

WHY DO ITALIANS BUY FOOD MADE IN ITALY?

5th Dairy Conference

November 26th, 2015

THEY ASKED ME 3 QUESTIONS ...

We know Italians buy Italian food! How did you build and develop your consumers' culture?

How did you establish a high level of consciousness and milk products patriotism of our citizens?

What are those marketing tools and methods that we can use to develop our consumers culture?

IT IS TRUE THAT ...

Consumption of Italian cheese in France >
Consumption of French cheese in Italy



NUMBER OF CHEESES IN ITALY?

515

403 cheeses!

487

600

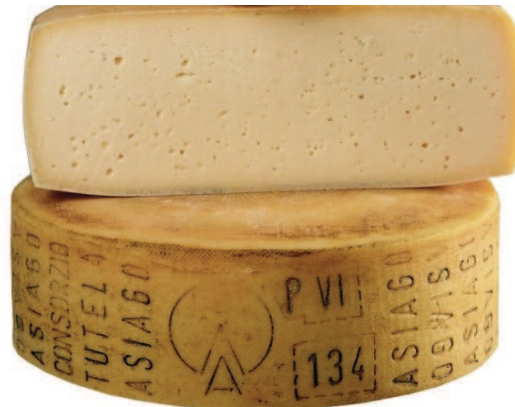
More than
450 cheeses!

A world ready to be discovered,
experienced, understood

GREAT VARIETY, LONG TRADITION, CERTIFIED QUALITY

DOP (Protected **D**esignation of **O**origin):

43 → 48 → 53



The place matters, and is coming into play

CHEESE N.1 IN IG EXPORTS



Grana Padano DOP
€530MI



Parmigiano Reggiano
DOP
€464MI



Aceto Balsamico di
Modena IGP
€370MI



Prosciutto di Parma DOP
€241MI



Pecorino Romano DOP
€122MI



Gorgonzola DOP
€94MI



Mozzarella di Bufala
Campana DOP
€81MI

71% of European consumers want to know the geographical origin of the food they buy

(Europeans' attitudes towards food security, quality and countryside - European Commission, 2012)

DID YOU KNOW THAT BEER “MADE IN ITALY” IS BECOMING A LIFESTYLE?



Is this just a beer?

WHAT ABOUT THIS BEER, WHICH IS TAKING MS FROM BECK'S?



WIDE RANGE & UNIQUE BRAND ARCHITECTURE BASED ON A STORY OF HOPS (CRAFT SELECTION)



IDEAL WITH ... CHEESE!



- Bock Rossa INTENSELY HOPPED, THICK DOUBLE MALT RED BEER
- Bock Chiara INTENSELY HOPPED, THICK DOUBLE MALT BLOND BEER



A CHAMPAGNE BEER?



**BIRRIFICIO
ANGELO
PORETTI**
VALGANNA DAL 1877

SI BRINDA A BIRRA CHAMPAGNE
QUANDO L'ECCellenza ITALIANA
INCONTRA LE CULTURE E LE TRADIZIONI
DEL MONDO A PADIGLIONE ITALIA
EXPO MILANO 2015.

ITALIA
EXPO MILANO 2015

**BIRRIFICIO
ANGELO
PORETTI**
VALGANNA DAL 1877

10
Suppoli
BIRRA CHAMPAGNE

MADE IN ITALY HAS GONE INSIDE MADE IN US: WHAT DO PEOPLE CHOOSE?



1. We know Italians buy Italian food! How did you build and develop your consumers' culture?
2. How did you establish a high level of consciousness and milk products patriotism of our citizens?

Made in Italy is a value to re-discover,
to promote

In Italy and abroad

3. What are those marketing tools and methods that we can use to develop our consumers culture?

7 ideas to think about,
and to take home

1. REJUVENATE HERITAGE

The new positioning is based on the figure and the story of Angelo Poretti, born in 1829.

In his 30's, he decided to leave Varese and made his fortune in Europe.

