Ottagono
DESIGN
ARCHITETTURA
IDEE
INTERNI
ABITARE IN SCALA 1:1
MODA E DESIGN
LE RELAZIONI VIRTUOSE
ARCHITETTURA
ALBERTO CAMPO BAEZA
E L'ASILO BENETTON
PRODUZIONE
PORTE E MANIGLIE
207 Febbraio/February 2008
Full text in English
INTERIORS
LIVING
ON A 1:1 SCALE
FASHION AND DESIGN
VIRTUOUS
RELATIONSHIPS
ARCHITECTURE
ALBERTO CAMPO BAEZA
AND THE BENETTON CRÈCHE
PRODUCTION
DOORS
AND DOOR HANDL

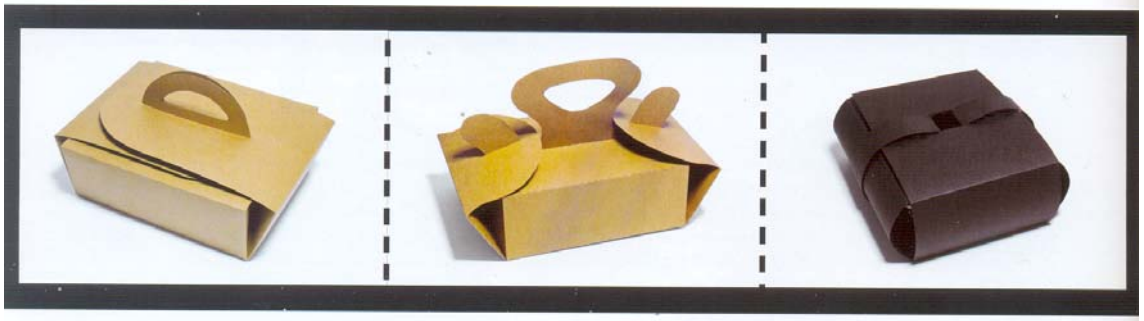
Nei ristoranti dei paesi anglosassoni è un'abitudine confezionare il cibo avanzato in adeguati contenitori, chiamati doggy bag, letteralmente 'borsa per il cane', ma in realtà al nostro amico a quattro zampe non arriverà mai niente. In Italia, è un comportamento che non rientra nei canoni del bon ton: il galateo trova poco elegante portare a casa gli avanzi. Un'abitudine che invece può rappresentare una risorsa per il risparmio e l'ambiente; una buona pratica per ridurre la produzione dei rifiuti e risparmiare sul consumo di cibo perfettamente commestibile e già pagato. L'idea di promuovere nuovi e più sostenibili comportamenti è l'obiettivo di un'esperienza progettuale che si è concretizzata nel workshop BagPack_Nuovi Stili di Vita e di consumo/packaging in carta e cartone, curato dal Dipartimento di Design dell'Università degli Studi di Palermo, con il contributo di Comieco, Camera di Commercio di Ragusa, Banca Nuova e dell'azienda Scia Imballaggi. I partner hanno partecipato in modo attivo e porteranno avanti il progetto con la comunicazione, il sostegno economico ed etico per far partire dalla Sicilia un nuovo stile di vita non ancora diffuso in Italia. Durante il workshop progettuale che si è svolto dal 6 al 9 novembre 2007 coordinato dal designer Giulio Iacchetti, i partecipanti, giovani studenti del corso di laurea in disegno industriale e in architettura, hanno elaborato un packaging da asporto BagPack, riuscendo a coniugare estetica e sostenibilità. I nuovi packa-

Dall'idea alla realizzazione. I progetti del workshop BagPack dell'Università di Palermo per un packaging d'asporto etico e sostenibile. I quattro premiati andranno in produzione
From concept to realization. The designs that came out of the BagPack workshop at the University of Palermo focus on ethical, sustainable takeout packaging. The four winners will go into production

