



FOOD DESIGN: COME INNOVARE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Relatore: Sonia Massari

28 Marzo 2017, ore 15.00

FP1640985001
#Sharing3FVG

Di cosa mi occupo



- > SONO LA DIRETTRICE DI **GUSTOLAB INTERNATIONAL INSTITUTE FOR FOOD STUDIES**
- > INSEGNO DESIGN DI SCENARI EMERGENTI PRESSO **ISIA DESIGN DI ROMA** (E PRECEDENTEMENTE ISIA DESIGN A PORDENONE)
- > INSEGNO FOOD DESIGN, PRESSO IL **MASTER IN FOOD DESIGN DELLA SCUOLA POLITECNICA DI DESIGN DI MILANO**
- > SONO **CONSULENTE SCIENTIFICO** PER LA FONDAZIONE BARILLA CENTER FOR FOOD AND NUTRITION
- > **INSEGNO DESIGN** IN CONTESTI CONVENZIONALI E NON
- > **COORDINO** LA COMMISSIONE PER IL FOOD DESIGN IN ADI INDEX (Osservatorio Permanente del Design)
- > CONTINUO A FARE **LA RICERCATRICE** NEL CAMPO DEL CIBO, DELLE NUOVE TECNOLOGIE E DELLA SOSTENIBILITA' ALIMENTARE

Alla ricerca di una definizione

CHE COSA E' IL FOOD DESIGN?

QUIZ

E' QUESTO FOOD DESIGN?



© Caters News Agency

'NO- Food Design'





**DESIGN CULINARIO
CULINARY DESIGN**







FOOD ARTS
Food stylist



A MATTER OF
TASTE



FULVIO BONAVIA

FOOD ARTS
Food stylist





Photo Credit: Ha

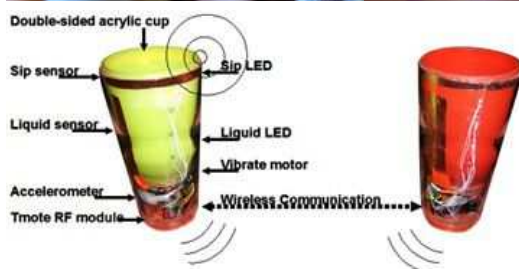




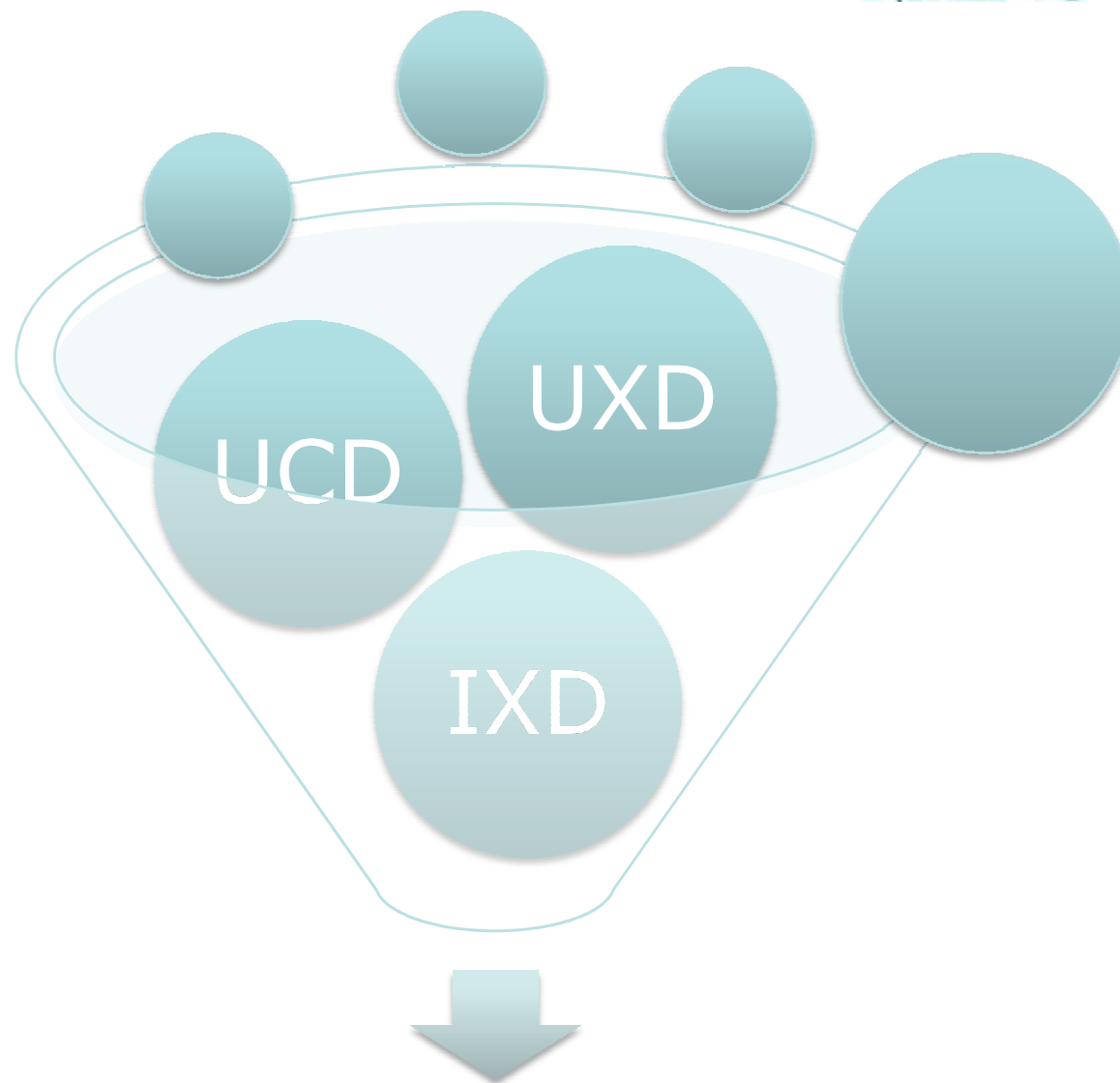


Food Design





Figura#1#Lovers'Cup#Fonte: Chung, Lee, & Selker, 2006)



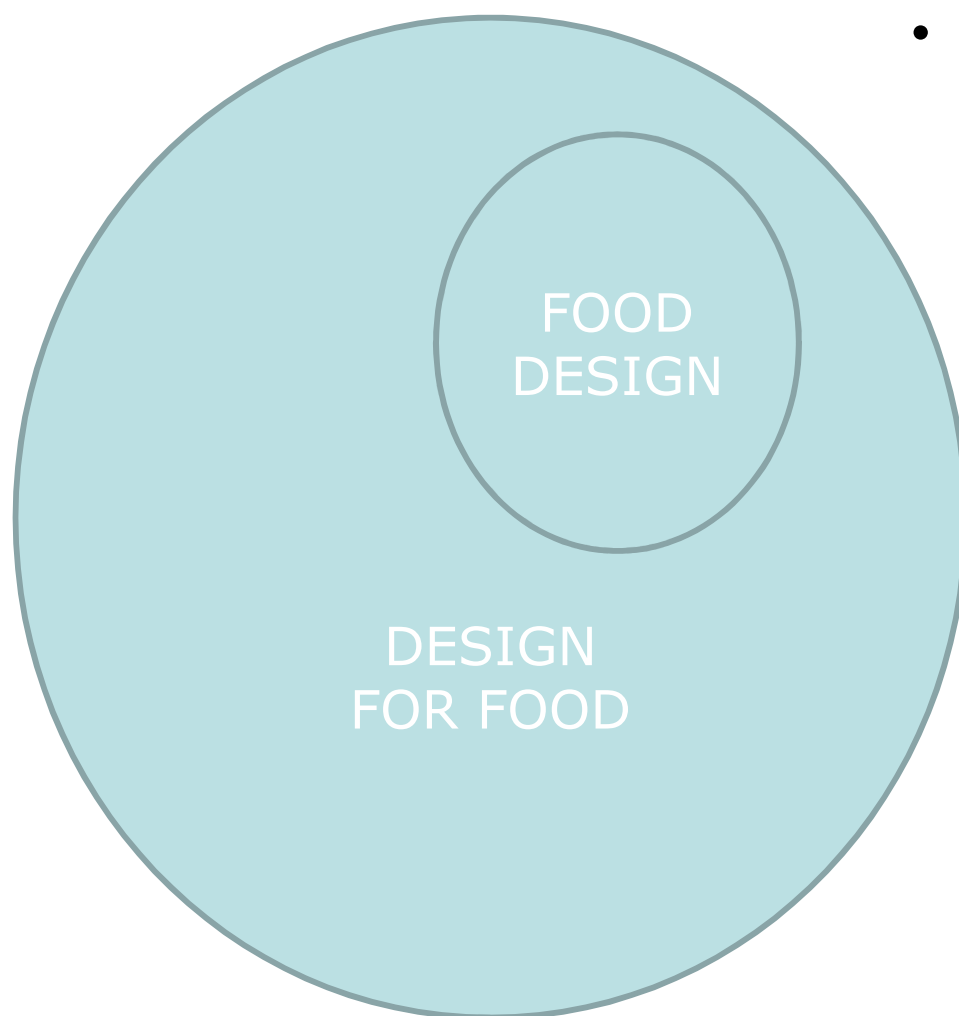
Human Values (People) Centered Design

**IL CIBO HA BISOGNO DEL
DESIGN?**

ADI – Associazione Disegno Industriale

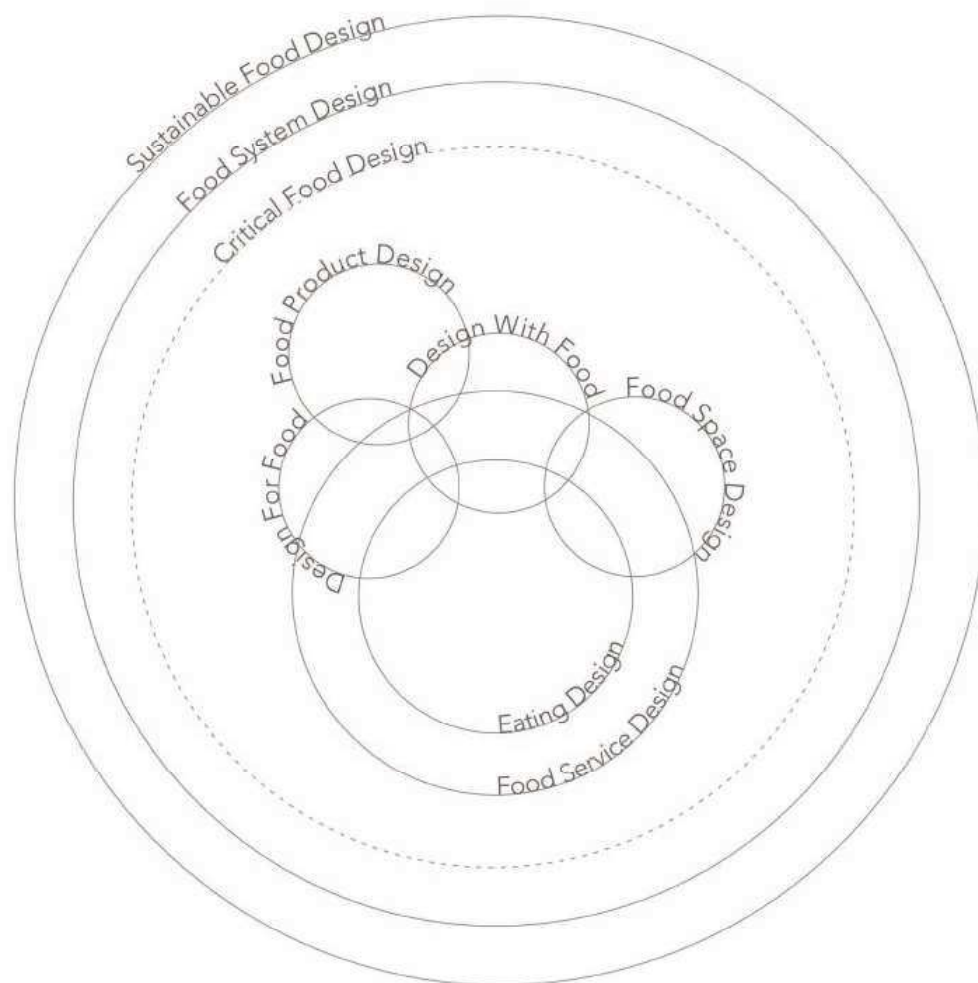
2014: Lancia il “Food Design Manifesto”

