

PER AGGIORNAMENTI IN TEMPO REALE VISITATE [WWW.ALIMENTANDO.INFO](http://WWW.ALIMENTANDO.INFO)



PastaRiso & Consumi Newsletter On-Line - Anno 4 - Numero 25 - 22 giugno 2018



L'amministratore delegato di Conad ne ha per tutti.  
Coop e la leadership del settore, il market share, Aldi.

# Bum, bum, bum Pugliese

di Angelo Frigerio

Incontro Francesco Pugliese nell'intervallo del convegno 'Big data nel carrello. Dall'efficienza di filiera alle strategie di marketing', organizzato da GS1 Italy. Che si è svolto ieri a Milano. È l'occasione per stuzzicarlo su una serie di temi. In primis il testa a testa con Coop.

**Allora, il sorpasso è vicino o no?**

Non ho mai parlato di sorpasso. L'hanno scritto i giornalisti come te... Ho solo detto che, se uno è secondo e gli si chiede qual è il suo obiettivo, difficilmente risponderà che vuole diventare terzo. Avete mai visto un secondo che vuole diventare terzo?

**Absolutamente no. Quindi? Siamo vicini.**

**Ma quanto vicini?**

Basta leggere le quote di mercato. Aspettate quelle di giugno, quando il divario si ridurrà ulteriormente. E poi ne riparliamo.

**Ci stai dicendo che ci vuole poco?**

Mah, ci vuole poco... Secondo me ci vuole tutto nella vita. Ci vuole fortuna e tante altre cose. Poi noi siamo dei bottegai... Co-

munque credo che il punto non sia neanche il primo o il secondo. Di fatto siamo co-leader.

**Ovvero?**

La verità è che per essere un leader credibile e sostenibile, devi arrivare almeno al 20% di quota di mercato. E siccome siamo lontani tutti e due, non si può parlare di un vero leader. La partita è un'altra: è arrivare al 20%. Non esiste mercato, né nella distribuzione né nell'industria, dove il leader può ritenersi non contendibile se non raggiunge almeno il 20% di market share.

**In Italia, però, è impossibile...**

Nella vita mi hanno insegnato che di impossibile non c'è niente. Basta vedere quello che sta succedendo oggi in politica...

**E di Aldi cosa dici?**

I tedeschi sono bravi. E, come dice Mario Gasbarrino [ad di Unes/U2 supermercati, ndr], vanno in giro con i sandali e le calze. Bisogna vedere se funziona anche in Italia.

**Sull'e-commerce si può fare qualcosa per limitare lo strapotere di questi signori, o no?**

È un tema da approfondire. Ma adesso lasciami fumare...



**EUROPEAN**  
• **RETAIL GUIDE** •  
• 2018/2019 •  
Per informazioni [info@iespi.net](mailto:info@iespi.net)

# L'AGENDA

UNA RASSEGNA DEI PRINCIPALI APPUNTAMENTI B2B E B2C DEDICATI  
AL SETTORE FOOD & BEVERAGE, IN PROGRAMMA FINO A DOMENICA 15 LUGLIO 2018.



## • DA GIOVEDÌ 21 A DOMENICA 24 GIUGNO



### SPILAMBERTO, MODENA

#### Fiera di San Giovanni

[www.fierasangiovanni.it](http://www.fierasangiovanni.it)

L'appuntamento è nella provincia di Modena, con la 148esima edizione della Fiera di San Giovanni, l'evento più importante dell'anno per la cittadina di Spilamberto, che richiama migliaia di visitatori. Un ruolo di primo piano va all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: ogni anno i soci della Consorceria tengono l'assemblea annuale e assegnano l'ambito Palio di San Giovanni al miglior balsamico di produzione familiare. Durante la fiera vengono festeggiati anche gli altri prodotti tipici locali, mentre una parte dell'evento sarà dedicata al tema del benessere animale.

