

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Luglio/Agosto 2018
anno 17 - numero 99



**GLUTEN FREE • NON OGM
BIOLOGICO O CONVENZIONALE
IN DIVERSI FORMATI**



www.absfood.com



TESTURIZZATI DI PISELLO E SOYA
OTTIMO PER IL FISH ANALOGUE, BURGER E NUGGET
IDEALE PER PREPARATI VEGAN E VEGETARIANI





food design

Forme, formati e contesti del cibo

A cura di
Paolo Barichella
Food designer

La qualità progettuale di un'azione di Food Design è tanto più efficace, quanto più è in grado di generare un'evoluzione delle metodologie di approccio e delle forme di strumenti e utensili necessari per consumare gli alimenti in funzione del contesto.

Secondo Darwin, la mano è l'organo che distingue l'uomo dagli altri primati, e l'uomo non avrebbe mai raggiunto la sua posizione dominante nel mondo senza l'uso delle mani. A differenza degli altri primati, infatti, la mano dell'uomo ha acquistato la capacità di opporre il pollice all'indice e alle altre dita; in tal modo il movimento delle dita è molto più preciso e consente all'uomo di usare utensili molto piccoli e sottili, tenendoli fra il pollice e l'indice (ad esempio aghi per cucire, penne per scrivere).

Si dice che il grado di civiltà di una cultura si misuri con la capacità

di usare le mani e le dita per effettuare una precisa azione.

Le posate sono la risposta che la civiltà occidentale ha dato al consumo alimentare grazie allo sviluppo di utensili in grado di essere comandati dalla mente dell'uomo attraverso l'uso delle mani.

La forma di questi strumenti si è evoluta in stretto rapporto con l'uso della mano. Si sono perfezionate nel tempo come strumenti per rispondere a un'esigenza che questa civiltà ha prodotto nell'evoluzione del modo di mangiare con postura seduta a un tavolo e con l'uso di piatti che contengono gli alimenti che ogni commensale divide in modo autonomo.

Nella cultura orientale le bacchette richiedono un'esperta manualità nei movimenti, la caratteristica è la capacità della mente di far compiere alla mano delle azioni estremamente coordinate e precise. Come noto, nella cultura orien-

tale non è il commensale a porzionare il cibo, ma è chi lo ha preparato che lo seziona in porzioni di forma e dimensione adeguata per essere consumato attraverso l'uso delle bacchette che ne consentono la presa.

In entrambe le culture, seppure con un differente approccio metodologico, gli strumenti sono la naturale estensione del corpo dell'uomo delle mani.

La gestualità e postura della mano in rapporto con gli strumenti o gli utensili determina anche lo stato d'animo e la percezione della mente.

L'evoluzione contemporanea del modo di mangiare che porta a servirsi da soli in piedi a party, buffet, happy hour e standing dinner, ha generato un repentino cambio di abitudini nella società. In questi esclusivi contesti non ci si può esimere dalla necessità di riconcepire e riprogettare meto-

dologie di approccio e strumenti necessari per espletare al meglio la funzione. Queste azioni non possono essere affrontate utilizzando i medesimi strumenti che si sono evoluti su diverse esigenze, impattando su una realtà che necessita approcci diametralmente opposti.

L'etimologia del termine e la morfologia dell'archetipo del piatto dimostrano che è lo strumento meno indicato per mangiare in piedi o in questi tipi di contesti, viceversa la sua chiara e inequivocabile vocazione è di stare su un tavolo, non sul palmo di una mano.

Tenere un piatto in mano produce uno sforzo che se prolungato nel tempo crea affaticamento e stress psicofisico. Quanto più sforziamo questi muscoli, tanto più lo stress derivato sarà elevato e dal corpo si sposterà alla mente trasformando un piacevole evento in una sensazione di disagio.

