

ASIAGO FOOD

WWW.ASIAGOFOOD.IT

Asiago Food è un'azienda padovana specializzata nella raccolta, produzione e commercializzazione di funghi di bosco e frutti di bosco surgelati da oltre 25 anni. L'azienda nasce tra le montagne vicentine di Asiago, che fanno da sfondo ai primi anni di produzione quando la raccolta e distribuzione di funghi spontanei avvenivano esclusivamente nei sette comuni dell'altopiano vicentino. Nel 1996 l'azienda assume la denominazione e la ragione sociale attuali, spostando la sede produttiva, amministrativa e commerciale a Veggiano, Padova. Oggi lo stabilimento copre un'area di 5.000 mq a cui si affiancano i siti produttivi in Italia e all'estero, dove Asiago Food raccoglie e seleziona con la stessa passione delle origini e con l'esperienza maturata negli anni le migliori materie prime per i propri prodotti. Il mercato nazionale ricopre il 70% della produzione mentre all'estero l'azienda esporta in tutto il mondo, con una filiale commerciale in America. Parliamo con Monica Ciarfuglia, Amministratore Delegato di Asiago Food che con il marito e il figlio dirige l'azienda. Quale è stata la strategia dell'azienda per vincere la competizione e conquistare nuovi mercati internazionali?

«Alla produzione storica di funghi di bosco surgelati, funghi porcini secchi e frutti di bosco surgelati si sono affiancate nel tempo una più ricca varietà di verdure al naturale, così come contorni, snack e primi piatti pronti adatti allo stile di vita e alle abitudini alimentari moderne. Ci differenziamo dai nostri concorrenti perché i nostri siti produttivi sono direttamente nelle zone di raccolta e possono garantire un prodotto affidabile e sicuro. Selezioniamo le materie prime con cura, le controlliamo rigorosamente in ogni fase del ciclo produttivo e le surgeliamo in IQF entro poche ore dalla raccolta, preservandone al massimo qualità e proprietà nutritive.

I consumatori apprezzano la naturalezza dei nostri prodotti, che dobbiamo dimostrare attraverso una certificazione riconosciuta a livello internazionale; da oltre dieci anni siamo produttori biologici in zone controllate ed ecologicamente protette in Bulgaria dove raccogliamo funghi e frutti di bosco che surgeliamo in poche ore dalla raccolta per preservarne sapori e profumi.

I prodotti Bio di Asiago Food sono privi di additivi o residui di fitofarmaci, diserbanti e OGM. I controlli microbiologici e la certificazione di prodotto rilasciata da Bioagricert sono garanzia dell'assoluta affidabilità del prodotto. Il processo di surgelazione è IQF (Individual-Quick-Freezing), cioè surgelazione rapida e individuale. Con questa tecnologia il freddo penetra rapidamente perché ogni porzione di prodotto viene surgelata singolarmente. Alla fine del processo si ottengono porzioni non attaccate le une alle altre e ciò permette di poter prelevare con facilità dalla confezione il numero necessario di pezzi aumentando la praticità e diminuendo gli sprechi.»

Ai clienti bisogna dare molto più di quello che chiedono, specie in un mondo "social" dove può prevalere l'opinione personale.

«Crediamo nell'importanza di tenere una relazione diretta con i nostri consumatori tramite la pagina facebook nella quale, non solo diamo consigli utili su come preparare i nostri piatti, ma rispondiamo personalmente a quesiti o problematiche del singolo cliente. Abbiamo inoltre creato una relazione con Lo Chef Stefano De Lorenzi del ristorante Zenzero di Vicenza, premiato Miglior Ristorante Biologico 2011, in modo da poter proporre sempre nuove ricette ai nostri consumatori. Al momento stiamo sviluppando un blog molto interessante che mira ad interagire con i consumatori riguardo a tutte le tematiche e curiosità relative ai nostri prodotti ed al mondo dell'alimentazione moderna.»

Oltre ai tradizionali prodotti freschi destinati alla ristorazione quali sono i vostri preparati pronti che permettono di ottenere in pochi minuti un pranzo e una cena saporita?

«Le famiglie, in genere, hanno ritmi frenetici e richiedono una gamma di prodotti naturali in linea con lo stile di vita moderno, dedicati a chi segue un'alimentazione sana ed equilibrata senza rinunciare ai piaceri della buona tavola; per questo abbiamo creato una linea di primi piatti subito pronti, contorni ricettati o al naturale, croccantissimi snack vegetali da assaporare come antipasto o secondo piatto e infine i pastellati da forno, snack vegetali che basta riscaldare in forno tradizionale per pochi minuti.»

Ritenete importante la possibilità di visitare i vostri stabilimenti di produzione ai fini di marketing e di conoscenza della vostra realtà?

«A causa delle nostre rigide procedure igieniche dettate dall'Haccp non possiamo ospitare spesso scolaresche di visitatori. Riteniamo però che sia molto importante per i nostri clienti visitare i nostri stabilimenti e toccare con mano la qualità dei nostri prodotti e la creatività delle nostre ricette. Oggi ad esempio ospitiamo una delegazione di visitatori cinesi che sono molto interessati a conoscere le varietà micologiche del nostro territorio. Io e mio marito siamo micologi esperti e possiamo documentarli su tutte le caratteristiche delle specie autoctone. L'interesse si estende alle nostre ricette che beneficiano della fama della cucina italiana conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.»

