2015

Progetto di restyling per l'identità aziendale dell' **Antica Dolceria Bonajuto**

marchio

ANTICA DOLCERIA BONAJUTO®

storia

"Un cioccolato fondente di due tipi – alla vaniglia, alla cannella – da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza: di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto – sia pure il più celebrato – ne sia l'adulterazione, la corruzione."

La contea di Modica
Leonardo Sciascia

Con oltre 150 anni di vita la Dolceria Bonajuto è la più antica fabbrica di cioccolato di Sicilia ancora in attività e una delle più antiche d'Italia.

Progettare la nuova corporate identity significa trovare il giusto punto d'incontro fra tradizione e innovazione, stando attenti a non varcare il confine che nell'immaginario comune distingue nettamente "antico" da "vecchio".

Un'azienda che profuma di fine Ottocento deve riuscire a dialogare con il pubblico di oggi. Per fare ciò può rileggere i segni che l'hanno resa riconoscibile per più di un secolo e sintetizzarli con un gusto più consapevole, con nuove tecniche di progettazione e di stampa. È un po' il percorso seguito dalla Dolceria riguardo ad alcuni prodotti, la cui novità sta nel fatto di riscoprire antiche ricette; per una serie di fattori quei prodotti non sono gli stessi di cento anni fa.
È così crediamo debba essere pure con la confezione che li contiene.

Presentazione per concorso:
Sicilia Felicissima

Il lavoro di restyling sul logo punta a perfezionare l'immagine che ha reso riconoscibile l'Antica Dolceria Bonajuto negli ultimi decenni. L'icona è stata ulteriormente sintetizzata e si presenta adesso con linee più fluide, il volto illuminato, i tratti deboli ispessiti. Il testo si è leggermente espanso, anche grazie al maggior interspazio fra le singole lettere, e si appoggia al piede con più solidità.
Tutti questi interventi producono da un lato una maggiore modernità e dall'altro una facile riproducibilità del logo anche in scala ridotta.

La versione del marchio script, regolamentato dal manuale del marchio, è utilizzato per la personalizzazione del merchandising.

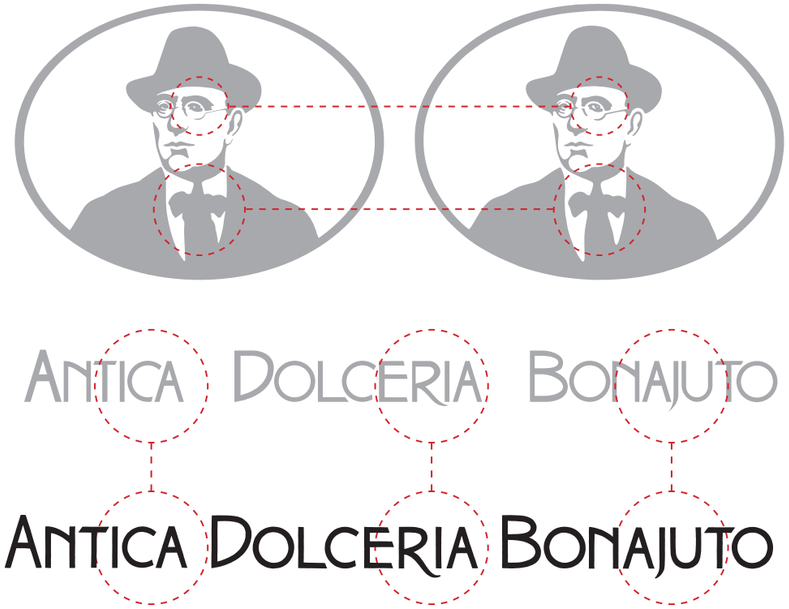
La versione del marchio Bonajuto edizioni, regolamentato dal manuale del marchio, è utilizzato per tutti i progetti legati all'editoria.

