



## Operazione «Italia» per Buitoni e Inalca

*Nestlé Italiana punta ancora di più sulla filiera e le risorse del made in Italy.*

*Grazie all'accordo di fornitura siglato tra Nestlé Italiana e INALCA, Società del Gruppo Cremonini, la carne bovina utilizzata nelle diverse referenze di pasta ripiena fresca a marchio Buitoni è 100% italiana*

Milano, 6 novembre 2013 – Si è tenuto oggi a Milano l'incontro "**Le risorse del made in Italy che non ti aspetti**", un'iniziativa organizzata da Nestlé Italiana per promuovere una riflessione approfondita sul valore della filiera agroalimentare italiana. L'incontro ha stimolato il dibattito e ha generato idee sulle possibilità di rafforzare le sinergie lungo la filiera e creare così valore per tutti i soggetti che operano nel comparto.

Hanno portato il loro contributo attivo alla discussione **Luigi Scordamaglia**, Amministratore Delegato INALCA - Gruppo Cremonini, **Mario Guidi**, Presidente Confagricoltura, **Francesco Avanzini**, Direttore Commerciale Conad, **Sergio Banchio**, Sindaco di Moretta (cittadina del cuneese che ospita lo stabilimento per la produzione di pasta fresca ripiena Buitoni), oltre a **Leo Wencel**, Capo Mercato Gruppo Nestlé in Italia.

Nestlé Italiana crede nell'Italia e nelle risorse del Made in Italy. In un periodo di grande crisi economica per il Paese come quello attuale, è importante fare sistema al fine di poter contribuire a dare sostegno all'economia. Un impegno concreto, quello di Nestlé Italiana per i suoi prodotti, che nasce già dall'acquisto di materie prime da fornitori in Italia per un **valore complessivo di circa 100 milioni di euro**, e che diventa ancora più importante grazie all'accordo con il Gruppo Cremonini, per l'utilizzo da parte di Buitoni di **carne di manzo 100% italiana**. Ciò significa che tutti i bovini impiegati per la produzione nelle diverse referenze di pasta ripiena fresca Buitoni, risponderanno ai requisiti di una catena di fornitura al 100% italiana, ovvero saranno capi nati, allevati e macellati in Italia

Buitoni è un marchio simbolo della cucina italiana contemporanea: italiane sono le ricette e gli chef che le elaborano a Casa Buitoni; italiane sono le persone che lavorano ogni giorno a Milano, sulle linee produttive in Piemonte e in Campania per assicurarne la qualità, la sicurezza, il successo. L'accordo siglato con il Gruppo Cremonini rappresenta dunque un tassello in più di italianità per i prodotti Buitoni.

*"L'importanza dell'accordo con Cremonini va al di là del valore economico. E' un simbolo che rappresenta il nostro impegno per l'Italia nel restituire valore al territorio, alla filiera, all'immagine del Made in Italy."* ha affermato **Leo Wencel, Capo Mercato del Gruppo Nestlé in Italia** *"Acquistare le nostre materie prime in Italia, in un momento come questo, significa infatti agire concretamente per fare sistema e dare il nostro contributo alla creazione di valore aggiunto nel Paese e per il Paese".*

*"L'accordo con Nestlé ha valore per la filiera perché significa investire per valorizzare i contenuti positivi che stanno dietro la vera italianità. Perché l'italianità dei prodotti non deve restare appannaggio di pochi, una nicchia di mercato, ma raggiungere anche la massa dei consumatori e diventare patrimonio di tutti."* ha dichiarato **Luigi Scordamaglia, Amministratore Delegato di INALCA - Gruppo Cremonini** *"INALCA, come industria di trasformazione, a sua volta è in grado di*



*assicurare la massima valorizzazione possibile al lavoro degli allevatori, attraverso costanti investimenti in tecnologia ed unendo tradizione e know how ad una continua innovazione."*

Il dibattito scaturito durante l'incontro ha permesso di affrontare da diversi punti di vista il tema delle risorse del made in Italy e del valore della filiera agroalimentare italiana come punti di forza su cui fare leva per creare sinergie e fare sistema in un momento di crisi generalizzata come è quello attuale.

