



• Il caso RISO GALLO



L'azienda Riso Gallo

- ✓ Fondata a Genova nel **1856**, attualmente ubicata a **Robbio** in Lomellina, il cuore della regione risiera italiana, con due stabilimenti
- ✓ **150 anni** di tradizione ed esperienza al servizio del trade e del consumatore
- ✓ Una delle più grandi riserie d'Europa:
1.200.000 q.li di risone ogni anno
- ✓ Presente in Europa con 3 aziende commerciali:
Gallo UK, Riso Gallo France, F&P Rice SA





L'azienda Riso Gallo

- ✓ Marchio leader in Italia con il **23,4%** di quota a valore* (Riso confezionato + Risotti pronti)
- ✓ Leader in comunicazione:
Top of mind 36** vs follower 27%
Ricordo tot. 98%**
- ✓ Offre un assortimento di prodotti ampio e completo
 - RISO BIANCO
 - PARBOILED
 - PIATTI PRONTI
 - SPECIALTIES
- ✓ Realizza l'unica **guida** specializzata sul risotto, “100 risotti dei più grandi ristoranti del mondo”, giunta quest'anno alla settima edizione (versione bilingue Italiano/inglese, tedesco/francese)





L'analisi dei consumi

Esistono due tipi di problemi legati al riso:

- **IN ITALIA:** il tempo dedicato alla cucina è sempre minore e il risotto tradizionale è una ricetta che richiede parecchio tempo
- **ALL'ESTERO:** il risotto fino a poco tempo fa era pressoché sconosciuto



RISO GALLO, LA MISSION

IN ITALIA:

Rendere più facile il consumo del risotto e trovare nuove occasioni di consumo del riso

ALL'ESTERO:

Diffondere la cultura del risotto nel mondo attraverso innovazioni graduali e continue



1940: LE ORIGINI DEL MARCHIO

- Quando il riso si vendeva ancora sfuso in sacchi anonimi da 50 Kg, **Riccardo Preve** intuisce l'importanza del marchio ed inizia la vendita in scatola, utilizzando l'immagine degli animali per connotare le diverse varietà e per ovviare al problema dell'analfabetismo: la tigre, l'elefante, l'aquila, la giraffa...
- Il **Gallo** già allora individuava le varietà più pregiate. Così divenne nel tempo il marchio dell'azienda.



Confezioni italiana e argentina anni '40



ANNI '60: IL MARCHIO PRENDE VITA

- Con Carosello inizia nel 1968 la stagione delle campagne televisive.
- Nasce il galletto animato ed il claim **“Chicchiricchi”** ancora oggi utilizzati, che decretano il successo del marchio e lo rendono immediatamente riconoscibile a tutti i consumatori.





ANNI '80: NASCE IL RISO PARBOILED

➤ Alcune ricerche di mercato avevano evidenziato i timori di molti consumatori per la tenuta in cottura del riso. Il riso scuoce perché contiene amido.

➤ Nel 1978, Riso Gallo lancia un nuovo prodotto, assolutamente innovativo e sinonimo di modernità che, grazie al processo di parboilizzazione, che gelatinizza l'amido, è molto resistente alla cottura. Si decide di chiamare il prodotto **"Biondo 24 ore"**.





LA LINEA BLOND

- Il nome “Biondo 24 Ore” si è poi rivelato troppo lungo; si è creato perciò un nuovo marchio: **Blond**
- La linea Blond si è poi arricchita di 4 nuovi prodotti a seconda delle **destinazioni d'uso**





CHICCHI CONDITI

1996

Lancia i **CHICCHI CONDITI** novità mondiale, premiata al Sial d'Or di Parigi

Oggi la denominazione è diventata “**Risotto**” in ben 15 gusti

Perché nascono come un vero risotto, attraverso un processo di lavorazione in esclusiva mondiale, che consente ai chicchi l'assorbimento del condimento in maniera del tutto naturale senza: conservanti, coloranti, glutammato monosodico aggiunto e grassi idrogenati.





