

Le botteghe di Ciro Amodio resistono alla crisi
Prossimità, vicinato e cura per il cliente sono le linee guida per il successo

NAPOLI – “Dietro ogni impresa di successo c’è qualcuno che ha preso una decisione coraggiosa” a pensarlo era l’economista austriaco Peter Drucker che, in poche e semplici parole, era riuscito a tracciare un profilo delle aziende vincenti. Ed è proprio il coraggio, la voglia di farcela senza scendere mai a compromessi, che alimenta il successo del **Gruppo Ciro Amodio**, leader in Campania per la produzione artigianale di latticini dal 1825, che in questi mesi di profondo riassetto economico e sociale causato da Covid-19 ha dato prova di grande resistenza e resilienza.

Prossimità, vicinato, cura per il cliente. Sono queste le solide fondamenta sulle quali si fonda la storia di Ciro Amodio, da cinque generazioni al fianco dei propri consumatori attraverso una fitta rete di botteghe – 60 in Campania – e una filosofia aziendale basata sulla **filiera a kilometro zero** e la **trasparenza dei processi produttivi**. Qualità oggi più che mai apprezzate dai consumatori che in periodo di pandemia hanno modificato abitudini e modalità di acquisto preferendo ai grandi centri commerciali le piccole e molto più rassicuranti botteghe di prossimità. Come afferma Fausto Amodio, amministratore delegato del gruppo Ciro Amodio <<I nostri punti vendita sono negozi di puro vicinato, sotto casa, pensati per una spesa quotidiana di prodotti prevalentemente freschi di giornata e dove il rapporto umano è un valore fondamentale come lo sono la fiducia e la sicurezza>>.

Complici le limitazioni negli spostamenti il rito della spesa cambia ritmo, diventa meno frenetico e sempre più orientato al ritorno nei negozi di zona: luoghi familiari e accoglienti, dove la scelta del consumatore si orienta prevalentemente tra prodotti provenienti da piccoli agricoltori e allevatori locali. Una spesa di qualità, che fa bene al territorio e alle persone che vi abitano. Da Ciro Amodio tutto questo è realtà e si riassume nella filosofia del **fresco quotidiano** e nella politica di **prezzi competitivi**: sugli scaffali un’ampia offerta di prodotti provenienti da filiera controllata e certificata ai quali vengono applicati prezzi fissi e vantaggiosi tutto l’anno in grado non solo di fidelizzare il cliente ma anche di rassicurarlo in momenti di grande incertezza. In tutti i punti vendita inoltre grande attenzione viene riservata agli standard di **igiene e sanificazione**: operazioni fondamentali che riguardano tutto il processo della filiera, pensate per garantire alimenti controllati, sicuri e certificati.

Tra i prodotti di punta Ciro Amodio un posto di rilievo è occupato dai lattici e formaggi sempre freschi di giornata come bocconcini di mozzarella di bufala campana Dop ai quali si aggiungono formaggi stagionati come il Grana Padano DOP 15 mesi o il Parmigiano Reggiano 24 mesi. Ampia la gamma di salumi provenienti da filiera controllata, pani semplici o farciti a base di farine biologiche e lievito madre e fragranti pizze in pala realizzate con i migliori ingredienti del territorio. E ancora una varietà di primi piatti pronti per il *take away* o per essere ordinati e spediti a casa mediante un comodo servizio *delivery*. Completa l’offerta la linea Eccellè specialità agroalimentari provenienti da grandi produttori nazionali e internazionali come vini e champagne pregiati, paste trafilate al bronzo, olii extravergine di oliva 100% italiani e confetture biologiche. Novità introdotta quest’anno è il lancio della **App Ciro Amodio** uno strumento semplice da utilizzare e al quale si può accedere gratuitamente mediante smartphone, pensato per permettere ai clienti di esaminare in maniera comoda e veloce tutte le offerte, consultare la mappa dei negozi e individuare quello più vicino, per raccogliere punti e bonus spesa. Un modo alternativo per essere sempre in contatto con i clienti, anche se a distanza, che ribadisce i valori di prossimità e vicinanza che hanno reso solido il brand Ciro Amodio.

IL BRAND CIRO AMODIO

Ricerca costante della qualità, freschezza quotidiana, sicurezza alimentare e convenienza sono i valori su cui il gruppo Ciro Amodio ha costruito la propria storia imprenditoriale. Una storia che inizia nel 1825 con una piccola produzione

artigianale di latticini nel cuore del Parco Regionale dei Monti Lattari. Ancora oggi, dopo cinque generazioni, la famiglia Amodio è orgogliosamente alla guida dell'azienda che negli anni è diventata un fiorente gruppo di imprese industriali e commerciali pur restando fedele a valori come qualità, artigianalità, ricerca e convenienza. L'impegno costante a garantire gli elevati standard qualitativi dei prodotti di cui il gruppo cura e controlla con la massima attenzione ogni fase del processo di produzione e selezione in laboratori certificati e la efficiente organizzazione logistica, governata sempre direttamente, assicura la consegna dei prodotti freschi nei punti vendita tutti i giorni e spesso anche due volte al giorno.

Oggi il brand Ciro Amodio conta 60 punti venduti in Campania, di cui il 90% a Napoli centro e provincia, e il resto a Salerno, Caserta, Nocera e Cava dei Tirreni.

CIRO AMODIO

www.ciroamodio.it

UFFICIO STAMPA dipuntostudio.it | tel. 081 681505