Saclà presenta una nuova linea per il mercato asiatico

tomato-and-meatballs-sauce-432506f7

Ai cinesi piace sempre di più il pomodoro italiano. La Saclà, leader nel settore delle conserve vegetali, ha iniziato da qualche mese, in Cina, la produzione di speciali sughi di carne realizzati con 100% pomodoro italiano. L'obiettivo è esportare oltre ad un marchio alimentare storico, giunto oramai alla terza generazione, anche il "saper fare" tipicamente italiano legato alla ricetta. Ne viene fuori un mix speciale e inedito: un made in China – lo stabilimento di produzione è a Shangai - con tecnologia e know how italiani. Anche perché la Saclà è impegnata in prima linea nell'innovazione di prodotto grazie ad un reparto ricerca e sviluppo che sforna centinaia di ricette ogni anno.

Questi sughi quindi non rappresentano un'imposizione alimentare italiana ma sono stati realizzati prestando grande attenzione ai gusti del consumatore asiatico. Infatti vengono utilizzate anche materie prime locali, ma con uno "special guest" d'eccezione: il pomodoro italiano 100%, garanzia di qualità e salute, segnalato nel barattolo di vetro con un logo specifico. La nuova linea include tre tipi di salse: salsa bolognese, salsa alla diavola e salsa con le polpette. La Saclà consiglia anche qualche suggerimento in cucina, un mix tra Italia e Cina: dai noodles con la salsa saclà, al riso con la salsa di polpette e i ravioli di gambero con la salsa alla diavola.

[gallery ids="86027,86026,86025"]

"Siamo orgogliosi di portare un prodotto italianissimo come il pomodoro in Cina e vedere che questo è apprezzato dal consumatore" afferma Chiara Ercole, Vice Presidente della SACLA. *"Del resto negli ultimi anni in Cina il settore alimentare cinese sta progressivamente cambiando grazie all'aumento del potere d'acquisto e all'evoluzione degli stili di vita dei consumatori. Il cambiamento è favorito in particolare dall'arrivo di nuove formule distributive come supermercati, ipermercati, convenience store, negozi e dallo sviluppo della ristorazione internazionale che ha messo in contatto dei consumatori cinesi con i modelli alimentari occidentali"*.

In crescita il mercato alimentare agroalimentare italiano in Cina. Nel 2013, l'Italia si è posizionata al 25° posto della classifica dei Paesi esportatori di prodotti agroalimentari in Cina, con un valore complessivo di 387,31 milioni di USD (+19,81% sul 2012) mentre è al 2° posto, dopo la Francia, considerando le principali categorie di prodotti esportati – ovvero vino, acqua, formaggio, marmellate, cioccolato, caffè, kiwi, olio di oliva e derivati, gelati, pasta, prodotti da forno, preparati e conserve di pomodoro - con un valore di 344,72 milioni di USD.

Come spesso accade nel nostro Paese, è da una intuizione - quella di Secondo Ercole detto "Pinin" e di sua moglie Piera – che arriva nel lontano 1939 l'idea di trasformare le verdure in più che il territorio astigiano produceva in un prodotto conservato da consumare in ogni momento dell'anno. Per la prima volta la conservazione dei vegetali sottolio, sottaceto e in salamoia viene applicata su scala industriale con risultati di immediato successo. È l'inizio della storia di Saclà, azienda familiare guidata ancora oggi dalla seconda e dalla terza generazione della famiglia Ercole. Con ben 75 anni di storia alle spalle, Saclà nel 2013 è arrivata a fatturare circa 130 milioni di euro, con più di 50 distributori in tutto il Mondo e 4 divisioni di prodotto. Leader nel mercato delle olive, del sottaceto e del sottolio, esporta i propri condimenti pronti per pasta (pesto, sughi rossi, etc) in oltre 40 paesi del mondo. Proprio la vocazione all'internazionalizzazione è una delle prerogative di questa impresa con una quota export sul fatturato totale di circa il 50% grazie a filiali in Gran Bretagna, Francia Germania e dal 2011 anche in Usa dove solo in un anno ha moltiplicato il fatturato. Punto di forza dell'azienda è l'innovazione di prodotto con un dipartimento ricerca e sviluppo che produce centinaia di ricette ogni anno. La grande attenzione alla qualità e alle esigenze del consumatore moderno di Saclà viene riconosciuta anche dagli addetti ai lavori che hanno attribuito ai "Freschi Saclà" il premio Food 2015.