RISO Scotti Snack

Gusto in libertà

Per informazioni

Riso Scotti Snack - Via Angelo Scotti 2 - 27100 Pavia, Italia
+39 0382 508301 - servizioclienti@risoscottisnack.it - www.risoscottisnack.it

Ufficio stampa

Laura Quattrocchi +39 348 8715526 - quattrocchi@risoscotti.it

COMUNICATO STAMPA
Bologna, 16 gennaio 2024

RISO SCOTTI SNACK PRESENTA IN ANTEPRIMA A MARCA
RISOTTO FACILE

Padiglione 25 – Stand C25

Riso Scotti Snack è nata nel 2001, all'interno del Gruppo Riso Scotti, con lo scopo di presidiare il **mercato del Fuori Casa**, con proposte sempre innovative, capaci di rispondere alle evoluzioni degli stili alimentari e alle richieste dei consumatori. In particolare, per il mondo dei bar e della ristorazione veloce, ha sviluppato nel tempo **prodotti pronti ad elevato contenuto di servizio**, come i risotti pronti monoporzione ricettati esclusivamente con riso Carnaroli, pronti in pochi minuti anche con un'attrezzatura tecnologica minimale, come un semplice forno a microonde domestico.

Ogni anno, Riso Scotti Snack lavora sull'innovazione; osservando i **format ristorativi più contemporanei**, dove si è diffusa la necessità di avere basi pronte che possano essere personalizzate singolarmente e che permettano allo stesso tempo di variare l'offerta ristorativa quotidianamente, negli ultimi mesi l'Azienda ha creato un **nuovo prodotto surgelato destinato al mercato dell'horeca: Risotto Facile**, una base pronta per risotti che utilizza esclusivamente riso Carnaroli e che contiene già in maniera strettamente connessa al chicco di riso tutti i componenti di un risotto, tranne l'ingrediente caratterizzante. Un esempio per comprendere meglio: se si vuole preparare un risotto ai funghi, Risotto Facile contiene già tutta la base mantecata del risotto, eccetto i funghi.

Risotto Facile porta con sé diversi vantaggi. Il prodotto, innanzitutto, è **personalizzabile** su qualsiasi tipo di ricetta, da quella più semplice a quella più gourmet, è **porzionabile**, ed è **facile e veloce** da preparare in soli 5 minuti anche con un'attrezzatura di cucina davvero basica. In questo modo, chiunque, anche chi non ha grande esperienza nelle preparazioni, può proporre un risotto di qualità organolettica elevata.

A chi si rivolge Risotto Facile? E' pensato per chi ha necessità di diversificare quotidianamente il menù, con proposte di ricettazione di risotti sempre nuove, in tempi brevi e dovendo far fronte a grande concentrazione di clientela in un breve periodo come durante la pausa pranzo o a cena, senza necessariamente disporre di grande expertise in cucina e di attrezzature particolarmente evolute. La semplicità e vers he per do dunque di potersi rivolgere anche al consumatore finale.

INFORMAZIONI PER LA STAMPA

Durante la due giorni di Fiera a Bologna, Riso Scotti Snack presenta anche alcuni altri suoi prodotti surgelati dedicati al mondo horeca e retail, come i **Mini Arancini** con una panatura croccante di fiocchi di riso e ripieni di pomodoro e mozzarella, nei formati horeca da 1kg e appetizers da 270gr; il **Gelato di riso 100% vegetale, senza glutine e senza lattosio**, in coppetta da 60gr; il **Ministecco** e il **Cono** con riso e cacao della linea ***Si con Riso Senza Lattosio***, garantiti Lfree senza lattosio, proteine e tracce di latte.

LA CASE HISTORY SOSTENIBILE DI RISO SCOTTI SNACK

Piatti pronti a base di riso, snack dolci, salati, al cioccolato, gelati e - arrivati di recente e con ottimi riscontri - risotti monoporzione 100% sostenibili. Riso Scotti Snack, Società del Gruppo Riso Scotti, nasce nel 2001 con una struttura molto snella e solide partnership di filiera, per sviluppare nel retail categorie di prodotti surgelati a base riso e per presidiare i canali del fuori casa, con focus specifico sul Vending, l'Ho.Re.Ca moderno e il Travel (Treni, Aerei, Stazioni ferroviarie, Metropolitane, Aeroporti). Una quota ad integrazione riguarda anche l'on-line, attraverso l'e-shop della capogruppo Riso Scotti e la piattaforma Amazon Italia.

