

il gelatiere
italiano

filo diretto
a cura di Lucia Lombardi

NUOVA BRAND IDENTITY PER LA DIVISIONE GELATERIA

Riorganizzazione commerciale, per arrivare direttamente al cliente, e ampliamento del portfolio prodotti. Con l'annuncio di queste importanti novità Martini Linea Gelato, la nuova divisione gelateria di Unigrà, ha partecipato a Sigep

Martini Linea Gelato è la grande novità in casa Unigrà, appena presentata al mercato in occasione di Sigep 2017, con un debutto in grande stile, caratterizzato da un'immagine fresca e accattivante, propria di un nuovo posizionamento, di nuove tipologie di prodotto, e di una nuova struttura commerciale, per rispondere con prontezza alle più attuali esigenze dei gelatieri professionisti. Infatti, «quella che ha portato al lancio di Martini Linea Gelato - afferma l'amministratore delegato di Unigrà Gian Maria Martini - non è una semplice operazione di rebranding, attraverso la quale legare più intimamente la linea alla famiglia che da sempre guida Unigrà, ma rappresenta la decisione di presidiare un canale dalle potenzialità ancora molto interessanti con la forza, gli strumenti e le strategie di un big player internazionale».

Un restyling di tutto punto, degno di una discesa in campo da top player quale è Unigrà. "Un'esplosione di gusto", suona così il vigoroso payoff che sostiene l'identità di brand di Martini Linea Gelato, che richiama senza indugio all'artigianalità del made in Italy. Il cono stilizzato lega istintivamente il logo al mondo del gelato, mentre i colori blu, azzurro e bianco dialogano armoniosamente con tutto il sistema di packaging dei prodotti seguendo una texture caratterizzante.





Con la nuova struttura commerciale si vuole non solo presidiare il canale dei distributori, ma arrivare direttamente ai clienti finali, le gelaterie di tutto il mondo

«Abbiamo sviluppato una nuova struttura commerciale che intende non solo presidiare il canale dei distributori, ma arrivare direttamente al cliente finale, grazie a un processo di fidelizzazione che passa attraverso la nostra esperienza nel settore food e nelle relazioni con i professionisti, puntando a fornire un servizio sempre al top», afferma il Responsabile della divisione Gelateria Fabrizio Zaganelli. «Infine la nostra gamma si è rinnovata e fortemente ampliata per soddisfare tutte le esigenze del gelatiere, che può trovare nel nostro portfolio la referenza giusta per ogni sperimentazione artigianale. Questo ci rende partner e punto di riferimento per i professionisti». Tutto ciò si evince dalla cospicua gamma rinnovata e ampliata di semilavorati per la gelateria artigianale: basi in polvere, basi liquide UHT, paste aromatizzanti con particolare focus sulle referenze nocciola e pistacchio, oltre alle linee Aymara, dedicata al mondo del cioccolato, e Le Brunelle, le creme anidre da gelateria.

Tra le basi in polvere basti citare le referenze per i gusti cioccolato, frutta, yogurt e per i semifreddi. Un prodotto innovativo in linea con i trend e le esigenze del mercato è la base liquida UHT vegana,

realizzata con la bevanda di soia della linea a marchio OraSi, lanciata da Unigrà nel 2016 in GDO; si tratta di una linea di prodotti vegetali, frutto di una filiera 100% italiana. Senza dimenticare, tra l'altro, che le basi liquide riscuotono un grande successo sui mercati internazionali, che Unigrà presidia con diverse consociate in giro per il mondo.

Tra le tante novità di Martini Linea Gelato va messa sicuramente attenzione alle linee dei cremolati e dei variegati alla frutta, a cui si affiancano le paste aromatizzanti sia per i gusti frutta che per gusti crema. Fiore all'occhiello di questa gamma sono le paste nocciola e

pistacchio, declinate in diverse varianti. Nel segmento del cioccolato, il brand Aymara è un riferimento emozionale alla civiltà precolombiana dell'antico Sud America. Per quel che

concerne Le Brunelle, gamma di creme anidre da gelateria, oltre ai 13 diversi gusti già in assortimento, si aggiungono 4 nuove referenze: gianduia, caffè, limone e zabaione. A completamento in gamma ci sono una serie di prodotti dedicati alle produzioni di pasticceria, che comprendono il cioccolato, le creme spalmabili, le glasse a specchio, i mix in polvere e le confetture. Nuovi orizzonti interessano il gruppo, infatti, "Unigrà è un player che va oltre i confini nazionali. - dichiara Fabrizio Zaganelli - puntando ai mercati internazionali dei paesi in cui già opera con proprie business unit". ●