



## 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

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

## INTERVENGONO

<b>Andrea Branciforti</b>	Presidente ADI Sicilia
<b>Maurizio Bruno</b>	Dipartimento STEBICEF   Università di Palermo
<b>Anna Catania</b>	Dipartimento di Architettura   Università di Palermo
<b>Francesca Cerami</b>	Direttore IDIMED
<b>Francesco Di Paola</b>	Dipartimento di Architettura   Università di Palermo
<b>Giovanni Fatta</b>	Dipartimento di Architettura   Università di Palermo
<b>Rosita Ferrarotto</b>	Consigliere Comunale   Comune di Naso
<b>Rosario Galipò</b>	Presidente Rogalegno
<b>Giuseppe Giuliano</b>	Chef Giuliano   Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo
<b>Paolo Inglese</b>	Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari
<b>Franco La Mantia</b>	Pro Rettore alle politiche di sviluppo dell'Ateneo di Palermo
<b>Giovanni Losito</b>	Direttore Scia Packaging
<b>Aurora Modica</b>	Esperta in manifattura e restauro dei beni cartacei
<b>Maria Reginella</b>	Storica dell'Arte   Soprintendenza dei BB.CC.AA. di Palermo
<b>Pippo Ricciardo</b>	Dirigente Dipartimento Agricoltura Regione Siciliana
<b>Sergio Rosselli</b>	Dipartimento SAAF   Università di Palermo
<b>Nino Salerno</b>	Presidente Salerno Packaging
<b>Francesco Sottile</b>	Dipartimento di Architettura   Università di Palermo
<b>Calogero Vinci</b>	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 2018**  
**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:

