

Novità in vetrina al Sial Paris 2018

Cerealitalia: qualità e investimenti



A Parigi nuovi e importanti contatti per l'azienda produttrice di cereali e cioccolato, protagonista di un importante processo di crescita, frutto di un percorso imprenditoriale di successo in continua evoluzione, legato ad innovazione e ricerca della qualità per il consumatore

"Sial Paris 2018" si è confermato, anche nell'edizione appena conclusa, un momento importante di confronto mondiale per il settore agroalimentare sempre più proiettato verso la globalità, nel rispetto della territorialità. Il Salone internazionale dell'alimentazione ha accolto 7200 espositori provenienti da 119 Paesi e ha presentato 2355 prodotti: numeri che attestano l'importanza di un vero e proprio osservatorio per il comparto. Tra i numerosi produttori presenti e tra le nuove proposte in vetrina nel settore dei cereali e del cioccolato spicca Cerealitalia, attiva nella produzione di cereali per la prima colazione, barrette di cereali, tavolette di cioccolato, uova di Pasqua e torroni di cioccolato.

Per l'azienda, protagonista negli ultimi anni di un importante processo di crescita, legato ad una serie di azioni che hanno mirato a sviluppare il proprio business all'interno della Grande Distribuzione, sia con i propri brand sia per le Private Label, la presenza al Sial ha contribuito ad ottenere un notevole incremento di nuovi contatti (in Italia e all'estero), oltre che al consolidamento della clientela acquisita. "Il Sial è come sempre per noi un'importante conferma. – spiega **Aldo Tollemeto**, direttore commerciale di Cerealitalia–. Abbiamo presentato un progetto di crescita e di investimenti che rafforzerà il nostro posizionamento di partner per il trade e di azienda in grado di rispondere agli emergenti bisogni di consumatori sempre più attenti e consapevoli".

Cerealitalia, che ha appena concluso un piano di investimenti per l'ammodernamento dei propri impianti produttivi, opera in due stabilimenti, rispettivamente a Corato (Bari), dove ha sede la produzione dei cereali per la prima colazione, in un'area di 6.235 mq. totali, e a Frigento (Avellino), dove è dislocata la produzione delle barrette di cereali e dei prodotti "cioccolato", su un'area totale di 10.000 mq. Dispone di 7 linee produttive, di un modernissimo impianto di aspirazione e raffreddamento adiabatico e di sistemi automatizzati per il dosaggio e lo stoccaggio delle materie prime.

L'azienda ha investito nelle più moderne tecnologie produttive, realizzando impianti di ultima generazione in entrambi gli stabilimenti, con grande attenzione alla sostenibilità e al risparmio energetico, grazie alla presenza di un impianto fotovoltaico da 360 kw che consente l'autoproduzione di energia elettrica. Alzare sempre più l'asticella della qualità dei propri prodotti è la mission principale dell'impresa, che lavora costantemente nella ricerca di materie prime selezionate e di assoluta qualità facendo leva sull'innovazione di prodotto nelle proprie categorie e non solo. L'azienda, infine, ha lavorato al riposizionamento e alla semplificazione del portafoglio brand, anche attraverso un restyling dei pack finalizzato a rafforzare l'identità e l'impatto a scaffale delle referenze. Il marchio Cerealitalia è il master brand delle categorie cereali prima colazione e barrette di cereali, declinato in Cornflakes, Nature Mix (la linea dei prodotti multigrano, muesli e branstick) e Cho&Co., la nuova gamma dedicata al mondo dei bambini. Duca Degli Abruzzi invece è il master brand riservato alla categoria cioccolato, segmentata in tavolette, tradizionali e ripiene, Gran Nocciolato, tavolette con nocchie intere, Macao, torroni di cioccolato gianduia con nocchie o mandorle intere e Uova di Pasqua a marchio Duca degli Abruzzi.

"Cerealitalia – conclude **Aldo Tollemeto** – sta inoltre esplorando le possibilità di diversificazione in nuove categorie in linea con la propria mission. Sia che si tratti di cereali, che di cioccolato a nostro marchio, o di un prodotto sviluppato insieme a importanti player della Grande Distribuzione, materie prime selezionate e tanta passione saranno sempre, per l'azienda, gli ingredienti principali per donare gioia ai momenti di gusto di ogni consumatore".