

TRENT'ANNI DI BOFROST: GOURMET, ETNICA E VEGAN ANCHE IN SURGELATI

2 Maggio 2017

di Redazione



L'AQUILA - Cous cous alla trapanese, polpo alla gallega, spicchi di patate "salt & pepper". E poi una linea di prodotti veg e legati al benessere sempre più ricca. Sono alcune delle novità del catalogo primavera-estate 2017 di Bofrost, pensate per una clientela in cerca di proposte nuove, sfiziose, internazionali e con abbinamenti insoliti, ma anche sempre più attenta al benessere.

"Del resto il nostro catalogo è da trent'anni lo specchio fedele di come cambiano le abitudini degli italiani in cucina e a tavola - dice in una nota **Enrico Marcuzzi**, responsabile marketing di Bofrost Italia, il colosso della vendita diretta di surgelati che nel 2017 festeggia il suo trentesimo anniversario - Nel 1987, quando abbiamo cominciato con la vendita porta a porta

di surgelati, eravamo guardati come degli alieni. Oggi ci viene riconosciuta la capacità di anticipare le tendenze, con un assortimento di gran lunga più ampio di quello dei canali tradizionali e prodotti sviluppati appositamente per intercettare le esigenze della clientela”.

Nata nel 1987 dall'intuizione dell'imprenditore friulano **Edoardo Roncadin**, che volle aprire nel nostro Paese la sorella italiana della tedesca Bofrost, l'azienda, che ha sede a San Vito al Tagliamento (Pordenone), negli anni ha portato i propri camioncini in tutto il territorio nazionale. Oggi lavorano per Bofrost 2.400 persone, pronte a servire più di un milione di famiglie.

Il catalogo di trent'anni fa presentava 141 prodotti, specialmente gelati, carne e pesce e verdure. In assortimento quattro pizze diverse, cinque tipi di snack e poi pasticceria, primi piatti, pane e patate, con sette prodotti.

“Oggi i prodotti sono 452 –prosegue Marcuzzi-. Le pizze sono diventate 21 e gli snack 25: Bofrost è stata una delle prime aziende a puntare su questo segmento offrendo prodotti premium. Per le patate abbiamo 22 preparazioni diverse. Siamo stati fra i primi anche a offrire piatti pronti da preparare direttamente in microonde: la nostra linea Ristopiatti oggi conta 27 specialità. Un'altra tendenza molto forte ultimamente è quella dei mini formati, apprezzati per verdure, gelati e pasticceria. E negli ultimi anni abbiamo introdotto linee specifiche dedicate a chi segue regimi alimentari particolari: MyLife con specialità vegetariane e vegane, leggere ed equilibrate, fra cui la pizza margherita senza lattosio; la linea FreeLife senza glutine e la linea di gelati Fior di Soia”.

Negli ultimi anni si sono poi evidenziati due trend fra loro complementari: da un lato c'è l'attenzione agli ingredienti tipici italiani e alle specialità regionali, per cui Bofrost propone con successo piatti ispirati alle tradizioni culinarie italiane, tra cui l'amatissimo Baccalà alla Vicentina. Dall'altro c'è quello dei cibi etnici, con l'ingresso nel catalogo di Bofrost di sushi, cous cous, involtini primavera e specialità di carne ispirate alla cucina di tutto il mondo.

Inoltre il catalogo Bofrost oggi offre anche vini, olio d'oliva e caffè in capsule, abbinato a una macchina per il caffè con un design esclusivo.

Insieme a tante trasformazioni resistono però alcuni “evergreen” in cima alle preferenze da trent'anni. Si tratta soprattutto di gelati: ai clienti Bofrost non si possono togliere il gelato in vaschetta alle noci, il tartufo al cacao, il famoso Mini Cono e il gelato su stecco Boblack. Ma c'è anche un piatto sorprendente: “Le lumache alla Bourguignonne sono un successo che dura fin dal 1987 –svela Enrico Marcuzzi-. Per noi questo prodotto rappresenta come, con creatività e un'attenta ricerca sugli ingredienti e sulle preparazioni, si può trasformare il

surgelato in un piatto gourmet”.