



Giulia Marone

Curriculum Vitae e Portfolio



Giulia Marone

giuliamaronegrafica@gmail.com
3291916993

www.giuliamarone.com

@foodphotographia
@juillet_di_segna

foodphotographia

Istruzione

Corso professionale di Food Photography

No Lab Academy, Milano

Laurea Triennale in Tecniche dell'Incisione e Grafica d'Arte

Accademia Albertina delle Belle Arti,
Torino



Copy writing



Illustrazione



Fotografia



Ideazione creativa



Freelance work



Team working



Team leading



Inglese livello medio



Francese livello base



Indesign



Illustrator



Lightroom



Photoshop



Corel Painter



Office



After Effect



Premiere

Sono da sempre interessata al disegno e al segno, inizio gli studi artistici dal liceo, proseguendo con l'Accademia Albertina di Belle Arti di Torino nel corso di Grafica d'Arte e Incisione. Ho una laurea triennale conseguita con la votazione 110/110, presentando la tesi dal titolo "Fotoincisione. Il rapporto storico e attuale tra incisione e fotografia". Grazie agli studi e all'esperienza come collaboratrice nel **Premio Tecnico per al Pubblicità Italiana Mediastars** di Milano, mi appassiono al mondo dell'advertising, decido di approfondire la passione per il microcosmo del cibo frequentando un corso professionale di **Food Photography**, facendo esperienza nello studio del fotografo professionista Giuseppe Pisacane. Sono molto attiva nell'ambito della **sostenibilità ambientale**, lavorandovi a contatto per oltre 3 anni. Seguo corsi di approfondimento, ultimo dei quali un corso di **copywriting e comunicazione social**.



Il mio lavoro

Attualmente lavoro con la casa editrice Il Babi Editore in qualità di grafica ed illustratrice.

ESPERIENZA PROFESSIONALE PREGRESSA

Grafica e impaginazione

Libri de il Babi Editore - 2018/oggi
Vivere Sostenibile Emilia Romagna anno 2017/2018
Vivere Sostenibile Alto Piemonte anno 2016/2018

Comunicazione: sito internet, pagina facebook, profilo instagram

Il Babi Editore - 2018/oggi
Vivere Sostenibile Alto Piemonte anno 2016/2019

Creazione di fotografie e contenuti testuali per siti

Vivere Sostenibile Alto Piemonte - 2016 - 2018
Seme di Faggio Gest House, Miasino (NO) - 2019
FlourArt.com - 2019
Sartoria Colpo - 2018
Otium B&B, Cavallirio (NO) - 2016
Gualtiero Tumolo, Torino - 2014
Az. Floricola Donetti, Romagnano (NO) - 2013

Illustrazione

Traguardi - 2019

Copertina del libro e illustrazioni interne
Il Babi Editore

La piccola Bea - 2019

illustrazioni interne al libro
Il Babi Editore

Lontano da Farinetti - 2019

Copertina del libro - Il Babi Editore

Erbe, arbusti, alberi per il corpo e lo spirito anno 2018

Copertina del libro - Il Babi Editore

Premio Mediastars, Milano - 2014

Realizzazione di calcografie utilizzate come copertina e all'interno della pubblicazione della XVIII edizione

Teatro Coreografico

La Piattaforma

Torino - 2013

Progetto curriculare accademico

Studio del personaggio e creazione della storia animata con Adobe After Effect ed Adobe Premiere.

Creazione con Corel Painter e tavoletta grafica di oltre 300 disegni colorati in digitale.



Corel Painter

Tavoletta grafica



Studio del packaging
Adobe Illustrator

Incisioni

Serie sulla donna e la luna

ispirazione dal libro "Il salto di Saffo"

Torino - 2014

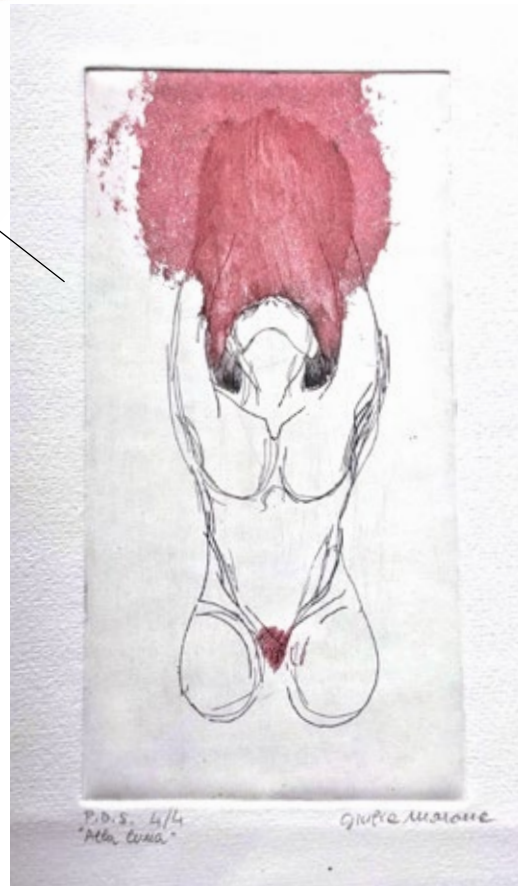
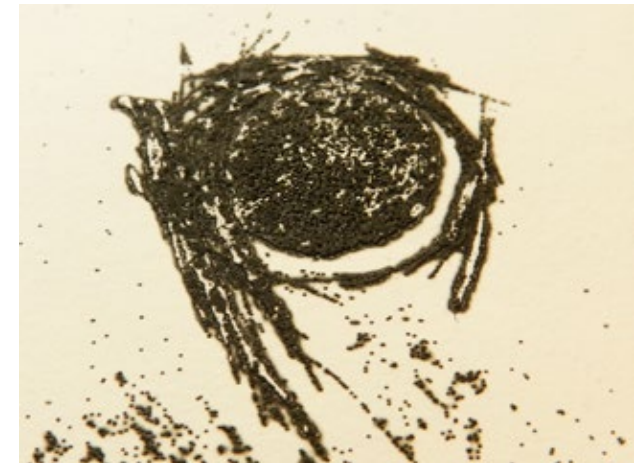
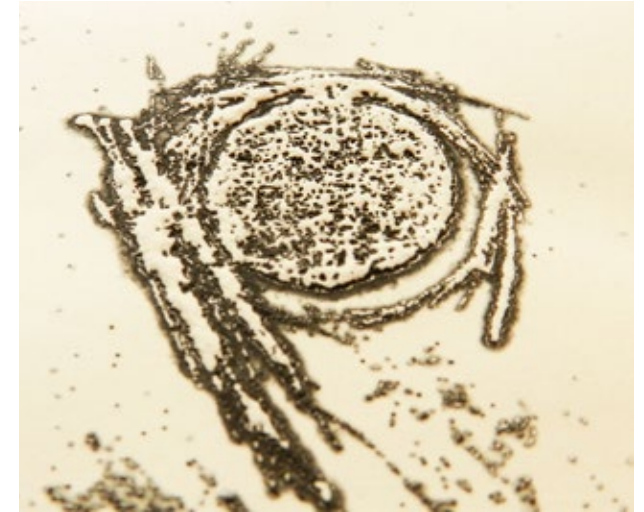
Progetto curriculare accademico

