

**Anna Cottone**

Architetto e Designer.  
Professore associato  
di Disegno Industriale,  
insegna presso la  
Facoltà di Architettura  
di Palermo.

## Strategie del design per lo sviluppo sostenibile del Parco dell'Oreto

### Eco-packaging dei prodotti dell'agro-alimentare

**1. Agrumeti.** Nella prima metà dell'ottocento la coltivazione degli agrumi, presenti fin dal periodo arabo come albero ornamentale nei giardini, soppiantò ulivi e vigneti. In particolare limoni e mandarini, ma anche arance, cedri e pompelmi. Gli agrumeti interessano non solo la fascia pianeggiante, dell'alveo fluviale, ma anche la parte basamentale e le pendici dei rilievi lavorate a terrazzamenti, oggi concentrata esclusivamente nella zona compresa tra Monreale e Villa Ciambra. Il vecchio agrumeto compreso tra tra, Pioppo, Altofonte e Monreale è stato sostituito da alberi da frutto che necessitano di scarse irrigazioni (Nespole), e da Oliveti.

**Oliveti.** Nella parte a monte dell'area coltivata ad agrumeto la poca disponibilità d'acqua ha favorito la coltivazione di ulivi e mandorli.

**Vigneti.** Le uve da vino si coltivano nella parte media del bacino tra Altofonte e Monreale, in piccoli appezzamenti di terreno a conduzione familiare. Il territorio di Monreale che si estende verso l'interno ha sviluppato di contro un'eccellente produzione di uve da vino registrate con marchio Doc.

**Seminativi.** Nei pressi di Poggio San Francesco il territorio è caratterizzato da culture cerealicole.

**Culture orticole.** Sono insediate lungo le sponde nel tratto finale dell'Oreto, nella zona della Guadagna.

**Il territorio, in quanto luogo di risorse naturali, sociali e culturali, è stato, in questi ultimi anni, oggetto di studio e sperimentazione da parte della cultura del design che attraverso azioni di natura interdisciplinare, (in cui sono state adottate metodologie di ricerca e di progetto mutuata da discipline economiche), ha sviluppato soluzioni progettuali dove risorse e innovazione interagissero in un dialogo di reciproca crescita. Strategia prioritaria in queste nuove metodologie di progetto è il coinvolgimento dei soggetti locali.**

Sullo sfondo di questo scenario il territorio siciliano e suoi ricchi "giacimenti agro alimentari" sono diventati oggetto di ricerca progettuale da parte del corso di Disegno industriale che ha individuato nelle piccole produzioni d'eccellenza radicate nel territorio e rispettose delle bio-diversità, le risorse materiali su cui agire per *preservare, innovare, e consentire uno sviluppo sostenibile*.

Emblematica è stata la scelta di lavorare nel 2004 con le produzioni di nicchia che rischiano di scomparire, presidiate dall'associazione Slow Food che ne garantisce e promuove tecniche di coltivazione e produzione tradizionali e biologiche. In un rapporto di confronto con gli attori locali si sono avviati così progetti di *packaging* e comunicazione visiva presenti a Torino al Salone del gusto 2006.

### Il Sistema agro alimentare nella valle dell'Oreto.

La ricerca progettuale sui giacimenti agro-alimentari del territorio siciliano, ha assunto quest'anno come area di studio la Valle dell'Oreto, aderendo al tema proposto dal coordinamento del quarto anno del Corso di Laurea specialistica in Architettura.

La vocazione agricola della Valle che tuttora permane, nonostante il degrado, ha una storia ampiamente documentata da ricerche e

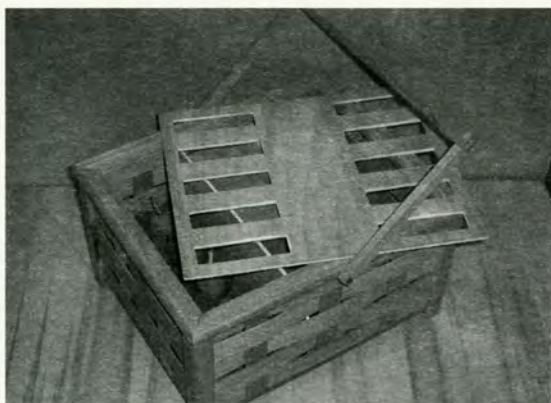


pubblicazioni di natura scientifica dove, agrumeti, oliveti, vigneti, seminativi, e culture orticole caratterizzano gli attuali sistemi vegetativi (Raimondo, Venturella, Gianguzzi).<sup>1</sup>

Il territorio della Valle dell'Oreto è oggetto da alcuni anni di attenzione e iniziative di natura culturale e politica, alcune centrali e specifiche sull'area del bacino fluviale, (vedi il Progetto di Antonio Presti, Io sono fiume Oreto dell'Umanità) altre che in parte lo coinvolgono.

Il corso di disegno industriale, sulla base degli studi e dei progetti esistenti, ha selezionato alcune produzioni d'eccellenza analizzandone: sistemi di coltivazione, trasformazione e confezionamento, e, a partire dalle esigenze dettate degli stessi produttori (costi, problemi d'inserimento nel mercato, e frantumazione del sistema agricolo ormai ridotto a piccole unità produttive), ha messo a punto 25 progetti e prototipi di *eco-packaging*, che sono rimasti in mostra dal 14 al 18 febbraio nella Sala Esposizioni della Facoltà di Architettura di Palermo. In quella occasione gli studenti hanno presentato ai produttori della Valle i loro lavori.

