

FOSSANO. DALLA PUGLIA ALLA CAMPANIA, MOLISE, BASILICATA E CALABRIA

Panettoni Maina a Ferragosto in trecento supermercati del Sud

Tanti ordinativi dall'estero
Si lavora anche questa settimana

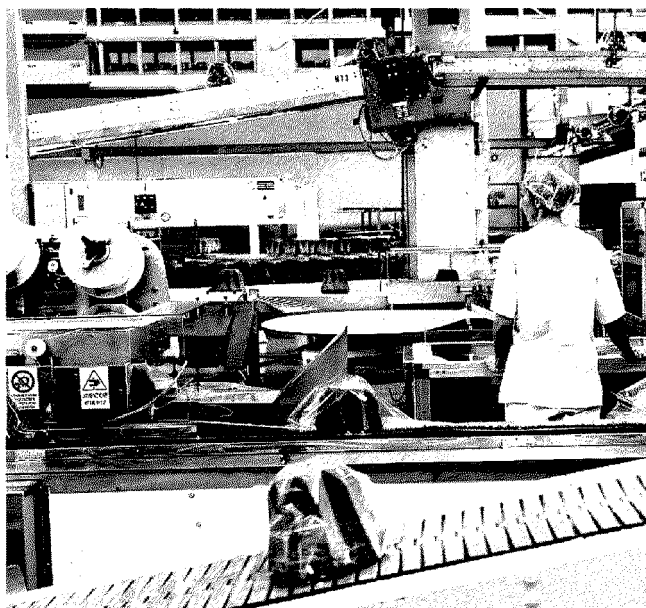
LAURA SERAFINI
FOSSANO

Mangiare il panettone a Ferragosto. Un'insolita opportunità che torna dopo il successo delle scorse edizioni grazie alla Maina. L'industria dolciaria fossanese ha infatti deciso di riproporre l'iniziativa «Il panettone a Ferragosto».

Non bisognerà aspettare l'inverno per gustare il tipico prodotto natalizio, almeno nelle regioni del Sud Italia: il panettone alto tradizionale da 750 grammi arriverà sugli scaffali di oltre trecento supermercati della Puglia, della Campania, del Molise, di Basilicata e Calabria.

Due anni fa la Maina aveva proposto il suo panettone nei locali «vip» della movida italiana, mentre per quest'anno ha deciso di estendere l'opportunità ad un maggior numero di consumatori che sugli scaffali dei supermercati potranno, così, trovare il tradizionale panettone.

«Siamo pienamente operativi già da inizio luglio per soddisfare le richieste che ci arrivano da oltre confine - spiega Marco



Maina in questo periodo produce anche per i mercati esteri

**750
grammi**

Il peso del panettone dell'industria dolciaria fossanese che approderà sugli scaffali dei market

Brandani, l'amministratore delegato della Maina -. Con questa iniziativa desideriamo proporre alcuni dei nostri prodotti freschi e di assoluta qualità ai nostri con-

sumatori. Così non saranno costretti ad aspettare fino a Natale e potremmo far vivere loro un'estate diversa dal solito».

Aggiunge l'Ad dell'azienda fossanese: «Se due anni fa avevamo deciso di puntare sui frequentatori di alcuni noti locali (Le Vele di Alasio, il Tabata di Porto Cervo e quello di Sestriere, il Portico di Portofino e il Twiga di Marina di Pietrasanta) quest'anno abbiamo deciso di rivolgerci direttamente al consumatore».

Anche il packaging scelto per questa iniziativa intende

proprio trasmettere la qualità del prodotto appena sfornato; per questo il panettone si troverà confezionato in un cellophane trasparente, impreziosito da un nastro di colore rosso e cartiglio.

«La scelta di concentrarci sulle regioni del Sud ha una doppia motivazione - puntualizza Brandani -: da un lato si tratta di territori dalla forte tradizione di pane e dolci lievitati naturalmente utilizzando puro lievito madre di pasta acida, proprio come fa Maina ogni giorno, e dall'altro sono località in questo periodo molto frequentate dai turisti, in particolare stranieri. Questa proposta darà ulteriore impulso per continuare a far conoscere il nostro panettone in tutto il mondo».

Proprio per fare fronte agli ordinativi giunti da molti dei quaranta Paesi in cui Maina è presente con i propri prodotti, infine, l'azienda quest'anno non sospenderà l'attività neppure nella settimana di Ferragosto.

Sulla base degli ordini, infatti, l'industria conta di incrementare le vendite del 20% rispetto al 2012.

Un aumento che dovrebbe portare i ricavi oltreconfine, tra prodotti a marchio Maina e altri per la private label, a una quota del quindici per cento sul complesso del fatturato dell'azienda dolciaria fossanese.

