

Clai Salumi, eventi itineranti per proporre la qualità di una filiera italiana al 100%

scritto da Redazione | 24/04/2017



La CLAI Salumi di Imola e il Prosciuttificio Zuarina di Langhirano si sono presentati insieme alla prima edizione di Cibus Connect di Parma. L'evento è stato anche l'occasione per parlare dei loro prodotti certificati 100% carne italiana e dei format itineranti CLAI on Tour e CLAI Gourmet con Erica Liverani, Lorenzo De Guio e altri chef stellati.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.

La **CLAI** (Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi) è un'azienda che, da sempre, ha adottato una strategia di comunicazione chiara ed efficace, contraddistinta da uno stile asciutto e brillante, mirato ad informare il consumatore sui concetti di **genuinità delle carni italiane al 100%**, tracciabilità delle materie prime e controllo dell'intero ciclo produttivo.

Negli ultimi anni, si sono aggiunti anche i social network, come Facebook, Instagram e YouTube, ottimo strumento per un'interazione con il pubblico, per diffondere immagini dei prodotti e notizie su iniziative, innovazioni ed eventi organizzati dall'azienda.

L'anno scorso il lancio del format **MasterClai** ha fatto registrare numeri da record, in termini di visite, per i canali Facebook e YouTube di CLAI che hanno trasmesso una gara ai fornelli, in diverse puntate, tra **Erica Liverani** e **Lorenzo De Guio**, i due ex concorrenti di MasterChef 5 diventati testimonial della cooperativa imolese.

La comunicazione CLAI del 2017

Per CLAI, il 2017 prevede un arricchimento della comunicazione tradizionale che punterà, oltre che sui media tradizionali e sui social, anche su un **coinvolgimento più concreto dei consumatori** i quali verranno raggiunti, da vari ambassador dell'azienda, direttamente nei luoghi in cui vivono. Cooking show divertenti e coinvolgenti, faranno conoscere i prodotti attraverso preparazioni gastronomiche esclusive.

Questa strategia è stata annunciata in occasione dell'ultima edizione del **Cibus Connect** che si è svolta a Parma lo scorso 12 e 13 aprile e che ha introdotto una formula innovativa per le aziende le quali hanno avuto a disposizione sia uno spazio espositivo che un'arena dedicata agli show cooking. Personaggi popolari e chef stellati, infatti, hanno adoperato i prodotti degli espositori per preparazioni culinarie golose e piene di estro.

CLAI si è presentata all'evento insieme a Zuarina di Langhirano, il prosciuttificio acquisito un anno e mezzo fa che ha consentito di entrare anche in un nuovo segmento di mercato.

I format itineranti

Due in particolare, sono i format itineranti che saranno proposti da **CLAI nel corso del 2017**, il **CLAI on Tour** e **CLAI Gourmet**.

Nell'ambito di **CLAI on Tour**, gli amatissimi testimonial **Erica Liverani** e **Lorenzo De Guio**

valorizzeranno i prodotti dell'azienda girando l'Italia con appuntamenti rivolti al segmento della grande distribuzione organizzata (GDO).

I due concorrenti di Masterchef, saranno presenti in supermercati e centri commerciali, intrattenendo il pubblico con show cooking e degustazioni che faranno conoscere la qualità dei prodotti CLAI e Zuarina e i loro mille impieghi in cucina.

CLAI Gourmet, invece, si rivolge ai clienti Retail e Horeca e quindi hotel, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar e locali vari. In sei location italiane selezionate, si "esibiranno" i due chef del **Ristorante San Domenico di Imola** (2 stelle Michelin), **Valentino Marcattili** e **Massimiliano Mascia** i quali presenteranno ricette esclusive, preparate con i salami CLAI e con il Prosciutto crudo di Parma Zuarina. Tali ricette verranno lasciate in eredità al locale ospitante che, per un periodo, le proporrà nel menù.

La Gazzetta del Gusto era presente al Cibus Connect e ha avuto modo di ammirare **Erica e Lorenzo** nella preparazione di piatti molto creativi, ottenuti con salumi CLAI ai quali i due cuochi hanno conferito una nuova veste. Il salame, in particolare, non è apparso più come semplice e ideale accompagnamento del pane ma un ingrediente dal valore aggiunto. Gli chef, per definizione, usano materie prime di qualità e quindi la scelta, operata da CLAI, di conferire il giusto peso qualitativo ai prodotti che vende è risultata sicuramente vincente.

Con il [direttore vendite di CLAI, Fabio Lorenzoni](#), abbiamo parlato di questo nuovo piano di comunicazione e gli abbiamo chiesto quali sono le sfide da portare avanti nell'immediato futuro, anche in termini legislativi, nel settore della carni suine.

Per quanto riguarda le carni fresche di maiale, il consumatore è già abituato a verificarne la tracciabilità - ha affermato Lorenzoni. In questo è agevolato dagli operatori professionali che tengono molto in considerazione l'aspetto dell'origine della materia prima. La sfida, per noi che offriamo un prodotto trasformato e stagionato, è di informare il consumatore sull'origine 100% italiana delle nostre carni e in questo ci deve aiutare anche un'efficace e moderna strategia di comunicazione da praticare in collaborazione con i distributori, perché non sarebbe possibile farla da soli. Gli stessi banconisti, devono conoscere il prodotto per presentarlo al meglio e stiamo cercando di attivare un circolo virtuoso anche con le iniziative **Clai on Tour e CLAI Gourmet**, che servono proprio ad arrivare al consumatore tramite eventi itineranti.

Gli eventi itineranti creano un legame diretto.

Esatto. Operiamo in un settore molto bersagliato da scandali di ogni tipo e in cui, non sempre, le informazioni diffuse sono completamente corrette. Come cooperativa di allevatori di **suini solo italiani**, per noi la qualità rappresenta la nostra *mission* e la possibilità di differenziarci in un settore fortemente polverizzato. Il nostro obiettivo è uscire dalla massa e crediamo che sia importante pubblicizzare la provenienza italiana delle nostre carni anche permettendo ai clienti di venire a toccare con mano. Poiché ci occupiamo anche della macellazione, inoltre, qualsiasi operatore può venire a riscontrare quanto diciamo.

Da un anno e mezzo [Zuarina di Langhirano](#) fa parte del gruppo CLAI, come vedete questa unione?

CLAI è sempre stato il fornitore privilegiato di Zuarina per quanto riguarda le carni. Fa parte del nostro gruppo da ormai 4 anni e, da un anno e mezzo, in maniera definitiva. Sia in Italia che all'estero, questa antica azienda è riconosciuta come un produttore di fascia alta di Prosciutto di

Parma DOP e quindi la sinergia ci è sembrata strategica per ampliare la nostra gamma con un prodotto che ci aiutasse a qualificare ulteriormente la nostra offerta. Il crudo di Parma è universalmente distribuito in tutti i paesi del mondo cosa che, con il salame, non è possibile fare per i vincoli legislativi di alcuni Paesi.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.