FOOD DESIGN in 10 punti

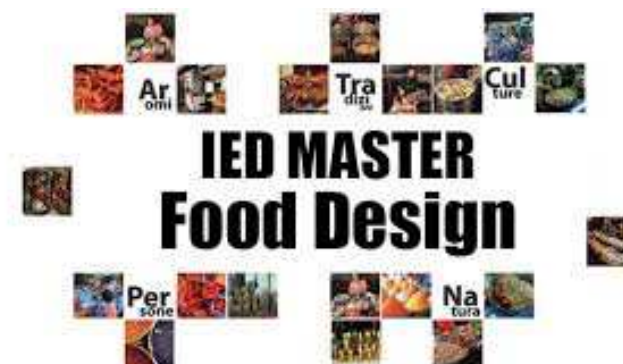


- <http://www.adi-design.org/upl/Immagini%20interne%20per%20le%20news/FoodesignManifesto.pdf> (Food Design Manifesto- ADI, in italiano)

Alla ricerca di soluzioni, gli esperti discutono



Food Design is. Version 2.0, picture by Francesca Zampollo



2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD DESIGN

THE
NEW
SCHOOL

IALFVG

1st European Conference on understanding Food Design

Milan 8-9-10 october 2015

ADI
ASSOCIATION
FOR INTERNATIONAL
DESIGN
fooddesignconference.org

CULTIVANDO FOOD DESIGN

3° Encuentro
Latinoamericano
de Food Design

Porto Alegre, Brasil
21-23 oct 2015



OLATINOAMERICANA
FOOD DESIGN

UCSPA
UNISINOS

MIÉRCOLES 21

Sede UFCSPA **día 1**

Inscripción y café 8-9 hs

9-12 hs

Sesión apertura
Pedro Reusig - USA/Arg
Ricardo Yudi - Brasil

12-14 hs

Almuerzo

14-18 hs

Alejandro Otálora - Colombia
Victoria Molina - México
Malena Pasin - Argentina
Daniel Bergara - Uruguay

20 hs

Evento cultural

JUEVES 22

Sede UFCSPA **día 2**

9-12 hs

Diego Bolsón - Mex/Br
Mesa redonda con industriales
y charlas de invitados

12-14 hs

Almuerzo

14-18 hs

Destemperados - Brasil
Filipe Costas - Brasil
Seria Massari - Italia
Sesión cierre

20 hs

Noche libre

VIERNES 23

Sede UNISINOS **día 3**

9-12 hs

FDxÉ
2° Simposio Latinoamericano
de Educación en Food Design

12-14 hs

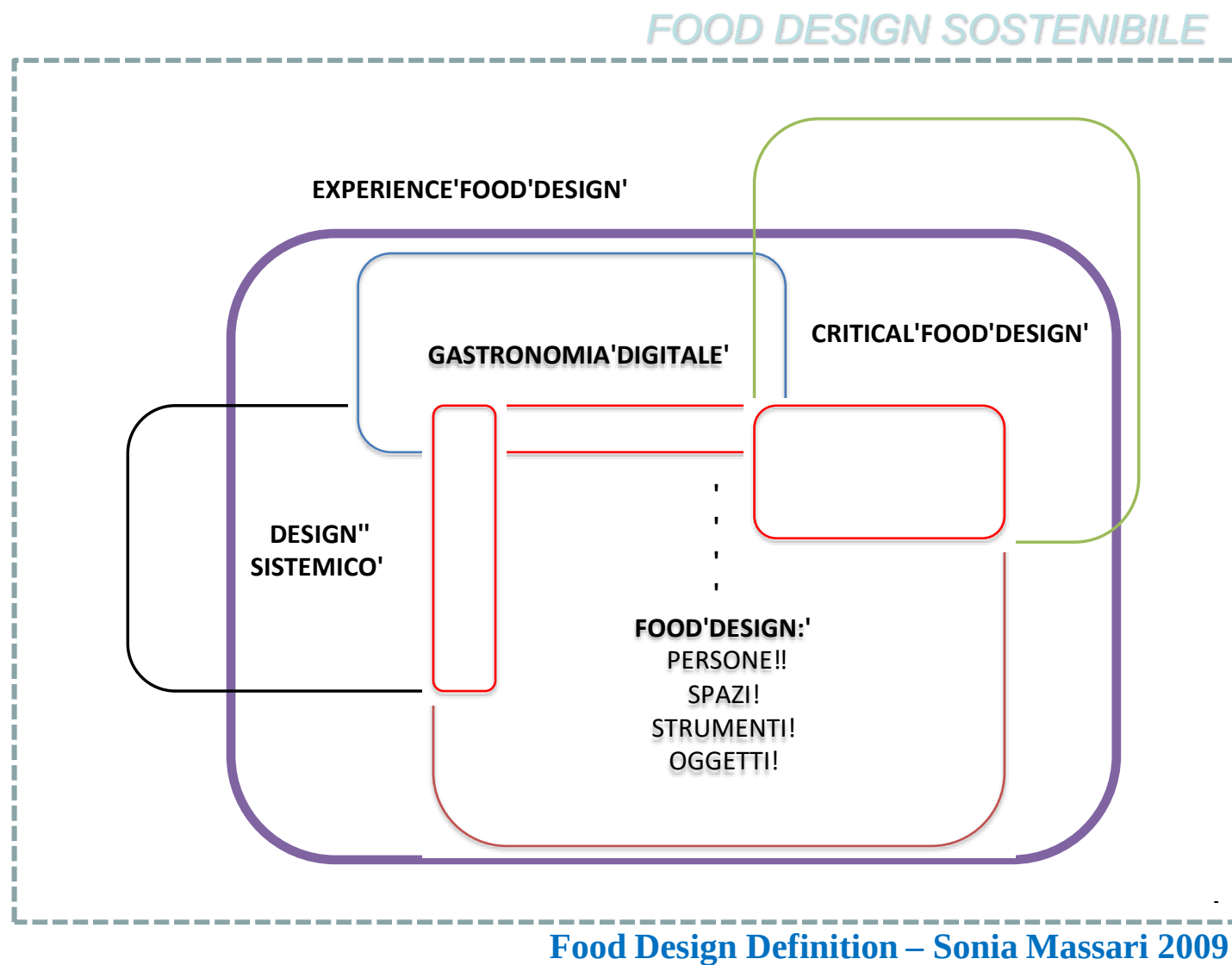
Almuerzo de trabajo FDxÉ

14-18 hs

Workshops

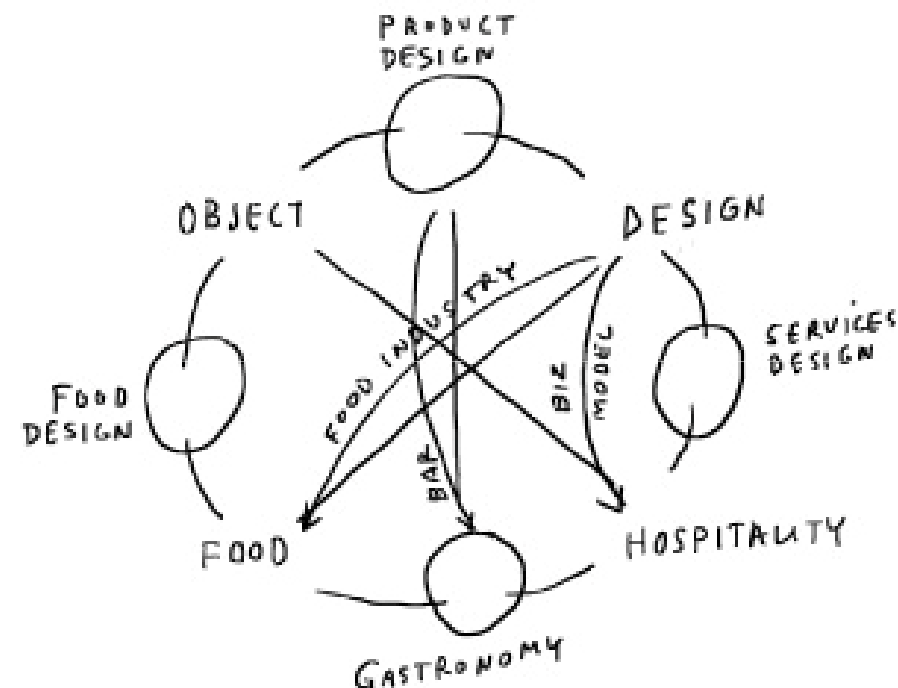
○ ○ ○ Todos los días exposiciones y actividades paralelas

Intersezioni, campi di studio e sperimentazioni



Design per la Filiera Agro-alimentare. Il design è

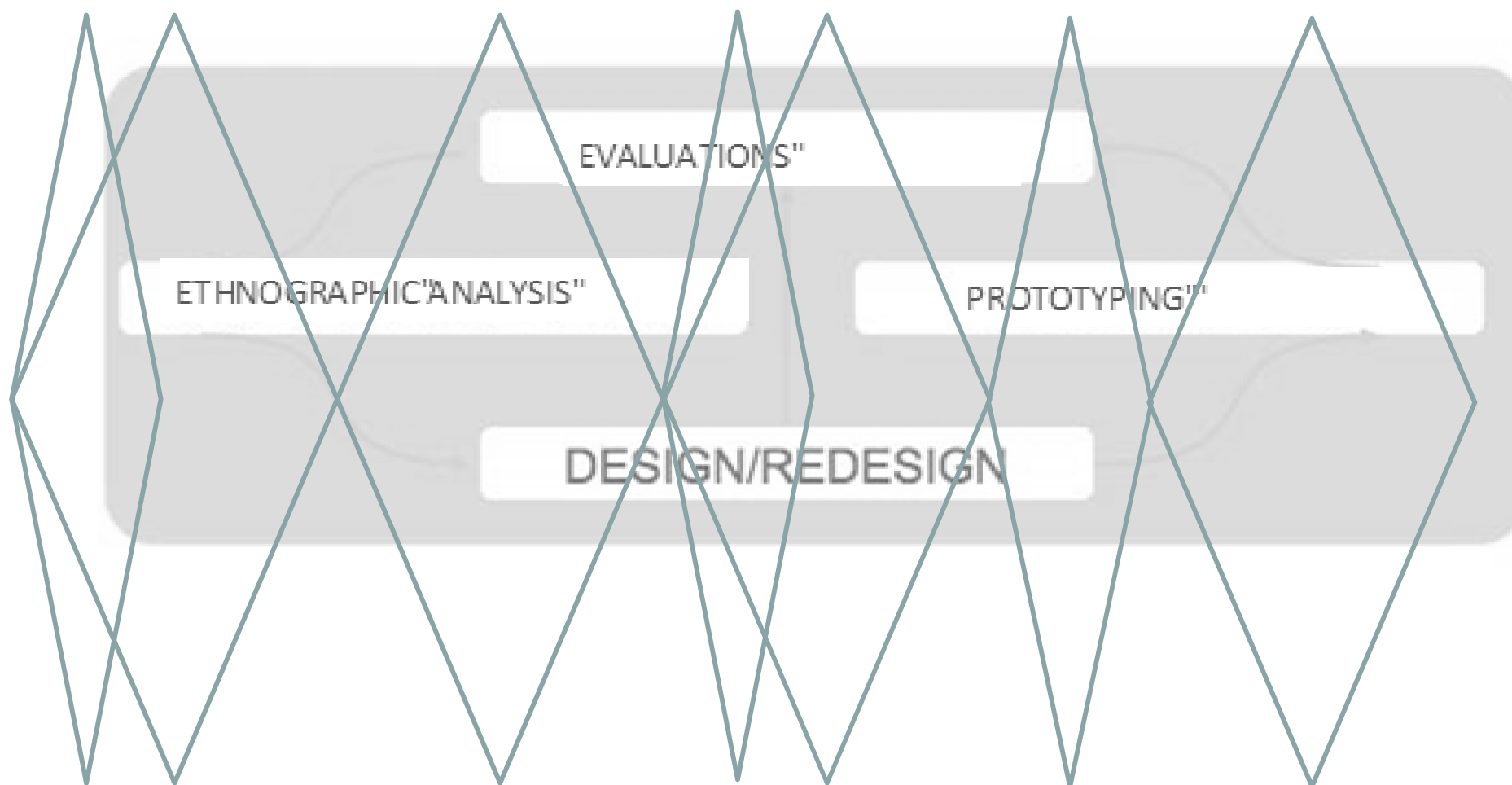
- > un metodo di ricerca
- > un modo per esaltare le creatività
- > un approccio di lavoro trans-disciplinare
- > un modo per creare nuove culture alimentari e soprattutto sistemi cibo, ci auguriamo, più sani e sostenibili.



