

Fiorucci

Dal 1850, Fiorucci scrive le pagine più belle della norcineria italiana. Nata a Norcia raccogliendo l'esperienza locale di un mestiere antico, l'azienda nel 1915 approda a Roma, nella storica Piazza Vittorio, proponendo i suoi prodotti di alta qualità. Nel 1965 nasce il polo produttivo di Santa Palomba e prende il via una crescente espansione in Italia e all'estero, rafforzata dalla creazione di un impianto di produzione a Richmond, Usa. Nel 2011 l'azienda entra a fare parte di Campofrio Food Group (CFG), leader europeo nella lavorazione delle carni: la norcineria italiana si proietta verso il futuro entrando in un sistema internazionale di aziende di grande successo. Infatti, CFG conta 35 stabilimenti in Europa e uno in America, sviluppa 1,8 miliardi di euro di fatturato con 8.000 dipendenti e trasforma 500.000 tonnellate di carne ogni anno. Il gruppo mira a rendere efficiente la struttura per dare a Fiorucci quei vantaggi competitivi che le permettano di rispondere al meglio alle esigenze del mercato. Un obiettivo possibile grazie a una cultura dell'efficienza e del miglioramento continuo, applicata valorizzando la propria specificità, mettendo in comune le proprie conoscenze e utilizzando, nel tempo, le esperienze e le risorse di Campofrio Food Group.

Oggi più che mai, Fiorucci si fa interprete della cultura della "norcineria" e del patrimonio di conoscenze accumulate in oltre 160 anni di storia. Il Dna dell'azienda è uno scrigno di valori consolidati: il mantenimento delle radici, del sapere artigianale, della passione nel realizzare ogni prodotto; la genuinità coniugata alla creatività; l'attenzione a quell'esperienza "palatale" che si traduce nell'impegno a esaltare il gusto, il sapore, la fragranza di ogni salume.

La "rinascita" di Fiorucci, avviata con l'ingresso della società nella multinazionale spagnola Campofrio Food Group, è sottolineata da tutta una serie di novità a 360 gra-



La mortadella "Suprema" è il top di gamma, disponibile con e senza pistacchio, al taglio, al libero servizio e nell'unica e originale forma a Pallina.

di: dalle nuove gamme di prodotto alla rivisitazione del logo e della veste grafica, più accattivante e coerente con la nuova immagine.

Fiore all'occhiello dell'assortimento è la mortadella, di cui Fiorucci è market leader come nei salami, segmento presidiato con oltre trenta referenze che spaziano da quelli regionali ai classici della tradizione. I prosciutti cotti sono disponibili in una gamma che

comprende Naturissimo, 1850 e 1850 100% Naturale, Norcino e Fiordicotto, cui si affianca una novità: la Pallina di prosciutto cotto. I prosciutti crudi - Parma e San Daniele - impreziosiscono la gamma di punta Cinque Stelle. Senza dimenticare gli arrostiti, le specialità stagionate, il guanciale e i würstel. E non mancano le novità. Q.B. - "Quanto Basta" è una vasta gamma di affettati in vaschetta (prosciutto cotto, mortadella Suprema, prosciutto crudo, salame Napoli, tacchino arrostito, spianata romana, speck, bresaola, salame Milano) in formati Base con porzioni

adatte per un pasto equilibrato e anti-spreco, o Maxi per la famiglia. Tutto il gusto dei salumi della Norcineria Fiorucci con un ottimo rapporto qualità/prezzo e la praticità della confezione richiudibile.

Per comunicare il nuovo posizionamento di Fiorucci e rilanciare il brand, l'azienda ha puntato su un'innovativa campagna pubblicitaria, firmata McCann World Group Italia in stile "mockumentary", che illustra diversi casi di corruzione e malaffare - pratica ahimè piuttosto diffusa in Italia - che ruotano ironicamente attorno a... irresistibili salumi Fiorucci. Un primo spot è andato in onda one-shot su tutte le reti lo scorso 26 febbraio, a elezioni concluse, nell'insolito formato da 90", affiancato da una campagna digitale sulle principali piattaforme social. La messa on air vera e propria partirà ad aprile nel classico formato da 15 secondi, contestualmente al lancio di nuovi prodotti.

FIORUCCI IN SINTESI

Anno di fondazione	1850
Dipendenti	618
Fatturato 2012	220 milioni di euro
Ripartizione vendite Italia	
Indipendenti	25%
Gd/Do	37%
Food service	15%
Estero	23%
Export	60 Paesi
Produzione annua	40.000 tons di carne trasformata
I poli produttivi	Santa Palomba-Pomezia (Roma) Lesignano de' Bagni (Pr) Felino (Pr) San Daniele del Friuli (Ud)



Una confezione di Mortadella Suprema Fiorucci Q.B. da 85g. Q.B. propone tutto il gusto della Norcineria Fiorucci con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

I PUNTI DI FORZA

- mantenere le radici, il sapere artigianale e la passione
- aggiungere genuinità e creatività
- rafforzare l'esperienza palatale

IL MANAGEMENT

Amministratore Delegato
Athos Maestri
Direttore Marketing e R&D
Eric Villain

LA SEDE

Cesare Fiorucci S.p.A.
Loc. Santa Palomba
Viale Cesare Fiorucci 11
00040 Pomezia (Roma)
Tel. 06.911931
www.fioruccifood.it

