

Food & bev

catalogue

buyer



www.olioagathos.com



www.bergader.it



www.valsagroup.it



www.versilfood.com



www.masiellofood.com



www.sassellese.it



www.fiorentinifirenze.it



www.pesceazzurroshop.com



www.alimentha.com



www.regina1962.com



www.sciattaportermilano.it



www.terrantica.it



www.boutiquedeifruttidimare.it



www.sgattonisurgelati.com



www.salumificiocts.it



www.mygrappa.it



www.mozzare.it



www.pt-consulting.it



www.marca.bolognafiare.it



www.gulfood.com



19th EDITION

ma[®]ca

by  **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

THE BRIDGE FOR YOUR GLOBAL BUSINESS

BOLOGNA, 2023 JANUARY, 18 – 19

www.marca.bolognafiere.it

With the patronage of  **ADM** ASSOCIAZIONE DISTRIBUZIONE MODERNA

TECHNICAL SCIENTIFIC COMMITTEE



Antico Forno Pasticceria *Angelo Colapicchioni*

Nel cuore di Roma dal 1934

Pangiall'Oro

Il Pangiall'Oro affonda le sue origini nell'antica tradizione capitolina del Pangiallo.

Si tratta di un dolce ottenuto dalla cottura di un impasto di frutta secca, miele e cedro candito poi ricoperto da uno strato di pastella d'uovo che gli dona quel colore dorato che lo caratterizza.

Prodotto con soli alimenti naturali ha un sapore indimenticabile che lo rende unico.



L'Antico Forno Pasticceria Colapicchioni, attività storica di eccellenza di Roma, a pochi passi da Castel Sant'Angelo, da oltre 70 anni offre ai suoi clienti prodotti dolciari artigianali di altissima qualità e ricchi di tradizione.

PANPEPATO IMPERIALE

Dolce di farina e frutta secca con pepe nero della Malesia e frutta esotica, felice connubio tra la nostra tradizione e quella orientale.

La tradizionale ricetta del panpepato è stata riformulata utilizzando il pepe nero della Malesia e sostituendo la classica frutta candita con il gusto più esotico di ananas, papaia e ginger.

Pangiallo Romano

Il PangiallORoMano è un dolce tipico che ricorda i sapori di un tempo. Una ricetta semplice che viene arricchita dalla farina di farro, dalla frutta secca selezionata e dal miele italiano.

Antico Forno Pasticceria ANGELO COLAPICCHIONI
Via Tacito, 76/78 - 00193 Roma - Tel: 06 32 15 405
Via Properzio, 23 - 00193 Roma - Tel. 06 6880 13 40

www.colapicchioni.it



CHICZA®

... VIENE DALLA TERRA
E RITORNA ALLA TERRA!



BEST IN CONFECTIONERY AND SNACKS



30 grammi, 12 quadratini, 8 gusti, 1 cuore

SOSTIENE I CHICLEROS

Oltre 1500 Chicleros stanno realizzando il loro sogno! Chicza sostiene la loro economia e oggi riescono a vivere una vita più dignitosa insieme alle loro famiglie.

SUPPORT THE CHICLEROS

Over 1500 Chicleros are making their dream come true! Chicza supports their economy and today they manage to live a better life together with their families.

AIUTA IL PIANETA

La commercializzazione di Chicza contribuisce alla riforestazione di 4000 ettari della foresta Maya contrastando il cambio climatico in atto.

HELP THE PLANET

The marketing of Chicza contributes to the reforestation of 4000 hectares at the Mayan Rainforest counteracting the ongoing climate change.

RISPETTA L'AMBIENTE

Masticando Chicza non si inquina e le Amministrazioni Comunali non spendono soldi pubblici per ripulire i residui lasciati a terra dai chewing-gum convenzionali.

RESPECT THE ENVIRONMENT

Chewing Chicza does not pollute and the Public Administrations do not spend money to clean up the residues left on the ground by traditional chewing-gum.

QUALITÀ E SICUREZZA

Chicza è un chewing-gum sostenibile e biodegradabile composto da soli ingredienti naturali e certificati biologici, oltre ad essere certificati kosher e vegan.

QUALITY AND SAFETY

Chicza is a sustainable and biodegradable chewing-gum made up of only natural and certified organic ingredients in addition to being certified kosher and vegan.



Distribuito da/Distributed by
ECOLBIO S.R.L.
Via Mar Bianco, 18/20
00122 Roma (RM)
www.ecolbio.it



EcolBio s.r.l.
Vivi Secondo Natura

Scopri di più su Find out more on
www.chicza.it



VEGAN





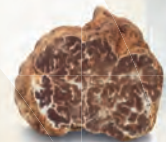
SCAN NOW.
TASTE OUR
SELECTION!

#trufflerevolution



SINCE 1987 STEFANIA CALUGI
SELECTS THE BEST TRUFFLES OF
THE TUSCAN TERRITORY AND
REALISES PRODUCTS BASED ON
TRUFFLES CREATING NATURAL
AND INNOVATIVE RECIPES SUCH
AS THE CHEESE AND WHITE
TRUFFLE POWDER,
A UNIQUE AND UNEXPECTED
COMBINATION!

More than Truffle!



STEFANIA CALUGI[®]
tartufi dal 1908

We proudly satisfy Italian and international safety food standards

seguici su   

www.tartufi.it



baked goods



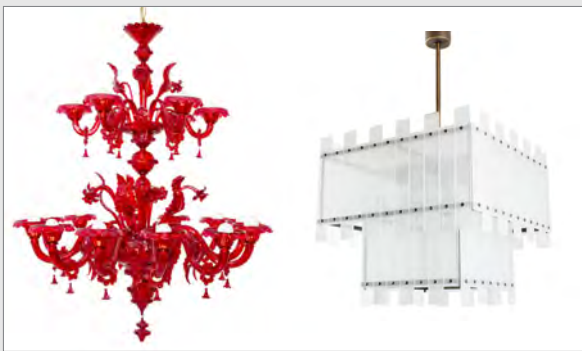
Il vecchio Fornaio srl: passion since 1985.
pp. 10-13

services



Arti Grafiche Reggiani srl: Eco-Logiko, the open/close and anti-theft system.
pp. 16/19

ho.re.ca



Cristalleria Murano® by Lux Glass Tini srls®: classic and contemporary Murano Crystal chandeliers - pp. 52/55

oil



Fioentini Firenze spa: presents the new line of "climate friendly" products. pp. 60/65

editorial management and registered office: Via Cesare Cantù, 16
20831 Seregno (MB) - ITALY
Tel. +39 0362 244182

Catalogue of Food & Beverage products for retailers, buyers, and hospitality sector.
Published: annual
Registration: Court of Monza
15/2018 of 13.11.18

stampa 3c - MARCA

In partnership with:



web site: www.editricezeus.com
e-mail: redazione@editricezeus.com
portal: www.allfoodonline.com
e-mail: marketing@allfoodonline.com
skype™: editricezeus

Showcase of food&beverage products, wines and alcoholics year 8 - 2022

managing editor
Enrico Maffizzoni
direzione@editricezeus.com

dairy



Cooperlat Soc. Coop. Agricola:
territory, tradition, quality and
innovation. - pp. 74/76

wine



La vinicola del Tiverno srl: the secret
to making good wine is the pursuit
for quality - pp. 86/88

frozen foods



Sgattoni Surgelati srl: italian gourmet,
the flavour that was missing... pp. 98/101

pasta



Pastificio Fabionelli spa: innovation and
sustainability. - pp. 146/148

alcohol



D.i.s. srl - Distillers&Distributors:
the everlasting flavour. - pp. 152/154

confectionery



Ke Integratore srl: snacks with only
natural ingredients. - pp. 164-165

editorial manager
S.V. Maffizoni
redazione@editricezeus.com

editorial production
Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

account dep. manager
Elena Costanzo
amministratore@editricezeus.com

project and layout design creative dep.
ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

translations
Leomilla Translation

printing
Zeus agency





LATTERIA SOLIGO: SINCE 1883

Latteria Soligo is an agricultural cooperative which, since its establishment in 1883, has been based on the hills of Treviso, now a UNESCO World Heritage Site. It was founded on the inspiration of Blessed Giuseppe Toniolo to improve the life of the peasant community and the quality of food.

“In order to create perfect products” wrote the founders in the statute: a strong mission that includes the quality of the milk - which today is recognized as having superior quality by the Verified Quality specification of the Veneto Region - the care of animals, the protection of the territory and a fair remuneration to farmers.





**LATTERIA SOLIGO:
DAL 1883**

Lattoria Soligo è una Cooperativa Agricola che dalla sua costituzione nel 1883 ha sede sulle colline del trevigiano, oggi Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Fu fondata su ispirazione del Beato Giuseppe Toniolo per migliorare la vita della comunità contadina e la qualità degli alimenti.

“Onde realizzare prodotti perfetti” scrissero i fondatori nello statuto: una missione forte che comprende la qualità del latte - che oggi è riconosciuto di qualità superiore dal disciplinare Qualità Verificata della Regione Veneto - la cura degli animali, la salvaguardia del territorio e una remunerazione equa agli allevatori.



140 years of presence and recognitions that already arrived at the end of the 19th century with the prizes at the international exhibitions of Parma and Paris, up to the present day and the gold medals at the 2019-2020 World Championship of Cheeses in Bergamo and 2021-2022 in Oviedo, Spain.

A 140-year history of attention to its territory and the environment, with the adoption of practices of social, environmental and economic sustainability, such as the circular economy inherited from peasant culture. A 140-year history of solidarity and presence in society, culture and sport. A 140-year history of modernity, research and innovation, to allow tradition to respect authenticity, in the safety of traceability protocols and certificates as a guarantee for consumers and distributors.

www.latteriasoligo.it

140 anni di presenza e riconoscimenti che arrivano già a fine Ottocento con i premi alle esposizioni internazionali di Parma e di Parigi, per arrivare ai giorni nostri e le medaglie d'oro al Campionato del Mondo dei Formaggi 2019-2020 a Bergamo e del 2021-2022 a Oviedo, in Spagna.

Una storia lunga 140 anni di attenzione al proprio territorio e all'ambiente, con l'adozione di pratiche di sostenibilità sociale, ambientale ed economica, come ad esempio l'economia circolare ereditata dalla cultura contadina. Una storia lunga 140 anni di solidarietà e di presenza nel sociale, nella cultura e nello sport. Una storia lunga 140 anni di modernità, di ricerca e innovazione, per consentire alla tradizione di rispettare la genuinità, nella sicurezza di protocolli e certificati di tracciabilità a garanzia dei consumatori e dei distributori.

www.latteriasoligo.it

CARNI • SALUMI • BESTIAME



S.R.L.

INDAL®

*Professionisti
nella
Filiera della Carne*

Innovazione & Tradizione

Qualità & Sicurezza

Azienda certificata IFS e BRC



www.indalsrl.com

ma[®]ca

by  **BolognaFiere**

PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

CARNI • SALUMI • BESTIAME S.R.L.
INDAL

Padiglione 16

Corsia C Stand 36

BOLOGNA
18-19
GENNAIO
2023
19^ª EDIZIONE

il  ecchio **Fornaio**
passione dal 1985

Sede legale VIA ALTICHIERO 92 35135 PADOVA
P.Iva 03681970285 www.ilvecchiofornaio.it

PASSION SINCE 1985

Il Vecchio Fornaio is a certified company that was founded in 1985 by two families with a single passion: bread.

Today we are a solid, structured and continuously growing reality, which has 40 collaborators and three production laboratories:

- fresh bread
- long-lasting packaged products slices bread and snacks
- fresh pastries, savory and sweet for anniversary.

We distribute our references for 80% through large-scale retail trade and 20% through the Food Service channel.





PASSIONE DAL 1985

Il Vecchio Fornaio è un'azienda certificata che nasce nel 1985 da due famiglie con un'unica passione: il pane.

Oggi siamo una realtà solida, strutturata e in continua crescita, che conta 40 collaboratori e tre laboratori di produzione:

- pane fresco,
- panificati a fette, snack confezionati a shelf life di lunga durata,
- pasticceria fresca, prodotti salati e di ricorrenza.

Distribuiamo le nostre referenze per l'80% attraverso la Grande Distribuzione Organizzata e per il 20% attraverso il canale Food Service.



Family, tradition, rigor, commitment and attention to the customer are the values that have always distinguished us and that characterize the products we offer to customers every day, 360 days a year.

It is precisely the trust of our customers that leads us to Marca to present our line of sliced bread "Le fette di Bontà®" and our packaged soft sandwiches. Products that want to think

Famiglia, tradizione, rigore, impegno e attenzione al cliente sono i valori che da sempre ci contraddistinguono e che caratterizzano ogni giorno i prodotti che offriamo ai Clienti, 360 giorni l'anno.

Proprio la fiducia dei nostri clienti ci portano a Marca per presentare la nostra linea di pani affettati "Le fette di Bontà®" e i nostri panini morbidi confezionati. Prodotti che vogliono pensare al futuro in quanto conservano tutta

about the future as they preserve all the tradition and taste of fresh bread but in a versatile guise, which helps limit waste and guarantees good bread whenever you want. The line is designed to reach consumers looking for everyday bread or protein and functional solutions.

the important investment in the new automated laboratory, we are able to produce and package, with the best technologies currently on the market, for a daily production of approximately 5000 kg per day. The clean room with absolute filters guarantees a long shelf life without the use of added preservatives.

We are able to work under our own or private label according to needs with logistics and shelf life that guarantee distribution throughout Italy and Europe.

www.ilvecchiofornaio.it

la tradizione e il gusto del pane fresco ma in una veste versatile, che aiuta a limitare gli sprechi e garantisce un pane buono ogni volta che si desidera. La linea è pensata per raggiungere i consumatori che cercano un pane da tutti i giorni o soluzioni proteiche e funzionali.

Grazie all'importante investimento nel nuovo laboratorio automatizzato, siamo in grado di produrre e confezionare, con le migliori tecnologie ad oggi sul mercato, per una produzione giornaliera di circa 5000 kg al giorno. La camera bianca a filtri assoluti garantisce una shelf life lunga senza l'uso di conservanti aggiunti.

Siamo in grado di lavorare a marchio proprio o del distributore a seconda delle esigenze con una logistica e shelf life che garantiscono la distribuzione in tutta Italia ed Europa.

www.ilvecchiofornaio.it

“ ITALIAN ORGANIC FOOD IN 2023 ”



The Covid- 19 pandemic certainly had a negative impact on the Italian organic food industry. However, this sector has begun to recover as consumers resume demand for delicious perishables. In the first six months of 2022, profits in Italian food exports rose by 16% compared to the previous years.

Germany, France, and Benelux are the biggest areas for importing Italian food products. However, there is also a thriving B2B industry within Italy itself. In 2023, there are several trends for food production and distribution to be aware of. Here are some of them.

Food Traceability

When a restaurant purchases food products from a supplier, they want traceability for all sections of the supply chain. This is especially true for meat such as poultry, as animal welfare is a major concern. Organic and ethically

sourced meat will likely be a key focus for the industry in 2023. Italy provides a large amount of fish to both local and international businesses.

Companies that are transparent about their practices will seem more attractive.



Our Editorial Office



image: Freepik.com



image: Freepik.com

Technological Advancements

The rise of eCommerce has transformed the Italian organic food industry. It has expanded the different types of products available to order. B2B logistics can become more efficient in the coming year as new forms of technology are embraced. On the other hand, classic staples such as pasta and vegetables will still be ordered wholesale by customers all over the world. Technology could even be used in the production of the food itself. For example, olive oil companies may use new hardware and software to increase their yield on a factory scale without undermining their organic status.

Fast Delivery

Advanced GPS apps and delivery drones allow perishable Italian foodstuffs to reach the customer in a shorter amount of time. This means that in 2023, restaurants can get fresh products and serve them on the same day. Pizza continues to be an extremely popular form of Italian food. Live yeast is required to make the dough. In the past, organic yeast would have died before reaching the customer. As a result, people resorted to canned products instead.

Demand for Shelf Life

Meanwhile, 2022 saw a marked increase in the demand for food with an enhanced shelf life. This poses an issue for suppliers of organic products. Firms will need to find ways to make items last longer without resorting to the use of additives.



image: Freepik.com



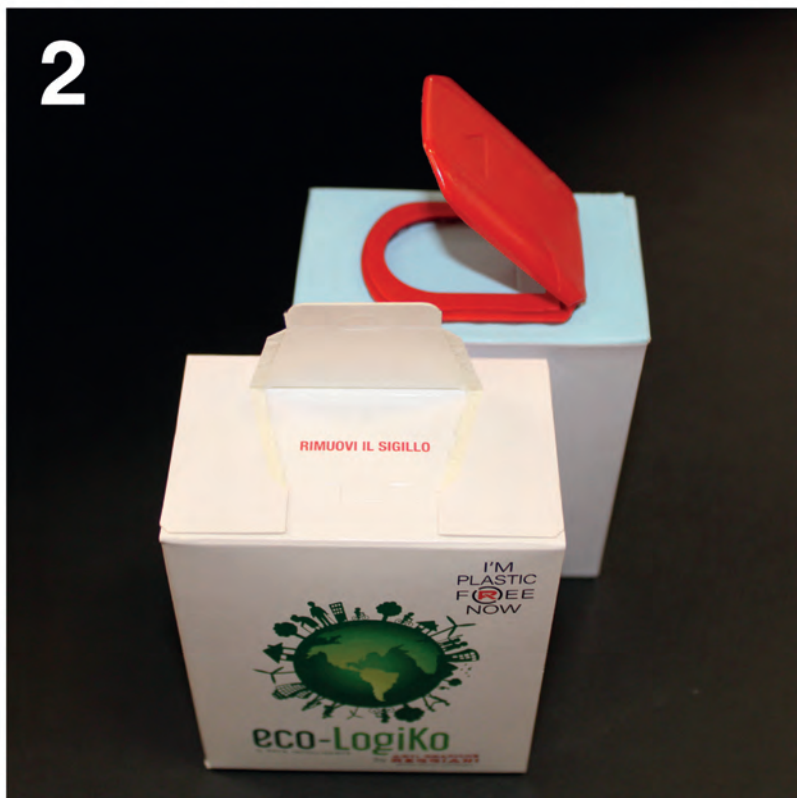
ECO-LOGIKO, THE OPEN/CLOSE AND ANTI-THEFT SYSTEM

Arti Grafiche Reggiani srl is an historical paper company based in Bologna for more than 50 years. Its reference market includes food, cosmetic, pharmaceutical and wine companies, the cleaning sector and all those companies that need to create packaging, labels, displays or blisters for their products. Arti Grafiche Reggiani's technical staff intervenes already in the design phase, providing all the information needed for the pack's realization with a perspective of feasibility, affordability and environmental sustainability. From design to graphic file management, from printing up to the finished product with die-cutting and gluing. A 360° service that guarantees a careful control during the entire production phase and 100% confidentiality. All the procedures are certified according to ISO 9001:2015 and FSC norms.

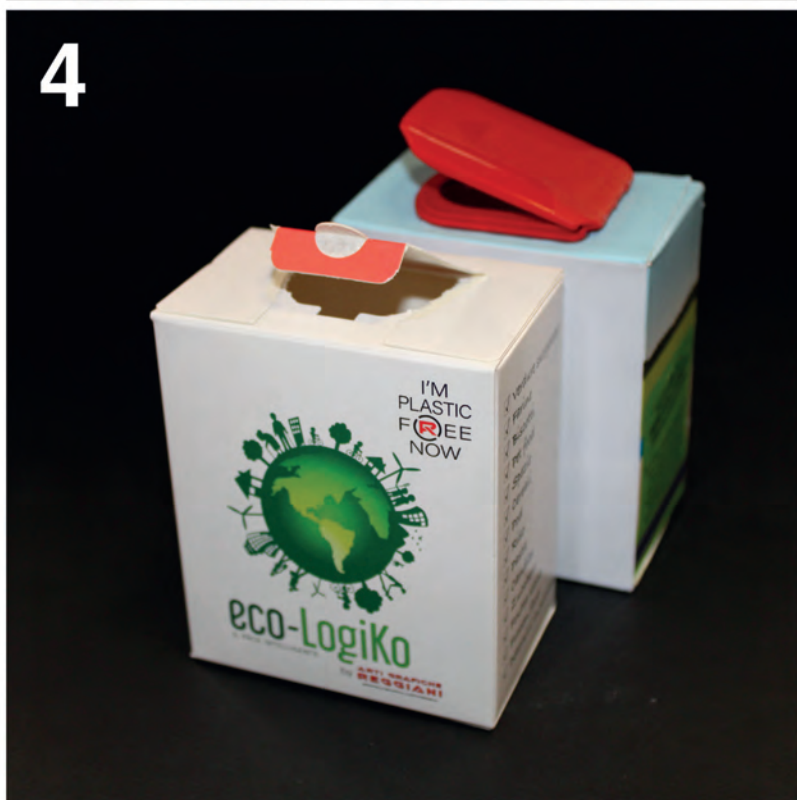
Eco-Logiko is an open/close and anti-theft system that can be applied to any cardboard case and does not require the use of plastic parts, contrary to what is on the market to-



2

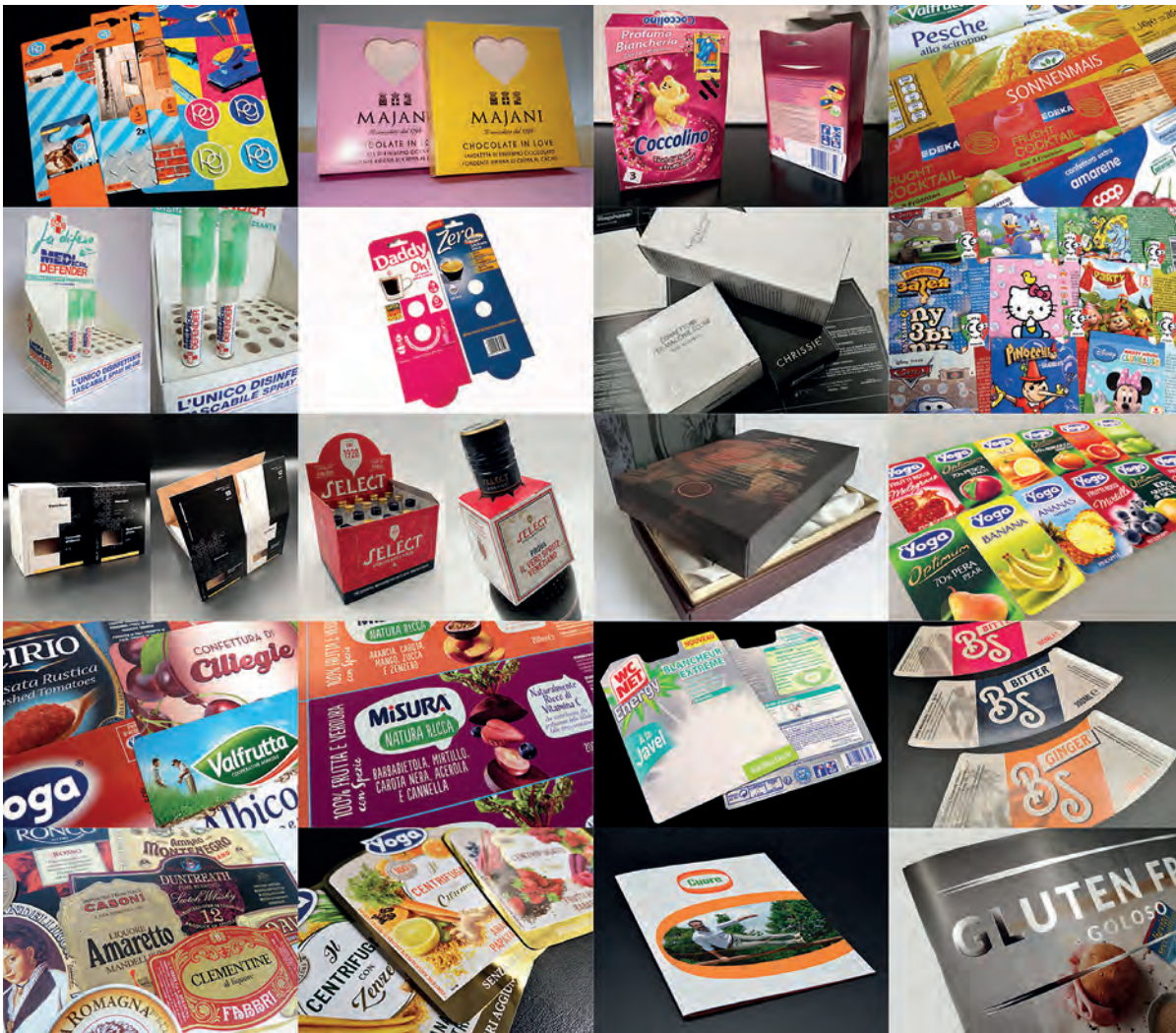


4



**ECO-LOGIKO,
IL SISTEMA APRI/CHIUDI E
ANTIEFFRAZIONE**

Arti Grafiche Reggiani srl è un'azienda cartotecnica storica, presente nel bolognese da oltre 50 anni. Il suo mercato di riferimento è composto da aziende alimentari, cosmetiche, farmaceutiche, vinicole, settore della detergenza e da tutte le aziende che hanno bisogno di realizzare un packaging per il proprio prodotto oppure etichette, espositori, cartelli vetrina, blister. Lo staff tecnico di Arti Grafiche Reggiani interviene già in fase di progettazione fornendo tutte le informazioni necessarie alla realizzazione del pack in un'ottica di fattibilità, economicità e sostenibilità ambientale.



Dalla progettazione, alla gestione del file grafico, alla stampa, fino ad arrivare al prodotto finito con fustellatura e incollatura. Un servizio a 360° che garantisce un attento controllo in tutte le fasi produttive e 100% di riservatezza. Tutte le procedure sono certificate a norma ISO 9001:2015 e FSC. Eco-Logiko è un sistema apri/chiedi e antieffrazione, applicabile a qualsiasi astuccio in cartoncino e non richiede l'utilizzo di parti in plastica, contrariamente a quanto presente oggi sul mercato.

La soluzione proposta, brevettata dalla Arti grafiche reggiane, è macchinabile, adatta per alimenti (anche surgelati), pet food, farmaceutico, cosmetico..

day. The presented solution, patented by Arti Grafiche Reggiani, is machinable and suitable for food (even frozen), pet food, pharmaceuticals, cosmetics...

The plastic's elimination makes the case easily separable, facilitating the daily recycling activity and guaranteeing the functionality of the original product, regardless of its shape and size.

The use of Eco-Logiko allows the elimination of the plastic cap, avoiding its production, processing, transport, recycle or disposal; the optimization of palletisation due to the new design allows a road transport's reduction and therefore less CO2. The extension of this solution to the entire market would lead to a huge saving in environmental and economical terms, with no changes in the production and processing system.

www.artigrafichereggiani.it

L'eliminazione della plastica rende l'astuccio facilmente separabile agevolando le attività di riciclo quotidiane, garantendo le stesse funzionalità del prodotto originario, indipendentemente dalla forma e dalle dimensioni dello stesso.

L'utilizzo di Eco-Logiko consente l'eliminazione del tappo in plastica prevenendone la produzione, lavorazione, trasporto, riciclo o smaltimento; l'ottimizzazione della palletizzazione dovuta al nuovo design consente una diminuzione dei trasporti su strada quindi minor CO2.

L'estensione della soluzione all'intero del mercato porterebbe ad un ingente risparmio in termini ambientali ed economici, con nessuna modifica al sistema di produzione e lavorazione.

www.artigrafichereggiani.it

eco-LogiKo è un progetto di

IL PACK INTELLIGENTE



Eco-LogiKo è un sistema di apertura, chiusura e anti effrazione, applicabile a qualsiasi astuccio in cartoncino, per la totale garanzia di conservazione del prodotto contenuto. Macchinabile, elimina il tappo in plastica, economico, facilita le attività di riciclo. Utilizzabile in campo alimentare, cosmetico, detergenza e farmaceutico.



Ci trovate al Marca by BolognaFiere - Bologna 18-19 gennaio 2023 PAD. 28 - stand D3



www.artigrafichereggiani.it - www.eco-logiko.it

ARTI GRAFICHE REGGIANI - via Del Lavoro, 2 - 40064 Ozzano dell'Emilia - Bologna - Tel. 051.79.88.29

“FOOD DELIVERY TRENDS ACROSS ITALIAN”



image: Freepik.com

Supermarkets

Food retailers and leading supermarkets across Italy are always exploring new opportunities that will see them last longer in the business. However, countless variables influence the Italian food B2B delivery niche. Therefore, making correct predictions about foods highly likely to feature on most Italians' plates remains critical.

Unlike in other countries, where people enjoy their favorite meals in food courts and restaurants, Italy takes a different approach, with an overwhelming number of customers buying their food from supermarkets. This is not to say that the love for quality food has withered out, but Italian supermarkets lead the pursuit of quality.

A General Outlook on Food Delivery

The earliest record of food delivery in Italy was in Naples, Italy, in 1889, where the royal family ordered a Pizza. Fast-forward, the Italian food delivery market is worth over one million Euros as of 2022. Four players dominate the current food space – JustEat, Deliveroo, Glovo, and Uber



Our Editorial Office

Eats. Based on market data from these leading Italian food distributors, Roma and Milano lead in terms of volumes distributed. However, a closer look at Italian food trends reveals swift changes in consumer behavior.

With people struggling with busy lives and strained budgets, the food distribution market has been changing. This has resulted in a somewhat complex scenario that sees traditional and modern food delivery trends coexist; and, at times, pull in different directions.



image: Freepik.com

TRENDS IN FOOD DELIVERY BUSINESS

Small Stores Dominance

Italy is one of the European Union's countries with the highest number of small and medium stores.

As such, consumers are rarely hard-pressed to find places to buy good food. Coop and Conad are the two largest

food retailers, with 25% of the market share, while the top five enjoy 52% of the market, which is relatively lower compared to other European nations.

The Rise of the Private Label

Private labels are fast becoming a mainstay in the Italian food distribution market. Although their market share is relatively lower than the EU average, almost every food retail chain or supermarket owns a private label. Traditional brands still have a firm grasp of the market, but this has changed following the COVID-19 pandemic and the economic downturn.

Final Thoughts

Although consumer trends have changed recently, Italians' attention to quality food remains. So, whether you need to enjoy Spaghetti alla Carbonara, Napolitana Pizza, Risotto, Arancini, or the Florentina Steak, there is so much quality that might be missing on TV available at an affordable price. Large retailers, supermarkets, or Italian wholesalers who leveraged their capital base during the recession are fast replacing traditional custodians of quality food. But it still remains that independent food stores could make a comeback.



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

il **Valore**
della qualità
Superiore

il **Valore**
del benessere
animale

il **Valore**
di una filiera
controllata

Il marchio della Regione Veneto Qualità Verificata identifica prodotti creati in regime di qualità Superiore, secondo regole più ferree della legge nel rispetto del consumatore, degli animali e dell'ambiente.

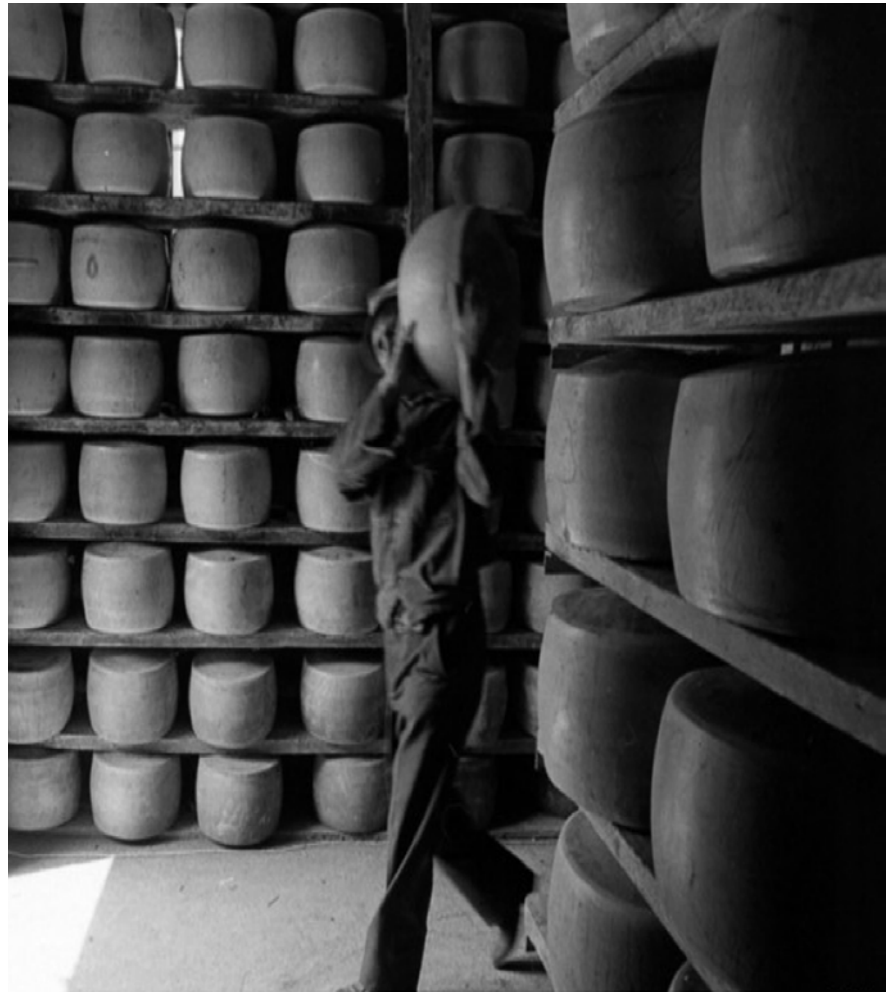




THE HIGHEST QUALITY DAIRY PRODUCTS

Me Group srl is a dynamic, young enterprise staffed with personnel with over 20 years experience in the production, marketing and import-export of dairy products.

Me Group operates as sales office on behalf of large dairy industries of North Europe for the Italian market. Being also producers, it is possible to pursue the business goal even better: we provide customers with the highest quality dairy products, managing to respond to market de-





**PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
DELLA MASSIMA QUALITÀ**

Me group srl è un'azienda che si occupa di trading internazionale di materie prime alimentari.

Il Gruppo, composto da un Team di giovani talenti, vanta oltre 20 anni di esperienza nella produzione, commercializzazione, import-export di prodotti lattiero-caseari.

Me group opera come ufficio vendite per conto di grandi industrie lattiero-casearie del Nord Europa per l'intero mercato italiano, proponendo i suoi servizi alle più importanti realtà aziendali del panorama nazionale e non solo.



mands. In order to pursue the Food Business, Me Group boasts its own production of excellent raw materials and derivatives, also creating entirely tailor-made products.

The Me Group includes: the industrial dairy Melk Factory, Italian Buffalo, the brand that has launched an absolute novelty on a world level, i.e. the first buffalo milk to drink, Me Group Trading and MegaMe with a Turkish partner who deals with international trading and Megamente, a representation and consultancy agency with 20 years of experience.

Melk Factory is Me Group dairy where we produce cagliata, ricotta and cream (with different percentages of fat mass), and mozzarella.

With the innovative Italian Buffalo line, Me Group gives life to an exclusive product that is naturally rich in protein, calcium, phosphorus and

Essendo anche produttori, è possibile perseguire ancora al meglio l'obiettivo aziendale, ovvero fornire ai clienti prodotti lattiero-caseari di massima qualità riuscendo a rispondere alle esigenze di mercato.

