

A Parma l'azienda ha ritirato il premio assegnato al 'prodotto novità' dello scorso anno per il packaging del Gran Chef

Maina vince il "Dolci & Consumi Awards"

Il panettone gastronomico Gran Chef, principale novità Maina del Natale 2013, non solo ha raccolto consensi unanimi tra i consumatori, ma ha colto nel segno grazie anche ad un packaging accattivante ed elegante. Questo almeno è quanto stabilito dalla giuria del premio "Dolci & Consumi Awards 2014", che martedì 6 maggio scorso a Parma durante Cibus, il prestigioso salone internazionale dell'alimentazione, ha as-

segnato all'azienda dolciaria il massimo riconoscimento nella categoria "Miglior packaging". A decidere il vincitore una giuria composta dai principali esponenti della Grande Distribuzione italiana.

"Questo premio, decretato dagli esperti del settore, va a impreziosire i positivi riscontri che i nostri affezionati clienti e consumatori hanno già riservato al nostro panettone gastronomico - dichiara Ugo Di Gennaro, responsabile



La targa del premio

marketing e comunicazione della Maina -. I dati di vendita, infatti, testimoniano che la nostra scommessa è stata azzeccata, in quanto sul mercato il prodotto è stato da tutti accolto con curiosità ed entusiasmo. Siamo onorati di questo riconoscimento che valorizza un modo nuovo per vivere un prodotto classico della tradizione, un'ottima ricetta in una veste graficamente accattivante e di grande impatto".

A ideare il pack è stata l'agenzia Gruppo Vento di Torino che ha proposto un design minimal ed elegante, per riflettere il carattere contemporaneo del prodotto.

Estetica ricercata, design moderno e abbinamenti cromatici esprimono e comunicano la scelta di gusto. Il visual è sensoriale, cattura lo sguardo, stuzzica l'appetito e, i dati lo confermano, stimola l'acquisto.

Sospinto da una confezione visivamente allettante, il panettone Gran Chef, ideale per la creazione di antipasti e tramezzini sfiziosi, il suo successo se l'è poi conquistato a tavola: un prodotto sì particolare, perché leggermente salato e senza canditi e uvetta, ma pur sempre un panettone, creato nel pieno rispetto del disciplinare di legge e realizzato in collaborazione con un grande chef stellato, Gian Piero Vivalda, patron dell'esclusivo ristorante Antica Corona Reale di Cervere. Proprio a questo maestro della buona cucina si devono i consigli e le ricette di farcitura riportate sulla confezione del prodotto.

r.m