

## IED – ISTITUTO EUROPEO DI DESIGN I PROGETTI FINALISTI

### *Progetto*

#### **Luppoli d'oro**

Luppoli d'oro è una birra che parla di classe, prestigio ed eleganza.

I driver di questo progetto sono stati: ITALIANITÀ NEL MONDO, CONTAMINAZIONE, ESCLUSIVITÀ.

Dimensioni: 70x87mm (fronte) 70x58mm (retro)

Bottiglia: Maximus

Carta: Bianca acquarello, Fedrigoni, 120 gr

Tappo: A corona color oro più capsula sovratappo (involucro in alluminio) in oro

Lavorazioni speciali: Stampa in oro a caldo

Colori: nero più lavorazione speciale

Copy retro etichetta: Il gusto e la tradizione italiani sono celebri in tutto il mondo, ed è proprio da ogni angolo del pianeta che arrivano i 10 luppoli che costruiscono il sapore innovativo di Luppoli d'Oro. La prima birra champagne del Birrificio Angelo Poretti è una creazione elegante e sofisticata che saprà affascinare anche i palati più esigenti.

### *Team di progetto:*

Studenti: Silvia Bricchi (IED Visual Communication, Graphic Design), Filippo Di Lorenzo (IED Management e Comunicazione, Comunicazione pubblicitaria), Marco Fasce (IED Design, Product Design), Giulia Grati (IED Visual Communication, Graphic Design), Martina Strata (IED Visual Communication, Graphic Design).

Coordinamento: Anna Cantaro

Docenti: Alessandro Busseni, Carlo Amico

### *Progetto*

#### **La Formula**

La Formula incarna la qualità e l'eleganza. Il nome deriva dall'equazione:  $e + n + 1 = 0$ , la formula della perfezione matematica. Una birra champagne per conquistare e per sorprendere un partner speciale. La soluzione alla formula più complessa e nascosta del mondo: quella dell'amore.

I driver di questo progetto sono stati: ESCLUSIVITÀ, PASSIONE, QUALITÀ.

Bottiglia: Flute

Lavorazione: Verniciatura bianca opaca scritta in serigrafia / pellicola trasparente

Tappo: A funghetto in sughero con colata di cera regolare

Copy retro etichetta: I maestri birrai del Birrificio Angelo Poretti hanno creato La Formula, birra champagne dal gusto fresco ed equilibrato. L'ideale per tutti coloro che cercano qualcosa dal sapore innovativo. Unica nel suo genere, la Formula si accompagna perfettamente a tutti i piatti della tradizione mediterranea. Scopri tutti gli abbinamenti consigliati su: [www.birrificioporetti.it](http://www.birrificioporetti.it).

### *Team di progetto:*

Studenti: Luca Apreia (IED Management e Comunicazione, Marketing), Michela Barera (IED Management e Comunicazione, Comunicazione pubblicitaria), Davide Piersanti (IED Design, Product Design), Sara Signorini (IED Visual Communication, Graphic Design), Giulia Tassinari (IED Visual Communication, Graphic Design).

Coordinamento: Anna Cantaro

Docenti: Alessandro Busseni, Carlo Amico

*Progetto*  
**Ambrosia**

La "Ambrosia", è il nettare degli Dei. Rimanda a un mondo perduto, a una dimensione che non ci appartiene che però trova sempre spazio in un angolino della nostra testa. Noi non siamo Dei e proprio per questo la vogliamo a tutti i costi.

I dettagli, uno dei regali più grandi che l'intelletto umano ha donato a se stesso. L'intero mondo è fatto di dettagli, basta solo avere la voglia di andarseli a cercare. Chiaro, non sono fatti per tutti, ma a noi non interessano le cose per tutti.

I driver di questo progetto sono stati: ESCLUSIVA, ECCELLENTE, SPECIALE

Bottiglia: Flute

Etichetta: Metal foil

Tappo: A fungo

Colori: Blu cobalto

Copy retro etichetta: Ambrosia è la birra champagne dal sapore raffinato e dal caldo colore elegante, frutto del processo champagnoise, arricchita dall'unione di 10 luppoli provenienti da tutto il mondo. Non è solo una birra, ma un nettare, che rende unico ogni tuo momento.

*Team di progetto:*

Studenti: Marco Bottini (IED Management e Comunicazione, Comunicazione pubblicitaria), Carlo Chiarino (IED Management e Comunicazione, Marketing), Greta Curzi (IED Visual Communication, Graphic Design), Ginevra Franchi (IED Design, Product Design), Chiara Pirovano (IED Visual Communication, Graphic Design).

Coordinamento: Anna Cantaro

Docenti: Alessandro Busseni, Carlo Amico

**Ufficio Stampa**

Aida Partners Ogilvy PR,  
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650  
Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)  
Barbara Fortunati: [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)  
Eleonora Quesito: [eleonora.quesito@aidapartners.com](mailto:eleonora.quesito@aidapartners.com)

**Carlsberg Italia**

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940  
Laura Marchini: [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)