The context of food and design, 2013 (Marti Giuxè)



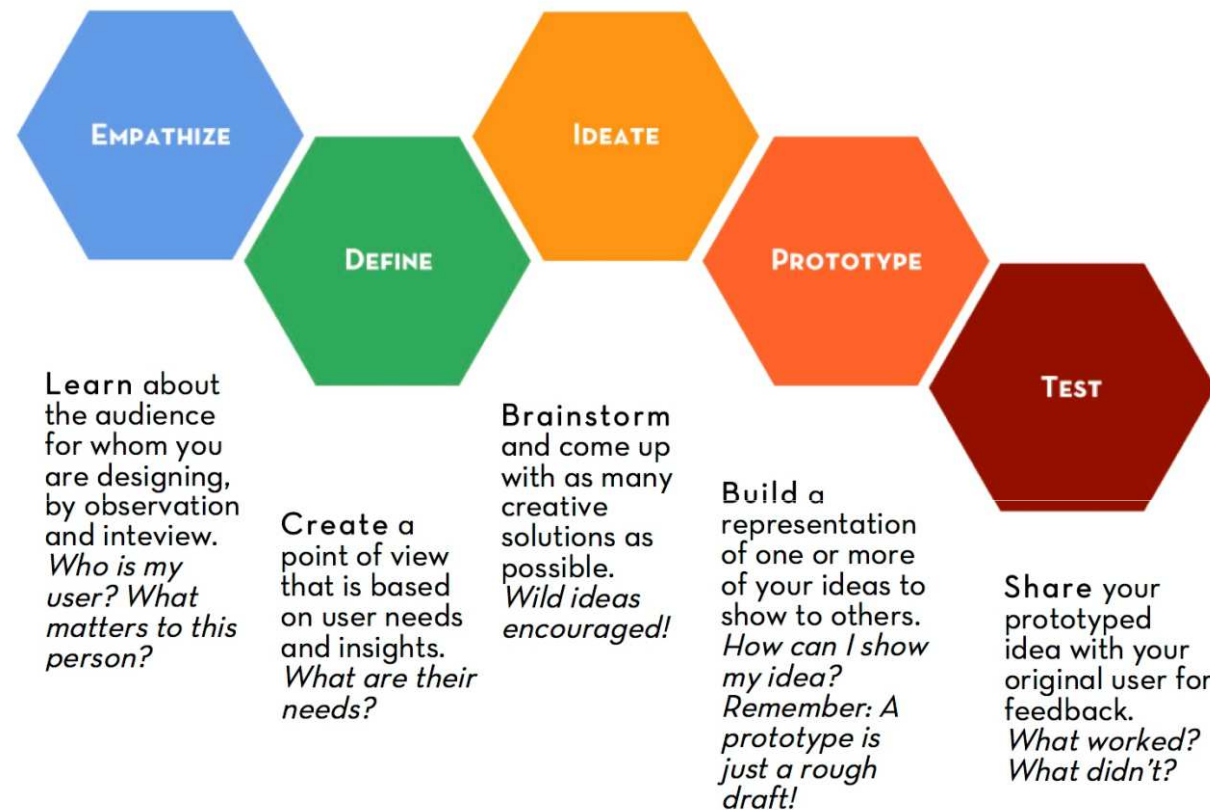
FASI DI RICERCA DIVERGENTI E CONVERGENTI



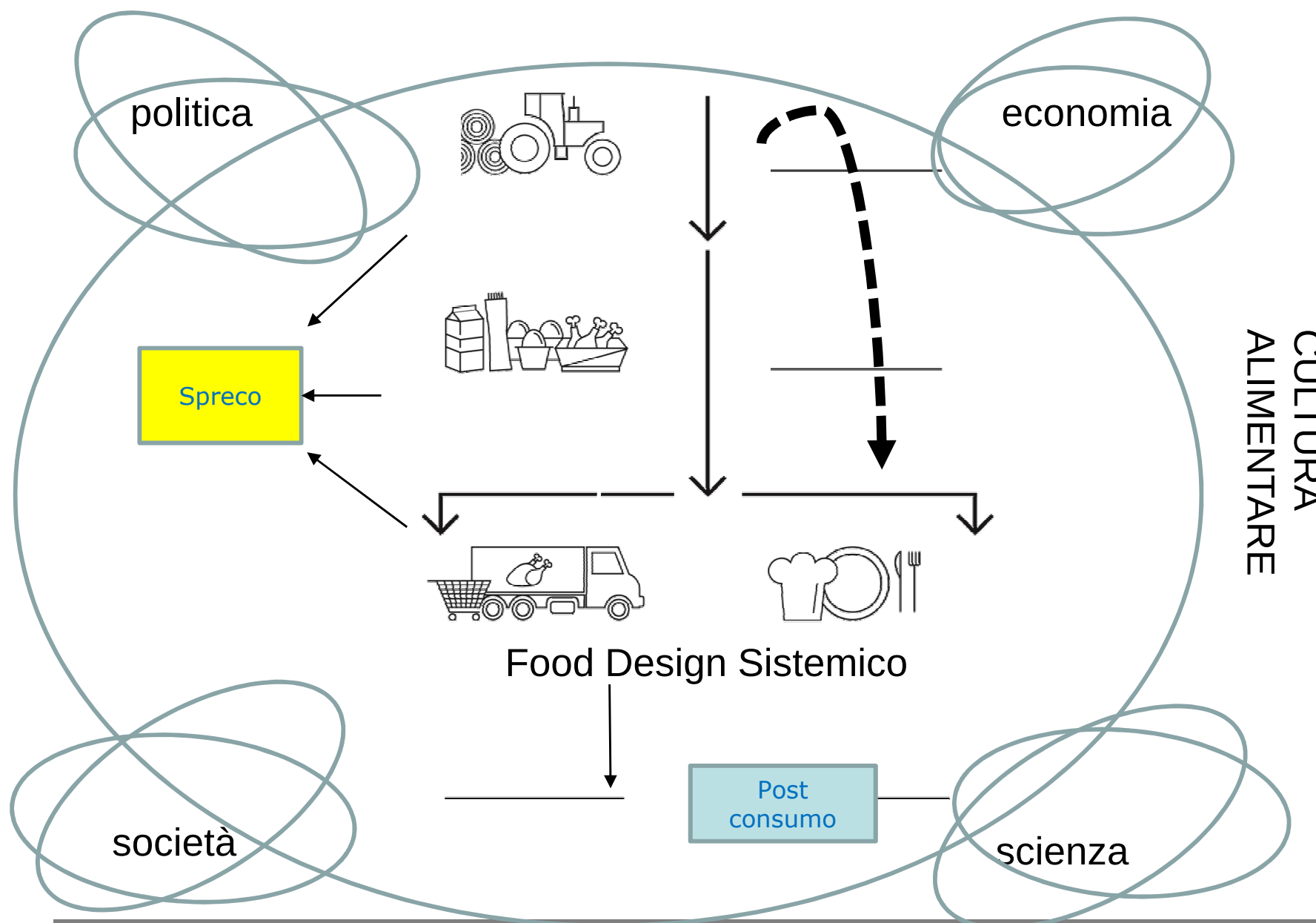
DESIGN e

DESIGN THINKING

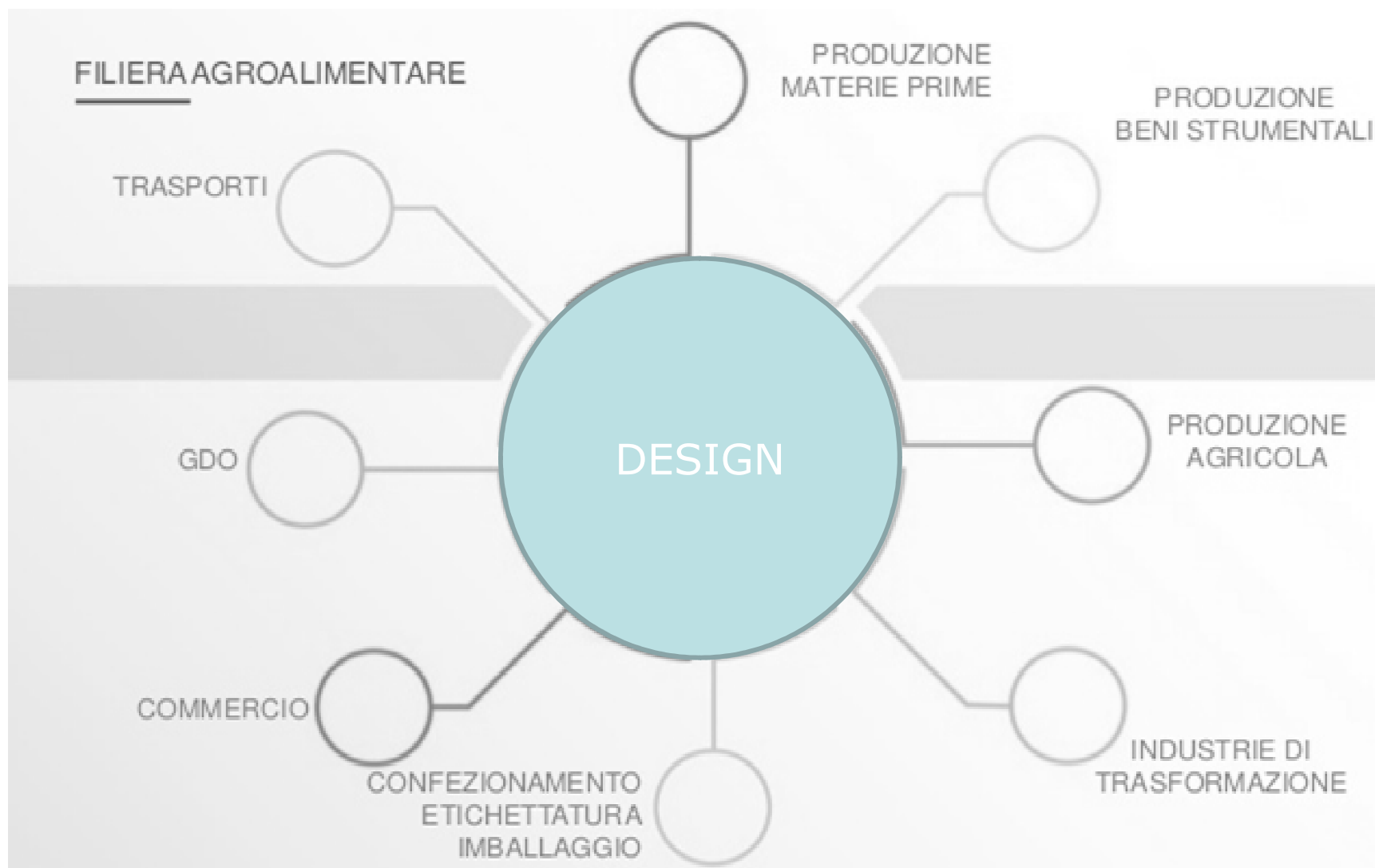
We are all DESIGNERS!



