

CONSERVE ITALIA

Con i succhi Yoga si valorizza l'Igp della frutta romagnola

Coinvolte nel progetto 12 aziende agricole del territorio faentino e lughese. Nuovi prodotti per i bar italiani realizzati con pesche, nettarine e pere Igp

Valorizzare al meglio la frutta conferita dai soci produttori per garantire un adeguato reddito alle aziende agricole: È questa la mission cooperativa che Conserve Italia continua a interpretare con nuovi progetti a sostegno dei frutticoltori romagnoli. E così, dopo aver lanciato nella Grande distribuzione le pesche in pezzi Valfrutta con il Qr Code che dalla confezione consente di risalire al produttore (una trentina quelli coinvolti, tutti romagnoli), ecco un'altra iniziativa che va nella direzione di promuovere le aziende agricole socie delle cooperative di primo grado.

In questo caso il canale di vendita è quello dei bar italiani. Il marchio di riferimento è invece Yoga, il succo di frutta per antonomasia nato oltre 70 anni fa a Massa Lombarda, e che oggi rappresenta un succo su quattro tra quelli consumati al bar.

La novità riguarda i nuovi gusti a base di pesca, nettarina e pera Igp della gamma Yoga L'Arte del 100%, che racchiude la migliore frutta italiana proposta in diversi gusti, tutti con il 100% di frut-

"Con questa iniziativa diventiamo ambasciatori in tutta Italia della migliore frutta di Romagna"

ta senza conservanti e coloranti, e senza zuccheri aggiunti. Nelle prossime settimane agli operatori dell'Horeca verranno proposti due nuovi prodotti in bottiglia di vetro da 200 ml: Yoga L'Arte del 100% - La nettarina "con pesca e nettarina di Romagna Igp" e Yoga L'Arte del 100% - La pera "con pere dell'Emilia-Romagna Igp". "Queste novità confermano l'impegno a valorizzare al massimo la nostra base sociale - spiega Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia -. L'Indicazione geografica protetta è un marchio di origine attribuito dall'U-



Pesche in fase di raccolta nelle campagne romagnole. Sotto le novità della linea Yoga L'Arte del 100%

nione Europea, che richiede il rispetto di disciplinari di produzione all'interno di una determinata area; da questo punto di vista, crediamo sia compito di una grande realtà cooperativa come la nostra promuovere il territorio romagnolo e le sue produzioni di eccellenza, portandole sui banchi dei bar di tutta Italia".

Sono 12 le aziende agricole coinvolte in questo progetto, tutte situate nell'areale faentino e lughese e socie della cooperativa Agrintesa (a sua volta socia del consorzio Conserve Italia). A questi agricoltori spetta la produzione di pesche, nettarine e pere Igp poi conferite allo stabilimento di Massa Lombarda, dove avviene la lavorazione in linee produttive appositamente dedicate.

"Con questa iniziativa - aggiunge Gabriele Angeli, direttore marketing Horeca di Conserve Italia - diventiamo ambasciatori in tutta Italia della migliore frutta di Romagna, in un canale commerciale come quello dei bar che attende con trepidazione di poter torna-



re a lavorare in piena sicurezza, dopo le difficoltà registrate per chiusure e restrizioni a causa della pandemia. E per farlo ha bisogno di prodotti di elevata qualità e valore aggiunto, come quelli della nostra filiera cooperativa, davvero unica nel suo genere e sempre più richiesta dai consumatori così attenti all'origine e alla tracciabilità delle produzioni".

