



ECHOES



**CREATIVE
HERO2023**



ECHOES

*La Giardiniera
di Morgan®*



0 BRIEF

1 PROGETTAZIONE

2 ETICHETTE

3 TAPPI

4 PACKAGING NATALIZIO

5 RELAZIONE FINALE

0. BRIEF

In famiglia ci sono **5 Giardiniere**: ognuna ha una personalità diversa, sia essa più **tradizionale** o più **anticonvenzionale**. Vi chiediamo di realizzare secondo le dimensioni fornite i tappi per le 5 giardiniere di famiglia.

É richiesta la realizzazione di una grafica per un packaging generico per le festività natalizie. Il packaging conterrà tutte le 5 tipologie/formati della giardiniera di famiglia. La fustella è fornita all'interno della cartella.



*La Giardiniera
di Morgan®*

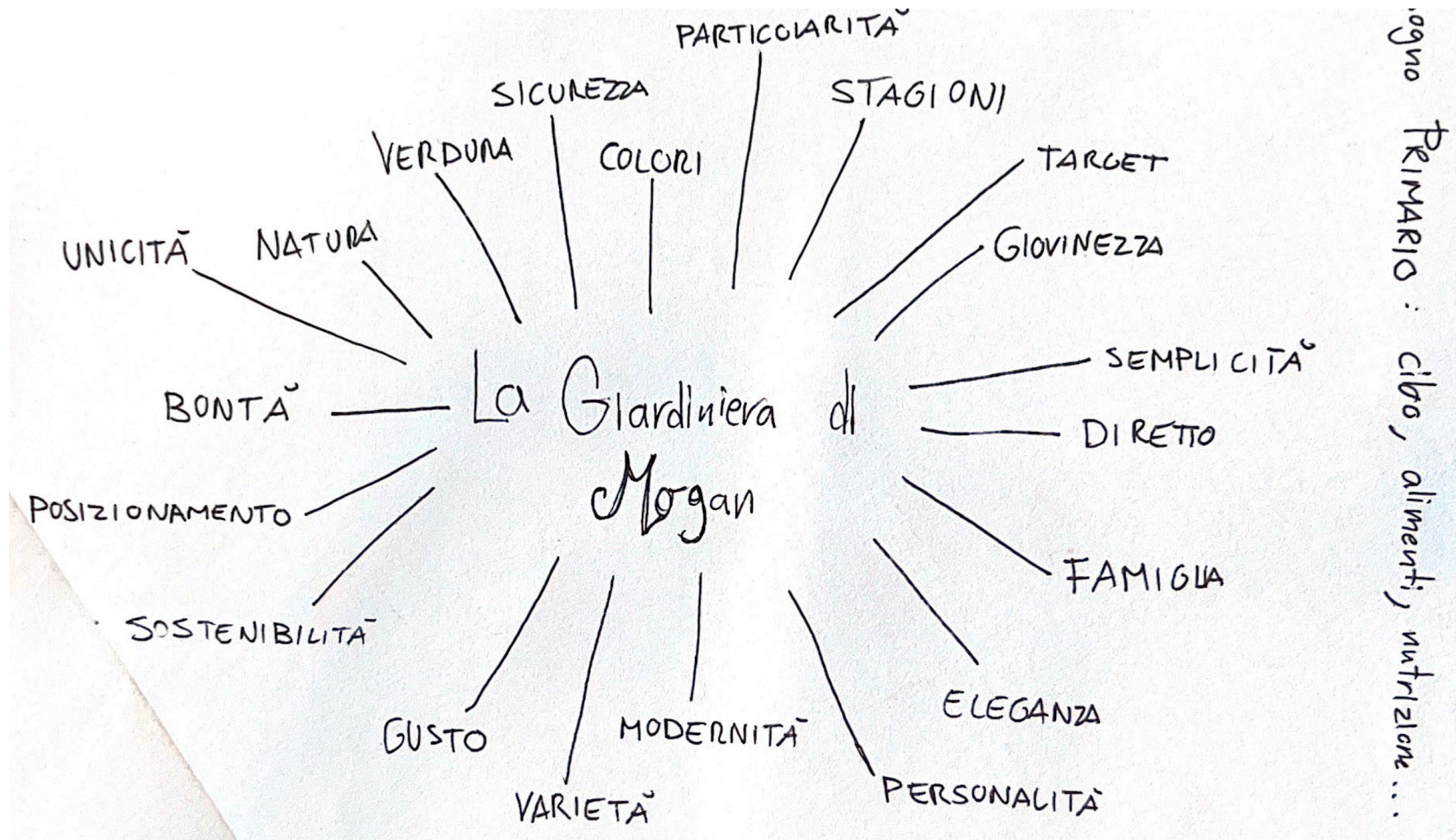


1. PROGETTAZIONE

1.1 MOODBOARD



1.2 MAPPA CONCETTUALE



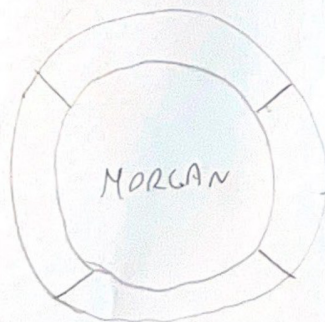
1.3 BOZZE



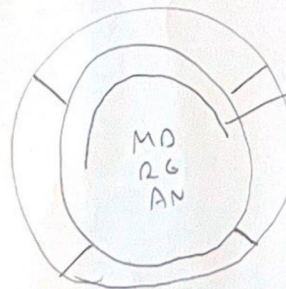
GRAFICHE



LA GRAFICA SI RIPETERÀ E
VERRÀ ADATTATA IN
BASE ALLE DIMENSIONI DELLE
VARIE ETICHETTE



GRAFICHE



DESCRIZIONE
GIANDINIERA



LOGO O SENZA

LA GRAFICA SI RIPETERÀ E
VERRÀ ADATTATA IN BASE ALLE
DIMENSIONI DEI VARI TAPPI



2. ETICHETTE

Abbiamo progettato un design **fresco e moderno**, andando a giocare con il lettering in modo da creare del **movimento** all'interno dell'etichetta, riempiendola il più possibile.

