

Maiora, valorizziamo le eccellenze locali

Il banco gastronomia dell'Eurospar di Trinitapoli (Fg)

Il mercato dei formaggi stagionati e semistagionati incide sul fatturato di Maiora Despar Centro Sud per circa il 12 per cento. Questo dato, però, non può fornirci un'immagine esaustiva. Il gruppo dei prodotti di cui stiamo parlando è infatti molto differenziato, con una crescita frammentata delle singole categorie, in base alle tendenze del luogo e del momento.

“Ci rivolgiamo a fornitori nazionali e regionali, ma anche locali – dichiara **Francesco Losappio, Buyer Salumi & Formaggi Maiora Despar Centro Sud** –, con l'intento di offrire prodotti caratterizzati dall'italianità, dal basso impatto ambientale e dall'attenzione al benessere animale. Tutto questo con un focus specifico sulla territorialità, valorizzando Dop, Igp e persino le piccole produzioni di eccellenza come i presidi di Slow Food”.

L'assortimento dei negozi Maiora varia naturalmente in base agli spazi espositivi dei format ed è composto da referenze trasversali comuni che sono integrate da specialità della



Francesco Losappio, Buyer Salumi & Formaggi Maiora Despar Centro Sud



zona in cui si trova il punto vendita. “Mappiamo il mercato per area geografica – prosegue Francesco Losappio – portando avanti una politica di category che garantisca la presenza dei prodotti tipici del luogo. Nel banco gastronomia esponiamo prevalentemente i formaggi che richiedono assistenza alla vendita e uno storytelling che ne evidenzi le peculiarità. Utilizziamo invece le

isole espositive per il take away e per i formaggi confezionati. Per le referenze stagionate e per quelle semistagionate riteniamo importante anche la realizzazione di attività promozionali supportate dalla valorizzazione delle caratteristiche del prodotto, come, per esempio, il sapore, la lavorazione, la provenienza e anche la scelta del giusto vino di accompagnamento”.

Private label al top

Le referenze a marchio Despar si confermano un asset in crescita, che oggi vale il 19,8% sul totale grocery, ed è equivalente, per il 2019, a un fatturato di 353 mln di euro (+5,7% vs 2018). Ancora più significativa è la quota dei formaggi Mdd, pari al 26%, con un trend progressivo ad aprile 2020 del +18 per cento. Aspetti caratterizzanti di questa pl sono l'origine italiana dei prodotti e una particolare enfasi sulle tematiche del benessere, ambiente e tutela del territorio. “In linea con questi punti focali – sottolinea Losappio –, Maiora punta in particolare sulle linee di eccellenza premium e limited edition. Abbiamo in previsione un arricchimento dell'offerta con il lancio di formaggi di capra a filiera corta. Sono inoltre orgoglioso di annunciare anche una collaborazione di Despar con la comunità di San Patrignano per la produzione di due stagionati di nicchia con latte ovino 100% italiano: il Pecorino affinato nelle fave di cacao e il Pecorone di San Patrignano, realizzato in forme cilindriche da un chilo”.

