

Il 2008 si sta rivelando decisamente ricco di novità per Pescanova, tra i leader del mercato degli ittici surgelati. Molte sono quelle che riguardano l'assortimento. In più, quest'anno ha debuttato anche in Italia un personaggio già molto popolare in Spagna: parliamo del "Lupo di Mare" Pescanova, protagonista della ventesima edizione del Giro d'Italia a Vela e destinato a diventare un simpatico punto di riferimento, soprattutto per i più piccoli, anche in Italia.

Cottura al forno per gli impanati

Ma andiamo con ordine. Quest'anno ha segnato il rilancio delle referenze impanate: un intervento attraverso cui Pescanova punta ad aggiungere valore a una categoria che mostrava segni di stanchezza.

La cottura al forno. La società ha lavorato innanzitutto sul prodotto, lanciando l'innovativa cottura al forno: una preparazione che mantiene le caratteristiche di gusto e croccantezza del prodotto, rendendo

# PESCANOVA

Gli investimenti sugli impanati, la sponsorship di GiroVela 2008 e il lancio di "Lupo di Mare" in un 2008 molto dinamico



dolo nel contempo più leggero (fino al 40% di grassi in meno) e valorizzando le proprietà nutritive del merluzzo (aminoacidi essenziali e Omega3) e dei cereali (fibre). L'obiettivo di fondo è catturare il target dei consumatori che attribuiscono alla frittura valenze negative sotto il profilo salutistico.

Il packaging. Inoltre, gli impanati Pescanova si presentano in confezioni profondamente rinnovate: il pack è snellito grazie all'eliminazione di flash e box colorati; le foto del prodotto sono più appetizing, mentre un'imponente banda rossa sottolinea l'opzione della cottura al forno e la conseguente riduzione dei grassi. Proprio sulla banda campeggia la sorridente effigie del "Lupo di Mare". Il simpatico personaggio illustra, sul retro delle confezioni, le rinnovate informazioni nutrizionali: più chiare e rassicuranti per le mamme, più divertenti per i bambini.

I Fishburgers. Sono la novità assoluta che Pescanova propone come ghiotta alternativa ai Bastoncini di filetto di merluzzo. Si

## Il GiroVela 2008, una sponsorizzazione di successo

Una grande iniziativa che ha visto Pescanova protagonista è stata la 20ª edizione de Giro d'Italia a Vela, cui la società ha partecipato come main sponsor e con un'imbarcazione interamente personalizzata. Il prestigioso evento sportivo, organizzato da Velaitalia srl e dallo skipper Cino Ricci, si è dipanato da Sistiana (Trieste) a Ostia, dal 22 giugno al 20 luglio scorsi, circumnavigando l'Italia e coinvolgendo una decina di imbarcazioni tutte uguali. Un trionfo delle città marinare, degli appassionati di vela e di mare. In ogni tappa del GiroVela, Pescanova ha organizzato attività di comunicazione, sampling e degustazione.

L'iniziativa più significativa e di successo è stata senza dubbio la prima edizione della Pescanova Cup, mini regata rivol-



ta ai bambini, piccoli "Lupi di Mare" che hanno risposto con grande entusiasmo. Pescanova ha fatto le cose in grande, pubblicizzando la manifestazione a 360 gradi, distribuendo cartoline informative nelle città toccate dal GiroVela e nei pdv del trade moderno, inserendo sul sito [www.pescanova.it](http://www.pescanova.it) uno spazio dedicato, realizzando sticker adesivi da applicare alle confezioni di prodotti Pescanova e pianificando una campagna stampa ad hoc.

Il GiroVela 2008 è solo l'inizio di un lungo percorso teso ad associare sempre più Pescanova al mare, fulcro della propria attività, che vedrà protagonista il "Lupo di Mare" in molte e diversificate iniziative.



tratta di veri e propri hamburger di merluzzo con spinaci, che i bambini hanno già mostrato di apprezzare.

