

POLITICHE DEL GUSTO

mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici
Palermo, Museo internazionale delle marionette
30 novembre – 2 dicembre 2018

Food design, quando la funzione segue la forma

Michela Deni

Université de Nîmes

michela.deni@gmail.com

Il nostro intervento si inserisce nell'asse "comunicativo-gastronomica", nel settore del design degli alimenti e del design legato alla cucina, più in particolare quello del food design. Il food design (cfr. Mangano 2014) è un settore vasto e in crescita. I progettisti e i designer impegnati in questo campo sono coinvolti nella progettazione di alimenti (nuove forme, texture, colori, odori, spessori, dimensioni) o di tutto ciò che permette di prepararli, presentarli, consumarli e conservarli. Dopo aver presentato le proposte di diversi designer, l'obiettivo del nostro intervento è di proporre una riflessione sull'ancoraggio figurativo degli alimenti o di ciò che li circonda, entrambi determinanti nell'esperienza del consumo e dell'interpretazione stessa della propria esperienza di consumo.

Tra gli esempi proposti, la cucina vegana, la cucina vegetariana, la cucina di culture lontane, così come le proposte politiche dei designer che affrontano la crisi alimentare nella mostra berlinese *Food revolution 5.0*. In ciascuno di questi casi si tratta di soluzioni che da un lato testimoniano le pratiche contemporanee legate alla scelta e al consumo degli alimenti, e allo stesso tempo di proposte che promuovono forme di produzione (per esempio grazie alle stampanti 3D) che evocano un ancoraggio figurativo culturalmente codificato e codificabile del cibo che consumiamo. Vedremo come nel caso del design del cibo non si tratta soltanto di rinviare a un referente noto o ignoto dell'alimento in questione, ma soprattutto di fornire una chiave interpretativa nella percezione del gusto e nell'orientamento delle sinestesi a esso legate.

Bibliografia

La Cecla, Franco, 2016 *Babel Food. Contro il cibo kultura*, Bologna: Il Mulino.

Mangano, Dario 2014 *Che cos'è il food design*, Roma: Carocci.

Marrone Gianfranco, 2016 *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano: Mimesis.

Marsciani, Francesco, 2007 "I cracker come supporto di significazione" in *Tracciati di etnosemiotica*, Milano: FrancoAngeli.

Michela Deni è professore ordinario di Semiotica del design, co-direttrice della laurea magistrale in Design, Innovazione e Società (Master DIS) e direttrice di PROJEKT, laboratorio di ricerca di design e innovazione sociale dell'Università di Nîmes (Francia): projekt.unimes.fr. Dal 1995 al 2014 ha insegnato Semiotica all'Isia di Firenze. È autrice di numerosi saggi e articoli sulla semiotica del design e del progetto.