



Tutti a tavola

di Maurizio Quaranta

Straordinaria la campagna di comunicazione di GV3, incentrata su di un ricettario, una raccolta di ricette suggerite dai dipendenti di Venpa e del Gruppo Venpa3

Indubbiamente sorprendente è stato per noi l'inizio del nuovo anno: nella casella della nostra posta abbiamo trovato un calendario da tavolo, incentrato sulle erbe aromatiche e un ricettario, qualcosa di davvero inedito nel mondo del noleggiorc3 e delle costruzioni.

Contattato l'Ufficio marketing di GV3 per auguri, complimenti e ringraziamenti, abbiamo scoperto che «tutto è nato – ci riferisce Lidia Furlan – dal desiderio di abbinare il concetto di 'naturale e sano' al servizio del noleggiorc3. Nasce così la necessità di sostenere in termini di comunicazione un'abbinata non convenzionale nel ramo dei servizi rivolto all'edilizia. E così in primis è nato il calendario incentrato sulle erbe aromatiche, quell'ingrediente naturale che esalta o – nel nostro caso – 'eleva' il sapore delle pietanze, per un noleggiorc3 'tutto da gustare'. Peraltro in perfetta sintonia con l'EXPO 2015, che prevede un Cluster completamente dedicato alle spezie!

E dal calendario ha iniziato a prender forma tutta la campagna di comunicazione 2015 di GV3: «Una campagna dalle tinte verdeggianti, nelle sue accezioni alimentari e ambientali – sempre Lidia Furlan – grazie al versatile impiego delle erbe aromatiche, versatili come la nostra azienda, che va incontro al cliente, lo informa, lo supporta, lo assiste in tutte

le fasi del noleggiorc3», grazie anche all'elevata esperienza sul campo e un'infinita passione per questo lavoro.

«Poi è stata la volta del Ricettario, realizzato da GV3 grazie al contributo dei colleghi Venpa e GV3: lo staff del Gruppo – a prender la parola è Nicole Ivanovich, ufficio marketing Venpa GV3 – si è infatti messo ai fornelli ed in un effluvio di aromi, direttamente dalle cucine delle proprie abitazioni, si è cimentato nella produzione di personali pietanze, il cui unico elemento richiesto doveva essere la presenza di una o più spezie o erbe aromatiche tra gli ingredienti essenziali».

E così si è approfondito e rafforzato il binomio 'noleggiorc3 e cucina', universi solo apparentemente estranei l'uno all'altro, in realtà associati da passione, ordine e genio: così come ogni cantiere richiede attenzione, cura, serietà ma anche la fantasia per rispondere alle esigenze più varie, così in cucina nulla è dato al caso, quanto piuttosto all'estro, all'iniziativa di chi si pone ai fornelli. L'intento di questa operazione – conclude Nicole Ivanovich – è di portare così un pizzico di noleggiorc3 anche a tavola, dove gli ingredienti naturali saranno il tocco decisivo di una squadra vincente... ».

Ma non è finita qui: in un escalation di idee ecco prendere vita anche il primo

Talent Show di cucina GV3 su piattaforma social. In concomitanza con il lancio al pubblico del ricettario GV3 – realizzato tramite il sito gv3.it e i social network – è stato fatto infatti un invito speciale ad utenti e seguaci: ogni giovedì alle ore 11.30 'in diretta' dalla cucina virtuale GV3 sulla sua pagina FB, sezione eventi, la possibilità di discutere una ricetta estratta dal Ricettario GV3.

In questa pagina ci sarà ovviamente il modo di postare commenti, suggerimenti, foto, video, ecc.

Non avete un account di Facebook? Potete consultare le ricette e commentarle anche nell'area dedicata sul sito web del Gruppo: <http://ricettario.gv3.it/ricettario/>

In conclusione, non possiamo che complimentarci con tutto lo staff GV3 per l'iniziativa, per l'originalità dell'idea, per il modo inconsueto ma straordinariamente coinvolgente di fare marketing e comunicazione.

Complimenti davvero a tutti.

Ora io comincio con una zuppa d'orzo e radicchio e una faraona in tecia con crema d'erbe...e voi?

