



MOLINO VIGEVANO LANCIA LA NUOVA CAMPAGNA DI DIGITAL ADVERTISING DEDICATA ALLA PIZZA HOMEMADE:

“PROVACI ADESSO, RINGRAZIACI DOPO”

Al centro della campagna i preparati biologici per pizza croccante, soffice, integrale e per pinsa romana raccontati attraverso video ironici e irriverenti, i “pizza tips”, interpretati dall’attore Alessio Vitale e Riccardo Betteghella di Casa Surace

FRIGENTO (AV), 15 giugno 2021 – **Molino Vigevano**, società del Gruppo Lo Conte, leader di mercato delle farine con germe di grano vitale nel segmento Ho.re.ca, lancia la **campagna di digital advertising** dedicata alla **pizza home made** e rivolta al consumatore finale.

Al centro della campagna di comunicazione, firmata dalla communication company Different, i preparati biologici per realizzare **pizza croccante, soffice, integrale** e la nuova miscela per **pinsa romana**, raccontati attraverso i “**pizza tips**”, tre video fuori dagli schemi che interpretano la campagna altrettanto irriverente, “**Provaci adesso, ringraziaci dopo**”. L’attore **Alessio Vitale**, nei panni del pizzaiolo, e **Riccardo Betteghella** di **Casa Surace** nel ruolo del ragazzo alle prime armi ai fornelli, danno vita a simpatici sketch di un minuto per sottolineare come, grazie ai consigli del pizzaiolo professionista e utilizzando le farine Molino Vigevano, si possono sfornare anche a casa delle pizze perfette.

“Abbiamo osservato il fenomeno dell’*home cooking*: se per alcuni gli impasti casalinghi sono stati una riscoperta, i *Millennials* si sono cimentati con questo genere di preparazioni proprio durante il lockdown, a volte con buoni risultati, a volte meno. Ne sono la prova i dati relativi all’aumento del volume delle ricerche online di ricette per pizza e il gran numero di post che vengono tutt’ora pubblicati sui social con hashtag legati alla pizza fatta in casa. I preparati per pizza biologici di Molino Vigevano supportano tutti coloro che in questi mesi hanno messo - letteralmente - le mani in pasta per la prima volta e allo stesso tempo soddisfano coloro che vogliono essere sicuri del risultato finale delle loro preparazioni. Attraverso il *know how* accumulato in anni di esperienza nel mondo Ho.re.ca. abbiamo messo a punto dei prodotti perfettamente calibrati e studiati appositamente per essere semplici da usare e che garantiscano performance nel risultato finale, grazie ad ingredienti come il germe di grano e la pasta madre poi, i nostri prodotti assicurano pizze dall’aroma e dal gusto unici e intensi”, dichiara **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di Molino Vigevano.

I video, che verranno veicolati attraverso **attività online** e sui principali **social media**, fanno parte di un piano di comunicazione più ampio che prevede anche **un commercial** da 15 secondi (online da settembre a dicembre 2021) e **adv su testate trade specializzate**, con l’obiettivo di raggiungere **oltre 8 milioni di persone**.

La campagna è anche l'occasione per presentare la **nuova farina per pinsa romana** e per **rilanciare la linea di farine per pizza croccante, soffice e integrale**, tutte sul mercato con un **packaging** completamente rinnovato. Le confezioni, pratiche, eleganti e completamente riciclabili, saranno in cartone e, grazie alla mezza luna intagliata sul fronte, il consumatore potrà vedere il contenuto all'interno direttamente durante la scelta a scaffale. Seguendo la ricetta spiegata passo, passo sul retro del pack, i suggerimenti dei maestri pizzaioli di Molino Vigevano oltre ai video *pizza tips* creati ad hoc, con una **confezione da 500 gr** di prodotto sottovuoto sarà possibile realizzare fino a 4 pizze rotonde (con una lievitazione di 3 ore o di 6 ore nel caso della pinsa romana).

Tutti i preparati biologici per pizza Molino Vigevano offrono il massimo di benessere e gusto, sono realizzati con farina di grano tenero poco raffinata, con germe di grano, quindi già per sua natura ricca di fibre e sostanze benefiche per il nostro organismo. A questo si aggiunge pasta madre e lievito biologici perfettamente dosati e miscelati per performance perfette in cucina e per prodotti dall'aroma e gusto unici.

<https://www.molinovigevano.com/>

IL GRUPPO LO CONTE

Fondato negli anni '30 da Giuseppe Lo Conte, oggi è leader nel mercato delle farine speciali, ingredienti, accessori per dolci e salati e alimentazione speciale. L'Azienda risponde a tutte le esigenze del mercato con un'offerta distintiva e funzionale composta da oltre 450 referenze con i brand **Le Farine Magiche**, simbolo dello spirito innovatore del Gruppo (farine e miscele), **Decorì** (ingredienti, lieviti, aromi e decorazioni per dolci), **Molino Vigevano** (Farine super premium per l'Ho.re.ca. e il Retail), **Giusto®** (brand leader nell'alimentazione speciale che coniuga il giusto mix di bontà e salute). Il Gruppo Lo Conte ha un fatturato consolidato di 50 Mio/€ e ha 5 sedi: la principale in Irpinia e 4 stabilimenti in Italia, Frigento (AV), San Nicola – Ariano Irpino (AV), San Benedetto del Tronto (AP), Torre d'Isola (PV).

www.locontenaturalimenti.it

Ufficio Stampa FRUITECOM Tel. +39 059 7863894

Cecilia De Santis | cecilia.desantis@fruitem.com | +39 338.1928051

Michela Dongi | michela.dongi@fruitem.com | +39 348.4074079