



Il gruppo veneziano, 290 milioni di ricavi, è il secondo fornitore di supermercati in Italia. Nuovo format sperimentato a Padova

Fiorital apre 50 ristoranti e corner nella Gdo gli specialisti del pesce puntano sul Nord

IL PIANO

Fabio Poloni

Il progetto è ambizioso: aprire una cinquantina tra ristoranti indipendenti e corner nei principali supermercati di Veneto e Lombardia per far degustare il pesce che loro stessi pescano, stoccano con innovativi processi di abbattimento di temperatura e commercializzano, in modo da far arrivare direttamente al consumatore la filiera. Fiorital, azienda veneziana nata negli anni Sessanta, cresciuta fino a diventare leader nella distribuzione di pesce alla grande distribuzione e oggi capace di un fatturato che sfiora i trecento milioni di euro, ha deciso che è il momento di ampliare e replicare il modello sperimentato a Padova.

DA PADOVA A TUTTO IL NORD

Una sorta di “numero zero” lanciato nel 2015: un ristorante in cui far degustare direttamente al consumatore il proprio pescato. Si chiama Ythe-

ca, il ristorante padovano, ma il nuovo format esteso e ampliato potrebbe cambiare insegna. Il programma già delineato prevede una nuova apertura a settembre sempre a Padova, poi altri ristoranti in tutto il Veneto e nel Nord Italia.

RISTORANTI E CORNER

Ristoranti ma non solo, come detto. «Anche corner all'interno dei grandi supermercati, come Iper Coop - spiega Lorenzo Cuzzolin, retail manager di Fiorital - in cui offrire i nostri prodotti da degustare. I corner a oggi sono cinque, puntiamo ad aprirne altri tre entro l'anno e uno al mese nel 2022. In tutto, saranno una cinquantina tra ristoranti e corner in cinque anni, di questi circa tre su dieci saranno ristoranti».

DIRETTI AL CONSUMATORE

Progetto ambizioso: nato pre-Covid e poi “congelato”, per restare in tema? «Sì, ora è

il momento per accelerare. Vogliamo arrivare a più persone con diverse proposte, e non essere più solo B2B. I ristoranti non saranno tutti uguali, li declineremo a seconda della piazza secondo quattro modelli diciamo componibili: pesce crudo, snack insalatone e fritti, primi piatti, secondi piatti».

L'AZIENDA

Raccogliendo una tradizione di famiglia partita negli anni Sessanta, è alla fine degli anni Settanta che l'imprenditore Emanuele Fiorotto fonda la Fiorital, nome che fa da crasi tra il suo cognome e Italia, specializzandosi nello stoccaggio e nella commercializzazione dei prodotti ittici freschi all'ingrosso. Fiorital importa pesce da oltre 70 Paesi ed è uno dei principali fornitori della grande distribuzione in Italia, lavorando per marchi come Coop, Conad e Aldi.

LA CRESCITA

Una crescita progressiva, dagli esordi negli anni Sessanta, passata anche per investimenti continui in ricerca e sviluppo, come sul fronte dei metodi di abbattimento della temperatura del pesce: l'utilizzo dell'ultracongelamento a temperature inferiori a -60°C, spiega l'azienda, «preserva le caratteristiche di freschezza impedendo il naturale decadimento qualitativo del prodotto». È stato brevettato un metodo in azoto liquido che tocca temperature fra i 70 e 120 gradi sottozero. Nel 2019 il gruppo Fiorital Spa ha fatturato 289,7 milioni di euro (numeri in leggero calo nel 2020), con un Ebitda di 6,47 milioni e un utile netto pari a 3,28 milioni di euro. È il secondo gruppo in Italia nella commercializzazione di prodotti ittici freschi e congelati dopo la Marr del gruppo Cremonini. —

Data: 05.06.2021 Pag.: 16
Size: 427 cm2 AVE: € 8113.00
Tiratura: 22166
Diffusione: 16286
Lettori: 207000



In senso orario: il primo ristorante a Padova, la sede di Venezia, un corner nei supermercati e un piatto

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile