

**Inchiesta**

**A MANO MIX**

Le paste ripiene sono la protagonista nella gamma "A Mano Mix", con una spiga la titolare Katja Maria Franzoni - risuscitano a noi, stentero, appena la scena: la buona pasta fresca artigianale è buona perennemente a mano e mania prima di arrivare nei surgelati. Dal surgelato prendiamo tutti gli aspetti positivi: cioè di 5 anni per la maggior parte dei prodotti, garantiti geneticamente e consistenza delle paste lavorate rispetto al fresco, possibilità di produrre pasta ancora con il consumatore. I nostri clienti ne apprezzano molto, una volta mangiate si fidano. La nostra linea è prevalentemente lavorata da noi, con una forte tradizione artigianale e familiare, siamo sempre comunque attenti alle nuove esigenze dell'u-

**Katja Maria Franzoni, titolare di A Mano Mix**

sono fornite e negli specializzati gluten free, soffocando dunque il rischio di accoppiare alle quali si rivolgono indistintamente - spiega Franzoni - il cliente che mangia gluten free per necessità, chi ha un'attenzione e un'ambizione per la quale diventa e invece nella prima volta prodotti gluten free, chi per moda e spreco della curiosità al servizio al gluten free, il servizio costa molto, è un valore aggiunto agli occhi dei nostri clienti. Cerchiamo di essere nel dettaglio tutti i particolari con attenzione al packaging, a nessuno e far comprendere il nostro prodotto e la possibilità di ottenere degustazione e assaggi.

L'assortimento dell'azienda comprende Ravioli, Tortellini, Fagottelli e Agnolotti, in cui si ripete il concetto di immagine delle collezioni (pasta, tortelli del territorio e, eccellenza romagna, tortelli bianco di Arcipelago, collano per tortelli sul mare - ricotta - con gli Agnolotti di pasta verde ripiene di ricotta e spinaci. Riusciamo quindi essere un prodotto molto appetibile e con una buona di potenziali consumatori rilevata, visto che il prodotto può rientrare anche nelle diete dei vegetariani. Lo spinaci per i nuovi prodotti pasta sempre di qualità, facciamo ma con un tocco di piacere e alle nuove necessità.

**FUMAIOLO**

«Il nostro è un mercato dall'altissimo potenziale - sostiene Alessandro Caminati - amministratore delegato di Fumaiolo - e i consumatori stanno iniziando a rivalutare i prodotti surgelati perché ne comprendono i vantaggi: possono avere a disposizione sempre un prodotto fresco come appena fatto, con una data di scadenza molto più gestibile e in assenza di conservanti. Sono sempre più attenti alla qualità dei prodotti. Noi ne facciamo un punto d'onore, per la pasta scegliamo solo grani italiani, e non utilizziamo liofilizzanti, additivi e soprattutto nessun conservante. Inoltre la nostra pasta non è pastorizzata. Fortunatamente co-

**Alessandro Caminati, amministratore delegato di Fumaiolo**

ti di scadenza molto più gestibili e in assenza di conservanti. Sono sempre più attenti alla qualità dei prodotti. Noi ne facciamo un punto d'onore, per la pasta scegliamo solo grani italiani, e non utilizziamo liofilizzanti, additivi e soprattutto nessun conservante. Inoltre la nostra pasta non è pastorizzata. Fortunatamente co-

**Torta di A Mano Mix**

24 - Numero 5 - Novembre/Dicembre 2019

**Inchiesta**

**Gama prodotti di Fumaiolo**

continua a pag. 26

per questo lo si fa in casa e poi la si mette in freezer. Tutti i nostri prodotti "premium" si va cioè al chilo il più alto rispetto alla media, proprio per Fumaiolo qualità degli ingredienti. Cerchiamo cioè la forza di un prodotto che si possa sentire, ma che a ogni lavorazione vada attribuito il giusto profumo.

Crediamo proprio tutte le paste della tradizione romagnola, ripiene e non. Tra le ripiene, le più apprezzate sono i cappelletti e i tortelletti. «Noi creiamo poche ricette nuove - spiega Caminati - perché il nostro obiettivo è fornire le paste tradizionali realizzandole di alta qualità. Ogni tanto inseriamo qualche nuovo prodotto, ma solo a corollario del nostro prodotto principale, che è appunto la pasta tradizionale. Il nostro packaging è essenziale, ossia un sacchetto trasparente, perché al centro abbiamo sempre scelto di mettere il nostro prodotto. Nessun artificio, solo pasta di qualità. In etichetta sono riportati gli ingredienti e le informazioni per la cottura. Tutto il resto, suggerimenti di ricette, etc., è presente nel nostro sito [www.fumaiolo.com](http://www.fumaiolo.com) e nei nostri canali social, che teniamo costantemente aggiornati per fornire ai clienti quanti più spunti possibili per utilizzare i prodotti **Fumaiolo**.

social, che teniamo costantemente aggiornati per fornire ai clienti quanti più spunti possibili per utilizzare i prodotti **Fumaiolo**.

**GRANDE PASTAI ITALIANI**

Grandi Pastai italiani lavorano principalmente nella relazione tramite importatori e distributori specializzati.

