

Al via la nuova campagna pubblicitaria di Melinda



Dal 21 febbraio Melinda sarà di nuovo protagonista in tv. Su tutte le principali emittenti tv, digitali e satellitari, saranno trasmessi gli spot che parlano dell'inimitabile gusto delle mele del Trentino con il bollino blu. Dal 21 al 25 febbraio protagonista su tutte le reti sarà Evelina, l'ultima nata della famiglia e la più sorprendente grazie all'incredibile croccantezza e alla succosità della sua polpa. Per le due settimane successive, fino al 13 marzo, sarà invece la Golden a entrare virtualmente nelle case di tutti gli italiani: la classica dalla buccia gialla come il sole della Val di Non, la più amata e consumata nelle nostre case, sarà raccontata come sempre in modo allegro e scanzonato nello spot dedicato che, per la nuova messa in onda, avrà una piccola divertente sorpresa.

La pianificazione è molto intensa e decisamente trasversale: 2619 passaggi distribuiti su tutti i più importanti canali e fasce orarie con una consistente presenza in particolare nel prime time (oltre il 50%).

[evelina1](#) Non solo, perché per illustrare le varietà di mele Melinda, il loro territorio e dare qualche goloso suggerimento d'impiego, sono stati scelti due veri big della tv italiana. Saranno infatti

Antonella Clerici e Gerry Scotti a condurre le telepromozioni, rispettivamente di 90" e 40", che andranno in onda fino al 21 marzo, durante La Prova del Cuoco e Caduta Libera, due tra le trasmissioni più seguite su Rai e Mediaset. MelaSì, RedDelicious, Fuji e le altre mele Melinda saranno raccontate in tutta la loro speciale genuinità.

Inizio campagna 21 febbraio; fine campagna 19 marzo

Regia: Luca Lucini

Jingle originale: Pretty Belinda

Arrangiamento: QuietPlease

Casa di Produzione: Filmmaster

Agenzia di Pianificazione: Mindshare

Melinda

Al Consorzio Melinda aderiscono 16 cooperative trentine di oltre 4.000 famiglie di frutticoltori che coltivano globalmente circa 6.500 ettari di meleti nella Val di Non e Val di Sole in Trentino. La produzione media annua di mele Melinda è di oltre 400.000 tonnellate, circa il 20% della produzione italiana. La ricetta che fa crescere le mele Melinda è tutta naturale: l'altitudine compresa tra 400 e 1000 metri sul livello del mare, l'esposizione a oltre 2000 ore/anno di luce solare, la caratteristica del suolo derivante da rocce dolomia e tonalite, l'abbondante acqua estiva proveniente dai ghiacciai e infine l'ampia escursione termica giornaliera, >16°C in settembre. Dalla raccolta alla distribuzione, Melinda rispetta da sempre i più severi standard nazionali e internazionali di certificazione e oggi vanta l'ideazione di un progetto straordinario, un impianto Ipogeo per la Frigo-Conservazione, primo e unico al mondo per la frigo-conservazione di frutta in grotte sotterranee in condizioni di atmosfera controllata.

www.melinda.it