restyling

BONAJUTO®

LA PIÙ ANTICA FABBRICA DI CIOCCOLATO IN SICILIA

interventi



declinazione script

Bonajuto®

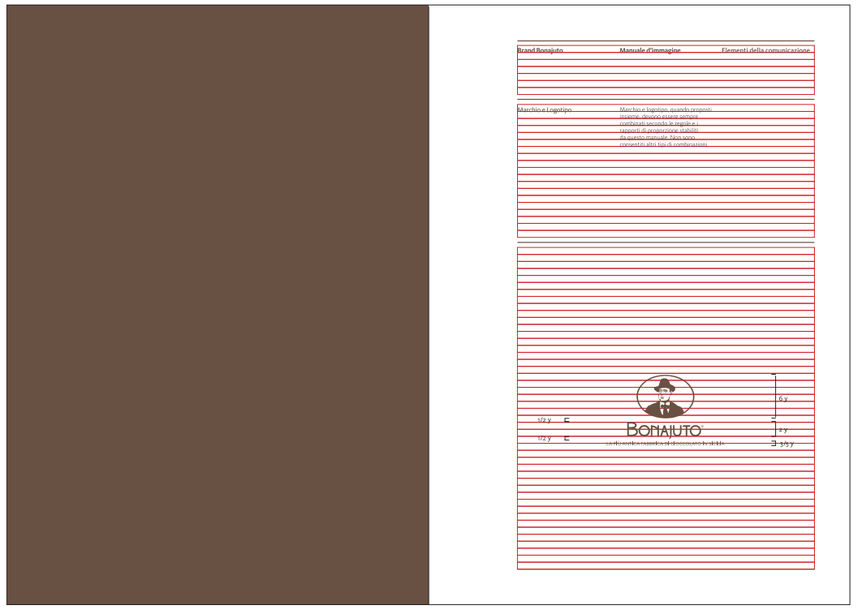
declinazione Bonajuto edizioni

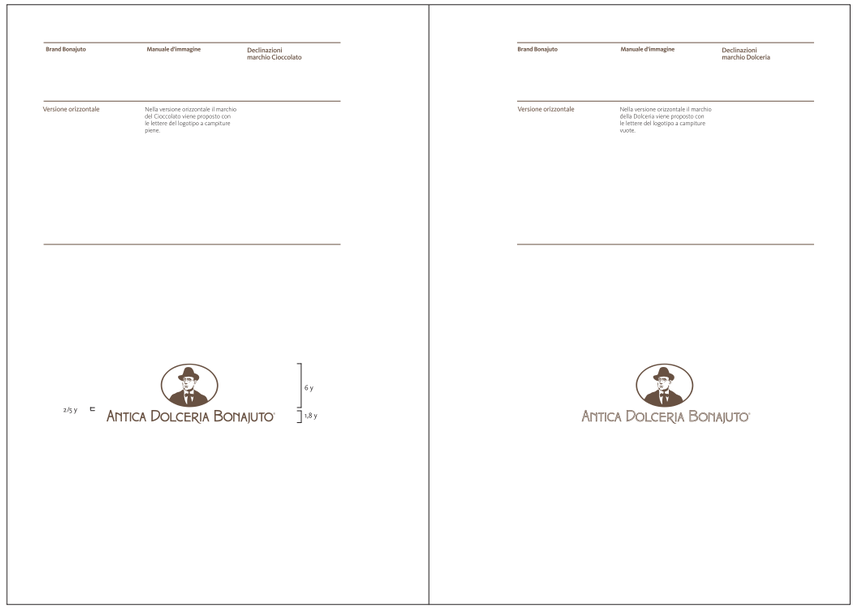
BONAJUTO EDIZIONI

Il manuale ha la funzione di fornire le istruzioni per una corretta e rigorosa applicazione dell'immagine a tutti gli strumenti del marchio dell'Antica Dolceria Bonajuto.

Le proposte presentate vengono separate in due divisioni: **Cioccolato e Dolceria** principali attività dell'Antica Dolceria Bonajuto.

copertina e layout





declinazione cioccolato

declinazione dolceria

L'incarto non è inutilmente votato alla ripetizione del marchio o di un particolare decorativo.
Al contrario, è il luogo del racconto: dove le storie (vere o inventate), passate di bocca in bocca per più di un secolo, hanno lasciato la loro impronta.

Incarti classiche

Formato.
cm 23,5 x 17

Caratteri e Corpi.
I testi sono composti nel carattere istituzionale Kievit OT

Colori di stampa.
I testi sono stampati in nero più finitura UV in Bianca

Materiali vaniglia.
Carta Century Woodstock Cipria della Cartiera Fedrigoni da 80 g/mq.

Materiali cannella.
Carta Century Woodstock Rosso della Cartiera Fedrigoni da 80 g/mq.

