



# FRESH CUT NEWS

## il settimanale della IV Gamma

AZIENDE

DISTRIBUZIONE ▾

ESTERO

PRODOTTI ▾

SICUREZZA ▾

TECNOLOGIE ▾

TRENDS

## SIPO lancia gli spaghetti di verdura per conquistare i bambini



Pubblicato il 10 ottobre 2018

Condividi



Essere leader di settore significa talvolta fare un passo indietro, raccogliere le giuste energie e compiere il decisivo balzo in avanti. È accaduto a **SIPO**, storica realtà ortofrutticola romagnola da anni impegnata nella IV Gamma, quando tre anni or sono ha intrapreso un percorso di **riposizionamento strategico**, concretizzatosi nella revisione dei 'pronti al consumo' in base ad un **nuovo piano di categorizzazione merceologica**.

Eliminato il segmento della IV Gamma dal portafoglio, seppur mantenendo le referenze in assortimento, si è optato per una **classificazione in catalogo per 'famiglie di prodotto'**.

"Abbiamo fatto una scelta strategica in termini di comunicazione - spiega a Fresh Cut News il **general manager Massimiliano Ceccarini** -, rendendo l'offerta di maggior impatto agli occhi dei consumatori, che da non addetti ai lavori talvolta non percepiscono il giusto valore della categoria della IV Gamma. Questo significa più caratterizzazione per la nostra proposta, che in questo modo si differenzia dal mondo della IV Gamma, iper-affollato e con marcata presenza di Private Label, dandoci la possibilità di ottenere marginalità più elevate".

Continuando a puntare su prodotti ad alto contenuto di servizio, l'azienda ha dunque deciso di dare una differente interpretazione a questo concetto: "Per noi – sottolinea il manager – **servizio vuol dire garantire una proposta di qualità vera ai consumatori**, fornendo loro **informazioni nutrizionali chiare** e puntuali in etichetta e offrendo **mix appositamente studiati da noti chef**".



Coerente con tale

filosofia è pronta per essere lanciata sul mercato la nuova linea di **spaghetti di verdura 'Fior di Spaghi'**: "A differenza dei prodotti già sul mercato, lanceremo tre proposte di spaghetti di verdura, risultato di differenti combinazioni degli ingredienti. I **mix, pronti in pochi minuti (crudi o cotti)**, rappresentano un nuovo modo divertente per far mangiare le verdure anche ai più piccoli, proprio perché pensati per esaltarne al massimo il gusto". È così tra 15 giorni saranno disponibili sui banchi

dei supermercati i mix **'daikon, zucca e broccolo'**, **'carote, porro e zucchine'** e **'zucca, carote e zucchine'**.

Una seconda novità in programma – sul mercato entro la fine dell'anno – riguarda il **restyling del pack dei 'Pesti di Verdure Fresche non pastorizzate'**, presentati a maggio al Macfrut di Rimini. Si tratta di un'offerta innovativa, al confine tra la IV e la V Gamma, in scaffale tra le insalate in busta del banco frigo nel reparto ortofrutta: le verdure infatti sono pestate e appena scottate sotto il punto di pastorizzazione, per mantenere inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche. Dopo una fase di test sul mercato, è stato rivisto il packaging che diventerà più funzionale e pratico grazie ad una vaschetta dalla forma rotonda, all'**apertura easy peel** e ad un'**etichetta più chiara** e diretta.



## Chiara Brandi

Massimiliano Ceccarini

pesto

Sipo

spaghetti di verdura

**Leggi anche altri articoli correlati**