L'incisione è la più antica tecnica di stampa di immagini, antenata della fotografia. La utilizzo per illustrare copertine di libri e come metodo espressivo per progetti personali.

"alla luna"
progetto
presentato in
concorso a
Monsummano
Terme nel 2015
tecnica:
acquatinta e
acquaforte

"luna nuova"
progetto
presentato in
concorso a
Monsummano
Terme nel 2015
tecnica:
acquatinta e
acquaforte

"Il passaggio e la
cicatrice"
Sperimentazione
di incisione al laser
per il progetto
di tesi operato
all'interno del
Fab Lab di Torino,
tramite laser cut
industriale



Incisioni

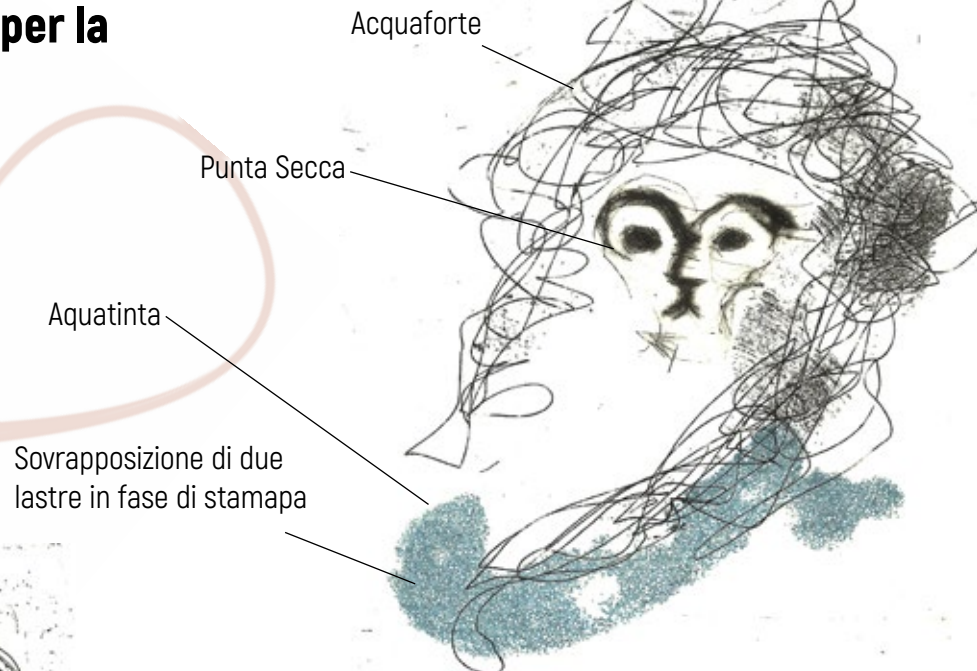
Premio Mediasstars - Premio tecnico per la pubblicità italiana

Illustrazione del annual 2014
Torino - 2014

Interpretazione creativa delle mascotte del premio con la tecnica dell'incisione calcografica.



"Il pesce - navigare"
progetto creato per il premio "Mediasstars - Premio Tecnico della Pubblicità Italiana" di Milano, anno 2014, rappresentante una delle mascotte e pubblicato sull'annual ad esso relativo



"Il leone - il flusso"
progetto creato per il premio "Mediasstars - Premio Tecnico della Pubblicità Italiana" di Milano, anno 2014, rappresentante una delle mascotte e pubblicato sull'annual ad esso relativo



"l'elefante - la stampa"
progetto creato per il premio "Mediasstars - Premio Tecnico della Pubblicità Italiana" di Milano, anno 2014, rappresentante una delle mascotte e pubblicato sull'annual ad esso relativo

Incisioni

Il Babi Editore -Impaginazione di libri, progettazione e realizzazione delle relative copertine

"Erbe, arbusti, alberi per il corpo e lo spirito" - 2018

"Lontano da Farinetti - Storie di Langhe e dintorni" - 2019



"Vegeto"
incisione creata
ed applicata per la
copertina del libro
della casa editrice
"Il Babi Editore"

acquafor



acquatinta

"Lenta"
incisione creata
ed applicata per la
copertina del libro della
casa editrice "Il Babi
Editore"



Illustrazioni Vivere Sostenibile Alto Piemonte Illustrazioni per copertine ed editoriali

Illustrazione di 20 numeri della rivista mensile
in digitale con Illustrator
2016 - 2018



