

FOOD DESIGN



www.unidocs.it - Appunti e dispense per superare i tuoi esami universitari

www.unidocs.it - Appunti e dispense per superare i tuoi esami universitari

www.unidocs.it - Appunti e dispense per superare i tuoi esami universitari

www.unidocs.it - Appunti e dispense per superare i tuoi esami universitari

COSA CENTRA FOOD DESIGN CON SOCIOLOGIA ?

Il filosofo tedesco Feurebach in una famosa opera sostiene che "L'uomo è ciò che mangia". Mangiammo facciamo nostro, diventa parte di noi , non ne traia qualità nutritive necessarie a sostenerci ma tutto ciò che rappresenta. Il cibo non da solo nutrimento ma è anche un veicolo di valori culturali, sociali ed etici: esso rappresenta un elemento culturale e territoriale diventando un punto di unione e innovazione. Il cibo è un veicolo di socializzazione e partecipazione attiva alla vita sociale e negli ultimi anni è più considerato una forma d'arte.

Da qualche anno la sociologia ha iniziato a studiare l'antropologia dell'alimentazione considerandola un vero e proprio campo di indagine si esplora il mondo del cibo nei suoi aspetti sociali e culturali mettendo in risalto da un lato le complesse relazioni tra cibo e emozioni individuali e simboliche e dall'altro le caratteristiche del bene di consumo ed economico.

Si può imparare a conoscere lo cibo anche nell'ambito del design viene considerata una disciplina ad alta competenza e il designer fa parte di una società ed è in grado di

CHE COS'È IL FOOD DESIGN ?

Il food design è nato e si è sviluppato di pari passo con la crescente industrializzazione del comparto agro-alimentare. Nel corso del tempo ha cercato nuovi strumenti e tecniche sempre più avanzate per produrre e distribuire i prodotti all'alimentazione, includendo in questa categoria non solo i prodotti alimentari in senso stretto ma tutti quei beni che intervengono nell'atto alimentare.

Il food design è un termine recente che racchiude studi progettuali e ricerche che portano alla nascita di nuovi prodotti e servizi legati al cibo. Nel progetto di food design incontrano e mescolano diverse discipline quali la biologia, la genetica, la sociologia dell'alimentazione e la psicologia.

Il food design deve proporre soluzioni alimentari e servizi che siano prodotti sia funzionali sia al tipo di ambiente produttivo e consumo che alle esigenze del cliente; si può intuire che il food design non è mai solo la forma finale del prodotto ma l'insieme delle azioni e dei processi per costruirlo.

Secondo l'International Food Design Society, il food design ha oggi un campo di applicazione tanto vasto da poterne racchiudere una sorta di classificazione:

IL DESIGN WITH FOOD

Lavora con il cibo per trasformarlo in qualcosa di nuovo in termini di sapore, consistenza, temperatura generale, il designer è in questo caso uno chef o un tecnologo.

IL DESIGN FOR FOOD

E' il design di tutti i prodotti utili a tagliare, sminuzzare, mescolare, contenere, cuocere e presentare il cibo. In cartegpria troviamo tutti i prodotti che fanno parte della preparazione, distribuzione e consumazione compreso il packaging che spesso diventa un elemento distintivo del prodotto stesso (come ad esempio la bottiglia in vetro della Coca-Cola)

IL FOOD PRODUCT DESIGN

Riguarda tutti i prodotti alimentari industrializzati, dai cioccolatini alle caramelle o ai gelati monoporzionati, tutto il processo che dalla loro ideazione li porta sulle nostre tavole.

IL FOOD SPACE DESIGN/ INTERIOR DESIGN FOR FOOD

E' la progettazione di spazi legati alla vendita e produzione di cibo; comprende il design degli interni, la scelta dei colori ma anche l'illuminazione fino al design dell'abbigliamento dei dipendenti. Anche in questa categoria il cibo non è coinvolto come materia, la metodologia utilizzata prevede la conoscenza di molti aspetti che riguardano la preparazione dei cibi, alla comprensione del materiale migliore per la progettazione di un piano

IL DESIGN ABOUT FOOD

È tutto quello che può essere realizzato ispirandosi al cibo, nonostante il cibo come materia prima non sia direttamente coinvolto nel processo.

EATING DESIGN

Riguarda tutte le situazioni nelle quali ci sia un'interazione con il cibo e le persone: dal ristorante di alto livello fino al fast food, dal pranzo di famiglia alla cena di gala, dalla prima colazione consumata a casa fino al caffè al bar. Quest'ultima categoria comprende molte delle altre precedenti, tanto da risultare la più completa.

COME APPROCCIARSI AL FOOD DESIGN

Esistono tre modi di approccio al food design :

- PROGETTAZIONE DI LUOGHI O STRUMENTI per il consumo del cibo, dove il prodotto è il punto di partenza nella creazione di un concept store.
- PROGETTAZIONE ALIMENTARE dove la materia prima è plasmata per creare prodotti innovativi e di grande appeal sensoriale.
- PROGETTAZIONE DI PORTATA coniugando in modo contestualizzato alimenti e/o strumenti rendendoli complementari e inscindibili tra loro.

