Fruttagel e AlmaverdeBio Ambiente, prodotti sempre più innovativi

alberani-fabbrino-cs-ccc5f735

La serie di conferenze digitali organizzate da **AlmaverdeBio** per presentare l’intera gamma di offerta del brand leader del biologico italiano fa il punto sull’ortofrutta trasformata in un momento di grandi cambiamenti dell’intero settore agroalimentare italiano.

Stanislao Fabbrino, Presidente di **Fruttagel** e di AlmaverdeBio Ambiente, mette in evidenza aspetti strategici importanti per il futuro del biologico a marchio. “Un grande marchio del biologico come AlmaverdeBio – dice Fabbrino – deve estendere il suo concetto di valore. Non deve limitarsi a essere la versione bio di un prodotto convenzionale. A questo ruolo ormai assolvono ampiamente le private label nei vari marchi specifici e anche i discount hanno lavorato molto in questa direzione”.

“I prodotti a marchio che andranno lanciati sul mercato - prosegue Fabbrino – devono essere il top dell'innovazione e della qualità negli specifici segmenti. Attraverso il pack sarà specificato il valore del prodotto che il consumatore potrà apprezzare gustandolo ma c'è qualcosa di molto importante che dovrebbe trovare spazio ampio sul pack e cioè, come e da chi viene realizzato il prodotto? Il consumatore deve poter fare una scelta consapevole, virtuosa e sostenibile. L'azienda ha il controllo della filiera? Ha la capacità di produrre affidabilmente prodotti biologici? Paga un prezzo equo ai propri conferenti di materie prime? Produce nel rispetto dei propri lavoratori? Produce in modo da minimizzare la quantità di CO2 prodotta nei propri processi e nella scelta degli imballi? Valorizza i prodotti della terra del proprio territorio? S'impegna a diffondere i criteri di una sana alimentazione e dei corretti stili di vita? In sostanza il consumatore deve poter fare un acquisto sempre più sostenibile e responsabile ma noi dobbiamo dargli le informazioni per poter essere virtuoso e certamente il packaging oggi è uno strumento sempre più strategico per questo”.

Ed è proprio in tale contesto di sviluppo dell’innovazione a 360° nella gamma di offerta di Fruttagel e AlmaverdeBio Ambiente, per il segmento frozen e grocery in cui si colloca la proposta presentata dal Direttore Commerciale di Fruttagel e Amministratore Delegato di AlmaverdeBio Ambiente **Giorgio**

Alberani: “Come Fruttagel e AlmaverdeBio Ambiente abbiamo puntato sull’innovazione di packaging e di prodotto in un’ottica di sostenibilità con le conserve di pomodoro **Tetra Recart**, presentati nel nuovissimo sito dedicato con tante indicazioni sulla praticità d’uso e il rispetto per l’ambiente. Nel beverage abbiamo lanciato i succhi di frutta senza zucchero aggiunto con altissimo contenuto di frutta e a basso contenuto calorico, senza conservanti, senza cannuccia e con un pack ottenuto da risorse rinnovabili. Referenze, queste ultime, che, grazie alla composizione e al packaging non sono soggette a sugartax e plastictax. Per il settore delle Verdure Surgelate, invece, da inizio 2020 le **Cremose Surgelate** sono disponibili in busta compostabile”.

“Le novità del settore grocery e frozen – prosegue Alberani - hanno portato a una crescita importante dei fatturati complessivi nel canale Retail che, nel 2019, ha raggiunto un +60% rispetto al 2018. Il trend positivo è confermato nei primi mesi 2020 con una ulteriore crescita delle vendite (+30% rispetto al 2019) spinte anche dal boom del canale e-commerce (shop.almaverdebio.it) soprattutto nei mesi di lockdown. Per quanto riguarda il Food Service (ristorazione collettiva, scolastica e commerciale) il canale viene gestito singolarmente da Fruttagel e i risultati del 2019 evidenziano un +20% di fatturato rispetto al 2019. Anche per la ristorazione scolastica, seguendo gli input ricevuti da nutrizionisti e clienti, abbiamo ritenuto opportuno sviluppare e proporre la linea di succhi biologici senza zuccheri aggiunti, ad alto contenuto di frutta e soprattutto a basso contenuto calorico ed elevata sostenibilità ambientale, considerando che questo segmento è particolarmente sensibile e attento agli aspetti salutistici dei prodotti”.

“Per le verdure surgelate disponiamo di una gamma ampissima di offerta biologica che risponde a tutte le esigenze della ristorazione fuori casa, sia collettiva-scolastica che per la ristorazione commerciale a cui pensiamo manchi una proposta bio completa e strutturata. A questo proposito – continua Alberani - riteniamo che la ristorazione, penso ai bar, ristoranti, hotel e agriturismi possa qualificarsi proponendo al cliente un menù biologico completo ed in questa direzione si muove la proposta Almaverde di verdure surgelate e di altri prodotti grocery, studiati appositamente per il settore. In questa direzione è nata la collaborazione per il canale bar con Nat Food, produttore e distributore di una gamma di prodotti Almaverde molto qualificata e specifica. La proposta Almaverde è ampia e risponde alla crescente domanda di bio non solo nel canale retail ma, anche, in tutti i momenti di consumo valorizzando una tipologia di agricoltura sostenibile e fornendo risposte concrete alle richieste dei consumatori, sempre più attenti a salute e benessere”.

“Il futuro – conclude Alberani – ci vede costantemente impegnati nell’innovazione deiprodotto che saranno disponibili nel 2021, sempre in linea con il tema sostenibilità, qualità totale e servizio ai consumatori. Abbiamo intenzione di sviluppare la comunicazione con i consumatori e con i clienti e

saremo molto attenti al tema della formazione/educazione al consumo. Con il nostro progetto **Ortilio** nelle scuole proseguiremo il percorso educativo rivolto ai bambini sia sul fronte nutrizionale che su quello di salvaguardia ambientale."

AlmaverdeBio Ambiente è la Società specializzata nella distribuzione sul canale Retail sul mercato Italiano ed estero dei prodotti "ambient" ovvero tutti i cibi che non necessitano di refrigerazione per la conservazione. I prodotti che caratterizzano l'offerta spaziano dalla frutta secca, alle passate di pomodoro e sughi pronti e pesti, succhi di frutta. Una gamma straordinaria di offerta caratterizzata sempre dalla stessa passione per l'ambiente e il benessere dei consumatori.

Fruttagel è socio fondatore di Consorzio AlmaverdeBio. Azienda cooperativa di trasformazione agroindustriale fondata ad Alfonsine (RA) nel 1994, Fruttagel è attiva nella produzione di bevande a base di frutta e di legumi/cereali, derivati del pomodoro e vegetali surgelati, seguendo tutte le fasi della filiera dal campo al consumatore, lavorando prodotti ortofrutticoli da agricoltura integrata e biologica in larga parte conferiti dai propri soci. Una realtà che aggrega 17 società cooperative agricole del territorio emiliano-romagnolo e molisano, soci che conferiscono le materie prime per la trasformazione in prodotti finiti, e che impiega circa 700 lavoratori nella sede principale di Alfonsine e ha un altro stabilimento produttivo a Larino (CB), dove si conta un organico di circa 150 persone.