Tematica: Streghe
ed Erbarie



Illustrator e
tavoletta grafica

Tematica:
Primavera e
lasciar andare

Illustrazioni

Vivere Sostenibile Alto Piemonte

Illustrazioni per copertine ed editoriali

Illustrazione di 20 numeri della rivista mensile
in digitale con Illustrator

2016 - 2018



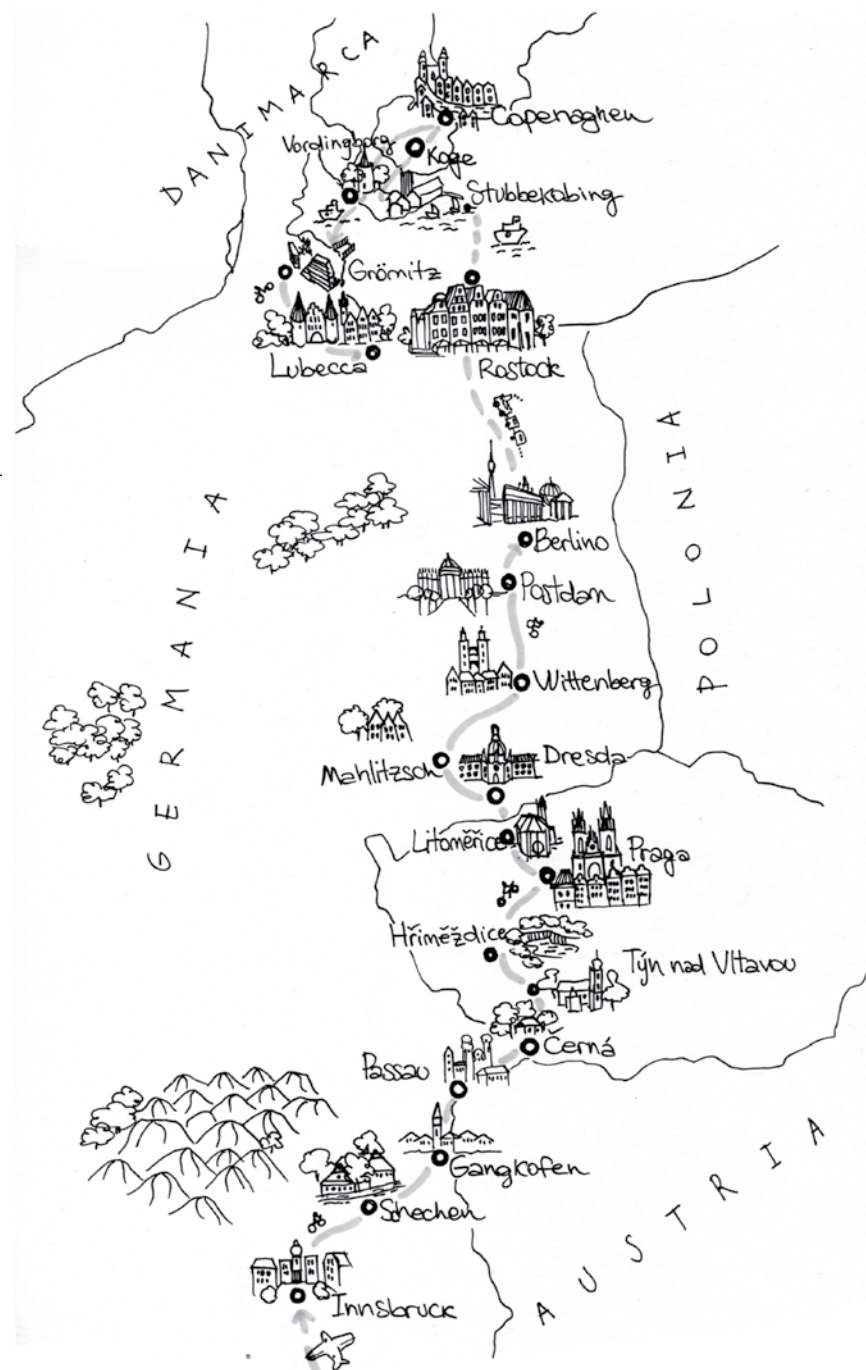
Illustrazioni Il Babi Editore Illustrazioni interne per libri a mano e in digitale

"La Piccola Bea" - 2019

"Traguardi" - 2019

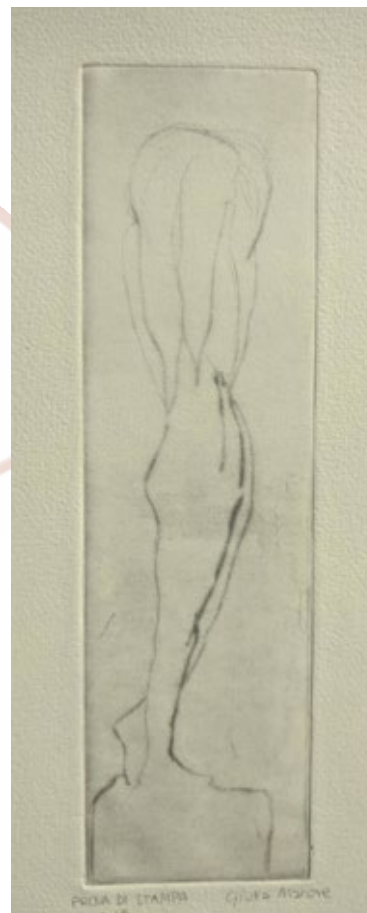
Tavoletta grafica e Illustrator

Disegni a mano con china

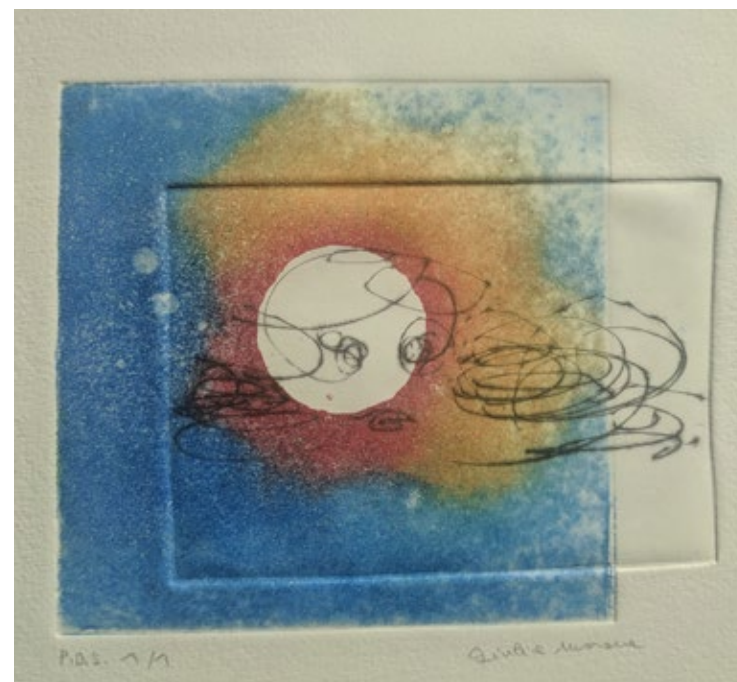
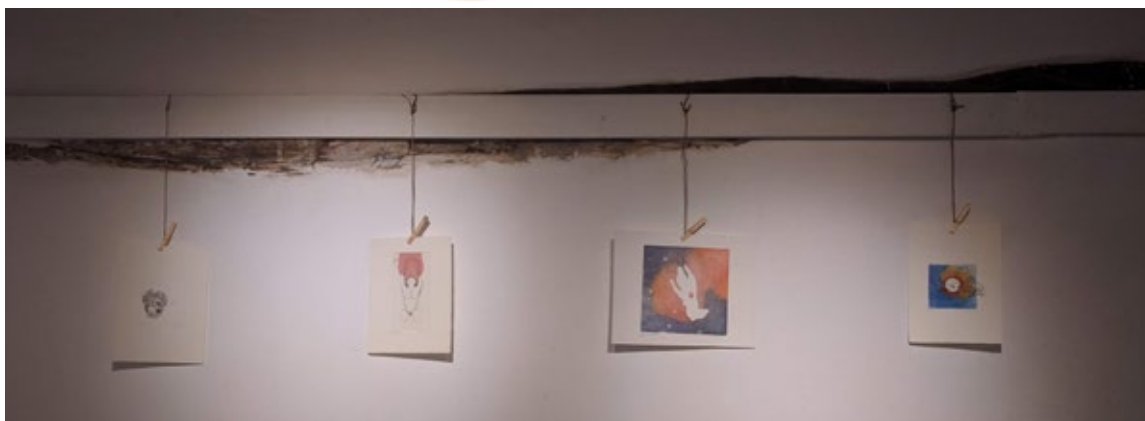


