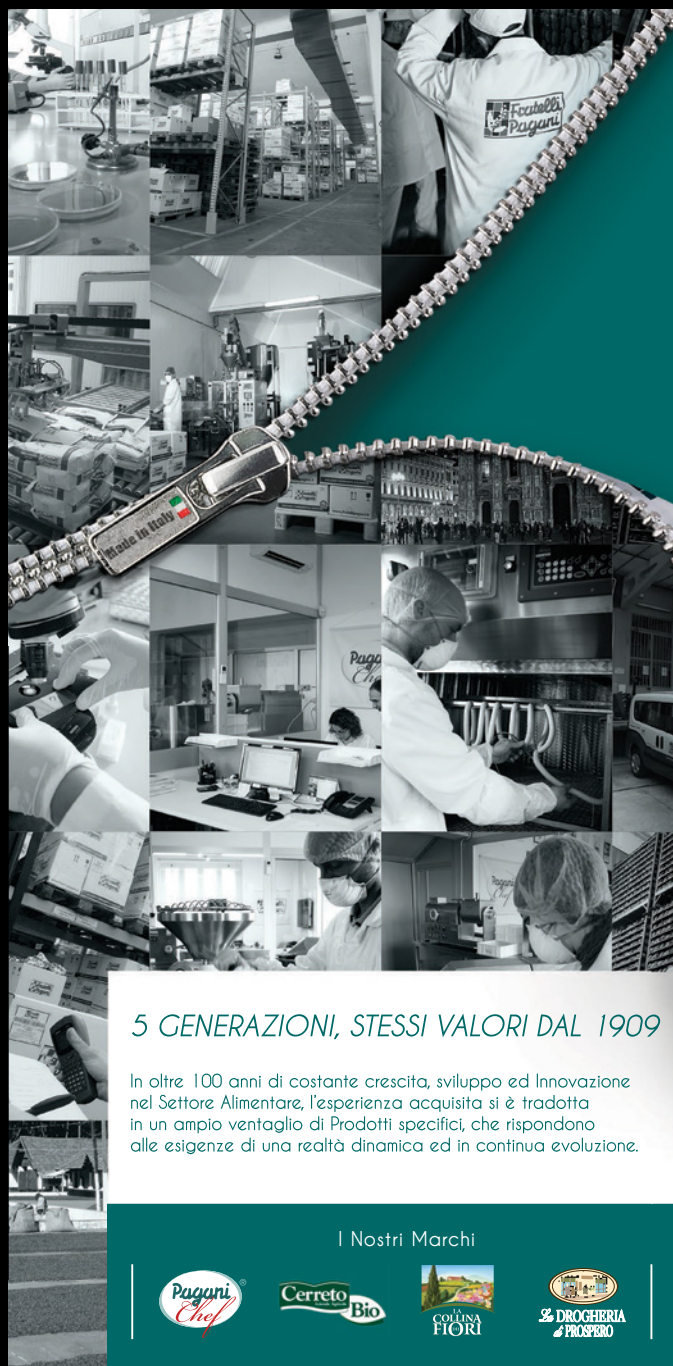


AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Settembre/Ottobre 2017
anno 16 - numero 94



AROMI E INGREDIENTI
ESCLUSIVI

SOLUZIONI PERSONALIZZATE
PER I VOSTRI PRODOTTI

5 GENERAZIONI, STESSI VALORI DAL 1909

In oltre 100 anni di costante crescita, sviluppo ed Innovazione nel Settore Alimentare, l'esperienza acquisita si è tradotta in un ampio ventaglio di Prodotti specifici, che rispondono alle esigenze di una realtà dinamica ed in continua evoluzione.



I Nostri Marchi



Partners



www.fratellipagani.it





FOOD DESIGN

A cura di
Paolo Barichella
food designer

La Pasta e il mondo del progetto

Parlando di Food Design è importante notare che non sempre ciò che mangiamo è esattamente ciò che siamo convinti di mangiare.

Per capire fino a che punto si può spingere la progettazione nel food design un esempio efficace riguarda uno dei prodotti più popolari: la pasta.

Siamo tutti abituati a pensare alla pasta come uno dei prodotti più semplici da cucinare e alla portata di ogni cuoco dilettante che si deve semplicemente limitare a farla bollire per il numero di minuti segnalato dal produttore avendo l'accortezza di aggiungere una manciata di sale.

