POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Il rituale come strumento di ricerca progettuale per esplorare la dimensione culturale e simbolica dell’entomofagia

Original
Il rituale come strumento di ricerca progettuale per esplorare la dimensione culturale e simbolica dell’entomofagia / Padula, C., Cattaneo, A., Pirrone, L.. - ELETTRONICO. - (2024), pp. 555-564. (Design per la Diversità Pescara (ITA) 12-13 Giugno 2023).

Availability:
This version is available at: 11583/2993861 since: 2024-10-29T19:17:31Z

Publisher:
Società Italiana di Design

Published
DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

27 November 2026

CONFERENZA SID. 2023

DESIGN DIVERSITÀ

PESCARA 12. 13 GIUGNO

SID Società Italiana di Design
Italian Design Society

CONFERENZA SID. 2023

DESIGN DIVERSITÀ

PESCARA 12. 13 GIUGNO

SID Società Italiana di Design
Italian Design Society

CONFERENZA SID. 2023
DESIGN DIVERSITÀ
PESCARA 12.13 GIUGNO

ATTI DELLA CONFERENZA ANNUALE DELLA SOCIETÀ ITALIANA DI DESIGN
PESCARA 12-13 GIUGNO 2023

Università degli Studi G. d'Annunzio di Chieti-Pescara
Dipartimento di Architettura

DESIGN PER LA DIVERSITÀ

COORDINAMENTO E CURA
Giuseppe di Bucchianico
Antonio Marano

PROGETTO GRAFICO
Rossana Gaddi
Raffaella Massacesi
Giulia Panadisi

IMPAGINAZIONE ED EDITING
Sara Jane Cipressi
Simone Giancaspero
Letizia Michelucci
Lara Pulcina

ANALISI DATI E MAPPE
Alessio D'Onofrio
Raffaella Massacesi

COPYRIGHTS
CC BY-NC-ND 4.0 IT
È possibile scaricare e condividere i contenuti originali a condizione che non vengano modificati né utilizzati a scopi commerciali, attribuendo sempre la paternità dell'opera all'autore.
Gli autori dei contributi si rendono disponibili a riconoscere eventuali diritti per le immagini pubblicate.

Ottobre 2024
Società Italiana di Design
societaitalianadesign.it

ISBN 978-88-943380-1-0

pag. 12 **PREFAZIONE**
Raimonda Riccini

pag. 18 **INTRODUZIONE**
Antonio Marano, Giuseppe di Bucchianico

pag. 22 **LE AREE TEMATICHE**

pag. 23 **Design | Diversità | Persone**
Pete Kercher

pag. 29 **Design | Diversità | Contesti**
Simone D'Alessandro

pag. 35 **Design | Diversità | Discipline**
Gabriele Giacomini

pag. 40 **PROGETTI DI RICERCA**

PROGETTI DI RICERCA. DESIGN / DIVERSITÀ / PERSONE

pag. 42 **Introduzione**
Emilio Rossi

pag. 44 **Prodotti, ambienti domestici, malattia di Parkinson**
Una ricerca-azione
Mattia Pistolesi

pag. 55 **Il museo fuori dal museo**
Il co-design di nuovi servizi museali accessibili e inclusi
Annamaria Recupero, Patrizia Marti

pag. 66 **I confini delle nostre storie**
Co-progettare narrazioni in contesti marginali per lo sviluppo di immaginari condivisi e inclusivi
Mariana Ciancia, Francesca Piredda, Chiara Ligi

pag. 78 **Design for Drag**
Il design come strumento di esplorazione dell'individualità e di espressione condivisa delle molteplici forme del sé
Giovanni Maria Conti, Martina Motta, Beatrice Zagatto

pag. 88 **Il packaging per l'utenza diversificata**
Metodologie e strumenti per il design dell'accessibilità
Marco Bozzola, Irene Caputo, Monica Oddone, Anna Volkova

pag. 99 **Sostenere le comunità nelle pratiche di innovazione place-based**
Nuovi paradigmi per le pratiche di homemaking in un villaggio urbano integrato per la cura della demenza
Silvia Maria Gramegna, Sara Mariazzi

pag. 110 **Design, povertà alimentare e persone in condizione di senza dimora**
Strategie co-progettate di contrasto al fenomeno
Raffaele Passaro, Cristian Campagnaro, Martina Leo

pag. 121 **Valorizzare la diversità nei percorsi di terapia compressiva attraverso la progettazione di un'esperienza di cura intelligente**
Il caso studio del progetto IKE
Giulia Teverini, Anna Caponi, Sebastiano Mastrodonato

pag. 133 **Progettare oltre la marginalità sociale**
Evoluzione di un laboratorio per il design sociale partecipativo
Nicolò Di Prima

pag.144 **Diversità, inclusione e sostenibilità: l'evoluzione del comfort e del benessere nel prodotto imbottito**
Piera Losciale

pag. 154 **Active Ageing: progettare traiettorie di vita attiva per un'utenza anziana**
Interaction e Service Design per lo sviluppo di un servizio digitale per l'empowerment degli anziani
Alessandro Pollini, Luana Gilio

pag. 165 **Collaborative Design for o with?**
Come suggerire modelli di design partecipativo per la tutela dell'inclusione e diversità umana
Giuseppe Mincolelli, Silvia Imbesi, Gian Andrea Giacobone

pag. 176 **Dati e Persona/ggi**
La narrazione come strumento strategico per esplorare unicità e complessità del territorio
Andrea Di Salvo, Cristina Marino, Paolo Tamborrini

pag. 186 **Il concetto di diversità e di accessibilità comunicativa nel contesto museale**
Problemi, casi, proposte
Dina Riccò, Francesco E. Guida

pag. 195 PROGETTI DI RICERCA. DESIGN / DIVERSITÀ / CONTESTI

pag. 196 **Introduzione**
Alessio D'Onofrio

pag.198 **Pratiche digitali nei distretti manifatturieri del tessile: il progetto Prato Phygital**
Elisabetta Cianfanelli, Maria Claudia Coppola, Filippo Maria Disperati, Leonardo Giliberti, Elena Pucci, Maria Antonia Salomè