Obiettivo prioritario dei progetti è stato la riqualificazione dei prodotti che hanno una loro specifica identità legata al territorio: l'olio di Altofonte, il pane nero di Monreale, le susine bianche *sanacore* e *arriddacore*, le nespole *marcenò*, il mandarino tardivo, i biscotti ad esse, il vino perricone, sono alcuni di questi. Tale riqualificazione è stata demandata ai sistemi di confezionamento (*packaging*) di cui si è voluto alzare il *target* di consumo in funzione di una fruizione turistica della Valle, di un turismo sostenibile, anche locale, che in un prospettiva di attuazione del Parco Fluviale potrà godere di manufatti storici, quali ville e bagli, e musei localizzati nelle antiche cartiere e mulini, ma anche di



percorsi naturalistici ed enogastronomici. Oggi la funzione del *packaging* non è solo protettiva ma anche comunicativa. Ad esso si affida l'identità, l'affidabilità, la serietà della ditta che lo produce (Immagine coordinata), ma anche la storia in cui ogni consumatore s'identifica.

A partire dalla specificità dei prodotti, si è lavorato su confezioni dove il valore della "tipicità", che solitamente allude ai sapori e alla storia di un territorio, al suo *genius loci*, si coniugasse con la "contemporaneità".

Qui, il linguaggio delle forme, dei materiali, dei segni e dei simboli, che in questo tipo di prodotti identifica ritualità ormai desuete, ne suggerisce altre, dove prioritario è stato mantenere il rallentamento dei tempi di consumo, inducendo comportamenti dove la lentezza del gesto si fa qualità di vita.

Il *design* chiede oggi ai beni e ai prodotti non solo di essere funzionali, sensorialmente piacevoli e percettivamente multidimensionali, ma anche di essere *ecologicamente equilibrati* ed *eticamente propositivi*.

La sostenibilità ambientale di un prodotto alimentare non è solo demandata alle sue qualità biologiche, organolettiche, cioè ai suoi sistemi di coltivazione e produzione, ma comprende, in una valutazione globale d'impatto ambientale, anche il suo sistema di confezionamento e distribuzione. Il *packaging design* rappresenta però uno dei settori più problematici da gestire e risolvere in termini di sostenibilità, tanto da essere per primo oggetto di regolamento nella normativa nazionale per la gestione dei rifiuti.

I progetti hanno risposto alle esigenze ambientali, utilizzando le strategie messe in atto dall'Eco-design: monomatericità, disassemblaggio, riuso, riciclo e riduzione, sono state le strategie con cui confrontarsi.

Il riuso e l'allungamento di vita dei prodotti è stato quello che in larga misura ha informato la soluzione finale dei progetti dove la confezione diventa dono, gioco, oggetto di memoria, strumento di conoscenza del luogo.



Nella pagina precedente: Mostra nella sala Esposizioni della Facoltà di Architettura.

In questa pagina: Prototipo di confezione in legno per le nespole Marcenò, della Società Cooperativa s.r.l. Valle dell'Oreto.

**Design, Salvatore Aglieri, Francesca Cirrito e Marzia Miceli**

Prototipo di confezione in cartone per il Pane nero di Monreale, prodotto dal Panificio Campanella.

**Design, Silvia Arcidiacono e Isabella Dandone**

Foto dell'autrice

Ogni progetto è accompagnato da un modello o un prototipo, frutto spesso di auto-costruzione.

Ma la valorizzazione di ogni prodotto singolo risulterebbe debole se non fosse inserita in un progetto più ampio. Così si è arrivati, nella fase finale, alla messa a punto, per ogni gruppo di lavoro, di una idea di massima su una possibile *mappa del gusto* che attraverso manufatti di tipo grafico o oggettuale (segnaletica, cartina, cartolina ecc.) collegasse e indicasse in un unico itinerario tutti i prodotti analizzati. [•]

#### 1 - Progetti di valorizzazione agricola

I progetti che abbracciano un territorio ampio dell'entroterra siciliano investono il territorio di due comuni all'interno della Valle dell'Oreto. Tra essi fa da capofila il - *Patto territoriale Alto Belice Corleonese 1997* supportato dalla CIA a cui segue il

- *Programma Leader + Sicilia 2000-2006* (Liasion entre des Actions de Development De L'economie rural) programma d'iniziativa comunitaria che interessa territori di dimensione ridotte a forte vocazione rurale.

Il programma si attua con la definizione di un Piano di Sviluppo Locale (PSL) o di un Piano di Azione Locale (PAL) che comprende misure al cui interno vengono realizzate azioni ed interventi coordinati e gestiti da un Gruppo di Azione Locale (GAL). Tra gli obiettivi di tali interventi c'è la promozione di efficaci iniziative locali di sviluppo rurale. Alla luce di tali programmi si è formato il Gal di Monreale s.r.l. che comprende i comuni di Monreale e Godrano che realizza il progetto delle Terre Normanne.

#### 2 - Progetti di valorizzazione Ambientale

- *Il progetto Integrato del Parco Fluviale dell'Oreto 2001* che coinvolge i comuni di Palermo, Altofonte e Monreale.

- *Il Progetto di valorizzazione ambientale ed energetica Sun e Wind 2006.*

#### 3 - Progetti di valorizzazione Culturale

- *Io sono il Fiume Oreto dell'umanità: Progetto di Museo all'aperto di Antonio Presti 2005.*

#### 4 - Progetti di valorizzazione enogastronomica- AAPIT di Palermo 2004

- Progetti per la realizzazione di "*club di prodotto provinciale*" dove la valorizzazione dei prodotti enogastronomici si legano alla valorizzazione turistica del territorio.

- *Azione di Presidio Slow Food 2002/2006.* Salvaguardia e valorizzazione della Susina Bianca di Monreale e del Manderino Tardivo di Ciaculli.