

GIUSEPPE LOTTI

contributi di

CRISTIANA BALLISTO

ILARIA BARTOLINI

ALICE CAPPELLI

DANIELA CIAMPOLI

DEBORA GIORGI

MARCO MARSEGLIA

Design Interculturale

Progetti dal mare di mezzo

R





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DIDA
DIPARTIMENTO DI
ARCHITETTURA

Il volume è l'esito di un progetto di ricerca condotto dal Dipartimento di Architettura dell'Università degli Studi di Firenze.

La pubblicazione è stata oggetto di una procedura di accettazione e valutazione qualitativa basata sul giudizio tra pari affidata dal Comitato Scientifico del Dipartimento DIDA con il sistema di *blind review*.

Tutte le pubblicazioni del Dipartimento di Architettura DIDA sono *open access* sul web, favorendo una valutazione effettiva aperta a tutta la comunità scientifica internazionale.

Referenze fotografiche

Maziar Boostandoost (pp. 32-33)

Francesca Brusori, www.francescabrusurori.com (pp. 160-172)

Gianni Garaguso (pp. 100-115)

Stefano Visconti e Flavia Veronesi, www.itacafreelance.it (pp. 145,146,151,154,159)

Il libro è dedicato ai lampedusani

Laboratorio

Comunicazione e Immagine

Dipartimento di Architettura Università degli Studi di Firenze

progetto grafico

Susanna Cerri

editing

Alessandra Marianelli



© 2015

DIDAPRESS

Dipartimento di Architettura

Università degli Studi di Firenze

via della Mattonaia, 14 Firenze 50121

ISBN 978-88-9608-037-5



Stampato su carta di pura cellulosa Fedrigoni X-Per

ELEMENTAL
CHLORINE
FREE
GUARANTEED



HEAVY METAL
ABSENCE
CE 04/04

Introduzione	9
Mediterraneo, Italia	11
Giuseppe Lotti	
Italia, laboratorio progettuale	37
Giuseppe Lotti	
Design per l'intercultura	65
Giuseppe Lotti	
Prove, progetti dal mare di mezzo	99
Progettare con il territorio. Packaging e brand per l'olio di oliva palestinese	101
Debora Giorgi	
La frenesia dei tamburi. Viaggio a Marrakech	117
Cristiana Ballisto	
Design per la ceramica della regione di Tanger-Tétouan in Marocco	141
Daniela Ciampoli e Marco Marseglia	
Progettare con l'Altro. Design e intercultura a Prato	161
Ilaria Bartolini	
Un network di varie competenze con Nosotras	175
Alice Cappelli	
Bibliografia	183

DESIGN PER LA CERAMICA DELLA REGIONE DI TANGER-TÉTOUAN IN MAROCCO

Daniela Ciampoli e Marco Marseglia

Il progetto

Il lavoro si è sviluppato nell'ambito dell'ampio Progetto Integrato *Sviluppo dei saperi artigianali tradizionali e integrazione dei sistemi produttivi in Marocco e in Italia*, finanziato dal Programma di *Sostegno alla Cooperazione regionale APQ Mediterraneo*, Linea 2. 1 Marocco, coordinato dalla Regione Sardegna e promosso dal Ministero Degli Affari Esteri e Ministero dello Sviluppo Economico.

La coordinatrice del progetto è stata Roberta Morittu, designer sarda, da tempo impegnata sul recupero dell'artigianalità propria della regione oltre a svolgere numerose esperienze in campo internazionale sempre a salvaguardia dei saperi tradizionali.

In particolare la Regione Toscana e Sviluppo Toscana SPA hanno coinvolto l'Università di Firenze per lavorare nel nord del Marocco in stretto rapporto con le realtà artigianali locali.

La parte del progetto della Regione Toscana è stata suddivisa in due fasi, una, sviluppatasi nel luglio del 2010, ha previsto un workshop in Marocco nella regione di Tanger-Tétouan, un'altra nel bimestre dicembre-gennaio 2011-2012, caratterizzata da due workshop uno sempre nella regione di Tanger-Tétouan e un altro in Italia.

All'interno del progetto, oltre ad essere coinvolto l'Institut National des Beaux Arts de Tanger-Tétouan, hanno partecipato le associazioni locali: L'Association Assaida Alhorra di M'diq-Tétouan e ADEO, Association pour le Développement de la Région de Oued Laou.

I nostri progetti della nostra tesi di laurea magistrale sono stati effettuati durante la seconda fase.

Il contesto

Le azioni si sono svolte nel nord del Marocco nella regione di Tanger-Tétouan, bagnata a nord dal mar Mediterraneo e ad ovest dall'oceano Atlantico.

Nello specifico il primo workshop si è sviluppato a M'diq, piccola città a pochi chilometri da Tétouan e ad Ifrane Ali vicino a da Oued Laou – piccola località turistico-balneare che si affaccia sul Mediterraneo.

In questa sede tratteremo solamente il contesto di Ifrane-Ali che ci ha visto coinvolti in prima persona durante il secondo workshop.

La valle di Ifrane-Ali è abitata da circa duecento famiglie, distribuite su tre colline situate intorno ad un affluente del fiume Oued Laou – omonimo della vicina località. La vita rurale delle famiglie, che vivono in case di sassi e terra, è caratterizzata prevalentemente dall'allevamento di esigue quantità di animali e dalla coltivazione di piccole quantità di ortaggi. Ogni famiglia dispone di almeno due forni, realizzati in terra argillosa, per la cottura della ceramica, unica fonte di reddito per quasi tutta la valle. L'intera valle vive infatti quasi esclusivamente della produzione di oggetti in ceramica a cui si dedicano tutte le donne, dalle più anziane alle più giovani. Le forme prodotte sono estremamente varie e riguardano prevalentemente il settore della cucina: porta candele, caraffe, teiere, bicchieri, ciotole, piattini, piatti, vassoi e tajine di varie dimensioni e forme.