L'obiettivo, trasversale su tutti i canali, è quello di garantire prodotti buoni, equilibrati, attenti al benessere alimentare, sempre con un occhio vigile all'economia circolare e alla **valorizzazione di ogni parte del riso** reinterpretato spesso come ingrediente caratterizzante.

«La nostra garanzia è il forte impegno sulla **qualità di prodotto e servizio** e **l'innovazione trasversale** – *spiega l'amministratore delegato Giorgio Notaro* – Abbiamo venduto oltre 15 milioni di pezzi durante la pandemia, nonostante un fortissimo calo di consumi dovuto agli effetti del lockdown, con scuole chiuse, prevalenza di smart working nelle aziende e stop forzato di viaggi e spostamenti, e in generale ai consumi fuori dalle mura domestiche. Per noi, **i clienti sono partner**, perciò abbiamo continuato a sostenerli e dare loro aiuto, accogliendo le loro richieste. Ce lo siamo potuti permettere grazie ad una solida credibilità costruita negli anni, e i risultati sono arrivati. Abbiamo infatti **chiuso il 2023 con circa 26 milioni di pezzi venduti,** una crescita del 25% sia a valore che a volume rispetto al 2022 e un fatturato di oltre 8 milioni di euro. L'obiettivo, per il 2024, è consolidare le crescite registrate».

> *Nella cultura di un'impresa ci sono i valori del rischio e dell'intraprendenza, il gusto dell'innovazione, l'etica della responsabilità, il piacere della scoperta, la volontà di cambiare uno stato di fatto per affermare un nuovo prodotto o per uscire da un vecchio mercato. Soprattutto, non va dimenticato che in un'azienda prima del prodotto viene il produrre: quell'insieme di saperi e di persone, quel capitale sociale che caratterizza ogni impresa e la rende unica, definendone la storia e l'identità*
>
> Angelo Mario Scotti

UNA VISIONE INNOVATIVA

Nuovi prodotti, nuove categorie merceologiche per nuovi canali di distribuzione. Una visione completamente "fuori dagli schemi" da parte dell'azienda più giovane del Gruppo Scotti, che ha permesso in questi anni di raggiungere molti successi ed ottenere un aumento esponenziale di presenza sul mercato.

«Partendo dalla materia prima, cioè il riso, abbiamo attivato un **percorso di diversificazione e innovazione** dei prodotti che ci permette di offrire un'ampia scelta a chi vuole mettere in primo piano il proprio benessere, partendo proprio dall'alimentazione – *racconta Giorgio Notaro* –. L'ingrediente vincente è la strettissima partnership con le strutture produttive che lavorano per noi: noi forniamo loro la materia prima, e poi lavoriamo e collaboriamo a stretto contatto nella realizzazione delle nostre ricette e di prodotti esclusivi».

Il segreto? Puntare tutto sulla gratificazione personale di chi acquista i prodotti a marchio Riso Scotti Snack: «Le esigenze del consumatore sono diventate sempre più elevate nel corso degli anni – *prosegue Notaro* –. Un prodotto non deve solo avere caratteristiche nutrizionali adeguate, essere adatto ai celiaci o a chi ha intolleranze alimentari, ma deve essere soprattutto **buono** e **gratificante**». Come? Con un occhio attento all'innovazione e alla sostenibilità. «Abbiamo sostituito la plastica con la carta là dove possibile e stiamo studiando nuovi materiali per ridurla ancora di più – *fa sapere l'AD Riso Scotti Snack* –. La strategia di sviluppo è quella di lavorare con materie prime di elevata qualità e tecnologie innovative, proponendo ai mercati di riferimento prodotti con caratteristiche uniche nelle categorie specifiche e una precisa identità. Scelte di innovazione mirate ai canali di competenza senza

generalizzazioni e cross-canalità. Puntando inoltre sulla informazione chiara al consumatore: guardando il prodotto, si deve 'vedere' cosa c'è dietro e si deve comprendere l'impatto a livello nutrizionale».
Anche la scelta delle modalità di comunicazione è innovativa: «Comunichiamo solo sui social, senza fare pubblicità diretta; a quella pensa Riso Scotti. I social ci permettono di presentare il prodotto e la sua storia, profilare e fidelizzare i clienti, e la gente comunica con noi, ci offre spunti, suggerimenti, consigli, che ascoltiamo e valutiamo. Sui social il dialogo col consumatore prosegue anche con approfondimenti e consigli "salva riso", sempre nell'**ottica zero-sprechi**».

