

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

# INGREDIENTI ALIMENTARI

Gennaio/Febrero 2018  
anno 17 - numero 96



**UNIGLAD  
INGREDIENTI**

Confezioniamo e distribuiamo  
ingredienti e servizi  
per l'industria alimentare  
e dolciaria

LA  
**QUALITÀ**  
È LA NOSTRA  
**MATERIA PRIMA**

## PRODOTTI CONVENZIONALI

### Sciroppi

Glucosio ad alto destrosio  
Glucosio ad alto maltosio  
Glucosio con fruttosio  
Fruttosio liquido  
Sorbitolo liquido  
Maltitolo liquido

### Zuccheri

Fondente  
Invertito  
Zucchero saccarosio  
Zucchero a velo  
Zucchero in granella

### Prodotti per panificazione

Coadiuvanti naturali  
Miglioratori  
Malti  
Ingredienti  
Mix

### Amidi

Frumento  
Mais  
Essiccati e di Colaggio  
Deglutinizato

### Altri prodotti

Maltodestrine  
Maltodestrine agglomerate  
Sciroppi di glucosio disidratati  
Glutine di frumento  
Proteine vegetali di frumento  
Fecola di patate  
Destrosio monoidrato e anidro  
Fruttosio cristallino  
Maltitolo cristallino  
Sorbitolo cristallino  
Polidestrosio  
Miele  
Amido di riso  
Caffè infuso

## PRODOTTI BIOLOGICI

### Sciroppi

Fruttosio  
Frumento  
Manioca  
Mais  
Riso  
Farro  
Avena

### Malti

Riso  
Mais  
Orzo

### Succhi frutta concentrati

Fico  
Dattero  
Prugna

### Sciroppi disidratati

Frumento  
Riso  
Malto orzo  
Malto mais  
Tapioca

### Zuccheri

Canna  
Invertito

### Amidi

Frumento  
Tapioca

### Altri prodotti

Glutine di frumento  
Succo uva concentrato

Uniglad Ingredienti s.r.l. • Via dell'Artigianato, 13 • 12060 Grinzane Cavour (CN) Italia  
T +39 0173 239511 • F +39 0173 262745 • info@unigladingredienti.com

[www.unigladingredienti.com](http://www.unigladingredienti.com)

ISEDAMYL

sipal  
PARTNER

Tereos  
Syrat



food design



# L'“experience”, questa sconosciuta

A cura di  
Paolo Barichella  
food designer

Recentemente abbiamo introdotto il concetto di experience.

Cominciamo quindi a entrare nello specifico analizzandone il significato, perché con il termine experience s'intende tutto ciò che porta a vivere un'esperienza che lasci un ricordo indelebile nella memoria dell'individuo.

Quando si vive un'esperienza per la prima volta si è portati a dire che è qualcosa di unico e irripeti-

bile con la stessa intensità. Difficile in effetti poter immaginare il contrario...

Esiste in realtà un settore dove replicare un'emozione è una vera e propria professione.

Il teatro nei secoli ha costruito un sistema per replicare “la prima” un numero di volte definito a priori in diverse località dove lo spettacolo viene portato in tour. Di volta in volta un sistema di procedure scritte su copione e sceneggiatura tramite la regia fa sì che l'emozione che il pubblico prova nelle varie tappe del tour sia sempre la medesima della prima.

La stessa cosa non accade nel cinema dove, invece, una scena viene provata e ripetuta più volte fino a decidere quella che poi rimarrà per sempre identica fissata nella pellicola.

Di cosa è composta e come si forma allora un'esperienza?

Essendo qualcosa d'intangibile nel meccanismo della sua for-

mazione e appartenente alla sfera del pensiero, è costituita da sollecitazioni offerte da elementi che provocano negli interlocutori delle emozioni stimolate da sensazioni.

L'esecuzione di un'opera può essere talmente toccante da far venire la pelle d'oca, la messa in scena di un esercizio particolarmente intenso può arrivare a stimolare le lacrime o la sensazione di suspense.

Il percorso che genera un'esperienza passa psicologicamente da emozioni sviluppate da sentimenti e sensazioni, create e trasmesse attraverso sollecitazioni fisiologicamente percepite attraverso i sensi.

Come spiegare per esempio la sensazione di benessere oppure quella di disagio... cosa le determina e ce le fa percepire. In una parola: “Sollecitazioni ambientali”.

Nel settore Food le sollecitazioni ambientali si fanno più complicate dal fatto che i momenti sensoriali che interagiscono nella formazione del tipo di percezione del mood



ambientale sono il doppio rispetto ai settori dove i sensi interagiscono di meno.

La predisposizione dell'interlocutore allo Story telling, ossia ciò che desideriamo comunicargli e raccontargli, unite alla qualità della rappresentazione in tutte le sue declinazioni e dettagli sono gli elementi determinanti nella buona riuscita dello spettacolo, esattamente come succede a teatro.

Il Cooking Show oggi è esattamente tutto ciò: capacità di saper rappresentare e mettere in scena in modo coreografico ciò che il pubblico andrà a degustare. Esattamente ciò che il pubblico si aspetta e vuol vedere. Sta alla capacità dell'attore saper emozionare i presenti toccando tutti i sensi.

Ma il Cooking Show è arte o scienza? E stiamo parlando di attori o di chef?

È ormai evidente che da tempo stiamo vivendo un cambio epocale di tendenza, nel quale la cucina

non è più sacrificio e artigianalità, ma industria e spettacolo.

Attenzione, questa non vuole essere assolutamente una presa di posizione critica e nostalgica, ma una semplice analisi di come sta mutando il settore.

Appurato che nel mondo occidentale dalla fine della seconda guerra mondiale l'accesso al cibo è diventato pressoché scontato, ne deriva che non abbiamo più necessità di mangiare al solo scopo di nutrirci, pertanto andiamo alla ricerca di nuovi stimoli che il cibo riesce a fornirci e comunicare. Ecco quindi che nasce la necessità di ricercare questi nuovi stimoli dettati dall'esperienza che questo elemento di vita può fornire al di fuori del nutrimento.

Vedere sotto i propri occhi come un professionista pulito e sicuro di sé stia lavorando per realizzare una preparazione culinaria, ci trasmette un certo senso di sicurezza.

Trasformare tutto ciò in spettacolo è un trend di una potenzialità

dirompente considerando la capacità comunicativa dei moderni media e la trasformazione che hanno subito dall'avvento della rivoluzione digitale. Ecco quindi che la figura del cuoco evolve in quella di un nuovo professionista in grado di mettere in scena la propria capacità di creare in pochi momenti qualcosa di affascinante e rassicurante agli occhi di chi andrà a consumarlo.

Diventa personaggio nel momento in cui oltre all'abilità manuale, unisce la capacità di raccontarlo in modo magnetico quando la realizzazione viene eseguita creando story telling, spettacolo e soprattutto experience.

In futuro i Food Format Retail che emergeranno e cresceranno saranno quelli che avranno metabolizzato questi elementi creandone il loro fattore di successo. Da tempo alcuni format, grazie all'ausilio del Food Design iniziano a trasformare i manuali operativi in strumenti sempre più simili ai copioni teatrali.

