

CONSERVE ITALIA

Cirio, da 160 anni sulle tavole italiane

Compleanno festeggiato con un partecipato open day presso lo stabilimento di Pomposa (FE)

Mancavano cinque anni all'Unità d'Italia e nel nostro Paese imperversavano ancora le Guerre di Indipendenza, quando dall'intuizione di un giovane talentuoso piemontese, Francesco Cirio, nacque un'impresa fiorentina in grado di esportare in tutto il mondo prodotti alimentari conservati grazie alla tecnica dell'appertizzazione. In 160 anni di storia, questo marchio ha consolidato il suo posizionamento come leader nel settore alimentare, facendo leva sull'assoluta qualità dei prodotti e sull'apprezzamento dei consumatori.

A questo importante anniversario del marchio Cirio, dal 2004 di proprietà di Conserve Italia, è stato dedicato l'open day organizzato a metà giugno presso lo stabilimento di Pomposa (Fe), il sito produttivo agroalimentare più grande d'Europa (superficie totale di oltre 440mila mq, di cui circa 120mila coperti).

"Lo stabilimento di Pomposa - ha dichiarato il presidente di Conserve Italia, Maurizio Gardini - rappresenta un importante patrimonio per il territorio del basso ferrarese sotto il profilo economico e sociale, sia per gli aspetti occupazionali con oltre mille collaboratori, tra fissi e stagionali, sia per il conferimento del prodotto da parte degli associati operanti nel comprensorio. Qui, l'alta qualità ottenuta in campagna dai nostri soci viene salvaguardata e ulteriormente valorizzata grazie alle tecnologie più moderne ed efficaci".

"In questo stabilimento, fiore all'occhiello di Conserve Italia - ha sottolineato il direttore generale, Pier Paolo Rosetti - vengono lavo-

rate ogni anno oltre 300mila tonnellate di materie prime (pomodoro, legumi e frutta), pari ad oltre il 50% dei volumi trasformati complessivamente dal Gruppo, realizzando più di 500 milioni di confezioni di prodotti. Per la gestione di tali grandi volumi, per lo più concentrati in brevi periodi dell'anno, sono stati realizzati due magazzini automatici per lo stoccaggio dei prodotti finiti, che hanno una capacità di oltre 80mila posti pallet. Lo stabilimento dispone anche di un modernissimo ed efficientissimo laboratorio di analisi per verificare che il prodotto, fresco e lavorato, rispetti rigorosamente gli standard qualitativi previsti dai capitolati di Conserve Italia. Si tratta di una fase estremamente importante in quanto consente di garantire la qualità Cirio, uno dei nostri must riconosciuti dal mercato".

In occasione dell'open day, è stata allestita presso lo stabilimento di Pomposa una mostra che ha consentito ai numerosi visitatori di ripercorrere la storia del fondatore e della Cirio. Grande risalto è stato riservato alle azioni di comunicazione e marketing a dimostrazione di come Cirio, sin dall'inizio della sua storia, abbia creato un solido legame affettivo tra la marca e i suoi consumatori, che è stato riprodotto anche nello spot Cirio - Cuore Italiano, realizzato nel 2015 dal regista Ferzan Özpetek. Proprio questo spot Cirio si è aggiudicato di recente il Premio TV Moige (Movimento Italiano Genitori Onlus) dedicato alle eccellenze televisive, selezionate tra programmi di intrattenimento e spot, più adatte a figli e genitori. (I.r.)



Pomposa (FE), un momento dell'open day dello stabilimento organizzato per i T60 di Cirio

in Piazza 18/08/2016, ore 10:45

Cirio, da 160 anni sulle tavole italiane
Completamento fotografico con un particolare open day presso lo stabilimento di Pomposa (FE)

YOGA. 70 le 'm' di Biocelesti

YOGA. IL SUCCO DI UNA GRANDE LITRILA

Yoga

PRODOTTO IN ITALIA

CONSERVARI ITALIANI