

[Guarda al canale HORECA il nuovo brand gourmet “Vignoli Food” che ha già conquistato gli USA](#)

scritto da Redazione | 15/09/2022



Dedicato agli amanti dell’Olio EVO e dell’Aceto Balsamico, il marchio nato a Jesi (AN) nel 2020 contraddistingue alcuni alimenti di elevata qualità, disponibili attraverso il proprio e-commerce. A un anno dal lancio dei prodotti sul mercato nordamericano e in virtù del successo ottenuto, l’azienda ora guarda anche all’Italia e in particolare al mondo della ristorazione con la sua “Chef

Selection” e la linea di condimenti aromatizzati

Vignoli Food è un'azienda di Jesi (Ancona) fondata nel 2020 dal sommelier e Mastro Oleario Claudio Vignoli. Dopo aver conquistato i consumatori nordamericani con la sua pregiata selezione di **Oli Extravergini di Oliva** e di **Aceti Balsamici di Modena IGP**, la realtà marchigiana si orienta al mercato nazionale e in particolare al canale Horeca.

«Lo scorso maggio - afferma con orgoglio Claudio Vignoli, da oltre vent'anni consulente internazionale nel settore oleario - il nostro EVO Sicilia IGP è stato inserito dal New York Magazine nella top 12 dei migliori EVO nel mondo ([qui l'articolo](#) ndr). Una bella soddisfazione che premia un percorso di lavoro lungo e faticoso, che ha coinvolto una squadra fatta di persone talentuose, chef, assaggiatori professionisti e tecnologi alimentari».

Vignoli Food: dal successo internazionale al canale Horeca Italiano

Ed è proprio il successo Oltreoceano che ha spinto l'imprenditore marchigiano ad aprire una sezione dedicata all'Italia all'interno della propria boutique online (www.vignolifood.com/Italia) con referenze e formati pensati sia per il consumatore finale che per gli operatori della ristorazione.

L'azienda ha come core business la **produzione di olio extravergine di oliva da uliveti di provenienza esclusivamente italiana** e propone una selezione top di gamma di **4 extravergini IGP** (Toscana, Puglia, Sicilia e Marche), a cui si aggiungono le due referenze **“Everyday Kitchen”**, un EVO base per tutti i giorni, e **“Chef Selection”**, un EVO studiato per l'utilizzo nel mondo della ristorazione. Entrambi, Everyday kitchen e Chef Selection sono disponibili nel **pratico formato “bag in box” da 5 litri**, pensato proprio per gli operatori. Per la nuova campagna olearia, inoltre, sono attesi anche 2 EVO biologici e 4 EVO monovarietali.

«Proporre un numero limitato di EVO, ognuno con caratteristiche diverse, ma capaci di abbracciare tutti i possibili abbinamenti in cucina - spiega Claudio Vignoli - è a parer mio il modo più onesto di guidare sia consumatore sia l'operatore della ristorazione in un percorso consapevole».

Gli aceti balsamici di Modena IGP di Vignoli Food

Ai 4 EVO in gamma si affiancano due **aceti balsamici di Modena IGP** e una linea esclusiva di [condimenti aromatizzati](#) (9 oli extravergine e 6 balsamici) disponibili in pratici kit di degustazione, dal packaging elegante e pratico.

«Una tipologia di prodotto quest'ultima molto apprezzata in USA e che credo dischiuda crescenti prospettive anche nel nostro Paese, dove già sta suscitando l'interesse dei consumatori più attenti alle novità».



Preparazioni gourmet della tradizione italiana

Completano la proposta di Vignoli Food le preparazioni gourmet ispirate alla migliore tradizione della tavola italiana: dalla **pasta all'uovo** (in diversi formati) alle **creme e paté di verdure**, passando per le olive da tavola (nelle pregiate varietà Peranzana e Bella Cerignola) ai **sughi pronti** fino alle **verdure sott'olio**, grigliate su pietra lavica. Tutto preparato con cura artigianale e seguendo le ricette originali, grazie a una squadra di chef e tecnologi alimentari che crea le specialità sotto la guida diretta del CEO [Claudio Vignoli](#).

Protagonisti assoluti sono gli ingredienti freschissimi provenienti da agricoltori italiani, dal momento che la ricerca delle materie prime migliori è il tratto distintivo del marchio.

«Nella creazione delle referenze disponibili, ogni prodotto è il frutto di una valutazione accurata, partita dall'analisi di quanto già disponibile sul mercato per capirne le potenzialità e migliorarlo» spiega ancora Claudio Vignoli.

Uno studio attento che non ha trascurato anche il **packaging design e i materiali**: tutte le confezioni, dalle bottiglie di olio e aceto ai barattoli per i sughi e le creme, sono state studiate sia per garantire la massima praticità d'uso sia per trasformare i prodotti in oggetti non solo buoni, ma anche belli da regalare.

Di qui la cura minuziosa per i dettagli, a partire dalle etichette, tutte realizzate rigorosamente in carta "grease proof", impermeabile al grasso e all'olio in modo da evitare le antiestetiche macchie di unto e preservare a lungo i colori e le scritte.

«La nostra mission è “selezionare il meglio per produrre il meglio”. È così che è nata la nostra “Vignoli Food Anthology”, vera e propria Antologia culinaria, che offre una selezione dei prodotti migliori da portare sulla tavola» conclude l'imprenditore.

Per scoprire tutte le referenze e i formati disponibili: www.vignolifood.com