



# uniwine

Design & Biotechnology per le Imprese del Vino

## VOL.2

### Design, Innovation and Sustainability

Convegno Internazionale - 21 e 22 ottobre 2022

Orto Botanico // Sala D. Lanza, via Lincoln 2 // Palermo



Università  
degli Studi  
di Palermo



DA  
RCH  
DIPARTIMENTO  
DI ARCHITETTURA  
UNIPA

SAAF



POLITECNICO  
MILANO 1863

U LISBOA | UNIVERSIDADE  
DE LISBOA



Politecnico  
di Bari



Politecnico  
di Torino



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI  
FEDERICO II



UNIVERSITÀ  
DI PARMA



BGSU

ISIA  
ROMA DESIGN



# uniwine

Venerdì **21 ottobre 2022**

— 9.30 - 11.00

**Saluti istituzionali e introduzione ai lavori**

**Enrico Napoli** – Prorettore Vicario

**Paolo Inglese** – Direttore del SiMuA

**Rosario Schicchi** – Direttore dell’Orto Botanico

**Maurizio Carta** – Prorettore alla Terza Missione,  
Pianificazione strategica e Cooperazione con il territorio

**Francesco Lo Piccolo** – Direttore del DARCH

**Tiziano Caruso** – Direttore del SAAF

**Pietro Catania** – Vicepresidente di Viticoltura

**Sebastiano Di Bella** – Presidente IRVO

**Nicola Francesca, Dario Russo** – Curatori del Convegno  
Trasferimento della ricerca enologica alle imprese,  
design e comunicazione

## I Sessione

**Dario Russo** (Università degli Studi di Palermo)  
(Chair): Wine and Innovation

— 11.00

**Giorgio De Ponti** (Politecnico di Milano)

Il ruolo del neuromarketing nel design del prodotto Vino

— 11.30

**Coffee break**

— 12.00

**Mario Clarendon** (Studio Clarendon Roma)

Lateral Thinking. Sinapsi inaspettate nella comunicazione enogastronomica

— 12.30

**Antonio Scontrino** (Bowling Green State University, Ohio)  
Vino e tecnologia: uso della realtà aumentata per innovare  
le etichette del vino (Webinar)

— 13.00 - 14.30

**Lunch - Wine & Tasting**

— 14.30

**Massimo Moretti** (WASP - World Advanced Saving Project)  
Wine & Design e la stampa 3D

— 15.00 - 16.00

**Dibattito**

— 20.00

**Cena sociale**

## Sabato **22 ottobre 2022**

### Il Sessione

**Antonio Labalestra** (Politecnico di Bari)  
(Chair): Wine and Cultural Heritage

— 10.00

**Raffaella Maddaluno** (Universidade de Lisboa)  
Memorie di vite: Salvaguardia e valorizzazione del patrimonio  
industriale delle cantine vinicole

— 10.30

**Marco Pietrosante** (ISIA Roma Istituto Superiore Industrie Artistiche)  
Vino, design e branding territoriale

— 11.00

**Coffee break**

— 11.30

**Carla Langella** (Università degli Studi di Napoli Federico II)  
Upcycling design per il settore vitivinicolo

— 12.00

**Gian Paolo Consoli** (Politecnico di Bari)  
Wine transFORM

— 12.30 - 13.30

**Dibattito**

— 13.30 - 15.00

**Lunch - Wine & Tasting**

## III Sessione

**Paolo Tamborrini** (Università degli Studi di Parma, Politecnico di Torino)  
(Chair): Wine & Design Sustainability

— 15.00

**Eleonora Fiore** (Università degli Studi di Parma)  
Wine waste. La filiera del vino diventa circolare (Webinar)

— 15.30

**Matteo Gatti** (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza)  
Agricoltura di precisione e automazione: la digitalizzazione in vigneto  
incontra la sostenibilità (Webinar)

— 16.00

**Chiara Remondino** (Politecnico di Torino)  
Sostenibilità, una questione di etichetta. Nuove sintesi comunicative  
tra dimensione reale e virtuale

