

# FEDERICO MARIANI

Illustrator & Designer



# Ciao! Hello!

## Mi chiamo Federico Mariani,

sono nato nel 1974 a Carpi, dove vivo e lavoro come illustratore e toy-designer. Il disegno, i fumetti e i libri illustrati sono sempre stati la mia passione fin dai tempi dell'asilo. Dopo anni come grafico ed art-director junior, mi sono dedicato all'illustrazione editoriale e per l'infanzia. Da più di 10 anni creo luminose e colorate illustrazioni, soprattutto per piccolissimi e scopi didattici.

## Esperienza

Editorial illustrations - Art direction - Character design/Mascots - Picture's books - Educational projects - Branding - Packaging

## Ho lavorato con...

• **ILLUSTRAZIONE:** Usborne Publishing – Edizioni Erickson – Mondadori Ragazzi – EL Edizioni – Editoriale Scienza – Gribaudo/Feltrinelli – Giunti Editore – Editorial Santillana Mexico – Pearson Italia – Headu Games – Il Sole24Ore – Monocle – MindthePop agency • **TOYS:** Grani & Partners / Preziosi Collection – Big&Small peluches + Cadicapromotion • **GIOCHI:** Headu – Giochi Erickson • **ABBIGLIAMENTO:** Ellepi/Unitessile • **APPS:** Timbuktu Labs – Carpigiani Spa+Neosperience Agency

## Sono molto in sintonia con...

brand che lavorano nel settore kids, food, territorio, sport, animali e natura.

**In questo portfolio vi mostro alcune delle cose che ho fatto...  
ma molte altre sono sul mio sito o nei canali social.**



Illustration



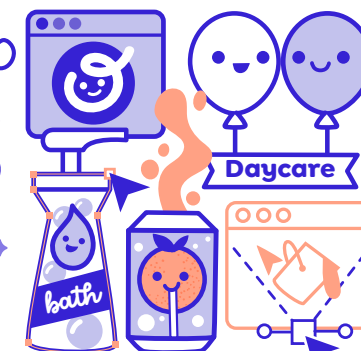
Merch & Apparel



Games & Toys



Mascots



Branding Design



BRANDING



©federicomariani

BRANDING





## BRANDING



**MERCHANDISING**



**ON SALE!**



**PERSONAL PROJECTS**  
**TEES, BAGS, STATIONERY**



## Come si Produce

### Composizione

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è composto da:

- 10% minimo** Aceto di Vino
- 20% minimo** Mosti d'uva cotti e concentrati
- X%** Aceto vecchio di almeno 10 anni
- Può essere aggiunto caramello fino al **2%** del totale, per ottenere il tipico colore bruno intenso

### Bilanciamento

**+Strutturato e morbido**

**+Aromatico, fresco e pungente**

### Acetificazione, affinamento e invecchiamento

si svolge all'interno di recipienti di legno pregiato, quali:

- Castagno
- Quercia
- Rovere
- Ginepro
- Gelso

Il mosto d'uva proviene esclusivamente dai vitigni di:

- Lambrusco Sangiovese Ancellotta e Fortana
- Trebbiano Albana e Montuni

È nel 1747, nei registri di cantina dei duchi d'Este, che per la prima volta appare l'aggettivo "balsamico".

La produzione può avvenire esclusivamente nelle province di Modena e Reggio Emilia.

Il periodo minimo di affinamento è di 60 giorni, conteggiati a partire dal momento in cui le materie prime, miscelate tra loro nella giusta proporzione, sono avviate all'elaborazione. Quando l'invecchiamento si prolunga per un periodo non inferiore a 3 anni, è consentito utilizzare la dicitura «invecchiato» sulla confezione.

