Comunicato stampa *4 maggio 2015*

Nuova campagna Althea "Eat different"

Sei pronto per una nuova, entusiasmante food experience? Lasciati andare, apri il tuo cuore ai Sughi Althea, gli specialisti dei sughi pronti. Buoni.

Si dice che l'amore sia *"un apostrofo rosa tra le parole t'amo*", ma secondo Althea, leader dei sughi pronti di alta qualità dal 1932, "amore" è anche quello che mette insieme una pasta con il suo sugo! Mangia col cuore, dunque, e unisciti al primo **#Eat Different** di Althea per trascorrere una serata deliziosamente 'differente' con musica e amici.

Perché 'Eat different'? Perché Althea è lo specialista dei sughi pronti. Ma quelli buoni.

Brand amato dai giovani e dagli appassionati di qualità, Althea ha scelto tre luoghi culto dell'aperitivo milanese per far provare i suoi sughi, insieme a nodini di pasta fresca, in forma di finger food, distribuiti gratuitamente dall'Ape Car di Pasta Fresca.

Si parte **giovedì 7 maggio al Ralph's** di Milano (via Edmondo De Amicis 4 – Colonne di San Lorenzo). La serata comincia alle 18.00 e sarà accompagnata dal Dj Set dei DIRTY MONDAYS, la formazione più trendy del momento. Per assaggiare, baciare, divertirsi e condividere le foto della serata usando l'hashtag **#eatdifferent.**

Stessa formula per i prossimi appuntamenti, sempre di giovedì a partire dalle 18.00, giovedì **14 maggio al Capetown** (via Vigevano, Milano) e giovedì **21 maggio al Bhangra Bar** (Corso Sempione, Milano).

Per veicolare i tre eventi la campagna digital #eatdifferent apparirà sui maggiori siti. Qui la pagina dell'evento: http://www.sughialthea.it/eat-different.php

Ralph's
Via Edmondo De Amicis, 4 / Colonne di San Lorenzo,
20123 Milano, Italia
Tel. 02.8725043
facebook.com/ralphsmilano
TRAM: 14, 3

Capetown
Via Vigevano, 3
20144 Milano
Tel 02 89403053
MM2 Porta Genova

Bhangra Bar
Corso Sempione, 1
20145 Milano
Tel. 02.34934469
www.bhangrabar.it
MM1 Cadorna - Tram 1

ALTHEA SPA

La storia

Althea nasce a Parma nel 1932. *Sugóro* è il primo condimento pronto lanciato dall'azienda. A contribuire al suo successo c'è Maria Felice, la figura di esperta massaia antesignana delle moderne foodblogger che dispensa ricette e consigli di cucina ricevendo migliaia di lettere di fan. Negli anni '60, Althea lancia il fortunato slogan "*Ottima idea, prodotti Althea*" proposto sia in televisione sia sulla stampa raggiungendo il massimo del suo successo commerciale. Dopo un passaggio nella multinazionale Unilever, il marchio comincia la sua rinascita nel 1997 con l'acquisizione da parte della famiglia napoletana dei Ricciulli.

Recentemente l'azienda è stata acquisita dal **gruppo La Doria**, colosso della lavorazione del pomodoro, che diventa così il primo produttore italiano di sughi.

La crescita di Althea è costante: nel 1997 il fatturato era di 20 milioni di euro, oggi è di 72 milioni. Nel 2009 Althea consolida la sua leadership arrivando al 1° posto in Italia nella produzione dei sughi ed al 3° posto in Europa nel settore distribuendo in tutto il mondo oltre 100 milioni di vasetti in 32 formati.

I prodotti

Nel 2013 Althea lancia per prima i sughi pronti monoporzione (9 rossi + 4 pesti). Non un prodotto 'per famiglie' (come i concorrenti), ma pensato per consumatori moderni, giovani, single, impegnati e abituati ad apprezzare il food di qualità. Nasce così la linea **Una porzione** che incontra da subito grande successo. Complice una campagna stampa che propone baci tra tutti i tipi di coppie, anche omosessuali, proponendo così nuova immagine del consumo e dei consumatori di food. Seguono la **Linea BIO** che Althea, primo e unico marchio tra quelli non specializzati in prodotti biologici, propone in 4 varianti. Le linee si arricchiscono infine di **Sugoro – Salsa genuina di datterini**, rivisitando il primo sugo pronto lanciato dall'azienda nel lontano 1932. Si tratta di un prodotto a consistenza vellutata, cucinato con ricette semplici e ricavato solo da pomodori freschi, non da polpa come altri.

Ma cosa rende i sughi Althea così diversi?

- Solo pomodori italiani provenienti dalla Pianura Padana
- No OGM, no pomodori cinesi

- Solo olio d'oliva o extravergine d'oliva
- Percentuale di ingredienti pregiati superiori alla media
- Alta percentuale di verdure fresche (non congelate o liofilizzate) anch'esse prodotte in Italia
- Oltre il 95% di aromi naturali (es. estratto naturale di basilico, pancetta affumicata naturalmente senza nitriti e nitrati, no aroma di affumicato)
- Lavorazioni naturali e delicate per preservare il gusto, i profumi ed evitare lo sgradevole sapore 'stracotto'
- Nessun colorante o conservante.

Dal 1932 Althea, leader dei sughi pronti di alta qualità, punta dunque sull'amore. Il bacio è segno distintivo dell'amore vero, incondizionato e senza pregiudizi. Come quelli, da sfatare, sui sughi pronti. Chi prova i sughi pronti Althea, infatti, non può che rimanere colpito dall'altissima qualità che li rende unici sul mercato.

Perché per lasciarsi andare all'amore, quello vero, bisogna saper scegliere. Scegliere una storia tutta italiana dal 1932.

Ufficio stampa:

STUDIO CONTATTO

Via Omboni, 6 - 20129 Milano
Tel +39.02.796988
www.studiocontatto.net
Facebook.com/studiocontatto
Twitter: @StudioContatto
Manuela Adinolfi
manuelaadinolfi@studiocontatto.net