ATTUALITÀ

Libri | Progettare un cibo sano e piacevole. Il compito del food design spiegato da Giocondo

di **Vincenzo Tafuri** · 18 novembre 2022, 19:58

Nicola Giocondo, da agronomo, è un cultore del cibo sano ed è un esperto del benessere legato al mangiar bene. Ne è, certamente, testimonianza il suo libro dell'autunno 2019 dal titolo **Le officine della salute – Grammatiche alimentari & Ricette internazionali**. In esso, l'autore, considerando i principi e gli alimenti alla base della dieta mediterranea i cardini su cui fondare uno stile di vita corretto ed equilibrato, si è focalizzato sul **ruolo delle piante alimentari nella nutrizione e nella cultura dell'uomo** durante il corso della sua storia.

Esattamente tre anni dopo, a conferma di questo suo impegno a favore del cibo sano e nutriente, ha dato alle stampe il volume **Manuale di** *food design*, edito dalla giovane casa editrice napoletana **Carena**.
Il libro sarà presentato **Domenica 20 Novembre** nel corso di **Gustus**, il salone professionale dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e della tecnologia, che aprirà i battenti proprio in questo fine settimana e proseguirà fino a Martedì prossimo. La scelta di questa *kermesse* non è casuale. Benché il suo lavoro editoriale di questi anni sia di tipo divulgativo – quindi, con l'ambizione di parlare in modo semplice ad una platea di lettori vasta –, stavolta questo manuale «**unico nel suo genere, è [soprattutto] destinato al pubblico dei professionisti della nutrizione (cuochi, dietisti, nutrizionisti)**» come specifica la quarta di copertina.

Il *food design* non ha a che fare semplicemente con l'estetica del piatto o del prodotto – anche industriale – presentato, perché, se la comunicazione visiva ha la sua importanza, questa nuova disciplina vuole associarla all'uso equilibrato degli ingredienti e dei loro nutrienti. Lo stesso Giocondo è consapevole del fatto che questa è una «materia nuova, perciò suscettibile di approfondimento teorico e didattico». La presentazione di Domenica, appunto, ha lo scopo di porre le basi per un confronto insieme agli spettatori che giungeranno alla **Mostra d'Oltremare** e

ai relatori **Nicola Caputo** – assessore regionale all'agricoltura –, **Sergio D'Angelo** – consigliere comunale a **Napoli** e presidente del **consorzio Gesco** –, **Annamaria Colao** – professoressa alla **Federico II** e presidentessa della **Società Italiana di Endocrinologia** –, che, moderati dal giornalista **Angelo Cirasa**, discuteranno di cibo come innovazione sociale.

Manuale di *food design* si pone, dunque, «come obiettivo di proporre gli elementi di base per creare cibi sani, piacevoli e sostenibili attraverso l'uso ragionato di un insieme di competenze e conoscenze».

Salubrità, piacevolezza e sostenibilità che Nicola Giocondo, raggiunto telefonicamente dalla redazione, ha spiegato così: «**La salubrità dei cibi dipende dall'intera filiera**. In pentola, poi, **gli ingredienti devono funzionare come una formula magica**, quindi garantire equilibrio di sapori ma soprattutto nutrizionale. Come ogni pozione magica anche il tempo di cottura è fondamentale: una pasta scotta, per esempio, non è solo sgradevole ma pure dannosa per la digestione».

Sulla sostenibilità economica e sociale ha aggiunto un'ulteriore considerazione: «Riguardo ai costi del buon cibo, io apro il libro con la pizza pascalina progettata dal **Pascale** di Napoli: è buonissima, previene il cancro e costa molto meno di qualsiasi pizza *gourmet*».

«Il cibo» dice, congedandosi, «è anche un atto agricolo e un fattore di sostenibilità a patto di **riaffermare la centralità dei piccoli produttori** con cui ricostruire le filiere agricole e riscoprire saperi tradizionali, riducendo, di conseguenza, l'impatto ambientale e sociale».

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2022/11/18/libri-progettare-un-cibo-sano-e-piacevole-il-compito-del-food-design-spiegato-da-giocondo/

© 2026 Istituzioni24