



## Press Release Guidelines

### OBIETTIVO

Le press release di Caseificio Longo dovrebbero sempre tenere insieme almeno questi elementi:

1. **notizia chiara**
2. **identità aziendale**
3. **radicamento piemontese**
4. **prova concreta: prodotto, investimento, gamma, sostenibilità, qualità**

### TONE OF VOICE

- Chiaro
- Concreto
- Sobrio
- Mai autocelebrativo
- Mai troppo tecnico se non necessario
- Capace di far convivere tradizione e presente

### ORDINE CONSIGLIATO DELLE INFORMAZIONI

#### Nel titolo

Dire subito:

- la novità
- il prodotto / progetto / investimento
- il nome Caseificio Longo

#### Nel sottotitolo

Spiegare:

- perché conta
- quale direzione racconta
- quale beneficio o significato porta

#### Nel primo paragrafo

Inserire subito:

- chi
- cosa
- dove
- perché è rilevante

#### Nei paragrafi centrali

Sviluppare:

- contesto aziendale
- legame con storia e valori
- dettagli su qualità / territorio / sostenibilità / prodotto



## *Press Release Guidelines*

### **TITOLI, ESEMPI DI DIREZIONE**

#### **Se la notizia è di posizionamento**

- Caseificio Longo rilancia il proprio posizionamento: la tradizione ha un sapore nuovo ogni giorno.
- Caseificio Longo racconta una tradizione viva tra qualità, territorio e innovazione.
- Dal 1950 a oggi: Caseificio Longo rafforza il proprio racconto di marca.

#### **Se la notizia è di prodotto**

- Caseificio Longo valorizza il Tomino del Boscaiolo®, simbolo della sua identità.
- Tradizione piemontese e gusto riconoscibile: il Tomino del Boscaiolo® al centro del racconto Longo.
- Caseificio Longo porta al centro i suoi prodotti simbolo, a partire dal Tomino del Boscaiolo®.

#### **Se la notizia è di sostenibilità / investimento**

- Caseificio Longo rafforza il proprio percorso di sostenibilità tra energia rinnovabile e nuovi packaging.
- Nuovi investimenti per Caseificio Longo: qualità produttiva e sostenibilità procedono insieme
- Caseificio Longo investe sul futuro tra fotovoltaico, packaging e sviluppo produttivo



## *Press Release Guidelines*

### **DUE VARIANTI DI APERTURA**

#### **Apertura più corporate**

Caseificio Longo, realtà di famiglia attiva dal 1950 nella tradizione casearia piemontese, rafforza il proprio percorso di crescita attraverso una visione che tiene insieme territorio, qualità, innovazione produttiva e sostenibilità. Un'evoluzione coerente con l'identità del Caseificio, costruita nel tempo a partire da un sapere caseario riconoscibile e da una gamma di prodotti che continua a portare in tavola il gusto della tradizione piemontese.

#### **Apertura più prodotto /**

Ci sono storie che continuano a vivere ogni giorno attraverso i prodotti. È da questa idea che prende forma il percorso di Caseificio Longo, azienda di famiglia che dal 1950 porta avanti la tradizione casearia piemontese con formaggi riconoscibili, genuini e costruiti su qualità, continuità e forte attaccamento al territorio.