Incisioni
Esposizione
Quando la Bellezza diventa esigenza
#ledonneosservano
Novara - 2019

Opere di incisione selezionate ed esposte con tematica
della visione femminile



Opere originali a tecnica mista



Grafica digitale

Biglietti da visita - 2017

Dopo aver identificato l'idea iniziale del cliente (il delfino è il suo simbolo da sempre), ho realizzato diverse bozze a mano libera, le ho riportate in digitale con tavoletta grafica su Adobe Illustrator, elaborate ed impaginate.



inserimento
dell'immagine
all'interno del
biglietto, scelta del
font, proposta con
le iniziali al centro

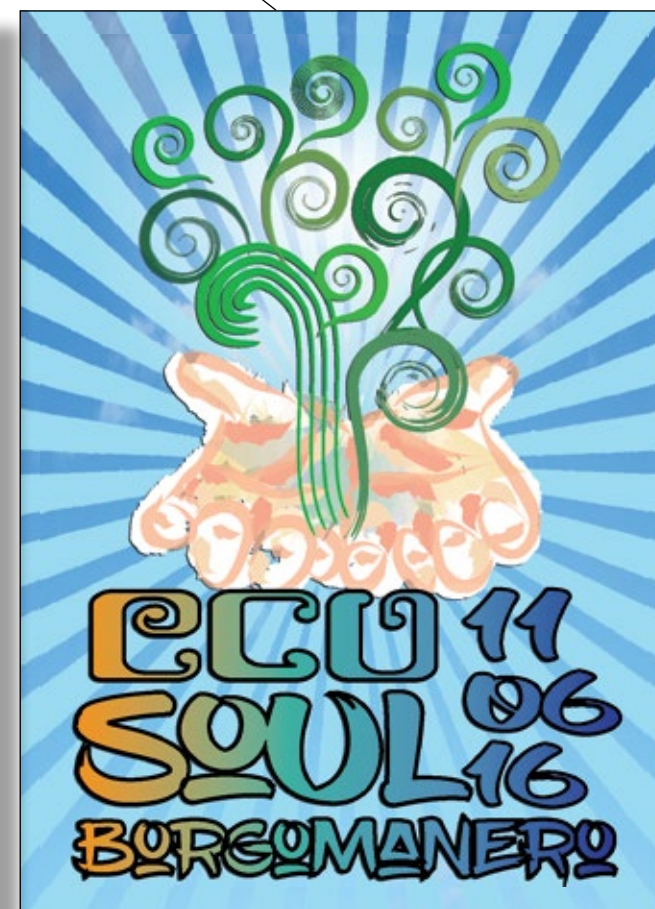


studio del logo
sull'immagine dello
ying-yang

Grafica digitale Flyer - 2015/2018

Creazione di vari flyer con disegni digitali originali e composizioni

creazione su tavoletta grafica
del disegno ed elaborazione su
Illustrator



Grafica editoriale

Vivere Sostenibile Alto Piemonte 2016/2018

Impaginazione, creazioni grafiche originali e fotografie relative alla comunicazione interna alla rivista

Vivere Sostenibile è un format diffuso sul territorio nazionale adattato da editori indipendenti alla realtà del proprio territorio. La grafica è preimpostata, ma modificabile ed adattabile dai singoli graici di ogni sezione.

impaginazione e scelta del font degli articoli

16
Alto Piemonte
benessere corpo e mente
DICEMBRE - GENNAIO 2016/2017

RISATA E BENESSERE

Ridere insieme, il segreto per una relazione felice

Luca Forci - teacher - autore di Yoga della Risata

«E' tempo di riscattare una breve testimonianza relativa alla partecipazione di me e di mio marito allo Yoga della Risata. Durante la sessione sono stato trasportato da una risata contagiosa non solo di mio marito, ma anche di tutti coloro che hanno condiviso la sessione. La gioia maggiore è stato vedere mio marito ridere a cuor aperto. Con lui ho sempre riso tanto ma come tante coppie, pur avendo un bellissimo rapporto, prima della presenza dello yoga della Risata non siamo più riusciti a soffermarci seriamente e profondamente su di noi. Questo fermarsi e pensare solo a star bene, ridere e guardarsi negli occhi... è stato come ricominciare a ridere in noi la gioia di vivere insieme. Quello che più mi ha sorpreso è stato il fatto che ci ho accompagnato nei giorni seguenti alla sessione. Nei giorni successivi abbiamo continuato a ridere come due bambini e abbiamo sentito il bisogno di condividere queste belle esperienze con i nostri amici. Quando si è capiti da qualcuno che ti rende felice e ti avvicina agli altri, non puoi far altro che girarti al mondo. Insomma, tutto più che positivo e bello. Mi piacerebbe condividere con altre coppie, anzi, ancora di più sono convinto che porterebbe benefici a molte famiglie che, per via delle routine di tutti i giorni, non si soffermano sul vero senso della vita. Sono convinto che ci saranno altre occasioni e spero di poter fare questo esperienza anche con mio figlio. Non posso fare altro che ringraziare Luca. Grazie perché in questo anno mi ha aiutato a fermare il tempo e a dare consapevolezza. Non è indispensabile come per raggiungere l'impaginato! Mi ha insegnato che fermarsi e ridere insieme abbrevia le distanze e ci fa raggiungere il

cuore della persona. Non puoi che condividere di persona. Anzi, no, ha lo ha.

