



Pandittaino e Fidagel: due brand siciliani legati da un'attività di co-marketing

Panini d'amare: pane e pesce nelle ricette di Luciano Di Marco

Dieci ricette inedite realizzate dallo chef palermitano **LUCIANO DI MARCO**, volto noto di *Masterchef*, celebrano la Dieta Mediterranea, giocando con due ingredienti principali: pane e pesce, tipici della tradizione gastronomica siciliana, da riscoprire in una nuova veste. Nasce così il ricettario "*Panini d'amare*", con cinque ricette pubblicate e condivise anche sui social, frutto dell'attività di co-marketing realizzata dai brand *made in Sicily* **PANDITTAINO** e **FIDA-**

GEL (divisione **RIPOSTO PESCA SRL**) per valorizzare la rispettiva *brand awareness*, intercettare i consumatori attraverso la comunicazione sia on-line che off-line e potenziare la presenza sul territorio dei marchi. L'operazione di co-marketing prende spunto anche da un gioco di parole, *da mare* e *d'amare*, che diventa un'idea per l'estate per un pranzo al sacco sotto l'ombrellone, con alcune proposte facili da realizzare e da condividere in famiglia e con gli amici.

Luciano Di Marco, ambassador di campagna, si è occupato di cucire e cucinare "sartorialmente" ricette dal mare su misura, valorizzando i prodotti delle due aziende. L'idea alla base è infatti di rappresentare positivamente i marchi in una moltitudine di contesti, guidare le rispettive community on-line alla scoperta di prodotti dal forte legame territoriale, fornire feedback e informazioni sulle referenze coinvolte. «Abbiamo voluto assecondare nuovi trend di

consumo valorizzando la moda del *fish burger* attraverso il linguaggio contemporaneo dei social in grado di arrivare ad un vasto e diversificato pubblico» afferma GIUSEPPE SANTONOCITO, direttore commerciale *Pandittaino*. «Abbiamo scelto alcune nostre referenze, le più idonee per una sperimentazione in cucina come quella portata avanti in questa attività che coinvolge i punti vendita di 4 insegne sul territorio siciliano (*Coop, Decò, Despar e Sisa*) con una comunicazione anche all'interno dei supermercati». «Il marchio *Fidagel* propone pesce senza nessuno strato di ghiaccio per non alterarne il sapore e fornire un prodotto fresco come in pescheria» spiega CARMELO D'AITA, ideatore e responsabile *Fidagel*. «Siamo presenti in tutte le catene più importanti della Sicilia con prodotti unici nel loro genere, in grado di valorizzare al meglio la tradizione gastronomica siciliana. Per quanto riguarda il brand *Fidagel* vogliamo continuare a espanderne la presenza conquistando nuove aree geografiche anche al di fuori dei confini siciliani».

Il ricettario è scaricabile sul sito dedicato, accessibile anche attraverso *QR-Code*, inserito nel visual della campagna all'interno dei punti di vendita coinvolti tramite materiale POP. Alle ricette pubblicate online in formato reel su Facebook, Instagram e TikTok si affiancano quelle condivise sulla *landing page* del progetto nella quale sono disponibili anche consigli culinari dello chef. Sul sito si evidenzia, inoltre, il plusvalore delle referenze e delle aziende coinvolte: da un lato il pane di Pandittaino, cooperativa di soci produttori di grano duro fondata nel 1976 con lo scopo di valorizzare la preziosa materia prima e di verticalizzare l'intero processo produttivo, dallo stoccaggio del grano alla macinazione alla panificazione; dall'altro, il pesce senza ghiaccio aggiunto di *Fidagel*, prodotto surgelato senza glassatura.

Le ricette visibili nei reel sono:

- * *Polpo e panelle con il Pan Burger farcito con tentacoli di polpo arrostito, panelle, salsa allo yogurt, erbetta cipollina, menta*

e scorza di limone;

- * *Panzanella di mare con Pagnotta del Dittaino DOP realizzata con tocchetti di pesce spada, calamari, pomodorino giallo e rosso, olive verdi, basilico, capperi e concentrato di pomodoro;*
- * *Hamburger di pesce spada con Pan Burger condito con erbe aromatiche (prezzemolo, timo, basilico ed erbetta cipollina), maionese di peperone rosso, cetrioli marinati e soncino;*
- * *Frittola di mare con Muffolette classiche, straccetti di calamari in tempura, tentacoli di polpo e cozze in tempura, maionese al prezzemolo e insalata di campo;*
- * *Calamaro e zucchine con Pan Prò, calamaro panato e arrostito, crema di zucchine alla scapece, mozzarella di bufala, misticanza e senape.*

A queste si aggiungono nel ricettario:

- * *Polpo e pomodorini secchi con Pan Prò, polpo arrostito, pomodorini secchi ripassati in padella ripieni di muddica aromatizzata con caciocavallo e prezzemolo, stracciatella olive verdi, scorza di limone e misticanza;*
- * *Cotoletta di mare con Muffolette, fetta di pesce spada panata con una panure aromatizzata con timo limone, prezzemolo, origano e caciocavallo, adagiata su un letto spinacino ripassato in padella con aglio e concassè di pomodoro;*
- * *Picchio pacchio e cozze con Fetta di Pandittaino DOP tagliata spessa e tostata, pomodorino giallo e rosso pic pic, cozze, salsa di basilico e menta (una sorta di tarantina siciliana), bufala;*
- * *Dischi di calamari farciti con ortaggi e purea di patate con Muffolette, calamaro ripieno di ortaggi (una sorta di insalata russa ma al posto della maionese una purea di patate), tagliato a rondelle e adagiato su un battuto di acciughe, prezzemolo e scorza di limone grattugiata, uovo sodo e cetrioli;*
- * *Cozze fritte con Pan Burger, cozze panate e fritte, songino, e crema di pecorino.*