



Politecnico di Torino
I Facoltà di Architettura
Corso di Laurea in Disegno Industriale
A.A. 2012-2013



NOCCIOLA PIEMONTE PACKAGING CONTEMPORANEO

Relatori:
Claudia De Giorgi
Marco Bozzola

Candidata:
Irene Roagna

Mappa della ricerca



La Nocciola

Origini e cenni botanici

La nocciola è originaria dell'Asia Minore e qui coltivata fin dall'antichità, mentre la coltivazione intensiva risale al Novecento.



Nocciola

Corylus Avellana



La pianta ha andamento cespuglioso



con infiorescenze maschili (amenti)



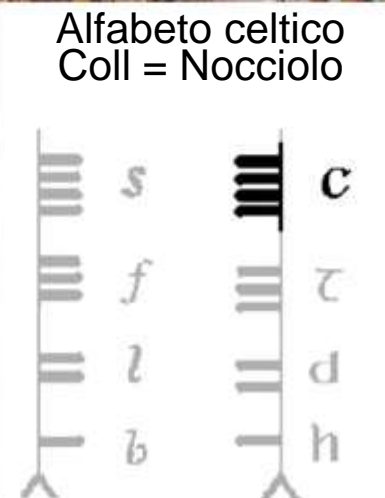
e fiori femminili (garofanetti)



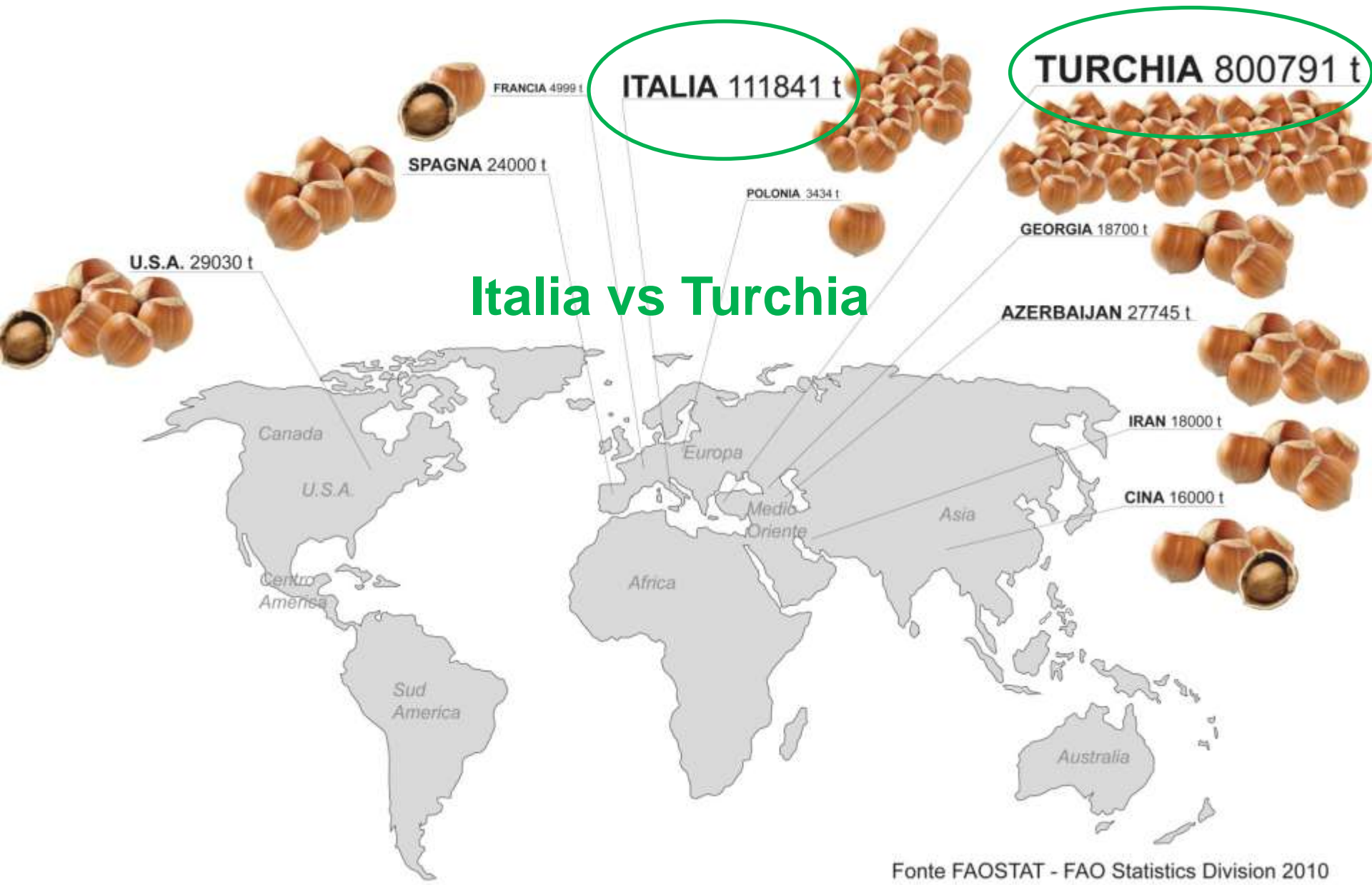
Il frutto è racchiuso da brattee verdi sfrangiate

