



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

Le nuove frontiere
del cibo

il FOOD DESIGN

Con l'espressione *design* (di un oggetto) si intende sia la particolare estetica dell'oggetto sia il tipo di diritto che si costituisce in capo al realizzatore dell'opera di design attraverso la sua registrazione.

A livello giuridico, la disciplina del design mira a tutelare l'aspetto di un prodotto o di una sua parte e comprende sia le forme bidimensionali (disegni), che tridimensionali (modelli) non aventi funzione tecnica, di oggetti di produzione industriale ed artigianale.

**IL FOOD DESIGN
SI OCCUPA DI
PRODOTTI EDIBILI,
COMUNICAZIONE,
PACKAGING, SERVIZI
E LUOGHI LEGATI
ALLA VENDITA E AL
CONSUMO DI CIBO**

Per quanto la definizione di design si concentri prevalentemente sugli elementi esteriori di un prodotto, anche le parti interne (come, ad esempio, l'interno di una valigia) visibili durante la sua normale utilizzazione possono essere protette.

In Italia il design può ricevere tutela in quanto disegno o modello registrato. Tale registrazione non è invece necessaria per i design comunitari, i quali, in base alla disciplina europea, godono di protezione anche come

NORMATIVE

modelli o disegni non registrati. Evidentemente la portata della tutela è diversa in funzione della sua registrazione o meno. Ad esempio, il **design registrato** conferisce un diritto esclusivo di utilizzazione, commercializzazione, offerta, fabbricazione, divieto a terzi di utilizzo senza specifica autorizzazione, permettendo, inoltre, di ottenere più agevolmente tutela giudiziale. Il design non registrato, di contro, consente di vietare a terzi l'utilizzo di un prodotto che incorpora un disegno o un modello e che possa essere ricondotto ad un'attività di copiatura intenzionale quasi integrale.

Un'ulteriore differenza è data dalla durata della tutela. Nel caso di design registrato si ha una validità quinquennale, rinnovabile fino ad un massimo di venticinque anni. Per il design non registrato, si ha invece una durata triennale. Fatte queste necessarie premesse, soffermiamoci ora sul **Food Design**, una declinazione del



design, piuttosto nuova, ma che si è già radicata con grande successo ed evoluta nel mondo della ristorazione e del cibo in generale.

Cosa si intende per Food Design?

L'Associazione per il Disegno Industriale (ADI) definisce, nel suo Food Design Manifesto, il Food Design come "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".

Si tratta quindi di una disciplina che si occupa dell'ideazione della **progettazione di alimenti**, parti e prodotti alimentari complessi e ad essi correlati (dal packaging agli articoli per la tavola) e che è riconducibile al disegno di tipo industriale.

Il Food Design parte dallo studio delle ragioni per cui compiamo un **atto alimentare**, per meglio comprendere come progettarlo a monte, soddisfacendo così al meglio le **esigenze** del consumatore. Il Food Design si occupa non solo



NORMATIVE



SI TRATTA DI
UNA DISCIPLINA
CHE SI OCCUPA
DELL'IDEAZIONE
DELLA
PROGETTAZIONE
DI ALIMENTI,
PARTI E PRODOTTI
ALIMENTARI

di progettazione, ma anche di comunicazione, packaging servizi e luoghi legati alla vendita ed al consumo del cibo, come vedremo più specificamente in seguito. Per essere definito tale un prodotto di Food Design deve essere quindi in possesso di **precisi requisiti**: non solo deve essere progettato al fine di offrire la migliore interazione possibile a chi lo utilizza, ma

deve anche essere effettivamente utile, riproducibile e, infine, gradevole dal punto di vista estetico. Il Food Design si è negli ultimi anni talmente sviluppato, che si è cercato, dagli operatori del settore, di darne una categorizzazione al fine di facilitare la comprensione e la specializzazione, sulla base delle specifiche aree di attività alcune maggiormente legate al cibo, altre vicine alla sfera del design e in qualche modo sono legate al cibo stesso:

» **Design With Food**: si occupa dello studio della lavorazione del cibo e della sua trasformazione in elaborati innovativi dal punto di vista del gusto, consistenza, temperatura, colore, texture. Artefici di questa specifica attività di food design sono evidentemente i cuochi, chef e tecnologi alimentari;

» **Food Product**

Design: relativo alla progettazione e realizzazione dei prodotti alimentari industrializzati, ad esempio in forme particolari e caratterizzanti (ad esempio la forma standardizzata di caramelle o altri alimenti specifici);

» **Design For Food**: riguarda i prodotti utilizzati nella preparazione, distribuzione e comunicazione di un alimento e che include anche il packaging (una forma di imballaggio caratterizzante);

» **Design About**

Food: relativo ad oggetti di per sé non commestibili ma che richiamano o riproducono l'aspetto del cibo (ad esempio una saponetta a forma di pasticcino);

» **Food Space Design**: progettazione degli spazi destinati alla vendita ed al consumo degli alimenti (in sostanza l'interior design specificamente declinato al settore della ristorazione);

» **Eating Design**: progettazione degli atti alimentari ovvero qualsiasi situazione in cui le persone interagiscono con il cibo (nei ristoranti, fast food, bar, ecc.). Questa categoria può essere considerata la più complessa perché il progetto in questo caso richiede al progettista di tener conto di molti aspetti e innumerevoli variabili.