pag. 208 **Urban Material Gardens**
Materiali che parlano del territorio
Flavia Papile, Romina Santi, Barbara Del Curto

pag. 218 **Protocollo Ad'agio**
Valutazione e adeguamento di ambienti domestici per l'invecchiamento dell'utenza fragile
Isabel Leggiero, Isabella Nevoso, Elena Polleri

pag. 227 **Shared knowledge**
La sperimentazione di un Cyber-physical system per una ricerca inclusiva e condivisa
Pietro Salvatore Pantano, Patrizia Ranzo, Salvatore Carleo, Arrigo Bertacchini

pag. 241 **Progetto RAISE. Urban technologies for inclusive engagement**
Strategie design-driven per l'adozione di tecnologie nei contesti urbani della regione Liguria
Francesco Burlando, Claudia Porfirione, Federica Maria Lorusso

pag. 250 **Zone di resistenza al design per il territorio**
Opportunità e limiti dei comuni in aree marginali interne
Mario Ciaramitaro, Emanuela Bonini Lessing, Alessandra Bosco

pag. 261 **Ridefinire le priorità nel progetto degli spazi per l'ospitalità**
Strategie di interior design per una progettazione contract sostenibile
Elena Elgani

pag. 270 **XALL - Tutta un'altra guida**
Design per l'inclusione: strategie e strumenti per musei inclusivi
Francesca Tosi, Alessia Brischetto, Ester Iacono, Claudia Becchimanzi

pag. 281 **Il progetto di ecosistemi comunicativi fisico-digitali per l'accesso e la condivisione dei dati del patrimonio storico artistico e culturale**
Il caso del Complesso dei Crociferi a Venezia
Fiorella Bulegato, Lucilla Calogero, Davide Giorgetta

pag. 291 **L'esperienza dell'indossare**
Dalla prova virtuale dell'indumento al progetto dei contenuti culturali associati alla moda digitale
Annalisa Di Roma, Alessandra Scarcelli

pag. 302 **Design 4 Diversity**
Il progetto come interprete e agente traduttore di contesti altri
Margherita Vacca, Fabio Ballerini, Giulia Pistoresi, Elisa Matteucci

pag. 313 **Identità, comunità e produzioni**
Strategie design-oriented per il centro storico di Napoli
Michela Carlomagno, Rosanna Veneziano, Francesca Castanò, Salvatore Cozzolino

pag. 324 **Comunità sportive come aggregatori della diversità nel contesto urbano**
Indagine etnografica e sviluppo di un modello di coinvolgimento
Viktor Malakuczi, Angela Giambattista, Andrea Gentile, Mariia Ershova

pag. 335 PROGETTI DI RICERCA. DESIGN / DIVERSITÀ / DISCIPLINE

pag. 336 **Introduzione**
Stefania Camplone

pag. 338 **Design per la salute e la cura degli animali domestici (PHEDE)**
Progettazione e sperimentazione clinica di dispositivi ortopedici innovativi ed ecocompatibili stampati in 3D per stabilizzare il tarso e il carpo del cane
Lucia Pietroni, Jacopo Mascitti, Davide Paciotti, Daniele Galloppo, Alessandro Di Stefano

pag. 348 **Progettare con le domande**
Il diverso concettuale tra design, arte e filosofia
Isabella Patti

pag. 356 **I camici bianchi e l'oro nero**
Le immagini coordinate di Unimark International e quelle "scoordinate" del mondo reale
Michele Galluzzo

pag. 369 **Ubiquity**
Il design della comunicazione nel progetto ITSERR
Fabrizio D'Avenia, Cinzia Ferrara, Marcello Costa, Chiara Palillo

pag. 378 **Design innovation and traditional craft**
Approcci multidisciplinari per l'innovazione tecnologica di frontiera dei saperi locali
Ludovica Rosato, Simona Colitti, Andrea Cattabriga, Valentina Gianfrate

pag. 392 **L'empowerment dei cittadini come co-ricercatori**
La diversità nelle esperienze di walkability
Carla Sedini, Silvia D'Ambrosio, Xue Pei

pag. 401 **Evoluzione della ricerca scientifica nel design attraverso lo studio delle collaborazioni accademiche**
Uno studio basato sull'evoluzione delle collaborazioni accademiche e dei temi di ricerca nel campo del design
Gianluca Carella, Andrea Vian, Annalisa Barla, Emilia Kunst, Daniele Pretolesi, Francesco Zurlo

pag. 412 **Supportare la biodiversità culturale della conoscenza, ricerca e pubblicazione in design**
Elena Maria Formia, Eleonora Lupo, Lorela Mehmeti

pag. 424 **Multidisciplinarietà e percorsi didattici esperienziali**
Design "pedagogico" e animazione per lo sviluppo di competenze trasversali
Vincenzo Maselli, Anna Florian

pag. 434 **Il toolkit "Inclusive Signs"**
Generare concetti inclusivi per il progetto di design attraverso interpolazioni semiotiche
Emilio Rossi

pag. 445 **Memorie, storie e paramnesie**
La questione del digitale tra cultura di progetto e indagine storica
Letizia Bollini, Francesco E. Guida

pag. 454 **Pietra viva**
Processi trasformativi per una progettualità more-than-human
Chiara Scarpitti, Enza Migliore

pag. 464 **Co-progettare oltre il concetto di limite**
Sperimentazione del tool "Inclusive multimodal personas" in workshop partecipativi
Federica Delprino

pag. 475 **IDEE DI RICERCA**

IDEE DI RICERCA. DESIGN / DIVERSITÀ / PERSONE

pag. 477 **Introduzione**
Raffaella Massacesi

pag. 479 **Future Wireframes**
Visioni condivise attraverso lo Speculative Design
Xavier Ferrari Tumay

pag. 487 **La città Queer**
Come il design può intervenire nella progettazione di spazi pubblici queer attraverso pratiche partecipative e di innovazione sociale
Valentina Ferreri, Laura Galluzzo