La Nocciola

Arte, simbologia e curiosità

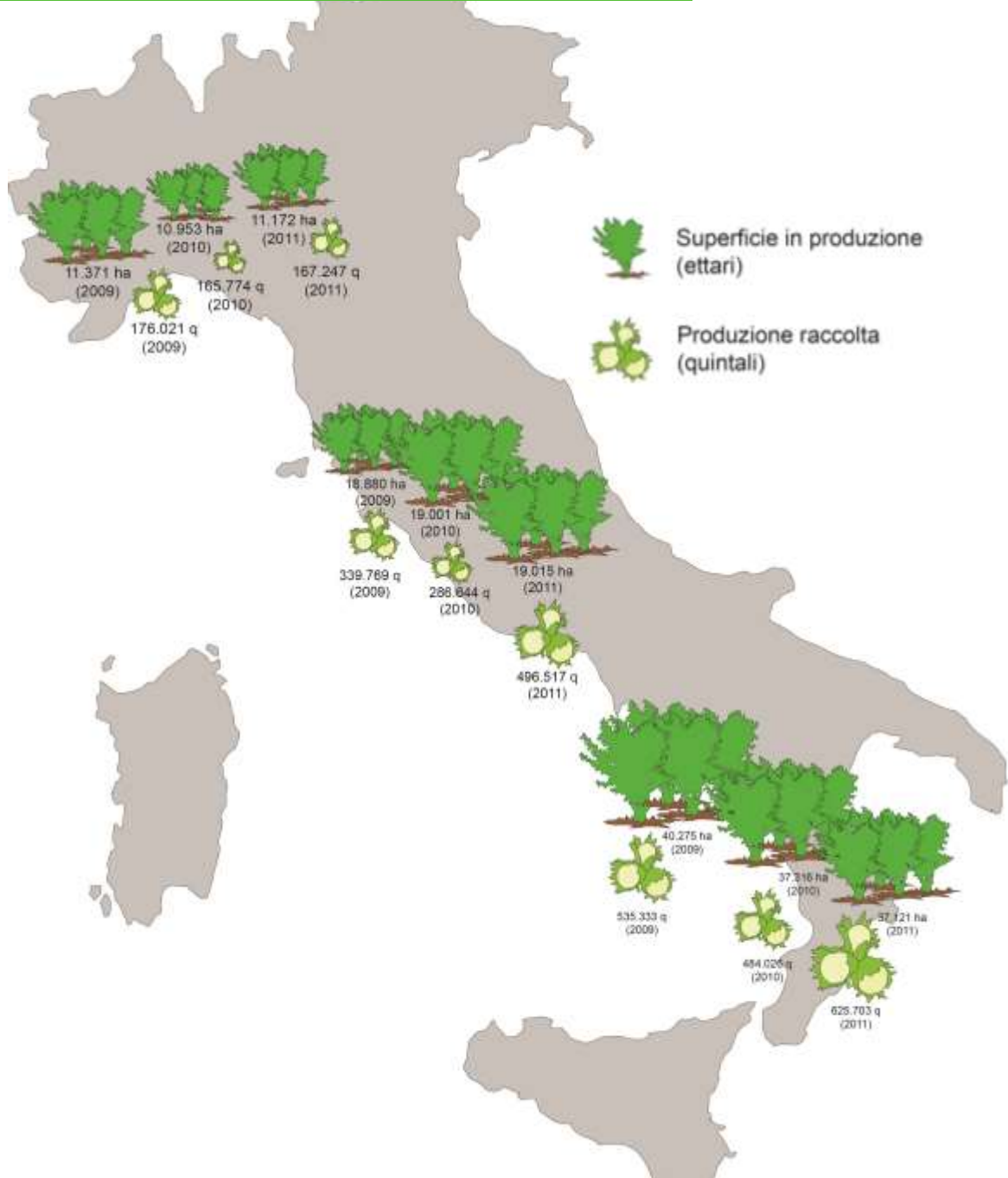


Produzione nel mondo



Italia vs Turchia

Produzione in Italia



Piemonte

Tonda Gentile Trilobata

Lazio

Tonda Gentile Romana **Nocchione**

Campania

Tonda di Giffoni **Mortarella** **San Giovanni**

Il legno di nocciolo



Flessibile e facilmente lavorabile.
Alto potere calorifico.
Elevata reperibilità come legna da ardere.
Bassa classe di prezzo.



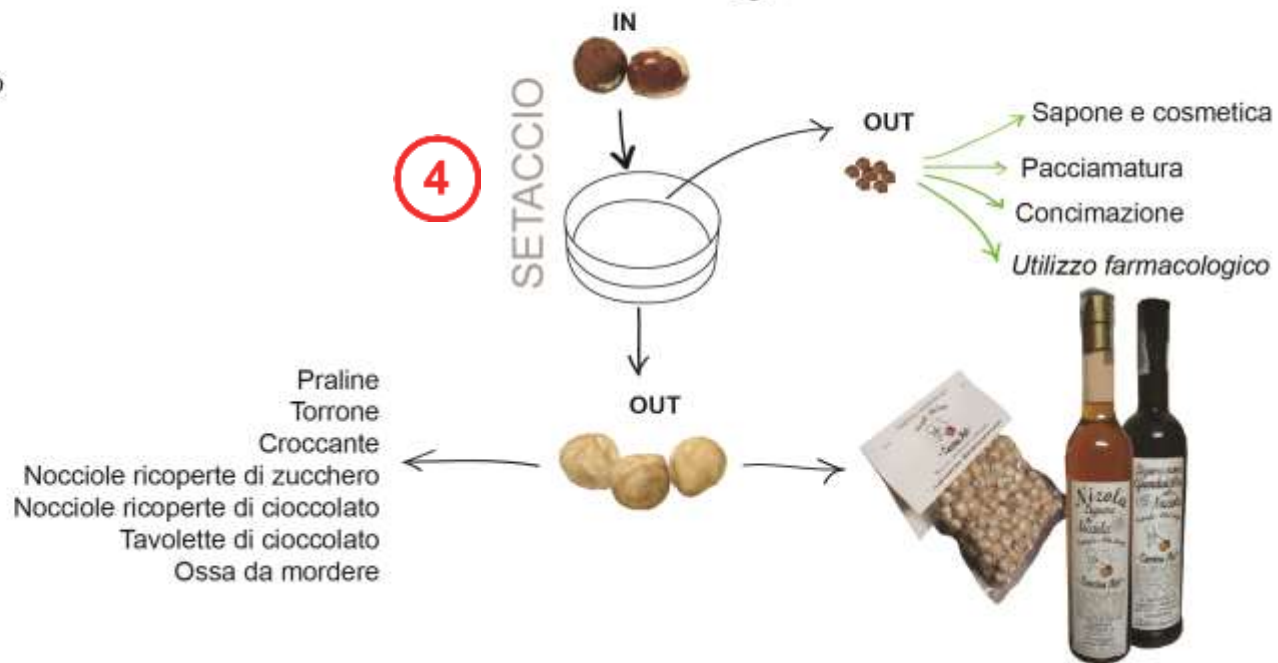
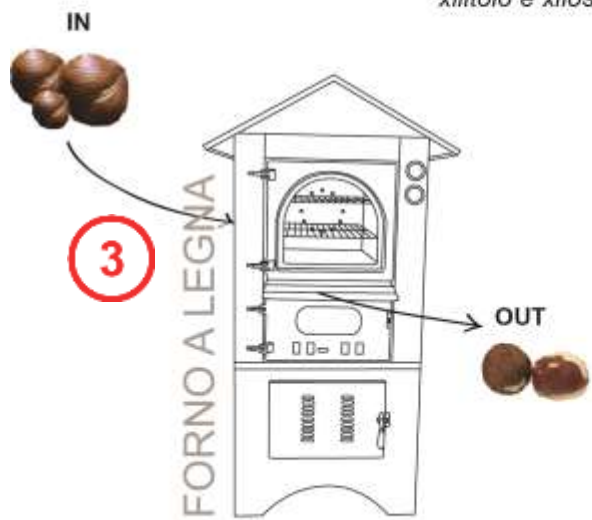
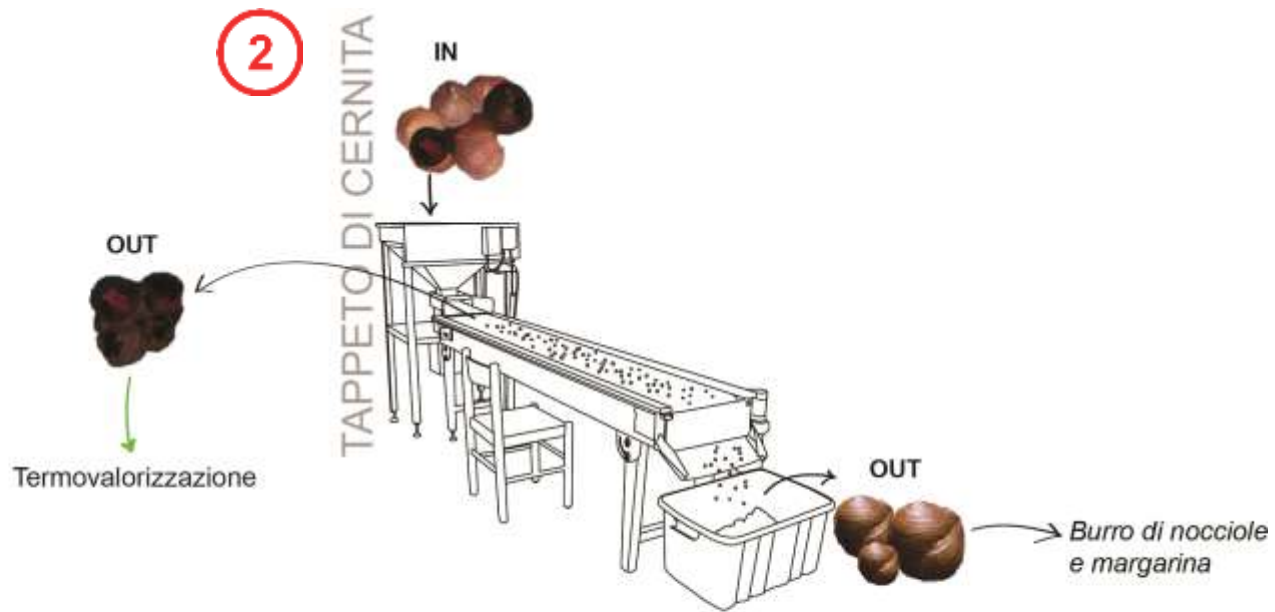
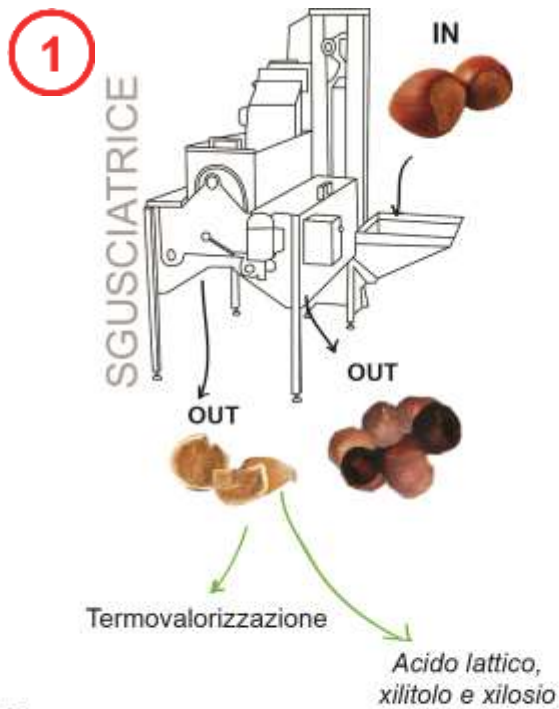
Scarsa resistenza alle intemperie.
Decade velocemente nel tempo.
Tendenza ad imbarcarsi.



