

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA - I.I.S “LUIGI EINAUDI” - GRAFICA E COMUNICAZIONE

Disciplina: PROGETTAZIONE MULTIMEDIALE - CLASSI 5ATG - 5BTG - 9/4/26

NOME _____ COGNOME _____

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

CREAZIONE DI UNA SERIE DI ETICHETTE DI CONFETTURE DOLCI E SALATE

Si chiede al candidato di studiare, progettare e realizzare il coefficiente visivo per una serie di etichette di confetture dolci e salate per il progetto In_vasi_amo, della cooperativa sociale exNOVO.

Il candidato dovrà sviluppare il progetto seguendo le caratteristiche tecniche di seguito riportate:

- A. **stampa:** progettare la veste grafica di due etichette, una per le confetture dolci (frutta) e una per le confetture salate (verdura). Le etichette dovranno mantenere una linea comune ma rendere visibile la diversa tipologia di prodotti. Trovare una forma grafica per In_vasi_amo.
- B. **packaging:** progettare la veste grafica di due packaging. Packaging a) standard per 1 confezione di confettura dolce (frutta) o confettura salata (verdura). Packaging b) confezione regalo per 2 confezioni di confetture senza distinzione se dolci o salate. Trovare una forma grafica per In_vasi_amo.
- C. **sito internet:** pagina home e interno e-commerce in formato per cellulare (360 pixel orientativamente) e per desk top (960 pixel, orientativamente). Trovare una forma grafica per In_vasi_amo.

CONSEGNA

In funzione della scelta, il candidato dovrà:

1. fornire tutto il materiale prodotto nella fase progettuale (mappa concettuale, moodboard se opportuno e bozze/rough) che mostri il processo creativo;
2. redigere una breve relazione scritta che spieghi il concept del progetto e le scelte relative al font utilizzato (fornire il nome del font) e ai colori (fornire i codici dei colori) (minimo 10 righe massimo 25, font in corpo 11). A scelta la relazione può essere realizzata sotto forma di presentazione che integra tutto il materiale richiesto al precedente punto 1;
3. realizzare il layout finale.

BRIEF DEL PROGETTO

Premesse

La Cooperativa sociale exNOVO, che mette al primo posto la dignità umana, ha deciso di lanciare nel 2024 il progetto In_vasi_amo. exNOVO, che da 20 anni si occupa del reinserimento lavorativo di detenute e detenuti, con questo nuovo progetto spera di offrire un ulteriore spazio lavorativo a chi è desideroso di riscatto.

Il progetto è nato grazie alla collaborazione tra la Direzione della Casa Circondariale di (*a scelta del candidato*) e la Cooperativa exNOVO, e prevede l'attivazione di un laboratorio per la realizzazione di trasformati da immettere sul mercato. In un futuro lo sviluppo dell'attività può portare ad un significativo aumento delle persone occupate.

La cooperativa exNOVO

Dal 2000 la mission di exNOVO è avviare un percorso riabilitativo attraverso la creazione di posti di lavoro, agevolando così il reinserimento nel tessuto sociale. La cooperativa desidera favorire il passaggio da detenuto al ruolo di cittadino/persona/lavoratore, recuperando un'identità ricca di potenzialità, favorendo il cambiamento e stimolando una crescita e un'aspettativa positiva nel percorso di vita di coloro che hanno vissuto la detenzione.

In_vasi_amo, il primo progetto presso il reparto femminile del carcere di (*a scelta del candidato*), è un moderno laboratorio di trasformazione alimentare che, utilizzando principalmente eccedenze alimentari, produce marmellate, confetture e conserve da vendere sul territorio nazionale.

Il progetto ha lo scopo di coinvolgere alcune detenute nella produzione e confezione di trasformati, utilizzando materie prime, che di fatto sono eccedenze alimentari, ovvero frutta e verdura ancora buone ma destinate a diventare scarto. Così, grazie al lavoro e all'impegno di persone che rischiano di restare ai margini, diventano prodotti buoni e sani.

Si ipotizza la realizzazione di 90mila vasetti, che corrispondono a circa 25mila chili di frutta e verdura lavorata.

È anche previsto lo sviluppo di sinergie con altre realtà locali per creare una filiera del territorio in funzione del recupero delle materie prime necessarie alla trasformazione.

Per la commercializzazione dei prodotti di questo lavoro si pensa di utilizzare canali quali negozi specializzati in produzioni di alta qualità, e-commerce e mercati agricoli, oltre alla costruzione di reti di relazioni attraverso le quali partecipare a manifestazioni per proporre il brand a livello nazionale.

Questo laboratorio ha l'intento di dare una seconda opportunità alla frutta e alla verdura, ma soprattutto alle persone, infatti il termine exNOVO rimanda a un nuovo inizio, ricominciare da capo, a una nuova opportunità, quindi ad un riscatto sociale della persona, dal passato di ex carcerato al futuro di nuovo lavoratore. Il passaggio è nel presente, nell'apprendimento di un mestiere e di un lavoro. Il senso del progetto è creare possibilità di futuro e concrete opportunità dove non c'era speranza.

Target

- focus: attento alla sostenibilità alimentare, ai problemi sociali, alternativo, colto.

Obiettivi di comunicazione

La frutta e la verdura non adatte al mercato diventano un prodotto buono, sano e bello.

Gli In_vasi_amo, realizzati con le eccedenze alimentari provenienti dalla grande distribuzione e dai produttori locali, trasformano ciò che apparentemente non ha valore in un prodotto genuino, sostenibile, ad alto impatto sociale.