Il design applicato alla filiera agro-alimentare

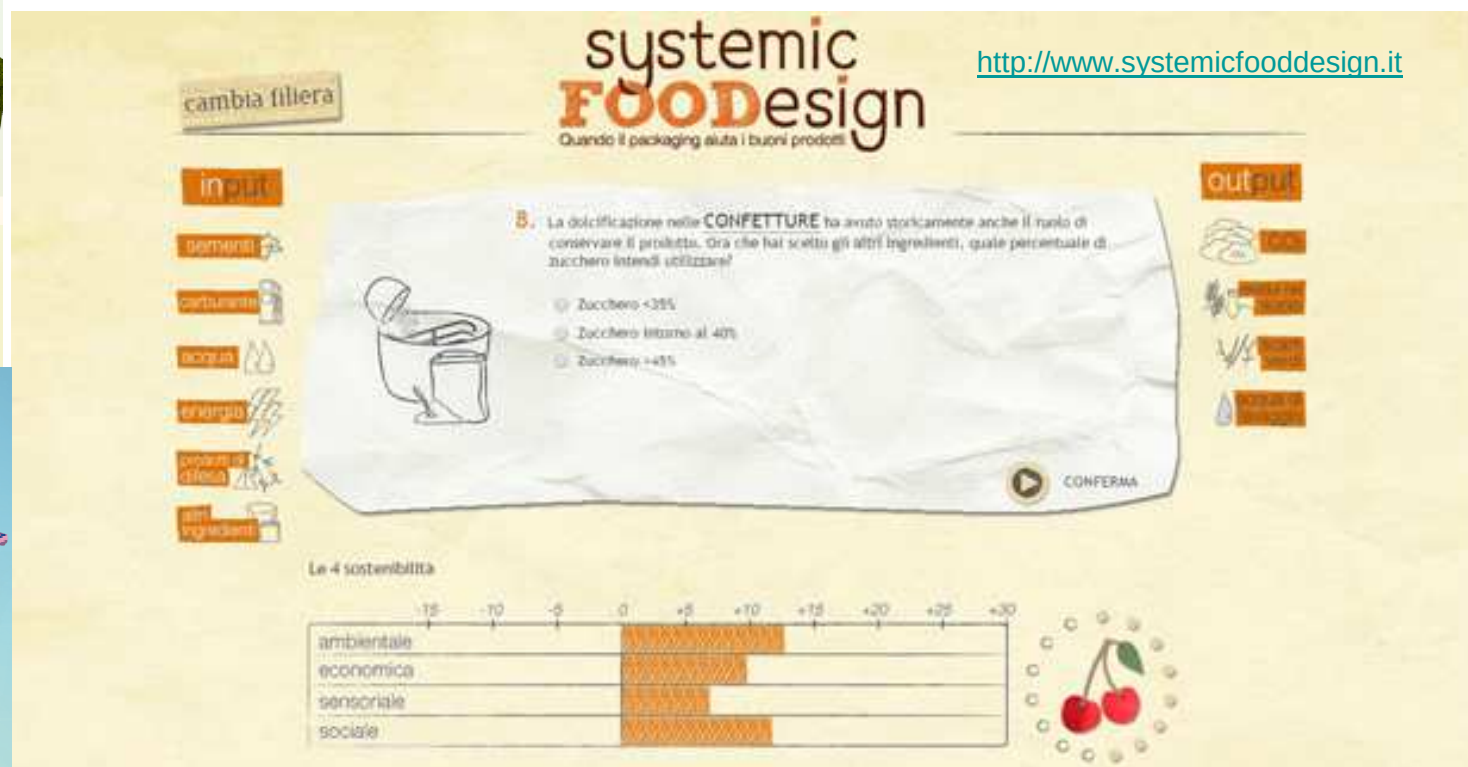
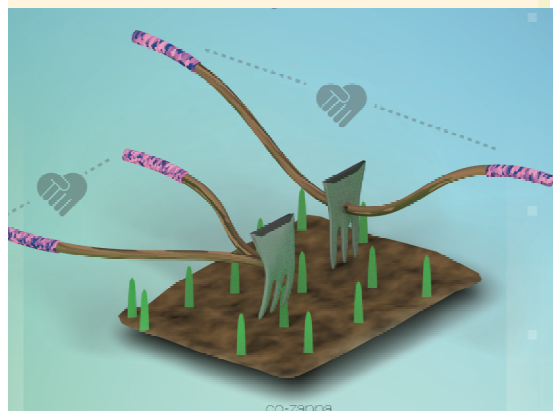
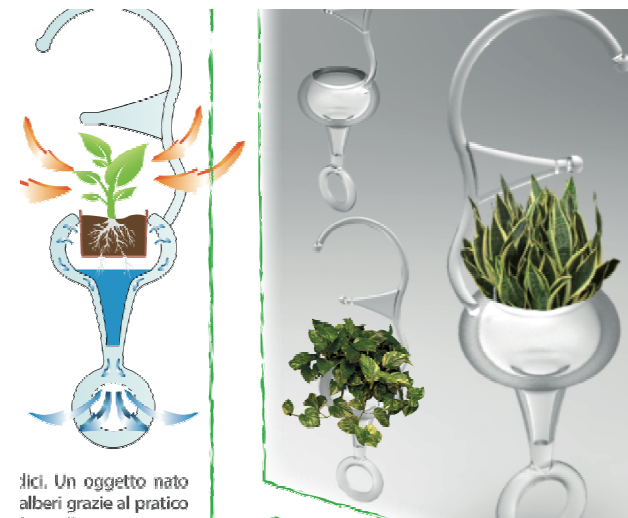


FOOD DESIGN, PROGETTO CIBO

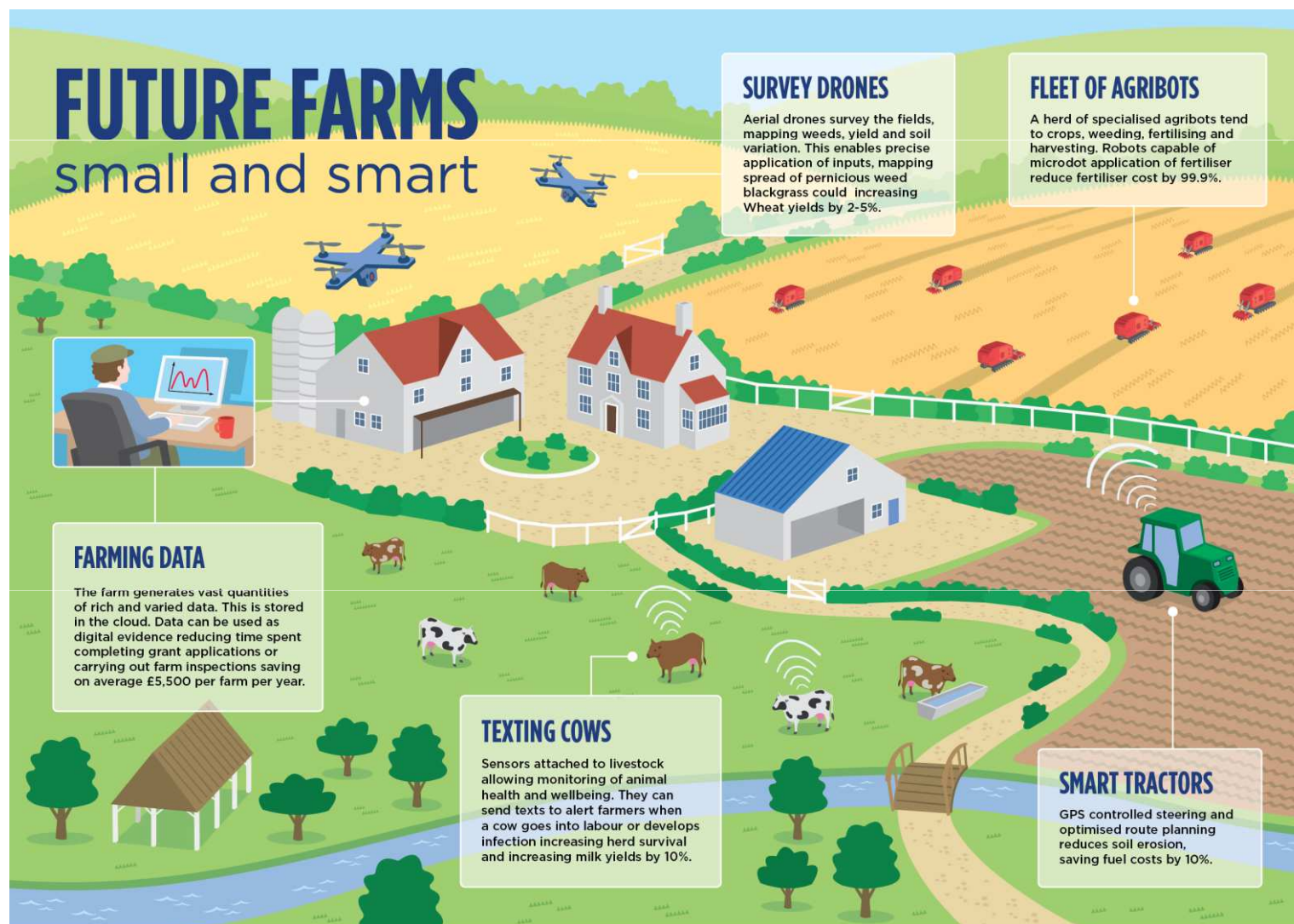


Design per nuovi sistemi e strumenti per produrre cibo.

Progetti studenti – Pordenone ISIA Design. 2014
Verso diete più sostenibili

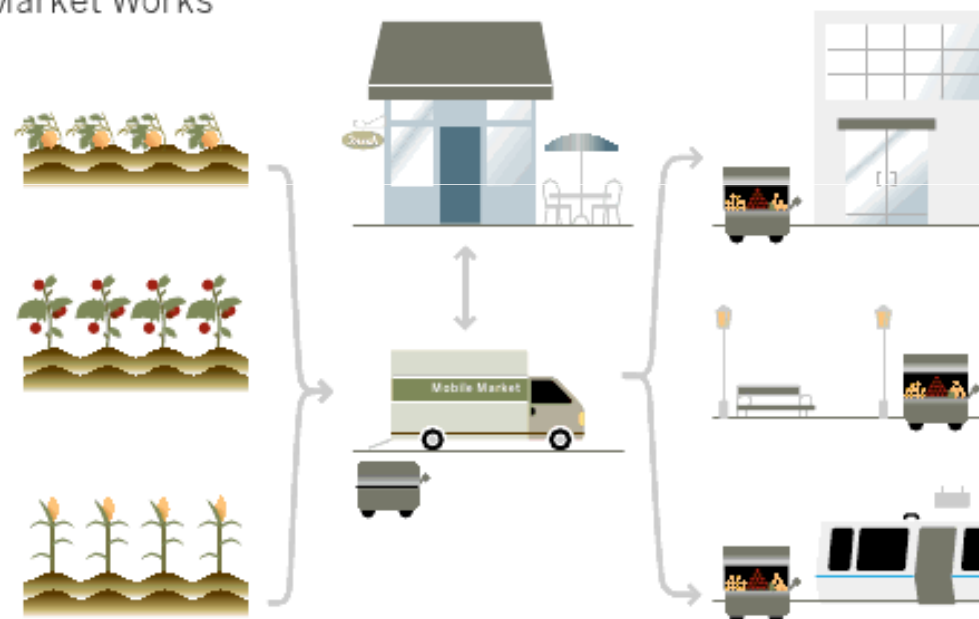


<http://www.nesta.org.uk>



Design per la distribuzione

How Mobile Market Works



Farmers

Farmers bring fresh produce to a pick-up location near their farms. This allows farmers to reduce the amount of time spent driving to San Francisco to sell produce, especially during the high season.

Partners

A fully prepped meal may not be for everyone, so the Mobile Market allows for multiple formats: from bulk foods, to mixed mini CSA-style boxes, to portioned meals.

Meals are prepped by local restaurants partnering with Mobile Market. The trucks deliver produce to be used in the restaurant and for the prepped meals.

A city permitting system leverages existing organic certification and food safety inspection processes. Funding for additional effort provided by permit fees.

Shoppers

Customers can regularly rely on the presence of Mobile Markets on the paths they already travel and at times of day when they are thinking about making meals.

This saves shoppers a trip and lets vendors devote their time to high-volume rushes. Fresh food spends less time in the sun, and vendors can hit multiple locations in one day.