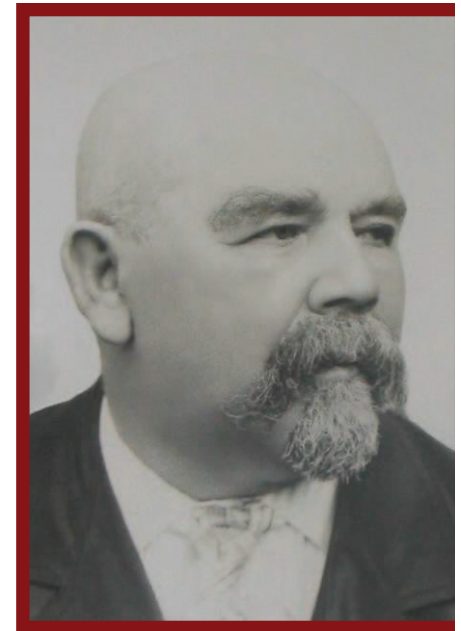
Travelled in Bavaria and Boemia, where he got to know beer and its secrets, becoming a passionate beer lover.

Fed the dream to build his own brewery in Italy... and succeeded when he was 47.

First brew in 1877 in Valganna (Birrificio Angelo Poretti).

The company grew in size and reputation during the following years.

In 1909 the new brew house was built.



The new brand has the same values of the story of the founder Angelo Poretti.

TRADITION

It is a typical italian story. The beer is made as it was made at the very beginning: with pride, care and commitment.

AUTHENTICITY

It is a real and genuine story.

PASSION

It is the story of a big dream, pursued with determination and hard work to get a high quality product.

Tradition, authenticity and passion = 'Real passion. An Italian story to tell'

The logo has a dominant position



The image of the brewery

'Fondato in Italia nel 1877': in order to highlight the long Italian tradition

2. EXPERIENCE MY PLACE TO UNDERSTAND MY PRODUCT, MY STORY... FROM OUTSIDE



WALKING IN THE NATURE



AND INSIDE





3. EDUCATE, EDUCATE, EDUCATE ...

FESTIVAL DELLA MOZZARELLA

OGGI, DOMANI E DOPODOMANI DA EATALY



La mozzarella di latte di bufala è il fiordilatte sono un patrimonio della gastronomia italiana, grandi prodotti che rappresentano l'artigianalità e la qualità che sono il nostro modo di vivere. Eataly ha deciso di dedicargli un giorno con tante degustazioni gratuite con i produttori. Non un piano un'occasione, una data che per bambini e adulti diventi ancora. Solo latte italiano che si trasforma in questi due semplici, ma magnifici prodotti, perché dobbiamo ricordarci che è difficile essere semplici.

DEGUSTAZIONI GRATUITE

CON I PRODUTTORI DI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA E FIORDILATTE



SI COMPRÀ	SI MANGIA
Montone MOZZARELLA FIORDILATTE DOLCE € 2,00/kg MOZZARELLA FIORDILATTE DOLCE € 2,00/kg MOZZARELLA DOLCE € 2,00/kg CILINDRINI DOLCE € 2,00/kg Fusco FIORDILATTE DI BUFALA DOLCE € 2,00/kg Il Pisco TIRRELLA DI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA DOP DOLCE € 3,00/kg TIRRELLA DI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA DOP DOLCE € 3,00/kg MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA DOP DOLCE € 3,00/kg MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA DOP DOLCE € 3,00/kg Battaglia MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA DOP DOLCE € 3,00/kg MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA DOP DOLCE € 3,00/kg	Ristorante della Pizzeria PIZZERIA CON CUCINA DI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA "IL PARCO" E ZUCCHINE € 7,50 Ristorante delle Verdure FONDIBBONI AL FORNO DI PASTA DI FIORDILATTE € 9,50 DI BUFALA "FUSCO" CON CROSTINI E OLIO DI BASSILICO Ristorante della Pizzeria CROSTINI DI PASTA "MONTONE" ALLA SORRENTINA € 8,50 Ristorante dei Salami e Formaggi BOLLICINE DI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA "BATTAGLIA" SPECIE "BONITA DOLCE" E OLIO DI CAPPARI € 8,50 Ristorante della Caffè IL CROSTINO - BOLLICINE DI "LA GRADIA" CON FONDIBBONI DI MOZZARELLA "MONTONE" E BOLLICINE SALATE € 11,50 Ristorante del Pisco CROSTINI DI PASTA SPINA MARIANO CON FONDIBBONI DI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA "IL PARCO" E PROSCIUTTO € 12,50 Ristorante del Pisco - Ino - PASTICCI DI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA "BATTAGLIA" MOSTARDI DI PEPERONI "MONTONE" DI CROSTINI E CROSTINI CROSTINI - PASTICCI CON FONDIBBONI "FUSCO" E OLIO DI BASSILICO "CROSTINO" Pasticci - PASTICCI CON FONDIBBONI "MONTONE" PASTICCI CROSTINI CON OLIO "FUSCO" E CROSTINI "BOLLICINE" - PASTICCI CON MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA E BATTUTO DI OLIO TAGLIARELLI "BOLLICINE" Ristorante del Pisco MOZZARELLA "MONTONE" DI CROSTINI € 7 Osteria Romana BOLLICINE DI MELANZANE CON FONDIBBONI € 8 Vino Libero DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLA DI "BATTAGLIA", "MONTONE", "IL PARCO" E "FUSCO" € 6 Galleria Lati GELATO AL FIORDILATTE DI MONTONE € 1