L'elemento decorativo principale è il **pattern** che richiama l'ambiente culinario, e soprattutto gli ingredienti presenti nel prodotto.



*La Giardiniera
di Morgan®*

2.1 LETTERING

Sono stati utilizzati i font Douglas-Burlington e Cabrito Sans entrambi font lineari scelti per la loro semplicità e per trasmettere modernità, con Douglas-Burlington volevamo trasmettere anche artigianalità grazie alle aste grezze.

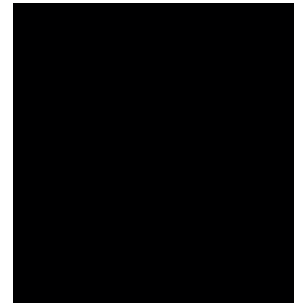
Douglas-Burlington
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890...:?!

Cabrito Sans
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890...:?!

2.2 COLORI

Il colore scelto è il nero per creare contrasto tra lo sfondo colorato dato dalle verdure interne delle Giardiniere e di mantenere l'etichette trasparenti per dare la massima visibilità al prodotto.

#000000



C 100
M 100
Y 100
K 100

R 0
G 0
B 0

2.3 DEFINITIVO MORGAN

L'etichetta della giardiniera "MORGAN" è caratterizzata dallo specchiamento della lettera R che dà unicità al nome.

Abbiamo fatto una ricerca degli ingredienti e abbiamo deciso di valorizzare uno di questi tramite il pattern, in questo caso gli ingredienti caratteristici e ridondanti sono il finocchio e i cavolfiore.



