



Comunicato stampa

Il lievito madre Melegatti sarà presente a Cibus Connect

Verona, 2 aprile 2019 – Melegatti nel cuore degli italiani rappresenta la tradizione, il sicuro approdo per la qualità dei suoi dolci. Il lievito madre, quello del 1894 del maestro pasticcere Domenico Melegatti e salvato recentemente dagli “angeli”, è il vero protagonista della Pasqua 2019. Contribuisce a donare alle Colombe digeribilità, gusto soffice e bontà. Interamente prodotte nello stabilimento di San Giovanni Lupatoto, alle porte di Verona, le Colombe Melegatti sono presenti in tutta Italia nella grande distribuzione, nei negozi al dettaglio, nell’e-commerce presente nel sito internet e, fino al 20 aprile e nel normale orario di lavoro, nello spaccio interno allo stabilimento.

Materie prime di qualità, attenzione alla sicurezza alimentare, consolidata esperienza di lavorazione, condivisione degli obiettivi con la distribuzione sono i driver di marcia della Melegatti che, a meno di cinque mesi dalla ripartenza, gestisce la sua prima campagna di ricorrenza. Lo fa con l’attenzione alle persone impegnate nello stabilimento soprattutto sul fronte della formazione e della sicurezza e con la tutela della salute del consumatore che sin da subito hanno contraddistinto la compagine azionaria e il management, in particolar modo le nuove figure apicali che hanno consentito la ripresa produttiva.

“Da anni in Italia alcuni celebri marchi dell’industria alimentare vanno all’estero mentre noi crediamo nella rivitalizzazione delle nostre tradizioni e delle nostre eccellenze per creare sviluppo territoriale e occasioni di lavoro. Siamo convinti che Melegatti, intrecciando tradizione e innovazione, persone e territorio, ritorni ad infiammare i cuori degli italiani anche in questa Pasqua 2019” dichiara Giacomo Spezzapria, presidente della Melegatti 1894.

A segnare la forte volontà di ripartenza sarà anche la partecipazione di Melegatti 1894 alla fiera alimentare, il 10 e 11 aprile a Parma, al Cibus Connect (pad. 6 stand A024) in cui presenterà Colombe e dolci natalizi, tra cui Colomba Classica, Colombadoro, e Colomba Cereali antichi realizzata con cereali unici, di antica discendenza, caratterizzati da una lenta maturazione del chicco che garantisce sapori genuini ed originari. Senza dimenticare che l’ambizione di Melegatti è di accompagnare gli italiani tanto nelle ricorrenze festive come nella quotidianità con prodotti continuativi.

Ufficio Stampa Melegatti 1894 Spa

Luigi Esposito

cell. 3358204353

press@luigiesposito.it

