

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Novembre/Dicembre 2019
anno 18 - numero 107



Qores[®]
FEELING THE VALUE

FOOD **R**EVOLUTION

QORES SRL - Via Olona 73 - 20015 Parabiago (MI)
Tel. +39 0331 498101 - Fax +39 0331 551252 - email: info@qores.it - www.qores.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. 6/2019 - IP - ISSN 1594-0543



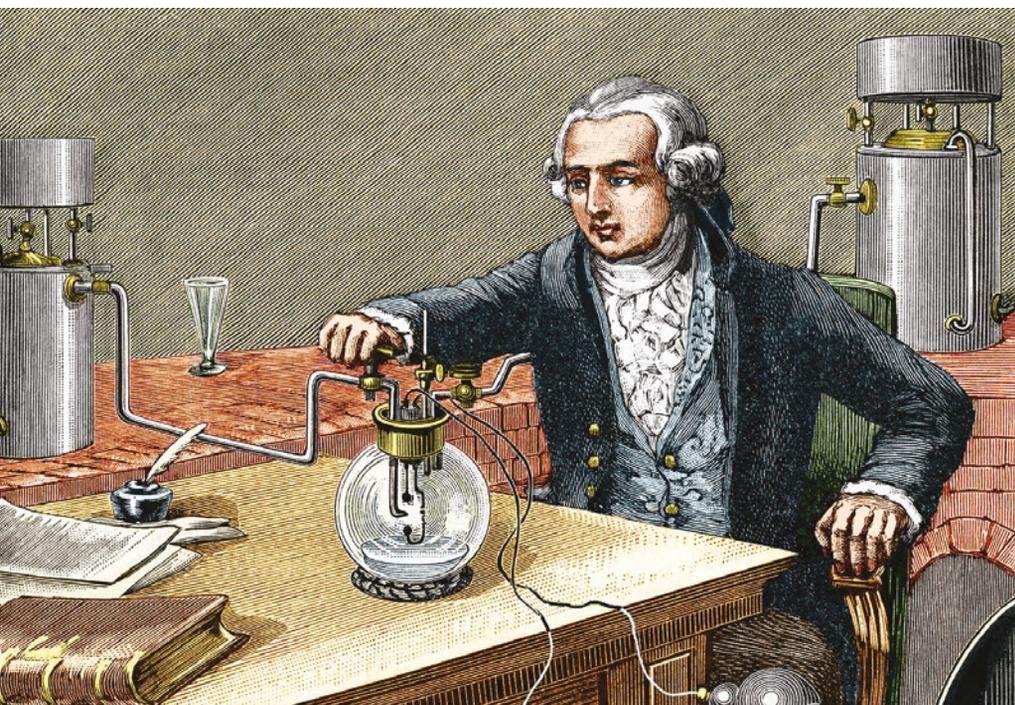
10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. 0121393127 - Fax 0121794480
info@chiriottieditori.it

CHIRIOTTI  EDITORI

food design

Il *food designer* nell'economia circolare

A cura di
Paolo Barichella
Food designer



Una delle citazioni storiche che più incarna il senso del Design è certamente quella dello scienziato Antoine Lavoisier che enuncia: “Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma” e che sintetizza la sua Legge di conservazione della massa.

Oggi, parlando di Sostenibilità e di Economia Circolare, questa legge, che segna uno dei pilastri della fisica e chimica moderne, acquisisce un valore ancora più importante e significativo.

Economia Circolare è un termine generico per definire un'economia pensata per potersi rigenerare da sola. In un'economia circolare i flussi di materiali sono di due tipi: biologici, in grado di essere reintegrati nella biosfera, e tecnici, destinati a essere rivalo-

rizzati senza entrare nella biosfera. L'economia circolare è dunque un sistema economico pianificato per riutilizzare i materiali in successivi cicli produttivi, riducendo al massimo gli sprechi.

Il Design è un processo in grado di dare forma a un'esigenza trasformando la materia in un prodotto che la soddisfi nella maniera più efficace possibile, in un preciso contesto o situazione di uso e consumo. È evidente che il Design prende un ruolo strategico di vitale importanza nel soddisfare i requisiti richiesti dall'economia circolare assumendo il compito di trasformare la materia seguendo un progetto.

Se poniamo l'attenzione sull'economia circolare ci accorgiamo che la legge di Lavosier ci insegna che la materia non può essere creata dal nulla né distrutta, questo è un dato fondamentale per operare attraverso scelte che trasformando la materia producano gli effetti adeguati e in linea con le attese di questo principio.

La quantità di materia che esiste sul pianeta è sempre la stessa, ma è soggetta a costanti trasformazioni sia naturali, sia artificiali da parte dell'uomo. Sono queste trasformazioni artificiali che, se non correttamente e opportunamente conosciute e controllate in tutti gli effetti pre- e post- produzione, rischiano di alterare degli ecosistemi che si reggono proprio su delicati equilibri. La legge di Lavoisier dimostra anche che l'uomo non può distruggere il pianeta come spesso si sente dire, ma può certamente trasformarlo in modo irreparabile e irreversibile.

Design significa anche studiare e conoscere una tecnologia per comprenderne a fondo tutti gli effetti in modo da poterli controllare e riprodurre nel modo più

consapevole ed etico possibile, al fine di creare vantaggi e benessere per la collettività. Lo scopo primario della ricerca oggi è di salvaguardare la salute umana e il futuro del pianeta. In questo il Designer è chiamato alla piena responsabilità e consapevolezza in relazione agli effetti secondari prodotti da scelte e decisioni operate nello svolgersi del progetto.

mente utile ad esempio a produrre energia pulita.