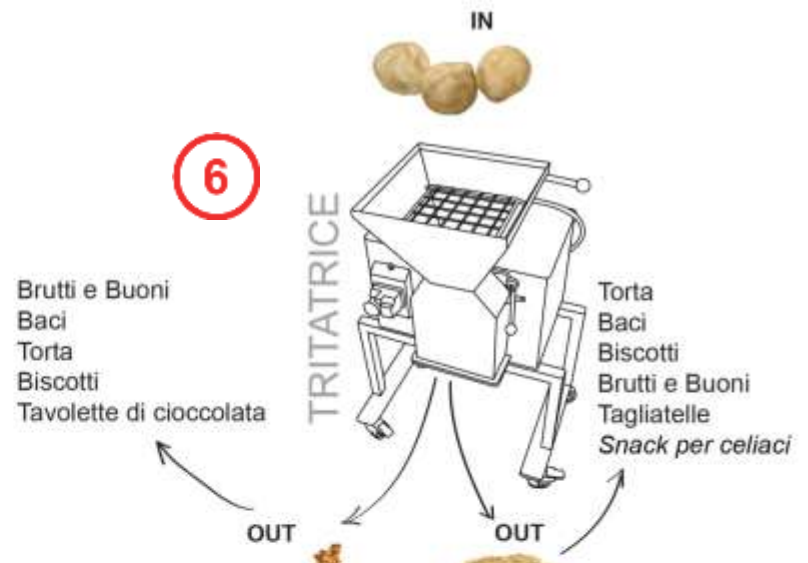
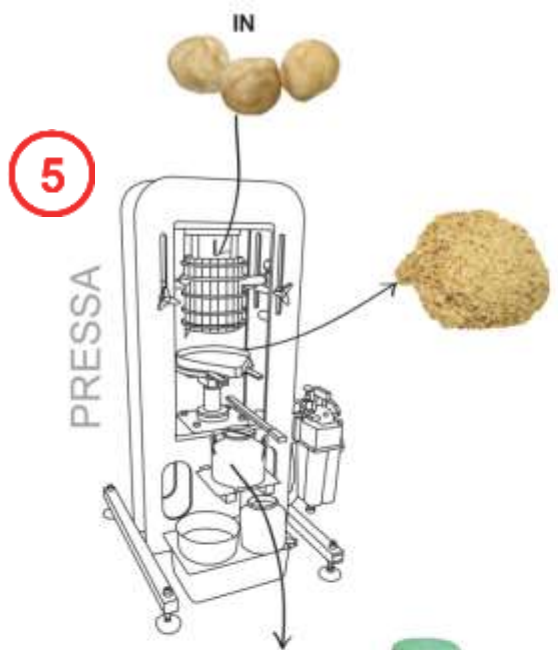
Gerle, archi, bastoni da passeggio e da sci, manici di ombrelli, cerchi da botte, lavori ad intarsio e di piccolo artigianato, carbone da polvere pirica, carboncini da disegno, legna da ardere, produzione di cippato.



Lavorazioni



Lavorazioni



Gelato
Altri utilizzi in
pasticceria

Crema spalmabile



Proprietà nutrizionali

Vitamina E
Previene l'ossidazione degli acidi grassi insaturi

Sostanze zuccherine 14%

Elementi proteici 16%
(aminoacidi essenziali)

