



Campo d'Oro

Un modello di business green per distinguersi sul mercato

“Filiera corta, tradizione e alto contenuto di servizio sono solo alcuni aspetti caratterizzanti che hanno contribuito alla crescita del nostro marchio. Di fatto, il 2022 possiamo definirlo l’anno in cui abbiamo potenziato lo sviluppo di un modello di business che punta a una e vera propria rivoluzione green. Tra le priorità: il rispetto dell’ambiente e della salute del consumatore, a partire dal packaging realizzato con materiali eco-sostenibili, all’utilizzo di energie rinnovabili, con riduzione degli sprechi in ambiente di lavoro e con materie prime coltivate a filiera cortissima”. Così parla Paolo Licata, contitolare insieme alla moglie Flavia Fadda della ditta siciliana Campo d'Oro.



Nell'arco di oltre trent'anni, Campo d'Oro S.R.l - azienda siciliana con sede a Sciacca (AG), giunta alla seconda generazione di imprenditori - si è specializzata soprattutto nella produzione e trasformazione di prodotti agricoli. Grande l'attenzione all'evoluzione delle abitudini alimentari dei consumatori che, sull'onda della globalizzazione, hanno attraversato questo segmento di mercato in termini di gusti e abitudini alimentari, parallelamente a un ritorno alle tradizioni locali.



Variegata e versatile l'ampia gamma delle referenze, che oggi declinano l'offerta a marchio nelle linee: Campo d'Oro, Campo d'Oro Bio, Villa Reale, Villa Reale Supreme e con la produzione di conserve di Pesti, Sughì Pronti, Paté, Creme Dolci e Marmellate.



Prodotti trasformati a filiera corta - con specialità della tradizione mediterranea affiancate da rivisitazioni innovative con l'aggiunta di materie prime Dop e Igp del territorio siciliano - distribuiti in Italia e all'estero in oltre 32 Paesi e venduti in nei negozi gourmet specializzati, salumerie e duty free in tutto il mondo. Ciò grazie una rete di importatori, distributori e grossisti che promuovono in modo capillare la cultura italiana della buona tavola. Gli ingredienti sono tutti naturali, alcuni dei quali sono stati selezionati da presidi Slow Food siciliani, come la Cipolla di Giarratana, l'Aglio di Nubia e le Mandorle di Noto.



La nuova linea Campo d'Oro include tre zuppe di legumi e cereali pronte all'uso, aromatizzate con finocchietto; tre sughi e due pesti rispettivamente nei gusti di: basilico, arrabbiata e puttanesca, pesto verde vegano (basilico, mandorla e olio extra vergine d'oliva) e pesto rosso vegano con basilico e pomodoro che provengono quasi tutto dall'azienda agricola di famiglia e coltivati in regime di agricoltura biologica.



"Il bisogno di farsi del bene con prodotti salutari e al contempo far bene al pianeta - precisa Paolo Licata - è ormai entrato nelle coscienze dei consumatori; pertanto è in questa direzione che siamo impegnati a tutto tondo. E' fondamentale rispondere a questo trend, considerato che i consumatori sono sempre più informati e consapevoli rispetto a ciò che portano sulle loro tavole. In tal senso, proponiamo prodotti sostenibili ad alto valore aggiunto, ma con basso impatto in termini ambientali".



Tra i driver di crescita, dunque, c'è senz'altro quello di puntare sulla qualità della materia prima, oltre alla proposta di prodotti salutari coltivati in modo sostenibile.



"Aspetti sui quali - spiega Paolo Licata - negli ultimi tre anni abbiamo investito molto con la conduzione di una nostra azienda agricola di 120 ettari situata tra Sciacca e Castelvetro (AG), dove coltiviamo orticole, ma abbiamo anche vigneti e oliveti. Unire le due anime: quella agricola a quella legata alla trasformazione, ci consente di chiudere la filiera e ottenere materia prima di elevata qualità, a partire dalle coltivazioni in campo. Naturalmente, i volumi di produzione negli anni si sono moltiplicati; pertanto coinvolgiamo anche agricoltori della Sicilia nella fornitura dei prodotti freschi".



Con l'74% del fatturato realizzato all'estero, il marchio Campo d'Oro è presente in Europa, Usa, Messico, Canada, Emirati Arabi e in Cina.



"Il miglior mercato - conclude l'imprenditore - è quello statunitense dove siamo presenti in modo organico, anche grazie all'ampliamento della nostra sede storica di Chicago. Qui personale stabilizzato segue ordini e consegne ai nostri clienti con referenze, ricette e formati pensati ad hoc per i vari canali commerciali di riferimento. Osserviamo che il mercato americano apprezza la qualità ed è sensibile alle produzioni sostenibili con una forte richiesta di prodotti biologici, in quanto prodotti salutari per l'uomo e per l'ambiente. Qui tra i prodotti di punta la linea dei sughi pronti all'uso, in particolare il sugo alla norma arricchito con ricotta di Sicilia".

Per maggiori informazioni:

Paolo Licata



Campo d'Oro

Contrada Scunchipane snc

92019 Sciacca (AG)

+39 0925 80100

+39 335 8724581

cd@campodoro.com

www.campodoro.com (<http://www.campodoro.com>)

Data di pubblicazione: ven 19 ago 2022

Author: Concetta Di Lunardo

© FreshPlaza.it
