

Cirio De Rica e Pietro Coricelli insieme per un olio d'oliva "concentrato di qualità"

"Firmare" uno dei prodotti più tipici e apprezzati della dieta mediterranea, qual è l'olio di oliva, con un marchio storico dell'agroalimentare italiano come Cirio: è questo, in sintesi, il frutto dell'accordo siglato tra i vertici di Cirio De Rica, la più antica impresa conserviera del nostro paese, e l'oleificio "Pietro Coricelli" di Spoleto (Pg). Due realtà che operano con successo in settori diversi dell'agroalimentare nazionale, "gemellate" da un accordo basato su un contratto di licenza d'uso per il marchio Cirio.

"Questa collaborazione – sottolineano Giovanni Garagnani, direttore generale di Cirio De Rica, e Lorenzo Coricelli, direttore dell'oleificio "Pietro Coricelli" – riveste un ruolo strategico sotto il profilo commerciale, in quanto valorizza un prodotto già molto noto e ne amplia ulteriormente la diffusione presso un numero crescente di famiglie, intercettando quel target medio-alto di consumatori che sanno apprezzare le eccellenze alimentari e sono disposti a riconoscere a questi prodotti un premium price". Il tutto in piena sintonia con i pilastri fondamentali su cui si basa da sempre la filosofia Cirio, vale a dire: qualità assoluta, innovazione, internazionalizzazione e dialogo costante con il consumatore. La concessione della licenza d'uso del marchio Cirio a Coricelli di Spoleto consentirà di aumentare in misura si-

gnificativa il parco famiglie raggiunto da Cirio, che dovrebbe passare – secondo valutazioni interne – da 6,5 a 10 milioni.

Una nuova proposta pregiata ed elegante

Ottenuta dalla spremitura delle migliori olive coltivate nelle zone più vocate, la selezione speciale di oli a marchio Cirio

esalta i sapori della dieta mediterranea. I profumi e le note di questo apprezzato condimento, che valorizza e completa il carattere di ogni piatto, vengono proposti dall'oleificio "Pietro Coricelli" in tre eleganti bottiglie a marchio Cirio, che offrono al consumatore un olio pregiato, in

grado di rendere più saporiti e appetitosi anche i piatti più semplici e di soddisfare i palati più esigenti.

"Questa collaborazione con l'oleificio Coricelli – conclude Maurizio Gardini, presidente del gruppo Conserve Italia, che detiene il 100% di Cirio De Rica – costituisce una prima, importante tappa nell'individuazione di sinergie tra i più importanti segmenti dell'agroalimentare italiano. L'abbinamento di Cirio all'olio d'oliva apre pertanto la strada ad altre iniziative finalizzate ad associare uno

dei marchi più conosciuti e apprezzati ad altri prodotti tipici di grande qualità del nostro Paese".



Cirio De Rica spa

Strada Provinciale per Podenzano, 10 – 29010 S. Polo di Podenzano (Pc)

Tel. 0523.536123 – Fax 0523.379257