

Righi e Roncadin presentano la prima linea premium di pizze surgelate destinate alla Gdo; l'iniziativa è sostenuta in co-branding da Auricchio, Beretta, Nostromo e Wüber, per un progetto di altissima qualità, totalmente Made in Italy.

I prodotti di Auricchio, Beretta, Nostromo e Wüber caratterizzano le quattro pizze della linea: il provolone, il prosciutto cotto, il tonno e i wurstel. A ciascuno si affiancano altri ingredienti selezionati secondo medesimi standard qualitativi.

me totale del 35,8%), rispetto alla lieve diminuzione (-1,9%) della pizza margherita, che mantiene sul mercato una quota volume complessiva del 49,9%.

La linea Pizza Le Firme del Gusto, per adesso, si presenta con quattro varianti in confezione singola: Pizza Provolone Auricchio con bocconcini di Pomodoro, gr. 382; Pizza Prosciutto Cotto Beretta con Mozzarella di latte di Bufala, gr. 377; Pizza Tonno Nostromo con Olive nere e Capperi, gr. 397; Pizza Wurstel Wüber con Peperoni gialli e rossi, gr. 402



Nell'immagine, da sinistra Dario Roncadin, amministratore delegato di Roncadin, e Marco Barbieri, direttore vendite e marketing di Righi

RIGHI • Quattro grandi marchi per il vero Made in Italy

La pizza si "firma" di gusto

La scelta di Righi (che sarà distributore esclusivo a livello nazionale) e Roncadin, è proporre al consumatore una scelta di pizze surgelate con caratteristiche di sapore e consistenza paragonabili ai prodotti fatti a mano.

Si utilizza per questo un processo produttivo brevettato, con quantità di lievito inferiore all'1%, ottenendo un impasto sottile e croccante, con un bordo alto "a cornicione".

La pressatura della boccia avviene a caldo, grazie ad un processo tecnologico anch'esso ideato dall'azienda friulana.

Per la cottura un innovativo forno a legna industriale, in grado di mantenere la genuinità del prodotto, e con elevata capacità produttiva (6.000 pezzi/ora). Ne derivano caratteristiche organolettiche fortemente assimilabili alla pizza italiana tradizionale.

Pizza Le Firme del Gusto è un progetto che si posiziona nella fascia top di un mercato fortemente competitivo. La pizza surgelata nella Gdo ha generato nel 2008 vendite per 219 milioni di Euro, in crescita del 4,8% rispetto al passato. Positivo il dato che registra un +8,9% per le pizze farcite (attualmente con una quota volu-

Il prezzo al pubblico consigliato per la confezione da 1 pizza è 3,20 euro indipendentemente dalla variante prescelta.

<<Il progetto – dichiara Marco Barbieri, direttore vendite e

marketing di Righi - nasce da Dario Roncadin, che, da un lato, ha trovato importanti aziende partner fornitrici come Auricchio, Wuber, Beretta e Nostromo, ma che dall'altro, aveva bisogno di af-

fidarsi, per la commercializzazione, ad una realtà come Righi che possiede una penetrazione sul mercato a 360 gradi>>.

<<Fin da subito – prosegue Barbieri - ci eravamo dati obiettivi ambiziosi, come 3 milioni di pizze entro il 2010, ma addirittura già alla fine di quest'anno e quindi in soli tre mesi, riusciremo a raggiungere questo obiettivo. Ecco perché l'idea originaria di produrre 5 milioni di pizze entro il 2011 adesso sembra addirittura di basso profilo. Secondo le nostre stime, tali volumi siamo in grado di raggiungerli con un anno di anticipo. Tutto questo anche e soprattutto grazie ad importanti gruppi della Gdo italiana a Coop ed a Conad- a cui è piaciuto fin da subito il nostro progetto, permettendoci di raggiungere traguardi di grande respiro>>.

Scheda linea prodotti	
Nome del Prodotto:	Pizza Le Firme del Gusto
Marchio:	Righi
Produttore:	Roncadin
Ingredienti:	<i>Provolone Auricchio</i> – farina di grano tenero, polpa di pomodoro, formaggio Provolone affumicato, acqua, mozzarella, pomodoro a cubetti, olio d'oliva, sale, destrosio, farina di frumento maltato, lievito; <i>Prosciutto Cotto Beretta</i> – farina di grano tenero, polpa di pomodoro, mozzarella, acqua, prosciutto cotto affumicato, mozzarella di bufala, olio d'oliva, sale, destrosio, farina di frumento maltato, lievito, origano essiccato; <i>Tonno Nostromo</i> – farina di grano tenero, acqua, polpa di pomodoro, tonno in olio, mozzarella, cipolla, olive nere, capperi, olio d'oliva, sale destrosio, farina di frumento maltato, lievito, prezzemolo; <i>Wurstel Wüber</i> – farina di grano tenero, mozzarella, polpa di pomodoro, acqua, peperoni rossi e gialli, wurstel, olio d'oliva, sale, destrosio, farina di frumento maltato, lievito.
Formati/Grammatura:	Provolone Auricchio gr. 382; Prosciutto Cotto Beretta gr. 377; Tonno Nostromo gr. 397; Wurstel Wüber gr. 402
Confezione/Packaging:	Astuccio con una pizza singola
Data di scadenza/Shelf life:	10 mesi al prosciutto cotto / 12 mesi per tutte le altre varianti
Modalità di Cottura:	Portare il forno tradizionale a 200°C / quello ventilato a 180°C. Nel frattempo togliere la pizza dalla confezione e dall'involucro trasparente e lasciarla scongelare per circa 10 minuti a temperatura ambiente. Informare sulla griglia centrale e cuocere per circa 11-13 minuti.
Canali distributivi/di vendita:	Gdo

Frozen pizza: 4 Italian brands together

Auricchio, Beretta, Nostromo and Wüber create a partnership to promote the Made in Italy all over the world.