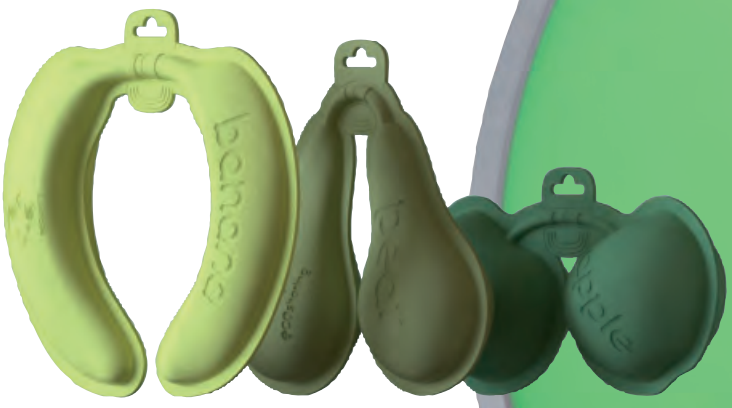
LE SOSTENIBILI FORME DEL CIBO

Progetti a tutto campo, a volte ergonomici e funzionali, altre capaci di farci intuire il sapore di un prodotto, raccontare il profilo di un'azienda o rivivere un'esperienza. Quando la lettura della complessità della società contemporanea viene vista attraverso la lente del food design

di Michela Di Carlo



Eco sharing di Silvano Spada, per condividere la frutta durante la ricreazione a scuola. Qui a destra, **Enerdrive** di Edoardo Navarra: permette di bere senza usare le mani mentre si guida

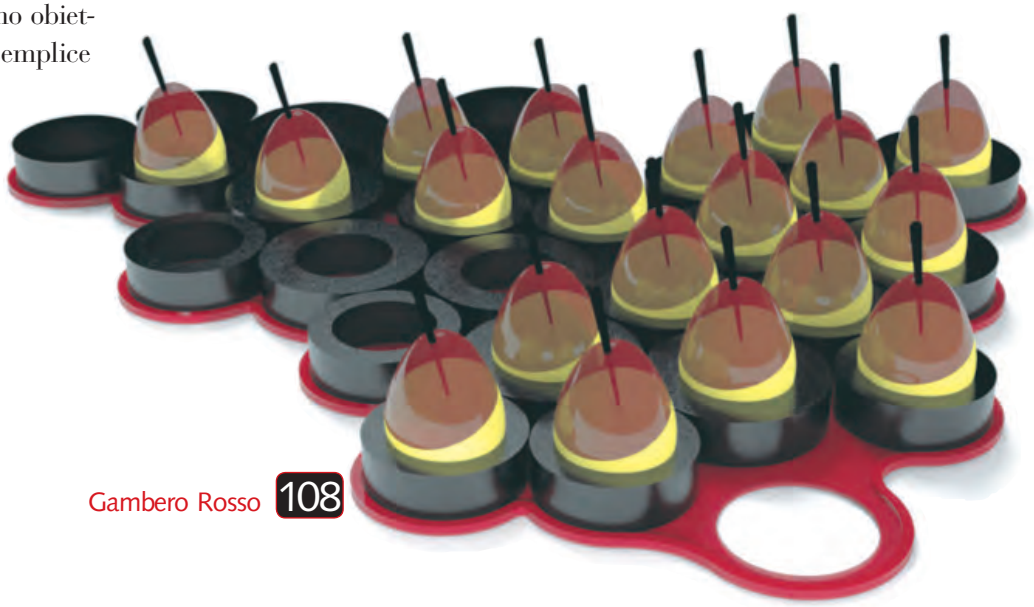
QUANTE VOLTE, facendo la spesa, ci siamo soffermati sul packaging di un prodotto? Spesso non ne siamo consapevoli, eppure molte scelte d'acquisto sono dettate non solo dal contenuto o da un semplice imballaggio ma da una vera e propria alchimia polisensoriale, frutto di una disciplina in cui amore e rispetto per il cibo e le sue caratteristiche convergono per dare vita ad una ricerca continua e scrupolosa di soluzioni che rispondano a esigenze pratiche; il fooddesign.

«Parlare di packaging è però riduttivo – puntualizza il designer Marco Pietrosante, docente assieme a Francesco Subioli all'Istituto Europeo di Design (IED) di Roma – Il food design si occupa di industria e come tale di processi replicabili che includono anche cibo e luoghi di consumo, modelli e sistemi di produzione. Non solo quindi forma, contenuto e funzione».

Il risultato? Progetti a tutto campo, a volte ergonomici e funzionali, altre capaci di farci intuire il sapore di un prodotto, raccontare il profilo di un' azienda o rivivere un'esperienza. Alcuni hanno nomi accattivanti, forme inusuali e si propongono obiettivi che vanno oltre il semplice uso e consumo, come i lavori presentati dagli studenti dello IED di Roma.