L'argilla che usano è di ottima qualità e la tipologia di ceramiche prodotta è protetta dal Ministero dell'Artigianato Marocchino sia per la qualità materica che per la tipologia di lavorazione che viene perpetuata, in modo non alterato, da tempi antichissimi. A differenza delle molte tipologie di ceramiche prodotte in Marocco non presenta smaltature e la decorazione è tridimensionale, ovvero viene direttamente eseguita sui pezzi attraverso l'asportazione, l'aggiunta o la decorazione per mezzo di semplici strumenti. Le donne si occupano di tutte le fasi della lavorazione, dall'estrazione della terra alla cottura, mentre gli uomini gestiscono la commercializzazione dei prodotti destinati prevalentemente ai souk locali e anche di altre zone del Marocco.

Grazie alla recente nascita di un'associazione denominata ADEO – Association pour le Développement de la Région de Oued Laou – la condizione delle artigiane è stata tutelata. Il progetto di sviluppo socio-economico attuato dall'associazione ADEO punta alla salvaguardia dei saperi locali, alla valorizzazione ed alla promozione dei mestieri femminili attraverso la commercializzazione e all'organizzazione delle lavoratrici, oltre alla creazione di un centro espositivo presso il Souk Sebt di Beni Said. Nel centro espositivo dell'associazione vengono presentate anche altre tipologie di lavorazione artigianale che riguardano soprattutto cappelli, scope e sacche per gli asini realizzate in paglia e tappeti.

Oltre ad ADEO, anche l'associazione Terres des Femmes si sta occupando della tutela delle artigiane della valle acquistando i prodotti a prezzi equi.

Tecnica di lavorazione

Il tornio, che viene fatto ruotare, a mano, su una pietra cilindrica, è costituito da un piatto in argilla circolare molto resistente, poco porosa e piuttosto sottile. Il tornio è a terra, per cui l'artigiano è obbligato a stare seduto o appoggiato. I manufatti vengono realizzati con una tecnica simile al nostro colombino.

Per fare un pezzo Fatima, la ceramista con la quale abbiamo lavorato, comincia impastando l'argilla e appiattendola a formare una base tirando su leggermente le parti esterne, poi arrotola con le mani un cilindretto di argilla e lo applica al perimetro facendolo aderire con una piccola pressione delle dita, precedentemente inumidite con acqua. Andando su a spirale con questi cilindri va ad allargare o a restringere la forma. Gli strumenti utilizzati per rifinire il manufatto in argilla sono un ritaglio di gomma (caucciù), utilizzato soprattutto per rifinire i bordi, una spatola di legno per lisciare le superfici, un sasso di fiume per appiattare l'argilla, una matita e una rotella taglia pasta per decorare. Tutti gli strumenti vengono tenuti immersi all'interno di una bacinella piena d'acqua per facilitare la modellazione e accelerarne i tempi. Quando il manufatto ha preso la forma desiderata, per mezzo della lavorazione manuale al tornio, Fatima comincia a lisciare le pareti esterne con la spatola di legno leggermente inumidita e rifinisce i bordi con il caucciù bagnato nell'acqua.

Il pezzo rimane sul suo piatto e viene portato all'aria aperta ad asciugare; una volta asciutto e abbastanza rigido da non collassare, viene riportato nel laboratorio e riposto su mensole fatte di canne tagliate insieme ad altri oggetti realizzati precedentemente; lo stoccaggio dei pezzi segue un criterio ben preciso di organizzazione a seconda dello stadio di essiccazione. Quando il materiale raggiunge il seccaggio completo viene ulteriormente lisciato con la lama di un coltello; in questa fase non viene asportato del materiale ma la superficie viene premuta con la parte piatta dello strumento in modo da chiudere i pori e rendere il pezzo meno fragile e parzialmente impermeabile.

I pezzi pronti per essere cotti vengono portati all'esterno e sistemati nei forni di cottura, anch'essi costruiti in argilla. Il combustibile, costituito da piante di ginepro secche, viene alloggiato nella parte inferiore del forno e le ceramiche disposte nella superiore, formata da una mensolatura di terra e sassi forata, in modo da far comunicare la camera di combustione con quella dello stoccaggio dei pezzi. La cottura avviene a fiamma viva alimentata per circa quattro-cinque ore. La famiglia di Fatima dispone di tre forni di cottura: due sono destinati agli oggetti di media dimensione mentre il terzo viene utilizzato per gli oggetti di grandi dimensioni. I prototipi da noi realizzati sono stati cotti in quest'ultimo in quanto hanno raggiunto dimensioni di 60 cm di altezza a crudo. Il ritiro dei pezzi in cottura è di circa il 7-8%.

Risulta interessante notare che la realizzazione del terzo forno, destinato ad oggetti di grandi dimensioni, sia avvenuta successivamente al primo workshop. Questo evidenzia l'interesse da parte dell'artigiana nel recepire nuovi stimoli e nuove tipologie di progetto mai sperimentate.

