

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Marzo/Aprile 2019
anno 18 - numero 103



VICTA
food & trade

**Ingredienti
che fanno bene!**

VICTA Food SRL Via G. Parini, 30 - 31021 Mogliano Veneto (TV) • T +39-041 5936375 • F +39-041 4566498 • info@victa.it • www.victa.it

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. 2/2019 - IP - ISSN 1594-0543



10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. 0121393127 - Fax 0121794480
info@chiriottieditori.it

CHIRIOTTI  EDITORI

food design

Gli otto momenti del Sensory Design

A cura di
Paolo Barichella
Food designer

Parte II

L'esercizio di dissociare gli otto momenti è certamente molto utile agli effetti dell'educazione sensoriale, e ci consente in modo efficace di comprendere come intervengono i sensi nei rispettivi momenti esterni ed interni.

È evidente che quando ci troviamo ad assaggiare o mangiare una preparazione nella quotidianità questo non è possibile, tantomeno utile. È solo attraverso la sinestesia, ossia la capacità di un senso di dare informazioni all'altro che si riescono a formare sensazioni in grado di dare le corrette informazioni al cervello.

Distribuiti infatti negli otto differenti momenti, i sensi sono gli strumenti che trasmettendo informazioni al cervello che vengono poi elaborate, ci consentono di percepire la realtà che ci circonda all'interno dell'ambiente e del contesto in cui ci troviamo a vivere i vari momenti della nostra esistenza.



Come dei sensori, il nostro corpo, nelle sue differenti parti anatomiche, è sede dei recettori sensoriali di cinque diverse tipologie.

La formazione di un'emozione in grado di farci vivere un'esperienza così intensa da formare un ricordo indelebile nella nostra memoria passa inconfutabilmente per la Fisiologia Sensoriale.

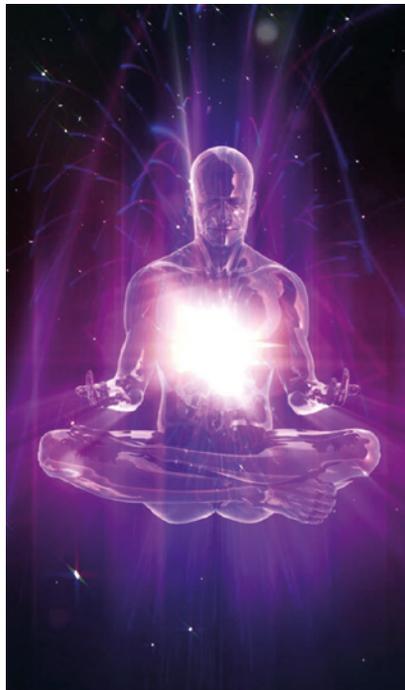
Il processo avviene in questo modo: cinque differenti tipi di recettori sensoriali stimolano e trasmettono impulsi al cervello attraverso i sensi negli otto momenti che abbiamo appena analizzato. A loro volta i sensi generano Sensazioni, le quali provocano le Emozioni.

Le emozioni sono stati mentali e fisiologici associati a modificazioni psicologiche, a stimoli interni o esterni, naturali o appresi che si formano a seguito dell'elaborazione delle sensazioni ricevute dai sensi in prima istanza dai centri sottocorticali dell'encefalo, in particolare l'amigdala che riceve l'informazione direttamente dai nuclei posteriori del talamo (via talamica o sottocorticale) e provoca una prima reazione autonoma e neuroendocrina con la funzione di mettere in allerta l'organismo.

Secondo la teoria diencefalica di Cannon-Bard, lo stimolo emotivo, che può essere un evento, una scena, un'espressione del volto o un particolare tono di voce, viene elaborato in prima istanza dai centri sottocorticali dell'encefalo, in particolare l'amigdala, che riceve l'informazione direttamente dai nuclei posteriori del talamo (via talamica o sotto-corticale) e provoca una prima reazione autonoma e neuroendocrina con la funzione di mettere in allerta l'organismo. In questa fase l'emozione determina quindi diverse modifica-

zioni somatiche, come ad esempio la variazione delle pulsazioni cardiache, l'aumento o la diminuzione della sudorazione, l'accelerazione del ritmo respiratorio, l'aumento o il rilassamento della tensione muscolare.

