



uniwine

Design & Biotechnology per le Imprese del Vino

VOL.2

Design, Innovation and Sustainability

Convegno Internazionale - 21 e 22 ottobre 2022

Orto Botanico // Sala D. Lanza, via Lincoln 2 // Palermo



Università
degli Studi
di Palermo



DA
ROCH DIPARTIMENTO
DI ARCHITETTURA
UNIPA

SAAF



POLITECNICO
MILANO 1863

U LISBOA | UNIVERSIDADE
DE LISBOA



Politecnico
di Bari



Politecnico
di Torino



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II



UNIVERSITÀ
DI PARMA



BGSU

ISIA
ROMA DESIGN



uniwine

Venerdì **21 ottobre 2022**

— 9.30 - 11.00

Saluti istituzionali e introduzione ai lavori

Enrico Napoli – Prorettore Vicario

Paolo Inglese – Direttore del SiMuA

Rosario Schicchi – Direttore dell’Orto Botanico

Maurizio Carta – Prorettore alla Terza Missione,
Pianificazione strategica e Cooperazione con il territorio

Francesco Lo Piccolo – Direttore del DARCH

Tiziano Caruso – Direttore del SAAF

Pietro Catania – Vicepresidente di Viticoltura

Sebastiano Di Bella – Presidente IRVO

Nicola Francesca, Dario Russo – Curatori del Convegno
Trasferimento della ricerca enologica alle imprese,
design e comunicazione

I Sessione

Dario Russo (Università degli Studi di Palermo)
(Chair): Wine and Innovation

— 11.00

Giorgio De Ponti (Politecnico di Milano)

Il ruolo del neuromarketing nel design del prodotto Vino

— 11.30

Coffee break

— 12.00

Mario Clarendon (Studio Clarendon Roma)

Lateral Thinking. Sinapsi inaspettate nella comunicazione enogastronomica

— 12.30

Antonio Scontrino (Bowling Green State University, Ohio)
Vino e tecnologia: uso della realtà aumentata per innovare
le etichette del vino (Webinar)

— 13.00 - 14.30

Lunch - Wine & Tasting

— 14.30

Massimo Moretti (WASP - World Advanced Saving Project)
Wine & Design e la stampa 3D

— 15.00 - 16.00

Dibattito

— 20.00

Cena sociale

Sabato **22 ottobre 2022**

Il Sessione

Antonio Labalestra (Politecnico di Bari)
(Chair): Wine and Cultural Heritage

— 10.00

Raffaella Maddaluno (Universidade de Lisboa)
Memorie di vite: Salvaguardia e valorizzazione del patrimonio
industriale delle cantine vinicole

— 10.30

Marco Pietrosante (ISIA Roma Istituto Superiore Industrie Artistiche)
Vino, design e branding territoriale

— 11.00

Coffee break

— 11.30

Carla Langella (Università degli Studi di Napoli Federico II)
Upcycling design per il settore vitivinicolo

— 12.00

Gian Paolo Consoli (Politecnico di Bari)
Wine transFORM

— 12.30 - 13.30

Dibattito

— 13.30 - 15.00

Lunch - Wine & Tasting

III Sessione

Paolo Tamborrini (Università degli Studi di Parma, Politecnico di Torino)
(Chair): Wine & Design Sustainability

— 15.00

Eleonora Fiore (Università degli Studi di Parma)
Wine waste. La filiera del vino diventa circolare (Webinar)

— 15.30

Matteo Gatti (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza)
Agricoltura di precisione e automazione: la digitalizzazione in vigneto
incontra la sostenibilità (Webinar)

— 16.00

Chiara Remondino (Politecnico di Torino)
Sostenibilità, una questione di etichetta. Nuove sintesi comunicative
tra dimensione reale e virtuale

