

IL PIACERE DEL GUSTO, LA CERTEZZA DELLA QUALITÀ

*L'artigianalità, l'amore per il territorio e la passione per la tradizione gastronomica caratterizzano dal 1985 l'attività di **Fumaiolo**.*

Tradizione, qualità e benessere. Sono questi i punti di forza e le linee guida che muovono **Fumaiolo**, azienda alimentare di pasta, piadina e sughi, fondata nel 1985 ad Alfero, in provincia di Forlì Cesena.

In un mercato affollato e competitivo, ma che racchiude in sé nicchie di produzione di grande valore, **Fumaiolo** è stato in grado di far breccia nelle abitudini dei consumatori, grazie ad una gamma di prodotti innovativa, capace di rispondere alle nuove esigenze.

Il valore aggiunto di **Fumaiolo** infatti è offrire referenze di qualità, realizzate tutte con ingredienti italiani selezionati e con la cura di un prodotto artigianale, senza l'aggiunta di nessun conservante. Adatte a soddisfare tutte le tipologie di consumatori, sia quelli legati alla tradizione, che quelli desiderosi di nuovi sapori. Nella gamma della pasta si possono infatti trovare sia i grandi classici romagnoli, che nuovi formati pensati per ricette gourmet, seguendo le tendenze alimentari del momento, grazie all'impiego di ingredienti come la curcuma o lo zafferano. E nella gamma di piadine, tutte caratterizzate da una ricetta leggera con pochissimi grassi, è disponibile una Linea Benessere realizzata con farine biologiche speciali, tra cui farina di farro e di canapa. Piadine che sono state scelte anche da Conad, per essere inserite con private label nella propria linea Verso Natura Veg.

Proprio seguendo i trend legati al benessere e alla ricerca di farine speciali e ricette salutari, **Fumaiolo** non solo è diventato rapidamente uno dei player di riferimento del settore, ma è stato capace di emergere e posizionarsi anche nei segmenti a più alto potenziale di mercato.

"Da tempo ormai il segnale più forte che ci arriva dal mercato è proprio la preferenza verso la tradizione italiana con un occhio di riguardo all'innovazione, alla salute e al benessere. Questo - spiega Alessandro Caminati, amministratore di **Fumaiolo** - ci impone di andare incontro alle esigenze dei consumatori più attenti all'evoluzione produttiva".

In questi anni l'azienda romagnola ha dunque notevolmente allargato la propria offerta commerciale e oggi può coprire numerosi segmenti, sia nel mercato dei prodotti freschi, con le piadine, che dei prodotti surgelati, con la pasta fresca. Tutti i prodotti **Fumaiolo** sono destinati ai banchi gastronomia e al reparto surgelati della grande distribuzione e del normal trade e sono perfetti per il settore catering, per il quale possono essere anche realizzati



con ingredienti su misura.

"I numeri confermano quanto il mercato ormai apprezzi la nostra offerta. Per i consumatori il punto di forza della nostra pasta fresca, oltre ovviamente alla qualità degli ingredienti che utilizziamo, è la possibilità di averla sempre a disposizione perché surgelata, e di averla quindi sempre fresca. Non usando conservanti ma preservando i nostri prodotti solo grazie al freddo, siamo in grado di garantirne gusto, sapore e massima qualità organolettica. Teniamo molto alla genuinità dei nostri prodotti, e siamo certi della loro bontà. Ecco perché - conclude Alessandro Caminati - vogliamo espanderci con la pasta anche nelle regioni in cui al momento non siamo presenti, per far conoscere a tutti i consumatori l'eccellenza della nostra tradizione gastronomica".

L'azienda ha già all'attivo numerose campagne di comunicazione per presentare al pubblico le proprie referenze, e i consumatori possono trovare sui canali web dell'azienda ricette, spunti e consigli per utilizzare i prodotti **Fumaiolo**, tra cui videoricette realizzate in collaborazione con rinomati chef e foodblogger.

La qualità degli ingredienti, le proposte sia tradizionali che innovative, la velocità e facilità di preparazione: sono queste in sintesi le migliori risposte che v da agli stili di vita di un consumatore che ha sempre meno tempo da dedicare alla cucina ma che non vuole perdere il gusto ed il sapore dei prodotti più tipici e famosi della cucina tradizionale romagnola.

Agli occhi del consumatore il punto forte della pasta fresca surgelata o la qualità degli ingredienti, unita al contenuto di servizio e alla praticità d'uso