

ARRIVANO I “MICROTIPICI” DI ARAGO DESIGN, RACCONTI DI CIBO “PER COSTRUIRE UNA COMUNITÀ DISPOSTA A CONDIVIDERE”

19 Dicembre 2019



PESCARA – Una fetta di pane e olio per nutrire la comfort zone, il rifugio dal mondo. Nella ricerca della (sempre più virtuale) condivisione delle emozioni il gusto, la semplicità del cibo in cui la comunità si riconosce, può servire a contrastarne la dispersione.

Cibi casalinghi tipici e poveri come pane e pomodoro, pane olio e fave, arrosticini di pecora e ferratelle elevati a rango di aggregatori sociali, espressione intima dell'affettività familiare, parte fondante dell'esistenza di una comunità, microdistintivi di storie, genius loci, identità da custodire. Come gioielli preziosi.

Con queste premesse nasce nella mente creativa di **Dario Oggiano** e di **Elisabetta Di Bucchianico** (Arago Design) la linea dei Microtipici, icone gioiello dell'universo gastronomico territoriale che intende raccontare al mondo “il perché e il percome” consumiamo cibi di cui non potremmo fare a meno per essere quello che siamo (stati).

Cibi comuni, piatti semplici, talmente ovvi nella loro essenzialità eppure imprescindibili al

benessere dell'anima. Cibi bandiera che cambiano di accento da un posto all'altro, di odore da casa a casa, capaci di scatenare emozioni potenti, narrare legami atavici tra le genti e di queste con i luoghi. Racconti di cibo e molto altro racchiusi in tre centimetri di porcellana (un piattino del servizio per le bambole) bordata da un filo d'oro 24 carati.

Una collezione di monili "distintivi": spille, anelli, microtipicità in miniatura che traggono ispirazione dall'immaginario alimentare popolare (abruzzese) con l'idea di contribuire ad una nuova mappatura della microtipicità alimentare italiana.

"Con questo obiettivo puntiamo alla costruzione di una comunità disposta a condividere, scambiare i propri racconti di cibo", raccontano gli inventivi Dario e Elisabetta, appassionati professionisti artigiani da sempre intrigati dal rapporto tra design contemporaneo e territorio, fondatori del marchio di ceramica artistica Arago Design (uno dei progetti più noti è il SalvaPecunia), esempio virtuoso di artigianato abruzzese dal respiro internazionale.

Nello spazio nuovo e ideale dell'Officina delle Invenzioni, laboratorio e showroom nel cuore di Pescara vecchia, il lancio dell'iniziativa Microtipici-tasty Italian jewelry, tenuta a battesimo dal ristorante Mastro cibo e cucina.

Si potrà partecipare al sondaggio, e contestualmente al concorso per vincere uno dei gioielli microtipici, compilando l'apposita scheda disponibile sul sito microtipici.it operativo da metà gennaio.

Il sondaggio è aperto a tutti, i requisiti richiesti sono riassunti nel Decalogo dei Microtipici. Conditio sine qua non è che il Microtipico sia il cibo dei nonni, buono e che piace (quasi) a tutti, preparato con gli ingredienti del territorio, adatto a pochi o molti commensali, pratico da mangiare ovunque, anche con le mani.