

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Settembre/Ottobre 2019
anno 18 - numero 106

PISTACCHIO
MARULLO
**Un'esplosione
di gusto.**



MARULLO

PISTACHIO FACTORY

tel: +39 095 7725855 | fax: +39 095 7724894 | e-mail: info@fmarullo.com | www.fmarullo.com |    





food design

Alla scoperta del cibo appropriato (Suitable Food)

A cura di
Paolo Barichella
Food designer



Quando possiamo definire un prodotto alimentare appropriato oppure no? ...e appropriato a che cosa? ...e che c'entra un cibo appropriato con il Food Design?

L'aggettivo "appropriato" determina qualcosa che sia riferito come adatto o adeguato a una particolare circostanza.

Nel caso del Food si riferisce alla forma più adatta da conferire a un prodotto alimentare attraverso un'azione di design per consentirgli di poter essere consumato nel modo più conveniente possibile in un preciso ambiente o contesto.

Più volte è stato ribadito come il Food Design infatti sia un campo di specializzazione dell'Industrial Design che come attività si occupa specificatamente di studiare i cibi progettati con lo scopo di essere appropriati per un determi-

nato e preciso contesto di consumo, in base all'ambiente e alle circostanze, la forma, il formato e l'interfaccia. Rendere fruibile il cibo significa renderlo adatto al contesto e alle condizioni in cui ci si trova a consumarlo.

I Suitable Food sono però anche soluzioni alimentari progettate per la persona determinando le condizioni ideali e le modalità per consumarlo nel modo più adeguato e confortevole possibile in momenti specifici.

Il focus di studio si concentra sulla postura, l'interazione e gli strumenti di consumo (seduti, in piedi, con posate o senza) che una persona assume o subisce in funzione di dove si trovi a consumare una proposta alimentare. Altri campi dove il concetto di cibo appropriato è di fondamentale importanza quando forma, formato e

modalità di consumo sono dei fattori chiave, sono i *convenience, affordable, easy to eat, fast e street food*.

Oltre a quanto descritto in precedenti articoli su antropometria ed ergonomia aggiungiamo *l'affordance* degli alimenti, termine complesso che si riferisce alla funzione della loro interfaccia d'uso e consumo.

Un prodotto che possiede una buona *affordance* è quello che riesce chiaramente a esprimerci in modo inequivocabile la modalità più adatta per essere approcciato e consumato. Un cibo appropriato non può prescindere dal grado di *affordabilità* che s'instaura fra l'interfaccia e l'utente.

Il *Suitable Food* rappresenta, di conseguenza, lo scopo principale che si prefigge il Food Design per consentire all'utente di potersi godere tutti i benefici di una forma progettata specificatamente per il contesto nel quale il prodotto si trova a essere consumato.

Non esiste un cibo appropriato a tutti i contesti: un prodotto in sé non è appropriato a prescindere, ma a seconda di quale forma e modalità di consumo assuma nei differenti contesti e ambienti.

Un gelato può essere appropriato a seconda di come è fatto consumare: se la modalità e formato attribuiti al gelato prendono forma di stecco o di un cono e vengono consumati in piedi e in movimento, è appropriato, se si è seduti davanti a un piatto, lo stesso prodotto non lo risulta più: una coppa e un cucchiaino a paletta sarebbero più indicati.

Un cibo è appropriato quando il food designer è stato in grado di attribuirgli la forma e l'interfaccia più adatta per consentire di accedere al suo consumo nella maniera più efficace possibile in funzione della necessità legata all'ambiente

e alle condizioni in cui ci si trova a consumare quel prodotto.

Estetica ed effetto non possono mai andare a discapito di funzionalità e fruibilità del prodotto alimentare da consumare in specifici contesti d'uso.

Per contesto s'intende un determinato ambiente dove vi sono delle condizioni specifiche che portano a dover consumare un alimento attraverso diverse modalità.

Costringere una persona durante un evento in piedi a consumare

niente per la persona che si accinga a vivere l'esperienza di consumo subire l'insieme degli effetti che si vengono a determinare.

Suitable ha una declinazione anche di prodotti adatti a determinate categorie di soggetti che richiedono particolari esigenze, pertanto il *Suitable Food* si occupa anche di creare basi e prodotti realizzati con ingredienti in grado di essere assunti dalla più ampia percentuale possibile di soggetti stessi.



una lasagna in un piatto utilizzando una forchetta è del tutto inappropriato al contesto in cui si svolge l'azione, così come del finger food seduti al tavolo in un piatto determina una modalità di somministrazione inappropriata.

In termini di postura e modalità di approccio è del tutto sconve-

Un prodotto per poter raggiungere il più ampio numero di categorie può essere senza glutine, senza lattosio, senza allergeni e senza proteine animali.

È evidente come a livello di Food Design questo approccio si avvicini in modo da coincidere con i valori del Design for All, ab-



bracciandone valori e principi per i quali il progetto è valido quando è fruibile da qualsiasi soggetto a prescindere dal livello di abilità, inserendo il concetto di rispetto per la persona all'interno di una progettazione etica e consapevole.

Durante alcuni eventi ci si può rendere conto di come soluzioni inappropriate rendano disagevole il rapporto con il consumo di un alimento al punto da portare alla sensazione di essere disabili nel compiere gesti estremamente semplici. Sforzare una persona a consumare un alimento costringendola a interagire con lo stesso attraverso strumenti inappropriati crea delle esperienze negative che spesso penalizzano il giudizio di un cibo, generando un senso di disabilità e conseguente disagio.

Costringere persone a consumare un pasto su di un aereo in economy class utilizzando coltello e forchetta è un altro esempio di violenza solo perché non ci vengo-

no proposte delle valide alternative in grado di creare soluzioni progettate appositamente per quel preciso e particolare contesto.

Il rimedio è frutto di adattamento, creatività e rapidità nel risolvere temporaneamente in modo brillante una necessità. Adattare un prodotto (oggetto) progettato e realizzato per un uso specifico a un altro, significa snaturare lo scopo per il quale è stato creato e progettato.

Il Design del riuso determina perlopiù rimedi temporanei di scarso valore, dove il peso del compromesso e dell'accettabilità del difetto è più elevato di qualcosa progettato per un contesto specifico, che per "venderlo" come azione sostenibile viene adattato a un uso il più delle volte approssimativo e inappropriato al contesto.

Talvolta ci sono dei contesti talmente inadeguati che è il caso di ricorrere alla riprogettazione e in alcuni casi addirittura alla riconcettualizzazione, cioè azzeccando tutto, in funzione di nuovi scenari che nel frattempo si sono creati.

