

Trend della pizza fatta in casa: **Molino Vigevano** ci crede

LINK: <https://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-riso/trend-della-pizza-fatta-in-casa-molino-vigevano-ci-crede/77897/>



Trend della pizza fatta in casa: **Molino Vigevano** ci crede Trend della pizza fatta in casa: **Molino Vigevano** ci crede Pubblicato il 18 giugno 2021 | 19:30 Nuova campagna digital "Provaci adesso, ringraziaci dopo". L'iniziativa è anche l'occasione per presentare la farina per pizza romana e rilanciare le farine per pizza croccante, soffice e integrale con pack rinnovato Una campagna di digital advertising dedicata alla pizza home made e rivolta al consumatore finale. L'iniziativa vede protagonista **Molino Vigevano**, società del Gruppo Lo Conte, tra i protagonisti del mercato delle farine con germe di grano vitale nel segmento Horeca. La gamma di farine **Molino Vigevano** protagonista della campagna Al centro della campagna di comunicazione i preparati biologici per realizzare pizza croccante, soffice, integrale e la nuova miscela

per pizza romana, raccontati attraverso i "pizza tips", tre video che interpretano la campagna "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 pizze perfette. 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 specializzate, con l'obiettivo di raggiungere oltre 8 milioni di persone. Backstage di Provaci adesso, ringraziaci dopo Il fenomeno dell'home

cooking « 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 - ha dichiarato Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di **Molino Vigevano** - 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 Horeca abbiamo

messo a punto dei prodotti perfettamente calibrati e studiati appositamente per essere semplici da usare e che garantiscano performance nel risultato finale. Grazie a ingredienti come il germe di grano e la pasta madre, poi, i nostri prodotti assicurano pizze dall'aroma e dal gusto unici e intensi». Alessio Vitale e Riccardo Betteghella Confezioni in cartone 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 grammi 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). © Riproduzione riservata