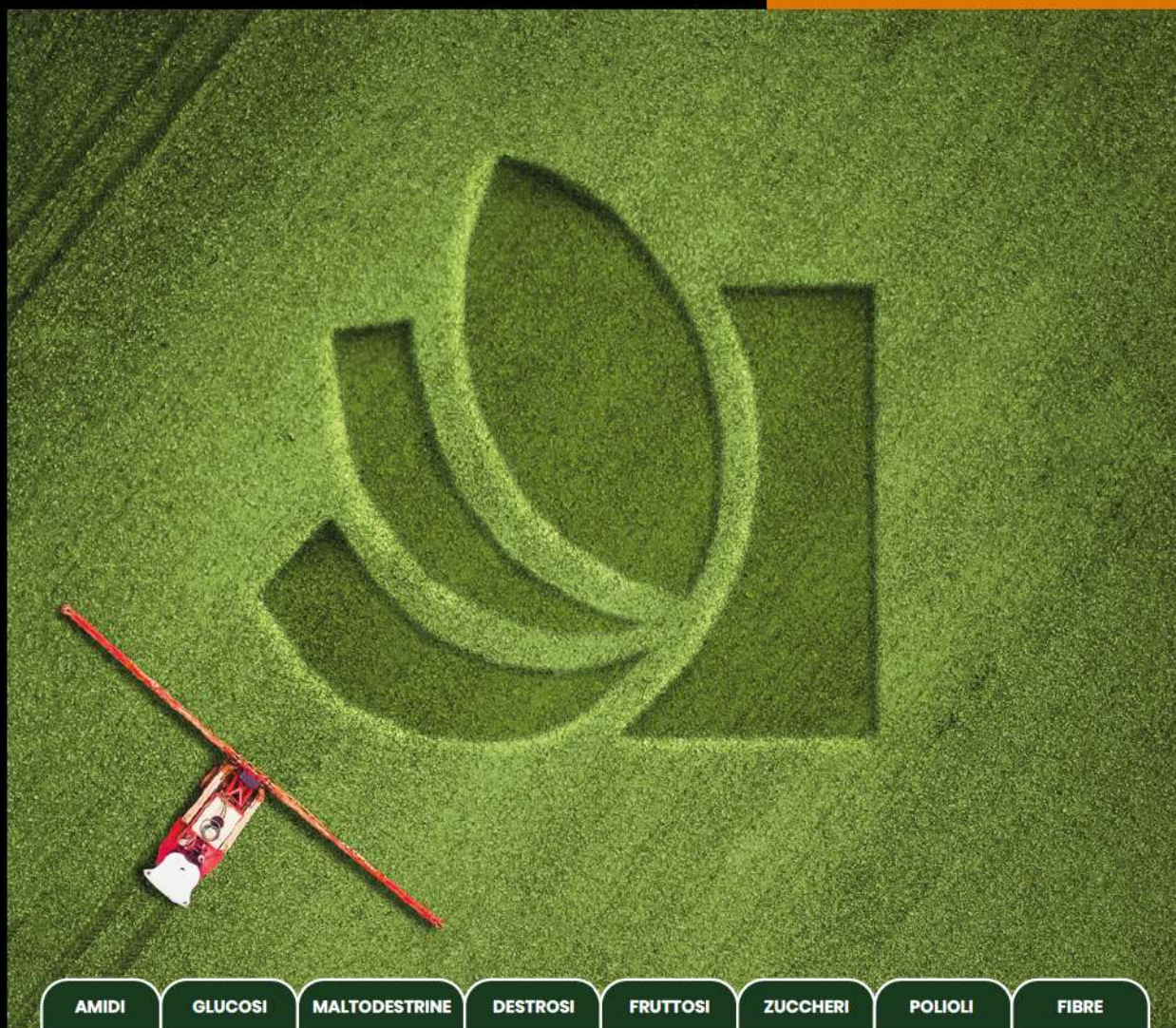


AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Maggio/Giugno 2022
anno 21 - numero 122



AMIDI

GLUCOSI

MALTODESTRENE

DESTROSI

FRUTTOSI

ZUCCHERI

POLIOLI

FIBRE

 **UNIGLAD**
Ingredienti

 **SEDAMYL**
Naturally reliable

Uniglad Ingredienti s.r.l.
Via dell'Artigianato, 13
12060 Grinzane Cavour (Cn)
IT. 0173 239511 • F. 0173 262745
www.unigladingredienti.com

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 3/2022 - IP - ISSN 1594-0543


CHIRIOTTI
EDITORI

10064 PINEROLO - ITALIA
Tel. 0121393127
info@chiriottieditori.it



FOOD DESIGN

A cura di:
Paolo Barichella
Food designer

Come nasce un *concept*: il nuovo focolare

Gli attuali approcci al consumo del cibo che si sono determinati negli ultimi cento anni sono frutto di evoluzioni e rivoluzioni socio-culturali

che hanno determinato nuovi modi di vivere e consumare gli alimenti in funzione ai nuovi contesti, spesso sviluppatisi in modo spontaneo e

incontrollato, generando un senso di confusione in termini di fruibilità e potenzialità.

