



UFFICIO STAMPA

Autorivari studio associato - Corso IV Novembre, 8 12100 – Cuneo
Tel. 0171/601962 - Fax 0171/436301 - E-mail: staff@autorivari.com

Pasqua 2013, in aumento del 20% le vendite di colombe a marchio Maina
L'azienda si appresta a superare i 4,5 milioni di dolci pasquali prodotti l'anno scorso

02) 26.03.2013 – Nonostante la palese incertezza economica del periodo e il generalizzato calo dei consumi da parte delle famiglie italiane, si prospetta una Pasqua dal sapore dolce per la Maina. L'azienda fossanese, infatti, prevede di chiudere la campagna con una produzione di colombe a marchio proprio superiore del 20% rispetto allo scorso anno; dato che spinge la produzione verso i 5 milioni di pezzi, contro i 4,5 milioni dello scorso anno.

Si resta comunque in attesa del responso che arriverà dai prossimi giorni, momento "clou" per la vendita di colombe e uova di cioccolato. "Per poter tracciare un bilancio definitivo della stagione occorre attendere fino al giorno antecedente la Pasqua - spiega **Marco Brandani**, amministratore delegato di Maina -, questo perché di anno in anno i negozi rinviavano sempre di più l'inizio delle vendite, riducendo le opportunità d'acquisto da parte dei consumatori e lasciando agli ultimi giorni prima delle feste un ruolo decisivo. Attualmente, tuttavia, non possiamo che essere soddisfatti per un nuovo importante risultato che premia la nostra filosofia aziendale improntata all'assoluto rispetto della tradizione. Anche nell'innovazione, infatti, abbiamo deciso di rimanere fedeli al rispetto dei tempi di lavorazione per sfornare prodotti di assoluta qualità".

E il mercato sembra dare ragione a chi ha fatto dello slogan "Piano, piano. Buono, buono" molto più di un messaggio promozionale. A riservare le maggiori soddisfazioni all'azienda leader nei dolci da ricorrenza sono, infatti, le colombe classiche, segmento a cui appartengono la Gran Nocciolata, vero fiore all'occhiello dell'azienda, la Gran Pandorella e la Gran Colomba. Anche quest'anno, così, si conferma la preferenza degli italiani per i prodotti tradizionali, che sul mercato valgono circa il 75% del totale. Tutti questi prodotti rispettano rigorosamente i canoni della tradizione, con croccante glassa di nocciole e mandorle lavorata artigianalmente e saporiti canditi calabresi. Ma il segreto si nasconde nella loro preparazione: una lievitazione naturale lunga oltre 2 giorni con solo lievito madre e il raffreddamento "a testa in giù" per più di 10 ore.

"Importanti segnali - riprende Brandani - giungono inoltre dai dati di vendita delle uova di cioccolato, cresciuti del 20% grazie anche al successo riscosso dal Gran Nocciolato Gianduia, una delle novità del 2013, con cioccolato gianduia e il 25% di Nocciole Piemonte intere IGP. Un nuovo prodotto nato per rendere omaggio a due tipicità del territorio dove Maina affonda le proprie radici".

A chi ama farsi prendere per la gola, infine, Maina si propone con una ricca offerta di prodotti farciti dove spunta la colomba Golosona Cioccolato in Fiore, con crema e gocce di cioccolato, ricoperta da una croccante glassa di cioccolato fondente.