

BERTINELLI PORTA IL MIGLIOR PARMIGIANO REGGIANO AD ANUGA

2 Ottobre 2017



PARMA – Grazie ai finanziamenti erogati da Regione Emilia-Romagna e Consorzio Emilia Alimentari, dal 7 all'11 ottobre, l'azienda agricola Bertinelli sarà a Colonia per partecipare ad Anuga: forte di 7.200 espositori e di 160.000 visitatori attesi, in rappresentanza di 192 Paesi, Anuga è la più importante manifestazione fieristica trade al mondo dedicata al food & beverage.

“La nostra azienda agricola – spiega in una nota il ceo **Nicola Bertinelli** – coniuga tradizione e innovazione: se da un lato le radici e l'identità rimangono parmensi, perché da oltre 100 anni operiamo sulle colline di Medesano, nella Food Valley, nel rispetto di un saper fare cristallizzato nei secoli, dall'altro vogliamo acquisire sempre più una dimensione internazionale. Tutto è iniziato con il lancio sul mercato del Parmigiano Reggiano Dop Kosher, a cui affiancheremo, a fine anno il Parmigiano Reggiano Dop Halal: essere ad Anuga è per noi importante perché ci permette di presentare questi prodotti unici, a cui ne affianchiamo altri come il Parmigiano Reggiano Dop Millesimato Grand Cru e il BVeggie, a un pubblico qualificato, composto dai più importanti buyer Gdo e del settore ho.re.ca.”.

Le prospettive sono positive, alla luce anche degli ottimi risultati fatti registrare dal settore lattiero-caseario parmense nel primo semestre 2017.

“In questo comparto, l’export parmense nel mondo è cresciuto nella prima parte dell’anno del 16,1%, per un valore complessivo di 130,4 milioni di euro: l’incidenza sul totale dell’export alimentare parmense è pari al 17%. L’appeal del Parmigiano Reggiano Dop è forte: ci presentiamo ad Anuga convinti di poter stringere nuove alleanze di business, in virtù di un portfolio prodotti che non ha eguali sul mercato”.

Sono 10 i trend topic che Anuga ha isolato per questa sua edizione 2017: l’azienda agricola Bertinelli è rappresentata in ben tre di questi cluster. Il primo è quello dell’Halal Food: secondo i dati Pew Research Center, nel 2016 il mercato globale dei prodotti alimentari Halal valeva 45,3 miliardi di dollari. Entro il 2020, il giro d’affari dovrebbe aumentare del 29%.

Il secondo trend è quello del Kosher Food: secondo una ricerca presentata a inizio settembre 2017 da Kosher Network International, il mercato degli alimenti Kosher, che attualmente vale 24 miliardi di dollari, è destinato a crescere dell’11,5% entro il 2025.

L’ultimo cluster di rilievo è infine rappresentato dagli Healthy and Functional Food: per Euromonitor International, nel 2017, per la prima volta in assoluto, il mercato mondiale di questi prodotti alimentari sfonderà la barriera del trilione di dollari.

“Grazie a prodotti come il Parmigiano Reggiano Dop Halal, il Parmigiano Reggiano Dop Kosher e a BVeggie, formaggio vegetariano semi-stagionato completamente naturale, che non contiene lattosio (la fermentazione è naturale, senza impiego di lattasi) e glutine ed è privo di carboidrati e zuccheri, l’azienda agricola Bertinelli è perfettamente in linea con l’evoluzione del mercato: siamo un ottimo esempio di realtà glocal, perché, facendoci custodi delle tradizioni di un dato territorio, e grazie alla capacità di anticipare i trend, siamo in grado di risultare appealing agli occhi dei consumatori più evoluti e di essere competitivi su scala mondiale”.

Anuga è anche sinonimo di innovazione: basti pensare che la fiera di Colonia sarà quest’anno il palcoscenico per la presentazione agli operatori trade di ben 2.054 novità di prodotto. Per questa ragione, l’azienda agricola Bertinelli ha scelto Anuga per comunicare agli operatori trade il suo nuovo posizionamento, che vuole esprimere il concetto delle “Cose buone che fanno bene” trovando una perfetta sintesi nel pay-off “il BuonEssere”.

“Da una visione azienda-centrica vogliamo passare a una prospettiva più orientata al consumatore: i prodotti dell’azienda agricola Bertinelli non sono soltanto di ottima qualità ma anche ‘fatti bene’, quindi salutari per chi ci sceglie - aggiunge il ceo -. Chi acquista un formaggio Bertinelli non solo si assicura un’esperienza gustativa unica: sposa anche uno stile di vita, all’insegna dello stare bene e del salutismo. Questo perché, dalla produzione dei

foraggi all'alimentazione delle bovine, dalla mungitura in stalla alla lavorazione del latte in caseificio, dalla stagionatura alla distribuzione, la Bertinelli controlla direttamente tutto il ciclo produttivo. Con tutti i benefici che ne conseguono in termini di qualità, salubrità e sicurezza alimentare per il consumatore finale”.

Coerentemente con questo nuovo posizionamento e in attesa di rivedere tutta l'immagine coordinata, a Colonia l'azienda agricola Bertinelli si presenta con la novità “La Scalata del Gusto”, appartenente alla linea Eccellenze: quattro spicchi di Parmigiano Reggiano Dop di quattro differenti stagionature.

Ognuna con caratteristiche proprie: mentre il Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi è friabile e granuloso e presenta sentori di fieno e note di burro fuso, quello stagionato 30 mesi lascia percepire al palato note di frutta secca e spezie.

La stagionatura a 36 mesi dona invece al Parmigiano Reggiano Dop intensità di sapori, con un gusto deciso e ricordi di cuoio. Si arriva così alla “cima” ideale del gusto: il Parmigiano Reggiano Dop stravecchio, stagionato 48 mesi, con sentori di cuoio e spezie in equilibrio tra loro. Al palato il Re dei Formaggi è ricco di suggestioni sensoriali e presenta una mineralità intensa. Si scioglie in bocca.

Il visual del pack ritrae i quattro cardini della filiera della qualità targata Bertinelli: i campi dell'Azienda Agricola, coltivati senza l'uso di prodotti chimici, antiparassitari e diserbanti, seguendo il disciplinare di produzione biologico, con un rigido protocollo di risparmio idrico; le bovine allevate dalla stessa Bertinelli nel rispetto dei principi del benessere animale, così da garantirsi un latte di qualità superiore; un caseificio che opera dal 1895, con competenze che vengono tramandate di padre in figlio; e, infine, un Parmigiano Reggiano che è un modo di vivere in equilibrio con il mondo che ci circonda.