

## Introduzione

**Un progetto è un'impresa complessa, unica e di durata determinata, rivolta al raggiungimento di un obiettivo chiaro e predefinito mediante un processo continuo di pianificazione e controllo di risorse differenziate e con vincoli interdipendenti di costi - tempo - qualità.**

R.D. ARCHIBALD, *Project management. La gestione di progetti e programmi complessi*, Franco Angeli, Milano, 2004

Il percorso progettuale, sinteticamente, si realizza in una sequenza consapevole e organizzata di azioni guidate da un fine e destinate a realizzarlo.

L'organizzazione consapevole di tali azioni costituiscono il "metodo", un approccio contrapposto al "non-metodo" che porta a lavorare affidandosi al caso nell'attesa dell'idea giusta.

E' la parola stessa: "progetto" che prefigura l'azione di proiettarsi avanti, di anticipare, il proposito di ciò che si ha intenzione di fare in seguito.

Molte delle attività che svolgiamo quotidianamente sono frutto di scelte che prefigurano un risultato. Se ci fermiamo a riflettere scopriamo che sono riconducibili ad un percorso progettuale che applichiamo inconsapevolmente.

Lucia Ferroni, nella sua tesi di laurea (2010) presso l'Università La Sapienza di Roma, raccoglie innumerevoli e autorevoli riflessioni sulla definizione di metodo e, più in generale sull'azione del progettare.

A questo riguardo cita la posizione di Enzo Mari che considera l'impulso a progettare come qualcosa di estremamente radicato in noi, qualcosa che l'uomo ha sempre fatto e che, proprio perchè è un'abilità radicata nell'essere umano, la capacità progettuale, con minime, differenze è comune a tutti.

Anche Maldonado sottolinea come la passione dell'uomo per la risoluzione di problemi sia legata alla sua volontà di sopravvivere.

Quindi quello che spesso inconsapevolmente facciamo di fronte ai problemi quotidiani, con il metodo progettuale, viene portato ad un livello di consapevolezza che ci permette di affrontare problemi complessi rendendo possibile il controllo sul risultato finale in un continuo confronto tra la natura creativa e una serie di vincoli oggettivi.

A dimostrazione che seguire una metodologia ci consente di definire una soluzione efficace nonostante i vincoli imposti dal contesto.

Per la chiarezza della esposizione e la ricchezza degli spunti proposti concludiamo con le idee di Bruno Munari che ha indagato approfonditamente, e spiegato, attraverso quali processi si sviluppa la progettazione.

Nel suo libro "Da cosa nasce cosa" Munari ci indica il suo metodo e di come si adatti a diversi tipi di problemi, richiedendo di volta in volta competenze diverse. Esso consiste in una serie di operazioni,

disposte in ordine logico dettato dall'esperienza ed il suo scopo è quello di giungere al massimo risultato con il minimo sforzo.

Munari ci spiega attraverso quali fasi è necessario passare per poter arrivare alla soluzione di un problema.

Si parte da un problema, lo si definisce meglio, scomponendolo nelle sue parti. Si passa poi alla raccolta e analisi dei dati per arrivare all'intervento della creatività.

Segue la documentazione relativa ai materiali e alle tecnologie, la sperimentazione e la costruzione di modelli che vanno verificati.

Si arriva così ai disegni costruttivi che comunicheranno la soluzione ai realizzatori materiali.

Quanto appena esposto si riferisce ad un settore, quello del design, oggetto del nostro campo di indagine e non cambia qualora si esprima nel progetto di artefatti materiali o virtuali.

Si può anche affermare che, attraverso linguaggi appropriati, il "metodo" è applicabile ad ogni settore che richieda un progetto.

## Organizzazione del corso e obiettivi formativi

Assegnato un tema di progetto, si procederà collettivamente all'analisi e definizione del processo metodologico; un "indice" progettuale discusso e condiviso che definirà l'intero percorso formativo della disciplina.

L'obiettivo è dotare lo studente di conoscenze e strumenti che, attraverso una sequenza definita di azioni, gli consentano di mettere a frutto le esperienze personali e creative fin qui maturate in campo didattico e non solo. Verranno discusse le modalità proprie del pensiero progettuale come prassi interdisciplinare e momento di sintesi dei molteplici saperi che intervengono nella progettazione degli artefatti (materiali o virtuali) con particolare riferimento alla morfologia in relazione con bisogni e comportamenti d'uso dei fruitori.

