



22/12/2023

Stagionalità, la promuoviamo per 12 mesi all'anno

Calendario e social, la strategia di comunicazione di Annatura

ALICE MAGNANI
redazione@italiafruit.net
WWW.ITALIAFRUIT.NET

È un racconto semplificato ma che arriva subito al cuore (e alla pancia) del consumatore quello di Annatura per le verdure cotte. Già da diversi anni l'azienda ha adottato la sua personale strategia di comunicazione che prevede l'illustrazione delle diverse fasi della filiera (clicca qui per approfondire), i suggerimenti di preparazione e la spiegazione delle principali caratteristiche dei prodotti, sempre in base alla stagionalità.



Ma come si organizza un racconto personalizzato ed in grado di richiamare l'attenzione? Lo abbiamo chiesto a Martina Innocenzi, responsabile comunicazione dell'azienda. "A inizio anno cerchiamo di mettere a fuoco un argomento che sia interessante e utile da trasmettere al pubblico che ci segue sui social - ha spiegato Innocenzi a IFN - inizia così una ricerca condotta su vari canali per individuare l'illustratore che possa veicolare al meglio le nostre idee. Per il 2023, la scelta è caduta su Roberta Ranieri, una giovane illustratrice barese specializzata sul realizzare ricette, molto legata alla sua terra d'origine e amante del buon cibo in generale. Le ricette le abbiamo proposte noi partendo da quelle che sono le nostre verdure e rispettandone la stagionalità".



L'obiettivo finale delle illustrazioni che, mese per mese, vengono pubblicate sui social è la costruzione del calendario. "I social ci aiutano a far conoscere i nostri prodotti e raggiungere i target più disparati. Quando, poi, li presentiamo 'messi all'opera' nelle ricette, l'apprezzamento è maggiore perché se ne vede l'effettivo utilizzo pratico e concreto. Teniamo tantissimo al progetto del calendario, si tratta di un regalo che viene molto apprezzato dai nostri clienti e collaboratori perché, oltre che utile, è davvero bello ed originale", sottolinea Innocenzi.



Le ricette del calendario di quest'anno sono alla portata di tutti, considerato che alla parte 'noiosa' ci ha già pensato Annatura, pulendo e cuocendo le verdure. "Con i nostri prodotti, tutti possono realizzare anche le procedure più lunghe e complicate, perché dispongono già delle materie prime più importanti - ha commentato la responsabile comunicazione - Ad esempio se parliamo di una zuppa, i cereali, le verdure e i legumi Annatura vanno solo mescolati insieme con brodo o acqua. Se invece parliamo di vellutate, le verdure o i legumi Annatura vanno unicamente frullate a piacimento mentre se ci riferiamo al condimento di una pasta o alla farcitura di un calzone o di una rollata? la verdura è già pronta così com'è e tutto va solo condito a piacimento. Scegliendo le verdure Annatura, poi, non si rinuncia alla qualità, al benessere e al tempo già poco che abbiamo a disposizione per fare qualunque cosa, meglio di così?!".



Infine, il calendario di Annatura ha anche un lato 'green' considerato che è realizzato in carta riciclata, la stessa utilizzata per le fascette apposte sulle confezioni delle verdure.

La distribuzione del prodotto cartaceo avvenuta proprio in questi giorni è stato un modo con cui l'azienda ha dimostrato la sua vicinanza a tutti i partner, oltre a porgere un sentito augurio di Buon Natale.

[Clicca qui per iscriverti alla Newsletter quotidiana di IFN](#)