POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Polito Food Design Lab UP

Original
Polito Food Design Lab UP / Ceraolo, Sara; Passaro, Raffaele. - ELETTRONICO. - (2020), pp. 500-507. (100 anni dal Bauhaus Le prospettive della ricerca di design Ascoli 13-14 Giugno 2019).

Availability:
This version is available at: 11583/2852227 since: 2020-11-11T13:35:56Z

Publisher:
Società Italiana di Design

Published
DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

16 December 2025

SID Società Italiana di Design
Italian Design Society

100 anni dal Bauhaus

Le prospettive della ricerca di design

Atti dell'Assemblea Annuale
della Società Italiana di Design

13-14 giugno 2019 - Ascoli Piceno

SID Società Italiana di Design
Italian Design Society

**Atti dell'Assemblea Annuale
della Società Italiana di Design**

13-14 giugno 2019 - Ascoli Piceno

**100 anni dal Bauhaus
Le prospettive della ricerca di design**

Coordinamento e cura
Giuseppe Di Bucchianico
Raffaella Fagnoni
Lucia Pietroni
Daniela Piscitelli
Raimonda Riccini

Progetto grafico
Roberta Angari
Alessandro Di Stefano
Jacopo Mascitti
Davide Paciotti

Impaginazione ed editing
Alessandro Di Stefano
Jacopo Mascitti
Davide Paciotti

Realizzazione delle mappe
Roberta Angari

Fotografie
Raniero Carloni

Copyrights
CC BY-NC-ND 4.0 IT

È possibile scaricare e condividere i contenuti originali a condizione che non vengano modificati né utilizzati a scopi commerciali, attribuendo sempre la paternità dell'opera all'autore.

Ottobre 2020
Società Italiana di Design
societaitalianadesign.it
ISBN 9788-89-43380-2-7

100 anni dal Bauhaus

Le prospettive della ricerca di design

a cura di
Giuseppe Di Bucchianico, Raffaella Fagnoni
Lucia Pietroni, Daniela Piscitelli, Raimonda Riccini

INDICE

15 **SID 2019. Prospettive della ricerca in design**
Giuseppe Di Bucchianico, Raffaella Fagnoni, Lucia Pietroni, Daniela Piscitelli, Raimonda Riccini - Comitato Direttivo SID

19 **Design per lo sviluppo e il progresso**
Il contributo della ricerca di design e del design di ricerca
Claudio Germak - Presidente SID

100 anni dal Bauhaus
Identità di genere, interdisciplinarietà, sperimentazione

25 **Donne e design, un'esperienza in evoluzione**
Luisa Bocchietto - Presidente WDO (2017-2019)

31 **Il diagramma del Bauhaus**
Simona Morini - Università Iuav di Venezia

37 **Chicago e il New Bauhaus fra innovazione e sperimentazione**
Jonathan Mekinda - University of Illinois at Chicago UIC

Progetti di ricerca

Design e identità di genere

51 **Responsabilità progettuali e uguaglianza di genere**
il ruolo del design della comunicazione
Valeria Bucchetti

59 **D tutt***
Esperienze di empowerment femminile in Costruire Bellezza
Sara Ceraolo, Cristian Campagnaro

Design e altri saperi

69 **MixedRinteriors**
La Mixed Reality come strumento strategico dei nuovi sistemi 4.0 del design e degli interni
Debora Giorgi, Irene Fiesoli

79 **Design, progettazione e marketing 4.0**
Le piccole imprese verso nuove strategie di digitalizzazione
Giovanna Nichilò, Luca Casarotto

85 **PMI, design e industria 4.0**
Innovazioni 4.0 per le piccole e medie imprese
Luca Casarotto, Pietro Costa

95 **Valorizzare il patrimonio custodito**
Nuovi sistemi integrativi per la fruizione del percorso espositivo Casa Museo
Alessandra Bosco, Elena La Maida, Emanuele Lumini, Michele Zannoni

