

IL PESCE

DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO



PERIODICO BIMESTRALE DEDICATO ALLE PRODUZIONI ITTICHE
NAZIONALI ED ESTERE, ALLE TECNOLOGIE E ALLE ATTREZZATURE
PER LA PESCA E L'ACQUACOLTURA - € 6,67

N. 4/2021

Fidagel®

come in pescheria

FIDACHEF È TORNATO

#SENZAGHIACCIOAGGIUNTO

Il contest **buono** che fa del **bene**

in collaborazione con

 Banco
Alimentare



Torna Fidachef, il contest Fidagel che fidelizza i consumatori facendo del bene

Fidelizzare i clienti potenziando la brand awareness e sostenere, al tempo stesso, attività sociali legate al territorio. Il contest **Fidachef**, ideato e lanciato lo scorso anno da **CARMELO D'AITA**, responsabile del brand **Fidagel** (divisione **Riposto Pesca Srl**), e progettato dall'agenzia di comunicazione **Industria01**, nasce con questo duplice scopo.

Anche questa volta attraverso **Fidachef** si intende coinvolgere food blogger, appassionati di cucina, consumatori e cuochi amatoriali i

quali, comprando una referenza **Fidagel**, potranno preparare un piatto, fotografarlo e condividerlo sui social network utilizzando gli hashtag **#fidagel** e **#fidachef** e **#bancoalimentaresicilia**. Per ogni post diffuso on-line e per ogni ricetta caricata sul sito **Fidagel.it**, nella sezione dedicata all'iniziativa, sarà donata una referenza al **Banco Alimentare della Sicilia Onlus**.

Ognuno avrà modo di sperimentare ricette e accostamenti usuali e non, fotografare in maniera artistica

il piatto finito invitando i propri amici ad una sfida divertente e con un buon fine sociale. I partecipanti più creativi e ironici diventeranno **Brand Ambassador** di **Fidagel** e avranno in regalo la **gift box**, una sorpresa con una selezione di gadget e prodotti dell'azienda siciliana.

Lo scorso anno, in occasione della prima edizione, **Fidagel** ha donato **100 kg di pesce**. Quest'anno l'obiettivo è superare questa cifra donando un quantitativo superiore a sostegno delle famiglie in difficoltà.

Il contest *Fidachef* permette di creare con i consumatori un rapporto diretto, interattivo e di condivisione. La creazione di una ricetta diventa occasione di dialogo e comunicazione direttamente col produttore, al quale si può fornire il proprio parere sulle caratteristiche delle referenze acquistate. Fidagel, prodotto ittico senza ghiaccio aggiunto, intende infatti comunicare con questa iniziativa i valori alla base del marchio: freschezza, praticità e bontà.

A sostegno del progetto, una campagna promozionale sui social network sarà attiva dal 12 luglio al 30 settembre. «Comunichiamo in modo diretto coi consumatori, alimentando la loro creatività in cucina» spiega Carmelo D'Aita. «Alla base del contest c'è la volontà di potenziare la conoscenza del nostro brand, cresciuto in modo esponenziale nell'ultimo anno, fidelizzando i clienti che nei nostri prodotti trovano qualità, freschezza, facilità di utilizzo, praticità e trasparenza. Inoltre, sosteniamo insieme a loro una causa sociale importante, soprattutto in un periodo delicato come questo, con l'emergenza sanitaria che ha aumentato la difficoltà di molte famiglie».

«Confermare e bissare la collaborazione iniziata lo scorso anno con *Fidagel* rappresenta una bellissima opportunità sotto diversi punti di vista» dichiara **PIETRO MAUGERI**, presidente del *Banco Alimentare della Sicilia Onlus*. «Conferma, tra l'altro, che dalla sinergia tra profit e no profit possono nascere esperienze professionali gratificanti con ricadute positive per il sociale.

Consideriamo questo contest particolarmente gustoso soprattutto per i meno fortunati che potranno contare, grazie a *Fidagel*, su alimenti dall'alto valore nutrizionale». L'assortimento *Fidagel* comprende 4 categorie ittiche (frutti di mare e crostacei, filetti, trance, molluschi) per un totale di 24 referenze di solo pesce al naturale, lavorato nei laboratori artigianali di Riposto (CT). Il packaging è completamente trasparente, per consentire al consumatore di acquistare ciò che vede.

>> Link: www.fidagel.it



In alto: **Carmelo D'Aita**, ideatore e responsabile *Fidagel*, e **Pietro Maugeri**, presidente del *Banco Alimentare della Sicilia Onlus*. In basso: i tranci di pesce spada vengono lavorati nei laboratori di Riposto (CT) senza aggiunta di glassatura, permettendo al consumatore di ottenere maggiore resa finale e maggiore praticità.