****

**“IL SAPORE DELLE MARCHE”: CON LA FILIERA BIOLOGICA E LA NUOVA IMMAGINE**

**SEMPRE PIÙ FORTE IL LEGAME TRA FILENI E LA PROPRIA TERRA**

*Una identificazione sempre più forte dell’azienda con il territorio marchigiano, con i suoi valori, ricchezze e risorse, e la volontà di far conoscere ancora meglio la propria storia e l’impegno e la passione quotidiani nel portare avanti con successo la propria attività*

**Fileni BIO, il contributo dell’azienda per una regione sempre più biologica**

Già dal 2000 Fileni ha fatto una scelta coraggiosa e lungimirante che oggi caratterizza l’azienda nel panorama nazionale dei principali player nel settore delle carni avicole: realizzare una filiera biologica per la produzione di carni bianche di altissima qualità. Si tratta di un tipo di allevamento e produzione che richiede capacità e competenza perché presenta un grado di complessità molto elevato. Questa sfida, che a distanza di 16 anni si può considerare vinta, è nata per dare seguito concreto a valori che l’azienda ha sentito e sente come centrali: valorizzare e tutelare l'ambiente e il territorio e, allo stesso tempo, garantire il maggior benessere animale possibile.

Dalla sua creazione la filiera biologica di Fileni affianca la filiera convenzionale dell’azienda. Passo dopo passo è cresciuta rispettando, anche nel suo sviluppo, i tempi necessari a radicarla nel territorio di appartenenza e a garantirne la sicurezza ed elevata qualità che ne fanno oggi un esempio di riferimento nazionale ed europeo. Controlli e certificazioni ottenute anno dopo anno sono garanzia di un prodotto sano e naturale.

Nel 2001 Fileni ha ottenuto dal Consorzio CCPB la certificazione di agricoltura biologica per l’intera filiera produttiva. Dallo stesso anno Fileni è partner di riferimento per le carni avicole biologiche di Almaverde Bio, consorzio di produttori biologici. La linea Fileni BIO è stata lanciata sul mercato nel corso del 2013 e si è ricavata in breve tempo uno spazio importante nel mercato italiano, trasformandosi da una scommessa destinata a una nicchia di consumatori più esigenti al vero cuore, per qualità ed eccellenza, dell’intera produzione.

Fileni BIO mette oggi a disposizione tanti prodotti diversi: dal petto di pollo a fette ai panati crudi, dalla fesa di tacchino agli arrosticini di pollo, dagli hamburger alle polpette di pollo cotte. Una linea che soddisfa quindi tutte le principali esigenze di consumo della clientela e che per la gran parte viene commercializzata attraverso il canale della GDO e del food service.

**La grandissima parte della filiera bio di Fileni è concentrata nel territorio marchigiano. Si può perciò affermare che Fileni è oggi la principale azienda biologica delle Marche.**

Nella nostra regione sono infatti presenti **21 centri di allevamento bio** (che contano, nel complesso, 34 capannoni). **Circa 34.000 polli e tacchini** vengono allevati complessivamente nelle Marche ogni mese. Sono animali che vengono allevati su terreni coltivati in modo biologico per evitare qualsiasi contaminazione e che si nutrono esclusivamente di mangime biologico. Questo tipo di allevamento è concepito per soddisfare le esigenze legate al benessere animale, garantendo temperatura idonea, cibo e acqua sempre disponibili, spazi aperti dove razzolare e a cui accedere liberamente, un opportuno numero di ore di buio. I polli vengono **allevati per almeno 81 giorni** (nel caso dei tacchini i giorni minimi di allevamento salgono a 100 per le femmine e 120 per i maschi), crescendo perciò più lentamente rispetto a quelli della filiera convenzionale, al fine di rendere le loro carni più gustose e ricche di nutrienti.

**Tutti i polli e i tacchini biologici** (sia quelli allevati nelle Marche che quelli allevati nelle altre regioni) **sono alimentati con mangime BIO proveniente dal mangimificio del Gruppo Fileni inaugurato nel 2014 a Jesi**. Ogni settimana l’impianto produce circa **600 tonnellate di mangime bio**, oltre a quello NO-OGM non biologico destinato alla filiera convenzionale di allevamento.

**Una nuova immagine per comunicare il forte legame con le Marche**

Per comunicare ai consumatori la scelta dell’azienda di puntare su prodotti di assoluta eccellenza - a partire dalla linea Fileni BIO ma passando anche per tutte le altre linee di alta qualità – e per far comprendere come realizzare l’eccellenza sia possibile perché l’azienda vive in un territorio che permette e favorisce questo processo, è stata rinnovata l’immagine con cui Fileni si presenta da qualche settimana sul mercato italiano.

La nuova immagine coordinata è stata scelta anche per rafforzare un percorso che l’azienda ha avviato da tempo, cercando di interpretare al meglio i nuovi bisogni dei clienti e i cambiamenti occorsi allo stile di vita dei propri consumatori. In questo percorso Fileni mette al primo posto il rispetto per il territorio e la trasparenza di scelte e azioni.

Tratto distintivo di Fileni è il legame con la propria terra, garanza di qualità, che dura da ormai 50 anni. Mentre molte grandi aziende delocalizzavano, Fileni ha voluto al contrario avvicinare la propria filiera, localizzando quanto più possibile allevamenti e stabilimenti produttivi.

Produrre nelle Marche è un valore così fondamentale per Fileni da avere ora inserito sulle confezioni dei prodotti più venduti e distintivi dell’azienda l’etichetta “Il sapore delle Marche”.

Inoltre il nuovo *brand block*, cioè la componente grafica che accompagna il marchio Fileni su tutto il packaging, ha il colore verde e una forma che ricordano le colline marchigiane. Un paesaggio che può rappresentare bene la regione Marche nel suo complesso e che diventa anche simbolo delle eccellenze del territorio, con colline ricche di viti, coltivazioni, allevamenti. Fileni condivide perciò con le Marche una reputazione positiva e insieme ad esse vuole rafforzare reciprocamente la vocazione al vivere bene e alla cucina di qualità.

Nuova anche la *tagline*, cioè la frase breve e incisiva che contraddistingue la marca Fileni: *“È naturale, è buono”*. Con questa scelta Fileni intende sottolineare con decisione la volontà di riportare in tavola i sapori autentici - grazie a carni il più possibile naturali - ispirati dal rispetto delle tradizioni e delle materie prime e, in definitiva, del proprio territorio. Un modo in più per dare, non sottrarre, alla propria terra di origine, in perfetta coerenza con le tante iniziative promosse da anni per proteggerla e valorizzarla con scelte eco-sostenibili capaci di mantenere inalterato il bellissimo paesaggio marchigiano.

**Il Gruppo Fileni**

*Il Gruppo Fileni - terzo produttore avicunicolo nazionale e primo nel comparto delle carni bianche biologiche – è sul mercato dal 1966 e ha sede a Cingoli (provincia di Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni Bio, Sempre Domenica e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e Ho.re.ca, è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni può contare oggi su un fatturato di circa 330 milioni di euro, 1.800 dipendenti e 280 allevamenti, concentrati principalmente nelle Marche. L'azienda fa dell'innovazione e della qualità, del benessere animale e della sostenibilità ambientale, suoi tratti distintivi: dal 1989 Fileni realizza piatti pronti in uno stabilimento appositamente dedicato; nel 2001 ha avviato la produzione biologica; nel 2008 ha messo a punto l’innovativo sistema di cottura senza friggitrice. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.*