2010 Digging Deeper Competition - MobileMarket - Event Brite # 432483570-6702005

5

Progetto studenti – Pordenone Design Week. 2016 – Workshop “Come mangeremo nel 2050”

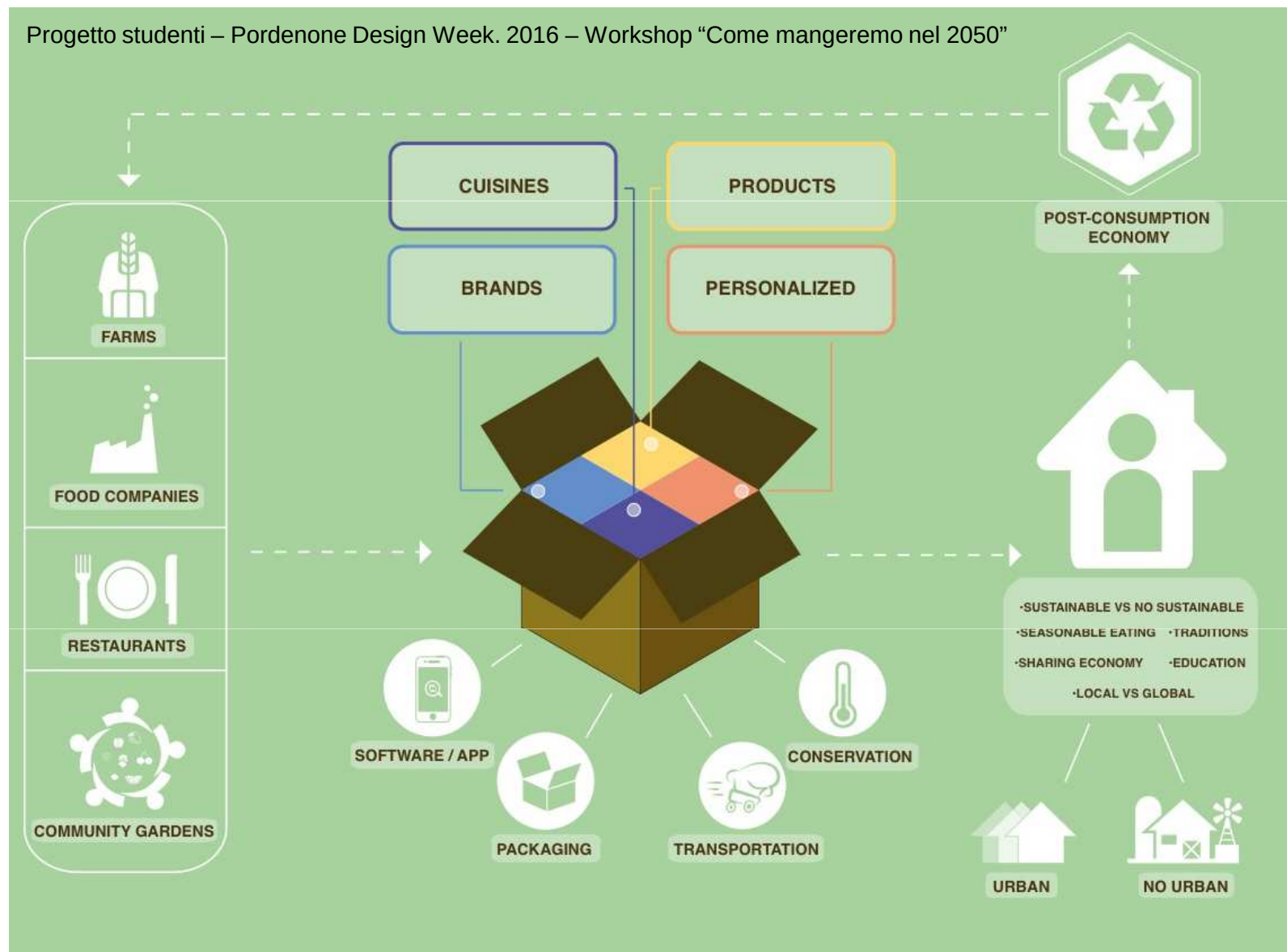




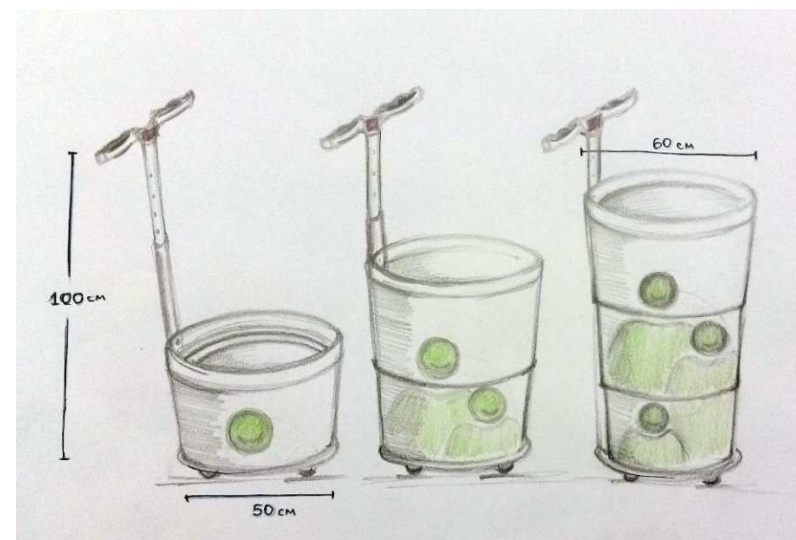
Figura 9 Supermercato virtuale Paypal e Supermercato in Metropolitana di Tesco



Hight:165cm



3%modular%EVELS%
%



Nuovi cibi. Usare la materia cibo (design con il cibo)



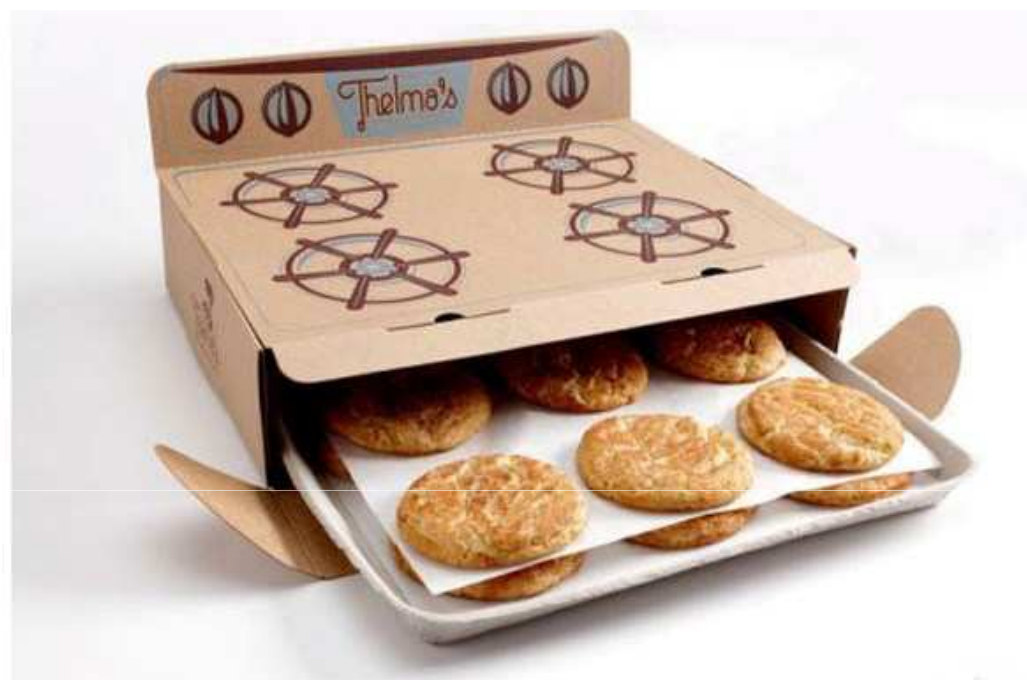


Design del prodotto alimentare

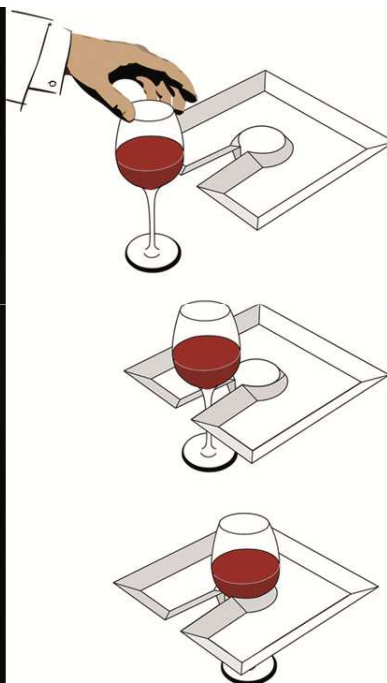








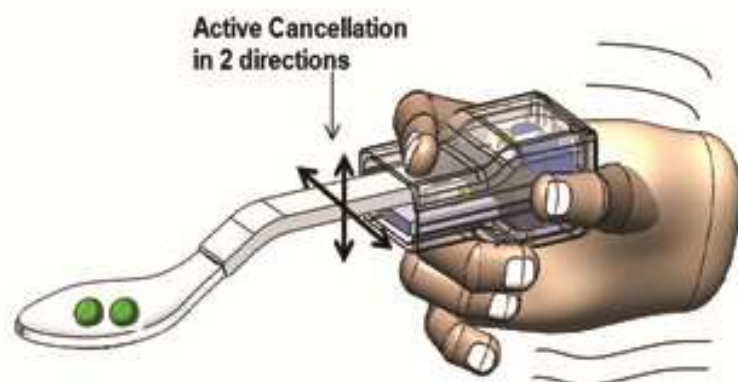
Design per il cibo



Human Computer Interaction

FOOD DESIGN





Active: Device active adjusts the utensil to oppose user tremor, providing stabilization.



Design per gli spazi, design degli spazi (micro e macro)



EATING DESIGN -----Design dell'evento, di nuovi comportamenti alimentari, per nuove riflessioni sul cibo.



Social food design?

How it Works...

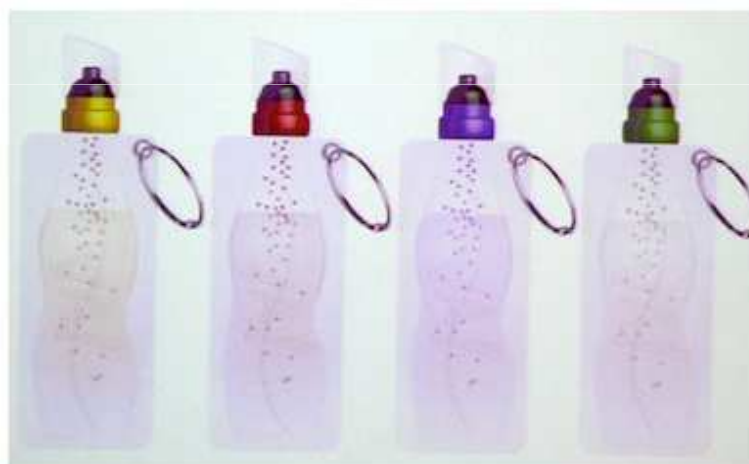
System monitors fluid level of glasses through wireless connection and alerts wait staff when to ask for new drink order.

