

DA PIATTI TIPICI A GIOIELLI DI PORCELLANA, ARAGO DESIGN LANCIA I “MICROTIPICI”



PESCARA - Fare di un piatto tipico un gioiello in porcellana, con finitura in oro 24 carati. A raccoglierne ed esaltarne il legame affettivo, la ritualità familiare, l'evocazione di ricorrenze intime, tra parenti, amici, momenti che si ricordano e si tramandano.

Oltre il piatto tipico già conosciuto, però: andando a scandagliare l'universo dei Microtipici. Questo il nome del nuovo progetto di Arago design, marchio abruzzese di ceramica artistica, già conosciuto per produzioni come il Salva Pecunia e le neole in ceramica. Un'idea che parte

dall'Abruzzo con l'intenzione di creare una sorta di atlante dei prodotti "microtipici" italiani.

La presentazione giovedì 12 dicembre alle 18,30 da Mastro-Cibo e cucina in via delle Caserme e poi nell'officina di **Elisabetta Di Bucchianico** e **Dario Oggiano**, ideatori e curatori di Arago Design, in corso Manthonè, 79, a Pescara.

"Esistono cibi semplici, tanto vicini da sempre alla nostra quotidianità da apparirci ovvi e scontati - si legge in una nota di Arago Design - . Sono cibi destinati alle circostanze più informali tra amici, familiari o vicini di casa, che non richiedono preparazioni complicate e che sono legati da consuetudini antiche. Sono, appunto, i cibi che abbiamo definito Microtipici, quelli che non si trovano nelle guide turistiche o nei ricettari famosi, ma sono noti a chi li mangia da sempre. Ne esiste una varietà insospettabile ma nascosta tra l'ovvietà delle cose buone. Il cuore di Microtipici è proprio la condivisione e lo scambio di questa cultura".

Si parte dunque dal prodotto gastronomico, per presentarlo con un pittogramma su un piccolo e raffinato piattino in porcellana, per di più con finitura in oro 24 carati. La forma e la dimensione ricordano i piattini dei servizi per le bambole, che qui diventano spilla e anello da indossare. Dalla mappatura alla rappresentazione grafica dunque "per elevare i valori della cucina più comune, invitando a riflettere sui legami originali tra l'ambiente umano e quello naturale" aggiungono da Arago.

Piatti intimi di comunità, quindi. Cibi cosiddetti poveri e legati a rituali comuni, tanto da non essere elevati a vessilli dell'orgoglio di un territorio. Che richiamano pasti di tempi remoti, arrivati fino a noi mantenendo negli anni la costante della facilità della preparazione, della reperibilità degli ingredienti, fino alla bontà dei sapori. Il tutto per un'ampia e variegata platea di commensali, con l'ulteriore richiamo della digeribilità, associata allo svolgimento successivo di attività fisiche o di concentrazione, il coinvolgimento di cuochi inesperti e l'autonomia nella fruizione del piatto.

"L'emersione di tali micro-cibi e lo stimolo ad interrogarsi sul perché?, e il perché, mangiamo in tanti modi differenti e tante cose diverse, e? il cuore del nuovo progetto", aggiungono Elisabetta Di Bucchianico e Dario Oggiano.

Microtipici, inoltre, è un progetto condiviso. È infatti possibile suggerire la propria preparazione preferita, quella più legata alla memoria, ai ricordi di persone o luoghi, per un piatto consumato ancora oggi. Per essere tale, però, deve rispondere al decalogo stilato da Arago. “L’invito a diventare parte del progetto è aperto a tutti, partecipando dunque alla costruzione di una nuova mappa del gusto italiano, fondata sulla semplicità delle preparazioni e sulla vicinanza alla quotidianità più comune”, suggeriscono Elisabetta Di Bucchianico e Dario Oggiano.

Fra i requisiti richiesti, quello dell’essere cibo dei nonni, preparato con gli ingredienti del territorio, adatto a pochi o molti commensali, pratico da mangiare ovunque, anche senza l’uso di posate. I contributi verranno raccolti sul sito *microtipici.it* (in fase di completamento).