



**Al via il secondo “capitolo” di *Momenti Montasio***

## **Avviata la nuova campagna multicanale del Montasio Dop**

**Emozionare, coinvolgere e raccontare i valori di questa eccellenza italiana attraverso immagini d’impatto e contenuti scientifico-nutrizionali.**

Udine, 27 agosto 2019 – Emozionare, coinvolgere e raccontare i valori del formaggio Montasio Dop stuzzicando i palati più esigenti attraverso immagini e contenuti: questi gli obiettivi della campagna multicanale *Momenti Montasio*, al suo secondo “capitolo” dopo il debutto della scorsa estate. Firmata e pianificata dall’agenzia Aipem di Udine in stretta collaborazione con il Consorzio di tutela del formaggio Montasio Dop, la campagna prevede uscite stampa su quotidiani e periodici nazionali, pubbliche relazioni, ufficio stampa e una considerevole attività digitale che spazia dal web marketing, al social advertising e alle digital PR, con un focus particolare verso una corretta informazione scientifico-nutrizionale del prodotto.

Concept di base sempre focalizzato sull’idea che ogni circostanza quotidiana, dal relax al lavoro, dallo sport ai momenti conviviali, può diventare uno dei *Momenti Montasio*. L’immagine, elegante e suggestiva, conferma il nuovo posizionamento di marca e il valore di un prodotto prezioso e di qualità della tradizione italiana, caposaldo della tipicità agroalimentare e culinaria del territorio di produzione che si estende nel Friuli Venezia Giulia e Veneto Orientale.

A stuzzicare gli appetiti degli utenti del web e a incrementare ulteriormente l’engagement nelle diverse piattaforme social, un racconto continuo della genuinità e qualità del prodotto attraverso immagini, video, contenuti informativi scientifico-nutrizionali e coinvolgenti videoricette che si possono scaricare anche dai nuovi e innovativi ricettari.

E per un’emozionante narrazione sono state coinvolte anche delle rinomate blogger e influencer del panorama italiano in grado di trasmettere alle loro community di riferimento gusto, storia e valori di un formaggio di qualità, lattosio free, seguito e curato in tutte le fasi della filiera.

