



CLAI al Cibus 2024: una vetrina importante per presentare prodotti ma soprattutto una filosofia di qualità

La Cooperativa imolese – che comprende anche i brand Zuarina (da pochi giorni diventata “Marchio storico” grazie al riconoscimento del ministero delle Imprese e del Made in Italy) e Faggiola – si presenta a Parma con le sue referenze e chef d’eccezione che contribuiranno ad animare l’esperienza dei visitatori allo stand

Dal 7 al 10 maggio a Parma torna il **Cibus**, la Fiera internazionale dell’agroalimentare che ha raggiunto il traguardo delle ventidue edizioni. Tra le tante realtà presenti, anche quest’anno **CLAI** ha confermato la sua partecipazione insieme a **Zuarina** (che ha appena conquistato lo status prestigioso di “**Marchio storico**” attribuito dal ministero delle Imprese e del Made in Italy) e **Faggiola**

*«I visitatori del nostro stand avranno modo di comprendere come uno dei principali valori aggiunti su cui possiamo contare sia la singolare composizione della nostra base sociale – spiega **Gianfranco Delfini**, direttore Marketing CLAI –, che è costituita, fin dalla nascita nel 1962, da soci allevatori e soci lavoratori inseriti in vari ruoli nell'impresa. Una gestione partecipata, unica nel panorama dell'agricoltura europea, che permette di valorizzare i prodotti della zootecnia italiana grazie a una lavorazione artigianale attuata da macellai e salumieri esperti nella trasformazione e produzione di carne, salami e prosciutti della migliore tradizione del nostro Paese. Torniamo a Cibus per riconfermare la nostra proposta di valore che racconteremo attraverso la qualità dei nostri prodotti, realizzati con carne 100% italiana, e la condivisione dei nostri valori. I visitatori troveranno al nostro stand tanti spunti di gusto e una calda accoglienza arricchita dalla presenza di chef d'eccezione come **Max Mascia** e **Max Mariola**».*



Gianfranco Delfini, Direttore Marketing CLAI (Foto © Ufficio stampa).

Max Mascia e Max Mariola ospiti CLAI al Cibus

A regalare gusto e divertimento nel corso di Cibus, ci saranno dunque anche questi due amici di CLAI, molto apprezzati nel settore. Mascia è lo chef del **Ristorante San Domenico di Imola**, due stelle Michelin, mentre Mariola è chef e volto noto di social e tv.

Per rendere ancora più completa l'esperienza enogastronomica, saranno presenti anche professionisti proposti dall'**Associazione Italiana Sommelier Emilia**, che garantiranno il perfetto incontro tra cibo e vino di qualità, come quello della **cantina Tremonti** di Imola.

Non mancheranno i **Brand Ambassador CLAI**, operatori che lavorano all'interno delle Macellerie CLAI: banconieri specializzati, dunque, ma anche ragazzi e ragazze che "vivono" la cooperativa ogni giorno, con passione e la voglia di raccontare la loro esperienza lavorativa, i prodotti e i valori della cooperativa di cui fanno parte. Alcuni di loro saranno impegnati nella preparazione dei taglieri degustati allo stand, altri si dedicheranno al taglio del Prosciutto Zuarina lunga stagionatura a coltello.

Le specialità della Food Company di Imola

Al Salone di Parma, la cooperativa imolese porterà le sue specialità, dalla classica salsiccia stagionata **Passita di Romagna**, ai bocconcini di salame **Sbuccia e Mangia** fino al tradizionale **Contadino**. Tra i prodotti regionali, si potranno assaggiare la **Ventricina**, la **Spianata romana**, la **Sicilianella** e la **Soppressa** che, nonostante il "gap geografico", CLAI riesce a interpretare in termini qualitativi grazie alla connessione sviluppata nel corso del tempo con il territorio d'origine.

Tra le referenze naturali saranno presentati il salame **Imola 1962** e il **Guanciale**, entrambi privi di conservanti e con una lista ingredienti cortissima. Per soddisfare invece le richieste legate ai temi del benessere e della leggerezza, CLAI propone il salame **Bella Festa Light**, che ha il 50% in meno di grassi rispetto a un tradizionale salame Milano. Tanta attenzione anche nell'ambito dei prodotti da libero servizio, come il salame da 270 grammi **Sfizioso** e l'evergreen **Golosetto**, salamino da 100 grammi che viene proposto sia nell'impasto tradizionale che in quello piccante.