pag. 495 **Progettare l'interattività**
Design partecipativo per il benessere psico-sociale negli spazi urbani quotidiani
Marco Manfra, Giorgia Curtabbi, Chiara De Angelis, Ilaria Fabbri

pag. 503 **Basic [Gender] Design**
Modelli e format di insegnamento al design, inclusivi e non normativi, per la preservazione e valorizzazione delle unicità
Alessio Caccamo, Carlotta Belluzzi Mus

pag. 510 **Visualizzazione inclusiva**
Design della comunicazione per un accesso democratico all'informazione
Michela Rossi

pag. 517 **Digital Custom Design**
Il design digitale al servizio della diversità umana e sociale
Roberta Angari, Gabriele Pontillo

pag. 526 **Dalla cura del sé alla cura del pianeta**
Processi multidisciplinari per un design somaestetico e rigenerativo
Annarita Bianco

pag. 534 **Disability led design. Un cambiamento di paradigma nel campo della progettazione protesica**
Trasferire il potere progettuale per valorizzare l'individualità delle persone con disabilità attraverso il design di protesi
Paride Duello, Camilla Gironi

pag. 541 IDEE DI RICERCA. DESIGN / DIVERSITÀ / CONTESTI

pag. 542 **Introduzione**
Rossana Gaddi

pag. 545 **Design per e con i sistemi territoriali**
Nuove strategie di networking e sharing del sapere
Irene Fiesoli, Manfredi Sottani, Alessio Tanzini

pag. 555 **Il rituale come strumento di ricerca progettuale per esplorare la dimensione culturale e simbolica dell'entomofagia**
Cecilia Padula, Arianna Cattaneo, Laura Pirrone

pag. 565 **Scenari sostenibili per ecosistemi digitali**
Annapaola Vacanti, Michele De Chirico, Carmelo Leonardi

pag. 571 **Design per l'interazione tra uomo e natura**
Strategie per la connessione tra sistemi naturali e artificiali attraverso il rewilding e la sensoristica IoT
Mariarita Gagliardi, Silvana Donatiello

pag. 578 **CHOURMO**
Il ruolo del design strategico per la rivitalizzazione delle aree interne italiane attraverso un progetto di valorizzazione territoriale delle zone di "Cintura"
Denise de Spirito

pag. 585 **Valorizzazione dei rifiuti tessili attraverso il design circolare**
Sperimentazione di pratiche di riciclo per altre possibilità applicative
Carmen Digiorgio Giannitto

pag. 592 **Nuovi contesti lavorativi digitali per favorire la rivitalizzazione dei borghi d'Italia**
Il design come strumento per l'implementazione dell'innovazione sociale
Asja Aulisio, Martina Spinelli

pag. 600 **Interventi progettuali discreti in spazi museali**
Utilizzo di tecnologie digitali per la fruizione di esperienze interattive naturali
Giorgio Dall'Osso, Silvia Gasparotto

pag. 607 **Design per la riconnessione con la natura**
La luce nelle coltivazioni idroponiche indoor
Giovanni Inglese

pag. 614 **Territori accessibili**
Forme di comunicazione per una narrazione inclusiva dei territori attraverso metodologie di co-design
Rosanna Cianniello, Antonella Rosmino, Sarah Jane Cipressi, Michela Musto

pag. 622 **Design per il territorio materiale e immateriale**
La diversità dei settori produttivi del Made in Italy come modello di filiera co-partecipata
Stefano Salzillo

pag. 629 **Il design come forma di dialogo tra produzione, carcere e società**
Il caso studio Officine27
Maria Manfroni, Calogero Mattia Priola

pag. 637 **Peculiarità industriali. Persone, tecnologie e contesti**
Enrica Cunico, Giovanna Nichilò, Elena Cavallin

pag. 644 **Distretti conciari**
Nuove pratiche e territori del progetto di moda Made in Italy
Edoardo Brunello

pag. 651 **Paesaggi della moda sostenibile**
La dimensione progettuale incontra persone, luoghi e culture
Carmela Ilenia Amato, Martina Orlacchio

pag. 659 **Integrare tecnologie e apprendimento esperienziale nel design degli spazi di lavoro**
Un approccio per lo sviluppo di competenze strategiche in contesti di lavoro ibrido
Sofia Cretaio, Leonardo Moiso

pag. 667 **Oceano, distanze da accorciare con riti di comunità**
Giovanna Tagliasco, Chiara Garofalo, Omar Tonella

pag. 674 **XYZ**
Nuove generazioni e stereotipi di genere
Sara Iebole

pag. 681 **Interazione lenta per i Next Billion Users in Italia**
Il design dei servizi pubblici per le prossime comunità digitali
Niccolò Colafemmina

pag. 690 IDEE DI RICERCA. DESIGN / DIVERSITÀ / DISCIPLINE

pag. 691 **Introduzione**
Massimo Di Nicolantonio

pag. 694 **Tendenza dissidente**
Sulla pratica del designer di moda Massimo Osti
Edoardo Ferrari

pag. 701 **Cyborg Fashion**
Progettare la moda con l'Intelligenza Artificiale
Paolo Franzo, Margherita Tufarelli

pag. 710 **Strumenti e metodi per progettare servizi pubblici digitali equi e sostenibili**
Verso un approccio More-Than-Human Centered
Domenico Schillaci, Mauro Filippi

pag. 717 **Un modello esplorativo per definire contesti e confini della creatività quale meta-disciplina**
Sergio Degiacomi, Chiara Lorenza Remondino

pag. 723 **Advanced design e video gioco**
Strumento di indagine e spazio di progetto
Alberto Calleo

pag. 730 **Verso una percezione "pseudo-aptica" dei materiali per il design**
Metodologia di progettazione sinestesica per la trasmissione delle qualità tattili attraverso media digitali
Marina Ricci

pag. 738 **Design biomimetico e design biofilico**
Progettare l'incontro delle discipline bio-ispirate per riconnettere l'uomo al sistema naturale
Mariangela Francesca Balsamo, Matilde Molari

pag. 745 **SEZIONE MULTIMEDIALE**

pag. 746 **Narrazioni multimediali per il design**
Giulia Panadisi, Ivo Spitilli

pag. 766 **PROGETTI E IDEE DI RICERCA**

pag. 767 **Progetti e idee di ricerca, matrici, analisi e confronti**
Alessio D'Onofrio

pag. 782 **Progetti e idee di ricerca, visualizzazione dei dati**
Raffaella Massacesi

pag. 803 **SID RESEARCH AWARD**

CONFERENZA SID. 2023
DESIGN DIVERSITÀ
PESCARA 12.13 GIUGNO

RICERCA ATTRAVERSO IL DESIGN
ENTOMOFAGIA
RITUALITÀ
NUOVI ALIMENTI
INNOVAZIONE

Il rituale come strumento di ricerca progettuale per esplorare la dimensione culturale e simbolica dell'entomofagia