Acidi grassi 90%

- saturi
- insaturi
 - oleico
 - linoleico**

Responsabile dell'irrandimento

Antiossidanti naturali

Polifenoli

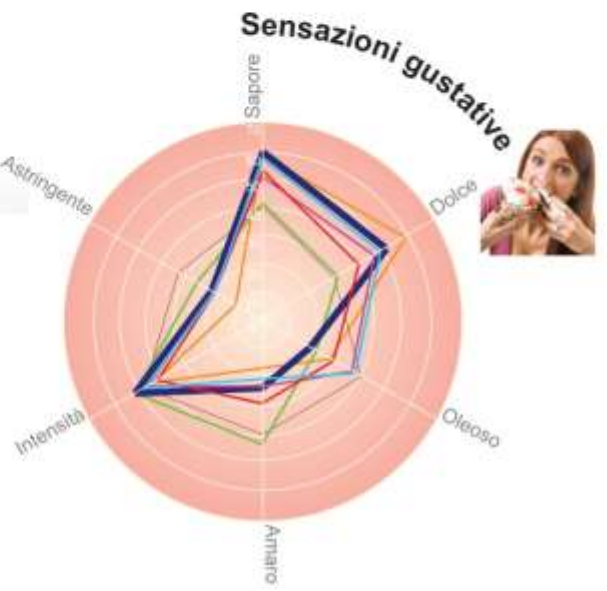
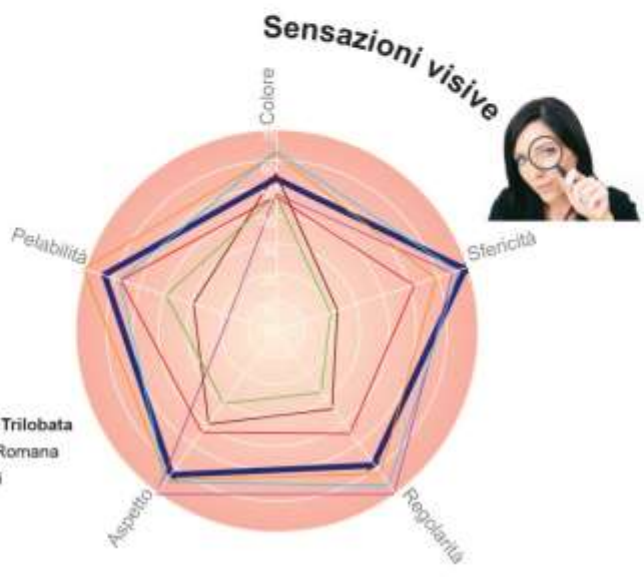
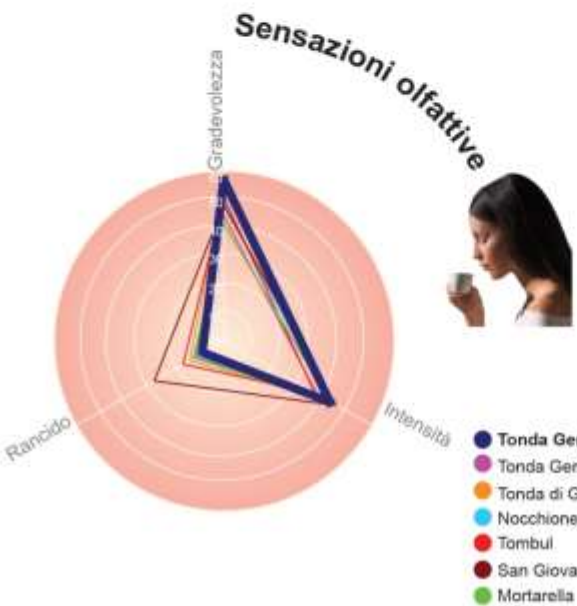
Sali minerali

Difendono i tessuti dall'invecchiamento e dalle malattie cardiovascolari

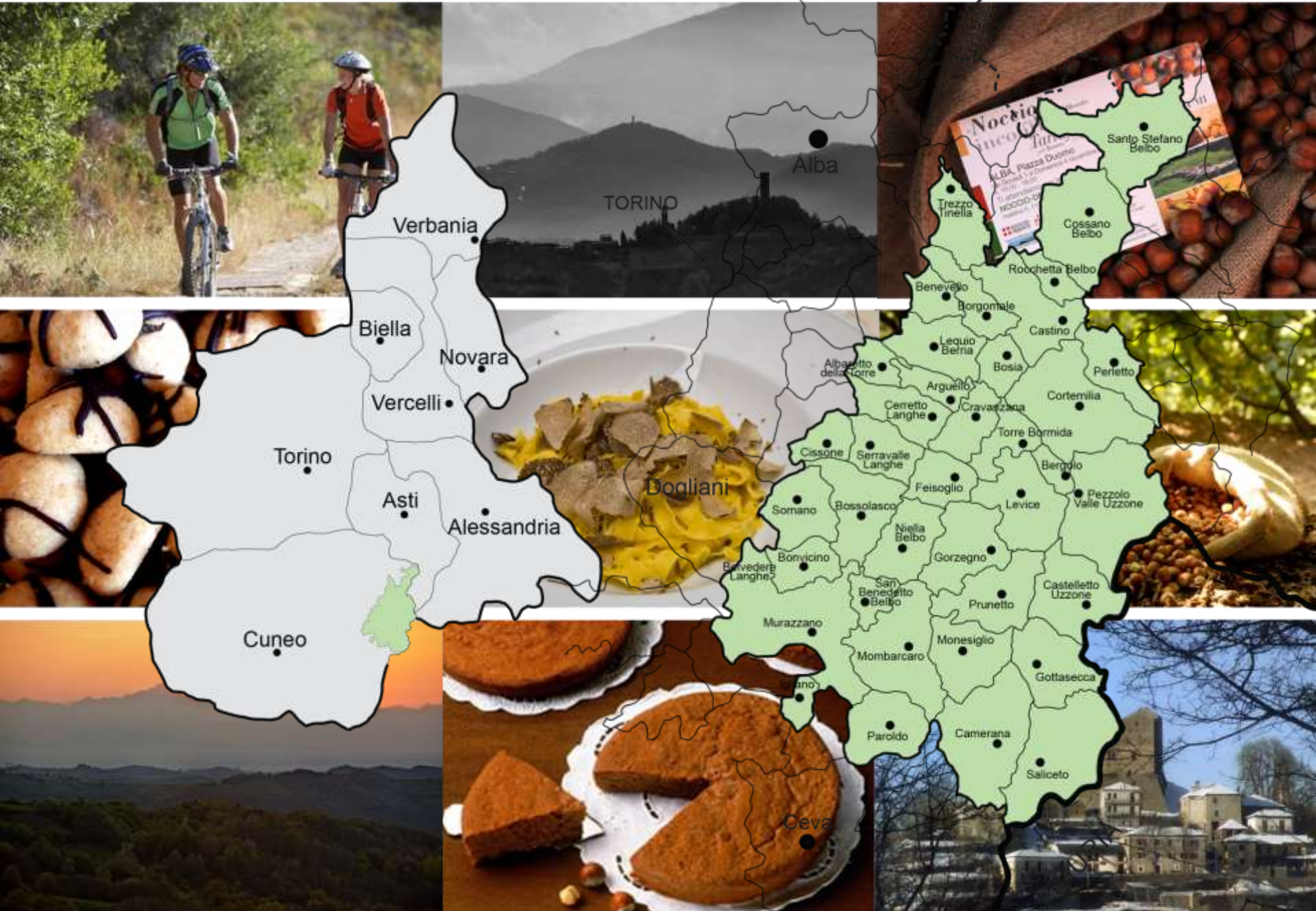


12-15 nocciole al giorno (15 g) per il benessere quotidiano

Packaging adottato dalla compagnia di volo Alitalia nel 2012 sulle rotte da e per il Nord America



Contesto territoriale





Fiere



Enti



Associazioni



Canale internet



Stadera

(in dialetto piemontese "Scadàj")

Strumento utilizzato in passato per pesare i prodotti, era presente in ogni cascina. Serviva per pesare le nocciole al momento della vendita. Esiste anche la versione a pedana, chiamata bascula, utilizzata per pesare i sacchi.



Sacchetto

(in dialetto piemontese "Sacat")

Borsa in tessuto che veniva realizzata a mano utilizzando materiali piuttosto resistenti.

Era usato per la raccolta delle nocciole in corrispondenza di terreni scoscesi.



