

FOOD
BEAUTY
FASHION
EXPERIENCE



WWW.THELUNCHGIRLS.IT

24/11/2020

THE LUNCH GIRLS

iLcamone: protagonista con Sonia Peronaci

13:00



***iLcamone, quello vero* torna "on air"**
per la nuova campagna di comunicazione su web e social network
con un ruolo da protagonista nella cucina di Sonia Peronaci

iLcamone, quello vero, torna sotto i riflettori del web con una nuova **campagna di comunicazione social** e rinnova la collaborazione con **Sonia Peronaci** per valorizzare al meglio quelle caratteristiche che lo rendono inconfondibile.

iLcamone, quello vero, che nel 2018 è stato oggetto di un'operazione di rebranding dalla quale sono nati il logo distintivo e il sito www.ilcamone.it, torna on air a partire dal 25 novembre 2020 con un **progetto digital** per **ribadire al pubblico la tipicità e l'originalità che contraddistinguono l'autentico pomodoro Camone italiano** rispetto ad altre varietà di pomodoro che sono solo apparentemente simili all'originale.

iLcamone, quello vero viene infatti coltivato solo in Italia e prodotto unicamente da aziende agricole selezionate in Sardegna e Sicilia, che ne garantiscono la **qualità superiore** e la **tracciabilità** essendo le uniche autorizzate ad applicare sulle proprie confezioni l'etichetta con il marchio **iLcamone**.

La presenza del marchio **iLcamone** garantisce al consumatore che il pomodoro che sta per acquistare sia autentico, tracciabile e qualitativamente garantito.

***iLcamone, quello vero* torna a impreziosire le ricette di Sonia Peronaci**

Sonia Peronaci, nota cuoca, scrittrice, presentatrice e blogger, sarà il volto anche di questa nuova edizione del progetto digital, per raccontare **iLcamone, quello vero** ed "educare" il consumatore a riconoscere e apprezzare questo piccolo gioiello del gusto 100% Made In Italy, attraverso **cinque nuove ricette creative in grado di esaltarne le caratteristiche** in cucina.

I contenuti saranno pubblicati dal 25 novembre sul **blog di Sonia Peronaci** www.soniaperonaci.it e sui suoi profili ufficiali **Facebook, Instagram e Youtube**.

Inoltre, il sito dedicato www.ilcamone.it, raccoglie tutte le informazioni sul prodotto, le sue origini, i produttori che lo

coltivano e tutte le idee per gustarlo al meglio, incluse le nuove ricette di Sonia Peronaci. Un vero e proprio hub informativo per chiunque desideri approfondire la conoscenza de **iLcamone, quello vero**.

5 cose che forse non tutti sanno su **iLcamone**, un pomodoro assolutamente fuori dall'ordinario.

1. **Prima di tutto, il look**

iLcamone si presenta come un **pomodoro tondo, liscio, dalle dimensioni medio-piccole (formato cocktail) e dalla particolare colorazione rosso scuro con striature verde intenso**. Dimensioni e colorazione sono i primi elementi fondamentali che lo differenziano da altre varietà di pomodoro.

2. **Un patrimonio 100% italiano**

L'autentico pomodoro Camone è **coltivato oggi da produttori selezionati in Sardegna e in Sicilia**, che ne garantiscono la qualità e la **totale tracciabilità**. È **raccolto esclusivamente a mano** una volta raggiunto il perfetto livello di maturazione, e quindi inviato nei supermercati e negozi di ortofrutta dell'intera Penisola.

3. **Gusto senza eguali**

iLcamone si distingue per la sua **polpa croccante** da cui si sprigiona un **sapore fresco e stuzzicante, dato dal perfetto equilibrio tra la dominante nota dolce-acidula e quella salina**. Inoltre, è un prezioso alleato per una dieta sana ed equilibrata, perché contiene vitamina C, carotenoidi e potassio. Queste caratteristiche ne fanno un protagonista assoluto sia di insalate e piatti freschi, sia di preparazioni che vogliono giocare con sapori, colori e consistenze.

4. **Mai solo rosso**

Il momento perfetto per consumare **iLcamone** è **quando presenta entrambe le sue componenti di colore**, rossa scura e verde. Le striature verdi possono risultare più o meno estese a seconda del grado di maturazione del frutto, ma **devono essere sempre ben evidenti**.

5. **Quello autentico è iLcamone**

Per riconoscere il vero Camone, e distinguerlo da altre varietà di pomodoro solo apparentemente simili, **cerca sempre il marchio iLcamone** sulle cassette e sulle confezioni. Solo la presenza del marchio iLcamone garantisce che il pomodoro che stai per acquistare è autentico, prodotto esclusivamente da aziende agricole selezionate, qualitativamente garantito e totalmente tracciabile.

<http://www.thelunchgirls.it/2020/11/ilcamone-protagonista-di-una-nuova.html>