TAKE AWAY ANTISPRECO PER UN NUOVO STILE DI VITA

WASTE-FREE TAKEAWAY FOR A NEW KIND OF LIFESTYLE

Anna Catania*, foto Maurizio Schifano



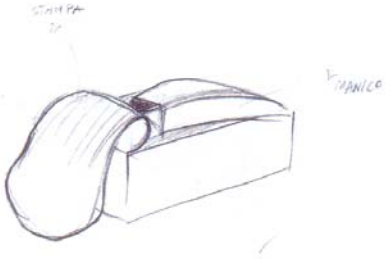
Freshonfood di Serena Carpinteri, Giuseppe Cinà, Maurizio Schifano, progetto vincitore. Si ispira all'idea di fagotto e coniuga le esigenze del ristoratore e del cliente per la sua semplicità e velocità di montaggio e di uso. Il progetto prende in considerazione anche la facilità di produzione da parte dell'azienda. Il kit comprende un pack per alimenti e uno per bottiglie, al quale è abbinato un salvagoccia da inserire al collo. La confezione in cartone può essere facilmente riciclata in caso di dismissione o riutilizzata in altri ambiti.
Freshonfood by Serena Carpinteri, Giuseppe Cinà, Maurizio Schifano, the winning design. It is inspired by the concept of the bundle and responds to the needs of both the restaurant and the customer, due to the speed and simplicity of its assembly and use.
The design also takes ease of manufacturing into account. The kit includes a package for food and one for bottles, which comes with a drip-catcher to put into the neck. The cardboard package can be easily recycled when no longer needed, or reused for other purposes.

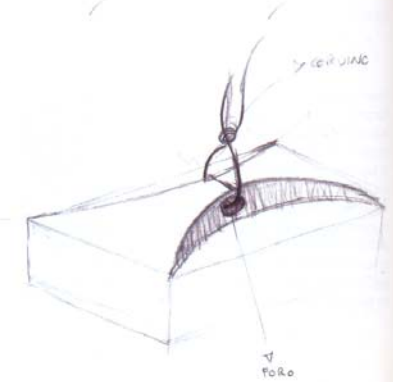
ging serviranno a contenere il cibo e il vino non consumati al ristorante, riuscendo, grazie anche all'uso di un materiale biodegradabile e riciclabile come il cartone, a diminuire l'impatto ambientale e a sviluppare una maggiore sensibilità verso l'ambiente. I packaging, oltre a ridurre i rifiuti e lo spreco di cibo, possono essere riusati altre volte con la funzione di contenitore per vari usi o per portare altro cibo, continuando il loro ciclo di vita. Tutte le borse da asporto BagPack hanno come comune denominatore la funzionalità, la semplicità delle forme che riescono a facilitare i processi di produzione e il confezionamento al ristorante, l'ottimizzazione del materiale usato per diminuire gli scarti di produzione e il riuso del packaging. La giuria ha scelto il progetto vincitore, Freshonfood, e ha riconosciuto una menzione