Così mi scrive Laura la settimana seguente la sua partecipazione. Insomma al marito, ad un mio incontro di Yoga della Risata. Nel numero di Aprile-Maggio avevo iniziato questa rubrica spiegando come questa disciplina, migliore e arricchita non solo la nostra salute ma la nostra serenità, ma anche, e soprattutto, le nostre relazioni. Ora, che siamo al termine di questa breve ma splendida avventura insieme, ho pensato che il modo migliore per salutarci fosse di lasciare la parola a una persona che aveva sperimentato lo Yoga della Risata e ne aveva tratto evidenti e significativi benefici.

E dalle parole di Laura si intravede, e direi in modo profondo, che ridere in coppia fa bene, alimenta la relazione, smorza eventuali momenti di tensione, aumenta la complicità e la serenità del rapporto, ci fa sentire più supportati e sostenuti.

Non solo. Da questa testimonianza intralmo anche che l'amore si nutre di piccole cose e che una disciplina come lo Yoga della Risata può diventare davvero, per le coppie, l'ottimo di un percorso verso lo sviluppo di un rapporto



Relazione, in che senso?

Carla Luvino - autrice

Non possiamo farne a meno: ognuno di noi instaura innumerevoli relazioni nel corso della vita. Spesso diciamo "ho una relazione", riferendoci per lo più alla relazione di coppia. Ma in realtà è solo uno dei molteplici aspetti. E dunque, come davvero la relazione? Da nella vita, da leggendo il dizionario, c'è poca chiarezza e questo genera confusione che contribuisce a creare malintesi. Quindi, facciamo un po' di luce. Prima di tutto, partiamo dal fatto che la relazione non è più possedere come l'atto, la buona, il peggio. Non è un oggetto statico e cristallizzato in forme prefissate. La relazione è simile a un evento che accade nel tempo e che si modifica costantemente attraverso i fatti della vita e le interazioni tra le persone coinvolte e perfino in base ai mutamenti dell'ambiente. È un processo continuo in cui si scambiano informazioni e sentimenti e riguarda tutto ciò con cui entriamo in contatto (oggetti, persone, animali, luoghi, città, veicoli, macchine, città, paesaggi, edifici, aziende...). Senza relazione non potremmo fare esperienze: a qualsiasi livello, infatti, l'esistenza del mondo come noi lo conosciamo, diventa possibile solo nella continuità dello scambio. Noi esseri umani ne siamo un chiaro esempio, poiché generati proprio da un intreccio di relazioni, quella tra

uomo e donna e quella tra due cellule che si incontrano e uniscono, ricorrendo ad alcune parti di sé per creare insieme qualcosa di nuovo, una cellula che darà origine a miliardi di cellule, fino a formare un essere umano completo. Un risultato possibile, grazie alle relazioni che ci sono tra le cellule e gli organi. Se non ci fossero queste interazioni, basate su scambio e condivisione di informazioni, movimento e sostanze nutritive, allora noi non esisteremmo.

Le relazioni interpersonali perfino la nostra mente: secondo le recenti scoperte scientifiche, la struttura fisiologica del cervello ci permetterebbe di integrare i vissuti delle relazioni interpersonali che diventano un elemento di crescita in caso di interazioni basate su accettazione e armonia. Al contrario, se le relazioni sono caratterizzate da rifiuto, negazione e ostilità, noi ci chiudiamo.

Ma partendo da questa consapevolezza, è possibile vivere relazioni più soddisfacenti? Dipende solo da noi, poiché il processo relazionale è costituito da un costante movimento di dare e ricevere. Che a frutto della nostra scelta e delle nostre azioni: sta a noi orientare in modo efficace.



7
Alto Piemonte
alimentazione consapevole
DICEMBRE - GENNAIO 2016/2017

Azienda Agricola Negro Viviana: senza glutine e senza lattosio

Prodotti senza glutine e senza lattosio. L'azienda agricola Negro Viviana, con le sue lavorazioni, mantiene tutte le proprietà nutritive e preserva i sapori tradizionali. Ma perché questo scelta?

Viviana, la proprietaria, ha scoperto il mondo delle allergie nel 2011, quando a suo figlio Lorenzo ha fatto diagnosticare varie allergie. Il figlio di sei anni, ha affrontato la problematica prendendo attenzione all'alimentazione, sia in casa sia fuori, dove ha dovuto un alto livello di scelta e consapevolezza.

Da quel momento ha iniziato a produrre senza glutine e senza lattosio, per soddisfare tutti i consumatori, senza mai cedere.

Affidarsi tutto ciò potremmo realizzare. Viviana ha allestito un laboratorio artigianale dedicato alla produzione di alimenti "gluten free", dedicando gli ultimi anni alla ricerca per ottenere prodotti di alta qualità ad un prezzo accessibile a tutti.

Ci trovate tutte le derivazioni di grano di Cereali (5) e ogni tipo di derivato del grano al mercato dell'antiquariato di Borgo d'Ale (VC).

Per sapere di più sul vostro spazio: Cascina Tronzana 19 - Borgo d'Ale (VC) - sito web: www.negroviviana.it - telefono: 0111 339 1072346 - email: info@negroviviana.it



Farinata alla cipolla rossa di tropea

Angela Carman - autrice

Ingredienti per 2 persone:
150g di farina di ceci
450 ml di acqua
2 cipolle rosse medie di Tropea
10 olive nere
1 cucchiaino abbondante di capperi dissalati
sale q.b.
peperoncino rosso piccante (se gradito)

Mettere la farina di ceci nel bicchiere del mixer con 450 ml di acqua, 1/2 cucchiaino di sale e frullare. Se in superficie si forma la schiuma, tagliarla aiutandosi con un cucchiaino. Lasciar riposare il composto per qualche ora, meglio se tutta la notte, in frigo.

