

Eurocarni

La Boutique of Taste a IFFA firmata da Fratelli Pagani

Parecchie le novità portate a Francoforte dalla società milanese leader negli aromi e nell'ingredientistica. Dal rebranding di immagine alle nuove linee di prodotto ad un servizio "sartoriale" nella messa a punto dei prodotti. E con la vincente collaborazione con Epta Eurocryor



Un'esplosione di aromi ha caratterizzato l'area denominata "Boutique of Taste" composta da un'accurata selezione di aromi in pasta o in polvere, racchiusi in 6 diverse famiglie olfattive, portate in scena anche attraverso un percorso di video e riprese (metaforiche) di paesaggi marini, boschivi o cittadini: un viaggio di sapori tra evoluzione, crescita ed innovazione.

Avevamo incontrato FRATELLI PAGANI SPA ad inizio 2020, appena prima che la pandemia ci travolgesse tutti. Da allora tanto è successo e l'occasione di rincontrare lo staff della società milanese specializzata in aromi e ingredientistica è stata appunto la loro presenza all'edizione 2022 di IFFA a Francoforte. Con uno stand di oltre 250 m², Fratelli Pagani ha presentato la propria produzione di prodotti a base carne e anche di proteine alternative, nel rispetto delle differenti tradizioni culinarie nazionali ed internazionali. «In questi ultimi due anni abbiamo sviluppato un *re-styling* che ha coinvolto vari canali: dall'immagine aziendale alla comunicazione social, digital, on-line e offline, fino all'espansione verso nuovi settori» ha sottolineato MARIA VITTORIA DEL VECCHIO, marketing manager di Fratelli Pagani.

Questa *family company* italiana che da cinque generazioni è attiva nella produzione e commercializzazione di aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, oltre al tradizionale settore delle macellerie e delle aziende di lavorazione di preparati specifici a base di carne, si sta oggi orientando anche verso l'itico (con una serie di prodotti funzionali, marinature, panature, erbe e spezie oltre ad una linea gourmet), la pasta, il bio, il vegan e le proteine alternative.

A IFFA 2022 Fratelli Pagani ha portato la propria gamma di

Ritaglio stampa
Testata: Eurocarni
Pagina: 122-123
Diffusione: 3500
Data: Luglio 2022



Un dettaglio delle vetrine frigorifere personalizzate Eurocryor scelte da Fratelli Pagani in partnership con Epta per l'allestimento del proprio spazio fieristico a IFFA 2022.

ingredienti per la produzione di elaborati gourmet e *ready to eat* "Pagani Chef" con una nuova immagine rinnovata e in linea alle strategie aziendali, e con un *core business* centrato sugli ingredienti per la lavorazione e trasformazione di prodotti a base di carne e salumi. Il tutto promuovendo l'espansione del marchio e delle vendite a livello internazionale.

Obiettivo e peculiarità di Fratelli Pagani non è solo la fornitura di prodotti standard ma, soprattutto, la capacità di accompagnare il cliente nella formulazione di **soluzioni create ad hoc** sulla base delle sue specifiche necessità ed esigenze. Insomma, un'offerta di **soluzioni tailor made** (denominata *Servizio Skybridge*), a cui si aggiungono miscele *clean label*, di ingredienti, spezie ed aromi esclusivi per il mercato industriale e produttivo.

L'Emozione a IFFA

Sono molteplici le tematiche di cui la Fratelli Pagani si è fatta ambasciatrice con orgoglio per questa specia-

le occasione di IFFA, come la *Food Quality*, la *Sostenibilità*, il tema del *Clean Label* e della *Sicurezza Alimentare*, attraverso la propria immagine, con grafiche emozionali ed evocative. Ma non solo: l'*Emozione* — tema principale dell'azienda per questa edizione di IFFA — è stata suscitata attraverso un'esclusiva area *experience*, costruita appositamente nel cuore dello stand per far compiere ai visitatori un viaggio immersivo nel gusto. «All'interno del nostro spazio a IFFA abbiamo creato un'area *experience*, la *Boutique of Taste*, nella quale presentare i nostri **nuovi 14 aromi**, tutti naturali e senza allergeni, anche attraverso degustazioni in una sorta di viaggio immersivo nel gusto attraverso un'esperienza sensoriale, fatta di olfatto, vista e sapori eterogenei» precisa Maria Vittoria Del Vecchio.

Una vera e propria esplosione composta da un'accurata selezione di aromi in pasta o in polvere, racchiusi in sei diverse famiglie olfattive, portate in scena anche attraverso un percorso di video e

riprese (metaforiche) di paesaggi marini, boschivi o cittadini: un viaggio di sapori tra evoluzione, crescita ed innovazione.

IFFA 2022 è stato anche il palcoscenico perfetto per annunciare la partnership tra l'azienda milanese ed EPTA, multinazionale specializzata nella refrigerazione commerciale, che ha contribuito a dare un tocco di classe allo spazio espositivo con le vetrine frigorifere personalizzate Eurocryor dedicate a punti vendita di prestigio. Queste soluzioni a basso impatto ambientale, coniugando tecnologie, performance di altissimo livello e design in puro stile italiano, sono infatti ideali per conservare le proprietà organolettiche ed esaltare il gusto delle miscele a marchio Fratelli Pagani Pagani Chef.

L'innovazione e l'eleganza del design incontrano l'eccellenza del *made in Italy* nella produzione di aromi e ingredienti esclusivi per l'industria della carne e non solo, con una collaborazione che di successo,

>> Link: www.fratellipagani.it

Ritaglio stampa
 Testata: Eurocarni
 Pagina: 122-123
 Diffusione: 3500
 Data: Luglio 2022