

Dossiê Campanha

Pela sua tradição gastronómica e cultural Programa Comunitário promove Carne de Coelho em Portugal e Espanha

- A ASPOC - Associação Portuguesa de Cunicultura e a INTERCUN - *Organizacion Interprofesional Cunicola* obtiveram apoios comunitários para promover o consumo de Carne de Coelho na Península Ibérica.
- O programa prevê três anos de campanha, com atuações específicas junto de públicos-alvo selecionados, nomeadamente jovens.
- As qualidades nutricionais da Carne de Coelho justificam a aposta das autoridades europeias em dinamizar o consumo desta carne branca.

(2018). A carne de coelho tem uma composição nutricional interessante, sendo uma boa opção para todas as idades, existindo um extenso receituário que permite garantir o seu futuro. Os produtores de Portugal e Espanha uniram-se em torno das suas organizações associativas e decidiram lançar um Programa de Promoção e Informação sobre a Carne de Coelho.

A ASPOC em Portugal e a INTERCUN em Espanha conseguiram que a União Europeia



contribuísse para uma campanha cujo principal objetivo é sensibilizar os consumidores para os benefícios do consumo da Carne de Coelho. Uma iniciativa que promove uma visão moderna e atualizada de um alimento tradicional da gastronomia Ibérica.

Este é um projeto indispensável para melhorar o conhecimento desta carne branca e reposicioná-la entre as carnes favoritas dos consumidores.

Procurando a empatia do público-alvo

A campanha promovida pela ASPOC, com o apoio da União Europeia, aposta numa mensagem simples e direta ao consumidor final, na qual uma carinhosa e simpática avó, ícone do conhecimento, mostra ao seu jovem e ousado neto a infinidade de possibilidades culinárias que a Carne de Coelho permite.

Recorrendo a peças gráficas e audiovisuais, onde a realidade e o humor coexistem, o consumo de Carne de Coelho torna-se numa opção que se adapta ao estilo de vida das novas gerações, graças à sua versatilidade culinária, ao baixo teor de gordura, às proteínas que contém e ainda à facilidade de confecção.

A importância da Carne de Coelho como elemento indispensável na nossa dieta alimentar, recai no conhecimento geracional de uma avó, que conhece e ensina mil e uma deliciosas maneiras de cozinhar esta iguaria. Uma experiência acumulada ao longo de anos e que agora está ao alcance das novas gerações, que têm na Carne de Coelho um produto acessível e de excelente qualidade para um regime alimentar equilibrado.

**CARNE DE
COELHO COMO A VAI
COZINHAR HOJE?**



As receitas da campanha reflectem uma modernização das técnicas de corte e no tempo de confeção. Um formato adequado aos consumidores mais jovens, preocupados com uma alimentação saudável mas com pouco tempo para cozinhar. A informação chega-lhes através da difusão de *spots* publicitários em televisões, suportes digitais e cinema.

Envolvendo o setor

O programa europeu inclui ações específicas dirigidas aos profissionais dos setores da hotelaria e da distribuição. Para os primeiros foi prevista a realização de ações de formação específicas nas principais escolas de hotelaria do país. Uma forma direta de promover a recuperação de um produto tradicional da nossa gastronomia, junto daqueles que trabalham habitualmente com equipamentos profissionais. Nas escolas de hotelaria os *Chefs* desafiarão os alunos a trabalhar a Carne de Coelho, evidenciando a sua versatilidade, acessibilidade e facilidade de confeção.

Quanto aos retalhistas e distribuidores, o programa europeu aposta sobretudo em aumentar o seu conhecimento acerca das novas técnicas de corte e formatos de apresentação, adaptados às necessidades e à dimensão dos atuais agregados familiares.

Esta dinâmica permite, em ambos os casos, criar sinergias entre o seu papel enquanto prescritores e os benefícios do produto.

Na sua mensagem, a campanha inclui uma chamada à ação, incentivando o consumidor a adquirir Carne de Coelho nos seus estabelecimentos preferidos. Esta é uma forma de envolver e mobilizar os retalhistas, mostrando que estes se preocupam

CARNE DE
COELHO COMO A VAI
COZINHAR HOJE?



em atender as necessidades e os gostos dos seus clientes. O setor do retalho moderniza-se ao aplicar novas formas de apresentação dos produtos nos lineares, ao mesmo tempo que contribui para satisfazer os clientes.

Diversidade de formatos

Os jovens são os principais beneficiados com os novos formatos de Carne de Coelho (lombos, espetadas, pernas, costeletas, fígados, coxas...), tendo vindo a manifestar gradualmente maior confiança e predisposição para adquirirem produtos mais práticos e inovadores.

Um produto que aposta num diálogo inter-relacional entre os avós e os netos, gerando uma interação entre o tradicional e o moderno, com o sabor e o carinho de sempre, mas com a comodidade e agilidade na preparação que se procura hoje em dia. A comunicação da campanha reflete assim a necessidade de atualizar um conhecimento acumulado ao longo de séculos.

A seleção dos formatos utilizados responde ao chamamento dos consumidores jovens. Por esta razão, um elemento essencial da campanha é a página *web*, onde se reúne toda a informação necessária para converter o utilizador num especialista em restauração, usando como ingrediente de luxo a Carne de Coelho. Nas principais páginas *web* e redes sociais, os perfis gerados pela campanha permitem uma interação total, facilitando a criação de comunidades em torno da Carne de Coelho.

**CARNE DE
COELHO COMO A VAI
COZINHAR HOJE?**



Para mais informações contactar o Gabinete de Imprensa da ASPOC:



Ana Costa / ana.costa@jervispereira.pt / 21 391 66 04 / 96 836 9253

Jéssica Rocha / jessica.rocha@jervispereira.pt / 21 391 66 05 / 93 781 4430

www.jervispereira.pt

**CARNE DE
COELHO COMO A VAI
COZINHAR HOJE?**