In una padella capiente mettere olio EVO e la cipolla rossa di Tropea tagliata sottilmente, far andare a fuoco basso fino a che diventa "quasi" caramellata (se necessario aggiungere un cucchiaino di acqua per non farla bruciare). Aggiungere poi le olive tagliate e, dissalate, i capperi

dissalati e il composto di farina di ceci e acqua. Coprire la padella con un coperchio e far cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Capovolgere poi la farinata e far cuocere dall'altro lato per altri 10 minuti. Sganciare il fuoco e lasciare riposare per qualche minuto affinché si compatti.

Si può anche fare la cottura in forno in una teglia bassa ricoperta di carta forno per 25 minuti a 180°C.

Anche in questo caso quando sarà cotta farla riposare qualche minuto per lasciarla compattare.

Angela Carman è una cuoca vegana di Novara. Trovate le sue ricette sulla sua pagina Facebook: @vegandaryany



Zuppa di fagioli e cannella

Angela Carman - autrice

Ingredienti per 3 persone:
200g di fagioli neri secchi o 250g di quelli in scatola
1 cipolla grande
1 carota
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini di noci
Preziosello
sale, pepe, olio EVO, CANNELLA q.b.

Procedimento:
Prima della cottura, i fagioli devono essere messi a bagno per la notte in abbondante acqua con un pizzico di bicarbonato. La mattina dopo, cambia l'acqua e cuocili per un'ora. Nell' frattempo trita grossolanamente la cipolla e carota ed unisci alla zuppa di fagioli, aggiungi di sale e pepe a piacere. Lascia sobbollire fino a che l'acqua non si riduca un pochino. Spegni il fornello e copri. Tira l'aglio insieme alle noci e mettilo alla zuppa. Aggiungere la

cannella. Sentirli esapandere per tutta la casa un odore speziato meraviglioso. Tira il preziosello e mettilo come ultimo ingrediente nella pentola. Fai una pausa con una parte di fagioli, utilizzando il minipimer ad immersione. Copri e lascia riposare per una mezz'ora. La zuppa è buonissima, sia fredda, che tiepida.

Angela Carman è una cuoca vegana di origine russa da poco trasferita in Italia. Trovate le sue ricette sul suo sito: www.prandiaporabili.it anche pagina Facebook: @prandiaporabili e Instagram: @frangirepot. Altre sue ricette sul portale Cucina Manica.



realizzazione dello styling e delle fotografie e impaginazione delle stesse

Grafica editoriale

Il Babi Editore 2018/2019

Impaginazione

Per la casa editrice Il Babi Editore impagino attualmente libri di formato solitamente A5, dopo aver scelto personalmente e concordato con l'editore la tipologia di carta interna e di copertina. La scelta del font e gli spazi interni sono stati scelti dall'editore dopo una serie di proposte, tenendo conto anche dei costi di stampa.

Utilizzo di Indesign
Titoli: Un nuovo paio d'occhiali
Erbe, arbusti, alberi per il corpo e lo spirito

Fiori di ghiaccio

La neve permane solo su alcune cime, le rocce, le piante, i fiori, la pianura verde vibrano danzando e cantando il ritorno del caldo, ascolto il vento e gli affido un pensiero di gratitudine.



Green Land

Discendo lentamente, non ho freddo nonostante io indossi solo il vestito indiano; giungendo alla base della montagna ritrovo la caverna in cui avevo dormito. Entro per ringraziare Madre Terra di avermi ospitato e protetto. Riprendo il cammino, c'è un'aria frizzante; sulla mia sinistra, proprio dove avevo incontrato i cervi, incrocio una lupa e un lupo che mi osservano, passandogli davanti saluto "Mitakuye Oyasin" loro ricambiano ululando e scodinzolando. Il Sole è ancora alto, procedo tranquillamente, alcuni narcisi mi offrono il loro profumo. Risento il gorgoglio della sorgente che si presenta donandomi una sensazione di prosperità, rammento che è la custode delle memorie, la ringrazio

Schiamazzi notturni



api vision

anziana e del ragazzino seduti di fianco e mi aiutano a regolarizzare il respiro e il mio corpo, le vampate arrivano sopportando meglio, la sensazione di ho i brividi, non sento più il mio corpo pensare, sono come sospeso nel tempo, piangono ininterrottamente, altre volte da bambino, improvvisamente una e davanti a me appare un grosso cane, è il mio animale guida, gli sorrido

PERCHÈ BIOLOGICO O NATURALE CHE SIA

insetticidi o diserbanti che siano), è così, ritrovandosi, paradossalmente, inquinati di quelli oggetto dell'agricoltura, ciò si deve aggiungere l'ignoranza del pressapochismo nella lettura delle "istruzioni", dimenticato, l'interesse dei commercianti di prodotti di sintesi, ignorandone a loro volta, è un caso, purtroppo spesso ignorato, tra chi lavora nei campi a tempo pieno e meccanici, veda le intossicazioni come di decessi risultanti dalla cronicizzazione di inalazione, ingestione e contatto epidermico.

✓ Rispetto al futuro, se da una parte ben consci dei doveri che abbiamo verso le prossime generazioni di lasciare un mondo "avuto in prestito", almeno con coscienza, d'altra parte dovremmo anche con le questioni ambientali e di macroeconomia, il pianeta ci obbligano a scegliere di essere. Il problema della "fame nel mondo" del colonialismo e del consumismo contemporaneo e forzata esigenza di ridurre a minor costo per nutrire un sempre maggior numero di abitanti, sempre più concentrati in grandi città. Il circuito perverso secondo il quale i prodotti di sintesi si è scontrato, già da qualche parte del mondo anche in maniera da dire banalmente, con i limiti fisiologici e degli animali allevati: da studente b

PERCHÈ BIOLOGICO O NATURALE CHE SIA

Rispondo a questa domanda che nel tempo mi sono sentito rivolgere più volte e, invariabilmente, ho dato la medesima risposta:

✓ i nostri antenati, anche in condizioni climatiche poco favorevoli, hanno sempre coltivato ciò che era possibile alle nostre latitudini con tecniche sicuramente bio, rispettando i tempi della natura, conoscendone i ritmi e le stagioni, cercando di mantenere e possibilmente migliorare la fertilità dei suoli. Conoscevano e utilizzavano per alimentarsi molte più specie di quanto non accada oggi, così come non conoscevano l'obesità. Se è pur vero che molti di loro hanno patito la fame, almeno in tempi recenti e di guerra, chi viveva in campagna ha avuto meno problemi dei cittadini. Nei fatti praticavano le rotazioni tramandate loro dai Romani e, in molti luoghi, anche l'anno Sabbatico di biblica memoria, allo scopo di rigenerare i terreni.

