

Pag. 1/2

Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: LI10 – GRAFICA

Tema di: DISCIPLINE GRAFICHE

Titolo del progetto

Ecofè, il caffè biologico

Si tratta del lancio di un nuovo prodotto.

Descrizione

Una azienda italiana di caffè, Tazzulè, intende lanciare sul mercato un caffè biologico, per bar e per uso domestico, in capsule, in grani e in polvere.

Tutte le fasi di produzione di *Ecofè* rispettano gli standard internazionali della coltivazione biologica: uso di concime naturale invece che di concimi chimici, lotta biologica ai parassiti con sostanze di origine vegetale, utilizzo di pratiche tradizionali proprie dei piccoli produttori di cui l'azienda si avvale.

L'agricoltura sostenibile aiuta i lavoratori e le loro famiglie e contribuisce a salvaguardare le risorse del mondo, per il presente e per il futuro.

Il consumatore attento sceglie la qualità globale, che rispetta l'uomo e il suo habitat, il pianeta Terra.

Obiettivi di comunicazione del progetto

Informare il pubblico di riferimento, amante del caffè, della nascita e delle caratteristiche di questo nuovo prodotto che non solo è di alto livello qualitativo, ma rispetta anche la natura.

Target di riferimento

Un pubblico sensibile e informato, attento alla qualità della vita in senso integrale.

Richieste

Si chiede di progettare:

- il logotipo *Ecofè*
- la confezione da 250 grammi per uso domestico;
- l'applicazione del brand sulla tazzina e/o sul piattino.

Logo dell'azienda



Allegati

Schema della confezione da 250 grammi

Testi da inserire sulla confezione

N.B.: Qualora la commissione lo ritenga opportuno, potrà a sua discrezione fornire a tutti gli studenti materiali iconografici utili allo svolgimento della prova, scaricandoli da internet prima dell'inizio della prova stessa.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Gli elaborati dovranno comprendere:

- Gli studi preliminari attraverso i quali dovranno essere evidenziati: la logica dell'iter progettuale, i criteri di scelta della soluzione adottata.
- Lo sviluppo tecnico-grafico coerente con il progetto, accompagnato da didascalie tecniche (ogni candidato ha la facoltà di utilizzare le esperienze acquisite, facendo emergere le attitudini personali nell'autonomia creativa).
- La realizzazione degli esecutivi del progetto.
- La relazione illustrativa puntuale e motivata sulle scelte di progetto, eventualmente in forma di presentazione multimediale.

Durata massima della prova: 3 giorni (6 ore per ciascun giorno)

Nei primi 2 giorni il candidato può lasciare la sede degli esami prima che siano passate 6 ore dall'inizio della prova solo se la prova stessa è conclusa.

È consentito l'uso dei materiali e delle attrezzature, informatiche e laboratoriali (esclusa INTERNET), degli archivi digitali e dei materiali cartacei disponibili nella istituzione scolastica.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

• ALLEGATI

Testi da inserire nella confezione, oltre al logotipo Ecofé:

L'espresso biologico

Selezione speciale
100% arabica

Ecofé è l'ultimo nato in casa Tazzulè, un caffè raffinato per una sorprendente esperienza sensoriale che rispetta l'ambiente.

Aroma intenso e persistente
Gusto rotondo
Tostatura media

Provenienza:
È sulle vette del Centro America e dell'Africa che vengono selezionati i migliori Arabica di montagna provenienti da aree incontaminate: così nasce Ecofé, un caffè 100% biologico. Le piante sono coltivate in armonia con la natura, rispettando la sostenibilità ambientale e lo sviluppo delle comunità locali, secondo gli standard UTZ.

Preparazione:
la macinatura di questo caffè è ideale per la moka.

Consigli per la conservazione:
una volta aperto, conservare il prodotto in frigorifero in un contenitore ermetico, per mantenere freschezza, gusto, aroma.

250 g e

Tazzulè
Via Pargoli, 54
Villa Chiara (NA)
ITALIA

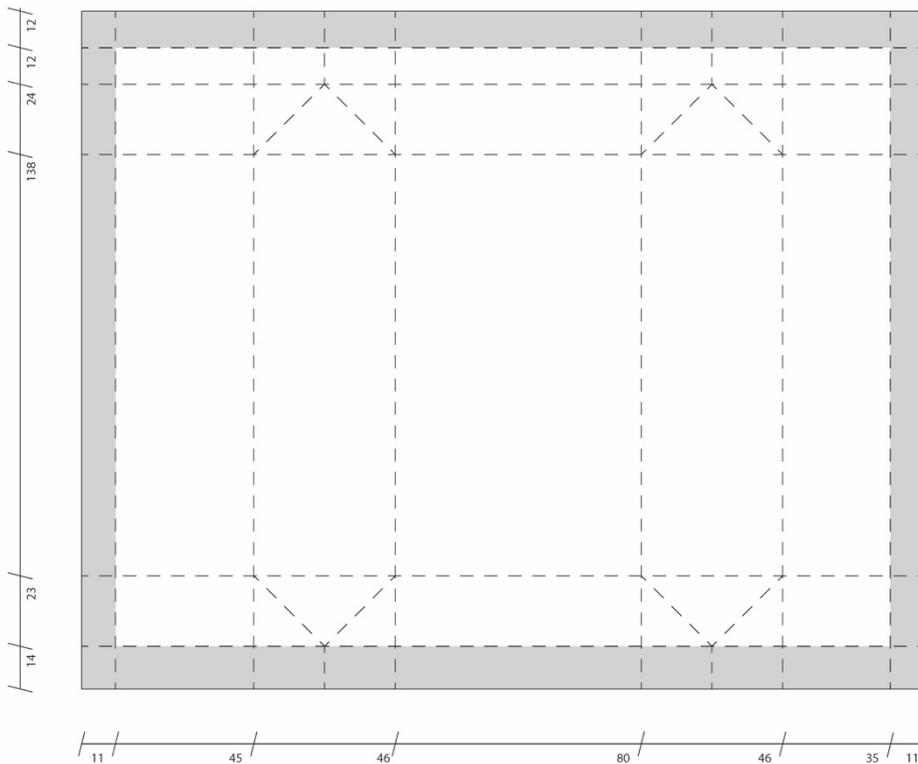
www.tazzulè.it

VALORI NUTRIZIONALI MEDI*		
	100 ml	1 tazza da 50 ml
Energia	56 kj	28 kj
	14 kcal	7 kcal
Grassi	0,0 g	0,0 g
di cui saturi	0,0 g	0,0 g
Carboidrati	1,6 g	0,8 g
di cui zuccheri	Tracce	tracce
Proteine	0,8 g	0,4 g
Sale	0,0 g	0,0 g

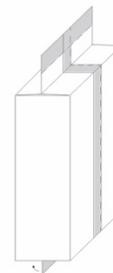
*Valori riferiti a caffè senza zucchero preparato con estrazione moka da tre tazze (17g di caffè)



Materiale misto a prevalenza plastica.
Verifica le regole di smaltimento del tuo comune.



Scala 1:1
mm 274 x mm 223
Le parti in grigio saranno termosaldate, comunque stampate.



(Fustella fornita anche in formato .ai)

Tracce scaricabili dal sito del MIUR: https://www.istruzione.it/esame_di_stato/default.htm#