

Off Topic

The Harvest Society: l'accademia Abadir mette in scena un nuovo rituale collettivo a tavola

di: Redazione

12 settembre 2025



Abadir Accademia di Design e Comunicazione Visiva ha ospitato nella sua sede di Sant'Agata Li Battiati una cena-performance curata dalla designer Giulia Soldati e dallo chef Gabriele Camiolo. The Harvest Society ("la società del raccolto") è un rituale culinario collettivo per sperimentare nuove forme di interazione con il cibo e con la tavola: una serie di oggetti in ceramica hanno preso vita attraverso coreografie di gesti e movimenti, generando una narrazione intima e allo stesso tempo condivisa. L'evento ha messo in scena i prototipi ceramici sviluppati lo scorso maggio dagli studenti e studentesse dell'Accademia durante il workshop Le mani in movimento, tenuto dalla stessa Giulia Soldati all'interno dei laboratori di Design del Corso Triennale in Product Design e Comunicazione Visiva (docenti Giuseppe Arezzi, Diego Emanuele, Erika Pino; assistente Andrea Castiglia). Nella sua pratica, Giulia Soldati utilizza il design come strumento per esplorare le culture culinarie e svelare le pratiche sociali, politiche e culturali legate alla preparazione e al consumo del cibo. Nel workshop, i partecipanti gli studenti erano stati invitati a progettare una serie di oggetti ed esperienze che invitassero ad un uso non convenzionale delle mani a tavola.



Un processo che ha richiesto dapprima l'analisi di come il corpo interagisce con utensili e stoviglie, focalizzandosi in particolare sugli atti del versare, intingere, pressare, rompere, pizzicare, mescolare e impastare; poi il confronto delle affinità e differenze tra la manipolazione di ingredienti edibili e la manipolazione dell'argilla. Dopo le fasi progettuali, la realizzazione dei prototipi ceramici (smaltatura e cottura) è stata guidata da Makoto Fukuda, docente e responsabile del laboratorio di ceramica dell'Accademia Abadir. The Harvest Society, che prende il nome proprio da uno degli oggetti, Harvest ("il raccolto"), ha fatto sì che queste famiglie di supporti e utensili prendessero finalmente vita attraverso un menù interamente vegetale ideato insieme allo chef Gabriele Camiolo. «Partendo dall'azione del raccogliere e condividere, i prototipi si animano sulla tavola con coreografie e gesti, raccontando nuove gestualità e narrazioni dell'atto del mangiare e della condivisione del pasto. I commensali diventano così sia spettatori che partecipanti attivi della performance e sperimentano in prima persona questa ritualità di movimenti, attivando i vari supporti ceramici e gli ingredienti associati ad essi ed entrando così a far parte della "società del raccolto"» spiega Giulia Soldati.



La cena è stata realizzata con il contributo di due sponsor tecnici, Tasca D'Almerita e Passo Ladro, e con il supporto di un gruppo di lavoro composto dagli allievi Gabriele Alecci, Aurora Milazzo, Yasmine Pellegrino, Lidia Persico, Arianna Reitano e Giulia Todaro.

Cinque portate suddivise in altrettanti atti – aratro, campo, totem, mano, cielo – concluse da un epilogo che celebra l'acqua, elemento purificatore e denominatore comune della tavola oltre ogni cultura e geografia.

The Harvest Society è stato organizzato nell'ambito di NIMI – la Nuova Intelligenza del Made in Italy, un progetto che ruota attorno a tre cardini – artigianato, intelligenza artificiale, e innovazione sociale ed etica legati al mondo del design e arti applicate – con l'obiettivo di valorizzare e promuovere le eccellenze del panorama creativo italiano (nimiproject.it). Muovendo da questi principi, l'evento ha esplorato il valore della creazione artigianale come pratica relazionale. Un concetto ribadito da Lucia Giuliano, Direttrice dell'Accademia Abadir:

«Il ritorno all'uso delle mani e di strumenti quasi primordiali ci ha portato a riflettere sul valore della dimensione non tecnologica del fare umano e sull'importanza del rito come momento di condivisione e di relazione. Attraverso progetti come questo, Abadir si afferma come attivatrice di esperienze in cui svaniscono le distinzioni tra docenti e discenti, che diventano tutti soggetti attivi e imparano reciprocamente grazie al design che si espande oltre l'oggetto fino alla creazione di momenti di condivisione e di scambio».

Giulia Soldati è una designer che lavora con il cibo. Dopo un master in Social Design presso la Design Academy Eindhoven, nel 2016 ha avviato la propria pratica, in cui usa il design come strumento per esplorare le culture culinarie e svelare le pratiche sociali legate alla preparazione e al consumo del cibo, generando conversazioni attorno alle politiche e agli aspetti socio-culturali dell'atto del mangiare.

Attualmente basata a Copenhagen, è la founder di Contatto Eating Experience, con cui promuove un nuovo approccio sensoriale al cibo e una riscoperta intima del nostro rapporto con esso, attraverso esperienze culinarie che invitano all'uso delle mani a tavola.

Abadir è un'Accademia di Design e Comunicazione Visiva con sede a Catania, alle pendici del vulcano Etna. È un'istituzione privata nel settore AFAM, autorizzata dal MUR (Ministero dell'Università e della Ricerca) a rilasciare titoli riconosciuti.

Ad ABADIR crediamo fermamente nel potere trasformativo del design, uno strumento determinante per fornire soluzioni innovative e di impatto alle sfide ambientali, socio-economiche e culturali del nostro tempo.

Attraverso le discipline del design e i nostri corsi di laurea triennale e master di I livello, che spaziano dal design di prodotto e di interni alla comunicazione visiva e ai media digitali, ci impegniamo a fornire ai nostri studenti e studentesse le competenze e le prospettive necessarie per innescare il cambiamento e plasmare un futuro sostenibile.



Il progetto NIMI – la Nuova Intelligenza del Made in Italy ruota attorno a tre cardini: artigianato, intelligenza artificiale, e innovazione sociale ed etica legati al mondo del design e arti applicate. Coinvolge Abadir, SAE, IAAD, Accademia Italiana, Poliarte e l'Università degli Studi di Salerno con l'obiettivo di valorizzare l'unione tra alto artigianato e alta tecnologia attraverso una serie di attività con un focus sulle tre 'intelligenze', da cui emergeranno una serie prototipi e ricerche volti a innescare un dialogo e un confronto tra progettisti e progettiste di tutto il mondo e a promuovere l'eccellenza del panorama creativo italiano.