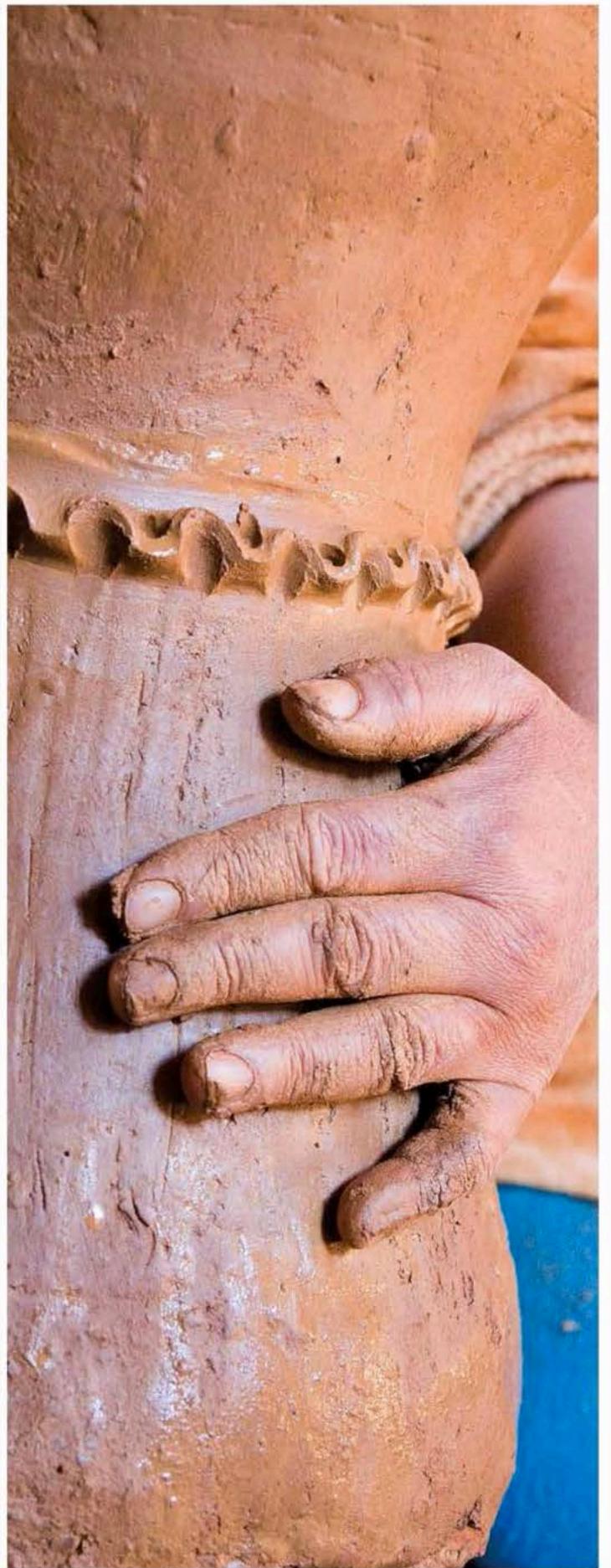
Il workshop

La prima azione alla quale abbiamo partecipato prevedeva un gruppo di lavoro composto da Giuseppe Lotti come coordinatore del workshop, Khadija Kabbaj, designer marocchina coinvolta come visiting professor e Simona Federico – presidio locale –, focal point in Marocco dell'ampio progetto APQ *Mediterraneo-Marocco*.

Nei mesi precedenti al nostro viaggio sono stati valutati attentamente i risultati raggiunti nel primo workshop attraverso una serie di riunioni tra noi, Lotti, Gaelle Barré, responsabile Sviluppo Toscana SPA e Maria Giovanna Tiana, responsabile Internazionalizzazione e Promozione Economia della Regione Toscana – Direzione Generale Competitività del Sistema Regionale e Sviluppo delle Competenze.

Dalle analisi effettuate, pur riconoscendo ai progetti svolti ampi meriti innovativi, è stato deciso di lavorare in una direzione alternativa e allo stesso tempo integrativa; se i prodotti del workshop precedente, tranne alcuni, come ad esempio il tajine per pesce di Yacine Naam, erano orientati ad un mercato prevalentemente locale o locale evoluto e rimanevano su dimensioni piuttosto contenute, i nuovi obiettivi progettuali per il secondo workshop si sono orientati su prodotti adatti sì per il mercato locale evoluto, ma in particolare ad un mercato legato all'export, oltre alla volontà di realizzare pezzi più importanti dal punto di vista sia dimensionale che simbolico-evocativo.

Con questo non abbiamo cercato di forzare il progetto e, mantenendo tecnica e decorazione inalterate, ci siamo prefissati l'obiettivo di realizzare dei prodotti partendo dalle forme usualmente realizzate da Fatima, la nostra artigiana, per mantenere un certo equilibrio tra proposta progettuale e il suo saper fare; in poche parole un progetto dolce. Durante la progettazione preliminare, svoltasi nei mesi di ottobre e di novembre, non nascondiamo che abbiamo trovato molte difficoltà, anche perché pensare ad un oggetto senza aver respirato i luoghi a cui è dedicato non è molto semplice. Infatti dei progetti che avevamo svolto in quei mesi soltanto uno è stato realizzato – totem per la tavola –, gli altri sono nati, oppure si sono modificati, durante i giorni di workshop – piccolo tavolo contenitore, portacandele da esterni, barbecue e fruttiera.





Il viaggio, i progetti

Partiamo assieme a Giuseppe Lotti alle 17 circa dall'aeroporto di Bologna, arriviamo all'aeroporto di Tanger alle 23 del 17 Dicembre 2011, dopo aver fatto scalo a Casablanca; è impressionante come un aereo ti possa far cambiare realtà in così breve tempo. Siamo passati da una Bologna fredda e impazzita per i regali natalizi ad un Marocco tiepido e senza pensieri.

Anche questo è Mediterraneo. Diversità.

Muoviamo per Tanger con il taxi guidato da Mohamed, nostro autista per i prossimi sei giorni, direzione Tétouan, dove pernosteremo.

