

## Garrafa *Torsión*

PT

A Garrafa “Torsión” apresenta um aspecto visual dinâmico e arrojado, que consiste na torção de uma geometria prismática triangular que lhe confere um manuseamento diferenciador e seguro mesmo em caso de derrame de Azeite no seu exterior. Esta torção é também alusão aos movimentos rotativos dos equipamentos utilizados na produção do azeite. Para um segmento de média/alta gama e dando ênfase à transparência do vidro e as características do azeite, é dada preferência à utilização de vidro branco e foi projetado para ser vedado através de rolha para uma abertura como se de um vinho se tratasse.

EN

*The “Torsión” Bottle displays a dynamic and bold look that consists on the torsion of a triangular prism geometry that enables a different experience and firm grip, even in case of oil spillage on the exterior. This torsion is also a reference to the motion of the machines used in the production of olive oil. Designed for a medium/high market and emphasising the transparency of glass and the oil’s characteristics, it was designed to be produced in clear glass and to be sealed by a cork, for an experience similar to the opening of a good wine or exotic drink.*

Em resposta à realização de uma garrafa de vidro para Azeite foram tidos em conta os aspectos técnicos, viabilidade e custos de produção, a valorização do produto através da imagem, ergonomia e manuseamento respeitando as características e limitações do próprio Azeite.

Foi então escolhida a geometria de um prisma triangular, cuja base sofre uma torção de 60 graus em relação ao topo da garrafa para garantir a firmeza de manuseamento e conferir um aspecto visual diferenciador.

Esta geometria pode ser vista também como uma alusão á torção e movimentos rotativos dos engenhos ou máquinas utilizadas no processo de produção de azeite.



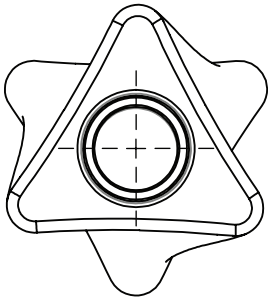
O ângulo específico de torção está não só associado ao aspecto visual como está particularmente associado à ergonomia para melhor manuseamento do produto, mesmo em caso de derrame no seu exterior.

Seguindo esta primeira abordagem técnica, vocacionada para a utilização e manuseamento do produto, foi escolhido então segmento de gama média/alta, para um público alvo que queira experienciar o azeite como um produto de elevada qualidade, como se de um vinho se tratasse. Foi projetada para ser selada por via de rolha, de modo a diferenciar o produto e diminuindo também o impacto ambiental no ciclo de vida do mesmo.

De forma a controlar o fluxo do azeite, é proposta a inclusão de um vertedor de azeite em cortiça para colocar após a abertura como sugestão subconsciente ao utilizador de que está a adquirir dois produtos ao mesmo tempo:

O azeite em si e um vertedor específico para azeite, reutilizável.

De modo a responder diretamente ao Tema do concurso, “ Azeite, Transparente como o Vidro”, foi evitada a utilização de vidro de cor escura e escolhido o vidro branco. Assim, para diminuir a exposição prolongada do azeite à luz, foi determinada a capacidade máxima de 500ml para que o tempo de utilização e armazenamento seja reduzido.



Desenhos técnicos à Escala 1:5  
Unidades em Milímetros

