

# Food & bev

catalogue

buyer



**Carlevari**  
Ortofrutta d'Eccellenza

[www.carlevari.it](http://www.carlevari.it)



F.LLI 1989  
**GUERRIERO**

[www.guerrierosrl.it](http://www.guerrierosrl.it)

**CHICZA**<sup>®</sup>

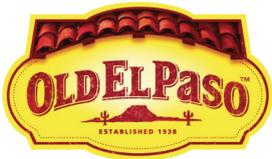
ORGANIC  
MAYAN RAINFOREST  
CHEWING GUM



[www.ecolbio.it](http://www.ecolbio.it)



[www.alcenero.com](http://www.alcenero.com)



[www.eldelpaso.it](http://www.eldelpaso.it)



**SEMPRE GHIOTTI**  
SPECIALITÀ SICILIANE

[www.sempreghiotti.it](http://www.sempreghiotti.it)



[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)



[www.altromercato.it](http://www.altromercato.it)



[www.amicachips.it](http://www.amicachips.it)



La montagna nei formaggi. Dal 1902.

[www.bergader.it](http://www.bergader.it)



[www.loretocaffe.it](http://www.loretocaffe.it)

**BADIA di MORRONA**  
TOSCANA

[www.badiadimorrone.it](http://www.badiadimorrone.it)



[www.birrakarma.com](http://www.birrakarma.com)



[www.salumificiomainelli.com](http://www.salumificiomainelli.com)



[www.bottegasicilia.it](http://www.bottegasicilia.it)



[www.sideaspezie.com](http://www.sideaspezie.com)

**Gulfood**

[www.gulfood.com](http://www.gulfood.com)



[www.pastacecchin.it](http://www.pastacecchin.it)



[www.ravanettiprosciutti.it](http://www.ravanettiprosciutti.it)



[www.cibus.it](http://www.cibus.it)

EDITRICE ZEUS - Via Cesare Cantù, 16, 20831 - SEREGNO (MB) - Tel. +39 0362 244182-0362 244186 - www.editricezeus.com  
 Tariffa R.O.C.: Poste Italiane spa - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, DCB Milano TAXE PERCUE (tassa riscossa) Uff. Milano CMP/2 Roserio - ISSN 1827-4102

# EasyMontali®

## DA PIÙ DI 100 ANNI, ORGOGLIOSAMENTE EMILIANI.

SENZA CONSERVANTI  
SENZA GLUTINE  
SOLO DA POMODORI ITALIANI



Scopri la linea EasyMontali: una selezione di prodotti pronti da gustare con pomodoro coltivato, raccolto e lavorato solo in Italia e ingredienti selezionati, garantendo così la totale assenza di conservanti, coloranti e antiossidanti per offrire un prodotto unico, pratico e genuino.



INDUSTRIE MONTALI SRL

STRADA AIOLA, 5/G MONTECCHIO EMILIA

Tel. 0522.863420

[www.easyline-montali.it](http://www.easyline-montali.it)

ACQUISTA ANCHE ONLINE

[www.shopeasymontali.it](http://www.shopeasymontali.it)

[info@shopeasymontali.it](mailto:info@shopeasymontali.it)

100% italiano



• GOLD SELECTION •



*Il Buono d'Italia*



[www.olioluglio.it](http://www.olioluglio.it)





MS1500:2009  
1045-08/2004



# Championing

The Asian Food Heritage



Contact us at:



asianmeals.com

Our Certifications:



Member of:





# SIAL

IL VOSTRO PASS D'INGRESSO  
CON UNO SCONTO DEL **33%**

FINO AL 18/09/2020 SU SIALPARIS.COM



## INSPIRE FOOD BUSINESS

DECODIFICARE  
LE TENDENZE  
E LE INNOVAZIONI

+ 2.300  
PRODOTTI PRESENTATI  
DURANTE  
SIAL INNOVATION

APPROFITTA  
DI QUESTO APPUNTAMENTO  
PER TROVARE  
L'ISPIRAZIONE!

Parigi



**18-22 OTTOBRE 2020**  
PARIGI NORD VILLEPINTE

SIALPARIS.COM #SIALParis    

Per ulteriori informazioni: Saloni Internazionali Francesi  
Srl - Contatto: Anna Del Priore  
Tel.: 02/43 43 53 27 - Email: adelpriore@salonifrancesi.it

Food Images by  www.stockfood.com

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

# 5

BUONE RAGIONI

PER VISITARE SIAL PARIGI

**1** MOLTEPLICI OPPORTUNITÀ DI SCAMBI CON OPERATORI  
PROVENIENTI DA MERCATI INTERNAZIONALI.  
L'85% dei nostri espositori è internazionale e proviene da 119 paesi.

**2** ESPLORATE UN'AMPIA GAMMA DI PRODOTTI INNOVATIVI.  
Incontrate i nostri 7.200 espositori e scoprite oltre 400.000 prodotti  
provenienti da tutto il mondo.

**3** APPROFITTA DEI NOSTRI STRUMENTI PER CONTATTARE  
I VOSTRI POTENZIALI PARTNER.

Contattate i vostri migliori partner grazie ai nostri strumenti di  
matchmaking personalizzati.

**4** OPTATE PER UNA VISITA GUIDATA TEMATICA.  
Ottimizzate la vostra visita a SIAL Parigi.

**5** PARTECIPATE AD UN RICCO E STIMOLANTE  
PROGRAMMA DI EVENTI.

Accedete a studi di mercato esclusivi e a relazioni sui mercati mondiali.

A glass filled with a layered food preparation. The bottom layer is a green puree. Above it is a layer of white cheese, topped with a slice of blue cheese. The top layer consists of dried, reddish-brown vegetable strips. To the left of the glass are several fresh red tomatoes on the vine and some green vegetables. The background is dark and textured.

LA  
FRESCHEZZA  
DELLA  
TRADIZIONE



[WWW.COPPIELLO.IT](http://WWW.COPPIELLO.IT)

# maRca

by  **BolognaFiere**  
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION



an event by  **Bologna Fiere**

with the patronage of



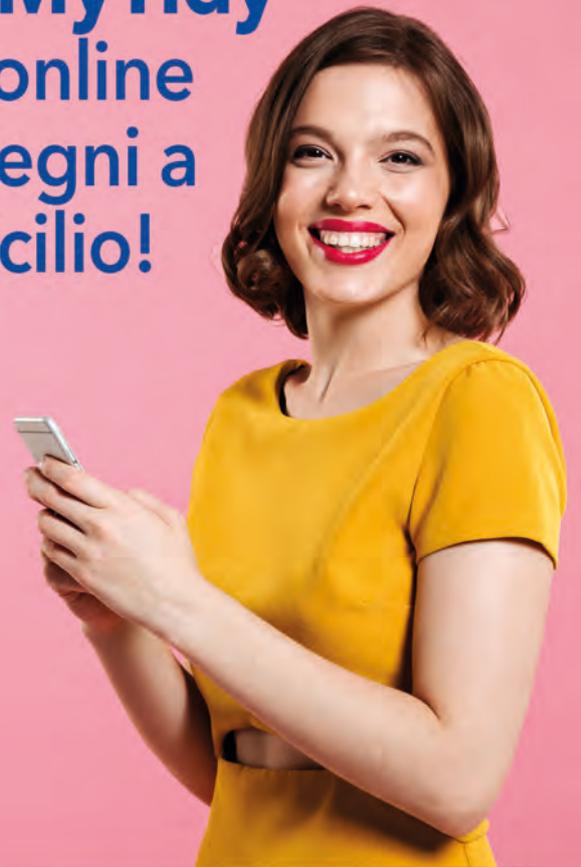
## BOOST YOUR BUSINESS OPPORTUNITIES

[www.marca.bolognafiere.it](http://www.marca.bolognafiere.it)

2020 MARCA TECHNICAL SCIENTIFIC COMMITTEE



# Con MyTidy vendi online e consegna a domicilio!



## IDEALE PER



BAR



RISTORANTI



GELATERIE



ORTOFRUTTA



FORNI E PASTICCERIE



MINIMARKET

## INDISPENSABILE

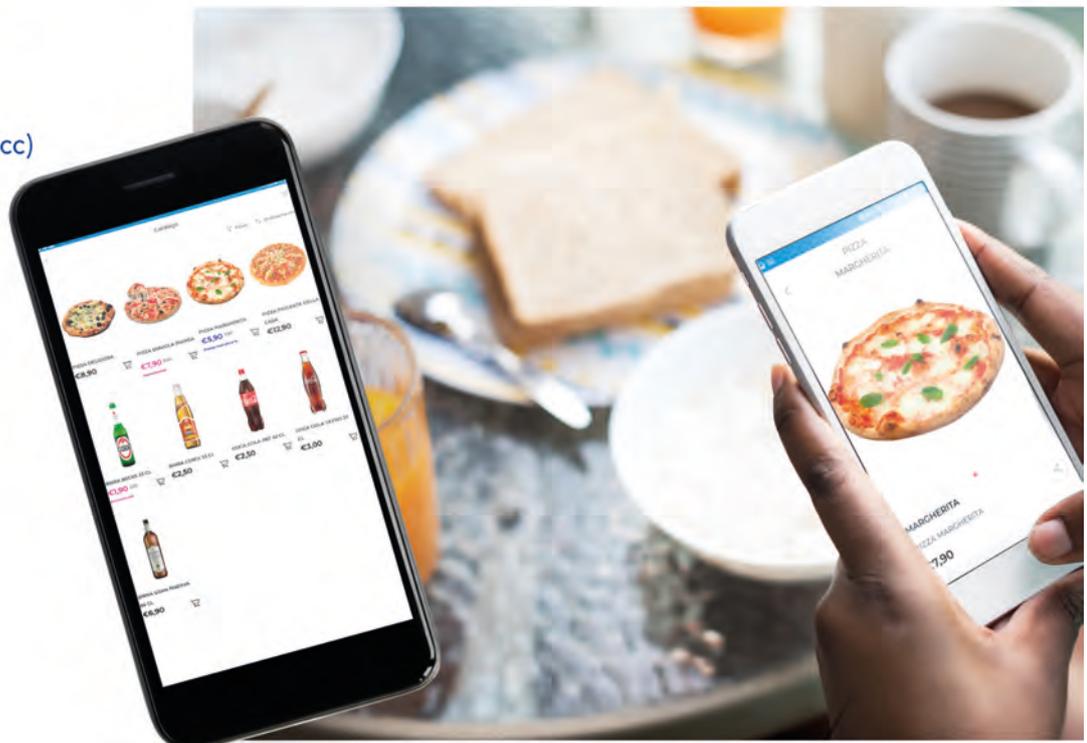
PRODOTTI on line  
PROMOZIONI per data  
PAGAMENTI (carta, contanti, ecc)  
FIDELITY per i tuoi clienti  
PIANO CONSEGNE per zone

## IMMEDIATA

ATTIVA da subito  
PRODOTTI inseriti da file xls  
INTEGRATA con i gestionali

## ECONOMICA

ZERO commissioni  
PROVA gratuita



## Food e-commerce? Ci pensa MyTidy



Tel. 800 98 50 93

[www.mytidy.it](http://www.mytidy.it)

*preserving*



Glebe Farm Foods Ltd.: certified gluten-free oats - pp. 104/107

*meat*



Rico Carni Srl: goodness produced by passion - pp. 34-35

*oil*



Galletti Snc: artisan-vinegar factory since 1871 - pp. 94/97

*wine*



Cantina Vallebelbo S.c.a.: a historical heritage of the peasant world pp. 144/147

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

In partnership with:



web site: [www.editricezeus.com](http://www.editricezeus.com)  
 e-mail: [redazione@editricezeus.com](mailto:redazione@editricezeus.com)  
 portal: [www.allfoodonline.com](http://www.allfoodonline.com)  
 e-mail: [marketing@allfoodonline.com](mailto:marketing@allfoodonline.com)  
 skype™: editricezeus

Showcase of food&beverage products, wines and alcoholics year 6 - 2020

managing editor  
 Enrico Maffizzoni  
[direzione@editricezeus.com](mailto:direzione@editricezeus.com)

dairy



Bonlauni & Cantarelli Srl: the magic of a place - pp. 166/168

confectionery



Italia Zuccheri Commerciale srl: the only 100% Italian sugar supply chain - pp. 118/121

pasta



La Molisana Spa - This is not just pasta pp. 56/59

aromas



Giusto Faravelli Spa: Vitamin K2 for dairy products - pp. 100/103

gastronomy



Joy Srl: the future on your plate, to make our world a greener and more sustainable place pp. 122/125

services



Società Agricola Lavacchio Srl: History: "the Estate...as once" - pp. 36/39

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

editorial production  
Sonia Bennati  
bennati@editricezeus.com

account dep. manager  
Elena Costanzo  
amministrazione@editricezeus.com

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

translations  
Chiara Natalucci

printing  
Zeus agency



# BONDUELLE PROJECT: sustainability in 6 points

## *BONDUELLE s'impegna: 6 punti per la sostenibilita'*

by  
**Chiara Natalucci**



**Andrea Montagna**  
CEO of Bonduelle Italia



We interviewed Andrea Montagna, CEO of Bonduelle Italia, with whom we talked about the future of food consumptions, the recovery of OOH consumption and the new Bonduelle project. The French company has always been very attentive to the needs of consumers and extremely sensitive to environmental issues. Here is the summary of our conversation.

### **S**ummer season: the recovery of fresh food consumption, predictions and trends

Here in Bonduelle, we have good reasons to expect fresh food consumption to recover firmly in the coming months. First of all, the healthy trend that has been developing in recent years will not only continue, but we think it will increase because after cooking and eating a lot during the lockdown, it feels like we need to go back to a more balanced and simple diet.

That is why we think that there could be a return to fresh food and IV range salads. Moreover, we expect the consumer today to buy a pre-packaged and therefore absolutely safe product that allows him to make quick shopping, without spending too much time in the store. Finally, in a moment of great insecurity like the one we are living now, we think that the consumers will buy the brands that they trust. Our predictions until September are therefore positive and we expect an improving trend in the coming months. A growth that we will try to support with the new Bonduelle commercial, on-air next July.

Abbiamo intervistato Andrea Montagna, amministratore delegato di Bonduelle Italia, con il quale abbiamo parlato del futuro dei consumi alimentari, del recupero dei consumi OOH e del nuovo progetto Bonduelle. L'azienda francese è da sempre molto attenta alle esigenze dei consumatori ed estremamente sensibile alle tematiche ambientali. Ecco il resoconto della nostra conversazione.

### **La stagione estiva: ripresa dei consumi del fresco, stime e trend**

In Bonduelle abbiamo buoni motivi per aspettarci che i consumi del fresco riprendano in maniera decisa nei prossimi mesi. Innanzitutto, il trend healthy che avevamo visto svilupparsi negli ultimi anni, non solo proseguirà, ma pensiamo che aumenterà, in virtù del fatto che - dopo aver cucinato e mangiato tanto in questi mesi di lockdown - abbiamo bisogno di un ritorno a pasti più equilibrati e semplici e per questo pensiamo che ci possa essere un ritorno al fresco e alle insalate di IV gamma.

Inoltre, ci aspettiamo che il consumatore oggi voglia acquistare un prodotto confezionato e quindi assolutamente sicuro, che gli permetta altresì di effettuare acquisti veloci, senza sostare troppo tempo all'interno del punto vendita. Infine, in un momento di incertezza come questo, pensiamo che il consumatore si rivolgerà a tutti quei brand su cui ha sempre posto la propria fiducia per essere rassicurato. Le stime fino a settembre sono quindi positive e ci aspettiamo un trend in crescita nei prossimi mesi. Una crescita che cercheremo di cavalcare con il nuovo spot Bonduelle, in onda nel prossimo mese di luglio.

### The second half of 2020: the recovery of OOH consumption

At Bonduelle, we are expecting the growth of the out-of-home segment to happen in two different moments, depending on the sector: the quick service restaurant, and the bar and restaurant sector. In the first segment, we include multinational chains like McDonald's and KFC and this is already recovering pretty well. We expect it to go back to grow again in the second half of 2020 like it was growing the pre-COVID period. As for bars and restaurants, on the other hand, we expect less rapid growth. We think that by the end of the year it can return to pre-COVID levels, while we will have to wait until early 2021 to grow again.

### Our vision of the future is the Bonduelle project: a new alliance between agriculture and nature.

In 1996, Bonduelle first created its agronomy agreement. From that day onwards, its 3100 partner farmers are required to sign it and adopt good practices to preserve the environment and alternative techniques with reduced impact on the environment.

Things have greatly improved in sustainability and today Bonduelle has launched a new challenge, which strongly commits the Group and all its stakeholders to create "a better future through vegetable-based food". Currently, Bonduelle is working to obtain B-corpora-

### Il secondo semestre 2020: la ripresa del consumo OOH

Come Bonduelle prevediamo per l'out of home una crescita in due momenti diversi, a seconda dei segmenti: quello dei quick service restaurant e quello dei bar e ristoranti. Il primo segmento - e quindi parliamo di catene come Mc Donald's e KFC - sta già recuperando e ci aspettiamo che recuperi ancora arrivando nel secondo semestre del 2020 a crescere come nel periodo pre-covid. Per quanto riguarda i bar e ristoranti, invece, ci aspettiamo un ritorno alla crescita meno rapido. Pensiamo che entro la fine dell'anno possa ritornare a livelli pre-covid, mentre bisognerà aspettare l'inizio del 2021 per tornare a crescere.

### La nostra visione del futuro: un nuovo patto fra agricoltura e natura: progetto Bonduelle s'impegna

Era il 1996 quando Bonduelle ha creato per la prima volta la sua carta agronomica. Da quel giorno ognuno dei nostri 3.100 agricoltori partner devono firmarla e adottare pratiche che preservino l'ambiente e tecniche alternative con il miglior impatto positivo sull'ambiente. Grandi passi avanti in sono stati fatti in tema di sostenibilità e oggi Bonduelle ha lanciato una nuova sfida, che impegna fortemente il Gruppo e tutti i suoi stakeholder: creare "un futuro migliore attraverso il cibo a base vegetale". Attualmente Bonduelle sta lavorando per



tion certification and aims at becoming a “better” company for the world.

Faced with the great challenge of feeding almost 9 billion people in the world, taking into account the environmental problems resulting from the climate change, Bonduelle has chosen to put vegetable-based food at the heart of its production. This decision is driven by Bonduelle’s belief that vegetable-based food and the development of agroecological sectors are essential requirements for the creation of sustainable agriculture and the benefit of today’s and tomorrow’s generations.

In these circumstances and thanks to the collaboration with its agricultural partners, on February 20th at the Food Journalism Festival, Bonduelle presented the “Bonduelleproject”, a 6-point commitment to sustainability.

- 1- Promoting local and seasonal productions
- 2- Restricting the use of pesticides to protect the soil and the environment
- 3- Preserving biodiversity and natural resources
- 4- Reducing the use of additives and preservatives
- 5- Guaranteeing a wide range of organic products
- 6- Promoting the use of sustainable packaging

ottenere la certificazione B-corp e aspira a diventare un’azienda che è “migliore per il mondo”.

Di fronte alla grande sfida di nutrire quasi 9 miliardi di persone nel mondo, tenendo conto delle problematiche ambientali derivanti dai cambiamenti climatici, Bonduelle ha scelto di mettere al centro i piatti con alimenti a base vegetale. Questa decisione è guidata dalla convinzione di Bonduelle che il cibo a base vegetale e lo sviluppo dei settori agroecologici siano prerequisiti essenziali per la creazione di un’agricoltura sostenibile e di prim’ordine a beneficio delle generazioni di oggi e di domani. In queste circostanze e grazie al lavoro svolto in tandem con i suoi partner agricoli, lo scorso 20 febbraio, presso il Festival del Giornalismo Alimentare, Bonduelle ha presentato “Bonduelle s’impegna”, una sfida per la sostenibilità in 6 punti.

- 1- Favorire produzioni locali e stagionali
- 2- Limitare l’utilizzo di pesticidi per proteggere il terreno e l’ambiente
- 3- Preservare la biodiversità e le risorse naturali
- 4- Ridurre al minimo l’utilizzo di additivi e conservanti
- 5- Garantire un’ampia offerta di prodotti biologici
- 6- Promuovere l’utilizzo di confezioni sempre più sostenibili



The image is a composite advertisement for Scriani wine. On the left, a large bottle of wine is shown against a black background, with green grape leaves and vines framing it. The bottle has a dark label with a red diamond logo at the top, followed by the text 'Amarone della Valpolicella', 'Denominazione di Origine Controllata e Garantita', and 'CLASSICO'. At the bottom of the bottle, the 'SCRIANI' logo is visible. On the right, a photograph shows a long, narrow cellar with rows of wooden barrels on both sides, illuminated by a warm light. The floor is made of polished wood with small blue lights along the edges. The background of the entire advertisement is a scenic view of a vineyard on a hillside under a clear sky.

®  
SCRIANI

AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA  
IL VINO E LA SUA TERRA

*Amarone  
della Valpolicella*

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita  
CLASSICO

SCRIANI

Azienda Agricola "I Scriani" Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fumane (VR) - Italia  
Tel. + 39 045.6839251 - Fax. + 39 045.6801071 - info@scriani.it - www.scriani.it

®  
SCRIANI

## SOILS AND LANDSCAPES

The Scriani winery in Fumane is a small jewel in the heart of the Valpolicella Classica area, a fertile land of tastes and traditions, designed by the rows of its famous vineyards and anchored to the undulating backdrop of sweet hills.

A corner of generous nature which sows and harvests fruit of extraordinary quality, from terrace to terrace, from vine to vine with the care and passion that has always distinguished these people.

