

La Virgen lanza un crowdfunding para rodar el 'mejor' anuncio de cerveza

La compañía cervecera utilizará este sistema de micromecenazgo a través de la plataforma Verkami y estará disponible hasta finales de julio

Cervezas La Virgen ha lanzado un crowdfunding para rodar el mejor anuncio de cerveza. La compañía cervecera utilizará este sistema de micromecenazgo a través de la plataforma española Verkami y los usuarios podrán participar en la campaña a partir de cinco euros. La campaña creativa surge de la idea de que la compañía ha invertido el presupuesto de marketing en fabricar la mejor cerveza y se ha quedado sin inversión para marketing. "¿Una cerveza pidiendo ayuda a sus clientes? Sí, pero seguiremos comprometidos con la fabricación del mejor producto y cada persona que aporte dinero será recompensada", explica César Pascual, director de marketing de cervezas La Virgen.

Los usuarios pueden participar en la campaña a partir de cinco euros y las recompensas varían según el dinero invertido. Una aportación de cinco euros les permitirá aparecer en los títulos de crédito de la película; protagonizar el spot tiene un coste de 500 euros y, codirigir la pieza, 2.000 euros. El máximo importe que se podrá aportar son 3.000 euros y la recompensa es una línea de productos inspirados en el donante desarrollados por el maestro cervecero de La Virgen.

La acción esta disponible en la plataforma Verkami y se podrá participar hasta la cuarta semana de julio. Los requisitos son ser mayor de edad y residir en España. El proyecto solo se realizará si el proyecto de micromecenazgo consigue una cantidad mínima de 5.000 euros y el rodaje empezará en el mes de septiembre. La dirección para participar en el crowdfunding es: <https://www.verkami.com/projects/24010-cervezas-la-virgen-presenta-el-mejor-anuncio-de-cerveza-jamas-rodado>

Cervezas La Virgen fue fundada en el año 2011 en Madrid por cuatro jóvenes con el objetivo de crear una cerveza pura, viva y fresca, elaborada con ingredientes selectos y recursos sostenibles, con un marcado carácter madrileño. En su receta solo se encuentra malta de cebada, lúpulo, agua y levadura. Sin filtrar ni pasteurizar.

Datos de contacto:

Ignacio Pérez Solero
916 58 87 70

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Televisión y Radio](#) [Entretenimiento](#)