

I.WAI Food, ostriche à la carte

di Elena Benedetti



Prendi una spiccata capacità gestionale dell'azienda e uniscila alla conoscenza capillare di un dato settore. Aggiungi un prodotto di punta unico, versatile, raffinato e, dicono, anche afrodisiaco. È nata così, nel 2013, la milanese *I.WAI Food*, di GIAN MARCO ZANDRINO, manager di consolidata esperienza, e RENATO RAVIZZA, profondo conoscitore del settore della commercializzazione dei crostacei vivi e per lungo tempo in rapporti con una società francese leader nel mercato europeo dell'ittico.

La decisione di unire conoscenza a managerialità si è subito dimostrata vincente dato che nel primo anno di attività *I.WAI Food* ha superato gli obiettivi di fatturato previsti. L'anno successivo, la decisione di espandere le propria attività e i servizi al Centro Sud, aprendo una sede operativa a Roma, e i risultati

sono raddoppiati. Non male per una start-up che opera in un contesto di contrazione economica, quando va male, o di ripresa lenta e moderata, quando va bene. Di recente siamo andati a Colturano, nella provincia milanese, e abbiamo trovato una squadra in pieno lavoro.

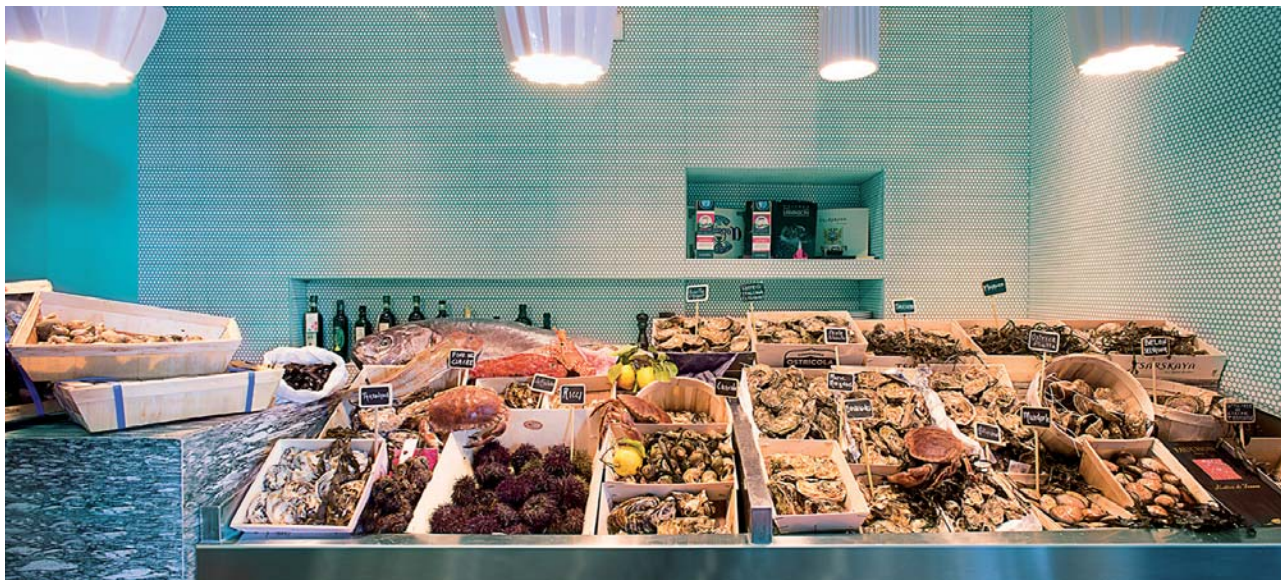
Non solo ostriche

Specializzata in ostriche, *I.WAI Food* offre un'ampia gamma di prodotti, come tonno e pesce spada provenienti dal Pacifico e dall'Oceano Indiano, e una grande varietà di crostacei e frutti di mare tra cui granciporri, granseole, ricci, lumache, chioccioline di mare e tartufi. «Il nostro core business è la vendita di ostriche di grande varietà e caratteristiche — ci racconta Gian Marco Zandrino — e lo facciamo cercando di effettuare e fornire al contempo

il più possibile formazione sulla loro provenienza, caratteristiche e versatilità, un po' come succede per i vitigni e i vini».

La cultura del merroir

Così come i campi vitati hanno i *terroir* le ostriche hanno i *merroir*, le varie zone di allevamento che, sulla base dei nutrienti e della tipologia delle acque, conferiscono a questi molluschi pregiati aspetto e sapori anche molto diversi. Essendo un prodotto naturale ed ecosostenibile — il suo impatto sull'ambiente è talmente basso che è possibile allevarle anche all'interno di riserve naturali — le ostriche sono un prodotto naturale, molto variegato e tutto da conoscere. Per questo motivo Zandrino ha voluto inserire all'interno del sito iwaifood.com una serie di schede che abbinano ostriche a vino. Scopriamo



Specializzata in ostriche, I.WAI Food offre un'ampia gamma di prodotti, come tonno e pesce spada provenienti dal Pacifico e dall'Oceano Indiano, e una grande varietà di crostacei e frutti di mare tra cui granciporri, granseole, ricci, lumache, chiocciole di mare e tartufi.