*"L'agricoltura italiana rappresenta un settore primario dell'economia nazionale; le imprese agricole sono la base su cui si fonda la filiera agroalimentare italiana e una forza decisiva per la ripresa dell'Italia"* ha affermato **Mario Guidi, Presidente di Confagricoltura** *"Oggi bisogna andare oltre il concetto di filiera e creare una rete che possa porsi come un interlocutore unico presso le Istituzioni così da ottenere dalla politica quelle risposte di cui tutti gli operatori hanno bisogno, soprattutto in questo momento di crisi."*

*"Conad è una vera e propria fucina di progetti e iniziative finalizzate a valorizzare la ricchezza di produzioni locali e del made in Italy, privilegiando la qualità dei processi di produzione, come premessa indispensabile per la diffusione dei prodotti su ampia scala"* ha dichiarato **Francesco Avanzini, Direttore Commerciale Conad**, *"Conad si impegna quindi per recuperare il meglio della tradizione, valorizzando le ottime produzioni del presente e proiettando nel futuro il valore dell'eccellenza agroalimentare regionale e italiana."*

**Sergio Banchio, Sindaco di Moretta**, ha offerto il suo contributo come rappresentante del Comune in cui a sede lo stabilimento di Moretta, dove avviene la produzione della pasta ripiena fresca a marchio Buitoni *"Lo stabilimento Buitoni di Moretta rappresenta una risorsa importante per il territorio, ben oltre i confini del nostro comune, in termini occupazionali e socio-economici"* – ha affermato – *"Da sempre azienda e comunità dialogano assieme per creare sinergie utili allo sviluppo del sito produttivo: l'accordo tra Nestlé e Cremonini rappresenta un'importante alleanza tra protagonisti del settore che potrà dare valore al brand, alle sue produzioni e al territorio che le ospita"*.

Buitoni è un marchio fortemente radicato in Italia. Due sono gli stabilimenti produttivi, che impiegano complessivamente circa 300 persone a Moretta, in provincia di Cuneo e a Benevento. In particolare, è nello stabilimento di Moretta dove vengono prodotti, oltre i sughi, anche le paste fresche ripiene in 39 diverse referenze per un totale di 25 milioni di pezzi all'anno (7.000 tons circa). Inoltre, in Toscana, a Sansepolcro ha sede Casa Buitoni, uno dei 34 Centri di Ricerca e Sviluppo Internazionali di Nestlé, l'unico in Italia, dove chef e nutrizionisti lavorano insieme per sviluppare nuove ricette della cucina italiana e mediterranea.

#### **Gruppo Nestlé**

Il Gruppo Nestlé è presente in Italia dal 1875, quando è stata registrata a Milano l'etichetta "Farina Lattea Nestlé, alimento completo per i bambini lattanti". Occupa circa **5.400 dipendenti** suddivisi in **18 stabilimenti** produttivi (oltre alla sede centrale di Milano). Oggi opera con diverse realtà: **Nestlé Italiana, Sanpellegrino, Nestlé Purina Petcare, Nespresso.**

**Il Gruppo Nestlé** è leader mondiale nel food & beverage, con sede in più di **140 Paesi**, con una gamma di oltre **10.000 prodotti**, frutto della tradizione e della **più avanzata ricerca nutrizionale al mondo**. Le dimensioni e la responsabilità di mercati così ampi e diversi fra loro si traducono nell'impegno a sviluppare e garantire un **corretto approccio alla nutrizione** e a un **corretto stile di vita**, che non può prescindere da un'equilibrata alimentazione ed idratazione.



Per ulteriori informazioni:

**Manuela Kron**

Direttore Corporate Affairs Gruppo Nestlé in Italia

E-mail: [Manuela.Kron@it.nestle.com](mailto:Manuela.Kron@it.nestle.com)

**Barbara Desario**

Relazioni esterne Nestlé

Tel. +39 02 8181 7809

Cell. +39 347 4663757

E-Mail: [barbara.desario@it.nestle.com](mailto:barbara.desario@it.nestle.com)

**Maria Chiara Fadda**

Relazioni esterne Nestlé

Tel. +39 02 8181 7224

Cell. +39 334 3533432

E-mail: [mariachiara.fadda@it.nestle.com](mailto:mariachiara.fadda@it.nestle.com)

**David Sevalié**

MSL Italia

Tel. +39 02 77 33 6247

Cell. +39 348 6722879

E-mail: [david.sevalie@msslgroup.com](mailto:david.sevalie@msslgroup.com)

**Laura Piovesan**

MSL Italia

Tel. +39 02 77 33 6288

Cell. +39 335 7390159

E-mail: [laura.piovesan@msslgroup.com](mailto:laura.piovesan@msslgroup.com)