GREEN MIND & ENERGY SAVING

L'ottimizzazione produttiva e la circolarità del business sono la concretizzazione della vision del Presidente del Gruppo, Dario Scotti, che dal 2017 ha promosso ingenti investimenti per lo sviluppo di un polo industriale risiero innovativo, in cui la materia prima viene valorizzata al 100%: **un esempio di ciclo integrato, che sfrutta tutte le risorse, azzerando gli scarti e riducendo al minimo l'impatto ambientale**.
La produzione Riso Scotti Snack traduce nel concreto questa visione. Qualche esempio.

«Una delle tecnologie utilizzate è l'estrusione cottura, che utilizza macchinari professionali in grado di cuocere le farine di cereali garantendo la salubrità e ci consente di ottenere prodotti realmente salutari, anche senza glutine, utilizzando ingredientistica essenziale – *illustra Notaro* –. Riguardo ai surgelati, abbiamo appena sostituito la tecnica IQF con una **nuova tecnologia di surgelazione che ci ha permesso di ridurre i costi energetici**. Rispetto alla tecnologia precedente, che surgelava il prodotto all'interno di un tunnel ad azoto liquido, ora impieghiamo frigorie meccaniche che ci consentono di **risparmiare 25gr di CO_2 per vaschetta** in termini di emissioni: moltiplicando per il numero di vaschette prodotte in un anno - circa 400.000 - sono ben **10.000 kg di CO_2 in meno che immettiamo nell'ambiente ogni anno**». Possiamo decisamente definirla una tecnologia "energy saving", ma non è tutto. Il risparmio energetico riguarda anche il partner produttivo che sta implementando il fotovoltaico con pannelli per 500 kW già installati e che presto verranno integrati con un ampliamento di altri 220 kW. In un anno e mezzo di attività circa questo ha **evitato emissioni per 390tons di CO_2, equivalenti all'impatto di 11.700 alberi piantati.**

GREEN MIND & GREEN PACKAGING

L'attenzione alla sostenibilità non si ferma alla produzione, ma riguarda anche gli imballaggi dei prodotti finiti. Dopo circa 20 anni di risotti surgelati in vaschetta e film pelabile in polipropilene, tutto conferibile nella raccolta differenziata "plastica", Riso Scotti Snack rivoluziona il pack attraverso un nuovo confezionamento dei prodotti, passando ad un imballo che, pur presentando tutte le caratteristiche idonee al contenimento di un prodotto alimentare e alla sua preparazione in forno convenzionale e in microonde, potrà essere conferito nella **raccolta "carta".**

> *Siamo orgogliosi di valorizzare il concetto di riso come cereale della salute, e di proporlo come cibo funzionale, attraverso declinazioni mirate*

Un cambiamento che permetterà di risparmiare ogni anno circa 112.000 kg di plastica*. Parliamo di un materiale fustellato, quindi barrierato, composto da pure fibre vergini più un'aliquota di PET esclusivamente sul lato di contatto con il prodotto alimentare. Tale imballo, riciclabile con la carta in accordo con lo standard Aticelca livello B, può essere impiegato per la preparazione del prodotto, sia in microonde che in forno convenzionale.