Nell'intento di perseguire il food business, Me group, vanta di una propria produzione di materie prime e derivati di eccellenza realizzando anche prodotti interamente tailor-made.

All'interno del Gruppo Me fanno parte: il caseificio industriale Melk Factory, Italian Buffalo, il marchio che ha lanciato una novità assoluta a livello mondiale, ovvero il primo latte di bufala da bere, Me group Trading e MegaMe con partner turco che si occupano di trading internazionale e Megamente, agenzia di rappresentanza e consulenza con esperienza 20ennale.

Melk Factory, è il caseificio della Me Group dove viene prodotta oltre Cagliata, Ricotta

low in salt. This milk, called PRO MILK, is characterized by being a source of proteins (66% more than cow's milk) probiotic, 100% natural and rich in calcium and dandruff: ideal for the whole family attentive to well-being.

The Me Group Company is constantly growing and for this reason it sets new goals and innovations every year.

For this 2023, high quality and absolutely new products will be launched on the market, presented in national preview at the Marca 2023 fair.

www.megroup.srl

e Panna (con diverse percentuali di massa grassa), e la mozzarella.

Con l'innovativa linea Italian Buffalo, Il Gruppo Me, da vita ad un prodotto esclusivo che è naturalmente ricco di proteine, calcio, fosforo e povero di sale.

Questo latte, chiamato PRO MILK si caratterizza per essere fonte di proteine (il 66% di proteine in più rispetto al latte vaccino), probiotico, 100% naturale e ricco di Calcio e Forforo, ideale per tutta la famiglia attenta al benessere.

L'Azienda Me Group è in continua crescita e per questo ogni anno si prefigge nuovi obiettivi e novità. Per questo 2023 verranno lanciati sul mercato prodotti di grande qualità e assolutamente nuovi, presentati in anteprima nazionale presso la fiera Marca 2023.

www.megroup.srl





seguici su   

www.tartufi.it

WHITE TRUFFLE SEASON

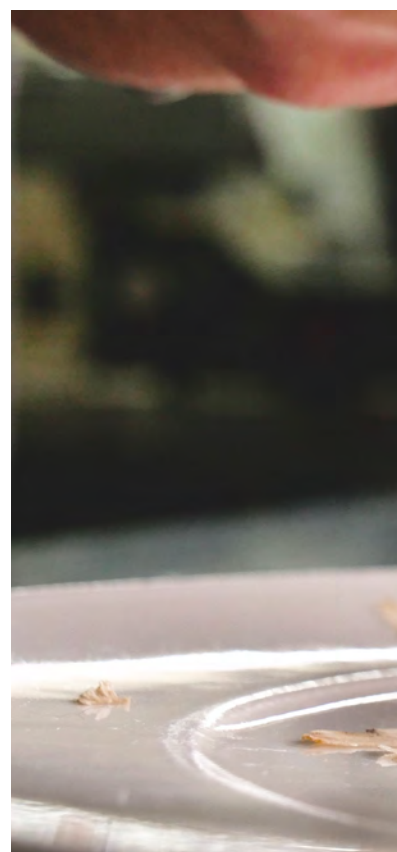
September: **White Truffle** season begins; a mysterious tuber, rich and much sought-after, whose delicate but decisive flavour enhances the taste of any dish.

Continuing a tradition of over a century, Stefania Calugi selects the **highest quality raw materials** for the preparation of truffle products and not just white truffles, which are now known and distributed all over the world.

For example, her **pâté with white truffles** is one of the company's top sellers. This product, made with potatoes, heavy cream, and white truffles, is ready-

to-use, so it works perfectly as a condiment for pasta or when whisking a risotto sauce. It is also ideal for dressing sandwiches and crostini, thus creating a simple but delicious snack, box lunch, or a memorable appetizer. The pâté is **gluten-free**, like the entire Stefania Calugi line, which now offers more than 150 items.

Together with her corporate team, Stefania is constantly researching and developing **innovative recipes** with the goal of bringing **genuine**, top quality, healthy products to her customer's tables. To find out more about Stefania Calugi and all her products, visit www.tartufi.it





LA STAGIONE DEL TARTUFO BIANCO

Settembre, inizia la stagione del **Tartufo Bianco**. Un tubero misterioso, ricco e ricercato, il cui sapore, delicato ma deciso, permette di esaltare il gusto di qualsiasi piatto. Proseguendo una tradizione di oltre un secolo Stefania Calugi seleziona **materia prima di altissima qualità** per preparare prodotti al tartufo, bianco ma non solo, che oggi sono conosciuti e distribuiti in tutto il mondo. Il **patè con tartufo bianco** ad esempio è uno dei best seller dell'azienda: un prodotto pronto all'uso realizzato con patate, panna e tartufo bianco, perfet-

to per essere usato come condimento per la pasta e per mantecare i risotti. Ideale anche per farcire panini e crostini, creando così un semplice ma buonissimo lunch box uno snack o un'apericena memorabile. Un prodotto **gluten free**, come tutta l'intera linea firmata Stefania Calugi che ad oggi conta più di 150 referenze. Insieme al team dell'azienda Stefania si dedica costantemente alla ricerca e allo sviluppo di **ricette sempre innovative** con l'obiettivo di far arrivare sulle tavole del suo pubblico un prodotto sano, buono e **genuino**. Per saperne di più su Stefania Calugi e scoprirne tutti i prodotti potete visitare il sito. **www.tartufi.it**





LA SASSELLESE IS READY TO HAVE, AND SHARE, A NEW PASTRY EXPERIENCE

The combination of tradition and innovation, combined with development of the region, are the ingredients for a new recipe from La Sassellese, whose new production facility was inaugurated in Maddalena, in the municipality of Sassello, on 30 June.

“This is the company’s third production site, bringing our total work space to 7000 square metres dedicated to production,” said Agata Gualco, Managing Director of the ADR (Azienda Dolciarie Riunite) Group. “We achieved our objective without any delays, inaugurating the facility after two and half years of hard work and following an investment of several million euro.”

The new site is an example of excellence in Italy: the structure has been entirely

LA SASSELLESE È PRONTA A VIVERE, E A RACCONTARE, UNA NUOVA STORIA DI DOLCEZZA

Il binomio tra tradizione e innovazione, unito allo sviluppo del territorio, sono gli ingredienti per la nuova ricetta de La Sassellese: il nuovo stabilimento produttivo che è stato inaugurato a Sassello il 30 giugno, in località Maddalena.

“Si tratta del terzo sito produttivo dell’azienda che ci permetterà di ampliare i nostri spazi di lavoro fino a 7000 metri quadrati di produzione. - ha raccontato Agata Gualco, consigliere delegato del gruppo ADR (Aziende Dolciarie Riunite) - Abbiamo raggiunto il nostro obiettivo senza rallentamenti inaugurando lo stabilimento dopo due anni e mezzo di duro lavoro e a seguito di un investimento di diversi milioni di euro”.





modernised, in terms of both its structural characteristics and through the conception, design, and purchase of a new multi-function production line which allows for a confectionery production that's flexible, attentive to details, and fully in keeping with tradition.

La Sassellese is a brand that's deeply connected to regional tradition. In this regard, the "ABCs" of its sweet products are iconic: Amaretti Morbidi, Baci di Sassello, and Canestrellini. These delicacies are exported all around the world, thus spreading the region's confectionery tradition to Europe, Australia, Japan, and the United States, a result made possible thanks to two sets of principles which have always characterised ADR's business and the La Sassellese brand: artisan business and industry, combined with tradition and innovation, giving life to typical products made with the same techniques as always, but with the help of increasingly cutting edge technology. This is then further enhanced by particular attention dedicated to product quality and an environmentally sustainable business model, guaranteed by various certifications.

For all of these reasons, the inauguration of the new facility is both a fantastic end point, but especially, looking towards the future, a significant starting point.

www.sassellese.it

Il nuovo sito rappresenta un'eccellenza a livello nazionale: la struttura è stata sottoposta a un riammodernamento completo sia sotto il profilo strutturale sia attraverso l'ideazione, progettazione e acquisto di una nuova linea produttiva multifunzione che oggi permette di realizzare una produzione dolciaria duttile, attenta al dettaglio e in piena linea con la tradizione.

La Sassellese è un marchio profondamente legato alla tradizione del territorio, iconico sotto questo aspetto è il suo ABC della dolcezza: Amaretti Morbidi, Baci di Sassello e Canestrellini. Eccellenze esportate in tutto il mondo, tramandando così la tradizione dolciaria del territorio in Europa, Australia, Giappone e Stati Uniti. Un risultato possibile grazie a due binomi che da sempre caratterizzano l'attività di ADR e del brand La Sassellese, artigianato e industria si accompagnano a tradizione e innovazione, dando vita a prodotti tipici realizzati con i procedimenti di una volta grazie all'aiuto di tecnologie sempre più all'avanguardia. A questo si aggiungono un'attenzione particolare alla qualità dei prodotti e una vocazione eco-sostenibile, garantita da diverse certificazioni.

Per tutti questi motivi l'inaugurazione del nuovo stabilimento risulta un ottimo punto d'arrivo ma soprattutto, guardando al futuro, un significativo punto di partenza.

www.sassellese.it



“ E-SHOP: A CASA COME IN PASTICCERIA CON LE CREAZIONI DI BRUNELLI ”

Lo shop online è nato da poco per dare la possibilità a tutti gli appassionati dei prodotti di Paolo Brunelli, vincitore del premio gelatiere d'Italia 2018 per Dissapore, di riceverli comodamente a casa



Paolo Brunelli

Uno shop online, legato alla maestria del pasticciere/gelatiere/cioccolatiere Paolo Brunelli, pluripremiato a livello nazionale dalle maggiori testate di settore (Gambero Rosso, Identità Golose, Dissapore), è a disposizione di tutti i golosi d'Italia, anche e soprattutto per quelli non di base nelle Marche.

All'indirizzo <https://paolobrunelli.me/shop/> sono disponibili tutti i prodotti di Brunelli: dalle torte ai biscotti, dal cioccolato alle creme spalmabili, dal babà al Rum fino all'Alchermes senza dimenticare il torrone e i lievitati da ricorrenza. Per ragioni logistiche legate alla spedizione, l'unico grande assente è il gelato, ma per ovviare a questa mancanza e far gustare anche i sapori che si celano nei suoi gusti più celebri Paolo Brunelli ha ideato delle tavolette di cioccolato con gli stessi ingredienti usati per il gelato.

La struttura della vetrina è stata studiata per proporre tutti i prodotti di Paolo Brunelli per categoria o per percorso gustativo come nel caso degli zabaioni, delle creme spalmabili e delle torte che seguono il filo conduttore della colazione tipica italiana. Lo shop è volutamente molto intuitivo per permettere all'utente una navigazione e un

acquisto facili ed immediati. Il pagamento sicuro è effettuabile tramite i principali metodi di pagamento (Carte di credito, Paypal, Satispay o pagamento alla consegna) e la consegna avviene entro i due giorni lavorativi successivi all'ordine.

È previsto il lancio di nuovi prodotti in concomitanza con le Feste: dragees, zabaioni in vasetto in vari gusti, chartreuse, babà all'Alchermes, torrone morbido di Agugliano e torrone al gianduia, oltre agli immancabili panettoni. Presenti anche delle idee regalo: la Gift Card spendibile sul sito, i tre libri di Paolo Brunelli e delle confezioni degustazione come le CosaCombo che danno la possibilità di assaggiare l'intera linea di pasticceria secca del mastro pasticciere.

Trovate tutte le informazioni sul sito

<https://paolobrunelli.me/shop/>

VISITA L'E-SHOP!



PAOLO BRUNELLI



FOOD LABORATORY CECCHIN ANDREA AND CARLO

The delicious taste of fresh pasta. Passion is the secret - along with a formidable determination to protect local culinary traditions by using only the freshest ingredients to create and enhance flavors and aromas that have been lost elsewhere.

The pasta dough emanates from a special recipe devised on the farm: Semolina durum wheat, Soft 0 wheat flour, and fresh eggs. Fresh meats and vegetables are prepared and cooked in our own kitchens. We use Venetian culinary practices to enhance the natural flavors until they are able to make their way to consumers' dinner tables and become part of a delicious and variable daily menu.

By choosing only the best flours for correct compactness and texture of the pasta, freshly laid eggs and genuine ingredients, Pastificio Cecchin has become symbolic of homemade artisan production, using skilful professional knowhow and the highest quality and service standards.

Managed by Andrea, Carlo and Laura Cecchin, the esteemed family-run artisan workshop - utilizes important modern production processes and has released a wide range of its own production and house specialty products.



Piacere quotidiano



LABORATORIO ALIMENTARE CECCHIN ANDREA E CARLO

Il sapore è quello gustoso della pasta fresca. Il segreto è una passione e un amore che ha conservato tutte le caratteristiche di genuinità del prodotto fatto in casa con ingredienti freschissimi capaci di esaltare sapori e fragranze altrove dimenticate.

Gli impasti sono frutto di esclusive ricette elaborate in azienda: semola di grano duro, farina di grano tenero 0 e uova. La carne e le verdure sono preparate e cotte nelle nostre cucine. La tradizione culinaria veneta contribuisce ad esaltare il prodotto fino a giungere nelle nostre tavole per un saporito e assortito menù quotidiano.

Scegliendo le migliori farine, che consentono alla pasta di mantenere compattezza e ruvidità, uova fresche e i più genuini ingredienti, il Pastificio Cecchin è simbolo di una produzione artigianale casareccia, eseguita con sapiente arte ai massimi livelli di qualità e servizio.





These vary from fresh egg pasta to handmade tortelloni and ravioli stuffed with vegetable fillings. There are handmade cappelletti and fagottini filled with cured prosciutto, and artisan crespelle ready to be put in the oven or in the microwave (for a quick and easy meal) with a choice of exquisite fillings; and then there are potato or pumpkin gnocchi or sweet tortelli stuffed with custard and fruit conserves.

All in the name of authenticity.

The business began circa 25 years ago, when the two brothers Andrea and Carlo Cecchin started a new venture in a sector that had always fascinated them and that they knew very well.

“Our goal is to bring a genuine and honest product to the consumer’s table.”

In the IFS certified factories, there are state-of-the-art systems and machinery which transform raw materials into finished products using the best possible work and safety standards in full compliance with HACCP.

www.pastacecchin.it

Gestito da Andrea, Carlo e Laura Cecchin, lo stimato laboratorio artigiano a conduzione familiare – che tuttavia si avvale di moderni processi produttivi – vanta una svariata gamma completa e selezionata di produzione propria e specialità della casa.

Si va dalla pasta fresca all’uovo, ai tortelloni fatti a mano e ravioli ripieni con le verdure. Dai cappelletti e fagottini al prosciutto crudo, alle crespelle pronte esclusivamente fatte a mano da mettere in forno o in microonde (come piatto pronto) con una scelta di squisiti ripieni; fino agli gnocchi di patate o di zucca ed ai tortelli dolci farciti con creme e marmellate. Il tutto all’insegna della genuinità.

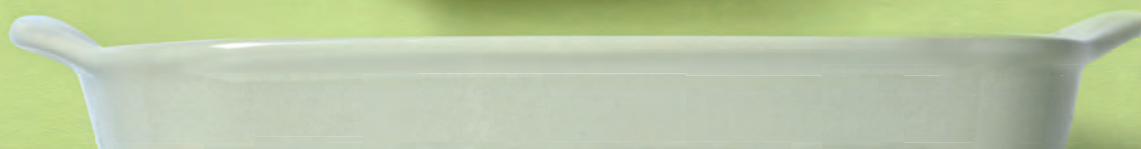
L’attività, ha inizio circa 25 anni fa, quando i due fratelli Andrea e Carlo Cecchin decisero di iniziare una nuova avventura in un settore che li aveva sempre affascinati e che conoscevano molto bene.

Il nostro obiettivo è quello di portare sulle tavole del consumatore un prodotto genuino ed onesto.

Negli stabilimenti di proprietà, vi sono presenti impianti e macchinari di ultima generazione, che permettono una lavorazione artigianale, ma con i migliori standard lavorativi possibili nell’assoluto rispetto delle norme HACCP ed igieniche; gli stabilimenti sono certificati IFS.

www.pastacecchin.it

CI RICONOSCI DAL GUSTO



Chiudi gli occhi
e lasciati trasportare
nell'esaltante viaggio
di sapori, profumi
e tradizioni che ogni giorno
i nostri primi piatti
portano sulla tua tavola.
Un vero piacere italiano.

FRATELLI
Cecchin
PASTAFRESCA

Piacere quotidiano

Nei migliori supermercati
e negozi.

WE BAKE GOOD THINGSEVERY DAY, FOR OVER 80 YEARS

In the heart of Rome, just a few steps from Castel Sant'Angelo, Forno Pasticceria Colapicchioni has been offering its customers high-quality sweets and baked goods for over eighty years. The tradition, experience and creativity of Angelo Colapicchioni, master of craftsmanship, offer everyday flavors of other times. We have always chosen top-quality ingredients to create the best bread and cakes in Rome.

PANGIALL'ORO

Our flagship

The flagship of the Forno Colapicchioni: the Pangiall'Oro, the family jewel, born from the reinterpretation of a recipe of imperial Rome, which has been patented in major countries around the world.

Produced with only natural ingredients of the highest quality, Pangiall'Oro has its origins in the ancient Capitoline tradition of Pangiallo. It is a sweet obtained by cooking a mixture of dried fruit, honey and candied citron then covered with a thin layer of egg batter that gives it that golden color that characterizes it. Produced with only natural foods, it has an unforgettable flavor that makes it

SFORNIAMO BONTÀ OGNI GIORNO, DA OLTRE 80 ANNI

Nel cuore di Roma, a pochi passi da Castel Sant'Angelo, il Forno Pasticceria Colapicchioni da oltre ottant'anni offre ai suoi clienti prodotti dolciari e da forno di altissima qualità. La tradizione, l'esperienza e la creatività di Angelo Colapicchioni, maestro dell'artigianato, regalano ogni giorno sapori d'altri tempi. Scegliamo da sempre ingredienti di prima qualità, per creare il pane e i dolci più buoni di Roma.

PANGIALL'ORO

Il nostro fiore all'occhiello

Il fiore all'occhiello del Forno Colapicchioni: il Pangiall'Oro, il gioiello di famiglia nato dalla rivisitazione di una ricetta della Roma imperiale, brevettata nei maggiori Paesi del mondo.

Prodotto con soli alimenti naturali di primissima scelta. Il PANGIALL'ORO affonda le sue origini nell'antica tradizione capitolina del Pangiallo.

Si tratta di un dolce ottenuto dalla cottura di un impasto di frutta secca, miele e cedro candito poi ricoperto da un sottile strato di pastella d'uovo che gli dona quel colore dorato che lo caratterizza.

Prodotto con soli alimenti naturali ha un sapore indimenticabile che lo rende unico.



unique. A pleasure to be enjoyed all year round at any time of day.

Ingredients: raisins, Italian honey, walnuts, almonds, pine nuts, hazelnuts, candied citron, candied orange, almond flour, chocolate drops (cocoa paste, sugar, cocoa butter), cocoa, eggs, wheat flour, wafer, flavorings. Without any preservative.

PANPEPATO IMPERIALE

The sweet union between the traditions of East and West. Imperial Panpepato, with Malaysian Black Pepper, is the sweet encounter between two different cultures. The Panpepato, typical of the Roman tradition, is combined with traditional Malaysian ingredients to create a unique mix of flavors. Roman hazelnuts and Italian honey combine with exotic fruits and cinnamon in a soft and sweet taste. The typical Malaysian black pepper makes the product special, giving it that spicy aftertaste that characterizes it. No additives or colorants are added.

Ingredients: honey, almond flour, raisins, hazelnuts, walnuts, wheat flour, dehydrated papaya, dehydrated pineapple, dehydrated ginger, coconut milk, sesame, cocoa, dark chocolate, pepper, cinnamon.

www.colapicchioni.it

Un piacere da gustare tutto l'anno in qualsiasi momento della giornata.

Ingredienti: uvetta, miele italiano, noci, mandorle, pinoli, nocciole, cedro candito, arancia candita, farina di mandorle, cioccolato in gocce (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao), cacao, uova, farina di grano, ostia, aromi. Senza conservanti.

PANPEPATO IMPERIALE

La dolce unione fra le tradizioni di Oriente ed Occidente. Il PANPEPATO IMPERIALE con Pepe nero della Malesia è il dolce incontro tra due culture diverse. Il PANPEPATO, tipico della tradizione Romana, si fonde con ingredienti tradizionale della Malesia per dar vita ad un mix di sapori unico.

Nocciole Romane e Miele Italiano si uniscono a frutti esotici e cannella in un morbido e dolce gusto. Il tipico pepe nero della Malesia rende il prodotto speciale dandogli quel retrogusto piccante che lo caratterizza. Non vengono aggiunti additivi o coloranti.

Ingredienti: miele, farina di mandorle, uva sultanina, nocciole, noci, farina di frumento, papaya disidratata, ananas disidratato, ginger disidratato, latte di cocco, sesamo, cacao, cioccolato fondente, pepe, cannella.

www.colapicchioni.it





FROM THE SEA AT YOUR TABLE

Puglia Damare, brand son of the “Boutique dei Frutti di Mare”, has the ambition to bring Apulian tastiness on the Italian tables. The idea comes from the desire to diversify the offer of the parent company, creating and commercializing innovative lines that recall the tradition of the own land.

In fact, “Boutique dei Frutti di Mare”, is the history of the three Carofiglio generations linked to the sea and its products: it has specialized in the fisheries sector, purification, shipment and fish-processing, fish and cephalopods since 1968.

Love and passion are aspects that have guided, inspired and oriented work for decades. This allowed the birth of Puglia Damare: a mix of tradition and innovation aimed at proposing completely new recipes, always linked to the sea and its unmistakable flavors.

The goal?

To meet all the needs of customers in Italy and Europe, proposing tradition and news, respecting the standards and professionalism of Boutique.

www.pugliadamarebyboutique.com

DAL MARE ALLA TUA TAVOLA

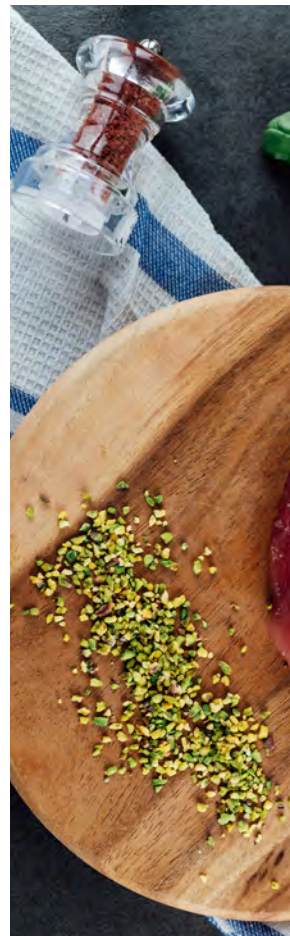
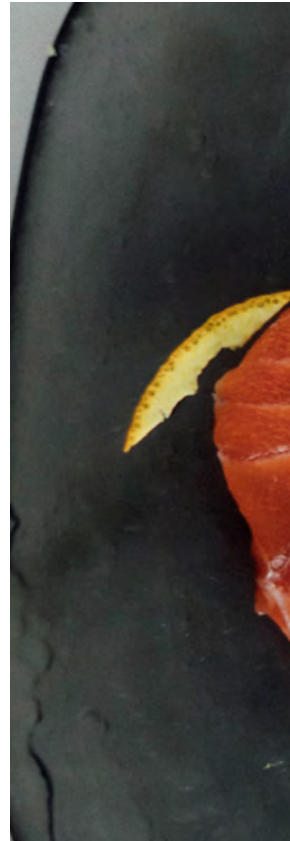
Puglia Damare, brand figlio de la “Boutique dei Frutti di Mare”, ha l’ambizione di portare sulle tavole d’Italia le bontà pugliesi. Nasce dalla volontà di diversificare l’offerta dell’azienda madre, realizzando e commercializzando linee del tutto innovative, ma che richiamino la tradizione della propria terra.

La “Boutique dei Frutti di Mare” infatti, è la storia delle tre generazioni Carofiglio legate al mare ed ai suoi prodotti: dal 1968 è specializzata nel campo ittico, nella depurazione, spedizione e trattamento di frutti di mare, pesce e cefalopodi. L’amore e la passione sono aspetti che da decenni guidano, ispirano e orientano il lavoro. Ciò ha permesso la nascita di Puglia Damare: un mix di tradizione e innovazione volto a proporre ricette del tutto nuove, sempre però legate al mare e ai suoi sapori inconfondibili.

L’obiettivo?

Soddisfare tutte le esigenze dei clienti d’Italia e d’Europa, proponendo tradizione e novità, rispettando gli standard e la professionalità di Boutique

www.pugliadamarebyboutique.com







TRADITION, CRAFTSMANSHIP, QUALITY, RESPECT

These are the words that distinguish our company.

The Centro Toscano Salumi is located in Orontano in the Province of Pisa and produces a wide range of cured meats typical of our region, TUSCANY.

Our society was originally founded at the end of the 1960s but the new corporate structure, which gave life to the CENTRO TOSCANO SALUMI, brought renewal and new life to the company, creating new products with various formats and opening up to new markets: Industry, Food Service and Retail.

Centro Toscano Salumi represents an example of a young, dynamic and reliable society that carefully combines the values of the local artisan tradition, with a careful and progressive technological adaptation, thus guaranteeing the quality and genuineness of our products.

Tradition, experience and a special attention dedicated to the products of our land have always enabled us to produce a delightful selection of raw cured meats, cooked and roasted.



TRADIZIONE ARTIGIANALITA' QUALITA' RISPETTO

Queste sono le parole che contraddistinguono la nostra azienda

Il Centro Toscano Salumi si trova ad Orentano in Provincia di Pisa e produce una vasta tipologia di salumi tipici della nostra Regione LA TOSCANA

Il Salumificio nasce alla fine degli anni 60 ma la nuova compagine sociale, che ha dato vita al CENTRO TOSCANO SALUMI ha portato rinnovamento e nuovo impulso all'azienda, creando nuovi prodotti con vari formati e aprendosi a nuovi mercati, Industria, Food Service e Retail.

Rappresenta un esempio di azienda giovane, dinamica e scrupolosa nel coniugare in modo ottimale i valori della tradizione artigiana del territorio, uniti ad un attento e progressivo adeguamento tecnologico, garantendo così la qualità e genuinità dei prodotti.

Tradizione, esperienza e la particolare attenzione dedicata da sempre ai prodotti della nostra terra ci ha permesso di produrre una selezione di salumi crudi stagionati, cotti e arrosto.



Quality, a precious word, our goal at the end of the production process. Attention is paid to every detail, from the choice of meat to its processing and seasoning. It embodies our passion for what we do.

Respect, an important and fundamental aspect of our work. We do not only take care of our products, we also take care of our customers that are carefully followed in every aspect, from order to delivery which we handle in a careful and rigorous way so that it never fails the trust of our customers.

Among OUR SEASONED PRODUCTS you will find BACON, CHEEK LARD, LARD, LONZINO, CAPOCOLLO, TUSCAN SALAMI AND FENNEL seasoned BRICIOLONA.

Among OUR COOKED AND ROASTED PRODUCTS you can chose among GRILLED HAM, PORCHETTA, ARISTA, TURKEY BREAST AND coppa di testa.

www.salumificiocts.it

Qualità è una parola preziosa, un punto di arrivo al termine del processo produttivo. E' attenzione ad ogni dettaglio, dalla scelta delle carni alla loro lavorazione e stagionatura. E' passione per il nostro lavoro

Rispetto, per noi un aspetto importante e fondamentale del nostro lavoro, la cura del prodotto, ma non solo, il servizio al cliente che curiamo attentamente sotto ogni aspetto dall'ordine alla consegna che gestiamo in modo attento e rigoroso affinché non venga mai a mancare la fiducia dei nostri clienti.

I NOSTRI PRODOTTI STAGIONATI

LE PANCETTE, IL GUANCIALE, IL LARDO, IL LONZINO, IL CAPOCOLLO IL SALAME TOSCANO E LA BRICIOLONA AL FINOCCHIO

I NOSTRI PRODOTTI COTTI E ARROSTO

PROSCIUTTO GRIGLIATO, PORCHETTA, ARISTA, PETTO DI TACCHINO E COPPA DI TESTA.

www.salumificiocts.it



[®] SCRIANI



Twenty experience

®
SCRIANI

TWENTY EXPERIENCE

Scriani winery is a little jewel in the heart of Valpolicella, a fertile land of flavors and traditions, designed by the rows of its renowned vineyards and anchored to the undulating background of sweet hills.

It is in fact located in the town of Fumane in the heart of Valpolicella Classica and the main vineyards are located on a beautiful hill called Monte S.Urbano to the east and La Costa to the west. It is a corner of generous nature, where for generations are sowed and harvested fruits of extraordinary quality, from terrace to terrace, from vineyard to vineyard with the care and passion that have always distinguished these people. It is precisely to





TWENTY EXPERIENCE

L'azienda agricola Scriani è un piccolo gioiello nel cuore della Valpolicella, una terra fertile di sapori e tradizioni, disegnata dai filari dei suoi rinomati vigneti ed ancorata allo sfondo ondeggiante di dolci colline.

Si trova infatti nel paese di Fumane nel cuore della Valpolicella Classica e i principali vigneti sono situati su una bellissima collina denominata Monte S.Urbano ed est e La Costa ad ovest. Si tratta di un angolo di natura generosa, in cui da generazioni vengono seminati e raccolti frutti di straordinaria qualità, di terrazza in terrazza, di vigna in vigna con la cura e la passione che da sempre contraddistinguono questa gente.

È proprio per celebrare questa eredità, fatta di passione, dedizione, tradizione e amore per le cose fatte bene che nasce **Twenty**, un gioiello di famiglia nato in occasione dei 20 anni dell'azienda Scriani per unire le origini al presente.



celebrate this heritage, made of passion, dedication, tradition, and love for things well done that Twenty was born, a family jewel born on the occasion of the 20th anniversary of the Scriani company to unite the origins with the present.

It is a refined, rich blend, coming from the heart of the most authentic Valpolicella. An exclusive wine, produced in only 1700 bottles, to leave its mark. Its color is ruby and its taste is full-bodied, intriguing, and round.

It is characterized by the scent of plum, notes of vanilla, and a warm and pleasant aftertaste reminiscent of cocoa.

It is aged for ten years in oak casks and it is perfect to be matched with robust dishes such as roasts, game meat, seasoned cheese, or red meat in general. It is also excellent as a meditation wine.





Si tratta di un blend ricercato, ricco, proveniente dal cuore della valpolicella più autentica. Un vino esclusivo, prodotto in sole 1700 bottiglie, per lasciare il segno. Il suo colore è rubino e il suo gusto corposo, intrigante e rotondo. È caratterizzato dal profumo di prugna, da note di vaniglia e da un retrogusto caldo e piacevole che ricorda il cacao. Viene affinato dieci anni in botti di rovere, ed è perfetto da abbinare a piatti robusti come arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati o carni rosse in genere. Ottimo anche come vino da meditazione.



But Twenty is not only the fruit of the wise art of winemaking.

Twenty is in fact born from paper, pen, and inkwell, the tools used by our ancestors, the village scribes who gave shape to words by releasing on the paper the story of the people they met. T

wenty is the fruit of the vine that transforms over time. It is elegance, perfection, beauty enclosed in a flower that carries infinite messages.

It is the beginning, from where everything is born. A symbol of life, the beginning of something unique. It is the guardian of the thoughts, ideas, and secrets of the history of a family, of a company, and the legacy that this company and this family wish to transmit.

www.scriani.it





Ma Twenty non è solo il frutto della sapiente arte della vinificazione.

Twenty nasce infatti da carta, penna e calamaio, gli strumenti che usavano i nostri avi, gli scrivani del paese che davano forma alle parole rilasciando sul foglio la storia delle persone che incontravano. Twenty è il frutto della vite che nel tempo si trasforma. È eleganza, perfezione, bellezza racchiuse in un fiore che porta infiniti messaggi. È l'inizio, da dove tutto nasce. Un simbolo di vita, l'inizio di qualcosa di unico. È custode dei pensieri, delle idee dei segreti della storia di una famiglia, di un'azienda, e dell'eredità che questa azienda e questa famiglia vogliono trasmettere.

www.scriani.it

®
SCRIANI

Twenty

20th ANNIVERSARY



MEDI: THE SPECIALISTS OF THIRD PARTY ACCOUNT & CO-PACKING OF FISH PRODUCTS

MEDI, a company with registered office in Anzio (RM), has been operating in the frozen fish sector for about twenty years and is one of the Italian companies that stands out in the field for its ability to fulfill the the most different needs of its customers.

MEDI controls a production unit, located in Controguerra (TE), in the Tronto plain (between Marche and Abruzzo), for the processing, the packaging and the marketing of processed and non-processed fish products, for both retail and catering. The many services offered, several of which are suitable for third party processing, guarantee safety and very high quality standards to b2b sector.

All the production phases carried out within the Medi Srl production plant are, in fact, controlled and certified according to the procedures defined and established in the HACCP manuals, and



MEDI: GLI SPECIALISTI DEL CONTO TERZI & CO-PACKING DI PRODOTTI ITTICI

La MEDI, società con sede legale in Anzio (RM), opera da circa un ventennio nel settore ittico surgelato ed è una delle aziende italiane che più rappresenta, nel campo dei prodotti ittici, la forza del know how per la sua capacità di assolvere alle esigenze più diverse dei propri clienti.

MEDI controlla un'unità produttiva, dislocata nella piana del Tronto (tra Marche e Abruzzo) nel Comune di Controguerra (TE), per la lavorazione, il confezionamento e la commercializzazione di Prodotti Ittici elaborati e non, sia Retail che Catering.

Gli innumerevoli servizi offerti, molti atti alle lavorazioni conto terzi, trasmettono al b2b sicurezza e standard qualitativi altissimi.

Tutte le fasi di produzione svolte all'interno dello stabilimento produttivo Medi Srl, sono in effetti controllate e certificate secondo le procedure definite e stabilite nei manuali HACCP, e certificate BRC, IFS, ASC -FRIEND OF THE SEA, MSC e QCM.

In particolare, tra le certificazioni citate, Medi Srl ha deciso di apporre un proprio sigillo di qualità, il QCM, concepito per identificare la qualità controllata delle sue produzioni in modo univoco e trasparente.



certified by BRC, IFS, ASC-FRIEND OF THE SEA, MSC and QCM. In particular, among the mentioned certifications, Medi Srl has decided to add its own quality seal, the QCM, designed to identify the controlled quality of its products in a uni-vocal and transparent way.

Long since, all the steps of the company's production chain have been clear, traceable and documented; today they are also guaranteed and easily recognizable thanks to the 'Medi Certified Quality' mark, clearly visible on each product.

It represents the assumption of responsibility and the will of the company to satisfy the expectations of consumers on the healthiness and quality of what they buy and eat.

The layouts of the production lines are designed to foster a virtuous production process, which allows the company to produce fish and natural mixes, sauces and ready meals (appetizers and main courses), packaged in bags, and / or in skin - with labels or in boxes.

Furthermore, the Research and Development section, always in line with the new market trends, is able to offer and design numerous recipes based on customer specifications for the production of sauces and ready meals.

