



in LOMBARDIA



Regione  
Lombardia

ANNO DELLA CULTURA - #inLOMBARDIA - 2017/2018



con il patrocinio del  
Comune di Chiuro



# COMUNITÀ CHE NUTRONO

per una nuova mappa  
della cultura alimentare Valtellinese

BANDO DI ADESIONE AL  
WORKSHOP DI  
PACKAGING DESIGN

Palazzo Andres Flematti | Chiuro | 2-3 marzo 2018

## CONTESTO

Le comunità locali e i contesti territoriali montani hanno sviluppato nei secoli una stretta e inscindibile interdipendenza che ha dato luogo a reciproche dinamiche di adattamento e mutamento. Le risorse e i patrimoni di carattere ambientale, in particolare, hanno assistito, da parte delle popolazioni insediate, a pratiche di modellamento e trasformazione a scopo abitativo, agricolo, infrastrutturale, produttivo, energetico, alimentare. Un cambiamento radicale che nei decenni ha inevitabilmente determinato per le aree montane la perdita di diversità di funzioni e valori attribuibili ai prodotti locali, impoveriti sia in termini quantitativi che qualitativi e incapaci di trasmettere un legame profondo con il proprio territorio. È da questa constatazione che emerge la necessità di salvaguardare, con creatività e condivisione, alcuni di questi patrimoni ancora rintracciabili: la cultura alimentare è quella che probabilmente intreccia più aspetti e su cui si possono integrare differenti interessi. Inoltre, in un territorio periferico come la provincia di Sondrio, per certi versi ancora poco coinvolto da flussi turistici e iniziative promozionali, l'emersione e la valorizzazione di pratiche alimentari tradizionali poco conosciute, attraverso modalità contemporanee ed attuali, può rappresentare un motore per lo sviluppo economico locale.

## OBIETTIVI

Può il patrimonio immateriale agroalimentare tornare ad essere parte dell'esperienza di consumo alimentare contemporanea? Con quali forme, narrazioni e canali di distribuzione/consumo?

In un periodo storico in cui le contaminazioni, le ibridazioni, le multiculturalità alimentari sono aspetti ormai consolidati e anche ricercati, in cui sono numerose e raffinate le tecniche di persuasione per imporre prodotti riconducibili a filiere industriali standardizzate, i richiami alla produzione biologica e alla genuinità tradizionale si moltiplicano e, non a caso, tutti in relazione alla territorialità. Con la consapevolezza che fino al recente passato le popolazioni montane hanno creato dei veri ecosistemi in grado di garantire il sostentamento alimentare delle collettività, la società contemporanea ha quindi intrapreso un delicato e talvolta difficoltoso processo di recupero di queste pratiche.

Il workshop ha lo scopo di immaginare nuove soluzioni di packaging per alcuni prodotti alimentari, parte del patrimonio culturale della dieta alpina, tipici dell'area di Valtellina e Valchiavenna, oltre che sollecitare il confronto tra professionisti nell'elaborazione di soluzioni progettuali (a livello di concept) da rappresentare con tavole e mock-up.

L'attività progettuale offre, concretamente, l'occasione di:

1. ragionare sul tema "heritage" con logiche progettuali contemporanee, attingendo alla disciplina del Design come leva di produzione del valore;
2. confrontarsi con la filiera del packaging (dal concept alle tecnologie di realizzazione) agroalimentare;
3. sperimentare una modalità di lavoro interdisciplinare in una situazione di open-studio, che simuli realisticamente l'attività professionale.

## DESTINATARI

La partecipazione è aperta a studenti universitari, neolaureati e giovani professionisti nelle discipline di pertinenza progettuale: design del prodotto e della comunicazione, illustrazione e grafica, scienze della comunicazione, sviluppo territoriale.

È richiesta una competenza progettuale (nella concezione e rappresentazione grafica delle idee) comprovata da esperienze documentabili nel cv o portfolio, da allegarsi alla domanda di partecipazione. È particolarmente incoraggiata la partecipazione di studenti che abbiano già lavorato su tematiche di valorizzazione del patrimonio culturale o con esperienza (anche solo didattica/accademica) nel design del packaging.

## PROGRAMMA

Le due giornate di lavoro si apriranno con il racconto dettagliato del progetto “Comunità che Nutrono” e con un contributo-stimolo sul tema del packaging design per il patrimonio. Ai partecipanti sarà consegnato un brief di progetto e il lavoro si svolgerà a coppie, proposte dagli organizzatori in ottica di scambio di competenze e integrazione dei profili professionali.

La prima giornata, venerdì 2 marzo 2018, sarà dedicata allo sviluppo dei nuovi concept di prodotto; poi visualizzati e validati da un prototipo in carta (tutti i materiali saranno forniti) in seconda giornata. Per entrambe le giornate gli orari saranno i seguenti:

ore 10 - arrivo  
ore 13 - pausa pranzo  
ore 14 - ripresa lavori  
ore 17 - conclusione lavori

Il workshop sarà condotto da Elena Giunta – PhD in Design e Comunicazione Multimediale, Professore Aggiunto alla Scuola del Design, Politecnico di Milano.

La giornata di chiusura, sabato 3 marzo 2018, prevede la presentazione collegiale delle idee a una mini-giuria tecnica composta da: un rappresentante istituzionale, un rappresentante di Politec (Polo dell’Innovazione della Valtellina), Valentina Colombo – socia fondatrice dello studio Condivisa&dot, esperta di packaging design, oltre che Sara Radice – PhD in Design per la valorizzazione del Patrimonio, Professore Aggiunto alla Scuola del Design e fondatore di Museum&CO.

## LOGISTICA

Il workshop si terrà presso Palazzo Andres Flematti, in via Roma 10 a Chiuro, in provincia di Sondrio. Da Milano, Chiuro è direttamente raggiungibile in automobile percorrendo la Strada Statale 38 in direzione Sondrio - Tirano.

L'organizzazione mette inoltre a disposizione un servizio navetta gratuito dalla Stazione Ferroviaria di Sondrio, collegata a Milano da treni diretti che partono da Milano Centrale, alla sede del workshop e alle strutture ricettive presso cui saranno alloggiati gli studenti.

I pranzi potranno essere consumati, a carico dei partecipanti, presso un ristorante convenzionato nei pressi della sede del workshop (Ristorante San Carlo, Chiuro). Informazioni dettagliate in merito saranno fornite direttamente in loco. Per la cena di venerdì 2 marzo non sono previste convenzioni. Per quanto riguarda il pernottamento, il cui costo è anch'esso a carico dei partecipanti, saranno forniti agli studenti selezionati i riferimenti di diverse strutture in zona in cui sarà possibile pernottare a prezzi convenzionati.

## ISCRIZIONI

Gli interessati a partecipare al workshop dovranno inviare, **entro e non oltre venerdì 16 febbraio 2018**, la propria candidatura, comprensiva di cv e link ad un portfolio ragionato, a:

**[info@alplab.eu](mailto:info@alplab.eu)**

I soggetti selezionati saranno ricontattati per conferma entro **giovedì 22 febbraio 2018** via mail. Il workshop prevede la partecipazione di **massimo 10 soggetti**. La partecipazione è gratuita, mentre saranno a carico dei partecipanti, come descritto in precedenza, i trasporti, i pasti ed il pernottamento.

## SELEZIONI

Le richieste di partecipazione saranno esaminate dallo staff di AlpLab e dal conduttore del workshop. Le ammissioni saranno valutate in funzione del contenuto didattico atteso.

Al termine dell'workshop sarà rilasciato un attestato di partecipazione.