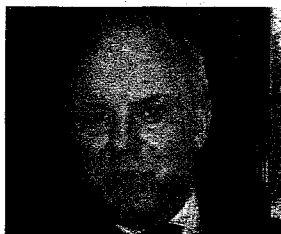


Tutti i sapori di casa

Strategia consumer per Logrò e Montello

Un debutto in grande stile e all'insegna della qualità quello di HDS nel mercato consumer: la recente società, infatti, frutto della fusione nel gennaio 2009 tra due realtà storiche del settore agroalimentare, Logrò e Montello per il canale consumer e Robo-Dega e Arimpex per il settore catering, ha intrapreso un percorso di distribuzione nella Gdo italiana, puntando a distinguersi per il valore dei suoi prodotti gastronomici. La scelta di Montello con la linea "Tesori d'Italia" è di proporre al mercato prodotti d'alta gamma, per provenienza, tracciabilità e per marchi di originalità: i legumi Igp, come i Fagioli Cuneo Selezione Billò e le Lenticchie di Castelluccio di Norcia a brand Montello, sono solo due tra i diversi esempi di cui l'azienda può andare fiera, essendo l'unica realtà dell'alimentare italiano a proporre il latte "pronti all'uso" tanto pregiati. "In linea con i principi enunciati da Qualivita - afferma Angelo Fusari, direttore commerciale area Consumer HDS - svilupperemo in futuro una



Angelo Fusari di HDS

gamma sempre più ampia di prodotti Igp per portare sulle tavole degli italiani, grazie al supporto delle maggiori catene di supermercati, delle prelibatezze alimentari che altrimenti rimarrebbero nicchie di difficile reperibilità e patrimonio di poche fiere enogastronomiche. Molti dei nostri prodotti sono utili alla dieta dei vegetariani, primi tra tutti Legumix e Cerealmix, - continua Angelo Fusari - e grazie all'accordo siglato con l'Associazione Vegetariani italiana abbiamo intenzione di studiare dei prodotti nuovi che verranno certificati all'associazione perché rispondono ai requisiti alimentari dei vegetariani e dei vegani. Organizzata in cinque diverse

divisioni, HDS lavora circa cinquemila tonnellate di materie prime all'anno, di cui circa la metà è rappresentata da funghi champignon freschi, il cavallo di battaglia del marchio Logrò. A tutela del vero made in Italy e a conferma di una tradizione veneta, l'azienda ha recentemente siglato un accordo con il Consorzio funghi di Treviso, che fornirà gran parte degli champignon necessari alla preparazione dei principali formati di funghi trifolati. L'accordo segna una tappa esemplare della strategia di Logrò, che intende portare sulla tavola dei consumatori prodotti di qualità, esclusivamente lavorati al fresco: in questo senso dunque, il marchio si pone nei confronti del trade quale interlocutore di fiducia, capace di fornire di grande appeal e gusto, di puntualità nelle consegne, e soprattutto in grado di garantire la sicurezza e il rispetto di tutte le norme igieniche e di tracciabilità a cui l'industria alimentare è chiamata a rispondere. Nello stabilimento di Rovereto, infatti, vengono lavorate le materie prime, fresche, nostrane e controllate all'origine, in maniera artigianale, anche se con l'ausilio delle più moderne tecnologie: l'azienda infatti è vocata alla tradizione culinaria italiana, che esalta i sapori senza modificarne la naturalezza.

