Star inaugura un #temporarystar per la famiglia 3.0

foto-06-06-15-16-33-41-97473e89

In occasione di Expo 2015, Star, storico brand dell'industria alimentare, inaugura un temporary store a Milano dedicato alla famiglia italiana 3.0. Lo spazio allestito in Corso Garibaldi n. 65, aperto dallo scorso 7 giugno, sino al 1 luglio 2015, racconta la nuova cultura culinaria, le nuove abitudini alimentari e il nuovo ruolo del cibo all'interno della famiglia, visti da un'azienda che da 65 anni continua ad evolversi per soddisfare le mutevoli esigenze dei propri consumatori. Una nuova famiglia raccontata da una Star tutta nuova.

Il temporary store vuole rappresentare una grande tavolata dove il cibo è l'elemento centrale in grado di unire le persone, che queste siano amici, colleghi, familiari o persone appena conosciute. Intorno a una tavola imbandita, grazie al cibo, nascono emozioni, ricordi, sentimenti, occasioni di confronto e condivisione: per STAR condividere la stessa tavola vuol dire sentirsi famiglia.

Ma quali sono le caratteristiche della famiglia 3.0? Il sociologo Francesco Morace, Presidente di Future Concept Lab, parla di nuova famiglia creativa, che torna a essere estesa: grazie all'Osservatorio Generazionale, da più di 20 anni Future Concept Lab segue i diversi componenti della famiglia e ne ha delinato i profili, individuando le loro passioni in ambito alimentare e non. Possiamo così sintetizzarli:

Singular Women: mamme sempre più impegnate su più fronti, che non cedono sulla qualità e sul desiderio di rispondere alle molteplici esigenze di tutti i componenti della famiglia. In ambito alimentare sono sensibili verso il biologico e l'organico e attente al processo di produzione dei prodotti.

Mind Builders: padri sempre alla ricerca di soluzioni smart e più coinvolti di un tempo nella gestione del nucleo familiare e nella scoperta o riscoperta del cibo come approfondimento culturale e gustativo. In ambito alimentare ricercano soluzioni tempestive senza penalizzare la qualità.

Expo Teens: adolescenti sempre connessi, affascinati dal tema del gusto in chiave di snack e ricarica energetica, ma qualitativamente rilevante. Ricercano prodotti e iniziative che propongano nuove fruizioni e amano sperimentare il gusto in termini di materiali, forme e colori.

Sense Girls: zie attente alla linea, ma amanti del gusto e della sollecitazione sensoriale. Apprezzano le esperienze rituali anche di breve durata e ricercano prodotti che valorizzino purezza ed essenzialità.

Family Activists: nonni partecipativi e problem solver anche e soprattutto in cucina, mediatori straordinari tra tradizione e modernità. Curano proattivamente il proprio benessere fisico e sono alla ricerca di prodotti genuini.

"Il cibo rimane un collante insostituibile nella relazione" ha commentato il dott. Morace. *"Non a caso dopo la grande ondata del wifi libero in tutti i ristoranti, i luoghi più avanzati della ristorazione invitano a "scollegarsi" per gustare meglio e per far dialogare tra loro gli avventori"*. Il cibo, pur restando centrale, sta assumendo un nuovo ruolo nella famiglia 3.0 in relazione al cambiamento che stanno vivendo gli stili alimentari. La direzione di tale evoluzione è verso un approccio più destrutturato del pasto: secondo i dati di Sinottica (Gfk) relativi al 2013 e 2014, in un solo anno sono aumentati gli Italiani che fanno raramente un pasto completo (dal 40,2% al 41,3%), così come quelli che mangiano spesso al di fuori dei pasti canonici con tanti spuntini. In crescita anche gli Italiani che consumano spesso cibi pronti (dal 7,6% all'8,5%) e coloro che ritengono che la cosa più importante in cucina sia risparmiare tempo; in linea con questo trend è la diminuzione del numero di persone che si dichiara diffidente verso i cibi in scatola o già pronti.

Piergiorgio Burei, Direttore Generale di STAR, ha dichiarato: *"Star è da sempre l'alleato in cucina ed è proprio grazie a questo ruolo che ha imparato a conoscere le abitudini degli Italiani e a coglierne i cambiamenti: investiamo costantemente in soluzioni innovative che ci permettano di continuare a entrare ogni giorno nelle cucine delle famiglie italiane e affiancarle nella creazione di un momento speciale a tavola"*.

"Uno dei più recenti risultati di questo approccio è Saikebon, i nudolini orientali di STAR, un prodotto per noi nuovo, con il quale abbiamo rivoluzionato il settore dei piatti pronti, pensato per un target giovane e dinamico con abitudini di consumo differenti rispetto al passato" – ha aggiunto – "Ma questo è solo l'ultimo di una storia di successi: abbiamo infatti inventato il primo tea in filtro nel nostro Paese con il brand Star Tea, lanciato Pummarò, la prima passata di pomodoro prodotta a livello industriale, creato il celebre GranRagù Star e aperto un nuovo segmento di mercato, il brodo pronto in brick".

