

# Al Marca di Bologna, CLAI annuncia importanti novità

scritto da Redazione | 20/01/2023



**La cooperativa imolese, attiva nel settore della carne e dei salumi di qualità, anticipa l'avvio di un grande progetto favore della Comunità di Sant'Egidio e presenta il nuovo Direttore Commerciale Gian Luca Bergonzoli**

CLAI ha partecipato all'edizione 2023 del **Marca by BolognaFiere**, l'evento bolognese dedicato alla marca commerciale che si è tenuto a BolognaFiere il 18 e 19 gennaio.

La presenza in una vetrina tanto importante è stata l'occasione per presentare i salumi di alta qualità che la storica cooperativa imolese produce utilizzando solo carne italiana e per far conoscere il **Guanciale a lunga stagionatura** appena lanciato sul mercato. Dal punto di vista delle *private label*, inoltre, ha annunciato l'avvio di partnership di valore, senza rinunciare alla propria identità.

## **CLAI annuncia una nuova iniziativa solidale per Pasqua**

Lo scorso Natale il Gruppo CLAI aveva partecipato a un progetto solidale insieme al Banco Alimentare ([ne avevamo scritto QUI](#)) che ha permesso di distribuire 200mila pasti alle persone più in difficoltà. Archiviata quell'iniziativa la cooperativa imolese sta già lavorando a una nuova grande iniziativa collegata al periodo della Pasqua.

Già da tempo è stato dato vita a un percorso di valore nel territorio laziale che vede come protagonista **la Corallina**, il tradizionale salame pasquale nato a Norcia, ma la cui fama si è diffusa appunto nell'intera regione della Capitale. CLAI riesce a interpretare questo salume in tutte le sue sfumature più strettamente locali grazie all'expertise dei suoi operatori e utilizzando sempre carne 100% italiana e di alta qualità.

Proprio da questo gustoso salume prenderà avvio l'iniziativa di solidarietà pasquale: ogni acquisto di **Salame Corallina CLAI** permetterà infatti di contribuire a sostenere l'attività preziosa della [Comunità di Sant'Egidio](#). Per rafforzare questo progetto solidale sono previsti interventi promozionali sul territorio e attività ad hoc sui canali social di CLAI, valorizzate anche dalla partecipazione dello Chef Max Mariola.

«La solidarietà è nel DNA di CLAI - sottolinea il Direttore Generale Pietro D'Angeli -. Per questo motivo valutiamo in continuazione le possibilità d'intervento in cui le nostre capacità di supporto e sostegno possano essere valorizzate al massimo. Questo nuovo progetto è un ulteriore modo per testimoniare coi fatti che l'attenzione agli altri non deve mai trasformarsi in un'esperienza occasionale».

## **CLAI a Marca 2023: a Bologna, presentato il nuovo Direttore Commerciale**

Un'altra novità in casa CLAI riguarda la presentazione del nuovo Direttore Commerciale, **Gian Luca Bergonzoli**, manager con importanti esperienze presso primarie aziende del settore agroalimentare. Ricoprirà questo incarico per l'intero Gruppo CLAI, che comprende anche i marchi **Zuarina** e **La Faggiola**.

«Mi fa molto piacere cominciare questo nuovo capitolo della mia vita professionale - sono le prime parole di Gian Luca Bergonzoli -. Quello che vado a ricoprire è un ruolo carico di responsabilità: farò di tutto per soddisfare le aspettative riposte nei miei confronti e contribuire concretamente al progetto di crescita in Italia che CLAI sta portando avanti con successo in questi anni».

## **Guanciale stagionato, a Marca la novità CLAI**

CLAI a Marca 2023 ha anche portato un'altra novità riguardante il versante prodotti. Marca è stata l'occasione, per gli operatori del settore, di conoscere da vicino il nuovo **Guanciale stagionato** lanciato nello scorso mese di ottobre. È un prodotto che rappresenta molto bene lo "spirito" CLAI: nasce dalla tradizione e la sua carne - della filiera CLAI, di suini nati e allevati in Italia - è lavorata con pochi ingredienti, una sapiente artigianalità e una **stagionatura lenta e dolce di almeno 120 giorni** che conferisce al prodotto un sapore unico e un profumo intenso. Senza dimenticare la **totale mancanza di conservanti**.

## **Solo partnership di valore per la private label**

Per quanto riguarda più da vicino il tema centrale di Marca, bisogna ricordare che la cooperativa agroalimentare di Sasso Morelli ormai da diversi anni realizza prodotti per la private label, selezionando con grande attenzione e cura le possibilità di dar vita a partnership in grado di generare valore.

«Per noi è gratificante constatare che il numero di retail che ci chiedono di collaborare sia in costante crescita - spiega Pietro D'Angeli -. Ciò significa in primis che la qualità del nostro lavoro viene riconosciuta e apprezzata, e inoltre, non meno importante, che stiamo dimostrando nei fatti di essere un'azienda sana e un partner serio e affidabile. Penso ad esempio agli sforzi notevoli che abbiamo dovuto sostenere negli ultimi mesi per non arretrare di un centimetro sul tema della qualità, anche a fronte di richieste pressanti del mercato. Abbiamo continuato a tenere la barra dritta: carne italiana al 100%, gestione della filiera, lunghe stagionature, l'expertise dei nostri operatori... Tutti elementi integranti della nostra identità e sui quali non possiamo mai scendere a compromessi. Se questo impegno ci è costato la rinuncia a qualche fornitura, non è un problema. Andiamo avanti nel nostro programma di sviluppo soltanto con partner che condividono il senso del nostro percorso orientato alla qualità».

## **Rigore nella scelta delle partnership**

Se CLAI è una realtà in salute è anche merito dell'attenzione con cui vengono individuate le aziende con cui decide di collaborare.

«Siamo molto rigorosi nel selezionare i possibili partner con cui avviare partnership, anche nel campo del private label - prosegue D'Angeli -: si deve instaurare una connessione umana e valoriale reciproca, che vada oltre il mero scambio economico-produttivo. Per questo motivo ci piace accogliere i rappresentanti delle diverse aziende nel nostro stabilimento di Imola per far toccare con mano la particolare attenzione alle metodologie di lavoro che adottiamo e l'impegno sui fronti di ricerca, innovazione, sicurezza e sostenibilità umana e ambientale».

Maggiori informazioni: [www.clai.it](http://www.clai.it)