

POLYTECHNIC OF TORINO
 FACULTY OF ARCHITECTURE 1
 Degree in Architecture
Honors theses

Kakaw transformation planning production and consumption

di Roberta Marsero

Relatore: Chiara Comuzio

Kakaw transformation planning production and consumption

All know the inviting chocolate, celebrated in festive kermesse, turned into the last times in an increase fashion and in a phenomenon of custom.

The idea to choose this enjoyable and unusual theme in my thesis, she was born from the consideration that treating itself of an industrial product needs a deepened planning. This is of competence of experts of alimentary technologies, chemical, scientists able to manipulate the product beginning from his molecular composition. But really this loss of citizenship of the chocolate, makes to enter game the planning of its characteristics more external or of its sensorial interface. He must be perceives as desirable, further to be it in the substance.

TAV. 2 Politecnico di Torino Facoltà di Architettura Candidata: Roberta Marsero
 A. A. 2004/2005 TESI DI LAUREA: Kakaw: trasformazione, progettazione, produzione e consumo Relatore: Arch. Chiara Comuzio

IL PERCORSO DEL CACAO

LA FASCIA DEL CACAO
 Le piantagioni di cacao sono diffuse nella cosiddetta FASCIA del CACAO, cioè nelle regioni tropicali dell'Africa, del sud America e in Malesia ed Indonesia

Paese	Superficie (km²)
Costa d'Avorio	1.200
Ghana	475
Indonesia	440
Nigeria	185
Brazile	150
Costa Rica	135
Ecuador	60
Repubblica Dominicana	45
Paraguay	42
Malesia	40
Colombia	35
Perù	30

PIANTA FIORE FRUTTO SEME
 Il cioccolato viene dalla pianta del cacao, un albero alto 5 metri che fiorisce in tutte le stagioni

RACCOLTA E SGUSCIATURA: la raccolta arriva quando la capsula cambia colore: il tambor recide il peduncolo e lascia cadere il frutto. Poi con il machete lo taglia liberando i semi dalla polpa

PRIME FASI IN PIANTAGIONE

FERMENTAZIONE ED ESSICCAZIONE: i semi fermentano dentro casse ricoperte di foglie di banano per eliminare la polpa che li circonda, poi vengono posizionati al sole per ridurre l'umidità

PRIME FASI IN PIANTAGIONE

Mercato di esportazione fisico o dell'effettivo

Offerta: compagnie di commercializzazione

Domanda: compagnie mercantili, Agenti, Dealers, Brokers, Compagnie di trasformazione

Arrivo nel paese importatore trasformatore, consumatore localizzato nel nord del mondo

CALIBRATURA CUST-TEST IMBALLAGGIO

La calibratura seleziona i semi in base alla grandezza. Il cust-test o taglio delle fave verifica a campione la qualità del seme. Per l'imballaggio si usano sacchi di juta

COMMERCIALIZZAZIONE ALL'INTERNO DEL PAESE PRODUTTORE
 Trasferimento delle fave verso il mercato di esportazione localizzato nei porti di imbarco

Mercato mondiale a termine o di carta

Offerta: Agenti, Dealers, Brokers

Domanda: Industria di trasformazione

ACQUIRENTI FINALI

GROSSISTA
 ↓
 G.D.O.
 Piccola distribuzione
 ↓
 CONSUMATORE FINALE

INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE

The way of the cacao

The result of search is a run that departs from the description of the commercial way of the faves of cocoa up to the transformation in the material chocolate, stings of departure for a project that places in the circle more and more frequented of the food design.

The bond emerges with the territory of Piemonte to whose production historically installed divides him among the artisan teachers that manage the enterprises to family level with handicraft production and urban and regional distribution and the average and great industry with the production in series and tied up capillary distribution of the projects of image and communication.

In the last times it enters game the figure of the external planner to the industry of production. The industry has an interesting productivity, but it has to conquer more and more segments of market tall, for which it needs pushes toward the innovation redrawing strategies of project through new configurations of the produced system and new connections with the circuits of the communication. This has done yes that the individualization of new typologies of chocolate had to involve the whole entourage of the world of the design and the architecture.