SI IMPARA

EATALY IN COLLABORAZIONE CON ALON FONDI, RICERCATORI, LABORATORI E ATTIVITÀ DIDATTICHE PER ADULTI E BAMBINI PER CONOSCERE I VARI PROCESSI DI LAVORAZIONE DEL LATTE.



Nei 3 giorni della manifestazione EATALY ha deciso di dedicare un piano alla MOZZARELLA, LA STELLA ITALIANA, LA PIÙ CONOSCIUTA E PIÙ AMATA. EATALY HA DECISO DI DEDICARE UN GIORNO ALLA MOZZARELLA, LA STELLA ITALIANA, LA PIÙ CONOSCIUTA E PIÙ AMATA.

Venerdì 23 agosto
 ORE 10:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 11:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 12:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 13:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 14:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 15:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 16:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 17:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 18:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 19:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 20:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 21:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 22:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 23:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 24:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA

Sabato 24 agosto
 ORE 10:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 11:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 12:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 13:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 14:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 15:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 16:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 17:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 18:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 19:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 20:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 21:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 22:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 23:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA
 ORE 24:00 - LABORATORI DI MOZZARELLA

SCOPRI I NUOVI EVENTI SU EATALY.IT



CONCORSO E PREMIO PER I BAMBINI



Adesso alla "BELLEZZA"

LA PIZZA È UNA COSA SERIA!

NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE, CI ISPIRIAMO PER FORMA, ALTEZZA E CROCCANTEZZA A QUELLA DELLA TIFICITÀ PARTENOPEA. IL SEMPLICE SEGRETO DELLA NOSTRA PIZZA STA POI NELL'UTILIZZO DI MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ UNITE AD UNA LENTA LIEVITAZIONE.



LA PIZZA DI EATALY



COS'HANNO IN COMUNE GELATO E BISCOTTI?
GLI INGREDIENTI!



Le migliori materie prime.
Nessun additivo. Le varietà più aromatiche e profumate.

AND MAKE CUSTOMERS ENJOY WHILE LEARNING



... AND HAVE FUN



4. GO TO THE LAST METER, AND BEYOND



June 12th, 2015

5. GIVE VISIBILITY IN ALL POSSIBLE CONTACT POINTS



EVERYDAY AND SPECIAL



al Peck

Il brunch

Ogni domenica dalle 12 alle 16

Executive Chef: Matteo Vigotti

À LA CARTE

Uova strapazzate con gorgonzola e spinaci novelli

Omelette con zucchine trifolate e fontina

Uova girate con pomodoro, mozzarella vaccina a latte crudo Peck e basilico

A BUFFET

Gli sfizi

Club sandwich con astice e frittata di albume d'uovo agli asparagi

French toast con salmone affumicato e insalata di patate alla crema

Pancake salati con maionese al curry e coda di gambero alla lemongrass

Tarte tatin con uovo, pere e robiola e miele

Strudel con pomodoro, mozzarella e olive

Focaccia con crescenza e pesto

Mozzarella in carrozza con prosciutto di Parma

I fritti

Arancini di riso alla mozzarella

Arancini di riso al ragù

Spring roll con verdure e pollo alla paprica dolce

Spiedini di gamberi e pollo alla soia

Roesti di patate con salsiccia e limone

Panzerotti con melanzane, mozzarella e pomodoro

La tradizione

Selezione di salumi affinati Peck

Selezione di formaggi italiani Peck da latte di capra e vaccino

6. PROMOTE THE PLACE, THE MADE IN: CHEESE + ...



7. JOIN WITH THE LOCAL EXCELLENCE: FOOD + ARTS + FASHION

