



# Alma Eterea

Primi Passi verso lo Zero Waste. Una linea di prodotti per tornare alle origini.

#go back to basics  
#absence of technology  
#think about end of life

testo di/text by Alessio Tanzini, Valentina Zamorano

**Alma Eterea. First steps towards Zero Waste. A line of products to go back to the origins.** In the last few years, the increasingly sensitive attention to environmental issues (Friday for Future and Greta Thunberg, the goals of the 2030 agenda) and “sustainability education”, have focused on a topic that has been left in a drawer for too long. Today, not polluting the planet is no longer a compromise. New generations of people understand the need for change, pay more attention to spending and consumption; they increasingly demand products that respect the environment and put sustainability among their core values. Despite this, many consumers are still not completely respectful. While it is true that we have started to pay more attention to the origin of products (especially those related to the food industry) by requiring more and more information and confidence from producers, to improve our financial management to increase savings; at the same time and in the same way, we do not worry about how the same purchased product, will be transformed into waste, recycled or disposed of. Every year, we produce millions of tons of waste which, willingly or not, must go somewhere; many will go to the incinerator to be disposed of, with increasing difficulty and high costs to the detriment of environmental ecosystems, others will be transformed into new materials to be reintegrated into the production cycle. Our health depends on the choices we make and how we will behave in the years to come. Alma Eterea in part tries to

Negli ultimi anni, l'attenzione sempre più sensibile nei confronti dei temi ambientali (*Friday for Future* e Greta Thunberg, gli obiettivi dell'agenda 2030) e “l'educazione alla sostenibilità” hanno posto l'attenzione su di un argomento per troppo tempo lasciato in un cassetto. Oggi non inquinare il pianeta non è più un compromesso. Nuove generazioni di persone comprendono la necessità di un cambiamento, pongono più attenzione alle spese, ai consumi; fanno sempre più richiesta di prodotti che rispettino l'ambiente e mettano la sostenibilità tra i loro valori costitutivi. Nonostante questo, molti di noi consumatori non sono ancora completamente rispettosi. Se è pur vero che abbiamo iniziato a fare più attenzione alla provenienza dei prodotti (specialmente quelli legati al mondo alimentare) richiedendo sempre più informazioni e fiducia da parte dei produttori, cercando di migliorare la gestione delle nostre finanze per aumentare i risparmi; allo stesso tempo e allo stesso modo, non ci preoccupiamo di come il medesimo prodotto acquistato si trasformerà in rifiuto, andrà riciclato o dovrà essere smaltito. Ogni anno, produciamo milioni di tonnellate di rifiuti che, volente o no, devono finire da qualche parte; molti andranno all'inceneritore per essere smaltiti, con sempre maggiore difficoltà ed elevati costi a danno degli ecosistemi ambientali, altri verranno trasformati in nuovi materiali per essere reinseriti nel ciclo produttivo. La nostra salute dipende dalle scelte che facciamo e da come ci comporteremo negli anni a venire. Alma Eterea in parte, cerca di dare delle risposte ad una serie di problemi connessi fra loro e che solo nell'ultimo decennio iniziano a trovare soluzioni. Primo fra tutti, combattere l'andamento del sistema che fino ad oggi abbiamo accettato, un sistema basato su un'economia lineare, di cui l'uomo è il solo ed assoluto protagonista, attraverso il quale ha portato il pianeta Terra oltre i suoi limiti naturali. La pressione antropica generata da noi esseri umani sulla maggior parte degli ecosistemi ambientali, ha veloce esaurito le risorse primarie, alterando il delicato equilibrio dei cicli naturali creatosi nel corso di millenni. L'uomo è un soggetto consumatore, fortemente incline all'assoluto bisogno dell'immediato, del tutto e subito, sempre più circondato da prodotti che lo soddisfano in parte o che allietano per periodi sempre più ridotti: “prendi, produci, consuma e butta”. Appare chiaro, come sia fondamentale dover semplificare il modo di vivere, ridurre il quantitativo di cose di cui ci circondiamo, con cui interagiamo o “cosa mangiamo” a fronte di una sostanziale diminuzione del quantitativo di rifiuti che produciamo. In questo contesto ed in quello relativo al progetto che verrà descritto nelle successive righe, il “mangiare sostenibile” appare come uno dei concetti base del cambiamento: il nostro rapporto con il cibo dovrebbe essere prima di tutto un insieme di regole di buon senso, si tratta soprattutto di ottimizzare i nostri consumi, eliminando gli sprechi e il superfluo. Il progetto, appunto, si muove nella direzione del Rifiuto Zero ed ha lo scopo di aiutare le persone ad intraprendere uno stile

