

POLITECNICO DI MILANO, BOVISA.

Food-design.

Milano, martedì, 29 giugno 2010.

(foglio nr. uno)

Numerare e riportare il cognome sui fogli di seguito.

Test nr. uno

Cognome	Nome	Corso di Laurea	Matricola
---------	------	-----------------	-----------

Indicare la somma degli eventuali punti guadagnati con le esercitazioni: _____

(N.B. – A questo test è possibile rispondere, oltre che in lingua italiana, in inglese, francese, spagnolo e portoghese.)

Domanda numero uno.

In che senso il moralismo alimentare è una pulsione esclusivamente umana?

Domanda numero due.

Cosa implica questa affermazione: Si può definire il *food-design* come una semiotica della cultura materiale rivolta all'analisi dei segni e delle tracce che compongono gli atti alimentari in previsione di un progetto.

Domanda numero tre.

Che cosa implicano le spinte neofile e quelle neofobiche nello stile di vita di colui che mangia?

Domanda numero quattro.

Lo studente legghi l'*etica del desiderio*, che contraddistingue la società occidentale moderna, al *finger food* (le mani al posto del piatto), ed esprima un giudizio su questo carattere edenico legato ad una sorta di *zapping* del gusto.

POLITECNICO DI MILANO, BOVISA.

Food-design.

Milano, martedì, 29 giugno 2010.

(foglio nr. uno)

Numerare e riportare il cognome sui fogli di seguito.

Test nr. due

Cognome	Nome	Corso di Laurea	Matricola
---------	------	-----------------	-----------

Indicare la somma degli eventuali punti guadagnati con le esercitazioni: _____

(N.B. – A questo test è possibile rispondere, oltre che in lingua italiana, in inglese, francese, spagnolo e portoghese.)

Domanda numero uno.

In Europa il quindici per cento delle donne-operaio sono obese, contro il quattro per cento delle donne-*manager*. Quali potrebbero essere le cause di questo fatto in ordine d'importanza?
(Fonte, INRA-CARELA, Francia.)

Domanda numero due.

Cosa comporta il fatto che nella cucina giapponese il cibo (*contenuto*) e il suo contenitore (*forma*) sono legati da uno stesso e stretto intento compositivo?

Domanda numero tre.

In base a quali considerazioni Claude Lévi-Strauss è arrivato a considerare il ripudio dell'incesto e l'accensione di un fuoco come gli elementi fondativi del passaggio dallo stato di natura a quello di cultura?

Domanda numero quattro.

Nella pratica gli stimoli estetici hanno (tra l'altro) l'obiettivo di favorire la formazione di una *fantasia mentale* che la psicologia definisce una *rappresentazione*. Che cosa significa che dentro questa rappresentazione il *food design* agisce come un *aggregato di unità di significanti* al quale i consumatori associano dei *significati* e delle *interpretazioni*.

POLITECNICO DI MILANO, BOVISA.

Food-design.

Milano, martedì, 29 giugno 2010.

(foglio nr. uno)

Numerare e riportare il cognome sui fogli di seguito.

Test nr. tre

Cognome	Nome	Corso di Laurea	Matricola
---------	------	-----------------	-----------

Indicare la somma degli eventuali punti guadagnati con le esercitazioni: _____

(N.B. – A questo test è possibile rispondere, oltre che in lingua italiana, in inglese, francese, spagnolo e portoghese.)

Domanda numero uno.

Che cos'è il riflesso innato gusto-facciale? Che cosa lo modifica nel tempo?

Domanda numero due.

Lo studente commenti questa affermazione: Scoprono le sostanze psicotrope solo i popoli che le cercano e ogni popolo cerca quelle che gli sono più congeniali culturalmente.

Domanda numero tre.

Che cosa comporta la convinzione che il “colui-che-mangia” assorbe per analogia i caratteri del mangiato assorbendone la sostanza?

Domanda numero quattro.

Quali sono i quattro principali *step* che articolano il design degli atti alimentari nell'ambito dell'agro-alimentare?

POLITECNICO DI MILANO, BOVISA.

Food-design.

Milano, martedì, 29 giugno 2010.

(foglio nr. uno)

Numerare e riportare il cognome sui fogli di seguito.

Test nr. quattro

Cognome	Nome	Corso di Laurea	Matricola
---------	------	-----------------	-----------

Indicare la somma degli eventuali punti guadagnati con le esercitazioni: _____

(N.B. – A questo test è possibile rispondere, oltre che in lingua italiana, in inglese, francese, spagnolo e portoghese.)

Domanda numero uno.

Roland Barthes (in, “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”, *Annales* 1961) sottolinea il *desiderio* come un aspetto chiave della fisiologia del gusto. Perché?

Domanda numero due.

Che cosa hanno in comune questi sei alimenti, *noodles*, *sushi*, *chili* con carne, pizza, *cuscus*? Che cosa consegue a questa “comunanza”? Che rapporto hanno con la nostalgia?

Domanda numero tre.

In *Purity and Danger*, Mary Douglas sostiene che i rituali di purezza – legati alla sessualità e all’alimentazione – servono a sottolineare la distinzione di genere del corpo umano in rapporto alla distinzione sociale. Un commento.

Domanda numero quattro.

Che cosa intende Immanuel Kant (*Critica del giudizio*) quando afferma che “il gusto non è un giudizio di conoscenza (e) sfugge alla deduzione”?

POLITECNICO DI MILANO, BOVISA.

Food-design.

Milano, martedì, 29 giugno 2010.

(foglio nr. uno)

Numerare e riportare il cognome sui fogli di seguito.

Test nr. Cinque

Cognome	Nome	Corso di Laurea	Matricola
---------	------	-----------------	-----------

Indicare la somma degli eventuali punti guadagnati con le esercitazioni: _____

(N.B. – A questo test è possibile rispondere, oltre che in lingua italiana, in inglese, francese, spagnolo e portoghese.)

Domanda numero uno.

Che cosa significa il fatto che attraverso lo studio del sistema alimentare è possibile delineare l'organizzazione sociale di un popolo?

Domanda numero due.

Perché l'analisi del tempo alimentare è così importante per lo studio della convivialità e che cosa comporta la sua progressiva rarefazione?

Domanda numero tre.

Che cosa implicano le spinte neofile e quelle neofobiche nello stile di vita di colui che mangia?

Domanda numero quattro. .

Commentare questo passo tratto da, *Julie ou la Nouvelle Héloïse* di Jean-Jacques Rousseau:

“In generale, penso che sia possibile trovare qualche indicazione del carattere delle genti nelle loro scelte alimentari. Gli italiani che vivono di molti erbaggi sono effeminati e docili. Vogl'altri inglesi, grandi mangiatori di carne, avete tra le vostre inflessibili virtù qualcosa di duro che s'imparenta alla barbarie... i francesi, distaccati e mutevoli, vivono di tutto e si adattano a tutti i caratteri. Julie stessa può servirmi da esempio perché nonostante sia sensuale e *gourmande* non ama né la carne né i *ragoûts*, né il sale e soprattutto non apprezza il vino.”