Ecco perché nel nuovo approccio metodologico il Food Designer ha il dovere di bandire i piatti dagli eventi come party, buffet, happy hour e standing dinner. Bocciati anche i piatti e reggi-bicchieri: concetti elementari di fisica ci ricordano che, per via di baricentro, bracci di leva e pesi, per una corretta postura che produca il necessario confort, la massa del bicchiere debba allontanarsi il meno possibile dal punto di flessione del gomito e dal punto di presa della mano.

Ecco quindi che si passa dal cibo da porzionare a quello porzionato, dalla monoporzione da mordere alla mise en bouche, Amuse bouche e il finger food, e dai concetti di "Coltello e Forchetta" o "Bacchette" a quello di "Calice e Conca": strumenti indicati al carattere antropometrico, anatomico ed ergonomi-

co a svolgere la miglior funzione in quei contesti.

Da tutto ciò deriva una nuova educazione all'uso corretto di questi strumenti nei contesti in cui necessita il loro utilizzo.

Oggi il food design nel suo ruolo di analisi e osservazione ci dice che vi sono contesti di approccio all'atto di alimentarsi che vanno completamente riconcepiti e riprogettati negli strumenti e nelle modalità di approccio al cibo.

L'analisi effettuata in questi anni ci ha mostrato che i contesti, gli

rati, al posto d'improvvisare l'utilizzo di strumenti destinati ad altri contesti e riprogettare nuovi modelli sulla base delle nuove e mutate esigenze.

L'uomo e i suoi bisogni sono al centro del progetto, e l'uomo nelle sue forme è il destinatario dei significati del progetto, pertanto nell'opera di riconcettualizzazione dell'accesso a nuove interfacce e metodologie di approccio al food, è necessario tenere ben presente l'aspetto antropometrico e il rapporto tra il cibo, l'uomo e il fattore



strumenti e i formati non sono pensati in modo appropriato allo scopo che un evento legato al consumo di alimenti richieda, ma si adattano le modalità e gli accessori esistenti a modelli del tutto nuovi.

Progettare e adattare sono due significati in antitesi, pertanto è necessario avere il coraggio di mettere in discussione alcuni dogmi di servizio e approccio alla ristorazione, come detto legati a contesti ormai vetusti e completamente supe-

ambientale del contesto dove quel cibo lo consumerà.

Riprendiamo l'esempio accennato che calza a pennello: i party in piedi, che comunemente si svolgono partendo dall'interfaccia del piatto in mano e buffet.

Proviamo a fare un esercizio di riconcettualizzazione eliminando il piatto in funzione di un leggero contenitore concavo che possa stare nel palmo di una mano e di una serie di canapé porzionati per esse-

re delle “Mise en Bouche”. Anche se viene comunemente tradotto dal Francese Amuse Bouche in Aperitivo o Appetizer, la Mise en bouche, prima di essere un momento è un vero e proprio formato. I Francesi, veri maestri di lifestyle, quando si parla di rapporto tra l'uomo e il cibo coniano dei termini che, tradotti per vari motivi, perdono il significato contestuale, ecco che “Amuse Bouche”, Mise en Bouche, sarebbe più appropriato come one-shot finger food e come “boccone”.

La vera “Mise en Bouche” (Mouthful) è determinata dal formato e dalla quantità della porzione, nonché dall'accessibilità della preparazione. Dal formato del cucchiaino pieno appoggiato al tavolo (Spoonful), al piccolo spie-



dino, alla tartelletta, al trancio di roll, al saccottino chiuso con picker alla composizione di piccole porzioni che creano la quantità

adeguata di prodotto in termini di volume per essere assunto in un solo boccone ed il solo ausilio delle dita da chi lo consumerà.



**UNIGLAD
INGREDIENTI**

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

LA QUALITÀ È LA NOSTRA MATERIA PRIMA

PRODOTTI CONVENZIONALI

Sciropi

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
Sciropi 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

Sciropi

Fruttosio
Frumento
Manioca
Mais
Riso
Farro
Avena

Malti

Riso
Mais
Orzo

Succhi frutta concentrati

Fico
Dattero
Prugna

Sciropi 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