The Cottini family has a long agricultural history and has founded the values of their work on the farming culture passed on by generations.

A passion for the land and a deep awareness of our roots have given the most authentic meaning to our lives for years. Cultivating grapes with love according to traditions, in full respect of nature, means giving a continuity and authenticity to our projects and ensures an outcome which always lives up to our ambitions.

Stefano Cottini, owner of the winery SCRIANI, young winemaker in love with his vineyard, watching the big producers, attending and documenting and catching up on technology innovations, it takes wisdom from the old values and experiences of the past, succeeding with simplicity and a dash of unconsciousness to impose its authenticity investing everything with passion, in the hope that the enterprise value, follows the success.





#### TERRENI E PAESAGGI

Con il marchio SCRANI, vecchio soprannome che stava a distinguere la famiglia Cottini, i proprietari hanno voluto dare identità ad una lunga tradizione spesa nel mestiere vitivinicolo.

L'azienda si trova a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica, zona famosa per i suoi vini.

I principali vigneti sono situati su due bellissime colline "Monte S. Urbano ad est e "La Costa" a Ovest.

Stefano Cottini, titolare dell'Azienda Agricola SCRANI, coadiuvato dalla giovane moglie Mariangela e dalla figlia Mara; una famiglia patriarcale da decenni vocata al vino. Questo giovane viticoltore, innamorato dal suo vigneto, osservando grandi produttori, frequentando e documentandosi e aggiornandosi sulle innovazioni tecnologiche, prende saggezza dai vecchi valori ed esperienze del passato, riuscendo con semplicità ed un goccio d'incoscienza ad imporre la propria autenticità investendo con passione tutto, nella speranza che al valore imprenditoriale, segua il successo.

I terreni, situati ad un'altitudine che varia dai 250 ai 400 metri s.l.m., presentano un andamento in parte pianeggiante in parte terrazzato con muri a secco e sono costeggiati da un pittoresco corso d'acqua a carattere torrentizio, denominato "Vaio".

Dai falsipiani si possono ammirare dei bellissimi ed affascinanti panorami che si aprono sulla stessa Valpolicella, che si estendono da Verona al Lago di Garda.

Dal punto di vista agronomico la composizione dei terreni è di medio impasto con decise componenti



di calcare grigio eocenici e tufi basaltici particolarmente adatti a vigneti destinati a produzioni di altissime qualità.

La gestione dei vigneti rispetta l'equilibrio ambientale senza ricorrere a forzature idrico-alimentari e conservando le aree boschive limitrofe.

Le cure colturali che vanno dalla potatura alla raccolta sono fatte a mano secondo i concetti della migliore e consolidata tradizione viticola.

La vendemmia, effettuata esclusivamente con la raccolta manuale, in tutti i vigneti viene condotta in modo frazionato in funzione soprattutto della produzione del Recioto e dell'Amarone.

Per le uve che originano questi vini infatti si procede ad una raccolta selettiva (fine settembre) dei grappoli più esposti e spargoli che vengono poi collocati in piccole cassette di legno in fruttai arieggiati per un periodo di 100-120 giorni.

Lo splendido reparto cantina è curato attentamente per seguire da vicino tutte le delicate fasi vinificatorie.

La tradizione familiare prevede infatti operazioni di particolare attenzione e delicatezza.

La cantina è dotata di contenitori di diversa natura e capacità: dall'acciaio inox al rovere di Slavonia alle più moderne barriques.

Dai metodi classici di vinificazione ai suggerimenti dell'innovazione tecnologica del settore, i COTTINI consegnano al territorio vini d'eccellente personalità e robustezza. Dal Valpolicella Classico, Superiore, Ripasso, il Recioto, Carpanè ed il mitico Amarone. Strepitosi, intriganti e grandi tutti, perché nati in campagna e non in cantina.

[www.scriani.it](http://www.scriani.it)

In our vineyards we do the pruning and harvesting exclusively by hand, a carefully selected picking of the grapes in order to preserve the spirit of the precious grapes, caressing their sweetness and character. A yearly ritual which reveals the wonder of an effort which transforms and brings joy and energy even to the air.

"Mandolari", "Bosco", "Carpanè", "Tondin", "La Costa" are pieces of land which host vines aged between nine and fifty two years, raised by the pergola system, in single and double rows, for a density of three thousand three hundred plants per hectare.

The vineyards are positioned according to a logic that takes into account not only the terrain characteristics, but also the pattern of the surrounding woods.

A research for balance and respect in order to infuse quality and health, producing purity and transparency, all of these values are transmitted to our wines.

The most noble wine produced by Scriani is the Amarone, which refines for eighteen months in barriques, followed by eight months in oak barrels and a further six months in the bottle.

The wine cellar is cared for in the greatest detail in order to ensure the greatest precision during each winemaking stage.

A prestigious selection combining body, perfumes and tastes, from delicate to intense, with unique nuances produced by the grape varieties: Corvina, Rondinella, Molinara and others.

Prizes and awards obtained at prestigious events are the most tangible evidence that the Scriani represents one of the most respected names in the panorama of Italian winemaking.

[www.scriani.it](http://www.scriani.it)



# L'azienda italiana leader dello snack free-from



BIO • VEGAN • RAW • GLUTEN FREE



GRANOLA



FRUTTA ATTIVATA



CIOCCOLATO



BARRETTE



SPALMABILI



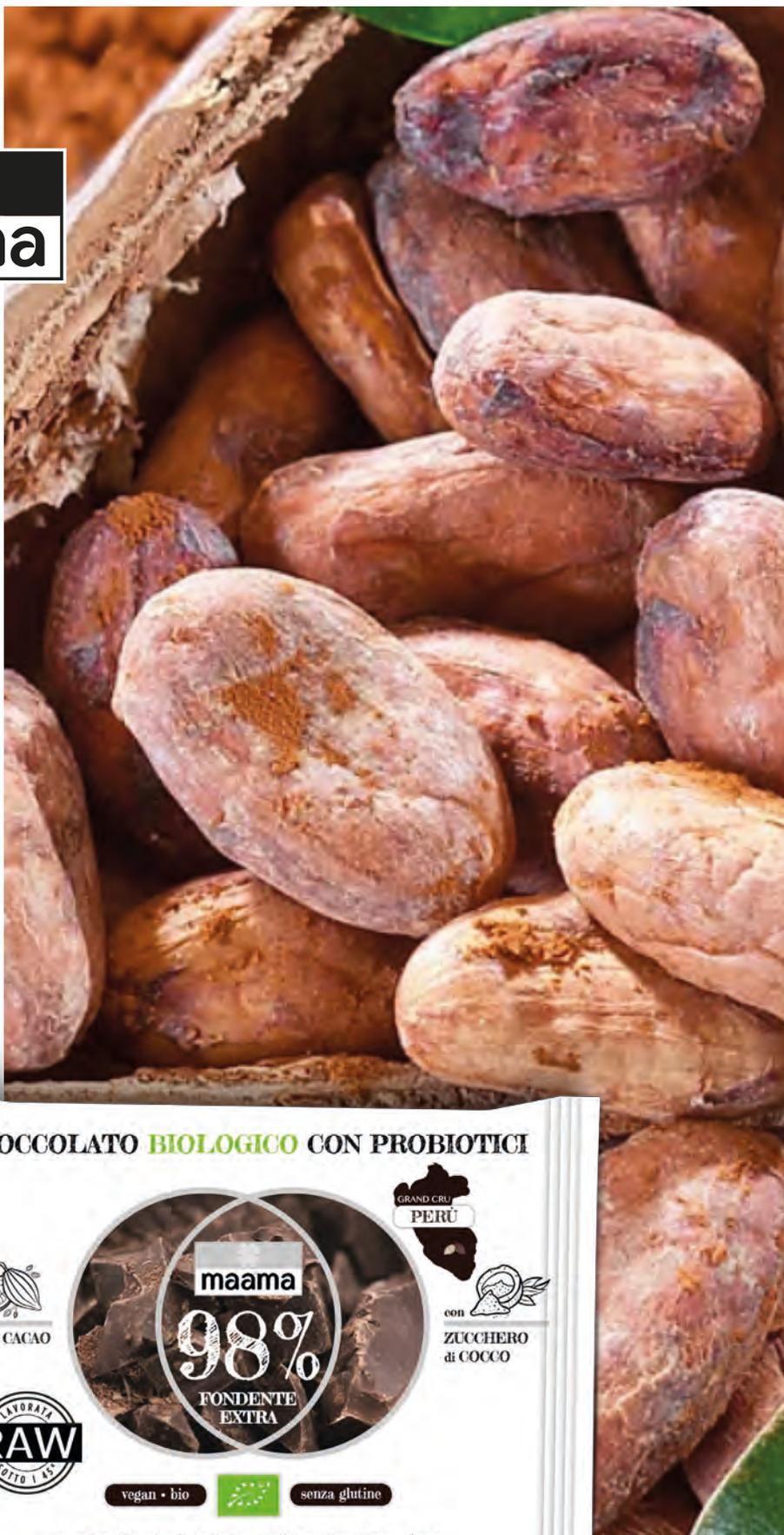
VEGGY

## La magia del lavorato a freddo

Meraviglie srl  
Via del Commercio, 16,  
37066 Sommacampagna VR  
Tel. 045 894 9681

[www.maama.it](http://www.maama.it)





## MERAVIGLIE SRL

MERAVIGLIE S.r.l. is an Italian firm located in Sommacampagna, close to Verona. Established in 2015, our company has brand new facilities and pipelines where we manufacture chocolate bars, energy and protein fruit bars by using raw cacao and superfoods ingredients only, such as goji berries, baobab fruit pulp, spirulina algae, reishi mushrooms, siberian pine nuts, cashews, etc...

Any product of ours is Organic and Kosher certified, Gluten Free, Vegan and all of them are also Sugar Free but the chocolate bars which are sweetened only with coconut- blossom nectar, a natural, not refined sugar with lowest glycemic index.

Our mission is offering our customers delicious moments of pure happiness, for a sustainable indulgence that make them feel better and healthier.





#### MERAVIGLIE SRL

Meraviglie Srl è una azienda Italiana con sede a Sommacampagna (Verona), che produce e commercializza in Italia ed all'estero una vasta gamma di prodotti dolciari biologici a marchio VIVOO, MAAMA e CAMPO MADRE.

Fondata nel 2015, Meraviglie possiede linee di produzione ed attrezzature di nuovissima concezione con le quali creiamo tavolette di cioccolato e barrette di frutta energetiche e proteiche utilizzando esclusivamente Cacao da fave non tostate e ingredienti come le bacche di Goji, la polpa del frutto di Baobab, l'alga Sipirulina, i funghi Reishi ed altri, tutti componenti che, di natura, possiedono proprietà e valori nutrizionali superiori alla media tanto da meritarsi l'appellativo di "Superfoods".

Tutti i prodotti Meraviglie sono Raw: li lavoriamo a freddo per preservare a pieno i loro benefici naturali e la purezza del gusto e li racchiudiamo in una confezione ad alta protezione per mantenere intatte le proprietà nutrizionali degli ingredienti. Sono inoltre certificati biologici e Kosher, senza glutine né lieviti, vegani nonché senza zuccheri aggiunti ad eccezione delle tavolette di cioccolato che sono addolcite solo con zucchero da fiori di cocco, un dolcificante totalmente naturale ed a basso indice glicemico.

La nostra missione è dare a tutti la possibilità di



For this reason we select our ingredients very carefully by choosing highest quality raw materials from pristine forests of South America like Ecuador, and from Africa and Asia, everything obtained through organic agriculture methods and fair trade commerce, thus preserving both our environment's integrity and farmers's human dignity.

All MERAIGLIE'S products are raw that is cold-processed to preserve their full healthful benefits and pure taste. In addition we protect them into high barrier flowpacks in order to keep their flavour and nutritional properties intact.

Our product portfolio is growing day by day as we want to give as many consumers as possible the opportunity of joining us in what we like to define as our healthy re-evolution.

[www.meraviglie.net](http://www.meraviglie.net)

concedersi deliziosi momenti di intensa felicità, un'indulgenza sostenibile e più sana che ci faccia sentire meglio.

Per questo selezioniamo con estrema cura gli ingredienti dei nostri prodotti, scegliendo materie prime della miglior qualità provenienti dalle foreste primarie del Sud America (Ecuador) e da Africa ed Asia, tutte ricavate attraverso i metodi dell'Agricoltura Biologica e secondo i principi del commercio Equo Solidale, così da rispettare tanto l'integrità del nostro ambiente quanto la dignità delle persone coinvolte nella filiera produttiva.

I prodotti Meraviglie sono in costante crescita, così da dare a quante più persone l'opportunità di unirsi a noi in ciò che amiamo definire la nostra benefica Re-Evoluzione.

[www.meraviglie.net](http://www.meraviglie.net)



viaemiliafoods.com



# IDEALE

## PLANT-BASED MEAT ALTERNATIVES

ALLERGENS FREE

100% VEGETABLE

@viaemiliafoods

Via Emilia Foods

HIGH FIBER & HIGH PROTEIN

MADE WITH SUSTAINABLE AND HIGH-QUALITY INGREDIENTS



Tasty and environmentally mindful, **IDEALE** is on the table to change the way you think about meat alternatives. We want to do our part in reshaping the world towards more sustainable practices, focusing our efforts on creating delicious, convenient, and nutritious food that appeals to everybody.

## LE ORIGINI PURE DEL PARMIGIANO REGGIANO BIO

Una delle più rinomate varianti del Parmigiano Reggiano del caseificio Agrinascente - Parma2064, prodotto con latte di bovine mai trattate con antibiotici e alimentate con foraggi coltivati senza fitofarmaci.

È dalla ricerca di un sapore che contraddistingua la vera essenza della natura del territorio del re dei formaggi italiani, che nasce il Parmigiano Reggiano BIO di Agrinascente - Parma2064. Quella bio è una delle più difficili e particolari tipologie del Parmigiano Reggiano prodotto dalla Cooperativa Casearia Agrinascente di Fidenza (PR), la quale unisce 5 aziende agricole nel cuore dell'area della Denominazione d'Origine Protetta. Il latte di questa nuova variante proviene da una piccola stalla a conduzione familiare, a pochi chilometri dal caseificio, in cui le bovine sono allevate con cura e non sono mai state trattate nella loro vita con antibiotici. Si nutrono di erbe e foraggi coltivati su terreni che rispecchiano la salubrità del suolo e sui quali è bandito l'uso di fitofarmaci e prodotti chimici di sintesi. Ancorato ai processi produttivi tradizionali e alla maestria dei casari, ma aperto alle tecnologie e alle sperimentazioni, Agrinascente - Parma2064 si rispecchia nel desiderio



continua a pagina 25



## SCATOLIFICIO DEL GARDA

Scatolificio Del Garda means versatility, ability and reliability and never as in this historical moment these are decisive features for our economy and sociability.

Never before has our corporate motto been realistic and centered:

INSISTI ; RESISITI; RAGGIUNGI; CONQUISTI

During this pandemic caused by COVID-19, SDG worked to satisfy in record time all those realities that have inevitably transformed their characteristics, starting with home delivery and takeaway and everything that comes with it.

For this reason SDG has created and supplied a wide range of cardboard food boxes in different sizes for all market requirements.





#### SCATOLIFICIO DEL GARDA

Scatolificio Del Garda è sinonimo di versatilità, capacità e affidabilità e mai come in questo momento storico per la nostra economia e socialità, queste sono caratteristiche determinanti.

Mai come ora il nostro motto aziendale è realistico e centrato:

**INSISTI; RESISTI; RAGGIUNGI; CONQUISTI.**

Durante questa pandemia, determinata dal COVID-19, l'azienda si è adoperata per soddisfare a tempo di record tutte quelle realtà che hanno, forzatamente, trasformato le loro caratteristiche iniziando con la consegna a domicilio e cibo da asporto e tutto quello che ne consegue.

Per cui SDG ha creato e fornito una vasta gamma di food box in cartoncino nelle misure più disparate e per tutte le esigenze del mercato.

Quest'anno stiamo dimostrando che il nostro studio e ricerca effettuato su materiali bio compatibili,



This year we are proving that our studies and researches carried out on bio-compatible materials combined with packaging, gave results and that regular and potential customers recognized us this ability and flexibility. The research of a raw material derived from agri-food waste to create food containers is always in progress.

This sad and historic moment makes us aware of the fact that packaging must be sustainable in nature in order to avoid ecological disasters like those that occurred. It is not the environment that we have to save from man, but man from himself.

[www.sdgsa.it](http://www.sdgsa.it)



abbinati al packaging, ha dato i suoi frutti e clienti abituali come potenziali, ci riconoscono questa capacità e duttilità. La ricerca di una materia prima derivata da scarti alimentari e/o agricoli, per ottenere dei contenitori per alimenti è in continua evoluzione.

Questo momento triste e storico allo stesso modo, ci fa prendere coscienza del fatto che sempre più il packaging dovrà essere sostenibile in natura per non creare quei disastri ecologici che abbiamo avuto modo di vedere e pagare sulla nostra pelle.

Non è l'ambiente che dobbiamo salvare dall'uomo, ma l'uomo da se stesso.

[www.sdgsa.it](http://www.sdgsa.it)

*Dal 1964. Le chiacchiere che vale la pena condividere.*



Via Montesanto, 6 | 24047 | Treviglio (BG)  
Tel. 0363 303690 | info@piumadoro.com  
[www.piumadoro.com](http://www.piumadoro.com)

continua da pagina 21

di una filiera corta, tracciata, che renda le persone consapevoli di ciò che portano in tavola. Rivolto alle persone che seguono un'alimentazione biologica, il Parmigiano Reggiano "Organic" gode della certificazione NOP (National Organic Program), secondo le rigide norme regolamentate dall'USDA, il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, uniche ad imporre il divieto assoluto dell'uso di antibiotici nell'allevamento delle bovine.

Il Parmigiano Reggiano "Organic" è un formaggio a pasta dura da latte crudo e a lenta maturazione, lavorato senza trattamento termico preventivo, che possa compromettere le sue caratteristiche vitaminiche e nutrizionali. Il latte vede l'aggiunta di solo siero innesto (il "lievito madre" della produzione casearia) e caglio naturale di vitello, senza l'uso di additivi o conservanti; viene lavorato al mattino entro le due ore dalla mungitura insieme al latte munto la sera precedente, quest'ultimo parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso. Dopo la fase della formatura, che avviene nei primi giorni successivi alla produzione del formaggio, e la salagione in salamoia per circa 20 giorni, la forma di Parmigiano Reggiano "Organic" viene lasciata asciugare e stagionare in magazzino per almeno 12 mesi. Così gli esperti del Consorzio di Tutela potranno valu-

tarla e decidere se marchiarla a fuoco. Il Parmigiano Reggiano "Organic" si può trovare in forma intera o in porzionato di grandi dimensioni, fino a circa a 2,5 kg. Le punte con un peso uguale o inferiore ad 1 kg si possono trovare nei punti vendita contraddistinte dal nome commerciale Parmigiano Reggiano "puroBio". In entrambe i casi si possono acquistare nelle diverse stagionature: 12, 24 e anche oltre 36 mesi.

A 12 mesi il suo sapore all'inizio dolce, diventa con la stagionatura gradualmente più salato, ma il sentore che rimane è quello del latte fresco, seguito da aromi di frutta secca, verdure ed erbe aromatiche. Si abbina benissimo ai vini giovani, meglio se frizzanti o rosati, e alle birre Blanche e Weisse. A 24 mesi si presenta con buon impatto olfattivo, con un gusto leggermente salato e sapido. Si abbina con vini rossi frizzanti o mediamente strutturati, con un buon grado alcolico e anche con birre stile IPA. Ideale come grattugiato su pasta e risi. Anche in abbinamento con tartufo nero e uova viene esaltata la sua sapidità. A 36 mesi e oltre si avvertono le note speziate e le erbe aromatiche. Si degusta con i vini rossi strutturati o con birre stile Pale Ale. Ideale con miele di tipo castagno oppure marmellate di fichi o anche cipolla. Classico l'accostamento con pere e noci.



**SEMPRE GHIOTTI**  
SPECIALITA' SICILIANE

## SICILIAN GASTRONOMIC TRADITION

Our company was founded with the aim of enhancing the Ho.Re.Ca. the Sicilian gastronomic tradition. From the desire to make daily a high-level taste experience, here the branded products "Sempre Ghiotti": they are ready-to-eat meals that give the authentic taste of Sicilian specialties, in all their fragrance and tastiness.

The raw materials, selected to become the main ingredients, have an excellent quality and the recipes come directly from the Sicilian tradition. Thanks to the products "Sempre Ghiotti" the Sicilian cuisine is suitable for everyone! With "Sempre Ghiotti" we serve the genuine Sicily, with its smells and authentic flavors.

We share all real Sicilian products, not only those famous around the world, but also special dishes of local origin. We have chosen the most traditional recipes of our land. For all that, we aim to complete your tasting experience: bit by bit we want to make you plunge into a totally Sicilian flavor. Another aspect that characterizes us is the desire to look "beyond our horizon", for some time, we have been working to make the Sicilian cuisine "within the world's reach."





**LA TRADIZIONE  
GASTRONOMICA SICILIANA**

La nostra azienda è nata con l'obiettivo di valorizzare nel settore Ho.Re.Ca. la tradizione gastronomica siciliana. Dal desiderio di rendere quotidiana un'esperienza di gusto di alto livello, nascono i prodotti "I Sempre Ghiotti": piatti già pronti che regalano il gusto autentico delle specialità siciliane.

