

Design Challenge

Il design dell'olio nel nome di Famiglia Oliva

21 Febbraio 2022 | Carolina Pozzi

A ideare una collezione di strumenti - belli e funzionali - per il servizio e la degustazione del prezioso prodotto mediterraneo, una designer e una sommelier che è anche mastro oleario, entrambe campane. Insieme hanno messo a punto il progetto per Eleit.it, brand che unisce design, food e artigianato



La principale differenza tra un artista e un designer, secondo Bruno Munari — uno dei massimi protagonisti dell'arte e della grafica del XXI secolo — risiede nel lavorare di quest'ultimo per la comunità, mai solo per sé. Un bravo progettista è immerso nel contesto in cui vive, per coglierne le urgenze, predisporre risposte e, soprattutto, creare reti di relazioni.

È nato sotto questi auspici, a ottobre 2020, **Eleit.it**, brand che unisce design, food e artigianato, con l'obiettivo di concentrare l'attenzione su materie prime tutelate, prodotti tipici, ingredienti Igp e Dop e ricette regionali iconiche. Tutto questo rivolgendosi a due delle forze creative più apprezzate del nostro Paese: **artigianato e design**. Progetti imbevuti di contemporaneità e pronti a soddisfare nuovi bisogni, elaborati con perizia tecnica dalle migliori maestranze. Un'iniziativa corale, quindi, che coinvolge professionisti diversi per disegnare nuove esperienze gastronomiche. O, concretamente, strumenti per esplorare territori, specialità e tradizioni che meritano di essere valorizzati.

Tra le novità presentate dalla start up all'edizione 2021 di Edit Napoli, ce n'è una che celebra il caposaldo della cultura mediterranea: **l'olio extravergine di oliva**. Elemento onnipresente e assolutamente familiare che però, nel suo ampio utilizzo, è dato per scontato e in fondo misconosciuto anche nel nostro paese.

A sviluppare **Famiglia Oliva** — questo il nome della collezione — per **Eleit.it**, sono state **Astrid Luglio e Mariella Caputo**. La prima, designer napoletana trapiantata a Milano, si dedica alla realizzazione di oggetti capaci di attivare racconti multisensoriali, dando vita a esperienze che coinvolgono e stimolano vista, tatto, olfatto e gusto. Caputo, sommelier, mastro oleario e maître del ristorante *Taverna del Capitano* di Nerano, ha invece condiviso la sua profonda conoscenza della materia prima.

«Da ristoratrice, **sono sempre alla ricerca di oggetti belli e funzionali che ci aiutino a proporre e valorizzare i prodotti alla base della nostra cucina**», comincia dall'olio, di nostra produzione dalla varietà locale Minucciola, che da noi rappresenta il benvenuto insieme al pane e fa da filo conduttore dei piatti e introduce al territorio; ma che spesso rischia di macchiare la tovaglia gocciolando, di essere versato in eccesso o di andare sprecato, sminuendone il valore», racconta **Mariella Caputo**. «Per questo sono stata contenta di essere coinvolta da questo gruppo di donne che si interessa di design applicato al food. Tra l'altro proprio in quei giorni c'era stato il ritrovamento nei depositi del MANN, il museo archeologico di Napoli (*enfattizzato dalla presenza di Alberto Angela, in città le riprese televisive di "Stanotte a Pompei", NdR*) di un'antichissima bottiglia d'olio. All'inizio volevano lavorare su un'oliera, ma non è il contenitore più adatto per valorizzare l'extravergine, nemmeno a casa. È un oggetto che ha fatto il suo tempo e al ristorante non si può usare per legge. Inoltre, rischia di rendere anonimo un prodotto eccezionale. **Proprio come per il vino, vale la pena portare in tavola una grande bottiglia per farne apprezzare la forma, l'etichetta, le informazioni riportate**. Per il servizio, invece, è utile avere dei supporti che aiutino a dosarlo nel modo migliore e ad enfatizzarne le caratteristiche».

Insieme hanno dunque creato una raccolta di **tre utensili per la somministrazione e la degustazione dell'olio** che, sin dai nomi scelti, raccontano i fondamenti e la storia della coltivazione dell'olivo. **Gea** — la terra — è un piccolo piatto ideato per servire pane e olio, nel rituale di accoglienza tipico della nostra cultura gastronomica. Si mangia tutto, in un boccone perfetto fino all'ultima briciola. **Elio** — il sole — è un dosatore che permette di misurare la quantità ideale da aggiungere ai piatti: una porzione perfetta per tutelare la salute ed evitare sprechi oltre che rischi di ossidazione e irrancidimento che possono accelerare il processo di deperibilità del prodotto. **Pigi** — la sorgente — è invece un degustatore olfattivo, che suggerisce come l'odorato sia il primo strumento per avvicinarsi all'olio e riconoscerne le più fini qualità organolettiche.

«Ho deciso di partecipare ad *Eleit.it* perché, basando il mio lavoro sulla ricerca di utopie culinarie, valorizzazione di ingredienti preziosi ed esperienze sensoriali, ho trovato una perfetta sintonia tra la metodologia e la visione con la quale vengono sviluppati i loro progetti e la mia personale ricerca», dice **Astrid Luglio**. «Ideare Famiglia Oliva, inoltre, ha significato abbracciare la cura e l'attenzione per il racconto del processo, dalla scelta del materiale culinario a quella della realtà artigianale». Un punto fondamentale, l'ultimo, che introduce il ruolo centrale di chi realizza gli oggetti, chiudendo il cerchio tra l'idea e l'utilizzo. In questo caso sono stati infatti utilizzati ottone stagnato e rame, modellati in forme pulite ed essenziali dagli artigiani napoletani di **Rua Catalana**, scegliendo esercizi storici attivi qui sin dal Medioevo e operando un ulteriore affondo nella storia e nella tradizione del territorio: un quartiere-bottega che, insieme ad altre realtà simili del centro storico di Napoli, fa parte del Patrimonio Orale e Immateriale dell'umanità Unesco dal 1995 e che, nella collaborazione con *Eleit.it*, traghetta competenze e abilità nel mondo contemporaneo.

