

Gli studenti di Design UNIPR e Barilla ripensano insieme il packaging del futuro

Dialogo tra università e impresa per una didattica esperienziale e innovativa.

Nell'ambito della Design Workshop Week 2026, il Barilla Innovation & Technology Experience (BITE) di Parma ha ospitato il workshop "A Caring Convenience for Future Snack Packaging", che ha coinvolto venti studenti del corso di laurea interateneo Design Sostenibile per il Sistema Alimentare (DSSA), promosso dall'Università di Parma e dal Politecnico di Torino.

L'iniziativa ha rappresentato un'importante occasione di collaborazione tra università e impresa, offrendo agli studenti la possibilità di confrontarsi con una sfida progettuale reale proposta da Barilla, lavorando all'interno di un contesto in cui innovazione, ricerca e sviluppo dialogano direttamente con la formazione dei futuri designer.



La “caring convenience” come sfida progettuale

Al centro del workshop vi è stato il concetto di **caring convenience**, inteso come una nuova interpretazione della praticità applicata al packaging alimentare: non solo funzionalità, accessibilità e semplicità d’uso, ma anche attenzione ai gesti quotidiani, qualità dell’esperienza e capacità di accompagnare in modo significativo i momenti di consumo contemporanei.

La sfida ha invitato gli studenti a progettare soluzioni di packaging per snack da consumare in movimento, in uno scenario in cui il cibo viene fruito sempre più spesso durante gli spostamenti, nelle pause di lavoro o nei tempi di transizione tra attività diverse. In questa prospettiva, il packaging è stato interpretato non solo come contenitore, ma come interfaccia capace di mediare relazione, comfort, sostenibilità e valore d’uso.



Una settimana di ricerca, confronto e sviluppo progettuale

Nel corso della settimana, gli studenti hanno alternato momenti di ricerca, costruzione di scenari, sviluppo di concept e revisioni progettuali, lavorando in gruppo su proposte orientate a integrare packaging, occasioni d'uso, sostenibilità e innovazione.



Il programma si è aperto con il kick-off e la presentazione del brief, per poi articolarsi in una serie di momenti di approfondimento, confronto e revisione a cura di dipartimenti diversi dell'azienda. Il percorso si è concluso con la presentazione finale dei progetti, occasione in cui i gruppi hanno illustrato le soluzioni elaborate mettendo in evidenza visione, coerenza progettuale e potenziale applicativo.

Un dialogo concreto tra ateneo e impresa

Il workshop ha confermato il valore formativo del confronto diretto tra studenti, docenti e professionisti del settore, mostrando come la collaborazione tra università e azienda possa diventare uno spazio concreto di sperimentazione, apprendimento e orientamento progettuale.

Per Barilla Group, l'iniziativa ha visto il coinvolgimento del team Packaging Innovation, presente nei momenti di confronto e revisione progettuale durante il workshop. Per l'Università di Parma, il coordinamento dell'attività è stato seguito dal Prof. Paolo Tamborrini, mentre Leonardo Moiso ha accompagnato gli studenti in qualità di tutor nello sviluppo e nella messa a fuoco delle proposte progettuali.

Esperienze come questa rafforzano l'identità del corso Design Sostenibile per il Sistema Alimentare, che fonda il proprio approccio sulla connessione tra progetto, sostenibilità, cultura del cibo e innovazione industriale.

