

# CLAI al Cibus 2024: una vetrina importante per presentare prodotti ma soprattutto una filosofia di qualità

scritto da Redazione | 06/05/2024



**La Cooperativa imolese - che comprende anche i brand Zuarina (da pochi giorni diventata “Marchio storico” grazie al riconoscimento del ministero delle Imprese e del Made in Italy) e Faggiola - si presenta a Parma con le sue referenze e chef d’eccezione che contribuiranno ad animare l’esperienza dei visitatori allo stand**

Dal 7 al 10 maggio a Parma torna il **Cibus**, la Fiera internazionale dell’agroalimentare che ha raggiunto il traguardo delle ventidue edizioni. Tra le tante realtà presenti, anche quest’anno **CLAI** ha confermato la sua partecipazione insieme a **Zuarina** (che ha appena conquistato lo status prestigioso di “**Marchio storico**” attribuito dal ministero delle Imprese e del Made in Italy) e **Faggiola**.

*«I visitatori del nostro stand avranno modo di comprendere come uno dei principali valori aggiunti su cui possiamo contare sia la singolare composizione della nostra base sociale - spiega **Gianfranco Delfini**, direttore Marketing CLAI -, che è costituita, fin dalla nascita nel 1962, da soci allevatori e soci lavoratori inseriti in vari ruoli nell'impresa. Una gestione partecipata, unica nel panorama dell'agricoltura europea, che permette di valorizzare i prodotti della zootecnia italiana grazie a una lavorazione artigianale attuata da macellai e salumieri esperti nella trasformazione e produzione di carne, salami e prosciutti della migliore tradizione del nostro Paese. Torniamo a Cibus per riconfermare la nostra proposta di valore che racconteremo attraverso la qualità dei nostri prodotti, realizzati con carne 100% italiana, e la condivisione dei nostri valori. I visitatori troveranno al nostro stand tanti spunti di gusto e una calda accoglienza arricchita dalla presenza di chef d'eccezione come **Max Mascia** e **Max Mariola**».*



Gianfranco Delfini, Direttore Marketing CLAI (Foto © Ufficio stampa).

## **Max Mascia e Max Mariola ospiti CLAI al Cibus**

A regalare gusto e divertimento nel corso di Cibus, ci saranno dunque anche questi due amici di CLAI, molto apprezzati nel settore. Mascia è lo chef del **Ristorante San Domenico di Imola**, due stelle Michelin, mentre Mariola è chef e volto noto di social e tv.

Per rendere ancora più completa l'esperienza enogastronomica, saranno presenti anche professionisti proposti dall'**Associazione Italiana Sommelier Emilia**, che garantiranno il perfetto incontro tra cibo e vino di qualità, come quello della **cantina Tremonti** di Imola.

Non mancheranno i **Brand Ambassador CLAI**, operatori che lavorano all'interno delle Macellerie CLAI: banconieri specializzati, dunque, ma anche ragazzi e ragazze che "vivono" la cooperativa ogni giorno, con passione e la voglia di raccontare la loro esperienza lavorativa, i prodotti e i valori della cooperativa di cui fanno parte. Alcuni di loro saranno impegnati nella preparazione dei taglieri degustati allo stand, altri si dedicheranno al taglio del Prosciutto Zuarina lunga stagionatura a coltello.

## **Le specialità della Food Company di Imola**

Al Salone di Parma, la cooperativa imolese porterà le sue specialità, dalla classica salsiccia stagionata **Passita di Romagna**, ai bocconcini di salame **Sbuccia e Mangia** fino al tradizionale **Contadino**. Tra i prodotti regionali, si potranno assaggiare la **Ventricina**, la **Spianata romana**, la **Sicilianella** e la **Soppressa** che, nonostante il "gap geografico", CLAI riesce a interpretare in termini qualitativi grazie alla connessione sviluppata nel corso del tempo con il territorio d'origine.

Tra le referenze naturali saranno presentati il salame **Imola 1962** e il **Guanciale**, entrambi privi di conservanti e con una lista ingredienti cortissima. Per soddisfare invece le richieste legate ai temi del benessere e della leggerezza, CLAI propone il salame **Bella Festa Light**, che ha il 50% in meno di grassi rispetto a un tradizionale salame Milano. Tanta attenzione anche nell'ambito dei prodotti da libero servizio, come il salame da 270 grammi **Sfizioso** e l'evergreen **Golosetto**, salamino da 100 grammi che viene proposto sia nell'impasto tradizionale che in quello piccante.