RESEARCH THROUGH DESIGN
ENTOMOPHAGY
RITUALITY
NOVEL FOOD
INNOVATION

Ritual as a design research tool to explore the cultural and symbolic dimension of entomophagy

Cecilia Padula[1]
Arianna Cattaneo[2]
Laura Pirrone[3]

Nella cultura occidentale l'entomofagia è una pratica molto controversa. Ne consegue una certa fobia nei confronti di questo regime alimentate, che potrebbe essere mitigata con strategie appropriate rispetto alle dimensioni culturali dell'accettabilità del cibo. In quanto mediatore di significati nelle transizioni culturali, il design si pone come disciplina in grado di comprendere e dare forma agli elementi che definiscono una cultura in quanto artefatti e costrutti sociali. L'idea di ricerca qui presentata indaga come e in che misura i fattori contestuali e relazionali del rituale alimentare influenzino l'accettabilità degli insetti come cibo da parte dei consumatori europei. Il rito, in quanto costrutto sociale è di seguito indagato come strumento di analisi proprio del design.

[1] Dipartimento di Architettura e Design, Politecnico di Torino, Viale Mattioli, 39, 10125 Torino TO.
ORCID: 0000-0001-7045-5316
cecilia.padula@polito.it

[2] C3A Centro Agricoltura, Alimenti e Ambiente, Università degli Studi di Trento, Via Edmund Mach, 1, 38010 San Michele All'Adige TN.
ORCID: 0009-0001-0152-5111

[3] Dipartimento di Design, Politecnico di Milano, Via Giovanni Durando, 10, 20158 Milano MI.
ORCID: 0000-0001-8684-3073

In Western culture, entomophagy is a highly controversial practice. The result is a certain phobia toward this dietary regimen, which could be mitigated with appropriate strategies with respect to the cultural dimensions of food acceptability. As a mediator of meanings in cultural transitions, design stands as a discipline capable of understanding and shaping the elements that define a culture as artifacts and social constructs. The research idea presented here investigates how and to what extent contextual and relational factors of food ritual influence the acceptability of insects as food by European consumers. Ritual as a social construct is investigated below as a tool for analysis proper to design.

SID Società Italiana di Design
Italian Design Society

Introduzione

L'entomofagia, ovvero il consumo di insetti come pratica alimentare, è un regime alimentare che sta rapidamente guadagnando interesse a tutti i livelli della società avendo dato prova di essere una pratica sostenibile sia per le popolazioni delle regioni colpite da insicurezza alimentare, sia in scenari di produzione alimentare avanzati per l'implementazione di strategie di economia circolare, come l'europea "Farm to Fork" (Riccaboni et al., 2021). Il consumo di insetti è stato a lungo praticato nelle culture di tutto il mondo come fonte di nutrimento e come parte di rituali religiosi e culturali.
Nel corso della storia, l'entomofagia è stata una fonte alimentare fondamentale per soddisfare le necessità biologiche dell'umanità, particolarmente durante periodi di caccia difficoltosa (Bodenheimer, 1951). Inoltre, come riportato da Batat e Peter (2020) sono numerose le fonti che attestano che l'essere umano ha tratto la sua sopravvivenza e ha conosciuto l'evoluzione attraverso il consumo di insetti. Bodenheimer (1951) ha esaminato l'entomofagia nel corso della storia e come si è evoluta in diversi contesti culturali, tra cui l'Europa. In epoche antiche, il consumo di insetti come i grilli era considerato un vero piacere, una delizia molto apprezzata dai Romani e parte dei sontuosi banchetti, soprattutto in Medio Oriente e in Grecia. Tuttavia, oggi, i grilli, insieme ad altre specie di insetti commestibili, hanno perso questa stessa considerazione in queste regioni, essendo ora visti con disgusto a causa dei cambiamenti nei modelli alimentari emergenti e della loro crescente rarefazione (Van Huis et al., 2013).
In Europa, sebbene l'allevamento di insetti sia un settore emergente, l'upscaling industriale è principalmente limitato dalla scarsa accettabilità sociale. Il tabù nei confronti del consumo di insetti da parte delle popolazioni occidentali può essere attribuito a una serie di fattori culturali, sociali, psicologici e religiosi (House, 2016). Questa avversione ha radici profonde nella storia umana, risalendo almeno al periodo neolitico, quando l'agricoltura e l'allevamento di animali domestici hanno cominciato a diventare pratiche predominanti. In questa transizione, gli insetti furono associati a condizioni ambientali insalubri e alla degradazione sociale, mentre la carne divenne un simbolo di status sociale e di prosperità (Rozin, 1996). Un altro motivo chiave è la percezione che gli insetti siano "sporchi" o "repellenti" a causa della loro morfologia e abitudini alimentari, come il fatto che molti insetti si nutrano di materiale in decomposizione o detriti organici. Questo pregiudizio può essere collegato a un meccanismo di difesa evolutivo noto come neofobia alimentare, che ha favorito la sopravvivenza delle popolazioni umane nel passato evitando potenziali rischi legati all'ingestione di cibi sconosciuti o potenzialmente pericolosi (Rozin, 1986). L'avversione della società occidentale al consumo di insetti può es-

