

Website ESEC



ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO POLITÉCNICO DE COIMBRA

A ESEC

Início > Notícias > 1ª e 2ª Menção Honrosa para alunos da ESEC no Verallia Design Awards



1ª e 2ª Menção Honrosa para alunos da ESEC no Verallia Design Awards

SEXTA, 8 JUNHO, 2018

André Oliveira e Simone Machado, alunos do 2º ano de Arte e Design da ESEC foram hoje distinguidos com a 1ª e 2ª Menção Honrosa na Cerimónia de entrega dos Prémios da 5ª edição do Concurso Verallia Design Awards realizada hoje no CAE, Figueira da Foz.

André Oliveira recebeu a 1ª Menção Honrosa com a sua proposta de garrafa de azeite denominada "OLIVA" e Simone Machado recebeu a 2ª Menção Honrosa com a garrafa "BASALGUEIRO".

Os trabalhos foram realizados no âmbito da unidade curricular de Oficina de Design sob orientação da docente Sílvia Espada.

Nesta 5ª edição do Concurso Verallia Design Awards participaram 98 estudantes de 15 instituições de ensino superior, tendo sido apresentadas 79 propostas de garrafas de azeite a concurso, cujo tema foi "Azeite, transparente como o vidro".

O 1º prémio foi entregue a Paulo Oliveira do Instituto Politécnico de Leiria com a sua garrafa "ACROLEO"

Todas as propostas apresentadas a concurso e os vencedores podem ser consultadas aqui



OLIVA

Azeite Português

Dossier sintético
Concurso Verallia 2018

É em Portugal que se faz o melhor azeite do mundo. Trata-se de um alimento antigo, clássico da culinária contemporânea, regular na dieta mediterrânea e nos dias atuais presente em grande parte das cozinhas. Além dos benefícios para a saúde o azeite adiciona à comida um sabor e aroma bastante peculiares.

O nome "Oliva" surge da etimologia da palavra, pois a mesma deriva do latim traduzida para azeitona.

A garrafa procura descrever uma forma suave, de movimento e simplicidade. É perceptível a silhueta de uma garrafa comum embora a garrafa criada apresente uma característica única. O seu exterior é constituído por vidro cristal, deixando a garrafa mais resistente e ao mesmo tempo brilhante devido aos cristais já o seu interior é revestido de cor verde conservando assim o azeite para que este não perca nem o seu sabor



Basalgueiro

Azeite Virgem

O seu nome é "Basalgueiro", a sua origem vem do nome dado pelos populares a um terreno deixado pelo meu bisavô. Um pequeno local preenchido por diversas plantas e árvores, uma delas a Oliveira. Quando surgiu a ideia de utilizar este local como fonte de inspiração, foram elaborados vários estudos quanto à forma ao qual o produto podia adotar. Além disso, também toda a história por de trás da produção de azeite inspirou-me a criar algo para não só representar a sua origem como a dedicação de todos os que tornam a sua produção possível.

O seu exterior é elegante e simples criado de forma a se encaixar na mão de qualquer um, mas o que distingue esta garrafa de outras é sim o seu interior, que só é possível ser percebido através da transparência que o vidro pode dar. O seu fundo destacasse de outros, com o surgimento de uma forma orgânica, criada a partir do formato dos troncos retorcidos de uma oliveira.

Com capacidade de 750ml, a "Basalgueiro", é comercializado em grandes superfícies, como supermercados e lojas, a intenção é tornar este produto acessível a todos, para que possam usufruir do produto em momentos de união e reencontros, seja nas refeições de Domingo como em outros eventos especiais.

Fonte: Website Escola Superior de Educação de Coimbra | 08-06-2018

<https://www.esec.pt/noticias/1a-e-2a-mencao-honrosa-para-alunos-da-esec-no-verallia-design-awards>