Da ricordare anche una rivisitazione delle **salsicce stagionate**, anche in questo caso tradizionali e piccanti, fino all'anticipazione del **nuovo pack della Passita**, novità dell'anno che sarà proposta sul mercato a breve: la rinomata dolcezza della Passita, dunque, in un formato già spellato e pronto all'uso. Una shelf life di 60 giorni per un prodotto che nella confezione sottovuoto mantiene le sue peculiari e apprezzatissime caratteristiche organolettiche.

In vetrina anche i prodotti Zuarina e Faggiola

A Cibus si ritaglierà uno spazio importante ovviamente anche **Zuarina**, il prosciuttificio di Langhirano rinomato a livello internazionale per la dolcezza dei suoi prosciutti. Un'azienda con una storia che comincia nel lontano 1860 e da sempre legata a capisaldi come la **qualità** e la **valorizzazione della tradizione**.



Il Prosciutto crudo di Parma di Zuarina (Foto © Ufficio stampa).

Anche nel caso di Zuarina vengono utilizzate esclusivamente **carni italiane al 100% della filiera di proprietà**, a cui si aggiungono un pizzico di sale, il tocco artigianale nella lavorazione e una stagionatura lenta e paziente che avviene nella cantina interrata dello stabilimento di Cascinapiano a Langhirano. Oltre al Prosciutto 18 e 24 mesi, allo stand sarà possibile degustare anche la **Culatta** e il **Fiocco**, un salume tipico dell'Emilia occidentale, in particolare della bassa parmense e di alcune zone della provincia di Piacenza. Si ricava **dalla parte più magra della coscia** posteriore del suino e, nel caso di Zuarina, è costituito da carne 100% italiana di alta qualità e ha una stagionatura particolarmente lenta, **almeno otto mesi**. Il sapore è dolce e delicato, associato a un profumo caratterizzato da note fragranti.

A confermare il valore perdurante nel tempo del marchio Zuarina è arrivato nel corso del mese di aprile 2024 anche il riconoscimento di "**Marchio storico**", che viene attribuito dal ministero delle Imprese e del Made in Italy a un ristretto numero di aziende nazionali di eccellenza collegate al territorio nazionale e con una storia lunga almeno 50 anni.

E parlando di artigianalità e territorio non si può fare a meno di ricordare la presenza a Parma anche del terzo brand della Food Company imolese: allo stand sarà possibile degustare infatti anche **i prodotti caseari di Faggiola** che, grazie anche agli interventi di ristrutturazione e ampliamento dell'impianto produttivo di Palazzuolo sul Senio realizzati lo scorso anno, ha potuto rafforzare la sua proposta inserendo nuove specialità nell'assortimento come **la toma di montagna "Quadalto"** o la **caciotta "Goccia al tartufo"**.

Il Magnifico di Romagna

A Parma ci sarà anche la possibilità di ammirare e degustare il **Magnifico di Romagna**, un salame da ricorrenza di un metro e mezzo per 40 chilogrammi di peso. Rappresenta per CLAI un'ulteriore opportunità di supporto delle attività dei clienti all'interno dei loro store. Esempio in questo caso la partnership con la **Salumeria Paciotti** di Roma, che ha realizzato negli scorsi mesi un evento di degustazione in store capace di generare enorme entusiasmo, con lunghe file di persone desiderose di partecipare.

Una piattaforma online per creare una community

Rientra in questa visione di centralità dell'ascolto attivo anche la nascita della **nuova piattaforma online CLAI** nella quale è stato integrato uno strumento prezioso come **l'e-commerce**.

«Il nostro desiderio è far crescere una grande community, mettendo a disposizione un luogo d'incontro, una sorta di piazza virtuale, in cui siano protagoniste le relazioni. L'e-commerce diventa quindi un'ulteriore possibilità di contatto e interazione tra azienda, consumatori, clienti trade e follower dei nostri canali social», chiosa Delfini.

Per maggiori informazioni: clai.it

Data di creazione

06/05/2024

Autore

redazione