

THEKITCHENTIMES.IT

3 aprile 2018

<http://www.thekitchentimes.it/mercato-dei-sottoli-ne-parliamo-con-polli/>

BY ANNA MARIA SIMONINI / INTERVISTE, PRODOTTI / 03/04/2018

MERCATO DEI SOTTOLI: NE PARLIAMO CON POLLI



Sottoli. Ingredienti che forse non consideriamo troppo spesso, o che sottovalutiamo. Invece sono ricchi di storia. Com'è in realtà la situazione nel settore? Ne parliamo con Manuela Polli, PR & Communication Manager di Fratelli Polli.

Mercato "sott'olio": come procede, come è andato negli ultimi anni, quali le prospettive future?

Il comparto delle conserve tradizionali (olive, sottolio, sottaceto, condimenti per riso) in Gdo vale oltre 400 milioni di euro, in sorprendente ripresa verso la leggera flessione del 2016. Il mercato ha chiuso il 2017 con un bel +4,5% a valore e +4,9% a volume. I due segmenti più importanti restano i **sottolio** e le **olive** - che valgono rispettivamente 153 milioni e 136 milioni di euro -, entrambi in trend positivo verso il 2016. Ottime anche le performance del **condimento per riso**, che aiutato dalla stagione mostra una crescita di ben +10% verso lo scorso anno.

La naturalità, la semplicità degli ingredienti, l'autenticità della tradizione e tutto ciò che è convivialità e condivisione: questi gli asset che spingono i consumi del comparto. Inoltre, esercitano ancora attrattività sul prodotto due caratteristiche che da anni richiamano l'interesse del consumatore la convenienza e la versatilità, che consentendo di utilizzare lo stesso prodotto in modi diversi, è di forte impatto anche sul value for money



THEKITCHENTIMES.IT

3 aprile 2018

<http://www.thekitchentimes.it/mercato-dei-sottoli-ne-parliamo-con-polli/>

Uso dei sottolio in cucina: come si è evoluto e quali sono le nuove frontiere?

I sottoli nacquero più di un secolo fa, ed erano stati ideati come soluzione per avere tutto l'anno verdure di stagioni diverse, per consumarle come contorno o antipasto. Oggi il sottolio ha subito una profonda evoluzione: oltre a rappresentare **valido sostituto a un piatto di verdure**, oggi i consumatori ne possono apprezzare la versatilità. Provateli al posto delle solite patatine e noccioline durante un **aperitivo** con il vostro cocktail preferito, farcite panini e tramezzini con qualche carciofino o funghetto, arricchite insalate con pomodori secchi e peperoni grigliati, e questi sono solo alcuni esempi per chi ha fantasia in cucina.

Veniamo all'azienda Polli: quali sono i prodotti di punta, che vendono di più? Quali le innovazioni più recenti su cui punta?



Tra le ultime novità spicca "**MeLiMangio**", la gamma di prodotto per aperitivo che vuole soddisfare la tendenza della convivialità. La linea, lanciata a metà 2017, è stata ampliata fino alle attuali 16 referenze: il target di riferimento sono i Millennial, per i quali è stato pensato un packaging ad hoc, abbastanza di rottura rispetto a quelli standard di mercato, e una comunicazione molto mirata attraverso i social network. Ma l'elemento di cui andiamo più orgogliosi è lo **studio** che è stato fatto tra i nostri chef e i bartender per abbinare ognuna delle nostre proposte in gamma con i **cocktail** più di tendenza del momento. Il risultato è stata la realizzazione di una serie di **video tutorial** che spiegano gli abbinamenti tra ricette e cocktail in chiave moderna, realistica e diretta.



THEKITCHENTIMES.IT

3 aprile 2018

<http://www.thekitchentimes.it/mercato-dei-sottoli-ne-parliamo-con-polli/>



ricerca di prodotti naturali.

A questa piattaforma si aggiunge la gamma di **"Arte Italiana"**, la proposta di Polli per gli amanti della tradizione, con olio extravergine d'oliva, ingredienti italiani e spezie Cannamela, e la versatile piattaforma **"Rosso Polli"** ossia la gamma mainstream, recentemente rivisitata con un packaging più moderno e più visibile a scaffale. Quest'ultima in corso di rilancio, consta di oltre 30 referenze pensate per soddisfare un target che ricerca comodità e versatilità oltre al gusto che è un elemento imprescindibile dell'offerta Polli. Questi item, infatti, possono essere ottimi antipasti o un prezioso aiuto in cucina, sia per arricchire insalate e panini sia per preparare condimenti o torte salate. Ultima ma non ultima, la gamma **"Bio"** che sarà presto disponibile sugli scaffali della Gdo, destinata a un target alla