sere ulteriormente esplorata considerando gli aspetti filosofico-religiosi. Nel corso della storia, le credenze culturali e religiose hanno profondamente influenzato le pratiche alimentari e le percezioni degli alimenti. Il rapporto tra cibo e religione è un'attività vissuta, plasmata dalla dinamica della tradizione e dell'adattamento. Che coinvolgono la spiritualità e le esperienze individuali, l'appartenenza sociale, le convinzioni etiche, le considerazioni politiche e le dottrine (Just et al., 2007). Le ragioni di carattere religioso che alimentano il tabù nei confronti degli insetti come cibo in occidente possono essere ricondotte principalmente alla tradizione giudaico-cristiana. L'entomologia è presente nella letteratura ebraica: Amar (2003) suggerisce che il tradizionale consumo di locuste, ad oggi in vigore solo tra gli ebrei yemeniti, sia diminuito dalla diaspora ebraica in poi a causa dell'occidentalizzazione. Inoltre, la Bibbia parla di insetti come cibo nel libro del Levitico:

> Sarà per voi obbrobrioso anche ogni insetto alato che cammina su quattro piedi. [...] Ogni altro insetto alato che ha quattro piedi sarà obbrobrioso per voi; infatti vi rendono impuri [...] (Levitico XI: 20-25)

Tuttavia, siccome questa correlazione non è stata oggetto di alcuna indagine scientifica approfondita, si ritiene necessario condurre future ricerche in questo ambito.
Ad oggi, la maggior parte delle ricerche condotte su scala internazionale in scienze dell'alimentazione, sociologia delle comunità e dell'ambiente, economia e scienze sociali ha esposto i soggetti a:

- interventi educativi (lezioni online o di persona) (Maya et al., 2023);
- interventi di degustazione con biscotti al cioccolato preparati con una parziale sostituzione di polvere di insetti (Castro e Chambers, 2019; Castro Delgato et al., 2020);
- e laboratori di cucina.

Tuttavia, l'esposizione si è dimostrata condizione non sufficiente per la completa accettazione degli insetti come alimento da parte dei partecipanti. Ciò comporta necessariamente una riflessione ulteriore sulla rilevanza della dimensione contestuale e relazionale dell'accettabilità di un alimento. Inoltre, sebbene molti studi abbiano valutato l'efficacia delle attività di laboratorio di cucina nel modificare le preferenze, gli atteggiamenti e i comportamenti di bambini (Muzaffar et al., 2018), adolescenti (Lavelle et al., 2016) e adulti (Reicks et al, 2014) in relazione all'assunzione di cibo, il concetto di rituale legato al consumo di cibo è ancora un elemento importante dell'alimentazione, che riflette una componente condivisa del suddetto consumo (Marshall, 2006), che non è ancora stato esplorato nell'ambito dell'entomofagia.

Con l'allineamento in corso dell'antropologia al design come metodologia interdisciplinare (Murphy, 2016) capace di analizzare, generare e mediare significati nelle transizioni sociali (Mitrovic e Šuran, 2016), la ricerca progettuale ha il potenziale per fornire una valida prospettiva sullo studio dell'accettabilità dell'entomofagia nella cultura occidentale.
Nell'ambito del design, l'adozione di approcci centrati sull'utente può svolgere un ruolo cruciale nella promozione dell'entomofagia come pratica alimentare occidentale. Il design può agire come catalizzatore nella comunicazione e diffusione di nuovi rituali legati all'entomofagia, sfruttando la sua capacità di modellare l'esperienza umana attraverso il design di oggetti, contesti e servizi (Norman, 2002).
In particolare, il design esperienziale può essere impiegato per creare esperienze di consumo di insetti che rispettino e valorizzino i rituali alimentari esistenti, facilitando una transizione graduale verso l'entomofagia (Pine & Gilmore, 1999). Inoltre, il design può favorire la condivisione di tali esperienze attraverso piattaforme di comunicazione visiva e narrativa, contribuendo così a superare le barriere culturali e a promuovere una maggiore comprensione e accettazione dell'entomofagia (Thompson & Arsel, 2004).
Pertanto, l'idea di ricerca proposta si concentra sulla possibilità di utilizzare il rito come strumento di analisi in un approccio "Research-Through-Design" (RtD) (Zimmerman et al., 2010), connettendo istanze contestuali locali e fenomeni di cambiamento culturale globali. È convinzione degli autori, infatti, che il rifiuto generale del regime alimentare in questione da parte della società occidentale sia dovuto principalmente ad un fattore xenofobo culturale, letteralmente alla paura del culturalmente e socialmente diverso (Touraine, 1992), di natura alimentare. Una maggiore comprensione e riconoscimento di questo regime alimentare potrebbe contribuire in parte a superare la xenofobia culturale cara a Touraine, avvicinandoci a quei gruppi culturali con cui l'Occidente spesso fatica a interfacciarsi.

Idea di Ricerca

Questo studio affronta una delle sfide evidenziate da Meiselman (2007) per studiare l'interazione delle variabili contestuali con quelle del prodotto e del consumatore nell'accettabilità degli alimenti. L'idea di ricerca si propone di fornire nuovi spunti di riflessione sull'accettazione degli insetti come cibo da parte dei consumatori, esaminando il ruolo di vari attributi ambientali e relazionali riconducibili ai rituali alimentari.
Un rituale è stato definito da Rook (1985) come "un tipo di attività espressiva e simbolica costruita da molteplici comportamenti che si verificano in una sequenza fissa ed episodica e che tende a ripetersi

nel tempo". I rituali alimentari possono dirci molto sui costrutti sociali, sui riti di passaggio e su varie modalità di comportamento e interazione contribuendo a riconoscere in noi stessi e negli altri una mescolanza di universalismo e particolarismo. Pertanto, la ricerca guidata dal design sulle variabili contestuali legate all'entomofagia potrebbe essere l'inizio di una migliore comprensione di alcuni dei processi alla base della sua pratica in alcune culture, contribuendo a una sua più ampia diffusione tra i consumatori occidentali, colmando le lacune che incontriamo nelle interazioni con altri gruppi culturali e avviando processi di transizione verso scenari di coesione alimentare sostenibili, inclusivi e innovativi.
In che modo, dunque, un rituale entomofagico potrebbe essere uno strumento proprio del design per esplorare gli atteggiamenti e le risposte verso questa pratica nella cultura occidentale?