**ABM INVECCHIATO +3 ANNI**

**ABM minimo 60 GIORNI**

**GUIDA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

## più Dolce

Il cuoco consiglia:

Gl abbinamenti consigliati:

- Ricci
- Tagliata di carne
- Deserti a base di uova o di cioccolato
- Preparazioni a base di uova
- Insalate con tendenze dolci come zucca o castagne
- Spago, grillo, come ultima
- Spalato alla crema o alla zaffirone

## Analisi Gusto-Olfattiva

**IL PROFUMO dell'ABM deve essere:**

- armonico
- persistente
- aromatico
- fruttato
- equilibrato

**IL SAPORE dell'ABM deve essere:**

- armonico
- fruttato
- equilibrato
- aromatico
- fruttato
- equilibrato
- con richiami del gusto di frutta sotto spirito e spezie dolci

# CHAMPAGNE



# SICILIA





# PORTOGALLO AZZORRE E MADEIRA



## AZZORRE

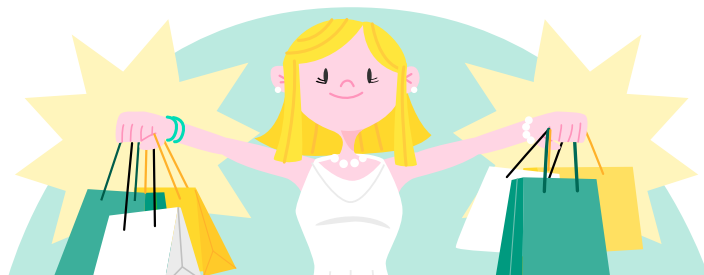
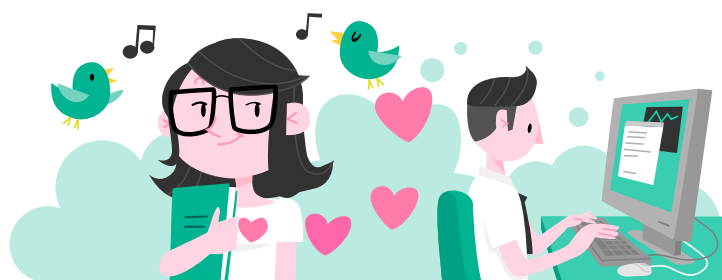


