

Progetto GooD Umbria Confcommercio: esercenti e produttori “alleati” per la qualità e il servizio al consumatore

Successo per l’evento di networking promosso il 20 marzo all’Università dei Sapori.

Consegnare al consumatore una esperienza di acquisto e di consumo unica, grazie all’attenzione particolare alla qualità, alla conoscenza approfondita dei prodotti che consente di essere veri consulenti, alla valorizzazione delle tipicità, al servizio: è questa la filosofia del circuito di eccellenza di imprese del settore alimentare, macelleria e ristorazione identificate dal marchio **GooD Umbria - Il piacere della qualità**, che si è recentemente costituito per iniziativa di Confcommercio Umbria e delle Associazioni di categoria degli alimentaristi Fida, dei macellai Federcarni, dei pubblici esercizi Fipe, con il supporto tecnico di Università dei Sapori e della società di servizi Seac, in collaborazione con Adiconsum e con il contributo della Camera di commercio di Perugia.

Una filosofia ribadita questa mattina in occasione di una giornata di incontro e di networking tra le imprese aderenti a GooD e 12 aziende umbre selezionate per l’alto livello delle loro produzioni tipiche nel settore salumi, formaggi, olio, vino, birra, legumi, organizzata presso l’Università dei Sapori, allo scopo di fare rete e di avviare una collaborazione all’insegna della qualità e dell’eccellenza.

Dopo il benvenuto della presidente dell’Università dei Sapori Anna Rita Fioroni, il presidente provinciale Fida Samuele Tognaccioli e il vice presidente provinciale Federcarni Lucio Tabarrini hanno ribadito alla folta platea di operatori come il progetto GooD proponga un nuovo modello di vendita e di consumo, il cui principio di fondo è la qualificazione degli operatori e la loro capacità di essere veri consulenti di acquisto per i consumatori. Un format – quello di GooD - che parte dall’Umbria per diventare progetto nazionale: la Fida, la Federazione dei dettaglianti dell’Alimentazione, lo ha infatti pienamente sposato, tanto che all’evento ha partecipato anche la presidente nazionale Fida e vice presidente nazionale Confcommercio Donatella Prampolini, la quale ha ribadito che la piccola distribuzione



alimentare è il futuro del mercato e non il passato, evidenziando come – grazie alla conoscenza dei gusti del consumatore - il mondo della commercializzazione può orientare al meglio quello della produzione, nel rispetto delle relative competenze. L’obiettivo dell’iniziativa di oggi è infatti quello di avviare una “alleanza virtuosa” tra il mondo della commercializzazione e quello della produzione di alto livello – incontri analoghi verranno fatti periodicamente - ampliando anche i canali di distribuzione di prodotti che rischiano di restare confinati in una nicchia, se non addirittura di scomparire

La presentazione dei singoli prodotti “in vetrina” si è conclusa con una degustazione “guidata” dagli stessi produttori.

Riconoscibili grazie ad un marchio, ad un totem e a materiale informativo, i punti GoodUmbria, attualmente 65 ma in continuo incremento, dialogano con il consumatore anche attraverso il blog www.goodumbria.it e la pagina facebook www.facebook.com/goodumbria, e saranno a breve protagonisti di iniziative rivolte al consumatore non solo nelle rispettive attività, ma anche in contesti pubblici più ampi, per diffondere uno stile di acquisto che vuole diventare anche uno stile di vita. Strategico nella realizzazione delle diverse fasi del progetto Good il supporto di Università dei Sapori, polo di eccellenza nella formazione nel settore alimentare e ristorativo e nella valorizzazione delle produzioni tipiche in Italia e all’estero. L’accrescimento e aggiornamento delle competenze professionali e della cultura alimentare è infatti un altro degli elementi grazie a cui si vogliono distinguere gli imprenditori Good.

Perugia, 20 marzo 2016