Caratteristiche produttive, prestazionali, di sicurezza, oltre a funzionalità, ergonomia, sostenibilità economica, sociale e ambientale; senza trascurare i linguaggi visivi, le prassi artistiche, i significati estetici e culturali.

Particolare attenzione, condividendo la declaratoria ministeriale del settore, verrà dedicata al recupero della tradizione nelle diverse tipologie e tecniche della cultura artigiana a cui, recenti studi, attraverso il proficuo rapporto con il design contemporaneo e l'innovazione viene attribuita la capacità di produrre beni ad alto valore aggiunto.

Un felice connubio che si pone quale elemento di connessione e dialogo tra cultura del fare e cultura del progetto.

## [ IL CONVIVIO ] è l'argomento individuato per il progetto 2016|2017

Banchetto, pasto in comune, riunione. Dal latino *convivium* 'banchetto', derivato di convivere 'vivere insieme'.

Una vera chiave di volta culturale.

In molte culture mediterranee e in particolare in quella italiana, il pasto in comune riveste un ruolo sociale determinante: il rito condiviso del desco è un momento di incontro festante non solo a cui si ama indulgere, ma che è anche una precisa e quasi inderogabile prescrizione.

Un termine aulico che indica proprio il banchetto. Nel paradigma che ha dato vita a questo nesso, la vita in comune passa per forza dal pasto in comune, che ne diventa cifra e simbolo. Quando c'è un convivio c'è una comunità - e non solo riunita per un pasto, un'associazione di persone adunate per intenti comuni e alti. Un momento in cui, nella nostra cultura, avviene un contatto profondo.

Con motivi analoghi, nel novembre 2010, la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Un patrimonio che riunisce le abitudini alimentari dei popoli del bacino del Mar Mediterraneo (Italia, Spagna, Grecia, Marocco, Portogallo, Croazia e Cipro), consolidate nel corso dei secoli e rimaste pressoché immutate, e che va ben oltre una semplice lista di alimenti ma riguarda la cultura di vita, le pratiche sociali, tradizionali e agricole.

La Dieta Mediterranea è, come suggerisce l'etimologia della parola (dal greco *diaita*), uno stile di vita, un *modus vivendi*, un elemento relazionale e culturale che rafforza il senso di appartenenza e di condivisione tra i popoli che vivono nel bacino del Mediterraneo. Perché il "mangiare insieme", tipico della Dieta Mediterranea, non significa semplicemente consumare un pasto ma vuol dire rafforzare il fondamento delle relazioni interpersonali, promuovere il dialogo e la creatività, tramandare l'identità e i valori delle comunità.

**[ IL CONVIVIO ]  
Parole-chiave per una ricerca su occasioni  
e "strumenti" dello stare a tavola**

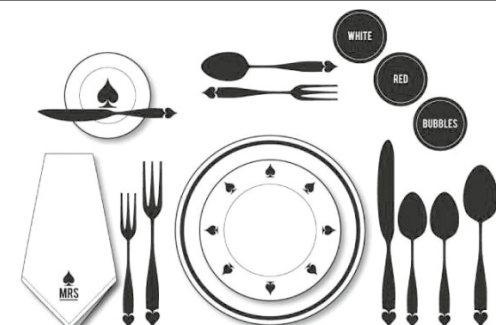
2



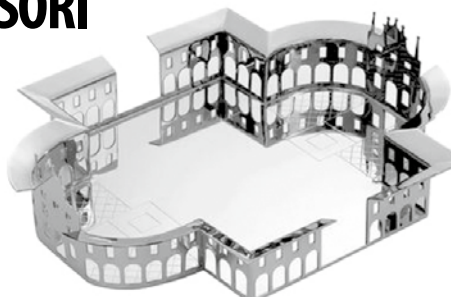
**il Simposio nell'arte antica  
Cerimonie e ricorrenze  
Feste religiose e Sagre  
Pubblico e Privato**



**APPARECCHIARE LA TAVOLA**



**PIATTI, POSATE, BICCHIERI, ACCESSORI**



**IL TAVOLO**



**LE SEDUTE**