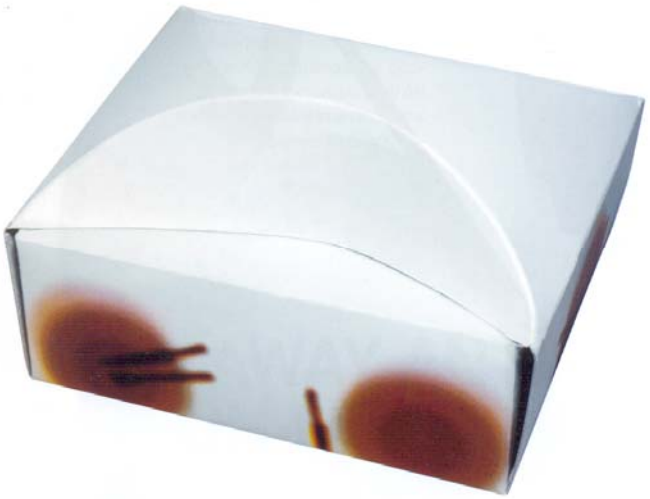
Pronto a levar.... di Ana Cunha, Erica Direito, Ariana Marques. Due soluzioni simili per la semplicità delle forme ma con profili diversi, linee decise nella prima, più arrotondate e morbide nella seconda. L'idea del pack ha trovato ispirazione nell'imballaggio in legno, tipico del vino portoghese. Questa soluzione formale è sostituita dalla carta, tentando di utilizzare soltanto un foglio di cartone, con tagli e incastri. La soluzione è semplice, ergonomica e pensata anche dal punto di vista estetico. La grafica è discreta e i colori sobri richiamano il tema dell'ecologia. Usagi di Vincenzo Cancemi, Marianna Di Filippo, Fabrizio Vazzano. L'ispirazione viene dal Giappone: la bag vuole richiamare il furoshiki, fazzoletto che si usa per racchiudere il cibo, e si ispira all'origami, l'antica arte di piegare la carta. Un packaging monomaterico che mediante facili gesti, giochi di pieghe e incastri, genera una piccola scatola elegante e agevole nel trasporto: può essere afferrato per le 'orecchie' o utilizzato come una normale scatola.
Pronto a levar... by Ana Cunha, Erica Direito, Ariana Marques. Two solutions that feature the same simplicity of form but different styling, with bolder lines in the first, rounder, softer ones in the second. The idea was inspired by wooden packaging for Portuguese wine. This formal solution is replaced by paper, using just a single sheet of cardboard, with cuts and notches. The concept is simple, ergonomic, and also well-thought-out from an aesthetic standpoint. The graphics are discreet and the restrained colours evoke the theme of the environment. Usagi by Vicenzo Cancemi, Marianna Di Filippo, Fabrizio Vazzano. The inspiration comes from Japan: the bag is meant to resemble the furoshiki, a cloth used to wrap up food, and is inspired by origami, the ancient art of folded paper. A single-material packaging design that with simple folds and insertions creates an elegant little box that is easy to carry: it can be held by the 'ears' or used like a normal box.

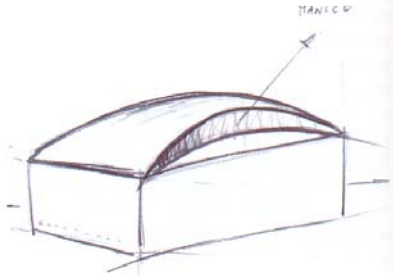
... _ _ _ ... (Save Our Scraps/ salviamo i nostri avanzi), di Alessandro Arena, Clara Castellino, Fabrizia Parisi, uno dei progetti selezionati per essere prodotti. Nel packaging, semplificato per diminuire gli scarti di produzione, l'elemento più rilevante è la parte superiore che funge da manico; la grafica non cela il contenuto e sul fronte compare il nome del progetto, S.O.S, nell'alfabeto Morse, una evidente allusione a un possibile cambiamento di stile di vita.

... _ _ _ ... (Save Our Scraps), by Alessandro Arena, Clara Castellino, Fabrizia Parisi, one of the designs selected to go into production. In this package design – kept simple in order to reduce manufacturing waste - the most important element is the upper portion that serves as a handle; the graphics do not hide the content, and the product's name, S.O.S., is spelled out on the front in Morse code, a clear allusion to potential changes in living habits.