give answers to a series of problems connected, problems that only in recent years have begun to find solutions. First of all, to fight the system that we have accepted until today, a system based on a linear economy, of which man is the only and absolute protagonist, through which he has taken the planet Earth beyond its natural limits. The anthropic pressure generated by us humans on most environmental ecosystems has quickly depleted primary resources, altering the delicate balance of natural cycles created over millennia. Man is a consumer subject, strongly inclined to the absolute need of the immediate, completely and immediately, increasingly surrounded by products that satisfy him in part or that cheer him for shorter and shorter periods: “take, produce, consume and throw away”. It is clear how fundamental it is to simplify the way we live, to reduce the number of things we surround ourselves with, interact with or “eat” in the face of a substantial reduction in the quantity of waste we produce. In this context and in the one related to the project that will be described in the following lines, “sustainable eating” appears as one of the basic concepts of change: our relationship with food should be first of all a set of rules of common sense, it is above all about optimizing our consumption, eliminating waste and the superfluous. The project moves in the direction of Zero Waste and aims to help people to undertake a more conscious lifestyle, trying to facilitate the transition towards responsible practices in the kitchen. The idea was to bring back from the past actions and strategic materials to design a line of objects that could reduce the amount of waste generated, giving the user the necessary tools to lead a Zero Waste lifestyle. Alma Eterea is a collection of four objects made of terracotta, wood, iron and wicker, linked to the four main actions of Zero Waste (buy in bulk, store fruit and vegetables properly, re-grow and compost) and designed around three key concepts: “Go back to the origins”, “Absence of technology”, “Thinking about the end of life”. Going back to the origins means looking back to the past, to how our grandparents or even before, our ancestors, built things, rediscovering traditions, supporting knowledge, know-how, manual skills and craftsmanship. Absence of technology: in a world where the dimension between real and digital overlap, Alma Eterea brings back fundamental technologies used in the past, those dictated by the knowledge of the material and experience. Think about the end of life: for quick and practical disassembly of the object components in case any repairs or replacements is needed, following the major canons of a circular economy. Puken, Rimu, Pewu and Walung are the names of the four objects in the Mapuche lan-



Pewu consente la ricrescita di alcuni scarti alimentari (verdura), attraverso lo sviluppo separato nelle due sezioni in idroponica ed in terra / Pewu: regrowth of some food waste (vegetables), through the development in hydroponics and earth.

di vita più consapevole, cercando di facilitare il passaggio verso pratiche più responsabili in cucina. L'idea è stata di riportare dal passato azioni e materiali strategici per progettare una linea di oggetti che permettessero di ridurre la quantità di rifiuti generati, concedendo all'utente gli strumenti necessari per condurre uno stile di vita Zero Waste. Alma Eterea è una collezione di quattro oggetti realizzati in terracotta, legno, ferro e midollino, legati alle quattro principali azioni dello Zero Waste (comprare sfuso, conservare frutta e verdura correttamente, ricrescere e compostare) e progettati ruotando intorno a tre concetti chiave: “Tornare alle origini”, “Assenza di tecnologia”, “Pensare al fine vita”. Tornare alle origini vuol dire guardare al passato, a come i nostri nonni o prima ancora i nostri avi costruivano le cose, riscoprire le tradizioni, sostenere la conoscenza, il saper fare, la manualità e l'artigianato. Assenza di tecnologia: in un mondo dove la dimensione tra reale e digitale si sovrappongono, la tecnologia presente in Alma Eterea è la solita utilizzata un tempo, quella dettata dalla conoscenza del materiale, dall'esperienza. Pensare al fine vita: per un pratico e veloce smontaggio delle componenti per eventuali riparazioni o sostituzioni cercando di rispecchiare quelli che sono i canoni dell'economia circolare. Puken, Rimu, Pewu e Walung sono i nomi dei quattro oggetti in lingua Mapuche, popolazione millenaria originaria del sud del Cile e dell'Argentina. La parola “Mapuche” deriva dalla combinazione di “Terra” e “Popolo”. Ogni prodotto è stato accuratamente abbinato sia alle quattro azioni Zero Waste che ad una stagione, in lingua mapudungun, andando ad indagare le tipologie di rapporto che il popolo Mapuche ha con la ciclicità del tempo, tentando così di raccontare (con molto rispetto) la coerenza dei prodotti attraverso il trionomio: azione, funzione e stagione che meglio lo rappresentava. Walung-Estate (tempo di raccolto), Puken-Inverno (tempo per conservare), Rimu-Autunno (tempo di riposo), Pewu-Primavera (tempo di germogli). Walung, il primo prodotto della linea Alma Eterea, permette all'utente di fare la spesa a rifiuto zero attraverso la bag in juta diminuendo la quantità di packaging a monte delle enormi quantità di buste che portiamo a casa al momento in cui facciamo la spesa. Il sacchetto, attraverso le ridotte dimensioni, dichiara quanto sia importante comperare non più del necessario. Walung possiede un disco dispensatore posto alla base utile alla fuoriuscita degli alimenti, così che

