



in LOMBARDIA



Regione Lombardia



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina



con il patrocinio del
Comune di Chiuro

ANNO DELLA CULTURA - #inLOMBARDIA - 2017/2018



COMUNITÀ CHE NUTRONO

per una nuova mappa
della cultura alimentare Valtellinese

BANDO DI ADESIONE AL
WORKSHOP DI
PACKAGING DESIGN

Palazzo Andres Flematti | Chiuro | 26-27 ottobre 2018

CONTESTO

Recentemente il tema del cibo, declinato in differenti contesti e con differenti approcci, rappresenta il fulcro attorno al quale generare, mobilitare e consolidare le risorse più attive di ciascun territorio. Il patrimonio enogastronomico, soprattutto in un paese come l'Italia, è un serbatoio inesauribile di aneddoti, pratiche, tradizioni e contaminazioni, oltre che, naturalmente, di gusti e sapori. Questo potenziale è ancora più interessante e fertile di progetti proprio quando è inesperto (o parzialmente inesperto), come nel caso di alcuni prodotti della Valtellina e della Valchiavenna. Tramandati da una generazione all'altra e rimasti confinati per secoli nei ristretti perimetri delle vallate e dei paesi di media e alta montagna, prodotti e preparazioni tipiche si trovano oggi alle soglie di un bivio fondamentale: la scomparsa o il (sapiente) rilancio. In un territorio montano caratterizzato dalla scarsa accessibilità come quello della provincia di Sondrio, i piatti tipici ma al di fuori del "paniere" più conosciuto e promosso, composto da pizzoccheri, bitto, bresaola e vini rossi, rischiano di non venire più tramandati e quindi di essere cancellati dalla memoria storica e sociale delle due valli.

Dietro a ogni prodotto è riscontrabile un universo fatto di storie, luoghi e attrezzi: aspetti anch'essi a rischio di scomparsa e che se recuperati e comunicati potrebbero contribuire ad arricchire l'attrattiva di una località nonché del singolo prodotto, in un'attenta strategia di storytelling capace di dare valore aggiunto a piatti altrimenti difficili da apprezzare.

Il rilancio, tuttavia, deve essere sapiente e ragionato, nella consapevolezza che certi piatti e certe preparazioni comportano reperibilità di ingredienti difficili da garantire e ricreano dei gusti alle volte lontani da quelli contemporanei. Per queste ragioni vi è la necessità di realizzare degli studi di fattibilità con il concorso di esperti e professionisti al fine di valutare con attenzione quanto e come promuovere, sfruttando le reti già esistenti, le nuove professionalità del marketing digitale e del graphic design e le nuove tendenze nell'ambito del packaging.

OBIETTIVI

Può il patrimonio immateriale agroalimentare tornare a essere parte dell'esperienza di consumo alimentare contemporanea? Con quali forme, narrazioni e canali di distribuzione/consumo? Queste sono alcune delle "domande-guida" che apriranno i lavori. Il workshop ha lo scopo di immaginare nuove soluzioni di packaging per alcuni prodotti alimentari valtellinesi e valchiavennaschi. Obiettivo del workshop è quindi sollecitare il confronto tra giovani professionisti - guidati e coordinati da docenti universitari - nell'elaborazione di soluzioni progettuali (a livello di concept) da rappresentare con tavole e mock-up. L'esito finale sarà pertanto la realizzazione di modelli di confezionamento di alcuni dei dieci prodotti individuati, che saranno opportunamente presentati e illustrati dai coordinatori del progetto.

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 l'illustrazione del progetto "Comunità che Nutrono", con la visione di brevi documentari realizzati dai responsabili del progetto incentrati sulla preparazione di alcuni dei dieci prodotti individuati e con due contributi-stimolo sui temi del packaging design e della valorizzazione del patrimonio agroalimentare attraverso il turismo. Ai partecipanti sarà consegnato un brief di progetto e il lavoro si svolgerà a coppie, proposte dagli organizzatori in un'ottica di scambio di competenze e integrazione dei profili professionali. Ai partecipanti verranno inoltre forniti schede tecniche sui prodotti alimentari e materiali di lavoro necessari per realizzare i prototipi di packaging.

I workshop saranno condotti dalla dott.ssa **Elena Giunta** (Scuola del Design, Politecnico di Milano) e dal dott. **Andrea Pozzi** (Università degli Studi di Bergamo)

Venerdì 26 ottobre 2018

La prima giornata sarà dedicata allo sviluppo dei nuovi concept di prodotto, poi visualizzati e validati da un prototipo nella seconda giornata.

ore 10.00 - inizio lavori: presentazione del progetto e contributi-stimolo

ore 13.00 - pausa pranzo

ore 14.00 - ripresa lavori

ore 18.00 - conclusione lavori

Sabato 27 ottobre 2018

La seconda giornata sarà dedicata alla realizzazione dei prototipi utilizzando i materiali forniti. Nel pomeriggio è prevista la presentazione collegiale dei prototipi alla presenza di una mini-giuria tecnica composta da: un rappresentante istituzionale, un rappresentante del Consorzio Vini di Valtellina, due professionisti nel settore del packaging e del graphic design.

ore 9.00 - inizio lavori

ore 13.00 - pausa pranzo

ore 14.00 - ripresa lavori

ore 16.30 - presentazione dei lavori

ore 17.30 - premiazione da parte della giuria tecnica

ore 18.00 - aperitivo di saluto

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 eventualmente alloggiati i partecipanti.

I pranzi, offerti dall'organizzazione, saranno serviti presso Palazzo Andres Flematti.

Per quanto riguarda il pernottamento, il cui costo è a carico dei partecipanti, saranno forniti 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 lunedì 1 ottobre 2018, la propria candidatura, comprensiva di cv e link ad un portfolio ragionato, a:

info@alplab.eu

I soggetti selezionati saranno ricontattati per conferma entro lunedì 15 ottobre 2018 via mail.

Il workshop prevede la partecipazione di massimo 15 soggetti. La partecipazione è gratuita, mentre saranno a carico dei partecipanti, come descritto in precedenza, i trasporti e l'eventuale 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.