

S
I
N
T
E
S
I

D
E
L

P
R
O
G
E
T
T
O

RE STORIA

è una società cooperativa di produzione e lavoro.
L'ambito lavorativo nel quale si trova inserita è il "food design" " inteso come "progetto e comunicazione del prodotto alimentare".

Il gruppo di lavoro si occuperà delle diverse possibilità progettuali legate al cibo, ricette, attrezzature, oggetti per la preparazione e la presentazione degli alimenti, fino al packaging, il tutto nel rispetto della tradizione della cucina locale.

Il food design

Dal connubio cibo/design nasce una disciplina che spazia in diversi ambiti progettuali legati al cibo ([Alberto Bassi](#) in *Food design in Italia. Progetto e comunicazione del prodotto alimentare*):

ricette, attrezzature, oggetti per la preparazione e presentazione, ideazione dell'alimento dalla sua forma al packaging, per passare alla comunicazione e alla pubblicità.

Il food design

MANIFESTO a cura della Commissione Food dell'Adi dicembre 2014

DEFINIZIONE

Food Design è la progettazione degli atti alimentari (Food Facts), ovvero l'attività di elaborazione dei processi più efficaci per rendere corretta e gradevole l'azione di esperire una sostanza commestibile in un dato contesto, ambiente o circostanze di consumo.

Il Food Design prende in analisi i motivi per i quali compiamo un atto alimentare per meglio comprendere come progettarlo e soddisfare in maniera adeguata l'esigenza dell'utente.

Il Food Design si occupa di prodotti edibili, comunicazione, packaging, servizi e luoghi legati alla vendita e al consumo di cibo.

Il food design

in Dieci Punti

- 1) Il Food Design si occupa di progetto in campo alimentare.
- 2) Il Food Design è una specifica area del progetto che si propone di produrre soluzioni efficaci per la fruibilità del cibo in precisi contesti e situazioni.
- 3) Il Food Design si propone di dare forma alle interfacce e ai servizi nel modo più adeguato alle circostanze in cui il prodotto "cibo" viene consumato.
- 4) La producibilità e la serialità di un prodotto o di un servizio sono le condizioni per le quali un progetto può definirsi di Food Design.
- 5) I principali criteri ai quali un prodotto edibile di Food Design deve sottostare sono: porzionabilità, modularità e formato adeguati al contesto e agli strumenti con i quali verrà consumato.

- 6) Un progetto di Food Design è realizzato per offrire un servizio ad una o più persone che manifestino determinati bisogni o per rendere più efficace un'azione legata al cibo attraverso uno strumento derivato dal progetto.
- 7) Food Design significa progettare secondo le modalità tipiche del Design che, ben oltre la ricerca puramente formale o decorativa, implicano la ricerca per l'innovazione dei processi di produzione, distribuzione, consumo.
- 8) Il Food Design è uno strumento privilegiato e particolarmente efficace per la riqualificazione e la promozione del Territorio attraverso la sua ricchezza enogastronomica.
- 9) Il progetto di Food Design, per le sue peculiarità legate alla nutrizione, può rientrare nell'area del Social Design e contemplare collaborazioni con enti e associazioni no-profit.
- 10) Un prodotto di Food Design viene studiato con l'unico scopo di generare benefici al suo utente. Tutto il processo deve interagire per impedire che l'utente sia esposto a rischi derivati da cattiva progettazione o dalla non adeguata attenzione alle norme di conservazione, alla tecnologia produttiva, all'ergonomia e alla microbiologia legata agli alimenti.