

# Cachi, il Gruppo Alegra punta al mercato nazionale ed europeo

Volumi in flessione a causa delle gelate primaverili ma buona qualità dei frutti

## FAENZA

Stagione al via per i cachi delle aziende del Gruppo Alegra: il tradizionale Loto di Romagna a polpa morbida e il Rojo Brillante a polpa soda, amato dai consumatori più giovani, sono pronti a raggiungere gli scaffali della gdo, i mercati all'ingrosso e il circuito del dettaglio specializzato, commercializzati dalle aziende che compongono il Gruppo: Alegra, Brio per le referenze biologiche, Valfrutta Fresco per le linee premium.

«Il conferimento nei nostri magazzini è in pieno svolgimento - spiega Enrico Bucchi, responsabile commerciale Italia di Alegra - : trascorsi i tempi tecnici per la detannizzazione dei frutti, i nostri cachi saranno a disposizione dei consumatori nei diversi punti vendita in Italia e all'estero. Dal punto di vista delle quantità, la campagna 2020 sconta gli effetti delle gelate pri-



Uno dei segmenti di prodotto

maverili che hanno compromesso parte della produzione a cui si aggiunge la normale cascola dei frutti che caratterizza il mese di settembre. Le stime preliminari si attestano su circa 2.000 tonnellate di Rojo Brillante e 3.000 tonnellate di Loto di Romagna».

«Per quanto riguarda il caco tipo a polpa morbida - spiega Bucchi -, circa il 90% del prodotto è destinato al consumo domestico: il 10% rimanente raggiungerà in particolare Svizzera e Austria dove è molto apprezzato soprattutto da consumatori adulti e, in parte, legati alle proprie origini italiane. Soltanto il 50% del Rojo brillante, invece, sarà distribuito sul mercato na-

zionale: circa la metà dei frutti raccolti sarà destinata ai nostri clienti in Europa».

A ciò si somma la totale copertura dei segmenti commerciali garantita dalle aziende che costituiscono il Gruppo Alegra in risposta alle diverse esigenze: prodotto convenzionale, biologico, linee premium. A Valfrutta Fresco è affidato il compito di commercializzare e valorizzare proprio queste ultime: «I nostri cachi - spiega il direttore generale dell'azienda, Stefano Soli - saranno presenti in tutto il territorio nazionale e all'estero nelle principali catene della gdo: per la varietà a polpa tenera proponiamo una confezione da due frutti a peso imposto da 500 grammi. Da quest'anno il pack sarà caratterizzato da una nuova etichetta che, insieme al marchio Valfrutta Fresco, esalterà l'origine emiliano-romagnola dei nostri prodotti».

Il segmento biologico sarà gestito da Brio, business unit specializzata nella produzione e commercializzazione delle referenze bio: «Selezioniamo i cachi migliori nelle nostre aziende in Calabria, Emilia-Romagna e Veneto - spiega Mauro Laghi, responsabile commerciale dell'azienda - per proporre al consumatore un prodotto dal gusto delicato e dolce, ideale come fine pasto, come snack a merenda e come ingrediente per la preparazione di dolci, mousse, sorbetti e confetture».