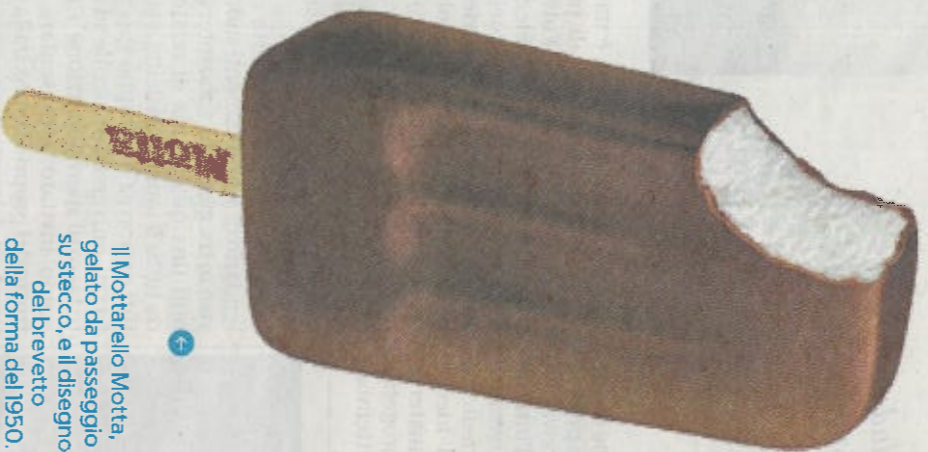


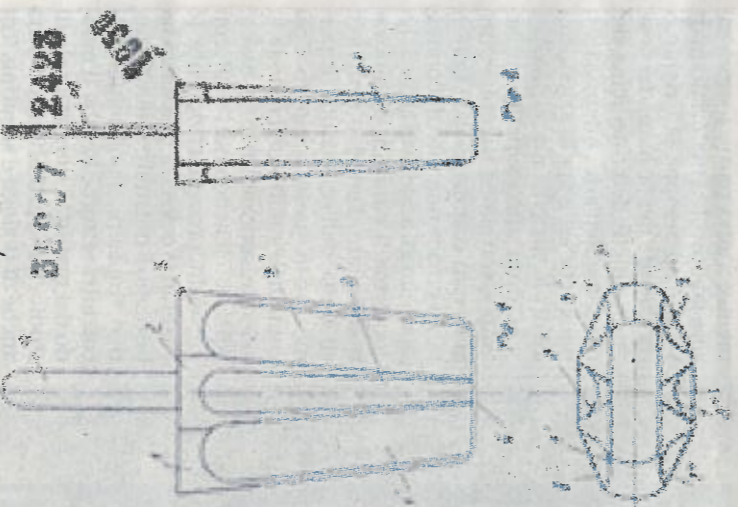
# Quando il progetto ha un gusto speciale

Elisa Poli

“Nel cibo l'innovazione proviene più dal design che dalla gastronomia”, dice Martí Guixé



Il Mortarello Motta, gelato da passeggio su stecco, e il disegno del brevetto della forma del 1950. Dal libro Food design in Italia



Uno dei progetti nati durante il workshop *Mangiare come esperienza sociale* tenuto da Stefano Citi (TourDeFork) e rivolto agli studenti del master In Food design and Innovation della Scuola Politecnica di Design



L'economia circolare dalla produzione al consumatore su [www.systemicfooddesign.it](http://www.systemicfooddesign.it)

Un'altra creazione nata durante il workshop *Mangiare come esperienza sociale* alla Scuola Politecnica di Design

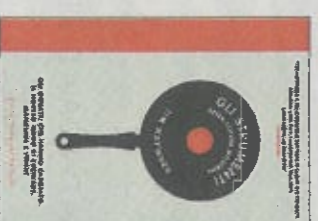


Il inizio fu un'arancia, analizzata minuziosamente, e ironicamente, coi suoi spicchi modulari e il "packaging" arancione e impermeabile nel libro *Good Design*, pubblicato la prima volta nel 1963. L'autore, Bruno Munari, può essere considerato padre putativo del *food design*.

Oggi questo termine è utilizzato, spesso a sproposito, per vendere oggetti o eventi grazie all'appello dell'etichetta, ma «è necessario mettere ordine, "food design" è un'espressione abusata». Parola di Alberto Bassi, professore di storia e critica del design all'università Iuav di Venezia e autore del libro illustrato *Food Design in Italia* (Mondadori Electa), vincitore del Compasso d'Oro ADI 2018. «Bisogna distinguere tra chi progetta per il cibo e chi progetta del cibo. A me interessa la seconda categoria», continua, «il cibo è come un qualsiasi altro prodotto, una sedia o un'auto: ha un contenuto a cui è data una forma, e questa forma ha la necessità di essere inscatolata e comunicata, ecco il *food product design*».

Per Martí Guixé, food designer, «l'innovazione in questo settore arriva prevalentemente dal progetto del design e non dal punto della gastronomia, che è focalizzata nei darsi piacevoli e non coinvolge invece temi come salute, politica, sociologia, ergonomia, usabilità». Guixé è fra gli insegnanti della Scuola Politecnica di Design di Milano (*wuu.systemicfooddesign.spd.it*) dove è attivato un master in Food Design and Innovation a cui partecipano studenti da tutto il mondo. Qui si studiano forme di nuovi prodotti, packaging, spazi e strumenti innovativi dove e con cui mangiare, servizi, fino ad arrivare al food tourism. Non solo, «Tra qualche settimana sarà inaugurato a Base, in via Bergognone a Milano, con Fondazione Cariplo il primo laboratorio di ricerca su cibo e design» aggiunge Antonello Fusetti, direttore della Scuola Politecnica di Design. «Milano è pronta per diventare un hub di importanza globale per il food design. Nel nuovo spazio si terranno lezioni, workshop, eventi, in una cornice di libri, manifesti e oggetti che hanno fatto la storia di questa disciplina» conclude Fusetti.

Anche per Bassi «è tempo di investire: oltre al "fast design" esistono altri mercati e l'Italia è



competitiva in questi, come illustrano bene realtà come Arci Gola e più recentemente Eatary, che è la prima volta del cibo italiano all'estero presentato come realtà di un Paese». E aggiunge, «Il food design inteso solo come estetico è un mestiere, ma è tutto l'insieme, l'impresa, il consumatore e la progettualità, che danno significato. Ci vuole cura dall'inizio alla fine. Anche nella comunicazione: meglio se è intelligente, e soprattutto che sia congruente, un aspetto su cui molte realtà devono lavorare». Di food design come filiera completa si occupa il professore Franco Fassio, membro del Comitato Nazionale Food Design per ADI e direttore del Systemic Food Design Lab dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La piattaforma *wuu.systemicfooddesign.it*, vincitrice del Compasso d'Oro, racconta come funziona l'economia circolare applicata al food design. «Perché», spiega Fassio, «gli italiani sono bravissimi nella qualità del design di un prodotto. Ma se dimentichiamo l'ecosistema, e non teniamo conto dell'oggetto, dell'uso, dell'ambiente e delle loro relazioni, poi qualcosa non funzionerà».

GIORGIO BISSI/AVIA