Da ricordare anche una rivisitazione delle **salsicce stagionate**, anche in questo caso tradizionali e piccanti, fino all'anticipazione del **nuovo pack della Passita**, novità dell'anno che sarà proposta sul mercato a breve: la rinomata dolcezza della Passita, dunque, in un formato già spellato e pronto all'uso. Una shelf life di 60 giorni per un prodotto che nella confezione sottovuoto mantiene le sue peculiari e apprezzatissime caratteristiche organolettiche.

## **In vetrina anche i prodotti Zuarina e Faggiola**

A Cibus si ritaglierà uno spazio importante ovviamente anche **Zuarina**, il prosciuttificio di Langhirano rinomato a livello internazionale per la dolcezza dei suoi prosciutti. Un'azienda con una storia che comincia nel lontano 1860 e da sempre legata a capisaldi come la **qualità** e la **valorizzazione della tradizione**.



Il Prosciutto crudo di Parma di Zuarina (Foto © Ufficio stampa).

Anche nel caso di Zuarina vengono utilizzate esclusivamente **carni italiane al 100% della filiera di proprietà**, a cui si aggiungono un pizzico di sale, il tocco artigianale nella lavorazione e una stagionatura lenta e paziente che avviene nella cantina interrata dello stabilimento di Cascinapiano a Langhirano. Oltre al Prosciutto 18 e 24 mesi, allo stand sarà possibile degustare anche la **Culatta** e il **Fiocco**, un salume tipico dell'Emilia occidentale, in particolare della bassa parmense e di alcune zone della provincia di Piacenza. Si ricava **dalla parte più magra della coscia** posteriore del suino e, nel caso di Zuarina, è costituito da carne 100% italiana di alta qualità e ha una stagionatura particolarmente lenta, **almeno otto mesi**. Il sapore è dolce e delicato, associato a un profumo caratterizzato da note fragranti.

A confermare il valore perdurante nel tempo del marchio Zuarina è arrivato nel corso del mese di aprile 2024 anche il riconoscimento di "**Marchio storico**", che viene attribuito dal ministero delle Imprese e del Made in Italy a un ristretto numero di aziende nazionali di eccellenza collegate al territorio nazionale e con una storia lunga almeno 50 anni.

E parlando di artigianalità e territorio non si può fare a meno di ricordare la presenza a Parma anche del terzo brand della Food Company imolese: allo stand sarà possibile degustare infatti anche **i prodotti caseari di Faggiola** che, grazie anche agli interventi di ristrutturazione e ampliamento dell'impianto produttivo di Palazzuolo sul Senio realizzati lo scorso anno, ha potuto rafforzare la sua proposta inserendo nuove specialità nell'assortimento come **la toma di montagna "Quadalto"** o la **caciotta "Goccia al tartufo"**.

## **Il Magnifico di Romagna**

A Parma ci sarà anche la possibilità di ammirare e degustare il **Magnifico di Romagna**, un salame da ricorrenza di un metro e mezzo per 40 chilogrammi di peso. Rappresenta per CLAI un'ulteriore opportunità di supporto delle attività dei clienti all'interno dei loro store. Esempio in questo caso la partnership con la **Salumeria Paciotti** di Roma, che ha realizzato negli scorsi mesi un evento di degustazione in store capace di generare enorme entusiasmo, con lunghe file di persone desiderose di partecipare.

## **Una piattaforma online per creare una community**

Rientra in questa visione di centralità dell'ascolto attivo anche la nascita della **nuova piattaforma online** CLAI nella quale è stato integrato uno strumento prezioso come **l'e-commerce**.

*«Il nostro desiderio è far crescere una grande community, mettendo a disposizione un luogo d'incontro, una sorta di piazza virtuale, in cui siano protagoniste le relazioni. L'e-commerce diventa quindi un'ulteriore possibilità di contatto e interazione tra azienda, consumatori, clienti trade e follower dei nostri canali social»,* chiosa Delfini.

Per maggiori informazioni: [clai.it](http://clai.it)