— 16.30 - 17.00

Dibattito

ORGANIZZAZIONE E COORDINAMENTO

Nicola Francesca

Università degli Studi di Palermo

Antonio Labalestra

Politecnico di Bari

Dario Russo

Università degli Studi di Palermo

Paolo Tamborrini

Università di Parma, Politecnico di Torino

COMITATO SCIENTIFICO

Amlton Arruda

Universidade Federal de Pernambuco, Brasile

Vera Bushati

Marin Barleti University, Tirana, Albania

Ana Cardoso de Matos

Universidade de Évora, Portogallo

Gian Paolo Consoli

Politecnico di Bari

Etleva Dobjani

Marin Barleti Universiteti, Tirana, Albania

Giuseppe De Giovanni,

Università degli Studi di Palermo

Alpar Er

Ozyegin University, Instambul, Turchia

Nicola Francesca

Università degli Studi di Palermo

Claudio Gambardella

Università degli Studi della Campania
"Luigi Vanvitelli"

Pier Paolo Peruccio

Politecnico di Torino

Amílcar Gil Pires

Universidade da Beira Interior,
Covilhã, Portogallo

Kuno Prey

Libera Università di Bolzano

Dario Russo

Università degli Studi di Palermo

Paolo Tamborrini

Università degli Studi di Parma,
Politecnico di Torino

Xianga Xu

East China Normal University

Convegno internazionale di studi

Uno dei temi più interessanti nell'ambito del Sud è l'importanza strategica del settore agroalimentare e, in particolare, del vino. Il vino rappresenta in misura importante la storia, la cultura e il paesaggio agrario di un territorio. Quella della vite, a differenza di molte altre colture, è un prodotto generazionale con una valenza che si radica nel tempo e, in quanto tale, si propone come parte di un patrimonio regionale e locale inestimabile. Che tipo di rapporto esiste tra la tecnica di produzione, la tradizione vitivinicola, il territorio? E come le discipline del progetto possono intervenire in questo ambito? Quali sono dunque le strategie interessanti messe in tavola per fronteggiare la complessità di questo mercato che tende a espandersi facendo leva semplicemente su stili tradizionali? E quali strategie potrebbero essere messe in campo per migliorare il prodotto "vino" in termini di qualità formale, processuale, sistemica e narrativa? Come si caratterizzano negli ultimi anni le architetture e i progetti nel contesto dei territori di produzione? Come sostenuto recentemente da Francesco Dal Co: "puntare su forme ed edifici che siano innovativi. Questa è stata la tendenza che hanno seguito le cantine, iniziando ad attrarre turisti, nei territori che hanno riscritto la propria cultura vitivinicola in epoca recente, come la California. Nelle zone in cui la coltivazione della vigna e la produzione vinicola è storicizzata, le cantine sono il prodotto della conservazione. La grande sfida dell'architettura del vino è tenere insieme l'innovazione e la conservazione della tradizione".

L'occasione del Convegno invita a riflettere su questo tema secondo diversi tipi di orientamento critico: indagare il tema dal punto di vista tecnologico, interpretare come la tipologia degli edifici destinati alla produzione enologica si sia evoluta negli ultimi anni – a partire da opere singole o gruppi di opere e cercare di comprendere come la tecnica nel suo sviluppo incessante ne abbia influenzato o addirittura generato la forma rispetto al tema della valorizzazione dei territori – oppure ricostruire criticamente come, le discipline del design, abbiano pervaso un mondo legato a tradizioni millenarie.

Le produzioni enogastronomiche al Sud sono legate a tradizioni secolarizzate ma, al contempo, abbondantemente suscettibili di sviluppo sostenibile; eccellenze locali rispetto cui il progetto del territorio, l'architettura e il design meridiano potrebbero giocare un ruolo determinante. Eppure, benché la produzione del vino al Sud abbia attraversato, a partire dagli anni Novanta, un trend di qualità crescente, al di là di alcuni casi esemplari, la gran parte delle aziende vitivinicole stentano ad attuare strategie efficaci in termini sia di sistema-prodotto o di servizio-prodotto, sia di narrazione. Tale contingenza costringe ad evocare un surplus di ragionamento e intelligenza progettata. Su questo in particolare ci si aspetta che il Convegno possa far emergere delle proposte di approfondimento critico e metodologico.