

**LA NOSTRA QUALITÀ,
LA TUA ETICHETTA**

Artigianalità e passione caratterizzano dal 1985 **Fumaiolo**, perfetto anche per una private label di qualità.

Le regole del mercato agroalimentare stanno cambiando velocemente e per conquistare spazi adeguati sugli scaffali del supermercato così come nei negozi tradizionali o nelle gastronomie, l'assoluta qualità dei prodotti è elemento fondamentale ma da solo ormai non basta più. Insieme alla qualità è infatti necessario comunicare una chiara identità territoriale, offrire un preciso contenuto di servizio e di packaging adeguato alle nuove esigenze del mercato. L'assoluta qualità dei prodotti è elemento fondamentale ma da solo ormai non basta più. Insieme alla qualità è infatti necessario comunicare una chiara identità territoriale, offrire un preciso contenuto di servizio e di packaging adeguato alle nuove esigenze del mercato. L'assoluta qualità dei prodotti è elemento fondamentale ma da solo ormai non basta più. Insieme alla qualità è infatti necessario comunicare una chiara identità territoriale, offrire un preciso contenuto di servizio e di packaging adeguato alle nuove esigenze del mercato.

Lo sanno benissimo ad Alfero (in provincia di Forlì-Cesena) sull'Appennino Tosco-Romagnolo sede della **Fumaiolo**, azienda alimentare che da 35 anni produce pasta fresca, piadine e sughi pronti facendo dell'artigianalità, l'amore per il territorio e per le tradizioni gastronomiche locali i propri punti di forza.

"Il mercato agroalimentare - interviene Alessandro Caminati, amministratore del pastificio insieme al padre e fondatore Tiziano - vive ormai una fase di maturità e per creare dinamismo la tendenza è fornire prodotti legati sempre di più al territorio e al concetto di benessere. Ecco perché la parte dell'idea dei nostri prodotti è proprio quella legata al gusto, alla qualità e alla praticità intesa come servizio, un valore aggiunto che ci è riconosciuto a tutti i livelli e che ha mosso l'interesse della grande distribuzione anche per quanto riguarda la marca del distributore". Conquistato da tempo e senza riserve il suo posto sugli scaffali della grande distribuzione con il proprio marchio, Pastificio del **Fumaiolo** ha dunque trovato una precisa identità anche nel segmento della private label del comparto alimentare dove è co-packer di riferimento di diverse realtà. Alcune delle più importanti insegne della Gdo hanno infatti già scelto da tempo l'azienda romagnola come partner strategico proprio per la sua capacità di mettere a disposizione una serie di referenze come le piadine, anche con farine biologiche e con impasti senza strutto, o come la pasta fresca surgelata, sia tradizionale sia ripiena, con ricettazioni ispirate alla cucina tipica regionale o, all'occorrenza, personalizzate dal cliente stesso. "Tutti siamo molto legati alle nostre bellissime tradizioni di famiglia ma il cambiamento degli stili di vita e di consumo ha fatto la differenza e oggi il consumatore guarda con sempre maggior interesse a questo comparto. Un'opportunità che abbiamo voluto sfruttare anche noi offrendo prodotti con un preciso contenuto di servizio e di convenienza ma sorretti sempre da altissima qualità.

La nostra qualità, la tua etichetta

Artigianalità e passione caratterizzano dal 1985 **Fumaiolo**, perfetto anche per una private label di qualità

Le regole del mercato agroalimentare stanno cambiando velocemente e per conquistare spazi adeguati sugli scaffali del supermercato così come nei negozi tradizionali o nelle gastronomie, l'assoluta qualità dei prodotti è elemento fondamentale ma da solo ormai non basta più. Insieme alla qualità è infatti necessario comunicare una chiara identità territoriale, offrire un preciso contenuto di servizio e di packaging adeguato alle nuove esigenze del mercato. L'assoluta qualità dei prodotti è elemento fondamentale ma da solo ormai non basta più. Insieme alla qualità è infatti necessario comunicare una chiara identità territoriale, offrire un preciso contenuto di servizio e di packaging adeguato alle nuove esigenze del mercato.



58 ITALIA 17



La stalla di Fumaiolo ad Alfero

Pasta fresca, piadine e sughi pronti Fumaiolo: la risposta migliore ai nuovi stili di consumo

da tempo l'azienda romagnola crea paste fresche e saporite, piadine e sughi pronti. Un mercato che si sta dimostrando dinamico anche nelle nicchie riservate alle farine biologiche e ai prodotti senza conservanti, e per distinguersi dall'offerta di altri competitor il Pastificio del Fumaiolo è ben presente anche in questi segmenti con proposte molto specifiche. Al centro delle nostre strategie c'è sempre la ricerca di ingredienti alle esigenze in continua evoluzione del cliente. Tutti passione, prodotti naturali, benessere e praticità con design, il vero segreto del successo di Salumificio Pastificio del Fumaiolo.



58 ITALIA 17



La dista di Fumaiolo in estate a Marzo 2020

di ricette con cultura gastronomica e regionale e soprattutto qualità di qualità di private label, tutte le nostre ricette possono essere diversamente personalizzate nei formati e nei contenuti. Questo ci permette di intercettare anche i consumi più evoluti e l'alto di gamma nel settore private".



58 ITALIA 17

Successo a Marca 2020
La specialità tipica dell'Alta Valle del Savio, i Tortelli sulla Lastra di **Fumaiolo**, con sfoglia sottile e ripiena, è stata valutata positivamente a Marca 2020 per la sua versatilità. Si conservano in freezer, si scaldano direttamente da congelati e possono essere consumati come aperitivo, piatto unico o merenda sostanziosa.

L'aspetto innovativo riguarda lo sviluppo di ricette con valenza gastronomica e regionale e, soprattutto quando si parla di private label, tutte le nostre ricette possono essere diversamente personalizzate nei formati e nei contenuti. Questo ci permette di intercettare anche i consumi più evoluti e l'alto di gamma nel settore private".

Qualità, tradizione e convenienza: sono queste le tendenze che muovono i consumi anche in questo settore.

Un mercato che si sta dimostrando dinamico anche nelle nicchie riservate alle farine biologiche e ai prodotti senza conservanti, e per distinguersi dall'offerta di altri competitor il Pastificio del **Fumaiolo** è ben presente anche in questi segmenti con proposte molto specifiche.

"Al centro delle nostre strategie c'è sempre la volontà di rispondere alle esigenze in continua evoluzione dei clienti introducendo nuove linee con sempre maggior specializzazione. Ma per ogni nostra produzione - conclude Alessandro Caminati - vengono sempre utilizzati ingredienti selezionati, quindi farine di grani italiani, uova del territorio da galline allevate a terra e formaggi di caseifici locali".

Tanta passione, prodotti naturali, buonissimi e genuini: ecco, dunque, il vero segreto del successo di Salumificio Pastificio del **Fumaiolo**.

SUCCESSO A MARCA 2020

La specialità tipica dell'Alta Valle del Savio, i Tortelli sulla Lastra di **Fumaiolo**, con sfoglia sottile e ripiena, è stata valutata positivamente a Marca 2020 per la sua versatilità. Si conservano in freezer, si scaldano direttamente da congelati e possono essere consumati come aperitivo, piatto unico o merenda sostanziosa.

PASTA FRESCA, PIADINE E SUGHI PRONTI FUMAIOLO: LA RISPOSTA MIGLIORE AI NUOVI STILI DI CONSUMO