

# FRESCHISSIMI PER TUTTE LE STAGIONI

Appuntamento con l'Osservatorio dei Freschissimi 2017 a Bologna



*“Per me il cibo migliore è quello che esprime meglio il sapore del luogo di produzione e la tradizione della sua cucina”* Cit. Aldo Lo Re classe '21 sul suo profilo FB.

Analizzando il post sembra fatto su misura per introdurre il tema dei **Freschissimi** che verrà affrontato a **Bologna mercoledì 20 settembre** dalle ore 10 alle ore 13 presso la Sala Classica del **CTC (Centro Tecnico del Commercio) della Camera di Commercio** di Bologna in via Alfieri Maserati adiacente n. 16.

Focus l' **“Osservatorio dei Freschissimi 2017”** realizzato da due aziende che da decenni si occupano di servizi di marketing e di qualità. Entrambe piemontesi ma con più sedi dislocate in Italia, la **Forward/Future Mark** e **Sata**, daranno una lettura approfondita ai Freschissimi.

Modera la giornata **Ugo Gaetano Stella**, giornalista, esperto di marketing e retail *“Il freschissimo è un tema caldo del largo consumo, destinato a crescere di importanza. Innanzitutto perché risponde alle ultime tendenze dei consumi e perché, implicitamente, ci racconta il livello tecnologico della supply chain del retailer. E' un determinante fattore competitivo dell'intera marketing arena, compresi l'horeca e l'eCommerce. Si rinnova infatti il ruolo del negozio fisico e si connota, in modo forte e distintivo, l'identità dell'insegna”*.

*“I retailer hanno visto nel fresco un driver importante per sviluppare news business, ma sono anche i reparti più delicati”* afferma **Franco Carpani** di Forward *“Tra le difficoltà quello di avere un prodotto stabile nella qualità e con un prezzo che segue le stagioni e, naturalmente, la difficoltà di rapporto scientifico tra qualità del prodotto e prezzo del prodotto”*.

In uno scenario dove non sempre il prezzo elevato è sinonimo di alta qualità *“i produttori, le centrali di acquisto e i retailer hanno sempre più bisogno di avere strumenti di analisi e verifica prezzi”* prosegue **Nicola Colabella** di Future Mark.

*“Il rapporto prezzo e qualità spesso non è considerato, ma soprattutto non è misurato. Misurare in maniera il più possibile oggettiva la qualità dei prodotti freschissimi in vendita è una sfida molto ardua. Competenza, conoscenza delle filiere, criteri di giudizio, metodo, tempestività sono gli ingredienti indispensabili per valutare la qualità dei prodotti freschissimi permettendo di determinare il livello di convenienza e confrontare prodotti simili sul mercato”* conclude **Simone Beraldi** di Sata.

Questi i primi accenni di quello che verrà trattato durante l'Osservatorio dei Freschissimi, a seguire gli interventi di **GS1** con Emanuela Casalini, di **Eurofishmarket** con Valentina Tepedino e del **Consorzio Italia Zootecnica** con Giuliano Marchesin.

E per finire una tavola rotonda dove si avrà modo di notare come *“la Marca corre nei Freschissimi”!* Produttori, Centrali di Acquisto e Retailer a confronto (**Alimenti e Salute, Coldiretti Regione**

**Emilia Romagna, Il Melograno, Macaluso, Op Campania Patate, Pesto Pra, 3A Centro di Distribuzione).**

Tre ore che scorreranno fresche e veloci ma che lasceranno il tempo per approfondite riflessioni e per conoscere uno strumento corretto e performante che agevolerà il lavoro di confronto, nella griglia assortimentale e nella politica di prezzo di vendita nonché analisi dei propri competitors.

Ricordiamo il link per la registrazione:

[osservatoriofreschissimibologna2017.eventbrite.it](https://osservatoriofreschissimibologna2017.eventbrite.it)