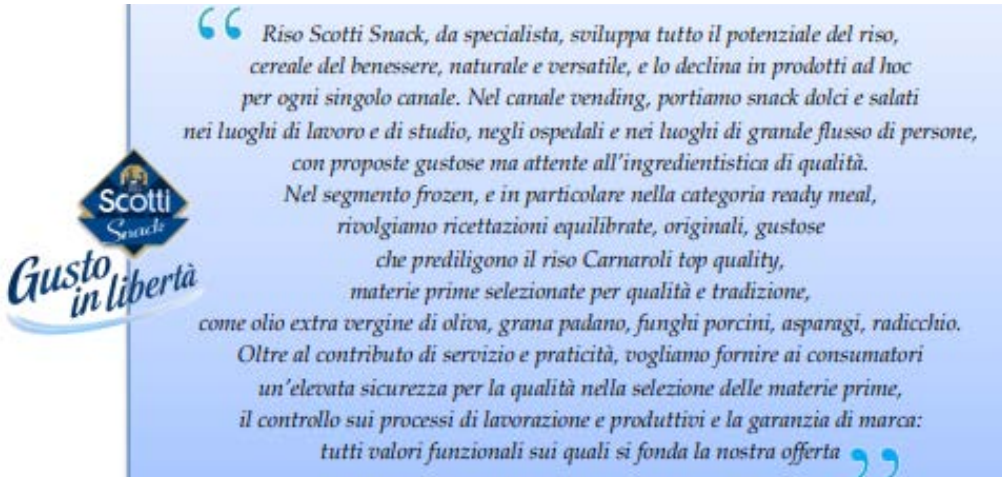
calcolato sulla base delle **400.000 vaschette vendute/anno.*

SPECIALISTI DEL RISO, VOCATI ALL'INNOVAZIONE

La mission di Riso Scotti Snack è quella di seguire l'evoluzione degli stili alimentari nell'out of home, con particolare attenzione al ready food e ai break fuori pasto, proponendo prodotti a base di riso, buoni e salutari, in ogni momento della giornata, con un alto livello di qualità e servizio. L'obiettivo che guida l'attività è **coniugare benessere e gusto**, utilizzando tecnologie che consentano di proporre prodotti pensati e declinati in modo specifico per i canali in cui l'Azienda opera: per dare vantaggi reali al trade e rispondere alle richieste del consumatore consapevole di ciò che sceglie.
Riso Scotti Snack si rivolge a tre canali distinti - vending, ho.re.ca. e retail - offrendo a ciascuno prodotti capaci di interpretare le nuove esigenze alimentari dei consumatori, sempre più attenti ad un'alimentazione consapevole, in equilibrio tra bontà, gusto e benessere. Parliamo di prodotti veloci nel consumo ma di eccellente pregio organolettico, con elevata garanzia qualitativa e nutrizionale, in linea con le contemporanee tendenze di consumo che guardano ad una progressiva destrutturazione dei pasti, nel rispetto di un'alimentazione corretta anche "fuori pasto": sono **proposte perfette**, infatti, **per chi studia, per chi fa sport, per chi ama tenersi e sentirsi in forma**.
Qualità, innovazione, benessere e servizio sono i driver che caratterizzano l'offerta Riso Scotti Snack, affermata nel proprio comparto con la forza di un marchio che è sinonimo di garanzia e know-how.

GUSTO, QUALITÀ ED EQUILIBRIO ALLA BASE DEL MANGIAR SANO

Un'analisi approfondita delle abitudini di consumo ha portato l'Azienda a focalizzare i principali criteri che orientano i comportamenti dei consumatori. E cioè: la progressiva **destrutturazione dei pasti**, nella ricerca costante di soluzioni pratiche e veloci ma ad elevato contenuto di servizio, dovuta all'evoluzione dell'organizzazione sociale del lavoro e demografica; nonché la **ricerca soggettiva di benessere**, unita all'**attenzione alla qualità** di ciò che si mangia. Dunque, i pasti tendono ad essere semplificati e affiancati da altre micro-occasioni di fruizione che possiamo definire "snacking": veri e propri break spalmati sull'arco della giornata e consumati fuori casa, che tengono sempre più in considerazione il valore del cibo buono e di qualità.



Giorgio Notaro, AD Riso Scotti Snack

In questo contesto di spesa extra domestica si colloca l'offerta da "specialisti nel riso" di Riso Scotti Snack: in particolare, il **VENDING** gioca un ruolo di primo piano, portando i prodotti nei luoghi di lavoro e di studio, negli ospedali, nel travelling e nei luoghi di grande flusso di persone; così come l'**HORECA moderno** offre soluzioni spesso ormai preferite a quelle tradizionali: pensiamo al brunch, all'apericena, all'happy hour; ed infine il **RETAIL**, dove le proposte Snack completano l'amplissima gamma Riso Scotti con soluzioni "frozen" pratiche e di elevata qualità organolettica, ad alto contenuto di servizio e con contenuti tecnologici unici.