✓ Ai tempi nostri il coltivare in modo naturale, cioè senza utilizzo di prodotti di sintesi chimica, dovrebbe essere auspicabile, almeno per chi si occupa di piccole superfici e di produzioni destinate al consumo familiare: il "sapere cosa si mangia" e il "ritrovare il gusto vero di una volta" non sono dei semplici slogan, ma dovrebbero entrare nella conoscenza di chi per diletto (o sempre più, purtroppo, per necessità) decide di contribuire al bilancio domestico coltivando o rimettendo a coltura piccole porzioni di suoli, spesso marginali. Il rischio maggiore, infatti, di chi pratica l'agricoltura casalinga, non dovendo calcolare i "costi di produzione", ma utilizzando prodotti di chimici (concimi,

Comunicazione social

Vivere Sostenibile Alto Piemonte 2016/2018

Creazione di contenuti, copywriting e immagini originali

Creazione e aggiornamento settimanale di contenuti fotografici, grafici, informativi, promozionali.
Creazione e studio delle campagne e delle promozioni finalizzate alla vendita di spazi pubblicitari della rivista cartacea e online.



<https://www.facebook.com/vs.alto.piemonte/>

copywriting sui post
dedicati ai contenuti
della rivista



styling e scatto
di composizioni
fotografiche
legate alla
promozione
della rivista

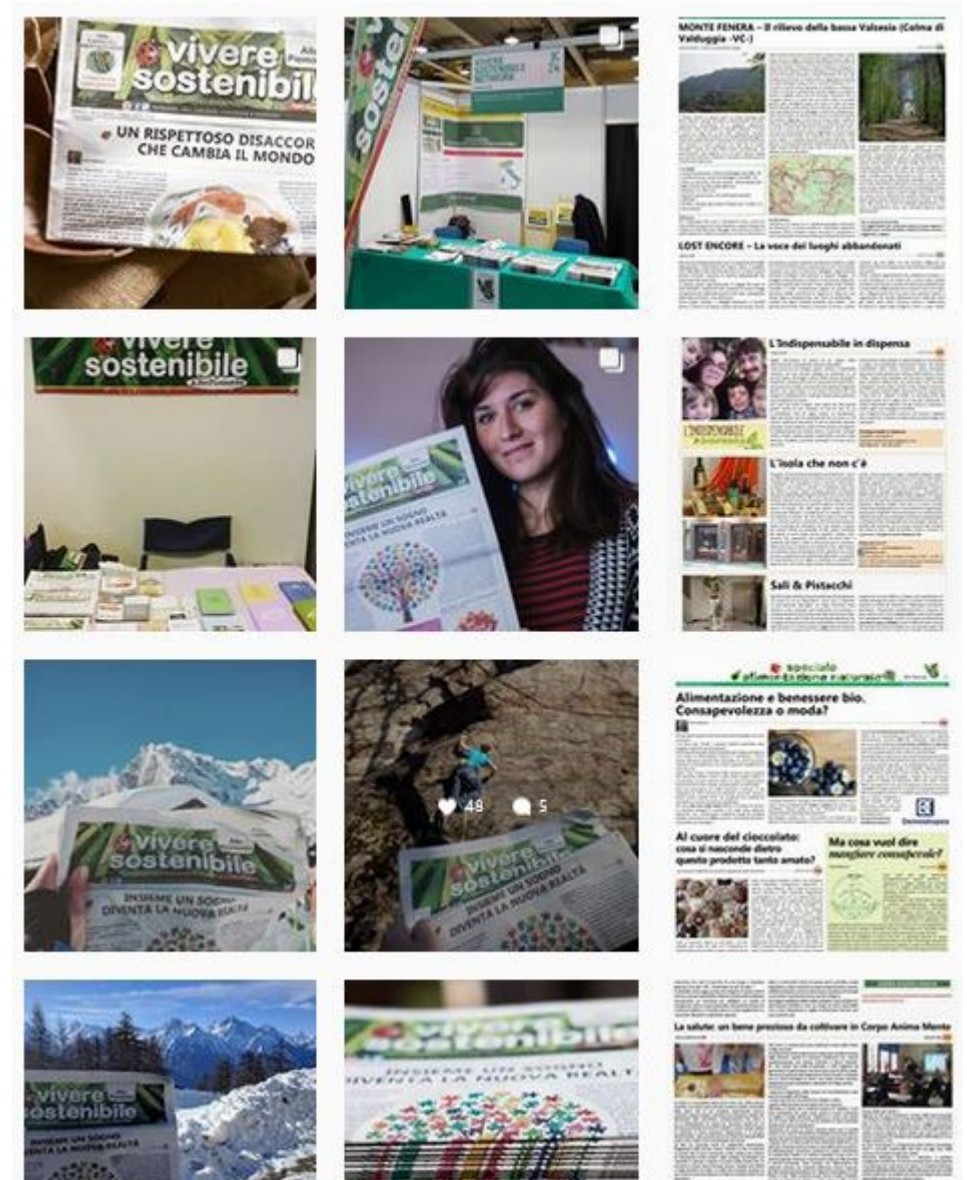


Vivere Sostenibile Alto Piemonte 2016/2018

Creazione di contenuti, copywriting e immagini originali

Creazione e aggiornamento settimanale di contenuti fotografici, grafici, informativi, promozionali.

Creazione e studio delle campagne e delle promozioni finalizzate alla vendita di spazi pubblicitari della rivista cartacea e online.