Incarto generico dolci

Formato.
cm 70 x 100

Colori di stampa.
stampa flexografica a 2 colori
Carta e stampa per uso alimentare

incarti classiche

incarto generico dolci

Formato chiuso.
cm 5,3 x 14 x 1

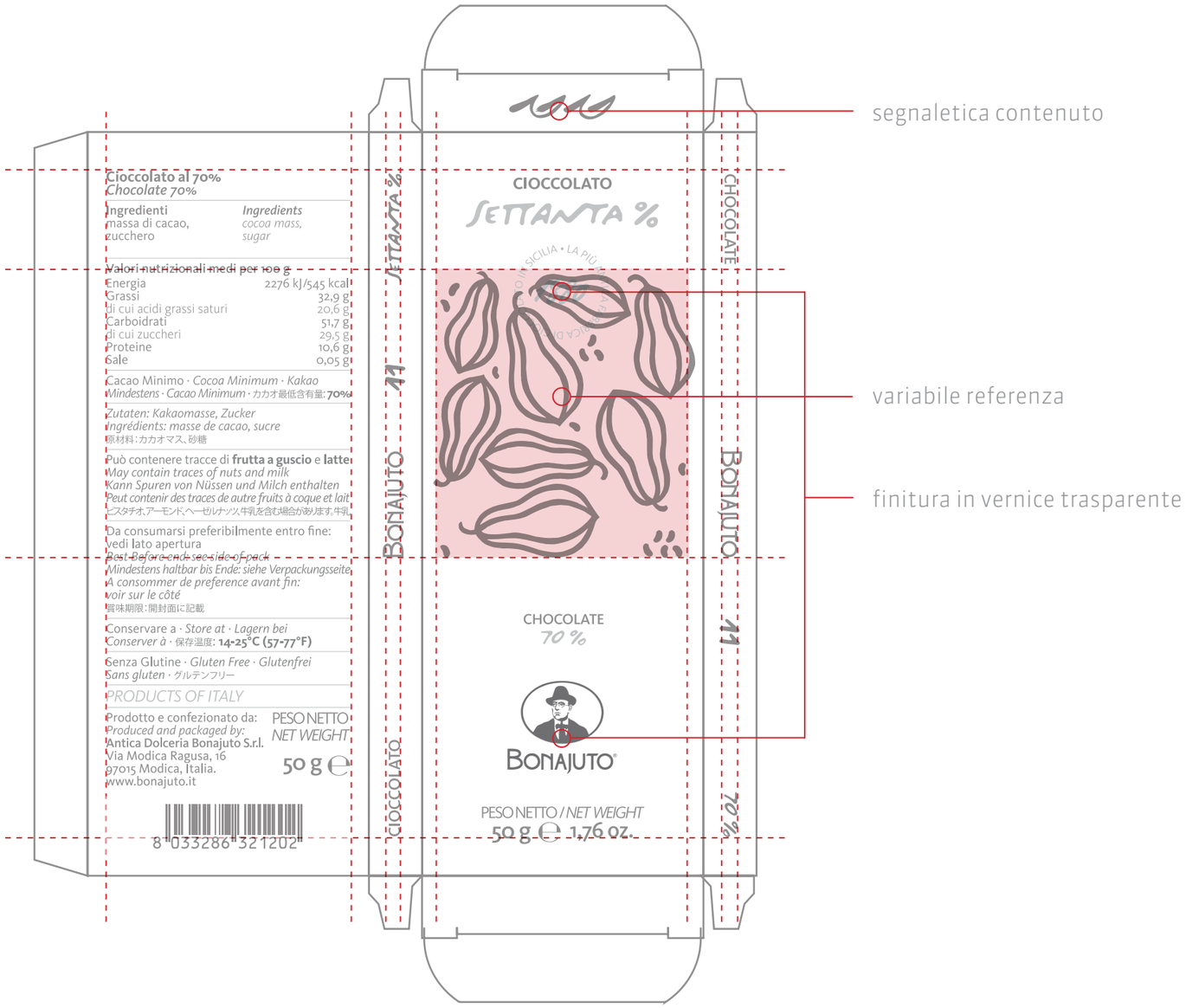
Caratteri e Corpi.
I testi sono composti nel carattere istituzionale Kievit OT

Colori di stampa.
I testi sono stampati in nero più finitura UV in Bianca

Materiali.
Carta Century Woodstock Bianca della Cartiera Fedrigoni da 285 g/mq.