Questo è infatti il segmento in cui, almeno per ora, la pasta ripiene resta però il più presente.

«Credo sia solo un settore culturale - afferma Caminati - dove stiamo ottenendo un risultato positivo: un buon packaging è essenziale, ossia un sacchetto trasparente, perché al centro abbiamo sempre scelto di mettere il nostro prodotto. Nessun artificio, solo pasta di qualità. In etichetta sono riportati gli ingredienti e le informazioni per la cottura. Tutto il resto, suggerimenti di ricette, etc., è presente nel nostro sito [www.fumaiolo.com](http://www.fumaiolo.com) e nei nostri canali social, che teniamo costantemente aggiornati per fornire ai clienti quanti più spunti possibili per utilizzare i prodotti **Fumaiolo**.

prezzo. L'azienda propone tutte le paste della tradizione romagnola, ripiene e non. Tra le ripiene, le più apprezzate sono i cappelletti e i tortelletti. «Noi creiamo poche ricette nuove - spiega Caminati - perché il nostro obiettivo è fornire le paste tradizionali realizzandole di alta qualità. Ogni tanto inseriamo qualche nuovo prodotto, ma solo a corollario del nostro prodotto principale, che è appunto la pasta tradizionale. Il nostro packaging è essenziale, ossia un sacchetto trasparente, perché al centro abbiamo sempre scelto di mettere il nostro prodotto. Nessun artificio, solo pasta di qualità. In etichetta sono riportati gli ingredienti e le informazioni per la cottura. Tutto il resto, suggerimenti di ricette, etc., è presente nel nostro sito [www.fumaiolo.com](http://www.fumaiolo.com) e nei nostri canali social, che teniamo costantemente aggiornati per fornire ai clienti quanti più spunti possibili per utilizzare i prodotti **Fumaiolo**.

**IL MASTELINO LA BOTTEGA GASTRONOMICA**

«Il mercato della pasta ripiene è molto dinamico - spiega Caminati - soprattutto con il Mastelino - con una forte spinta a nuovi rigati in linea con le tendenze salutistiche e con un taglio molto alla "mode" del momento. Da parte nostra ci concentriamo sempre con la massima attenzione alla qualità e al rispetto della tradizione. Fa parte del servizio al cliente proporre prodotti innovativi, ancora di più se seguono e addirittura anticipare i trend. Non da poco, infatti, sono presenti una linea di pasta ripiene su verghetta (torta di Fumaiolo e Cappelletti), tortellini (Dolce e Cappelletti), tortellini (Dolce e Cappelletti), tortellini (Dolce e Cappelletti).

continua a pag. 26

**Scheda tecnica prodotti in evidenza**

**Nome prodotto:** Cappelletti di Fumaiolo  
**Carbazione:** 400 gr  
**Ingredienti principali:** Dolo, grano duro "00", uova, Eggato, formaggio pecorino, ricotta, Grano Padano, porro, olio, sale, limone, noce moscata, pepe nero.  
**Modalità di conservazione:** Infrigo e consumo di surgelati  
**Shelf life:** 12 mesi  
**Canale Retail:** Food Service

26 - Numero 5 - Novembre/Dicembre 2019

## FUMAIOLO

«Il nostro è un mercato dall'altissimo potenziale - sostiene Alessandro Caminati, amministratore delegato di **Fumaiolo** - e i consumatori stanno iniziando a rivalutare i prodotti surgelati perchè ne comprendono i vantaggi: possono avere a disposizione sempre un prodotto fresco come appena fatto, con una data di scadenza molto più gestibile e in assenza di conservanti. Sono sempre più attenti alla qualità dei prodotti. Noi ne facciamo un punto d'onore, per la pasta scegliamo solo grani italiani, e non utilizziamo liofilizzanti, additivi e soprattutto nessun conservante. Inoltre la nostra pasta non è pastorizzata. Esattamente come quando la si fa in casa e poi la si mette in freezer. I nostri sono prodotti "premium", il cui costo al chilo è più alto rispetto alla media, proprio per l'assoluta qualità degli ingredienti. Crediamo che la bontà di un prodotto non si possa svendere, ma che a ogni lavorazione vada attribuito il giusto

prezzo». L'azienda propone tutte le paste della tradizione romagnola, ripiene e non. Tra le ripiene, le più apprezzate sono i cappelletti e i tortelletti. «Noi creiamo poche ricette nuove - spiega Caminati - perchè il nostro obiettivo è fornire le paste tradizionali realizzandole di alta qualità. Ogni tanto inseriamo qualche nuovo prodotto, ma solo a corollario del nostro prodotto principale, che è appunto la pasta tradizionale. Il nostro packaging è essenziale, ossia un sacchetto trasparente, perchè al centro abbiamo sempre scelto di mettere il nostro prodotto. Nessun artificio, solo pasta di qualità. In etichetta sono riportati gli ingredienti e le informazioni per la cottura. Tutto il resto, suggerimenti di ricette, etc., è presente nel nostro sito [www.fumaiolo.com](http://www.fumaiolo.com) e nei nostri canali social, che teniamo costantemente aggiornati per fornire ai clienti quanti più spunti possibili per utilizzare i prodotti **Fumaiolo**.