Medi, positioning itself among the best Italian companies for strong growth and constant development, is therefore always available to professionally interpret the new needs of today's market in the best possible way.

www.medisurg.it



Da tempo, infatti, la filiera produttiva dell'azienda è chiara, tracciabile e documentata in tutti i suoi passaggi, ma oggi è anche garantita e facilmente riconoscibile grazie al marchio di 'Qualità Certificata Medi', chiaramente visibile su ciascun prodotto.

Il marchio "Qualità Certificata Medi" è, in definitiva, l'assunzione di responsabilità dell'azienda nel voler soddisfare le aspettative dei consumatori in merito alla salubrità e qualità di ciò che acquistano e mangiano.

I layout delle linee di produzione sono specificamente progettati e stabiliti in funzione di un virtuoso processo produttivo, che permette all'azienda di produrre pesce e misti al naturale, sughì e ready meals (antipasti e secondi), confezionati in busta e/o skin e ect e, questi ultimi, sia con etichette che in astucci.

Inoltre, la sezione Ricerca e Sviluppo, sempre in linea con i nuovi trend del mercato, è in grado di offrire e progettare numerosi ricettari su specifiche del cliente per la produzione di sughì e piatti pronti.

Medi, posizionandosi tra le migliori realtà italiane in forte crescita e costante sviluppo, è pertanto sempre disponibile a interpretare professionalmente e al meglio le nuove esigenze del mercato di oggi.

www.medisurg.it

Cristalleria
MURANO

SORPRESE DI LUCE

CLASSIC AND CONTEMPORARY MURANO CRYSTAL CHANDELIERS

Cristalleria Murano® is the leading manufacturer of artistic Murano Glass chandeliers.

With over 40 years of experience, the Tini family carries on the Italian excellence of a centuries-old tradition.

The beauty and quality of its chandeliers have led this company to be recognized in Italy and in the world, making it grow in numerous new markets.

Murano glass chandeliers are appreciated for their classic elegance and uniqueness. Being handblown and handcrafted by Murano glasswork masters, they have contributed with their suggestive shapes to make Venice one of the most fascinating cities in the world.





CLASSICI E CONTEMPORANEI LAMPADARI IN CRISTALLO DI MURANO

Cristalleria Murano® è il produttore leader di lampadari artistici in vetro di Murano.

Con oltre 40 anni di esperienza, la famiglia Tini porta avanti l'eccellenza italiana di una tradizione secolare.

La bellezza e la qualità dei suoi lampadari hanno portato questa azienda ad essere riconosciuta in Italia e nel mondo, facendola crescere in numerosi nuovi mercati.

I lampadari in vetro di Murano sono apprezzati per la loro eleganza, classicità ed unicità. Soffiati e lavorati a mano dai maestri vetrai muranesi hanno contribuito con le loro forme suggestive a rendere Venezia una tra le città più affascinanti al mondo.

Che si tratti di un palazzo presidenziale, della hall di un albergo, di una villa di lusso o della sala di un ristorante, i lampadari di Cristalleria Murano® sono in grado di catturare lo sguardo, illuminare ed impreziosire ogni ambiente.

Grazie ad un catalogo di oltre 400 lampadari completamente personalizzabili per colori e numero di luci ed alla possibilità di



Whether it is a presidential palace, a hotel lobby, a luxury villa or a restaurant hall, Cristalleria Murano®'s chandeliers are able to enrapture the viewer as well as illuminate and embellish any environment.

Thanks to a catalog with more than 400 chandeliers completely customizable in terms of colors and number of lights and the possibility of designing new customized models upon request, Cristalleria Murano® satisfies every lighting need.

Constituted by a team of experts, the Contract division of Cristalleria Murano® is able to provide all the necessary support for any type of project: hotels, restaurants, public and residential.

Cristalleria Murano® works jointly with Architects, Interior Designers and final clients with the aim of surprising with light.

Through a synergic work with partners, Cristalleria Murano® is able to drastically abate project definition times and to fulfill in a practical and concrete way the customer's needs, in compliance with the pre-established budgets. The ability and talent of Cristalleria Murano's glasswork masters allows to create custom-made chandeliers and customized advanced lighting solutions.

Through hundreds of projects and satisfied customers, Cristalleria Murano® has developed an extraordinary ability to transform client's requests into reality. From this spirit were born many series of design products conceived for contract, with a contemporary style, which combine Murano glass with modern metals and finishes.

Each Cristalleria Murano® chandelier carries with it the charm of a piece of Italian history of luxury manufacturing.

Choosing to illuminate and enhance your rooms with Cristalleria Murano® chandeliers contributes to perpetuating a centuries-old tradition.

www.cristalleriamurano.com





progettare a richiesta nuovi modelli su disegno, Cristalleria Murano® soddisfa qualsiasi esigenza di illuminazione.

Composta da un team di esperti, la divisione contract di Cristalleria Murano® è in grado di fornire tutto il supporto necessario per ogni tipologia di progetto: alberghi, ristoranti, pubblico e residenziale.

Cristalleria Murano® lavora congiuntamente con studi di Architettura, Interior Design e clienti privati con lo scopo di sorprendere con la luce.

Attraverso un lavoro di sinergia con i partner, Cristalleria Murano® è in grado di abbattere drasticamente i tempi di definizione del progetto e di rispondere in modo pratico e concreto alle esigenze del cliente nel rispetto dei budget prefissati. La capacità ed il talento dei maestri vetrai di Cristalleria Murano®

permette di realizzare lampadari su disegno e di personalizzare soluzioni avanzate di illuminotecnica.

Attraverso centinaia di progetti e clienti soddisfatti, Cristalleria Murano® ha sviluppato una straordinaria capacità di trasformare le richieste del cliente in realtà.

Da questo spirito sono nate molteplici serie di prodotti di design pensati per il contract, dallo stile contemporaneo, affiancando il vetro di Murano a metalli e finiture moderne.

Ogni lampadario di Cristalleria Murano® porta con sé il fascino di un pezzo di storia Italiana della manifattura di lusso. Scegliere di illuminare e valorizzare i propri ambienti con i lampadari di Cristalleria Murano® contribuisce a mantenere viva una tradizione secolare.

www.cristalleriamurano.com



Cristalleria
MURANO
SORPRESE DI LUCE

*The original Italian
Handmade Crystal Chandeliers*

www.cristalleriamurano.com



TRADITIONAL RECIPES

A journey through the truest flavours with traditional recipes. We do not change tradition, we use it to guide our work, with love.

The same love which guides the producers of the ingredients we use to feed their animals and farm their land, bringing you the finest products. This is the path we have chosen, and since you are here with us, this path is very likely to be the one you chose as well, our common denominator.

When you take the first bite, please: close your eyes. LISTEN to the flavour carefully, it will tell you something of the time we first met. Thank you for being with us, all of Sciatt a Porter.





RICETTE DELLA TRADIZIONE

Un viaggio fra i sapori più veri con le ricette di una volta, non le cambiamo, semplicemente le copiamo con amore e con le materie prime davvero rare, la maggior parte di esse arrivano da piccoli produttori che, con lo stesso amore, coltivano le loro terre od allevano i loro animali.

È questa la nostra filiera e, quando venite da noi, diventa anche la vostra.

Al primo boccone provate a chiudere gli occhi, per un attimo, ASCOLTATE il sapore, vi racconterà qualcosa del nostro incontro.

Vini

Il nebbiolo, da cui vengono prodotti i grandi GRUMELLO, SASSELLA, INFERNO, VALGELLA raccontano le fatiche di chi lo lavora con dedizione ed amore sui terrazzamenti che rappresentano un unicum italiano.

Tante etichette, le più note ed insieme a loro i piccoli produttori che di anno in anno selezioniamo per i nostri clienti, passioni personali che li rendono orgogliosi di stare con diritto anche tra i grandi.

www.sciattaportermilano.it



VINI

We will not dress as experts in describing the wine you chose, but we will tell you about it with love about the land which produced it.

This way, the Nebbiolo grapes used to produce the great GRUMELLO, SASSELLA, INFERNO, VALGELLA, MAROGGIA takes the form of the faces of those who work the terracing with dedication and passion.

The great Valtellina cellars, widely acknowledged and prized across the nation, have managed to transform our terracing into the only one of its kind in Italy; and, then, the tiny producers, selected each year by who truly understands wine on our behalf, who make their biggest earning out of being acclaimed among the greatest, rather than on numbers. Cheers!

www.sciattaportermilano.it



Arriva l'olio **Climate Friendly!**

Here comes the **Climate Friendly** olive oil!

Per la prima volta in Europa un'azienda italiana **QUANTIFICA** e **AZZERA** le emissioni di CO2 per una bottiglia di olio.

For the first time in Europe an Italian company QUANTIFYING and AVOIDING CO2 emissions for an olive oil bottle.

I progetti selezionati sono realizzati in paesi in via di sviluppo e devono presentare valenza di **PROMOZIONE SOCIALE** e **AUTOSUFFICIENZA ECONOMICA** per le popolazioni locali.

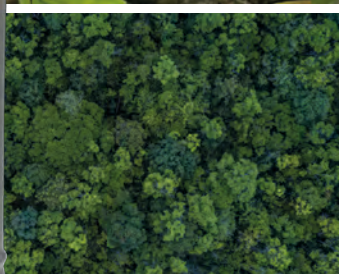
The projects chosen by the company are realized in developing countries and must have SOCIAL PROMOTION and ECONOMIC VIABILITY values for the local populations.

LA COMPENSAZIONE DELLE EMISSIONI DI CARBONIO permette di migliorare la **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE** della Fiorentini Firenze.

THE COMPENSATION OF CARBON EMISSIONS allows to improve ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY at Fiorentini Firenze.

La **SOSTENIBILITÀ**, equilibrio tra sviluppo delle attività economiche e la salvaguardia dell'ambiente.

SUSTAINABILITY: the balance between economic development and environmental protection.



Gold Standard

L'azienda **FIORENTINI FIRENZE SPA** intende con questo nuovo prodotto Carbon Neutral contribuire alla salvaguardia dell'ambiente compensando interamente le emissioni di gas serra con crediti di carbonio generati da progetti certificati **Gold Standard**.

Fiorentini Firenze SPA chooses a Carbon Neutral product to contribute to environmental protection by completely compensating greenhouse gas emissions with carbon credits coming from Gold Standard certificated projects.



Il calcolo delle emissioni associate alla bottiglia di olio evo di Antico Frantoio (1l) è stato effettuato mediante la metodologia Life Cycle Assessment applicata ai sensi delle norme UNI EN ISO 14040 (2006) e 14044 (2018), da Ca.Re. For. Engineering.

The calculation of the emissions for the Antico Frantoio olive oil bottle (1l) has been implemented under the Life Cycle Assessment methodology applied in accordance with the UNI EN ISO 14040 (2006) and 14044 (2018) standards, by Ca.Re. For. Engineering.

Scopri di più su / Find out more on:

WWW.FIORENTINIFIRENZE.IT





FIORENTINI FIRENZE PRESENTS THE NEW LINE OF “CLIMATE FRIENDLY” PRODUCTS

From 2020 **Fiorentini Firenze S.p.A** is on the market with three new products of the “Climate Friendly” family: Extra Virgin Olive Oil, **100% Italian**, the flagship of the company’s production, not only accompanied by **a specific certificate of traceability** for each bottle, but “capable of respecting the environment” with **a zero climate impact thanks to the offsetting of carbon emissions**.

THE FIORENTINI FIRENZE COMPANY

Founded in 1996, Fiorentini Firenze has over time specialized in providing a service of **processing, bottling, packaging and storage of extra virgin olive oil** for a wide range of customers that now includes **the most important Italian and European GD and GDO chains**, as well as **the main multinational groups in the food sector**. The new production site in Colle di Val d’Elsa (SI), inaugurated in 2017, consists of **a 250 square meter analysis laboratory** and **an oil storage center of about 8 million liters**. The bottling plant consists of **5 lines** with an average daily production capacity of about **200,000 bottles**; the product storage department is equipped with **2000 pallet places with four covered loading bays**.

GROWTH, TOWARDS THE FUTURE

In 1998 the company approached the foreign market, **first with the US market**, followed by **the German market** in 2001. Since then, the development performance increases by more than 20% every year, so that **at the end of 2015 the total number of packaged bottles is over 43,500,000 units**, with





FIORENTINI FIRENZE PRESENTA LA NUOVA LINEA DI PRODOTTI "CLIMATE FRIENDLY"

Dal 2020 **Fiorentini Firenze S.p.A** è sul mercato con tre nuovi prodotti della famiglia "Climate Friendly": **Olio Extravergine di Oliva, 100% Italiano**, fiore all'occhiello della produzione aziendale, non solamente corredato di un **certificato di tracciabilità specifico** per ogni bottiglia, ma "capace di rispettare l'ambiente" con un **impatto climatico pari a zero grazie alla compensazione delle emissioni di carbonio**.

L'AZIENDA FIORENTINI FIRENZE

Fondata nel 1996 **Fiorentini Firenze** si è nel tempo specializzata per fornire un servizio di **lavorazione, imbottigliamento, confezionamento e stoccaggio di olio extra vergine di oliva** per una vasta clientela che annovera oggi le più **importanti catene della GD e GDO italiana ed europea**,



sales **for 65%** on international markets, mainly consisting of **Germany, USA, Brazil**, France, Japan, China, Russia, England, Switzerland and **the remaining 35%** on domestic markets.

As of today, 2020, the annual production **exceeds 50,000,000 bottles between private label and the three company brands** ANTICO FRANTOIO, OLIVETA, FIORENTINI FIRENZE.

The company's objective is **to increase the volume of exports to the foreign market by up to 70%**, through products increasingly aimed not only at underlining its importance in large-scale distribution but also at **acquiring an increasingly strong identity in the eyes of the end consumer**: the values with which Fiorentini Firenze has grown over the years are and will always be a guarantee of quality. Quality not only in the excellence and in the control of the raw material to be used but also **the quality of the production chain itself**, based now more than ever on **new te-**

chnologies, on eco-sustainability and ethical and social responsibilities.

THE VALUE OF INNOVATION

The company Fiorentini Firenze S.p.A invests a lot in technological innovation and sustainable energies: the storage facilities are one of the first facilities in Italy to provide the new technology of Conservation under nitrogen and processing with Cold Cycle, and the entire operational management center uses photovoltaic and geothermal energy systems for at least 50% of its energy needs. With the recent construction of the new plant, the company also pays particular attention to the issue of sustainability, a balance between the development of its economic activity and the protection of the environment, thus becoming an excellence in the oil industry not only for the high standard of production but also because, aware of its commercial importance, it invests to eliminate the climate impact of its work and launches new **Climate Friendly** products on the market.



Arriva il nuovo olio SOSTENIBILE

Climate Friendly!

Per la prima volta in Europa un'azienda italiana **QUANTIFICA** e **AZZERA** le emissioni di CO₂ per una bottiglia di olio.

Gold Standard



nonché i **principali gruppi multinazionali del settore alimentare**. Il nuovo stabilimento di produzione di Colle d'Elsa (SI), inaugurato nel 2017, è composto da un **laboratorio di analisi di 250 mq** e di un **centro di stoccaggio di olio da 8 milioni di litri** c.ca.

L'imbottigliamento è costituito da **5 linee** con capacità produttiva media giornaliera di circa **200.000 bottiglie**; il reparto di stoccaggio prodotti è provvisto di **2000 posti pallet** con quattro baie di carico coperte.

LA CRESCITA, VERSO IL FUTURO

Nel 1998 l'azienda si avvicina con il mercato estero, **prima con il mercato Usa**, a cui segue dal 2001 il **mercato tedesco**.

Dal quel momento, la performance di sviluppo incrementa di oltre il 20% ogni anno, tanto che **a fine del 2015 il totale delle bottiglie confezionate va oltre i 43.500.000 di unità**, con vendite per il **65%** su mercati internazionali, costituiti principalmente da **Germania, Stati Uniti, Brasile, Francia, Giappone, Cina, Russia, Inghilterra,**

Svizzera e **il restante 35%** su mercati nazionali. Ad oggi, 2020, la produzione annuale **supera le 50.000.000 bottiglie** tra private label e i **tre marchi aziendali** ANTICO FRANTOIO, OLIVETA, FIORENTINI FIRENZE.

Obiettivo dell'azienda quello di **incrementare i volumi di esportazione del mercato estero fino al 70%**, attraverso prodotti sempre più mirati non solo a sottolineare la propria importanza nella grande distribuzione ma anche all'**acquisizione di un'identità sempre più forte agli occhi del consumatore finale**: i valori con cui Fiorentini Firenze cresce negli anni sono e saranno sempre garanzia di qualità.

Qualità non solo nell'eccellenza e nel controllo della materia prima da usare ma anche **qualità della catena produttiva in sé**, improntata adesso più che mai sulle **nuove tecnologie, sull'ecosostenibilità e sulle responsabilità etiche e sociali**.

IL VALORE DELL' INNOVAZIONE

L'azienda Fiorentini Firenze S.p.A investe molto sull'innovazione tecnologica e sulle energie



CLIMATE FRIENDLY PRODUCTS, AN ASSUMPTION OF RESPONSIBILITY

For the first time in Europe an Italian company **quantifies and eliminates CO2 emissions** by offsetting them with the program "PLANTING BIODIVERSE FOREST IN PANAMA" certified **GOLD STANDARD**: developed by **Forest Finance** and expanded by the partners **Sustainable Timber** and **Isla Cebaco**, the project is based on a system that combines **the production of high-quality sustainable timber and cocoa with the protection of biodiversity** and the restoration of the ecosystem. With the Climate Friendly products, Fiorentini does not only aim to sensitize the end-user through the choice of an eco-friendly product, but it takes first the responsibility to improve its environmental performance creating social promotion and economic self-sufficiency for local populations in developing countries.

www.fiorentinifirenze.it





sostenibili: l'impianto di stoccaggio è uno dei primi impianti in Italia a prevedere la nuova tecnologia di Conservazione sotto azoto e lavorazione con Ciclo del Freddo, e l'intero centro direzionale operativo utilizza impianti energetici fotovoltaici e geotermici per almeno il 50% del proprio fabbisogno energetico.

Con la recente costruzione del nuovo stabilimento, l'azienda presta inoltre particolare attenzione al tema della sostenibilità, equilibrio tra lo sviluppo della propria attività economica e la salvaguardia dell'ambiente, divenendo così eccellenza nell'industria olearia non solo per l'alto standard di produzione ma anche perché, conscia della propria importanza commerciale, investe per azzerare l'impatto climatico del suo operato e lancia sul mercato i nuovi prodotti **Climate Friendly**.

**I PRODOTTI CLIMATE FRIENDLY,
UNA PRESA DI RESPONSABILITA'**

Per la prima volta in Europa un'azienda italiana **quantifica ed azzerare le emissioni di CO2** compensandole con il programma "PLANTING BIODIVERSE FOREST IN PANAMA" certificato **GOLD STANDARD**: sviluppato da **Forest Finance** e ampliato dai partner **Sustainable Timber** e **Isla Cebaco**, il progetto si basa su un sistema che combina la **produzione di legname e cacao sostenibili di alta qualità con la protezione della biodiversità** e il ripristino dell'ecosistema.

Con i prodotti Climate Friendly Fiorentini non mira esclusivamente a sensibilizzare l'utente finale attraverso la scelta di un prodotto ecosostenibile, ma si assume per prima la responsabilità di migliorare le proprie performance ambientali creando promozione sociale ed autosufficienza economica per le popolazioni locali nei paesi in via di sviluppo.

www.fiorentinifirenze.it



In the wake of COVID, eating habits have been greatly impacted by health and environmental concerns. One of the consequences of the pandemic evidenced among French consumers is that of a growing demand for healthy food, with a preference for high quality, seasonal and local products, of reduced environmental impact. This explains the 10.4% increase in organic food consumption in 2021. Moreover, the consumption of plant-based milk substitutes continues to rise. The other aspect worth highlighting is the desire to be informed about product sources, so traceability is a fundamental question for French consumers, who are increasingly intent on reducing food waste. However, while the health crisis has certainly impacted the way in which food is consumed, the Ukraine war and the sanctions applied against Russia have dealt another blow on the food industry, with consequential effects on consumer purchases. The conflict is creating a great deal of uncertainty and negatively affects consumer confidence. In fact, the higher costs of energy and raw materials, with the risk of greater difficulties in the provisioning of some raw materials such as sunflower oil or grains, are causing food prices to rise. This latter issue will become one of the essential factors impacting food purchasing decisions for at least 30% of French consumers.

Foreign trade :

In 2021, imports from Italy amounted to a monetary value of approximately **5.04 billion Euros**, having **increased by 8.5%**. All segments making up the imports of Italian foodstuffs registered increases in 2021: this is also true of **cereal-based processed foods (+2.6%)**, the most important category of farm produce in terms of value, consisting of bread and pastries (52%) and pasta (44%); along with **Milk and dairy products (+10.8%)**





A seguito del COVID, c'è stata una forte evoluzione delle abitudini alimentari verso la salute e l'ecologia. Una delle conseguenze della pandemia per il consumatore francese è quella di mangiare sano privilegiando i prodotti di qualità, di stagione e locali con un impatto minore sull'ambiente. Per tale motivo, il consumo di prodotti bio ha registrato un incremento del 10,4% nel 2021. Inoltre, il consumo di prodotti vegetali, come sostituti del latte, è sempre crescente. L'altro aspetto da sottolineare è la volontà di conoscere la provenienza del prodotto, pertanto la tracciabilità è un elemento fondamentale per il consumatore francese, che cerca sempre di più a limitare lo spreco alimentare. Tuttavia, se la crisi sanitaria ha impattato il modo dei consumi dei prodotti alimentari, adesso la guerra in Ucraina e le sanzioni adottate contro la Russia colpiscono nuovamente il settore alimentare e di conseguenza i consumi. Tale conflitto sta creando molte incertezze ed incide sul morale del consumatore. Infatti, l'aumento dei prezzi dell'energia e delle materie prime con il rischio di maggiori difficoltà di approvvigionamento di certe materie prime come l'olio di girasole o i cereali, stanno incidendo sull'aumento dei prezzi dei generi alimentari. Quest'ultimo dato diventerà uno degli elementi essenziali che inciderà sulle decisioni di acquisto dei prodotti alimentari per almeno 30% dei francesi.

Commercio Estero

Nel 2021, le importazioni dall'Italia ammontano a circa 5,04 miliardi di euro e risultano in aumento del 8,5%. La totalità dei segmenti che compongono l'import italiano di alimentari risulta in aumento nel 2021: è il caso delle Preparazioni a base di cereali (+2,6%), primo comparto agro-alimentare in valore e che sono costituite per il 52% da prodotti della panetteria e pasticceria e per il 44% da paste alimentari; e del Latte e derivati (+10,8%) nei quali rientrano essenzialmente i formaggi freschi e i latticini (92,3%) tra cui la mozzarella per cui l'Italia è il primo fornitore della Francia con il 43,5% delle quote.

Se analizziamo il primo trimestre 2022, sia le esportazioni francesi verso l'Italia che le importazioni di prodotti italiani sono aumentate rispettivamente del 23,83% e del 10,15%. Le due principali categorie di prodotti importati nel primo trimestre del 2022 si confermano essere le "preparazioni a base di cereali" (+7,81% rispetto al primo semestre 2020), il "latte e derivati" (+15,21%).

Attività ICE-Agenzia Parigi

mainly represented by fresh cheese and dairy produce (92.3%) including mozzarella, of which Italy is the number one supplier to France with a 43.5% market share.

On analysing the first quarter of 2022, both French exports to Italy and imports of Italian products have increased respectively by 23.83% and 10.15%.

The two main categories of imported products in the first quarter of 2022 are once again “cereal-based products” (+7.81% compared to the first quarter of 2020), “milk and dairy products” (+15.21).

Activities carried out by the ICE-Agency of Paris

To promote Italian products in France in this scenario, the ICE-Agency has developed various promotional activities for 2022.

As part of the promotion dedicated to the Italian gastronomy worldwide, the ICE Office in Paris set up an Italian restaurant at the Taste of Paris food festival which was held in the French capital from 12 to 15 May 2022. Moreover, the organic wine business was highlighted from 22 to 23 June at the Vinexpo event thanks

	2019	2020	2021	Var % 20/19	Var % 21/20
Total French imports	54 815 444	54 329 488	59 849 428	-0.9	10.2
Total Imports from Italy, of which:	4 493 664	4 643 870	5 040 680	3.3	8.5
19 – Cereal-based processed foods (pasta, sweet bakery products)	823 450	839 066	860 450	1.9	2.6
04 – Milk and dairy products (cheese, dairy products, yogurt)	612 160	665 145	736 683	8.7	10.8
22 - Beverages (wine, alcoholic drinks, min. water)	509 907	500 045	564 386	-1.9	12.9
20 – Processed foods containing veg, pulses and fruit (sauces, preserves, jam, juices...)	370 860	383 103	409 095	3.3	6.8
08 - Fruit	333 418	366 761	379 615	10.0	3.5
18 – Cocoa and cocoa-based foods	294 060	309 334	345 025	5.2	11.5
21 – Processed foods (sauces, soups, ice-creams...)	271 308	296 626	331 911	9.3	11.9
02 – Meats and cured meats	293 520	264 634	299 165	-9.4	13.1
15 – Fats and oil (olive oil...)	139 122	157 381	174 170	1.3	10.7
07 – Vegetables and pulses	152 116	165 326	166 516	8.7	0.7

CIF/FOB data in thousands of Source: TDM - Global Trade Atlas based on data from the Direction Nationale des Statistiques du Commerce Extérieur

to the participation of an ICE-Agency group exhibition made up of 14 wine-growing companies. The event was organized in collaboration with Federbio.

Then, in September, ICE-Agency organised the participation of a group of 14 Italian companies at the Gourmet trade fair, an event dedicated to niche products.

Finally, for the purpose of promoting the production and innovation capacity of Italian companies, the ICE-Agency will organize a massive Italian participation at the SIAL from 15 to 19 October 2022 involving more than 200 companies.

Occasions like this aim at supporting and valorising the entire Italian production chain of the industry.

Likewise, the ICE-Agency provides various services to assist companies wishing to address the French market or to consolidate their local market presence. In the last six months, more than 150 companies have been accompanied in their debut on the French market.

www.ice.it

Al fine di sostenere i prodotti italiani in Francia in tale contesto, l'ICE-Agenzia sviluppa diverse attività promozionali per l'anno 2022.

Nell'ambito della promozione della ristorazione italiana nel mondo, l'Ufficio ICE di Parigi ha organizzato la presenza di un ristorante italiano presso il festival gastronomico Taste of Paris che si è svolto nella capitale francese dal 12 al 15 maggio 2022. Inoltre, il settore del vino biologico è stato valorizzato dal 22 al 23 giugno con la partecipazione di una collettiva ICE-Agenzia composta da 14 aziende vitivinicole del settore all'evento Vinexpo meetings. Tale evento è stato organizzato in collaborazione con Federbio.

Inoltre, a settembre, l'ICE-Agenzia ha organizzato la partecipazione di una collettiva di 14 aziende italiane alla fiera Gourmet, manifestazione dedicata ai prodotti di nicchia.

Infine, allo scopo di promuovere le capacità produttive ed innovative delle aziende italiane l'ICE-Agenzia organizzerà una massiccia presenza italiana al SIAL dal 15 al 19 ottobre 2022 con più di 200 aziende.

In tali occasioni, si mira a sostenere e valorizzare tutta la filiera produttiva italiana del settore.

L'ICE-Agenzia presta ugualmente diversi servizi di assistenza alle aziende del settore che desiderano affacciarsi al mercato francese oppure consolidare la loro presenza in loco. Nell'ultimo semestre, sono state accompagnate più di 150 aziende sul mercato francese.

www.ice.it





EasyMontali®

THE TASTE OF TYPICAL ITALIAN CUISINE

Italy's Industrie Montali, focused on made in Italy products, continues expanding especially in foreign markets, albeit in a climate of uncertainties that sees rising production costs in every link of the production chain.

This is a trend that originated in 2021 and has been exacerbated by the energy and international crisis related to the war in Ukraine. Despite this, on a commercial level, exports are rewarding, even in times of crisis.

"Among the novelties concerning the ready-to-use product range, there is the development of new high-precision processing lines, which are more per-

L'ESSENZA DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA

Industrie Montali, impegnata nella produzione di prodotti made in Italy, continua a crescere soprattutto nei mercati esteri, sebbene in un clima di incertezze che vede lievitati i costi di produzione in ogni anello della filiera produttiva. Una tendenza cominciata nel 2021 e inaspritasi con la crisi energetica e internazionale connessa alle dinamiche della guerra in Ucraina. Nonostante ciò, sul piano commerciale l'export premia le produzioni made in Italy anche in tempi di crisi.

"Tra le novità riguardanti la gamma dei prodotti pronti all'uso, c'è la messa a punto di nuove linee di lavorazione di alta precisione, più performanti sia per il packaging in bustina monoporzione sia per i trasformati proposti in tubetto. Il cambiamento dei ritmi quotidiani e del lifestyle sta modificando sensibilmente la nostra relazione con il cibo e, per questo, crescono le richieste di prodotti innovativi, parallelamente ai nuovi stili alimentari emergenti". Così riferisce Stefania Montali, marketing manager e titolare di Industrie Montali, nel fare il punto della situazione commerciale del primo semestre 2022.

I prodotti di punta di Industrie Montali sono molto apprezzati dai mercati internazionali i quali, al momento, sono i sughi pronti, i patè e il doppio concentrato di pomodoro. Proprio con quest'ultimo, tra migliaia di partecipanti, l'azienda ha vinto il premio Great Taste Awards 2022 con la stella del "Semplicemente delizioso, un cibo che offre un sapore fantastico".

Ed è con questa vincita significativa che Industrie Montali si prepara per la fiera SIAL, che si svolgerà in Francia dal 15 al 19 Ottobre, dove presenterà, assieme ai prodotti di punta, le nuove Linea Salse e la nuova Linea Chef, e dove si proporrà sia al settore retail, che all'horeca e al private label.

www.easylines-montali.it





forming both for single-portion sachet packaging and for processed products offered in tubes. The change in daily rhythms and lifestyles is significantly modifying our relationship with food and, therefore, the demand for innovative products is growing, alongside the new emerging food trends,” said Stefania Montali, marketing manageress and owner of Industrie Montali, in taking stock of the commercial situation in the first half of 2022.

Industrie Montali’s flagship products are highly appreciated by international markets and, as of now, include ready-made sauces, pates and double tomato paste. With the latter, among thousands of participants, the company won the Great Taste Awards 2022 with the star of “Simply delicious, a food that delivers fantastic flavour”.

And it is with this significant win that Industrie Montali is preparing for the SIAL exhibition, which will take place in France from 15 to 19 October, where it will present, together with the leading products, the new Salsa Line and the new Chef Line, and where it will propose itself both to the retail sector, to the horeca and private label sectors

www.easylines-montali.it





EasyMontali®

DA PIÙ DI 100 ANNI, ORGOGLIOSAMENTE ITALIANI.

Una gamma innovativa in pratici tubetti per accompagnare in maniera gustosa tutti i tuoi piatti preferiti.



ACQUISTA SU
www.shopeasymontali.it



INDUSTRIE MONTALI SRL - STRADA AIOLA, 5/G MONTECCHIO EMILIA
Tel. 0522.863186 www.easylines-montali.it



TERRITORY, TRADITION, QUALITY AND INNOVATION

Trevalli Cooperlat is a dynamic and modern second-grade agrifood Cooperative company. Since the beginning, sixty years ago, it has been able to build an innovative entrepreneurial model to realize a strategic plan, placing itself among best in class firms in the Italian dairy industry.

The company resulted from the progressive cohesion of 11 cooperatives, located in 7 different Italian regions. The headquarters is in Jesi (AN) where the liquid milk (fresh, including High-Quality QM, ESL, UHT), the UHT cream (for cooking, spray, for whipping), the fresh and ESL cream, the béchamel, the desserts and the vegetable creams are produced.

Fresh and aged cheeses, ricotta and yoghurt come from the other three factories of the Company (Amandola, Colli al Metauro, Grugliasco). The milk supplied by the associates is collected daily and transformed in the 4 different factories to maintain very high levels of specialization and quality in each product category. The above underlines the philosophy and the strategy of Trevalli Cooperlat not only on fresh milk but also on PDO, TSG and typical cheeses and



TERRITORIO. TRADIZIONE. QUALITÀ E INNOVAZIONE

Trevalli Cooperlat è una società cooperativa agroalimentare di secondo grado dinamica e moderna, che in sessantanni ha costruito un modello imprenditoriale innovativo in grado di realizzare un rilevante disegno strategico, posizionandosi tra i primi gruppi lattiero-caseari italiani.

Le 11 cooperative socie sono dislocate in 7 regioni e la sede principale è a Jesi (AN) dove si producono latte liquido (fresco, tra cui l'Alta Qualità QM, ESL, UHT), panna UHT (cucina, spray, montare), panna fresca ed ESL, besciamella, dessert, creme vegetali.

I formaggi freschi e stagionati, la ricotta e gli yogurt provengono dagli altri tre stabilimenti della Società (Amandola, Colli al Metauro, Grugliasco). Il latte conferito dai soci viene raccolto giornalmente e trasformato nei 4 stabilimenti diversi per mantenere altissimi livelli di specializzazione e qualità in ogni singola categoria di prodotto.

Quanto sopra rimarca la filosofia e la strategia di Trevalli Cooperlat non solo sul latte fresco, ma anche sui formaggi DOP, STG e tipici e su tutti quei prodotti che traggono dalla localizzazione e dal legame al territorio quel valore ag-







giunto che li caratterizza. La Trevalli Cooperlat ha agito sin dagli esordi con lungimiranza in area industriale, affiancando alla trasformazione del latte produzioni innovative come le creme vegetali per ogni utilizzo (da montare e per cucina) imponendosi come leader nazionale e raggiungendo i mercati internazionali con il marchio Hoplà. L'azienda è presente in diversi canali: GDO, Discount, Normal Trade, Catering-Ingrosso ed Export (che fa il 20% del fatturato). Rilevante, per quantità e perizia tecnica, è la vasta ed eterogenea produzione di bombole spray che vanno dalla panna (anche senza lattosio) alle ricette mix sino a quelle 100% vegetali. La Cooperlat ha negli anni acquisito e affinato un vastissimo know how che le permette di proporre al mercato nuovi prodotti che, opportunamente valorizzati da un marketing attento, hanno garantito e garantiscono lo sviluppo e la crescita economica della Società.

www.trevalli.cooperlat.it

on all those products that derive their added value from the link with the territory.

Trevalli Cooperlat has acted with foresight in the industrial area, combining milk processing with innovative products such as vegetable fat-based creams for every use (for whipping and cooking), establishing itself as a national leader and reaching international markets with the Hoplà brand.

The Company is present in several sales channels: Retail, Catering-Wholesale, B2B. The Exports account for 20% of turnover. The vast and heterogeneous production of spray cans, ranging from cream (even lactose-free) to mix recipes up to 100% vegetable ones, is significant in terms of quantity and technical expertise. Over the years, Cooperlat has acquired know-how that allows it to provide the market with new products which, appropriately enhanced by careful marketing, have guaranteed and still guarantee the Company's development and economic growth.

www.trevalli.cooperlat.it



FOOD BLOGGER OPINION

KUCINA DI KIARA: Dishes Based on Feelings and Emotions



Rozza Chiara

Foodblogger

KucinadiKiara 
+ foodstories +

With regard to the future of the restaurant industry, I think that after the first, and extremely strict, lockdown, the industry has risen like Lazarus, both qualitatively and creatively. Perhaps it was the extended deprivation, I don't know, but I honestly can't remember having ever eaten so well in a restaurant before.