Le materie prime, selezionate per diventare gli ingredienti principali, sono di ottima qualità e le ricette sono quelle originali



So, we experiment with the use of autochthonous and very high-quality raw materials from all over the planet to combine them with the typical recipes of the Mediterranean diet. Raw materials are our mainstay because they come from local from-farm-to-fork production realities that preserve the natural genuineness of the ingredients.

The preparation of the dishes is handmade in kitchens meant for catering, it is not mechanically or factory made.

Once ready, we proceed with immediate  $-40^{\circ}$  freezing of the product that guarantees the optimum conservation without the use of additives, and it maintains intact the original taste. In addition to the mandatory regulations relating to the processing of food products, our company, just to get into other markets, is Halal certified since 2018 and has been registered for a long time already with the FDA by implementing all the requirements that the United States of America imposes.

[www.sempreghiotti.it](http://www.sempreghiotti.it)





della tradizione siciliana, ma con un pizzico di innovazione. Grazie ai prodotti "I Sempre Ghiotti" la cucina siciliana è alla portata di tutti! Con "I Sempre Ghiotti" portiamo in tavola la Sicilia genuina, con i suoi odori e sapori autentici.

Scegliamo le ricette tradizionali della nostra terra, le reinterpretiamo considerando le nuove tendenze di gusto e le esigenze delle cucine professionali.

Portiamo in tavola soluzioni di facile preparazione che puntano ad una completa soddisfazione gustativa: boccone dopo boccone vogliamo farvi immergere nel gusto tutto siciliano!

Un altro aspetto che ci caratterizza è il desiderio di guardare "oltre il nostro orizzonte", da tempo lavoriamo per rendere la cucina siciliana "alla portata del mondo".

Quindi, sperimentiamo l'uso di materie prime autoctone e di altissima qualità provenienti da tutto il pianeta per combinarle con le ricette tipiche della dieta mediterranea.

Le materie prime sono il nostro pilastro perché provengono da realtà produttive locali dalla fattoria alla tavola che preservano la genuinità naturale degli ingredienti. La preparazione dei piatti è fatta a mano in cucine destinate alla ristorazione, non è fatta meccanicamente o in fabbrica.

Una volta pronto, procediamo con l'immediato abbattimento del prodotto a  $-40^{\circ}$  ciò garantisce la conservazione ottimale senza l'uso di additivi e mantiene intatto il gusto originale.

Oltre a seguire le normative cogenti relative all'attività di trasformazione dei prodotti alimentari, la ns. azienda è certificata Halal dal 2018 ed è, già da tempo, registrata presso FDA mettendo in atto tutte le prescrizioni che Gli Stati Uniti D'America impongono.

[www.sempreghiotti.it](http://www.sempreghiotti.it)



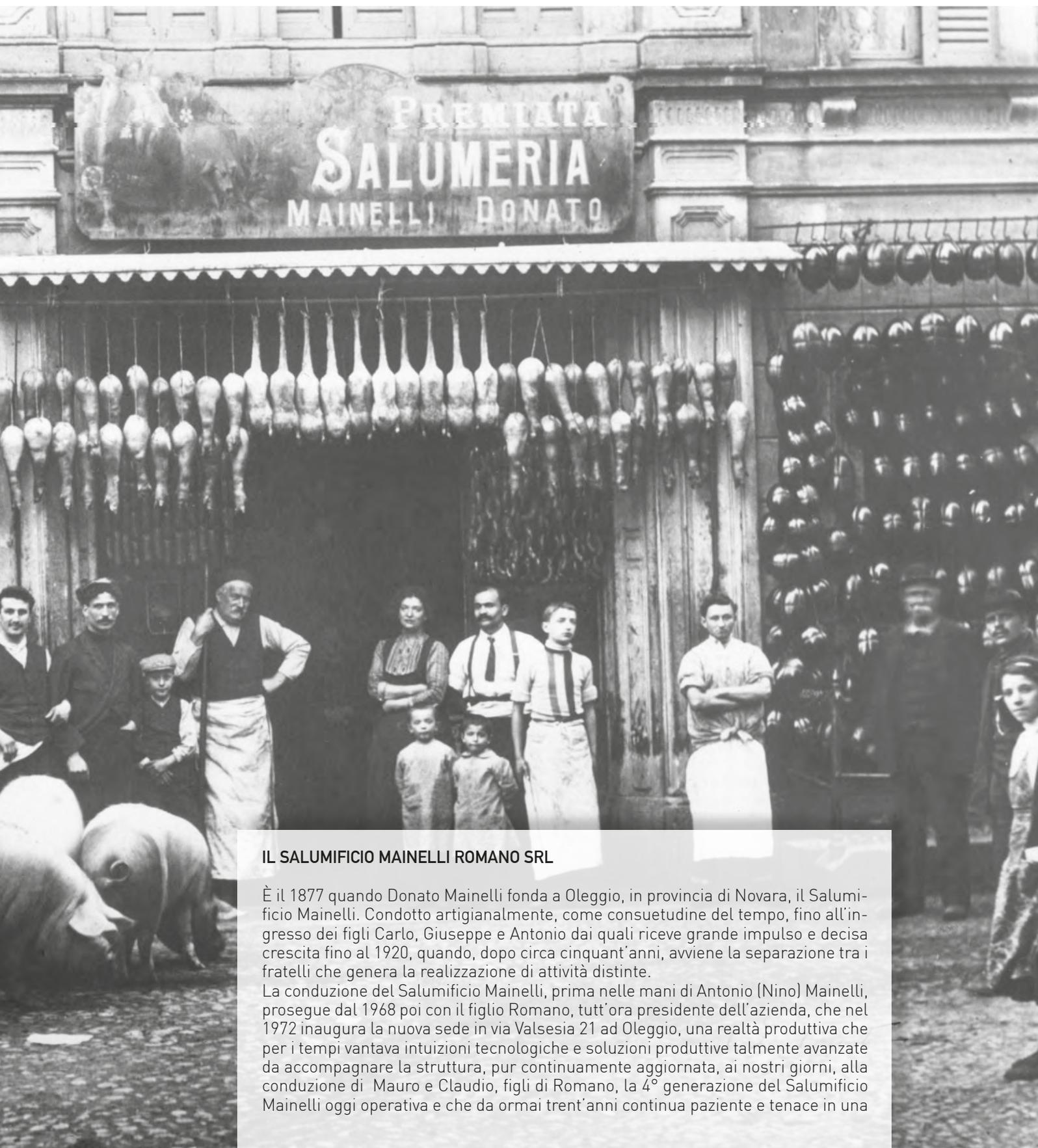


## THE SALUMIFICIO MAINELLI ROMANO SRL

It is 1877 when Donato Mainelli deep to Oleggio, in the province of Novara, the Salumificio Mainelli. Conducted in a traditional way, as usual,, up to the entry of his children Charles, Joseph and Anthony from which it receives great impulse and definite growth up to 1920, when, after about fifty years, there is the separation between the brothers that generates the realization of distinct activities.

The management of the Salumificio Mainelli, before in the hands of Anthony (Nino) Mainelli, it has continued then since 1968 with his child Romano, everything now president of the firm, that inaugurates the new factory in 21 Valsesia street to Oleggio in 1972, a productive reality that for the time boasted technological intuitions and production solutions so advanced to ac-





#### IL SALUMIFICIO MAINELLI ROMANO SRL

È il 1877 quando Donato Mainelli fonda a Oleggio, in provincia di Novara, il Salumificio Mainelli. Condotto artigianalmente, come consuetudine del tempo, fino all'ingresso dei figli Carlo, Giuseppe e Antonio dai quali riceve grande impulso e decisa crescita fino al 1920, quando, dopo circa cinquant'anni, avviene la separazione tra i fratelli che genera la realizzazione di attività distinte.

La conduzione del Salumificio Mainelli, prima nelle mani di Antonio (Nino) Mainelli, prosegue dal 1968 poi con il figlio Romano, tutt'ora presidente dell'azienda, che nel 1972 inaugura la nuova sede in via Valsesia 21 ad Oleggio, una realtà produttiva che per i tempi vantava intuizioni tecnologiche e soluzioni produttive talmente avanzate da accompagnare la struttura, pur continuamente aggiornata, ai nostri giorni, alla conduzione di Mauro e Claudio, figli di Romano, la 4° generazione del Salumificio Mainelli oggi operativa e che da ormai trent'anni continua paziente e tenace in una



company the structure, though continuously updated up to the present day, to the management of Mauro and Claudio, Romano's children, the 4<sup>o</sup> generation of the operational Salumificio Mainelli today and that from by now thirty years it continues patient and tenacities in an operation of maintenance of the patrimony of tradition and experience that characterize the history of the Family Mainelli from over 140 years, occupying with pride a place of prestige in the Register of the Italian Historical Enterprises.

Currently the firm counts 25 dependent insides, and its activity specializes him particularly in the production of bagged seasoned as cut Salamis Milan, Hungarian and Home, spicy salami, Venticine and Piemontese typical salamis as "salam dla duja", the "fidighina", salami of donkey, of wild boar, of goose, of halzenut, with Nebbiolo and Barolo wine and the latest news, the salami with Gorgonzola. Some of these products have a quote from the great writer and author Mario Soldati who in the the "Marshal's Stories" it boasts the standstills happened during the walks along the Ticino cheered by snacks with the salamis of the "Mainelli" of Oleggio. The salumificio Mainelli currently develops him on a surface covered with 3700 mqs to the plain earth and 2500 mqs to the first floor and has a productive ability of 50 tons per week of sausages..

Sensitive to environmental problems, in 2009 it was equipped with a 200 kwh photovoltaic plant and a methane cogenerator that satisfies the 70% of the energetic consumption.

In addition to the HACCP self-control plan, the BRC, IFS, ISO 22000 certifications, which make the Salumificio Mainelli Romano up to the quality requirements of distribution and the modern consumer.

[www.salumificiomainelli.com](http://www.salumificiomainelli.com)



operazione di conservazione del patrimonio di tradizione ed esperienza che caratterizzano la storia della Famiglia Mainelli da oltre 140 anni, occupando con orgoglio un posto di prestigio nel Registro delle Imprese Storiche Italiane.

Attualmente l'azienda conta 25 dipendenti interni, e la sua attività si specializza particolarmente nella produzione di insaccati stagionati come Salami da taglio Milano, Ungherese e Nostrano, Spianate, prodotti piccanti, Ventricine e poi filzette, cacciatori e salami tipici piemontesi come salam d'la duja, la fidighina, cacciatori di cavallo, asino, cinghiale, salame d'oca, salame alle nocciole, al Nebbiolo e da ultimo, il salame con Gorgonzola. Alcuni di questi prodotti godono di una citazione del grande scrittore ed autore Mario Soldati che nei "Racconti del Maresciallo" vanta le soste avvenute durante le passeggiate lungo il Ticino alietate da spuntini con i salami del "Mainelli" di Oleggio....

Il salumificio Mainelli si sviluppa attualmente su una superficie coperta di 3700 mq al piano terra e 2500 mq al primo piano ed ha una capacità produttiva di 500 q.li alla settimana di insaccati.

Sensibile ai problemi ambientali si è dotato nel 2009 di un impianto fotovoltaico da 200 kwh e da un cogeneratore a metano che soddisfano il 70% del consumo energetico.

In possesso oltre al piano di autocontrollo HACCP, delle certificazioni BRC, IFS, ISO 22000, che rendono il Salumificio Mainelli Romano all'altezza delle esigenze qualitative della distribuzione e del moderno consumatore.

[www.salumificiomainelli.com](http://www.salumificiomainelli.com)



## RICO CARNI: GOODNESS PRODUCED BY PASSION

We are a dynamic and technological company that has been operating in the meat sector since 1936. This is the 4th generation and the company keeps on evolving.

Our mission has always been to specialize in the meat processing as well as in producing high quality gastronomic specialties, especially gluten-free, with no milk or milk derivatives, and with no added polyphosphates. All our products follow a strict manufacturing process supervised by our internal Quality Manager who scrupulously sticks to the IFS certification standards, which we obtained with the highest score.

The products we offer all year round with reliability and safety are the following:

- 1) The Cooked and Eaten Line and Trilogy Line are new for 2020! They include vacuum packed slow-cooked products, ready to heat and eat, with no preservatives. They only need to be warmed up for a few minutes to get a delicious meal. Currently, this line includes roast pork shank, roast and smoked pork ribs, beef cheek, pulled pork, chicken breast and

### RICO CARNI: BONTÀ PRODOTTE PER PASSIONE

Siamo un'azienda dinamica e tecnologica che opera nel settore delle carni dal 1936 oggi arrivata al 4° generazione e fortemente in evoluzione.

La nostra mission da sempre è quella di essere specializzati nella lavorazione/cottura delle carni nonché specialità gastronomiche di Alta Qualità, **SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE – SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI** e realizzati secondo un processo di lavorazione seguito dal nostro Responsabile Qualità interno che si attiene scrupolosamente alle normative dettate dall'a certificazione IFS ottenute con il massimo del punteggio.

Le nostre referenze che proponiamo con la quale garantiamo costanza e sicurezza tutto l'anno sono le seguenti:

- 1) Novità 2020!! Prodotti cotti a lenta cottura sottovuoto "Linea Cotto e mangiato e Trilogy"; si tratta di prodotti ad altissimo contenuto di servizio **SENZA CONSERVANTI** con la quale il consumatore finale deve rigenerare per qualche minuto ottenendo una pietanza veramente deliziosa. (allego foto). Attualmente questa gamma è composta da: stinco suino arrosto, ribs suino arrosto e fumè, guancia bovino, pulled, pork-beef-chicken sfilacciato, petto di pollo e gulasch, con di-

goulash, available in different formats, from mono portion to catering format.

- 2) Cooked products packaged in skin packs that can be heated in the microwave (chop and pork ribs of smoked pork with beech wood, baked turkey rump).
- 3) Delicatessen products including roast-beef cooked according to the original English recipe, beef carpaccio, honey-glazed turkey rump, beef, turkey pastrami and much more.
- 4) ATP cold cuts with fixed weight including turkey in porchetta, beef pastrami and turkey Pastrami.

We create our products with a great passion both for our brand and in private label. Moreover, on request, we can provide custom-made products starting from the raw material to the final packaging.

Visit our website [www.ricocarni.it](http://www.ricocarni.it) where you can find further information and get to know our reality. We'd like to work with you to share our know-how and create new opportunities.

versi formati dal monoporzione fino al formato catering.

- 2) Prodotti cotti confezionati in skin pack microndabili con alto contenuto di servizio (braciola e arista suino affumicata con legno di faggio, fesa tacchino al forno).
- 3) Prodotti per banco salumeria assistita tra cui Roast-Beef all'inglese di Fesa e sottofesa di vario PESO (prodotto di punta), Carpaccio di manzo, Fesa di Tacchino al miele, Pastrami di manzo e di tacchino ecc...
- 4) Linea salumi atp peso fisso composta da Tacchigna in porchetta, Pastrami bovino e Pastrami tacchino.

Tutto questo lo creiamo con passione sia a nostro marchio sia in Private label, inoltre Su richiesta possiamo progettare e realizzare prodotti su misura partendo dalla materia prima, al packaging finale.

Vi invito a Visitare il nostro sito [www.ricocarni.it](http://www.ricocarni.it) dove potrete trovare ulteriori informazioni utili e farvi conoscere la nostra realtà per creare nuove conoscenze ed opportunità per la Vostra azienda visto anche la velocità con cui sta cambiando il mercato.

## Dal 1936...

senza dimenticare il passato ed il presente siamo arrivati alla 4<sup>a</sup> generazione sulla quale basiamo la nostra attività per progettare il nostro futuro.

## Passione

Da sempre ci mettiamo amore e passione su quello che facciamo. Elementi fondamentali su cui basare le nostre produzioni

## Costanza e Sicurezza

Garantiamo ai nostri clienti un prodotto costante e sicuro tutto l'anno per fidelizzare ancor di più i propri consumatori finali.

## Velocità

In tempi brevi riusciamo ad evadere ordini su tutto il territorio nazionale.



## Innovazione

Con le moderne tecnologie ma senza abbondere l'artigianalità creiamo prodotti con alto contenuto di servizio con gusti unici e inconfondibili.

## Flessibilità

Possiamo rispondere alle varie esigenze e quindi personalizzare i prodotti dalla materia prima al packaging finale

## Qualità

Selezioniamo le migliori materie prime e le migliori spezie senza giungere a compromessi.

## Specializzazione

Siamo specializzati nella cottura di prodotti a base di carne arrosta e affumicata e nella produzione di prodotti usando la tecnologia dello skin ormai diventata un punto cardine della nostra attività.

## Evoluzione

Con l'aumento della capacità produttiva e della rete commerciale riusciamo ad essere più vicini ai nostri clienti.



## HISTORY: “THE ESTATE...AS ONCE”

The Estate was built in 1700 by the noble Florentine Peruzzi family. By 1840, the property passed to the Marchesi Strozzi Sacrati and in 1978 it was sold to our family, originally from Genoa, but who had always been in love with Tuscany.

Since then the estate has preserved the best traditions dedicated to the cultivation and production of organic wines and olive oil, combining old hand craft methods with the most modern techniques.

In the gardens of the manor house, is a centuries-old Lebanese Cedar tree that, as a witness of the past, the present and the future, has become the symbol of the Fattoria.

### **THE ESTATE: “The respect of the ancient traditions combined with modern techniques”**

The Estate is located on the top of the Montefiesole hill at 450 meters above sea level, only 18 km from Florence. Since the beginning, we have always researched harmony between our own activity and the natural balance. While preserv-



### **“LA FATTORIA... COME UNA VOLTA”**

La storia della Fattoria risale al 1700 quando la nobile famiglia fiorentina dei Peruzzi la edificò. Nel 1800 passò ai marchesi Strozzi Sacrati di Mantova ed infine, nel 1978, fu acquistata dalla nostra famiglia, di origine genovese ma da sempre amanti della Toscana.

Da allora abbiamo intrapreso una completa opera di ristrutturazione dell'azienda consentendone il rilancio produttivo, preservando le migliori tradizioni di azienda agricola vocata alla coltivazione e produzione biologica del vino e dell'olio abbinando, ai metodi produttivi artigianali, le tecniche più moderne.

Nel parco della casa padronale si trova un secolare cedro del Libano di oltre 250 anni, diventato il simbolo della Fattoria.

### **“Il rispetto delle antiche tradizioni e degli equilibri naturali per una gestione sostenibile”**

La Fattoria, situata sulla sommità del colle di Montefiesole a 450 metri di altitudine, a soli 18 Km da Firenze, è una tipica azienda a conduzione familiare. Dopo averla acquistata, i miei genitori l'hanno “ristrutturata” fondandola sui principi di difesa e protezione dell'ambiente circostante.

Tra le aziende nella zona di produzione del Chianti Rufina, siamo stati tra i primi ad aderire ai programmi di produzione biolo-





ing the best organic agricultural and productive traditions, the farm has been constantly evolving by combining these traditional methods with the most advanced technology in order to offer products of outstanding excellence.

Amongst the estates in Chianti Rufina production area, we have been the first ones to embrace biodynamic growing programs and to produce wines without sulfites.

Some houses have been renovated so guests can enjoy the offerings of an onsite restaurant and charming agriturismo.

[fattorialavacchio.com](http://fattorialavacchio.com)





gica. Adesione convinta, scaturita dalla filosofia che abbiamo da sempre perseguito: armonizzare la propria attività con gli equilibri posti dalla natura.

In quest'ottica tutta la produzione agricola aziendale di uva, olive, grano, tartufo e prodotti dell'orto avviene nel rispetto dei principi della agricoltura biodinamica escludendo quindi l'impegno di sostanze nocive, ma con l'impiego di mezzi di lavorazione moderni e secondo cognizioni attuali, nel pieno rispetto di un equilibrio, che rappresenta il solo uso corretto del territorio da parte dell'uomo.

Per altro, siamo stati i primi a produrre un Chianti docg senza solfiti chiamato "Puro" di cui la gamma si è ampliata con una riserva, un bianco ed un rosato.

In azienda è possibile soggiornare in una delle case coloniche ristrutturate ed adibite ad agriturismo e degustare piatti tipici abbinati ai nostri vini, sulla terrazza del ristorante immersa tra i vigneti..

[fattorialavacchio.com](http://fattorialavacchio.com)



FATTORIA LAVACCHIO



[fattorialavacchio.com](http://fattorialavacchio.com)



**SIDEA**<sup>®</sup>  
SPEZIE ED ERBE - SPICES & HERBS



## FLAVOURS FROM DISTANT LANDS WE KNOW CLOSELY

The world of spices is fascinating, certainly, but also complex.

SIDEA has just celebrated its first 70 years of business. Since the beginning – in the distant 1948 – SIDEA has distinguished itself as a highly specialized business in importing, processing and selling spices and herbs, seeds, dehydrated vegetables, natural aromas, saffron, and precious salts. The company also produces a great number of blends, including customized ones, and flavourings, always starting from the grinding and blending of raw materials on site. The Research & Development sector, always careful to the new market trends, has created a new range of blends for marinated meats, inspired by the American BBQ tradition: the RUBS. Another





### AROMI DI TERRE LONTANE CHE CONOSCIAMO DA VICINO!

Il mondo delle spezie è senza dubbio affascinante ma anche complesso.