105 **Design for Cultural Heritage Museum Experience Design**
Progetto per la conoscenza e la valorizzazione di istituzioni museali a Roma
Federica Dal Falco

113 **Design per la valorizzazione del patrimonio di impresa**
Il caso dei marchi storici Averna e Cynar del Gruppo Campari
Carlo Vinti, Antonello Garaguso

121 **Creative Food Cycles**
Alessia Ronco Milanaccio, Francesca Vercellino

129 **Inception**
Inclusive Cultural Heritage in Europe through 3D Semantic Modelling
Giuseppe Mincolelli

137 **Progetto Radon**
Sensibilizzazione al rischio di esposizione
Alessandra Scarcelli

145 **S.A.F.E.**
Design sostenibile di sistemi di arredo intelligenti con funzione salva-vita durante eventi sismici
Jacopo Mascitti, Daniele Galloppo, Lucia Pietroni

155 **Progetto Habitat**
Home assistance basata su internet of things per l'autonomia di tutti
Giuseppe Mincolelli, Silvia Imbesi, Gian Andrea Giacobone, Michele Marchi

163 **Il sistema "Talari" per la riabilitazione sensomotoria a seguito di ictus**
Francesca Toso

171 **WID**
Wearable and Interactive Devices for Augmented Fruition
Sonia Capece, Camelia Chivaran, Giovanna Giugliano, Elena Laudante, Ciro Scognamiglio, Mario Buono

179 **Da Maind a Inmatex**
Una material library in forma di processo, tra scienza, tecnica e arti visive
Rossana Carullo

187 **Per un'estetica delle superfici**
Esperienza multisensoriale e coinvolgimenti emotivi
Marinella Ferrara

195 **SMAG (SMArt Garden)**
Un sistema umano-tecnologico-biologico
Marco Marseglia, Giuseppe Lotti

205 **Il design sistemico per il policy making**
Co-progettare la complessità per uno sviluppo sostenibile dei territori
Silvia Barbero

Design e sperimentazione

215 **Economia circolare e autovalutazione**
Creazione di uno strumento per la valutazione della circolarità delle PMI italiane
Petra Cristofoli Ghirardello, Laura Badalucco

223 **Smart housing and mobility for the third age**
Progetto S.I.A.M.A.D.A
Luca Bradini, Giuseppe Losco, Andrea Lupacchini, Giuseppe Carfagna, Matteo Iommi, Francesco De Angelis, Emanuela Merelli, Leonardo Mostarda, Barbara Re, Eduardo Barbera, Pierluigi Antonini, Carlo Giovannella

233 **Ri-Pack**
Sistemi di confezionamento per elettrodomestici rigenerati
Marco Bozzola, Claudia De Giorgi

241 **Processi editoriali e innovazione 4.0**
Recuperare valore coniugando pratiche analogiche e digitali
Maria D'Uonno, Federico Rita, Fiorella Bulegato,
Emanuela Bonini Lessing, Nello Alfonso Marotta

251 **Da stigma a oggetti di desiderio**
Il progetto di gioielli a supporto della persona sorda
Patrizia Marti, Annamaria Recupero

259 **Pending Cultures**
Una rete di connessioni
Stefano Follesa

267 **Il patrimonio enogastronomico delle Marche**
Digital storytelling attraverso la realtà virtuale e aumentata
Federico O. Oppedisano

275 **Tambali Fii**
Progetto finanziato con il 5x1000 del Politecnico di Milano
Davide Telleschi

281 **Ntt_Neurosurgery Training Tool**
Improving Medical Training Through Reality-Based Models
Loredana Di Lucchio, Angela Giambattista

Idee di ricerca

Design e identità di genere

293 **Le disuguaglianze di genere veicolate dai linguaggi pittogrammatrici**
Una ricerca istruttoria per la definizione di strumenti-guida destinati al progettista
Francesca Casnati

299 **The gender in design**
Analisi critica dei caratteri di genere degli oggetti d'uso quotidiano per un gender-neutral design
Mariangela Francesca Balsamo, Davide Paciotti