— 16.30 - 17.00

**Dibattito**

### ORGANIZZAZIONE E COORDINAMENTO

**Nicola Francesca**

Università degli Studi di Palermo

**Antonio Labalestra**

Politecnico di Bari

**Dario Russo**

Università degli Studi di Palermo

**Paolo Tamborrini**

Università di Parma, Politecnico di Torino

### COMITATO SCIENTIFICO

**Amlton Arruda**

Universidade Federal de Pernambuco, Brasile

**Vera Bushati**

Marin Barleti University, Tirana, Albania

**Ana Cardoso de Matos**

Universidade de Évora, Portogallo

**Gian Paolo Consoli**

Politecnico di Bari

**Etleva Dobjani**

Marin Barleti Universiteti, Tirana, Albania

**Giuseppe De Giovanni,**

Università degli Studi di Palermo

**Alpar Er**

Ozyegin University, Instambul, Turchia

**Nicola Francesca**

Università degli Studi di Palermo

**Claudio Gambardella**

Università degli Studi della Campania  
“Luigi Vanvitelli”

**Pier Paolo Peruccio**

Politecnico di Torino

**Amílcar Gil Pires**

Universidade da Beira Interior,  
Covilhã, Portogallo

**Kuno Prey**

Libera Università di Bolzano

**Dario Russo**

Università degli Studi di Palermo

**Paolo Tamborrini**

Università degli Studi di Parma,  
Politecnico di Torino

**Xianga Xu**

East China Normal University

## Convegno internazionale di studi

Uno dei temi più interessanti nell'ambito del Sud è l'importanza strategica del settore agroalimentare e, in particolare, del vino. Il vino rappresenta in misura importante la storia, la cultura e il paesaggio agrario di un territorio. Quella della vite, a differenza di molte altre colture, è un prodotto generazionale con una valenza che si radica nel tempo e, in quanto tale, si propone come parte di un patrimonio regionale e locale inestimabile. Che tipo di rapporto esiste tra la tecnica di produzione, la tradizione vitivinicola, il territorio? E come le discipline del progetto possono intervenire in questo ambito? Quali sono dunque le strategie interessanti messe in tavola per fronteggiare la complessità di questo mercato che tende a espandersi facendo leva semplicemente su stili tradizionali? E quali strategie potrebbero essere messe in campo per migliorare il prodotto "vino" in termini di qualità formale, processuale, sistemica e narrativa? Come si caratterizzano negli ultimi anni le architetture e i progetti nel contesto dei territori di produzione? Come sostenuto recentemente da Francesco Dal Co: "puntare su forme ed edifici che siano innovativi. Questa è stata la tendenza che hanno seguito le cantine, iniziando ad attrarre turisti, nei territori che hanno riscritto la propria cultura vitivinicola in epoca recente, come la California. Nelle zone in cui la coltivazione della vigna e la produzione vinicola è storicizzata, le cantine sono il prodotto della conservazione. La grande sfida dell'architettura del vino è tenere insieme l'innovazione e la conservazione della tradizione".

L'occasione del Convegno invita a riflettere su questo tema secondo diversi tipi di orientamento critico: indagare il tema dal punto di vista tecnologico, interpretare come la tipologia degli edifici destinati alla produzione enologica si sia evoluta negli ultimi anni – a partire da opere singole o gruppi di opere e cercare di comprendere come la tecnica nel suo sviluppo incessante ne abbia influenzato o addirittura generato la forma rispetto al tema della valorizzazione dei territori – oppure ricostruire criticamente come, le discipline del design, abbiano pervaso un mondo legato a tradizioni millenarie.

Le produzioni enogastronomiche al Sud sono legate a tradizioni secolarizzate ma, al contempo, abbondantemente suscettibili di sviluppo sostenibile; eccellenze locali rispetto cui il progetto del territorio, l'architettura e il design meridiano potrebbero giocare un ruolo determinante. Eppure, benché la produzione del vino al Sud abbia attraversato, a partire dagli anni Novanta, un trend di qualità crescente, al di là di alcuni casi esemplari, la gran parte delle aziende vitivinicole stentano ad attuare strategie efficaci in termini sia di sistema-prodotto o di servizio-prodotto, sia di narrazione. Tale contingenza costringe ad evocare un surplus di ragionamento e intelligenza progettata. Su questo in particolare ci si aspetta che il Convegno possa far emergere delle proposte di approfondimento critico e metodologico.