

## Premessa

Giuseppina Scavuzzo

Questo libro parla di caffè, racconti e architettura e delle loro reciproche relazioni.

L'architettura, oltre a consentirci di abitare, è essa stessa una forma di narrativa ermeneutica<sup>1</sup>, interpretativa dell'attitudine umana all'abitare e al vivere insieme nelle forme complesse del lavoro, della cura, dell'intrattenimento e dei loro riti.

L'architettura dei luoghi in cui si condividono, in pubblico, il mangiare e il bere deve consentire di soddisfare il bisogno primario di nutrirsi e il desiderio di ricavarne un piacere e, infine, mediare tra queste esigenze e i riti e le forme della socialità.

Nella società consumista, l'offerta di cibo e bevande è così ampia che per distinguersi un produttore non può affidarsi solo alla qualità di ciò che offre, deve anche raccontare la storia del prodotto (da dove viene, quali le sue caratteristiche, chi lo lavora) ma non solo: il gusto di un prodotto va collocato all'interno di un immaginario<sup>2</sup> alla cui costruzione contribuisce in modo decisivo l'architettura dei luoghi di consumo.

Gli spazi del caffè costituiscono, in questo senso, un esempio tra i più significativi: luoghi di un piacere effimero ma con una lunga storia nella cultura urbana occidentale, sono interni urbani<sup>3</sup> che raccontano le trasformazioni della città. Il caffè stesso, eccitante e aromatico, sembra intrattenere un rapporto privilegiato con il narrare, essendo al centro di storie e racconti. Forse anche grazie alla creatività immaginifica

di questa bevanda stimolante, nei caffè sono nati sistemi filosofici, esperimenti formali, rivoluzioni ideologiche e estetiche.

Il caffè offre all'architettura di interni l'occasione di lavorare sulla narrazione di identità e stili di vita, declinandosi tra domestico e urbano, privatezza e socialità, globale e locale.

Questo intreccio di gusto, sensi, spazio, immaginario collettivo e suo racconto nella città, genera oggi luoghi nuovi, destinazioni funzionali complesse, interni urbani ibridi, che non sono più soltanto spazi di vendita e consumo ma anche luoghi in cui si conosce un prodotto prima di gustarlo, in cui il processo di preparazione è esibito e spiegato, dunque anche spazi attrezzati, di lavorazione e di formazione.

È questa complessità che abbiamo cercato di raccogliere in questo libro.

L'attitudine del luogo-caffè a trasformarsi assecondando o, spesso, determinando pratiche di consumo, cultura urbana e immaginario collettivo, è descritta nel primo saggio, *Coffee slot machine*, seguendo il viaggio da Berlino a New York di una particolare formula spazio-funzionale generata intorno al consumo di caffè, quella dei caffè automatici.

Segue il racconto di due progetti, realizzati proprio uno a Berlino e l'altro a New York, che affrontano le nuove formule distributive inserendole nel tessuto urbano, dunque intervenendo sull'esistente.

Il primo è il progetto della caffetteria di un campus universitario in cui l'architetto, Ulri-

3 Otto Bauer, studio per bar automatique Presto, 1936

ke Reccius, realizza un luogo per la comunità ospitandone il racconto in rapporto con la città, letteralmente, attraverso l'applicazione di citazioni sui muri, e architettonicamente, attraverso la scelta di materiali e colori.

Il secondo è il progetto di una scuola, o *training center*, del gusto, del caffè e della sua lavorazione, realizzato in un edificio storico a Manhattan. L'architetto Jane Kim, autrice anche di altri spazi per il caffè, racconta il modo in cui ha interpretato la commistione di usi richiesta da questa nuova forma di luogo di aggregazione. L'ultima parte del libro espone una sperimentazione progettuale condotta intorno ai temi fin qui descritti. Trieste, città legata storicamente sia al prodotto caffè e alla sua commercializzazione sia al luogo caffè e alla sua centralità nella cultura urbana, non poteva non aprirsi alle nuove realtà ibride nate intorno al caffè.

Su iniziativa dell'azienda Imperator, è nata la *Bloom coffee school*, i cui spazi sono stati oggetto di un workshop di progettazione che ha coinvolto gli studenti dell'Università di Trieste, guidati, come docente ospite, dall'architetto Maria Rita Baragiotta. Come nel caso del progetto newyorkese, l'oggetto non è un bar, ma lo può contenere, non è un museo ma deve raccontare processi e cultura materiale, è un ufficio ma si offre anche all'intrattenimento, è una scuola ma anche un luogo di produzione. A questa complessità inedita l'architettura cerca di dare un ordine e un senso.

Sono tutte occasioni per esplorare le poten-

zialità del progetto di interni di organizzare la complessità funzionale raccontando, ancora una volta, il caffè e le sue storie .

#### Note

- 1 P. Ricoeur, "Architettura e narratività", in *Identità e differenze*, Electa, Milano 1996.
- 2 S. Annicchiarico (a cura di) *I luoghi del caffè. Places for coffee*, Lavazza, Modo, Milano 1999.
- 3 G. Scavuzzo, "Il caffè: interno urbano con figure", in *Uno spazio del caffè*, G. Scavuzzo (a cura di) EUT, Trieste 2016.