

Alberto Bassi si occupa di storia e critica del design. Professore associato all'Università luav di Venezia, direttore dei corsi di laurea in Design dell'Università degli studi della Repubblica di San Marino (laurea congiunta con luav) dal 2008 al 2014, svolge attività di ricerca presso istituzioni pubbliche e private finalizzate a realizzare pubblicazioni ed esposizioni temporanee e permanenti. Oltre a collaborare con riviste di settore – come «Casabella», «Auto & Design», l'inserto domenicale de «Il Sole 24 Ore» e «Il fatto quotidiano» –, ha pubblicato numerosi saggi e volumi, fra i quali: *Giuseppe Pagano designer* (con L. Castagno, Laterza, Roma-Bari 1994); *La luce italiana. Il design delle lampade 1945-2000* (Electa, Milano 2003); *Antonio Citterio industrial design* (Electa, Milano 2004); *Design anonimo in Italia. Oggetti comuni e progetto incognito* (Electa, Milano 2007); *Design. Progettare gli oggetti della vita quotidiana* (Il Mulino, Bologna 2013).

food design in italia

progetto e comunicazione del prodotto alimentare

alberto bassi

Electaarchitettura



ISBN 978-88-918-0267-5



9 788891 802675

nella medesima collana

**abecedario
la grafica del novecento**
sergio polano
pierpaolo vetta

**la luce italiana
design delle lampade
1945-2000**
alberto bassi

**tea & coffee towers
ventidue servizi
da tè e caffè**
a cura di alessandro mendini

**design anonimo in italia
oggetti comuni
e progetto incognito**
alberto bassi

**negozi
l'architetto nello spazio della merce**
dario scodeller

**ludwig mies van der rohe
gli arredi e gli spazi**
werner blaser

**design sostenibile
oggetti, sistemi e comportamenti**
paolo tamborrini

**il design della ceramica in italia
1850-2000**
elena dellapiana

**sussidiario
grafica e caratteri moderni**
sergio polano
paolo tassinari

**il design degli architetti italiani
1920-2000**
fiorella bulegato
elena dellapiana

a mio padre

food design in italia

progetto e comunicazione del prodotto alimentare
alberto bassi

I testi siglati con (fb)
sono di Fiorella Bulegato

www.electaweb.com

© M. Huber, R. Savignac, E. Sottsass by SIAE 2015

© 2015 by Mondadori Electa spa, Milano
Tutti i diritti riservati

Electaarchitettura

Sommario

6 Design “del cibo”: progetto e comunicazione del prodotto alimentare

32 Artefatti alimentari della tradizione italiana

Fresco

46 Pizza Margherita

Stagionato

48 Formaggio Parmigiano Reggiano e Grana Padano
52 Formaggio provolone Auricchio
55 Prosciutto crudo di San Daniele e di Parma

58 Industrializzazione del prodotto tradizionale 1850–1920

Inscatolato

78 Pomodoro pelato Cirio
82 Carne Simmenthal
84 Amarena Fabbri
86 Caffè Illy
89 Verdura sottolio e sottaceto Saclà
91 Concentrato di pomodoro Mutti

Impacchettato

94 Pasta
98 Formaggio Bel Paese
100 Formaggio Invernizzina
102 Formaggino Mio
104 Pandoro Melegatti
106 Panettone Motta

110 Biscotto cantucci Mattei
111 Biscotto krumiri Rossi
112 Biscotto amaretti di Saronno
114 Liquirizia Amarelli
115 Confetto
116 Caramella Baratti & Milano
118 Caramella Pastiglie Leone
119 Gianduiotto Caffarel

Imbottigliato

120 Olio Bertolli
122 Olio Sasso
125 Olio Carli
126 Acqua minerale
130 Vino Chianti in fiasco
133 Vino Verdicchio Fazi Battaglia
134 Aperitivo Vermouth
138 Aperitivo Aperol
140 Aperitivo-amaro Cynar
142 Marsala Florio
144 Maraschino Luxardo
146 Liquore Vov
148 Brandy Vecchia Romagna
150 Grappa Nonino

