

"Provaci adesso, ringraziaci dopo": **Molino Vigevano** dedica la nuova campagna di digital advertising alla pizza home made

LINK: <http://www.adcgroup.it/adv-express/creative-portfolio/digital/molino-vigevano-la-nuova-campagna-di-digital-advertising-e-dedicata-alla-pizza...>



17/06/2021 12:25
Digital "Provaci adesso, ringraziaci dopo": **Molino Vigevano** dedica la nuova campagna di digital advertising alla pizza home made. Al centro dell'iniziativa 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. **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).
<https://www.molinovigevano.com/>