Oggi appare ormai scontato veder mangiare un hamburger al tavolo con le mani in un *fast food*, oppure trovarlo servito in un piatto con le posate in un ristorante. Chi non è del "mestiere" li vede ormai come approcci del tutto normali, perché la quotidianità e ripetibilità ne ha fatto ormai una modalità assodata. In realtà, entrambi sono modi del tutto inadeguati al consumo di quello che è nato con un'antropometria ben precisa che gli ha conferito una forma e una dimensione (formato) contenuta nello spazio dei due palmi di mano uniti per avvolgerlo e mantenerlo durante il consumo.

Il modo più adeguato a consumare un hamburger è insito nelle circostanze ambientali per



le quali è nato questo formato di panino: sui gradini, o in una seduta occasionale, con i gomiti appoggiati alle ginocchia e le mani congiunte che lo avvolgono per consentire di portarlo alla bocca e porzionarlo a bocconi tramite piccoli morsi.

Lo scopo primario è di poter nutrire il proprio organismo mentre si è impegnati fuori casa per osservare eventi sportivi o concerti o per una pausa informale di *street food* su una panchina al di fuori di uno spazio attrezzato per altre modalità e formati.

In un'epoca e momento storico, in cui la globalizzazione ha di fatto portato a una deriva identitaria dei valori e dei motivi fondanti per i quali ci si avvicina al cibo, con quale modalità e attraverso quale fruibilità e approccio, è fondamentale riprendere l'antropologia come mezzo di comprensione delle cause che portano a consolidare un'abitudine, circostanza e contesto di consumo attraverso un ambiente, modalità, postura, strumenti (mani, posate, piatto) e ambito socio-culturale.

L'antropologia è una branca scientifica alla base di ogni azione di Design, sviluppatasi, in particolare modo, in epoca moderna che studia l'essere umano sotto diverse prospettive (sociale, culturale, morfologica, psico-evolutiva, sociologica, artistico-espressiva, filosofico-religiosa), indagando i suoi vari comportamenti all'interno della società.

Il cibo, insieme a tutte le sue abitudini, oltre che differenti sviluppi nelle diverse culture e aree geografiche nella storia, è la materia che forse più di ogni altra è legata all'antropologia per poter comprendere i motivi per i

quali si è sviluppata una direzione antropologica in un senso e contesto rispetto ad un altro.

Prendiamo ad esempio il rito del caffè nelle diverse culture e civiltà, studiando in che modo assuma un significato e una modalità di preparazione e

Oggi una caffetteria "vincente" non è più un locale dove consumare un espresso di corsa, ma un *concept store experience* dove poter provare differenti modi di consumare lo stesso ingrediente, il caffè, in funzione dei punti di vista e l'*heritage* culturale



consumo spesso molto differente, seguendo modelli evolutivi che vanno in direzioni diverse tra loro.

Se in Italia il caffè si consuma espresso, concentrato, intenso persistente e in pochi secondi da quando viene estratto dalla macchina (appositamente progettata), in piedi a un banco bar, in altre aree geografiche si è affermato nel tempo un consumo esattamente opposto.

Nel periodo di *melting pot* che stiamo vivendo, nel quale molteplici modelli culturali e riti diversi si confrontano e spesso vengono proposti in modo complementare tra loro, si è determinata una sorta di vera e propria fusion inter-rituale.

delle diverse civiltà che hanno sviluppato ritualità differenti nella preparazione e consumo di questo ingrediente.

Un *concept designer* esperto sa che non ne esiste uno meglio di un altro, ma come tutte le culture vanno rispettate e proposte cercando di far comprendere i presupposti e le circostanze che le hanno generate, facendo rivivere il contesto attraverso lo *story telling*, generando un livello di esperienza attraverso la predisposizione dell'interlocutore a vivere il momento decontaminato da pregiudizi e preconetti culturali, propri del modo di vedere il caffè nella società e ambiente/ambito al quale si appartiene.

Parlando di cibo, l'approccio antropologico ci spiega che la sua fruibilità non possa prescindere da come sia indissolubilmente legata il modo rituale di consumarlo. Partiamo da lontano e vediamo cosa succedeva intorno al fuoco.

Il concetto di focolare domestico nasce quando in epoca primordiale i primi gruppi di umani scoprirono il fuoco, il modo di riprodurlo e di controllarlo e

conoscenza; tutto ciò avveniva quasi sempre intorno al fuoco mentre si consumava il pasto insieme.

Tutto si svolgeva intorno al fuoco dove insieme si cucinava, si condivideva il cibo e ci si scambiavano esperienze, informazioni e scoperte per migliorare il modo di vivere.

Lo spirito di condivisione e la coesione della comunità sono sempre stati gli elementi

significato di centro aggregativo di una comunità non è mai cambiato nei millenni e l'isola cucina diviene oggi un nuovo luogo di aggregazione anche all'interno di spazi destinati al lavoro collettivo e ad altre destinazioni.