The lack of events and trade shows has also, I believe, helped to lighten chefs' mental loads, and this mental freedom has definitely brought positive results.

During the closure, with nothing else to do, and needing to be careful about their figures (given the lack of physical activity), many people

changed their eating habits, turning to quality (instead of quantity) for salvation, wellness, and physical satisfaction. Things which people, even those who maybe didn't do so before, began to look for in restaurants as well.

My cooking doesn't have a specific style. It's based on feelings and emotions.

This may sound like a trite cliché, but when I say that cooking saved my life, it's the truth. After discovering how fun and fulfilling it was to cook for others, and seeing the joy with which my friends enjoyed my dishes, it was like something switched on inside me, something that has been operating at full capacity ever since. I cook to see the joy in the eyes of the people I care about,

FOOD BLOGGER OPINION

to witness pleasure and love. Clearly quite a lot has happened since then. While I used to focus only on flavour, I now also dedicate myself to aesthetics. "Beautiful and delicious" has become my mantra. The explosion of food on TV, in the form of programs and talent shows, has also helped. Thanks to this popularisation, I've learned about ingredients and cooking techniques that most of us are unaware of. Creating beautiful dishes is just as important as making them delicious so I always try to apply my artistic knowledge to recipes. I'm obviously just at the beginning and, lacking the training worthy of a professional chef, try to do my best to stand out from the crowd. Studying the dishes of great chefs has been fundamental to my journey and is still an enormous source of

inspiration. I'm constantly setting goals for myself and always aiming high.

In terms of the new culinary trends for the coming year, and always thanks to the media frenzy that we're all subjected to, in my humble opinion we will first and foremost definitely see the rediscovery of ingredients which are unknown or unusual in Italian cuisine.

Then, in juxtaposition to this, there will be a return to "poor man's" ingredients, a return to simplicity, in which to indulge our imaginations. This return to simple dishes will be accompanied by a rediscovery of local products and of the classic recipes of



www.kucinadikiara.it

FOOD BLOGGER OPINION



Italian culinary tradition, which highlights an increasingly strong bond with the territory.

Another culinary trend is the focus on products' sustainability, taking care to use seasonal, traced, and certified ingredients, especially when it comes to products of animal origin. Being careful to avoid waste follows: learning not to throw away anything that's edible is fundamental. This is where creativity comes into play, taking advantage of different techniques and pairings in order to create sustainable recipes.

Another aspect connected to sustainability is the tendency to pair dishes with the most suitable wines, even better if they're natural and, of course, sustainable. Here many wineries have opened their doors to new clients by providing a true exploration of wine and food, as well as actual itineraries within their own vineyards, promoting intimate contact with the territory. Last, but not least, at a difficult time such as this, networking has turned out to be a successful strategy. We've all turned into little "master chefs", ready to immortalize every dish with our smartphone before we eat it. But the importance of digitalisation hasn't only gripped connoisseurs. Many businesses in the sector, from personal chefs to Michelin-starred restaurants, have adopted this method online in order to efficiently and effectively promote and reinvent themselves in some way. That being said, looking in a proverbial crystal ball and trying to predict the culinary trends of 2022 is risky given this incredibly volatile time.



The criteria according to which I select my suppliers is very simple. For starters, I don't look for the cheapest products because cooking is a gesture of love towards others, and the choice of ingredients is the first thing that demonstrates it. The first step is the shopping, which must be done at trusted stores.

When it comes to raw ingredients, I always try to use organic fruits and vegetables. Until several years ago there was my father's vegetable garden. I grew up with these smells and tastes, despite the fact that I ate little or nothing. Mentioning this I can't help but think of the Uliassi Restaurant's dish, Pasta al Pomodoro alla Hilde, the @50topitaly dish of the year! The story behind this dish is fascinating and moving to say the least. For those who don't know it, they tried to extract the scent of tomato stalks to make the pasta. "The scent of green, what you smell when you enter a vegetable garden where the tomatoes are planted in rows and their vines climb up the canes" (their words). I remember that smell very well because I used to take my Barbie down to my father's garden and play with her there, making her climb the stalks and imagining that she was Jane waiting for her Tarzan (who never arrived). And that

FOOD BLOGGER OPINION



smell which was unleashed then about 35 years ago! is still fixed to the inside of nose. Obviously only two geniuses like Uliassi and Hilde Soliano could have come up with something like this.

My travels are also influenced by cooking and by the ingredients that I'd like to use. When I choose a destination or I hear that one of my friends is going to visit a certain place, my culinary fanaticism takes over. If you're going to Favignana can you get me some bottarga? While you're in Soverato can you get me some chilli pepper? If you happen to be in Tropea can you get me some onions? Some things are doable, others less so (like the onions, but I try anyway). The absolute pinnacle was going to Madagascar and loading up on vanilla beans. Ah, the days when we could travel without worry.

The essential ingredients in my kitchen, which must always be within arms reach, are, generally speaking, oil, dry pasta, flour, eggs, salt, sugar, spices, and perhaps a nice organic lemon. Oh, and there must be Grana Padano (fans of Parmesan hate me, but I'm from Lodi and therefore grew up with the famous - at least in our area - Grana Lodigiano with its characteristic black crust). Can I also add chocolate? Dark chocolate pairs well with many dishes, both sweet and savoury, but I keep milk chocolate in the pantry as well for when I need a treat. I'll stop here, otherwise the list will just keep growing. But if I really think about it, when I imagine the essence of an ingredient, one thing that must absolutely always be present is love, or passion. Without this, my cooking would be meaningless.

www.kucinadikiara.it





NIK FINELLI CAFÈ

the real Italian coffee

ALL YOU NEED IS ~~LOVE~~
coffee



FINELLI GROUP S.R.L.

Via Montenapoleone 8 • 20121 • Milano (MI) Italy
+390282958697 • info@nikcafe.it • www.nikcafe.it



NIK FINELLI CAFÈ

the real Italian coffee



ALL YOU NEED IS.... COFFEE

A We keep in mind that almost everything starts in front of a coffee, a business meeting, a pleasure meeting with the girl / boy you like, most of the time many people remember the first moment, the coffee drunk together for the first time, and since first encounters are always the beginning of something, why not delight him with a good quality coffee?

a thinker says: we have something extraordinary ... let's not reserve it for a select few but give everyone the opportunity to enjoy it.

What has always made the company grow is respect for everyone, from the grower to the consumer, passing through all the people who work because to be successful a project you need to create a team, being a leader means leading a group of people. towards a goal aware of what you want to achieve, setting goals and moving on from disappointments, which must strengthen the group by remaining integral in its role and the goals are achieved for how long.





ALL YOU NEED IS.... UN CAFFÈ!

Teniamo presente che quasi tutto inizia davanti a un caffè, un incontro di lavoro, un incontro di piacere con la ragazza/ragazzo che ti piace, il più delle volte molte persone ricordano il primo momento, il caffè bevuto insieme per la prima volta, e poiché i primi incontri sono sempre l'inizio di qualcosa, perché non deliziarlo con un caffè di buona qualità?

un pensatore disse: abbiamo qualcosa di straordinario... non riserviamolo a pochi eletti ma diamo a tutti la possibilità di goderne.

Ciò che ha sempre fatto crescere l'azienda è il rispetto per tutti, dal coltivatore al consumatore, passando per tutte le persone che lavorano perché per avere successo un progetto è necessario creare una squadra.

Questo è Nik Cafè, che nasce come laboratorio artigianale gestito dai suoi fondatori nel rispetto della tradizione del caffè. L'attenzione rivolta alla diffusione della cultura del caffè e alla produzione di miscele di alta qualità ha permesso di diffondere il proprio marchio storico, secondo l'antica tradizione italiana, attraverso la produzione di miscele di caffè torrefatto tramite la più attenta selezione delle materie prime da filiere certificate da tutto il mondo.

Nik Cafè è un caffè giovane e dinamico, con caratteristiche innovative che permettono di soddisfare tutti i svariati gusti,

This is Nik Cafè, which was born as an artisan laboratory managed by its founders in respect of the coffee tradition. The attention paid to the spread of coffee culture and the production of high quality blends has made it possible to spread its historic brand according to the ancient Italian tradition through the production of roasted coffee blends and the most careful selection of raw materials to be certified chains all over the world.

Nik Cafè is a young and dynamic coffee, with innovative features that allow it to satisfy all tastes in the world while maintaining its strong Italian identity. Traditional extractions such as the famous espresso served in the best bars in Italy, Moka extraction according to the Italian artisan tradition, capsules compatible with the Nespresso System made with the ideal granulometry to obtain an unforgettable taste, our special frozen extraction method, in which the coffee as soon as it is roasted and ground it is obtained drop by drop (up to 18 h) it provides a rich and full-bodied taste due to the long extraction which determines a complex aromatic profile of chocolate notes and an intense and persistent aftertaste of coffee.

Nik Cafè follows its coffee beans throughout the process, carefully choosing its suppliers and planning roasting programs once the beans have undergone careful assessments and controls, ensuring full respect for their organoleptic properties.

Our blends are the result of continuous attempts and tastings, guaranteeing our consumers the taste of the true Italian tradition espresso, symbol of made in Italy.

FINELLI GROUP SRL owner of Nik Cafè carries on the philosophy, based on respect for people and the environment, in addition to love and care for good coffee. This responsibility is expressed today in a plant that uses only 100%



renewable energy, in the choice of packaging with a low environmental impact and in selecting only coffee plantations where the work is managed responsibly. A responsibility that is demonstrated not only by the continuous growth of the company (which today exports all over the world), but also by the continuous request for partnerships with international companies.

From 2021 Agust participates in the Eko AGRO GROUP Impatto Zero® environmental sustainability project to offset the CO2 emissions generated by the production cycle with new oxygen.)

The patented Tech Agrarian Protocol (TAP) is taking the words and promises of a better future to the next stage: an encrypted formula that ensures the translation of the highest ESG standards into operational principles for a sustainable and equitable agricultural business model. Using TAP technology to monitor and manage from soil to shelf allows us to drive safe ecosystems and the production of healthy foods.

THE WORLD NEEDS MORE ATTENTION!

www.nikcafe.it



mantenendo la sua forte identità italiana. Estrazioni tradizionali come il famoso espresso servito nei migliori bar d'Italia, estrazione Moka secondo la tradizione artigiana italiana, capsule compatibili con il Sistema Nespresso realizzate con la macinatura ideale per ottenere un gusto indimenticabile, il nostro speciale metodo di estrazione a ghiaccio, in cui il caffè appena tostato e macinato si ottiene goccia a goccia con una estrazione lunga 18 h, fornendo un gusto ricco, corposo e deciso dovuto alla tempistica estrattiva determinando un profilo aromatico complesso di note di cioccolato e un retrogusto intenso e persistente di caffè.

Nik Cafè segue i suoi chicchi di caffè durante tutto il processo, scegliendo con cura i propri fornitori e pianificando i programmi di tostatura, certificando che i chicchi siano stati sottoposti a attente valutazioni e controlli, garantendo il pieno rispetto delle loro proprietà organolettiche. Le nostre miscele sono il risultato di continui tentativi e degustazioni, garantendo ai nostri consumatori il gusto del vero espresso della tradizione italiana, simbolo del made in Italy.

FINELLI GROUP SRL titolare del Nik Cafè porta avanti la filosofia, basata sul rispetto delle persone e dell'ambiente, oltre all'a-

more e alla cura per il buon caffè. Questa responsabilità si esprime oggi in uno stabilimento che utilizza solo energia rinnovabile al 100%, nella scelta di imballaggi a basso impatto ambientale e nella selezione solo di piantagioni di caffè dove il lavoro è gestito in modo responsabile. Una responsabilità che è dimostrata non solo dalla continua crescita dell'azienda (che oggi esporta in tutto il mondo), ma anche dalla continua richiesta di partnership con aziende internazionali. Dal 2021 Agust partecipa al progetto di sostenibilità ambientale Impatto Zero® di Eko AGRO GROUP (per compensare con nuovo ossigeno le emissioni di CO2 generate dal ciclo produttivo.) Il brevettato Tech Agrarian Protocol (TAP) sta portando le parole e le promesse di un futuro migliore alla fase successiva: una formula crittografata che assicura la traduzione dei più elevati standard ESG in principi operativi per un modello di business agricolo sostenibile ed equo. L'utilizzo della tecnologia TAP per monitorare e gestire dal suolo allo scaffale ci consente di promuovere ecosistemi sicuri e la produzione di alimenti sani.

IL MONDO HA BISOGNO DI PIU' ATTENZIONI!

www.nikcafe.it



LA VINICOLA DEL TITERNO

THE SECRET TO MAKING GOOD WINE IS THE PURSUIT FOR QUALITY

The vine and the wine for us, the Di Leone's, represent since ever, the respect for a long tradition and an obligation towards a land – the ancient Sannio – where viticulture is the characterizing element of the environment, and the social – economic life of its inhabitants. Our commitment could be summed up in a practical and intensive daily activity in the vineyard and in the cellar, characterized by sustainability and respect of the tradition, aiming to guarantee a quality wine at the right price.

Our vineyards occupies an area of approximately 12 hectares. Their average altitude is of approx. 250 meters a.s.l. on chalky and clayey soils. The cultivation systems used, are mainly guyot and espalier, and the grape varieties managed are all traditional as Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico, Sangiovese and Barbera.





**IL SEGRETO DEL BUON VINO
È LA RICERCA DELLA QUALITÀ**

La Vite e il Vino per noi della famiglia Di Leone, rappresentano il rispetto di una lunga tradizione e l'impegno per una terra, quella dell'antico Sannio, dove la viticoltura rappresenta l'elemento che caratterizza l'ambiente e la vita sociale ed economica dei suoi abitanti. Il nostro impegno si può riassumere in una concreta e quotidiana attività in vigna e in cantina, contraddistinta da sostenibilità e rispetto della tradizione produttiva, con l'obiettivo di garantire un vino di qualità al giusto prezzo.

I nostri vigneti hanno un'estensione di dodici ettari, su terreni argilloso calcarei. Utilizziamo forme di allevamento a guyot e a spalliera, e coltiviamo vitigni tradizionali come Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico, Sangiovese, Barbera.

The winery occupies a total area of 6000 sq.m. 3600 sq.m of these are indoor and are located on 3 levels. In the underneath level there is the barrique cellar; On the ground floor there are the plants for the vinification and the tanks for the wine storage, the bottling plants, the warehouse and finally a showroom for direct sales; On the upper floor there are meeting room, all the offices and the wine-lab. The vinification chain is technologically advanced with a capacity of 15 tons of grapes worked per hour, at controlled temperature, from grapes take over to fermentation and storage. The barrique cellar has a capacity of 200 hl with barrels of 18 and 32 hectoliters capacity and smaller barriques. The bottling plant is entirely automated with a production of 6000 bottles per hour. Total yearly bottles produced: 2.500.000. The 100% of the energy used is self-produced through a solar panel plant.

www.lavinicoladeltiterno.it



LA VINICOLA DEL TITERNO

**UN VINO
CHE PROFUMA
DI SANNIO.**

Solopaca
Sannio DOP

lavinicoladeltiterno.it



La Cantina si estende su di una superficie di 6000 mq, di cui 3600 mq coperti, distribuiti su tre livelli. La linea di produzione delle uve è di ultima generazione, con una capacità produttiva oraria di 150 q di uva. La Bottaiia ha una capacità di circa 2000 hl, con botti da 18 e 32 hl e barrique. La linea di imbottigliamento completamente automatizzata, ha una produzione oraria di 6000 bottiglie. Bottiglie prodotte: 2.500.000. Il 100% di energia da noi utilizzata, è prodotta da un impianto fotovoltaico.

www.lavinicoladeltiterno.it

WWW.PASTA FRESCA
MORENA.IT
dal 1967

**COSE BUONE
CHE FANNO
BENE!**



Una passione da oltre 50 anni a Ventimiglia

Pasta fresca Morena è una delle più importanti realtà produttive del Ponente Ligure (Italy).

L'alta qualità del prodotto è garantita dalla continua ricerca di materie prime a km 0 e made in Italy.

Il pastificio produce oltre 70 tipi di pasta diverse artigianali, ma il vero fiore all'occhiello è rappresentato dai prodotti regionali come le trofie, i ravioli di borragine e di coniglio ed i pansotti.

Scoprite le ricette speciali con i primi di pasta fresca e andate sul ricettario del nostro sito.

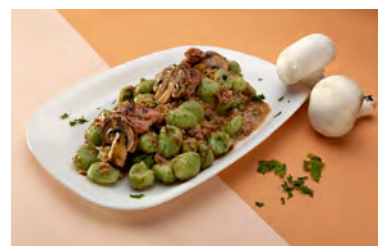
Troverete i consigli, gli ingredienti e le modalità di preparazione di alcuni primi, facili e veloci, ma soprattutto molto semplici da preparare con la pasta di Ventimiglia.



Negozi e produzione:

Via Aproso, 21
Ventimiglia

Box 15 al mercato coperto
- Tel. 39 0184 33461



www.pastafrescamorena.it



WWW.PASTA FRESCA
MORENA.IT
dal 1967

SPECIAL OR TRADITIONAL RECIPES

Pasta Fresca Morena is a historic artisan pasta factory in Ventimiglia, born more than 50 years ago.

In all this time he has been able to keep up with the times by modernizing the machinery in his laboratory and continuing the family tradition by producing fresh pasta and condiments with fresh and genuine ingredients.

Among the specialties that are produced we remember the Ravioli of borage; stuffed Gnocchi; Trofie; Cappelletti; Cannelloni ricotta and spinach, meat and vegetables; Chicche with mushrooms, basil, and greens; Bassottini; Fusilli; Gigli; Lasagne; Orecchiette; Pansotti and Ravioli filled with both fish, vegetables and fruit.

Sauces are also prepared to accompany fresh pasta and also Russian salad and veal with tuna sauce.







Pasta Fresca Morena is in Via Apro시오 21/c and box n.15 of the covered market of Ventimiglia, in the Province of Imperia.

The company's mission is to continue to offer products of the highest quality at a market price accessible to all; private and commercial activities. The pasta factory today counts a milestone of four generations. We boast many regional awards as master craftsmen and we are present in the territory that starts from nearby France to all the Western Liguria.

www.pastafrescamorena.it



“ ELISABETTA GNUDI ANGELINI’S UNIVERSE ”



Gabriele De Luca

It was about four o'clock in the afternoon when we parked in front of the Cantina di Scopeto. We were in the Chianti region, specifically in Chianti Classico: 70,000 hectares between Siena and Florence celebrated throughout the world for the gentle slope of its hills, its green countryside and, naturally, its wine. It was precisely wine that was the guiding light of our journey to discover Elisabetta Gnudi Angelini's wineries.

We arrived in Scopeto, in the Sieneese municipality of Castelnuovo Berardenga. We did not even have time to exit our car before a young woman came out to welcome us and introduce us to the estate.

The kindness and elegance of the Cantina di Scopeto is fully embraced by this magnificent territory. On the other hand, the town has been here since 1079, when it was just a hamlet, which in its most thriving years, as Alessandra Angelini would later recount to us, housed over 500 people. As a matter of fact, it was around the year 1300 that the estate, formerly a military outpost, was donated to the Sozzini family, who transformed it into a residence, around which small shops and dwellings burgeoned. Instead, it was in 1997 that this magical location underwent its last major transformation. Through the efforts of Elisabetta Gnudi Angelini who, having purchased the estate, immediately comprehended its potential, as she endeavoured to develop its promise and strengthen its production without, however altering its fundamental character.

Our visit began in the grape harvest area, in the vicinity of the vineyards. From this area, the wine is transferred to the cellars using the gentle and natural force of gravity. There, underground, where the temperature and humidity





are naturally constant the wine will be allowed to rest, still and peaceful. As our visit continued, we discovered that this conjunction of nature and technology is one of the stylistic features of how Elisabetta has decided to work. Rather than intervening with chemistry downstream her preference for technological interventions upstream maintains the natural goodness of her products at the highest levels. Though the winery is currently able to produce about 300,000 bottles per year, this is certainly not the Scopeto Estate's only form of production. Having just finished tasting the estate's products – several wines, and also excellent oil - Alessandra Angelini, Elisabetta's daughter and trusted assistant, arrived and bid us to quickly follow her towards Borgo Scopeto since it would soon be dark, which would not allow us to fully experience the magical beauty of these locations.

So, we got back into our car and after Alessandra quickly and safely drove a few kilometres down a dirt road, whilst we followed along a bit more slowly, we came upon the heart of the ancient settlement of Borgo Scopeto. The visual impact was truly breathtaking. The estate faces Siena, seven kilometres away as the crow flies, with the city's towers clearly standing out right before our eyes, kept watch over by a Marzocco topping a column towering over the middle of a meadow, which, as Alessandra explained, is a 16th century installation by the Florentines 'who placed the symbolic lion to guard over Siena'.



latest news

Today, the ancient hamlet is a magnificent Relais, which, once again in full Angelini style, has been brought back to life thanks to skilful conservative restoration. By using local materials, the refurbishment of the old buildings has resulted in the construction of a very modern complex, characterised by exceptional services, whilst at the same time exuding an ancient and majestic flavour. The Relais comprises 52 accommodation units, housing a total of 132 beds. There are two swimming pools, two tennis courts, fields planted in lavender and helichrysum plants, and a restaurant that can seat up to 150 diners. In addition, the Relais has a series of features aimed at valorising business clientele, including several conference rooms, with one that can accommodate over 150 participants. This feature, which is more unique than rare in this area, led to the estate being chosen for the launch of the Ferrari California - the only launch that the Prancing Horse brand decided to carry out outside of Maranello - and the Aston Martin DB9.

If the presence of services that allow corporate meetings and presentations are a rare feature for Relais of this type, after a quick tour of the interiors - with the tasting room, located inside an ancient cistern for collecting water, being at least worth mentioning - Alessandra proudly showed us the estate's Roccolo, one of only two remaining in all of Tuscany. This was an ancient hexagonal garden, rich in plants with medium-sized trunks, which the nobles once

covered with mesh to then use the structure for hunting birds and trapping the smallest with nets. The Roccolo feels something like a labyrinth, with the plants so dense that, depending on the time of day, makes it practically dark inside. Though it is difficult to notice while inside, seen from above, the garden looks like a six-pointed cross, a sort of large asterisk made of plants.

It was full dark when, having completed our visit, we went from Borgo Scopeto to the Altesino Estate, in Montalcino. It was here that we spent the night, waiting to visit the two estate wineries - Altesino and Caparzo - dedicated to the production of what is perhaps the world's most iconic red wine.

The flat where we stayed, which was spacious and functional, whilst retaining all the charm of an old Tuscan home, was one of the accommodations on the Altesino estate.

Early in the morning on the next day, the always kind and highly knowledgeable staff accompanied us to Caparzo, the other Angelini family estate, where it was suggested we start our visit, so we could then return to Altesino, where we were to meet up with Elisabetta Gnudi Angelini. Every member of the staff we met seemed extremely proud of their work, by exuding a great level of satisfaction. Often, they would mention Mrs Gnudi Angelini, who despite the multiplicity and size of the activities she had to manage, they explained to us, was always extremely



attentive and present whilst at the estate, and willing to immediately respond to and resolve even the least significant issue.

Caparzo is one of the historical Brunello di Montalcino estates. When we asked what was meant by 'historic Brunello estates', they explained that although these lands have naturally always produced wine, it was only in the 19th century that the progenitor of the famous Brunello began to be produced. Then, in the 1960s a small group of estates created the regulations that authorised the definitive transformation of Brunello di Montalcino into the wine we know today. Caparzo was one of those estates. It all began with a group of professionals and friends from Milan who, at that time, bought the estate to transform it into their summer residence. It was not until 1998 that Elisabetta Gnudi Angelini, after buying Borgo Scopeto – even though her first objective, she would later reveal, had always been Caparzo! - she was also able to acquire the Caparzo Estate. Once again, Mrs Gnudi Angelini immediately understood the estate's potential – not to mention Brunello's! Therefore, she implemented a skilful expansion of the historic cellars. Not only that. She was among the first owners to equip all her facilities, including Borgo Scopeto - with clean energy production systems. The focus on eco-sustainability was evident, having its roots in the winery's early days, well before the green economy became a real trend.

After a tour of the beautiful cellars, characterised by the same green that can be found on the labels, and a viewing of the gallery of portraits, one for each year, that depict workers of the estate, it is time for the tasting. We were a little timid since it was just 10:30 in the morning. Nevertheless, after our first sip any worry we might have had was swept away by the flavours released from the estate's wines: simply exceptional. The oenologist who guided us on our journey through the estate's products explained that Caparzo's Brunello di Montalcino wines are the product of years and years of careful selection and hard work. In fact, the area where Brunello is produced is extremely restricted. There are just a handful of hills. This means that small climatic variations - a rainier year on a certain slope, or a particularly windy summer on another – can bring big changes in the production of the wines, strongly altering their character and sometimes ruining entire vintages. Over the years, to cope with this situation, the estate has expanded by purchasing several vineyards on different slopes. Today there are eight of them, perfectly distributed so that, regardless of changing seasonal weather conditions, a good degree of uniformity can be ensured for the million bottles that leave the Caparzo winery each year to arrive on tables all round the world.

It was nearly lunchtime when we returned to the Altesino estate to finally meet Elisabetta Gnudi Angelini, who proved to be an elegant and jovial woman who, after wel-



coming us with a charming smile, told us her story, which began in Rome at the palaces housing the Confagricoltura or the General Confederation of Italian Agriculture. It was there that Elisabetta worked as a proofreader, after being widowed with two small children following the death of her husband in an auto accident. And it was doing this job that, after getting to know the world of cultivation, agriculture and hence also wine growing, she decided to leave the capital in for the Tuscan countryside.

Elisabetta was 40 years old. Therefore, she approached the world of wine from a range of different experiences. She had worked in hotel management in the United States and at the family pharmaceutical company. However, her entrepreneurial intuition led her to immediately understand the potential of Chianti wine and especially the Montalcino area. Thus, her adventure in the world of wine began: an adventure whose last stage was the acquisition of the

latest news

estate where we were at that moment, Altesino. Again, this is also a historical place. Bordering on the Caparzo estate, the main building, which today houses her private residence, dates back to 1414. When the previous owner decided to sell, the French owners of Chateau Margot had expressed an interest. "They are people who make wonderful wine", Elisabetta explained, "but whom I preferred to not have as my neighbours. No doubt, they would have tried to give us advice on how to make wine! And then often, these big groups buy up the estates but do not work on them directly. Instead, in Italy, wine is a family affair. All the big families that produce historic wines, such as Antinori, or Frescobaldi, are still there.

They are present. They care. I am like that too". At that point, after discussing the history of these places, we could not wait to ask Elisabetta something about the future of her estates. Her answer was perfectly consistent with what she had just recounted: "I am thinking about stopping. I hope to slowly pass the baton on to my daughter, who has returned to work in the family business, after having been employed as an aerospace engineer in the United States. Actually, though, we just bought a new vineyard a few days ago, so I don't really know if I will have time to stop!"



medi

**La RISPOSTA GIUSTA
AL MERCATO DI OGGI**

MATERIE PRIME SELEZIONATE, PRIVE DI GLUTINE
E SENZA CONSERVANTI. UN INSIEME DI SCELTE
CORRETTE PER UN PRODOTTO SANO E DI QUALITÀ.

MEDimare
ITALY

lowito
FOR LOVERS OF GOOD FOOD

Mangiami... per il tuo piacere
SAPORE & LEGGEREZZA

ondaViva

Merù
di Pacece

WWW.MEDISURG.IT INFO@MEDISURG.IT

Stabilimento: Contrada Piane Tronto, 52 - 64010 Controguerra (Te) Italia - Telefono 0861 80 90 30



Antipasto della Cambusa

ITALIAN GOURMET, THE FLAVOUR THAT WAS MISSING...

A wind full of novelty blows in Sgattoni Surgelati's Company... THE ITALIAN GOURMET, our brand-new line.

A complete range of microwaveable dishes that includes ten references, from appetizers to roasts, ready to be enjoyed comfortably at home and appreciated in bars, pubs and take away.

After two years of research and development, thanks to precious collaboration with companies that produce 100% natural products such as dehydrated fish dressings, expensive but totally free of yeast, we have created a range of products that fully respects the Italian culinary tradition, and which aims to awaken the chef in us!

Our commitment: QUALITY

Antipasto della cambusa. A perfect dish for people who love fresh and delicious sweet-and-sour combinations. An irresistible mix of beans, prawns and giant Pacific squid harmonized with a tasty pink sauce. Rice was previously pre-cooked with a tasty fish broth. A genuine, natural dish, to be served either in small portions as appetizer or as a single course.

Il capriccio di mare. The rice previously pre-cooked with a tasty fish broth, smoked salmon, sweet and sour julienne greens and pink sauce: a rich and complete dish to be served either in small portions as appetizer or as a single course.

La Paella del Commodoro..... This is the dish for all risotto's lovers!!!! Freely inspired by the typical Spanish



Le Penne dell'Ammiraglio



La Paella del Commodoro



GOURMET ITALIANO. IL SAPORE CHE MANCAVA...

Un vento ricco di novità spira in casa Sgattoni Surgelati È IL GOURMET ITALIANO.

Una gamma completa che include ben dieci referenze, dall'antipasto all'arrosto, pronta per essere gustata comodamente a casa e apprezzata nei bar, pub e take away.

Si tratta di una linea di prodotti pensata e studiata nel dettaglio per ben due anni e concretizzata grazie alla preziosa collaborazione con aziende che realizzano prodotti naturali, come disidratati di pesce, costosissimi ma totalmente privi di lieviti.

Il risultato? Una gamma di prodotti che si ispira alla preparazione "fatta in casa" nel pieno rispetto della tradizione culinaria italiana e che mira a risvegliare lo chef che è in noi!

Parola d'ordine: qualità.

Antipasto della cambusa.....L'ideale per chi ama gli abbinamenti agroittici freschi e sfiziosi. Un mix irresistibile di fagioli, gamberi e calamari giganti del Pacifico, sapientemente armonizzato da una gustosa salsa rosa.

Il riso è stato precedentemente scottato con un ricco brodo pesce, dalle canocchie al pesce azzurro. Un piatto genuino, naturale, che si presta ad essere assaporato sia in piccole porzioni come antipasto che come piatto unico.

Il capriccio di mare.... Riso precedentemente scottato con un ricco brodo di pesce, salmone affumicato, verdure alla julienne in agrodolce, salsa rosa: un piatto ricco, completo a livello nutrizionale, che potrete degustare sia in piccole porzioni come antipasto che come piatto unico.

sea paella, with only fish and yellow rice. Simple, good, genuine, the fish is seared together with a tasty fish broth and rice previously pre-cooked.

Risotto di Mare Bianco...It is the most important dish in Italian fish cuisine: seafood risotto. Squid, mussels and shrimps, well mixed with a tasty fish broth and combined with a wisely pre-cooked rice.

It will conquer you with its unmistakable flavor giving you the feeling of enjoying a seafood risotto of haute cuisine.

Le Penne Dell'Ammiraglio... An exquisite dish created to satisfy even the most demanding palates. The variety of ingredients of our sauce make it unique and unmistakable: seared seafood, mussels and prawns and tasty tomato sauce, enveloping on the palate, make it our top-of-the-line.

Filetto Mediterraneo... Creativity, imagination, research for unique flavors: there are all those aspect behind creation of our cod fillet. Flavored with a tasty lemon breading and combined with a delicate potato cream accompanied by a mix of steamed vegetables to give a real Mediterranean flavor to the dish.

Filetto All'Ortolana... An excellent cod fillet flavored with a tasty lemon breading and combined with a delicate potato cream with a side of grilled vegetables.

Filetto Alla Pizzaiola... Cod fillet flavored with a tasty lemon breading and combined with a delicate cream of potatoes and tomato following the most traditional "Pizzaiola recipe" with capers and black olives.

Gli Arrostitini di Totano... "The arrostitini are only meat" Who said that? Inspired by the classic "Arrostitino Abruzzese" we created a version of Fish Arrostitino: a tasty giant squid from the Pacific enhanced by cubes of pepper and a rich spicy breading, a secret recipe!

You will be surprised from the unique taste of the fish enhanced by our ingredients and never covered by aromas and additives.

Moreover, it is a line of products that winks at eco-sustainability thanks to eco-sustainable packaging: a simple tray with plastic film that can be 100% recycled in plastic and 100% paper label.

We are also pleased to inform you that we will be presenting our specialties at SIAL in Paris and we look forward to seeing you at our stand HALL 4 | STAND 4 K119.

Buon Appetito by gourmet chef Luigi Sgattoni, creator of THE ITALIAN GOURMET.

sgattonisurgelati.com





Paella del Commodoro..... Amanti dei risotti, unitevi! Questo è il piatto che fa per voi, liberamente ispirato alla tipica paella di mare spagnola, con solo pesce e riso giallo. Semplice, buono, genuino, il pesce viene appena scottato e accompagnato da un ricco brodo di pesce e riso precedentemente sbollentato.

Risotto di Mare Bianco...È il piatto per eccellenza della cucina a base di pesce: il risotto di mare. Calamari, cozze e gamberi, ben amalgamati da un profumatissimo brodino di pesce e uniti a un riso sapientemente cotto, vi conquisteranno con il loro sapore inconfondibile regalandovi la sensazione di gustare un risotto mare di alta cucina.

Le Penne Dell'Ammiraglio... Un primo ricco e in grado di accontentare anche i palati più esigenti. La varietà degli ingredienti che compongono il nostro sugo lo rendono unico e inconfondibile: frutti di mare scottati, cozze e gamberi e un sugo al pomodoro avvolgente e saporito ne fanno il nostro top di gamma.

Filetto Mediterraneo... Creatività, fantasia, ricerca di sapori sempre più unici: c'è tutto questo dietro al nostro filetto di merluzzo, insaporito da una gustosa panatura al limone e abbinato ad una delicata crema di patate. Il tutto, accompagnato da un mix di verdure cotte al vapore dando un vero e proprio sapore mediterraneo al piatto.

Filetto All'Ortolana... Un ottimo filetto di merluzzo insaporito da una gustosa panatura al limone e abbinato ad una delicata crema di patate con un contorno di verdure grigliate.

Il Filetto Alla Pizzaiola... Filetto di merluzzo insaporito da una gustosa panatura al limone e abbinato ad una delicata crema di patate e pomodoro nella più tradizionale ricetta alla pizzaiola con capperi e olive nere.

Gli Arrosticini di Totano... Gli arrosticini sono solo di carne. E chi l'ha detto? Noi, infatti, ispirati dal classico arrosticino abruzzese, ne abbiamo creato una versione di pesce tutta nostrana in cui il protagonista è un gustoso calamaro gigante del pacifico esaltato da cubetti di peperone e da una ricca panatura speziata.

La nostra clientela verrà fidelizzata da un sapore unico, dalla bontà del pesce esaltato dai nostri ingredienti e mai coperto da aromi e additivi. Inoltre, si tratta di un prodotto che strizza l'occhio all'eco-sostenibilità grazie a un packaging minimal e, soprattutto, riciclabile, una pratica vaschetta con film plastico smaltibile nella plastica ed etichetta in carta.

