Packaging speciale per il panettone celebrativo dei 100 anni di Corsini

centenario-972fe426

Un packaging dal sapore contemporaneo per avvolgere il gusto della tradizione: è opera di Oskar Johansson, studente svedese di Accademia Italiana laureato in Graphic Design a Firenze, la confezione del Panettone celebrativo del centenario di Corsini, storica pasticceria toscana che affonda le radici sulle pendici del Monte Amiata dal 1921.

Il panettone che celebra i 100 anni di produzione dolciaria d'eccellenza è disponibile in due versioni: **Panettone Classico Ubaldo Corsini**, con uva sultanina, scorze d'arancio e cedro candite, lievito da pasta madre Corsini e latte fresco Toscano, un omaggio alla tradizione e agli amanti dei sapori classici; **Panettone al "Prosecco DOC"**, un brindisi dedicato al futuro e ai nuovi sapori.

Il packaging è frutto di un **contest lanciato da Corsini Bakery** agli studenti neolaureati del corso di laurea triennale in Graphic Design di Accademia Italiana. A raccogliere la sfida un gruppo di giovani creativi - Alessia Lapomarda, Melissa Balletti, Adele Tempestini, Giuseppe Gabrielli, Oskar Johansson - che, sotto la guida di Walter Conti, coordinatore dei corsi di laurea in Graphic Design, ha presentato all'azienda **una vasta carrellata di proposte creative per "vestire" a festa i due dolci natalizi.**

Al termine di un intenso confronto tra i designer e l'azienda, con incontri mirati alla definizione dei concept, la proposta di Oskar Johansson è risultata vincente. **Oskar si è aggiudicato un premio del valore di 1000 euro** e la possibilità di seguire l'intera fase esecutiva della realizzazione del packaging.