## • SABATO 23 E DOMENICA 24 GIUGNO

### SAN DANIELE DEL FRIULI, UDINE

#### Aria di Festa

[www.ariadisandaniele.it](http://www.ariadisandaniele.it)

Degustazioni, corsi di taglio e show cooking. In occasione della festa del San Daniele, i mastri prosciuttai sono pronti ad accompagnare i visitatori all'interno dei prosciuttifici per scoprire i segreti della realizzazione di uno degli affettati più pregiati d'Italia. Gli stand gastronomici occuperanno il centro storico di San Daniele, per degustare l'omonimo prosciutto in abbinamento a vini, birre e altri prodotti tipici del territorio. Anche quest'anno, all'interno del Parco del Castello, sarà possibile incontrare i produttori del San Daniele.

## • DA GIOVEDÌ 28 GIUGNO A DOMENICA 1° LUGLIO

### CEMBRA LISIGNAGO, TRENTO

#### Müller Thurgau: Vino di Montagna

[www.mostramullerthurgau.it](http://www.mostramullerthurgau.it)

La Valle di Cembra si prepara a ospitare la 31esima edizione della rassegna internazionale 'Müller Thurgau: Vino di Montagna'. Quattro giorni ricchi di appuntamenti di alto profilo, tra incontri tecnici, masterclass e degustazioni libere, oltre a visite ai vigneti più belli. Inoltre, sempre per valorizzare il vitigno che in questo territorio ha trovato il proprio terreno di elezione, dal 22 giugno al 1 luglio è in programma 'A tutto Müller', con un ricco calendario di iniziative a tema sul territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

## • SABATO 23 E DOMENICA 24 GIUGNO

### PIAZZALE FELLINI, RIMINI

#### Al Meni

[www.almeni.it](http://www.almeni.it)

Massimo Bottura, lo chef dell'Osteria Francescana, chiama a raccolta 12 chef emiliano-romagnoli d'eccezione e 12 promesse della cucina internazionale per una due giorni dedica ai prodotti e alla cucina d'autore. Sotto al tendone di un vero 'circo felliniano', i piatti degli chef saranno in vendita a prezzi da street food. Fuori, il mercato degli artigiani sfilava sul lungomare fra percorsi del gusto, incontri con autori ed esperti, laboratori e pic nic stellati. Un salone a cielo aperto di creatività e manualità: 'Al Meni', le mani in dialetto romagnolo.

## • DA SABATO 23 GIUGNO A DOMENICA 1° LUGLIO

### FORLIMPOPOLI, FORLÌ-CESENA

#### Festa Artusiana XXII Edizione

[www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)

150 appuntamenti tra degustazioni, incontri sulla cultura gastronomica, laboratori del gusto, concerti, spettacoli e mostre imperniati sul tema del cibo. Tutto questo è la Festa Artusiana di Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, 'padre' della cucina italiana. Per nove serate, l'area della Festa Artusiana si colora con un ricco mercato all'insegna della buona tavola e delle migliori tradizioni gastronomiche. Il primo giorno (sabato 23 giugno) la festa chiama a raccolta gli esperti per un confronto sull'emblematico tema della 'Cucina senza'.

## • DA SABATO 7 LUGLIO A DOMENICA 15 LUGLIO



### LUNGOMARE CARACCILO, NAPOLI

#### Bufala Fest

<http://www.bufalafest.com/>

Non solo mozzarella: la bufala diventa gourmet e si trasforma in menù degustazione ideati e cucinati da chef stellati, per incontrare il gusto e la creatività a tavola. Ricette ambiziose, dove carne e altre declinazioni del bufalo si mescolano all'eterogeneità di ingredienti campani a chilometro zero. Sarà il #Territorio, con le sue tipicità e le sue potenzialità, il tema della IV edizione di Bufala Fest. Un fitto cartellone di eventi e iniziative che punta a stimolare il networking tra aziende e realtà che operano nel settore.

Per segnalare altri eventi, scrivere a: [info@tespi.net](mailto:info@tespi.net)