Conserve Italia, Yoga amplia l'offerta di prodotti d'asporto

20260210144938-standconserveitaliabeerfoodattraction

E' tempo di festeggiamenti per Conserve Italia che alla prossima edizione di Beer&Food Attraction festeggia l'80esimo compleanno di Yoga, l'evoluzione dell'offerta fuori-casa e le celebrazioni dei 170 anni di Cirio. Presente al padiglione B5, stand 160, l'azienda ha pensato a uno spazio ideato come luogo di incontro e sperimentazione, tra open bar, degustazioni e momenti che permetteranno di scoprire tutte le novità di marchi come Cirio Alta Cucina, Yoga, Derby Blue, Valfrutta Granchef, Valfrutta BIO e Jolly Colombani.

«*La presenza a Beer&Food Attraction rappresenta per noi un momento centrale di confronto con il mondo Horeca, in una fase complessa ma ricca di opportunità* - commenta Andrea Colombo, Direttore Commerciale Italia di Conserve Italia -. *Dopo l'euforia del post-Covid, il settore vive oggi una fase più stazionaria, condizionata dal contesto economico e dalla riduzione della capacità di spesa. Allo stesso tempo, il fuori-casa in Italia ha dimostrato una grande resilienza e resta un pilastro della socialità e dei consumi. In questo scenario, il nostro mix equilibrato tra food e beverage ci consente di guardare al futuro con fiducia, continuando a investire su innovazione di prodotto, servizio e ampliamento dell'offerta commerciale, in particolare sulle soluzioni pensate per il consumo d'asporto, per essere sempre più vicini ai professionisti del canale*».

Yoga compie 80 anni e amplia l'offerta dei prodotti d'asporto

Il 2026 sarà un anno particolarmente significativo per il beverage di Conserve Italia grazie alle celebrazioni degli 80 anni di Yoga, marchio storico e punto di riferimento nei succhi di frutta al bar. A Beer&Food Attraction 2026 il Gruppo presenterà infatti in modo strutturato il proprio sviluppo dell'offerta d'asporto, frutto di un lavoro avviato da tempo con l'obiettivo di ampliare il portafoglio e rispondere alle esigenze di praticità, servizio e rotazione richieste dal canale Horeca.

In particolare, saranno protagonisti: i formati PET da 500 ml, ideali per il consumo on the go, con le referenze Yoga Zero e Yotea; i brik e doypack da 300 ml, che comprendono Yotea e Derby Blue Zero; i formati PET e brik da 250 ml, con un assortimento ampio che spazia dai succhi Yoga alle proposte Yoga 100% e AQ, fino a Valfrutta BIO. «*Questa offerta* - sottolinea Gabriele Angeli, Direttore Marketing Horeca di Conserve Italia - *è pensata per intercettare le nuove occasioni di consumo fuori-casa e rafforzare la presenza dei marchi Conserve Italia nei contesti di asporto, delivery e consumo informale*».

Cirio compie 170 anni

Per quanto riguarda Cirio, la fiera riminese sarà l'occasione per una serie di attività dedicate ai professionisti della ristorazione in occasione del compleanno dei 170 anni. «*A Rimini racconteremo questo anniversario parlando il linguaggio dei attraverso una serie di attività dedicate, ideate per rafforzare ulteriormente il legame tra Cirio e il mondo Horeca* - spiega Angeli -. *All'interno del nostro stand, accanto al consueto open bar, sarà presente una postazione dedicata alla pizza, dove i visitatori potranno degustare ricette gourmet preparate dal maestro pizzaiolo Ivan Signoretti, che interpreterà i prodotti Cirio Alta Cucina in chiave contemporanea, esaltandone qualità, versatilità e performance in ambito pizzeria. Parallelamente, i prodotti della gamma saranno valorizzati nelle preparazioni dedicate alla ristorazione dallo chef ambassador Jonathan Trivellato, che accompagnerà il pubblico in un percorso di gusto pensato per dimostrare come Cirio Alta Cucina sia un alleato affidabile e performante per le cucine professionali. Un'iniziativa che unisce tradizione, qualità e innovazione, celebrando la storia del marchio e proiettandola verso il futuro del foodservice*».

Nel corso della manifestazione, Cirio Alta Cucina sarà ancora una volta sponsor del concorso "Miglior Professionista Lady Chef", organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) nell'ambito dei Campionati della Cucina Italiana, confermando il proprio impegno a sostegno della formazione, del talento e della valorizzazione delle competenze professionali nel mondo foodservice.