

Il gusto dell'estate romagnola nella piadina Fumaiolo

Elena Giordano - 28 Giugno 2019

Condividi su Facebook Tweet su Twitter Save



Una piadina leggera con lo stesso gusto della ricetta tradizionale, per chi non vuole rinunciare alla bontà del prodotto simbolo della Romagna stando attento al benessere. È su questi punti di forza che Fumaiolo, azienda alimentare romagnola, ha costruito l'ultima campagna pubblicitaria. Concept del progetto l'idea che l'estate romagnola sia sinonimo, oltre che di spiaggia e tuffi al mare, di piadina, regina degli aperitivi e delle cene in riviera: accompagnamento ideale per formaggi freschi e salumi, può essere protagonista anche di piatti gourmet. L'azienda ha previsto uscite sia su riviste trade che di cucina e lifestyle. Il video realizzato, oltre che promosso sui canali Social dell'azienda, viene trasmesso da emittenti locali. "Target dei prodotti Fumaiolo - spiega l'amministratore Alessandro Caminati - è principalmente femminile, a partire dai 27 anni, con interessi di cucina: da qui la scelta di investire sulle maggiori riviste di settore".

Scelta di benessere

Per accontentare un consumatore sempre più attento alla leggerezza, Fumaiolo propone la Piadina Light (la ricetta prevede olio di mais al posto dello strutto, che le conferisce il 40% di grassi in meno rispetto a quella tradizionale). Il prodotto si riconosce anche per il tipico formato a spicchi, che ne garantisce maggior fruibilità sia per lo stoccaggio e l'esposizione, che per il consumatore. "Come tutti i nostri prodotti, anche le piadine sono senza conservanti, preservano la loro bontà solo grazie al freddo, e sono disponibili nel banco frigo".

Nella linea di piadine Fumaiolo sono presenti altre referenze: la Piadina Mediterranea, dai sapori di pomodori, capperi e olive, e la Piadina sottile da arrotolare. In accordo con i trend legati alla salute, Fumaiolo propone inoltre la Linea Benessere: piadine realizzate con impasti di farine biologiche italiane, Integrale, 10 Cereali, Farro, Canapa. Proprio il gusto e l'assoluta leggerezza sono stati i punti chiave che hanno convinto Conad a scegliere Fumaiolo come copacker per realizzare la piadina "Verso Natura VEG".



Alessandro Caminati

Non solo piadina

Fumaiolo, con sede ad Alfero, oltre alla piadina è specializzata nella produzione di pasta fresca e sughi. La superficie aziendale totale, tra stabili di proprietà e in locazione, è di circa 4.000 metri quadrati (magazzini materie prime, produzione, stoccaggio, uffici), con un totale di 49 dipendenti.



Prodotti di punta sono per il settore fresco la Piadina Light, per il surgelato i Cappelletti e i Tortelletti. L'azienda utilizza la leva delle degustazioni per raccontare i suoi prodotti al cliente finale: tra i prossimi appuntamenti si ricordano: dal 27 al 30 giugno presenza all'Ipercoop Esp Ravenna, il 5 e 6 luglio all'Iper Rubicone, il 19 e 20 luglio al C+C Longiano.

Durante l'estate Fumaiolo è inoltre partner di Beach 4 Eat, tour itinerante di sei tappe lungo i 110 km di riviera romagnola, che vede protagonisti importanti marchi del settore food & beverage attenti ai valori del benessere e del gusto. L'evento è organizzato da Cook Academy, con cui Fumaiolo collabora tutto l'anno, fornendo prodotti alla scuola di cucina ICook.

IL GUSTO DELL'ESTATE ROMAGNOLA NELLA PIADINA FUMAIOLO

Una piadina leggera con lo stesso gusto della ricetta tradizionale, per chi non vuole rinunciare alla bontà del prodotto simbolo della Romagna stando attento al benessere. È su questi punti di forza che Fumaiolo, azienda alimentare romagnola, ha costruito l'ultima campagna pubblicitaria. Concept del progetto l'idea che l'estate romagnola sia sinonimo, oltre che di spiaggia e tuffi al mare, di piadina, regina degli aperitivi e delle cene in riviera: accompagnamento ideale per formaggi freschi e salumi, può essere protagonista anche di piatti gourmet. L'azienda ha previsto uscite sia su riviste trade che di cucina e lifestyle. Il video realizzato, oltre che promosso sui canali Social dell'azienda, viene trasmesso da emittenti locali. "Target dei prodotti Fumaiolo - spiega l'amministratore Alessandro Caminati - è principalmente femminile, a partire dai 27 anni, con interessi di cucina: da qui la scelta di investire sulle maggiori riviste di settore".

Scelta di Benessere

Per accontentare un consumatore sempre più attento alla leggerezza, Fumaiolo propone la Piadina Light (la ricetta prevede olio di mais al posto dello strutto, che le conferisce il 40% di grassi in meno rispetto a quella tradizionale). Il prodotto si riconosce anche per il tipico formato a spicchi, che ne garantisce maggior fruibilità sia per lo stoccaggio e l'esposizione, che per il consumatore. "Come tutti i nostri prodotti, anche le piadine sono senza conservanti, preservano la loro bontà solo grazie al freddo, e sono disponibili nel banco frigo".

Nella linea di piadine Fumaiolo sono presenti altre referenze: la Piadina Mediterranea, dai sapori di pomodori, capperi e olive, e la Piadina sottile da arrotolare. In accordo con i trend legati alla salute, Fumaiolo propone inoltre la Linea Benessere: piadine realizzate con impasti di farine biologiche italiane, Integrale, 10 Cereali, Farro, Canapa. Proprio il gusto e l'assoluta leggerezza sono stati i punti chiave che hanno convinto Conad a scegliere Fumaiolo come copacker per realizzare la piadina "Verso Natura VEG".

Non solo piadina

Fumaiolo, con sede ad Alfero, oltre alla piadina è specializzata nella produzione di pasta fresca e sughi. La superficie aziendale totale, tra stabili di proprietà e in locazione, è di circa 4.000 metri quadrati (magazzini materie prime, produzione, stoccaggio, uffici), con un totale di 49 dipendenti.

Prodotti di punta sono per il settore fresco la Piadina Light, per il surgelato i Cappelletti e i Tortelletti. L'azienda utilizza la leva delle degustazioni per raccontare i suoi prodotti al cliente finale: tra i prossimi appuntamenti si ricordano: dal 27 al 30 giugno presenza all'Ipercoop Esp Ravenna, il 5 e 6 luglio all'Iper Rubicone, il 19 e 20 luglio al C+C Longiano.

Durante l'estate Fumaiolo è inoltre partner di Beach 4 Eat, tour itinerante di sei tappe lungo i 110 km di riviera romagnola, che vede protagonisti importanti marchi del settore food & beverage attenti ai valori del benessere e del gusto. L'evento è organizzato da Cook Academy, con cui Fumaiolo collabora tutto l'anno, fornendo prodotti alla scuola di cucina ICook.