307 **Le famiglie nei libri di scuola, rappresentazioni inique**
Design della comunicazione e tematiche di genere nei supporti didattici della scuola primaria
Francesca Casnati, Benedetta Verrotti

Design e altri saperi

315 **Design e antropologia**
Per la trasformazione dei sistemi sociali complessi
Nicolò Di Prima

323 **Il design della politica**
La politica italiana contemporanea tra nuovi media e linguaggio visivo
Noemi Biasetton

333 **1919-2019: ritorno all'entropia**
Un progetto pilota practice-oriented per una formazione transdisciplinare del designer
Veronica De Salvo, Valentina Frosini, Lorenzo Gerbi, Pietro Meloni, Martina Muzi

341 **Una nuova propedeutica per i corsi in design**
Giorgio Dall'Osso, Laura Succini

347 **Visualizzare l'attualità**
Costruire piattaforme per creare conoscenza e coscienza
Roberta Angari

355 **Dai quaderni alle mappe**
Azioni e rappresent-azioni per la costruzione di una mappatura storico-geografica della formazione del designer in Italia
Nicoletta Faccitondo, Rossana Carullo, Antonio Labalestra,
Vincenzo Cristallo, Sabrina Lucibello

361 **Impollina(c)tion**
Design research platform
Chiara Olivastri, Ami Licaj, Xavier Ferrari Tumay, Annapaola Vacanti

367 **Design (in)formazione**
Riflessione teorico-critica sulla morfologia dei "data" nella rivoluzione digitale
Alessio Caccamo, Miriam Mariani, Andrea Vendetti

375 **Hidden heritage**
Strategie per la valorizzazione di patrimoni invisibili
Giulia Zappia, Giovanna Tagliasco

383 **Design, patrimonio e intercultura**
Il patrimonio culturale come medium di identità e dialogo interculturale
Irene Caputo

391 **Narrativo digitale**
Nuove frontiere dell'esporre
Serena Del Puglia

401 **Circular Design Project**
Uno strumento per la progettazione multi-sistemica di prodotti circolari
Alessio Franconi

407 **Bio-inspired redesign of sustainable products**
Sperimentazione di nuovi criteri progettuali, materiali e processi produttivi ispirati dalla natura
Jacopo Mascitti, Mariangela F. Balsamo

417 **Design strategies for boosting sustainable healthcare**
Una piattaforma multi-stakeholder per facilitare nuove strategie verso la sostenibilità dei sistemi socio-sanitari
Amina Pereno

423 **Lo spreco come difetto di progettazione**
Migliorare i principi e le pratiche del fashion design verso il modello zero-waste
Erminia D'Itria

429 **Digital Body Shape**
Gabriele Pontillo, Carla Langella, Valentina Perricone, Antonio Bove

437 **Croccante come un packaging, fresco come un nome**
Un nuovo possibile laboratorio che introduce la qualità sonora nel food design
Doriana Dal Palù

445 **Advanced HMI per l'Industria 4.0**
Il design delle interfacce per i macchinari del distretto della meccanica strumentale dell'Alto Vicentino
Pietro Costa

Design e sperimentazione

455 **Learn interaction**
Esperienze spaziali interattive per la divulgazione del sapere
Giovanna Nichilò

461 **Here**
Human Engagement in Robotics Experience
Lorenza Abbate, Claudia Porfirione, Francesco Burlando, Niccolò Casiddu, Stefano Gabbatore

467 **Spazi ibridi**
Interior design, dati e interazioni
Lucilla Calogero

473 **Verso un museo tattile del design e del made in italy**
Sviluppo di un modello per la fruizione museale multisensoriale inclusiva
Daniele Galloppo, Jacopo Mascitti

481 **Questa è una storia triste**
Identità emergenti dalla città dei dati
Raffaella Giamportone

487 **RawFX**
Design per l'industria degli effetti visivi
Emanuele Ingrosso, Fabrizio Valpreda, Riccardo Gagliarducci

