

***(G)local Design: innovazione di prodotto per i contesti tradizionali***

**- Annalisa Di Roma, Nicola Parisi, Alessandra Scarcelli -**

*Figure collegate al testo*

- **ÀTRUCC. Versare non convenzionale: Marina Ricci (fig. 1).**



Figura 1. La caraffa *Àtrucc*: prototipo stampato in PLA opaco.

*Àtrucc* è una caraffa da tavola destinata al vino ed è, in sintesi, un tentativo di coesione tra artigianato e disegno industriale: un salto nella tradizione ceramica rustica pugliese per sottrarre alle generazioni passate un ‘trucco’, ovvero un ‘segreto’, indagarlo e così avanzare ipotesi morfologiche e strutturali capaci di dare vita a un prodotto contestualizzabile alla nostra modernità.

- ***ORIENTEA***. Set per preparazione e degustazione del tè: Federica Gentile (fig. 2).



Figura 2. *Orientea*: prototipo ceramico del progetto.

*OrienTea* è un set per la preparazione e la degustazione del tè. A partire da un approccio interdisciplinare teorico e pratico, si è cercato di concretizzare ed esplicitare la coesione formale tra asiatico ed europeo, volendo portare nel territorio italiano la pratica della preparazione del tè. Il ruolo del progetto viene contestualizzato nella dimensione rituale, focalizzandosi sulla cultura del tè nel territorio asiatico, esaminando possibili contaminazioni con il territorio occidentale, in Inghilterra prima e successivamente nell'ambito locale.

- ***CURVY***. Set per la produzione in casa della passata di pomodoro: Silvia Rosa Carone, Daniela Castellano, Chiara Desantis, Marta Rubini (fig. 3).



Figura 3. *Curvy*: prototipo del progetto.

Il set *Curvy* è un esito progettuale che nasce con lo scopo di riportare in vita un'usanza ormai quasi del tutto persa: la tradizione della passata di pomodoro. Il progetto volge alla semplificazione del processo e alla riprogettazione degli utensili tradizionali, cercando di riportare in vita la ricetta adattandola allo scenario sociale dei nostri giorni.

- **FULCRO**. Piatto singolo per cucina gourmet: Alessia Angelini (fig. 4).



Figura 4. *Fulcro*: *mise en place* del piatto lapideo.

L'obiettivo di questo progetto – esito del lavoro di tesi – è il ripensamento della filiera produttiva della pietra, in Puglia storicamente destinata alla manifattura di materiale da costruzione, per la realizzazione di utensili e componenti per la gastronomia del territorio, altra attività caratteristica dell'immagine regionale.

- *METAPHORA*. Contenitori per fruizione e degustazione dell'olio d'oliva: Viviana Forlese (fig. 5).



Figura 5. *Metaphoa*: prototipi ceramici realizzati dalla Bottega Vestita di Grottaglie.

Il progetto si concentra in una ricerca formale che tipizza i modi di contenere l'olio d'oliva nel corso delle varie epoche e secondo distinte esigenze, ricercando elementi e simboli che caratterizzino ed enfatizzino il 'contenere' di tale prodotto. Da una fase iniziale, in cui la ricerca si è concentrata sul livello formale, strutturale ed 'esigenziale' dei contenitori e dei modi di contenere generici, si è passati a una fase più specifica, attraverso l'analisi di oggetti iconici del mondo del design, in particolare dell'azienda Alessi.