Il viaggio in macchina dura circa un'ora e mezzo; i nostri occhi incuriositi hanno guardato fuori dai finestrini per tutto il tempo. Arrivati a Tétouan l'impatto è fortissimo, l'azienda spagnola incaricata dello smaltimento dei rifiuti è in sciopero. Giunti nei pressi del riad, situato all'interno della medina (patrimonio UNESCO) scendiamo dal taxi e ci accoglie Jean Philippe il proprietario del riad. Iniziamo a camminare dentro la medina tra vicoli strettissimi e percorsi labirintici, costretti a scavalcare i residui del souk giornaliero, finché non giungiamo a destinazione. Khadija Kabbaj e Simona Federico sono già arrivate e stanno dormendo. L'impatto della mattina seguente è stato altrettanto intenso: dal buio della notte precedente dove in una medina con porte e portoni chiusi dominavano i gatti randagi, passiamo ad un medina illuminata dal sole, brulicante di gente, dove i colori delle spezie risaltano sulle pareti bianche del costruito, dove un'infinità di profumi si scambiano con gli odori del pesce fresco e della carne, dove gli schiamazzi dei bambini che giocano si confondono con il vociare dei mercanti.

Anche questo è Mediterraneo. Cambiamento.

Il nostro taxi ci porta a Oued Laou, a circa un'ora di macchina da Tétouan, la strada è in costruzione; alcuni tratti sono asfaltati altri sterrati; in altri lunghe file di sassi dividono la carreggiata; in alcuni punti la strada è a picco sul mare; ogni tanto vediamo un contadino con un asino carico di paglia; alcuni bambini con lo zainetto, pronti per andare a scuola, ci attraversano la strada; alcune donne lavorano nei campi; gli uomini seduti fuori dalle case o dai piccoli bar bevono il tè alla menta; macchine degli anni '90 si alternano ad asini con calesse; ad un tratto rivediamo il mare. Siamo arrivati a Oued Laou.

Anche questo è Mediterraneo. Luoghi.

Ci sistemiamo in un ristorante sul mare, siamo nella stagione invernale, a Oued Laou non c'è nessuno, i pochi che vi abitano ci guardano, altri ci salutano, altri ci sorridono.

Anche questo è Mediterraneo. Ospitalità.

Ancora non è ora di pranzo, ci siamo seduti per conoscere meglio Khadija Kabbaj e Simo-



na Federico, oltre che per parlare dei progetti che abbiamo intenzione di realizzare. Dopo un'ora, Khadija si è già fatta un'idea di quello che vogliamo fare, ci dà qualche consiglio, noi appuntiamo tutto coscienti che quella notte saremo stati tutto il tempo a pensare ai progetti. Non è molto freddo, il vento viene dal mare, sulla spiaggia matasse di reti si alternano a barchette bianche con strisce rosse e blu, Khadija dice che ci sono tanti pescatori a Oued Laou, quindi, tutti decidiamo di mangiare pesce.

Anche questo è Mediterraneo. Estemporaneità.

Il tajine di pesce era ottimo. Andiamo verso Ifrane-Ali, a circa quindici chilometri di distanza, finalmente conosceremo la nostra artigiana Fatima, ma soprattutto vedremo con i nostri occhi la realtà in cui lavoreremo, fino ad allora conosciuta solo in foto. Il taxi viaggia sulla strada asfaltata, poi imbocchiamo una strada polverosa diretta verso l'entroterra. Ogni duecento metri ci sono gruppi di due-tre case fatte di sassi e terra, nella parte esterna hanno un leggero intonaco di calce, tutte presentano davanti almeno un forno e una montagnola di pezzi di ceramica rotti: abbiamo imboccato la strada per Ifrane-Ali.

Anche questo è Mediterraneo. Strade.

Dopo aver viaggiato per una decina di minuti sul letto di un torrente – un affluente del fiume Oued Laou – il taxi si ferma, siamo arrivati. Ad aspettarci sulla porta di casa ci sono: Fatima, il marito Mohamed, uno dei suoi tre figli, la figlia e la nipotina Fatima, fi-



glia del fratello della nostra artigiana. L'accoglienza è veramente gentile, a noi sconosciuti ci porgono la mano, a Lotti e a Khadija, conosciuti nel workshop precedente, offrono un caloroso abbraccio. Ci accolgono dentro casa, ci offrono un tè alla menta, delle olive e dei biscotti fatti in casa. Lotti dona il libro, *A quatre mains et plus* (Lotti et al., 2011), che racconta le esperienze del primo workshop. A Fatima brillano gli occhi dalla felicità, al marito, dalla faccia dura cade una lacrima; il primo workshop è stato un successo, solo per il fatto che questa famiglia di contadini-artigiani si sia resa conto dell'importanza del loro lavoro. Fatima parla solo arabo, il marito oltre all'arabo, qualche parola di francese. Khadija ci farà da interprete.

Fatima, entusiasta di aver visto i risultati del libro, scambia qualche parola con Khadija, il discorso sembra riguardare il primo workshop ed infatti Khadija prontamente ci comunica che due degli oggetti progettati durante il workshop vengono prodotti in continuazione da Fatima che riceve le commesse dalla succitate associazioni ADEO e Terres des Femmes. Fatima ci mostra il suo laboratorio. È situato nel retro della casa, largo circa tre metri, lungo dieci. Alle pareti sono presenti delle mensole realizzate con cannuce dove sono disposti i pezzi secchi pronti per la cottura, le pareti sono di sasso, il pavimento è di terra, il soffitto di cannuce e terra.

Anche questo è Mediterraneo. Semplicità.

