

Piadina Romagnola Igp, cibo d'eccellenza della Romagna, va forte anche sui social. IL VIDEO

Il video promozionale della Piadina Romagnola Igp ha raggiunto 11 milioni di utenti e 300mila visualizzazioni, mentre la campagna promozionale messa in campo nel biennio 2019-2020 ha oltrepassato i 20 milioni di contatti, tra Italia e Germania



12 Gennaio 2021 La Piadina Romagnola Igp piace al palato quale cibo di strada per eccellenza della Romagna. E piace anche come prodotto social. A chiusura dei due anni di attività di promozione legata al Piano di Sviluppo Rurale (Psr) della Regione Emilia Romagna, la Piadina Romagnola Igp mette a segno numeri premium in termini di visibilità. Il video promozionale della Piadina Romagnola ha raggiunto 11 milioni di utenti e 300mila visualizzazioni, mentre la campagna promozionale (canali digital e canali off) messa in campo nel biennio 2019-2020 ha oltrepassato i 20 milioni di contatti, tra Italia e Germania.

“Stiamo raccogliendo i frutti di un grande lavoro di squadra messo in campo dal Consorzio in questi due anni di attività - spiega Alfio Biagini Presidente del Consorzio della Piadina Romagnola IGP - Abbiamo lavorato insieme ai soci e con la Regione Emilia Romagna per realizzare un progetto di promozione che vanta oggi risultati importanti in termini di notorietà con ripercussioni anche in termini di consumi”.

Nei primi otto mesi del 2020 la produzione della Piadina romagnola Igp è stata di 15mila tonnellate (fonte Nielsen), dato ragguardevole tenuto conto delle difficoltà del canale horeca. Dato maiuscolo, inoltre, se messo in relazione al 2019 quando la produzione certificata sull'intero anno è stata di 17.860 tonnellate. Un percorso sicuramente di lungo periodo se si pensa che la produzione di piadina romagnola Igp nel 2014 era stata di poco superiore alle 6 mila tonnellate.

“La piadina Romagnola IGP - conclude Biagini - è un prodotto sempre più apprezzato perché unisce il valore del legame con il territorio alla facilità d'uso, grazie alla possibilità di essere utilizzata in tanti momenti della giornata, pranzo, cena, aperitivo, colazione. È un pasto economico e veloce che diventa gourmet o salutistico a seconda degli ingredienti che accoglie. È accogliente come la Romagna e proprio per questo piace a tutti”. 