Foto 06-06-15 16 26 28Per raccontare le nuove abitudini culinarie della famiglia 3.0, l'azienda ha deciso di inaugurare un temporary store caratterizzato da un ricco e variegato palinsesto di attività e laboratori, per accogliere tutti i consumatori nella grande famiglia Star. Ogni giorno è possibile rilassarsi davanti a tea e tisane della linea Sognid'oro, mentre a pranzo e all'ora dell'aperitivo si possono degustare i piatti creati con i prodotti Star; inoltre gli ospiti possono imparare nuove ricette grazie a divertenti e interessanti show cooking tenuti dal food blogger Marco De Padova. Ogni giorno della settimana è poi caratterizzato da un palinsesto di eventi a cui è possibile partecipare gratuitamente, assicurandosi il posto su prenotazione via mail all'indirizzo contact@thegbfoods.com.

Il lunedì è social: dalle 17:00 alle 18:00 (8, 15, 22 e 29 giugno) Lidia Forlivesi di Nonsolofood insegna ai partecipanti come diventare food instagrammer. Il martedì è dedicato alla musica: dalle ore 17:00, Federico Russo (16 e 23 giugno) conduttore televisivo (al timone del talent show "The Voice of Italy") e radiofonico (Radio Deejay), e Barbara Sala (30 giugno), speaker radiofonica di RTL 102.5, si alternano alla presentazione di "Saikebanda", un laboratorio che unisce cibo e musica. Il mercoledì è una giornata ricca di eventi: alle 16:00 "Youcooking", due ore a disposizione dei consumatori che possono prenotare, esclusivamente per loro, il #TemporaryStar per una merenda con i propri amici, con uno chef professionista a loro disposizione; si chiude poi la giornata in bellezza con "University Saikebon", serata riservata agli universitari a base di noodles e musica con djset di Ema Stokholma (10, 17 e 24 giugno).

Anche il giovedì è social: alle 17:00 si può imparare come diventare uno "Youtuber", trasformando una passione personale in qualcosa di più grazie allo Youtuber Michael Righini (11 giugno) e al giovane cantante Michele Bravi, vincitore della 7° edizione di X Factor (18 e 25 giugno). Il venerdì il protagonista è il vino: il sommelier Alejandro Mazza alle 18:00 (12, 19 e 26 giugno) presenta un laboratorio di degustazione di vini e abbinamenti enogastronomici.

Foto 06-06-15 16 23 42Il sabato è all'insegna del divertimento: dopo un altro momento "Youcooking" a disposizione dei consumatori all'ora di pranzo, arrivano alle 17:30 l'attore Enrico Lo Verso, accompagnato da Elisa Pavan di "CookingMovies" (sabato 13 giugno) e Andrea Agresti, famosa "Iena"(sabato 20 e 27 giugno), che si alternano alla guida del laboratorio Food&Entertainment. La domenica è pensata per i bambini (e i loro familiari): alle 17:00 i più piccoli, insieme a Clara Gusmaroli (14, 21 e 28 giugno), preparano un aperitivo per i i propri familiari, che potranno gustarlo nel corso dell'evento!

In occasione di Expo Milano 2015, oltre al temporary store in centro città, STAR è presente con un corner all'interno del padiglione CibusèItalia di Federalimentare dove, attraverso due video, l'azienda

racconta la storia del proprio brand nel corso degli anni e la propria filosofia. Star ha inoltre siglato una partnership con Coop Italia che prevede la creazione di un pack di Polpabella caratterizzato da un logo ad hoc, distribuito su tutta la rete di vendita e all'interno del Supermercato Del Futuro di Coop. Qui sono disponibili anche alcuni dei più noti prodotti della gamma STAR, presenti in tre dei mondi in cui è organizzato lo spazio: Star Tea e la camomilla Sognid'oro nel mondo dei coloniali; Pummarò, Polpabella, Doppio Concentrato e Il Mio Sugo – Datterino, ultimo nato della famiglia sughi, nel formato da 350 grammi nel mondo dei derivati del pomodoro; Saikebon e Yakisoba nel mondo dei cereali.

Fondata nel 1948, Star è una storica impresa dell'industria alimentare italiana. STAR appartiene al Gruppo GBfoods. Con un fatturato nel 2014 pari a 629 milioni di euro, è una delle maggiori realtà alimentari a livello internazionale, specializzata in soluzioni culinarie che comprendono le seguenti categorie: insaporitori, zuppe, sughi e piatti pronti. Con brand leader nei mercati in cui opera (Gallina Blanca, Star, Avecrem, Grand'Italia o Jumbo) l'azienda è presente in Spagna, Italia, Olanda, Russia, Africa (in 28 paesi), Medio Oriente e USA. Il Gruppo punta sull'innovazione come proprio motore di crescita e su una cucina salutare e naturale, grazie all'utilizzo di materie prime di prima qualità e al costante aggiornamento di processi produttivi naturali, attraverso la diffusione di una dieta sana ed equilibrata.