



PALERMO
UNIVERSITY
PRESS



Transversalia 4

DESIGN, TERRITORIO E CIBO. Progettare la sostenibilità alimentare tra risorse locali e scienze gastronomiche contemporanee

Comitato di gestione:

Nicola Cusumano, Valeria Patti

© Copyright 2025 New Digital Frontiers srl

Piazza Marina 29/34

90133 Palermo

www.unipapress.com

ISBN (a stampa): 978-88-5509-902-8

ISBN (online): 978-88-5509-903-5

In copertina: immagine prodotta dal nostro laboratorio editoriale

DESIGN, TERRITORIO E CIBO

Progettare la sostenibilità alimentare tra
risorse locali e scienze gastronomiche
contemporanee

a cura di

Anna Catania

PARTE PRIMA

Design, risorse locali e cibo
tra presente e futuro

Design, territorio e cibo

ANNA CATANIA

Il libro *Design, territorio e cibo* nasce con l'obiettivo di strutturare una narrazione articolata, capace di integrare punti di vista differenti per interpretare le risorse locali attraverso un percorso di ricerca applicata alla didattica. Il testo espone il metodo adottato per tessere relazione di ambiti del design e discipline apparentemente distanti, ma accomunate da metodologie e finalità convergenti. Le attività sviluppate, sia sul piano della ricerca sia su quello della didattica, sono state orientate alla definizione di strategie progettuali innovative. L'obiettivo è formare futuri designer capaci di ideare prodotti e servizi che interpretino e valorizzino il patrimonio materiale e immateriale del territorio, attraverso nuove chiavi di lettura e un'attenzione ai principi della sostenibilità.

Da questo punto di vista si delinea un cambiamento significativo: dalla semplice conservazione del territorio si passa a un modello attivo di rigenerazione. In questa metamorfosi assumono un ruolo centrale alcune discipline, tra cui la permacultura, fondata sui principi di biodiversità e circolarità; la storia, l'identità locale; e le più recenti innovazioni nelle scienze gastronomiche. Tra queste, il food pairing che, sviluppato dallo chef H. Blumenthal e dal chimico alimentare F. Benzi, introduce modalità di combinazione degli alimenti basate su affinità molecolari, e la gastrofisica che, in C. Spence ha uno dei massimi esponenti, studia l'influenza dei fattori sensoriali – come luce, suono e colore – sulla percezione del cibo.

L'integrazione sinergica di queste discipline consente di reinterpretare il territorio da una visione tradizionale ad una innovativa, in cui anche le risorse sottoutilizzate possono essere attivate attraverso processi progettuali a basso impatto ambientale.

Pur avendo origine in ambito didattico, il volume si propone come spazio di confronto e sperimentazione per la ricerca nel campo del design, oggi chiamato a confrontarsi con le sfide poste dalle trasformazioni ambientali e dai loro effetti sui sistemi territoriali, sociali ed economici. Affrontare tale complessità richiede un approccio sistemico capace di orientare il design verso soluzioni più sostenibili e resilienti di prodotti, servizi e processi, influenzando positivamente gli stili di vita contemporanei. Nell'attuale fase storica, il tema del cibo assume una rilevanza strutturale all'interno di queste dinamiche ambientali, economiche e sociali che regolano la sostenibilità dei sistemi territoriali. Esso non si configura unicamente come risorsa primaria per la sopravvivenza umana, ma come componente connesso ai processi di organizzazione dei sistemi produttivi e delle economie locali (Butera, 2021). Alla luce di ciò, la produzione di cibo si colloca all'interno di una rete di relazioni ecologiche complesse, da cui dipende e sulle quali anche incide, influenzando gli equilibri ambientali e sociali di un territorio. L'attuale gestione delle filiere agroalimentari, dalla produzione alla distribuzione, evidenzia modelli orientati al profitto, nella quale il valore economico tende a prevalere sulla riduzione degli impatti ambientali e sociali e sulla gestione responsabile delle risorse (Shiva, 2015). Tale visione contribuisce a rafforzare criticità già rilevate a livello internazionale, come verificato dai risultati emersi dalla 37^a Conferenza regionale FAO del 2024, che attestano l'incapacità degli sforzi verso il conseguimento dell'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile 2 (Fame Zero) entro il 2030. A questo proposito, la transizione verso modelli alimentari sostenibili richiede una riconfigurazione dei processi, attraverso l'introduzione di dispositivi progettuali capaci di integrare innovazione, inclusività e resilienza. Questa necessità si inserisce nel più ampio quadro delle politiche europee di transizione ecologica, con particolare riferimento al Green Deal e alla strategia Farm to Fork, che delineano un orientamento verso sistemi alimentari più equi, circolari e integrati nel territorio. All'interno di questo scenario emerge un quesito: come attivare con il design una trasformazione sistemica e promuovere un impegno comune che conduca a un dialogo tra catene alimentari e territorio?

Attivare una trasformazione sistemica attraverso il design nel settore alimentare implica il superamento di una concezione del progetto limitata all'oggetto o al prodotto, a favore di una visione estesa del

design come pratica di costruzione di sistemi relazionali complessi. In tale prospettiva, il design sistemico si configura come approccio metodologico in grado di attivare processi di valorizzazione delle risorse locali, favorendo la conservazione del valore all'interno dei contesti territoriali di riferimento (Bistagnino, 2011). Il cibo in questo quadro non è più interpretato come bene, bensì come elemento generativo di processi di rigenerazione ambientale e sociale

Il dialogo tra cibo e territorio diventa così un campo per esplorare il ruolo del design nella strutturazione di reti locali e nella partecipazione al capitale sociale. In tale contesto, il design assume una funzione di mediazione tra una pluralità di attori, favorendo l'attivazione di quei legami deboli (*weak ties*) (Granovetter, 1973) fondamentali allo sviluppo di ecosistemi collaborativi.

In questa ottica, il design evolve una funzione di coordinamento e facilitazione di processi interdisciplinari, dove la progettazione partecipata con comunità, stakeholder e utenti finali diventa il modello centrale (Manzini & Meroni, 2014). Il design assume dunque un ruolo di intermediazione strategica tra i sistemi di produzione e quelli di consumo, promuovendo il superamento dei modelli di fruizione passiva in favore di dinamiche di partecipazione attiva e collaborativa, riconducibili alle logiche del *co-design* (Rizzo, 2009). Ne deriva una riconfigurazione del ruolo del progetto, che si estende dall'ambito del prodotto alla dimensione sistemica delle relazioni che lo producono.

Le riflessioni contenute nel volume analizzano come il design possa operare quale dispositivo di connessione tra risorse territoriali e filiere produttive, contribuendo alla costruzione di infrastrutture socio-tecniche orientate alla sostenibilità. In questo senso, la progettazione si raffigura come attività integrata, capace di influire sull'intero ciclo di vita del prodotto alimentare, di promuovere modelli circolari, strategie di riduzione degli sprechi e valorizzazione delle identità locali, in coerenza con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030. Particolare rilievo assume, in questo contesto, l'integrazione tra dimensione progettuale e processi di innovazione sociale, attraverso i quali il design contribuisce: alla costruzione di reti collaborative (Goal 1 e 10); alla riconnessione tra produzione e territorio mediante pratiche di eco-design e approcci circolari (Goal 12); alla valorizzazione delle identità culturali e delle specificità locali come elementi di resilienza territoriale (Goal 11); al rafforzamento delle partnership tra

attori istituzionali, accademici e produttivi (Goal 17). Il cibo, pertanto, deve essere inteso come fenomeno culturale complesso, in cui si intrecciano dimensioni simboliche, sociali ed economiche. Il riconoscimento nel 2023 del suo valore immateriale da parte dell'UNESCO contribuisce a consolidare tale interpretazione, mettendo in evidenza la natura di patrimonio culturale trasmesso attraverso pratiche condivise di generazione in generazione.