TAV. 5
A. A. 2004/2005
Politecnico di Torino Facoltà di Architettura
Candidata: Roberta Marsero
Relatore: Arch. Chiara Comuzio

TESI DI LAUREA: Kakaw: trasformazione, progettazione, produzione e consumo

ARCHETIPI

Il cioccolato assimilabile ad un materiale duttile e trasformabile, risulta un campo ricco di invenzioni. Ci si muove tra evoluzioni formali, fino a vere innovazioni come l'architettura dello svizzero Toblerone, che invita ad un particolare gesto per spezzarne le porzioni.

In passato il progetto di cioccolato è anonimo, ideato cioè dal maestro cioccolatiere, dal proprietario della piccola azienda o all'interno della grande azienda.

Per alcune di queste nuove forme c'è un progetto di pack, il primo che segue questa tendenza è il gianduiotto, il primo ad essere incartato per semplificarne la vendita. Imballaggio e confezione seguono l'esito dell'era della grande distribuzione, che in pochi anni trasforma le abitudini del consumo degli italiani.

Per alcune forme c'è anche un progetto di comunicazione, il successo del bacio è legato alle celebri frasi d'amore.

Glanduotto

Cioccolato gianduiotto, una pasta tenera e morbida a base di cacao, pistacchio, burro di cacao e noccioline "bonde e gentili" delle Langhe. L'idea di amalgamare al cioccolato le noccioline tostate si ritiene viene a Michele Prochet nel 1852, titolare del laboratorio "Prochet Gay & C." in Piazza San Carlo 1, Torino. Agli inizi la lavorazione è manuale: gli altri "cioccolati" sceglievano il cioccolato denso con la caratteristica forma a spicchio con due code, nelle attuali produzioni industriali, il gianduiotto assume la sua forma con il metodo del telaietto e estrusione.

Toblerone

Nel 1908 lo svizzero Jean Tobler, disegna la barra pralinata: serie di triangoli affiancati l'uno all'altro, che invoca la montagna svizzera. Toblerone è un gioco di parole sul nome "Tobler" e "tornare", la parola italiana per il "hoagie" di miele-mandorle. Il successo del prodotto è legato alla forma che invita il gesto di spezzare le porzioni.

Fedele

Progettato dal cav. Aldo Majani di Bologna nel 1911, in occasione del concorso per il bacio della Fiat "Tipo 4". Cioccolato a forma di cubo con 4 strati affarati di cioccolato e pasta di mandorle. Sulla cartina il marchio originale della casa torinese.

Seneca

Creata da Luisa Spagnoli, moglie di Francesco Buttolini nel 1922, che lo chiama "caccetta", perché la forma tocca e rassomiglia ad un puggio; diventerà "Bacio" che meglio definisce un cioccolato disco. Succesiva trovata legata alla fantasia di Federico Seneca, creativo della Perugini, che negli anni '30 gli dà la parola, distribuita con celebri frasi d'amore.

Gianduyeh

Commercializzato per la prima volta in Italia da Ferrero nel 1968, è tuttora l'unica pralina esistente ripiena di caffè liquiri.

Pralina

Progettata dal cav. Aldo Majani di Bologna nel 1911, in occasione del concorso per il bacio della Fiat "Tipo 4". Cioccolato a forma di cubo con 4 strati affarati di cioccolato e pasta di mandorle. Sulla cartina il marchio originale della casa torinese.

Lune de miel

Progettata dal cav. Aldo Majani di Bologna nel 1911, in occasione del concorso per il bacio della Fiat "Tipo 4". Cioccolato a forma di cubo con 4 strati affarati di cioccolato e pasta di mandorle. Sulla cartina il marchio originale della casa torinese.

Punt 7.5

Progettato dal cav. Aldo Majani di Bologna nel 1911, in occasione del concorso per il bacio della Fiat "Tipo 4". Cioccolato a forma di cubo con 4 strati affarati di cioccolato e pasta di mandorle. Sulla cartina il marchio originale della casa torinese.

You and me

Progettato dal cav. Aldo Majani di Bologna nel 1911, in occasione del concorso per il bacio della Fiat "Tipo 4". Cioccolato a forma di cubo con 4 strati affarati di cioccolato e pasta di mandorle. Sulla cartina il marchio originale della casa torinese.