Con l'occasione siamo lieti di informarvi che presenteremo al SIAL di Parigi le nostre specialità e vi aspettiamo presso il nostro stand HALL 4 | STAND 4 K119.

Buon Appetito dallo chef gourmet Sgattoni Luigi, creatore della linea Il Gourmet Italiano.

sgattonisurgelati.com

Gli arrosticini di Totano

Tentazioni Pugliesi®

A STORY AS GOOD AS OUR PRODUCTS

Tentazioni Pugliesi, a bakery production company, with particular attention to the production of taralli, has made quality and respect for traditions its creed that has allowed it to position among the major Italian producers of taralli.

Present in the major distribution chains of the Italian GDO retail trade with their own brands: Tentazioni Pugliesi, Tara', Dal Forno di Giovanni Matera, Mr Krunc, Krunci's and Inforiamo and in commercial partnership for the production of their private brand.

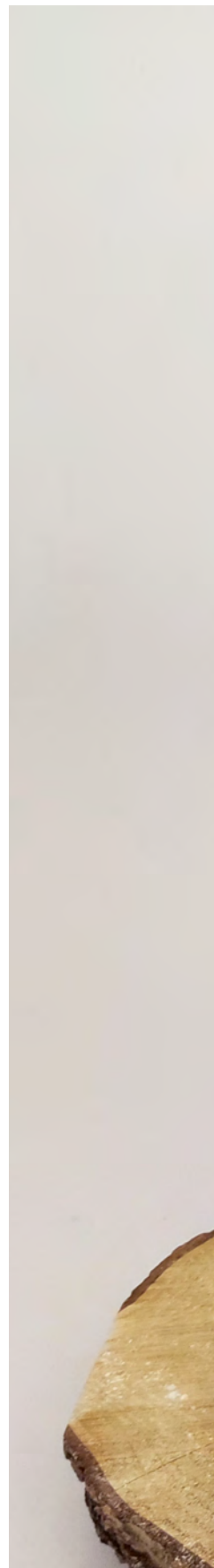
Attentive to consumer demands, the range of products ranges from traditional, to multigrain, 100% Certified Italian Ingredients, handmade taralli and with particular attention to organic products, and innovative and healthy products that reach their right point of flavor thanks to the addition of microbiologically pure sea water, thus eliminating salt from the dough.

UNA STORIA BUONA COME I NOSTRI PRODOTTI

Tentazioni Pugliesi, azienda di produzione di prodotti da forno, con particolare attenzione sulla produzione di taralli, ha fatto della qualità e del rispetto delle tradizioni il proprio credo che ha permesso di posizionarsi tra i maggiori produttori italiani di taralli.

Presenti nelle maggiori catene distributive della GDO Italiana con i propri brand: Tentazioni Pugliesi, Tara', Dal Forno di Giovanni Matera, Mr Krunc, Krunci's ed Inforiamo ed in partnership commerciale per la produzione della loro marca privata.

Attenti alle richieste dei consumatori, la gamma di prodotti spazia dai tradizionali, ai multicereali, 100% Ingredienti Italiani Certificati, taralli fatti a mano e con particolare attenzione ai prodotti biologici, ed a prodotti innovativi e salutari che raggiungono il loro giusto punto di sapidità grazie all'aggiunta di acqua di mare microbiologicamente pura, eliminando quindi il sale dall'impasto.







I prodotti di Tentazioni Pugliesi sono molto richiesti ed amati su tutto il territorio nazionale, europeo ed extraeuropeo. Grazie all'origine controllata delle materie prime, e ad un puntiglioso lavoro di ricerca e sviluppo di prodotti, l'azienda ha posto nel suo prossimo futuro un nuovo modo di essere vicina al benessere di tutti, inserendo nella sua offerta nuove linee Gluten Free.

Numerosi e di grande spessore le certificazioni ottenute: ICEA, IFS, BRC.

Nonostante il momento particolarmente teso dei mercati, l'azienda si proietta su una produzione di oltre 30.000 tonnellate, utili a rispondere alla crescente richiesta di un prodotto semplice, salutare, ed adatto a tutti.

www.tentazionipugliesi.it

The products of Tentazioni Pugliesi are in great demand and loved throughout the national, European and non-European territory. Thanks to the controlled origin of the raw materials, and to a meticulous work of research and development of products, the company has placed in its near future a new way of being close to the well-being of all, inserting in its offer new Gluten Free lines.

Numerous and of great depth the certifications obtained: ICEA, IFS, BRC.

Despite the particularly tense moment of the markets, the company is projected on a production of over 30.000 tons, useful to respond to the growing demand for a simple, healthy product, and suitable for everyone.

www.tentazionipugliesi.it



**Tentazioni
Pugliesi.**
IRRESISTIBILI PER NATURA

*WORKED WITH
ORGANIC RAW
MATERIALS*

*From the love for tasty,
healthy and genuine
products, is born the
Line of Organic Taralli.
Worked with raw
materials from organic
agriculture, Taralli are
classified in Organic
Taralli with extra virgin
olive oil and Taralli of
Wheat Khorasan with
extra virgin olive oil.*



**Tentazioni
Pugliesi.**

GLI SPECIALI

FONTE
DI
FIBRA

Taralli Biologici

multicereali

CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



INGREDIENTI: Farina multicereali (Farina di GRANO tenero tipo "0", semi di girasole*, semi di lino*, focchi di AVENA*, farina di segale*, semola di GRANO duro varietà Senatore Cappelli*, farina integrale di Khorasan KANJUT*, glutine di FRUMENTO*, pasta acida in polvere di frumento, agente di trattamento della farina: E330, enzimi, olio extra vergine di oliva* 14%, sale. Può contenere tracce di semi di SESAMO e derivati del LATTE. *da agricoltura biologica.

Prodotto e Confezionato da:
TENTAZIONI PUGLIESI s.r.l.
Strada Prov. 130 - Trani-Andria km.2 - 76125 Trani - Italy
Tel. 0839 0883 588603 Fax 0883 506904
www.tentazionipugliesi.it - info@tentazionipugliesi.it

Da conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Da consumarsi preferibilmente entro: vedi lato confezione.

**PESO NETTO
200g e**

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori per 100g di prodotto

Valore Energetico 467,81 Kcal

Energetico 1960,48 KJ

Grassi 19,85 g

di cui saturi 2,40 g

Carboidrati 57,47 g

di cui zuccheri 1,65 g

Fibre 5,80 g

Proteine 11,92 g

Sale 2,54 g



www.tentazionipugliesi.it



CEREAL-BASED CONCEPTS BY VALSA GROUP

Valsa Group, as leading Italian pizza and snack manufacturer, identifies its primary development as the combination between Italian quality and customer convenience, with the daily goal of reaching a different way of thinking, redesigning pizza in various sizes as well as in innovative concepts. This is possible thanks to the continuous communication inside the Group: daily ideas transfer helps in creating new concepts, as the sum of different expertise and experiences.

Valsa Group launches the new Cereal-Based Focaccia Napoletana range. A concept born into Valpizza R&D Department, with the aim to enhance cereals: they underlie Mediterranean diet and are by far the major source of energy, protein, B vitamins, minerals and dietary fiber for the world population.

Five Focaccia Napoletana cereal-based flavors: durum wheat and rice, oat, barley, corn, quinoa. A completely unique aromatic profile that comes from selected Italian grains, natural long leavening and traditional hand stretching. This new focaccia, permeated by scents of Italy, is clean label and GMO free: as a guarantee of authentic Italian quality. The perfect way to complete every range with a real Italian product, that can bring customers to Italy within a bite.

Recent acquisitions, state **Valsa Group** as Italian integrated point of reference in pizza and snack manufacturing. With its 6 plants, through the brands **Valpizza, La Pizza+1, Megic Pizza, Ghiottelli, Forno Ludovico and Toscana Bakery: Valsa Group** became the unique, large-scale and highly qualified partner able to supply a wide range of items in frozen, deli and ambient categories, with the goal of innovate and support its partners in developing convenient creative concepts.

www.valsagroup.it



CONCETTI A BASE DI CEREALI DEL GRUPPO VALSA

Valsa Group, leader nel settore pizze e snack, ha individuato il proprio principale driver di sviluppo nel connubio tra qualità italiana ed elevata componente di servizio per il consumatore, con l'obiettivo di uscire dalla logica mainstream, ridisegnando la pizza in formati diversi e concetti innovativi. Questo è reso possibile dalla continua comunicazione all'interno del gruppo: lo scambio quotidiano di idee aiuta nella creazione di nuovi prodotti, concepiti grazie alla sommatoria di diverse competenze ed esperienze.

Valsa Group lancia una nuova linea di Focaccia Napoletana incentrata sui Cereali. La gamma è nata all'interno del reparto Ricerca&Sviluppo Valpizza, con il fine di valorizzare i cereali: la base della dieta mediterranea e la più diffusa fonte di energia, proteine, vitamina B e fibre per la popolazione mondiale.

Cinque gusti di Focacce alla Napoletana: grano duro e riso, avena, orzo, mais, quinoa. Un profilo aromatico unico, grazie ai grani selezionati di origine italiana, una lunga lievitazione naturale e la stesura rigorosamente



manuale. Questa nuova focaccia, profumata d'Italia, è clean label e OGM free: a garanzia dell'autentica qualità italiana. Il modo perfetto per completare ogni gamma con un vero prodotto italiano, capace di riportare i consumatori in Italia al primo morso.

Le recenti acquisizioni, affermano **Valsa Group** quale azienda italiana di riferimento nel segmento produttivo pizza e snack. Con i suoi 6 stabilimenti, attraverso i mar-

chi **Valpizza, La Pizza+1, Megic Pizza, Ghiottelli, Forno Ludovico e Tuscanya Bakery: Valsa Group** è diventata un partner affidabile e altamente qualificato in grado di fornire una vastissima gamma nei segmenti surgelato, fresco e temperatura ambiente, con l'obiettivo di innovare e supportare i propri clienti nello sviluppo di nuovi concetti a elevato contenuto di servizio.

www.valsagroup.it



VERSILFOOD, A COMPANY THAT'S CONTINUOUSLY EXPANDING

Versilfood is a Tuscan company that has been selecting and distributing high quality mushrooms, truffles, fresh fruit, and vegetables for more than 30 years. To get the latest news about the company, we talked to CEO Diego Romanini.

What's the biggest news of late?

The past year has been full of new developments, projects, and transformations. Of these, the most important is definitely our company's transformation into a SpA.

We're constantly growing: we've purchased new machinery, planned significant investments, and are making space for new roles and skills within the company.



VERSILFOOD, UN'AZIENDA IN CONTINUA ESPANSIONE

Versilfood è un'azienda toscana che da oltre 30 anni seleziona e distribuisce funghi, tartufi, frutta fresca e ortaggi di qualità. Per conoscere le ultime novità del gruppo, abbiamo intervistato l'Amministratore Delegato Diego Romanini.

Quali sono le principali novità dell'ultimo periodo?

L'ultimo anno è stato ricco di novità, progetti e trasformazioni. Tra queste, la più importante è sicuramente la trasformazione della nostra azienda in SpA.

Siamo, infatti, in continua crescita: abbiamo acquistato nuovi macchinari, programmato importanti investimenti e stiamo dando spazio a nuovi ruoli e competenze all'interno dell'azienda.

È tornata la stagione dei funghi. Cosa contraddistingue i vostri prodotti?

La qualità dei nostri funghi nasce da una grande esperienza sul campo e dalla particolare attenzione riservata alle materie prime. I nostri prodotti sono pensati per garantire solo il meglio, e con le nostre linee di surgelati e secchi offriamo ai nostri consumatori un gusto unico tutto l'anno. Questo impegno sta dando ottimi risultati: stiamo per entrare all'interno di importanti catene alimentari italiane. Un ulteriore passo avanti che ci renderà ancora più vicini ai nostri clienti, che già possono acquistare i nostri prodotti nei punti vendita e da Chef Express.



It's mushroom season again. What makes your products stand out?

The quality of our mushrooms is based on enormous experience in the field and on the special attention that we pay to raw materials. Our products are made to guarantee only the best, and with our frozen and dehydrated lines we offer our consumers unique flavour year round. This commitment is having excellent results: we're about to enter some important Italian supermarket chains. A further step forward which will bring us even closer to our clients, who can already purchase our products in shops and from Chef Express.

How do you communicate with your target market?

We engage consumers with quality content through our social media channels. Our collaboration with food blogger @katainthekitchen is intended to inspire consumers to prepare flavourful and easy recipes, while the objective of our collaboration with nutritionist Elisabetta Macorsini is to promote a healthy diet for one's overall well-being, a value that's fundamental to us. Our products also continue to support causes that we believe in, like the scientific research of Fondazione Humanitas per la Ricerca, Progetto Itaca for mental health, and the San Patrignano Community.

www.versilfood.com





Come comunicate con il vostro mercato di riferimento?

Con i nostri canali social coinvolgiamo i consumatori con contenuti di valore.

La collaborazione con la foodblogger @katinthekitchen è stata pensata per ispirare i consumatori nella preparazione di ricette gustose e facili da ricreare, mentre la collaborazione con la nutrizionista Elisabetta Macorsini ha l'obiettivo di promuovere

una corretta alimentazione per il benessere generale della persona, un valore per noi fondamentale.

I nostri prodotti, infatti, continuano anche a sostenere cause nelle quali crediamo molto come la ricerca scientifica di Fondazione Humanitas per la Ricerca, il Progetto Itaca per la salute mentale e San Patrignano.

www.versifood.com



• Ready Sauces by • pesceazzurro

OUR ORIGINS

Animated by a great love for the sea, the fishermen of Fano consider fish not only a bargaining chip but also a precious and nutritious food: abundant, healthy and varied.

The blue fish that are caught in the Adriatic lends itself well to a balanced diet and a simple and original cuisine.

For more than 70 years, Fano men and women have used blue fish to prepare their meals, creating recipes that combine fish with coastal land products and developing a culinary tradition that is still alive and appreciated nowadays.

With PesceAzzurro ready sauces we want to gather the essence of such history and tradition. Our products come from the experience of fishermen cooks, from the high quality of raw materials and from that blue fish that we still consider the true wealth that distinguishes us, and to which we dedicate our care and attention in the transformation processes.

OUR CORNERSTONES

Tradition: our recipes are inspired by the ancient dishes of the culinary history of Adriatic Sea fishermen.

Quality: the raw materials we purchase are checked and verified so that they correspond to our criteria of high refinement and suitability.

Authenticity: thanks to a sterilization treatment, we produce sauces with no dyes and no preservatives.





• *I sughi pronti di pesce* • pesceazzurro

LE NOSTRE ORIGINI

Animati da un grande amore per il mare, i pescatori di Fano, considerano il pesce non soltanto una merce di scambio ma anche un prezioso e nutriente alimento: abbondante, salutare e variegato.

Il pesce azzurro che si pesca nell'Adriatico si presta bene per un'alimentazione equilibrata e una cucina semplice e originale.

Da più di 70 anni, uomini e donne fanesi utilizzano il pesce azzurro per preparare i loro pasti ideando ricette che uniscono il pesce a prodotti della terra costiera e sviluppando una tradizione culinaria ancora oggi viva e apprezzata.

Con i sughi pronti PesceAzzurro vogliamo raccogliere l'essenza di questa storia e di questa tradizione. Quello che produciamo nasce dall'esperienza dei cuochi pescatori, dall'elevata qualità delle materie prime e da quel pesce azzurro che ancora oggi consideriamo la vera ricchezza che ci contraddistingue, e al quale dedichiamo cura e attenzione nei processi di trasformazione.

I NOSTRI PUNTI CARDINE

Tradizione: le ricette sono ispirate agli antichi piatti della storia culinaria dei pescatori dell'Adriatico.

Qualità: le materie prime che acquistiamo sono controllate e verificate affinché corrispondano ai criteri di una elevata ricercatezza ed idoneità.

Genuinità: attraverso un trattamento di sterilizzazione, produciamo sughi senza coloranti e conservanti

Production: the production plant, featuring state-of-the-art equipment, is located in the Marche region, a true 100% made in Italy.

Sale: directly to your home, from the producer to the consumer, the taste and freshness of the sea flavors of fish sauces that can be purchased online.

WHAT WE OFFER

In convenient 195 gr jars. You can choose your favorite from 11 ready-made fish sauces:

Clams and Chickpeas

Marinara

Seafood

Mackerel and chickpeas

Pescatora style

Clams

Gurnard

Swordfish and Eggplant

Tuna, Olives, and Capers

Squid and Eggplant

Mullet and black chickpea

www.pesceazzurroshop.com

info@cibidamare.it - Call us at +39 0721 855635

Produzione: lo stabilimento produttivo, dotato di attrezzature all'avanguardia è ubicato nel territorio marchigiano, un vero 100% made in Italy.

Vendita: direttamente a casa tua, dal produttore al consumatore, il gusto e la freschezza dei sapori di mare dei sughi di pesce acquistabili on-line.

LE NOSTRE PROPOSTE

In comodi vasetti da 195 gr. Puoi scegliere il tuo preferito tra 11 sughi pronti di pesce:

Vongole e Ceci

Marinara

Frutti di mare

Sgombro e ceci

Pescatora

Vongole

Gallinella di mare

Spada e Melanzane

Tonno, Olive e Capperi

Calamari e Melanzane

Triglia e cece nero

www.pesceazzurroshop.com

info@cibidamare.it

Chiamaci al +39 0721 855635

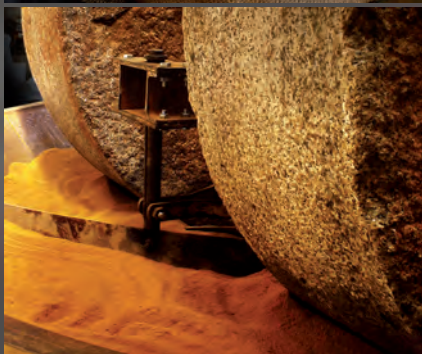




L'IMPERO
del SOLE

SIDEA

Since 1948



Qualità Italiana
nel mondo delle spezie,
dalla pianta al vostro piatto.



SELEZIONE DEI FORNITORI
IMPORTAZIONE DALLE ORIGINI
TRASFORMAZIONE IN SEDE
RICERCA E SVILUPPO NUOVI BLENDS
GARANZIE PRE E POST VENDITA



SIDEA
Spices and Herbs

Via dei Fiori, 1/A - 35018
San Martino di Lupari (PD) - Italy
Tel. +39 (0)49.5952158 - (0)49.9460737
info@sideaspezie.com

www.sideaspezie.com
www.limperodelsole.it



Quality Certification
FSSC 22000 - 5.1





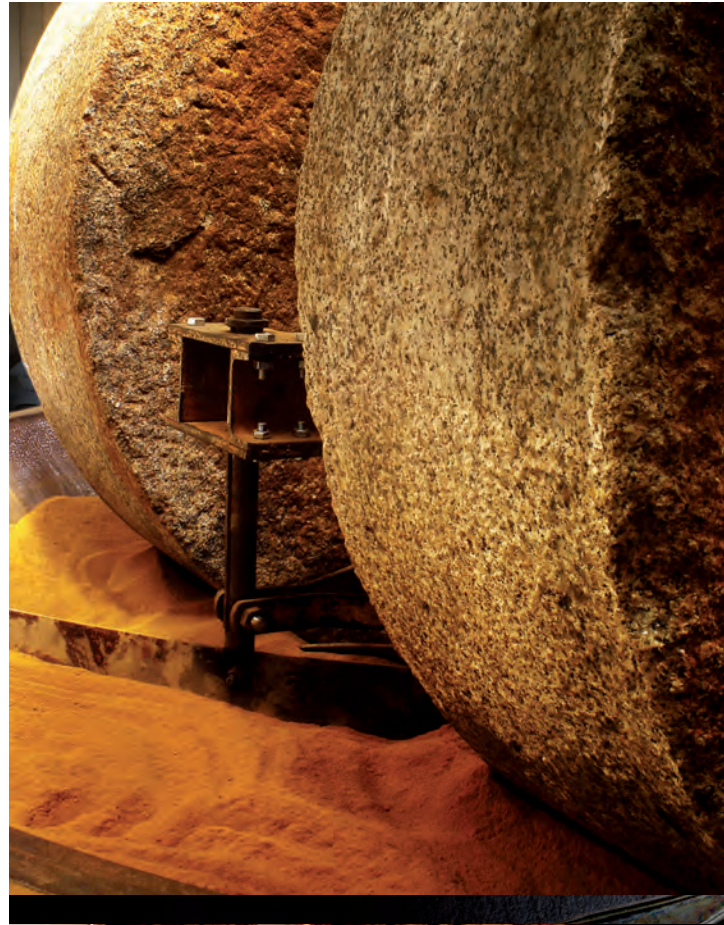
SIDEA L'IMPERO DEL SOLE

For two generations we have been transforming the best raw materials and making blends that keep all their properties unaltered.

Spices, herbs and aromatic seeds are very different ingredients and require specific attention in each manufacturing process in order to preserve the precious essential oils that characterize them. After the original sourcing phase, it is in fact the methods and technologies used for processing that determine the actual aromatic content found in the finished product.

Sidea - L'Impero del Sole is a highly specialized and recognized company in the field of direct import and processing of spices and aromatic herbs. Thanks to the experience gained in 74 years of history, our company combines traditional methods with modern technologies, creating products of the highest level, precious because they keep the organoleptic qualities of the individual spices intact and offer a rich and persistent sensoriality.

Our strength is knowing how to create exclusive blends: treats, blends, seasonings and rubs with a strong character and great harmony, inspired by the cuisines of the world, but also by the Italian and international tradition. We want to satisfy every type of customer, even the most demanding and refined in terms of sensoriality in the kitchen. We guarantee product safety and traceability following the **FSSC 22000 5.1 Certification** standards and all the regulations in force, also making use of the advice of experts in the food sector at various levels.





SIDEA - L'IMPERO DEL SOLE

Da due generazioni, trasformiamo le migliori materie prime e ne facciamo delle miscele che mantengono inalterate tutte le loro proprietà.

Spezie, erbe e semi aromatici sono ingredienti molto diversi tra loro e richiedono delle attenzioni specifiche in ogni processo di lavorazione per poter conservare i preziosi oli essenziali che le caratterizzano. Dopo la fase di approvvigionamento alle origini, sono infatti i metodi e le tecnologie impiegate per la trasformazione a determinare l'effettivo contenuto aromatico riscontrabile nel prodotto finito.

Sidea - L'Impero del Sole è una realtà altamente specializzata e riconosciuta nel settore dell'importazione diretta e della trasformazione di spezie ed erbe aromatiche. Grazie all'esperienza maturata in 74 anni di storia, nella nostra azienda si coniugano metodi tradizionali a moderne tecnologie, realizzando dei prodotti di altissimo livello, preziosi perché mantengono intatte le qualità organolettiche delle singole spezie ed offrono una sensorialità ricca e persistente.



Our goal is to generate an authentic Product Culture in the world of Spices that can be found in each of our jars, directly on the table.

The “L’Impero del Sole” brand offers a range of superior quality products and blends, in diversified formats, with packaging suitable for the preservation of spices and with a low environmental impact. The communication that supports it moves both on web / social and traditional channels, has an attractive, colorful, empathetic and engaging style, is full of information and creative ideas on the use of spices in the kitchen.

The flagship of our company is, without a doubt, the **Research and Development** department, always in full swing! From here, new ideas are born, synergies are activated with customers interested in creating customized formulations, precise taste notes are developed that can characterize a dish to make it recognizable compared to competitors.

You will now understand why we affirm with such conviction that Spices are truly a sensorial heritage to be known and treasured, but above all a treasure trove of aromas to be enjoyed every day, bite after bite.

www.sideaspezie.com
for companies and shops

www.limperodelsole.it
shop on line



Il nostro punto di forza è saper creare dei blends esclusivi: conce, miscele, seasonings e rubs con un forte carattere e una grande armonia, ispirati alle Cucine del Mondo, ma anche alla tradizione italiana ed internazionale. Desideriamo soddisfare ogni tipologia di clientela, anche la più esigente e raffinata in fatto di sensorialità in cucina. Garantiamo la sicurezza dei prodotti e la tracciabilità seguendo gli standard di **Certificazione FSSC 22000 5.1** e tutte le Normative vigenti, avvalendoci anche della consulenza di esperti del settore Alimentare a vari livelli.

Il nostro obiettivo è generare un'autentica Cultura di Prodotto nel mondo delle Spezie che sia riscontrabile in ogni nostro vasetto, direttamente in tavola.

Il brand "L'Impero del Sole" propone una gamma di prodotti e di miscele qualitativamente superiori, in formati diversificati, con un packaging adatto alla conservazione delle spezie e a basso impatto ambientale. La comunicazione che lo sostiene si muove sia su canali web/social che tradizionali, presenta uno stile accattivante, colorato, empatico e coinvolgente, è ricca di informazioni e di spunti creativi sull'utilizzo delle spezie in cucina.

Il fiore all'occhiello della nostra azienda è, senza dubbio, il comparto **Ricerca e Sviluppo**, sempre in piena attività! Da qui, nascono nuove idee, si attivano sinergie con i clienti interessati a creare delle formulazioni personalizzate, si mettono a punto precise note di gusto che possano caratterizzare una pietanza fino a renderla riconoscibile rispetto ai competitors.

Comprenderete ora perché affermiamo con tanta convinzione che le Spezie sono, davvero, un patrimonio sensoriale da conoscere e custodire, ma soprattutto un forziere di aromi di cui godere ogni giorno, boccone dopo boccone.

www.sideaspezie.com
per aziende e negozi

www.limperodelsole.it
shop on line





THE FIRST SARDINIAN PRODUCER OF POTATO CHIPS

Terrantica S.r.l. began its activities in the summer of 1995, establishing the first Sardinian company to produce potato chips.

Production takes place in a 5,000-square-metre facility located just outside of the region's capital city of Cagliari. The personnel is made up of about twenty employees with extensive know-how in the sector, acquired through years of experience and enhanced by specific training in the food industry field.

All processes in the facility are predominantly powered by 100% renewable energy.

In addition to the popular CROCCHIAS' potato chips, the company also produces and markets the very famous Guttiau bread chips, a traditional Sardinian product derived from the equally famous Carasau bread. This fried bread snack – seasoned with oil and salt and available in both classic and flavoured versions – is prepared by hand, with a specially designed production line.

The company's production cycle does not include a "blanching" treatment, a thermal treatment used to "whiten" the chips, making them all look the same and eliminating the individual characteristics and natural differences within the product. We believe that this





LA PRIMA AZIENDA SARDA NELLA PRODUZIONE DI PATATINE FRITTE

La Terrantica S.r.l. ha iniziato la sua attività nell'estate del 1995 dando vita di fatto alla prima azienda sarda nella produzione di patatine fritte.

L'attività si svolge in circa 5.000 mq alle porte del capoluogo della regione, Cagliari.

Il personale, una ventina di dipendenti, vanta un importante know-how nel settore, maturato in anni di esperienza e arricchito da una formazione specifica nel campo della industrie alimentari.

La produzione nello stabilimento è ottenuta impiegando prevalentemente energia rinnovabile al 100%, e oltre alle famose patatine 'CROCCHIAS' l'azienda produce e commercializza il famosissimo pane guttiau, un prodotto tipico sardo derivato dall'altrettanto famoso pane carasau: Una sfoglia di pane fritto - insaporito con olio e sale - per un perfetto utilizzo da snack, al gusto classico e aromatizzato, questo prodotto è lavorato artigianalmente con una linea di produzione progettata ad hoc.

Il ciclo produttivo non prevede il trattamento "blanching", un trattamento termico utilizzato per lo 'sbiancamento' delle patatine, il quale rende le patatine uguali tra loro eliminando le





system not only promotes an erred philosophy, but is also an unsustainable practice in food consumption.

This company choice requires strict quality control of the raw materials, both when purchasing and sorting, selecting only the best ingredients. The recipe uses 100% sunflower oil, sea salt, and no preservatives.

Among the various products available in the catalogue there are:

- **Classic line:** classic and rustic potato chips
- **Savoury line:** flavoured potato chips
- **Guttiau line:** traditional fried bread snack, available in convenient, ready-to-share buckets.
- **Snackerie line:** extruded products made with flavoured flour (corn puffs, rings, puffed corn balls, etc.)
- **Baked line:** Pane Carasau

www.terrantica.it

caratteristiche e naturali differenze del prodotto, pensiamo che questa pratica contribuisca a divulgare una filosofia sbagliata e una pratica non sostenibile del consumo degli alimenti.

Questa scelta aziendale presuppone un forte controllo di qualità della materia prima, sia in fase di acquisto della stessa, sia in fase di cernita, son selezionati i migliori ingredienti e viene utilizzato 100% olio di girasole, sale marino e non vengono utilizzati conservanti.

Tra i vari prodotti disponibili nel catalogo possiamo trovare:

- **Linea classica:** patatine fritte classiche e rustiche
- **Linea sfiziosette:** patatine fritte aromatizzate
- **Linea Guttiau:** snack di sfoglie di pane fritto tipico sardo, disponibile in pacchetti e comodi secchielli pronti per la condivisione del prodotto
- **Linea Snackerie:** estrusi prodotti con farina di mais aromatizzata, (cornetti, ruote, palline di Mais etc.)
- **Linea forno:** Pane Carasau

www.terrantica.it

“ TECHNOLOGY MEETS AGRICULTURE AND IT'S LOVE AT FIRST SIGHT ”

From small family-run farms to multinationals, many operators now rely on technology to monitor their production. It's not so much a change of direction, but the application of new tools, enabling an unprecedented saving of energy and labour costs. Welcome to agriculture 4.0



by **Elisa Crotti**

Everything is monitored in today's world, from calorie consumption to the number of kilometres a car can travel on a full tank, from sleep quality to the real-time performance of our investments. Can agriculture afford to lag behind? Certainly not. Moved by this precise vision, Matteo Vanotti, the farmer's son and engineer who founded xFarm, has chosen to place intelligent resources at the service of an industry that moves at the pace of nature, to facilitate those who supply us with food, starting from the seed.

While dreaming of an app to manage his own company, Vanotti happened to meet Farm Technologies, a firm specialized in agronomy and algorithms applied to irrigation. That was in 2019 and, since then, agriculture 4.0 has become a trending topic. In 2021 the two Italian start-ups merged to become xFarm Technologies. 6% of Italian arable land is comprised in their network, 90,000 farms have literally applied their technologies in the field. The advantages of such a choice are re-



Nicolò Barbano
*Marketing manager
di xFarm Technologies*





counted by Nicolò Barbano, Marketing manager of xFarm Technologies.

Barbano, what distinguishes traditional farming methods from technology-driven farming?

«I could sum it up in one word: optimization. Technology supports decision-making by enabling the optimization of practically all resources.

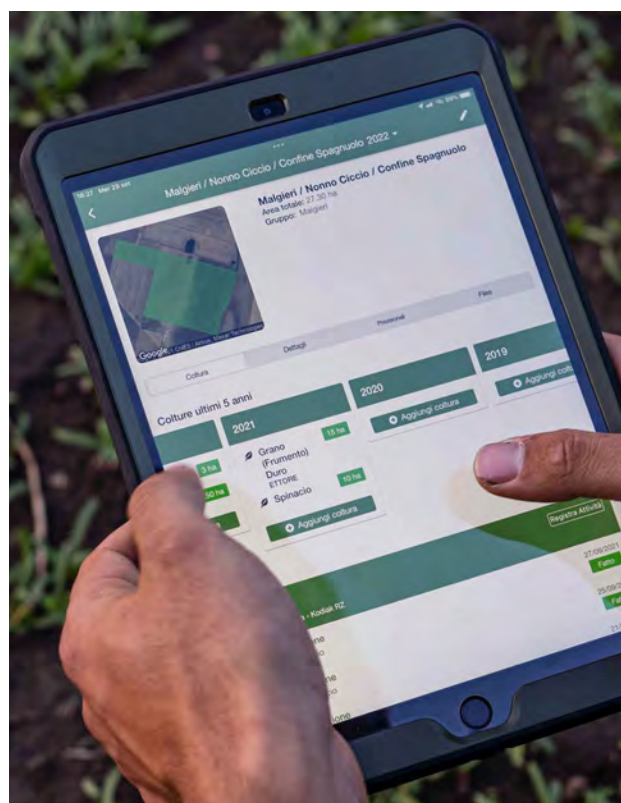
The first thing that comes to mind is water: by monitoring such parameters as the weather forecast and humidity, we can achieve a saving in water consumption of up to 40%. Likewise, in the ambit of plant protection (and we know how aware consumers are of residue on food products), we can limit the consumption of plant protection products by up to 10%. If that figure sounds irrelevant, let's consider the real cost of administering plant protection in terms of machinery usage and man hours».

How can a farmer know in advance how much plant-protection product to use? On which data do you base this decision?

«We work on two fronts with two different types of treatment. Regarding plant fungus, we measure the environmental parameters, and we cross-reference them with weather forecast data to calculate humidity levels which, as you well know, impact the presence and development of fungi. As far as insects are concerned, we have designed special traps which attract them and analyse the previous generation's population. In this way, we are able to forecast the number of eggs and the entity of the new generation, and therefore optimize the decision as to whether and when to intervene to protect the crops».

That's quite fascinating. What sort of clients employ your services?

«People of all kinds, really. We work for small firms run by farmer-entrepreneurs who "fall in love" with apps and almost enjoy themselves during the monitoring of the process, and then there are multinational companies that take our technologies to the other side of the world, to Brazil or Colombia, to monitor hectares and hectares of coffee plantations. But there are also clients that you would never expect to encounter, such as companies that manage woodlands and national parks on





the Apennines, or farms run by chefs and famous footballers. We started out as a niche operator but now the mainstream market is showing great interest».

Driven by a greater attention to sustainability?

«Certainly, it's a very topical issue. The sort of sustainability we refer to is extremely extensive and consists of reduced consumption. It is the sustainability that derives from saved actions, in terms of resources energy and time. Then, as far as the processing supply chain is concerned, until recently, we merely estimated the impact of production but now we can even calculate each individual process and offer corrective tools, in agreement with the company agronomists. In this way, decision-making becomes a mindful process. Did we use the wrong fertilizer? Fine, for the next crop we will take the necessary corrective actions to reduce the impact leading up to the end-product».

What sort of crops are supported by your platform?

«There are as many as four hundred of them. But the most common crops in Italy amount to about twenty, cereals first and foremost, followed by vines, fruit, and olives. We were fortunate to start up in a country like Italy which has a wide variety of crops. This has given us the possibility to consolidate our expertise and satisfy the most diversified requirements».

What can you tell us about public funding?

«There are various types of grants, all focused on agriculture 4.0. They really have changed the look of this sector. I refer to the heavy investments in agricultural machinery: how many farmers have renewed their fleet

in the past two years? This has been an interesting opportunity, enabling us to extend our technology to the fleets. So, today's farmers can monitor their machines in real time. It's all part of one big monitoring system that responds to the idea of optimization».

Are we witnessing a sort of revolution in this business?

«A radical change is taking place and we can see it happening. Just three years ago, we set up our company and today six per cent of Italian fields are already managed by means of xFarm Technologies. When we entered the market, we placed the accent on trust as our key value. This is a trade in which word of mouth plays an important role, one in which trust is essential and we know the farming business because our founder has the same DNA, so to speak. We are now working on mindfulness: we hold educational sessions in schools with projects aimed at training students and teachers in the ambit of agriculture 4.0, and we even go as far as digitalizing the school's teaching activities. Furthermore, we have founded an Academy targeting technical operators, experts, agronomists, and farmers. This is another way to promote culture, because change can only stem from awareness».