Vi è un odore particolare, chiediamo a Khadija cos'è. È l'odore dell'argilla bagnata che Fa-

→ Daniela Ciampoli,
Marco Marseglia
tavolino
contenitore



→ Daniela Ciampoli,
Hassan Mannana,
Marco Marseglia,
Yacine Naam
couscoussiera

tima aveva già preparato per lavorare con noi. Un odore indimenticabile, particolarissimo, mai sentito. Fatima ha un atteggiamento professionale, chiede subito a Khadija cosa abbiamo intenzione di fare. Tiriamo fuori i disegni e ci sistemiamo all'esterno dalla casa, dentro è quasi buio.

Inizia una lunga discussione sui progetti che vogliamo realizzare. Alla discussione partecipano: tutti, Mohamed, Fatima, Khadija, Simona e Giuseppe. La figlia di Fatima e il figlio se ne stanno in disparte. Nella discussione si intromette anche il nostro tassista. Anche questo è Mediterraneo. Condivisione.

Per comunicare ci serviamo di un metro, alcuni pezzi in ceramica che Fatima nel frattempo aveva tirato fuori, di uno sgabello in plastica made in Cina – sì, la Cina è anche qui – e dei nostri disegni. I gesti e le dimensioni, calcolate con le mani, sono risultati decisivi per una corretta comprensione dei progetti da parte di Fatima e del marito che in questa fase si è dimostrato molto intraprendente.

Anche questo è Mediterraneo. Confronto.

Sono state quindi condivise e discusse le bozze di progetto, ridimensionate alcune forme per agevolarne la lavorazione, sviluppandone di nuove e cercando sempre di mantenere un giusto equilibrio tra funzionalità, decorazione e forma.

Si è fatto buio, rifiutiamo, ringraziando, l'invito di Fatima e Mohamed per la cena e ci avviamo verso Tétouan. Lungo la strada una miriade di luci illuminavano il mare, la lu-



na era alta, i bracieri accesi cuocevano il pesce appena pescato, una lampadina, attaccata in modo precario illuminava un gazebo dove tre uomini bevevano il tè. Sulla strada di ritorno al riad abbiamo discusso dei progetti da sviluppare e sulle modifiche da apportare ai progetti che avevamo pensato in Italia; ora potevamo veramente progettare qualcosa, avevamo toccato con mano quella terra.

La caratteristica che distingue i prodotti di Ifrane-Ali è, oltre alla decorazione, per altro neanche molto appariscente ma comunque fortemente caratterizzante, la funzionalità. Ogni ceramica prodotta infatti è utilizzata quotidianamente dalla maggior parte dei marocchini del nord del Marocco e non solo, anche nei ristoranti a Tétouan abbiamo trovato i tajine di Ifrane-Ali.

Quindi l'aspetto funzionale è stato il primo punto fermo dei nostri progetti; in effetti è impensabile andare in un luogo dove producono ceramica funzionale e proporre un prodotto privo di funzionalità. Il totem che avevamo ideato in Italia risultava essere l'ideale. Infatti, grazie ai più elementi che erano stati previsti – ciotole, vassoi e contenitori per la tavola –, era possibile comunque mettere in evidenza sia la funzionalità, nel momento di utilizzo, che esaltarne l'aspetto simbolico e la decorazione, nel momento di inutilizzo.

Infatti questo sarà l'unico progetto ideato dall'Italia ad essere realizzato come avevamo pensato – tra l'altro anche molto apprezzato da Fatima. L'idea del totem ci ha convinto ancor di più quando siamo rientrati a Tétouan. Girando per il souk abbiamo notato un bizzarro modo di esporre le ceramiche da parte di alcuni commercianti, proprio come un totem.

Il Mediterraneo è anche questo. Contaminazione.

La sera andiamo a mangiare in un noto riad all'interno della medina. Il couscous era buono ed abbiamo avuto l'occasione di approfondire la conoscenza con Simona e Khadija. Rientrati in albergo sistemiamo la presentazione riguardante il primo workshop, da mostrare il giorno successivo al seminario organizzato presso l'INBA.

Nella mattinata del 19 dicembre si è svolta una riunione preliminare al seminario con il Direttore dell'istituto, Abdelkrim Ouazzani.

Sono stati discussi i risultati del workshop del 2010 e sono stati illustrati il programma di lavoro da svolgersi in quei giorni in Marocco presso Fatima Bozekri e quello relativo al terzo workshop che si sarebbe sviluppato nel mese di gennaio in Italia. È stato presentato al gruppo di lavoro Hassan Mannana, uno degli studenti selezionati per il terzo workshop dall'INBA, che ha presentato il proprio portfolio dei progetti sviluppati durante il corso di studi.



Dopo la riunione, verso le undici della mattina, andiamo a visitare alcune realtà artigianali di Tétouan, soprattutto ceramisti, oltre alla scuola di artigianato.

Alle ore 15 si è tenuto il seminario di presentazione del libro *A quatre mains et plus* e delle Attività della Regione Toscana nel quadro del Progetto Integrato *Sviluppo dei saperi artigianali tradizionali e integrazione dei sistemi produttivi in Marocco e in Italia* APQ Linea 2. 1.

Erano presenti circa settanta studenti, oltre al Direttore, ai relatori, a noi e ai Docenti dell'INBA. Il Direttore dell'INBA ha selezionato una studentessa, Rao Uya, che si è unita al gruppo di lavoro per i giorni successivi presso l'atelier di Fatima, in quanto esperta conoscitrice della zona di Oued Laou.

