

# **I GRANI DE CECCO ELETTI PRODOTTO DELL'ANNO 2014 Il Gruppo lancia la linea bakery e la celebra con lo chef stellato Chicco Cerea**

MILANO, 13 febbraio 2014

Importantissimo riconoscimento alla qualità della De Cecco. A Milano, nel corso di una affascinante serata all'Alcatraz, l'azienda di Fara San Martino ha ricevuto, per la linea I Grani (sostitutivi del pane), il Premio Eletto Prodotto dell'Anno 2014 per l'innovazione. Da sottolineare che per la De Cecco si trattava della prima partecipazione assoluta al prestigioso premio. Fino a marzo 2015 tutti i prodotti della linea I Grani recheranno sul pack l'ambito logo rosso Eletto Prodotto dell'Anno.

Oggi a Palazzo Spinola di Milano, sede della Società del Giardino, alcuni dirigenti della De Cecco hanno illustrato i dettagli del progetto alla stampa. Presenti il Direttore Commerciale Europa Luciano Berardi, il Direttore Vendite Italia Francesco Garufi, il Responsabile Relazioni esterne Marco Camplone e il Consulente R&D I Grani Mauro Gobbi.

Testimonial d'eccezione lo chef pluristellato Chicco Cerea del ristorante "da Vittorio" di Brusaporto (Bergamo) che ha preparato per gli ospiti un menù esclusivo studiato intorno ai Grani e alla Pasta De Cecco.

«Il Premio ricevuto conferma che i consumatori cercano sul mercato prodotti di qualità» afferma Luciano Berardi «e ancora una volta De Cecco è riuscita a soddisfare questo bisogno. La linea I Grani De Cecco» prosegue Berardi «è la dimostrazione della capacità storica della famiglia De Cecco di selezionare i migliori grani del mondo e farne prodotti eccezionali».

«Gli obiettivi che ci poniamo» sottolinea Francesco Garufi «sono quelli di presidiare in maniera definitiva il segmento premium dei sostituti del pane. L'obiettivo quantitativo nel medio-lungo periodo» continua Garufi «è quello di una quota del 5% di questo mercato. Siamo partiti col piede giusto con questo importante Premio che, vorrei precisare, ci è stato attribuito proprio dall'utilizzatore finale».

«Definita la gamma e la strategia dei prodotti» spiega Mauro Gobbi, il "papà" dei Grani «abbiamo sancito un fil rouge per tutti che contemplasse la sapienza di De Cecco nella scelta dei migliori grani, il contenuto nutrizionale elevato, l'utilizzo esclusivo di olio extravergine di oliva come sola materia grassa, la garanzia di essere fonte di fibra e non contenere conservanti, coloranti, grassi idrogenati, materie prime non considerate qualitative, seppur permesse, dai nutrizionisti». Infine, nel presentare il menù studiato per l'occasione, lo chef Chicco Cerea, già consulente della De Cecco, ha dichiarato: «Ancora una volta De Cecco dimostra sul campo l'eccellenza e la serietà di un'azienda alimentare premium, perché un progetto nato solo due anni fa, e non si tratta di pasta, ha già raggiunto traguardi importantissimi e un altissimo livello di fidelizzazione del consumatore di cui è riprova questo Premio».

[www.dececco.it](http://www.dececco.it)