

VASTO: CASA DEL GUSTO, "SOSTENERE PICCOLE IMPRESE"

12 Ottobre 2012



VASTO - Si è conclusa la kermesse "la Casa del Gusto" di Conad Adriatico, il grande "show room" nato per presentare gli assortimenti invernali giunto ormai alla nona edizione. Oltre duecento gli espositori di alta gamma presenti al Palace Hotel di Vasto (Chieti) per raccontare la loro vita fatta di passione, umanità e, soprattutto, cultura alimentare.

La stessa storia che appartiene a Conad Adriatico, che dal 2003 con La Casa del Gusto porta sulla tavola dei consumatori specialità rare a prezzi contenuti, come spiega Federico Stanghetta, Direttore Commerciale di Conad Adriatico.

"Le nostre piccole imprese sono destinate a morire se non le sosteniamo - ha spiegato Stanghetta - l'ultima ricerca di mercato Nielsen indica la qualità di cosa mangiamo come il terzo fattore di importanza per gli italiani, dopo gli affetti familiari e la stabilità economica; noi cerchiamo attraverso questa attenzione agli alimenti di salvaguardare un'economia territoriale e soddisfare al meglio il consumatore".

Per riuscirci, oltre alla costante attenzione verso il territorio, elemento essenziale è anche l'alta formazione: "i nostri manager di prodotto sono alla continua ricerca di produzioni tipiche in grado di dare lustro agli assortimenti e, allo stesso tempo, garantire uno slancio produttivo del territorio. Investiamo quasi 900 mila euro all'anno nella loro formazione. Ed è così che molti piccoli artigiani vengono aiutati nelle pianificazioni produttive e avviati così al mondo della distribuzione moderna".

Questa, per Conad Adriatico, non può essere l'unica risposta alla crisi. Se la prima leva è il prezzo, che sulle referenze di base viene impostato sempre concorrenziale e più basso rispetto ai competitor, altra risposta efficace sono i prodotti a marchio Conad che permettono un risparmio medio del 35-40% sui prodotti di marca, considerate anche le continue attività promozionali, che rappresentano il 28% sul totale degli acquisti. La loro qualità è certificata e il rapporto della stessa con il prezzo è imbattibile. "Ne abbiamo circa 1.300 e rappresentano una quota a volumi del 20% sul totale giro d'affari".

Anche quest'anno, naturalmente, torna il consueto appuntamento con il premio "The Best in Show", l'Oscar della Casa del Gusto assegnato al miglior prodotto selezionato da una giuria di esperti e giornalisti. A contendersi il premio sono alcune prelibatezze come il prosciutto di coscia di puledro di tradizione veneta, il prosciutto di cinta senese con grassi polinsaturi, il pane di Prata fatto di farro dell'aquilano, la patata viola e la carota nera dell'Appennino bolognese, il formaggio stagionato in foglie di tabacco prodotto nelle Langhe, la carne di razza marchigiana frollata. Tutti prodotti che i consumatori possono trovare sui banchi Conad.