms, but it marks a change in direction. Through this form of trade, producers talk to consumers, waste is reduced to a minimum, consumers help decide what should be grown and are also prepared to pay fair-trade prices. Designers have nothing to contribute here, but they could prove useful if they were to design events which could promote this new way of producing and selling, that has the great merit of reinstating real trade and two-way traffic between town and country and country and town, as well as giving food its value back and making towns and cities better places to live in. One of themes of Expo 2015 in Milan will be "Feeding the Planet, Energy for Life". We are proposing a series of events in order to promote new food products and a food culture that will help reduce obesity and hunger. We have no interest in designing square fish.

1) Agli Stati Generali, promossi dal Presidente della Regione Lombardia Roberto Formigoni a Milano per parlare di Expo 2015.

2) Report, "Carne 17", maggio 2009, ore 21,30. [www.report.rai.it](http://www.report.rai.it)

3) Raj Patel, "I Padroni del cibo", Feltrinelli, Milano, Italia, 2008.

4) Andrea Calori, "Coltivare la città", Terre di Mezzo editore, Milano 2009. [www.terre.it](http://www.terre.it)

5) Altreconomia n.104, Terre di Mezzo editore, Milano 2009. [www.altreconomia.it](http://www.altreconomia.it)

1) At the Stati Generali, a forum sponsored by the Lombard Region President Roberto Formigoni in Milan in order to discuss Expo 2015.

2) Report, "Carne 17", May 2009, 9,30 pm. [www.report.rai.it](http://www.report.rai.it)

3) Raj Patel, "Stuffed and Starved: The Hidden Battle for the World Food System", Melville House Publishing, Brooklyn, USA, 2008.

4) Andrea Calori, "Coltivare la città", Terre di Mezzo editore, Milano 2009. [www.terre.it](http://www.terre.it)

5) Altreconomia n.104, Terre di Mezzo editore, Milano, 2009. [www.altreconomia.it](http://www.altreconomia.it)