495 **Abacus**
Un abaco di base - avanzati componenti universalmente stampabili [a 3D]
Victor Malakuczi

501 **Polito Food Design Lab UP**
Sara Ceraolo, Raffaele Passaro

509 **Sinergie in 4D**
Nuovi protocolli ibridi di bio-fabbricazione
Carmen Rotondi

515 **Design innovativo e produzione rapida 3D per l'industria alimentare**
Nuovi processi produttivi ibridi nel campo della progettazione alimentare
Davide Paciotti, Alessandro Di Stefano

523 **Simbiosi materiche**
Progettare la material experience attraverso l'interazione tra processi tecnologici ed autopoiesi
Lorena Trebbi, Chiara Del Gesso

Progetti e idee di ricerca

533 **I progetti e le idee di ricerca: una lettura multilayer**
Giuseppe Di Bucchianico, Raffaella Fagnoni, Lucia Pietroni

535 **Matrici e mappe**
Daniela Piscitelli

Fig. 3. Gelato di Cecio, FDL, 2019, Prototipo edibile per consumo alternativo di ceci scatolati e poco gradevoli al gusto, A. Santoro.

Polito Food Design Lab UP

Sara Ceraolo | POLITO
Raffaele Passaro | POLITO

L'articolo offre una panoramica sulle attività svolte dal Polito Food Design Lab, strumento operativo del progetto Fighting Food Waste Design focus (FFWD) del Politecnico di Torino, e sugli scenari strategici di implementazione del progetto stesso. Nato nel 2017 all'interno del Dipartimento di Architettura e Design grazie ai fondi per il Miglioramento della Didattica, Fighting Food Waste Design focus propone di sperimentare azioni innovative e design-oriented per avvicinare gli studenti dell'ateneo all'ampia tematica del food waste, offrendo loro attività di didattica applicata ed esperienziale caratterizzate da una dimensione di concretezza, praticità e interdisciplinarietà. Attraverso il progetto, il Politecnico di Torino offre quindi agli studenti la possibilità di confrontarsi con il tema cibo, attingendo dalle competenze che essi maturano nel corso percorso di studi e sollecitando la loro sensibilità su urgenti temi sociali ed ambientali. Il riscontro di studenti, ricercatori e partner esterni circa le iniziative di FFWD ha spinto il gruppo di ricerca a sviluppare una strategia triennale che strutturi il laboratorio mutandone la natura, secondo un'evoluzione che da strumento a servizio della didattica universitaria lo implementi a dispositivo dedicato all'educazione di ogni genere e grado, all'innovazione della ricerca di processo e prodotto e alla sperimentazione interdisciplinare.

- **food design**
- **life long learning**
- **public engagement**

Introduzione

Il Polito Food Design Lab è lo strumento operativo di Fighting Food Waste Design focus (FFWD), progetto ideato all'interno del Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino e attivo dal 2017, quando è stato finanziato con i fondi per il miglioramento della didattica dell'Ateneo.

Il progetto ha come obiettivo principale quello di avvicinare gli studenti del Politecnico di Torino al tema del food waste; nello specifico, esso propone dei percorsi di didattica applicata ed esperienziale, ponendo particolare attenzione agli strumenti, alle conoscenze pratiche e teoriche, alle azioni progettuali e di comunità in grado di contrastare lo spreco alimentare in un'ottica di valorizzazione della materia, di economia circolare e di coesione sociale.Le esperienze proposte sono caratterizzate da una dimensione di concretezza e praticità (learning by doing) e interdisciplinarietà (research through design) che connettono il design, le scienze sociali e la chimica dei materiali. Tali iniziative, offrono quindi agli studenti la possibilità di confrontarsi con il tema del cibo partendo dalle competenze che stanno maturando nel loro percorso di studi, beneficiando tuttavia di sguardi disciplinari altri. Il Polito Food Design Lab è lo strumento operativo del progetto e si configura come un laboratorio che coniuga sperimentazione pratica e ricerca applicata, orientandosi all'interazione multidisciplinare. Mette a disposizione di studenti e ricercatori un assortimento di attrezzature professionali "low-tech" per sperimentare i processi di trasformazione della materia alimentare. Si caratterizza per essere "pop-up", le sue dotazioni sono organizzate in kit mobili che è possibile

