

**Polo Museo regionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Palermo**  
**Palazzo Belmonte Riso**  
**Università degli Studi di Palermo**  
**Scuola Politecnica**  
**Dipartimento di Architettura**  
**CDS in Architettura / CDS in Disegno Industriale**

**MOSTRA**  
**CIBO E IDENTITÀ LOCALE**  
**FOOD DESIGN PER LA VALORIZZAZIONE DELLA FAVA COTTOIA DI MODICA**  
A cura di Anna Catania

13 novembre - 20 Novembre 2016

**Polo Museo regionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Palermo**  
**Palazzo Belmonte Riso – Via Vittorio Emanuele 365**

**Presentazione mostra 13 novembre ore 16:30 – Sala Kounellis**

La mostra, "***Cibo e identità locale. Food design per la valorizzazione della fava cottoia di Modica***", all'interno della V edizione di I – Design, racconterà i prodotti sviluppati all'interno del progetto per la valorizzazione della fava cottoia di Modica\*, coordinato da Anna Catania per il Dipartimento di Architettura di Palermo, in collaborazione con la Camera di Commercio di Ragusa e la Confraternita della Fava Cottoia di Modica. Il progetto, nato per promuovere e innovare la fava cottoia di Modica, ha utilizzato l'approccio sistemico per lo sviluppo di un'economia circolare, con lo scopo di valorizzare e usare i derivati e gli scarti provenienti dalla filiera produttiva della fava cottoia di Modica.

I nuovi prodotti, per raggiungere l'obiettivo di valorizzazione della fava cottoia di Modica e per potenziare i suoi derivati e suoi scarti, sono stati progettati sia come nuovi prodotti alimentari sia come packaging e accessori/utensili. Le esperienze progettuali, in materiali tradizionali e riciclabili, cartone, banda stagnata, polimero e pietra di Modica sono nate anche attraverso il Know –how che le aziende Scia Packaging, Joeplast, Salerno Packaging, Giannone marmi, Confraternita della Fava Cottoia di Modica, Slow Food per la Biodiversità Onlus, i Consorzi Comieco e Ricrea per il riciclo di carta, cartone e banda stagnata, hanno comunicato agli studenti in un momento formativo all'interno del CDS in Architettura e CDS in Disegno Industriale.

La mostra, "***Cibo e identità locale. Food design per la valorizzazione della fava cottoia di Modica***", partirà nel giorno inaugurale del 13 novembre con una presentazione, in programma alle ore 16:30, in cui intervverranno le aziende che hanno partecipato al progetto, docenti universitari, consorzi, istituzioni e sistema produttivo locale per analizzare i risultati raggiunti e per confrontarsi sulle possibili strategie e azioni per la valorizzazione del territorio; seguirà la premiazione dei progetti vincitori e meritevoli di menzione che sono stati elaborati all'interno del concorso/workshop, "***Cottoia Pack. Valorizzazione della fava***

**cottoia di Modica**”, del concorso/workshop, **“Design e cibo per l’identità di un territorio. Packaging e nuove forme alimentari per valorizzare la fava cottoia di Modica,”** coordinati da Anna Catania; infine l’inaugurazione della mostra, **Cibo e identità locale. Food design per la valorizzazione della fava cottoia di Modica**, sala SACS, dove saranno presentati tutti i progetti sviluppati all’interno dei due concorsi/workshop e che rimarrà aperta fino al 20 novembre p.v.

La mostra sarà suddivisa in tre sezioni, la prima sarà dedicata ai nuovi prodotti alimentari e ai nuovi packaging per la fava secca e cotta (zuppe e creme), ai derivati e agli scarti della filiera della fava cottoia di Modica; la seconda proporrà nuovi packaging e nuove forme alimentari per la valorizzazione della fava cottoia di Modica come prodotto turistico; la terza presenterà gli utensili per decorticare la fava cottoia e gli accessori da tavola, in pietra di Modica, per gustare in modo nuovo i nuovi prodotti alimentari della fava cottoia di Modica. Le tre sezioni rappresenteranno un percorso espositivo che evidenzierà come il cibo e le identità locali, attraverso nuovi progetti di artefatti e di prodotti alimentari potranno diventare mezzo di comunicazione dei valori locali, dell’identità e dell’eccellenza del territorio di Modica.

**Cibo e identità locale. Food design per la valorizzazione della fava cottoia di Modica**, espone nuovi prodotti alimentari, progetti, modelli /prototipi di packaging, accessori e utensili per la fava cottoia di Modica, sviluppati nell’A.A. 2015/16, docente Anna Catania, all’interno del Laboratorio di Disegno Industriale, CDS in Architettura e del corso di Materiali per il design, CDS in Disegno Industriale, Dipartimento di Architettura, Scuola Politecnica di Palermo.

\* *Design e cibo per l’identità di un territorio. Valorizzazione della Fava Cottoia di Modica*, Febbraio/Giugno 2016