Lo stimolo emotivo viene contemporaneamente inviato dal talamo alle cortecce associative, dove viene elaborato in maniera più lenta ma più raffinata; a questo punto, secondo la valutazione, vie-



ne emesso un tipo di risposta considerata più adeguata alla situazione, soprattutto in riferimento alle "regole di esibizione" che appartengono al proprio ambiente culturale. Le emozioni, quindi, inizialmente sono inconsapevoli; solo in un secondo momento "proviamo" l'emozione, cioè un sentimento.

Normalmente l'individuo che prova una emozione diventa cosciente delle proprie modificazioni somatiche (si rende conto di ave-

re le mani sudate, il battito cardiaco accelerato, ecc.) e applica un nome a queste variazioni psicofisiologiche ("paura", "gioia", "disgusto", ecc.).

Le emozioni, quando sono intense vengono spesso accompagnate e somatizzate da espressioni del volto come ad esempio lo stupore, o il disgusto. Una volta formate vengono analizzate e comparate dal cervello con altre già vissute in precedenza dall'individuo.

A questo punto le emozioni sono in grado di generare nella nostra mente un'esperienza vissuta.

L'esperienza, a sua volta se è degna di nota, lascia un Ricordo più o meno indelebile a seconda della qualità o unicità dell'esperienza stessa che si può fissare nella memoria, creando il concetto di "indimenticabile".

Uno dei fattori determinanti in grado di dare valore all'esperienza per contribuire a fissare il ricordo nella memoria è senza ombra di dubbio l'Aura.

L'aura è il concetto di percezione extra-sensoriale, qualcosa che si è formato successivamente alla trasmissione degli impulsi sensoriali nel cervello a seguito delle emozioni che si provocano tramite le sensazioni percepite.

Pensiamo alla suggestione che provoca la visione di un'aurora boreale, qualcosa che qualcuno definisce effetto WOW o X-factor, qualcosa che ti prende l'anima al punto che per la potenza comunicativa dell'evento genera immediatamente un'emozione così forte che diventa immediatamente un ricordo indimenticabile.

L'aura è anche quel fenomeno che ci fa percepire un prodotto oggettivamente identico estremamente differente a seconda della predisposizione che ci è stata creata prima del consumo o il tipo di

ambiente o contesto nel quale lo stiamo consumando.

Degustare un Chianti in una cantina con botti in legno dalle volte in sasso, nel silenzio, la giusta temperatura, con il profumo di mosto e l'enologo che ce lo decanta, predispone e fa percepire il vino in un modo completamente diverso rispetto al consumarlo ad un tavolino su un marciapiede di una strada trafficata, calda e rumorosa. Quando portiamo il vino a casa ci sembra sempre diverso rispetto a quando lo abbiamo assaggiato nel posto di origine e spesso diciamo che è colpa dell'aria. Non è il vino

a essere diverso, ma le sensazioni e l'atmosfera in cui lo consumiamo unite alla nostalgia del posto in cui lo abbiamo consumato.

Creare Experience significa progettare, essendo in grado di comprendere tutti i fenomeni che consentono al progettista di generare, controllare e riprodurre un'emozione al punto di provocare stupore, e stimolare l'affettività nell'individuo, costruendo un'emozione replicabile in grado di stimolare il senso di appartenenza.

L'immaginario collettivo è convinto che un'emozione sia qualcosa di unico e irripetibile da vivere una

volta sola. Nel suo concetto umanistico forse è anche così, tuttavia l'Experience Design è una scienza in grado di formatizzare un'esperienza in modo da replicare l'emozione.

In un precedente articolo abbiamo visto come il teatro sia un esempio che ci consenta di comprendere come attraverso un modo scientifico espletato con la stesura di un copione, sia possibile rendere replicabile l'emozione che gli attori e il regista hanno trasmesso alla prima rappresentazione, in tutte le repliche che essi porteranno nelle varie città in programma.

LEBEN INGREDIENTS

DI CHE FARINA SEI?
glutenfree. allergenfree. vegan.

lenticchie
piselli
ceci
lenticchie
piselli
ceci

LEBEN INGREDIENTS srl - Via G. Verdi, 17 - Settimo Milanese (MI) - Italy - ph: +39 02 45391430
www.lebeningredients.com - info@lebeningredients.com