

Nasce Base Alimentare, base del gusto. Andrea Magi trasforma Igal

Uno sguardo verso il futuro. Così si può sintetizzare la decisione di Andrea Magi, alla guida di Igal, azienda di selezione e distribuzione alimentare con più di vent'anni di storia, che ha deciso di innovarla cambiando nome. La Igal è diventata "Base Alimentare". Un'ambiziosa visione strategica supportata da servizi web innovativi.

Incontriamo Andrea Magi nella sua azienda e gli chiediamo cosa vuol dire questa trasformazione e cosa vuol dire mettersi in gioco dopo più di venti anni di storia della Igal che è diventata "Base Alimentare". Per niente sorpreso da questo incipit, Andrea Magi si abbandona a descrivere le caratteristiche uniche dei prodotti che seleziona. I suoi occhi sono quelli del sognatore. Ed è impossibile non farsi coinvolgere dalle storie che racconta, dalla gioia con la quale porta avanti il suo lavoro.

D. Perché Igal cambia nome e diventa Base Alimentare, in un momento nel quale altre aziende stanno ferme in attesa, sperando che la crisi passi?

R. "A volte bisogna avere coraggio e seguire una visione. Ci sono momenti nei quali si sente di essere pronti a giocare le proprie energie in un progetto ambizioso. Dopo 25 anni di attività piena di soddisfazioni ho sentito la necessità di dare una svolta. Perché il mondo e il lavoro cambiano in fretta, e continueranno a farlo. Nessuno può concedersi il lusso di stare fermo. E poi non è proprio nella mia natura. A me piace viaggiare ed esplorare. Fa parte del mio modo di essere. Da sempre mi piace stupire. Per questo, con coraggio - in un momento nel quale molte aziende hanno paura del futuro - Igal decide di trasformarsi e guardare con ottimismo agli anni che verranno. E lo fa con un nuovo nome e una nuova visione: Base Alimentare."

D. Perché avete deciso di cambiare e diventare Base Alimentare?

R. "È stato il team Igal a fare nascere Base Alimentare. Base Alimentare è infatti un'evoluzione di Igal. Non c'è nessuna nuova proprietà o necessità legale alla base di questa scelta; solo la voglia di cambiare e rinnovarsi, la scelta di lanciare un segnale forte in un settore spesso troppo ingessato e poco innovativo. Base Alimentare ha una bella ambizione: diventare un punto di riferimento. Non siamo un semplice ingrosso alimentare, ma una base del gusto. E il nome stesso indica questo punto certo, una base sicura, un luogo per orientarsi nell'universo del gusto."

D. Quali sono le novità di Base Alimentare?

R. "Abbiamo rinnovato l'immagine e la visione strategica dell'azienda, mutandone l'approccio comunicativo e introducendo l'utilizzo dei nuovi media. Come immagine ci sentiamo bene rappresentati dal nuovo logo, con un rosso carico di passione e voglia di fare. Base Alimentare è un progetto da realizzare per la gioia stessa di fare bene e di migliorarsi, anche attraverso nuovi servizi."

D. E quali sono questi servizi?

R. "Credo nelle nuove tecnologie e in una filosofia di completa trasparenza e condivisione con i clienti. È finito il tempo nel quale le aziende tenevano segrete le proprie informazioni. Noi siamo aperti, non abbiamo segreti. Vogliamo un dialogo diretto e vero con i nostri clienti e fornitori. Siamo pronti a dare consigli e ad accettare critiche che possano migliorare il nostro lavoro."

D. E questa trasparenza e dialogo con i clienti lo cercate attraverso il nuovo sito di Base Alimentare?

R. "Il sito web di Base Alimentare è il centro della nuova visione aziendale. Offre informazioni complete su tutti gli alimenti, selezionati con cura girando l'Italia e scegliendo il meglio delle produzioni di qualità del nostro paese. È proprio questa ricerca al centro del nuovo portale web, rivolto a professionisti e consumatori. Ogni alimento scelto per fare parte di Base Alimentare ha sul web informazioni complete: la sua scheda con foto, dati nutrizionali, notizie sul produttore e sugli ingredienti, e in più una storia che lo rende unico. Non ci sono altre aziende del nostro settore che forniscono informazioni così utili e complete. In più il sito è anche divertente. È questa la forza dell'azienda: una selezione di prodotti di qualità, completamente certificati e dei quali ci si può fidare. Un prodotto giusto, serio e costante. È fondamentale che le persone siano in grado di apprezzare la qualità, perché i sapori sono una



delle gioie della vita."