•CARNAROLI DEL PAVESE



- E' un riso di qualità, prodotto in **quantità limitata**
- Solo le spighe del “**cuore della risaia**”
- Stagionatura minima **1 anno**
- In sacchetto ricamato o in scatola di latta **serigrafata e numerata.**
- In vendita da **Peck a Milano, Fauchon Parigi, Harrod's Londra**





LINEA ESPRESSO 2004

- Nuova categoria di prodotti, pronti in soli **2 minuti** in padella o in microonde
- Si conservano 12 mesi a temperatura ambiente grazie al naturale processo di **STERILIZZAZIONE A VAPORE**
- Un **assortimento completo** per ogni occasione di consumo:

• *Riso Expresso*



• *Risotto Expresso*





ARANCINI SICILIANI

2004

Una nuova sfida: Riso Gallo entra nel mercato dei surgelati lanciando **Arancini Siciliani**, un prodotto ad elevato livello di servizio che si rivolge ad un target moderno.

Si tratta di prodotti già fritti, surgelati, pronti in pochi minuti nel forno tradizionale o nel microonde.



Pomodoro e mozzarella



Prosciutto e formaggio



Ragù e piselli



BLOND VELOCE & VERSATILE

2004

➤ E' un riso parboiled di nuova generazione che:

- ✓ cuoce in soli **8** minuti
(il tempo medio della pasta)
- ✓ e' adatto a tutte le ricette

- Non è un riso precotto o disidratato
- E' un **normale riso parboiled** ottenuto con una tecnologia innovativa unica





PASTA DI RISO 2005

Con la **Pasta di Riso**, Riso Gallo entra in un nuovo mercato.

La pasta prodotta è:

✓ **100% italiana**: prodotta in Italia utilizzando riso 100% italiano

✓ **Sempre al dente**: conserva bontà, tenuta in cottura e colore della tipica pasta italiana

✓ **Altamente digeribile**: naturalmente priva di glutine; approvata dall'Associazione Italiana Celiachia





LINEA BENESSERE 2007

Una nuova linea di prodotti che rispondono alle nuove tendenze dell'alimentazione moderna: varia, equilibrata e ricca di sapori: Per tutti coloro che vogliono mantenersi in forma senza rinunciare al gusto.

3 CEREALI Riso, Avena e Kamut:
Ricco di fibre e magnesio

**3 CEREALI, Riso,
Farro e Orzo:**
Ricco di fibre e fosforo

BLOND INTEGRALE:
Ricco di fibre e vitamina PP

PASTA DI RISO:
100% Italiana,
priva di glutine e
altamente
digeribile



CENTRO RICERCHE



Centro Ricerche



Cabine di assaggio



Impianti pilota



Cucina laboratorio

LA SEGMENTAZIONE QUALITATIVA



Le ricerche ci dicono che non esiste un solo tipo di consumatore di riso; bisogna offrire a ciascun consumatore di riso il prodotto giusto per le sue esigenze.



RISO GALLO NEL MONDO

A. STRATEGIA DEL RISOTTO

B. STRATEGIA “ITALIANA”



RISO GALLO NEL MONDO

A. STRATEGIA DEL RISOTTO

Una delle componenti della Mission di Riso Gallo è: **diffondere la cultura del risotto nel mondo**

Il Risotto segue il trend della **cucina italiana** nel mondo. Dopo la pizza, la pasta, il caffè espresso, la mozzarella di bufala e il prosciutto di Parma, viene evidenziato anche il **Risotto**



RISO GALLO NEL MONDO

Gli strumenti di base su cui si fonda la “strategia del risotto” sono:

- PR: per promuovere il **concetto di Risotto** e legarlo alla marca Riso Gallo
- ADV: per far conoscere la marca
- PACKAGING: una funzione più didattica per spiegare come si cucina e per enfatizzare l'autenticità italiana



RISO GALLO NEL MONDO

B. STRATEGIA “ITALIANA”

Esiste una categoria di **paesi a forte influenza italiana**, dove la strategia è molto simile a quella usata in Italia.