CIOCCOLATO E PROGETTO

Celebri designers

Tu veux un sommet

Jean Godijne

Woodoo

Jos Devriendt

Berg en dal

Piet Stockmans

Topolina

Siegfried Debusch

La gara della confezione è a tema di gusto primario, il cui nome "Woodoo" è un gioco di parole con "Woodoo" (il nome di una religione indiana) e "Woodoo" (il nome di una religione indiana). Il cioccolato è realizzato con un mix di cacao, burro, zucchero e mandorle.

Berg en dal significa "montagna e valle", ed è una forma di cioccolato. Il cioccolato è realizzato con un mix di cacao, burro, zucchero e mandorle.

Nel packaging delle dolcine americane "Topolina" è la silhouette provocante, la pralina con il suo "pacco" in un pezzo di cioccolato.

I colori della passione si traducono in cioccolato fondente, ganache alle noccioline e mandorle e praline.

CAMBIA LO SCENARIO ED ENTRA LA FIGURA DEL PROGETTISTA ESTERNO

Il cioccolato è assimilabile ad un **MATERIALE DUTTILE** e **TRASFORMABILE**. L'industria ha una produttività interessante, ma deve conquistare segmenti di mercato sempre più alti, per cui necessita di spinte verso l'innovazione ridefinendo strategie di progetto attraverso nuove configurazioni del sistema prodotto e nuove connessioni con i circuiti della conoscenza e della comunicazione. Questo ha fatto sì che l'individuazione di nuove tipologie di cioccolato non poteva e non doveva risiedere esclusivamente all'interno dell'industria di produzione, ma doveva coinvolgere tutto l'entourage del mondo del design e dell'architettura.

Gianduyeh

Nucleo

Manjoy

Zenstre

Golosimetro

Paolo Utiani

Coffee Drop Splash

Radi designers

Gianduyeh: una rivisitazione ironica della tradizione piemontese. Per l'occasione la forma del cioccolato è stata ridisegnata e il packaging è stato ridisegnato in modo da essere sostenuto da un nucleo.

Disegnato per alleggerire i momenti di stress, il progetto Manjoy è stato sviluppato da una grande azienda per cioccolato che presso le mete in produzione.

La forma ricorda quella di un righello di scuola, ma con questo accenno ogni cioccolato è in grado di misurare la propria qualità.

Disegnato per adattarsi alle differenti forme di caffè, il cioccolato con il suo bacio di una "dolce" in "baci" con "calle" senza "cioccolato". Presentato a Parigi nel 1998.

Chocolate and project

Students and designers are risked in the ideation of new chocolates: in the jobs it is difficult to come upon him in purely formal elaborations, it is always instead perceivable the tension of the project that has the tendency to make to emerge the essence and the quality of the chocolate, his morphology, the attention to the formalities of production and consumption.

TAV. 7 Politecnico di Torino Facoltà di Architettura Candidata: Roberta Marsero
 A. A. 2004/2005 TESI DI LAUREA: Kakaw: trasformazione, progettazione, produzione e consumo Relatore: Arch. Chiara Comuzio

CIOCCOLATOTERAPIA

Esigenze che nascono da attenzione al mercato e nuova limitazione del fumo

Target adulto

Gli adulti che acquistano cioccolato per sé o per altri, lo fanno in modo furtivo e solitario, pensano di essere scoperti, sono frenati e si nascondono. È giusto il momento di districarsi e rassicurarsi dai sensi di colpa perché il cioccolato favorisce l'attività celebrativa, dà una sferzata di energia, innalza il livello dell'umore.

Sportivo

Apprezza del cioccolato la carica energetica, la funzione eccitante e la, da lui detta, "in integratore" gustosa e salutare.

Obiettivo

Lo trova spesso, praticamente, e si accorge della sua capacità di migliorare i rapporti sociali, nuovi o affie.

Passionale

Il cioccolato è un piccolo momento "individuale", di autografazione, da fare "soddisfazione" quotidiana.

Compensativo

La usa come "rancia" per i suoi giorni di lavoro, per il giorno "lavorativo", lo chiama "cacao cioccolato", da assumere lungo la giornata.