allestire all'interno dell'università e soprattutto nei luoghi esterni, nella città e nei territori, consentendo di svolgere pratiche di didattica e ricerca applicata nei contesti di intervento, ponendo attenzione alla dimensione relazionale dei processi di design partecipativo. Ad oggi sono state promosse e realizzate una vasta gamma di attività che hanno visto la partecipazione di oltre 350 studenti provenienti dai corsi di laurea di primo e secondo livello sia di Architettura e Design che di Ingegneria del Politecnico[1]. Nello specifico le iniziative promosse possono essere sintetizzate nelle seguenti azioni didattiche:

- Design against food waste
Workshop di socially responsible design sui temi delle trasformazioni edibili in contrasto ai fenomeni di spreco, povertà alimentare e accessibilità alimentare in contesti di marginalità sociale come dormitori e case di accoglienza notturna (Fig. 2).
- Learning by food designing
Didattica interdisciplinare applicata, attraverso il cibo, complementare alla didattica curricolare proponendosi in affiancamento agli insegnamenti previsti dai programmi di studio (Fig. 3).
- Food (systemic design driven) innovation
Supporto e affiancamento nello sviluppo di ricerche di prodotto, servizio e sistema con tesi di laurea triennale in Design e Comunicazione e laurea magistrale in Design Sistemico presso il Politecnico di Torino (Fig. 1).
- Food design e scienza applicata
Attività di sperimentazione in laboratori attrezzati di processi di trasformazione e valorizzazione energetica della materia alimentare non più edibile (Fig. 4).
- Public engagement e food awareness
Sensibilizzazione allo spreco alimentare attraverso azioni collettive, performative e pubbliche in occasione di importanti eventi pubblici in tema di accesso al cibo (Terra Madre 2018) o sulla divulgazione della ricerca scientifica (Notte dei Ricercatori 2017)(Fig. 5).

Disseminazione e talks
La scrittura scientifica, l'organizzazione di mostre e talks sul tema del food waste e sulle attività del Polito Food Design Lab (Fig. 6).
Il riscontro positivo ottenuto da parte di studenti, collaboratori e partner esterni rispetto alle attività svolte ha stimolato il gruppo di ricerca nel proporre una strategia di crescita triennale con l'obiettivo di strutturare e sviluppare ulteriormente il Polito Food Design Lab implementandone la valenza per consolidarne la presenza all'interno dell'ateneo e sul territorio. Il laboratorio mira quindi a diventare un dispositivo attivo con costanza nel tempo, dedicato alla progettazione, alla ricerca e alla sperimentazione sul cibo e sulla lotta allo spreco alimentare, si prevede di porre particolare enfasi alla dimensione inclusiva dei processi promossi dal progetto e di mettere in atto un approccio sensibile ai bisogni dei vari contesti di intervento, specialmente di quelli caratterizzati da vulnerabilità sociali, povertà alimentare ed economica. Per il raggiungimento di tale obiettivo, il team ha individuato due aree nelle quali intervenire: il consolidamento della squadra di lavoro e l'individuazione di tre assi progettuali da continuare ad esplorare e sui quali sviluppare l'up-grade del Polito Food Design Lab. Per quanto riguarda il consolidamento del team si sta procedendo ad aggregare al gruppo di lavoro nuove figure, young e senior, appartenenti al mondo della ricerca che, anche in una prospettiva interdisci-

1. Ad oggi sono stati realizzati: 4 workshop intensivi della durata di 5 giorni ciascuno, 9 esperienze di learning by food design di 1 giornata all'interno dei corsi LT e LM del Politecnico, 9 progetti tesi, 1 sperimentazione di 5 giorni sulla trasformazione del cibo in energia, 4 eventi e talks, la pubblicazione di 2 papers su riviste di settore.