Inquinamento e gas che possono contribuire all'aumento dell'effetto serra devono essere eliminati sia in fase di produzione, che di uso, consumo e smaltimento a fine ciclo di vita del prodotto.

Saper trasformare la materia in modo sostenibile è la vera sfida del futuro per salvaguardare il



Se nulla si crea e si distrugge ed è evidente che la materia subisce delle trasformazioni, la sostenibilità del risultato finale in termini di effetti e impatto sui rischi di modificare e alterare i delicati equilibri dell'ecosistema dipende da come si progetta e controlla la trasformazione prima e dopo la produzione.

I residui ottenuti dalla trasformazione e dal fine ciclo di vita di un prodotto, oltre a sforzarsi per renderli innocui, devono essere pensati pronti per essere smaltiti e trasformati in qualcosa di ulterior-

nostro pianeta riducendo il tasso di contaminazione dei rifiuti e delle scorie scarti di produzione o consumo, termini che oggi assumono un significato assai più urticante di alcuni decenni fa.

Il successo dell'ondata ecologista, spinta nella forma da nuove icone come la controversa Greta Thunberg e nella sostanza dagli effetti della nostra dimostrata incapacità di controllare gli effetti dello smaltimento, ha prodotto della controinformazione, che, a sua volta, ha portato a demonizzare dei

materiali, uno su tutti la plastica, per il motivo che è un polimero di sintesi derivato dal petrolio e che nel tempo per le sue caratteristiche ha creato fenomeni come i Garbage Patch.

Senza la scoperta della plastica che passa dalla bachelite all'italianissimo Moplen l'evoluzione tecnologica nel settore alimentare oggi sarebbe probabilmente anco-



ra ferma a tecnologie di fine '800. A chi chiede di eliminare la plastica senza proporre valide alternative è necessario argomentare che non è il materiale da eliminare, ma l'uso scorretto che se ne fa, riducendone l'abuso quando non è necessario, trasformandolo in un materiale con caratteristiche meno invasive e promovendone un uso meno scriteriato.

È qui che entra in gioco l'etica sostenibile. Lo sforzo di comprendere che tipo d'impatto possano avere scelte e decisioni su tutto il sistema, prima che gli effetti diventino incontrollabili.

Capire come la trasformazione possa essere il meno impattante possibile nel rispetto dell'ambiente che ci circonda rientra nella responsabilità sociale del progettista.

L'unica cosa che si può creare dal nulla senza trasformare o distruggere in realtà non rientra nella fisica ed è difficilmente classificabile in una disciplina; è il pensiero umano, una dimensione che in quanto tale determina creatività e appartiene alla sfera dell'immateriale. Qualcosa d'intangibile che in economia si quantifica e valorizza con la proprietà intellettuale; la creatività è frutto del pensiero umano, ed è l'unica cosa che pur producendone a volontà non determina alcun tipo d'inquinamento.

Il pensiero è il filo conduttore che ci porta a fare le opportune scelte e decisioni ed è il filo che conduce il progetto, è pertanto la sfera che più di ogni altra impatta sull'etica e sulla sostenibilità delle scelte effettuate per rispondere ai requisiti che richiede l'economia circolare.

Il progettista e il food designer oggi non possono limitarsi a progettare un prodotto, ma si devono concentrare su tutto il ciclo di vita dello stesso prima, durante e dopo l'acquisto, compreso il suo smaltimento e l'impatto che genera la sua trasformazione nei vari momenti di vita del prodotto stesso.

È il progettista che deve pensare a come gestire lo smaltimento e la fine del ciclo di vita del prodotto, come ad esempio un packaging o un prodotto più complesso composto da parti di materiali differenti che se non facilmente scomponibili e separabili ne complicherebbe lo smaltimento dopo l'uso.

Nel food design spesso la materia da trasformare sono gli ingredienti alimentari, e le scelte e decisioni che vengono prese per il progetto lo rendono sostenibile o meno a seconda di come gli effetti impattino sul sistema durante l'intero processo.

Oggi un food designer è chiamato a pensare a come determinare nuovi modelli di approvvigionamento e consumo degli alimenti, in modo tale che una volta che il compito del prodotto sia stato svolto, l'impatto sugli effetti dell'ambiente e delle attività necessarie per smaltire ciò che resta sia ridotto al minimo.

Ecco che nel tempo i designer (progettisti) hanno iniziato a progettare strumenti che implicano il cambio di abitudini dei consumatori. Sempre di più, ad esempio, vediamo negli uffici distributori di acqua depurata ai quali si accede con borracce termiche che sostituiscono le bottigliette in PET.

Sempre più spesso vediamo incentivare l'accesso all'approvvigionamento di ingredienti sfusi al posto di quelli confezionati, dove il contenitore se lo porta da casa il cliente e lo riempie sul posto.

Molti fabbricanti di bicchieri e piattini monouso, a seguito



delle recenti direttive Europee, stanno iniziando a convertire i tecnopolimeri derivati dal petrolio con i biopolimeri compostabili di origine vegetale.

Questi esempi servono a comprendere in quale direzione devono essere concentrati gli sforzi dei progettisti e food designer nel prossimo futuro, perché indietro non si può più tornare.