Walung permette all'utente di fare la spesa a rifiuto zero attraverso la bag in juta e dispensa gli alimenti grazie al disco dosatore posto alla base / *Walung allows the user to shop for zero waste through the jute bag and dispenses food thanks to the measuring disk located at the base*

guage, a thousand-year-old population originally from southern Chile and Argentina. The word "Mapuche" comes from the combination of "Earth" and "People". Each product has been carefully combined with both the four Zero Waste actions and a season of the year as called in Mapudungun language, investigating the types of relationship that the Mapuche people have with the cyclicity of time, thus trying to tell (with much respect) the coherence of the products through the trinomial: action, function and season that best represented it. Walung-Summer (harvest time), Puken-Winter (storage time), Rimu-Autumn (rest time), Pewu-Spring (sprouting time). Walung, the first product in the Alma Eterea line, allows the user to do (participate in) a Zero Waste shopping thanks to the jute bag included at the top of the glass body, it helps to reduce the amount of packaging instead of the huge quantity of bags that we usually take home when we go shopping. The bag may be a small size but declares how important it is to buy no more than necessary. Walung has a dispenser disc placed at the base for a controlled food outflow that ensures to use the food in the bottom first (the older one). Puken, the second product of the line, proposes the concept of cold storage without the need for electricity, reducing its consumption. Designed with a double terracotta container, water and sand are placed between the space among the two pots and thanks to the dissipation/evaporation of water to the outside, the internal temperature is reduced allowing the preservation of some food like fruits and vegetables. Rimu, the third product of the collection, helps us reuse food waste by composting it. Equipped with a double perforated steel basket, you can throw inside organic waste, earthworms or garden worms (especially the ones, bought in the farm) and soil (also containing the right amount of pH useful for the life of earthworms). Earthworms, catalysts of the composting process, transform organic waste into humus, an excellent fertilizer for the plants of our apartments. The liquid residue obtained from the composting process, also a natural fertilizer, drips through the holes and is stored inside the body (hemispherical) in terracotta. Pewu is the fourth item of the collection and allows the regrowth of vegetables based on selected food waste so we can eat them again! The object is made up of two sections: the first one for regrowing scraps using water (hydroponics) and the second one using soil. Those two sections are separated by a terracotta slab that allows the capillary passage of water to the soil, so it always remains wet.



si ha la certezza di mangiare quelli posti più in basso (quelli più vecchi). Puken, il secondo prodotto della linea, propone il concetto della conservazione a freddo senza bisogno di elettricità, riducendo il consumo elettrico. Progettato con un doppio contenitore in terracotta, viene posta acqua e sabbia tra lo spazio che si interpone tra i due vasi e grazie alla dissipazione / evaporazione dell'acqua verso l'esterno, si ottiene un abbassamento della temperatura interna consentendo la conservazione in fresco di alcuni alimenti (frutta e verdura). Rimu, terzo prodotto della collezione, ci aiuta a riutilizzare i residui alimentari compostandoli. Dotato di un doppio cestino forato in acciaio, è possibile gettare all'interno di esso scarti organici, lombrichi o vermi da giardino (appositamente comprati in allevamento) e terriccio (anch'esso appositamente contenuto e contenente la giusta misura di PH utile alla vita dei lombrichi). I lombrichi, catalizzatori del processo di compostaggio, trasformano gli scarti organici in humus, ottimo fertilizzante per le piante dei nostri appartamenti. Il residuo liquido che si ottiene dal processo di compostaggio, anch'esso fertilizzante naturale, cola attraverso i fori e viene immagazzinato all'interno del corpo (semisferico) in terracotta. Pewu è il quarto oggetto della collezione e consente la ricrescita di alcuni scarti alimentari (verdura) in modo da poterli mangiare nuovamente. L'oggetto è dotato di due sezioni: una prima per lo sviluppo in acqua (idroponica) ed una seconda in terra, separate da una lastra in terracotta che permette il passaggio capillare dell'acqua consentendo al terreno presente nella seconda sezione di rimanere sempre umido.

#### References

- Politecnico di Milano, Dipartimento ABC, Milano, Economia circolare, gestione dei rifiuti e life thinking: fondamenti, interpretazioni e analisi dello stato dell'arte. Serena Giorgi, Monica Lavagna, Andrea Campioli.
- Bompan E. (2016). Che cos'è l'economia circolare. Milano: Edizioni Ambiente.
- De Giorgi C., Germak C. (2008) (a cura di). Manufatto. Artigianato/Comunità/ Design. Milano: Silvana Editore.
- Segrè A. (2013). Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti. Venezia: Marsilio Editori s.p.a.