GUSTO IN LIBERTÀ: COSCIENZA E CONSAPEVOLEZZA DI CIÒ CHE SI MANGIA

Nel presentare i suoi prodotti e raccontarne la filosofia, l'Azienda intende promuovere corretti stili di vita attraverso un'**alimentazione informata e di facile fruibilità**. Per questo il packaging di tutti i prodotti è volto a far risaltare l'informativa legata in particolar modo al contenuto nutrizionale e ai plus salutistici dei singoli prodotti.
Il futuro è volto a prodotti buoni, attenti al benessere in senso lato, funzionali ad una realtà socioeconomica in profondo cambiamento e alla ricerca di un nuovo punto di equilibrio. Traduce bene questo trend **il claim *Gusto in Libertà***, che vuole essere una vera e propria dichiarazione d'intenti e al tempo stesso promessa al consumatore:

che scegliendo gli snack dolci e salati dell'assortimento Riso Scotti Snack lo può fare nella tranquillità di una scelta consapevole in termini di contenuto nutrizionale - pur se magari consumati fuori pasto - e nell'altrettanto ferma certezza di ricevere gratificazione nel gusto.

I PRODOTTI:
IL BELLO E IL BUONO DEL RISO

«Siamo decisamente fortunati a lavorare e trasformare una **materia prima ricca, buona e sana come il riso**. E siamo altresì fortunati a poter attingere dal solido *know how* della casa madre Riso Scotti, dalla quale abbiamo derivato la vocazione all'innovazione». Riso Scotti Snack ha declinato questa volontà di esplorare tutte le possibili forme del riso in **snack dolci e salati** - **non prodotti retail traslati nel vending, ma prodotti pensati appositamente per il consumo snack fuori casa** - che si sono conquistati l'attenzione del mercato cui si rivolgono grazie alla loro qualità, al gusto, all'originalità e caratterizzazione della proposta e non ultimo all'attenzione ai contenuti nutrizionali che ogni singolo prodotto segue scrupolosamente.
Le merendine, e gli snack in generale, si sa che spesso vengono demonizzati e indicati come cibo da evitare nelle diete: è una generalizzazione superficiale, però; al contrario, mangiare uno snack a metà mattina e metà pomeriggio può fornire il giusto contributo calorico ed energetico permettendo di non arrivare ai pasti affamati, e quindi con rischio di assumere troppe calorie.
Tutti i nostri prodotti sono senza grassi vegetali idrogenati, e prodotti con derivati del riso che è più facilmente digeribile e fornisce energia immediata, anche in abbinamento con altri cereali per una resa organolettica ottimale. Le nostre etichette raccontano, prodotto per prodotto, tutti i plus nutrizionali che li caratterizzano e li rendono unici. Dal "senza glutine" (*Cannoli, Wafer, Cracker e Minirisette*), ai prodotti integrali e a basso contenuto calorico (*Cracker di riso*), ai prodotti salati, al puro cioccolato sia al latte che fondente in abbinamento al riso (*Ciocco e Riso e New generation*), ai prodotti biologici (*Cracker di riso integrali con Quinoa e 100% riso*), agli abbinati frutta secca e riso (linea croccanti) sempre senza glutine: tutte soluzioni veloci nel consumo ma di eccellente pregio organolettico, molto gratificanti ma con elevata garanzia qualitativa e nutrizionale.
Tutti prodotti di facile fruizione, buoni e gratificanti, ma anche equilibrati nell'apporto calorico: perfetti per chi lavora, per chi fa sport, per chi ama tenersi e sentirsi in forma attraverso un consumo quantitativamente corretto, in abbinamento ad un sano stile di vita.
La **gamma completa dei prodotti Riso Scotti Snack**, suddivisa per categorie, è disponibile a questo link https://www.risoscottisnack.it/i-nostri-prodotti/ .