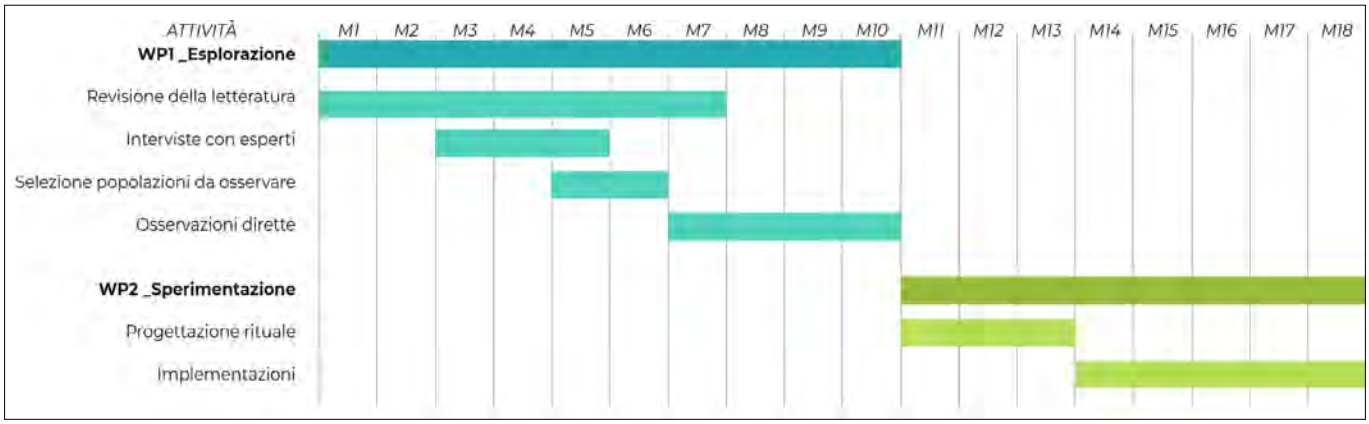

FIG. 1.
Diagramma di Gantt. Rappresentazione grafica del calendario preliminare delle attività.

Piano di ricerca

Per rispondere alla domanda è previsto il seguente piano di ricerca di 18 mesi (Fig. 1) in collaborazione tra:

- Il gruppo di ricerca in Design Sistemico del Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino, coordinatore scientifico della ricerca, in quanto si occupa di elaborare strategie sistemiche per lo sviluppo territoriale sostenibile, avviando e sostenendo i cambiamenti strutturali e culturali degli attori locali;
- il cluster "Novel food and feed for the food industry and animal feed" del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A) dell'Università di Trento, come partner di ricerca, in quanto gruppo di riferimento per lo studio dell'accettabilità dei "novel food" da parte di tutti gli attori della filiera alimentare e dai consumatori finali, nonché delle loro proprietà tecnologiche;
- l'International Platform of Insects for Food and Feed (IPIFF) , come ente finanziatore, in quanto organizzazione europea senza scopo di lucro che promuove l'uso di insetti e prodotti derivati per il consumo umano e animale.

In primo luogo, si prevede di avviare una fase di analisi di dieci mesi per comprendere il contesto culturale in cui l'entomofagia è accettata, valutare le norme culturali, le credenze, i valori e i tabù alimentari esistenti, sulla base di (1) una revisione della letteratura esistente, (2) interviste con esperti di antropologia alimentare dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (CIHEAM), (3) osservazioni dirette di gruppi culturali selezionati in seguito alle prime fasi di analisi.
Successivamente, sulla base delle lezioni apprese dalla ricerca iterativa di Lévy (2015) sulla progettazione di rituali e dai risultati della revisione della letteratura, delle interviste e le osservazioni, si prevede (4) la progettazione di un rituale per stimolare l'accettabilità dell'entomofagia tra un campione di partecipanti. Poiché la Generazione Z sta dimostrando di avere un'influenza senza precedenti sui comportamenti alimentari di tutte le generazioni (EIT Food, 2021), un campione rappresentativo di questa popolazione verrà coinvolta in una prima sperimentazione basata sul sondaggio durante la settimana dedicata ai "PolitoDesignWorkshop" presso il Politecnico di Torino. In seguito, grazie all'ampia rete dell'IPIFF verranno proposte successive implementazioni del rituale in altre sedi a livello nazionale ed europeo.

Tipologia di contesto	Attributi	Descrizione attributi
Prodotto	Lavorazione	Si riferisce ai metodi di produzione o lavorazione degli alimenti a base di insetti prima del consumo.
	Sensorialità	Si riferisce al senso del gusto nel mangiare alimenti a base di insetti.
Fisico/Ambientale	Sforzo per ottenere il cibo	Esamina l'effetto del posizionamento e della consegna dei prodotti in termini di spazio e tempo.
	Sede per ottenere/consumare il cibo	Si riferisce al luogo o all'ambiente scelto per ottenere e consumare l'alimento.
Sociale	Grado di valutazione del prodotto	Indica come gli altri consumatori valutano il prodotto a base di insetti e segnala il loro livello complessivo di soddisfazione per il prodotto. È emerso come importante segnale di qualità per la sua capacità di informare i nuovi acquirenti sulla percezione della qualità da parte dei consumatori di pari livello (Cheung et al., 2014).
	Percezione di adeguatezza del cibo	Rappresenta il grado di adattamento tra il prodotto e le situazioni di consumo previste.
	Commensalità	Si riferisce alla pratica del mangiare insieme, intesa come uno degli operatori più potenti dei processi sociali, che influenza l'incoraggiamento a mangiare e l'evitamento dell'imbarazzo.

TAB. 1.
Attributi e livelli per la choice-based conjoint analysis.