INGREDIENTI

Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia.

Non contiene solforosa aggiunta, acido citrico o conservanti.

Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data/lotto di produzione.

Data/Lotto n°10102017

Prodotto in via Montello, 37-Malo (VI)
una volta aperta si consiglia di conservarla in frigo a +4°C.

1000ml e



BOMI

GIARDINIERA
CROCCANTE IN
AGRODOLCE

2.3 DEFINITIVO LUCIANA

L'etichetta della giardiniera "LUCIANA" è caratterizzata dalla linearità e dalla coerenza grammaticale delle lettere.

Abbiamo fatto una ricerca degli ingredienti e abbiamo deciso di valorizzare uno di questi tramite il pattern, in questo caso l'ingrediente caratteristico e ridondante è la carota.



INGREDIENTI Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, cipolla bianca, sedano, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole. Non contiene solforosa aggiunta, acido citrico o conservanti.
Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data/lotto di produzione. **Data/Lotto n°10102017**
Prodotto in via Montello, 37-Malo (VI) una volta aperta si consiglia di conservarla in frigo a +4°C. **500ml e**



INGREDIENTI Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, cipolla bianca, sedano, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole.
Non contiene solforosa aggiunta, acido citrico o conservanti.
Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data/lotto di produzione. **Data/Lotto n°10102017**
Prodotto in via Montello, 37-Malo (VI) una volta aperta si consiglia di conservarla in frigo a +4°C.

500ml e



2.3 DEFINITIVO

GIADA

L'etichetta della giardiniera "GIADA" è caratterizzata dal punto posto sopra l'asta della i che alleggerisce l'occhio e rende più pulito il lettering.

Abbiamo fatto una ricerca degli ingredienti e abbiamo deciso di valorizzare uno di questi tramite il pattern, in questo caso l'ingrediente caratteristico e ridondante è il cipollotto.



INGREDIENTI Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, sedano, cipollotto, cipolla viola, fagiolini, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole.

500ml e



INGREDIENTI Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, sedano, cipollotto, cipolla viola, fagiolini, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole.

Non contiene solforosa aggiunta, acido citrico o conservanti.

Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data/lotto di produzione.

Data/Lotto n°10102017

Prodotto in via Montello, 37-Malo (VI) una volta aperta si consiglia di conservarla in frigo a +4°C.

750ml e



**GiA
GiA**

GOLOSA E COLORATA

GIARDINIERA

2.3 DEFINITIVO

ANNA

L'etichetta della giardiniera "ANNA" è caratterizzata dalla linearità e dalla coerenza grammaticale delle lettere.

Abbiamo fatto una ricerca degli ingredienti e abbiamo deciso di valorizzare uno di questi tramite il pattern, in questo caso l'ingrediente caratteristico e ridondante è il peperoncino.



ANNA

INGREDIENTI Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, cipolla, peperoncini freschi e radice di zenzero, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia.
500ml e



2.3 DEFINITIVO GIOVANNI

L'etichetta della giardiniera "GIOVANNI" è caratterizzata dall'assenza dell'asta orizzontale sulla lettera A creando una somiglianza con la lettera V.

Abbiamo fatto una ricerca degli ingredienti e abbiamo deciso di valorizzare uno di questi tramite il pattern, in questo caso gli ingredienti caratteristici e ridondanti sono la pera e la mela.



INGREDIENTI

Carote, peperoni rossi e gialli, cavolfiori, finocchi, pere, mele, sedano rapa, topinambur, cetriolini, asparagi verdi, cipolle scalogne, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole.

ABBINAMENTI

Ottima con mortadella, salumi saporiti o cotti, pesce bollito o al forno. Adatta a formaggi a crosta fiorita o di media stagionatura. Strepitosa con carni bianche di cortile bollite o alla griglia.

Non contiene solforosa aggiunta, acido citrico o conservanti.

Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data/lotto di produzione.