La frutta e la verdura scartate dal mercato perché non conformi esteticamente vengono recuperate e trasformate in nuovi prodotti pronti ad essere consumati, creando in questo modo un'economia circolare che guarda sia all'abbattimento dello spreco che alla valorizzazione del processo stesso di trasformazione.

Il criterio guida del progetto è credere che, attivando pratiche virtuose volte ad una sostenibilità integrata, si rivalutino sia il cibo che le persone, nella convinzione che nulla debba essere sprecato.

In ogni In_vasi_amo c'è la visione di un mondo diverso, in cui il rispetto per le persone e per l'ambiente diventa il valore aggiunto di un prodotto buono e gustoso.

In_vasi_amo, il nome scelto con i relativi trattini, offre una lettura scandita che racconta e sottolinea il lavoro, la cura e l'amore per quanto viene prodotto, senza scordare il lavoro cooperativo. Infatti, la ricetta di In_vasi_amo ha un ingrediente fondamentale: la consapevolezza e la partecipazione attiva a tutto il processo produttivo che valorizza e sostiene l'impegno di ogni persona.

Alcuni dei prodotti In_vasi_amo

Tutte le confetture extra di In_vasi_amo sono prodotte con almeno il 75% di frutta o verdura, senza l'uso di conservanti né coloranti. Il loro gusto unico e la loro qualità superiore provengono dalla passione e dal rispetto per i prodotti naturali e genuini.

Confettura extra di Albicocche, con consistenza cremosa, dal gusto caldo e intenso con una nota finale leggermente aspra, è prodotta con albicocche, zucchero e succo di limone senza pectina o conservanti artificiali.

L'albicocca presenta benefici per la salute grazie alle sue proprietà antiossidanti, contiene fibre, una buona quantità di ferro, migliora la salute della nostra pelle.

Ingredienti: 75% albicocche, zucchero di canna bianco, succo di limone.

Valori nutrizionali: KJ 955, KCAL 227, grassi 0,11g, carboidrati 56g, proteine 0,9g, fibre 2,4g, sale 0,02g

Confettura extra di Fragole, dal sapore dolce e profumo intenso, è prodotta con fragole, zucchero e succo di limone, senza pectina o conservanti artificiali.

La fragola è ricca di vitamine C, A, B1, B2, acidi organici e zuccheri.

Ingredienti: 75% fragole, zucchero di canna bianco, succo di limone

Valori nutrizionali: KJ 1042, KCAL 250, grassi 0,13g, carboidrati 60g, proteine 0,9g, fibre 2,8g, sale 0,03g

Confettura di Pomodoro e Peperoncino, dal sapore dolce, leggermente agro e pungente, è prodotta con solo pochi ingredienti, senza conservanti artificiali. Pomodoro e peperoncini rossi sono sottoposti a cottura veloce, così da esaltare il gusto piccante.

I pomodori sono frutti molto ricchi in vitamine e licopene, con grandi proprietà antiossidanti; inoltre sono molto poveri in zuccheri e quindi ideali per diete a basso contenuto glicemico.

Ingredienti: pomodori, peperoncino, zucchero, aceto di vino.

Valori nutrizionali: KJ 883, KCAL 210, grassi 0,33g, carboidrati 50g, proteine 0,90g, fibre 1,31g, sale 0,05g

Confettura di cipolle rosse, dalla consistenza corposa e con un gusto agrodolce molto particolare, è prodotta con solo 3 ingredienti, senza conservanti artificiali.

La cipolla è sottoposta a cottura veloce in sottovuoto, così da mantenere un colore molto vivo e le sue qualità organolettiche.

Ingredienti: cipolle rosse 60%, zucchero, aceto di vino

Valori nutrizionali: KJ 906, KCAL 216, grassi 0,20g, carboidrati 51g, proteine 1,34, fibre 1,8g, sale 0,06g

NB: Si chiede espressamente la veste grafica; i vasetti e la fustella in allegato sono indicativi, è possibile proporre forme diverse sia per i vasetti che per il pack.

Il tono di voce

- COERENTE
- SINCERO
- UNICO e DISTINGUIBILE

TESTI DA INSERIRE NELLE ETICHETTE

Il nome della confettura (es. confettura di albicocche)

In_vasi_amo

exNOVO

Gli ingredienti

La tabella nutrizionale (anche solo un ingombro)

Prodotto e confezionato da exNOVO, cooperativa sociale.

Volendo si può aggiungere un testo evocativo ma non è obbligatorio.

TESTI DA INSERIRE NEI PACKAGING

In_vasi_amo

exNOVO

Volendo si può aggiungere un testo evocativo ma non è obbligatorio.

Allegati

- immagini (si possono utilizzare se il formato è compatibile ma non sono vincolanti)
- logo exNOVO

N.B. Qualora la commissione ritenga di dover integrare il materiale iconografico fornito per lo svolgimento del tema proposto, essa ha facoltà di reperire ulteriori immagini, da fornire a tutti gli studenti, sia ricavandole da testi a stampa che scaricandole (prima dell'inizio della prova) da internet.

SECONDA PARTE

- *Si chiede la descrizione del processo di preparazione della lastra di stampa offset.*
- *Descrivi le tre procedure che hanno la finalità di prevenire l'inquinamento ambientale e garantirne la tutela: VAS, VIA, AIA.*
- *Descrivi i seguenti metodi di rilegatura: brossura fresata, brossura a filo refe.*
- *Descrivi le principali caratteristiche della carta, come: grammatura, spessore, ruvidità, grado di bianco e gloss.*

Durata massima della prova: 8 ore

Non si può lasciare l'aula prima delle 3 ore.