Pro.NO di Monica Andaloro, Luca Caruso, Giuseppe Massaro, Giuseppe Marco Serio, acronimo di progetto e NO con il significato di non dare valore all'innovazione formale ma al gesto e al nuovo costume da proporre al consumatore. Nel concept prevalgono gli aspetti funzionali, comunicativi e la cura per ridurre gli sprechi di materiale e di energia in fase di produzione. Make Some Noise di Diego La vecchia, Antonio Potenzano, Fabio Nucatolo, un packaging capace di distinguersi formalmente dalla tipica scatola. Lo studio delle tensioni strutturali del cartoncino ha portato a concepire un prodotto caratterizzato dalle linee curve, nette e forti, con due 'cupole' che costituiscono la chiusura. Sanfasò di Arianna Amico, Monica Curtopelle, Paola Mollica, Giuseppa Passamonte, rivisitazione del cestino da picnic con un manico tondo. È realizzato con un unico foglio di cartoncino che mediante dei tagli circolari appositamente ricercati, si chiude facilmente, per accogliere i contenitori di alluminio per alimenti.

Pro.NO by Monica Andaloro, Luca Caruso, Giuseppe Massaro, Giuseppe Marco Serio, is a portmanteau of 'progetto' (design) and NO; it is meant to focus on action rather than formal innovation, and on suggesting a new habit to consumers. The concept gives precedence to practical aspects and the message, and is careful to reduce waste of material and energy in the manufacturing stage. Make Some Noise by Diego La Vecchia, Antonio Potenzano, Fabio Nucatolo, a packaging design whose form tries to distance itself from the standard box. An exploration of the structural tensions of cardboard led to the development of a product that features forceful, curving lines, with two 'domes' creating the top and bottom closure. Sanfasò by Arianna Amico, Monica Curtopelle, Paola Mollica, Giuseppa Passamonte: a new twist on the picnic basket, with a charming round handle. It is made from a sheet of cardboard with specially developed circular cuts that make it easy to close around the aluminium food containers inside.

IL DESIGN ANTISPRECO/WASTE-FREE DESIGN

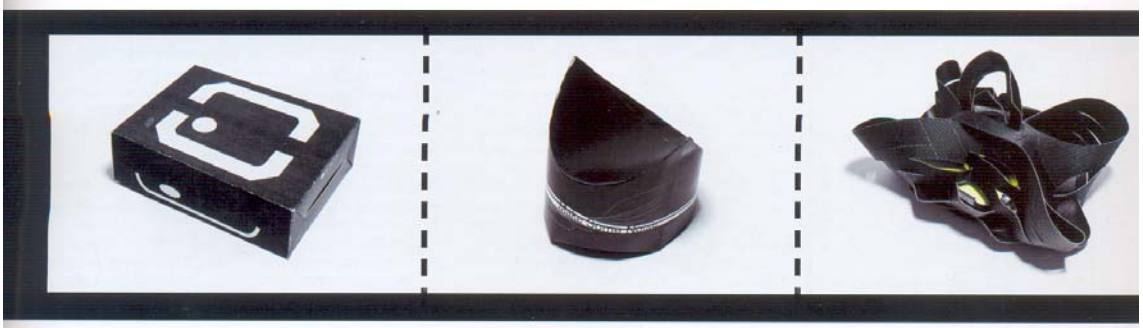
"Pollicino, micro tagliere per dividere briciole di pane, uno dei primi progetti che ho firmato con Matteo Ragni (e Fernando Contreras Wood), è tra gli oggetti che più rappresentano la mia scelta di utilizzare il prodotto industriale come veicolo di contenuti ideali forti. Realizzando un tagliere del diametro di pochi centimetri (il briefing richiedeva un tagliere per il pane di Altamura, notoriamente enorme!) eravamo riusciti a focalizzare l'attenzione sul valore intrinseco della briciola: unità minima del pane, alimento sacro per eccellenza. In seguito, la cifra dell'antispreco (di tempo, di forma, di materiale) è stata la chiave di volta di tanti altri miei progetti. Per questo motivo ho accettato di buon grado di coordinare il workshop con gli studenti del Dipartimento di Design di Palermo dedicato alla progettazione di contenitori per l'asporto degli avanzi di cibo. Ogni giorno dalle tavole di ristoranti tonnellate di ottime pietanze si trasformano in rifiuti: e questo è insopportabile, specie considerando quella parte di umanità che deve convivere quotidianamente con la fame. Portare a casa i propri avanzi in contenitori adatti non fa parte solo di una forte attenzione etica, ma è anche un segno di rispetto per il lavoro altrui. Purtroppo questa pratica non ha ancora preso piede alle nostre latitudini. Credo che il design possa divenire un mezzo utile per introdurre nuovi stili di vita. Attraverso il progetto è possibile rendere non solo accettabile, ma desiderabile adottare strumenti adeguati per promuovere atteggiamenti sostenibili, quindi capaci di avere un futuro. I bellissimi BagPack progettati dagli studenti siciliani sono la prova tangibile che la sobrietà può divenire un atteggiamento 'cool'. Immediata riproducibilità industriale, tensione etica, grafica appropriata: un mix ben proporzionato di ingredienti che fanno di questi contenitori la prova tangibile che un mondo migliore è possibile".

