



studente > silvia cartechini  
relatore > nicolò sardo

La tesi riqualifica un'azienda centenaria, sita nel maceratese, specializzata nella produzione di olio extra vergine di oliva di alta qualità.

- >> Propone e realizza variazioni degli ambienti destinati alla produzione e alla vendita, associando ad essi uno spazio degustativo e gioviale
- >> Crea l'immagine dell'azienda con il progetto grafico a 360°
- >> Correda con la progettazione l'insegna luminosa per la parete nord dell'edificio, prototipata con materiali e lavorazioni definitive

font

- > Century Gothic
- > Candara

colore

Y 100% K 18%

C 64% M 38% Y 89% K 24%



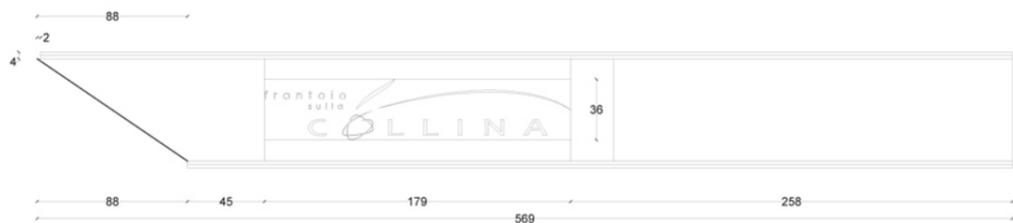
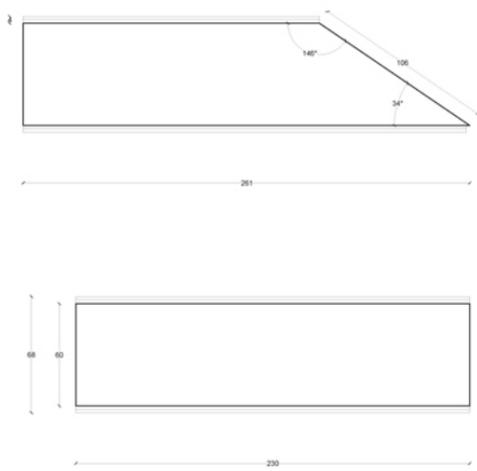
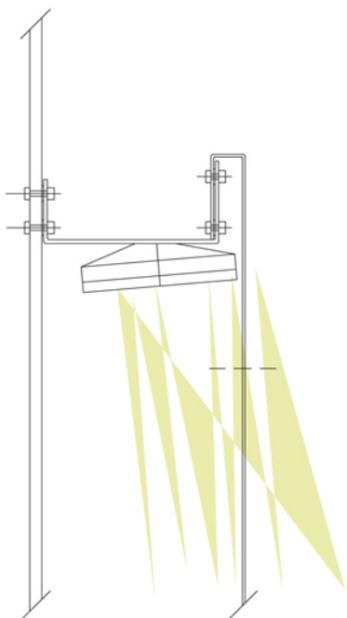
applicazioni grafiche





studente > silvia cartechini

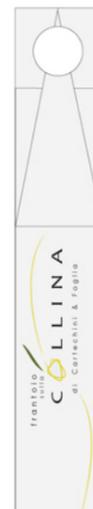
relatore > nicolò sardo

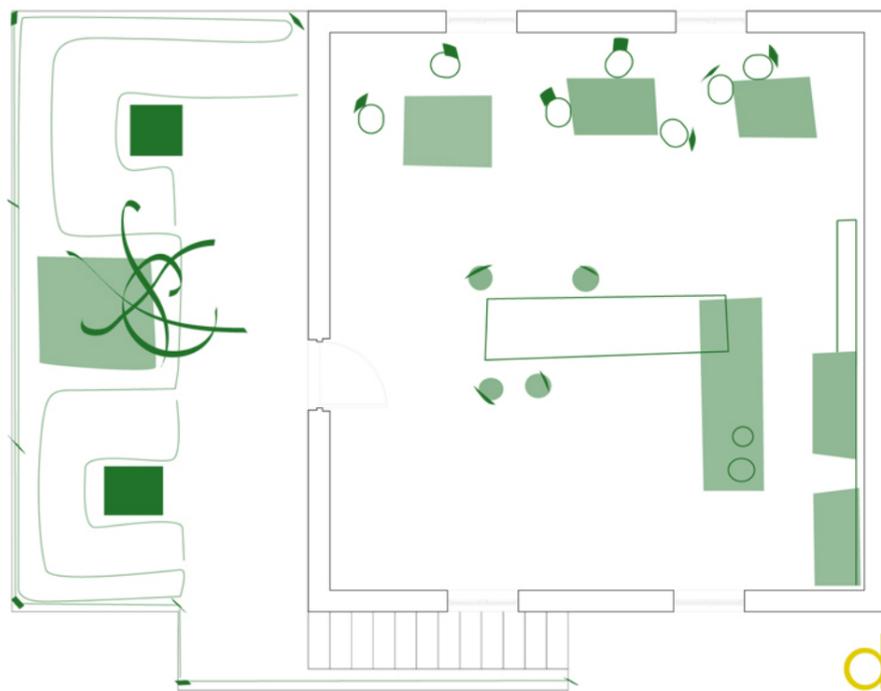


illuminAzione

> INOX SP. 1.5 > TAGLIO LASER > SPAZZOLATURA

imballaggio  
due bottiglie





spazio produttivo, controllo diretto

della qualità della lavorazione, mediante procedimenti meccanici, senza l'ausilio di solventi e di alte temperature

spazi vendita, a contatto con il frantoiano e con il ciclo di lavorazione, profumo osservazione visita

spazio assaggio, degustazione, ristoro. sole e paesaggio, cucina, olio-vino-accostamenti

degustazione

locale  
imbottigliamento

locale  
vendita



produttivo

fasi della  
lavorazione

controllo della qualità delle olive  
e defogliazione

frangitura per azione di molazze in pietra

gramolazione della pasta di olive

pressatura meccanica a freddo

separazione a centrifuga

conservazione dell'olio grezzo

filtraggio dell'olio decantato

imbottigliamento