SIDEA ha appena compiuto 70 anni di attività e sin dalle sue origini - nel lontano 1948 - si è sempre distinta come una realtà altamente specializzata nell'importazione, trasformazione e commercializzazione di spezie ed erbe, semi, ortaggi disidratati, aromi naturali, zafferano e sali pregiati. In azienda si realizzano inoltre moltissime miscele, blend personalizzati ed insaporitori, sempre partendo dalla macinazione e miscelazione delle materie prime in loco. Il comparto Ricerca & Sviluppo, sempre attento a cogliere le nuove tendenze di mercato, ha realizzato una nuova gamma di miscele per marinare le carni ispirate alla tradizione americana del mondo BBQ: i RUB. Un'altra linea di grande attualità è "SPRINT MIX": cereali e semi arricchiti con pezzetti di frutta disidratata, per la colazione, per uno spuntino veloce oppure per impreziosire dolci e biscotti. SIDEA è disponibile anche per il confezionamento private label su tutta la gamma.



prominent topical line is “SPRINT MIX”: cereals and seeds enriched with pieces of dehydrated fruit, for breakfast, for a quick snack or to enhance sweets and biscuits. SIDEA also provides private label products.

The company is located in San Martino di Lupari, Padua, in the Venetian inland that has collected the commercial traditions of the Serenissima Republic, but also its multicultural heritage. Spices – one of the first goods of the international trade – have become again excellent products for our tables. Moreover, the increasing awareness of the consumers about natural diet, alternative nutrition, and well-being has increased the diffusion and the use of spices together with a strong cultural curiosity.



### What does Total Quality mean for SIDEA?

It means to select suppliers carefully, to process raw materials with experience and attention, and to apply the artisan expertise to direct processes, combining traditional methods with modern technologies, such as the cryogenic grinding.

Total Quality also means to improve safety and protection of products, to create always-new blends and special formulas, to propose to the different segments of the market a huge range of references and packaging, and our personal commitment as a guarantee for the pre-and post-sales services. SIDEA has obtained the FSSC22000 for the food safety, a new certification to add to its quality system.

[www.sideaspezie.com](http://www.sideaspezie.com)



L'azienda ha sede a San Martino di Lupari in provincia di Padova, l'entroterra veneziano che ha saputo raccogliere la tradizione commerciale della Serenissima Repubblica e la sua eredità multiculturale. Le spezie sono state uno dei primi prodotti ad entrare in un commercio di portata internazionale, ed ora, in un contesto multietnico, tornano ad essere protagoniste brillanti sulle nostre tavole. Non solo, la crescente sensibilità dei consumatori nel campo dell'alimentazione naturale, alternativa e del benessere ne ha determinato una maggiore diffusione ed un ampio utilizzo, accompagnato da una spiccata curiosità culturale.

**Cosa significa per SIDEA offrire una Qualità Globale?**

Innanzitutto selezionare accuratamente i fornitori alle origini e lavare le materie prime con competenza ed oculatezza, avvalersi dell'esperienza artigianale nella trasformazione diretta (integrando i metodi tradizionali e le moderne tecnologie come la criogenia nella macinazione), progredire in termini di sicurezza e tutela dei prodotti, saper creare sempre nuovi blend e formulazioni dedicate, proporre ai vari segmenti di mercato un'ampia gamma di referenze e di confezioni, la serietà personale come garanzia pre e post vendita.

A conferma di tutto ciò, SIDEA ha ottenuto la certificazione FSSC22000 per la sicurezza alimentare, integrandola al sistema di qualità già presente.

[www.sideaspezie.com](http://www.sideaspezie.com)



## RIVERFRUT AGRICULTURAL SOCIETY

Riverfrut Agricultural society thanks to its founders Emilio and Angelo Bertuzzi produces vegetables for over 50 years. The controlled supply chain and the innovative production plant on an area of 30'000m located in Niviano di Rivergaro near Piacenza in the middle of the property farm have allowed us to be present in the most of the large-scale distribution and in the main markets.

In the last decade we have added to the traditional activity of fresh vegetables (about 800ha which large part dedicated to the cultivation of fresh green beans: core business of Riverfrut) the production of V range vegetables (grilled and steamed) and then vegetables burgers, vegetable purees and vegetable soups, distributed under Cottintavola brand, the leading brand for V range products.

Riverfrut also stands out as a reliable copacker for many Italian and foreign GDO brands both for the fresh product and for the transformed V range products thanks to the various certifications obtained all over the years both at the production level such as GLOBAL GAB (GRASP), IFS and transformation inside the factory such as BRC, IFS, ORGANIC and KOSHER.

Quality, research and continuous innovation are the prerequisites of our company which, thanks to an internal Research & Development team, allow us to bring new products to the market every year and face increasingly demanding challenges.

[www.riverfrut.com](http://www.riverfrut.com)



### SOCIETÀ AGRICOLA RIVERFRUT

La Società Agricola Riverfrut forte dei suoi fondatori Emilio ed Angelo Bertuzzi produce e lavora ortaggi da oltre 50 anni. La filiera controllata e uno stabilimento all'avanguardia su un'area di 30'000m sito a Niviano di Rivergaro in provincia di Piacenza nel bel mezzo dell'azienda agricola di proprietà ci hanno permesso di essere presenti all'interno della gran parte della GDO e dei principali mercati italiani ed esteri.

Nell'ultimo decennio abbiamo affiancato all'attività tradizionale di ortaggi freschi (circa 800ha di cui gran parte dedicata alla coltivazione del fagiolino fresco core business dell'azienda) la produzione di ortaggi V gamma (grigliati e cotti al vapore) e in seguito di burger vegetali, pure vegetali e zuppe vegetali, distribuiti con il marchio Cottintavola, marchio leader per i prodotti di V gamma. Riverfrut si distingue anche come affidabile copacker





per molte insegne della GDO italiane ed estere sia per il prodotto fresco che per il prodotto trasformato di V gamma grazie alle varie certificazioni ottenute negli anni sia a livello produttivo come GLOBAL GAB (GRASP), IFS che di trasformazione all'interno dello stabilimento come BRC, IFS, BIOLOGICO e KOSHER.

La qualità, la ricerca e l'innovazione continua sono i presupposti della nostra azienda che grazie ad un team interno di Ricerca & Sviluppo ci permettono di portare ogni anno nuovi prodotti sul mercato ed affrontare sfide sempre più impegnative.

[www.riverfrut.com](http://www.riverfrut.com)

QUALITÀ, NATURALEZZA E GUSTO,  
dalla nostra terra alla vostra tavola!

studiant.it



[www.riverfrut.com](http://www.riverfrut.com)

Riverfrut®





## Tapporosso LAATTE

### The first Fresh Pasteurized Milk in Italy with A2 Beta-Casein Protein, renews its packaging design to reduce environmental impact



by **Gabriele De Luca**

**C**entrale del Latte di Torino is a leading company in Piedmont for the production and distribution of milk, and the marketing of fresh dairy products. The company's mission, leader of the national group Centrale del Latte d'Italia, is to produce and market high-quality products, developing and strengthening its role as an interregional hub between the major groups of reference and the numerous small operators.

LAATTE was presented last September in the Piedmont Region and was produced by Centrale del Latte di Torino. It is marketed in two versions: High Quality and Partially Skimmed, with 100% Piedmontese milk from "Animal Welfare" certified stables. LAATTE is a new type of milk called A2 because it is characterized by the presence of A2 Beta-Casein Protein. The absence of A1 Beta-Casein Protein makes it more digestible.

"Conventional milk - explains the research led by Centrale del Latte di Torino - contains a mixture of both genetic variations, while A2 milk comes from cows that have been selected to produce only Beta-Casein A2. In all breeds, it is possible to select a 100% A2A2 genotype herd.

Thanks to a selection of the herds (all from the Piedmont region), the cooperation with the Breeders and accurate management of the production cycle - from the stable to the final packaging - La Centrale del Latte di Torino has obtained, for the Tapporosso MILK with Beta-Casein A2, the certi-





fied supply chain certification as well as the Animal Welfare certificate”.

The project, which took 24 months to complete, was carried out by CNR-ISPA and CREA, with the support of Polo Agrifood and the partnership of Laeemmegroup srl. Today, LAATTE Tapporosso changes the graphic design of its packaging, adopting brown paper and thus reducing CO2 emissions by 17%.

“The project - said Matteo Marnati, the Regional Representative for Innovation and Research - cost 611,000 euros of which 263,000 were financed by the European Regional Development Fund POR FESR 2014-2020. Centrale del Latte di Torino is the perfect example of a company that focuses on innovation and is also quite remarkable because in this moment of health emergency it has never stopped its activity to guarantee its service”.

### TAPPOROSSO LAATTE, il 1° Latte Fresco Pastorizzato in Italia con Proteina Beta-Caseina unicamente A2, rinnova la veste grafica del suo pack all'insegna del minor impatto ambientale

Centrale del Latte di Torino è un'azienda leader in Piemonte per la produzione e distribuzione di latte e la commercializzazione di prodotti freschi e freschissimi. La mission dell'azienda, capofila del gruppo Centrale del Latte d'Italia è produrre e commercializzare prodotti di alta qualità, sviluppando e rafforzando il proprio ruolo di polo interregionale collocato tra i grandi gruppi di riferimento e i numerosi operatori di piccole dimensioni.

Presentato lo scorso settembre in Regione Piemonte, sviluppato da Centrale del Latte di Torino e commercializzato nelle due versioni Alta Qualità e Parzialmente Scremato, con latte 100% piemontese e proveniente da stalle certificate “Benessere Animale”, LAATTE è il nuovo tipo di latte denominato A2 perché caratterizzato dalla presenza della Proteina Beta-Caseina unicamente di tipo A2. L'assenza di Proteina Beta-Caseina A1 rende il prodotto più digeribile. “Il latte convenzionale - spiega la ricerca guidata da Centrale del Latte di Torino - contiene una miscela di entrambe le varianti genetiche, mentre il latte A2 proviene da bovine selezionate per produrre solo Beta-Caseina A2. In tutte le razze è possibile selezionare una mandria con genotipo A2A2 al 100%. Grazie ad una selezione degli allevamenti (tutti Piemontesi), alla collaborazione con gli Allevatori e ad una accurata gestione del ciclo di produzione, dalla stalla alla confezione finale, La Centrale del Latte di Torino ha ottenuto, per il LAATTE Tapporosso con Beta-Caseina A2, la certificazione di filiera oltre all'attestazione Benessere Animale”. Al progetto, durato 24 mesi, hanno collaborato gli enti di ricerca di rilevanza nazionale CNR-ISPA e CREA, con il supporto del Polo Agrifood e la partnership di Laeemmegroup srl.

Oggi il LAATTE Tapporosso cambia la veste grafica del suo pack, adottando la carta brown e riducendo così fino al 17% le emissioni di CO2. “Il progetto - commenta l'assessore regionale all'innovazione e alla ricerca Matteo Marnati - è costato 611.000 euro di cui 263.000 finanziati con il contributo del Fondo europeo di sviluppo regionale POR FESR 2014-2020. Centrale del Latte di Torino è un esempio modello di azienda piemontese che guarda all'innovazione ed è inoltre particolarmente ammirevole perché in questo momento di emergenza sanitaria non ha mai interrotto la propria attività per garantire il suo servizio”.

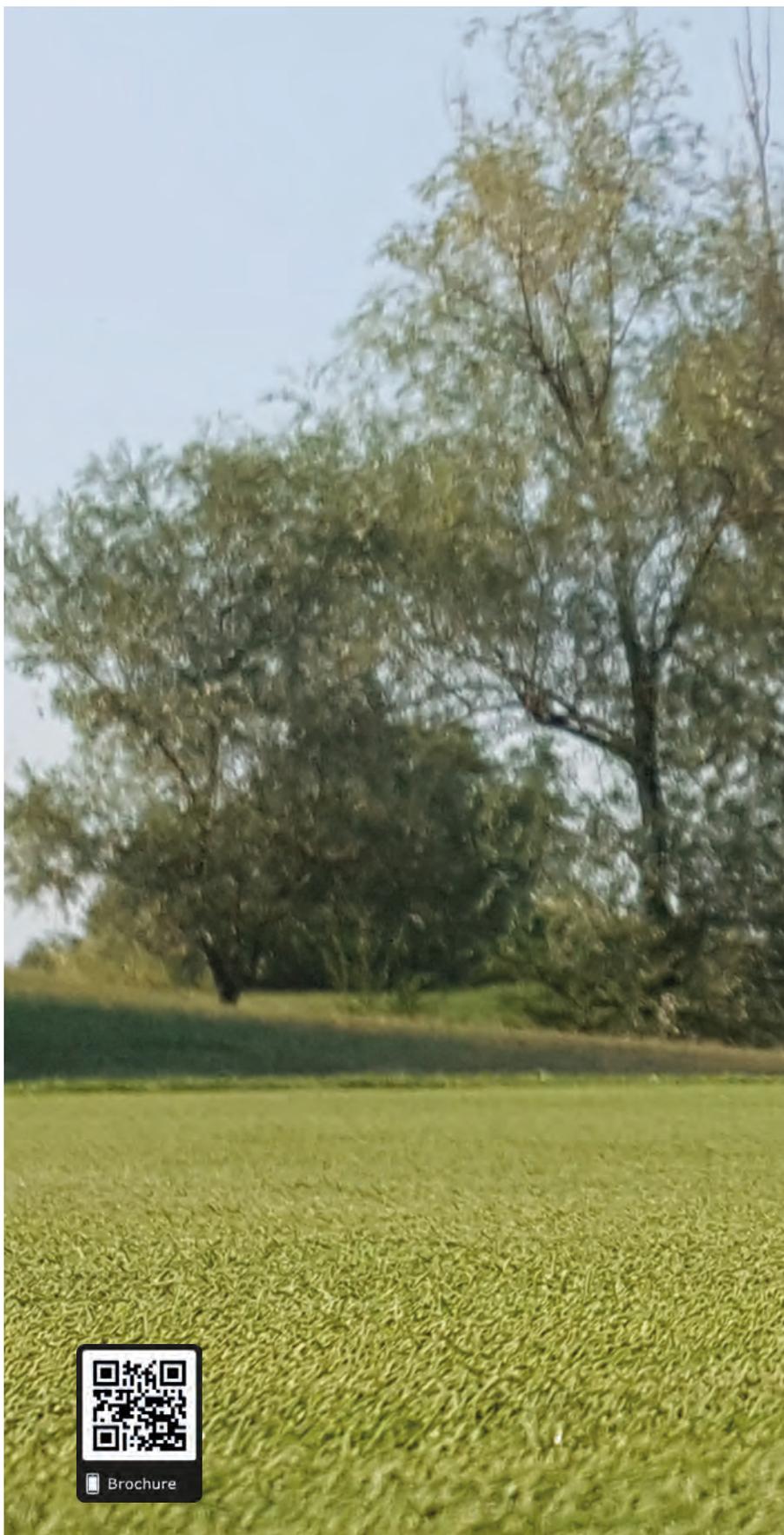


## MODERN ARTISAN ROASTING

Loreto caffè is a modern and artisanal roasting, inspired by an idea and the passion of Sebastiano Giardinelli, innovative man as well as a great coffee connoisseur. The company selects the best green coffee (Arabic and Robusta) making high quality mixture following the traditional rules, including the slow roasting.

### Production

The company integrating traditions and new technologies aims at the packaging of coffee beans for the sector Horeca, capsules and pods for vending and GDO, following each phase of production to always guarantee a product quality. We produce three types of bar blends under the Loreto brand: Crema



## MODERNA TORREFAZIONE ARTIGIANALE

Loreto caffè è una moderna torrefazione artigianale, nata da un'idea e per passione di Sebastiano Giardinelli, uomo creativo e votato all'innovazione nonché grande intenditore di caffè. L'azienda seleziona le migliori origini di caffè crudi (Arabica e Robusta) creando delle miscele di qualità eccellenti seguendo le procedure di tostatura lenta e nella tradizione delle regole antiche di tostatura rendendo il caffè Loreto unico ed inimitabile.

### Produzione

L'azienda integrando tradizioni e nuove tecnologie punta al confezionamento di caffè in grani per il settore Horeca, capsule e cialde per il vending e GDO, seguendo ogni fase della produzione per garantire sempre un prodotto di qualità. Produciamo a marchio Loreto tre tipi di miscele bar: Crema Bar, Sublime, Prestige, una miscela per il Vending ed una Miscela Biologica. Si ha la possibilità di produrre il prodotto a marchio (Private Label) pensato per le imprese che possiedono un marchio affermato e che desiderano presentarsi sul mercato con una linea completa, contando sul know how e la qualità eccellente di Loreto caffè.

### Franchising

Loreto Caffè Store si contraddistingue da un layout moderno, esso ti accoglie all'interno di un ambiente piacevole e ti mette di fronte ad una vasta scelta che consente di trovare le soluzioni adatte a te, per





Bar, Sublime, Prestige, a mixture for Vending and one Biological Blend. You have the possibility to produce the branded product (Private Label) designed for businesses who have a well-known and desired brand present on the market with a complete line, counting on the know-how and excellent quality. Loreto Caffè Store is characterised by a modern layout, it welcomes you in a comfortable environment. It offers a wide choice to provide the solutions our customers are looking for. Inside our sales points you can find only products branded Loreto caffè, as coffee beans, ground coffee, capsules, cardboards, coffee machines, infusions, barley, ginseng, liqueurs, sorbets etc etc. Loreto caffè, in addition to the products and services, provides all the know-how and advices concerning the goodwill.

Loreto Caffè Store is the ideal solution to take up an activity, providing a widely-consumed product with a growing market.

[www.loretocaffe.it](http://www.loretocaffe.it)



godere di una buona pausa caffè. All'interno del punto vendita troverai solo prodotti firmati Loreto caffè, dal caffè in grani, macinati, capsule, cialde, macchine di caffè al tè, tisane, orzo, ginseng, sorbetti, liquori ecc. Loreto Caffè oltre ai prodotti ed ai servizi fornisce tutto il know-how e la consulenza per l'avviamento.

Loreto Caffè Store è la soluzione ideale per avviare la tua attività fornendo un prodotto di largo consumo e in forte crescita.

[www.loretocaffe.it](http://www.loretocaffe.it)



*Preparami così.  
Guarda il video!*



*Leggera  
anche la sera!*

## MOLINI PIVETTI:

**Flour production continues, with maximum respect for the work team, thanks to a storage capacity that is unmatched in Italy**

The Coronavirus lockdown has changed the list of priorities in the food purchases of Italians. The most incredible leap is for flour which tops the classification drawn up by Coldiretti in the period just before the start of the lockdown, from 24 February to 8 March, and it can be assumed that this trend will continue during the following weeks. Molini Pivetti, a company in Renazzo (FE), a leader in flour production, is keen to help reassure its community of citizens at this difficult time as to the supplies of this important raw material. The holding company, which more a month ago had already started implementing virus containment measures for its employees, is carrying on with its everyday work, thus ensuring continuity in the supply of cereal and the distribution of flours, despite the difficulties encountered due to blocks and containment measures in bordering States and Italy. This continuity is rewarding the investment made a while ago in 5 Molini Pivetti storage centres and the new automated ware-

## MOLINI PIVETTI:

**la produzione di farina continua, nel massimo rispetto del team di lavoro, grazie ad una capacità di stoccaggio unica in Italia**

La quarantena da Coronavirus ha modificato la lista di priorità negli acquisti alimentari degli italiani. Il balzo più incredibile è quello della farina che si pone al vertice della classifica stilata da Coldiretti nel periodo appena precedente l'inizio della quarantena, dal 24 febbraio all'8 marzo, ed è presumibile che nelle settimane successive tale trend verrà confermato. Molini Pivetti, azienda di Renazzo (Fe), leader nella produzione di sfarinati, vuole contribuire a rassicurare la propria comunità di cittadini in questo momento difficile, sull'approvvigionamento di questa importante materia prima. La holding, che ha adottato misure contenitive del virus fra i suoi lavoratori già da 3 settimane, porta avanti quotidianamente il proprio lavoro dando continuità nel rifornimento del cereale e nella distribuzione di farine, nonostante le difficoltà riscontrate a causa di blocchi e provvedimenti contenitivi degli Stati confinanti e in Italia. Una costanza che premia l'investimento fatto nel tempo sui 5 centri di stoccaggio di Molini Pivetti e sul nuovo magazzino automatizzato con una potenzialità di movimentazione di 150 pallet/ora per arrivare

continua a pagina 55



## TECNOMECC: TAILOR-MADE MECHANICAL DESIGN AND MANUFACTURE

Founded in 1997, Tecnomec specialises in the design and manufacture of machines for the food, pharmaceutical and cosmetics industry as well as a large number of complete conveyor solutions. Founded as a small company providing assistance, servicing and operations to bring any machinery up to standard, over the years Tecnomec has expanded its activities to include the production of highly customised machinery. Finally, the company started designing and manufacturing special machines, specifically designed for the needs of each individual customer. Today, Tecnomec's offer includes three lines of machines for small and medium productions in the food, pharmaceutical and cosmetic sectors. The line for the food processing and packaging includes the following equipment: linear, automatic and volumetric filling machines for glass jars and bottles, tin cans and containers; linear, automatic and semi-automatic capping machines for jars and bottles; filling machines, twist-off capping machines, dosing machines and monoblocks for filling and capping; processing and cooking tables and trays; washing machines for fruit and