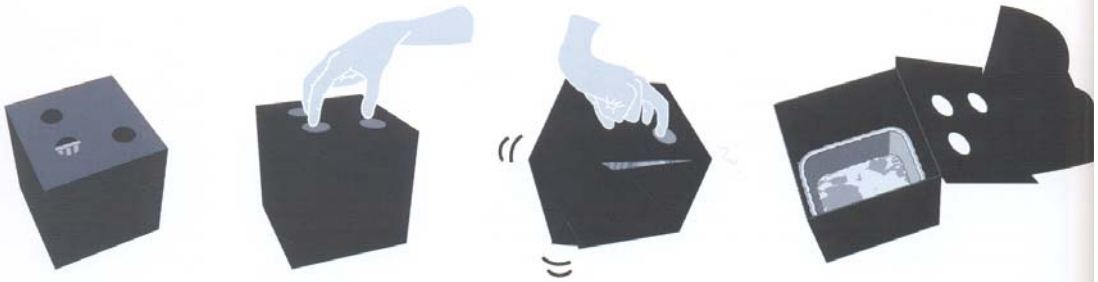
"Pollicino, a mini-cutting board for slicing breadcrumbs – one of the first designs I created with Matteo Ragni (and Fernando Contreras Wood) - is among the objects that best represent my choice to use industrial products as a channel for powerful messages. By creating a cutting board only a few centimetres wide (the briefing requested a cutting board for the traditional bread of Altamura, which is famous for coming in enormous loaves!), we managed to focus attention on the intrinsic value of each crumb: the smallest unit of bread, which is a sacred food by definition. After this, the idea of reducing waste (in terms of time, form, and material) became a key concept in many other projects of mine. That's why I was happy for the opportunity to organize the workshop with design students at Palermo, dedicated to designing containers for taking home leftover food. Every day, tonnes of excellent food go from the restaurant table to the rubbish bin; this is clearly an outrage, especially when one considers that hunger is part of daily life for much of the human race. Taking leftovers home in suitable containers is not just the ethical thing to do, it is a sign of respect for other people's work. Unfortunately, this practice hasn't caught on yet in our latitude. I think that design can be a useful way of introducing new living habits. Design can make it not just acceptable, but appealing to adopt tools that encourage sustainable behaviour, lifestyles with a future. The beautiful BagPack designs created by the students in Sicily are the tangible proof that frugality can be cool. The possibility for immediate industrial reproduction, an ethical edge, appropriate graphics: a well-balanced combination of ingredients that make these containers a concrete demonstration that a better world is possible".