D. Ma cosa troveranno i visitatori del sito? potranno interagire?

R. "Il sito è uno strumento per consultare consigli d'abbinamento, spunti di utilizzo, storia e cultura. Abbiamo reso disponibili ricette e abbinamenti e aggiorneremo le informazioni seguendo le nostre stesse scoperte e quelle dei nostri clienti. I visitatori potranno infatti inviarti suggerimenti che se accolti saranno pubblicati online. Vogliamo ascoltare ed essere animatori di una comunità attiva. Tutte le informazioni disponibili vengono condivise perché le scelte siano sempre più consapevoli. Vogliamo condividere impressioni, idee e opinioni con chi ha la passione per prodotti genuini e speciali. Sapere che quello che impariamo può essere messo in circolo e contribuire a generare nuove emozioni è una grande soddisfazione."

D. Base Alimentare non è quindi un semplice ingrosso?

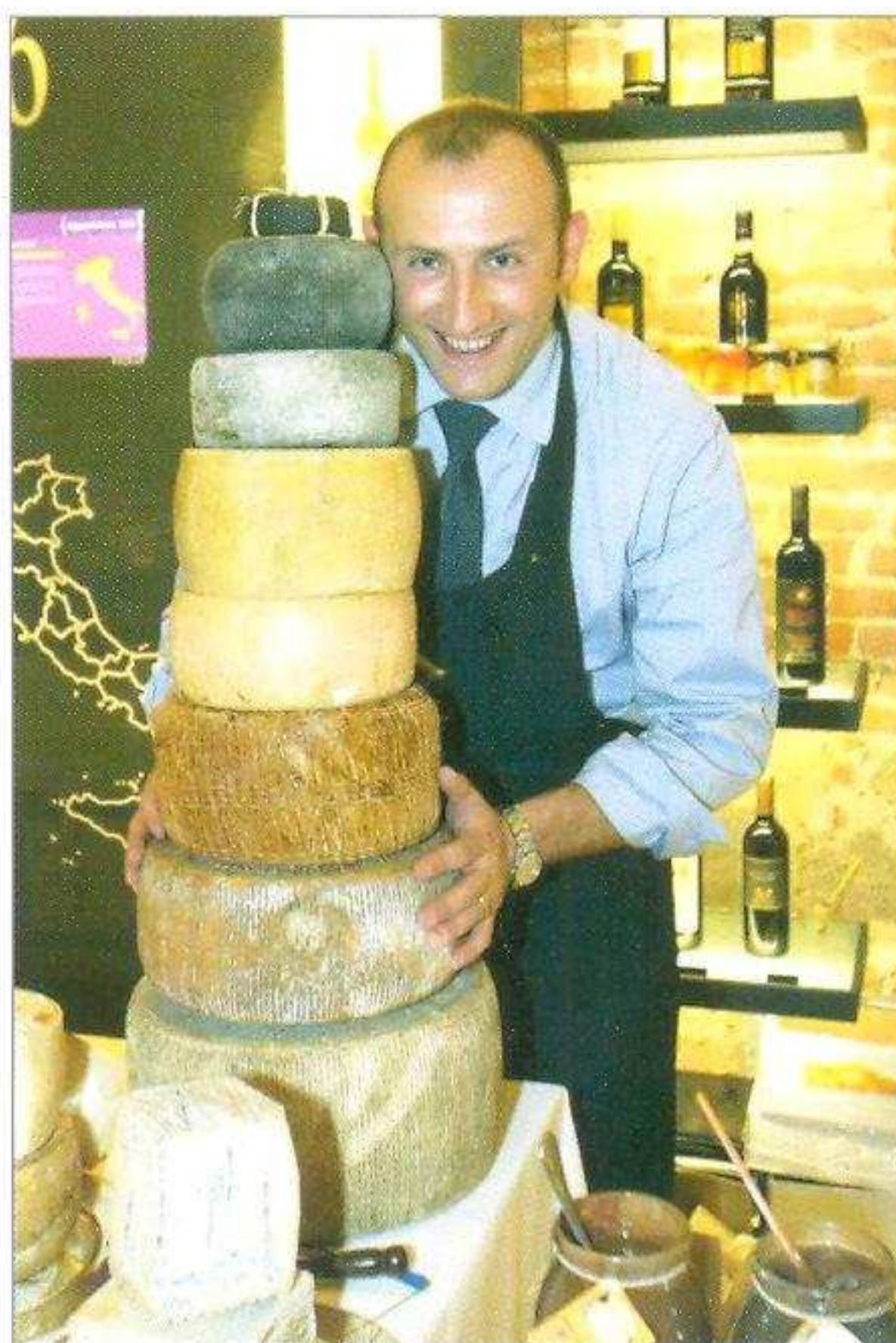
R. "Proprio così. Base Alimentare non è un ingrosso. L'interesse è posto sulla scoperta delle prelibatezze, non sulla ricerca dell'affare. Il valore della qualità è al primo posto. Siamo un'azienda con una grande voglia di innovare e di creare cose nuove. Vogliamo creare movimento, smuovere le acque. Non ci piace stare fermi. Io ho per natura uno spirito ottimista, molto utile contro la sfiducia che sento in giro in questi tempi. Mi definiscono una persona entusiasta, ed è vero. Mi piace incontrare la gente. Accoglierla. Ascoltarla. Spiegare. Voglio fare cultura. E di conseguenza questo è anche l'approccio di Base Alimentare."