Parliamo di 'Zuppa di funghi con porcini' premio Made in Padova

«Questa preparazione fa parte della nostra Linea Piazza Italia, primi piatti e specialità gastronomiche surgelate ispirate alla migliore tradizione e alla cultura della cucina italiana. L'aroma inconfondibile di ben 7 specie di funghi contraddistingue questa squisita Zuppa con porcini, già preparata e pronta in pochi minuti. Solo ingredienti naturali, senza conservanti e aromi artificiali, secondo il nostro stile.»







SCOPRI ASIAGO FOOD
GUARDA IL VIDEO
DISCOVER ASIAGO FOOD
WATCH THE VIDEO





«Dal bosco alla tavola seguiamo i nostri funghi, passo dopo passo, durante l'intero processo produttivo. Ci differenziamo dai nostri concorrenti perché i nostri siti produttivi sono direttamente nelle zone di raccolta e possono garantire un prodotto di qualità, affidabile e sicuro.»

«From the woods to the table we follow our mushrooms, step by step, during the entire production process. We stand out from our competitors because our production facilities are located directly in the harvesting areas and can guarantee a quality, reliable and safe product.»

Asiago Food is a Paduan company specialized in the picking, production and marketing of frozen mushrooms and berries for over 25 years. The business started in the Asiago mountains outside Vicenza, which is the backdrop for the first years of production, when the picking and distribution of wild mushrooms only took place in the seven municipalities of the Vicentine plateau. In 1996 the company took its current name and moved the productive, administrative and commercial headquarters to Veggiano, Padua. Today the plant covers a surface area of 5,000 square meters, with production facilities in Italy and abroad, where Asiago Food picks and selects the best raw materials for its products with the same passion as always yet with the experience gained over the years. The national market covers 70% of production, while the company exports the rest worldwide, with a commercial branch in the United States. Let us now talk with Monica Ciarfuglia, the CEO of Asiago Food, who runs the company with her husband and son. Tell us about the company strategy that beat out the competition and won new international markets.

«The historic production of frozen wild mushrooms, dried porcini mushrooms and frozen wild berries was joined over time by a richer variety of plain vegetables, as side dishes, snacks and first courses that are ready to eat and suited for modern lifestyles and eating habits. We stand out from our competitors because our production facilities are located directly in the harvesting areas and can guarantee a reliable and safe product. We carefully select the raw materials, strictly check them in each phase of the production cycle and individually quick freeze them within a few hours of the harvest, therefore best preserving their quality and nutritional properties.

Consumers appreciate the naturalness of our products, which we must prove through internationally recognized certification. For over ten years, we have been organic producers in controlled and ecologically protected areas in Bulgaria, where we harvest wild mushrooms and berries, which we freeze a few hours afterwards in order to preserve flavor and fragrances.

The organic products of Asiago Food are additive-free and contain no residue of plant protection products, herbicides or GMOs. The microbiological controls and the product certification issued by Bioagricert guarantee absolute product reliability. We use the Individual Quick Freezing process. This technology permits the cold to penetrate quickly because each portion of product is frozen individually. At the end of the process the portions are not stuck to each other and this allows easily getting the amount needed from the package, therefore increasing practicality and decreasing waste.»

Clients need to be given much more than what they ask for, especially in the world of social media, where personal opinion can prevail.

«We believe in the importance of maintaining a direct relationship with our consumers through a Facebook page where we give useful tips on how to prepare our dishes, but we personally respond to each individual client's questions or problems. We have also built a relationship with the Chef Stefano De Lorenzi from Zenzero in Vicenza, awarded Best Organic Restaurant 2011, so that we can always propose new recipes to our consumers. At the moment we are developing a very interesting blog that aims at interacting with consumers on all the topics and areas of interest concerning our products and the world of modern food.»

Apart from the traditional fresh products for restaurants, what are your ready meals that enable having a savory lunch or dinner in just a few minutes?

«Families, in general, have a frenetic pace and require a range of natural products in line with a modern lifestyle, dedicated to those who follow a healthy and balanced diet without giving up the pleasures of good food. For this reason we have created a line of ready-made first courses, prepared or plain side dishes, crunchy vegetable snacks as appetizers or main courses, and finally, battered vegetable snacks that just need to be heated up in a traditional oven for a few minutes.»

Are the visits to production plants important for marketing purposes and to raise awareness of your business?

«Due to the strict hygienic procedures from the HACCP, we cannot often have visiting schoolchildren. However, we think it's very important for our clients to visit our plants and see the quality of our products and the creativity of our recipes. Today, for example, we are hosting a delegation of Chinese visitors who are very interested in getting to know the mycological varieties in our territory. My husband and I are expert mycologists and we can document them on all the characteristics of the native species. Interest also extends to our recipes, which benefit from the fame of Italian cuisine, which is appreciated worldwide.»

Tell us about the 'Mushroom soup with porcini' that received the Made in Padua award.

«This dish is part of our Piazza Italia line, frozen first courses and specialties inspired by the best traditions and the culture of Italian cuisine. The unmistakable aroma of seven species of mushrooms makes this exquisite soup with porcini stand out. It is already prepared and is ready in just a few minutes. Only natural ingredients, without preservatives and artificial flavors, in line with our style.»