### TECNOMECC: PROGETTAZIONI E COSTRUZIONI MECCANICHE SU MISURA

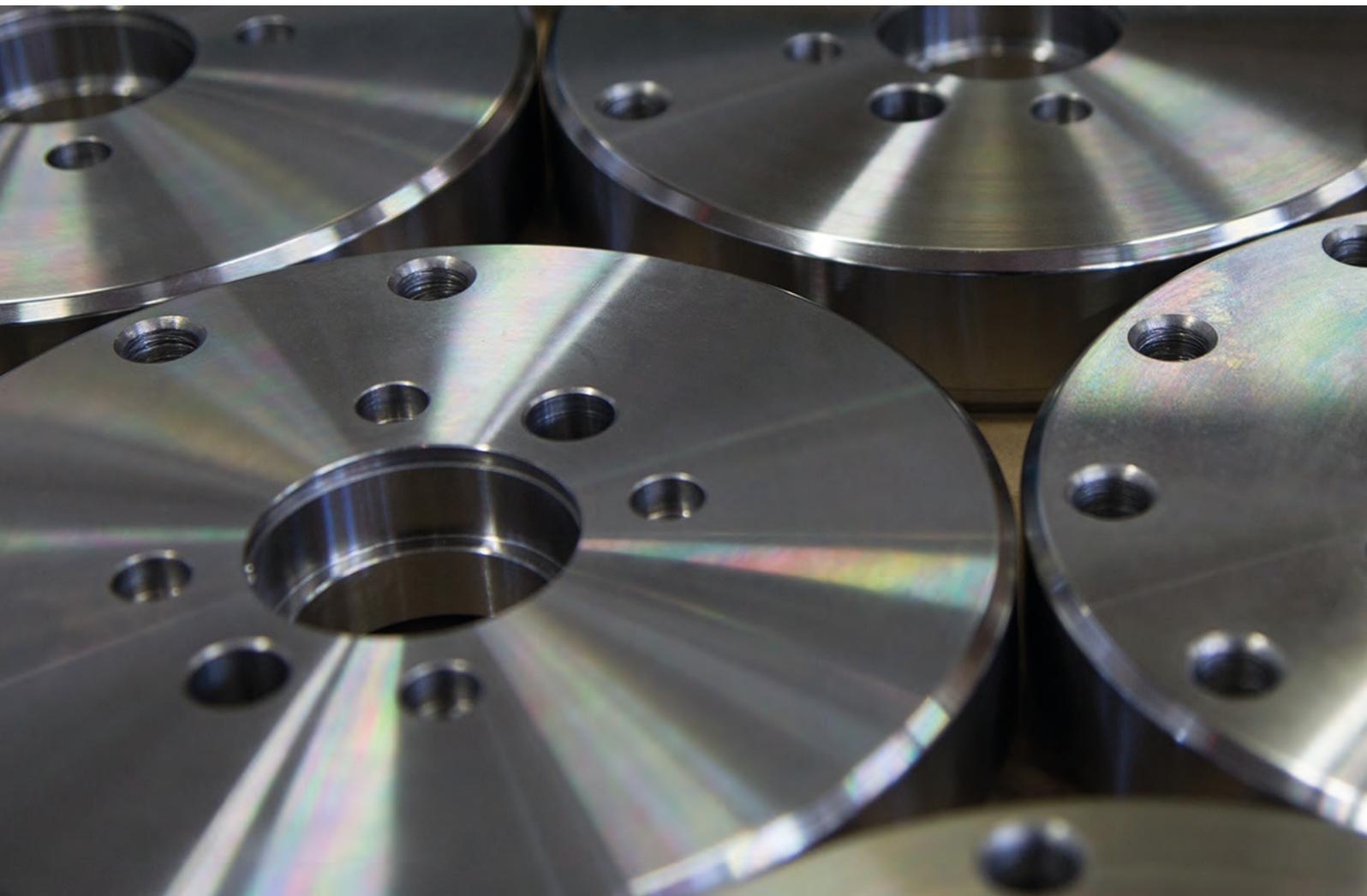
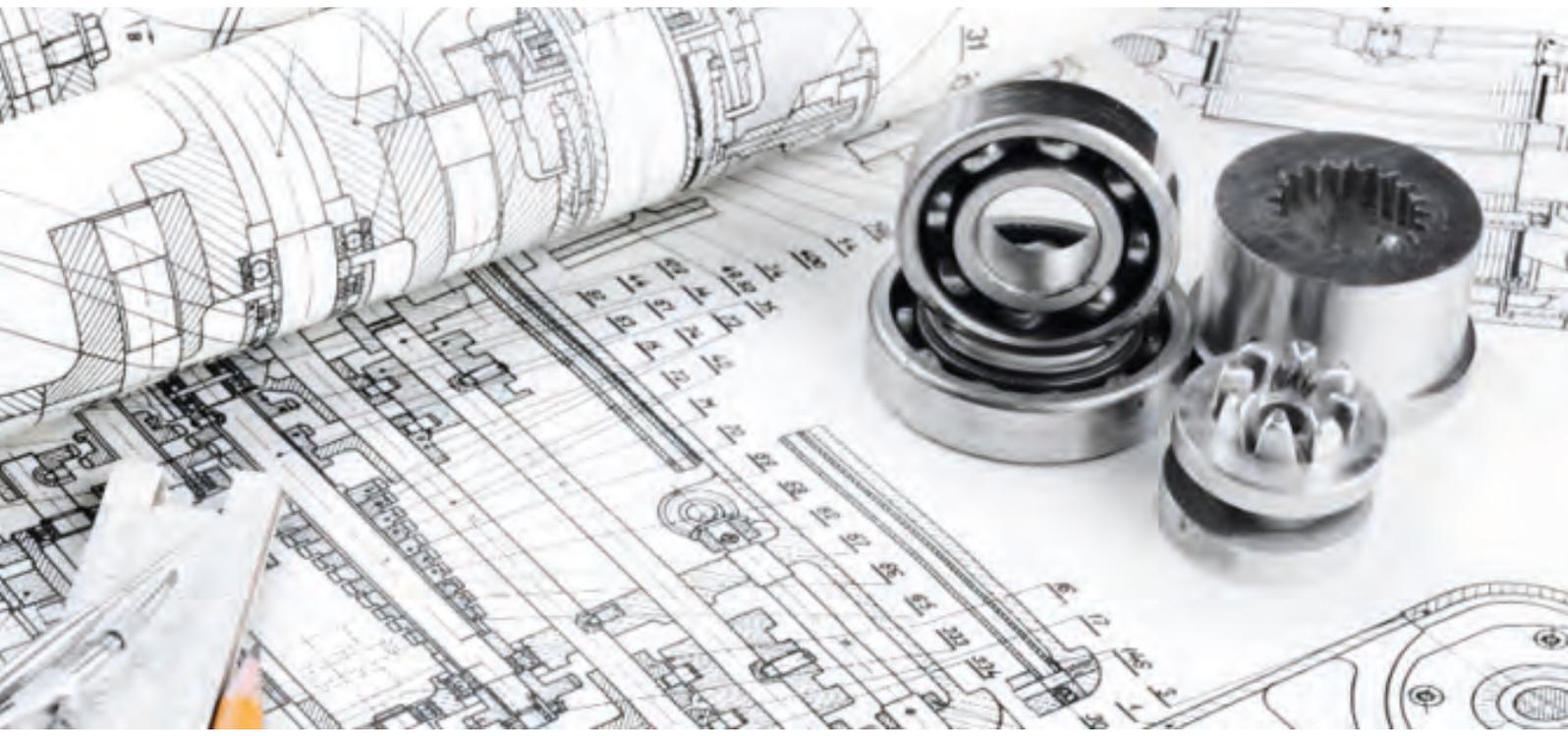
Fondata nel 1997, Tecnomec è specializzata nella progettazione e nella costruzione di macchine per l'industria alimentare, alle quali affianca macchine per il settore farmaceutico e cosmetico e una cospicua produzione di linee complete di trasporto.

Nata come piccola realtà dedita all'assistenza, alle revisioni e gli interventi per la messa a norma delle macchine utensili e dell'industria alimentare, con gli anni Tecnomec ha ampliato la propria attività per passare alla produzione di macchine fortemente personalizzate e giungere infine alla progettazione e alla costruzione di macchine speciali, realizzate espressamente per le esigenze di ogni singolo committente. Oggi la produzione di Tecnomec conta tre linee specifiche di macchinari per piccole e medie produzioni in ambito alimentare, farmaceutico e cosmetico.

La linea per la preparazione e il confezionamento alimentare comprende macchine riempitrici lineari e automatiche, a vibrazione e volumetriche per vasi di vetro e bottiglie, scatole in banda stagnata e vaschette; capsulatrici lineari e tappatori automatici e semiautomatici per vasi e bottiglie; macchine riempitrici -tappatrici twist-off, dosatori e monoblocchi con riempitrice e tappatore; tavoli e vaschette per la cernita, la preparazione e la cottura; lavatrici per il lavaggio di frutta e verdura e soffiatrici ad aria, vapore e UV per la sterilizzazione; pastorizzatori, asciugatrici e polmoni di accumulo fine linea, dichi di carico e sistemi di trasporto per il confezionamento di alimenti densi, liquidi, semiliquidi e solidi in pezzi.

La linea per l'industria farmaceutica comprende tavoli per lo sguisciamento di sacche, termostatori, tunnel di condizionamento per sacche di plasma e sollevatori per palette con casse di plasma, mentre quella per l'industria cosmetica include automazio-

— preserving —



ni per il dosaggio su nastro e monoblocchi con riempitrice a tappatore. A queste si affiancano le numerose macchine speciali che Tecnomec costruisce in esclusiva per case farmaceutiche e industrie cosmetiche in collaborazione con reparto ingegneria del committente. Tra tutte le macchine realizzate, le riempitrici e le capsulatrici in particolare si distinguono per la loro versatilità, tanto da essere interfacciabili l'una con l'altra e adattabili anche a uso farmaceutico e cosmetico. Compatte e facilmente sanificabili le prime e di facile utilizzo le seconde, esse possono riempire e chiudere dai quattrocento ai quattromila vasi l'ora. A corredo delle proprie macchine Tecnomec propone differenti linee complete di trasporto per alimenti, bottiglie, vasi, scatole e catenarie per il trasporto di bancali. Ampia anche la gamma dei nastri trasportatori: lineari, a collodi cigno, basculanti, con tavoli di lavoro, evacuatori pneumatici e marcatura base.

La possibilità di personalizzare ognuna di queste macchine in base alle specifiche esigenze del committente o di progettare e costruire ex novo macchinari esclusivi sono solo due dei tratti distintivi di Tecnomec. Dotata di officina propria per la costruzione e l'assemblaggio delle macchine e di un reparto progettazione per le valutazioni di fattibilità e la realizzazione di ogni fase progettuale, Tecnomec progetta e costruisce tutte le macchine internamente, prestando particolare attenzione sia alle fasi di controllo sia alla scelta dei materiali (tutti i componenti elettronici e gli azionamenti sono di provenienza tedesca) al fine di garantire funzionalità, efficienza ed elevati standard qualitativi da qualsiasi punto di vista.

A fianco di progettazione e costruzione Tecnomec offre ai propri clienti un servizio completo di precollauda dei macchinari realizzati, installazione e formazione del personale preposto all'utilizzo. In aggiunta, l'azienda effettua consulenza tecnica, assistenza e revisioni, interventi per la messa e norma e per modifiche di macchine esistenti, fornitura di accessori e di attrezzature personalizzate.

Desiderosa di continuare a crescere, Tecnomec sta mettendo a punto una novità: un sistema di dosaggio ad alta prestazione privo di parti meccaniche soggette a usura che dovrebbe essere pronto il prossimo anno.

[www.tecnomec.pr.it](http://www.tecnomec.pr.it)

vegetables; air, steam and UV blowers for sterilisation; pasteurizers, dryers and end-of-line accumulation systems; loading and transport systems for the packaging of thick, liquid, semi-liquid and solid food in pieces. The line for the pharmaceutical industry includes the following equipment: tables for shelling bags, thermostats, plasma bag packaging tunnel and lifting systems for pallets with plasma crates. On the other hand, the line for the cosmetics industry includes solutions for dosing on belt and monoblocks with a capper filling machine. Furthermore, Tecnomec offers a wide range of special machinery for pharmaceutical companies and cosmetic industries in collaboration with the client's engineering department. Among all Tecnomec's models, the filling and capping machines really stand out for their flexibility, to the point that they can be integrated with each other and are suitable for pharmaceutical and cosmetic use. While the former are compact and easy to sanitise, the latter are extremely easy to use: overall, they can all fill and close from 400 to 4,000 vases per hour. Moreover, Tecnomec offers different complete lines of transport for food, bottles, jars, boxes and pallet transport catenary. It also offers a wide range of conveyor belts, such as: linear conveyors, swan neck conveyors, tilting conveyors, conveyors with work tables, pneumatic conveyors and marking conveyors. The possibility to customize any of these machines according to the client's specific needs or to design and manufacture exclusive machines from scratch are just two of Tecnomec's distinctive features. The company has its own factory for manufacturing and assembling machines as well as a design department for assessing feasibility and carrying out all design phases. Tecnomec designs and manufactures all machines in-house, paying particular attention to both the control stages and the materials selection (all electronic components and drives come from Germany) in order to guarantee great performance and high quality standards. On top of that, Tecnomec offers its clients a complete service of pre-testing of the machinery made, installation and training of the personnel in charge of its use. Furthermore, the company provides technical consultancy, assistance and servicing as well as support for the implementation of standards, amendments to existing machines, supply of accessories and customised equipment. Eager to grow further, Tecnomec is developing a new innovation that should be ready next year: a high-performance dosing system with no mechanical parts subject to wear and deterioration.

[www.tecnomec.pr.it](http://www.tecnomec.pr.it)



continua da pagina 51

house with a handling capacity of 150 pallets/hour, achieving a storage facility of 6,000 pallet places with a max. of 1,300 kg/each. In fact, thanks to one of the largest storage capacities in Italy with about 150,000 tonnes of grain, Gianluca Pivetti, the MD of the company says: "So far we can safely say that we have more than enough stocks to supply our customers during this state of emergency, stocks that will last until the next grain harvest expected in June". Right at the beginning of March, well before the measures imposed by the government in the DPCM [Decree of the President of the Council of Ministers] of 11 March, Molini Pivetti reorganised its work team comprising 65 employees and took measures to counteract and contain the spread of the Covid-19 virus, thus ensuring continuity of employment while respecting public health. An important preventive action to guarantee to all consumers a primary good, i.e. flour, and protect all parts of the production chain. And that's not all. As announced by Gianluca Pivetti, in line with the social undertakings benefiting the region implemented over the years, preliminary contacts have been made with Cento Town Hall and the Civil Defence Service with regard to contributing its stocks to specific aid initiatives for the local population in case of need. This desire reflects the everyday commitment of Pivetti, who has always been there for the requirements and needs of its region where it has its roots and where it draws most of the staff at its plants.

[www.molinipivetti.it](http://www.molinipivetti.it)

ad un serbatoio di 6.000 posti pallet da max 1.300 Kg/cad. Infatti, grazie ad una capacità di stoccaggio fra le maggiori in Italia, con ca 150.000 tonnellate di grano, Gianluca Pivetti AD dell'azienda afferma "Ad oggi possiamo dire con tranquillità che abbiamo scorte più che sufficienti per rifornire i nostri clienti in questo periodo emergenziale, scorte che ci permetteranno di arrivare fino alla prossima campagna grano prevista per giugno." Molini Pivetti ha riorganizzato già da 3 settimane, ben prima delle misure imposte dal Governo nel dpcm dell'11 marzo, il proprio team di lavoro composto 65 lavoratori e lavoratrici adottando misure di contrasto e di contenimento della diffusione del virus Covid 19, favorendo così la continuità lavorativa nel rispetto della salute collettiva. Un'azione importante e preventiva per garantire a tutti i consumatori un bene primario come la farina e tutelare ogni filiera della produzione. Ma c'è di più. Come preannuncia Gianluca Pivetti, in continuità con gli impegni in ambito sociale a favore del territorio intrapresi negli anni, sono stati avviati, in via preliminare, contatti con il Comune di Cento e la Protezione Civile per fornire la propria disponibilità ad azioni di aiuto concreto alla popolazione locale in caso di necessità. Questa volontà è coerente con l'impegno quotidiano di Pivetti, da sempre vicino ai bisogni e alle necessità del proprio territorio dove ha le proprie radici e dove trae la maggior parte delle risorse operative nei propri stabilimenti.

[www.molinipivetti.it](http://www.molinipivetti.it)





## THIS IS NOT JUST PASTA

This is not just pasta, it is also the story of a family that through 4 generations, selects and mills only the finest durum wheat to produce a premium pasta made in the Molise Region, with unique characteristics that cannot be reproduced elsewhere: bronzed drawn, tasty and with a strong firmness during and after cooking phase. Established in 1912 in the heart of Molise La Molisana has become from the original artisan workshop, through a century of history, one of the most appreciated national pasta brands. In 2011, the pasta factory was acquired by the Ferro family that dedicates itself for 4 generations to production of high quality durum wheat semolina. The historical millers' family has a centuries-old tradition and international credibility built over years which enables it

### QUESTA NON È SEMPLICEMENTE UNA PASTA

Questa non è semplicemente una pasta, ma è la storia di una famiglia che da più di un secolo seleziona e macina solo i grani più pregiati e di una terra, il Molise, che per le sue caratteristiche irripetibili è il luogo ideale per dare alla luce una pasta unica, trafilata al bronzo, gustosa, tenace e dalla perfetta tenuta in cottura.

Il Pastificio La Molisana nasce come bottega artigianale nel 1912 e in pochi decenni si afferma come leader nel settore della produzione di pasta di semola. Nel marzo del 2011 la Famiglia Ferro acquisisce il brand scegliendo una convergenza strategica tra Molino e Pastificio per gestire l'intera filiera di produzione. A seguito dell'acquisizione lo stabilimento è stato completamente rinnovato: in 9 anni sono stati investiti oltre 60 milioni di euro per un radicale rinnovamento dei comparti più strategici. L'azienda oggi è il quarto player nello scenario nazionale della pasta di semola secca e co-leader nel segmento delle paste Integrali ed



to carefully select solely the best wheat qualities with great competence in the worldwide markets. This step marks the beginning of a new season of growth and success for La Molisana which invested over 60 million euros for developing any crucial departments.

Today it is the fourth national player and exports in over 80 countries of the world (there were 30 in 2011), mainly in Canada, USA, Brazil, Spain, Japan and Australia. In 2019 it was awarded with 4 prestigious prizes including the Leonardo Quality Italy Award assigned to the company by the Prime Minister for quality and vocation for export.

Since 2011 La Molisana controls the entire life cycle of pasta-making and works on three production sites: silos, mill and pasta factory. Its signature in milling process is the stone debranning, a modern technology which employs an ancient method that gently purifies grains preserving their original properties. The wisdom in mixing quality grains of different varieties of our Master Miller together with technical skills of its Master Pasta Maker along with the most advanced technologies are the secret of pasta La Molisana. Our Pasta factory is located at 730 meters above sea offers unpolluted air to perfectly clean drying our pasta and pure, cold water with oligomineral characteristics captured in the heart of the Matese Mountain to knead our semolina. This is the secret of Pasta La Molisana: high gluten index to keep firmness in cooking phase, excellent protein content to preserve the shape and the original structure and finally an amazing yellow index, to make the pasta more appealing and appetizing. The company offers a range of about 100 bronze drawn shapes, including semolina pasta and egg pasta, and the Spaghetti Quadrato, a flagship product launched in 2013 and which soon became a best seller. Innovation represents for La Molisana an important sales driver.

[www.lamolisana.it](http://www.lamolisana.it)



esporta in oltre 80 paesi del mondo e nel 2019 è stata insignita di 4 prestigiosi riconoscimenti tra cui il Premio Leonardo Qualità Italia assegnato all'azienda dal Presidente del Consiglio per qualità e vocazione all'export.

I Ferro, mugnai dal 1910, in oltre un secolo hanno affinato l'arte di scegliere solo le varietà di grano più pregiate e dal 2018 hanno convertito la produzione destinata al mercato nazionale al SOLO GRANO ITALIANO coltivato esclusivamente in Molise, Puglia, Marche, Lazio e Abruzzo, regioni vocate alla produzione di cereali. I grani con elevato contenuto proteico vengono lavorati nel molino e decorticati secondo l'antico metodo a pietra che purifica il chicco con dolcezza e ottiene dalla macinazione solo il cuore, ricco di sapore e proprietà nutritive. Il resto accade nel pastificio, uno stabilimento all'avanguardia, incastonato nel cuore del Molise che gode del raro privilegio di produrre a 730 metri di altezza, dove l'aria pura e incontaminata



di montagna diventa un alleato prezioso per un'essiccazione sana. Inoltre l'acqua impiegata per impastare le semole sgorga nel cuore del Parco del Matese con caratteristiche oligominerali, pura e cristallina.

L'azienda propone una gamma di circa 100 formati trafiletti al bronzo, tra cui emerge lo Spaghetto Quadrato, prodotto di punta lanciato nel 2013 e divenuto in breve un best seller. L'innovazione rappresenta per La Molisana un importante driver di vendita. In pochi anni moltissime le novità di prodotto, dalla Linea Pastificio Extra di Lusso con il 15% di proteine che si aggiudica il premio per miglior packaging nell'ambito degli Anuga Awards 2015, alla gamma di Semole e Farine che mette a frutto l'elevato expertise nel settore molitorio, alla linea Collezione da Chef dedicata al canale della ristorazione espressa. Inoltre il 2016 l'azienda potenzia l'offerta delle Paste Integrali ricche di fibre e integra la gamma. Moltissime le novità di prodotto anche nel 2019-2020: cinque nuovi formati - Trighetto, Spaghetto Quadrato Bucato, Quadrotto e Cubetto e Scialatiello - studiati per garantire tenacità alla masticazione, resistenza in cottura e il piacere nuovo che stuzzica ricette originali. Una proposta efficace per innovare la routine del primo piatto in casa e per rendere unico il menù del ristorante.

