

## Fonte Plose

Daide Gregorini,  
responsabile vendite



Fonte Plose ha rinnovato anche quest'anno la propria presenza a Sana. A Bologna, l'azienda altoatesina ha portato la sua proposta di prodotti naturali, presentando la sua offerta biologica a marchio BioPlose. Una linea ormai riconosciuta nel settore, che anche quest'anno si è arricchita di una novità: la neonata Tea Collection BioPlose, gamma capace di soddisfare la richiesta di una linea di tè freddi biologici di qualità, ideati inizialmente per il canale Horeca e i negozi specializzati, imbottigliati in un pratico formato monodose in vetro da 25 cl. "Cinque referenze bio certificate, prive di coloranti e conservanti, senza zuccheri aggiunti, se non quelli naturalmente presenti nella frutta", spiega Davide Gregorini, responsabile vendite di Fonte Plose. La Tea Collection BioPlose si compone dei gusti Thè & Limone, Thè & Pesca, Thè Verde, Thè Bianco & Zenzero, con estratti di sambuco, e Thè Bianco & Superfrutti. "Una gamma che appena lanciata già sta riscuotendo grande successo, tanto a livello trade quanto tra i consumatori, con 500mila pezzi venduti nei primi mesi", sottolinea Gregorini. "Un riscontro positivo, che si va a sommare ai buoni risultati segnati da Acqua Plose, +12% nelle vendite in questo 2017, e all'incremento del 30% sui numeri dello scorso anno registrato dai succhi BioPlose".

## Lauretana

Anna Vietti,  
titolare



Anna Vietti ed Edoardo Pampuro

"Il 2017 si è dimostrato fino a oggi un anno positivo", sottolinea Anna Vietti, titolare di Lauretana. "Registriamo numeri in crescita, con incrementi superiori al 30% sul 2016, in linea con quanto preventivato". Uno sviluppo che non è certo frutto di un caso. "Il merito è dei tanti grandi investimenti promossi, tra cui spicca l'installazione della nuova linea d'imbottigliamento del Pet, per i formati da 0,5 e 1,5 litri, che a pieno regime ci permette di produrre fino a 25mila bottiglie l'ora", riprende Anna Vietti. "Per uno sviluppo a livello di strutture aziendali che procede di pari passo con le nostre performance commerciali: segniamo, infatti, buoni margini di crescita tanto in Grande distribuzione, quanto nello specializzato bio".

## Martino



Emma Martino e Romeo Fagnano

Marchio leader di settore nella produzione di couscous, Martino ha esordito a Sana per presentare la sua gamma biologica. Un'offerta completa, che oggi si va ad arricchire ulteriormente grazie alla certificazione Demeter ottenuta dai couscous bio, nelle due varianti tradizionale e integrale.

## Sibat Tomarchio

Maria Claudia Sutera,  
responsabile marketing



Da sinistra, Marco Oliveri, Claudia Sutera, Alessandra Lamarca e Salvo Rasà.

"È un 2017 assolutamente positivo per l'azienda", esordisce Maria Claudia Sutera, responsabile marketing di Sibat Tomarchio. "Con i consumatori che continuano a premiarci a livello di vendite". In incremento anche il presidio del mercato da parte della realtà siciliana. "Raggiungiamo il canale dello specializzato bio grazie alla partnership distributiva che ci lega a La Finestra sul Cielo", spiega Maria Claudia Sutera. "Ma anche in ambito Horeca prosegue incessante la nostra crescita: siamo, infatti, presenti con i nostri prodotti nei menù della catena Panino Giusto e, soprattutto, le nostre bibite biologiche hanno fatto il loro ingresso in tutti i ristoranti di Ikea Italia". Tra le novità dell'anno per Sibat Tomarchio, si segnala il restyling del sito internet, con l'implementazione anche dello shop online. "Una possibilità per farci conoscere ancora meglio dai consumatori", spiega Maria Claudia Sutera. "Che possono andare alla scoperta delle nostre tante eccellenze, come quelle del progetto di filiera 'Sicilia in frutta', nato dalla collaborazione con il distretto agrumi di Sicilia e i principali consorzi di tutela dell'isola".

## Levico Acque



Presente a Sana 2017 anche Levico Acque, con la sua offerta di bibite a base di frutta ed estratti che provengono da agricoltura biologica, certificate a livello europeo e disponibili in sei gusti. Gamma a cui si sono aggiunti i nuovi BioMix, prodotti naturali dedicati al mondo della miscelazione. A base di ingredienti 100% bio, senza coloranti e conservanti, nel formato bar da 200 ml, includono le bevande Bioginger Beer e Biotonic Water.

## Caffè Salomoni



Raffaella Salomoni

Novità speciali quelle presentate a Sana 2017 da Caffè Salomoni. A partire dal solubile biologico, realizzato con una miscela di caffè pregiati, proposto in barattolo da 50 grammi o confezionato in comodi stick monodose. Ma in vetrina a Bologna, anche la miscela caffè con thè Matcha per moka, dalle numerose proprietà benefiche, e quella alla cannella, Arabica tostato e macinato, aromatizzato.

