

Crescita esponenziale per 'I Cotti' di Questo l'ho fatto io **Da settembre ad oggi, registrato oltre il 200 %, siglato dal nuovo ingresso** **della patata dolce a pasta arancione, sugli scaffali della GDO.** **Arrivano a 8 le referenze della Linea 'pronta da mangiare'** **-dell'Azienda Agricola Davide e Fabrizio Magri- soci Agribologna.**

Bologna, 12 dicembre 2023 – Comunicato stampa

La linea di V Gamma del Gruppo Agribologna - 'I Cotti' di Questo l'ho fatto io - lancia una nuova referenza. Arriva sugli scaffali della GDO la **patata dolce a pasta arancione**. Diventano così **8 i prodotti**, tutti al 100% naturali, senza condimenti aggiunti, della linea di **ortaggi 'pronti da mangiare'**, coltivati, raccolti e cotti al forno. La nuova referenza va ad aggiungersi alle precedenti: **Barbabietola rossa, Cipolla, Patate dolci americane a pasta bianca, Patate tondello, Peperoni, Pomodorini ciliegini, Zucca**.

Da settembre ad oggi, la **linea dei 'Cotti' è letteralmente esplosa in termini di volumi di vendita**. Grazie anche all'inserimento della linea di prodotto in ulteriori catene della GDO - e alla crescita parallela delle quote consolidate - **si registra un deciso incremento, pari ad oltre il 200%**. **Le patate dolci americane, a pasta bianca sono cresciute fino al 300%**. Grazie al successo e all'apprezzamento in aumento costante, **la patata dolce a pasta arancione arriva sugli scaffali della GDO**.

Tutti gli ortaggi della gamma sono freschi. L'intero processo è finalizzato a garantirne qualità organolettiche e proprietà nutrizionali. Una volta arrivati direttamente dal campo, vengono controllati qualitativamente. Lavati, mondati, affettati, vengono cotti in forno a 180/200 gradi, senza aggiungere nulla, per arrivare a un prodotto testimone di praticità, gusto, salute e leggerezza. Una volta raffreddati, gli ortaggi sono confezionati in atmosfera protettiva, in un vassoio che può essere inserito nel forno microonde. La *shelf life* è di sei giorni. Le confezioni sono tutte con peso determinato, da 300 a 400 gr cad.

Le patate dolci, chiamate anche batate, sono radici tuberose dolci, la cui raccolta avviene tra i 150 e i 180 giorni dopo il trapianto, tra ottobre e novembre. Il prodotto cresce al meglio tra i 20°-25°, teme le basse temperature, per questo - soprattutto al Nord - va protetto dai ritorni di freddo e dalle temperature notturne. Le patate dolci arancioni ricordano la zucca e le carote - oltretutto per la colorazione, dovuta a pigmenti liposolubili, noti come carotenoidi - anche per la loro consistenza. È un prodotto che può essere cucinato con la buccia e che si presta per numerose ricette, salate e dolci. Per gustare le patate dolci, basta rimuovere la pellicola protettiva della confezione, riscaldare al microonde a 100°, al massimo. Si possono apprezzare al naturale, con un po' di sale e olio oppure utilizzarle per realizzare gnocchi, sostituendole alle classiche patate, e ancora: pureè, vellutate, torte salate. Possono poi rivelarsi ottime basi per preparazioni dolci, come muffin e torte.

I prodotti 'Questo l'ho fatto io' sono certificati SQNPI, seguendo: disciplinari e linee guida di produzione integrata, l'impiego di fertilizzanti organici, insetti utili e tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute del consumatore. Il percorso Qualità del Consorzio vede lo staff tecnico affiancare le aziende agricole Agribologna, a partire dalle indicazioni relative a scelta varietale, per arrivare alla nutrizione e alla difesa vegetale.