[www.lamolisansa.it](http://www.lamolisansa.it)



*La Molisana*

## LA TRADIZIONE CAMBIA FORMA

La Molisana lancia **quattro nuovi formati, 100% italiani** dalla materia prima al design, studiati per garantire tenacità, resistenza in cottura e il piacere nuovo che stuzzica ricette originali.

Simuose e calde, le nuove forme esaltano sapori e consistenze, trasformando il rito del primo piatto in un'esperienza sublime!



CUBETTO 63



TRIGHETTO 333



SPAGHETTO QUADRATO  
BUCATO 4



QUADROTTO 88





## IL BUON PESCE SPOSA LA SEMPLICITÀ

### MEDI, GOOD FISH MEETS SIMPLICITY

“Medi products are prepared with lots of good fish and inspired by the Italian culinary tradition”

**The available lines offer a complete range of dishes, to make lunches and dinners entirely based on fish. The variety of recipes, the versatility of the preparations and the practicality in cooking make it possible to satisfy even the most demanding palates. “**

Medi, for about twenty years in the frozen fish sector, was born with a great certainty: fish is a food that is good for health. The company has put together good food, technological innovation, analysis and research to create a healthy, quality and transparent product. All production phases are carried out within the production plant that processes, packs and sells recipes or natural fish products, both retail and catering, under its own brand and for third parties.

Over the years and with the experience on the field, the commercial director Vito Innamorato is convinced of two things: that modern families are made largely of three people and they spend little time on cooking. So, what supply to consumers to better meet their needs? Transparency and quality. Medi is attentive to all processing phases, from the fishing area to the packaging of the finished product.

The raw materials are safe: from every single package it is possible to trace the ingredients used and the entire supply chain until market-

ing. The processing phases carried out within the plant are controlled and certified according to the procedures defined and established in the HACCP manuals and with the BRC, IFS, MSC and ASC International Certifications.

Transparency and quality are also guaranteed by the QCM certification - Medi Certified Quality - as an exclusive assumption of responsibility. With this self-determined guarantee, Medi better meets consumer expectations regarding the health and quality of its products.

Other founding values of the company are simplicity, practicality and speed. In fact, the offer is based on a careful selection of traditional Italian recipes that respond to the needs of the busy life of families, students, couples and singles. For this reason, the company produces fish, mixed fish based au naturel, sauces and ready meals. Medi products are ready in 7-8 minutes and have a low price thanks to the know-how and the latest technology used in the preparation and processing of the ingredients. The lines offer a complete range of products for lunch and dinner entirely based on fish.





## MEDI, IL BUON PESCE SPOSA LA SEMPLICITÀ

"I prodotti Medi sono preparati con tanto buon pesce e ispirati alla tradizione culinaria italiana"

**Le linee disponibili offrono una gamma completa di piatti, per realizzare pranzi e cene interamente a base di pesce. La varietà delle ricette, la versatilità delle preparazioni e la praticità nella cottura, permettono di soddisfare anche i palati più esigenti."**

Medi, da circa un ventennio nel settore ittico surgelato, nasce con una grande certezza: il pesce è un alimento che fa bene alla salute. L'azienda ha messo insieme la buona cucina, l'innovazione tecnologica, l'analisi e la ricerca per creare un prodotto sano, di qualità e trasparente. Tutte le fasi di produzione sono svolte all'interno dello stabilimento produttivo che lavora, confeziona e commercializza prodotti ittici ricettati o al naturale, sia retail che catering, a marchio proprio e per conto terzi.

Con gli anni e con l'esperienza su campo, al direttore commerciale Vito Innamorato è sorta un'ulteriore consapevolezza e cioè che le famiglie moderne sono costituite in gran parte da tre persone e sempre meno tempo è dedicato alla cucina. Cosa offre allora ai consumatori per rispondere al meglio alle loro esigenze? Trasparenza e qualità. Medi è attenta a tutte le fasi di lavorazione, dalla zona di pesca sino al confezionamento del prodotto finito.

Le materie prime sono sicure: da ogni singola confezione è possibile rintracciare gli ingredienti utilizzati e tutto il percorso di filiera fino alla commercializzazione. Le fasi di lavorazione svolte all'interno dello stabilimento sono controllate e certificate secondo le procedure definite e stabilite nei manuali HACCP e con le Certificazioni Internazionali BRC, IFS, MSC e ASC.

The variety of recipes, the versatility of the preparations and the practicality in cooking allow to satisfy even the most demanding palates. The products, all **gluten-free** and **without preservatives**, maintain the taste and organoleptic properties of the nutrients, color and original flavor over time. The company offers various lines that are a meeting point between tradition and creativity. The Medimare line offers all the flavor of good freshly caught fish. The Invito line, thanks to the imagination of the chefs, brings the quality of the sea and the fish tradition to gourmet second courses. The Mangiami pop line... expresses in the colorful skins the creativity and versatility of preparations ready in no time. The historic Ondaviva line is designed for **true gourmets**. Finally, the innovative and versatile Menu di Pesce line "one product ... many possibilities" allows you to prepare tasty appetizers, sauces for first courses and main courses with a single product. The consumer just has to choose the most suitable pasta format to bring to the table all the goodness of a fish-based recipe.



La trasparenza e la qualità sono garantite inoltre dalla certificazione QCM – Qualità Certificata Medi – come esclusiva assunzione di responsabilità. Con questa garanzia autodeterminata, Medi soddisfa maggiormente le aspettative dei consumatori in merito alla salubrità e qualità dei propri prodotti.

Altri valori fondanti dell'azienda sono la semplicità, la praticità e la velocità. L'offerta infatti è basata su un'accurata selezione di ricette della tradizione italiana che rispondono alle necessità della vita frenetica di famiglie, studenti, coppie e single. Per questo l'azienda produce pesce, misti a base pesce al naturale, sughi e ready meals. I prodotti Medi sono pronti in 7-8 minuti e hanno un prezzo contenuto grazie al know-how e alla più recente tecnologia utilizzata nella preparazione e lavorazione degli ingredienti.

Le linee offrono una gamma completa di prodotti per pranzi e cene interamente a base di pesce.

La varietà delle ricette, la versatilità delle preparazioni e la praticità nella cottura permettono di soddisfare anche i palati più esigenti.

I prodotti, tutti **senza glutine** e **privi di conservanti**, mantengono inalterato il gusto e le proprietà organolettiche nel tempo dei nutrienti, del colore e del sapore originale.

L'azienda offre varie linee che si mostrano come un punto di incontro tra tradizione e creatività.

La linea Medimare propone tutto il sapore del buon pesce appena pescato. La linea Invito, grazie alla fantasia degli chef, porta il profumo del mare e della tradizione ittica nei **secondi piatti gourmet**. La linea pop Mangiami... esprime nei coloratissimi skin la creatività e la versatilità di preparazioni pronte in pochissimo tempo. La storica linea Ondaviva è pensata per **veri buongustai**. Infine l'innovativa e versatile linea Menu di pesce "un solo prodotto... tante possibilità" permette di preparare con un unico prodotto gustosi antipasti, sughi per primi piatti e secondi.

Al consumatore non resta altro che scegliere il formato di pasta più adatto per portare in tavola tutto il buono di una ricetta a base di pesce.

Non è finita qui: Medi è attenta anche all'ambiente. Grazie alla lunga conservabilità e al meticoloso studio della porzionatura, l'uso dei surgelati è la giusta chiave per ridurre gli sprechi alimentari. Le diverse tipologie di confezionamento sono studiate sulla base delle caratteristiche della referenza. Tutti gli involucri selezionati e utilizzati sono funzionali al miglior contenimento, conservazione e trasporto del prodotto, oltre a promuoverne la commercializzazione.

Le molteplici tecnologie impiegate assicurano al consumatore la massima qualità, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche delle materie prime e garantendo tutta la bontà delle ricette.

[www.medisurg.it](http://www.medisurg.it)

It did not end there: Medi is also attentive to the environment. Thanks to the long shelf life and the meticulous study of the portioning, the use of frozen foods is the right key to reduce food waste. The different types of packaging are studied on the basis of the characteristics of the reference. All pack selected and used are functional to the best containment, storage and transport of the product, as well as promoting its marketing.

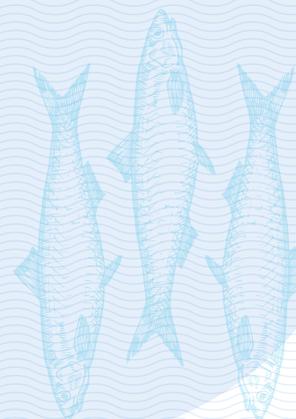
The multiple technologies used ensure the highest quality for the consumer, keeping the organoleptic characteristics of the raw materials unchanged and guaranteeing all the goodness of the recipes.

[www.medisurg.it](http://www.medisurg.it)



## IL BUON PESCE SPOSA LA SEMPLICITÀ

LE RICETTE DI MEDI SONO A BASE DI TANTO BUON PESCE  
E ISPIRATE AL PATRIMONIO CULINARIO ITALIANO



Le linee di prodotto offrono una gamma completa di prodotti per pranzi e cene interamente a base di pesce. La **varietà** delle ricette, la **versatilità** delle preparazioni e la **praticità** nella cottura permettono di soddisfare anche i palati più esigenti.

### La FILOSOFIA



Preparazioni  
semplici e pronte  
in pochi minuti



Porzioni senza  
sprechi per piccoli  
nuclei familiari



Ricette della  
tradizione italiana



Prezzo  
contenuto



[WWW.MEDISURG.IT](http://WWW.MEDISURG.IT) [info@medisurg.it](mailto:info@medisurg.it)

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

## SPECIAL OR TRADITIONAL RECIPES

Today our company has more than 50 years of experience in the food industry, being one of the most long-standing production realities in the western part of Liguria.

The high quality of our products is guaranteed by the constant research of 0-km and Italian ingredients. Our products are very appreciated even beyond the Italian borders, thanks to the strict control in all the production process. Our pasta factory makes more than 70 different types of artisan pasta, but the real pride of our production is our regional products such as trofie, borage and rabbit ravioli, and pansotti.

If you are looking for special or traditional recipes with top quality products from our laboratory, you are in the right place.

Every day, you'll find the ingredients to cook some pasta dishes, easily and quickly, both in our shop and in the covered market of Ventimiglia. Pasta Fresca Morena can be found in Via Aprosio, 21 in Ventimiglia or the covered market at box no. 15. For further information please visit our website:

[www.pastafrescamorena.it](http://www.pastafrescamorena.it)



### RICETTE SPECIALI O TRADIZIONALI

La nostra azienda conta oggi oltre 50 anni nel mercato del food, una delle realtà produttive del Ponente Ligure senza dubbio più longeva. L'alta qualità dei nostri prodotti è garantita dalla continua ricerca di materie prime a km 0 e made in Italy; prodotti apprezzati anche oltre confine, tutto questo grazie al controllo severo nelle varie fasi produttive. Il pastificio produce oltre 70 tipi di paste 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.

Se siete alla ricerca di ricette speciali o tradizionali con i prodotti di qualità del nostro laboratorio, andrete sul sicuro.

Ingredienti e modalità di preparazione di alcuni primi, facili e veloci, li trovate tutti i giorni sia nel negozio che nel mercato coperto di Ventimiglia.

Pasta Fresca Morena la potete trovare in via Aprosio, 21 a Ventimiglia, oppure al mercato coperto al box n. 15.

[www.pastafrescamorena.it](http://www.pastafrescamorena.it)



PASTA FRESCA **MORENA**

[www.pastafrescamorena.it](http://www.pastafrescamorena.it)

**PASTA FRESCA MORENA**  
**Via Aproso, 21/C**  
**18039 Ventimiglia - IM - Italy**  
**Tel/Fax +39 0184 33461**



## KARMA BREWERY

The KARMA brewery appeared on the scene of the production of Italian craft beers in 2008 in Alvignano, Campania. But the first experiments took place in 2005 in the garage at home of the visionary founder Mario Cipriano, when this activity was the prerogative of a few pioneers.

To meet the increased production needs and to have a welcoming venue for the events promoted and managed by the brewery, in 2014 he moved to the new Alife plant, on the slopes of the Matese Massif (Samnite Apennines).

Mario Cipriano's inspiration was driven by the profound conviction that Italian craft beer, with its specific peculiarities, should be rethought and reinvented by combining the local flavors and aromas of the peasant tradition.

The term KARMA is used in Indian religions: it implies the idea of "creating something by acting" and is well suited to the idea of dynamism and creativity, the basis of the philosophy underlying the choices of the brewery.

KARMA, like authentic craft beers, is refermented in the bottle and has sediment. This production process makes it possible to maintain all the nutritional and organolep-





#### BIRRIFICIO KARMA

Il birrificio KARMA si affaccia sulla scena della produzione di birre artigianali italiane nel 2008 ad Alvignano, in Campania. Ma le prime sperimentazioni avvengono nel 2005 nel garage di casa del visionario fondatore Mario Cipriano, quando tale attività era prerogativa di pochi pionieri.

Per soddisfare le accresciute esigenze produttive e per avere una sede accogliente per gli eventi promossi e gestiti dal birrificio, nel 2014 si è trasferito nel nuovo impianto di Alife, alle pendici del Massiccio del Matese (Appennino Sannita). L'estro di Mario Cipriano è stato mosso dalla profonda convinzione che la birra artigianale italiana, dotata di sue speci-



tic qualities unchanged. Its quality is guaranteed by the use of selected German and English malts, organic chestnut honey, the best German and American hops.

KARMA beer also rediscovers poor and local ingredients such as wine must from native vines, orange peels, lemon, "annurca" apple, as well as the renowned Kimbo coffee, which give it a unique flavor.

Its personality is highlighted by the elegant external presentation of the product, which is particularly pleasant from a visual point of view, allowing it to be immediately recognizable.

These prerogatives allow it to be well present in Belgium, Germany and the United Kingdom.

Over the years, the brewery has also developed an original ecosystem between producers, consumers and the production chain, networking with the most genuine local realities.

[www.birrakarma.com](http://www.birrakarma.com)





fiche peculiarità, vada ripensata e reinventata combinando i sapori e i profumi locali della tradizione contadina.

Il termine KARMA è utilizzato nelle religioni indiane: esso implica l'idea di "creare qualcosa agendo" e ben si addice all'idea di dinamicità e creatività, alla base della filosofia che muove le scelte del birrificio.

KARMA, come le autentiche birre artigianali, è rifermentata in bottiglia e presenta sedimento. Tale processo produttivo permette di mantenere inalterate tutte le qualità nutrizionali e organolettiche. La sua qualità è garantita dall'utilizzo di selezionati malti tedeschi e inglesi, miele di castagno biologico, i migliori luppoli tedeschi e americani.

La birra KARMA riscopre inoltre ingredienti poveri e locali come il mosto di vino da vitigni autoctoni, bucce d'arancia, limone, mela "annurca", oltre al rinomato caffè Kimbo, che le danno un sapore unico.

La sua personalità è evidenziata dall'elegante presentazione esterna del prodotto, particolarmente gradevole sotto l'aspetto visivo, permettendone l'immediata riconoscibilità.

Tali prerogative le permettono di essere ben presente in Belgio, Germania e Regno Unito. Il birrificio ha inoltre sviluppato negli anni un originale ecosistema tra produttori, consumatori e filiera produttiva, facendo rete con le realtà più genuine del territorio.

[www.birrakarma.com](http://www.birrakarma.com)



# Present and future with INDUSTRIE MONTALI



by  
**Chiara Natalucci**



**Stefania Montali**  
Company owner Industrie Montali

**H**ow will the food industry look like in the post-COVID era? Which will be the most preferred channel of shopping in light of new consumer behaviours? How will packaging change in the future? We interviewed Stefania Montali, owner and representative of the fourth generation of Industrie Montali, to

talk about all this. Industrie Montali is an Italian company that was founded as a tomato processing company in Emilia Romagna in 1910.

Today Industrie Montali produces a wide range of food products that satisfy multiple needs and is available both to the large-scale retail trade, the hospitality industry and private label sectors with significant exports shares, especially to the United States, Singapore, Great Britain, Ireland, Eastern Europe and Korea.

Stefania Montali told us that the company's current production is characterized by a wide selection of ready-made sauces, pâtés and vegetable products, made





with top-quality Italian ingredients with no preservatives, colourants or antioxidants. The company is now specializing in natural products with organic and vegan lines, combining old and traditional production techniques with modern and simple recipes, to create genuine, easy-to-cook products.

In addition to describing the current status of the company, together with the owner of Industrie Montali we have discussed the future of the food market after Covid-19, trying to identify the new trends in food production in the next year. Stefania Montali's perception of today's situation is that now more than ever, people have re-discovered the pleasure of cooking at home, experimenting with ingredients bought at the supermarket or using the delivery services.

In this regard, she states that she has seen an increased demand for those products that are being delivered at home, especially from the network of distributors that sends consumers multi-product kits containing all ingredients to prepare a healthy meal to cook easily and quickly, with no need to go to the shop. Moreover, as far as online purchases are concerned, at the end of 2019, Industrie Montali had already opened an online shop selling the EasyMontali line, which is currently giving good results, especially con-



sidering that in the Italian large-scale retail sector the brand is still little known, despite its old history, because the company's main focus has always been the foreign private label market.

As for the new consumer needs emerged during the pandemic, beyond the increased use of online shopping, we talked about how the packaging of the future will change. This topic is very much delicate and dear to many consumers, as revealed by recent market surveys according to which users would like to be guaranteed higher levels of hygiene, including a more hygienic packaging.

Stefania Montali explained to us that the focus on this issue dates back to 30 years ago when the company decided to avoid using glass jars because the glass was considered a dangerous material which could have a lower level of hygiene compared to other types of packaging. For years the company had already avoided glass as a viable option in favour of a multilayer foil-lined packaging, in aluminium and plastic, with the right quantity to prepare a meal and then throw the packaging away. The smaller size of this packaging for the same content compared to other packages means a lower environmental impact, including some gre-

at advantages. One of these has to do with the higher quality of the product, because during production the heat treatments are reduced compared to other types of packaging, allowing better preservation of the organoleptic properties of the ingredients. A further key advantage is the amount of carbon dioxide that is released in the atmosphere, about a third less than the amount used in the manufacturing of glass.

Industrie Montali is an Italian small-medium sized company that has made innovative packaging and user-friendly solutions its strong points. The company has the highest certifications in terms of quality and hygiene, requested by the tough and highly-demanding American market.

Product research and development is entrusted to an expert team that, among other things, is responsible for research according to the target market or the large-scale retail trade, giving particular attention to special products with particular nutritional values, such as low in salt and sugar products.

We greeted Stefania Montali wishing her that the company's commitment and high-quality would continue for a hundred years and more. 🏠





**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.

**TECNINOX**<sup>®</sup> di A. Namaziano s.r.l.  
macchine per l'industria alimentare

## TECNINOX, MACHINES FOR THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

Tecninox has been building machines for the food and beverage industry, as well as the pasteuriser for beer, and is willing to examine any customer's enquiry and request of supply.

Tecninox plants and pasteurisers for beer are built according to the latest manufacturing technologies and are used for the beer heating processing and the pasteurisation lines in full bottles or cans. The strength of Tecninox is in heat treatment.

