



Mostra DESIGN E CIBO PER L'IDENTITÀ DI UN TERRITORIO

Innovazione sostenibile per
la **mandorla di Roccapalumba**
l'**oliva Vaddarica di Mirto**
la **calia** e la **ceramica di Naso**

a cura di ANNA CATANIA

PALERMO | VILLA NISCEMI, SALA DELLE CARROZZE
VIA DEI QUARTIERI 2 09 NOVEMBRE 2018 ORE 16:00

La mostra, a cura di Anna Catania, racconta la collaborazione tra università, territorio, aziende e associazioni per proporre il design come fattore strategico d'innovazione e di sviluppo dei sistemi produttivi locali. Le proposte, attraverso un approccio multidisciplinare, considerano le eccellenze del territorio siciliano per promuovere l'agroalimentare, l'artigianato e i beni locali. I progetti riguardano nuove proposte di prodotto alimentare, come la rivisitazione nelle forme della tradizionale pasticceria a base di mandorla, tra cui la frutta Martorana; packaging in cartone e in banda stagnata per consumare in modo nuovo la mandorla, l'oliva Vaddarica e la calia; accessori per la tavola in ceramica, reinterpretando l'antica arte ceramica di Naso. I nuovi progetti sono nati attraverso il know-how dello chef Giuseppe Giuliano dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, delle aziende e degli stakeholder siciliani e non, che partecipano, annualmente al momento formativo degli studenti universitari all'interno del Laboratorio di disegno industriale, del Corso di Materiali per il design e del Corso in

Disegno Industriale di Anna Catania, Dipartimento di Architettura, Palermo. Per i progetti realizzati in ceramica sono stati riscoperti i contenitori, "burnie" e albarelli, e i laterizi cuneiformi utilizzati per il rivestimento dei campanili, "bugnette", della tradizione locale, trasformandoli in oggetti di design innovati e versatili. Le innovazioni apportate nei manufatti in ceramica sono nate attraverso le comunicazioni agli studenti da parte del designer Andrea Branciforti, del maestro ceramista Pierluigi Scardino, della dott.ssa Maria Reginella storica dell'arte per la Soprintendenza dei BB.CC.AA. di Palermo, del prof. Calogero Vinci per le caratteristiche tecnico-costruttive dei laterizi maiolicati cuneiformi e del prof. Francesco Di Paola per l'analisi geometrico-formale e tipologica. Il prof. Francesco Di Paola ha anche curato la realizzazione dei modelli con tecnologie di stampa 3D dei progetti ideati dagli studenti che reinterpretano le "bugnette" in accessori per la tavola. L'inaugurazione della mostra è preceduta da una presentazione per approfondire il rapporto tra design e dimensione locale.

SALUTI

Leoluca Orlando	Sindaco di Palermo Presidente Anci Sicilia
Fabrizio Micari	Rettore Università di Palermo
Daniele Letizia	Sindaco di Naso
Rosamaria Giordano	Sindaco di Roccapalumba
Maurizio Zingales	Sindaco di Mirto
Maurizio Carta	Presidente Scuola Politecnica Università di Palermo
Andrea Sciascia	Direttore Dipartimento di Architettura Università di Palermo
Emanuele Palazzotto	Coordinatore CDS in Architettura Università di Palermo
Dario Russo	Coordinatore CDS in Disegno Industriale Università di Palermo

INTERVENGONO

Andrea Branciforti	Presidente ADI Sicilia
Maurizio Bruno	Dipartimento STEBICEF Università di Palermo
Anna Catania	Dipartimento di Architettura Università di Palermo
Francesca Cerami	Direttore IDIMED
Francesco Di Paola	Dipartimento di Architettura Università di Palermo
Giovanni Fatta	Dipartimento di Architettura Università di Palermo
Rosita Ferrarotto	Consigliere Comunale Comune di Naso
Rosario Galipò	Presidente Rogalegno
Giuseppe Giuliano	Chef Giuliano Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo
Paolo Inglese	Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari
Franco La Mantia	Pro Rettore alle politiche di sviluppo dell'Ateneo di Palermo
Giovanni Losito	Direttore Scia Packaging
Aurora Modica	Esperta in manifattura e restauro dei beni cartacei
Maria Reginella	Storica dell'Arte Soprintendenza dei BB.CC.AA. di Palermo
Pippo Ricciardo	Dirigente Dipartimento Agricoltura Regione Siciliana
Sergio Rosselli	Dipartimento SAAF Università di Palermo
Nino Salerno	Presidente Salerno Packaging
Francesco Sottile	Dipartimento di Architettura Università di Palermo
Calogero Vinci	Dipartimento di Architettura Università di Palermo

MODERA

Luigi Ialuna Componente Consiglio Nazionale Associazione "Città del Bio"

INAUGURAZIONE MOSTRA

Nella mostra, oltre ai progetti sviluppati all'interno del laboratorio di Disegno Industriale, del Corso di Materiali per il Design e del Corso di Disegno industriale, saranno esposte due tesi di laurea che, attraverso l'approccio sistemico per uno sviluppo orientato verso un'economia circolare, hanno trasformato uno scarto del ficodindia* e della mandorla** in risorsa per nuovi materiali e prodotti.

DEGUSTAZIONE

Calia di Naso, "i Caliarì di Naso", mandorle di Roccapalumba, azienda Rossana Tuzzolino, olio e olive di Mirto, aziende Ingrilli e Pirrotti.

* Opuntia ficus-indica e Design/ Progetto per la valorizzazione di un materiale naturale per nuovi impieghi e nuove forme di Mariaconcetta Biondolillo | Relatore Anna Catania, A. A. 2015/16 CDS in Disegno Industriale, Università di Palermo. Dopo lo sviluppo della tesi è nata la startup BIO-ECOPUNTIA S.R.L., Alia (Pa)

** Almond Pack/Una seconda vita per i gusci di mandorle di laurea di Adele Giambrone | Relatore Anna Catania | Correlatori Aurora Modica, Sergio Rosselli, Francesco Sottile | A. A. 2016/17 CDS in Disegno Industriale, Università di Palermo.

LUOGO

VILLA NISCEMI - Ex SCUDERIE
VENERDÌ 09 NOVEMBRE 2018 ORE 18:00

ORARI MOSTRA

dal 10 al 18 Novembre 2019
Da lunedì a sabato
Dalle ore 09:00 alle ore 13:00
Dalle ore 15:30 alle ore 19:00
Domenica
Dalle ore 09:00 alle ore 12:00

CON IL PATROCINIO DI:



IN COLLABORAZIONE CON:

