



CORSO di LAUREA in  
DISEGNO INDUSTRIALE  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

# CHOCO.Design

NUOVE FORME PER CHOCOBELLA/CREMA  
SPALMABILE ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO

Palermo/ 26 Marzo 2015/ ore 10.30

**Dipartimento di Architettura ed. 14 / Viale delle Scienze**

Si concluderà, con un evento finale, il concorso CHOCO.Design.Nuove forme per CHOCOBELLA/ Crema spalmabile alle nocciole e cioccolato, promosso dall'azienda F.Ili Damiano & C S.r.l e coordinato da Anna Catania all'interno del corso di Materiali per il design, con il contributo del Consorzio Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) e Scia Packaging, azienda siciliana che dal 1958 opera nel settore della carta e cartone ondulato. Damiano è un'industria alimentare, leader nelle mandorle biologiche, che trasforma frutta secca a guscio.

Gli stabilimenti di trasformazione sono in Sicilia, affiancati dai campi di produzione gestiti tramite la controllata Damiano Agricola. Mandorle e nocciole naturali, farine, granelle, fogliame, pesto di pistacchio ma anche mandorle e nocciole ricoperte al cioccolato, creme spalmabili, basi per la preparazione del latte di mandorla, barrette energetiche, torte. Damiano esporta il 90% della produzione, in una ventina di Paesi e può essere considerata una realtà unica nel proprio comparto, sia per volumi che per offerta. Uno dei punti di forza dell'azienda è la garanzia di tracciabilità del prodotto, sono, infatti, in grado di monitorare il processo dal campo di produzione al prodotto finito, con standard produttivi certificati IFS e BRC.

Con CHOCO. Design si è voluto dare un contributo al tema generale di EXPO 2015 "Nutrire il pianeta, Energia per la vita", seguendo gli obiettivi di uno dei sette sottotemi: l'innovazione nella filiera agroalimentare che è rivolta a ridurre gli impatti ambientali nella produzione, nel confezionamento, nel trasporto dei prodotti agroalimentari e nel quale il packaging riveste un ruolo di fondamentale importanza. Ai partecipanti al concorso è stato chiesto di sviluppare un packaging responsabile per "CHOCOBELLA", crema spalmabile alle nocciole e cioccolato, per gustare e consumare in modo nuovo il prodotto insieme a soluzioni di packaging funzionali, riutilizzabili e realizzabili in materiali riciclabili e biodegradabili. Le proposte dei nuovi packaging promuovono i consumi di CHOCOBELLA con altri alimenti e suggeriscono nuovi modi di uso e di consumo che portano alla socializzazione, alla condivisione e alla possibilità di indossare e portare con sé il packaging.

La manifestazione conclusiva, si svolgerà il 26 marzo 2015 dalle 10:30, presso il Dipartimento di Architettura, Palermo e sarà articolata in tre momenti: la tavola rotonda, "Design, Territorio e innovazione per ridurre lo spreco alimentare", in cui interverranno esponenti di aziende del settore agroalimentare, docenti universitari, consorzi, enti e associazioni per approfondire il rapporto design e dimensione locale, al fine di creare nuove prospettive di sviluppo della ricerca e didattica interdipartimentale e della collaborazione tra università, enti, istituzioni e sistema produttivo locale; la premiazione dei progetti vincitori per le migliori idee,

per i migliori progetti da mettere in produzione e per i progetti meritevoli di menzione, con la partecipazione dei soggetti promotori (Università, F.lli Damiano, Scia Packaging e Comieco); infine, l'inaugurazione della mostra di tutti i progetti che hanno partecipato a "CHOCO.Design" che rimarrà aperta fino al 2 aprile p. v. L'evento finale del 26 marzo sarà un modo per promuovere i risultati positivi dell'iniziativa e i suoi successivi sviluppi, ma anche la concreta testimonianza di una collaborazione tra università, istituzioni e aziende, che hanno iniziato e intendono continuare a lavorare in sinergia per promuovere e supportare il design come fattore strategico d'innovazione e come motore per lo sviluppo dei sistemi produttivi locali.

**Evento ideato e curato da Anna Catania, Dipartimento di Architettura, Scuola Politecnica, Palermo**  
**annac.catania@unipa.it | +39 3478539398**

---

con la collaborazione di