## MADEIRA



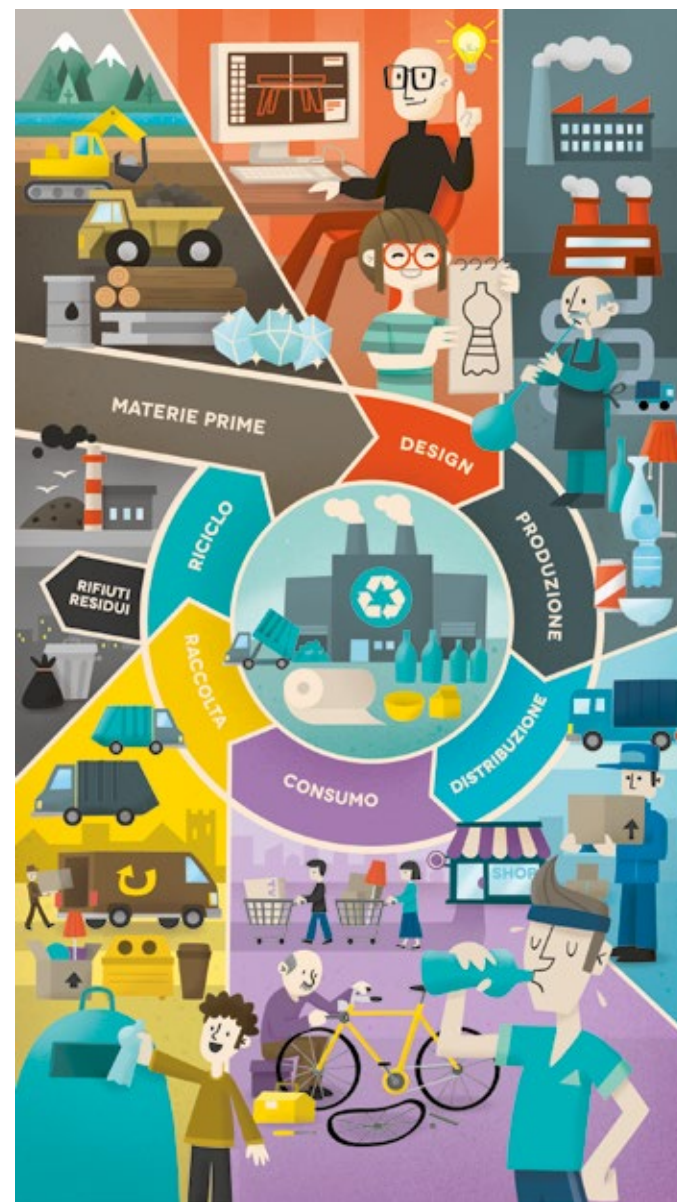
# ALSAZIA







ILLUSTRATION









POSTERS



EXHIBITIONS

ILLUSTRI FESTIVAL + LET'S DANCE @ LUDICOMIX + GRAPHICDAYS TORINO





SCOPRIAMO IL CIBO

9

GRIBAUDO

## IL FORMAGGIO

Il formaggio nasce grazie al latte prodotto dalle mucche (il più diffuso) e da altri animali (pecore, capre, bufali...) per nutrire i loro piccoli. In pratica, l'uomo ha trovato il modo per sfruttare a suo vantaggio il particolare stomaco dei ruminanti che trasforma erbe e piante che noi non mangiamo in un cibo nutriente come il latte. E lo fa da migliaia di anni: almeno 7.000! Secondo alcuni studiosi, infatti, i primi allevatori della Storia erano intolleranti al lattosio, il principale zucchero contenuto nel latte, e così escogitarono un modo per trasformarlo in qualcosa che ne contenesse meno: il formaggio.

### DAL LATTE...

Le mucche producono il latte per nutrire i loro piccoli, dopo che hanno partorito.

La mucca mangia erba: d'estate quella fresca d'inverno quella secca (il fieno). La masticca, la inghiotte, la fa risalire in bocca e la masticca di nuovo.

Alcune razze, le cosiddette mucche da latte, producono più latte di altre. Arrivano anche a 50-60 litri al giorno.

### ... AL FORMAGGIO

I formaggi vengono classificati anche in base alla lavorazione: affumicati, a pasta molle, semidura, dura, filata ed erborinata.

Formaggi possono essere più o meno grassi a seconda del grado di scrematura. Il latte intero è quello che conserva tutta la crema. In quello parzialmente scremato se ne toglie la metà. In quello scremato, tutta.

#### NON SOLO DI MUCCA

**Formaggio di pecora**  
È prodotto con latte di pecora, dal sapore più deciso rispetto a quello di mucca.

**Formaggio di capra**  
È fatto con il latte di capra, più digeribile rispetto a quello di mucca.

**Formaggio di bufala**  
È preparato con il latte di bufala, la femmina del bufalo. Con questo latte si fanno soprattutto formaggi a pasta filata come la mozzarella.

**Formaggi misti**  
Sono prodotti con miscele di diverse tipologie di latte (per esempio, vaccino-ovino).

**Rarità**  
Esistono anche formaggi prodotti con latte di asina, cammella, yak (il bue tibetano), renna o alce.

## COME SI FA?

- 1. LA RACCOLTA**  
Della pianta vengono staccate con le unghie solo le foglie in alto: ci vogliono precisione e delicatezza.
- 2. VERSO LA FABBRICA**  
Le foglie vengono messe in grandi cestini e portate nelle fabbriche. Devono essere lavorate il prima possibile, per questo le aziende sono spesso vicine alle piantagioni.
- 3. IL TÈ NERO**  
Le foglie vengono passate in un cilindro rotante che le pressa fino a farle arricciare.
- 4. LA SETACCIATURA**  
Si fa con setacci e reti: in questo modo si scelgono e si separano le foglie intere da quelle spezzate e le foglie grandi da quelle piccole. La classificazione è un momento importante, ecco perché viene fatta da veri esperti di tè!