La postura adottata nell'ambiente e nel momento del consumo e l'approccio sono i nuovi modelli da interpretare e ridisegnare progettando nuove modalità di fruizione del modello.

Nel tempo si sono consolidate alcune principali modalità di postura durante il consumo di cibo. Anche se alcune di sono sviluppate e determinate solo negli ultimi decenni, ad ogni necessità corrisponde una postura che deriva da secoli di evoluzione.

Pensiamo per esempio alla postura classica convenzionale con sedia e tavolo (tipo ristorante) che è pensata per stare il tempo necessario per una cena d'affari o con amici, da sempre principalmente utilizzata per la socializzazione attraverso il cibo.

Oppure la postura alta, con o senza sgabello, pensata per stare il più breve tempo necessario al consumo e particolarmente utilizzata per l'esigenza legata al nutrimento.

Oppure ancora la postura "Lounge", pensata per stare a lungo in un ambiente nel comfort – prodotti, portate e strumenti progettati per stare su un tavolino basso ed essere consumati da una poltrona.

Non ultimo esiste un diffuso quanto scomodo approccio a consumare il cibo in piedi durante gli eventi o i party.

Proprio ritornando al fuoco e all'origine, l'antropologia ci suggerisce che potrebbe esistere una vera rivoluzione alternativa a queste consolidate modalità.



nel tempo ne fecero il centro di ogni attività sociale. Luogo sacro attorno al quale tutto accadeva, determinando il futuro evolutivo della specie umana e del concetto di comunità e famiglia. La scoperta del fuoco rappresenta la vera svolta antropologica determinando oltre che un punto di incontro anche nuove figure in grado di controllarlo e utilizzarlo per cuocere e mantenere il cibo.

L'istinto primordiale della socialità portava a condividere con il gruppo esperienze, scoperte e

fondamentali in grado di generare sviluppo e progresso.

L'ambiente in cui accadeva questo scambio è stato determinante fin dal principio e lo è tuttora. In particolare, per il senso di sicurezza che genera, sentirsi nel proprio ambiente insieme a membri della propria comunità in un ambiente informale, caldo e sicuro.

Il "fuoco" oggi si è evoluto in un piano a induzione che crea calore attraverso energia elettromagnetica senza fiamma e senza disperdere energia, ma il

Andando oltre a ciò che è consolidato, l'antropologia ci porta a prendere in esame numerose posture adottate da tribù e comunità che si sono succedute. Ora tralasciando per un attimo la modalità con la quale gli antichi romani o gli etruschi mangiavano, con postura quasi sdraiata, potremmo concentrarci sul fuoco al centro del focolare domestico per evolvere un concetto dirompente in ogni epoca e contesto.

Se prendiamo in esame la postura adottata dai nostri progenitori, mentre vivevano intorno al fuoco, ci accorgiamo che non era molto differente da quella dei gruppi di giovani (magari con chitarra appresso) che s'incontrano e vivono momenti d'intrattenimento intorno al fuoco, accovacciati per condividere esperienze e momenti accompagnati dal cibo. La seduta accovacciata potrebbe essere oggi una nuova postura sulla quale puntare per progettare nuove modalità di consumo legate al cibo.

Un celebre passaggio di Alessandro Mendini, uno dei più grandi maestri del Design Italiano citava: "se mi siedo per terra io sono una sedia".

Se usiamo l'antropologia nel *concept design* come elemento di analisi e progetto per l'identificazione di nuovi approcci ad antiche abitudini, scopriremo che potrebbe essere un elemento di garanzia di sicuro successo.

Il lavoro del *concept designer* è di attualizzare abitudini primordiali ai tempi odierni, immaginiamo quindi un nuovo punto di aggregazione moderno per la condivisione del cibo con sedute basse come se stessimo partecipando ad un the nel deserto.

Ne deriva quindi che un nuovo approccio oggi potrebbe essere

quello di rendere innovativo un antico modo di sedere per mangiare stando insieme a terra su appositi tappeti, come succede in Giappone o nelle tende arabe nel deserto, ritualità che avvicina molto le persone che partecipano alla condivisione.

Un interessante sviluppo evolutivo del *concept* può essere rappresentato da uno spazio circolare a isola, realizzabile in diversi materiali, scavato leggermente a vasca con un anello di cuscini morbidi in gel a effetto sabbia, con al centro un ceppo all'altezza delle sedute che accoglie nuove tecnologie di riscaldamento alternative alla fiamma in grado di trasformare

l'energia in calore per riscaldare il cibo e le persone che stanno tutte intorno sedute a terra. Una sorta di evoluzione del rito della *bourguignonne* dove il "focolare" a isola inserito nel ceppo tondo centrale è posto in mezzo alle sedute circolari con persone tutte accovacciate intorno e dove il fuoco primordiale è sostituito da una piastra tonda a induzione, un microonde a pozzetto o un fornello ad alogeni. Il tutto condito da tecnologie attuali come la ricarica degli smartphone e l'interazione con l'ambiente 4.0 in uno spazio nel quale vivere il concetto di nuovo focolare domestico anche fuori dalla propria abitazione.