Eco-sharing è, per esempio, un prodotto che attraverso un packaging innovativo rende divertente la condivisione della merenda a base di frutta a scuola; Enerdrive, invece, si tiene tra i denti e ci permette di bere senza occupare le mani, ricordandoci di tenerle ben salde sul volante durante la guida. Non mancano i progetti che ci aiutano ad adottare comportamenti virtuosi come Shi boo bag, doggy bag di ispirazione orientale. Un servizio, più che un prodotto; una pratica tovaglietta, facilmente richiudibile, per chi volesse continuare a casa propria il pasto consumato al ristorante. Anche Spiga scarpetta che, come ci dice il nome, sdogana la scarpetta del piatto grazie ad un filone di pane formato da singole parti separabili con forma adeguata all'uso, viene incontro al consumatore facilitando così il rito più genuino di un fine pasto.

«I nostri corsi – spiega Pietrosante – affrontano temi legati alle attività produttive delle aziende, in particolare del sistema industriale alimentare. In questo caso l'attenzione dei ragazzi è stata focalizzata, oltre che sul prodotto, anche sul tema della crescita responsabile, grazie all'adozione di valori di riferimento quale il BIL (Benessere Interno Lordo), che è un indicatore di crescita come il PIL, ma che cerca di misurare la qualità della vita dell'uomo e della comunità in cui vive». >>



Epicure di Zoè Van Reeth

Compasso d'Oro 2011
Pasta Pot, la pentola di Alain Ducasse

Non solo una nuova pentola ma soprattutto un sistema diverso di cuocere la pasta, disegnata da Patrick Jouin per Alain Ducasse, racchiude nella sua eleganza formale un concentrato di innovazione. È la casseruola proposta da Alessi, un progetto che proprio per la sua originalità è stato premiato con il Compasso d'Oro 2011. La pentola, di forma conica, sfrutta un antico metodo di cottura con poca acqua, ispirato al concetto di concentrazione, dove l'amido liberato dalla pasta resta legato agli alimenti, un sistema sano e naturale in cui tutte le operazioni di cottura si svolgono insieme. Il manico è cavo per non surriscaldarsi e sagomato in modo da poter accogliere nel suo spessore il cucchiaio (adatto sia per mescolare che per servire il cibo). Il coperchio è caratterizzato da una tranciatura curva che permette la regolazione della fuoriuscita del vapore durante l'uso e presenta un'aletta che impedisce al vapore caldo di uscire sul manico e surriscaldare la zona di impugnatura.
La confezione contiene anche un libretto di ricette studiate dallo stesso Ducasse.

Pasta Pot
Progetto di Patrick Jouin
per Alain Ducasse
Produzione Alessi
prezzo 175 euro

La lettura della complessità della società contemporanea, vista dunque attraverso la lente del food designer? «Sì, ma per fare chiarezza – continua – e quindi aiutare gli aspiranti designer nello sviluppo dei progetti, ci si è rivolti all'Istat, l'Istituto nazionale di statistica. I ragazzi hanno così avuto accesso ad un ampio panorama di interventi che, a livello internazionale, le varie organizzazioni governative e non, stanno portando avanti. Temi certamente ostici per chi non si occupa della materia, come educazione, sanità, sostenibilità ambientale, ma che a ben vedere sono fortemente legati al mondo del progetto e della produzione. La professione del food-designer, infatti, è frutto di ricerca continua che ci porta spesso a intravedere percorsi ancora poco esplorati dall'industria. Questi progetti, ad esempio, evidenziano quanto ci sia ancora da fare nell'area del food, quando questo viene affrontato con la logica del design, focalizzando cioè l'attenzione sui bisogni dell'utenza, sul miglioramento del prodotto, sulla cultura del progetto».

Il processo che porta all'ideazione di un prodotto, infatti, non è così semplice e immediato. Allo IED, nei corsi di Design del prodotto, si affrontano diverse fasi. «Innanzitutto il brief – spiega Pietrosante – per capire il tema da affrontare, poi il brain-storming. Riuniti in piccoli gruppi, gli studenti propongono o scartano idee, concetti per poi rielaborarne di nuovi e più complessi». Dopo un'accurata selezione, si passa poi alla formulazione di veri e propri concept che da generali si fanno sempre più puntuali fino ad arrivare alla fase progettuale che include schizzi, ricerche specifiche, e infine rendering dei progetti scelti. «C'è da dire che in questo caso i nostri aspiranti designer sono stati facilitati dalla specificità dell'area di cui si occupavano – ha concluso il designer – Infatti, tutti sappiamo quanto il cibo sia indissolubilmente legato a istanze culturali dal valore universale, e quanto nel contempo rimanga indiscutibile il suo bisogno materiale, il suo essere parte integrante della salute e in definitiva del benessere dei popoli».

Spiga: pane a moduli per la scarpetta. In alto **Shi boo bag**, una doggy bag di ispirazione orientale