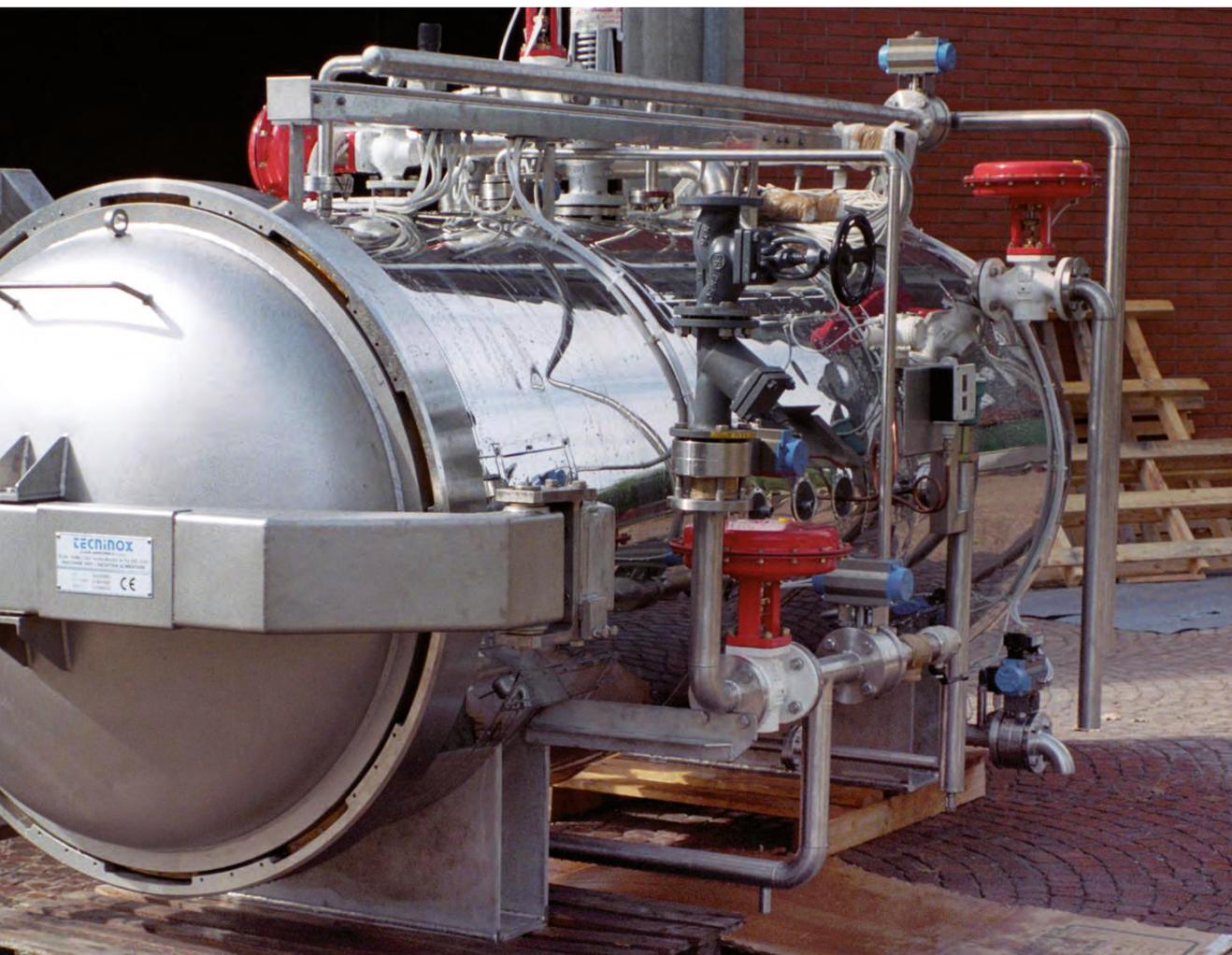
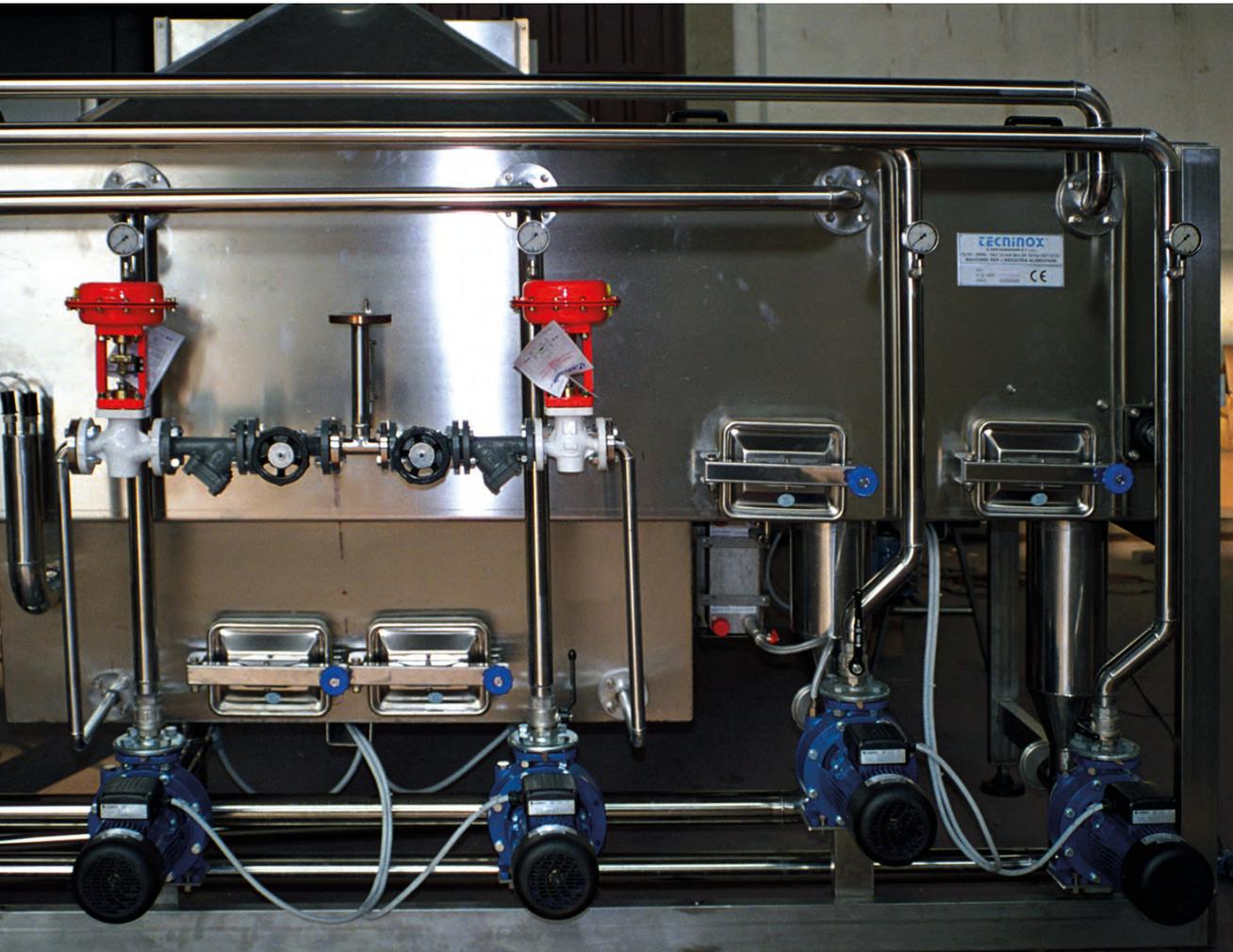
Tecninox builds single machines and complete lines. The Tecninox machines are built entirely of stainless steel and are made to the customers' requirements. At the basis of the Tecninox work is the great production flexibility, combined with a high degree of professionalism in order to offer the most advanced technology in realising pasteurisers for beer.

Information: main production range: Machines for food and beverage industry. Additional production range:

- machineries for tomato processing;
- machines for fruit processing;
- machines for jam processing;
- machine to process vegetables, mushrooms, vegetables with oil or vinegar pickle;
- pasteurisers for beer cooling tunnels for any type of container and product;
- pasteurisers tunnel coolers for beer and beverage;
- static sterilizers for any type of container and product;
- batch evaporators;
- cooking vessels;
- autoclaves; cutters;
- cooker for snails and other food products, autoclaves, linear filling stations, linear filling stations by water rain, circular and volumetric fillers;
- electrical and gas roasters for vegetables;
- steamy and electrical concentration boules;
- oil immersion deep fryers;
- bratt pans.

[www.tecninoximpiantialimentari.it](http://www.tecninoximpiantialimentari.it)





# RAVANETTI RAW HAMS CRAFTSMANSHIP



The Ravanetti Artemio Ham Factory is a small company located in Castrignano Costa on the Parma hills, at 600 meters above sea level, and therefore enjoys an optimal position for ham curing.

Our production is exclusively dedicated to Parma Ham, legs from heavy pigs born and bred in Italy and from farms and slaughterhouses recognized by the D.O.P.

Starting from a careful selection of the raw material, it follows a process carried out respecting tradition and using sea salt as the only ingredient, adding our experience that allows us to work ham ham with care and absolute craftsmanship.

By ventilating the maturing rooms by opening the windows we allow the wind coming from the sea, through the woods and pine forests of our hills, to give our ham a unique flavor and aroma that finds its maximum expression in the long maturing process.

The excellence of the raw material, the value of the craftsmanship, the long seasoning, the passion, the commitment and the accuracy in carrying out the artisan vocation of our lands; a delicate process in which the unmistakable bouquet of our ham flowers.

[www.ravanettiprosciutti.it](http://www.ravanettiprosciutti.it)





#### **RAVANETTI PROSCIUTTI CRUDI LAVORAZIONE ARTIGIANALE**

Il Prosciuttificio Ravanetti Artemio è una piccola azienda situata a Castrignano Costa sulle colline parmensi, a 600 metri sul livello del mare, e gode quindi di una posizione ottimale per la stagionatura del prosciutto.

La nostra produzione è dedicata esclusivamente al Prosciutto Di Parma, cosce provenienti da suini pesanti nati ed allevati in Italia e da allevamenti e macelli riconosciuti dal disciplinare D.O.P.

Partendo da una selezione accurata della materia prima segue una lavorazione eseguita nel rispetto della tradizione e utilizzando come unico ingrediente il sale marino aggiungendo la nostra esperienza che ci permette di lavorare a mano prosciutto per prosciutto con attenzione e assoluta cura artigianale.

Arieggiando i locali di stagionatura mediante l'apertura delle finestre permettiamo al vento proveniente dal mare, attraversa i boschi e le pinete delle nostre colline, di conferire sapore ed aroma unico al nostro prosciutto che trova la sua massima espressione nella lunga stagionatura.

L'eccellenza della materia prima, il valore della lavorazione artigianale, la lunga stagionatura, la passione, l'impegno e l'accuratezza nel portare avanti la vocazione artigiana delle nostre terre; un delicato processo in cui fiorisce il bouquet inconfondibile del nostro prosciutto.

**[www.ravanettiprosciutti.it](http://www.ravanettiprosciutti.it)**



*Il Buono d'Italia*

## 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 srl is one of the biggest bottler companies in PDO Terra di Bari Extra Virgin olive





#### **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,

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.

Medsol provides Italian and international customers with the same attention to quality, ensuring full traceability of products. We are certified IFS, BRC, Kosher and Halal.

[www.olioluglio.it](http://www.olioluglio.it)





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 spicca per la sua autenticità e per le sue note proprietà benefiche, l'olio EVO D.O.P. (denominazione di origine protetta).

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.

[www.olioluglio.it](http://www.olioluglio.it)



## PASTA PIETRO MASSI

Pasta Pietro Massi: the new excellence in "Made in Italy" gourmet.

A totally new reality has recently joined the premier food market: Pasta Pietro Massi - the 100% Italian Company which makes the highest quality dried pasta, destined to become a flagship product world-wide for Made in Italy gourmet foods.

The result of years of passionate research and attention to detail, Pasta Pietro Massi seeks to satisfy the attentive, discerning connoisseur who is convinced that the only way forward is via all-round innovation and uncompromising quality.

"Process and product innovation - comments Gaetano Castiglione, CEO of Pasta Pietro Massi-, are the aspects we believed to be crucial to invest in".

Pietro Massi has revolutionised the cold processing method, producing recipes that combine innovation with tradition: an eye to the past with its traditional recipes of egg pasta and Durum wheat flour pasta, together with an eye to the future, thanks to exclusive recipes such as dried pasta with egg white, which is an absolute novelty for the whole market.





## PASTA PIETRO MASSI

Pasta Pietro Massi la nuova eccellenza del Made in Italy gourmet.

Una nuova realtà è entrata di recente a pieno titolo nel segmento premium del food. Una azienda 100% italiana che realizza pasta secca di altissima qualità, destinata a diventare un prodotto di punta per il Food made in Italy nel mondo: la Pasta di Pietro Massi, una storia che ha origine in anni di appassionata ricerca e cura del dettaglio.

Pasta Pietro Massi si rivolge ad un consumatore attento, intenditore e raffinato, convinto che l'unica via sia quella della qualità senza compromessi.

Una qualità resa possibile dalla profonda innovazione del metodo produttivo per la realizzazione di pasta secca, inventato e ad uso esclusivo del pastificio.

“L'innovazione di processo e di prodotto - commenta Gaetano Castiglione, CEO di Pasta Pietro Massi - costituiscono gli aspetti nei quali abbiamo creduto determinante investire.”

Pietro Massi ha rivoluzionato il metodo di lavorazione a freddo producendo ricette che coniugano una profonda innovazione con la tradizione: un occhio rivolto al passato per la produzione delle ricette di pasta all'uovo e di pasta di semola di grano duro; uno sguardo lungimirante al futuro con ricette esclusive come la pasta secca all'albume, che ad oggi costituisce una novità assoluta per il mercato.

Troviamo tra le scelte attente di Pietro Massi anche la selezione degli sfarinati: provenienti dai migliori produttori, esclusivamente italiani, con caratteristiche di pregio che vengono esaltate come mai prima dal metodo di lavorazione a freddo, capace di conservarne le proprietà originarie, sia dal punto di vista sensoriale che organolettico. Infine, oltre al rinomato Senatore Cappelli e alla semola di grano duro CWAD, l'impiego del farro monococco per la realizzazione della pasta lunga all'uovo è una vera particolarità che si aggiunge al bagaglio di innovazioni di Pietro Massi.

Tra i vari reparti, la ricerca e sviluppo riveste un ruolo particolarmente importante: la cura del prodotto e l'attenzione alle innovazioni e alle tematiche più attuali è di cruciale importanza per poter continuare a evolvere.

I controlli sui prodotti vengono svolti da poli universitari e medici di rilievo: un'azienda che non lavora solo a tutela delle materie prime e dei sapori italiani, ma in ogni sua attività dimostra un profondo amore verso il nostro territorio.

Pasta Pietro Massi è una sorprendente rivelazione: il trait d'union tra un passato mai dimenticato

The flour used by Pietro Massi for his pasta is also selected with great care.

Produced exclusively in Italy, only the best is chosen, and the individual characteristics of the different varieties are preserved and enhanced by the Pietro Massi processing method.

Apart from his use of the famous Senator Cappelli variety and the Durum wheat flour, his decision to employ monococco farro (Littlespelt) for long egg pasta is totally original.

Amongst the various departments, research and development plays an extremely important role: the care for the product and the attention to the latest innovations and issues, is of crucial importance in order to continue to evolve.

Controls on the products are carried out by major Universities and medical centers: a company that not only works to protect Italian raw materials and flavors, but in all its activities shows a deep love for its territory.

It is undoubtedly true to say that Pasta Pietro Massi is a real revelation.

It is the trait d'union, the link, between an enduring past and a future which is being constantly revisited and renewed, thanks to the development of new technologies.

An Italian story that has its origin scene in the city of Senigallia, in the Marche region, a place that has also allowed the birth and consolidation of a thirty-year friendship that culminated in the exclusive partnership between Mauro Uliassi and Pasta Pietro Massi.

Both natives of Senegallia, a small, coastal town in the Marche Region, the 3 Michelin Star Top Chef Mauro Uliassi and Pietro Massi have many things in common.

In fact, Mauro Uliassi has for years been a symbol of creativity and precision in the kitchen, and these characteristics are sum-



marised in his careful choice of top quality products cooked to perfection.

In the same way, it is quality and precision that equally distinguish the work of the Pasta Pietro Massi team.

“Scientific validation - comments Gaetano Castiglione, CEO of Pasta Pietro Massi - is the basis of our way of working. It shows us that the path taken generates a real value that does not simply live in sterile slogans”.

A series of proudly demonstrated qualities that allow the company to literally “welcome” the public: the pasta factory willingly opens its doors to people interested in tasting the food and getting to know the processes necessary to make them firsthand.

A unique experience of its kind, to verify personally how the pasta is processed in the Senigallia plant respecting the Italian tradition thanks to innovative technological processes, rediscovering how all the steps, from the dough to the drying, can be made with great delicacy and experience.

[pietromassi.com](http://pietromassi.com)



ed un futuro completamente reinventato, grazie allo sviluppo di nuove tecnologie. Una storia tutta italiana che ha come scenario la città di Senigallia, nelle Marche, un luogo che ha inoltre permesso la nascita e il consolidamento di una amicizia oramai trentennale culminata nel sodalizio esclusivo: Mauro Uliassi per Pasta Pietro Massi.

Sono molti i tratti in comune tra i due: lo Chef Mauro Uliassi, tre stelle Michelin, è da anni un simbolo di creatività e rigore, qualità che sintetizzano perfettamente la sua cucina realizzata con alimenti di primissima scelta accuratamente selezionati e sapientemente lavorati.

Qualità e rigore che contraddistinguono in egual modo il lavoro del team di Pasta Pietro Massi.

"La validazione scientifica - commenta Gaetano Castiglione CEO Pasta Pietro Massi - è alla base del nostro modo di lavorare, per dimostrarci che il cammino intrapreso ha realmente un valore che non vive in sterili slogan".

Una serie di qualità orgogliosamente dimostrate che permettono all'azienda di "accogliere" letteralmente il pubblico: il Pastificio apre volentieri le sue porte ai curiosi, che possono degustare gli alimenti e conoscere in prima persona i processi necessari per realizzarli.

Un'esperienza unica nel suo genere, per poter toccare con mano come nello stabilimento di Senigallia si lavora la pasta nel rispetto della tradizione italiana grazie a macchinari tecnologici all'avanguardia, riscoprendo come tutti i passaggi, dall'impasto all'essiccazione, possano essere compiuti con grande delicatezza ed esperienza.

[pietromassi.com](http://pietromassi.com)

**Pietro Massi**

**La pasta è la nostra  
forma d'arte.**

**La rivoluzione vive nella semplicità.**

Grazie al nostro **innovativo metodo a freddo** oggi è possibile gustare gli **autentici profumi e sapori della pasta uniti a vantaggi** comprovati e scientificamente dimostrati.

Scopri di più su [pietromassi.com](http://pietromassi.com)



## DISTILLATI GROUP

### IL DOGE

Italian company Distillati Group has been an international market leader in the beverage sector for more than 50 years, with its high concentration fruit mixes line: DREAMY pulp fruit.

With an eye to the latest trends and to changes in the market, the company is constantly involved in researching and developing new lines and new flavours : in order TO DELIVER QUALITY and TO MEET CUSTOMER REQUIREMENTS.

These are the shared objectives that have led to the creation of:

IL DOGE is a high aromatic yield top quality syrup fine with fruit juice. These are perfect ingredients for preparing cold drinks, granita ices, milkshakes, aperitifs, cocktails and long drinks that satisfy those who want to add a "touch of fruit " to their beverages.

In the IL DOGE line you will find also a wide range of flavoured syrups especially created for coffee preparation. They make excellent replacements for superfine sugar and can be used not only to sweeten coffee or tea but also, for example, to make vanilla or caramel flavoured cappuccinos, chocolate milkshakes, hazelnut hot chocolate or a simple pistachio coffee.

#### One part Taste and one part Style

Making an impeccable cocktail that will delight your customers: IL DOGE bottles are handy and easy to grip, with a non-drip top, to carefully measure dosing during use and avoid waste.

#### More than 64 flavours

### IL DOGE

Distillati Group è un'azienda italiana da oltre 50 anni leader nel mercato internazionale nel settore beverage, con la linea di preparati alla frutta ad alta concentrazione: DREAMY pulp fruit.

Occhio sempre vigile alle tendenze e cambiamenti di mercato, continua ricerca e sviluppo di nuove linee e nuovi gusti: PRODURRE QUALITÀ e SODDISFARE LE ESIGENZE DEL CLIENTE!

Questi sono stati gli obiettivi comuni che hanno portato alla nascita de IL DOGE è una linea di sciroppi di alta qualità, ad alta resa aromatica con succo di frutta.

Sono ingredienti ideali per la preparazione di bibite, granite, frappé, aperitivi, cocktail e long drink, in grado di appagare il desiderio e il bisogno di chi vuole dare un "tocco di frutta" nel drink.

Nella linea IL DOGE troverai anche una vasta gamma di sciroppi aromatizzati creati appositamente per il mondo della caffetteria. Sono degli ottimi sostitutivi dello zucchero a rapida soluzione, utilizzabili non solo per addolcire il vostro caffè o tè, ma anche per assaporare, ad esempio, un cappuccino alla vaniglia o caramello, un frappé al cioccolato, una cioccolata alla nocciola o un semplicissimo caffè al pistacchio.

#### Una parte di Gusto una parte di Stile

Fare un cocktail impeccabile per soddisfare i clienti: le bottiglie de IL DOGE sono comode, facili da impugnare, con tappo salvagoccia, per calibrare bene il dosaggio durante l'utilizzo ed evitare sprechi.

#### DISPONIBILE IN 64 GUSTI





**DREAMY:**

Specially created to satisfy the most discerning consumers, to release all the fantasy of the bartender.

**Top drinks**

Dreamy is a fruit preparation for the bartender to create COCKTAILS, SOFT DRINKS, SMOOTHIES, MILKSHAKES and WATER ICES any time of the year, even when certain fruit is not available.

**Intense flavour**

The aim of the Dreamy line is to increase and boost the flavour of the final drink, either supporting or replacing blended fruit that is normally used to make the drink.

**High concentration, small doses**

Thanks to the high concentration of flavour, just a small amount is needed for excellent yield of the drink. Dreamy concentrates are exceptionally fluid and easy to mix.

**Storage**

All the Dreamy products must be stored in a cool dry place. They have a 3 year shelf life. Once they are opened, they must be stored in the fridge and can last up to 12 weeks.

**Simple and fast**

Make an impeccable cocktail to satisfy the customers. Above all be more time efficient. Distillati Group created Dreamy specially for bartenders, who follow the American bartending method and want to create a fantastic drink so fast they will amaze the customers.

**The taste of speed**

Each colour identifies the product inside. The flavour is also clearly shown at the top of the bottle near the dosing cap, and at the bottom beneath the photo of the fruit.

**39 TASTES, ALL COLORS OF FLAVOURS**

[www.distillatigroup.eu](http://www.distillatigroup.eu)

**DREAMY:**

Creata appositamente per soddisfare la voglia dei consumatori più esigenti, scatenando la fantasia dei barman.

**Top drinks**

Dreamy è un preparato alla frutta che permette al barman di creare cocktails, soft drinks, frappè e granite tutto l'anno, anche in quei periodi in cui non sono reperibili alcuni frutti.

**Sapore intenso**

L'obiettivo della linea Dreamy è aumentare e rafforzare il sapore del drink finale facendo da sostegno o sostituendo completamente la frutta frullata che si impiega nella preparazione della bevanda.

