



Guarda al canale HORECA il nuovo brand gourmet “Vignoli Food” che ha già conquistato gli USA

**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**



Condimenti aromatizzati di Vignoli Food.

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](http://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](http://www.vignolifood.com)

### Data di creazione

15/09/2022

### Autore

redazione