Requisiti

Cioccolatino

Gusto forte
Grammatura bassa
Minimo apporto calorico

Pack a contatto con il cioccolato

Difendere le caratteristiche organolettiche del prodotto
Impermeabile a luce, gas e vapore
Consentire un secondo utilizzo dopo il consumo del prodotto

Cioccolatino

Minima dimensione per non doverlo dividere per non doverlo toccare con le mani

Pack a contatto con il cioccolato

Dimensione contenuta
Utilizzabile in movimento
Uso individuale e collettivo
Meno scarto possibile
Ermetica anche dopo l'apertura

Pack esterno

Mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto
Ermetica, rigida, leggera e impietabile
Facilitare la movimentazione senza danneggiare il prodotto
Riporta obbligatoriamente produttore, ingredienti, peso e data di scadenza
Deve comunicare identità del prodotto
Trasmettere naturalezza e riconoscibilità
Accattivante
Logo facilmente memorizzabile e incisivo

Prestazioni richieste

Gusto forte
Grammatura bassa
Minimo apporto calorico
Minima dimensione per non doverlo dividere per non doverlo toccare con le mani

Difendere le caratteristiche organolettiche del prodotto
Impermeabile a luce, gas e vapore
Consentire un secondo utilizzo dopo il consumo del prodotto
Dimensione contenuta
Utilizzabile in movimento
Uso individuale e collettivo
Meno scarto possibile
Ermetica anche dopo l'apertura

Mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto
Ermetica, rigida, leggera e impietabile
Facilitare la movimentazione senza danneggiare il prodotto
Riporta obbligatoriamente produttore, ingredienti, peso e data di scadenza
Deve comunicare identità del prodotto
Trasmettere naturalezza e riconoscibilità
Accattivante
Logo facilmente memorizzabile e incisivo

Luogo del lavoro

Il cioccolato svincolato dai luoghi canonici, entra nel contesto lavorativo dove si vivono momenti stressanti. È un piccolo aiuto quotidiano che allieva lo stress, regola relax, può dare una mano alla carriera.

Il rito della degustazione viene unito a quello contemporaneo del movimento. Lo mette in bottinetta, nel taschino della giacca, e lo porta a passeggio.

Luoghi di vendita

Il cioccolato viene distribuito nei punti vendita della G. D. O., nei bar e tramite distributori

Atari Eggs	Atari Eggs	Atari Eggs
Nasce: Svizzera 1963 Composizione: cioccolato con ripieno alla menta Distribuito: Ferrero S.p.A. Confusione: 1 pezzo da 38 gr Misura: 2,5x3,8x1,5cm	IL TOBACCONO Nasce: Svizzera 1998 Composizione: cioccolato al latte con noccioli di mandorle e cacao Distribuito: Ferrero S.p.A. Confusione: 3 pezzi da 35 gr Misura: 3,5x3,5x2,5cm	Primo Cacao Nasce: Italia 1988 Composizione: cioccolato extra e superiore al latte con vani caffè Distribuito: Ferrero S.p.A. Confusione: 1 pezzo da 42,5 gr Misura: 1,5x3,5x2,5cm
Regnum Nasce: Italia 2004 Composizione: cioccolato al latte con ripieno alla menta Distribuito: Ferrero S.p.A. Confusione: 1 pezzo da 35 gr Misura: 2,5x3,8x1,5cm	Regnum Nasce: Svizzera 1983 Composizione: cioccolato al latte con noccioli di mandorle Distribuito: Ferrero S.p.A. Confusione: 22 pezzi da 180gr Misura: 4x4x1,8cm	Regnum Nasce: Italia 1988 Composizione: cioccolato con ripieno alla menta Distribuito: Ferrero S.p.A. Confusione: 4 pezzi da 42 gr Misura: 3,5x3,5x2,5cm

Chocolate-therapy

The adults that purchase chocolate for if or for others, they do it in furtive and solitary way, they think about being weak, they are braked and they hide him. And comes the moment of to deliver and to reassure them from the senses of guilt because the chocolate favors the activity celebrate her, it gives a lash of energy, it raises the level of humor.

The chocolate released by the canonical places, enters the working context where stressful moments are lived. And a small daily help that assuages the stress, gives relax and it can lend a hand to the career.

The rite of the tasting is united to that contemporary some movement. I put it in bag, in the small pocket of the jacket and I bring it to I walk.

CIOC&GO project proposes it as the new piemontese business, to taste in the office or around in the city. Destined to an adult target and worker, it answers to essential must what the question of the market, the technical and economic feasibility, the environmental ethics and the innovation of the project. And foreseen the sale near the points GDO.

For further information, e-mail:

Roberta Marsero: robertamarsero@libero.it