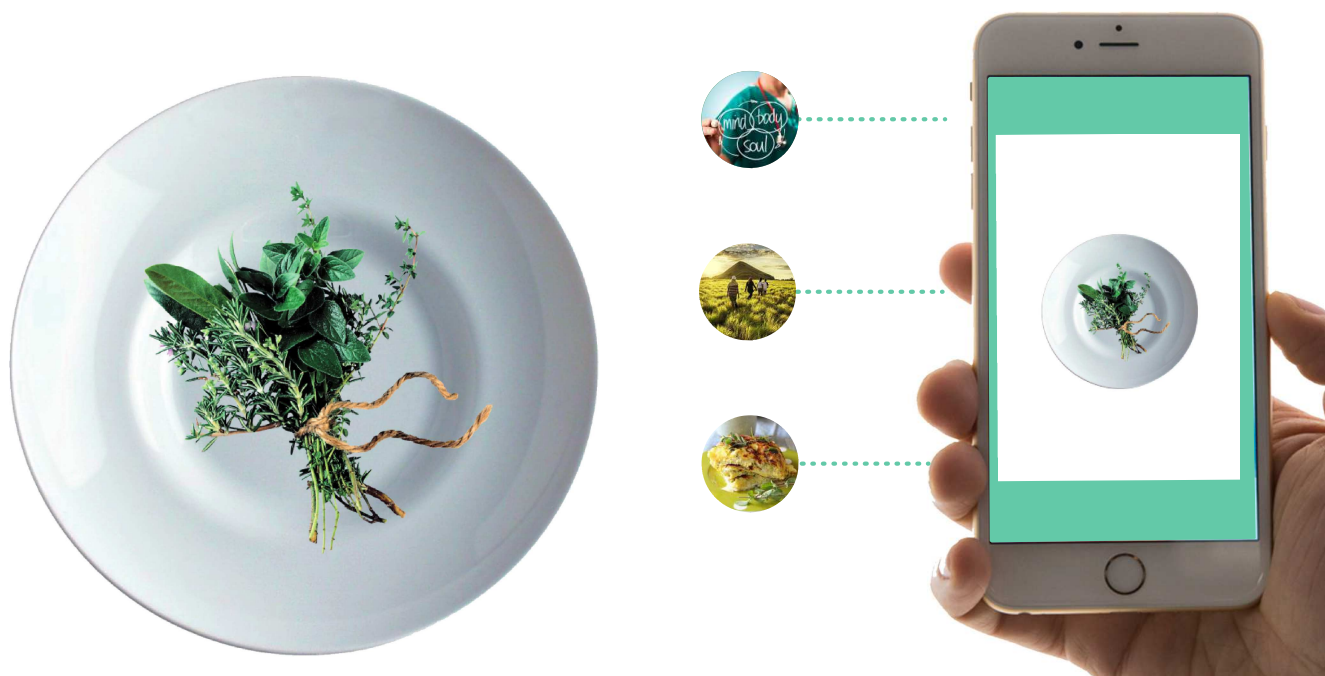


- **Figura'16"IGlassware'Fonte:'**
- è **<http://www.merl.com/areas/iGlassware/>**

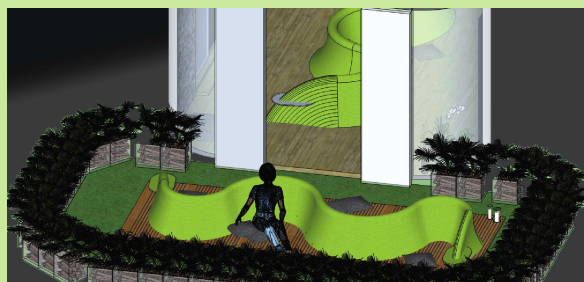
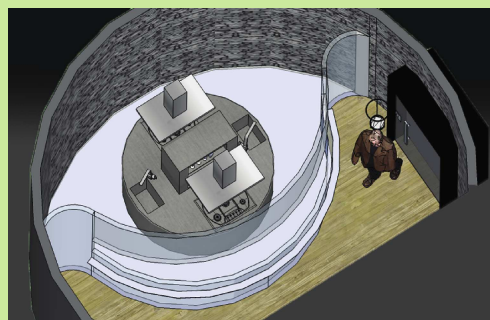


Design per la promozione del territorio



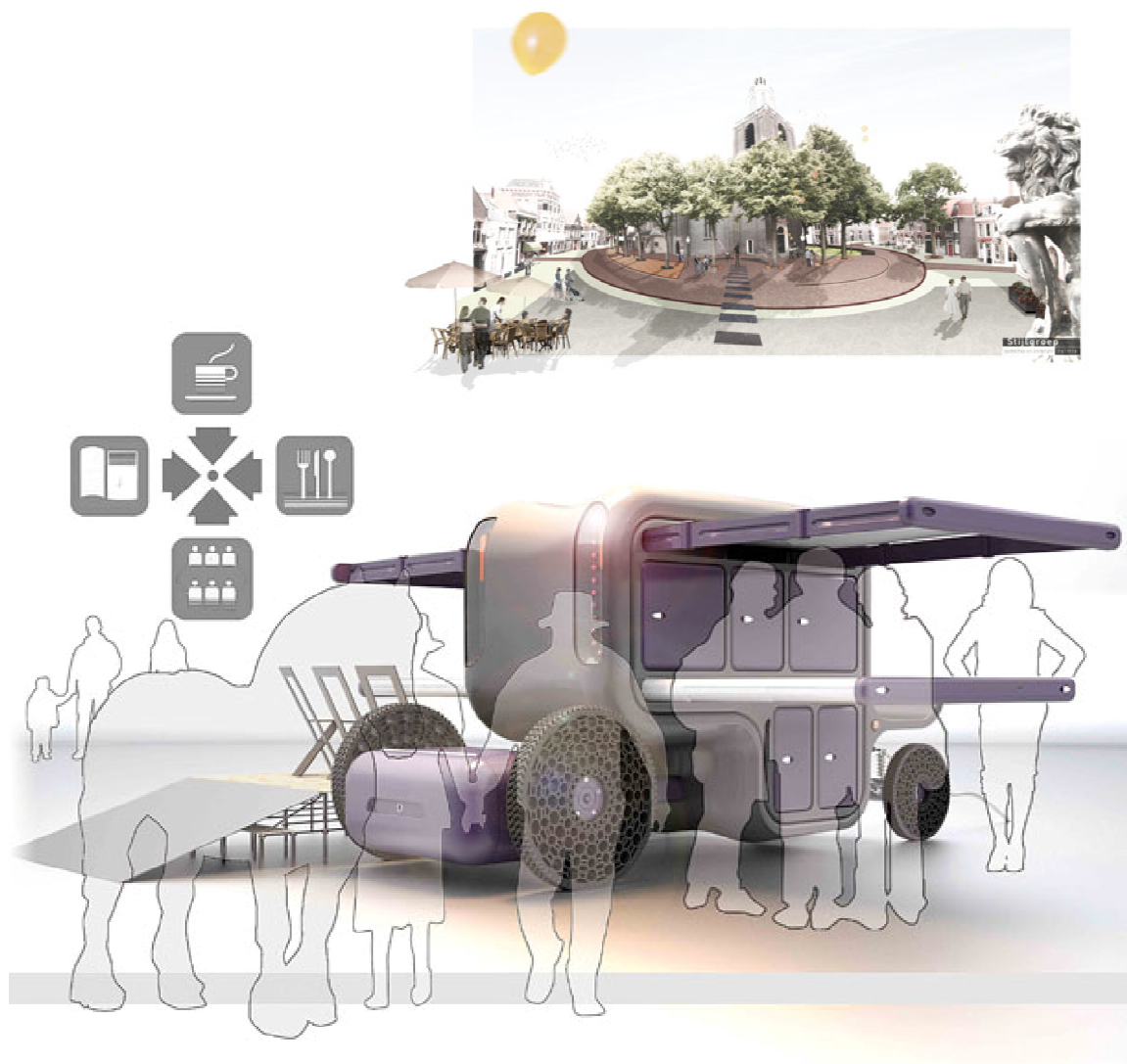


Progetto studenti – Pordenone Design Week. 2016 – Workshop “Come mangeremo nel 2050”



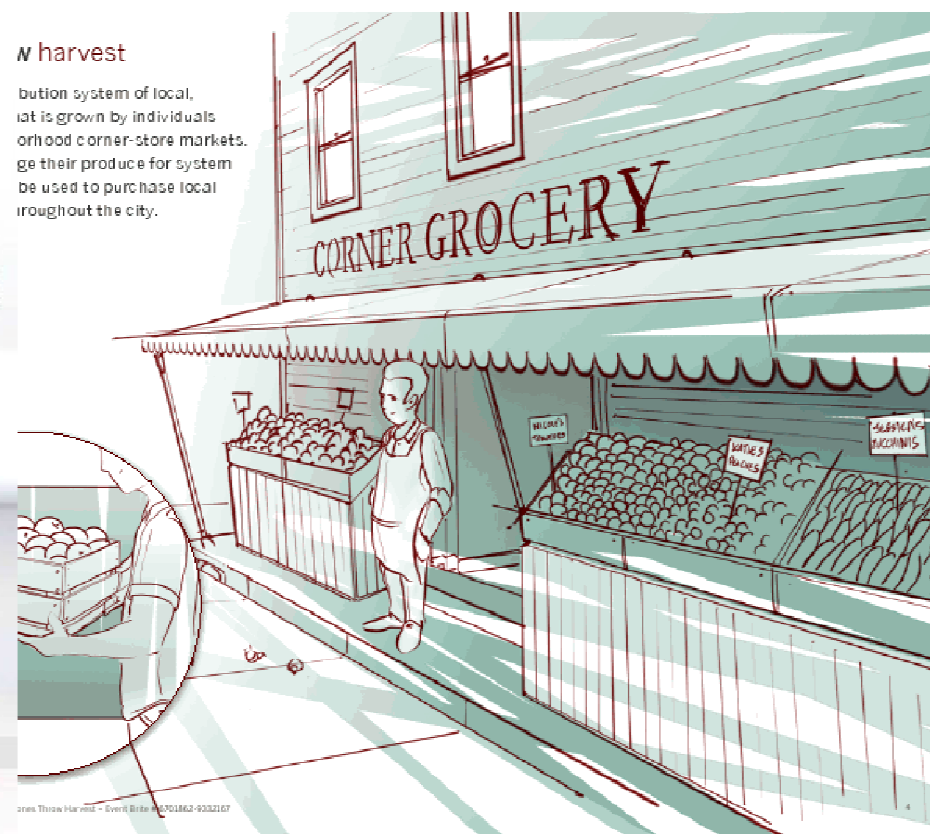
Progetti studenti – Pordenone ISIA Design. 2013
Verso diete più sostenibili
+ Pordenone Design Week 2014

Urban, peri-urban, agri – FOOD “BUSINESS” DESIGN



W harvest

tribution system of local, at is grown by individuals orhood corner-store markets. ge their produce for system be used to purchase local oughout the city.





La serra galleggiante Jellyfish Barge si classifica seconda nel premio delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile



3

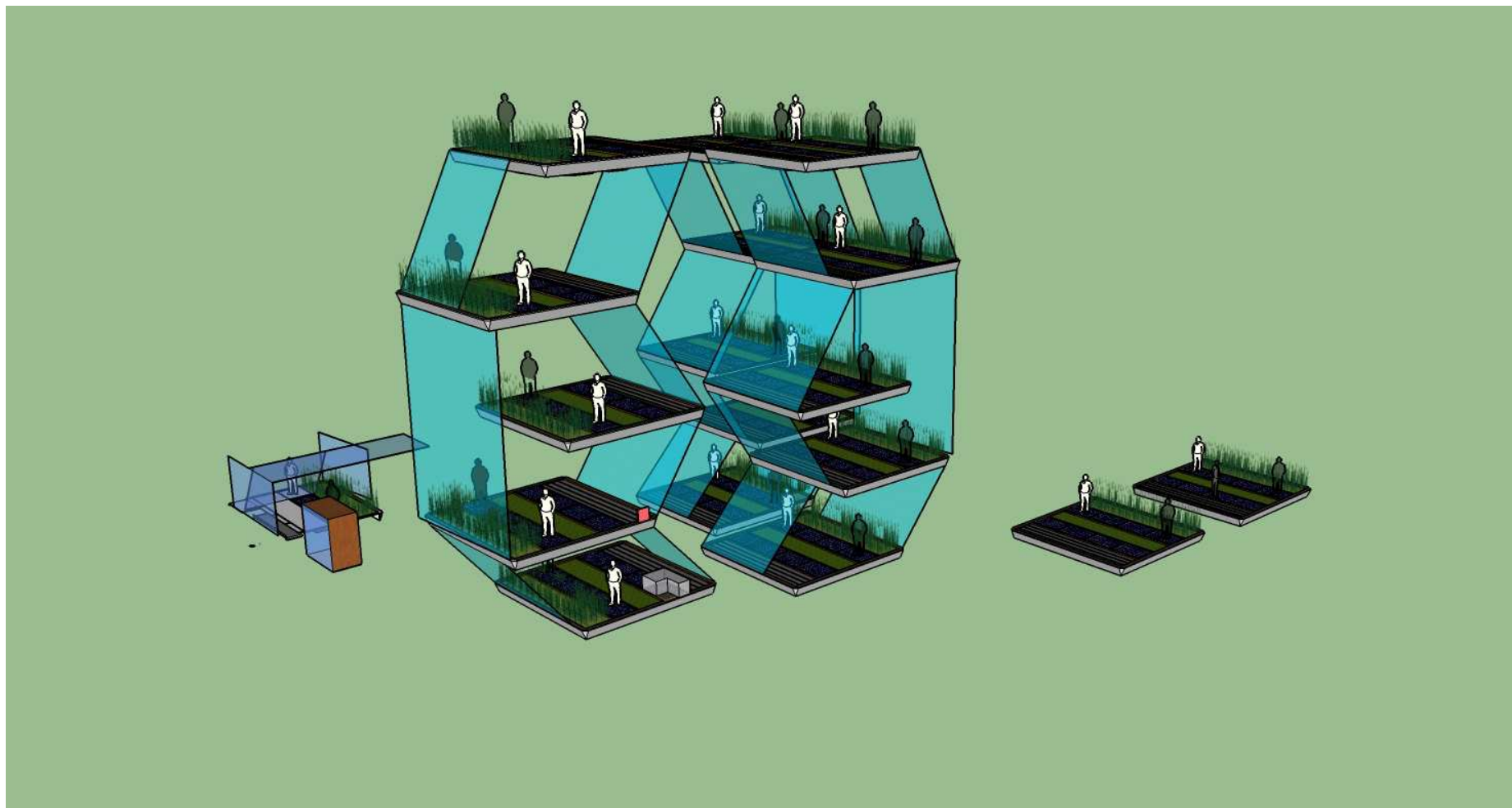
Waste-to-Energy Facility

Located at the city's Westside Wastewater Treatment Plant, waste recovery facilities sort, reclaim, and upcycle nutrients in waste streams.