Se qualcuno dicesse che per pranzo propone un prodotto rigenerato procurerebbe all'interlocutore medio un certo timore, suscitando il dubbio che ciò che sta proponendo sia davvero naturale, salutare o genuino.

Se dicesse invece che il prodotto rigenerato è un piatto fumante di fusilli Senatore Cappelli appena scolati e conditi il timore probabilmente si diraderebbe subito.

Con il termine rigenerazione s'intende la capacità di riportare un prodotto al meglio delle sue caratteristiche originarie. La pasta è forse uno dei primi esempi di prodotto rigenerato della storia degli alimenti.

La necessità prima e la tradizione dopo richiedono che si vada a essiccare il prodotto trafilato dalla pasta di semola di grano duro in modo da consentirne la conservazione per lunghi periodi. Come noto, eliminando grandi quantitativi di acqua all'interno del prodotto s'inibisce agli organismi che proliferano in questo ambiente di attaccare le sostanze nutritive legate all'acqua contenuta nel prodotto.

A un attento esame però scopriamo che seccando il prodotto (anche se in modo lento e controllato) produciamo inevitabilmente degli effetti secondari. Per quanto gli sforzi dell'industria abbiano portato a standard qualitativi molto elevati, nel prodotto "Pasta Secca" rigenerata o se si preferisce, rinvenuta per mezzo d'immersione in acqua bollente, la modificazione della struttura molecolare durante la reidratazione è tale da determinare risultati evidentemente molto differenti rispetto al prodotto fresco appena trafilato.

La progettazione deve necessariamente tener conto di questi parametri, e principalmente di fattori che intervengono a determinare le qualità sensoriali del prodotto.

Alcuni processi da monitorare riguardano: la fluidodinamica durante la cottura, la variazione della composizione macromolecolare



dell'impasto iniziale, il controllo della struttura molecolare durante la cottura e il comportamento che l'impasto di farine differenti mostra durante le fasi di reidratazione.

La calibratura del diametro di eventuali fori e il rapporto tra il foro e lo spessore del profilo di sezione del tubolare estruso sono determinanti per l'equa ripartizione della reidratazione e della cottura. Lo spessore continuo è indispensabile per evitare che vi siano punti nel prodotto che producono livelli di cottura differenti, i quali, salvo eccezioni, causano effetti spiacevoli e indesiderati durante il consumo.

Le farfalle, ad esempio rappresentano uno dei casi eccezionali, dove il punto di giuntura che serve per saldare l'arricciamento centrale anche se determina un livello di cottura critico diventa funzionale per il consumo con forchetta.

D'importanza vitale nella progettazione di pasta è lo studio delle superfici e della texture. La rigatura di un tubolare serve per sviluppare molta più superficie a contatto con un sugo e trattenerlo, così come la rugosità di una pasta trafilata al bronzo. Nello stesso volume si ottiene un aumento della superficie di contatto.

Torsioni, giunture, schiacciamenti, strozzature, variare dello spessore in funzione delle diverse sezioni dei tubolari sono tutti elementi da studiare attentamente valutandone il comportamento in tutte le fasi.

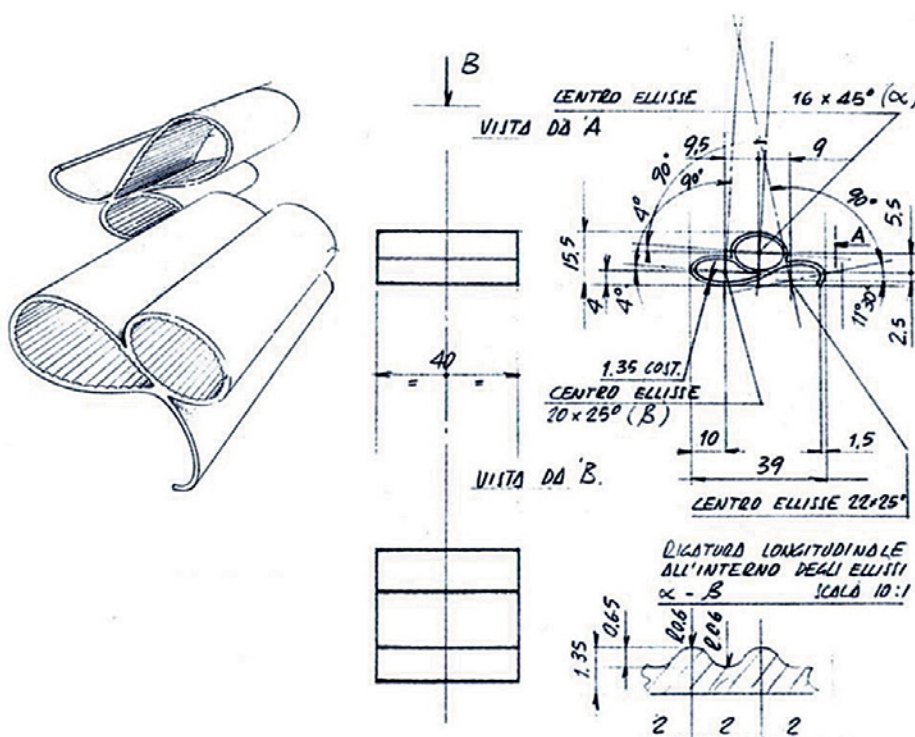
Il controllo della riproducibilità di processo attraverso tutti questi fattori deve avvenire in ogni fase, perfino quella di essiccazione.