La sera, dopo una visita al souk e una veloce ma gustosa cena a base di zuppa marocchina, rientriamo in albergo per definire i progetti, dato che l'indomani mattina Lotti e Federico sarebbero ripartiti per tornare rispettivamente in Italia e a Rabat. Gli obiettivi prefissati inizialmente vengono mantenuti, i prodotti dovranno puntare al mercato locale evoluto, al mercato dell'export, alla funzionalità, alla libera decorazione da parte di Fatima oltre che al carattere simbolico. Così vengono definite cinque tipologie di progetto: il totem sopra menzionato, un piccolo tavolo – poi declinato in tavolino contenitore, utilizzabile per il tè o per il caffè –, un porta candele da esterni, una fruttiera e un barbecue da esterni – declinabile in versione tajine o altre tipologie di cottura.

Si è fatta notte. Dopo i saluti andiamo a dormire augurando a Simona e Giuseppe un buon rientro.

Al mattino seguente, bagagli alla mano, ci trasferiamo a Oued Laou – il paese dei pescatori – insieme a Khadija Kabbaj e Rao Uya, per essere più vicini al laboratorio di Fatima e perdere meno tempo con gli spostamenti.

Trascorreremo lì, in un deserto residence davanti al Mediterraneo, le successive due notti. Anche questo è Mediterraneo. Contemplazione.

Posati i bagagli, siamo stati a visitare il centro espositivo dell'artigianato locale, realizzato dall'associazione, dove abbiamo potuto apprezzare, oltre ad una varietà infinita di oggetti in ceramica, alcuni prodotti realizzati in fibra naturale e dei tappeti.

Al centro espositivo erano presenti anche prodotti scaturiti durante il primo workshop: il tajine per pesce di Yacine Naam e la fruttiera di Donata Betti. L'artigiana presente al centro espositivo ci ha confermato che questi due pezzi sono richiesti dal mercato locale.

Successivamente il gruppo si è spostato a Ifrane Alì dove abbiamo iniziato a realizzare alcuni prototipi. Al nostro arrivo Fatima ci mostra soddisfatta alcuni oggetti che aveva memorizzato nella discussione di due giorni prima. Impressionante il suo grado di comprensione dei disegni; qualche problema, trascurabile e comprensibile, nelle proporzioni.



In nostra assenza aveva realizzato due pezzi per la parte inferiore dei totem.

Prima di iniziare a lavorare sui nostri progetti, Fatima ci mostra alcune fasi della lavorazione; il suo saper fare è impressionante.

In quei giorni il gruppo ha fatto una vera e propria full immersion nella vita quotidiana marocchina di quei luoghi. È stato condiviso il momento del pranzo, il rituale del tè, la giornata lavorativa e anche un matrimonio tipico locale.

Per un progettista quest'aspetto è fondamentale perché, nonostante tutto quello che si può apprendere dai libri, questi non possono descrivere appieno usi e costumi di un popolo, e non è detto che un dettaglio ritenuto importante da qualcuno possa essere altrettanto importante per qualcun altro.

I progetti pertanto sono stati sviluppati sulle basi di esperienze, condivisione, osservazione e interpretazione.

Arriva il 22 Dicembre, ultimo giorno di permanenza in Marocco. Il giorno seguente ripartiremo per l'Italia.

Nel corso dei due giorni precedenti il lavoro è proseguito in modo piuttosto spedito, il totem è ormai concluso, il tavolo si è evoluto, è diventato un piccolo tavolo contenitore caratterizzato dalla parte superiore asportabile.

I prodotti stanno seccando al tiepido sole, noi siamo lì fuori a contemplarli. Siamo soddisfatti del lavoro. Sentiamo una voce, è un'anziana donna del villaggio che trasporta due secchi d'acqua. È appena tornata dal pozzo. Posa i secchi a terra ed inizia a dirci cose incomprensibili, sembrano a proposito dei nostri prototipi. Poi inizia ad indicarli, a toccarli. "Heda swina", esclama. Ci aveva detto che erano belli, più un sacco di altre cose che purtroppo non abbiamo capito. I commenti seppur incomprensibili dell'anziana erano chiaramente di compiacimento. Mimando i gesti di utilizzo ci aveva dimostrato che li aveva capiti. Noi eravamo contentissimi.

È arrivata l'ora del pranzo, Mohamed ci chiama. La figlia di Fatima aveva preparato un tajine di pesce che noi avevamo portato da Oued Laou. Il momento del pranzo è particolare. Disposti intorno al tavolo circolare il tajine è posizionato al centro, ognuno allunga la mano e mangia dalla sua parte. Il pane viene strappato e passato di mano in mano. Mohamed si dimostra premuroso, non vuole farci mancare niente. Appena finito il pane ce lo ridà. Fatima insistentemente ci dice che dobbiamo mangiare. Dopo tre giorni ci sentiamo quasi a casa.

Dobbiamo ripartire. Si è fatta sera.

Saluti, abbracci. Risaliamo sul taxi carico delle nostre valige. Fatima e la famiglia ci salutano dalla porta di casa, proprio come quando siamo arrivati.

I prototipi saranno cotti nella settimana seguente e poi spediti in Italia per mostrare il lavoro al *Macef*, Fiera Milano, a gennaio.

Peccato non aver visto anche la fase di cottura.

Solita strada, soliti bagliori. Siamo sulla strada per Tétouan. Pernoteremo ancora lì, nel riad di Jean Philippe.

Il mattino seguente veniamo accompagnati all'aeroporto di Tétouan dal nostro tassista Mohamed. I pensieri vanno alle giornate trascorse presso il laboratorio di Fatima. Siamo impazienti di vedere i pezzi cotti, nella speranza che con la spedizione arrivino integri in Italia.

Arriviamo a Tanger. Insieme a noi c'è anche Khadija, che proseguirà per Casablanca. Noi prenderemo un altro aereo che ci riporterà in Italia.