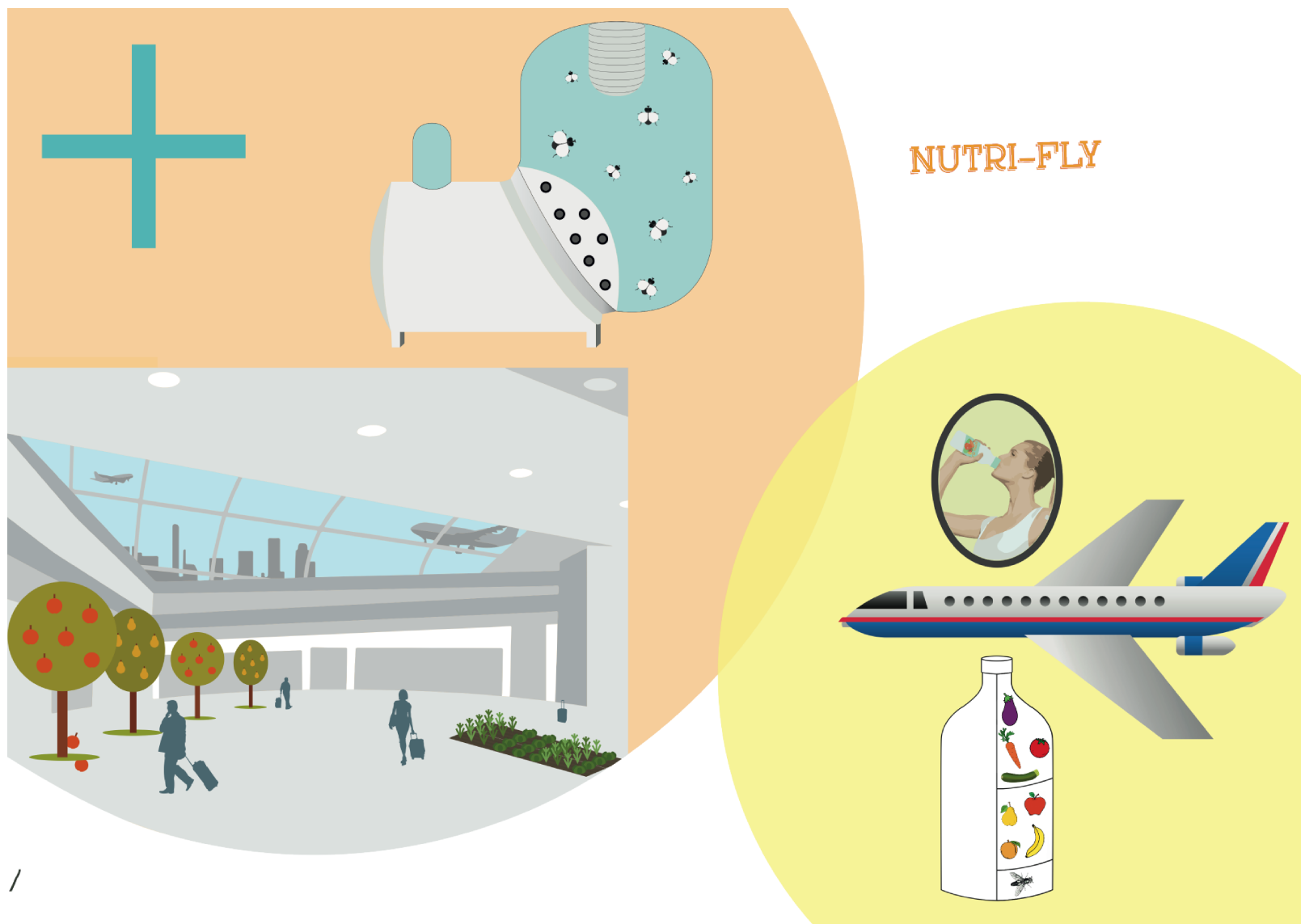
- ① existing wastewater treatment plant
- ② existing legacy meadow
- ③ anaerobic digester
- ④ cogeneration plant and grazing roof
- ⑤ vertical farm
- ⑥ greenhouse
- ⑦ biosolids storage and distribution
- ⑧ livestock exchange
- ⑨ animal-traction farm
- ⑩ residential garden block
- ⑪ hamlet on nut boulevard
- ⑫ live/work neighborhood



Excerpt from "Fayetteville 2030: Food City Scenario" || image by the University of Arkansas Community Design Center



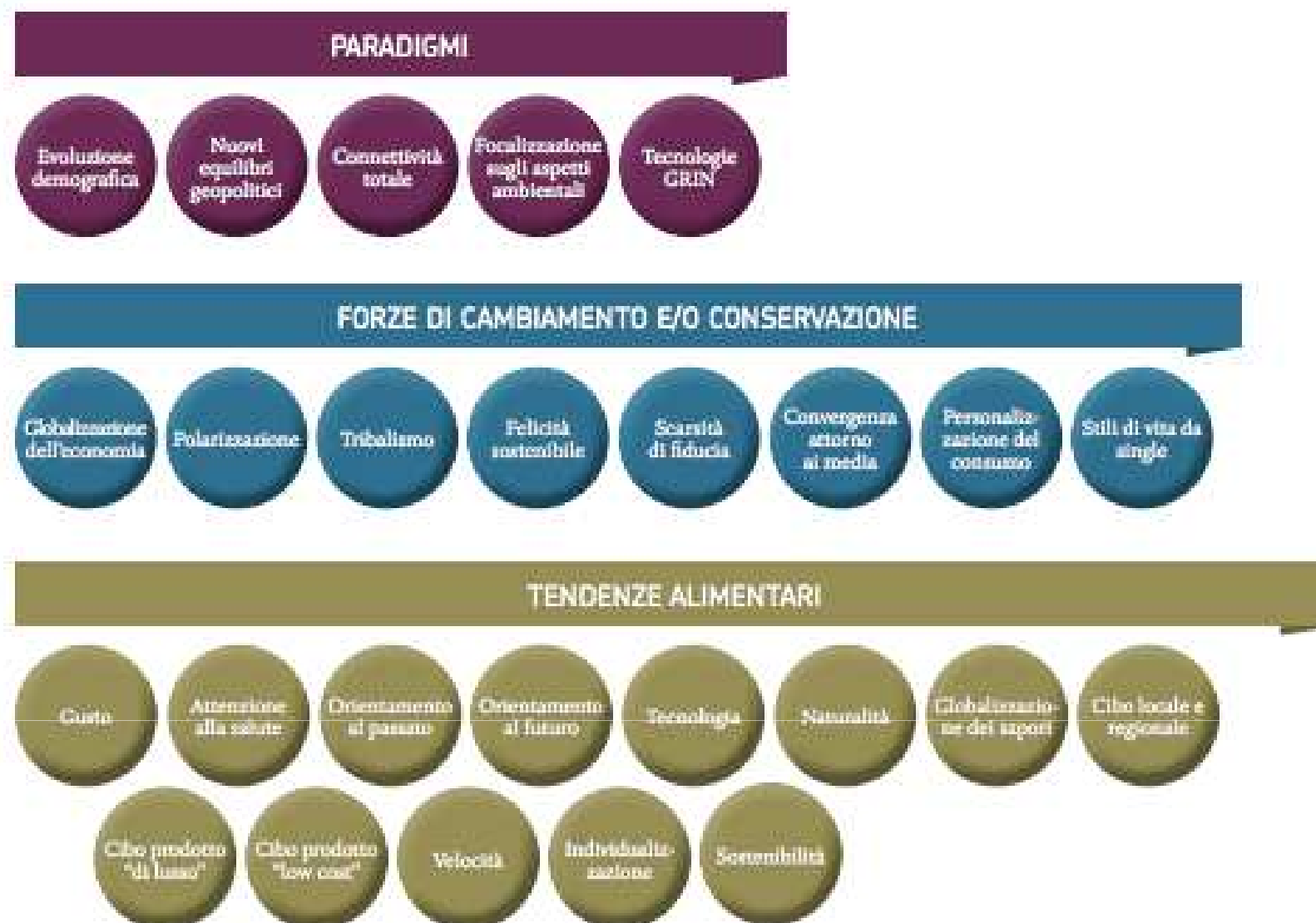
Progetto studenti – Pordenone Design Week. 2016 – Workshop “Come mangeremo nel 2050”



Progetto studenti – Pordenone Design Week. 2016 – Workshop “Come mangeremo nel 2050”



Figura 1.1. Mappa concettuale: paradigmi, forze di cambiamento e/o conservazione e tendenze alimentari



Fonte: BCFN, 2012.

L'ALIMENTAZIONE VERSO IL 2030

Evoluzione demografica (invecchiamento della popolazione, nuclei monocomponente...), nuovi equilibri geopolitici, connettività totale, focalizzazione sugli aspetti ambientali e tecnologie GRIN (Genetic, Robotic, Information and Nanoprocesses) sono i 5 principali paradigmi che impattano oggi sull'intero contesto socio-economico globale. Dall'interazione tra i paradigmi globali e le forze di conservazione e cambiamento scaturiscono una serie di tendenze contrapposte all'interno dello scenario alimentare da qui al 2030. Conoscerle consente di agire per indirizzarle al meglio per il benessere della società.

I 5 PARADIGMI



Evoluzione demografica



Nuovi equilibri geopolitici



Ambiente



Connettività totale



Tecnologie GRIN

PRINCIPALI TENDENZE



Commensalità

Velocità e barriere spazio-temporali riducono sempre più le opportunità di ritrovo intorno alla tavola, favorendo la spinta verso un forte individualismo. Occorre creare più opportunità per facilitare la condivisione del cibo favorendo il dialogo, la riflessione e il piacere della socialità.



Accessibilità

Bisogna operare perché l'accessibilità al cibo sia garantita a fasce estese di persone per un'offerta ampia e di qualità.



Naturalità

Riduzione degli interventi e delle manipolazioni nelle varie fasi della filiera agricola, senza rinunciare all'innovazione.



Fusion

Sfruttamento della connettività totale per accrescere la conoscenza e l'esaltazione delle diverse culture alimentari e dei loro sapori autentici.



Cibo in casa vs. fuori casa

Progressivo aumento dei pasti consumati fuori casa, spesso caratterizzati da individualizzazione e minore qualità dell'offerta alimentare.

È opportuno uno sforzo verso il bilanciamento

delle tendenze per un approccio sano ed equilibrato all'alimentazione

RACCOMANDAZIONI



La RISTORAZIONE deve impegnarsi per elaborare nuove soluzioni per aiutare le persone a trovare spazi e momenti da dedicare ai pasti in compagnia.



Le ISTITUZIONI devono focalizzarsi maggiormente sul favorire l'acquisto di alimenti sani e utilizzare in modo equilibrato la leva del prezzo per scoraggiare l'utilizzo di junk food.



Le ISTITUZIONI devono promuovere l'adozione di stili di vita ed alimentari che privilegino il consumo di quegli alimenti che contribuiscono ad una corretta alimentazione e hanno un impatto minore sull'ecosistema del pianeta.