Quite true. What will your next steps be?

«Our biggest piece of news is that we are opening an office in Barcelona in the coming weeks, to serve the Spanish, Portuguese and Moroccan markets. As I already mentioned, we started business in a complex country, whose agriculture is highly variegated. We are now going to address these countries which are decidedly more straightforward. We will also be taking our solutions there, and we are more than ready to do so».

yesfoodexpo.com



**INNOVATIVE
SUSTAINABLE
FOOD EXPO & FORUM
İSTANBUL**

30 November - 3 December 2022

Istanbul Expo Center
Istanbul / Yeşilköy

THE FUTURE OF FOOD
will meet at YES Exhibition



**INNOVATIVE
SUSTAINABLE
FOOD FORUM**



**INNOVATIVE
SUSTAINABLE
FOOD EXPO &
AWARDS**

BİFAŞ
BİRLEŞİK FUAR YAPIM A.Ş.
www.bifasfuar.com



“WE ARE WHAT WE EAT” (FEUERBACH)

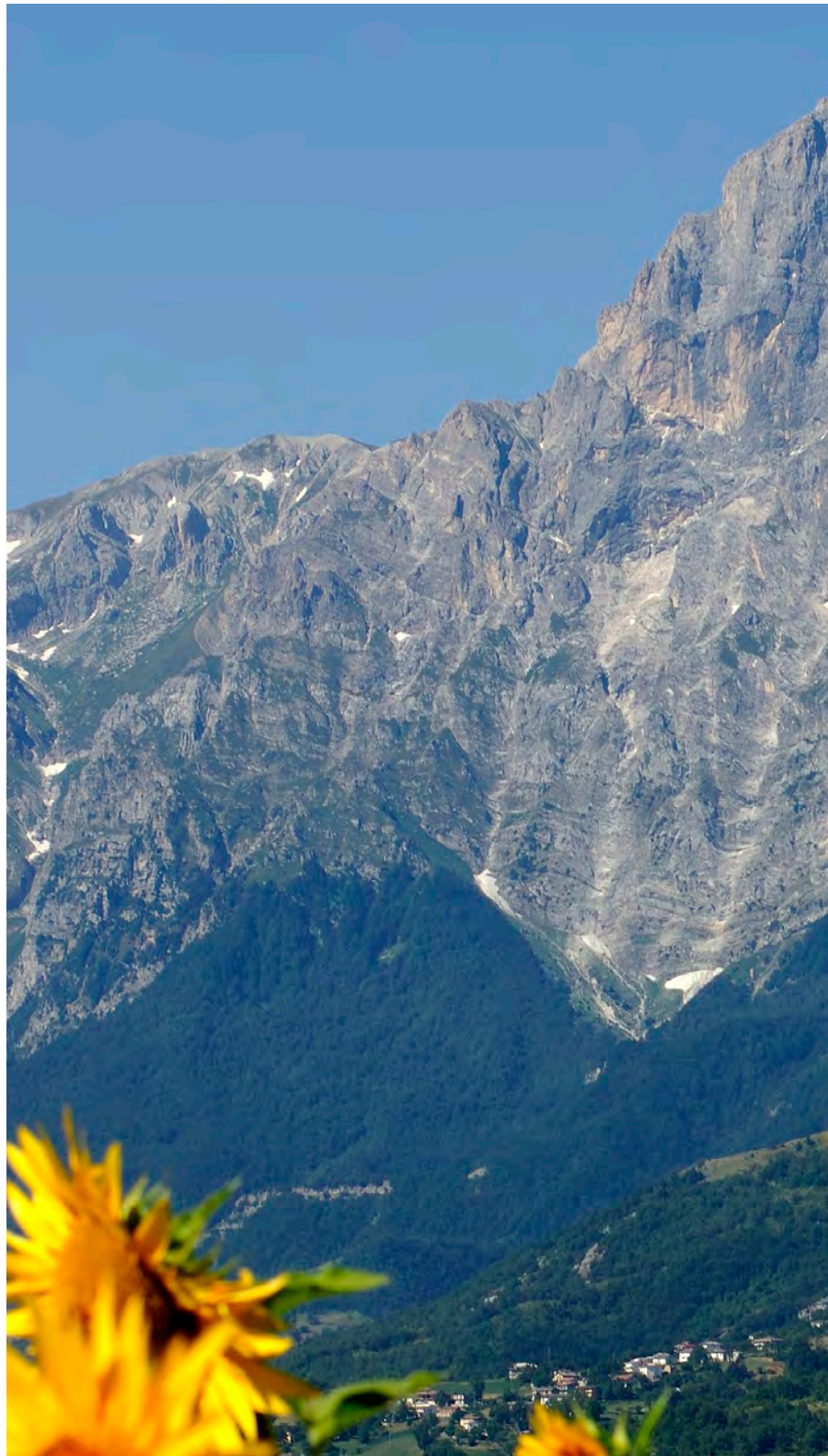
No sentence better represents the philosophy of our company, Centro Carne. It all started in the 60s from the idea to found a company based on two principles we deem fundamental:

- Quality
- Territory

We have always believed in the potential of our region, Abruzzo, our home.

Our goal? Expand our business, emphasize quality, spread the philosophy of good foos. The turning point came in 2005, when we opened our plant, a 3500 m² area where we can implement all our knowledge firsthand. We developed spaces and departments with two key factors in mind:

- customers
- product



“SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO” (FEUERBACH)

Non c'è frase più vera e che meglio rappresenti la filosofia della nostra azienda, la Centro Carne.

Tutto ha inizio negli anni '60 dall'idea di voler creare un'azienda incentrata su due principi fondamentali per noi:

- Qualità
- Territorio

Abbiamo da sempre creduto nelle potenzialità della nostra regione, l'Abruzzo, che da sempre è stata la “nostra casa”.

La nostra è stata una crescita graduale, ma ben definita. L'obiettivo? Espandere il nostro business, esaltare la qualità, diffondere la filosofia del mangiare bene.

La svolta arriva nel 2005 con l'apertura del nostro stabilimento, un'area di 3500 m2 in cui abbiamo potuto mettere in pratica tutto il nostro know how. Abbiamo sviluppato spazi e reparti in relazione a due punti chiave per noi:

- clienti
- prodotto

Abbiamo scelto di diversificare il nostro business: dal sezionamento e le lavorazioni in osso, abbiamo puntato su prodotti confezionati, abbiamo voluto ridare valore a prodotti come l'hamburger, spesso considerati come “junk food”. In che modo? Creando un'intera gamma riprendendo i due valori chiave: territorio e qualità; abbiamo sviluppato hamburger che fossero composti da carne di alta qualità: Chianine IGP, Marchigiane IGP, Romagnole IGP, Fassona Piemontese e non solo.

In questi ultimi anni si è riscoperta una nuova naturalità basata sul principio di filiera sostenibile. Centro Carne non è solo trasformatore ma anche attore attivo e fondamentale della filiera: allevatore.

È dalla terra che si crea valore al prodotto è questo il nostro punto di partenza. La gioia di stare a tavola ha un senso se il nostro consumo è consapevole, pertanto fondamentale è il vestito che facciamo al nostro prodotto, semplice ma soprattutto etico.

Ci stiamo spostando verso l'uso di packaging riciclabili, semplici nella fruizione e smart riducendo al minimo inutili sprechi di carta e con l'utilizzo di film monomateriali pet.

Pertanto, se ci chiedessero in cosa siamo diversi dagli altri, la risposta è semplice: qualità garantita su tutti i prodotti, diversificazione dell'offerta ed infine un altro punto di forza, la comunicazione.

Raccontiamo il prodotto in tutti i suoi passaggi, supportiamo, infatti, i nostri clienti con diversi materiali comunicativi, da brochure, cataloghi, flyer, ma anche materiale fotografico che possa essere usato sia sui mezzi di comunicazione cartacei che online.

www.centrocarne.com

We chose to diversify our business: from sectioning and bone processing, we expanded to pre-packaged products, we gave new life to products such as the hamburger, which is often unjustly considered “junk food”.

How? By creating an entire line which epitomizes our key values, territory and quality, and developing hamburgers made of prime quality meat: PGI Chianina, PGI Marchigiana, PGI Romagnola, Piedmont Fassona and more.

Over the last couple of years, a new concept of “naturalness” has been rediscovered, based on the principles of the sustainable supply chain.

Not only is Centro Carne processing company; we also are an active and fundamental part of the chain: we are breeders. The land gives product its value: this is our starting point.

The joy of eating makes sense only if our consumption is conscious; this is why we keep the packaging of our products simple and ethical. We are moving toward recyclable, user-friendly, smart packaging, minimizing paper waste and using mono-material PET film.

This is why, when we are asked what makes us different, our answer is: guaranteed quality of all products, diversified offer and another of our strengths, communication.

We share every step of our product and support our customers with a range of communication materials, from brochures, to catalogues, to flyers, to photos which can be used in both print and online media.

www.centrocarne.com





CENTROCARNE
QUALITÀ E BENESSERE

MANZETTA D'ABRUZZO

NATURALMENTE BUONA



Diffidate dalle Imitazioni

SCOPRI LE NOSTRE ORIGINI SU CENTROCARNE.COM



CAVALLARO RICOTTA

The company was founded in Palermo by Edoardo Cavallaro in 2000. He founded his business in the production of sweetened ricotta cheese. Edoardo was born into a family of cow breeders, but trained as a pastry chef. Because of the growing demand for products for “Sicilian pastries”, known and requested all over the world, he decided to base his business on the production of sweetened ricotta.

Today, the company “Cavallaro Ricotta” is a solid Sicilian reference point for its production, spreaded throughout Italy, and the world.

SWEETENED RICOTTA CHEESE

The sweetened ricotta cream is the fundamental ingredient of many typical Sicilian sweets, and not only... Our recipe is the typical one of our tradition, the original one produced in our Sicily, the rest are just imitations. The ingredients are simply ricotta cheese and sugar, which are mixed and processed to create the excellent product which many pastry shops and people use to fill cakes. The processing does not require added preservatives, for a fresh and genuine result. Buying from us you will have the guarantee of a 100% Italian, and above all Sicilian, product.

TASTES

Cavallaro Edoardo’s ricotta cream is available in different flavours to satisfy the different needs of confectioners and pastry shops. In addition to the classic version, it can be made with the addition of chocolate drops, pistachio, hazelnut, cocoa, strawberry and lemon. Different choices depending on the needs of each person and the cake to be prepared.

www.cavallaroricottazuccherata.com



CAVALLARO RICOTTA

L’azienda viene creata a Palermo da Edoardo Cavallaro negli anni 2000. Fonda il suo business nella produzione di ricotta zuccherata. Edoardo nasce da una famiglia di allevatori di mucche, ma forma la sua professionalità come pasticciere. Data la crescente richiesta di prodotti per la “pasticceria siciliana”, conosciuta e richiesta in tutto il mondo, decise di fondare il suo business sulla produzione, appunto, di ricotta zuccherata.

Oggi l’azienda “Cavallaro Ricotta” è un saldo punto di riferimento siciliano per la produzione della stessa, con diffusione in tutta Italia, e nel Mondo.

CREMA DI RICOTTA ZUCCHERATA

La crema di ricotta zuccherata è l’ingrediente fondamentale di molti dolci tipici siciliani, e non



image: Freepik.com

solo... La nostra ricetta è quella tipica della nostra tradizione, quella originale prodotta nella nostra Sicilia, il resto sono solo imitazioni. Gli ingredienti sono semplicemente ricotta di pecora e zucchero, che opportunamente miscelati e lavorati, creano il prodotto di eccellenza che molte pasticcerie e persone usano per farcire dolci.

La lavorazione non necessita di conservanti aggiunti, per un risultato fresco e genuino. Acquistando da noi avrete la garanzia di un prodotto 100% italiano, e soprattutto siciliano.

GUSTI

La crema di ricotta di Cavallaro Edoardo, per soddisfare le diverse esigenze di pasticceri e pasticcerie, è disponibile in diversi gusti. Oltre alla versione classica, può essere realizzata con l'aggiunta di gocce di cioccolato, al pistacchio, alla nocciola, al cacao, alla fragola e al limone. Diverse scelte a seconda delle esigenze di ciascuno e del dolce da preparare.

www.cavallaroricottazuccherata.com

Cavallaro

cavallaroricottazuccherata.com



Via Francesco Brancato, 6/8
90136 Palermo (PA)
389 8572434 - 339 5366012
cavallaroricotta@libero.it



SUSTAINABLE MILK? Yes, from the permanent pastures of Valle del Mincio



by Elisa Crotti

Milk too is being held to the scrutiny of sustainability, with an initiative financed by Lombardy's Rural Development Program in a unique area of the region: that of the Valle del Mincio, today threatened by climate change.

The mission of the I.2.01 initiative known as "Latte Sostenibile" [Sustainable Milk] is to spread knowledge about the best techniques available for reducing the carbon footprint of livestock farms that produce cows' milk in the region of the Valle del Mincio's permanent pastures, an area of enormous economic value and an example of sustainability, known for its exceptional capacity for self-supplying livestock feed.

The degree to which the milk from this district is sustainable is confirmed by analysis of the carbon footprint (the quantity of greenhouse gases generated throughout the entire life cycle of a product) of 10 livestock farms.

The analyses examined 4,600 hectares in the municipalities of Goito, Marmirolo, Porto Mantovano, and Roverbella, amounting to 25% of the total agricultural surface area. The results are clear: the impact of these farms is comparable to that reported by the most efficient companies in Central Europe, demonstration of the fact that the agricultural system traditionally adopted in the Valle del Mincio can be considered not only an example to be followed in terms of environmental sustainability, but also



latest news - insights

an economically efficient model for the self-production of high quality hay.

For illustrative purposes, the application of low-carbon methods and techniques in dairy farms involved the primary aspects of production and took into account factors related to both agriculture and livestock, in keeping with the inextricable connection between the production of forage in permanent pastures and the feeding of cattle.

In particular, good practices were aimed at protecting the historic and traditional use of permanent pastures and their role as a carbon sink for contrasting climate change. It was also defined the best soil management technique, even with innovative machinery, for preserving the fertility of the terrain and rehabilitating deteriorated pastures.

Through a special app - Latte Sostenibile, released during the course of the project - companies are now able to quantify and commu-

nicate the carbon footprint of their products to consumers, something which translates into greater transparency when it comes to the management of greenhouse gas emissions connected to the entire lifecycle of a product.

But that's not all. By calculating their carbon footprint, companies are able to identify the processes that have the highest impact and evaluate the effects of introducing good practices, thus improving all of their decision making processes. Furthermore, the app allows for comparison between the various Italian dairy farms (different from that of the production of Grana Padano DOP) connected to the area of Valle de Mincio's permanent pastures.

The "Latte sostenibile" project, coordinated by the Fondazione CRPA Research Studies of Reggio Emilia, also saw the participation of the local dairy farms and companies that are involved the "Promotion of the Region of Valle del Mincio's Permanent Pastures" integrated area project and the Mincio Park Authority.





A LIFE DEDICATED TO FOOD

A product of the passion of the current owners' grandfather, developed in the distant post-WWII period, today Masiello Food has definitely grown to be one of the most important companies in Apulia's food industry.

The company is currently expertly run by his three grandsons: Alessandro, Francesco, and Valerio, sons of Romano, who have inherited his passion and commitment, primarily strengthening the company's presence in international markets and succeeding in exporting the brand to 55 nations around the world.

The company is located in the Tavoliere delle Puglie, one of the most agricultural areas in the region. The production facility occupies 13,000 square meters, with three production lines that guarantee a high production capacity. One of the companies undisputed strengths is quality. It is BRC, IFS, BIO, and Kosher certified and continuously invests resources in the innovation and improvement of its production systems.

Within the facility is a quality control laboratory equipped with cutting edge tools that are necessary for guaranteeing food safety and consumer health.





UNA VITA PER IL CIBO

Nata dalla passione del nonno degli attuali proprietari nel lontano primo dopoguerra, la Masiello Food oggi è sicuramente una delle realtà più importanti nel comparto agroalimentare pugliese.

Attualmente l'azienda è condotta con professionalità dai tre nipoti, Alessandro, Francesco e Valerio figli di Romano, che ne hanno ereditato passione e impegno rafforzando principalmente la presenza sui mercati internazionali arrivando ad esportare il brand in 55 nazioni nel mondo.

L'azienda ha sede nel cuore del tavoliere delle Puglie, in una delle zone a più alta vocazione agroalimentare. La struttura produttiva si sviluppa su tredicimila mq con tre linee di produzione che garantiscono un'elevata capacità produttiva.





The safety system that has been implemented includes continuous and constant inspections throughout the entire production cycle: analysis of incoming raw materials, inspections during the production process, and inspections of the final product.

All of the machinery used in the various stages of the process are of the latest generation, such as, for example, the X Ray Machine, and are constantly updated in order to guarantee their efficiency and effectiveness.

A research and development team is also present within the company, which, in addition to continuously modifying and improving the more than 200 products that the company already produces, is always looking for new ideas and new products, like the most recently developed "Terrecrude" line (in photo a draft), a range of products made exclusively from Apulian raw ingredients with the addition of extra virgin olive oil and truly appealing packaging, but... that's not all. Soon two more product lines will be introduced.

***News:** PIZZA MOOD is born, the new pizzeria line! 6 low acidity products specifically designed for pizza in both retail and foodservice sizes.

Roman-style Artichokes with stems, Artichoke leaves, Artichoke quarters, Sundried Tomatoes, Leccino Olives all in marinated olive oil and capers in apple vinegar.

All updates will be available online at www.masiellofood.it

Punto di forza indiscusso è la Qualità. L'azienda è certificata BRC, IFS, BIO e Kosher e investe continuamente risorse per innovare e migliorare i sistemi di produzione.

All'interno della struttura è presente un Laboratorio Controllo Qualità dotato di strumentazione all'avanguardia necessaria per garantire la sicurezza alimentare e la salute del consumatore.

Il sistema di sicurezza messo in atto prevede continui e costanti controlli durante tutto il ciclo produttivo: analisi sulle materie prime in arrivo, controlli durante il processo di produzione, controlli sul prodotto finito.

Tutti i macchinari utilizzati nelle varie fasi del processo sono di ultima generazione, come ad esempio la X Ray Machine, e vengono costantemente aggiornati in maniera da garantirne l'efficacia e l'efficienza.

Sempre all'interno dell'azienda è presente un team di Ricerca & Sviluppo che, oltre a modificare e migliorare continuamente le oltre 200 referenze già presenti in assortimento, è costantemente alla ricerca di nuove idee e nuovi prodotti come l'ultima nata: la linea "Terrecrude" (in foto una bozza), una gamma fatta solo da materie prime pugliesi con aggiunta di olio extra vergine d'oliva e con un packaging davvero accattivante ma... non finisce qui. A breve saranno presentate due ulteriori linee.

***Novità:** Nasce PIZZA MOOD, la nuova linea pizzeria! 6 prodotti a bassa acidità studiati appositamente per la pizza sia in formati retail sia per il foodservice. Carciofi con gambo alla romana, Petali di carciofo, Spicchi di carciofo, Pomodori secchi, Olive leccino tutti in olio d'oliva marinato e Capperi in aceto di mele.

Tutti gli aggiornamenti saranno disponibili sul sito web www.masiellofood.it



OLIO LUGLIO, SINCE 1953

Great expanses of olive trees, table-lands furrowed by the man's hand and bright chromatisms are the frame of the characteristic town of TERLIZZI, in the north of Bari. It's here that our family's roots are and where the family started the manufacture of a "nectar" called extravirgin olive oil in 1953.

Their attachment to tradition and the attention to the changings of time make the Luglio's firm a point of reference for the working process of the Baresan oil, the most esteemed in the world by experts. The control of the countryside cultivation, the bottling process and the finished products trade are the pride of the Luglio's.

The extraordinary experience, handed down from father to son, guarantees the genuiness, deliciousness and the high quality of this oil, "the good of Italy".

Medsol s.r.l is one of the biggest bottler companies in PDO Terra di Bari Extra Virgin olive oil PDO "TERRA DI BARI" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. (The Protected Designation of Origin) is the important recognition for the value and the quality by which the European Community assures customers about the geographical area of origin and the uniqueness of olive oil production methods in "Terra di Bari".

Environmental conditions and the cultivation methods make our "Terra di Bari" PDO extravirgin olive oil a precious oil. Luglio considers very important the traditional ways of cultivating and pruning olives in order to preserve all their original characteristics. In our range you can find also "Gold Selection" extra virgin olive oil obtained only from 100% Italian olives.

This kind of oil has an intense aroma, which remind to the one of the olives harvested from the plant at the right degree of ripeness. The characteristic of 100% italian extra virgin olive oil "Gold Selection" is the balance between bitter and spicy, of medium intensity.

Medsol srl has many certifications such as: ISO 22005, IFS, BRC, KOSHER, HALAL, ORGANIC and P.D.O.

www.olioluglio.it

OLIO LUGLIO, DAL 1953

L'attenzione e la disponibilità verso i Clienti e la passione per l'olio extra vergine di oliva (EVO), prodotto principe della Nostra Terra, sono i valori su cui la Famiglia Luglio fonda la sua attività.

Si tratta di una storia d'amore iniziata nel lontano 1953, con la coltivazione e la produzione di olio EVO di alta qualità, ed evolutasi nel corso degli anni con l'ambizione di promuovere e condividere i Nostri prodotti per eccellenza con tutte le persone che vogliono apprezzarne i sapori e la storia, accorciando le distanze.

La necessità di essere al passo coi tempi, senza rinunciare alla salvaguardia dell'ambiente, e la volontà di realizzare le esigenze di ciascun Cliente, sempre più sensibile e attento alla salute e alla natura, hanno portato la Famiglia Luglio, fondatrice della Medsol srl,





a puntare sull'imbottigliamento di vari tipi di olio, tra cui spiccano per autenticità e per le note proprietà benefiche, l'olio EVO D.O.P. (denominazione di origine protetta), l'olio extravergine di oliva "Selezione Oro" viene ottenuto da olive 100% italiane e l'olio extravergine di oliva biologico 100% Italiano.

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) è l'importante riconoscimento del pregio e della qualità con cui la Comunità Europea garantisce ai consumatori la zona di origine e la tipicità del nostro olio extravergine di oliva prodotto in "Terra di Bari".

Le condizioni ambientali e le metodologie di coltura degli oliveti nella nostra provincia barese conferiscono all'olio DOP quelle caratteristiche peculiari che ne fanno un olio extravergine di oliva pregiatissimo.

I metodi di coltivazione e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali, atti a mantenere originali le caratteristiche delle olive. All'interno della gamma dei prodotti "LUGLIO" vi è l'olio extravergine di oliva "Selezione Oro" ottenuto da olive 100% italiane. Questo olio è caratterizzato da un profumo intenso, che restituisce quello delle olive raccolte dalla pianta al giusto grado di maturazione. La particolarità dell'olio extravergine 100% italiano "Selezione Oro" è l'equilibrio tra amaro e piccante, di media intensità.

Medsol s.r.l. fornisce ai clienti italiani e internazionali la stessa attenzione alla qualità, garantendo la piena tracciabilità dei prodotti. Medsol s.r.l. dispone di certificazioni quali: ISO 22005, IFS, BRC, KOSHER, HALAL, BIOLOGICO e D.O.P.

www.olioluglio.it



FOLEA: BETWEEN GOODNESS AND HEALTH

Folea was born from an idea of P&T Consulting, the first integrated consulting company, specialized in Gluten Free and Free From, to target new market needs and to satisfy those who seek healthy wellness in a product without sacrificing the pleasure of a genuine and fragrant taste, maintaining a focus on the continuous search for quality and alternative raw materials and the focus of the company.

Four types of biscuits: lemon, vanilla, hazelnut and almond created with combinations of alternative cereals, such as rice flour, buckwheat, oats, teff and sorghum, which give the products that unique flavor typical of homemade shortbread. The importance of clean ingredients is fundamental and provides for





FOLEA: TRA BONTÀ E SALUTE

Folea nasce da un'idea della P&T Consulting, la prima società di consulenza integrata, specializzata nei settori Gluten Free e Free From, per puntare alle nuove esigenze di mercato e per soddisfare coloro che ricercano in un prodotto il benessere salutare senza rinunciare al piacere di un gusto genuino e fragrante, mantenendo un focus sulla continua ricerca di materie prime di qualità ed alternative e il focus dell'azienda.

Quattro tipologie di biscotti: limone, vaniglia, nocciola e mandorla creati con combinazioni di cereali alternativi, quali farina di riso, grano saraceno, avena, teff e sorgo,



the absence of industrial thickeners, dyes, preservatives, GMOs.

The world of Gluten Free usually uses large quantities of sugars and starches, as well as numerous chemical additives, to keep the dough together but specially to speed up the production processes.

Folea instead aims to use only alternative flour and naturally gluten-free, aromas of natural origin, eliminates the presence of eggs, lactose and added sugars obtaining, however, a rich taste product suitable for vegans, celiac, lactose intolerant and diabetic. The reduced carbohydrate formulation makes them ideal for hyperglycemic people and those who follow sports diets.

You can find the Folea line on over 900 stores in Italy among pharmacies and specialty stores, and on our online shop www.shopsenzaglutine.com. Follow us on our Instagram page [@foleafreefrom](https://www.instagram.com/foleafreefrom) and our recipes on [@senzaebio](https://www.instagram.com/senzaebio).

che conferiscono ai prodotti quel sapore unico tipico dei frollini fatti in casa. L'importanza di un'ingrediente pulita è fondamentale e prevede l'assenza di addensanti industriali, coloranti, conservanti, ogm.

Il mondo del Senza Glutine solitamente utilizza grandi quantità di zuccheri e amidi, oltre a numerosi additivi chimici, per tenere insieme gli impasti ma soprattutto per velocizzare i processi produttivi.

Folea punta invece ad utilizzare solo farine alternative e naturalmente prive di glutine, aromi di origine naturale, elimina la presenza di uova, lattosio e zuccheri aggiunti ottenendo, comunque, un prodotto ricco di gusto adatto a vegani, celiaci, intolleranti al lattosio e diabetici.

La formulazione a ridotto contenuto di carboidrati li rende ideali anche per persone iperglicemiche e per chi segue diete sportive.

Trovi la linea Folea su oltre 900 punti vendita in Italia tra farmacie e negozi specializzati, e sul nostro shop online www.shopsenzaglutine.com. Per rimanere aggiornato sulle novità seguici sulla nostra pagina Instagram [@foleafreefrom](https://www.instagram.com/foleafreefrom) e le nostre ricette su [@senzaebio](https://www.instagram.com/senzaebio).



GRUPPO *bio*
organizzazione di produttori
TARULLI *OP*

**UVA BIOLOGICA - ORGANIC GRAPES
KONTROLLIERT ÖKOLOGISCHE TAFELTRAUBEN**

Don't dream it... have it!



GLOBALG.A.P.

Zona PIP: Viale G. Saponaro Sindaco
70016 NOICÀTTARO (BA) Italy

Tel. +39 080 478 37 61 - Fax +39 080 478 38 14
info@gruppotarulliop.it - **www.gruppotarulliop.it**



... dal 1860

Fabianelli



PASTIFICIO FABIANELLI: INNOVATION AND SUSTAINABILITY

It all starts from Tuscany where the wheat is farmed, where the spring water used to knead the semolina flows and where is situated the plant in which the pasta is processed and bronze drawn.

Here, in the city of Castiglion Fiorentino in the province of Arezzo, the Fabianelli family carries on the passion for pasta since 1860 and has since then been handed down for four generations to bring on the table the authentic taste of the most loved dish of the Italian cuisine.



L'INTERVISTA
AL CIBUS:





**PASTIFICIO FABIANELLI:
INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ**

Tutto parte dalla Toscana: qui viene coltivato il grano duro, qui scorre l'acqua di sorgente per impastare le semole, qui si trova il moderno stabilimento in cui la pasta viene lavorata e trafilata al bronzo.

Qui, per l'esattezza a Castiglion Fiorentino in provincia di Arezzo, la Famiglia Fabianelli porta avanti una passione, quella per la pasta, che è nata nel 1860 e da allora viene tramandata da quattro generazioni, per portare in tavola il sapore autentico del piatto più amato della cucina italiana.

La Toscana è l'anima di Pastificio Fabianelli, e in particolar modo del brand Pasta Toscana, che ne racchiude l'essenza autentica e genuina. La selezione del miglior grano duro toscano, coltivato secondo le più corrette tecniche agronomiche dell'agricoltura integrata, è garanzia di qualità e punto di partenza per una filiera corta certificata interamente sviluppata all'interno della regione.

Negli anni, la continua ricerca dell'innovazione non è stata mai persa di vista. Ecco perché i brand del pastificio toscano – Pasta Fabianelli, Pasta Maltagliati, Pasta Toscana – puntano tutto su un mix perfetto tra il rispetto della tradizione e la voglia di innovare.

In particolar modo è Pasta Toscana e le sue linee – Classica, Biologica, Biologica Integrale con Omega 3, Biologica all'uovo e Artigianale, oltre ai sughi pronti della tradizione toscana – ad incarnare questi aspetti.

Tuscany is the spirit of Pastificio Fabianelli and in particular Pasta Toscana brand because it embraces the authentic and genuine essence of this region. The selection of the best hard wheat cultivated according to the techniques of integrated agriculture is a guarantee of quality and a starting point for a certified short supply chain entirely developed inside the region.

Over the years, the continuous research for innovation has never been left behind. This is why the brands of the Tuscan pastificio - Pasta Fabianelli, Pasta Maltagliati, Pasta Toscana - bet on the perfect mix between respect for tradition and the desire for innovation.

In particular, the Pasta Toscana line - Classic, Organic Whole Wheat Om3, Organic egg pasta and Artigianale as well as the ready-made sauces of the Tuscan tradition - embodies all these aspects.

The traceability of the wheat is guaranteed by the QR-code on the back of every package of Pasta Toscana and allows the consumer to know, with the simple use of a smartphone, from which area the wheat used to produce the pasta inside that bag comes from. The last innovation at Fabianelli's are the new environmentally friendly packages thanks to a minor use of cellophane and the 100% recyclable paper in the Pasta Toscana packs. A concrete action that arises from the desire to significantly reduce environmental impact and that has made it possible to save more than 2000 kg of plastic in 2020.

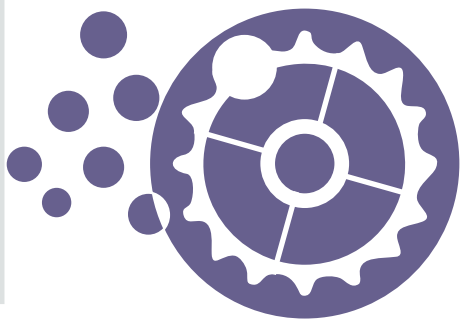
For more information:
 Fabianelli: www.fabianelli.it
 Pasta Toscana: www.pastatoscana.it
 Maltagliati: www.pastamaltagliati.it



La tracciabilità del grano è garantita dal QR-code presente sul retro di ogni confezione di Pasta Toscana, che permette al consumatore, tramite l'utilizzo di uno smartphone, di sapere da quale zona proviene il grano utilizzato per produrre la pasta contenuta nel sacchetto.

L'ultima novità in casa Fabianelli sono le nuove confezioni rispettose dell'ambiente, grazie ad un minor uso di cellophane, e i pack 100% riciclabili nella carta di Pasta Toscana. Un'azione concreta che nasce dalla volontà di ridurre in modo significativo l'impatto ambientale e che ha permesso di risparmiare oltre 2.000kg di plastica solo nel 2020.

Per maggiori info su azienda e prodotti:
 Fabianelli: www.fabianelli.it
 Pasta Toscana: www.pastatoscana.it
 Maltagliati: www.pastamaltagliati.it

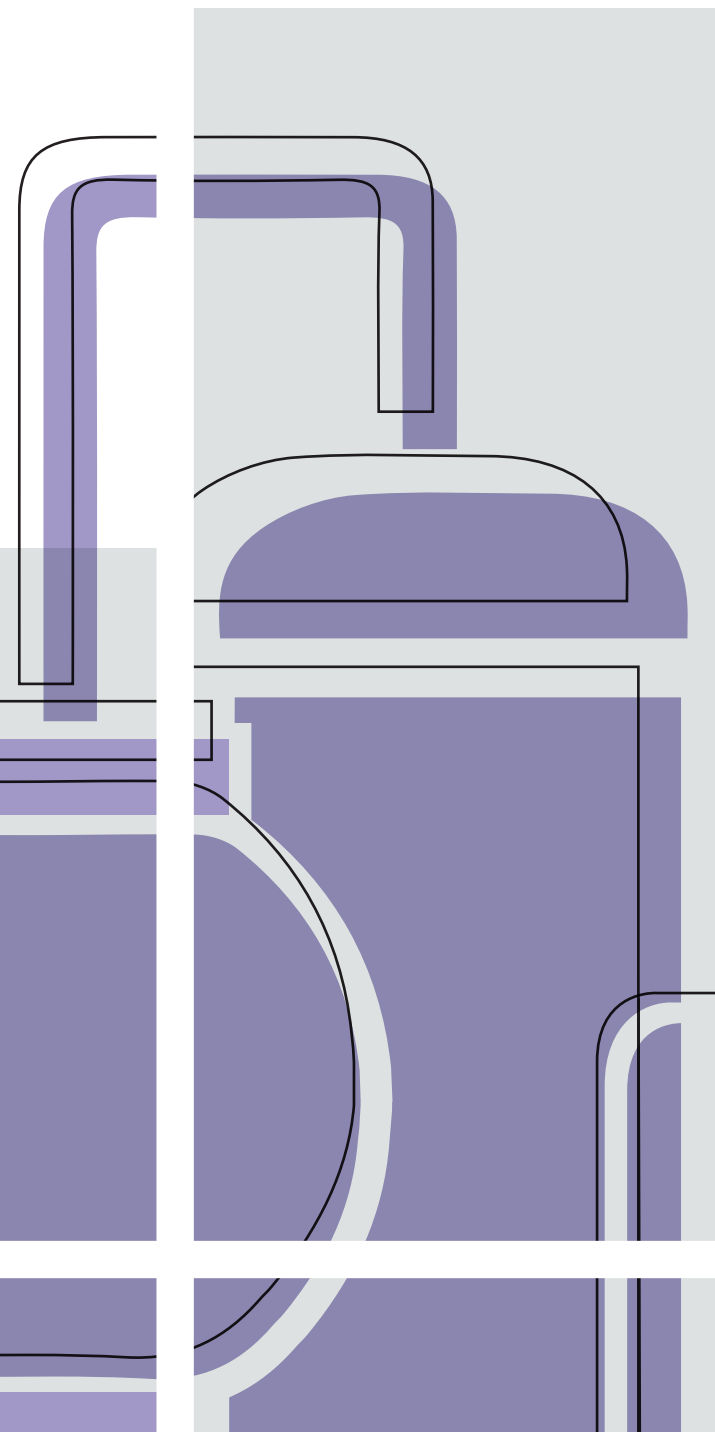


BBTech expo

RIMINI
EXPO CENTRE
19 · 22 FEBRUARY 2023

bbtechexpo.com

THE BEER & BEVERAGE TECHNOLOGIES SHOW



organized by:

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

simultaneously with:

**International
HoReCa
meeting**
Congress • DTD • Parade

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

“WHO WE ARE”

“The strength of collaboration, the quality of its products”, a slogan that is the synthesis of Alimetha’s philosophy. “The strength of collaboration” thanks to the experience and the contribution of men who, through generations, have always worked in the fish preserves sector and, “the quality of its product” thanks to the selection of raw materials, the excellent production units and the distribution scene with the brands “Mare”, “Savini” and “Timone”.

