

## Fumaiolo, dove nasce la qualità

Di Redazione - 10 Maggio 2020

0



Le statistiche delle vendite dei prodotti di Fumaiolo stanno impressionando i buyer della GDO. Chi ha scelto di inserire l'azienda lo ha sempre fatto per la fiducia riposta dopo un assaggio del prodotto o per la purezza che anche il packaging dimostra nella sua offerta: un prodotto congelato più buono di un fresco, anzi direttamente come fatto in casa. La crescita del fatturato aziendale non è quindi una sorpresa per chi conosce l'azienda.

Uno dei segreti dell'azienda alimentare di produzione pasta fresca surgelata, piadine e sughi è il territorio, una componente talmente imprescindibile che lo stesso nome del brand, Fumaiolo, trae origine dalla cima alle cui pendici si trova lo stabilimento, il monte Fumaiolo appunto.

Con i suoi 1407 metri di altezza e le bellezze paesaggistiche, questa montagna è il simbolo di un'intera vallata, e chi nasce qui difficilmente potrà separarsene.



Anche per il pastificio di Alfero è così, e difatti mantenere il comparto produttivo incastonato tra queste meraviglie naturali è stata una scelta precisa dell'amministrazione.

«Spesso ci viene chiesto il perché ancora oggi, che siamo un'azienda presente in tutta Italia ed esportiamo anche all'estero i nostri prodotti, manteniamo la sede in un luogo che i più considerano difficile da raggiungere. La logistica in realtà non è mai stata per noi un problema, abbiamo garantito le consegne con qualunque condizione meteorologica.

Il nostro non è solo un legame affettivo, ma una scelta strategica. Se i nostri prodotti sono così buoni infatti è soprattutto grazie all'aria incontaminata e all'acqua pura di questi luoghi».

Spiega così la decisione Alessandro Caminati, amministratore di Fumaiolo, che aggiunge:

«Per andare incontro alle esigenze dei nostri clienti abbiamo comunque scelto di aprire una sede commerciale a Cesena, comprendente anche l'ufficio export. Crediamo da sempre al valore della qualità legata al territorio anche nella scelta delle materie prime. Per questo acquistiamo farine di grani esclusivamente italiani, da produttori selezionatissimi con cui collaboriamo da tanto tempo. E anche per tutti gli altri ingredienti ci affidiamo a produttori scelti. Perché la cultura del cibo è parte di noi, della nostra storia. E le ricette che produciamo sono quelle della tradizione, modificate solo per renderle ancora più leggere, come la nostra piadina, preparata con olio al posto dello strutto».

## FUMAIOLO, DOVE NASCE LA QUALITÀ

Le statistiche delle vendite dei prodotti di **Fumaiolo** stanno impressionando i buyer della GDO. Chi ha scelto di inserire l'azienda lo ha sempre fatto per la fiducia riposta dopo un assaggio del prodotto o per la purezza che anche il packaging dimostra nella sua offerta: un prodotto congelato più buono di un fresco, anzi direttamente come fatto in casa. La crescita del fatturato aziendale non è quindi una sorpresa per chi conosce l'azienda.

Uno dei segreti dell'azienda alimentare di produzione pasta fresca surgelata, piadine e sughi è il territorio, una componente talmente imprescindibile che lo stesso nome del brand, **Fumaiolo**, trae origine dalla cima alle cui pendici si trova lo stabilimento, il monte **Fumaiolo** appunto.

Con i suoi 1407 metri di altezza e le bellezze paesaggistiche, questa montagna è il simbolo di un'intera vallata, e chi nasce qui difficilmente potrà separarsene.

Anche per il pastificio di Alfero è così, e difatti mantenere il comparto produttivo incastonato tra queste meraviglie naturali è stata una scelta precisa dell'amministrazione.

«Spesso ci viene chiesto il perché ancora oggi, che siamo un'azienda presente in tutta Italia ed esportiamo anche all'estero i nostri prodotti, manteniamo la sede in un luogo che i più considerano difficile da raggiungere. La logistica in realtà non è mai stata per noi un problema, abbiamo garantito le consegne con qualunque condizione meteorologica.

Il nostro non è solo un legame affettivo, ma una scelta strategica. Se i nostri prodotti sono così buoni infatti è soprattutto grazie all'aria incontaminata e all'acqua pura di questi luoghi».

Spiega così la decisione Alessandro Caminati, amministratore di Fumaiolo, che aggiunge:

«Per andare incontro alle esigenze dei nostri clienti abbiamo comunque scelto di aprire una sede commerciale a Cesena, comprendente anche l'ufficio export. Crediamo da sempre al valore della qualità legata al territorio anche nella scelta delle materie prime. Per questo acquistiamo farine di grani esclusivamente italiani, da produttori selezionatissimi con cui collaboriamo da tanto tempo. E anche per tutti gli altri ingredienti ci affidiamo a produttori scelti. Perché la cultura del cibo è parte di noi, della nostra storia. E le ricette che produciamo sono quelle della tradizione, modificate solo per renderle ancora più leggere, come la nostra piadina, preparata con olio al posto dello strutto».