



Le aromatiche FOO'D

I PLUS

- Gamma di aromi selezionati e testati da Davide Oldani
- Campagna promozionale con eventi di show-cooking
- Concorso a premi con esperienze culinarie
- Sito web con informazioni e curiosità
- Importante comunicazione con poster, retrofanie e pubblicazioni su instagram

Presentato in occasione di Myplant & Garden il nuovo marchio firmato dallo chef stellato Davide Oldani. Un connubio tra gardening e cucina, sempre più ricercato nel centro di giardinaggio

di FILIPPO TERRAGNI

L'essenza delle **Erbe FOO'D** è il risultato di un attento studio di marketing dedicato alla vendita delle erbe essenziali all'interno dei punti vendita specializzati, somma dell'osservazione delle tendenze che prevalgono nei mass-media e della sovraesposizione di trasmissioni culinarie e pubblicazioni specializzate di settore.

AMPIA SCELTA

Frutto di un intero e intenso anno di lavoro, il **marchio si sviluppa attraverso un'etichetta chiara, pulita e subito percepibile da parte del consumatore** con informazioni di facile consultazione e implementabili attraverso l'utilizzo del qr-code che rimanda al sito web, con curiosità e notizie extra.

Ampio rilievo viene dato al crowner pubblicitario, un chiaro riferimento allo chef Davide Oldani con il suo brand, di grande effetto da installare direttamente su carrello danese. Tanti i punti di forza del prodotto: dalla gamma di aromi selezionati e testati da uno chef stellato all'assortimento di varie misure di diametro di vaso oltre alla tipologia alberello (a utilizzo ornamentale culinario, anche ornamentale), da una **campagna promozionale con eventi e show-cooking** a tutti i punti vendita che ne faranno richiesta a un concorso a premi che mette in palio un'esperienza culinaria al ristorante D'O di Davide Oldani. C'è poi un'adeguata azione



LA CUCINA POP DI DAVIDE OLDANI

«La mia **cucina POP** è nata dal desiderio di amalgamare l'essenziale con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione. Sono convinto che la grande cucina italiana sia grande – oltre che per varietà e gusto – anche per la **possibilità che offre di essere costantemente reinterpretata**: io l'ho fatto con semplicità, dando valore a tutti gli ingredienti e facendo della stagionalità e dell'alta qualità dei prodotti due punti fermi. A questi punti cardine ho aggiunto un principio che mi guida nella preparazione di ogni piatto: la ricerca di un'armonia nell'equilibrio dei contrasti, che per me significa non solo una promessa di dolce nel salato e una "memoria" di salato nel dolce, ma la coesistenza armoniosa in ciascun piatto di tutto ciò che stimola il palato: morbido, croccante, caldo, freddo, dolce, amaro...». Tutto questo, deve trovare una composizione in una cucina leggera ma gustosa, sana ma varia, **semplice ma sorprendente**. A completare l'idea di Cucina POP: la passione e la ricerca continue, l'irrinunciabile lavoro di squadra e l'accoglienza dell'ospite. Sobria ma elegante, quest'ultima è basata sulla **convincione che il bello debba essere anche funzionale**, come tutti gli oggetti che sono stati creati per gli ospiti.



CURIOSITÀ

Davide Oldani è stato protagonista anche al nostro evento Garden Center New Trend, dove ha presentato la linea di Erbe FOO'D e ha suggerito al pubblico le sue regole d'oro per utilizzare le aromatiche in cucina.

di comunicazione con poster, vetrofanie e pubblicazioni quotidiane su instagram, pubblicità e iniziative sul prodotto.

INSIEME DI SENSAZIONI

«Amo le erbe aromatiche e nella mia cucina, leggera ma che non vuole rinunciare al gusto, le uso per “sostituire” i condimenti pesanti. In fondo la natura ci ha abbondantemente fornito degli ingredienti per insaporire senza appesantire, per condire senza prevaricare. Senza contare il profumo – ha dichiarato **Davide Oldani** durante la presentazione del nuovo marchio in occasione di Myplant & Garden –. Noi diciamo gustoso e più facilmente pensiamo all’insieme di sensazioni che coinvolgono la bocca. Di un cibo però percepiamo aromi e profumi, un cibo lo assaporiamo, ne vediamo i colori, lo “ascoltiamo” persino. **E fra tutti i sensi, quello che si attiva per primo è proprio l’olfatto**, che di un piatto intercetta subito le stuzzicanti promesse». Insomma, una nuova linea di aromatiche che vanta delle stelle che potrebbero portare un importante valore aggiunto, oltre alla genuinità del prodotto in sé. ■