In particolare, lo studio adotta l'approccio dell'analisi congiunta basata sulle scelte dei consumatori (choice-based conjoint analysis, CBC). L'approccio del CBC è particolarmente apprezzato perché si basa sulla teoria della scelta del consumatore, ampiamente dimostrata (McFadden, 1986; 2001). Questo approccio fornisce opzioni di scelta che imitano il comportamento di consumo nel mercato immaginato, in cui i consumatori si trovano a dover prendere decisioni di scelta facendo compromessi tra diversi attributi dei prodotti. In questo studio si utilizzerà l'approccio CBC per indagare l'importanza relativa dei diversi attributi (contestuali, relazionali, del prodotto e del consumatore) nel

determinare le preferenze dei consumatori per gli alimenti a base di insetti. Gli attributi saranno selezionati e adattati dalla ricerca di Meiselman (2007) e altri autori sull'impatto del contesto e dell'ambiente sulle scelte alimentari dei consumatori (Tab. 1).
L'esperimento sarà introdotto al gruppo in esame dal rituale.
Struttura del rituale: indicazioni generali e impostazione di base
Poiché la progettazione del rituale sarà un'attività conseguente all'analisi esplorativa dei contesti culturali in cui l'entomofagia è diffusa, viene di seguito presentata una struttura preliminare in sei fasi del rituale entomofago che si intende arricchire successivamente ai risultati dell'esplorazione.
Il rituale verrà progettato per soddisfare gli scopi e le caratteristiche principali dei rituali definiti dagli antropologi culturali, quali:

- incarnare la visione del mondo, le credenze e le passioni del gruppo (Davis-Floyd 1992), cioè i fattori motivanti: in questo caso, il gruppo dà valore alla diversità culturale;
- raggiungere un risultato culturale specifico. In questo caso, un rituale che rafforza l'impegno verso nuove opportunità culinarie per superare gli ostacoli incontrati nell'incontro con altre comunità;
- dimostrare la struttura e l'ordine delle cose all'interno di una particolare visione del mondo. I simbolismi presenti nell'ambiente riflettono relazioni gerarchiche tra uomini e uomini, o tra uomini e natura, o tra uomini e animali (Stein & Stein, 2017).



FIG. 2.
Locandina di invito per le sperimentazioni.

Il gruppo di partecipanti sarà impegnato in un rituale di 45 minuti. Le attività sono pensate per far familiarizzare i partecipanti occidentali con questo nuovo regime alimentare, enfatizzando simboli, gesti e atti emotivamente risonanti che evocano curiosità e apertura, permettendo loro di considerarne le implicazioni nella cultura occidentale.

Riconoscendo che un rituale dovrebbe essere guidato da simboli, gesti e atti che aiuteranno a facilitare l'esplorazione individuale e collettiva delle idee che circondano l'entomofagia. Artefatti tangibili e intangibili quali immagini, strumenti, abiti, suoni e odori riconducibili all'entomofagia verranno disposti nell'ambiente. La figura 2 illustra la locandina di invito per l'attività. Per la progettazione del rituale sono previste le seguenti sei fasi:

- Introduzione: i ricercatori, in qualità di facilitatori, forniranno una panoramica dell'entomofagia e dei suoi contesti culturali, oltre a discutere qualsiasi problema di sicurezza o dietetico con i partecipanti.
- Preparazione: I partecipanti riceveranno gli ingredienti e gli strumenti per interagire con gli insetti e prodotti derivati.
- Esplorazione sensoriale: i partecipanti saranno guidati attraverso una sperimentazione multisensoriale attiva in piccoli gruppi sotto la guida dei facilitatori.
- Preparazione: i partecipanti saranno lasciati liberi di approfondire, tramite interazione diretta, le proprietà organolettiche degli insetti in relazione ai diversi ingredienti a disposizione al fine di preparare delle pietanze.
- Degustazione: i partecipanti condivideranno i loro piatti in un pasto comune, seguito da una discussione sulle sensazioni emerse.
- Debriefing: i facilitatori discuteranno il rituale singolarmente con i partecipanti al fine di guidare una riflessione sull'accettabilità e sull'efficacia del rito come mezzo per esplorare gli atteggiamenti e le risposte verso questa pratica. Le domande dovrebbero essere progettate a tal fine.

Implicazioni preliminari della ricerca

Si possono prevedere due principali implicazioni di questo studio. Nel contesto della ricerca sull'accettabilità dell'entomofagia, si dimostrerà che ciò che è stato fortemente teorizzato sulle scelte alimentari dei consumatori si applica anche all'accettabilità di nuovi alimenti. Nell'ambito delle discipline del design, questa proposta di ricerca mira a indagare in che misura il rituale come strumento di RtD abbia il potenziale per fornire una prospettiva preziosa nello studio dell'accettabilità dell'entomofagia nella cultura occidentale come paradigma culturale emergente su larga scala. I risultati della ricerca contribuiranno a validare il rituale come strumento proprio del design per indagare la complessità delle interazioni tra i gruppi sociali. Progettando un rituale immersivo con una chiara base teorica antropologica, è possibile creare un'esperienza emotiva basata sulla condivisione che permetta ai partecipanti di stabilire connessioni significative e di svilup-

pare una comprensione di culture diverse attraverso l'entomofagia, contribuendo a superare la xenofobia culturale teorizzata da Touraine (1992). Inoltre, la disciplina del design si rivelerebbe uno strumento chiave per promuovere una cultura alimentare occidentale più sostenibile, inclusiva e aperta all'innovazione, contribuendo alla coesione e alla consapevolezza della sfida della sicurezza alimentare globale (Buchanan, 1992).Infine, è lecito immaginare che i risultati di questa ricerca avranno un impatto positivo nel lungo periodo, incoraggiando una riflessione sul design come settore bibliometrico in termini di: tendenza all'internazionalizzazione, interdisciplinarità, co-autorialità e riconoscimento del contributo alla ricerca interdisciplinare.

BIBLIOGRAFIA

Batat, W. and Peter, P. (2020). The healthy and sustainable bugs appetite: factors affecting entomophagy acceptance and adoption in Western food cultures. Journal of Consumer Marketing, 37(3):291-303. https://doi.org/10.1108/JCM-10-2018-2906.

