



Nasce OrigoFood: La piazza virtuale delle eccellenze Made in Italy

Dall'esperienza e dalla passione di un gruppo di professionisti attivi in diversi settori della vita economica e culturale (in particolare nel comparto agroalimentare) nasce Origo Food, una piattaforma online che ha lo scopo di proporre un paniere di prodotti locali in grado di trasmettere i valori della tradizione e del territorio nazionale.

È online il sito OrigoFood.com , una grande piattaforma che dà la possibilità di ordinare le eccellenze enogastronomiche italiane

Le abitudini dei consumatori negli ultimi anni sono cambiate e le persone sono sempre più attente alla qualità e alla provenienza dei prodotti. Per dare la possibilità a tutti di conoscere le tipicità dei meravigliosi territori regionali italiani, è nato Origo Food, una di piazza virtuale che riunisce i prodotti di eccellenza Made in Italy.

«La nostra mission è evidente già dal nome della piattaforma: “origo” in latino significa “origine”» spiega Giancarlo Gentile, CEO di Origo, che continua; «ed è proprio sull'origine e sulla lavorazione dei prodotti che abbiamo deciso di puntare. L'obiettivo di Origo Food è la promozione del Bel Paese e del suo elevato potenziale produttivo espresso dalle preziose diversità e dalle insuperabili capacità di tanti piccoli produttori che rispettano il territorio,

conservano la tipicità e fondano le loro aziende su valori etici del lavoro».

I prodotti selezionati e raccomandati da Origo non solo si contraddistinguono per aspetto, sapore, profumo e consistenza ma sono in grado di trasmettere valori spesso sottovalutati nel settore alimentare.

Il primo tra questi valori è la tradizione. L'idea che Origo ha della tradizione tuttavia, non esclude la tecnologia e le moderne conoscenze, Quest'ultime, se ben utilizzate, possono rappresentare strumenti utili capaci di trasmettere la vera tradizione nostrana.

Fondamentale per Origo è, inoltre, la sostenibilità. Tale "qualità" si manifesta sotto forma di particolari aspetti che di volta in volta risultano apprezzati dai consumatori e si riferiscono al prodotto, al modo "virtuoso" con cui è stato ottenuto, all'attenzione per l'ambiente da cui proviene. Nonché alla sua confezione (biodegradabile o compostabile, riutilizzabile, etc.); alle persone che operano nella filiera (cui viene garantito un equo trattamento). Per Origo il valore della sostenibilità tiene conto anche della provenienza del prodotto e su questo Origo si avvale di consulenti importanti come chef stellati e docenti delle accademie di cucina più affermate. Molti dei prodotti disponibili su Origo Food arrivano da aree caratterizzate da elevato pregio naturalistico, marginali e a rischio di spopolamento e qui l'impegno sociale dell'azienda nel mettere in vetrina "piccole grandi aziende" e dar loro visibilità.

Origo ha un profondo legame con il territorio. È questo un valore imprescindibile sul quale poggia la realtà della startup campana. Molte eccellenze di Origo Food non solo arrivano dal territorio nazionale ma vengono interamente lavorate in zone ben delimitate. Esse esprimono la sorprendente e affascinante varietà ambientale e culturale che rende l'Italia un luogo unico al mondo.

«Il portale Origo Food è una importante realtà virtuale enogastronomica che permette ai suoi utenti non solo di acquistare i prodotti di nicchia ma anche di rimanere aggiornati sulle ultime news del settore. Insomma OrigoFood.com è un punto di riferimento per chiunque sia interessato ad apprezzare prodotti gourmet del territorio italiano e le migliaia di visite giornaliere al nostro sito lo confermano», è quanto afferma Antonio Gnassi, direttore Marketing e Comunicazione di Origo, che prosegue: «Nella sezione blog è infatti possibile guardare le videoricette di chef stellati e di giovani foodblogger, leggere le interviste ai fondatori delle aziende, la storia delle aziende stesse e tanto altro ancora. Oltre questo, Origo Food dispone di un sistema di marketing intelligence e un attento servizio di assistenza clienti».