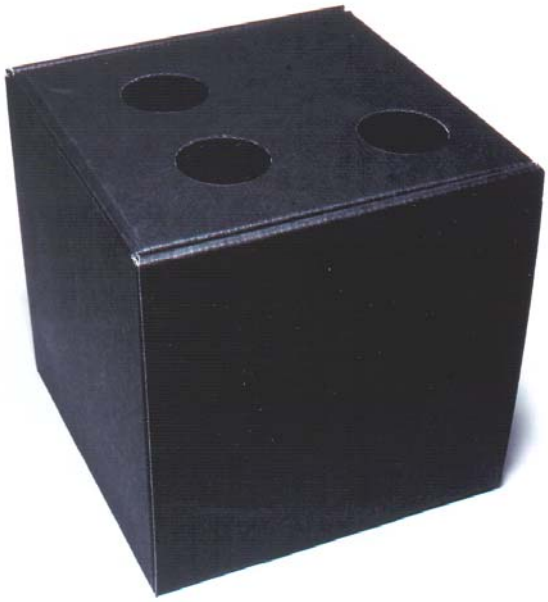
Giulio Iacchetti
www.giulioiacchetti.com

speciale ad altri tre progetti: Repleat, S.O.S. e Wilson. I modelli premiati sono stati realizzati dall'azienda Scia Imballaggi e messi in produzione per uno o più locali scelti da Slow Food Sicilia.

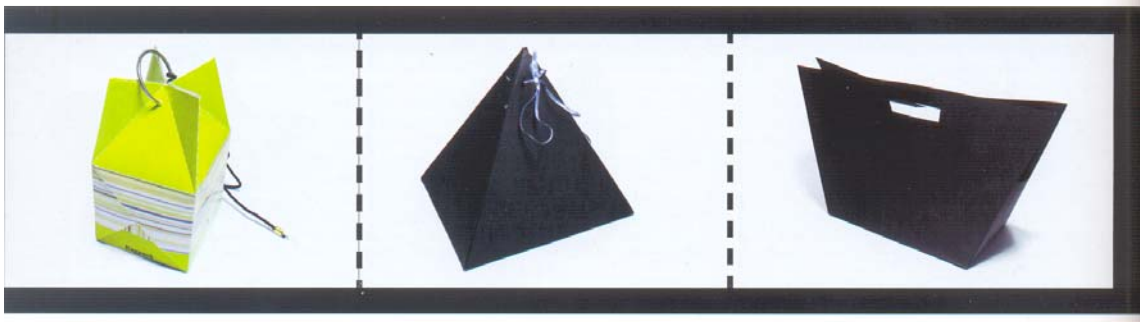
■ In restaurants across the English-speaking world, it is common practice to wrap up leftover food in special containers; these may be called 'doggy bags', but man's best friend is almost never the intended recipient. In Italy this isn't considered tasteful: etiquette seems to frown on bringing leftovers home. The habit could have benefits for both the pocketbook and the environment, however; it's a good way to cut down on waste and save money by consuming food that is perfectly edible and has already been paid for. The idea of fostering new habits that are more sustainable is the goal of a design experiment that took concrete form in the BagPack_Nuovi Stili di Vita e di Consumo workshop on paper and cardboard packaging, organized by the Design Department of the University of Palermo in partnership with Comieco, the Ragusa Chamber of Commerce, Banca Nuova, and Scia Imballaggi. These partners took an active role and will continue to provide publicity and economic and moral support, to make Sicily the launching pad for a new practice that is not yet widespread in Italy. During the BagPack design workshop, which was held from 6 to 9 November 2007 and coordinated by designer Giulio Iacchetti, young industrial design and architecture students developed BagPack takeaway packaging that combined beauty and sustainability. The







Wilson di Sara Gianguzza, Carla Piazza, Alessandro Squatrito. Progetto selezionato per la produzione. Nonostante il rapporto tra impugnatura e colore rimandi chiaramente a una palla da bowling, la forma cubica ne è il paradosso: una palla che non rotola non può essere tirata, gettata via. Il colore scuro, che nasconde il contenuto, la rende elegante. Per le sue dimensioni può racchiudere fino a due vaschette.
Wilson di Sara Gianguzza, Carla Piazza, Alessandro Squatrito. Design selected for production. Despite the relationship between the handle and the colour, it clearly evokes a bowling ball, and the cube shape becomes a paradox: a ball that doesn't roll can't be thrown - or thrown away. The dark colour hides the contents and gives it an elegant look. Sized to hold up to two containers.



