

INSUPERLABEL

Quarta Edizione

BRIEF

BRIEF INSUPERLABEL 2025

Concept

Cinque elementi del tempo e della qualità: 30 anni di Luca Scarcella

Insuperlabel 2025 abbraccia, in questa nuova edizione, un brand che arriva dal mondo del food: quello di **Luca Scarcella**, panettiere di Torino pluripremiato Gambero Rosso e **specializzato nell'arte della panificazione artigianale**.

Il contest sfida i graphic designer a progettare **un'etichetta autoadesiva per il vasetto dedicato al babà in vasocottura**. Un prodotto artigianale ed esclusivo, che rappresenta una variante moderna del classico babà al rum.

Insuperlabel chiama creativi e creative a interpretare, attraverso la propria competenza e sensibilità, l'essenza di una storia fatta di passione, artigianalità e dedizione. E lo fa tracciando **un filo conduttore di 5 elementi** che guidano la narrazione e l'ispirazione delle proposte:

- **Artigianalità e resistenza**

Evocare la bellezza del lavoro manuale, della maestria che sfida il tempo e delle mani che creano prodotti autentici, valorizzando la resistenza di una tradizione che si rinnova.

- **Il tempo naturale**

Rappresentare l'attesa necessaria a trasformare una semplice materia prima in qualcosa di straordinario. Così come il lievito madre cresce seguendo i ritmi della natura, il tempo è un ingrediente prezioso.

- **Qualità percepita**

Trasmettere la qualità attraverso le forme, i colori e i materiali, rendendo tangibile l'eccellenza che ogni prodotto Scarcella racchiude, in una connessione visiva che parli direttamente ai sensi.

- **Storicità – 30 anni di attività**

Raccontare un viaggio iniziato 30 anni fa, una storia radicata nel territorio e cresciuta con amore. Esprimere la forza delle radici che hanno reso possibile questa realtà.

- **Comunicazione efficace:**

Progettare un'etichetta che non sia solo una veste estetica, ma un ponte emotivo tra il prodotto e chi lo sceglie. Un elemento che racconti una storia, conquisti i consumatori e ne rispecchi i valori.

Chi è Luca Scarcella:

Luca Scarcella è una figura di riferimento nel mondo della **panificazione artigianale**, riconosciuto per la sua capacità di unire tradizione e innovazione. Con oltre 30 anni di esperienza, ha dedicato la sua carriera a **valorizzare le materie prime, alla riscoperta dei metodi di lavorazione tradizionali e all'esaltazione del lievito madre** come simbolo del tempo e della pazienza, necessari per creare prodotti di eccellenza.

Nato e cresciuto in un contesto in cui **la qualità e l'autenticità** erano pilastri fondamentali, Luca ha saputo trasformare la sua passione in un percorso imprenditoriale di successo. La sua filosofia si basa su valori come **artigianalità, rispetto per la natura e cura dei dettagli**, che si riflettono in ogni pane sfornato e in ogni progetto intrapreso.

Oltre a essere un maestro panificatore, Luca è un innovatore che ha saputo coinvolgere il pubblico attraverso corsi formativi, eventi e collaborazioni, creando una comunità attorno all'amore per il buon pane. **La sua visione è chiara: il futuro dell'arte bianca risiede nella capacità di fondere qualità, cultura e creatività.** La sua attività imprenditoriale si snoda attraverso tre punti vendita a Torino e spedizioni in tutta Italia e all'estero.

Il pack:

Il contenitore per cui verranno progettate le etichette è un barattolo di vetro, che esprime i valori di artigianalità, autenticità e conservazione della qualità nel tempo. Il vetro, materiale nobile e riciclabile all'infinito rappresenta il concetto di resistenza e rispetto per la materia prima, proteggendo il contenuto senza alterarne le proprietà.

Le dimensioni del barattolo sono:

- Altezza (senza tappo): **17 cm**
- Diametro: **9 cm.**

In fase di progettazione creativa, i concorrenti potranno scegliere tra due tipologie di fustelle:

Opzione 1: fustella rettangolare fasciante del formato 150 mm x 100 mm.

Opzione 2: fustella ovale del formato 70 mm x 85 mm per la parte frontale; più fustella circolare del diametro di 55 mm da applicare sotto il vasetto per le informazioni del prodotto.

Inoltre, i concorrenti dovranno inserire nel proprio progetto:

- **il logo di Luca Scarcella** (scaricabile dal sito www.insuperlabel.it), con il colore che più si addice al progetto realizzato.

- **gli ingredienti del prodotto:**

acqua, zucchero, farina di Frumento tipo "0", uova, bagna a base di aroma tipo rum, burro di latteria 82% italiano, miele di fiori d'acacia, lievito di birra, sale, baccelli di vaniglia, cannella.

Il supporto:

Le tipologie di carte che i concorrenti potranno impiegare per la stampa dell'etichetta sono firmate Fedrigoni Self-Adhesives, e verranno comunicate in occasione del webinar dedicato ai supporti.

Libertà creativa:

I partecipanti potranno esplorare – attraverso i webinar di HP Indigo, Luxoro e Fedrigoni Self-Adhesives – tecniche di stampa, materiali innovativi e supporti cartacei, trovando il modo più autentico e originale per dare forma ai cinque elementi. La scelta dei materiali e delle tecniche sarà valutata come parte integrante della proposta, in linea con i valori del brand e l'idea di sostenibilità, qualità e attenzione ai dettagli. Insuperlabel è un'occasione unica per intrecciare le arti grafiche con una storia che guarda al futuro senza dimenticare il passato. Non ti resta che accendere la creatività e lasciare il segno col tuo progetto!