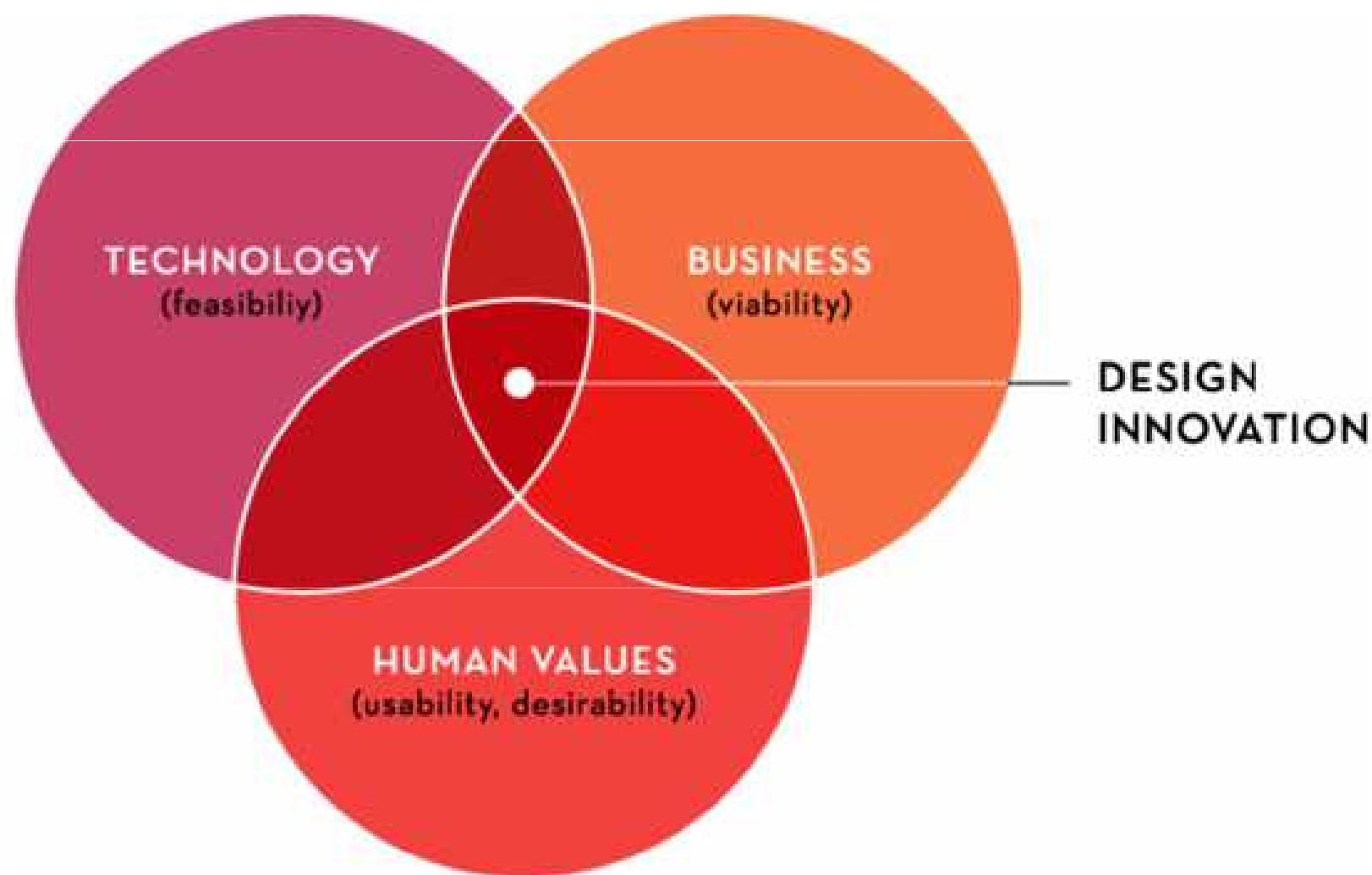
L'INDUSTRIA ALIMENTARE deve diffondere e condividere nei mercati globali non solo merci ma cibi e stili alimentari, favorendo la loro integrazione in contesti sempre più multietnici.

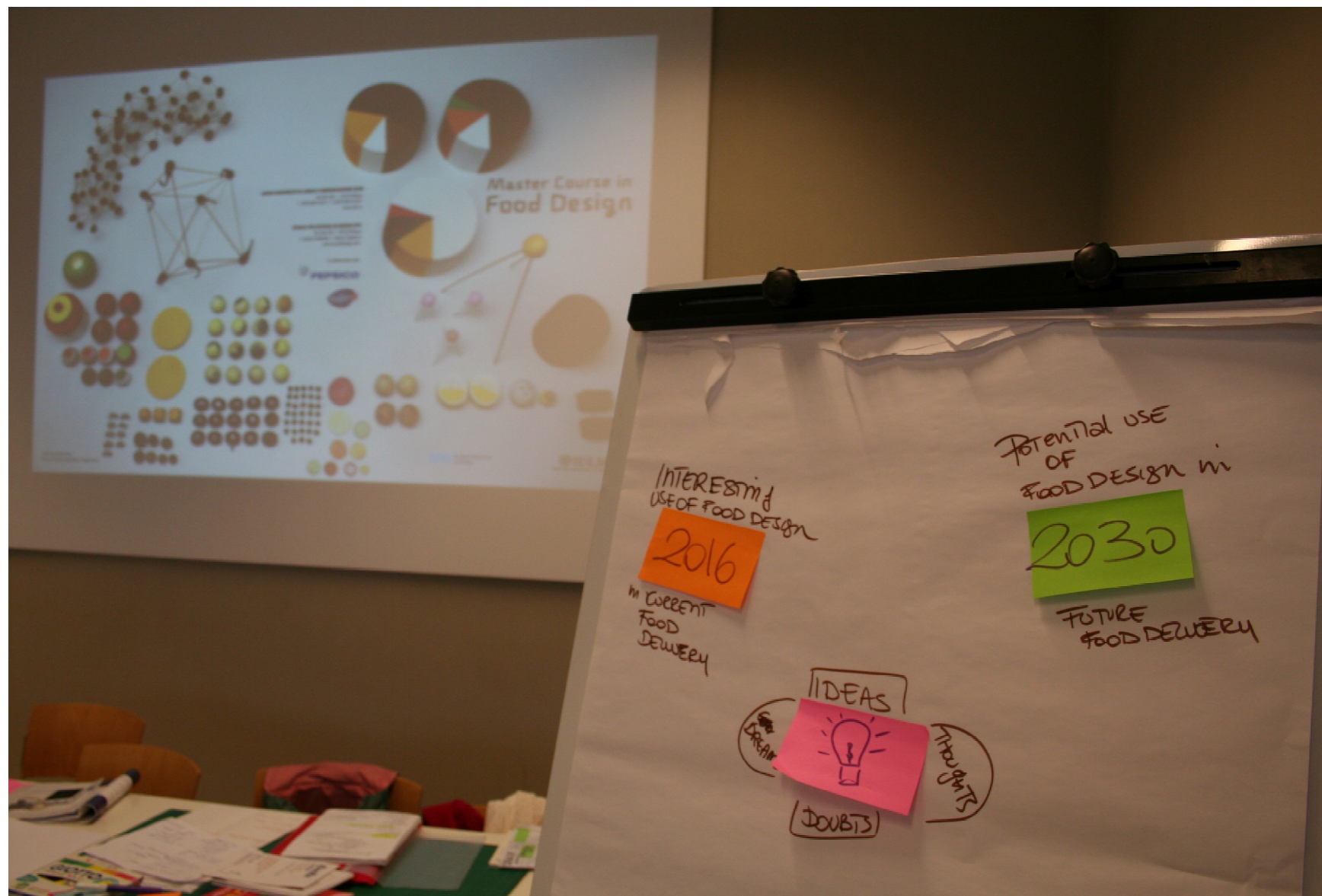


L'INDUSTRIA ALIMENTARE deve continuare a sviluppare sempre più nuove forme di convenience food caratterizzate da elevato livello nutritivo.

2030

Fonti: BCFN e Soil Association, "Organic market report 2012"





CUMULUS FOOD DESIGN WORKING GROUP

FOOD DESIGN IN THE NEXT 10 YEARS

SUSTAINABLE PRODUCTION CHAIN
FUNCTIONAL PACKAGING
CONTEXTUALIZE FOOD KNOWLEDGE
HEALTH AND SAFETY
SENSORY EDUCATION

EDUCATION COMMUNICATION
INDUSTRY FOR FOOD
TRADITION IN THE FUTURE
SENSORY SCIENCE
CYCLE - APPROACHES TO THE FOOD SYSTEM

URBAN AGRICULTURE
NO - MASS PRODUCTION
LOCAL COMMUNITY BASED
ALTERNATIVE PROTEINS

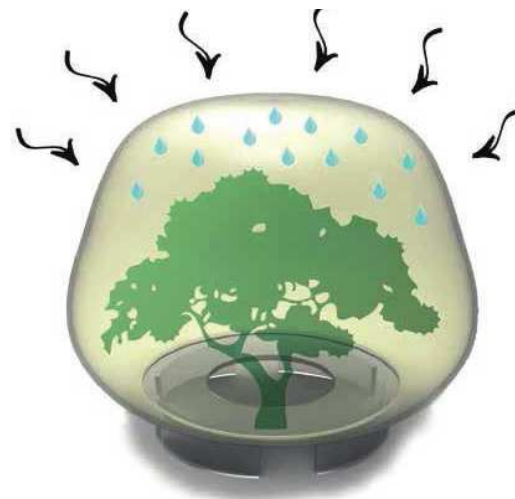
Le prossime frontiere per il Food Design

AGROECOLOGY
SOCIAL
BUSINESS



Designer
Melissa Ambroso

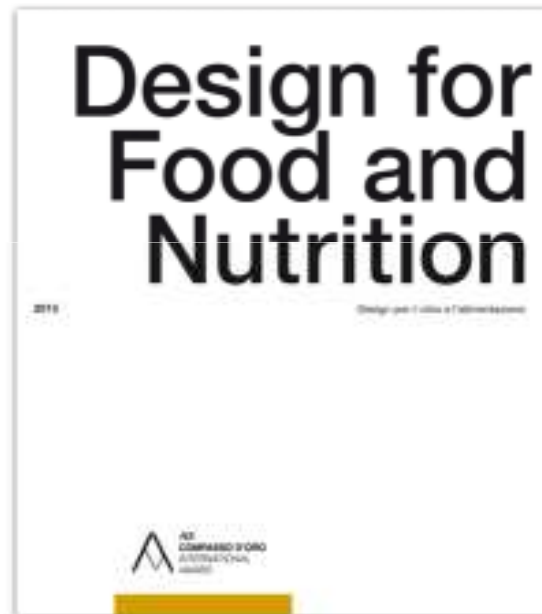
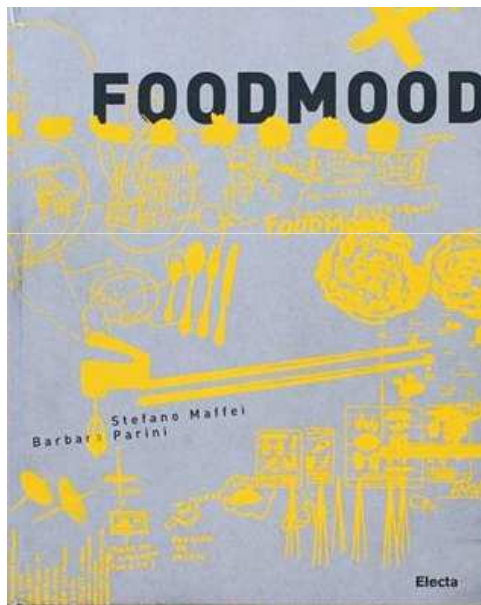
POLITICS/POLICY
SCIENCE



Designer
Dario De Negri

Bibliografia, per iniziare... (in italiano)

- “Evoluzione del concept food design: intersezioni storiche tra cibo, design e cultura alimentare occidentale” <http://www.aisdesign.org/aisd/evoluzione-del-concept-food-design>
- > “Tecnologie digitali per una nuova cultura alimentare” <https://www.aspeninstitute.it/aspenia-online/article/tecnologie-digitali-una-nuova-cultura-alimentare>



Grazie!

> **Per contattarmi:**

> sonia.massari@gustolab.com

> sonia.massari@gmail.com

> **Dove trovarmi:**

> www.gustolab.com (Gustolab International Institute For Food Studies)

> www.isiaroma.it

> www.masterfoodesign.com/index_ita.html