Non secondarie sono le caratteristiche che un prodotto deve possedere e mantenere: la memoria elastica, cedevolezza, consistenza, architettura molecolare, elasticità, tenuta alla cottura e alla rottura.

Come visto, un prodotto apparentemente tanto semplice, in realtà mostra parametri di complessità progettuale che sono esattamente

senza dover subire reidratazione, oppure lo stesso prodotto sempre fresco, ma progettato in termini di mescole e spessori per essere conservato in atmosfera protettiva e rigenerato direttamente saltandolo in padella con il sugo.

Un attento osservatore del mercato potrà facilmente accorgersi come il futuro si diriga verso la pasta fresca nel settore consumer e



quelli che possono decretarne o meno il successo sul mercato in funzione dell'indice di gradimento.

Dimostrato che la "Pasta secca" sia un prodotto da rigenerare, vediamo come interviene l'attuale tecnologia per darci la possibilità di migliorare la situazione.

Da tempo sul mercato troviamo la pasta fresca surgelata all'origine progettata per essere rigenerata

surgelata in quello Ho.Re.Ca., questo perché sono il modo migliore di gustarne i contenuti sensoriali senza che il prodotto subisca grosse variazioni molecolari.

La possibilità di non dover subire un processo di disidratazione e successiva rapida reidratazione durante la bollitura consente al prodotto di guadagnare in termini di qualità livelli irraggiungibili rispetto al prodotto essiccato.

L'ADI (Associazione per il Design Industriale) parla del Design come progettazione culturalmente consapevole e in tutte le scuole dai tempi del Bauhaus si è sempre parlato del Design come cultura di progetto. Nel Food Design, (ciò è contenuto nel termine stesso) si sommano la cultura alimentare a quella di progetto. L'una non può vivere senza l'altra. In particolar modo per cultura si intendono tutti gli aspetti che vanno dalla storia e tradizione, all'antropologia, sociologia, ergonomia, alla chimica molecolare, fino alla tecnologia degli alimenti.

Da anni il Design e i designer si confrontano con la pasta, partendo da Giorgetto Giugiaro che progettò



nel 1983 le "Marille" per Voiello, già del gruppo Barilla, a seguire un altro big del Design come Philippe Starck che nel 1987 progettò "Mandala" per Panzani, e ancora Mauro Olivieri ottiene una menzione d'onore al 23° premio Compasso d'Oro progettando i "Campotti" per il Pastificio dei Campi di Gragnano, e Michele Cuomo più recentemente vince il compasso d'Oro Internazionale dedicato al Food Design con "Canna di Fucile".

L'alimento è il prodotto che più di ogni altro richiede una progettazione sensoriale, dove si fondono semiotica e sinestesia unite alla psicologia percettiva.

D'altronde un designer non potrebbe mai progettare un prodotto in termoplastica senza conoscere il comportamento chimico dei tecnopolimeri che li compone.

Anche nel food l'approccio non cambia, conoscere il comportamento di ogni singolo ingrediente, addensante, gelificante sin dal punto di vista molecolare è il segreto per progettare nel food design prodotti che saranno inoltre conservati attraverso processi fisici e biochimici.

NOTIZIE SEMPRE AGGIORNATE DAL MONDO FOOD & BEVERAGE

foodexecutive.com