**A. LA TORREFAZIONE**  
Le foglie vengono scaldate in forni ventilati a 100 °C o in stivali con vapori di acqua calda dopo essere state riposte in cilindri perforati.

**B. L'ARROTOLAMENTO**  
Le foglie vengono scaldate in forni ventilati a 100 °C o in stivali con vapori di acqua calda dopo essere state riposte in cilindri perforati.

**C. LA FERMENTAZIONE**  
Le foglie vengono lasciate su piani di vetro in locali umidi dalle 2 alle 5 ore, fino a quando diventano arancioni.

**D. L'ESSICCAMENTO**  
Le foglie vengono portate a circa 100 °C e appese lasciate seccare lentamente al Sole. Diventano così di un colore bruno.

**A. LAPPASSIMENTO**  
Le foglie vengono fatte appassire in un luogo aperto dalle 8 alle 24 ore e poi ventilate con aria calda.

**B. L'ESSICCAMENTO**  
Le foglie vengono scaldate in forni ventilati a 100 °C o in stivali con vapori di acqua calda dopo essere state riposte in cilindri perforati.

**C. LA FERMENTAZIONE**  
Le foglie vengono lasciate su piani di vetro in locali umidi dalle 2 alle 5 ore, fino a quando diventano arancioni.

**D. L'ESSICCAMENTO**  
Le foglie vengono portate a circa 100 °C e appese lasciate seccare lentamente al Sole. Diventano così di un colore bruno.

#### DOVE NASCE

Il tè cresce a quote comprese tra i 300 e i 2.000 metri sul livello del mare, in zone a clima caldo umido, con delle temperature dai 10 °C ai 30 °C. Oltre alla Cina, i maggiori produttori di tè sono l'India, il Kenya, lo Sri Lanka, il Vietnam, la Turchia, l'Indonesia, il Myanmar, l'Iran e il Bangladesh.

#### IL TÈ IN GIRO PER IL MONDO

Il tè non si beve in tutto il mondo nello stesso modo. In Cina viene servito a ogni pasto, spesso in tazzine da pochi sorsi. In Giappone c'è la cerimonia del tè, che può durare anche quattro ore! In Medio Oriente è spesso aromatizzato con la menta. In Inghilterra si beve nel pomeriggio, a volte con latte e pasticcini. In India viene miscelato con spezie (zenzero, cannella...). In Russia si beve a tutte le ore del giorno.

48

49

10

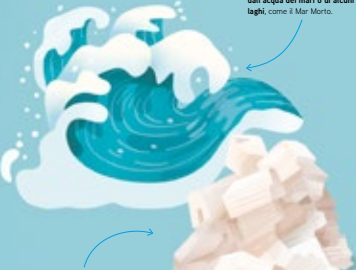
11



**IL SALE**

Il sale, cioè il cloruro di sodio, è uno dei minerali indispensabili per far funzionare bene il nostro organismo e viene usato dall'uomo da oltre 8.000 anni! È stato, infatti, uno dei metodi principali per conservare la carne **prima che venisse inventato il frigorifero**. Pensa che il trasporto e la produzione di sale hanno fatto addirittura nascere strade, come la via Salaria (via del sale) in Italia, e città come Salisburgo (la città del sale) in Austria. E in alcune zone dell'Africa veniva persino scambiato con l'oro e usato come moneta di scambio.

**DAL MARE E DALLE ROCCE...**



Circa due terzi della produzione mondiale di sale proviene dai giacimenti di salgemma, un minerale che si è formato in seguito all'evaporazione degli oceani milioni di anni fa.

**... ALLA SALIERA**



Ogni litro d'acqua marina contiene circa 35 grammi di sale. Se tutto il sale presente negli oceani venisse steso sulla superficie terrestre la ricoprirebbe con uno strato allo 150 metri, come un palazzo di circa 40 piani!

**SALE, QUANTI TIPI!**

**Sale bianco**  
È il comune sale da cucina. Può avere cristalli molto fini oppure più grossi.

**Sale grezzo**  
Necessario il nome, è un sale raffinato come quello comune. Non viene però centrifugato e asciugato (e quindi è più umido).

