

«Vendiamo il gelato anche agli eschimesi»

Il direttore di Casa Optima Finelli presenta le novità dell'azienda della Valconca. «Dal 2020 elimineremo la plastica in tutto il gruppo»

Dalla Valconca al resto del mondo. Il gelato Mec3 parla sempre di più internazionale. Sono 150 i paesi in cui l'azienda della Valconca esporta i suoi prodotti. A presentare tutte le ultime novità dell'azienda è Fabrizio Finelli, direttore B.U. 'Ice Cream' di Casa Optima (marchi Mec3 e Giuso). **Mec3 è e ormai presente in tutti i continenti. Su quali zone puntate maggiormente per rafforzare la vostra presenza?**

«A mio avviso il segno tangibile di quanto il gelato artigianale italiano stia diventando un prodotto conosciuto è rappresentato dalla presenza di alcuni paesi non scontati a causa di dimensione oppure localizzazione. Vendiamo praticamente in tutti i paesi dell'ex Unione Sovietica, come Kirgistan e l'Uzbekistan e da quest'anno anche in Turkmenistan. Portiamo il gelato artigianale in moltissimi paesi dell'Africa, compresi ad esempio il Ghana e o la Repubblica del Benin. Inoltre vendiamo in paesi in cui il clima potrebbe, a torto, non essere ritenuto ideale per questo prodotto, come l'Islanda o l'Alaska. Stiamo rafforzando la nostra presenza di tecnici e



Fabrizio Finelli direttore del ramo gelati di Casa Optima

commerciali sia in Europa che al di fuori, ad esempio in Medio Oriente, Stati Uniti e Sud America».

Un tema fondamentale per il futuro delle aziende è quello dell'ambiente. Come vi state muovendo in questo senso?

«Sostenibilità è una delle parole chiave del 2020, grazie ad un programma che porterà all'eliminazione graduale della plastica monouso in tutte le aziende del gruppo Casa Optima, di cui

MEC3 fa parte insieme a Giuso, Modacor e Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani. Un progetto ambizioso che si svolgerà per step successivi e che conta sul coinvolgimento di circa 1000 dipendenti delle sedi italiane ed estere, anticipando l'applicazione della direttiva europea che prevede il bando della plastica monouso entro il 2021».

Anche quest'anno Mec3 ha partecipato al Sigep, la grande fiera dedicata al gelato arti-

giano. Qual è il bilancio dell'edizione 2020?

«Come azienda, monitoriamo l'efficacia della fiera attraverso l'analisi della raccolta di ordini dei paesi, in particolare quelli europei in cui gli ordini vengono spesso finalizzati direttamente nel corso del Sigep. Quest'anno tutti i principali mercati del vecchio continente hanno fatto registrare per noi un tasso di crescita a doppia cifra rispetto al 2018, con un picco di oltre il +60% raggiunto in Italia. Dai paesi extraeuropei ci aspettiamo nel corso dei prossimi mesi incrementi sostanziosi, nonostante la situazione difficile in particolare in estremo Oriente. Un driver importante di questo risultato è sicuramente rappresentato dall'innovazione, per la quale pensiamo di battere il record dell'anno precedente. Tra i prodotti più promettenti del 2020 posso nominare il Kit Peanut Ciuri Ciuri, prelibata bontà al burro di arachidi, granella di arachidi caramellate e delicatamente salate che danno vita ad un gelato goloso dalla struttura piacevolmente granulosa».

Lorenzo Muccioli

© RIPRODUZIONE RISERVATA