La comunicazione. Protagonisti degli stuzzicanti assaggi offerti da Pescanova la scorsa estate, durante il GiroVela 2008, gli impanati saranno oggetto nei mesi autunnali di una pressante attività promozionale soprattutto in store, centrata sui prodotti e sul "Lupo di Mare", che in futuro coinvolgerà sempre più spesso i più piccoli in iniziative interessanti. Infine, il rinnovato sito [www.pescanova.it](http://www.pescanova.it) contiene un "sito nel sito" dedicato al "Lupo di Mare" e fatto apposta per coinvolgere i piccoli consumatori.

Gli Omega3, plus importante

Anche i Naturali e le Specialità sono assortimenti importanti per Pescanova: una scelta davvero ampia tra pesci interi, filettati e porzionati, già puliti e pronti per essere cucinati, offerti in confezioni eleganti e pratiche, che evidenziano la zona di pesca. Non va dimenticato, in effetti, che Pescanova vanta una notevole flotta di pescherecci e strutture di lavorazione di proprietà, che quotidianamente lavorano per offrire prodotti di alto profilo qualitativo: come il Merluzzo sudafricano, pescato nell'Atlantico sud-orientale.

I PescaSani. La grande novità in questo segmento riguarda i PescaSani, la prima gamma di pesce 100% naturale, pescato in mare, senza pelle, a basso contenuto di sale e con pochi grassi: ideali, quindi, per un'alimentazione sana e per il loro

Fedele al suo ruolo di player innovativo, anche quest'anno Pescanova ha implementato importanti attività: dal rilancio degli impanati con i nuovi Fishburger alla sponsorizzazione del 20° Giro d'Italia a Vela: un'occasione per presentare "Lupo di Mare", il simpatico testimonial che caratterizzerà sempre di più le iniziative della società.



contribuito a un equilibrato livello di colesterolo nel sangue. Recentemente, Pescanova ha ottenuto l'autorizzazione ministeriale a dichiarare sul packaging che tutta la produzione a base



di merluzzo e nasello contiene naturalmente Omega3. Così, la società ha operato un restyling delle confezioni, sulle quali è stato apposto un bollino che evidenzia la presenza proprio degli Omega3, acidi grassi indispensabili per il corretto funzionamento dell'organismo.

La gamma. Il già ampio assortimento è stato arricchito quest'anno da nuove stuzzicanti proposte: la Coda di Rospo, proveniente dalla struttura Pescanova della Namibia; i Filetti di Scorfano (dal Canada); i Filetti di Pangasio (di cui Pescanova cura la commercializzazione); gli Spiedini di Totano e Mazzancolla,

realizzati con anelli di totano pescato in Oceano Pacifico e mazzancolle tropicali allevate in Centro America, dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

Grande expertise nei crostacei

Pescanova vanta nel segmento dei crostacei una storica expertise: basti pensare che detiene il 25% della produzione di mazzancolla tropicale del Centro America. Da qui una gamma molto interessante di prodotti sia selvaggi, sia allevati.

In particolare, notevoli risultati continuano a ottenere il Gambero Atlantico, comunemente chiamato Argentino per la sua provenienza, premiato per la sua qualità e per il suo colore rosso naturale sempre molto apprezzato, e il Gambero indopacifico australiano. Quanto ai gamberi d'allevamento, Pescanova ne propone un'ampia gamma in busta e astuccio, interi e a code. Il loro successo deriva da alcuni grandi plus: l'essere già cotti, il sapore delicato, la disponibilità tutto l'anno, il saper accontentare quindi un po' tutti i palati. Tra gli altri, qui vale la pena di rimarcare la Corona di Mazzancolla tropicale, una proposta dalla presentazione davvero sfiziosa: 20 code già cotte per 125 grammi, provviste di salsa cocktail, pronte a impreziosire un aperitivo o un antipasto.



**PESCANOVA**  
Un nome d'amare

Pescanova Italia srl  
Via Indipendenza, 42  
40121 Bologna  
Tel 051.233744-45  
Fax 051.233866  
[www.pescanova.it](http://www.pescanova.it)  
[www.pescanova.com](http://www.pescanova.com)  
[info@pescanova.it](mailto:info@pescanova.it)