**Sale rosa**  
Proviene dal Pakistan. È rosa perché contiene altri residui minerali, soprattutto ferro.

**Sale nero**  
Viene da Capri o dalle Hawaii e ha questo colore perché arricchito con carbone vegetale.

**Sale grigio**  
Si produce in Bretagna (Francia) e ha questo colore per via dei residui di argilla che vengono lasciati intenzionalmente.

**Sale blu**  
Deve il suo colore alla silice, un minerale presente nelle miniere dove viene estratto, in Iran.



**COME SI FA?**

**1. DAL MARE**  
L'acqua del mare viene prelevata e portata alle vasche di evaporazione attraverso canali in pendenza e pompe.

**B. L'EVAPORAZIONE SOLARE**  
L'acqua inizia a evaporare grazie al calore del Sole, diventando sempre più densa, e viene spostata di vasca in vasca, in modo da eliminare le varie impurità contenute e gli altri sali minerali, che restano sul fondo. Nell'ultima vasca si deposita il sale.

**A. L'ESTRAZIONE**  
Il sale può essere estratto dalle miniere perforando o facendo esplodere le rocce, per poi macinare il salgemma ricavato, o, come nel disegno, pompando acqua dolce al interno dei giacimenti sotterranei per ricavarne salamoia (acqua molto salata).

**B. L'EVAPORAZIONE INDUSTRIALE**  
La salamoia estratta viene prima trattata per eliminare sali di calcio e magnesio e poi messa negli evaporatori, cioè cilindri che, con vapore ad alta temperatura, fanno cristallizzare il sale.

**2. LA CENTRIFUGA**  
Dopo il lavaggio, il sale viene centrifugato in modo da eliminare l'acqua in eccesso.

**3. L'ASCIUGATURA E L'IMPACCHETTAMENTO**  
Il sale viene riscaldato in forni industriali con getti d'aria calda a 220 °C, per eliminare tutta l'umidità presente. Poi viene filtrato, per separare i cristalli grossi da quelli fini, e impacchettato.

**4. LA RACCOLTA**  
Il sale viene raccolto e portato alle aree di ammassamento, dove viene depositato formando delle montagne. Qui, il sale deve stagionare per almeno 40 giorni per perdere il cloruro di magnesio, che ha un sapore amaro.

**D. IL LAVAGGIO**  
Il sale viene lavato di nuovo le più volte in contenitori con acqua salata di sale (così non si scioglie) fino a renderlo puro almeno al 98%.

**PERCHÉ L'ACQUA DEL MARE È SALATA?**  
Il sale presente nei mari **viene dalla terra**, quando piove una piccola quantità di sali minerali viene erosa dalle rocce e dal terreno e **portata in mare attraverso i fiumi**. L'acqua dei mari inoltre evapora con il calore del Sole, ma il sale rimane in acqua.

**DOVE NASCE**  
I maggiori produttori di sale nel mondo sono **Cina, Stati Uniti, India, Germania, Canada e Australia**. In realtà, però, solo una piccola quantità, circa il 6% di quello prodotto, viene usata per il cibo. Il resto si usa per **tagliare il ghiaccio delle strade**, in agricoltura e soprattutto nelle industrie, dove ha migliaia di applicazioni.

**COME SI FA?**

**1. LA BOTTINATURA**  
Dopo aver scaldato il nettare dai fiori, le api bottinatrici riportano il "bottino" nell'aria, una casetta artificiale costruita dall'uomo. A volte le arnie vengono spostate vicino a fiori diversi, a seconda del miele da ottenere.

**2. L'OPERCOLAZIONE**  
Il nettare viene passato "di bocca in bocca" ad altre api che, alla fine, lo mettono dentro a piccole celle esagonali fatte di cera (il favo). Dopo circa 36 giorni, il miele è pronto e le celle vengono sigillate con un tappo di cera.

