

**Abstract Tesi di Laurea**  
in Disegno Industriale  
I Facoltà di Architettura - Politecnico di Torino

**Nocciola Piemonte - Packaging Contemporaneo**

di Irene Roagna

Provegno dall'Alta Langa e questa è stata la motivazione che mi ha spinto ad occuparmi di questo territorio nella mia Tesi di Laurea, cercando di aprire la strada verso un territorio ancora inesplorato, almeno per quanto riguarda il mio campo di studi.

La difficoltà inizialmente riscontrata è stata quella di trovare il nesso tra l'intenzione di raccontare questo territorio e le finalità di un corso di studi tecnico-scientifico. La soluzione è stata quella di approfondire un aspetto forse ancora poco studiato dell'Alta Langa, legato alla promozione, presentazione e comunicazione dei prodotti congiuntamente al loro territorio d'origine, seguendo i precetti del Buon Design e del cibo "Buono, Pulito e Giusto". E' così che sono approdata alla Nocciola Piemonte (Tonda Gentile Trilobata o ancora meglio, anche se -ex, Tonda Gentile delle Langhe). Un'analisi congiunta tra Nocciola e Packaging (o in generale comunicazione di un prodotto e della sua cultura materiale) potrebbe contribuire a rilanciare l'Alta Langa, a creare il marchio "Alta Langa" all'estero, perché è solo qui che si produce la "nocciola più buona del mondo".

Lo studio ha riguardato un'azienda specifica, Cascina Azii di Feisoglio, ma la portata del lavoro potrebbe essere generalizzata all'intero comparto produttivo dei prodotti trasformati a base di nocciola presenti sul nostro territorio.

Il metodo adottato ha previsto una fase iniziale di analisi della nocciola a tutto tondo, per delineare uno scenario quanto più vasto ed esaustivo possibile, per capire possibili spunti da utilizzarsi poi nella seconda fase progettuale.

L'analisi di scenario ha messo in luce aspetti curiosi e interessanti della nocciola, partendo dalla sua simbologia, arrivando ai suoi utilizzi tradizionali e moderni. La seconda parte della Tesi si è occupata del caso-studio Cascina Azii, delineando i margini di intervento, per poi passare alla progettazione. La soluzione adottata ha previsto la realizzazione di una nuova immagine coordinata dell'azienda (completa di lettering e logotipo) e di una nuova linea di packaging funzionale e legato alla cultura materiale dell'Alta Langa, per consentire l'immediata identificazione di un territorio, prima ancora che del prodotto fine a se stesso. Alcuni limiti progettuali sono stati riscontrati, ad esempio, nell'utilizzo di determinati materiali (plastiche adatte al contatto con alimenti, necessità del sottovuoto per i prodotti tostati), ma le linee-guida seguite, in particolare la tracciabilità del prodotto e delle materie prime, la filosofia del "non si butta via niente", del prodotto a km0, del cibo "Buono, Pulito e Giusto", sono state soddisfatte, sebbene i miglioramenti siano possibili.

In conclusione la mia Tesi ha cercato di aprire la strada verso una nuova modalità di promozione del prodotto-nocciola, creando un legame stabile con il territorio dove la nocciola viene coltivata, raccolta e trasformata, dando risalto alla filiera corta e alla promozione non solo di un prodotto, ma prima di tutto del suo territorio. I risultati di questo lavoro, che riguarda il caso specifico di Cascina Azii, possono essere approfonditi e generalizzati per le altre aziende di trasformazione della "nocciola più buona del mondo".

Ringrazio il Dott. Ginetto Pellerino e tutti i rappresentanti della Confraternita della Nocciola, per la disponibilità, le indicazioni fornitemi e per aver fatto in modo che questo lavoro non finisse abbandonato in un cassetto. Sentiti ringraziamenti vanno a Cascina Azii di Feisoglio, a Rita Reitano e Alberto Moreno, per l'entusiasmo e per aver accolto a braccia aperte l'idea di realizzare il progetto, protagonista di questo lavoro. Ringrazio in modo particolare i miei relatori, la Dott.ssa Claudia De Giorgi e il Dott. Marco Bozzola. Ringrazio anche la Dott.ssa Irma Brizi, il Dott. Rosario D'Acunto e il Dott. Claudio Sonnati e tutte le persone che mi hanno fornito preziose informazioni sul "mondo-nocciola".