Nomine: è Claudia Ciacci la nuova general manager di Fratelli Branca

20240319120439claudiaciacciindex-b0dceebf

Mixology e food pairing, con un focus particolare su prodotti come il vermouth (con brand come Carpano, Punt & Mes e Antica Formula) e il classico Fernet Branca.

E' avvenuto durante l'edizione appena conclusa di Mixology Experience l'esordio di **Claudia Ciacci** come **nuova general manager di Fratelli Branca Distillerie**, dopo una carriere che l'ha vista entrare nell'azienda milanese nel 2016 ricoprendo una serie di **ruoli chiave a livello internazionale,** l'ultimo dei quali in qualità di **Chief Operating Officer e Membro del Consiglio di Amministrazione.**

Prima di unirsi a Branca, dove ha contribuito alla trasformazione digitale e alla sostenibilità della società, la neo General Manager aveva acquisito esperienze come Project Manager presso Roland Berger Strategy Consultants (dal 2012 al 2016) e come Analista Finanziario presso Procter & Gamble (dal 2008 al 2012), dopo essersi **laureata in Ingegneria Gestionale** all'Università La Sapienza di Roma.

"*Nel portafoglio Branca un ruolo fondamentale lo gioca senz'altro la categoria* ***vermouth, capace in questi ultimi sei anni di quintuplicare i suoi volumi di vendita****. Questo prodotto ha sputo conquistare il pubblico grazie a una generale preferenza che si sta orientando verso i sapori amaricanti. Oltre al fatto di essere ingrediente di base di cocktail famosi. Non a caso il Negroni è il più bevuto al mondo*", ha detto Ciacci a *Mixerplanet* durante la manifestazione milanese.

Ma non è tutto, perchè **l'obiettivo è di investire anche sul food pairing**. "*Crediamo che il dialogo tra cucina e bancone sia assolutamente strategico. L'obiettivo è creare partnership con gli esercenti del fuori casa interessati a promuovere questo sodalizio. Con alcuni ristoranti stellati, come l'Azotea di Torino, ci siamo già riusciti, ma intendiamo proseguire in questa direzione con ulteriori collaborazioni",* ha aggiunto.

L'incarico a Claudia Ciacci - si legge in una nota - arriva "in un **momento di forte crescita per il Gruppo Branca**, come evidenziato dai risultati degli ultimi anni in costante ascesa e dalla terza posizione raggiunta nella classifica delle medie aziende nazionali più dinamiche e profittevoli stilata da Mediobanca (Novembre 2023). Sotto la guida del Presidente Niccolò Branca e dell'Ing. Claudia Ciacci, **l'azienda punta dunque a consolidare ulteriormente la sua presenza sul mercato italiano** , continuando a innovare e a sviluppare strategie vincenti all'insegna motto aziendale **"Novare Serbando"**, che mira a innovare mantenendo salde le proprie radici".

Mixology e food pairing, con un focus particolare su prodotti come il vermouth (con brand come Carpano, Punt & Mes e Antica Formula) e il classico Fernet Branca. E' avvenuto durante l'edizione appena conclusa di Mixology Experience l'esordio di **Claudia Ciacci** come **nuova General Manager di Fratelli Branca Distillerie**

Nel portafoglio Branca un ruolo fondamentale lo gioca senz'altro la categoria vermouth, capace in questi ultimi sei anni di quintuplicare i suoi volumi di vendita. Questo prodotto ha sputo conquistare il pubblico grazie a una generale preferenza che si sta orientando verso i sapori amaricanti. Oltre al fatto di essere ingrediente di base di cocktail famosi. Non a caso il Negroni è il più bevuto al mondo.

La nostra azienda punta e investe sul food pairing. Crediamo che il dialogo tra cucina e bancone sia assolutamente strategico. L'obiettivo è creare partnership con gli esercenti del fuori casa interessati a promuovere questo sodalizio. Con alcuni ristoranti stellati, come l'Azotea di Torino, ci siamo già riusciti, ma intendiamo proseguire in questa direzione con ulteriori collaborazioni

mixology e food pairng, con vermouth prioritario. e particolare attenzione anche in italia al fenomeno fernet brmnca, che in argentina 60 milioni