Alle 18,30 atterriamo a Bologna Marconi. Prendiamo la navetta per arrivare alla stazione. Due ore dall'aeroporto alla stazione, non sono neanche dieci chilometri. È Natale. Prendiamo il treno ed arriviamo a Firenze. La nostra esperienza in Marocco si è conclusa, ma continuerà in Italia qualche giorno dopo quando Yacine e Hassan ci raggiungeranno per il terzo workshop.

Il lavoro in Italia

Il 5 Gennaio inizia il terzo ed ultimo workshop del progetto APQ.

Hassan Mannana e Yacine Naam arrivano all'aeroporto di Bologna alle ore 22 con circa sette ore di ritardo causa problemi all'aeroporto di Casablanca. Andiamo a prenderli per poi accompagnarli in albergo, a Firenze nevicava.

La mattina dell'Epifania è avvenuto il primo incontro del gruppo di lavoro, presso il nostro studio, sotto il coordinamento di Lotti.

Inizialmente è stato mostrato agli studenti marocchini il lavoro svolto in Marocco nel dicembre 2011, con riferimento ai progetti fatti durante il workshop di luglio 2010 a cui aveva partecipato anche Yacine Naam. Alla fine della mattinata è stato stabilito l'obiettivo progettuale da raggiungere: creare oggetti, fortemente comunicativi, in grado di evidenziare le peculiarità delle due culture, progettando quindi a più mani.

In questo caso, a differenza del workshop precedente, non siamo partiti dal voler valorizzare una lavorazione tipica, anche perché Alfredo Quaranta, l'artigiano, non è originario di Firenze, ma di Grottaglie, e quindi si è voluto dare risalto alla progettazione condivisa più che ad una particolare lavorazione.

Durante il pranzo è iniziato un brainstorming che andava a ricercare punti comuni tra Marocco e Italia e in generale tra le due sponde del Mediterraneo, anche esaminan-

do aneddoti relativi al soggiorno di dicembre in Marocco. L'attenzione si è soffermata sul metodo di servire a tavola il couscous. Infatti, se il tajine viene servito nel piatto dove viene cotto, il couscous non ha un piatto di portata proprio: viene preparato in una pentola di alluminio e poi servito in semplici piatti o vassoi di ceramica. In realtà il piatto di portata esisteva, in alcune zone del Marocco viene ancora usato, ma comunque è una tradizione che si sta perdendo.

Approfondendo l'argomento, il gruppo ha scoperto poi che la cottura a bagnomaria, italiana, ed in generale europea, ha lo stesso procedimento usato in Marocco per fare il couscous. Da qui è iniziata una fase progettuale, caratterizzata da ricerche, schizzi e disegni, mirata all'individuazione formale e funzionale di un oggetto adatto sia a preparare il couscous che ad effettuare la cottura a bagnomaria e che andasse a risolvere anche la modalità di presentazione del piatto in tavola.

Al termine del pomeriggio è stata stabilita la forma e la funzione – doppia – del primo progetto, anche grazie all'aiuto di Quaranta, giunto in studio in tarda serata, proprio per fornire consigli tecnico-produttivi mirati ad una corretta realizzazione del prototipo.

La giornata è terminata con una cena-aperitivo presso il Kitsch Bar a Firenze in Piazza Beccaria dove è proseguito lo scambio di idee progettuali.

Il primo progetto da realizzare era pronto; una couscoussiera – adatta anche per fare cottura al vapore – composta da tre elementi: una pentola di base dove cuocere carne e verdure, un contenitore dove cuocere il couscous al vapore ed un coperchio con la funzione di piatto di portata.

Il primo giorno al laboratorio Alfredo illustra al gruppo la tecnica con cui realizzerà i prototipi e le varie tipologie di finitura e decorazione possibili dopo l'indurimento del pezzo, precedentemente alla fase di cottura. I prototipi vengono realizzati utilizzando un tornio elettrico a pedale, modellando dell'argilla AFD Pirofila, marca Colorobbia, che in cottura diventa rossa ma che può essere colorata, o meglio, ingobbiata, quando il pezzo avrà iniziato la fase di essiccazione.

Alfredo inizia a modellare il primo prototipo attraverso i disegni eseguiti nella giornata precedente; nel frattempo in fase di lavorazione vengono definiti, attraverso altri disegni, alcuni particolari del pezzo come forma e posizione dei manici e finiture dei vari elementi. Dopo un breve pranzo continua il lavoro. Alfredo porta all'esterno il primo pezzo realizzato per accelerarne l'essiccazione e successivamente esegue un altro pezzo uguale ma di dimensioni ridotte. Mentre il ceramista modella il secondo pezzo, il gruppo di lavoro continua la progettazione cercando di individuare altri prodotti al fine di raggiungere gli obiettivi progettuali prefissati.

Dopo circa due ore di conversazione e disegni viene fissato il tema progettuale del secondo pezzo da realizzare: il tempo.

Lo scorrere del tempo come elemento caratterizzante il Mediterraneo: un'area in cui a sud il modo di vivere è più lento, quasi analogico, in contrasto con un Nord più calcolatore e, per contrasto, più digitale. Un'area in cui la parola ritmo viene associata alla musica prima che a uno stile di vita frenetico.

La giornata termina con una cena in pizzeria dove vengono definiti formalmente i prototipi da realizzare legati al trascorrere del tempo: si tratta di forme pure, cilindri, al cui interno viene posizionata una candela che nel consumarsi va a rappresentare, in modo simbolico, lo scorrere del tempo. Decidiamo di progettare un cilindro a testa. Ognuno dovrà interpretare, in modo grafico, il quadrante di un orologio, la cui astrazione sarà riportata sul cilindro in ceramica attraverso tagli e incisioni che permetteranno la visione della fiamma della candela interna, segnalando lo scorrere del tempo.