Alimetha’s production units use modern technologies for the preparation of food products, which always guarantee excellent quality. Alimetha offers natural clams, blue fish fillets, anchovy paste, as well as traditional fish-based and non-fish-based sauces, taking care of the choice of ingredients and the composition of the recipes in compliance with Mediterranean culinary traditions.

The quality of our products is guaranteed by a careful choice of raw materials and by a strict control of production processes, both in external companies and in our factory. Indeed, we have used our experience in the sector with the installation in our factory of a modern sterilization line of glass jars containing fish and non-seafood products. This helps to reduce and eliminate dependence on supplier companies and to directly control the quality of raw materials and production processes, having also obtained the BRC / IFS certifications.

Alimetha is always looking for quality along with a careful environmental policy. In fact, the company uses the photovoltaic panels system to collect energy from renewable sources and minimize the impact on the environment through careful policies.

We are pleased to have primary Italian companies as our customers. We are present in the Italian and foreign big organized distri-

bution (GDO) also producing their own/private label productions; we cover the whole national territory with a sales network for distribution. All this ensures that our products remain not only in the memory of the palate, but also in the historical memory of the customers.

www.alimetha.com

SUGHI PRONTI **Alimetha**
l'unica cosa ad abbinare e' la pasta

SUGHI DI TERRA

gr. 190

- Sugo all'Ortolana
- Sugo Olive & Capperi
- Sugo ai Funghi
- Sugo all'Amatriciana
- Ragù alla Bolognese

SUGHI DI MARE

gr. 190

- Sugo alle Vongole
- Sugo al Nero di Seppia
- Sugo allo Scoglio



PRESENTAZIONE "CHI SIAMO"

"La forza della collaborazione, la qualità dei suoi prodotti", uno slogan che è la sintesi della filosofia di Alimentha, sulla scena della distribuzione, con i marchi Mare, Savini e Timone e soprattutto con l'ausilio di uomini che da sempre hanno operato nel settore delle conserve ittiche. Le

unità produttive collegate ad Alimentha si avvalgono di moderne tecnologie per la preparazione di prodotti alimentari, che garantiscono sempre un'ottima qualità nella produzione.

Alimentha offre Vongole al naturale, filetti di pesce azzurro, pasta di acciughe, nonché i tradizionali sughi a base ittica e non, curando la scelta degli ingredienti e la composizione delle ricette nel rispetto delle tradizioni culinarie mediterranee.

La qualità dei nostri prodotti è garantita da un'accurata scelta delle materie prime e da un severo controllo dei processi produttivi, sia nelle aziende estere che nel nostro stabilimento, dove abbiamo infatti messo a frutto la nostra esperienza nel settore attraverso l'installazione di una moderna linea di sterilizzazione di vasetti di vetro contenenti prodotti ittici e non, al fine di ridurre o eliminare la dipendenza da aziende fornitrici e di controllare direttamente la qualità delle materie prime e dei processi produttivi, avendo altresì ottenuto le certificazioni BRC/IFS.

Alimentha ha sempre accompagnato la ricerca della qualità con un'attenta politica ambientale: a tal fine, i pannelli fotovoltaici consentono l'approvvigionamento delle risorse energetiche da fonti rinnovabili ed attente politiche aziendali riducono al minimo l'impatto sull'ambiente.

Abbiamo il piacere di annoverare tra i nostri clienti aziende industriali italiane di primaria importanza; siamo presenti nella GDO italiana e estera anche con produzioni a loro marchio; copriamo tutto il territorio nazionale con una rete vendita per la distribuzione. Tutto questo fa sì che i nostri prodotti restino non solo nel ricordo del palato, ma anche nella memoria storica della clientela.

www.alimentha.com



CATERING



THE EVERLASTING FLAVOUR

GRAPPA AMARONE INVECCHIATA 70CL 42%

codice EAN: 80 3289413 1012

This grappa is obtained from pressings (uve passite over wood hurdles), coming from Corvina, Molinara and Rondinella grapes from Valpolicella areas.

It is aged for at least 12 months in French oak wood.

Color: amber, very intense.

Perfume: very fruity, with a lot of vanilla

Taste: Fruity, intense, with hints of vanilla, dried grapes and with a touch of spicy cinnamon.

GRAPPA MOSCATO INVECCHIATA 70CL 42%:

codice EAN: 80 3289413 1005

This grappa is distilled from white pressings of Moscato d'Asti, growing in the area of Monferrato and Canelli, Asti. Traditionally aged first in large oak casks then refined in French oak barrels releasing the perfect blend of vanilla and wood.

Color: intense gold

Perfume: smooth, aromatic, with clear hints of the sweet moscato grapes.

Taste: Aromatic, a perfect blend of vanilla and dried fruits.





Villa Serravalle





GRAPPA INVECCHIATA
70CL 43%
codice EAN:
80 3289413 1029

Grappa Invecchiata Villa Serravalle is a special blend selection of several varietals growing mostly in Piemonte and Veneto regions, all carefully distilled and aged at least one year in oak casks from Limousin, France. This product is gorgeous, extremely smooth and pleasant, with a touch of vanilla taste and hints of fruits and spicy fragrances. Delicious after meal digestive, it must be drunk straight on in a special balloon glass, preferably warmed up.

GRAPPA NEBBIOLO
70CL 42%
codice EAN:
803289413 0657

This grappa is distilled from pressings of Nebbiolo grapes of the most popular vineyards located in the areas of Alba and Langhe.

Color: amber with yellow reflections

Perfume: tannic, intense with hints of spicy vanilla

Taste: dry, rich with hints of vanilla and dried figs

www.mygrappa.it



IL SAPORE DEL TEMPO

GRAPPA AMARONE INVECCHIATA 70CL 42% -
codice EAN: 80 3289413 1012.

La nostra grappa di Amarone è ottenuta dalla distillazione di vinacce passite dei vitigni di Corvina, Molinara e Rondinella, raccolte nella zona del Valpolicella, Veneto ed invecchiata almeno 12 mesi in botti di rovere francesi.

Colore: molto ambrato, intenso.

Profumo: fruttato, con sentori di vaniglia.

Gusto: morbido, fruttato, con sentori di vaniglia, uva passa e cannella.

GRAPPA MOSCATO INVECCHIATA 70CL 42%:
codice EAN: 80 3289413 1005

Abbiamo ottenuto questo distillato prezioso, lungamente invecchiato ed affinato in botti di rovere del Limousin, Francia, dalle migliori vinacce di Moscato raccolte nella zona dell'Astigiano e nel Cannellese-La distillazione avviene in parte con metodo discontinuo, per ottenere un migliore profumo e sapore ed in parte con metodo continuo, per dare quel tocco di morbidezza e rendere più "vellutato" ed amabile il distillato finale.

Colore: dorato intenso.

Profumo: aromatico, delicato con sentori di uva moscato.

Gusto: aromatico e fruttato, con intensi sentori di frutta secca, uva passa e vaniglia.

GRAPPA INVECCHIATA 70CL 43%
codice EAN: 80 3289413 1029

La nostra Grappa Invecchiata Villa Serravalle è un prodotto di altissima qualità ottenuta da vinacce selezionate provenienti dal Piemonte e dal Veneto, un blend distillato ed invecchiato 12 mesi in vecchie botti di rovere francesi del Limousin. Prodotto molto morbido, di colore ambrato, con profumi e sentori di frutta, vaniglia, lievemente speziati. Disponibile ora anche in un bellissimo decanter magnum da 1,5lt.

GRAPPA NEBBIOLO 70CL 42%
codice EAN: 803289413 0657

Questa grappa è distillata da vinacce di Nebbiolo raccolte nel comprensorio delle Langhe e dell'Albese.

Colore: ambrato con riflessi dorati.

Profumo: intenso, tannico con sentori di vaniglia speziata.

Gusto: secco, asciutto con sentori di vaniglia e fichi secchi.

www.mygrappa.it



**GULFOOD
MANUFACTURING**

8-10 NOV 2022
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Leading the Future of Food Production

1600 F&B manufacturers from over 60 countries, over the course of three days, are set to convene in Dubai to showcase the latest solutions in ingredients, processing, packaging, supply chain solutions and control and automation.



REGISTER TO VISIT
gulfoodmanufacturing.com

Platinum Sponsor

wilmar

5 EVENTS | 3 DAYS | 1 VENUE





GULFOOD MANUFACTURING

GULFOOD MANUFACTURING 2022 Leading the Future of Food Production

The food manufacturing industry has experienced profound disruption throughout the supply chain in the past year, requiring companies to reconfigure their equipment. With the food processing and handling equipment market forecast to rise from \$102.78 billion in 2021 to \$138.41 billion in 2028 at a CAGR of 4.3%, there's never been a better time to be part of the largest annual event for F&B processing, ingredient & packaging that addresses all aspects of the food manufacturing process and its significant source of impetus for international F&B manufacturers.

Food Processing Machinery Market in the Middle East and Africa was worth USD 5.18 billion in 2021, and is expected to grow at a CAGR of 6.2% by 2026. This growth is largely attributed to the increase in demand for automated processing and Middle Eastern countries such as the UAE and Saudi Arabia are undergoing rapid transformations in this direction.







Being the ultimate platform where global F&B supply chain players and manufacturers find solutions to optimize production, plant, process, and profit – Gulfood Manufacturing is an unparalleled show for those powering the industry to get involved.

Gulfood Manufacturing 2022 is set to unveil the next era of food manufacturing including new ingredients and advanced technologies that will enable your business to reduce costs, grow and innovate.

Taking place from 8 - 10 November 2022 at Dubai World Trade Centre, Gulfood Manufacturing is a global platform for the industry to learn, engage and present their products, services and solutions focused on moving the food manufacturing industry forward towards a more sustainable, resilient, agile and efficient future. The event and show features will be set against the 5 core themes of: Sustainability, Innovation, Nutrition, Technology and Efficiency.

Gulfood Manufacturing will be the convening platform for the industry, as it addresses optimizing operational

efficiency, driving responsible sourcing with traceable supply chains, navigating entry barriers in new markets, adopting sustainable practices and generating new funding sources.

A global gathering place showcasing trends and technologies across five industry sectors:

- Ingredients
- Processing
- Packaging
- Supply Chain Solutions
- Control and Automation

The Food Tech Summit will bring global experts, decision-makers and thought leaders together in inspiring sessions, to share and contribute thoughts and ideas for the advancement of the F&B manufacturing industry over the course of three days.

Visitors to the event will also be able to take part in curated Innovation Tours, giving visitors the opportunity to see the latest industry innovations, up close and personal, on the show floor.



Reasons to visit:

- Source new opportunities and prospects.
- Stay relevant with your target audience and ahead of the competition.
- Engage with the entire value chain. Networking with peers, make new connections and reinforce existing relationships.
- Hear from the industry, learn and gain insights on the latest trends and topics.
- Benefit from direct communication and face-to-face marketing.

Event in numbers:

- 1600 exhibitors from over 60 countries
- 36,000+ buyers and attendees from 160+ countries
- 50+ industry speakers
- The only *annual* F&B Manufacturing industry event in the world.

www.gulfoodmanufacturing.com





GALVANINA®

GALVANINA: ORGANIC DRINKS AND SPARKLING WATERS

The combination of high quality, innovation and great taste has always been the hallmark of all Galvanina products. The key to reach a superior quality is the constant search for excellence. This is translated in the careful selection of ingredients and in the continuous improvement of the recipes, in order to meet the consumers' evolving tastes. But it takes also innovativeness, the engine that leads to discover new surprising combinations of flavors and new methods to reach a superior taste. Finally, excellence for Galvanina lays also in the aesthetics, through the iconic design of the embossed bottle, which depicts the coat of arms of the Galvanina water source, where it all started over a century ago, in Rimini.

From fruit-based carbonated drinks, made with organic citrus juice and pulp, to classic soft drinks of the Italian and Anglo-Saxon tradition and cold teas, up to the new organic line dedicated to the mixology. All Galvanina's products, with

L'INTERVISTA
AL CIBUS:





**GUSTO STRAORDINARIO. ANIMA BIOLOGICA.
ECCELLENZA ITALIANA**

La capacità di coniugare alta qualità, innovazione e grande gusto è da sempre il tratto distintivo di tutti prodotti Galvanina. Per ottenere una qualità superiore, è necessaria la costante ricerca dell'eccellenza, che si esprime nell'attenta selezione degli ingredienti e nel continuo affinamento delle ricette, per andare incontro all'evolversi dei gusti dei consumatori. Ma anche nell'innovatività, il motore che porta a scovare nuove sorprendenti unioni di sapori e nuovi metodi per raggiungere il massimo del gusto e, infine, nella sensibilità estetica, testimoniata dall'iconica bottiglia in rilievo, che raffigura il blasone della fonte d'acqua Galvanina, dove tutto è nato oltre un secolo fa, a Rimini.



the exception of Cola zero only, are organic, because quality also means sustainability and organic farming makes an important contribution to the preservation of biodiversity and the conscious use of natural resources. For Galvanina, sustainability is a value and a goal. “The planet is our main stakeholder” says CEO Roberto Roccatti, and nothing is more true than that. La Galvanina is committed to protecting the sources of taste and promoting life choices in harmony with the planet, today and for future generations. For this reason, they have been working for years to reduce the energy consumption of production plants, and next year plans to finalize the installation of photovoltaic panels at the production plant they have in Apecchio (PU).

Galvanina drinks stay forever in the taste memory. The superior taste of the best ingredients envelops the palate to project itself into an intense and lasting aftertaste, capable of transporting the consumer’s mind into the flavors and atmospheres of Italy.

www.galvanina.com



Dalle bibite gassate a base frutta, realizzate con succo e polpe di agrumi di coltivazione biologica, ai soft drink classici della tradizione italiana ed anglosassone e ai the freddi, fino alla nuova linea biologica dedicata al mondo della mixology. Tutte le referenze, ad eccezione solo della Cola zero, sono biologiche, perché qualità significa anche sostenibilità e l'agricoltura biologica dà un importante contributo alla preservazione della biodiversità e all'uso consapevole delle risorse naturali.

Per Galvanina la sostenibilità è un valore ed un obiettivo. "Il pianeta è il nostro principale stakeholder" afferma il CEO Roberto Roccatti, e non c'è niente di più vero. La Galvanina è impegnata a tutelare le fonti del gusto e a promuovere scelte di vita in armonia con il pianeta, oggi e per le generazioni future. Per questo lavora da anni per ridurre i consumi energetici degli impianti produttivi, nel 2023 è pianificata l'installazione di pannelli fotovoltaici presso il sito produttivo di Apecchio (PU).

Le bibite Galvanina rimangono scolpite nella memoria gustativa. Il gusto superiore dei migliori ingredienti avvolge il palato per proiettarsi in un retrogusto intenso e duraturo, capace di trasportare la mente del consumatore nei sapori e nelle atmosfere dell'Italia.

www.galvanina.com



GALVANINA®

IL BUON GUSTO DELLA VITA

Ogni giorno ci impegniamo per offrirvi tutto il buono della migliore frutta biologica, in una bottiglia dal design unico.

Per un'esperienza di vita dal sapore indimenticabile!



Rilevo®

EDUCAZIONE ALIMENTARE

SNACKS WITH ONLY NATURAL INGREDIENTS

Ours is an ambitious Italian company that deals with the production of quality bars but not only! We have always been passionate about healthy eating and healthy living: this is why we have embarked on our exciting entrepreneurial adventure, in search of products that are as natural as possible and as little industrial as possible.

We have not followed the logic of the food industry, we have rather chosen to revolutionize them: this is how

the Rilevo brand products are born, which are just as we would have liked to find them as consumers!

Snacks with **ONLY** natural ingredients

The Rilevo bars are characterized for a balanced intake of nutrients, including plant proteins, Omega-3, fiber, phytosterols, iron, zinc, selenium, vitamin E and arginine.

www.rilevo.com





GLI SNACK CON SOLI INGREDIENTI NATURALI

La nostra è un'ambiziosa realtà italiana che si occupa di produzione barrette di qualità ma non solo! Da sempre siamo appassionati di alimentazione sana e vita salutare: per questo abbiamo intrapreso la nostra entusiasmante avventura imprenditoriale, alla ricerca di prodotti il più possibile naturali e il meno possibile industriali. Non abbiamo seguito le logiche dell'industria alimentare, abbiamo scelto piut-

tosto di rivoluzionarle: nascono così i prodotti a marchio Rilevo, che sono proprio come noi avremmo voluto trovarli da consumatori!

Gli snack con soli ingredienti naturali

Le barrette Rilevo si caratterizzano per un bilanciato apporto di nutrienti, tra cui proteine vegetali, Omega-3, fibre, fitosteroli, ferro, zinco, selenio, vitamina E e arginina.

www.rilevo.com



AGATHÒS: A PREMIUM ORGANIC SICILIAN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

The company was founded in 1997 (C.C.I.A.A. of Messina nr. 162003) and is exclusively composed of Sicilian olive oil producers. Our Extra-Virgin Olive Oil is called Agathòs (Greek for "Good") and is the result of our carefully selected olives being processed in a continuous cycle with a cold extraction system through state-of-the-art equipment. The final product is then stored in a climate-controlled warehouse at 18°C in stainless steel tanks under nitrogen (to prevent oxidation.) Our industry-leading facility is divided into two operational centres: the finished product storage area, which is fully temperature-controlled, and the packaging area, where we find the assembly lines for packaging bottles and cans.

The company's flagship are the seven lines for packaging single-dose sachets (used exclusively by Agathòs).

The high level of automation combined with expert craftsmanship constitute our company's success and guarantee excellence in quality and food safety that has been certified by:

- ICEA for organic production (ITBIO006 D59K)
- CSQA for the packaging of Balsamic Vinegar of Modena PGI
- GS1 ITALY for the unique identification codes of our products (Company Prefix 80547218)





AGATHÒS: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SICILIANO DI PRIMA QUALITÀ

L'azienda nasce nel 1997 (C.C.I.A.A. di Messina nr. 162003), ed è costituita esclusivamente da produttori olivicoli Siciliani. Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva si chiama Agathòs (in greco "Buono") ed è frutto di un'accurata selezione esclusiva di uliveti, ottenuto con attrezzature modernissime a ciclo continuo ad estrazione a freddo e successivamente conservato in cisterne in acciaio inox-sotto azoto (contro l'ossidazione) in ambienti a temperatura controllata di 18°C.

Lo stabilimento, all'avanguardia nel suo settore, è diviso in due nuclei operativi: l'area di stoccaggio del prodotto finito ed interamente termo condizionato e l'area di confezionamento all'interno della quale troviamo le linee per il confezionamento delle bottiglie e delle lattine.

Agathòs is an organic cold pressed extra-virgin olive oil made from the highly prized Sicilian olive varieties of Nocellara, Cerasuola and Biancolilla.

Our oil is entirely produced in Sicily and is made with love, dedication and respect for nature.

Its intense colour, great nutritional properties and full-bodied taste help earn Agathòs the top spot in Sicilian agri-food production.

To savour the taste and maximize the health benefits of our high-quality olive oil, it is best enjoyed raw and drizzled on warm bread, grilled meats, salads and vegetable soups.





4 GOOD REASONS TO BUY

Agathòs is a premium organic Sicilian extra-virgin olive oil.

Intense colour, fruity and full-bodied taste.

Aromas of tomato, artichoke, almond and fresh herbs linger on the palate.

Natural antioxidant rich in vitamins, polyphenol and phytosterol, it prevents cardiovascular disease

www.olioagathos.com



Fiore all'occhiello dell'azienda sono le ben sette linee di confezionamento di BUSTINE MONODOSE (utilizzate esclusivamente per la produzione aziendale). L'alta automazione e la cura tipica della lavorazione artigianale costituiscono il nostro successo aziendale, garantendo eccellenza qualitativa e sicurezza alimentare certificate da:

- ICEA per la produzione in Biologico (ITBIO006 D59K)
- CSQA per il confezionamento dell'Aceto Balsamico di Modena IGP
- GS1 ITALY per la codifica della nostra produzione in modo univoco (Prefisso Aziendale 805472918)

Agathòs è un olio extravergine di oliva biologico siciliano spremuto a freddo, ottenuto dalle pregiate varietà siciliane di olive Nocellara, Cerasuola e Biancolilla. Il nostro olio è internamente prodotto in Sicilia ed è realizzato con amore, dedizione e rispetto per la natura.

Il suo colore intenso, le grandi proprietà nutritive e il gusto corposo conferiscono ad Agathòs il primato nella produzione agroalimentare siciliana. Perfetto da gustare sul pane caldo, raggiunge l'apice del suo gusto a crudo, sulla carne alla griglia e su ogni tipo di insalata e minestre di verdura.

4 BUONI MOTIVI PER ACQUISTARE

Agathòs è un olio extra vergine di oliva siciliano di prima qualità

Colore intenso, sapore fruttato e corposo

Persistente al palato grazie agli aromi di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbe fresche

Antiossidante naturale ricco di vitamine, polifenoli e fitosteroli, previene le malattie cardiovascolari

www.olioagathos.com



LEGUMI SCHIOPPI: a wide range of products, selected and of high quality, with the taste of an ancient tradition

The company history of Schioppi Legumes dates back at the beginning of the 20th century when Pasquale Schioppi and his son Luigi, among many difficulties, started to market dried legumes and cereals. In over 80 years, thanks to the entrepreneurial spirit of the Schioppi family, the brand has brought about continuous changes and innovations, thus demonstrating a high degree of adaptability and originality vis-à-vis market demand.

A rigid, internal protocol controls all production phases in order to always grant the highest qualitative standards of all products. In 2020 the brand experienced a further upgrade, with a new packaging project, and in 2021 a new e-commerce project has been launched, aimed at approximating its products to the customers.

2021 represents a turning point also for the launch of the denatured flours, made from both legumes and pseudocereals.





LEGUMI SCHIOPPI

è una realtà moderna che fa della sua storia e tradizione i punti cardine per interpretare presente e futuro

La storia aziendale risale ad inizio '900 quando Pasquale Schioppi ed il figlio Luigi, tra non poche difficoltà, iniziarono la commercializzazione di legumi e cereali secchi. In oltre 90 anni, grazie allo spirito imprenditoriale della Famiglia Schioppi, il brand ha attraversato continui cambiamenti e implementazioni, dimostrando spirito di adattamento ed originalità rispetto alle richieste di mercato. Tante e notevoli sono state le novità e le trasformazioni aziendali tranne una: la passione per un prodotto sempre di qualità eccellente.

Nel 2020 il brand si rinnova con un nuovo progetto di packaging e nel 2021 lancia un nuovo e-commerce, volto ad assecondare un processo di avvicinamento del cliente ai prodotti e di cambiamento nei canali distributivi. Ad oggi la gamma di prodotti è notevolmente ampia per quanto riguarda il core-business del brand: legumi secchi, cereali e zuppe.

Il 2021 è stato un anno di notevole importanza grazie al lancio delle farine denaturate sia di legumi che di pseudoce reali.

Sulla scia del 2016, anno in cui l'azienda ha ampliato la propria gamma inserendo in assortimento pasta artigianale trafilata al bronzo di semola di grano duro 100% italiano, il brand si è arricchito con referenze di pasta artigianale trafilata al bronzo 100% di farina integrale di legumi italiani (lenticchie rosse, lenticchie rosse decorticate, piselli, ceci e quinoa). Con una nuova formula che le permette di avere

Because of the lack of proteins such as gliadin and glutenin, which render doughs more malleable, gluten-free flours are not sufficiently elastic and therefore often resistant to leavening and difficult to work. Schioppi has obviated to such problem by denaturing them, that is by modifying their proteins structure in order to render them not only more digestible, but also more workable in the production of bread, pasta, and other bakery products.

Furthermore, denaturation confers to final products a more delicate taste when compared to traditional flours. During the denaturation process, flours' proteins unfold and create a new combination which is very similar to the gluten mesh typical of wheat flours.

Such heat-based denaturation process is irreversible.

Other denaturation methods do exist, inter alia chilling or freezing, but only the thermic one allows for a stable and non-reversible result. It is worth highlighting that this denaturation process is not accelerated through chemical means, but only heat energy is used, without transforming or refining the flours themselves, which maintain all their nutritional properties.

For the future Schioppi has planned to extend its offer to include bakery products exclusively made with legumes and pseudocereals flours, all rigorously gluten-free.

www.legumischioppi.com



caratteristiche straordinarie e cioè di mantenere la cottura: non scuoce e non si rompe. Ideale da mangiare fredda all'insalata con un gusto estremamente digeribile e delicato. La pasta 100 % di legumi rappresenta un nuovo modo di mangiare i legumi ed usufruire dei loro molteplici benefici, infatti è ricca di fibre ed è fonte di proteine vegetali, ideale per coloro che vogliono mantenere uno stile di vita all'insegna del benessere senza rinunciare al gusto. Ottima per chi segue un'alimentazione vegana.

NON PERDETE L'OCCASIONE DI MANGIAR BENE, NON E' MAI TROPPO TARDI!

www.legumischioppi.com



www.legumischioppi.com  

Era circa il 1930 quando abbiamo iniziato a selezionare i migliori legumi provenienti dalle migliori aree di produzione nazionali. Oggi Schioppi, a distanza di 90 anni e con immutata passione, continua a seguire gli stessi ideali, importando cereali e legumi dalle migliori zone di produzione mondiali con l'obiettivo di offrire ai consumatori sempre prodotti sicuri di elevata qualità.

Bontà e salute in tavola



Farine denaturate in astuccio





NEW CERTIFICATIONS FOR CHICZA

Rainforest Chicza S.A. de C.V. continues to invest in food safety guaranteeing the highest quality of the raw materials used to produce Chicza, the real Maya chewing-gum, to the entire supply chain. In July 2020 Rainforest Chicza obtains the **V-Label certification for the Vegan category**, approved by the major European Veg associations. This document not only provides the criteria for awarding the trademark, but above all offers a clear and unambiguous definition of vegetarian and vegan in order to eliminate any doubts about the suitability of the product by making the difference between the two categories distinct. The V-Label certification carries out real checks for each approved reference and the criteria are updated to comply as closely as possible with the legal regulations in force, as well as being in step with new production technologies in the field of food and cosmetics.

Another great result is the achievement of the **ISO 9001:2015 certification** in September 2020 by the Accredited Body IMNC, "Instituto Mexicano de Normalización y Certificación AC", with more than 25 years of experience in contributing to the strengthening of companies in various issues about certification. The new ISO 9001:2015 certification is a further added value for Chicza and assures the Customer and all final Consumers that the standards used within the company respect the rules defined



by the International Accreditation Forum (IAF) and the International Organization for Standardization (ISO).

Thanks to the activity of the Chicleros, the true guardians of the Selva Maya, is preserved the 2nd largest forest on the American Continent, considered one of the green lungs of our planet after the Amazon forest. Besides chewing Chicza will drastically reduce the environmental pollution caused by conventional chewing-gum employing from 5 to 7 years to biodegrade in the environment.

Chicza chewing-gum is distributed in Italy and Portugal by ECOLBIO SRL

"We believed in the product right from the start when it was not yet marketed, contacting the producers in 2009. It was necessary to make a large investment and an important marketing strategy following the evolution of the product at 360 degrees" explains Marco Di Giacomo, one of the members of EcolBio. "Being the first to make consumers appreciate a new brand always requires great passion and determination, the first years were difficult, the results were slow in coming, but we insisted because we believed and still believe in the quality of the product but above all in those behind it, in the producers".





NUOVE CERTIFICAZIONI PER CHICZA

Rainforest Chicza S.A. de C.V. continua ad investire nella sicurezza alimentare garantendo a tutta la filiera l'altissima qualità delle materie prime utilizzate per produrre Chicza, il vero chewing-gum Maya. Nel luglio 2020 ottiene il **marchio V-Label per la categoria Vegan**, approvato dalle maggiori Associazioni Veg europee. Questo documento non solo fornisce i criteri di assegnazione del marchio, ma soprattutto offre una chiara e univoca definizione di vegetariano e vegan al fine di eliminare qualsiasi dubbio sull'idoneità del prodotto rendendo ben distinta la differenza fra le due categorie. Il marchio V-Label effettua vere e proprie verifiche per

ogni referenza approvata e i criteri vengono costantemente aggiornati per essere il più aderenti possibili alle normative di legge in vigore, oltre ad essere al passo con le nuove tecnologie produttive in materia di alimentari e cosmesi.

Un altro grandissimo risultato è il conseguimento della **certificazione ISO 9001:2015** nel settembre 2020 da parte dell'Organismo Accreditato IMNC, "Instituto Mexicano de Normalización y Certificación A.C.", con più di 25 anni di esperienza nel contribuire al rafforzamento delle aziende in varie questioni di certificazione. La nuova certificazione ISO 9001:2015 è un ulteriore valore aggiunto per Chicza e assicura al Cliente e a tutti i Consumatori finali che gli standard utilizzati all'interno dell'azienda rispettano le regole definite dall'International Accreditation Forum (IAF) e dall'International Organization for Standardization (ISO).

Grazie all'attività dei Chicleros, i veri Guardiani della Selva Maya, si preserva la II° foresta più grande del Continente Americano, considerata uno dei polmoni verdi del nostro Pianeta dopo la foresta Amazzonica. Oltretutto masticando Chicza si ridurrebbe drasticamente l'inquinamento ambientale causato dai chewing-gum convenzionali che impiegano da 5 a 7 anni per biodegradarsi nell'ambiente.

Il chewing-gum Chicza è distribuito in Italia e in Portogallo da ECOLBIO SRL

"Abbiamo creduto nel prodotto sin da subito quando ancora non era commercializzato, con-



The Chicza chewing-gum is available in 30 gram format, containing 12 squares, distributed in natural and organic food stores and organic supermarkets. The tastes currently on the market, all strictly organic certified, are Coffee, Mint, Lime, Mixed Berry, Spearmint, Cinnamon and the new sugar-free flavors.

Innovation and Quality

If you put the **quality of ingredients** first, if in a product you look for the right combination of **taste and health, innovation and tradition**, if you always read the label because you think it is important, then you have found the right chewing gum for you!

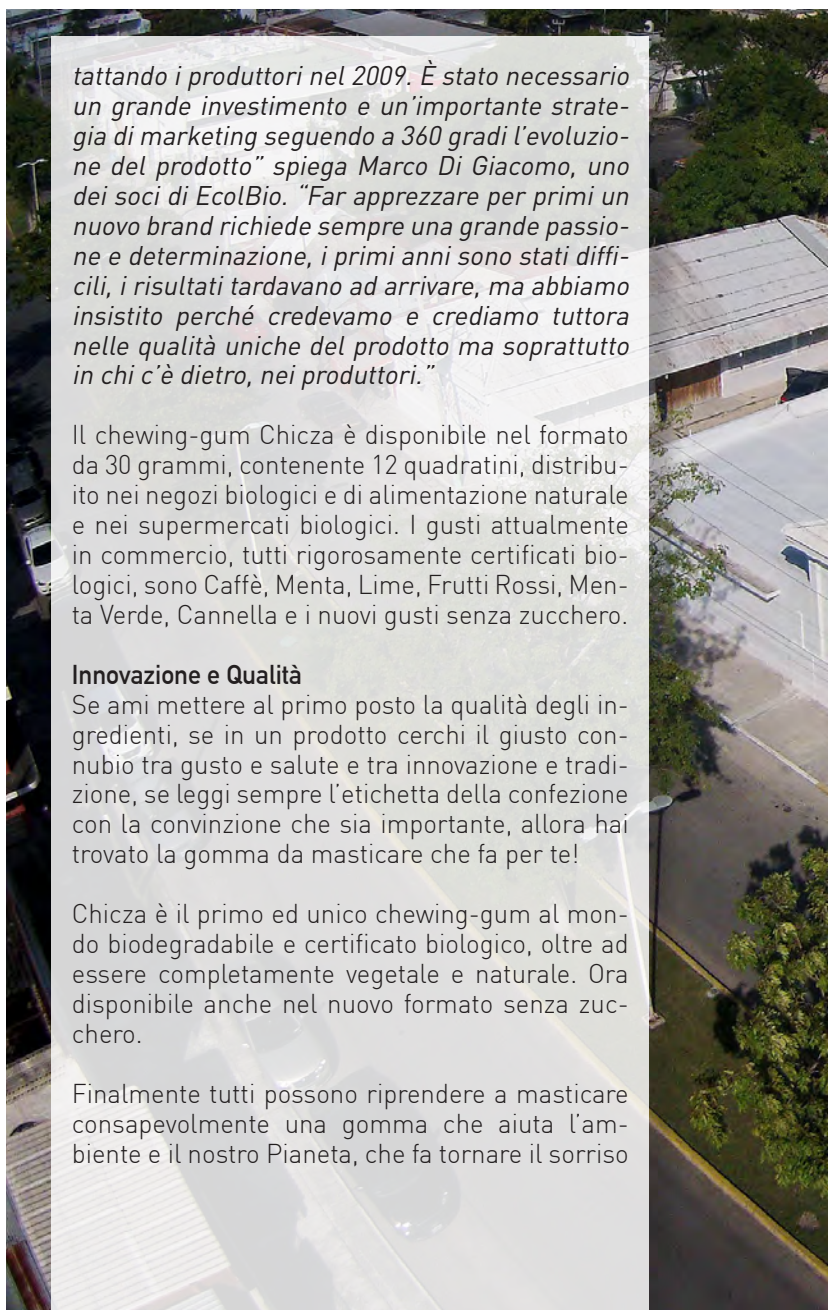
Chicza is the first and only 100% biodegradable organic chewing gum in the world, which is also completely vegetable and natural. **Now also available in the new sugar-free format.**

Finally, everyone can make the conscious choice of chewing gum that helps the environment and the Planet, that helps Chicleros smile again and that does not hurt your body.

"With the launch of these 2 extraordinary new products we offer to Consumers and our Customers a greater choice and we are even closer to those Consumers who until now have preferred other brands due to the presence of organic cane sugar among the ingredients of the classic format" said Marco Di Giacomo, one of the partners of EcolBio S.r.l. "At the moment there are 8 references on the market, each with a different particularity. From the most exotic flavors such as Lime and Mixed Berry to the more decisive and strong ones such as Mint and Spearmint. In addition to the spicy and intense taste of Cinnamon and the original one of Coffee. Surely with these new products we will conquer the sympathy of the most demanding palates and we are sure that the Consumer with this wide choice will find his favorite taste. With Chicza you know what you chew!"

An innovative and ingenious product both in the new packaging that works as an exhibitor and in the list of ingredients, once again rigorously organic certified, that make this **product the first and only chewing-gum in the world certified organic and sugar-free.**

www.ecolbio.it



tattando i produttori nel 2009. È stato necessario un grande investimento e un'importante strategia di marketing seguendo a 360 gradi l'evoluzione del prodotto" spiega Marco Di Giacomo, uno dei soci di EcolBio. "Far apprezzare per primi un nuovo brand richiede sempre una grande passione e determinazione, i primi anni sono stati difficili, i risultati tardavano ad arrivare, ma abbiamo insistito perché credevamo e crediamo tuttora nelle qualità uniche del prodotto ma soprattutto in chi c'è dietro, nei produttori."