I campi di applicazione del food design sono divisi in tre aree:

- AZIENDE DEL COMPARTO ALIMENTARE comprendenti quelle che si occupano di produrre, distribuire e trasformare gli alimenti.

PRATICITÀ

COM

TECNO

RIC

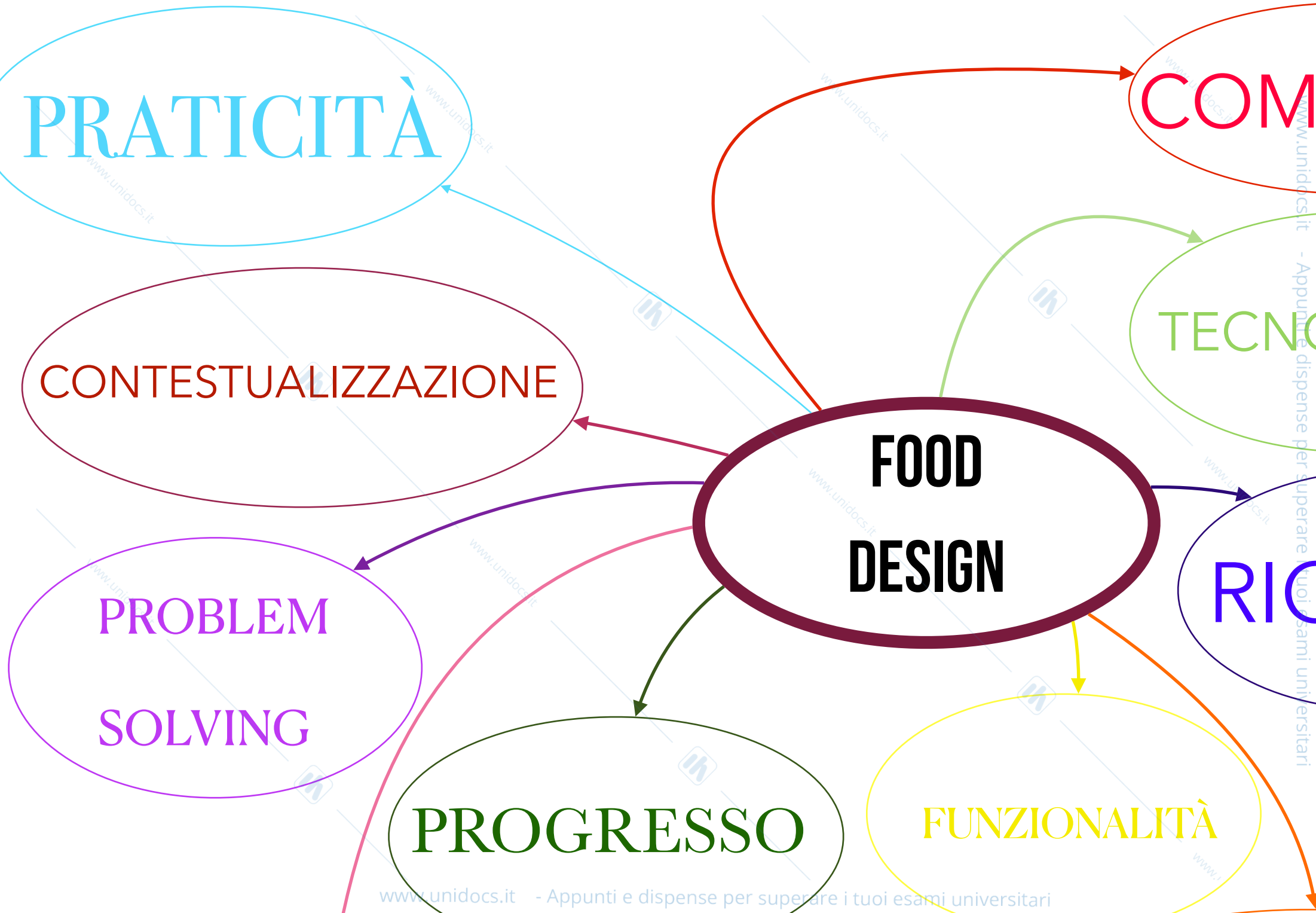
CONTESTUALIZZAZIONE

**FOOD
DESIGN**

**PROBLEM
SOLVING**

PROGRESSO

FUNZIONALITÀ



Non si accettano per food design fenomeni folkloristici di spettacolarizzazione del cibo realizzati con l'unico scopo di incuriosire e stupire gli interlocutori con effetti estetici e coreografici di creatività fine a se stessi.

