

La pasta fumaiolo si espande

Fumaiolo, azienda alimentare situata sull'Appennino Tosco-Romagnolo, ad Alfero, produce pasta fresca, piadina e sughi dal 1985. "Proponiamo per la gdo - spiega **Alessandro Caminati, amministratore di Fumaiolo** - una linea di pasta fresca surgelata, innovativa per il canale retail perché nel banco freezer normalmente sono presenti solo paste ricettate. Noi invece offriamo l'intera gamma delle paste tradizionali, dai cappelletti ai tortelli, dagli gnocchi alle paste lunghe, non ricettate, pronte da cucinare a piacere del consumatore". I prodotti sono realizzati con ingredienti italiani: farine di grani romagnoli ed emiliani e acqua di sorgente. L'impasto viene poi steso e abbattuto immediatamente. "Stiamo espandendo la nostra presenza nella gdo in tutta Italia - prosegue Caminati -. Attualmente con la pasta siamo presenti infatti nel centro nord ma possediamo già una capacità produttiva elevata, in grado di rispondere all'incremento di richieste. Siamo in grado anche di offrire private label con ricette customizzate. E vorremmo esplorare anche il mercato estero affidandoci alla qualità dei nostri prodotti e alla forza del made in Italy".

L'azienda prevede promozioni dedicate e show-cooking per far testare direttamente ai clienti la qualità dei prodotti. "La nostra pasta fresca può contribuire ad aggiungere valore al comparto surgelati, perché si innesta in un mercato con enormi margini di crescita. Abbiamo in corso numerose campagne di comunicazione: siamo presenti sia nelle principali riviste di cucina e manteniamo costantemente aggiornati i nostri canali online pubblicando videoricette, consigli e spunti su come utilizzare le nostre referenze, grazie anche a collaborazioni con chef e food blogger".



DM MAGAZINE 35

LA PASTA FUMAIOLO SI ESPANDE

Fumaiolo, azienda alimentare situata sull'Appennino Tosco-Romagnolo, ad Alfero, produce pasta fresca, piadina e sughi dal 1985. "Proponiamo per la gdo - spiega Alessandro Caminati, amministratore di **Fumaiolo** - una linea di pasta fresca surgelata, innovativa per il canale retail perché nel banco freezer normalmente sono presenti solo paste ricettate.

Noi invece offriamo l'intera gamma delle paste tradizionali, dai cappelletti ai tortelli, dagli gnocchi alle paste lunghe, non ricettate, pronte da cucinare a piacere del consumatore". I prodotti sono realizzati con ingredienti italiani: farine di grani romagnoli ed emiliani e acqua di sorgente. L'impasto viene poi steso e abbattuto immediatamente. "Stiamo espandendo la nostra presenza nella gdo in tutta Italia - prosegue Caminati -. Attualmente con la pasta siamo presenti infatti nel centro nord ma possediamo già una capacità produttiva elevata, in grado di rispondere all'incremento di richieste. Siamo in grado

anche di offrire private label con ricette customizzate. E vorremmo esplorare anche il mercato estero affidandoci alla qualità dei nostri prodotti e alla forza del made in Italy".

L'azienda prevede promozioni dedicate e show-cooking per far testare direttamente ai clienti la qualità dei prodotti. "La nostra pasta fresca può contribuire ad aggiungere valore al comparto surgelati, perché si innesta in un mercato con enormi margini di crescita. Abbiamo in corso numerose campagne di comunicazione: siamo presenti sia nelle principali riviste di cucina e manteniamo costantemente aggiornati i nostri canali online pubblicando videoricette, consigli e spunti su come utilizzare le nostre referenze, grazie anche a collaborazioni con chef e food blogger".