

**BIOLOGICO&SOCIALE "99Infarinate" realizzato con Molino Moras pubblicato sull'Adi Design Index**

# Progetto di Futura al Compasso d'oro

Emanuele Minca

SAN VITO AL TAGLIAMENTO

La Milano del design premia la cooperativa sociale Futura di San Vito. Il libro di Futura 99infarinate, realizzato con Molino Moras, è stato infatti inserito nel prestigioso Adi Design Index 2016: è la pubblicazione annuale dell'Associazione per il disegno industriale (Adi) che raccoglie il miglior design italiano messo in produzione, selezionato dall'Osservatorio permanente del design.

La selezione comprende prodotti o sistemi di prodotto di

ogni merceologia, ricerche teorico-critiche, ricerche di processo o d'impresa applicate al design. Tutti i prodotti selezionati vengono pubblicati anche sul web, in un sito che ospita anche la documentazione che non è stato possibile mettere a disposizione del pubblico nell'edizione a stampa.

Il prodotto della cooperativa sanvitese rientra dunque, di fatto, nella preselezione che permetterà di partecipare al prossimo Compasso d'Oro Adi, premio che da oltre sessant'anni segnala al pubblico e agli specialisti i migliori designer e

le migliori aziende del design italiano. Una notizia che hanno accolto con grandi sorrisi e tanta soddisfazione alla cooperativa sanvitese con sede in via Pescopagano (all'interno della Zipr): «Per Futura e per tutto il mondo del sociale e della disabilità - ha commentato Francesca Benvenuto, tra le protagoniste del progetto - è un onore immenso: anche la disabilità è e può fare design. I sogni non hanno confini». Ideato per diffondere la cultura della farina in maniera leggera e divertente, il progetto 99infarinate si compone di un libro/gioco in



**LIBRO** Sara Pantanali, Giovanna Futura, Patrizia Geremia di Coop Futura

scatola a tema ricco di informazioni sulla natura, sul rapporto con la terra, sulle coltivazioni e sul benessere alimentare. Il titolo fa riferimento al formato del libro, composto da 99 schede illustrate a colori, raccolte in una scatola, che formano un percorso completo dall'agricoltura alla tecnica molitoria, dalla farina alle ricette. Le illustra-

zioni sono state realizzate dal centro diurno per disabili adulti di Futura Cooperativa Sociale Onlus, che ha sede a San Vito al Tagliamento (PN), e che ha dato vita a un laboratorio creativo ad hoc nel quale gli utenti hanno affrontato tutte le fasi di trasformazione, dal seme alla farina al pane.

© riproduzione riservata