

Ipafood

Ipafood, Ipacom e Ipalc sin dal 1970 fanno parte del gruppo Lo Conte, realtà specializzata nella produzione di farine speciali e decorazioni per dolci per il canale market. Da sempre punto di riferimento della grande distribuzione, vanta il più ampio assortimento europeo di farine particolari.

Il posizionamento dell'azienda è sintetizzato nel marchio e nel pay-off "Le Farine Magiche" e "Tutti maghi in cucina": un forte legame con i consumatori premiato con crescita a due cifre ogni anno. Nel 2006, con il nuovo stabilimento parte la produzione della linea Decorì, oltre 300 prodotti per la preparazione in casa di decorazioni per dolci di alta qualità, ingredienti e lieviti con formulazioni innovative. Nel progetto di sviluppo aziendale, nel 2010 il gruppo perfeziona l'acquisizione della linea Molini Vigevano, marchio storico operante principalmente nel nord del paese. L'investimento sulla nuova linea apre nuovi scenari di sviluppo e di consolidamento della leadership nelle farine speciali premium. Ultima nata, è la linea di farine e lieviti con il marchio *La Prova del Cuoco*, marchio presente da 12 anni su Rai Uno con la conduzione di Antonella Clerici.

Il gruppo Lo Conte ha confermato lo scorso anno di essere un'azienda dinamica e al passo con il mercato, attraverso il consolidamento delle proprie posizioni ed effettuando acquisizioni e investimenti sul versante della ricerca e del marketing. In tale ambito, la società ha investito molto innovando prodotti e processi rendendoli ancora più esclusivi. In questo segmento di mercato, ormai molto competitivo, Lo Conte oggi è l'unica azienda in grado di miscelare il lievito di birra alla farina già nella fase di confezionamento, garantendo sia la conservabilità per 24 mesi contro gli 8/10 mesi dei competitor, sia la perfetta lievitazione per tutta la durata del prodotto. Con le farine di ogni altra azienda è invece necessario aggiungere il lievito in bustina o il panetto di lievito di birra con tutti i problemi di lievitazione, esecuzione, praticità classici per una esecuzione casalinga. Nella preparazione delle farine speciali, Lo Conte non bada a spese. Il migliore ingrediente possibile, il più costoso e introvabile, la lavorazione più attenta e accurata, il confezionamento ideale per una conservazione ottimale, sono strategie normali in questa azienda. Per poter garantire i migliori prodotti sul mercato, servono però, anche gli uomini giusti, che conoscono le tecniche fondamentali, occorre approfondire i temi, perfezionare i processi, apprendere in maniera corretta le reazioni nei vari ingredienti, quando vengono abbinati tra loro. Solo attraverso queste eccellenze è possibile realizzare prodotti sani e capaci di creare entusiasmo da parte di chi li produce e di chi li consuma. È quello



La declinazione di una referenza dell'ampio assortimento dell'azienda.

che succede con le Farine Magiche Lo Conte: ogni giorno decine di mail, lettere e blog parlano di questa magia e sono lo stimolo al miglioramento continuo. La produzione dell'azienda si concentra su due aree. La prima è quella storica delle farine specifiche, dove il gruppo vanta l'assortimento più vasto al mondo: farine di frutta secca, di legumi, di verdure, per dolci, per pizza, per pane, per pasta, oltre a decine di altri usi specifici. Tutto declinato in tre linee con i marchi: *Le Farine Magiche*, *Molini di Vigevano* e *La Prova del Cuoco*. L'altra area di eccellenza si sviluppa nel segmento delle decorazioni per dolci, con uno stabilimento dedicato e un'area di ricerca molto attiva, che spazia dagli aromi, ai colori, alle cialde in ostia, le gelatine, decorazioni in zucchero, ingredienti dolci e, non ultimo, il settore lieviti, innovato con quelli biologici di ultima generazione. Il gruppo collabora con centri di ricerca pubblici e privati e ha all'attivo la disponibilità di numerosi brevetti, tra cui quello per la detossificazione del glutine per celiaci, un brevetto mondiale che permette l'uso del frumento alle persone sensibili al glutine.



La produzione delle farine speciali.



La produzione delle decorazioni.

I PUNTI DI FORZA

- restyling completo di marchio e packaging
- ricerca e sviluppo all'avanguardia
- il più vasto assortimento in Europa di farine speciali

LE SEDI

Ipafood srl
Via Porta Pinciana, 6 - Roma
www.loconte.org
ipafood@loconte.org
Stabilimenti
Zona Ind.le Frigento
Tel. 0825.448241
Via S. Nicola - Ariano Irpino
Tel 0825.876121
Zona Ind.le - S. Benedetto del Tronto
Tel. 348.3739228



Uno dei tre stabilimenti di produzione Ipafood: impianti tecnologicamente avanzati per la preparazione di semilavorati sia per il canale market sia per l'industria alimentare.

