

Salumificio Raspini

Remo Pochettino, direttore commerciale - commercial manager

“Attualmente il comparto del salame rappresenta a volume il 15% della nostra produzione complessiva e a valore il 14% del nostro fatturato. Significativa anche la quota detenuta da questo prodotto nell'export: il 19% a volume e il 13% a valore”, spiega Remo Pochettino, direttore commerciale del Salumificio Raspini. L'offerta dell'azienda piemontese spazia dal salame Piemonte Dop ai salami Napoli, Milano, ungherese e nostrano. Quest'ultimo disponibile con una pezzatura da 3 Kg. “Siamo orgogliosi di avere nella nostra offerta la prima Dop italiana a carattere esclusivamente regionale in tutte le sue fasi di filiera. Vale a dire il salame Piemonte. Per quanto riguarda il salame nostrano e quello ungherese, un plus importante è la confezione in flow pack con atmosfera protettiva. Una soluzione che li-

mita il calo peso e aumenta la vita del prodotto sul banco gastronomia”, precisa Pochettino. Tra banco taglio e libero servizio, è il primo comparto a predominare in casa Raspini, almeno per quanto riguarda il salame. “Il salame Piemonte Dop però si sta diffondendo nel libero servizio. Inoltre, stiamo cercando di incrementare la notorietà di questo salame inserendolo come omaggio in alcune promozioni al consumo sulle nostre produzioni più affermate, come ad esempio il prosciutto cotto. E devo dire che questa attività ci sta premiando con dei ritorni interessanti. Certo, la notorietà del salame Piemonte è ancora circoscritta ad alcune aree di mercato. Ma là dove il consumatore lo prova una volta, poi torna sempre ad acquistarlo. E queste promozioni ci consentono di introdurre il consumatore a questa tipologia di salame”, conclude Pochettino.



“At present the salame sector represents 15% of the volume of our production and 14% of its value. Exports also represent a significant share of this: 19% by volume and 13% by value,” explains Remo Pochettino, commercial manager of the Salumificio Raspini. The Piedmont company’s offer ranges from Salame Piemonte Dop, to Salame “Napoli”, “Milano”, “Ungherese” and the local “nostrano”. The latter has a weight of 3 kilos. “We are proud to be able to offer the first Italian Dop which is exclusively regional in

all phases of the production chain. That is to say the Salame Piemonte. As for the “nostrano” and the “Ungherese [Hungarian]”, an important bonus is the flow-pack wrapping with protective atmosphere. A solution that limits weight loss and extends the life of the product on the delicatessen shelves,” Pochettino states. Grocery counter serving predominates over self-service for Raspini products, at least as far as salame is concerned. “Salame Piemonte Dop” is, however, spreading into self-service shelves. We are also trying to increase familiarity with this salame by adding it as a free gift in some promotions of our better-known products like cooked ham. And I must say that this activity is bringing interesting results. Certainly, Salame Piemonte is still only known in certain market areas. But when consumers try it once, they come back and buy it again. And this promotion means that we can introduce consumers to this type of salame,” Pochettino concludes.