Data/Lotto n°10102017

Prodotto in via Montello, 37-Malo (VI) una volta aperta si consiglia di conservarla in frigo a +4°C.

580ml e





3. DESIGN TAPPI

3.1 LETTERING

Sono stati utilizzati i font Douglas-Burlington e Cabrito Sans entrambi font lineari scelti per la loro semplicità e per trasmettere modernità, con Douglas-Burlington volevamo trasmettere anche artigianalità grazie alle aste grezze.

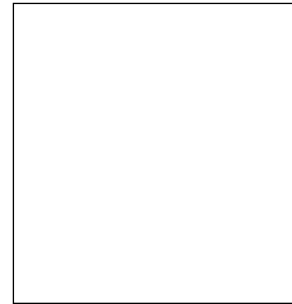
Douglas-Burlington
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.,:;?!

Cabrito Sans
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.,:;?!

3.2 COLORI

Il colore scelto per le etichette è il bianco per creare contrasto tra lo sfondo colorato e il colore del tappo, esaltando anche la modernità della grafica.

#ffffff



C 0
M 0
Y 0
K 0

R 255
G 255
B 255

3.3 DEFINITIVO MORGAN

Il tappo della giardiniera “MORGAN” valorizza gli ingredienti tramite il pattern, in questo caso gli ingredienti caratteristici e ridondanti sono i finocchi e cavolfiori.



3.3 DEFINITIVO LUCIANA

Il tappo della giardiniera “LUCIANA” valorizza gli ingredienti tramite il pattern, in questo caso l'ingrediente caratteristico e ridondante è il cipollotto.



3.3 DEFINITIVO

GIADA

Il tappo della giardiniera “GIADA” valorizza gli ingredienti tramite il pattern, in questo caso l’ingrediente caratteristico e ridondante è la carota.



3.3 DEFINITIVO

ANNA

Il tappo della giardiniera “GIADA” valorizza gli ingredienti tramite il pattern, in questo caso l’ingrediente caratteristico e ridondante è il peperoncino.



3.3 DEFINITIVO GIOVANNI

Il tappo della giardiniera “GIOVANNI” valorizza gli ingredienti tramite il pattern, in questo caso gli ingredienti caratteristici e ridondanti sono la mela e la pera.





4. DESIGN NATALIZIO



4.1 LETTERING

Per il packaging natalizio abbiamo deciso di usare i font Salloum Golden, Salloum Golden Sans ed Elgraine.

Questi tre font sono stati scelti per dare un carattere natalizio e allo stesso tempo moderno ed elegante, questo grazie alla contrapposizione di font script e lineari.

Douglas-Burlington

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

1234567890.,:;?!

SALLOUM GOLDEN SANS

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

1234567890.,:;?!

Cabrito Sans

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ-

VWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

1234567890.,:;?!

4.2 COLORI

Abbiamo ricercato colori rappresentanti lo spirito natalizio e selezionato quelli più accesi, vivaci e in linea con l'idea del brand. L'abbinamento cromatico creato permette il contrasto tra i vari elementi all'interno del packaging e lo sfondo a tinta unita, senza appesantire l'occhio.

#c3171c



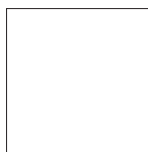
C16	R195
M 100	G 23
Y 97	B 28
K 6	

#8b1723



C 28	R 139
M 100	G 23
Y 81	B 35
K 33	

#ffffff



C 0	R 255
M 0	G 255
Y 0	B 255
K 0	

4.3 PACKAGING

PACCHETTO

5 GIARDINIERE



PERYSHCHAI



DAL 2005
GIARDINIERE D'ECCELLENZA

PACCHETTO

5 GIARDINIERE

MORGAN

Giardiniera in agrodolce, croccante, gentile e fresca, da gustare semplicemente come contorno, abbinabile al vino e da gustare tutto l'anno.

