

Maggio 2019

Supplemento al DM Magazine di Maggio 2019
dedicato alla fiera Tuttofood di Milano

LA PASTA FUMAIOLO SI ESPANDE NEL SEGMENTO SURGELATI

L'azienda alimentare romagnola produttrice di pasta fresca, piadine e sughi dal 1985, quest'anno debutta a Tuttofood puntando sulla linea di pasta fresca surgelata.

«La partecipazione alla fiera - spiega Alessandro Caminati, amministratore di **Fumaiolo** - è fondamentale, per aprirci al mercato della grande distribuzione. Siamo già presenti nel centro Nord ma vogliamo espanderci in tutta Italia e Tuttofood è l'occasione perfetta per mostrare ai buyer il valore aggiunto che i nostri prodotti possono dare ai punti vendita.

Dai dati dei partecipanti alla fiera risulta che il settore della pasta è quello più interessante sia per i visitatori che per i buyer, ed è proprio sulla nostra pasta fresca che vogliamo puntare in questa edizione. La nostra gamma di referenze di pasta fresca surgelata infatti può contribuire a rilanciare il comparto dei surgelati, che spesso è un reparto statico».

L'INNOVAZIONE NEL PIATTO

La linea di pasta surgelata **Fumaiolo** è innovativa per il canale retail poiché nel banco freezer normalmente sono presenti solo paste ricettate. I prodotti sono realizzati con ingredienti 100% italiani: farine di grani romagnoli ed emiliani e acqua di sorgente.

All'interno di questa gamma **Fumaiolo** ha alcuni nuovi prodotti che lancerà a maggio, come gli gnocchi curcuma e zafferano.

«Presenteremo inoltre - prosegue Caminati - la gamma dei sughi da scaffale, biologici e con ingredienti selezionati 100% italiani, che comprende una linea di sughi rossi e una linea di pesti. Abbiamo anche un nuovo espositore in legno, pensato per impreziosire le corsie».

LE PROSPETTIVE ALL'ESTERO

Al momento **Fumaiolo** ha all'attivo alcuni contatti commerciali e collaborazioni, «ma - evidenzia Caminati - vorremmo esplorare maggiormente il mercato estero affidandoci alla qualità dei nostri prodotti, alla forza del made in Italy, e al ciclo di vita della nostra pasta che, essendo surgelata, si presta molto bene all'esportazione».

1.2 Pad. 1 stand F02 G01



LA PASTA FUMAIOLO si espande nel segmento surgelati

L'azienda alimentare romagnola produttrice di pasta fresca, piadine e sughi dal 1985, quest'anno debutta a Tuttofood puntando sulla linea di pasta fresca surgelata.

«La partecipazione alla fiera - spiega Alessandro Caminati, amministratore di **Fumaiolo** - è fondamentale, per aprirci al mercato della grande distribuzione. Siamo già presenti nel centro Nord ma vogliamo espanderci in tutta Italia e Tuttofood è l'occasione perfetta per mostrare ai buyer il valore aggiunto che i nostri prodotti possono dare ai punti vendita. Dai dati dei partecipanti alla fiera risulta che il settore della pasta è quello più interessante sia per i visitatori che per i buyer, ed è proprio sulla nostra pasta fresca che vogliamo puntare in questa edizione. La nostra gamma di referenze di pasta fresca surgelata infatti può contribuire a rilanciare il comparto dei surgelati, che spesso è un reparto statico».

L'INNOVAZIONE NEL PIATTO
La linea di pasta surgelata Fumaiolo è innovativa per il canale retail poiché nel banco freezer normalmente sono presenti solo paste ricettate. I prodotti sono realizzati con ingredienti 100% italiani: farine di grani romagnoli ed emiliani e acqua di sorgente. L'impasto viene poi steso e abbattuto immediatamente. All'interno di questa gamma Fumaiolo ha alcuni nuovi prodotti che lancerà a maggio, come gli gnocchi curcuma e zafferano. «Presenteremo inoltre - prosegue Caminati - la gamma dei sughi da scaffale, biologici e con ingredienti selezionati 100% italiani, che comprende una linea di sughi rossi e una linea di pesti. Abbiamo anche un nuovo espositore in legno, pensato per impreziosire le corsie».

LE PROSPETTIVE ALL'ESTERO
Al momento Fumaiolo ha all'attivo alcuni contatti commerciali e collaborazioni, «ma - evidenzia Caminati - vorremmo esplorare maggiormente il mercato estero affidandoci alla qualità dei nostri prodotti, alla forza del made in Italy, e al ciclo di vita della nostra pasta che, essendo surgelata, si presta molto bene all'esportazione».