Paesi dell'area Balcanica (Slovenia, Croazia, Albania). Presenza di una forte etnia Italiana, che parla Italiano, guarda la TV italiana, legge giornali italiani.

In questi paesi vendiamo gli stessi marchi e confezioni italiane.



COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA GRAN BRETAGNA

• 2000-2005: CAMPAGNA STAMPA

Pushed for time?

Then take a pack of Riso Gallo Pronto, add water and 12 minutes later, you'll be enjoying an authentic, creamy Italian risotto.

There's nothing more to add, since all ingredients are included. Choose from either the Asparagus, Salmon, Mushroom, Beans and Pancetta, Beef Cheese or Sun-dried Tomato varieties.

Riso Gallo is an Italian family business spanning 5 generations and over 120 years specialising in producing risotto rice. So ask for Riso Gallo by name – and enjoy real risotto, pronto.



Make creamy risotto, pronto.



NUMERO UNO
IN ITALIA
www.risogallo.co.uk

Riso Gallo. Because Italy's favourite dish deserves Italy's favourite rice.

THE ITALIANS TAKE ALMOST AS MUCH PLEASURE in preparing their risotto as they do in eating it. And knowledgeable folk that they are, they've made Riso Gallo their most popular choice of rice.

Take our Carnaroli risotto rice. It's first, because it can absorb plenty of liquid without losing its shape or turning mushy. And yet it still cooks to that classic creamy texture.

Riso Gallo have been supplying rice to people who are passionate about food since 1876.

Ask for Riso Gallo by name. Because you can't have authentic Italian risotto, without authentic Italian rice.

NUMERO UNO IN ITALIA



www.risogallo.co.uk





COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA GRAN BRETAGNA

- 2002: attivazione del sito Internet www.risogallo.co.uk



The Italian rice people

Our Products

Recipes

Who we are

Gallo Guide and
Risotto of the year

News and offers

Risotto and Rice

contact us

site map

useful links

newsletter



30 JANUARY 2006



Corporate web site

products

all the recipes



Risotto Espresso



A creamy risotto
in 2 minutes
Four different
flavoured risottos
ready in just two
minutes in the pan
to taste the unique
creamy risotto
consistency. Also
microwavable (2
min).



Risotto Pronto



Mushroom
A unique range
of naturally
produced
risottos,
flavoursome
risottos in only
12 minutes, by
just adding
water.



Chicchiricchi di felicità

italiano



english



français



deutsch



中文





The Italian rice people

Our Products

► Recipes

Who we are

Gallo Guide and
Risotto of the year

News and offers

Risotto and Rice

contact us

site map

useful links

newsletter



Search recipe

Simple search

search

> Advanced search

Guided search

> Ingredients

> Preparation time



Browse through recipes



Chef's suggestions



Gino's cooking



Submit your recipes



You are also a good chef

If you would like to submit your recipes using any of our rices, our Chef will choose those suitable for publication on this site.

Il Packaging: fronte

NUMERO 1 in ITALIA
Accento sul Made in Italy

ARBORIO
Enfasi sulla varietà

**RISOTTO
RICE:**
Enfasi sulla
destinazione
d'uso

**IMMAGINE
CAMPAGNA
TOSCANA:**
L'immagine con cui
in Gran Bretagna si
identifica l'Italia



ITALIA



UK
GALLO UK



Il Packaging: retro

RISO Gallo ARBORIO
della Piana Padovana

L'Arborio, il più rinomato riso italiano al mondo, è caratterizzato da chicchi molto grossi, corposi, esteticamente bellissimi e perfetti, sia crudi che cotti, dalla perla centrale estesa, capaci di disperdere poco amido e di rendere i risotti delicatamente monsticati. I suoi chicchi rimangono ben sgranati, assorbono i sapori e si legano perfettamente con i diversi ingredienti. L'ARBORIO REGALA PERSONALITÀ A TUTTE LE RICETTE, ANCHE LE PIÙ SEMPLICI

media 4 mm
media 7 mm

Riso Gallo seleziona il suo Arborio nelle migliori risaie della Lombardia

Qui le caratteristiche del terreno e delle acque, il microclima, le tradizionali tecniche agronomiche hanno creato un ambiente ideale per la coltivazione del riso più grosso e più famoso d'Italia. Riso Gallo seleziona solo il migliore Arborio coltivato in questa zona, garantendo chicchi grossi e corposi, dallo straordinario sapore e tenuta in cottura.