Cestino

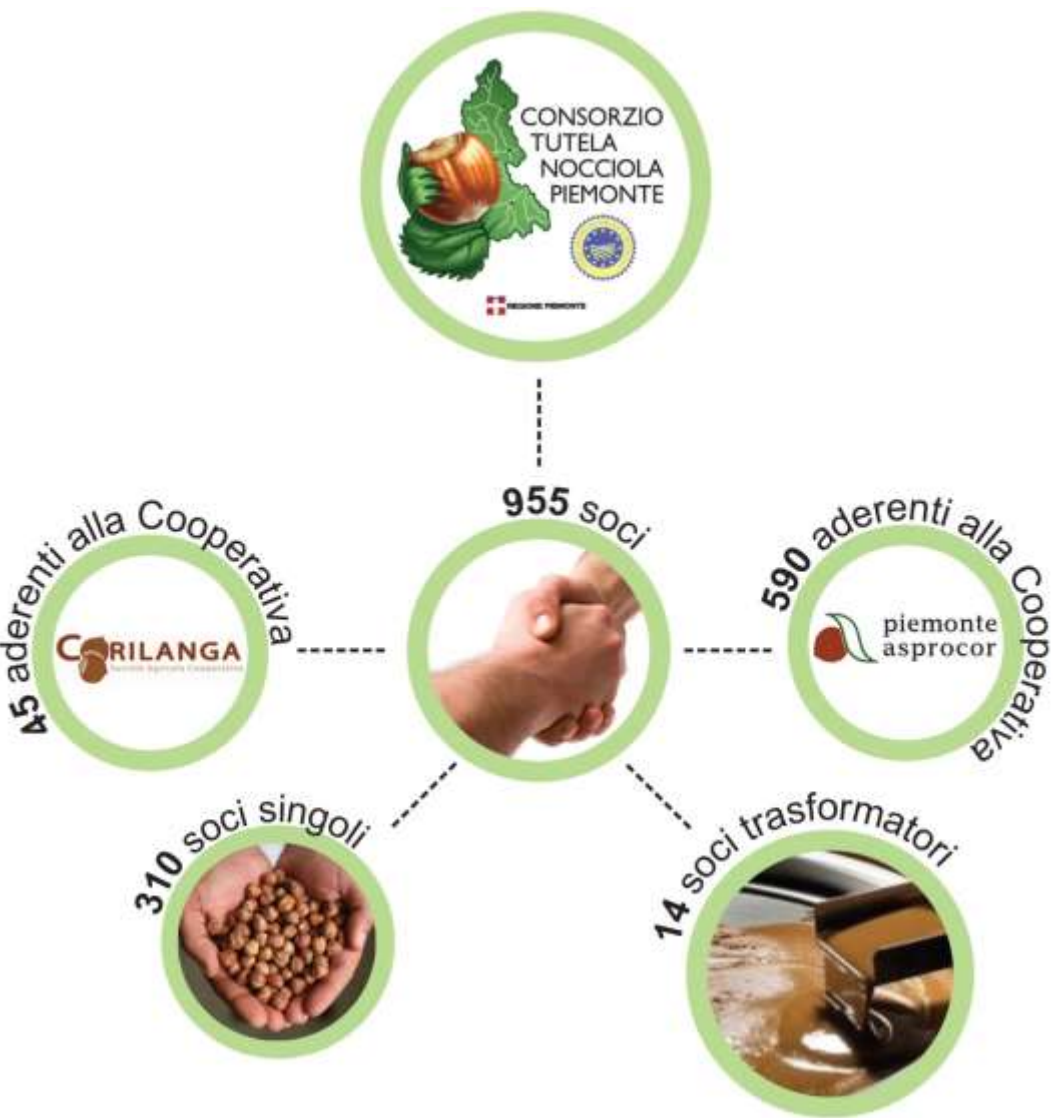
(in dialetto piemontese "Cavagnin")

Usato in passato per la raccolta a mano delle nocciole, sui terreni pianeggianti.

Si trattava di cesti in salice intrecciato che erano realizzati a mano.



La Nocciola Tonda Gentile Trilobata e l'Alta Langa



Cascina Azii



**L'azienda è di recente insediamento:
l'attività di trasformazione della noccia
Tonda Gentile Trilobata inizia nel 2010, a
Feisoglio, nel cuore dell'Alta Langa**

Filosofia aziendale



Progetto nazionale di Coldiretti per creare una rete di aziende agricole attrezzate per accogliere tutti coloro che sono interessati a scoprire il **MONDO RURALE**.



Certificazione di qualità: attesta che l'azienda produce in modo ecocompatibile, proponendo i suoi prodotti in **DEGUSTAZIONE** e favorendo la **VENDITA DIRETTA**, in sostegno del **TERRITORIO RURALE**.



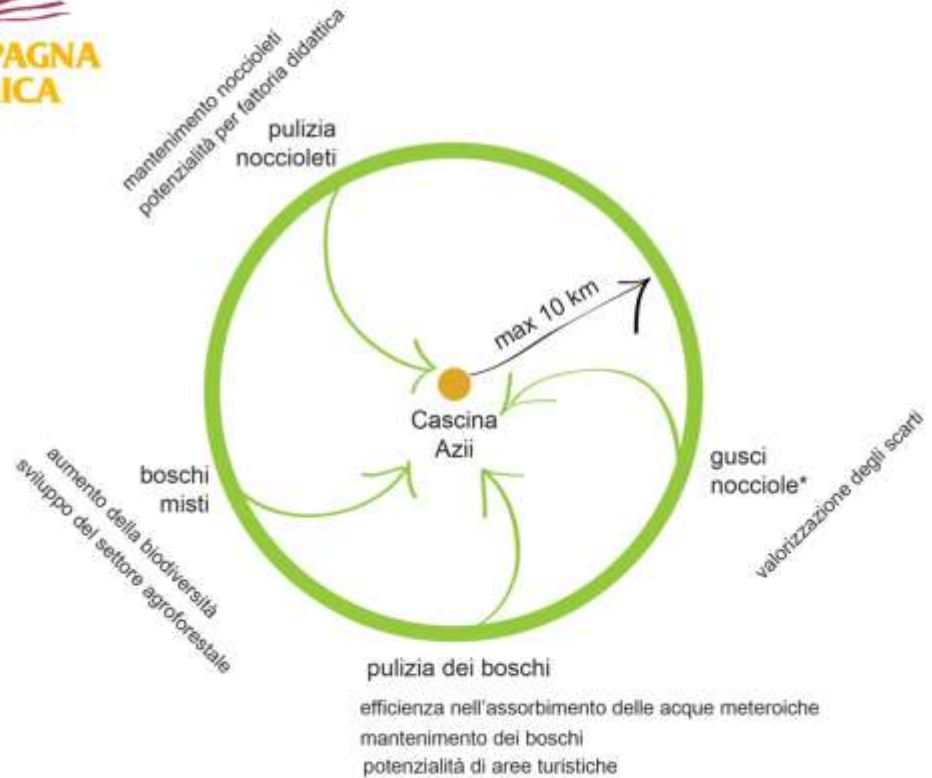
Pratica di **DIFESA DELLE COLTURE** che prevede una drastica riduzione di fitofarmaci.



PRODOTTI A km0.



Filosofia del **RICICLO**.
Non si butta via niente, nell'ottica della **VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI DI PRODUZIONE**.



