



Grandi novità per CLAI nel 2023. Un progetto solidale pasquale, nuovi prodotti e il debutto del neo Direttore Commerciale

Descrizione

Al Marca by BolognaFiere la cooperativa di Sasso Morelli si è presentata con il solito carico di entusiasmo e dinamicità. Oltre a nuovi salumi ha anticipato il lancio di un grande progetto pasquale a favore della Comunità di Sant'Egidio. L'evento ha anche segnato il debutto del nuovo Direttore Commerciale Gian Luca Bergonzoli

Al **Marca 2022**, l'evento bolognese dedicato alla marca commerciale che si è tenuto a [BolognaFiere](#) il 18 e 19 gennaio, ha partecipato anche CLAI, la cooperativa agroalimentare di Sasso Morelli operante nel settore delle carni e dei salumi di qualità.

Nel corso del salone sono state anticipati progetti e annunciati nuovi prodotti e novità. Dal punto di vista delle *private label*, il GRuppo ha anche fatto sapere dell'avvio di partnership di valore, senza rinunciare alla propria identità.

Novità CLAI per il 2023: un progetto solidale a Pasqua e nuove referenze

Già nelle festività natalizie del 2022, il Gruppo CLAI si era impegnato in un progetto solidale in collaborazione con il [Banco Alimentare](#) riuscendo a distribuire ben 200mila pasti alle persone in difficoltà. Archiviata quell'iniziativa oggi la cooperativa sta già pensando a una nuova grande iniziativa che si terrà in occasione della Pasqua.

Prosegue, inoltre, il percorso di valore nel territorio laziale che vede come protagonista **la Corallina**, il tradizionale salame pasquale nato a Norcia, ma la cui fama si è diffusa appunto nell'intera regione della Capitale. CLAI interpreta la Corallina in tutte le sue sfumature più strettamente locali grazie alla competenza dei suoi operatori e utilizzando solo carne italiana, di alta qualità.

Proprio a questo gustoso salume è collegata l'iniziativa di solidarietà pasquale: ogni acquisto di **Salame Corallina CLAI** permetterà di contribuire a sostenere le attività della [Comunità di Sant'Egidio](#). Per rafforzare questo progetto solidale sono previsti interventi promozionali sul territorio e attività ad hoc sui canali social di CLAI, valorizzate anche dalla partecipazione dello **Chef Max Mariola**.

«La solidarietà è nel DNA di CLAI – sottolinea il **Direttore Generale Pietro D'Angeli** –. Per questo motivo valutiamo in continuazione le possibilità d'intervento in cui le nostre capacità di supporto e sostegno possano essere valorizzate al massimo. Questo nuovo progetto è un ulteriore modo per testimoniare coi fatti che l'attenzione agli altri non deve mai trasformarsi in un'esperienza occasionale».



Pietro D'Angeli, Direttore Generale di CLAI (Foto © CLAI).

Presentato a Bologna il nuovo Direttore Commerciale di CLAI

Un'altra novità CLAI per il 2023 è la presentazione di **Gian Luca Bergonzoli** come nuovo Direttore Commerciale del Gruppo. Manager con importanti esperienze presso primarie aziende del settore agroalimentare si occuperà di tutti i marchi del Gruppo che comprende anche **Zuarina** e **La Faggiola**.

«Mi fa molto piacere cominciare questo nuovo capitolo della mia vita professionale – sono le prime parole di Gian Luca Bergonzoli –. Quello che vado a ricoprire è un ruolo carico di responsabilità: farò di tutto per soddisfare le aspettative riposte nei miei confronti e contribuire concretamente al progetto di crescita in Italia che CLAI sta portando avanti con successo in questi anni».

Guanciale stagionato CLAI, la bovità presentata a Marca 2023

A Marca 2023 gli operatori del settore hanno anche conosciuto il nuovo **Guanciale stagionato** lanciato nello scorso mese di ottobre, un prodotto che nasce dalla tradizione e ottenuto da una filiera attentamente controllata. CLAI, infatti, utilizza solo carne di suini nati e allevati in Italia e lavorata con pochi ingredienti. La **stagionatura lenta e dolce di almeno 120 giorni** conferisce al Guanciale stagionato un sapore unico e un profumo intenso. Senza dimenticare la **totale mancanza di conservanti**.

Solo partnership di valore per la private label



I salumi CLAI sono ottenuti da carne di suini 100% italiani (Foto © CLAI).

Per quanto riguarda più da vicino il tema centrale di Marca, bisogna ricordare che la cooperativa agroalimentare di Sasso Morelli ormai da diversi anni realizza prodotti per la private label, selezionando con grande attenzione e cura le possibilità di dar vita a partnership in grado di generare valore.

«Per noi è gratificante constatare che il numero di retail che ci chiedono di collaborare sia in costante crescita – spiega **Pietro D’Angeli** –. Ciò significa in primis che la qualità del nostro lavoro viene riconosciuta e apprezzata, e inoltre, non meno importante, che

stiamo dimostrando nei fatti di essere un'azienda sana e un partner serio e affidabile. Penso ad esempio agli sforzi notevoli che abbiamo dovuto sostenere negli ultimi mesi per non arretrare di un centimetro sul tema della qualità, anche a fronte di richieste pressanti del mercato. Abbiamo continuato a tenere la barra dritta: carne italiana al 100%, gestione della filiera, lunghe stagionature, l'expertise dei nostri operatori... Tutti elementi integranti della nostra identità e sui quali non possiamo mai scendere a compromessi. Se questo impegno ci è costato la rinuncia a qualche fornitura, non è un problema. Andiamo avanti nel nostro programma di sviluppo soltanto con partner che condividono il senso del nostro percorso orientato alla qualità».

Rigore nella scelta delle partnership

Se CLAI è una realtà in salute è anche merito dell'attenzione con cui vengono individuate le aziende con cui decide di collaborare.

«Siamo molto rigorosi nel selezionare i possibili partner con cui avviare partnership, anche nel campo del private label – prosegue D'Angeli –: si deve instaurare una connessione umana e valoriale reciproca, che vada oltre il mero scambio economico-produttivo. Per questo motivo ci piace accogliere i rappresentanti delle diverse aziende nel nostro stabilimento di Imola per far toccare con mano la particolare attenzione alle metodologie di lavoro che adottiamo e l'impegno sui fronti di ricerca, innovazione, sicurezza e sostenibilità umana e ambientale».

Maggiori informazioni: www.clai.it

Data di creazione

2023/01/20

Autore

redazione