

Consorzio Piacenza Alimentare



La rituale foto di gruppo per gli imprenditori del Consorzio Piacenza Alimentare presenti a Bologna; a destra, in alto uno dei prodotti in vetrina per La Pizza +1; sotto lo stand di Dafal a Marca

La Marca conta: a Bologna con le nostre novità e le eccellenze...

CINQUE AZIENDE ALLA SECONDA FIERA PIÙ IMPORTANTE D'EUROPA NEL SETTORE DELLA "PRIVATE LABEL"

Dove eravamo rimasti? Riparte da dove aveva concluso il 2019 l'instancabile attività del Consorzio per promuovere le aziende d'eccellenza dell'agroalimentare. Cinque le realtà del territorio presenti in questi giorni a Marca, erano La Pizza+1, Cantina di Vicobarone, Valcolatte, Dafal e Cantina Valtidone.

Marca è la seconda fiera in Europa del settore "private label" (cioè "marca privata") ovvero dei prodotti che vengono venduti con la marca dei distributori. Giunta alla sedicesima edizione, è l'unica fiera italiana interamente dedicata a questo comparto, nella quale oltre 750 aziende espongono i prodotti dell'eccellenza italiana (e piacentina). Durante gli ultimi anni, si è confermata come appuntamento di eccellenza per la business community del settore e per le grandi aziende del nostro territorio, che hanno avuto l'importante occasione di sviluppare relazioni con le principali realtà della grande distribuzione.

L'appuntamento di Bologna (15 e 16 gennaio) è stato il primo del calendario fieristico annuale, ed è sta-

ta la prima occasione di incontri B2B con buyer e category manager delle più importanti aziende.

E' cresciuto anche lo spazio dedicato ai potenziali partner internazionali grazie alla collaborazione con ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese Italiane.

Nell' "International Lounge" erano infatti presenti delegazioni di buyer internazionali provenienti dai principali paesi Europei, Stati Uniti e Canada; è stata messa a loro disposizione e degli espositori, una piattaforma on line tramite la quale programmare anticipatamente appuntamenti ed incontri mirati. Durante la manifestazione, numerosi eventi hanno dato la possibilità agli operatori di approfondire numerosi temi fondamentali per lo sviluppo aziendale e per comprendere i trend di un mercato, come quello alimentare, in continua evoluzione.

Le aziende espositrici appartengono ai più disparati settori merceologici agroalimentari: dal pane alla pasta, dalla carne al pesce, ai prodotti da forno, ai salumi, alle conserve di pomodoro, ai vini, ai latticini e all'ortofrutta ecc.

Vediamo con più attenzione in che cosa si è concretizzata la presenza

piacentina a Bologna.

CANTINA DI VICOBARONE

«Abbiamo presentato con successo tutta la nostra Linea GDO e la Linea Calera (Ortrugo e Gutturino frizzanti in una veste grafica moderna) - spiega Massimo Gobbi, responsabile commerciale della cantina sociale - inoltre abbiamo potuto esporre anche tutte le referenze che produciamo per le principali catene di Supermercati».

DAFAL

«Come negli anni precedenti abbiamo messo in vetrina le nostre conserve in scatola convenzionali e l'alcool denaturato - riferiscono i titolari, Giorgio Fioruzzi con il figlio Agostino - ma quello a cui vorremmo dare maggior risalto sono i nostri mais dolce e legumi biologici inscatolati da materie prime fresche provenienti entro un raggio di 50 chilometri dal nostro unico stabilimento a San Giorgio Piacentino». «Al Marca abbiamo portato anche il restyling completo delle nostre etichette sia bio che convenzionali».

VALCOLATTE

«Oltre alla gamma di mozzarelle e ricotte standard - spiega Valentina



Gli stand delle due cantine sociali che fanno parte del Consorzio Piacenza Alimentare: Valtidone e Vicobarone; e sopra lo spazio di Valcolatte a Marca Bologna.

Panizzi - eravamo presenti con la nostra RiCotta, prodotta con solo latte e crema di latte italiano, una ricotta gustosa, con solo 205 calorie, tanto gusto e una durata di 30 giorni disponibile anche nella vaschetta da 1,5 kg; la RiCotta Spalmabile, versione ancora più spalmabile della nostra RiCotta, 100% naturale senza addensanti e con una ricetta cortissima; "La Tradizionale", tutto il gusto della ricotta di Valcolatte in una comoda porzione take away. E naturalmente anche le nostre mozzarelle innovative nel pack e nel formato da 80 e 125 grammi, un nuovo modo di gustare la mozzarella con oltre il 50% di plastica in meno».

CANTINA VALTIDONE

«Presenti con i vini tipici della nostra zona: Ortrugo, Bonarda secco e dolce, Barbera, Malvasia e Guttur-

no, declinati nelle versioni e nelle etichette riservate alle varie catene della Grande Distribuzione» riferisce il direttore Mauro Fontana. Quindi tutte le bottiglie più note della produzione valtidonese: il metodo classico "Perlage"; lo spumante chardonnay millesimato Doc Blanc de Blanc, la linea dei vini biologici Biò e il nuovo spumante Ortrugo metodo Charmat "Unic'ò".

LA PIZZA+1

«In fiera a Bologna ci siamo soprattutto concentrati a promuovere i concetti che hanno avuto più grande successo negli ultimi mesi e che ancora devono esprimere tutto il loro potenziale di copertura della distribuzione moderna italiana - spiega il patron, cavalier Sante Ludovico - Marca è una preziosa opportunità per contattare tutti i clienti che ancora non hanno inserito

queste proposte. Da pochi mesi abbiamo lanciato una nuova marca, Forno Ludovico, che distingue l'offerta de La Pizza +1 nella panetteria a peso fisso e che ha saputo appieno le esigenze attuali del reparto panetteria Grande Distribuzione questa opportunità. Le Focacce Forno Ludovico sono confezionate in atmosfera modificata, con una ricetta "corta" e con l'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva. Recentemente abbiamo acquisito una forneria artigianale nell'entroterra ligure in grado di produrre focacce croccanti di altissima qualità, il Forno Ludovico ha quindi presentato l'ampliamento della gamma con il concetto della Focaccia Genovese Croccante. Abbiamo ovviamente dato spazio anche alla nostra Pinsa, un prodotto lanciato ad inizio 2019 ma che sta avendo un grandissimo successo».