All'interno del volume, il rapporto tra design, territorio e cibo viene analizzato come sistema integrato, nel quale il design opera come strumento interpretativo e trasformativo, mentre il territorio rappresenta la radice identitaria e produttiva delle risorse agroalimentari. L'interazione tra design, territorio e cibo consente il superamento di approcci settoriali, aprendo la strada a framework orientati alla sostenibilità sistemica. A tale fine, i prodotti agroalimentari vengono interpretati come dispositivi culturali e relazionali, in cui la tradizione costituisce la base per processi di innovazione guidati dal progetto. Il design, in questa configurazione, agisce come mediatore tra continuità storica e trasformazione contemporanea, contribuendo alla ridefinizione del valore del cibo all'interno dei sistemi territoriali. Il volume *Design, territorio e cibo* affronta, attraverso un approccio transdisciplinare, il ruolo centrale assunto oggi dalle questioni ambientali e sociali nei processi di trasformazione dei sistemi produttivi e culturali. Nei vari contributi si evidenzia come la riduzione degli sprechi e l'adozione di pratiche a basso impatto ecologico rappresentino elementi fondamentali per orientare la transizione verso modelli di produzione e consumo più responsabili, capaci di integrare in modo equilibrato dimensione ambientale e dimensione sociale. In questo scenario, il design viene interpretato come una disciplina capace di operare in modo trasversale, mettendo in relazione innovazione, contesto territoriale e riflessione etica. Il libro si configura come un contributo alla definizione di nuovi percorsi di valorizzazione dei territori, nei quali il design svolge una funzione di interfaccia tra ricerca scientifica, processi di rigenerazione e strumenti progettuali orientati allo sviluppo locale. Il volume è articolato in due parti. La prima esplora i processi di innovazione sostenibile e di comunità attiva applicati alle filiere agroalimentari di eccellenza, approfondendo le scienze gastronomiche contemporanee e approcci come il food pairing, la gastrofisica e la gastronomia computazionale. Inoltre,

sono analizzate le trasformazioni che il sistema produttivo alimentare ha determinato sul paesaggio agrario, il tema della prossimità alimentare come chiave interpretativa per comprendere le trasformazioni dei mercati mediterranei e il ruolo del design nella costruzione di condizioni favorevoli che permettano alle comunità di diventare protagoniste del proprio futuro alimentare. In quest'ottica il design consente di rileggere le produzioni tipiche in chiave evolutiva e innovativa. La seconda parte approfondisce invece le pratiche collaborative e strategiche del design territoriale, orientate alla costruzione e al rafforzamento dell'identità locale e alla promozione di processi di rigenerazione sostenibile. Attraverso metodologie partecipative e centrate sulle comunità, il design contribuisce alla generazione di nuovi sistemi di prodotti e servizi. In questo contesto, il progetto integra i principi del design sistemico e dell'economia circolare (Fassio & Tecco, 2018) come riferimenti operativi per guidare la transizione ecologica, mettendo in relazione dinamiche produttive e coesione sociale. In sintesi, il volume si propone di promuovere processi di rigenerazione territoriale nei quali il design operi come leva strategica per uno sviluppo consapevole, sostenibile e duraturo, radicato nelle tipicità del contesto locale.

Bibliografia

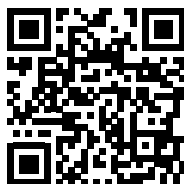
- Butera F. (2021), *Affrontare la complessità. Per governare la transizione ecologica*, Edizioni Ambiente, Milano.
- Bistagnino, L. (2011), *Systemic Design – Designing the productive and environmental sustainability*, Slow Food Editore, Bra.
- Fassio, F. and Tecco, N. (2018) *Circular Economy for Food: Materia, Energia e Conoscenza nel Sistema Alimentare* „ Edizioni Ambiente, Milano.
- Granovetter, M. S., (1973), "The Strength of Weak Ties", in *American Journal of Sociology*, vol. 78, issue 6, pp. 1360-1380.
- Manzini, E. and Meroni, A. (2014), "Catalyzing social resources for sustainable changes – Social innovation and community-centred design", in Vezzoli, C., Kohtala, C. and Srinivasan, A. (eds), *Product-Service System Design for Sustainability*, Greenleaf Publishing, Sheffield, pp. 362-379.

Catania

Rizzo F. (2009). Strategie di co-design. Teorie, metodi e strumenti per progettare con gli utenti, Franco Angeli, Milano.

Shiva, V., (2015), Chi nutrirà il mondo? Manifesto per il cibo del terzo millennio, Feltrinelli, Milano.

Visita il nostro catalogo:



Finito di stampare nel mese di
Luglio 2026
Presso la ditta Photograph s.r.l.- Palermo
Editing e typesetting: Michela D'Alessandro
Progetto grafico copertina: Michela D'Alessandro