new packaging is meant to hold any food and wine not consumed at the restaurant table, using a biodegradable material, cardboard, to reduce waste and foster greater environmental awareness. In addition to cutting down on rubbish and food waste, the packaging can be reused as a container for various purposes or to transport other food, thus prolonging its life cycle. All the BagPack take-away bags share a common element of functionality, with simple shapes that streamline the production process and make it easier to wrap food up at the restaurant; they optimize the material employed in order to reduce production waste, and are reusable. A jury selected one design as the winner, FreshonFood, and gave an honourable mention to three others: Repleat, S.O.S., and Wilson. The winning models have been manufactured by Scia Imballaggi and will be put into production for one or more restaurants chosen by Slow Food Sicilia.

* curatrice del workshop per il Dipartimento di Design dell'Università degli Studi di Palermo con Michele Argentino/organizer of the workshop for the Design Department at the University of Palermo, along with Michele Argentino.

Repleat di Alessandra Dolce, Gaetano Crivello, Daniele Grande, Andrea Sciarrino, Paolo Zaami, selezionato per la produzione. La foodbag nasce dall'idea di un packaging funzionale e dalle forme semplici ma di impatto visivo. La scatola è in alluminio r41 ricoperta di cartone pressato di 300 g e piegato in modo da avvolgere la vaschetta col cibo. Leggera, elegante e maneggevole.
Repleat by Alessandra Dolce, Gaetano Crivello, Daniele Grande, Andrea Sciarrino, Paolo Zaami. Design selected for production. This food package is based on the idea of functional packaging and forms that are simple but visually striking. The box is made of r41 aluminium covered by 300 g pressed cardboard, folded so as to wrap around the food container. Lightweight, elegant, and easy to handle.

Ecogift di Francesca Jennifer Puzzo, Alessandro Di Fonzo, Marco Sarcuto. È una scatola modulare che partendo da un unico piano, attraverso delle pieghe, consente di ottenere una confezione che imita i pacchi da regalo. Dopo l'apertura può essere usata come piano d'appoggio su cui consumare il proprio pranzo. Oplà di Marco di La Mantia, Alessio Morici, Simona Salerno.

L'idea è di richiamare con la forma della borsa la piramide alimentare e allo stesso tempo avere un oggetto elegante, grazie al pratico cordoncino che fa diventare il contenitore una comoda borsa e non lascia intravedere il contenuto. Cu mancia fa muddichi di Eleonora Alessi, Paola Calderoni, Lucia Favata, Francesca Fregapane e Giusi Stagnitta.

Un unico foglio di cartone fustellato, semplicemente piegato, permette di realizzare una borsa trapezoidale elegante e funzionale. La semplice vaschetta di alluminio, inserita nella bag può essere trasportata agevolmente grazie al pratico manico .
Ecogift by Francesca Jennifer Puzzo, Alessandro Di Fonzo, Marco Sarcuto. This is a modular box that starts with a single plane, folding it to create a package that looks like a gift box. Once it is open, it can be used as a surface on which to eat your meal. Oplà by Marco di La Mantia, Alessio Morici, Simona Salerno. The idea was to use the package's shape to evoke the food pyramid, while the object is made elegant by a handy cord that turns the container into a practical bag and conceals the contents. Cu mancia fa muddichi by Eleonora Alessi, Paola Calderoni, Lucia Favata, Francesca Fregapane and Giusi Stagnitta. A single sheet of diecut cardboard, with simple folds, creates an elegant, functional trapezoid-shaped bag. The practical handle makes it easy to carry the simple aluminium container inside.