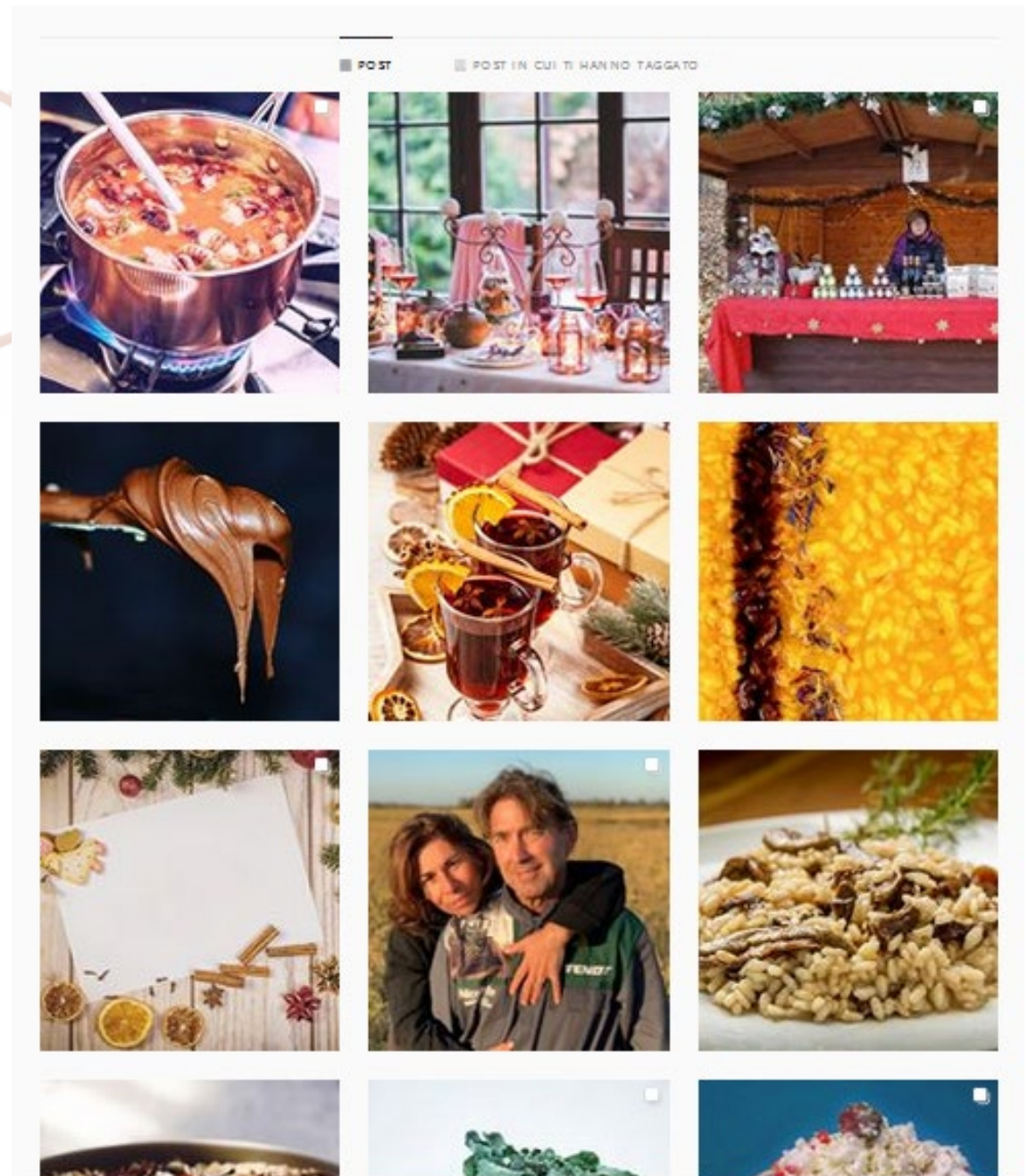
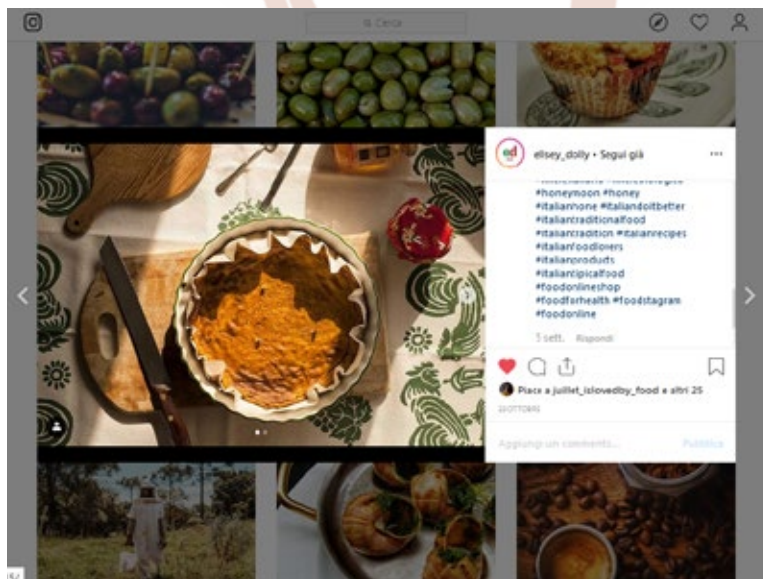
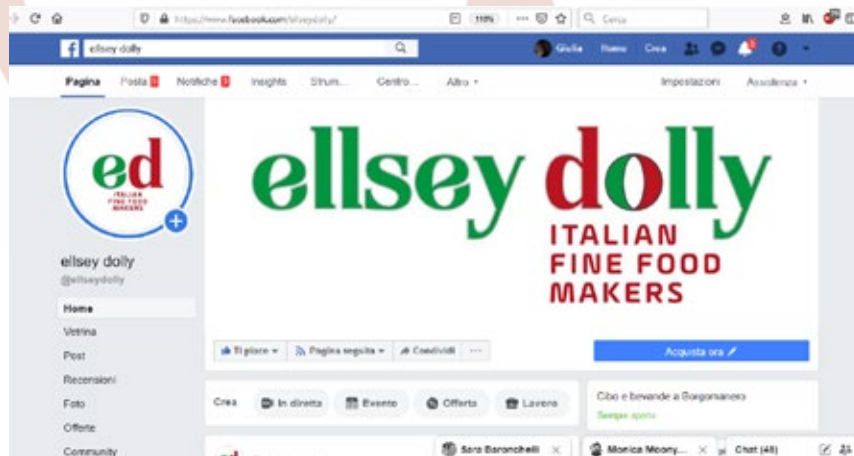


Comunicazione social

Ellsey Dolly 2019

Creazione di contenuti, copywriting ed editing dei testi del blog

Creazione e aggiornamento settimanale di contenuti informativi e promozionali sull'azienda.



Fotografia

Food

Scatti in diverse situazioni di luce naturale



Fotografia

Food

Scatti in studio



Fotografia

Food

Scatti con luce intensa