Fig. 1. Aperi-eccedenza, FDL, 2018, Aperitivo con prodotti realizzati da alimenti in esubero in un centro migranti di Milano, R. Passaro.

Fig. 2. Learning by food design, FDL, 2017, Studenti sperimentano nuove soluzioni di consumo per prodotti alimentari d'eccedenza, Arianna Santoro.

Fig. 4. In laboratorio, FDL, 2017. Studenti alle prese con la valorizzazione energetica di alimenti non più edibili, S. Ceraolo.

Fig. 5. Cibo al centro del progetto, FDL, 2018, Scambio di idee tra i partecipanti a un workshop, R. Passaro.

Fig. 6. Mostra permanente, FDL, 2018. Cittadino visita la mostra del progetto FFWD allestita in occasione di Terra Madre 2018 a Torino, P. Cardorani.

plinare, garantiscano al laboratorio competenze adeguate dare un carattere continuativo alle azioni di sviluppo, svolgimento e monitoraggio delle attività proposte dal progetto. Parallelamente, il progetto FFWD interverrà sul rafforzamento delle attività in corso, aumentando per varietà le attrezzature del laboratorio e programmando delle azioni specifiche riguardanti i seguenti assi di progetto:
- Education and Life long learning
Creare di momenti di formazione dedicati a studenti di scuole secondarie[2], studenti universitari ed adulti per la sensibilizzazione ai temi di spreco alimentare, povertà alimentare ed economia circolare erogabili attraverso workshop intensivi e percorsi didattici.
- Ricerca Applicata
Collaborare e creare dei team di multidisciplinari sia di ricercatori che di esperti, come gastronomi e sociologi, operando nell'area della ricerca con l'obiettivo di produrre conoscenza.
- Innovazione di prodotto
Sviluppare nuovi concept, prodotti e progetti con l'obiettivo di valorizzare il Know-how proprio al progetto avvicinandosi al settore dell'innovazione di prodotto, collaborando e fornendo consulenza a partner esterni.
In conclusione, la scommessa di FFWD e del Polito Food Design Lab è quella di rafforzare competenze e sensibilità negli studenti del Politenico di Torino, promuovendo nuove occasioni di didattica, ricerca e innovazione. Unendo pensiero creativo, visione strategica e attitudine collaborativa al lavoro, anche interdisciplinare, il design potrà giocare sul territorio un ruolo un ruolo strategico nel promuovere e sperimentare soluzioni al problema dello spreco alimentare, promuovendo l'innovazione delle filiere e la valorizzazione del cibo come diritto umano fondamentale.

Bibliografia

- Barbero, S., Tamborrini, P. M. (2015). Systemic Design goes between disciplines for the sustainability in food processes and cultures. In Proceedings of the 7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference, Torino, pp. 7-9.
- Bistagnino, L. (2009). Design sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale, Slow food, Bra.
- Bozzola, M., Dal Palù, D., De Giorgi, C. (2017). Design for Leftovers. From Food Waste to Social Responsibility. The Design Journal, 20(sup1), S1692-S1704.
- Campagnaro, C, Ceraolo, C. (2017). "Fighting food waste towards a new social food chain: The Egg of Columbus workshop", International Journal of Food Design, vol. 2 n. 1, pp. 103-116.
- L. Campiglio, G. Rovati (2009). La povertà alimentare in Italia, Guerini e Associati, Milano, pp 29-36.
- Manzini, E. (2015). Design, When Everybody Designs: An Introduction to Design for Social Innovation, The MIT Press, Cambridge, Londra.

2. Attualmente è stato attivato il workshop L'Uovo di Colombo LAB, destinato a studenti dell'Istituto superiore Primo Levi di Torino e ai cittadini del quartiere di Mirafiori Sud. Il laboratorio ha l'obiettivo di avvicinare i partecipanti ai temi del food waste e dell'economia circolare e rientra nel progetto "Mirafiori Cultura in Circolo" del Piano Cultura Futuro Urbano finanziato dal MiBAC.