## Pfanner Italia

Michael Desaler,  
sales coordination



"Il 2017 sta procedendo molto bene per noi", spiega Michael Desaler, sales coordination di Pfanner Italia. "Grandi soddisfazioni arrivano in particolare dal trend positivo nelle vendite dei succhi bio, che registrano una crescita superiore alla media di mercato. Con il biologico che rappresenta un settore molto importante per noi e in cui puntiamo a diventare i primi produttori della categoria in Italia". Tra le novità portate a Bologna, si segnala il lancio del succo bio ai frutti di bosco. "Una referenza presentata sulla scia del successo riscontrato dai gusti melagrana e mirtillo, con cui già presidiamo i punti vendita di tante insegne della Gdo italiana", evidenzia Desaler. "Quello di un prodotto 100% frutta non concentrato, d'altronde, è un trend che si va sempre più affermando e la nostra offerta bio è in grado di garantire, in diverse referenze, anche la certificazione Vegan". Il biologico è, dunque, un comparto su cui Pfanner Italia intende scommettere sempre di più per il futuro. "Il biologico è un settore di assoluto interesse, anche perché rappresenta un segmento che permette ancora di garantire una giusta marginalità a chi fornisce la materia prima, a chi produce e a chi vende", sottolinea Desaler.

## The Bridge



The Bridge, azienda vicentina di proprietà della famiglia Negro Marcigaglia, che dal 1994 produce bevande bio 100% vegetali, si è presentata a Sana 2017 con la sua ricca offerta. In vetrina a Bologna, la novità Bio Coconut Drink a base di cocco. Un prodotto realizzato con acqua di fonte che arriva direttamente dai Monti Lessini, senza glutine, senza lattosio, senza colesterolo e senza zuccheri, proposto in brick da 1 litro.

## F.lli Perta G. & V.

Marina e Gianvito Perta,  
titolari



"Siamo una realtà della panificazione di Alberobello, in provincia di Bari, specializzata nella produzione di tarallini, proposti a marchio Golosita dei Trulli", spiegano Marina e Gianvito Perta, i titolari. "Referenze della tradizione pugliese che proponiamo tanto alla Gdo, quanto allo specializzato biologico". Tra le novità portate a Bologna dall'azienda, si segnalano le quattro nuove ricette bio per i tarallini: integrali con semola di grano duro senatore Capelli, kamut, farro e cinque cereali.

## Puglia Sapori

Roberto Renna,  
direttore operativo



Rossandra Bondesan e Roberto Renna

Puglia Sapori si è presentata a Bologna forte di un vero e proprio boom registrato dalle sue vendite nei segmenti bio e gluten free, che ha condotto a un raddoppio dei rispettivi fatturati nella prima metà del 2017 rispetto allo stesso periodo del 2016. Tante le novità che l'azienda di Conversano (Ba) ha presentato a Sana: a spiccare sono stati i grissini in versione mini, disponibili nelle varianti frumento, farro e rosamarino, grano tenero integrale e frumento con zenzero. Ma da segnalare è anche la scelta della realtà pugliese di dedicarsi all'ideazione di prodotti bio senza glutine, coniugando i due aspetti: al momento rivolta in particolare al Private label, questo tipo di produzione mira a rispondere alle esigenze di tante realtà partner che desiderano diversificare la propria offerta di prodotti con snack sani e di altissima qualità pensati per la clientela celiaca. "Al di là dei limiti relativi alla conoscenza del tarallo come snack tipico regionale, le richieste di sostituti del pane italiani continuano a crescere", sottolinea Roberto Renna, direttore operativo di Puglia Sapori. "Contiamo sull'affermazione dei nostri nuovi grissini in versione mini, che rappresentano in formato 'mignon' lo snack italiano più conosciuto all'estero, per una più massiccia penetrazione dei Tarallini e il raggiungimento di una quota export del 20% sul fatturato".

## Pedon

Paolo Pedon,  
export manager



"È un 2017 positivo per l'azienda, che dopo anni di crescita sostenuta si assesta su un incremento equilibrato, con una media di sviluppo dell'8% circa tra Italia ed estero", sottolinea Paolo Pedon, export manager di Pedon. "In ambito internazionale sono Usa e Germania i mercati in maggiore crescita, merito anche di una strategia che ci vede collaborare con i più grandi retailer del mondo in tema di Private label". Prosegue, in tema di lanci e novità, l'impegno di Pedon all'insegna dell'innovazione. "Stiamo puntando sul rilancio di tanti ingredienti della tradizione, rendendoli maggiormente fruibili per i consumatori. Focalizzando l'attenzione, in particolare, sullo sviluppo dei prodotti con una serie di caratteristiche e plus ben definiti, quali il biologico, il gluten free, il vegan e l'alto contenuto proteico", spiega Pedon. "Ma fondamentale resta sempre anche la scelta di adattare ricette e pack ai diversi contesti di mercato: per dare un'idea del nostro costante impegno, solo nel 2016 abbiamo segnato numeri record in termini di lanci - ben 398! -, con più di 150 referenze coinvolte in un restyling". A Sana 2017, Pedon ha partecipato con la propria gamma di PI realizzata in esclusiva per Ecor. "Per le novità a marchio Pedon", conclude il responsabile export dell'azienda. "Appuntamento nel 2018, con tanti aggiornamenti che vedranno coinvolti packaging e assortimento".