152 Prodotto alimentare della modernità 1920–60

Dolce

174 Cono per gelato
176 Gelato Pinguino
178 Gelato Mottarello
180 Gelato Sammontana
182 Gelato Cornetto
184 Biscotto Plasmon
186 Biscotto Pavesini
190 Biscotto Bucaneve
191 Biscotto Gran Turchese
192 Biscotto Oro Saiwa
194 Merendina Buondi
195 Cremino Fiat
196 Bacio Perugina

200 Caramella Rossana
202 Caramella Golia
204 Caramella al miele Ambrosoli
205 Caramella Tic tac

Salato

206 Patatine San Carlo
207 Cracker Gran Pavesi

Bevanda

210 Aranciata San Pellegrino
212 Chinotto
216 Cedrata Tassoni
218 Aperitivo Campari Soda
220 Aperitivo Bitter San Pellegrino

Additivo e succedaneo

222 Lievito Bertolini
224 Idrolitina
225 Dado Doppio Brodo Star

228 Design del prodotto alimentare contemporaneo 1960–2000

Nuovi gusti e comportamenti

252 Nutella
254 Ovetto Kinder
256 Biscotto Mulino Bianco
259 Gelato Coppa del nonno
260 Gelato Magnum
262 Gelato Calippo
263 Gelato Liuk
264 Bubble gum Big-Babol
265 Estathé
266 Bastoncino surgelato Findus
267 Vino Tavernello
268 Caffè in cialda Illy

270 Bibliografia essenziale
271 Referenze fotografiche
Ringraziamenti

Gelato Sammontana

Sammontana, Empoli (Firenze)

1955

Nel 1946 Romeo Bagnoli acquista un bar-latteria a Empoli e avvia una piccola produzione di gelati. Con l'intervento dei due figli Renzo e Sergio, il laboratorio produttivo si meccanizza e la fama della gelateria cresce, legando il proprio nome alla vicina fattoria Sammontana – situata nell'omonima località nel comune di Montelupo Fiorentino – da cui proviene il latte fresco utilizzato. Nel 1955, visto il successo della gelateria, la famiglia Bagnoli amplia l'attività: riforniscono con il loro gelato anche altri bar e latterie – e per distribuirlo utilizzano un barattolo di metallo litografato da 6 litri – e, al contempo, scelgono di passare alla dimensione industriale inaugurando un nuovo stabilimento produttivo. Negli anni sessanta, quando il frigorifero e in parte anche il congelatore sono ormai presenti nella maggior parte delle abitazioni, propongono il barattolino da

1 litro di gelato, versione domestica del contenitore da 6 litri. Il gelato non è più solo esclusiva dei banchi di bar e caffè, ma diviene un prodotto da consumare a casa.

Dalla confezione in metallo litografato, racchiusa in busta trasparente su cui è stampato il gusto del gelato contenuto, intorno al 1975 si passa a quella di plastica, eliminando il sacchetto e stampando i gusti direttamente sul secchiello.

Il marchio Sammontana adotta fin dalle origini lo slogan «Gelati all'italiana», con l'intento di distinguerli da altri di produzione più industriale o da modelli internazionali.

Lo sviluppo grafico del marchio è seguito dapprima da Sineo Gemignani, pittore empolesse che concepisce l'immagine del corsaro che lecca un cono gelato strizzando l'occhio, ma si deve a Milton Glaser, noto graphic

designer americano, la definizione di quella attuale nel 1981 che raffigura il cono sorridente con la lingua rossa. Tutt'oggi gestita dalla famiglia Bagnoli, Sammontana possiede, dal 2008, anche i marchi Sanson, Mongelo e Tre Marie.

C. Lapucci, *Renzo Bagnoli. Fondatore della Sammontana*, Polistampa, Reggio Emilia 2008; AA.VV., *Sammontana, per passione dal 1946*, Maschietto Editore, Firenze 2012

→Reperti di preparazione e confezionamento, Stabilimento Sammontana a Empoli, anni sessanta (Archivio Sammontana, Empoli).

→Milton Glaser, marchio, 1981.

→Prima versione del barattolo, 1959 (Archivio Sammontana, Empoli).

