

Callipo Conserve Alimentari: al via la partnership con Areas Italia -MyChef



La ricerca della qualità, la valorizzazione del “made in italy”, la volontà di innovare e diversificare sono il fil rouge della partnership siglata da due importanti realtà italiane: **Callipo Conserve Alimentari**, l’azienda calabrese con una storia di 106 anni nelle conserve ittiche di qualità, e **Areas Italia-MyChef**, uno dei principali operatori italiani della ristorazione commerciale negli aeroporti e nelle autostrade.

L’accordo prevede, infatti, **l’inserimento nei punti vendita e ristoro Areas Italia-MyChef del panino gourmet “AvoCallipo”**. La ricetta, ideata dall’executive chef Michelangelo Citino – che si è appena giudicato il premio FAB Awards 2019 come miglior Airport Chef dell’anno – prevede una puccia pugliese con tranci di tonno Callipo, guacamole, pomodoro e menta. Nei punti vendita sarà presente anche una insalata con il pregiato tonno Callipo di prima scelta della specie Yellowfin, oltre alla presenza di un corner espositivo con una selezione di prodotti del brand calabrese, disponibili per la vendita.

Saranno presidiate circa **20 aree di servizio collocate in Autostrada e i principali scali aeroportuali nelle città di Milano, Roma, Bergamo, Firenze, Pisa, Napoli, Bari, Lamezia Terme, Trapani, Catania, Alghero.**

Una partnership strategica per Callipo che continua con successo la sua politica di diversificazione e la ricerca di nuovi canali commerciali individuando nella ristorazione per i clienti viaggiatori, business e leisure, un target importante da rafforzare. L'obiettivo è offrire ai consumatori in viaggio la possibilità di scegliere prodotti buoni, freschi, sani e di elevata qualità anche per il consumo di un pasto veloce nei luoghi di passaggio.