

Supplemento al DM Magazine di Gennaio 2020 dedicato a Fiera Marca di Bologna.

### FUMAIOLO, I SAPORI DI ROMAGNA AL PASSO CONI TEMPI

Nata nel 1985 come salumificio, l'azienda nel 1999 diventa anche pastificio e oggi, dopo essersi consolidata nel Centro-Nord Italia e aver rafforzato la presenza nella GDO, è pronta a esplorare i mercati esteri.

Con i suoi 50 dipendenti e una superficie totale di 4.000 metri quadri tra magazzini di materie prime, produzione, stoccaggio e uffici, **Fumaiolo** interpreta le ricette della tradizione romagnola seguendo le esigenze della vita moderna con prodotti artigianali come cappelletti, tortel letti, gnocchi e strozzapreti per il comparto del surgelato e la piadina tradizionale light per il fresco.

#### Una doppia anima

Grazie a un'attenta calendarizzazione della sua produzione l'azienda riesce a portare avanti parallelamente gli ordini che arrivano dai distributori e le esigenze della vendita retail. «Producendo principalmente surgelati – spiega Alessandro Caminati, amministratore di **Fumaiolo** – possiamo stoccare grandi quantità. Dopo un periodo di rodaggio iniziale, abbiamo raggiunto il livello di organizzazione ottimale che ci consente di rispondere alle richieste delle insegne senza intaccare la nostra produzione. Anzi, siamo già strutturati per poter far fronte a un incremento di domanda, possediamo già la capacità produttiva necessaria».

#### L'artigianalità in vetrina

La partecipazione alla fiera è una novità per **Fumaiolo**, un'occasione ghiotta per far conoscere ai potenziali clienti l'artigianalità, l'amore per il territorio e la passione per la tradizione gastronomica. «Abbiamo scelto di investire su Marca perché crediamo sia giunto il momento di aumentare considerevolmente la percentuale di private label (oggi 15% del fatturato) – continua Alessandro Caminati – poiché siamo certi di poter soddisfare al meglio tutti i nuovi partner che vorranno collaborare con noi. Dal momento che il nostro brand non è ancora conosciuto a 360 gradi, in fiera offriremo la degustazione di tutte le nostre referenze, con uno show cooking attivo per l'intera durata dell'esposizione».



**FUMAIOLO, i sapori di Romagna al passo coi tempi**

**N**ata nel 1985 come salumificio, l'azienda nel 1999 diventa anche pastificio e oggi, dopo essersi consolidata nel Centro-Nord Italia e aver rafforzato la presenza nella GDO, è pronta a esplorare i mercati esteri.

Con i suoi 50 dipendenti e una superficie totale di 4.000 metri quadri tra magazzini di materie prime, produzione, stoccaggio e uffici, Fumaiolo interpreta le ricette della tradizione romagnola seguendo le esigenze della vita moderna con prodotti artigianali come cappelletti, tortel letti, gnocchi e strozzapreti per il comparto del surgelato e la piadina tradizionale light per il fresco.

**UNA DOPPIA ANIMA**  
Grazie a un'attenta calendarizzazione della sua produzione l'azienda riesce a portare avanti parallelamente gli ordini che arrivano dai distributori e le esigenze della vendita retail. «Producendo principalmente surgelati – spiega Alessandro Caminati, amministratore di Fumaiolo – possiamo stoccare grandi quantità. Dopo un periodo di rodaggio iniziale, abbiamo raggiunto il livello di organizzazione ottimale che ci consente di rispondere alle richieste delle insegne senza intaccare la nostra produzione. Anzi, siamo già strutturati per poter far fronte a un incremento di domanda, possediamo già la capacità produttiva necessaria».

**L'ARTIGIANALITÀ IN VETRINA**  
La partecipazione alla fiera è una novità per Fumaiolo, un'occasione ghiotta per far conoscere ai potenziali clienti l'artigianalità, l'amore per il territorio e la passione per la tradizione gastronomica. «Abbiamo scelto di investire su Marca perché crediamo sia giunto il momento di aumentare considerevolmente la percentuale di private label (oggi 15% del fatturato) – continua Alessandro Caminati – poiché siamo certi di poter soddisfare al meglio tutti i nuovi partner che vorranno collaborare con noi. Dal momento che il nostro brand non è ancora conosciuto a 360 gradi, in fiera offriremo la degustazione di tutte le nostre referenze, con uno show cooking attivo per l'intera durata dell'esposizione».