

Emme Gel

Dal 1974 l'eccellenza dell'ittico surgelato a Firenze

Grazie all'accordo con China 2000, nei prossimi mesi l'azienda si aprirà al mercato cinese

DI MICHELE TACCETTI

Se nove italiani su dieci consumano abitualmente alimenti surgelati più di un motivo ci sarà: pratici, sicuri, di qualità e dall'elevata "shelf life", questi cibi rispondono perfettamente alle tendenze che imperano nel settore alimentare e il Covid non ha fatto altro che metterne in risalto i punti di forza, affibbiando alla categoria un ruolo da protagonista durante il 2020. L'ittico surgelato, in particolare, rappresenta uno dei segmenti più rilevanti del "frozen" ed è in continua ascesa: nell'autunno scorso si registrava oltre 1 miliardo di euro di giro d'affari (fonte: Nielsen, tot. Italia). «Con la chiusura dei canali del fuoricasa, i consumi dei surgelati si sono riversati nella grande distribuzione», afferma **Marco Martelli**, amministratore unico di **Emme Gel**, azienda fiorentina fondata nel 1974. «I trend di mercato – prosegue Martelli – vedono un'accelerazione costante di tutti i segmenti del comparto, in particolar modo dell'ittico, il nostro "core business", con buone performance e crescite fino al 30%. Il nostro assortimento si compone principalmente di referenze di pesce, sia al naturale sia ricettato, con piatti pronti da riattivare nelle tre modalità: microonde, forno tradizionale, padella. Negli ultimi anni abbiamo ampliato la nostra visione della gamma producendo anche piatti pronti che nascono da ri-

cette casalinghe riportate nella produzione industriale. La nostra lista ingredienti non prevede nessun conservante, colorante, addensante o aroma artificiale in genere, solo ingredienti assolutamente naturali. In questa tipicità si inseriscono delle ricette tradizionali quali: baccalà alla livornese, cacciucco, baccalà alla vicentina e tutta la linea dei *Veloci e Gustosi*. Piatti pronti che abbinano la genuinità e l'alta qualità al servizio del consumatore moderno, che non ha molto tempo a disposizione per mettersi ai fornelli ad elaborare ricette di per sé complicate. Le ultime novità che abbiamo lanciato non riguardano tipologie di prodotto, bensì tipologie di "packaging": stiamo abbracciando la sostenibilità ambientale, siamo stati i primi in Italia a produrre filetti di pesce in busta di carta completamente riciclabile, inoltre, stiamo mettendo a punto nuove ricette di piatti pronti in collaborazione con grandi chef nazionali. L'azienda commercializza i suoi prodotti con il marchio *Meno30* ed è un partner di riferimento per le più importanti insegne della Gdo. Abbiamo iniziato alcuni anni fa a produrre "private label" ed attualmente collaboriamo con Coop Italia, Esselunga, Despar, Crai, MD discount, Penny Market, Eurospin, Aldi, Todis, etc.. L'incidenza della "private label" sul nostro fatturato è del 35% a valore, i punti di forza della produzione a marchio privato sono la grande fidelizzazione della clientela e la quota di mercato costantemente in crescita per questo tipo di prodotti. Una volta stabiliti i capitolati, siamo in grado di fornire un servizio sempre costante e adeguato agli standard richiesti dalla grande distribuzione, soprattutto



Marco Martelli, amministratore unico di Emme Gel



Da sinistra, Marco Martelli con Michele Taccetti, amministratore unico di China 2000



soddisfatti di questo risultato perché arriva in un anno pieno di incertezze e difficoltà a causa del Covid: l'essere riusciti a mantenere fede agli impegni presi con i nostri clienti è il nostro più grande successo». Anche per il futuro prossimo Emme Gel ha già impostato la sua rotta di navigazione: «Le sfide per lo sviluppo dei prodotti negli anni a venire – sottolinea Martelli – andranno nelle direzioni della sostenibilità, degli investimenti tecnologici per abbattere l'impatto ambientale del nostro comparto e delle energie alternative per la produzione e il mantenimento del freddo dei prodotti.

to in termini di qualità, precisione e servizio. Nel 2019 abbiamo strutturato ulteriormente il gruppo istituendo la *Martelli Group Spa*, una holding a capo delle due operative *Emme Gel* e *Frigo Gel*, e abbiamo conseguito la certificazione di qualità IFS Broker vers.2 con il punteggio High Level 95,94%, un riconoscimento al metodo di lavoro che il team del nostro Ufficio Qualità mette ogni giorno a disposizione dei nostri clienti e che concede sempre più garanzie su quanto offriamo ai consumatori. Nel 2020 il nostro giro d'affari ha raggiunto i 35 milioni di euro (+32 %) nella grande distribuzione. Siamo molto

abbiamo iniziato una collaborazione con la società *China 2000* per l'apertura al mercato cinese: il programma a medio termine si pone l'obiettivo di sviluppare vendite e collaborazioni al fine di stabilire e consolidare una presenza commerciale stabile e duratura in uno dei mercati più importanti a livello mondiale per il consumo di pesce. Con la nostra linea di piatti pronti tipici della nostra regione vogliamo esportare in Cina, tra l'altro, i piatti tipici toscani, certi che il consumatore cinese apprezzerà la nostra qualità e i sapori della nostra regione, famosa nel mondo anche per le proprie tradizioni culinarie».



Ammministratore unico di *China 2000 SRL* e consulente per il Ministero dello Sviluppo Economico, esperto di scambi economici Italia-Cina, svolge attività di formazione in materia di marketing ed internazionalizzazione.

michele.taccetti@china2000.it
[f China 2000 srl](https://www.facebook.com/China2000srl)
[@MicheleTaccetti](https://twitter.com/MicheleTaccetti)
[S taccetti_dr_michele](https://www.linkedin.com/company/china2000)
[in Michele Taccetti](https://www.linkedin.com/in/MicheleTaccetti)