

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

# INGREDIENTI ALIMENTARI

Maggio/Giugno 2017  
anno 16 - numero 92

Soluzioni ingredientistiche nel segno della passione.

 veggie

Soluzioni ingredientistiche funzionali animal free per meat & cheese analogue. Per rispondere con professionalità e innovazione alle esigenze dell'industria alimentare. Per una partnership che fa la differenza.

Chimab S.p.A. a socio unico - Via C. Colombo, 34 - 35011 Campodarsego (PD) - Italy  
Tel. +39 049 9201496 - Fax +39 049 9201498 - chimab@chimab.it - www.chimab.it

  
**CHIMAB**<sup>®</sup>  
Food ingredient solutions  
**BRENTAG**

WHITE, RED & GREEN





## Il food designer

### FOOD DESIGN

Food design è un neologismo anglosassone composto da due parole che unite esprimono un significato estremamente ben distante da ciò che (per comodità di alcuni media) in realtà oggi è spesso prefigurato nell'immaginario collettivo come materia creativa di competenza di chef, pasticceri e decoratori di torte.

Ne deriva inequivocabilmente che food = Alimentazione, design = Progetto. Nella sintesi, il significato corretto in Italiano è "Progettazione Alimentare", un vero e proprio campo di specializzazione dell'Industrial design che si occupa specificatamente di applicare la cultura di progetto in campo alimentare a 360°.

Non si tratta quindi né di decorazione, né di styling, perché in realtà gli chef non sono dei tecnologi alimentari, tantomeno designer e quindi nulla hanno a che vedere con questa materia che oggi ha corsi di laurea e master ben sviluppati con precisi piani di studi negli atenei di design.

È bene far conoscere a chi non lo sapesse, come sono strutturati i corsi di design. In questo tipo di percorso di studi la tecnologia è la materia che sta alla base del piano formativo, che applicata trasversalmente a numerosi settori è lo strumento che nelle mani del de-

signer consente di dare forma alle esigenze delle persone e i bisogni della collettività.

Così come per progettare lampade o elettrodomestici al designer è chiesto di essere padrone delle tecnologie di stampaggio dei materiali e della loro relativa trasformazione attraverso le linee industriali di produzione, così anche nel settore food al designer viene chiesta una conoscenza della tecnologia alimentare che consenta di ottimizzare le soluzioni alimentari efficaci sul mercato.

In ogni settore in cui impatta il design, inteso come la "cultura di progetto", aggiunge valore ai sistemi e ai processi. In ogni campo dove viene applicato ricopre un ruolo importante nella ricerca e sviluppo per studiare nuovi materiali e tecnologie.

La Gastronomia Molecolare, ovvero quando la scienza ha tentato di entrare in cucina è stata idealizzata e applicata da sperimentatori scientifici internazionali, per il food design è stato un importante momento d'ispirazione.

Quello che alcuni media hanno banalizzato come un fenomeno di tendenza chiamato "cucina Molecolare", in realtà è una materia molto seria che basa i suoi studi su metodi scientifici. La Gastro-



nomia Molecolare si pone come obiettivo la ricerca e lo sviluppo in campo alimentare; ha come scopo l'educazione scientifica degli operatori della ristorazione a tutti i livelli. Il metodo si basa sulla dimostrazione scientifica di processi empirici, tramandati per tradizione dagli chef. La Gastronomia Molecolare analizza e spiega i processi chimici e fisici che avvengono durante la trasformazione degli alimenti in cottura, comprendendo i motivi per controllarne replicabilità e riproducibilità di processo. È, infatti, una disciplina che mette in evidenza i meccanismi e le reazioni chimiche che stanno alla base delle trasformazioni degli alimenti durante la loro preparazione.

Ancora oggi in Italia, a differenza di altri paesi dove sono più forti le multinazionali alimentari, il food designer è un professionista che sgomita per trovare un vero ruolo tra la ricerca e sviluppo, il marketing e l'engineering dell'azienda. Come sottolineato, è molto più facile pensare a quanto valore e chiarezza di ruolo invece abbia in altri settori come il transportation, il living o l'houseware.

Occorre, tuttavia, per chiarezza spiegare che il food design e chi opera in cucina hanno obiettivi molto differenti. In cucina si riproducono ricette e si sperimentano in modo creativo nuove idee e abbinamenti. Nel food design si osserva, si analizza e si progettano proposte adeguate a consumare il cibo in appropriati contesti e circostanze. In cucina ci sono le



ricette, nel food design, invece, le procedure.

Per comprendere il gioco dei ruoli può essere utile ricorrere a un gioco di parole: nei numerosi *brief* ricevuti dal food design da parte di clienti in questi anni viene posta la richiesta: "mi disegna un prodotto che vende?" Se nell'ottica commerciale dell'impresa infatti, "il prodotto funziona se vende", nella visione del designer in realtà la chiave di lettura è opposta: "il prodotto vende se funziona".

Se il marketing pensa a come aumentare percezione dei valori aziendali e vendite, l'ingegnere pensa a ottimizzare linee e processi, il designer ha l'obiettivo di soddisfare, attraverso l'idoneità delle proposte progettuali, manifeste e latenti, le esigenze di persone appartenenti alla collettività

e determinatesi dall'evoluzione della società.

Efficacia, accessibilità, usabilità, "affordance", antropometria, ergonomia, comfort e agio nell'uso sono fattori determinanti per fare in modo che un prodotto funzioni e, quindi, sia acquistato.

Per concludere si può affermare che il food designer è un operatore al servizio della collettività, non un'artista, non un creativo, ma un tecnico che usa il food design come strumento per dare forma a un'esigenza in campo alimentare. Studia l'interfaccia dei prodotti alimentari dove la forma è funzionale al modo di consumare il prodotto; elabora prodotti valutando la fruibilità delle soluzioni alimentari in funzione dei contesti, degli ambienti e delle circostanze di consumo determinando nuovi format, modalità di approccio al consumo e vere e proprie "meal solution".

Paolo Barichella  
food designer

