

Creatività e innovazione

Più di 50 anni di esperienza tutta italiana nella produzione di pasta fresca surgelata, un successo su scala europea e, dopo l'ultima edizione della manifestazione fieristica Sapere di Rimini, anche gli onori della critica, con la vittoria del Sapere Innovation Award. Il riferimento è a Zini Prodotti Alimentari, azienda dinamica e innovativa, mai come in questi ultimi anni in fortissima espansione. Ne parliamo con Maurizio Vezzani - a.d. dell'Azienda.

Un commento sulla Fiera di Rimini: immagino una bella soddisfazione per Zini.

Direi proprio di sì, specialmente per quanto concerne la nostra linea di pasta ripiena di qualità Collezione Milano: abbiamo presentato 5 novità che hanno riscosso un ottimo successo, al punto da essere premiati con il Sapere Innovation Award per i Sorrisi agli asparagi. I più apprezzati dai media, al contrario, sono stati i Noirs al tartufo, inseriti tra le novità più interessanti della manifestazione dal TG1 Economia. Ma ciò che più conta, abbiamo respirato un'atmosfera di grande fermento, a testimonianza di un mercato intenzionato a riprendersi, che sta premiando le aziende che intendono superare la crisi puntando sulla ricerca di soluzioni innovative e up-to-date.

Ci fa una rapida panoramica di queste novità?

Con molto piacere: a vincere il premio Sapere Innovation Award sono stati i Sorrisi agli asparagi: una proposta di grande effetto, che ha per protagonisti indiscussi gli asparagi, arricchiti da una base di parmigiano e mascarpone, per un risultato finale avvolgente e cremoso. Molta attenzione è stata

ZINI • Premiata la linea di pasta ripiena Collezione Milano. Attenzione alle nuove nicchie di mercato con prodotti bio, iposodici e per celiaci



Maurizio Vezzani, a.d. dell'azienda

dedicata anche al formato, che si presenta con un'inconsueta forma a mezzaluna, pensata per lasciare ampio spazio al ripieno, esaltandone appunto la cremosità. Abbiamo presentato anche un'altra versione dei Sorrisi i Sorrisi mediterranei, a

base di formaggio caprino e peperoni gialli, verdi e rossi a pezzetti, molto gustosi. Sempre in tema di Sapere Innovation Award, abbiamo ricevuto anche 2 nomination per le Stelle ai carciofi trifolati, con un morbido ripieno a base di mascarpone



ne e carciofi trifolati in scaglie, e per i Tortelli alla bufalina, ravioli di magro a base di mozzarella di bufala e spinaci freschi.

Che cosa mi dice invece dei Noirs?

I Noirs al tartufo sono la punta di diamante di Collezione Milano, il prodotto sul quale si è maggiormente concentrata l'attenzione dei media. Si parla di ampi ravioli a forma quadrata realizzati con pasta nera, arricchiti da un ripieno a base di tartufo. Non nascondo che una volta in tavola colpiscono l'attenzione proprio per l'eleganza del loro colore nero intenso. Il sapore poi è quello altrettanto ricercato ed esclusivo del tartufo.

Decisamente invitanti. Il mercato come ha reagito?

Molto bene: i Noirs sono già un successo, sia in Italia che all'estero, e così anche le altre proposte, vecchie e nuove, di Collezione Milano. Tra gli aspetti più apprezzati, la valorizzazione del made in Italy e l'attenzione al nuovo trend di mercato che richiede prodotti genuini, poco elaborati e ipocalorici. Senza dimenticare che si tratta di pasta pronta in soli 2 minuti in acqua bollente, in padella o nel microonde, con un conseguente grande risparmio di tempo e di energia. Insomma, innovazione al servizio della tradizione.

Ci sono altre novità da segnalare?

Sicuramente le Tagliatelle integrali, che si inseriscono nell'ambito di un nostro progetto di ricerca volto allo sviluppo di prodotti realizzati con materie prime di qualità elevata, genuine e rispettose dell'ambiente. L'obiettivo è quello di



raggiungere nuove nicchie di mercato e un target alternativo di clienti, anche nell'ambito della GDO. Abbiamo cominciato già da qualche anno con le linee di prodotto iposodiche, quelle per celiaci e con i ripieni a base di carne Halal. Oggi ci concentriamo maggiormente sulla sostenibilità ambientale delle proposte. Le Tagliatelle integrali seguono in ordine di tempo le Tagliatelle prodotte con uova di galline allevate a terra e gli Gnocchi BIO, presenti sul mercato ormai da un anno.

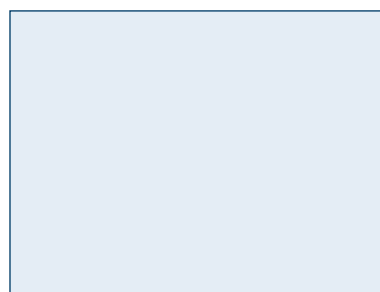
Avete in serbo qualche nuova proposta per la ristorazione veloce?

Stiamo puntando molto sulle nostre macchine cuocipasta Zinilunch e Minilunch, abbinare alla pasta Zini pronta in soli 30 secondi e alla nuova linea di sughi surgelati in scaglie Su-Gò. Si tratta di un concetto fortemente innovativo: bastano infatti pochi secondi per preparare un primo piatto da Gourmet anche al bar. La pasta è rinvenuta in acqua, quindi non è pastorizzata o precucinata, e viene condita al momento. Tutto ciò, senza tralasciare la convenienza. Le nostre macchine, infatti, possono essere noleggiate a prezzi assolutamente competitivi, si parla di 2,5 euro al giorno: a conti fatti, la redditività

risulta superiore del 40% rispetto ai piatti pronti da microonde. In quest'ottica, abbiamo appena introdotto sul mercato le Farfalle, nuovo formato di pasta pronta in 30 secondi, e abbiamo portato a 8 ricette la gamma di sughi disponibili.

Quali sono i vostri prossimi progetti?

A Giugno parteciperemo al Summer Fancy Food di New York, portando nuovamente il nostro brand sul mercato degli Stati Uniti. Parallelamente, abbiamo in previsione l'ampliamento dei nostri stabilimenti di Cesano Boscone. Anche in questo caso punteremo sull'innovazione, adottando soluzioni architettoniche ecocompatibili, con pannelli fotovoltaici e altri accorgimenti finalizzati a minimizzare l'impatto ambientale.




12.09. - 15.09.2010
Düsseldorf

www.intermopro.com
www.intercool.com
www.intermeat.de

InterMopro InterCool InterMeat


International Trade Fairs
for Dairy Products,
Processed Meat, Sea-Products, Technology
Meat and Sausage





*Welcome
to a fresh world!*




First Class Menu
Trade Fairs for Food Retail, Hospitality
Industry and Catering

FORNICE S.P.A. S.p.A.
Via E. Mattei, 2
20149 ROMA
Tel. 061 4779246
Fax 061 48 5177 48
comunicazione@fornice.it
www.fornice.it

**Basis for
Business**



**Messe
Düsseldorf**