Nella prima parte della mattinata vengono discusse con l'artigiano le finiture da fare sui pezzi torniti il giorno precedente, due pentole per la preparazione del couscous e per la cottura a bagnomaria: una di grandi dimensioni con altezza totale circa 60cm, l'altra di dimensioni ridotte di circa 40cm.

Viene deciso di dare ai tre elementi che compongono l'oggetto tre diverse finiture: la parte inferiore – pentola – ingobbiata bianca sull'esterno e naturale all'interno; la parte centrale – contenitore per la cottura a vapore – lasciata naturale, cioè rossa; la parte superiore – coperchio-vassoio – parzialmente ingobbiata bianca all'esterno e naturale all'interno. In tarda mattinata vi è stata la visita del Presidente del CdL in Disegno Industriale, Vincenzo Legnante, a cui il gruppo ha illustrato il lavoro svolto e poi discusso dei progetti. Successivamente sono stati mostrati a Quaranta i disegni dei nuovi prototipi da realizzare: quattro porta candele/segna-tempo dove ogni studente andava a interpretare in modo diverso la decorazione del pezzo. Dopo il pranzo l'artigiano inizia la lavorazione dei nuovi prodotti e il gruppo di lavoro si concentra nello sviluppo delle varie decorazioni da fare su essi, quando avranno raggiunto una durezza, definita tecnicamente "cuoio". Le decorazioni vengono abbozzate su carta, poi rifinite e ritagliate per permettere a Quaranta di ripassare con un apposito strumento i contorni delle varie forme. Si decide di eseguire su alcuni pezzi decorazioni con la tecnica della graffitura, che richiama alcune incisioni berbere ritrovate in alcune regioni del Marocco. Le giornate di lunedì 9, martedì 10 e mercoledì 11 gennaio vengono tutte trascorse presso il laboratorio artigiano per completare la realizzazione dei prototipi. Il giorno 9 sono stati rifiniti gli elementi delle pentole da couscous; nello specifico sono state aggiunte



le maniglie alle parti inferiori e a quelle centrali e, attraverso dei tagli, sono state definite quelle del coperchio-vassoio. Nella stessa giornata sono stati definite, con l'artigiano, tutte le decorazioni da effettuare sui porta candele/segna-tempo. Il giorno 10 gennaio sono state effettuate le decorazioni sui porta candele ed è stato dato l'ingobbio – colore – a tutti gli elementi per le pentole da couscous. Il giorno 11 gennaio è stato dato l'ingobbio agli ultimi pezzi. Il 12 gennaio il gruppo si è spostato al laboratorio dell'artigiano per verificare lo stato dei prototipi.

La sera del 12 gennaio abbiamo deciso di organizzare una cena a casa nostra a cui hanno partecipato: Yacine e Hassan; Stefano Visconti e Flavia Veronesi, i fotografi ufficiali del workshop; Ilaria Serpente, tutor del primo workshop, e Marco, il suo compagno. I marocchini ci hanno fatto un tajine delizioso.

La mattina del 13 gennaio Yacine e Hassan sono stati accompagnati alla stazione S. Maria Novella di Firenze per prendere un treno direzione Bologna, da cui hanno preso l'aereo per il rientro in Marocco.

Tra le sfide della contemporaneità, quella dell'affermarsi di una società in cui persone provenienti da diverse parti del mondo e con culture differenti appare sicuramente la più urgente.

Se è vero che per tale realtà non esistono formule valide in assoluto è altrettanto vero che il modello interculturale, sicuramente non facile da realizzare, appare il più corretto e portatore di interessanti sviluppi. In un tale contesto all'Italia, per posizione geografica – *in mezzo al mare di mezzo* – trascorsi storici, propensione culturale, spetta un importante ruolo.

Le migrazioni di massa, la sfida della società in cui persone con storie, usi, modelli di pensiero diversi si confrontano sono un fatto sociale e, come tale, investono ogni settore della cultura. Anche il mondo degli oggetti che ci circondano si presenta sempre più come un panorama variegato in cui le cose, in maniera più o meno esplicita, ci raccontano la loro diversa provenienza.

La questione è se il design, in quanto progetto degli artefatti che popolano le nostre case, come strumento di intervento nel sociale, può dare un contributo all'affermazione di una società realmente interculturale. E se sì, qual è il ruolo specifico che può giocare in tal senso il design italiano.

Il tema è raccontato attraverso la presentazione di progetti di ricerca vissuti da chi scrive e dal gruppo del Laboratorio di Design per la sostenibilità del Dipartimento di Architettura dell'Università di Firenze. Progetti che presentano solo alcune delle variabili della tematica: il lavoro con i paesi del Sud del mondo, lo scambio di competenze e saperi tra le due rive del Mediterraneo, il recupero delle capacità di comunità di migranti, lo stimolo creativo che può venire dal confronto.

Esempi che confermano l'idea di un design come strumento di integrazione interculturale, contributo ad un modello di sviluppo *altro* maggiormente sostenibile e, al tempo stesso, opportunità per chi lo pratica a livello di business.

Giuseppe Lotti, professore associato, è docente al Corso di Laurea in Disegno Industriale e al Corso di Laurea Magistrale in Design dell'Università di Firenze. Dal 2010 ricopre la carica di direttore del Centro Studi Giovanni Klaus Koenig; è vicepresidente del Corso di Laurea in Disegno industriale, direttore scientifico dei Laboratori di Design per la Sostenibilità e Comunicazione e Immagine e direttore del Corso di perfezionamento in Design per lo sviluppo locale sostenibile. È autore di pubblicazioni sul design e curatore di mostre in Italia e all'estero.

ISBN 978-88-9608-037-5



9 788896 080375

€ 22,00