

19/04/2018

informazione.it

Nuovo concept design per Felicia a Cibus 2018

Felicia, brand di Andriani Spa, leader nella produzione di pasta biologica e gluten free di qualità, presenta a CIBUS 2018, dal 7 al 10 maggio a Parma, un'immagine totalmente rinnovata, perfettamente in linea con il restyling del logo e del packaging, che punta a consolidare la riconoscibilità di Felicia sul mercato mondiale.

Gravina in Puglia, 19/04/2018 - 00:00 (informazione.it - [comunicati stampa](#) - [fiere ed eventi](#)) Il nuovo concept design dell'area espositiva Felicia si fa portavoce dei valori che caratterizzano il brand: natura, benessere e purezza. La scelta dei colori e delle forme comunicano in modo chiaro e diretto le peculiarità di un marchio orientato all'innovazione, al gusto e ad un'alimentazione sana e genuina, come recita il pay off "piacere puro, gusto naturale".

La progettazione dello stand (Pad 6 - Stand B 28) è il risultato dello studio accurato di un architetto italiano che deve la sua fonte d'ispirazione a Zaha Hadid, uno dei più illustri e noti architetti contemporanei, le cui opere hanno strutture curve, anche grazie all'impiego di nuove tecnologie e materiali innovativi e a uno stile fluido e leggero che ricorda le forme della natura. Inoltre, la scelta di una tipologia di spazio espositivo a isola con ampia superficie, vuole essere il simbolo di apertura al mondo e all'innovazione. La disposizione degli elementi e delle pareti che delimitano l'area senza confinarla, valorizzano l'apertura centrale come invito ad entrare; la scelta dei colori, con forte richiamo alla natura, vede il predominare del verde, del beige, del marrone nelle sue varie tonalità. Le forme curve e morbide richiamano infine lo stile grafico del logo e del packaging. Felicia sarà presente a questa edizione di Cibus con un tono decisamente social: due tavoli, posizionati sui laterali esterni dello stand, saranno il luogo ideale per ospitare blogger e food lovers, amanti del buon cibo, sano e naturale, che potranno gustare un delizioso piatto di pasta di legumi o di grano saraceno e scattare simpatici selfie con l'hashtag #iosonofelicia. Non mancherà una ricca programmazione di eventi gastronomici curati dagli chef: Massimo Buono, con il suo gusto per l'innovazione, Peppe Zullo, il cuoco contadino e la sua "magia" dei legumi, e novità di quest'anno lo chef Daniele Caldarulo che terrà il primo blogger event, un esclusivo cooking show per le food blogger più affezionate al brand.

Argomento: **Si parla di Andriani**

Online

19/04/2018

informazione.it



Argomento: **Si parla di Andriani**

Online