"La crescita esponenziale dei 'Cotti' di 'Questo l'ho fatto io' non può che vederci molto soddisfatti. È per noi un'ulteriore testimonianza di cosa possa accadere quando la forza di un marchio, consolidato e apprezzato, incontra sempre nuove referenze e - nel caso dei 'pronti da mangiare' - un contenuto di servizio elevato, frutto di innovazione e ricerca costanti, anche per quanto riguarda il packaging. Si tratta di prodotti che dopo gli anni della pandemia sono di nuovo molto richiesti da chi, alle prese con le sfide dei tempi di vita e lavoro, desidera alimentarsi in un modo corretto e tenere uno stile di vita attento al benessere. Forti di questo apprezzamento e di questa importante crescita, ci impegniamo ad andare ancora oltre, ricercando nuove espressioni e modi di proporci alla GDO e incontrare le esigenze - in costante evoluzione - dei clienti finali." È il commento di Massimiliano Moretti, Direttore Generale Gruppo Agribologna.

“Continuiamo la tradizione, innovando. Ed è davvero una grande soddisfazione poter affermare al tempo stesso che la nostra famiglia è stata fra i pionieri, alle origini degli ortaggi ‘pronti da mangiare’, e che i nostri prodotti sono ancora oggi, ogni giorno, sugli scaffali della GDO, con una gamma sempre più apprezzata e in crescita. È la forza di credere nel nostro lavoro, la motivazione di un impegno rinnovato quotidianamente, la soddisfazione e la volontà di appartenere a una grande squadra.” Sono le parole di Fabrizio Magri

GRUPPO AGRIBOLOGNA con sede a Bologna, è una vera e propria filiera dedicata a gestire tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione dell’ortofrutta fresca, assicurando **qualità costante, sicurezza alimentare, tracciabilità e cultura del territorio**. A custodia della terra, le **tecniche adottate sono di coltivazione integrata (certificazione SQNPI) e biologica**. Ad oggi vede **2.500 clienti** nei canali GDO, ristorazione commerciale, collettiva e retail tradizionale, un fatturato stimato per il 2023 ad oltre **255 mln** (totale gruppo) e **253 dipendenti**, confermandosi come una delle più significative **realità italiane di settore**. **Le principali società del gruppo sono: Consorzio Agribologna**, società capogruppo, e **CONOR**, azienda leader nella distribuzione dei prodotti ortofruttili freschi.

Il consorzio Agribologna oggi cooperativa di primo grado si è formata oltre vent’anni fa dall’unione di sei cooperative. Oggi sono 104 i soci della cooperativa presenti in 8 regioni italiane (Emilia-Romagna, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Lazio, Calabria, Puglia e Sicilia). La cooperativa ha disponibilità per 2.750 Ha di superfici fondiarie, di cui 1.400 ha superficie coltivata a ortofrutta, con 72.700 tonnellate di prodotti commercializzati. I principali canali di vendita del consorzio sono GDO e Normal Trade.

I principali brand di prodotto sono: Fresco Senso dedicato alla frutta fresca di IV gamma, pronta da mangiare. **Questo l’ho fatto io** dedicato alla frutta e verdura confezionata di I gamma dei soci del Consorzio Agribologna.

AZIENDA AGRICOLA MAGRI – Gruppo Agribologna (Castenaso, BO)

Fra i pionieri della ‘Quinta gamma’, ovvero i prodotti ortofruttili cotti e pronti per il consumo, l’Azienda agricola Magri nasce nel 1940 ed è socia del Consorzio Agribologna dal 1975. Da un’intuizione dei fondatori, nel 1956, si iniziarono a cuocere alcuni prodotti del raccolto, mettendoli in vendita appena usciti dal forno. Da allora, grazie al consenso e all’approvazione dei consumatori, l’azienda è cresciuta e oggi apprezzata anche nella grande distribuzione, per la propria proposta di ‘crudi’ e di ‘cotti’.

Ufficio Stampa AGRIBOLOGNA a cura di MEC&Partners

paola.abruzzo@mec-partners.it | + 39 349 23 25 481 * valerio.curto@mec-partners.it | + 39 327 35 75 292