* I gusci delle nocciole vengono utilizzati sfruttando il loro potere calorifico, per la tostatura delle nocciole in forno a legna e per la produzione degli altri dolci e prodotti di Cascina Azii

Prodotti

Semilavorati

Nocciole tostate



Granella di nocciole



Farina di nocciole



Pasta di nocciole



Olio di nocciole



Trasformati

Brutti e buoni



Torta di nocciole



Crema di nocciole



Prodotti speciali

Liquori alla nocciola



Packaging attuale

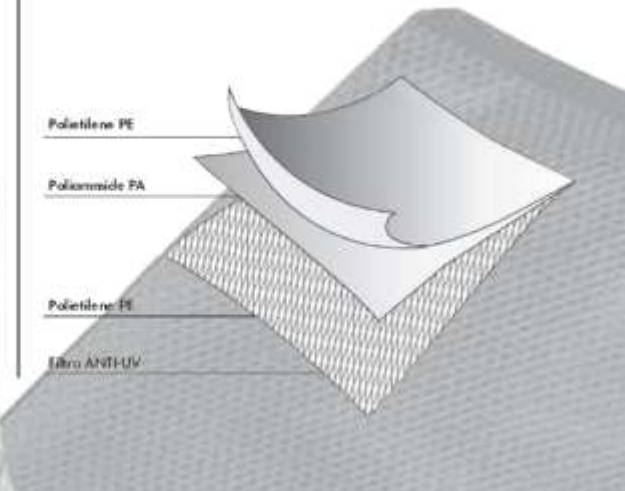
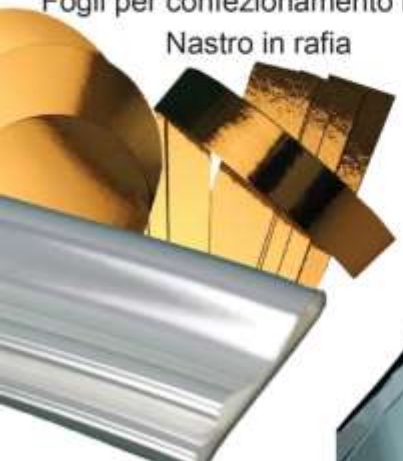


Strisce e dischi multi-layer
(cartone e PP oro)
Fogli per confezionamento in PP
Nastro in rafia

Vetro sodico-calcico

Fogli in PS trasparente

Buste sottovuoto goffate PA 20% PE 80%



Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii



LINEE-GUIDA DI PROGETTO

Praticità



Conservazione



Facilità di stoccaggio



Essenzialità



Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii



LINEE-GUIDA DI PROGETTO

Biodegradabilità

Monomatericità

Porzionamento

Essenzialità



Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

LINEE-GUIDA DI PROGETTO



Packaging critico



Reinterpretazione della tradizione



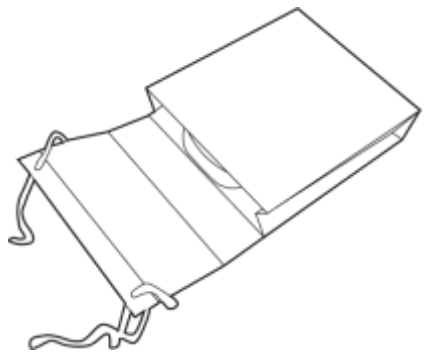
Packaging informativo



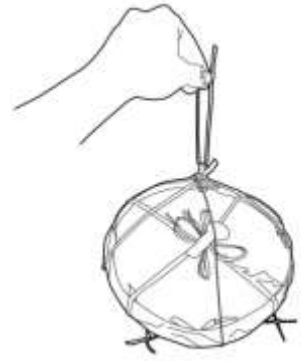
Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

Primi concept elaborati

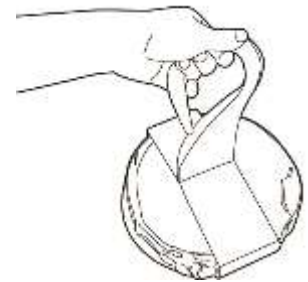
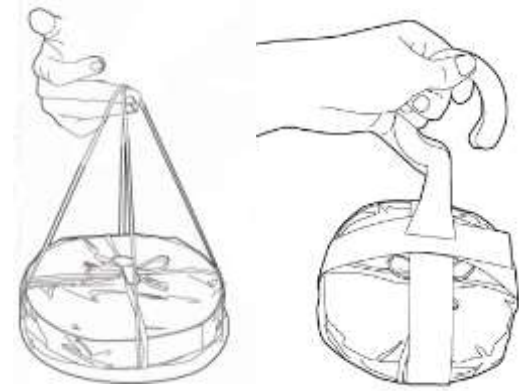
Stilema «Sacat»



Stilema cesto e legno di nocciolo



Stilema della stadera



Riferimento al territorio



Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

Scelta dei materiali per il progetto



Tela



Rami di nocciolo



Carta Crush alla Nocciola



100% Ottenuta con energia verde
Produzione di energia idroelettrica direttamente in azienda = riduzione di emissioni di CO₂

30% Riciclato post-consumo
È prodotta utilizzando carta riciclata (30%)

15% Cellulosa vergine sostituita
Gli scarti sostituiscono la cellulosa vergine derivante dagli alberi

20% Riduzione Carbon Footprint
Secondo l'analisi di LCA utilizzando scarti agroindustriali ed energia verde al 100% si riduce la Carbon Footprint del 20%

Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

Studio del logo per Cascina Azii

Prima



Dopo



C

Iniziale del nome Cascina

a

Iniziale del nome Azii



Nocciola tondeggiante riferimento alla Tonda Gentile Trilobata



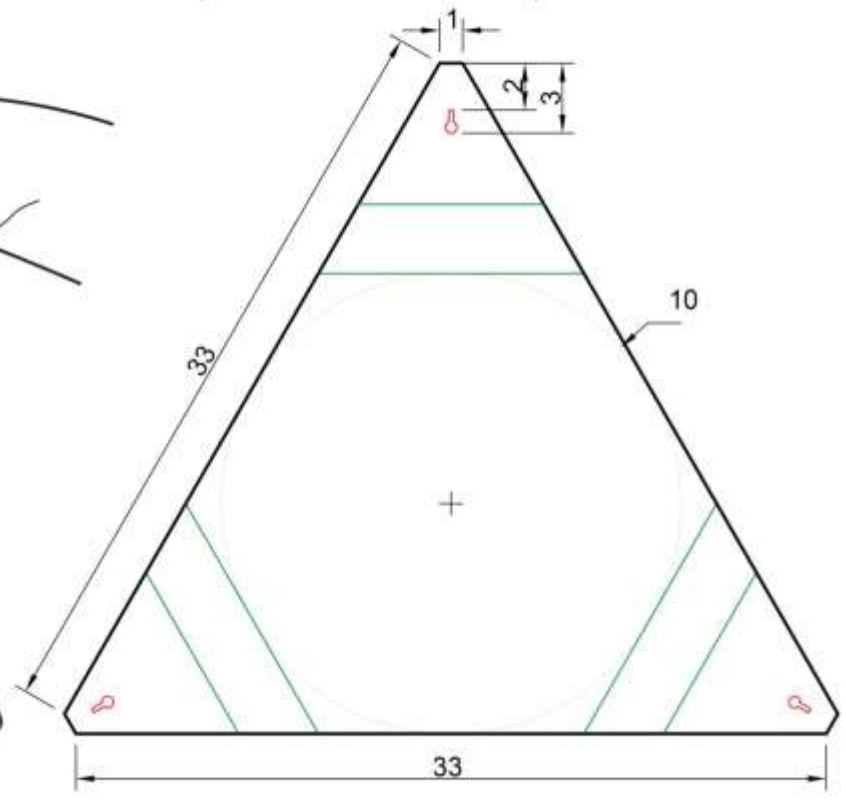
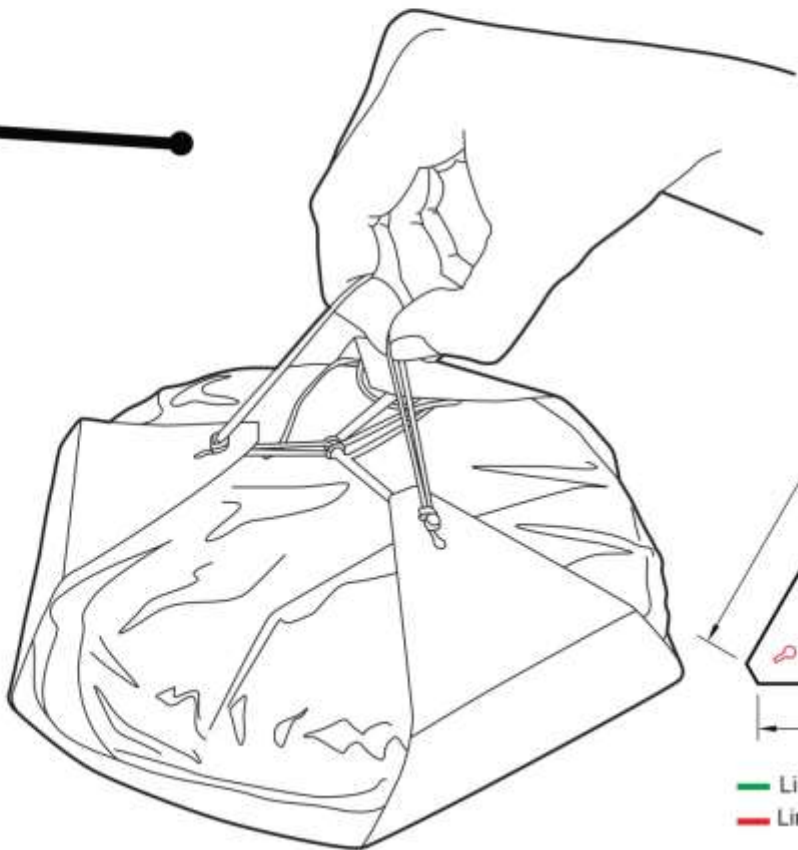
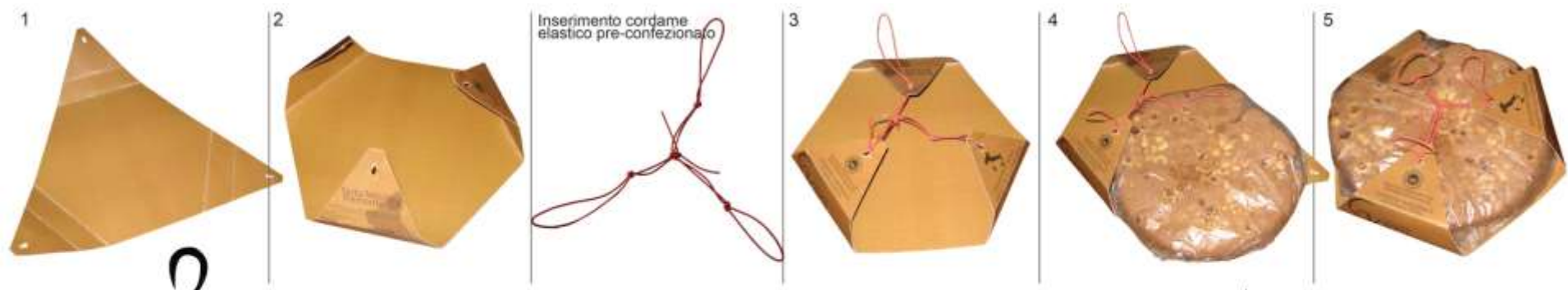
Tratto al carboncino rimando all'uso del legno di nocciolo per la produzione di fusaggine



Stilizzazione di un cuore, che rimanda alla "a" ma anche a questo concetto, in riferimento alle proprietà nutrizionali della nocciola

Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

Packaging per Torta di Nocciole IGP

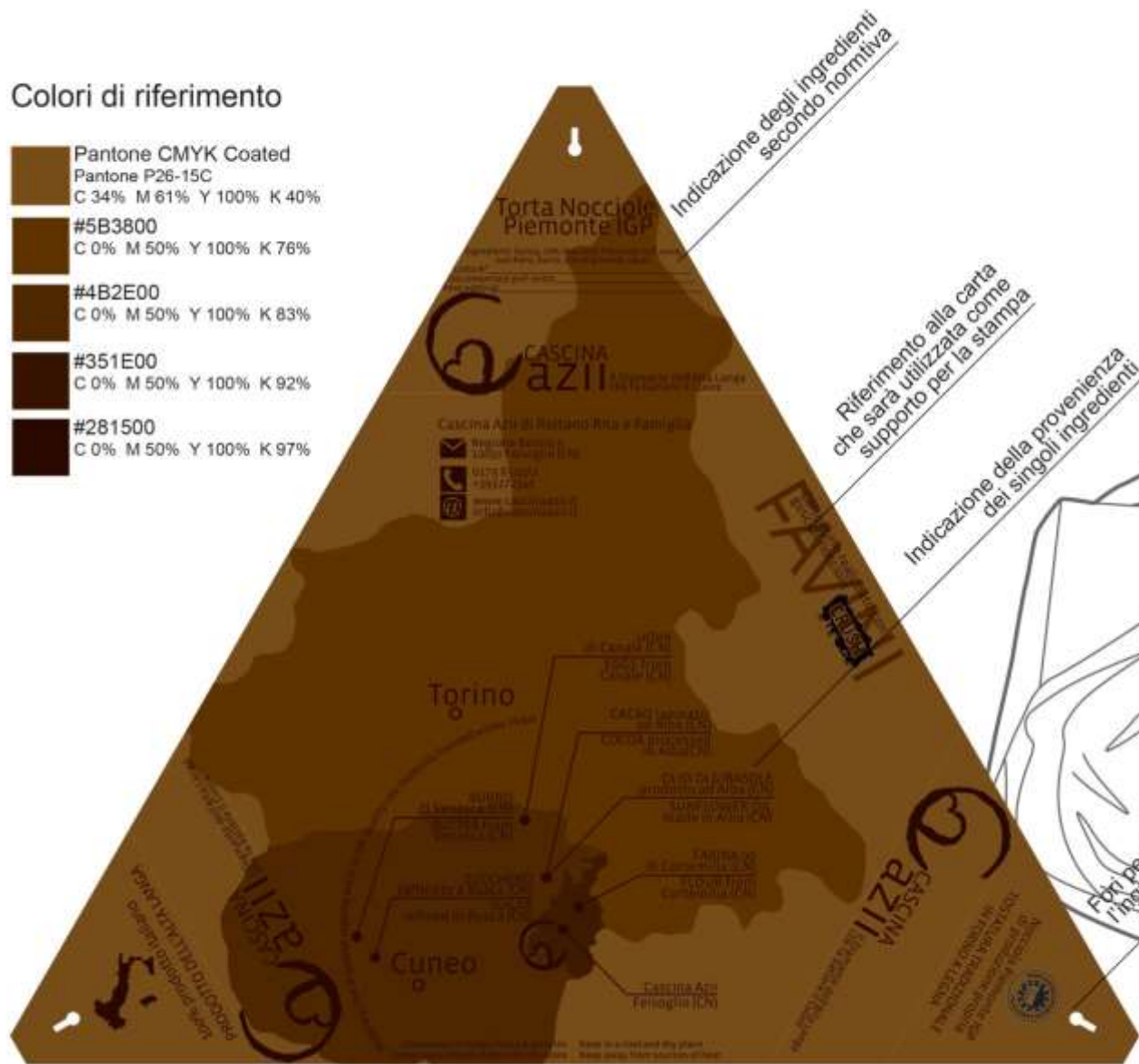


Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

Packaging per torta di nocciole Piemonte IGP

Colori di riferimento

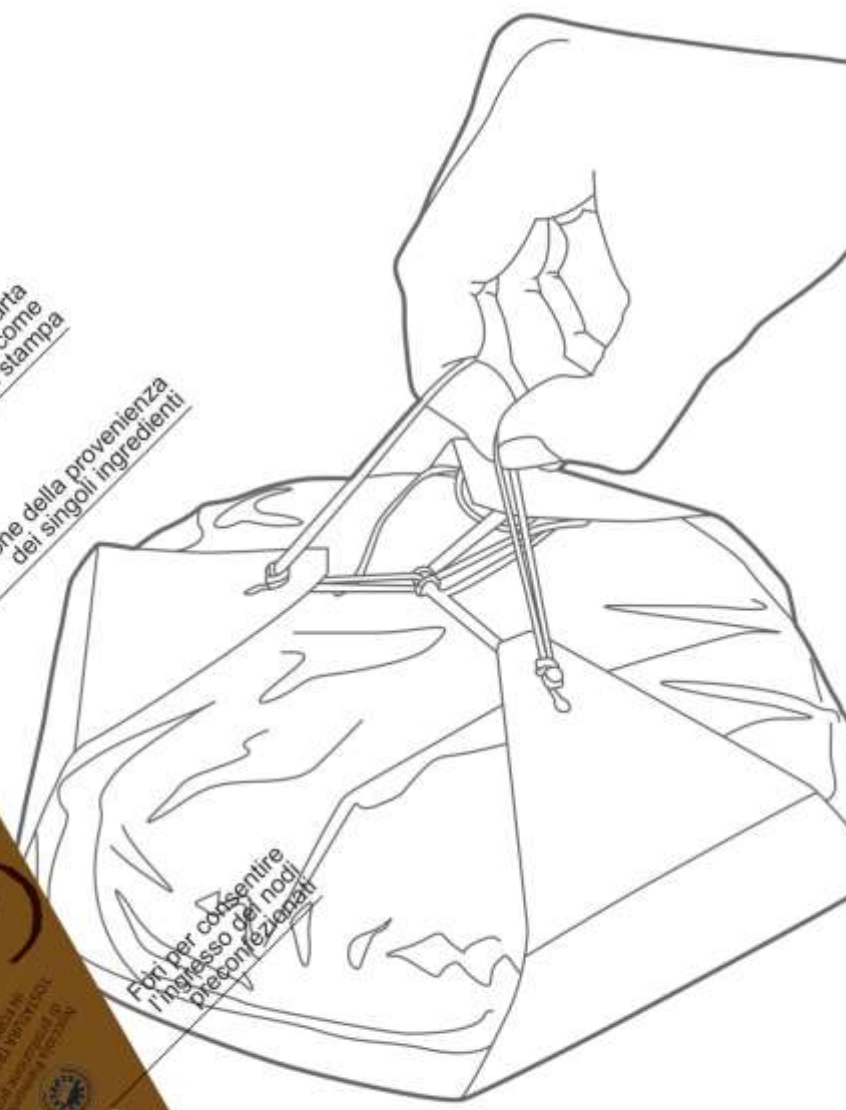
- Pantone CMYK Coated**
Pantone P26-15C
C 34% M 61% Y 100% K 40%
- #5B3800**
C 0% M 50% Y 100% K 76%
- #4B2E00**
C 0% M 50% Y 100% K 83%
- #351E00**
C 0% M 50% Y 100% K 92%
- #281500**
C 0% M 50% Y 100% K 97%



Indicazione degli ingredienti secondo normativa

Riferimento alla carta che sarà utilizzata come supporto per la stampa

Indicazione della provenienza dei singoli ingredienti



Fori per consentire l'ingresso dei nodi pieconfezionati

Modello per Torta Ø 20 cm
Fuori scala

Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

Packaging per i biscotti «Brutti e buoni»

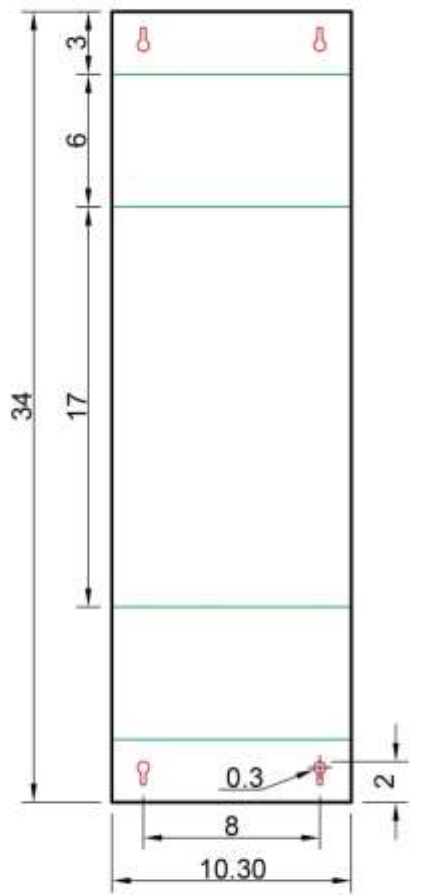
Modalità di utilizzo del packaging



Applicazione della grafica



Disegno con riferimenti dimensionali



Colori di riferimento

#351E00 C 0% M 50% Y 100% K 92%		Pantone CMYK Coated Pantone P26-15C C 34% M 61% Y 100% K 40%	
#281500 C 0% M 50% Y 100% K 97%		#5B3800 C 0% M 50% Y 100% K 76%	
		#4B2E00 C 0% M 50% Y 100% K 83%	

— Linee di cordatura
— Linee di fustellatura

Scala 1:2
Quote in cm

Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

Packaging per Nocciole tostate IGP



Proposta progettuale – Packaging Cascina Azii

Packaging per Pasta di Nocciole Piemonte IGP



Varianti grafiche
Scala 1:1



Etichetta adesiva
in carta Crush

Colori di riferimento

	Pantone CMYK Coated Pantone P26-15C C 34% M 61% Y 100% K 40%
	#5B3800 C 0% M 50% Y 100% K 76%
	#4B2E00 C 0% M 50% Y 100% K 83%
	#351E00 C 0% M 50% Y 100% K 92%
	#281500 C 0% M 50% Y 100% K 97%



Grazie
per l'attenzione