



**Cibo e identità locale.
Food design per la
valorizzazione della
Fava Cottoia di Modica**
a cura di Anna Catania

30 Settembre – 02 ottobre 2016 | Ragusa 07 ottobre - 16 ottobre 2016 | Modica

Si concluderà con l'evento finale, ***Cibo e identità locale. Food design per la valorizzazione della fava cottoia di Modica***, il 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.

L'evento, ***Cibo e identità locale. Food design per la valorizzazione della fava cottoia di Modica***, si aprirà il 30 settembre, alla 42° F.A.M. Fiera Agroalimentare Mediterranea con l'inaugurazione di una mostra in cui si esporranno una selezione di packaging, dei nuovi prodotti alimentari, degli accessori e degli utensili presso l'angolo delle eccellenze della fava cottoia, **30 settembre - 2 ottobre 2016, Foro Boario C.da Nunziata a Ragusa**. L'evento dopo la chiusura della F.A.M continuerà e si svolgerà dal **07 ottobre 2016** dalle 14:30 presso il Palazzo della Cultura di Modica e sarà articolato in tre momenti: la tavola rotonda, ***Cibo e identità locale. Food design per la valorizzazione della fava cottoia di Modica***, in cui interverranno 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; 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***, e 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***, alle ore 19:00, ***Società Operaia di Mutuo Soccorso di Modica***, dove saranno presentati tutti i progetti sviluppati all'interno dei due concorsi/workshop e che rimarrà aperta

fino al 16 ottobre 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



Camera di Commercio
Ragusa



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