"I.WAI Food è una bella realtà in crescita, con una visione chiara del business e dei suoi obiettivi: diventare un punto di riferimento per il mercato dell'ostrica e per il prodotto di qualità e specificità, soddisfacendo le richieste particolari e la domanda di crostacei vivi"

così che l'ostrica *Special Gauloise* è perfetta con un calice di Franciacorta Docc Rosè, mentre la piatta *Bélon* si sposa magnificamente con un Sauternes. «Lavorare prodotti freschissimi e di valore richiede rapidità di risposta oltre che competenza. La logistica diventa un fattore basilare per garantire che il consumatore finale abbia la sensazione di mangiare ostriche in riva al mare in ogni parte d'Italia».

Zandrino ritiene che il consumatore dell'ostrica pretenda la qualità assoluta e sia disposto a pagarla. «Ogni giorno lavoriamo per soddisfare i nostri clienti con un prodotto fresco e di alta qualità» conferma, sottolineando che l'azienda vuole lavorare in una nicchia del mercato, allontanandosi così dalla battaglia dei centesimi che oggi imperversa pressoché ovunque.

I canali di vendita

I.WAI Food si rivolge al mercato della GDO, del Cash & Carry e

dei grossisti che servono la ristorazione in tutta Italia. «Nel nostro quotidiano cerchiamo di rispondere alle esigenze della clientela con velocità e flessibilità, sorprendendola con un'offerta che supera quasi sempre le aspettative» sottolinea Zandrino.

«Siamo una piccola realtà che, date le dimensioni ridotte, ci consente di garantire flessibilità e velocità di risposta e di consegna, anche grazie alla preziosa partnership che abbiamo consolidato con la piattaforma logistica della Stef in tutta Europa.

Nel 2014 abbiamo iniziato ad importare prodotti dalla Croazia che esportiamo in Francia. Da qui è nata l'opportunità di entrare a far parte di un Gruppo di Acquisto Internazionale, *Alliance ô*, che possiede dei vivai per le aragoste a Nizza. Questo fatto, oltre consentirci di espanderci sul mercato francese, ci offre l'opportunità di rafforzarci e ci supporta per lo sviluppo del nuovo progetto

nella proposizione di crostacei vivi per l'Italia».

I.WAI Food è una bella realtà in crescita, con una visione chiara del business e degli obiettivi futuri. «Vogliamo diventare un punto di riferimento per il mercato dell'ostrica e per il prodotto di qualità e specificità, soddisfacendo le richieste particolari e la domanda di crostacei vivi» conclude Zandrino. La visione c'è, la professionalità pure, così come la conoscenza del prodotto. Il mercato oggi ha sempre più bisogno di belle realtà come questa.

Elena Benedetti



I.WAI Food

Via F. De Andrè 3

20060 Colturano (MI)

Telefono: 02 98119269

E-mail: commerciale@iwaifood.com

Web: www.iwaifood.com

Nota

A pagina 52 ostriche alla Rockefeller. Le ostriche sono il core business di I.WAI Food, che garantisce proposte fino ad una quarantina di varietà.



Aragosta. Dopo l'ingresso nel Gruppo di Acquisto Internazionale Alliance ô, sviluppare la proposta dei crostacei vivi sul mercato italiano è uno degli obiettivi di I.WAI.

I prodotti distribuiti da I.WAI Food

Aragoste

Aragosta rosa di fondale, Aragosta reale mediterranea, Aragosta atlantica Capo verde, Aragosta australe Sudafrica, Aragosta australe del Cile.

Ostriche

Millennium Reserve, Umami, Special Gran Cru, Selezione Fauchon, Special Gauloise, Special d'Irlande de Donegal, Tsarskaya, Special Saint Michel, Muirgen, Cancale, Saint Vaast, Speciale Utah Beach Selection, Speciale d'Insigny, Perle Bianche, Fines de Claire Marennes Oléron, Special de Claire Marennes Oléron, Pousse en Claire Label Rouge, Speciale Pleiade Poget, Gillardeau, La Perle de l'Imperatrice, Les Perles de Monte Carlo, Speciales de Bouzigues, L'Ustra Bèla Speciales de Bouzigues, Speciales Tarbouriech, Ostrica Seven, Ostrica di Thau (Sète), Ostrica Piatta Bélon, Piatta Croazia.

Crostacei

Astice americano/canadese, Astice blu (europeo), Granciporro Atlantico, Chele di granciporro Atlantico, Polpa di granciporro Atlantico, Granceola.

Frutti di mare

Cannolicchio, Patella, Chiocciola di scogliera, Buccine cotto, Capasanta atlantica, Cozza atlantica, Orecchia marina, Fasolaro, Tartufo noce, Cuori eduli, Vongola verace, Tartufo atlantico, Pie d'Asino, Riccio di mare.

Tonno

Filetto di tonno fresco sottovuoto, Oceano Indiano, Maldive ed Ecuador.

Spada

Filetto di pesce spada fresco sottovuoto, Oceano Indiano, Ecuador, Cile.