Ingredienti:
Cavolfiori, peperoni rossi, peperoni gialli, carciofi, finocchio, sedano, cipolla bianca, aceto, zucchero, sale di Cervia.

Abbinamenti:
Sottile di tradizione, piccante caldo, prova d'autore con vino e pesce, prova al forno come salsa e condimento, base a tutti gli usi, ideale per aperitivo.

LUCIANA

Una miscela più ricca, più saporita e fondente. Le verdure, dopo essere state tagliate a mano e cotte separatamente, vengono maturate nella bagna agrodolce per poi essere invase con l'aggiunta di olio misto.

Ingredienti:
Cavolfiori, peperoni rossi, peperoni gialli, carciofi, finocchio, sedano, cipolla bianca, aceto, zucchero, sale di Cervia, olio di semi di girasole.

Abbinamenti:
Ottimo con carni di tradizione e pesce, ottimo con carni di pesce e verdure.

GIADA

Una ricetta colorata e golosa. Una miscela di verdure a pezzettoni molto invitanti. La marinatura avviene in un liquido agrodolce sapido e di personalità. Le verdure poi vengono conservate in olio di oliva extra vergine e olio di semi di girasole.

Ingredienti:
Cavolfiori, peperoni rossi, peperoni gialli, carciofi, finocchio, sedano, cipolla bianca, aceto, zucchero, sale di Cervia, olio di semi di girasole.

Abbinamenti:
Ottimo con carni di tradizione e pesce, ottimo con carni di pesce e verdure.

ANNA

La presenza del peperoncino e dello zenzero freschi dona a questa ricetta agrodolce una nota fresca ed aromatica e il cipollotto la caratterizza ulteriormente. Si consiglia di assaggiare a piccoli pezzi il peperoncino e lo zenzero, alternandoli al resto delle verdure.

Ingredienti:
Cavolfiori, peperoni rossi, peperoni gialli, carciofi, finocchio, sedano, cipolla bianca, aceto, zucchero, sale di Cervia, olio di semi di girasole.

Abbinamenti:
Ottimo con carni di tradizione e pesce, ottimo con carni di pesce e verdure.

GIOVANNI

Le verdure inusuali di questa ricetta variano con le stagioni e sono accompagnate dalla dolcezza della frutta. Dopo la maturazione in agrodolce vengono conservate in olio misto.

Ingredienti:
Cavolfiori, peperoni rossi, peperoni gialli, carciofi, finocchio, sedano, cipolla bianca, aceto, zucchero, sale di Cervia, olio di semi di girasole.

Abbinamenti:
Ottimo con carni di tradizione e pesce, ottimo con carni di pesce e verdure.

LE NOSTRE GIARDINIERE

Nasce nel 2005 nel Ristorante 5 Sensi a Modigliana, per accompagnare un piatto del nuovo menù. Luciana, con spirito critico, convince Morgan a preparare anche una versione in vaso da portarsi via.

Ora una semplice giardiniera in agrodolce, nasce subito un gran successo. Nel 2007 viene creato un laboratorio dedicato alla preparazione della giardiniera di verdure, dove vengono elaborati prodotti tipici di stagione e dove prendono vita le specialità a base di Morgan e della sua famiglia, con la stessa esperienza, competenza e dedizione. Visitate www.lagiardinieradimorgan.com e scopri i nostri prodotti!

LE NOSTRE GIARDINIERE

Nasce nel 2005 nel Ristorante 5
Sensi a Malo, per accompagnare un
piatto del nuovo menù.
Luciana, con spirito critico, convince
Morgan a prepararne anche una
versione in vaso da portarsi via.

Da una semplice giardiniera in
agrodolce, nasce subito un gran
successo!

Nel 2012 viene creato un laboratorio
dedicato alla preparazione della giardiniera
di verdure, dove vengono interpretati i
prodotti tipici di stagione e dove prendono
vita le specialità in vetro di Morgan e della
sua famiglia, con lo stesso approccio
gastronomico di allora, senza compromessi
e cercando la massima qualità.

