

SOTTILETTE KRAFT FOREVER!

29 marzo 2011

“Sottilette Kraft, un brand che da 50 anni si muove nelle cucine italiane, contrastando il fenomeno della volgarizzazione del nome di marca e arricchendosi di nuove proposte.”



La marca Sottilette compie 50 anni. Raramente si pensa ai nomi di marca “storici” che ci hanno accompagnato sin da bambini, se non come in questo caso, quando incorre un anniversario. E in questi 50 anni al brand Sottilette sono successe tante cose: innanzitutto è **“incappato” in quel fastidioso fenomeno linguistico e sociale che si chiama volgarizzazione**. Il nome commerciale Sottilette, regolarmente registrato da Kraft, viene usato in modo generico per indicare una specifica tipologia di prodotto: un formaggio fuso venduto in sottili forme quadrangolari. Comunemente infatti si usa il termine *sottilette* **per indicare qualsiasi marca di formaggio fuso sottile**; Kraft viene così a perdere l’esclusività dell’uso verbale del termine Sottilette, che compare persino nel dizionario di lingua italiana con la lettera minuscola. Quest’uso “generico” non fa bene alla marca Kraft, perché i suoi concorrenti, utilizzando anch’essi il termine *sottilette*, beneficiano del successo del prodotto originario: attirano i consumatori e guadagnano nelle vendite.

Alla marca Sottilette Kraft sono successe altre cose molto belle: **Sottilette da nome di prodotto è diventato nome di linea**, proponendo le sue filiazioni: Sottilette Cremose, Sottilette Fila e Fondi, Sottilette Piccadolce ed altre varianti.

Ma le vere Sottilette sono solo le Sottilette Kraft! Ed allora benvenuti i [festeggiamenti](#) in piazza, a Milano, sabato 26 marzo con “Il toast più buono del mondo”: su un mega toast refrigerante lungo 7×7 metri sono stati disposti 5000 toast per essere distribuiti a tutti i presenti a favore di una donazione per l’associazione benefica Banco Alimentare: ci piace **lo slogan “Il toast più buono del mondo” che veicola un doppio senso**: il toast è “più buono” perché è fatto con Sottilette, ma è doppiamente buono perché fa del bene.