D. Quali sono i prodotti che selezionate?

R. "Molto semplice: selezioniamo i prodotti che ci emozionano, quelli che riescono a raccontarci qualcosa di più rispetto agli altri. Non sono facili da trovare, ma quando si incontrano ci si emoziona. È un po' come innamorarsi."

D. Puoi farci qualche esempio?

R. "Ecco, vediamo. Sono molto felice di avere tra i miei prodotti il Liquore del Pastore. È un esempio perfetto della filosofia di Base Alimentare. La scoperta di questo prodotto è avvenuta percorrendo strade poco battute, dandosi il tempo di assaggiare, di parlare, di capire, di esplorare un territorio ricco di tradizioni che rischiano di scomparire. Il Liquore del Pastore è una ricetta con più di cento anni di storia alle spalle. Nasce a Castagneto Carducci ed è l'unico liquore veramente toscano, insieme al più noto Vin Santo. Sono rimasto colpito dal sapore e dalla bellezza della lavorazione artigianale. E ogni volta che mi trovo a farlo assaggiare, oppure semplicemente a parlarne, cerco di trasmettere l'atmosfera e le sensazioni del mio primo assaggio, sapendo di stare facendo qualcosa di piccolo, ma di importante. Un'altro prodotto che ho amato incontrare sono delle Fette Biscottate Piemontesi, all'apparenza poco attraenti, con



la superficie tutta abbrustolita. Se si è capaci di andare oltre le apparenze si viene ripagati da un sapore unico. Dopo la sorpresa dell'assaggio si scopre che nascono da una ricetta del 1700 e che sono fatte tutte rigorosamente a mano. Grazie a questa paziente ricerca un prodotto come la fetta biscottata, banalizzato dalla distribuzione di massa, riguadagna il posto che le spetta."

D. Ci sono altre novità in arrivo?

R. "Sì, non ci stanchiamo mai. Questo è solo un primo passo. Accanto al sito Base Alimentare nasceranno presto anche altri due spazi web: Nonna Chiara e De'Magi, dedicati alle linee di prodotti che ho creato in questi anni. Anche questi prodotti sono al centro di uno studio: per l'immagine grafica ci siamo affidati all'agenzia A-Typic, mentre la creazione dei servizi web è stata

affidata alla web agency Vivadesign. Altra grande novità: lo spazio aziendale di Castiglion Fiorentino si allargherà presto, per ospitare una moderna sala per la degustazione ed un locale per l'affinamento dei Formaggi De'Magi. Sono prodotti che curo personalmente. Si tratta di una piccola produzione di qualità che mi sta dando molte soddisfazioni, formaggi che hanno ottenuto autorevoli riconoscimenti e che utilizzano essenze del territorio per donare fragranze uniche."

Base Alimentare srl - Via Tevere, 116

52043 Castiglion Fiorentino (AREZZO)

Tel. 0575 659995 - Fax 0575 680406

www.basealimentare.it - info@basealimentare.it