RISO GALLO GARANTISCE:

- 1 la zona di coltura;
- 2 la provenienza del riso da risicoltori selezionati;
- 3 la pilatura tradizionale a pietra, per rispettare tutte le qualità organolettiche e nutrizionali del chicco. Questa lavorazione è riconoscibile dal colore lievemente ambrato del chicco;
- 4 la selezione accurata, chicco per chicco, con selezionatrici ottiche.

SELEZIONE 100% RISAIE LOMBARDE PREGIATA

VARIETA'
Descrizione dettagliata della varietà di riso e della zona d'origine

CONSIGLI
Suggerimenti su come cucinare il risotto "all'italiana"

RISO Gallo Arborio RISOTTO RICE
TRADIZIONALE

ITALY'S 3 BEST RISOTTO RICE

- CREAMY & VELVETY
- REMAINS "AL DENTE"
- ARBORIO - IDEAL WITH VEGETABLES RECIPES

ARBORIO is the most well known Risotto Rice in Italy, ideal for traditional vegetable recipes. Risotto is a traditional rice meal from the North of Italy.

The Italians love it because:

- it is creamy and velvety
- the rice retains some bite, "al dente"
- it is versatile - you can easily create your own recipe for every occasion.

HOW TO COOK RICE THE ITALIAN WAY

Ingredients for 4 persons: 320 g RISO GALLO ARBORIO (one pack serves 6), 1 litre hot chicken or vegetable stock, 1 medium chopped onion, 40 g of butter, 1 glass of dry white wine, freshly grated Parmesan and any other ingredients you may wish to add.

- 1 In a heavy bottomed saucepan, sauté the onion in the butter until soft. Add the rice and coat well until transparent.
- 2 Add the wine and stir until it has evaporated. Add a ladleful of the hot stock and simmer. As the stock is absorbed add more stock when necessary.
- 3 Continue in this way for about 18 minutes until the rice is soft, tender and creamy, but the grains are still firm in the centre.
- 4 Stir in the parmesan and the other ingredients if necessary, test for seasoning, cover and leave for 2 minutes.

SERVING SUGGESTION (as shown on the front of the pack)
Add finely chopped courgettes and carrots at Step 1 just after the onions. Add peas and finely chopped fresh tomato in Step 2 just after having added the stock.

Suitable for all Mediterranean rice dishes.

500g e

ITALIA

UK

28

GALLO UK



IL MARCHIO



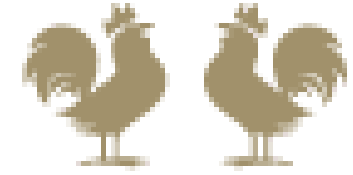
USA

Un'esperienza negativa



Nel 1995 la GALLO WINERY, azienda produttrice di vino di Modesto, California, cita in giudizio Riso Gallo a causa dell'omonimia dei due marchi, anche se:

- Il riso è in una categoria diversa da quella del vino
- Il marchio Riso Gallo è antecedente



E.&J. Gallo Winery



SPAGNA

Un'esperienza positiva



In Spagna esiste da molto tempo una marca leader di pasta molto nota (45% del mercato): **PASTA GALLO**, marchio di proprietà della famiglia Espona di Barcellona

Pasta e Riso sono nella stessa categoria merceologica:

→ **SCONTRI e PROBLEMI**

12 giugno 1989: si raggiunge un compromesso con la famiglia Espona

Espona potrà utilizzare ovunque il marchio **Gallo** per la pasta

Preve potrà utilizzare ovunque il marchio **Gallo** per il riso

