|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**NUTRIFREE ACCOMPAGNA I PROPRI CONSUMATORI ANCHE IN VACANZA**

**INSIEME AL GRUPPO NICOLAUS:**

*Partnership e nuova fornitura di una linea di prodotti selezionati per Nicolaus Club*

*Attività di formazione ad hoc, seguite da Chef altamente qualificati e specializzati nella creazione di proposte gastronomiche gluten free*

*Attività congiunte di comunicazione*

NT Food è un’azienda da sempre attenta alle esigenze dei propri consumatori, pronta a soddisfare i regimi dietetici di tutti coloro che viaggiano lungo percorsi alimentari alternativi. Grazie ad una partnership con Nicolaus Club, Nutrifree accompagnerà celiaci e intolleranti nelle loro vacanze, facendoli sentire coccolati in un’esperienza sicura e senza pensieri. In questa prima fase Nutrifree approderà al Nicolaus Club La Giurlita, al Nicolaus Prime il Gabbiano e al Nicolaus Club Bagamoyo Resort con l’intento di essere presente in futuro in tutti i club del gruppo.

*Poter accompagnare i nostri clienti anche in vacanza,* commenta Enrico Cecchi Direttore Commerciale e Marketing NT Food, *è per noi un altro importante traguardo in linea con la nostra filosofia. Nel Gruppo Nicolaus abbiamo trovato un partner affidabile, attento quanto lo siamo noi, alla qualità e all’ascolto delle esigenze della clientela. Insieme abbiamo tracciato un percorso esperienziale, in grado di accogliere il consumatore intollerante e accompagnarlo durante tutto il soggiorno, offrendo gusto, varietà e soprattutto la serenità di un prodotto sicuro e certificato. Per iniziare la vacanza con lo spirito giusto e far sentire la nostra vicinanza, abbiamo pensato ad una “Box del Sorriso”, firmata Nutrifree, ovvero una welcome kit contenente una selezione dei nostri migliori snack monoporzione dolci e salati.”*

Il progetto, pensato con Nicolaus Club, andrà ben oltre la possibilità di mettere a disposizione degli ospiti intolleranti una linea di prodotti senza glutine all’interno dei loro menù ma sarà volto ad innalzare il livello della loro esperienza. Infatti, questa partnership prevedrà anche una parte di formazione tenuta da chef altamente qualificati, come ad esempio Emanuela Ghinazzi, autentica pioniera della cucina gluten free che ha definito basi fondamentali, capaci di innovare e di garantire una preziosa fonte di benessere alle persone con problemi di celiachia e di intolleranza al glutine, conservando tutto il piacere associato al cibo. Unitamente all’Executive Chef del Gruppo e agli chef a capo della brigata di cucina delle differenti strutture, le figure consulenziali individuate da NT Food elaboreranno menu particolari, incentrati anche sulla valorizzazione della territorialità al fine di garantire momenti legati al gusto pienamente gratificanti e vari.

*“Con grande soddisfazione annunciamo la partnership con un’azienda quale NT Food che come noi crede nell’ascolto delle esigenze del cliente per tracciare inediti orizzonti esperienziali in perfetto equilibrio tra benessere e bien vivre, nonché ispirate dall’eccellenza del nostro Made in Italy. Per appagare i nostri clienti con problemi di intolleranze, in un aspetto importante della vacanza quale il gusto, volevamo fortemente, appunto, un’azienda italiana e siamo davvero felici che sia NT Food con cui condividiamo lo stesso sistema valoriale. Grazie anche a questo, insieme daremo corpo a un’innovativa forma di progettualità legata al soggiorno in un villaggio turistico, incentrata su una comune conoscenza di peculiarità territoriali, risorse legate alla stagionalità della natura e desiderata delle persone”,* commenta Sara Prontera, marketing manager Gruppo Nicolaus.

Parte all’accordo tra il Gruppo Nicolaus e NT Food anche la stesura di un piano di comunicazione congiunto, finalizzato alla valorizzazione della particolarità della partnership e dell’opportunità che rappresenta per le rispettive buyes personas.

**Ufficio Stampa**

Fabrizio Savigni

[fsavigni@gmail.com](mailto:fsavigni@gmail.com)

­­­3455117406

Nt Food Spa – Altopascio (Lu)