

Sinergia Storci - Liodry Foods per l'Instant pasta

Storci e Liodry Foods, un connubio vincente per la produzione di instant pasta. Da un lato, una conoscenza pluridecennale degli impianti produttivi (oggi anche con l'opzione "chiavi in mano"); dall'altro, competenza e professionalità per la realizzazione di insaporitori, condimenti, sughi, salse dry, preparati aromatizzanti. Ce ne parla Carlo Cotti, Ceo di Liodry Foods.

Dottor Carlo Cotti, ci parli della Liodry Foods: come è nata e quale mission la guida?

Liodry Foods nasce dall'incontro tra tradizione culinaria e le competenze dei fondatori. Un incontro incentrato sull'innovazione. Così, a partire dal 1998, abbiamo deciso di portare in tavola la passione per il gusto, il piacere di mangiare bene e la genuinità dei piatti pronti.

Quali sono i vostri prodotti?

Abbiamo cominciato con gli insaporitori, per poi estenderci ai condimenti, ai sughi, alle salse dry, ai preparati aromatizzanti e altro ancora. Siamo dei partner unici per l'industria alimentare e la Gdo in Italia, in Europa e nel mondo.

Cosa vi distingue?

La capacità di saper rispondere in modo personalizzato alle esigenze di ogni singolo cliente. Nel nostro dipartimento Ricerca & Sviluppo, cuore di Liodry Foods, non solo realizziamo i preparati che meglio rispondono ai gusti del mercato cui sono destinati, ma supportiamo anche la loro industrializzazione, progettandone l'integrazione nel ciclo produttivo del cliente. A completamento della nostra proposta, offriamo una vasta esperienza nella scelta delle migliori materie prime, assicurandone la rintracciabilità nel rispetto di elevati standard qualitativi. Crediamo, infatti, che bontà e qualità non si possano separare.

Come nasce l'idea la collaborazione con Storci per la realizzazione delle salse del progetto "Instant Pasta"?

Da sempre Liodry Foods mette a punto prodotti capaci di trasformare ogni preparazione in una creazione dal sapore unico. Con prodotti innovativi dall'alto valore qualitati-

vo, siamo riusciti a rimanere al passo coi tempi e con le nuove richieste del mercato, soddisfacendo le esigenze nutrizionali dei consumatori e trasformando l'idea di "fast food" con l'idea di "fast good". Nella mission di Storci, Liodry Foods ha individuato quella voglia di innovazione, di vedere il futuro, quel desiderio di mettere l'esperienza al servizio di aziende partner che ci ha convinti che una collaborazione avrebbe potuto portare entrambe le aziende a ottenere grandi risultati. "La tecnologia al servizio degli ingredienti e gli ingredienti al servizio della tecnologia": credo che siano queste parole a suggerire la nostra collaborazione.



Carlo Cotti, Ceo di Liodry Foods

Cosa vi aspettate da questa partnership?

Storci è un'azienda dinamica, all'avanguardia, con lo sguardo proiettato al futuro. Proprio come noi. Condividiamo una visione lungimirante rispetto alle tendenze del mercato. Con questa partnership crediamo di poter fornire al cliente un servizio completo, a livello di innovazione, ricerca e sviluppo, impiantistica, ingredientistica. Un'importante possibilità per il cliente di sfruttare la filosofia del "tailor made product to a desired market" ("creare un prodotto personalizzato e soddisfacente alle richieste del mercato", ndt).

Quali sono i vostri progetti per il futuro?

Il nostro obiettivo è di studiare prodotti sempre più performanti dal punto di vista della qualità, della salute, dell'apporto nutrizionale e del rispetto per la natura e la salute dell'uomo. Stiamo lavorando su diversi progetti per il prossimo biennio, tra i quali: biologico, gluten free, baby food, super food, nutraceutica. Il tutto, senza trascurare l'utilizzo di packaging compostabili, nel rispetto dell'ecosistema. Progetti, questi, che vedono nella collaborazione con Storci un partner ideale. ■