Buchanan, R. (1992). Wicked Problems in Design Thinking. Design Issues, 8(2): 5–21.

Bodenheimer, F.S. (1951), Insects as Human Food: A Chapter of the Ecology of Man. Springer, Dordrecht.

Castro Delgado, M., Chambers, E. 4th, Carbonell-Barrachina, A., Noguera Artiaga, L., Vidal Quintanar, R., Burgos Hernandez, A. (2020). Consumer acceptability in the USA, Mexico, and Spain of chocolate chip cookies made with partial insect powder replacement. Journal of Food Science, 85(6):1621-1628. https://doi.org/10.1111/1750-3841.15175.

Castro, M., Chambers, E. 4th. (2019). Willingness to eat an insect based product and impact on brand equity: A global perspective. Journal of Sensory Studies, 34(2):e12486. https://doi.org/10.1111/joss.12486.

Cheung, C. M. K., Xiao, B., S., & Liu, I. L. B. (2014). Do actions speak louder than voices? The signaling role of social information cues in influencing consumer purchase decisions. Decision Support Systems, 65: 50-58. https://doi.org/10.1016/j.dss.2014.05.002.

Davis-Floyd, R. (1992). Birth as an American Rite of Passage. University of California Press.

EIT Food (2021). Our Food, Ours Food System. What Generation Z wants from a healthy food system. https://www.eitfood.eu/media/news-pdf/Our_Food%2C_Our_Food_System_-_EIT_Food_report_.pdf .

House, J. (2016). Consumer acceptance of insect-based foods in The Netherlands: academic and commercial implications. Appetite, 107: 47-58.

Just, D.R., Heiman, A., Zilberman, D. (2007). The interaction of religion and family members' influence on food decisions. Food Quality and Preference, 18(5): 0–794. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2007.01.008.

Lavelle, F., Spence, M., Hollywood, L., McGowan, L., Surgenor, D., McCloat, A., Mooney, E., Caraher, M., Raats, M., Dean, M. (2016). Learning cooking skills at different ages: a cross-sectional study. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity,13: 119. https://doi.org/10.1186/s12966-016-0446-y.

Lévy, P. (2015). Exploring the challenge of designing rituals. In 6th International Congress of International Association of Societies of Design Research, Brisbane, Australia.

Maya, C., Cunha, L.M., de Almeida Costa, A.I. et al. (2022). Introducing insect- or plant-based dinner meals to families in Denmark: study protocol for a randomized intervention trial. Trials, 23: 1028. https://doi.org/10.1186/s13063-022-07000-6.

Marshall, D. (2006). Food as ritual, routine or convention? Consumption, Markets and Culture, 8(1): 65-85. https://doi.org/10.1080/10253860500069042.

McFadden, D. (1986). The choice theory approach to market research. Marketing Science, 5(4): 275-297. https://doi.org/10.1287/mksc.5.4.275 .

McFadden, D. (2001). Economic Choices. American Economic Review, 91(3): 351-378. https://doi.org/10.1257/aer.91.3.351.

Meiselman, H. (2007). Understanding Consumers of Food Products. The impact of context and environment on consumer food choice, pp. 67–92. https://doi.org/10.1533/9781845692506.1.67.

Mitrović, I., Šuran, O. (2016). Speculative – Post-Design Practice or New Utopia? Ministry of Culture of the Republic of Croatia & Croatian Designers Association.

Murphy, K. M. (2016). Design and Anthropology. Annual Review of Anthropology, 45(1): 433-449.

Muzaffar, H., Metcalfe, J.J., Fiese, B. (2018). Narrative Review of Culinary Interventions with Children in Schools to Promote Healthy Eating: Directions for Future Research and Practice. Current Developments in Nutrition, 2(6):nzy016. https://doi.org/10.1093/cdn/nzy016.

Norman, D. A. (2002). The Design of Everyday Things. Basic Books.

Pine, B. J., e Gilmore, J. H. (1999). The Experience Economy: Work Is Theatre & Every Business a Stage. Harvard Business Review Press.

Reicks, M., Trofholz, A.C., Stang, J.S., Laska, M.N. (2014). Impact of cooking and home food preparation interventions among adults: outcomes and implications for future programs. Journal of Nutrition Education and Behavior, 46(4): 259-276. https://doi.org/10.1016/j.jneb.2014.02.001.

Riccaboni, A., Neri, E., Trovarelli, F., & Pulselli, R.M. (2021). Sustainability-oriented research and innovation in 'farm to fork' value chains. Current Opinion in Food Science, 42: 102-112. https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.04.006.

Rook, D. W. (1985). The Ritual Dimension of Consumer Behavior. Journal of Consumer Research, 12: 251-264. https://doi.org/10.1086/208514.

Rozin, P. (1986). The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals. Advances in the Study of Behavior, 16: 293-332.

Rozin, P. (1996). Towards a Psychology of Food and Eating: From Motivation to Module to Model to Marker, Morphon. Current Directions in Psychological Science, 5(1): 18-24.Stein, R.L., Stein, P.L. (2017). The anthropology of religion, magic, and witchcraft. Routledge.

Thompson, C. J., e Arsel, Z. (2004). The Starbucks Brandscape and Consumers' (Anticorporate) Experiences of Glocalization. Journal of Consumer Research, 31(3): 631–642. https://doi.org/10.1086/425098

Touraine, A. (1992). Critique de la modernité. Fayard.

Van Huis, A., Itterbeeck, J.V., Klunder, H., Mertens, E., Halloran, A., Muir, G., and Vantomme, P. (2013). Edible insects: future prospects for food and feed security. FAO Forestry paper, 171.

Zimmerman, J., Stolterman, E., & Forlizzi, J. (2010). An Analysis and Critique of Research through Design: towards a formalization of a research approach. In Proceedings of the 8th ACM Conference on Designing Interactive Systems (pp. 310–319). https://doi.org/10.1145/1858171.1858228.