

PROGETTARE IL CIBO OVVERO LA FORMA DEL GUSTO

Prendo a prestito il titolo di una bella mostra aperta al MART di Rovereto fino al 2 giugno 2013 ("La Forma del Gusto") per avviare un discorso sull'importanza dei sensi nella scelta e nel consumo di un alimento.

"Il cibo si mangia anche con gli occhi" non è solo un proverbio o uno slogan di successo ma è anche una verità oggettiva che gli esperti di marketing e di comunicazione nonché alcuni tecnologi alimentari hanno più volte sperimentato.

Il cibo occupa uno spazio ampio nell'immaginario collettivo raggiungendo livelli inediti di coinvolgimento del pubblico normale e degli addetti ai lavori.

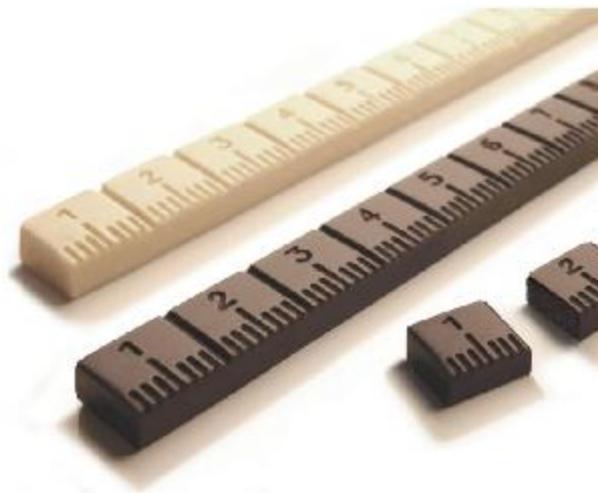
La mostra espone il lavoro creativo di designer e architetti che hanno indirizzato il loro sguardo sulle "cose da mangiare", inventando un progetto del cibo come una questione di forma più che di gusto e di nutrimento.

In effetti, il mondo del design è sempre molto attento alle tendenze estetiche, culturali, socioeconomiche e antropologiche, anzi spesso le anticipa. Nel caso del cibo, il design contribuisce a innovare alcune caratteristiche degli alimenti, soprattutto quelle che vengono chiamate le proprietà funzionali, passando così dalla pura materia alla fruizione che il consumatore assegna a quel cibo. Le proprietà funzionali non sono solo quelle legate alle caratteristiche fisiche o meccaniche ma sono anche quelle che determinano il valore d'uso di un alimento, per esempio quella di facilitarne il consumo. Pensate solo per un attimo al colpo di genio che venne a coloro che inventarono il cono per i gelati o lo stecchino infilato nel gelato da passeggio!

Non tutte le forme del cibo sono inventate da designer famosi: pensate solo alle mille forme di pane che arricchiscono i forni d'Italia e di Europa!

Sono centinaia, se non migliaia gli esempi che si potrebbero fare sul successo di un prodotto alimentare determinato dalla felice combinazione di forma e di gusto: uno per tutti, il Bacio Perugina!

Qui sotto è riportata un'immagine di uno dei prodotti innovativi sui quali si è concentrata la creatività di giovani designer: Il Golosimetro, progetto di Paolo Ulian del 2002.



Nel suo piccolo, anche chi scrive si è cimentato nello studio e nella progettazione di una forma adatta a un prodotto alimentare innovativo. In collaborazione con una docente di design del Politecnico di Milano è stata messa a punto la "Fast mela", cioè un prodotto a base di mela fresca tagliata pronta per il consumo confezionato in un contenitore idoneo a un consumo in diverse situazioni. Nelle foto qui sotto sono riportate due immagini relative alla "Fast Mela": in alto, il contenitore chiuso; in basso, il contenitore aperto.