**3. L'ESTRAZIONE DEI MELANI**  
L'apicoltore estrae dall'arnia i melani che contengono i favi pieni di miele, scaccia le api con un soffiatore e... via verso il laboratorio. E le api rimangono senza cibo? No, perché il bravo apicoltore non parla mai via tutto il miele e ne lascia un po' agli insetti.

**4. LA DISPERCOLAZIONE**  
Con un grosso coltello si tagliano i tappi di cera in modo che il miele possa fuoriuscire.

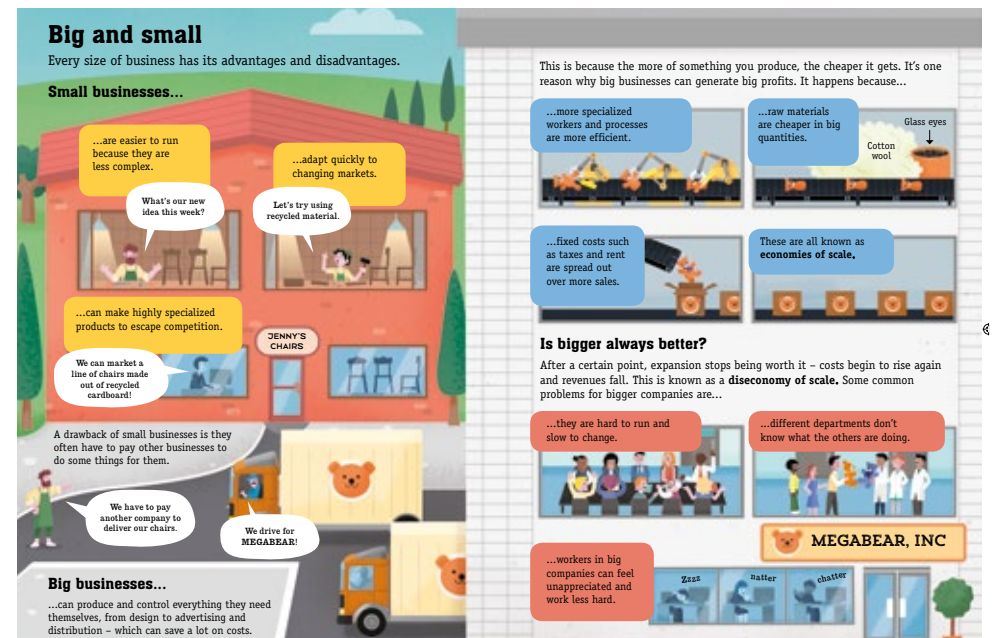
**5. LA SMIELATURA**  
I favi vengono messi in una macchina, l'estrattore, che li fa girare, in modo da far uscire il miele più velocemente. Ogni cella contiene circa 2 grammi di miele e ogni litro circa 2 etti.

**6. IL FILTRAGGIO**  
Il miele viene filtrato da un colino, che trattiene i pezzetti di cera o altri residui, e poi travasato in grandi cisterne (matratori), dove un po' alla volta risalgono in superficie le bollicine d'aria.

**7. L'INVASETTAMENTO**  
Una volta tolta la schiuma formata dalle bollicine d'aria, dopo qualche giorno il miele viene messo, ancora liquido, nei vasetti. Con il tempo, alcuni tipi di miele tendono a cristallizzare e a diventare solidi.

**DOVE NASCE**  
I 10 Paesi che fanno più miele sono **Cina, Turchia, Iran, Argentina, Stati Uniti, Ucraina, Russia, India, Messico ed Etiopia**. Il **più costoso al mondo** è l'Elvish Honey (il miele degli elfi) e stato ritrovato in Turchia in una caverna a 1300 metri di profondità ed è stato venduto per ben 49.000 euro al litro!