Il chewing-gum Chicza è disponibile nel formato da 30 grammi, contenente 12 quadratini, distribuito nei negozi biologici e di alimentazione naturale e nei supermercati biologici. I gusti attualmente in commercio, tutti rigorosamente certificati biologici, sono Caffè, Menta, Lime, Frutti Rossi, Menta Verde, Cannella e i nuovi gusti senza zucchero.

Innovazione e Qualità

Se ami mettere al primo posto la qualità degli ingredienti, se in un prodotto cerchi il giusto connubio tra gusto e salute e tra innovazione e tradizione, se leggi sempre l'etichetta della confezione con la convinzione che sia importante, allora hai trovato la gomma da masticare che fa per te!

Chicza è il primo ed unico chewing-gum al mondo biodegradabile e certificato biologico, oltre ad essere completamente vegetale e naturale. Ora disponibile anche nel nuovo formato senza zucchero.

Finalmente tutti possono riprendere a masticare consapevolmente una gomma che aiuta l'ambiente e il nostro Pianeta, che fa tornare il sorriso



alle famiglie dei Chicleros e che non fa male al proprio organismo.

“Con il lancio di questi 2 nuovi straordinari prodotti offriamo ai Consumatori e ai nostri Clienti una maggiore scelta e ci avviciniamo ancor di più a quei Consumatori che fino ad oggi hanno preferito altri marchi per la presenza di zucchero di canna biologico tra gli ingredienti del formato classico” spiega Marco Di Giacomo, uno dei soci di EcolBio S.r.l. “In questo momento sono ben 8 le referenze sul mercato, ognuna con una particolarità diversa. Dai sapori più esotici come Lime e Frutti Rossi a quelli più decisi e forti come Menta e Menta Verde. Oltre al gusto speziato e intenso della Cannella e quello originale del Caffè. Sicuramente con questi nuovi prodotti conquisteremo la simpatia anche dei palati più esigenti e siamo convinti che il Consumatore con questa ampia scelta troverà il suo gusto preferito. Con Chicza sai cosa mastichi!”.

Un prodotto innovativo e geniale sia nel nuovo packaging che funge come espositore e sia nella lista degli ingredienti, ancora una volta rigorosamente certificati biologici, che fanno di questo prodotto il primo ed unico chewing-gum al mondo certificato biologico e senza zucchero.

www.ecolbio.it



GIANT DOORS FOR A FUTURISTIC DEPOT

EFAFLEX supplies 22 high-speed doors for the most modern traffic depot in the city of Geneva.

The planning and implementation of the “En Char-don” construction project took seven years. Six months ago, work started on the new tram and bus depot for the Geneva Public Transport Company (TPG). A total of 22 oversized high-speed doors from door specialist EFAFLEX were ordered for the 310 million Swiss Franc project.

The tram and bus depot with integrated garage for repair and maintenance work has space for 70 trams and 130 buses. The maintenance and repair facility is the most important of the three main sites in the Geneva city transport network. It is intended to support the future expansion of the TPG network at a cantonal level. Around half of all the city’s trams and buses are maintained and repaired in 33,000 square metres of space. 600 employees will take care of the vehicles at this location. A total of 10,700 metres of rails with 44 points and 8 crossings were required in order to be able to accommodate the trams in the depot.





PORTONI GIGANTI PER DEPOSITI FUTURISTICI

EFAFLEX fornisce 22 portoni ad avvolgimento rapido per il più innovativo deposito di mezzi di trasporto della città di Ginevra

Per la progettazione e la realizzazione del progetto nel nuovo edificio "En-Chardon" ci sono voluti sette anni. Sei mesi fa il nuovo deposito di tram e pullman della società di trasporto di Ginevra (TPG) ha finalmente iniziato a funzionare. Per il progetto da 310 milioni di Franchi svizzeri sono stati ordinati complessivamente 22 porte ad avvolgimento rapido sovradimensionati dello specialista di porte EFAFLEX.

Il deposito per tram e pullman con officina integrata per i lavori di riparazione e manutenzione ordinaria offre spazio per 70 tram e 130 pullman. L'officina per la manutenzione e la riparazione è la più importante delle tre sedi principali della rete di trasporto della città di Ginevra. Il suo compito è di supportare il futuro ampliamento della rete TPG a livello cantonale. Su una superficie di 33.000 metri quadri viene svolta la manutenzione e riparazione di circa la metà di tutti i tram e pullman cittadini. 600 dipendenti si prenderanno cura in questo sito dei veicoli. Per poter collocare i tram nel deposito sono stati necessari dei binari lunghi in tutto 10.700 metri con 44 deviatori e 8 incroci.

L'incarico per le porte è stato assegnato ad EFAFLEX per il suo ampio portfolio di porte ad avvolgimento rapido sovradimensionate, ha spiegato un portavoce della EFAFLEX Swiss GmbH. Questa società controllata mantiene ormai da anni rapporti commerciali con le società di trasporto della città di Ginevra. L'elevata qualità, i più diversi modelli di utilizzo e la robustezza dei portoni, anche con cicli di apertura e chiusura estremamente numerosi, sono le caratteristiche determinanti anche per questo progetto.

EFA-SFT® per ottenere rapidamente l'altezza di uscita

Gli ingressi del deposito sono stati dotati di porte sezionali ad avvolgimento rapido EFA-SFT®. Nonostante le sue dimensioni gigantesche, si inseriscono in modo armonioso nella facciata dell'edificio dall'aspetto futuristico e liberano nel giro di pochi secondi l'intera altezza di ingresso. Ciò consente di ridurre al minimo le perdite di calore. Le aperture per il filo di contatto consentono di far passare la corrente elettrica dall'ambiente esterno a quello interno.



'EFAFLEX won the contract for the doors because of its broad portfolio of oversized high-speed doors,' explains a spokesperson for EFAFLEX Swiss GmbH. This subsidiary has already had a business relationship with the transport companies in the city of Geneva for years. The high quality, the various installation variants and the robustness of the doors, even with an extremely large number of opening and closing cycles, were the deciding factors for this project as well.

EFA-SFT® for immediate clear height

The entrances to the depot were equipped with EFA-SFT® high-speed folding doors. Despite their gigantic size, they blend harmoniously into the facade of the futuristic-looking building and clear the entire entrance height in a matter of seconds. Heat losses in the building are thus minimised. Cut-outs for the contact wire allow the power supply to be continued from the outside to the inside.

Doors in the F series open at high speeds and are extremely heavy-duty. They protect against noise and drafts, save energy and impress with good heat and sound insulation properties.

Due to the patented modular structure, they are easy to repair and low-maintenance. Particularly large doors are fitted with special floor stoppers, to additionally stabilise the closed wing in the middle area.

High-speed folding doors from EFAFLEX, which are primarily used in building closure, are a cornerstone of modern industrial architecture.

Thanks to the extraordinary diversity of individual design, they can be adapted to any facade. Wing separation, mullion arrangement and infills are variable. The surface of the door leaf can be anodised in the colours of the Eloxal table or powder coated in any RAL colours, according to the customer's wishes.

Two promises: functionality and punctuality

Induction loops and radar sensors automatically control the doors at the eleven access points. The variety of trams and buses requires switching of the opening and closing pulses that is precisely matched to operation. The traffic flow at the depot is controlled and monitored via a higher-level control centre.

EFAFLEX has met the high demand for functionality, quality and flexible service readiness, says the EFAFLEX Swiss GmbH spokesperson. Failure of one of the doors would inevitably lead to delays in the timetable and thus call into question reliability and punctuality - the firm promise from the Geneva Public Transport Company.

www.efaflex.com



I portoni della serie F si aprono ad un'elevata velocità e possono essere sottoposti a forti carichi. Proteggono dai rumori e dalla corrente, risparmiano energia e convincono grazie alle loro proprietà termiche e di isolamento acustico. Grazie alla struttura modulare brevettata sono facili da riparare e manutentare. I portoni particolarmente grandi sono dotati di elementi di arresto al suolo per stabilizzare ulteriormente l'ala chiusa nella zona centrale.

Le porte sezionali ad avvolgimento rapido di EFAFLEZ utilizzati prevalentemente nella parte finale dell'edificio, sono una pietra miliare della più moderna architettura industriale.

Grazie alla gamma eccezionalmente ampia di realizzazioni personalizzate, possono essere adattate a tutte le facciate. Sono variabili i componenti delle ante, l'ordine delle sbarre e i pannelli di riempimento. La superficie del pannello può, su richiesta dei clienti, essere anodizzato con i colori della tabella di ano-

dizzazione o verniciati a polvere con tutti i colori RAL.

Due promesse: Funzionalità e puntualità

Grazie a spire magnetiche e segnalatori radar, le porte degli 11 ingressi vengono comandati in modo automatico. L'ampia gamma di tram e pullman necessita un'attivazione degli impulsi di apertura e chiusura, sincronizzata in modo preciso con l'attività svolta. Il flusso di traffico nel deposito viene comandato e monitorato tramite una stazione di comando centrale.

EFAFLEX ha risposto perfettamente alle elevate esigenze di funzionalità, qualità e disponibilità ad offrire un servizio di assistenza flessibile, afferma il portavoce di EFAFLEX Swiss GmbH. Il guasto di uno dei portoni comporterebbe inesorabilmente un ritardo negli orari di transito, compromettendo di conseguenza l'affidabilità e la puntualità, da grande sempre punto forte delle società di trasporto di Ginevra.

www.efaflex.com



ANTICA LATTERIA DI CREMA: THE ENJOYMENT OF MAKING TASTY THING

Uniquely flavoured cheeses, made in the heart of the Po Valley through the know-how of master cheesemakers, and handed down over almost a century of history, thanks to the goodness of the milk and strictly monitored raw materials.

Hard cheeses, in particular, are our passion: ancient recipes are skilfully combined with new taste trends to create magical flavours.

Trends are not the only things we care for. We aim at respecting whatever you need.

Thanks to our products with KOSCHER certification (mozzarella, cream and ricotta cheese) we guarantee the highest quality standards.

We have been active on social networks (facebook and instagram) for over a year. Here our followers keep up to date on our products and discover many curiosities related to the dairy world.





**ANTICA LATTERIA DI CREMA:
IL GUSTO DI FARE LE COSE BUONE**

Nel cuore della Pianura Padana, dall'arte dei mastri casari, tramandata in quasi un secolo di storia, dalla bontà del latte e delle materie prime rigorosamente controllate, nascono formaggi dal sapore unico.

I formaggi a pasta dura, in particolare, sono la nostra passione: le antiche ricette si affiancano ad arte alle nuove tendenze di gusto e creano magie di sapori.

Non solo le tendenze ci stanno a cuore: il nostro desiderio è quello di rispettare ogni tipo di esigenza, infatti con i prodotti a certificazione KOSHER (tra i quali mozzarella, panna e ricotta), garantiamo anche i più alti standard di qualità.

Da più di un anno siamo presenti e attivi sui social (facebook e instagram) dove i nostri follower si tengono aggiornati sui nostri prodotti e possono scoprire tante curiosità legate al mondo caseario.

Sovrano con latte di Bufala

Il nostro fiore all'occhiello: formaggio unico nella ricetta, nel gusto e nel nome. Per questo lo **abbiamo brevettato e solo noi dell'Antica Latteria di Crema possiamo produrlo e commercializzarlo**. Una garanzia di qualità e di tutela per tutti: sia per chi lo vende che per chi desidera gustarlo.

Formaggio a pasta dura stagionato prodotto con latte vaccino miscelato con latte di bufala dalla crosta dura di colore bianco. Stagionatura minima certificata di 24 mesi.

Sovrano con latte di Bufala e Caglio Vegetale

Formaggio a pasta dura stagionato prodotto con latte vaccino miscelato con latte di bufala dalla crosta dura di colore bianco, è realizzato con caglio vegetale ottenuto da fermentazione microbica. Dal colore paglierino e gusto e aroma pieni e delicati. Stagionatura minima certificata di 16 mesi.

Granamore con latte italiano di qualità

Formaggio a pasta dura stagionato dalla crosta dura prodotto con latte italiano di alta qualità.

Sovrano with buffalo milk

Sovrano is our signature cheese, with a unique recipe, taste, and name. For this reason, **we have patented it and only we at the Antica Latteria di Crema can produce and market it.** A guarantee of quality and protection for everyone: for both the seller and for those who wish to savour it.

Sovrano with buffalo milk and vegetarian rennet

Matured hard cheese made from cow's milk mixed with buffalo milk with a hard white rind, made with vegetarian rennet obtained from microbial fermentation. It has a straw colour, with a full, delicate flavour and aroma. Certified minimum maturation period of 16 months.

Granamore with premium Italian milk

Matured hard cheese with a hard rind, made from high-quality Italian milk. It has a finely grained structure with a flaky texture, a white to pale straw colour, and a well-balanced aroma.

Parmigiano Reggiano DOP ORGANIC - from mountain milk

Matured compact or grained hard cheese, made from organic cow's milk from animals reared in the Emilian mountains without the use of antibiotics. An impeccable cheese which respects nature, ourselves and our future. Certified minimum maturation period for a 12 month PDO cheese.

Delizie di formaggio in oil

Cubes of PDO Quattroformaggi Lombardo cheese in sunflower oil, in its natural state. 180g jars.

QUALITY TO SAVOUR

There is no better way to understand how good our cheese is than **tasting it!** It is only through this taste experience that you can fully appreciate its quality.

www.anticallatteriadicrema.it



Dalla struttura finemente granulosa con frattura a scaglie, di colore da bianco a paglierino chiaro e dal profumo calibrato ed equilibrato.

Parmigiano Reggiano DOP Biologico da latte di Montagna

Formaggio a pasta dura compatta o granulosa, prodotto con latte vaccino biologico, proveniente da animali allevati sulle montagne emiliane senza l'utilizzo di antibiotici. Un formaggio impeccabile in ogni sua caratteristica e rispettoso verso la natura, noi stessi e il nostro futuro. Stagionatura minima per un formaggio DOP 12 mesi.

Delizie di formaggio Sott'olio

Cubetti di formaggio Quartirolo Lombardo DOP in olio di semi di girasole aromatizzati alle spezie o come ripieno di piccole verdure. Vasetti da 180g

Qualità da assaporare

Per capire davvero quanto è buono il nostro formaggio non c'è niente di meglio che **assaggiarlo!** È solo attraverso questa esperienza di gusto che si può apprezzare fino in fondo la sua qualità.

www.anticalatteriadicrema.it



**Antica Latteria
di Crema**

Since 1938

*The enjoyment of
making tasty things*

sovranò
with Buffalo milk

sovranò
with Buffalo milk
and Vegetarian Rennet

granamore
with premium Italian milk

**parmigiano
reggiano DOP**
ORGANIC
From Mountain milk

**delizie di
formaggio**
in Oil

“ ITALY COAST-TO-COAST ALONG THE CHEESE ROUTES ”

From Maremma to Bologna, visiting Marche, the journey of the 'Think Milk' Blogger Tour to discover some dairy cooperatives of excellence comes to an end today.

650 km, 3 regioni, 3 regions, 3 cooperative realities, over 100 references represented: these are the numbers of the gastronomic journey realised by the Dairy Sector of the Alliance of Agro-Food Co-operatives in company with a group of Italian and German bloggers in search of regional native cheeses.

A real coast-to-coast from the Tyrrhenian to the Adriatic seas, up Emilia, land of flavours.

The initiative was organised as part of the 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' project, promoted by the Dairy Sector of the Alliance of Agrifood Cooperatives, developed by Confcooperative and co-financed by the European Commission. Host, Co-



latest news - insights

ordinator Giovanni Guarneri, who commented: "The dairy productions of our cooperatives are a heritage to be discovered and told. Communication initiatives such as the tour that has just taken place are important to make extraordinary cooperative realities known up close, which foster the work of their dairy members by making products with a strong territorial connotation".

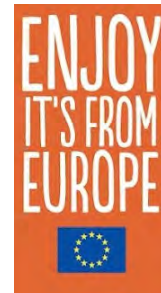
The itinerary of the tour, along the routes of great cheeses, both fresh and mature, leading products of Italian cooperation, started in Maremma, then touching on Trasimeno, Fano and Bologna to tell the stories and territories behind cheeses such as Gran Maremma, Casciotta d'Urbino PDO or Parmigiano Reggiano PDO.

At Latte Maremma, a cooperative that represents about 50 members, the focus is on the very close link between the territory and the reality of breeding, made up of farms that are still medium-small realities, more than 90% family-sized.

Over time, these producers have been able to diversify their offerings, flanking the production of milk and fresh cheeses with an extraordinary seasoned product, Gran Maremma, which can be tasted just here since production is completely absorbed by the local agritourism offer.

Equally surprising is Blu Maremma, the only blue-veined cheese produced south of the Po and awarded prizes by the most authoritative national cheese competitions. Not to be missed in this season is the combination with chestnut pappardelle.

Tre Valli Cooperlat is the third largest Italian reality in terms of volume, with more than 1,000 producers, 11 social cooperatives and 70 cheese references represented, from Casciotta d'Urbino PDO, to Formaggio di Fossa di Sogliano PDO, to Mozzarella STG and Cacio Nocello. Tre Valli Cooperlat carries out countless collaborations with the gastronomic realities of the area and beyond: one the most



surprising discoveries was the pairing of these cheeses with Trasimeno Lake fish, a highly recommended intermediate stop on the way to the enchanting town of Fano, an ideal base for exploring the flavours of Marche region. Among the many seasonal products, worth mentioning are the Pera Angelica di Serrungarina, an ancient Marche variety, and the Acqualagna Truffle.

In Emilia-Romagna, the first region for the number of PDO and PGI products, a good 74, the protagonist was Granarolo, a company that brings together more than 586 farmers, 2628 employees and that is present in 76 countries around the world.

In addition to the variety of products, from fresh to cured, it's striking to see how it is deeply rooted on the territory and how it engages with far-sighted vision in terms of sustainability, with the Granarolo Sustainable Transition, an important plan that involves the chain of breeder members and aims to reduce greenhouse gases by 30% per kg of milk produced by 2030.

Among the products to be sampled are Parmigiano Reggiano PDO, Gorgonzola PDO and Stracchino, paired with Noci (nuts) di Romagna.

For more information on this and other initiatives of the project www.thinkmilkbesmart.eu follow the social media channels: INSTAGRAM @thinkmilk_tasteeu; FACEBOOK Think Milk, Taste Europe, Be Smart and YOUTUBE Think Milk, Taste Europe, Be Smart.





A MONITORED PROCESS, A CERTIFIED PRODUCT

Is mozzarella recommended as part of a balanced diet?

Buffalo mozzarella and ricotta, like their cow-milk equivalents, can absolutely be included in a balanced diet as they are a significant source of high quality biological protein, calcium, and vitamins (like B2, A, and D).

However, dairy products also represent a not negligible source of saturated fats, cholesterol, and salt, which are often in excess in "western" diets.

This is why it is important to try to respect the recommendations regarding portion size and frequency of consumption.

In particular, according to the Italian guidelines for a healthy diet (which refer to healthy adult), cheeses should be consumed as a dish (so as an alternative to meat, fish, eggs, and legumes) approximately two times per week. In the case of fresh cheeses (like mozzarella and ricotta), the recommended portion is 100 g.

What is the frequency of consumption and portion size for a healthy diet according to Italian guidelines?

The nutritional value of buffalo mozzarella comes from the organoleptic properties of the buffalo milk used to produce it.

It has, first of all, a higher concentration of protein and fat, plus calcium and phosphorus which, together, provide almost half of the recommended daily intake for a single individual.





Despite the high protein content and the high percentage of fat, mozzarella made from buffalo milk is a light and easily digestible food. In fact, buffalo milk contains very little lactose and has a low percentage of cholesterol due not only to the characteristics of the milk, but also the fact that it is a fresh cheese. There is a higher concentration of cholesterol in aged products, which have less moisture.

Buffalo mozzarella also has a well-balanced vitamin content. Among these are vitamins A, E, D, and those of the B group, or B1, B2, and B6. It doesn't have excessive calories and is light despite the presence of fat and protein: 100g of product contain approximately 240Kcal. It can, therefore, be consumed in moderation even as part of a low-calorie diet.

What are the primary characteristics of buffalo mozzarella?

Buffalo mozzarella has a round, yet irregular shape that is at times oval. Its extremely thin peel is smooth, with a porcelain white colour that sets it apart from mozzarella made from cow's milk. In fact, the latter has a colour that tends towards yellow. The quantity of whey present in buffalo mozzarella usually indicates its freshness. In fact, as with any fresh cheese, the more time passes the more it tends to dry out. The whey that mozzarella contains doesn't only enhance its flavour, but also its aroma. The scent of milk enzymes and the typical musky smell of buffalo milk are immediately perceptible.

Buffalo mozzarella, as previously mentioned, is characterised by a pearly white colour. Its surface is shiny and smooth with a supple and extremely thin peel that completely encases the softer mozzarella inside, which is rich in milk and therefore juicy.

The consistency of buffalo mozzarella is soft and slightly springy. This latter characteristic can be perceived particularly while chewing.

The flavour, always intense and fresh, varies depending on the mozzarella's production times. Obviously this is a product with a rather short shelf life for fully appreciating all of its aromas. Its flavour is unmistakable and very different from that of simple mozzarella. Buffalo mozzarella has a unique taste, less delicate, but above all very closely related to the flavour of the milk from which it's made, which gives it all of its intensity.

How does one recognise the quality of the product?

The PDO seal (protected designation of origin). This is a round, yellow and red seal that the European Community issues and which must be found affixed to every package associated with the consortium's brand.

The price. Another important indication is definitely the price. Buffalo milk is about three times more expensive than very high quality cow's milk, so the price

is higher than cow's milk mozzarella. The colour. It must be pearly white, like porcelain, because buffalo milk doesn't have beta carotene and therefore the colour of the final product will never tend towards straw-yellow like normal mozzarella.

The smell. The characteristic smell of buffalo mozzarella is musky: an aroma that is typical of buffalo milk and very gently and delicately recalls that of musk, a faint hint of mushroom that complements the notes of fresh milk.

The flavour. The feeling of it in the mouth recalls that of yogurt, with a soft and pleasant acidity. The finish is like that of cream, meaning that your palate must be coated with a fatty and gratifying sensation.

The consistency. In the first hours after it has been produced, it is springy and tough. The jaw must work hard to chew, almost creating a sound. It becomes softer and more supple as the days go by, especially if stored at excessively low temperatures.

Its aroma and unique flavour are not, however, altered, especially if, prior to consuming it, it is brought back to room temperature, perhaps leaving it, with all of its liquid, immersed in warm water for several minutes.

The package. Buffalo mozzarella can be bagged in front of customers exclusively at the creamery where it is produced. Anywhere else it must already be packaged, with batch number and expiration date.

How must it be stored?

How to best store and enjoy buffalo mozzarella: always keep it immersed in its liquid up to the moment that it is served.

Store it in a cool place (in the summer, in the refrigerator at a temperature no lower than 12°C). Ideally the unopened bags can be stored in bain-marie in cool water (approximately 15°C) in the summer and in warm water (18-20°C) in the winter. If stored in the refrigerator at a low temperature, for the best flavour it can be immersed in hot water (35-40°C) for about five minutes before serving. Regardless, it should be left at room temperature for half an hour before putting it in hot water.

Meanwhile, to cook it, it must be removed from its liquid and placed for several hours in the refrigerator so that it can separate from the excess water, thus acquiring the proper consistency.

"Being a fresh product, the sooner you eat it, the better it is."

www.mozzare.it





GREAT FLEXIBILITY, HIGH PROFESSIONALISM



Tunnel pasteurizers for any type of drink requiring pasteurization. Heat treatment, sous-vide cooking of cereals, legumes, sauces, continuous cooking or batch cooking.

SIRHA LYON

SIRHA LYON 2023: THE WORLD'S FOOD SERVICE EVENT

Sirha Lyon will once again be held from Thursday 19 to Monday 23 January 2023 for five days packed with business opportunities and innovations, more than ever in tune with the latest trends in the food and catering world.

A BROAD RANGE OF EXHIBITORS THAT REFLECTS THE ENTIRE MARKET

Over 4,000 exhibitors and brands from some 30 countries display a diverse range of products and services to trade specialists - more than half of whom are decision-makers - over 5 days.

- **Food products:** industrialists, craftsmen, distributors, wholesalers, etc.
- **Bakeries and confectioners:** raw materials, ingredients, equipment (laboratory and bakery), fixtures and decoration





- **Kitchen equipment & tableware:** cooking, refrigeration, kitchen fittings, small equipment (food processors, vegetable cutters, knives, centrifuges, etc.)
- **Dining room & catering equipment:** decoration, furniture, etc.
- **Technologies:** retail, click & collect, online order taking, etc.
- **Cafés & Bars:** manufacturers, drinks, dispensers, etc.
- **Transport:** from refrigerated trucks to bodwork, rental companies and Food Truck specialists
- **Services:** a complete range of services and training courses for the hotel and catering industry

About the trends, a new human reality

5 DAYS OF EXCITEMENT TO THE RHYTHM OF THE SIRHA DYNAMICS

Since Sirha Lyon truly embodies what is happening in the real world, it hosts the five Sirha Dynamics, a series of broad themes that foreshadow the future of the sector. Over five days, Sirha Lyon features presentations by experts, masterclasses, and first-hand accounts in connection with the Dynamics:

- + **Technonature (for a finer balance between Mankind and nature)**
- + **Consume less but better**
- + **Human wellness**
- + **Human creativity tenfold (preservation of skills and expertise)**
- + **Dreams of a modern world and getting away from it all**

www.sirha-lyon.com

Generate your free invitation badge on <https://pass.sirha-lyon.com/en/> using the code **PPHEC**

SIRHA/+ LYON

WELCOME TO OUR TABLE
19-23 JAN. 2023

EUREXPO LYON / FRANCE

SIRHA/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



Food & bev

we've talked about...

ADR SPA - SASSELLESE
I COV-28/30

Via G. Badano, 44
17046 Sassello - SV - Italy

ALIMENTHA SRL
I COV-150-151

Zona Industriale
Via Danimarca, 3
64026 Roseto
Degli Abruzzi - TE - Italy

ANTICO FORNO PASTICCERIA
ANGELO COLAPICCHIONI SRL
1-36-37

Via Tacito 76-78 - Zona Prati
00193 Roma - Italy

ARTI GRAFICHE REGGIANI SRL
16/19

Via del Lavoro 2
40064 Ozzano dell'Emilia - BO - Italy

ASIAGO FOOD SPA
IV COV

Via S. Maria, 7
35030 Veggiano - PD - Italy

AZIENDA AGRICOLA SCRIANI
43/49

Via Ponte Scrivan, 7
37022 Fumane - VR
Italy

BERGADER ITALIA SRL
I COV

Via Monte Baldo, 14/F
Loc. Calzoni
37060 Villafranca di Verona
VR - Italy

BIRLEĐIK FUAR YAPIM A.Đ
127

eDilköy Mahallesi,
Atatürk Caddesi IDTM (Dünya
Ticaret Merkezi) A2 Blok,
Kat: 10 No: 323 Bakırköy
Istanbul

BOLOGNA FIERE SPA
II COV

P.zza Costituzione, 6
40128 Bologna
Italy

BOUTIQUE DEI FRUTTI DI MARE
I COV-38-39

Lungomare C. Colombo, 10/12/14
70127 Bari - Italy

C.T.S. SRL
I COV-40/42

Via Nencini, 21
56022 Orentano - PI - Italy

CALUGI SRL
3-26-27

Via A. Cerbioni, 38
50051 Castelfiorentino - FI - Italy

CAVALLARO RICOTTA
132-133

Via Francesco Brancato, 6/8
90136 Palermo - Italy

CENTRO CARNE SRL
128/131

Via Cristoforo Colombo,1
Zona Industriale
64027 Sant'Omero - TE - Italy

COOPERLAT
SOC. COOP. AGRICOLA
74/76

Via Piandelmedico, 74
60035 Jesi - AN - Italy

CRISTALLERIA MURANO®
BY LUX GLASS TINI SRLS®
52/55

Via Tavoni 3/B
31021 Mogliano Veneto - TV - Italy

D.I.S. SRL - DISTILLERS &
DISTRIBUTORS
I COV-152/154

Viale Martiri Benedicta, 51
15069 Serravalle Scrivia - AL - Italy

D.M. SERVICE & FOOD SRL
I COV-188/190

Via della Bufalotta, 663
00139 Roma - Italy

DUBAI WORLD TRADE CENTRE -
DWTC
155/159

P.O. Box 9292
Dubai - United Arab Emirates

ECOLBIO SRL
2-174/177

Via Mar Bianco, 18/20
00122 Roma - Italy

EFAFLEX GMBH & CO. KG
178/181

Fliedestr. 14
D-84079 - Bruckberg - Germany

EMME ERRE SRL
UNIPERSONALE
182/185

Via M. Micheli, 7
25124 Brescia - Italy

FINELLI GROUP SRL
81/85

Vicolo Parrocchiale, 7
41059 Zocca - MO - Italy

FIORENTINI FIRENZE SPA
I COV-59/65

Località Belvedere 26/26A
53034 Colle di Val d'Elsa - SI - Italy

FRANTOIO OLEARIO S.AGATA SAS
I COV-166/169

C.da Piana
98076 Sant'Agata di Militello - ME - Italy

GL EVENTS EXHIBITIONS
III COP-192/194

Via Nizza, 294
10126 Torino - Italy

ICE - AGENZIA PER LA
PROMOZIONE ALL'ESTERO E
L'INTERNAZIONALIZZAZIONE
DELLE IMPRESE ITALIANE
66/69

Via Liszt, 21
00141 Roma - Italy

IL VECCHIO FORNAIO SRL
10/13

Via Volta, 44
35010 Taggi di Villafranca - PD - Italy

INDAL SRL
9

Via Felice Cavallotti, 282
25018 Montichiari - BS - Italy

we've talked about...

INDUSTRIE MONTALI SRL

70/73

Strada per Aiola n°5/G
42027 Montecchio Emilia - RE
Italy

KE INTEGRATORE SRL

UNIPERSONALE

164-165

Via Londonio, 23
20154 Milano - Italy

LA GALVANINA SPA

160/163

Via Della Torretta, 2
47923 Rimini - Italy

LA VINICOLA

DEL TITERNO SRL

86/88

Via Iacovelli
Zona PIP
82030 Faicchio - BN
Italy

LABORATORIO ALIMENTARE

CECCHIN ANDREA E CARLO SRL

32/35

Via Maglio, 23
35015 Galliera Veneta - PD - Italy

LATTERIA DI SOLIGO S.A.C.

6/8-21

Via 1° Settembre, 32
31020 Soligo - TV - Italy

MASIELLO FOOD SRL

I COV-136/139

Via E. De Nicola SN
71042 Cerignola - FG - Italy

ME GROUP SRL

22/25

Corso G. Matteotti, 17
51016 Montecatini Terme - PT - Italy

MEDI SRL

50-51-97

Contrada Piane Tronto, 52
64010 Controguerra - TE
Italy

MEDSOL SRL

140-141

Viale A. Olivetti, 37
Zona A.S.I.
70056 Molfetta - BA - Italy

MERIDIONAL LEGUMI SRL

170/173

Area P.I.P.
Località Sepano - Lotto 17
80027 Frattamaggiore - NA
Italy

O.P. ORTOFRUTTICOLI GRUPPO

TARULLI S.C.A.R.L.

145

V.le Giacomo Saponaro Sindaco, 23
70016 Noicattaro - BA - Italy

P&T CONSULTING

I COV-142/144

Via Postioma, 68
31020 Villorba - TV - Italy

PASTA FRESCA MORENA

89/92

Via Aprosio, 21/C
18039 Ventimiglia - IM - Italy

PASTIFICIO FABIANELLI SPA

146/148

Via San Antonino, 107
52043 Castiglion Fiorentino - AR
Italy

PESCEAZZURRO SPA

I COV-112/114

Viale Dante Alighieri, 15
51032 Fano - PU - Italy

REGINA DI GIORGIO

REGINA & C SAS

I COV

Via Fiuminale, 5
84016 Pagani - SA - Italy

SALONI INTERNAZIONALI

FRANCESI SRL

124

Via Boccaccio, 14
20123 Milano - Italy

SCIATT A' PORTER

I COV-56/58

Via Monte Grappa, 18
20124 Milano
Italy

SGATTONI SURGELATI SRL

I COV-98/101

Via G.Matteotti, 8
63075 Acquaviva Picena - AP
Italy

SIDEA SNC DI CASTELLAN

GIAMPAOLO & C.

115/119

Via dei Fiori, 1/A
35018 San Martino di Lupari - PD
Italy

TECNINOX

DI A. NAMAZIANO SRL

191

Via Costa, 27
43035 Felino - PR
Italy

TENTAZIONI PUGLIESI SRL

102/105

S.p. 130 Km 2,00
76125 Trani - BT
Italy

TERRANTICA SRL

I COV-120/123

S.S. 131 Km 40.300
Zona Ind.le Villasanta Ovest
09027 Serrenti - SU
Italy

VALPIZZA SRL

I COV-106-107

Via Sbiffia, 97
Loc. Castello di Serravalle
40053 Valsamoggia - BO
Italy

VERSILFUNGO SRL

I COV-108/111

Via Ghivizzani, 84
55041 Camaiore - LU
Italy

SIRHA+ LYON

DAL 19 AL 23
GENNAIO 2023

EUREXPO
LYON FRANCE

WELCOME TO OUR TABLE



SIRHA LYON, L'APPUNTAMENTO GLOBALE DEL FOOD SERVICE, ANTICIPA E ACCOMPAGNA I GRANDI CAMBIAMENTI DEL SETTORE.

PUNTO DI RIFERIMENTO INTERNAZIONALE, SIRHA LYON ACCOGLIE 4.000 ESPOSITORI E MARCHI DA 40 PAESI ALLA SCOPERTA DELLE INNOVAZIONI E DELLE TENDENZE DI SETTORE.

**RICHIEDI IL TUO ACCREDITO GRATUITO
CON QUESTO CODICE RISERVATO
PPHEC
SU SIRHA-LYON.COM**

(Valido per 1 persona, 2 giorni a scelta)

Salone riservato ad aziende e professionisti



@sirha_lyon - sirha-lyon.com



SCARICA
L'APP
SIRHA FOOD

SIRHA FOOD FORUM

Convegni e conferenze

SIRHA MÉTIERS DE BOUCHE BAKE & PASTRY COFFEE SHOW

3 grandi palcoscenici, 20 concorsi

SIRHA INNOVATION

Spazio novità e tendenze
e premio Sirha Innovation Awards

SIRHA CUISINE

Il ristorante concept di Sirha Lyon

SIRHA MEAT & GRILL

Nuovo ristorante dedicato alla carne

SIRHA ESPACE DES CHEFS

International Catering Cup
Pastry World Cup
Bocuse d'Or

Promosso dal



SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



ASIAGO FOOD®

PRODOTTI NATURALI SURGELATI



NASCE NEI BOSCHI IL FRUTTO DELLA NATURA CHE OGNI GIORNO SELEZIONIAMO CON SAPIENZA PER PORTARLO SULLE TAVOLE DEI VERI BUONGUSTAI. UN PRODOTTO DI ASSOLUTA QUALITÀ CHE REGALA A OGNI PIATTO GLI AUTENTICI SAPORI DEL BOSCO.

Scopri la nostra gamma prodotti su www.asiagofood.it