Visita: lagiardinieradimorgan.com
e scopri i nostri prodotti!



PER YESTER AND TOMORROW



DEL PRODOTTO
GIARDINIERA DIVERSITÀ

MORGAN

Giardiniera in agrodolce, croccante, gentile e fresca, da gustare semplicemente come contorno, abbinabile al vino e da gustare tutto l'anno.

Ingredienti:
Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia.

Abbinamenti:
Salami di tradizione, prosciutto crudo, pesce azzurro conservato al fresco, pesci al forno come branzino e orata, torte e dolci di tradizione, insalate composte.

LUCIANA

Una miscela più ricca, più sapida e fondente. Le verdure, dopo essere state tagliate a mano e cotte separatamente, vengono maturate nella bagna agrodolce per poi essere invasate con l'aggiunta di olio misto.

Ingredienti:
Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, cipolla bianca, sedano, vino, finocchi, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole.

Abbinamenti:
Ortina con i salami di tradizione crudi e cotti e con i dolci di Cervia.

GIADA

Una ricetta colorata e golosa. Una miscela di verdure a pezzettoni molto invitanti. La maturazione avviene in un liquido agrodolce sapido e di personalità. Le verdure poi vengono conservate in olio di oliva extra vergine e olio di semi di girasole.

Ingredienti:
Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, sedano, cipollotto, cipolla, vino, finocchi, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole.

Abbinamenti:
Cervia con salami di tradizione e pesce azzurro fresco e conservato.

ANNA

La presenza del peperoncino e dello zenzero fresco dona a questa ricetta agrodolce una nota fresca ed aromatica e il cipollotto la caratterizza ulteriormente. Si consiglia di assegnare a piccoli pezzi il peperoncino e lo zenzero, alternandoli al resto delle verdure.

Ingredienti:
Carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, cipolla, peperoncino fresco, zenzero, vino, finocchi, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia.

Abbinamenti:
Da abbinare a carni bianche, pollai, pesce azzurro e a formaggi di giovani stagioni.

GIOVANNI

Le verdure inusuali di questa ricetta variano con le stagioni e sono accompagnate dalla dolcezza della frutta. Dopo la maturazione in agrodolce vengono conservate in olio misto.

Ingredienti:
Carote, peperoni rossi e gialli, cavolfiori, finocchi, pane, melo, sedano, rape, topinambur, cipollotto, zenzero, aceto, cipolla, finocchi, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale di Cervia, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole.

Abbinamenti:
Cervia con prosciutto, salumi riposti o cotti, pesce bollito e a forno, dolci e formaggi a lunga maturazione e di media stagionalità, insalate composte e bruschette di carne e verdure o alla griglia.

The background features a repeating pattern of various vegetables and herbs in a light red color on a darker red background. The elements include onions, carrots, leafy greens, and other botanical motifs.

5. RELAZIONE FINALE

La realizzazione del progetto ha avuto inizio con una **ricerca** dedicata al mercato di appartenenza del prodotto, dei punti di forza, e dei suoi competitor.

Abbiamo impostato il lavoro dividendolo in 3 distinte fasi: la **progettazione** su carta tramite bozze, la creazione del **lavoro in digitale** e la **revisione** finale dei prodotti creati.

Il punto di forza delle giardiniera è la **visibilità** del prodotto, ma anche la loro **vivacità** e per questo motivo abbiamo puntato su etichette caratterizzate da uno stile nuovo, **semplice** e **diretto**, trasparenti per lasciare visibilità al prodotto.

Per la progettazione del packaging natalizio abbiamo puntato sulla semplicità, sulla **personalità** del pacco e sulla coerenza stilistica per trasmettere unicità e modernità.



La Giardiniera
di Morgan®

ECHØES

Verlanzi Alessandro - Morandin Stefano - Gasparin Marco