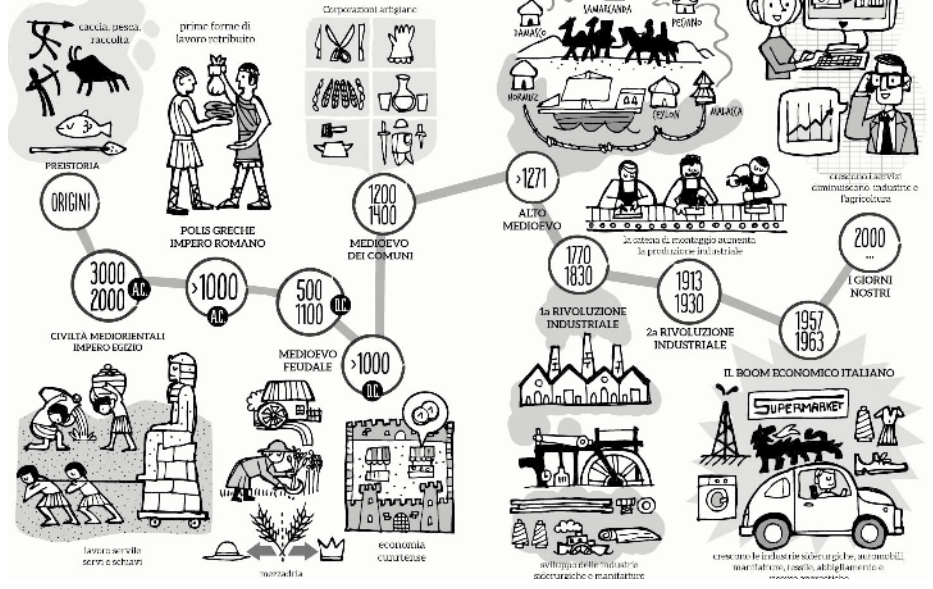








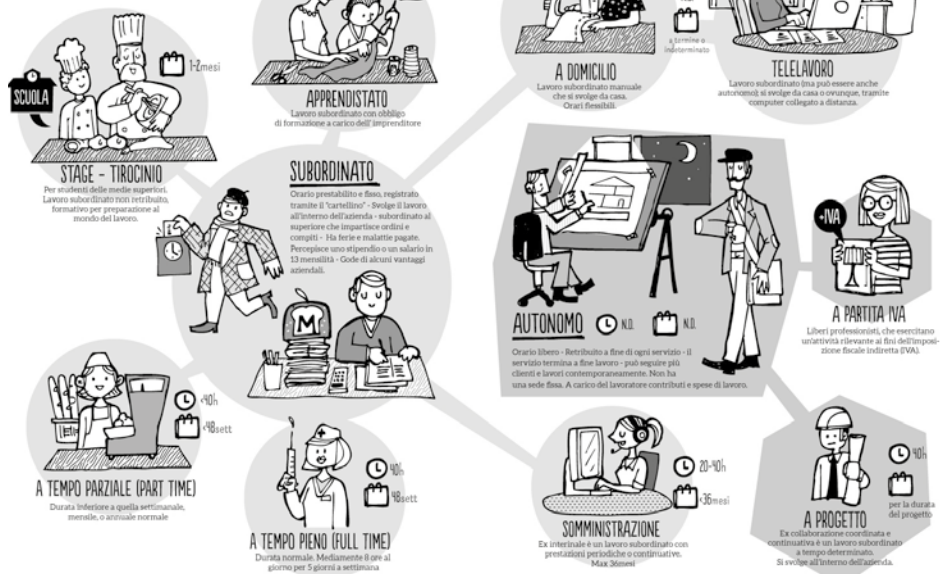
COME SI È EVOLUTO IL LAVORO FINO AD OGGI



OCCUPATI	55-64	15-24
Italia	1 su 3	1 su 3
UK - Germania	1 su 2	1 su 2
Olanda - Danimarca	2 su 3	2 su 3



I TIPI DI CONTRATTI DI LAVORO IN ITALIA















PERSONAL ILLUSTRATION



PERSONAL ILLUSTRATION





PERSONAL ILLUSTRATION





PERSONAL ILLUSTRATION







---

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**

Scoprite di più su  
**[www.federicomariani.it](http://www.federicomariani.it)**

oppure contattatemi via mail  
**[info@federicomariani.it](mailto:info@federicomariani.it)**

---