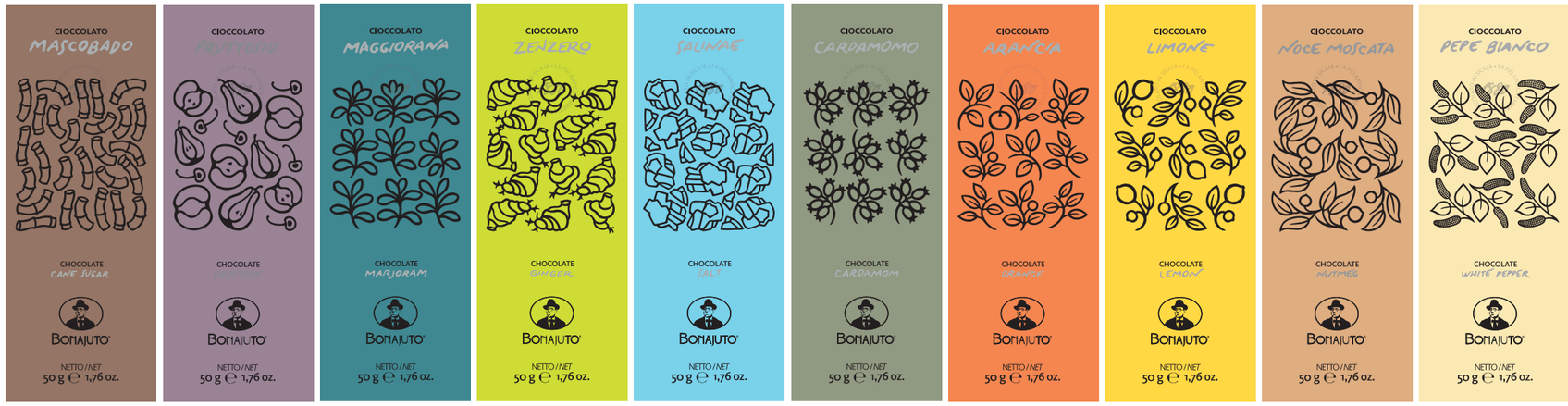
Colore.
3 colori + vernice serigrafica trasparente per referenza

layout



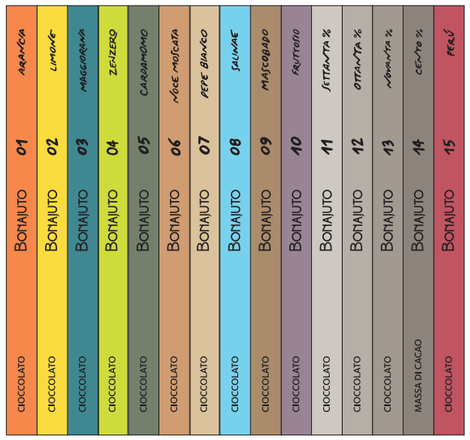
tavolette cacao speziato

scala 1 : 2

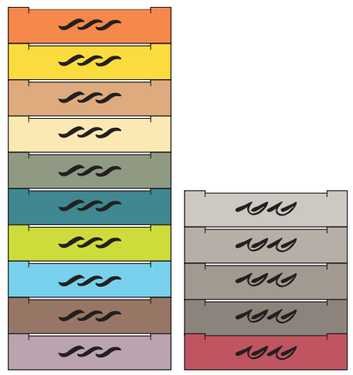


tavolette cacao e monorigini

laterale



testa



CIOCCOLATO ARANCIA
CIOCCOLATO LIMONE
CIOCCOLATO MAGGIORANA
CIOCCOLATO ZENZERO
CIOCCOLATO CARDAMOMO
CIOCCOLATO NOCE MOSCATA
CIOCCOLATO PEPE BIANCO
CIOCCOLATO SALE
CIOCCOLATO FRUTTOSIO
CIOCCOLATO SETTANTA %
CIOCCOLATO OTTANTA %
CIOCCOLATO NOVANTA %
MASSA DI CACAO CENTO %
CIOCCOLATO PERÚ
Bonajuto
PRODUCTS OF ITALY

scala 1 : 2

Formato chiuso.
cm 27 x 10

Caratteri e Corpi.
I testi sono composti nel carattere istituzionale Kievit OT

Colori di stampa.
5 colori + bianco

Materiali.
Carta kraft svedese 300 g/mq.

primo numero **Il biscotto di legno**

scala 1 : 2

Dal 1880, quando Francesco Bonajuto aprì la sua piccola bottega nel cuore di Modica, la Dolceria Bonajuto si propone di mantenere viva la tradizione dolciaria del territorio preservando tutti quei legami che da sempre il cibo è in grado di creare e custodire. Un filo di cioccolato, si potrebbe dire, conduce a quegli autori siciliani che ugualmente hanno amato e narrato la loro terra presentandone dolceriazze e asperità, spesso intrecciando le loro storie con i sapori tipici dell'Isola.
La Dolceria Bonajuto vuole così rendere omaggio a delle opere e a degli scrittori "tradizionali" della Sicilia che, come le ricette di una volta, non si finisce mai di gustare.

Formato.
cm 10,5 x 11,5

Caratteri e Corpi.
I testi sono composti nel carattere di accompagnamento Garamond

Colori di stampa.
Il documento è stampato in nero.

afterstudio

Direzione artistica
Marco Lentini, Angelo Ruta

Progetto grafico e fotografie
Marco Lentini

Illustrazioni
Angelo Ruta

Collaborazioni
Gianluca Campo

after