

TAGS

TRIMESTRALE
DI TERRITORIO
ARTE E GENIALITÀ
SALERNO E PROVINCIA

Numero 3 - Luglio 2013 - 3,00 €



areablu
EDIZIONI



un concentrato di tesori

territorio

arte

genialità

eventi

ISSN 2281-3167



Sulle strade del "San Marzano": origini e storia della produzione dell'oro rosso
I percorsi della meraviglia dell'antica Nuceria
Buscetto, La Doria, Sada e Vicidomini: quando l'impresa è un affare di famiglia
La cultura motore dell'economia locale. Il caso Giffoni Experience
Arte, musica e folklore: una ricca estate salernitana



Come il
pomodoro
diventa
eco-chic



*How the
tomato
becomes
eco-chic*

| di Novella Talamo* |

Il packaging
"commestibile",
una soluzione che
coniuga risparmio
e salvaguardia
dell'ambiente.

The packaging "edible", a solution that combines savings and environmental protection.

Pomodoro. Tantissime volte ognuno di noi avrà sentito e pronunciato anche un po' distrattamente questa parola ma essa cela un vero e proprio mondo che, a differenza di quanto si possa pensare a primo impatto, non ruota solo attorno agli ortaggi.

All'occasione, infatti, i pomodori possono sposarsi con un ambito apparentemente molto lontano, il design. Oggi il cibo non è più solo un fabbisogno fondamentale ma è anche un'esperienza sensoriale, dalla gestione delle materie prime alle modalità di consumo. In questo contesto nasce il Food Design, disciplina che consiste nell'ideare e progettare prodotti alimentari che, salvo per le materie prime e per l'uso, seguono lo stesso percorso progettuale e lo stesso processo produttivo di un oggetto di disegno industriale. Alcuni designer attivi in questo settore hanno avuto un'idea originale, il packaging commestibile, una soluzione che coniuga risparmio e salvaguardia dell'ambiente. Tra i progettisti impegnati in queste singolari creazioni c'è la designer olandese Geke Wouters che essicca e pressa i pomodori e anche altri ortaggi e li trasforma in ciotole, piatti e bicchieri 100% vegetali e biodegradabili e un gruppo di ingegneri e ricercatori che ha messo a punto il progetto "Taste No Waste" volto alla realizzazione di contenitori alimentari commestibili. Nell'ambito di questa iniziativa la designer canadese Diane Leclair Bisson e l'italiano Vito Gionatan Lassandro, presidente dell'associazione di Food Design "Fooda", dopo varie prove hanno scelto proprio i pomodori in quanto si sono rivelati molto ben adattabili allo scopo. Questi vengono tagliati in strisce sottili e poi utilizzati per dar forma a cestini, ciotole e vassoi. Contenitori da mangiare, dunque, all'insegna della assoluta originalità dei pezzi visto che, data la materia prima utilizzata, non esiste un esemplare uguale a un altro. L'unica accortezza consigliata è quella di evitare di esporli a umidità o liquidi in quanto il materiale, per la sua stessa natura, andrebbe incontro al deterioramento.

Tomato. Many times all of us have heard and uttered this word, even a little distractedly, but it hides a genuine world that, contrary to what you might think at first glance, does not just revolve around vegetables.

On occasion, in fact, the tomatoes can embrace an area seemingly very far, by design.

Today, food is no longer just a basic requirement but it is also a sensory experience, from the management of raw materials to consumption manners. In this context Food Design was born, a discipline that consists in conceiving and designing food products which, except for the raw materials and for their uses, follow the same planning path and the same production process of an object of industrial design. Some designers working in this field have had an original idea, edible packaging, a solution that combines savings and environmental protection.

Among the designers involved in these singular creations is the Dutch designer Geke Wouters who dries and presses the tomatoes and other vegetables and transforms them into bowls, plates and glasses 100% vegetable and biodegradable, and a group of engineers and researchers who created the project "Taste No Waste" seeking to create edible food containers. As part of this initiative, the Canadian designer Diane Leclair Bisson and the Italian Vito Gionatan Lassandro, president of the Food Design "Fooda", after several tests have chosen precisely tomatoes as they have proven very well suited for the purpose.

These are cut into thin strips and then used to give shape to baskets, bowls and trays.

Containers for food, therefore, in the pursuit of absolute originality of the parts seeing how, given the raw material used, there is not one specimen equal to another.

The only caution recommended is to avoid exposing them to humidity or liquids because the material, by its very nature, would deteriorate.

