**CAMBIO DI ROTTA PER ALIBERT: LO STORICO PASTIFICIO PARTECIPA AL MARCA DI BOLOGNA CON UN VOLTO COMPLETAMENTE RINNOVATO**

*Preganziol, 16 gennaio 2018* – Lo storico pastificio Alibert di Preganziol (TV) sarà tra gli espositori del Marca, la principale manifestazione italiana dedicata al private label che si terrà a Bologna il 17 e 18 gennaio 2018.

Dal 1967 Alibert produce pasta ripiena nel rispetto della storia italiana, coniugando qualità, innovazione e tradizione. Alibert progetta e fornisce assortimenti personalizzati per i propri clienti, con una specifica attenzione alle esigenze di ciascuno, con ricette uniche nel pieno rispetto della tradizione artigianale del pastificio, una tradizione storica che ha contribuito a renderlo il partner ideale per molti grandi brand.

**Alibert si presenta al Marca 2018 con un volto totalmente rinnovato**. Nel 2016 la società è stata infatti rilevata da una cordata guidata da Valentino Fabbian, ex Amministratore Delegato di Chef-Express e Roadhouse Grill con una trentennale carriera nel Gruppo Cremonini. Il nuovo management ha dato rinnovato impulso alla crescita e allo sviluppo di Alibert. **Sono stati** innanzitutto **rivisti gli impasti e le ricette, che oggi sono tutti a base di materie prime 100% italiane certificate DOP, IGP e STG** (specialità tradizionale garantita). Per soddisfare i palati più esigenti in cerca di cibi che siano allo stesso tempo gustosi, sani ed equilibrati, sono state inoltre **sviluppate nuove ricette con il supporto dello Chef Alessandro Circiello**, Executive Chef del Boscolo Luxury Hotel Exedra a Roma e pluripremiato esperto di cucina basta sulla sana alimentazione.

Il nuovo corso dell’azienda è stato subito premiato dal mercato: dopo un buon 2016, Alibert ha chiuso il 2017 con una produzione a 3.500 tonnellate di pasta ripiena ed un **fatturato in crescita di quasi il 70%** grazie agli **accordi firmati con i principali marchi della GDO in Italia e con aziende estere del calibro di Carrefour, Kraft-Heinz e Metro**.

“*Il 2017 è stato per noi un anno molto importante: da un lato ha segnato il definitivo rilancio della società, dall’altro abbiamo celebrato i 50 anni del marchio Alibert, un traguardo importante per un’azienda che rappresenta la tradizione italiana della pasta fresca ripiena*”, ha commentato Valentino Fabbian, Presidente di Alibert. “*Ci presentiamo quindi al Marca 2018 con un una grande tradizione alle spalle ma con un volto completamente rinnovato, con una nuova e più ampia gamma di prodotti e con ambiziosi progetti di crescita*”.

\*\*\*

**Alibert** è un’azienda italiana specializzata nella produzione di tortellini e pasta fresca ripiena, con sede a Preganziol (TV). La storica azienda si è distinta negli anni come una delle più importanti realtà industriali attive nella produzione e distribuzione di pasta fresca ripiena ed è presente in Italia e nel resto del mondo, sia con la distribuzione di prodotti a marchio proprio, sia attraverso private label. Alibert produce pasta ripiena nel rispetto della storia italiana, coniugando qualità, innovazione e tradizione, con ingredienti 100% italiani, tutti certificati DOP, IGP e STG (specialità tradizionale garantita).

**Per maggiori informazioni:**

Ad Hoc Communication Advisors

Demos Nicola (Mob. 3351415583; demos.nicola@ahca.it)

Francesca Visioni (Mob. 3351415582; francesca.visioni@ahca.it)