Seguendo il MANIFESTO DEL FOOD DESIGN sottoscritto dai membri aderenti alla Commissione ADI Food Design si afferma che:

- Il Food Design NON E' decorazione o estetica compositiva utilizzata dagli chef per presentare un piatto; da questo comma ne deriva che uno chef creativo NON E' automaticamente un food designer solo perché capace nell'applicazione delle regole estetico compositive.
- Il Food Design NON E' la forma di un prodotto edibile, ma tutto l'insieme di azioni, criteri e scelte prese durante il processo progettuale che hanno determinato la necessità di ottenere quella forma.

- Il Food Design, così come il Design N processo

Per tanto NON sono accettabili i seguenti Food Design

- Bello/ Carino/ Ironico/ Gradevole/ Attra
- Simpatico/ Curioso/ Bizzarro/ Strano/ Si
- Estroso/ Minimale/ Stravagante/ Decora
- Artistico/ Provocatorio

Riassumendo tutti i 16 punti del manifesto DEL FOOD DESIGN si comprende che viene studiato con l'unico scopo di soddisfare i clienti dando loro dei benefici, sia in termini di sviluppo produttivo. I principali criteri che deve rispettare sono la proporzionalità, formato adeguato al contesto nel quale

I GRANDI NOMI DEL FOOD DESIGN

Per operare nel food design è necessario conoscere approfonditamente le materie prime e le caratteristiche di trasformazione degli alimenti, è forse per questo motivo che i primi ad esplorare questo campo sono stati i grandi nomi del design.

Per primo Ferran Adrià che a partire dagli anni '90 ha fatto della ricerca per proporre nuovi modi di presentare il cibo il suo punto di riferimento. Davide Scabin è il rappresentante italiano di questa avanguardia innovativa, egli parte dall'analisi della forma, delle caratteristiche di consistenza delle materie prime ed è da questi studi che nascono le sue creazioni come il "Ciberegg", un uovo avvolto da una membrana intercapedine di liquido trasparente, che inciso con un coltello esplodere in bocca un rosso ripieno di uova di caviale. Massimo Bottura, considerato l'innovatore per eccellenza, la sua critica gastronomica affonda le radici della sua cucina nella tradizione unendo innovazione e memoria in una cucina straordinaria. Celebre il suo "Magnum", un croccante con burro, grasso e aceto balsamico, un non gelato dove formaggio e cioccolato ricreano in una chiave innovativa.

Ecco la sfida del food design: preparare gli alimenti in modo innovativo.





Accanto alle creazioni dei grandi chef , molti giovani creativi colgono l'aspetto più ludico del fenomeno progettando una serie di prodotti informali e fantasiosi in cui la ricerca tecnologica legata al design e alla formane ha sicuramente garantito una funzionalità e un'innovazione.

Dal tradizionale cioccolato svizzero Tolberone la cui architettura invita a un particolare gesto per spezzarne le porzioni, alle patatine Pringles, un artificio chimico- fisico- morfologico dove la fetta di patata è ricostruita in una sagoma ergonomica che si adatta perfettamente alla bocca, lasciandone il sapore più a lungo. E a questo serve il famoso tubo, comodo e perfetto per non schiacciare il prodotto.



IL FOOD DESIGN COME MOMENTO SOCIALE





Nel corso degli anni il Food Design ha modificato le abitudini nel consumo del cibo. Il Food Design ha interpretato i requisiti del mercato che creano nuove

Per creare nuove esperienze a tavola il gruppo di Latte ha sperimentato nuovi concetti di servizio, come la fascia in cui il sistema con



La Big Quality Dinner diventa uno spazio condiviso in cui è bandita la tecnologia e lo scopo è quello di ritrovare il piacere del cucinare e soprattutto quello del cucinare

chi non ha questo handicap. Ogni cena sul significato del valore del multisensoriale ricetta la forza del gusto, dell'alfabeto del

SOCIAL FOOD

E' interessante notare come il termine "social" può essere interpretato sia come valore che il cibo assume all'interno della società e quindi si parla di cibo sociale, sia come effetto virale che esso sta avendo nel mondo online.

Attraverso l'uso dei social networking come Instagram e Pinterest le imprese stesse decidono di valorizzare gli aspetti unici e tipici del cibo attuando campagne pubblicitarie ad hoc; ciò ha portato alla creazione di piattaforme dedicate esclusivamente al Food. Si tratta di piattaforme online ideate per favorire gli incontri a tavola tra persone volti a sviluppare il senso di collettività. Lo scopo è quello di creare occasioni di scambio di idee e conoscenze del cibo.





Sono Polo Barchilla, Mauro Olivieri, Ilaria Legato, Marco Pietrosante e Francesco Subioli a formare il gruppo I Food Designer. Un team di professionisti, ognuno con la propria

competenze e migliorare la conoscenza di tutti i suoi aspetti e partecipano a conferenze e seminari di Design come materia di studio didattico.

ifood design