**Alto concentrato, piccole dosi**

Grazie all'alta concentrazione di sapore e gusto, basta usare solo una piccola quantità di prodotto per ottenere un'ottima resa del drink. I concentrati Dreamy sono estremamente fluidi e facilmente mixabili.

**Mantenimento**

Tutti i preparati Dreamy vanno conservati in luogo fresco e asciutto. Hanno una scadenza di 3 anni. Una volta aperti, se conservati in frigo alla fine del lavoro, possono durare fino a 12 settimane.

**Facile e veloce**

Fare un cocktail impeccabile per soddisfare i clienti. Soprattutto ottimizzare il tempo. Dreamy è stato creato dalla Distillati Group proprio per i barman, che in linea con la tecnica di American bartending vogliono creare un fantastico drink con la velocità necessaria per stupire il consumatore.

**Il gusto della velocità**

Ogni colore identifica il prodotto all'interno. Inoltre il gusto del prodotto è anche bene evidenziato nella parte alta vicino al tappo dosatore e anche nella parte bassa sotto la foto del frutto.

**DISPONIBILE IN 39 GUSTI**

[www.distillatigroup.eu](http://www.distillatigroup.eu)



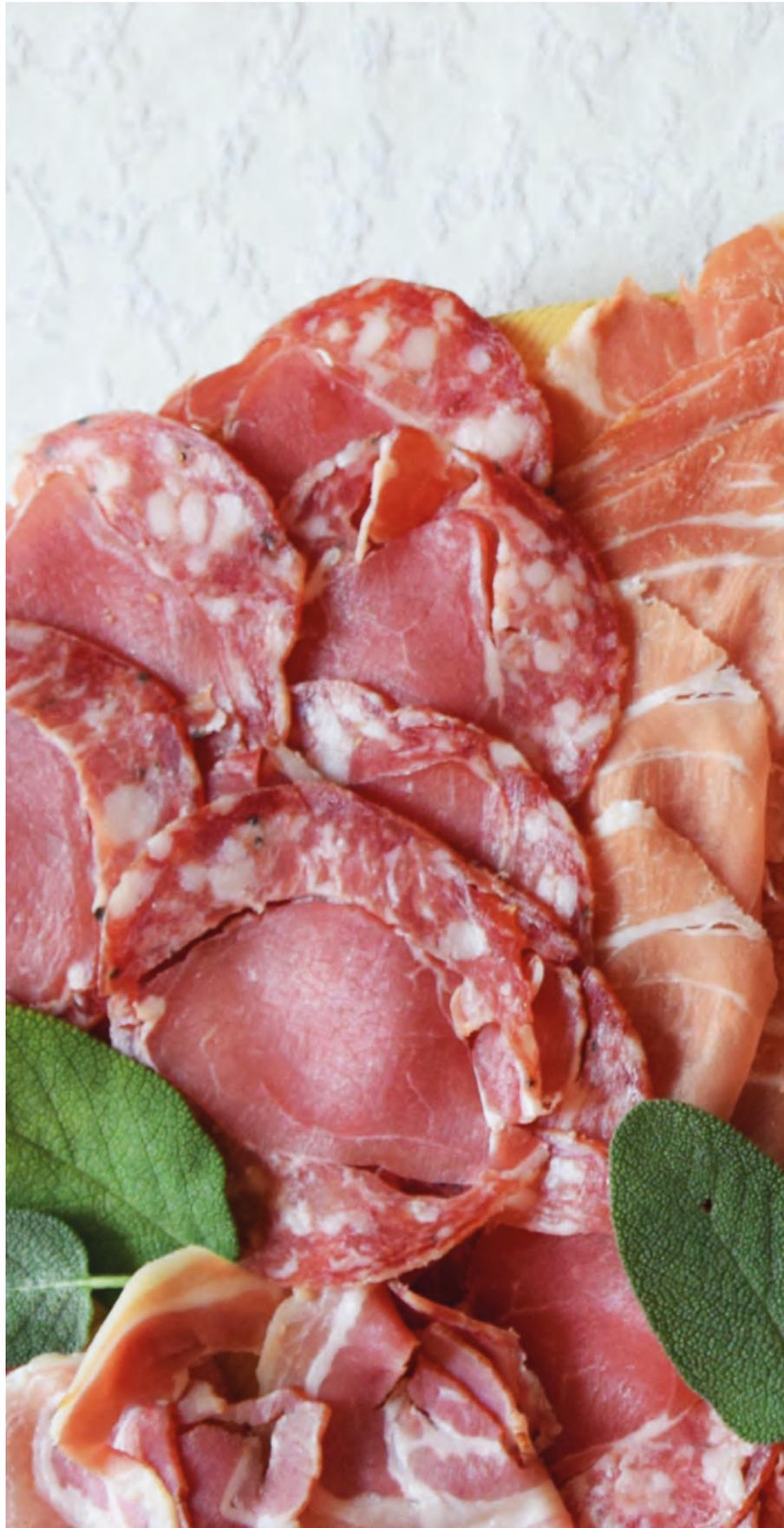
Dreamy®  
pulp fruit  
Professional line





## PIG-CARVING AND PROCESSING COMPANY

Ours is a pig-carving and processing company founded by Giuseppe and Bernardina in 1989. Mr Giuseppe initially ran a small pig farm with his wife's help and, in wintertime, he provided customers with a full service, slaughtering their animals and producing with their meat various types of cold cuts, typical of the Venetian tradition. The company was born as a family business and retains its peculiar characteristics. Respect for animal welfare, absolute pursuit of quality, seriousness, fairness and transparency are the core values of the Guerriero family.





### **MACELLAZIONE E LAVORAZIONE DI CARNI SUINE**

La nostra è un'azienda di macellazione e lavorazione di carni suine, fondata da Giuseppe e Bernardina nel 1989. Il signor Giuseppe inizialmente gestiva un piccolo allevamento di maiali con l'aiuto della moglie e, nel periodo invernale, forniva ai clienti un servizio completo, macellando i propri animali e producendo con le loro carni vari tipi di salumi tipici della tradizione veneta. L'azienda nasce come ditta familiare e ne conserva le caratteristiche peculiari. Rispetto del benessere degli animali, assoluta ricerca della qualità, serietà, correttezza e trasparenza sono i valori cardine della famiglia Guerriero.

### **MACELLO**

Nel territorio del triveneto il macello F.lli Guerriero, in termini di volumi, rappresenta forse lo stabilimento più importante. La carne macellata e lavorata proviene da suini nati ed allevati in Italia. Nel tempo ha saputo sapientemente operare nel settore fino ad arrivare ad essere un esempio per tutto il comparto della macellazione a livello nazionale.

### **SALUMIFICIO**

Con la nascita del salumificio, l'azienda ha aumentato sia la gamma di prodotti offerti alla sua clientela, sia la sua capacità produttiva. Gli impianti e i macchinari utilizzati a livello produttivo sono

### **BUTCHERY**

In the territory of the triveneto the slaughterhouse F.lli Guerriero, in terms of volumes, represents perhaps the most important plant. The slaughtered and processed meat comes from pigs born and reared in Italy. Over time, it has been able to set a good example for the slaughtering industry at national level.

### **SALUMIFICIO**

With the establishment of the factory, the company has increased both the range of products offered to its customers and its production capacity. The plants and machinery used at the production level are of absolute excellence and technologically advanced, without losing the tradition and allowing the company to satisfy different customers' needs.

### **CERTAIN SUPPLY CHAIN**

The raw material is of utmost importance for our company. All the breeders who collaborate with us must adapt to the rules concerning the feeding, standardized in function to the obtaining of always- equal meats and quality sausages. The traceability of meat is 100% guaranteed by ISO 22005:2008, an international reference document for the certification of traceability systems in food and agriculture sectors.

[www.guerrierosrl.it](http://www.guerrierosrl.it)





di assoluta eccellenza e all'avanguardia dal punto di vista tecnologico, senza far perdere al prodotto la sua tradizionalità e permettendoci di accontentare le diverse esigenze del cliente.

#### **FILIERA CERTA**

La materia prima è di massima importanza per la nostra azienda. Tutti gli allevamenti che collaborano con noi si devono adeguare a regole riguardanti l'alimentazione, standardizzata in funzione all'ottenimento di carni sempre uguali e salumi di qualità. La tracciabilità della carne è garantita al 100% dalla ISO 22005:2008, documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità nelle filiere e aziende agroalimentari.

[www.guerrierosrl.it](http://www.guerrierosrl.it)



The Company Galletti boasts the claim of OLD ARTISAN-VINEGAR FACTORY SINCE 1871, as it has been producing wine-vinegar for 5 generations. The founder Francesco Galletti moved from Modena to the surroundings of Cremona; there he started a food & rest point activity, both for the small village of San Daniele Po and for anyone passing on barges the Po river. He exchanged typical products of Cremona with dressed pork products from Parma and wines from Modena.

Beside to these activities, he started the production of vinegar. Our lands, unsuitable for the cultivation of vines, give low-gradation wines that are easy to deplete and alter, but suitable for transformation into vinegar. In this way, in 1871, the "Old Vinegar Factory" was born.

#### PRODUCTION

Since 1871 the Galletti family has continued its activity with the same passion and self-sacrifice as ever, creating its products with innovative and cutting-edge technologies, respecting a consolidated tradition and affirmed by a solid reputation. For the Galletti family it is essential to guarantee both the quality and the roots of its products in the territory and, to achieve this standard, during the supplying phase all raw materials are rigorously checked and traced. In addition, each production process is verified and analyzed by our internal laboratory, in order to monitor and limit the use of additives and preservatives as much as possible.

To meet the various ethical, health and religious needs, our products comply with a wide range of certifications:

- Production process: IFS / BRC;
- Of organic product: ICEA VEGAN PRODUCTS / ICEA BIO-VEGAN PRODUCTS;
- For the American market: FDA;
- For the KOSHER market;
- For the HALAL market;
- For the Swiss market: BIO-SUISSE ORGANIC;
- For feed: GMP +





La ditta Galletti vanta l'appellativo di ANTICO ACETIFICIO ARTIGIANO FIN DAL 1871, in quanto produce aceto di vino da 5 generazioni. Il fondatore, Galletti Francesco, trasferitosi da Modena a San Daniele Po (Cremona), dove aveva avviato un punto di sosta e ristoro per gli abitanti della piccola comunità e per coloro che transitavano con i barconi da trasporto lungo il fiume Po. Ai viaggiatori di passaggio venivano offerti prodotti tipici cremonesi, in cambio di salumi parmensi e vini modenesi. Accanto a questa attività, il signor Galletti pensò di iniziare la produzione di aceto. Le nostre terre, non idonee alla coltivazione della vite, danno vini a bassa gradazione facili quindi a svigorire e ad alterarsi, ma adatti ad essere trasformati in aceto. Fu così che nel 1871 nacque l'Antica Fabbrica di Aceto Galletti

#### PRODUZIONE

Dal 1871 la Famiglia Galletti prosegue la propria attività con la stessa passione ed abnegazione di sempre, realizzando con tecnologie innovative ed all'avanguardia i propri prodotti, rispettando una consolidata tradizione ed affermata da una solida reputazione. Per la Famiglia Galletti è fondamentale garantire sia la qualità che il radicamento sul territorio dei propri prodotti e, per raggiungere questo standard, durante la fase di approvvigionamento tutte le materie prime vengono rigorosamente controllate e tracciate. Inoltre, ogni processo produttivo viene verificato ed analizzato dal nostro laboratorio interno, allo scopo di monitorare e limitare il più possibile l'utilizzo di additivi e conservanti. Per soddisfare le diverse esigenze etiche, sanitarie e religiose, i nostri prodotti sono conformi ad un'ampia gamma di certificazioni:

- Di processo produttivo: IFS/BRC;
- Di prodotto biologico: ICEA VEGAN PRODUCTS/ICEA BIO-VEGAN PRODUCTS;
- Per il mercato Americano: FDA;
- Per il mercato KOSHER;
- Per il mercato HALAL;
- Per il mercato Svizzero: BIO-SUISSE ORGANIC;
- Per i mangimi: GMP+

Il perfetto riassunto della nostra filosofia si riassume in tre valori fondamentali: TRADIZIONE - TECNOLOGIA - TRACCIABILITA' GAMMA PRODUTTIVA

Un'azienda che lavora da oltre 140 anni basa la propria storicità non solo sul valore delle persone, ma anche sulla qualità di prodotti conosciuti e ben apprezzati.

Siamo in grado di offrire ai nostri clienti una **gamma completa di prodotti convenzionali e biologici**. L'**aceto di vino** è sicuramente la tipologia più conosciuta; viene da noi tuttora prodotto secondo una consolidata tradizione, da vini Italiani selezionati e di qualità. Dal succo di pregiate mele Italiane presentiamo poi l'**aceto di mele**, un prodotto tollerato anche da quei consumatori che non gradiscono l'aceto di vino ma condimenti più delicati. Un prodotto di cui andiamo sicuramente molto fieri è l'**aceto di riso** di cui siamo i soli produttori Europei. Il suo gusto morbido e delicato presenta una leggera sapidità che permette di limitare l'abuso di sale in cucina. Il suo retaggio orientale lo rende idoneo a preparazioni di pesce crudo e insalate. Infine, una menzione speciale merita l'**aceto di malto**, particolarmente apprezzato dai consumatori del nord Europa. Il suo gusto deciso e corposo lo rende molto adatto per insaporire carne alla griglia, verdure cotte e, persino, le patatine fritte. La gamma viene poi arricchita dal **succo di limone** ed infine, dai nostri sottoli e sottaceti: **cipolle Borettane**, **Carciofi alla Romana** e un **Contorno Appetitoso**, prodotti con verdure raccolte dal fresco e lavorate secondo rigidi criteri di qualità. Infine, negli ultimi dieci anni, accanto alla produzione dell'aceto la ditta Galletti ha affiancato la produzione di **estratti e sciroppi di malto e di altri cereali** ad utilizzo industriale.

#### ACETO BALSAMICO DI MODENA

All'interno della cantina di Modena produciamo il rinomato condimento Modenese.

Per l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** usiamo tanta passione e regole semplici: buon aceto di vino invecchiato, mosto cotto della zona tipica e tempi adeguati di maturazione nel legno. L'Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto italiano diffuso oramai a livello mondiale, ha conquistato una gran parte di buongustai sia per il suo utilizzo come condimento sia come ingrediente nelle preparazioni di cucina. L'**Aceto Balsamico Tra-**

We resume our philosophy in three fundamental values:

### **TRADITION - TECHNOLOGY – TRACEABILITY**

The production site of San Daniele Po has been the seat of Galletti Snc since 1871. However, over the years the Galletti Company has grown, going from one to three plants: two in San Daniele Po and one in Modena. The first is dedicated to the production of wine vinegar, flavored vinegars, apple vinegar and dressings. The Modena cellar is dedicated to the production of Balsamic Vinegar of Modena IGP and Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP.

### **PRODUCTIVE RANGE**

A company that has been working for over 140 years bases its historicity not only on the value of people, but also on the quality of well-known and well-appreciated products. We are able to offer our customers a **full range of conventional and organic products**.

**Wine vinegar** is certainly the best known type; we produce it according to a consolidated tradition, from selected and quality Italian wines. From the juice of fine Italian apples we then present the **apple vinegar**, a product tolerated even by those consumers who do not like wine vinegar, but more delicate dressings. One product that we are certainly very proud of is **rice vinegar**, we are the only European producers. Its soft and delicate taste has a slight flavor that allows you to limit the abuse of salt in the kitchen; its oriental heritage makes it suitable for raw fish preparations and salads. Finally, a special mention deserves the **malt vinegar**, particularly appreciated by consumers in northern Europe. Its strong and full-bodied taste makes it very suitable for flavoring grilled meat, cooked vegetables and even French fries. The range is then enriched by **lemon juice** and finally by our pickled vegetables: **Borettane onions, Artichokes Roman Style** and an **Mixed Vegetables**, produced with freshly picked vegetables and processed according to strict quality criteria.

Finally, in the last ten years, alongside the production of vinegar, the Galletti company has started the production of **extracts and syrups of malt and other cereals** for industrial use.

### **BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

Inside the Modena cellar we produce the renowned Modenese dressing. For **Balsamic Vinegar of Modena IGP** we use a lot of passion and simple rules: good aged wine vinegar, cooked must from the typical area and adequate times of maturation in the wood. The

**Balsamic Vinegar of Modena IGP**, an Italian product now spread worldwide, has conquered a large part of gourmets both for its use as a seasoning and as an ingredient in cooking preparations.

**Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP** is intended for those consumers who love refined tastes and the most sought-after products. Obtained from the fermentation of the grape must grown in the province of Modena, cooked over direct heat in open jars. Aging lasts at least 12 years, through decanting into barrels of different sizes and wood. Ideal to enrich the flavor of traditional dishes such as fresh tortelli or elaborate risotto.

From the combination of cooked grape must and Balsamic Vinegar of Modena PGI we have created the **MODENACREM** line, also available in flavored version with apple (with apple juice) and strawberry (with strawberry juice). New flavorings are being studied which will be ready soon.

Finally, among our products we also find the **Gold of Modena**. Obtained from the combination of high-grade white wine vinegar and Trebbiano grape must, it has a more sweet and sour taste and an intense fruity note; suitable ingredient for the typical preparations of Anglo-Saxon and Far Eastern kitchen.

### **GALLETTI GOURMET**

Vinegar market is characterized by a strong maturity level and a confused and chaotic product offer.

The quality is not always perceived due to increasingly aggressive price policies that discredit the real value of the finished product. For this reason, the Galletti company decided to focus on its attention on a range of products with high added value and made with Italian and selected raw materials. We have chosen, for this line, a bottle with a simple but elegant shape and able to enhance its content. The Galletti Gourmet line is aimed at a demanding consumer, competent and attentive to their health and well-being. The choice to include some biological references in the assortment is therefore not accidental.

The range consists of high-grade vinegars and organic products: **WHITE WINE VINEGAR acidity 7.2%, RED WINE VINEGAR acidity 7.2%, GOLD OF MODENA acidity 5%, BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP, ORGANIC APPLE VINEGAR acidity 5% ORGANIC NON-FILTERED APPLE VINEGAR acidity 5%, ORGANIC RICE VINEGAR acidity 5%.**

[www.gallettisnc.com](http://www.gallettisnc.com)

**dizionale di Modena DOP** è destinato a quei consumatori che amano i gusti raffinati e i prodotti più ricercati. Ottenuto dalla fermentazione del mosto di uve coltivate nella provincia di Modena, cotto a fuoco diretto in vasi aperti. L'invecchiamento dura almeno 12 anni, attraverso travasi in botticelle di dimensioni e legno diverso. Ideale per arricchire il sapore di piatti della tradizione come tortelli freschi o risotti elaborati. La grande notorietà dell' **Aceto Balsamico di Modena** ha favorito il suo utilizzo anche all'interno di nuovi prodotti, creando nuove combinazioni di gusti e sapori che arricchiscono ancor di più la nostra cucina. All'interno del nostro assortimento troviamo due diverse varianti di questi nuovi condimenti: Dalla combinazione di mosto d'uva cotto e Aceto Balsamico di Modena IGP abbiamo ideato la linea **MODENACREM**, disponibile anche in versione aromatizzata ai gusti mela (con succo di mela) e fragola (con succo di fragola). Sono allo studio nuove aromatizzazioni che saranno pronte a breve. Infine, tra i nostri prodotti troviamo anche l'**Oro di Modena**. Ottenuto dalla combinazione di Aceto di Vino bianco ad alta gradazione e mosto d'uva Trebbiano, presenta un gusto più agrodolce ed un'intensa nota fruttata; idoneo ingrediente per le preparazioni tipiche della cucina Anglosassone e dell'Estremo Oriente.

#### GALLETTI GOURMET

In un mercato ormai maturo come quello dell'aceto e con un'offerta di prodotti sempre più confusa e caotica, la qualità non sempre viene percepita a causa di politiche di prezzo sempre più aggressive che screditano il reale valore del prodotto finito. Per questo motivo, l'azienda Galletti ha sentito l'esigenza di focalizzare la propria attenzione su una gamma di prodotti ad elevato valore aggiunto e realizzati con materie prime Italiane e selezionate. Abbiamo scelto, per questa linea, una bottiglia dalla forma semplice ma elegante e che ne valorizzi al meglio il contenuto. La linea Galletti Gourmet è rivolta ad un consumatore esigente, competente e attento alla propria salute ed al proprio benessere. La scelta di inserire nell'assortimento alcune referenze biologiche non è quindi casuale. La gamma si compone di aceti ad alta gradazione e prodotti biologici: **ACETO DI VINO BIANCO acidità 7,2%, ACETO DI VINO ROSSO acidità 7,2%, ORO DI MODENA acidità 5%, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, ACETO DI MELE BIOLOGICO acidità 5% ACETO DI MELE BIOLOGICO NON-FILTRATO acidità 5%, ACETO DI RISO BIOLOGICO acidità 5%.**

[www.gallettisnc.com](http://www.gallettisnc.com)



linea Gourmet

**T**radizione **T**ecnologia **T**racciabilità  
**Tradition • Technology • Traceability**

LABORATORIO  
**GALBIGNANI**



## BAKERS SINCE 1938

The fragrance of crackers and flatbread, the delightful scent of pizza and focaccia, all the delicacies of the oven are the heart of Ellegi's production, a company led by the Galbignani family, involved in the bakery sector since the early twentieth century.

A real vocation for yeast and flour, which has led the company to expand the range of products to include not only different types of bread but also crackers, breadsticks, savoury and sweet pastries, focaccia and pizza. Ellegi was founded in 1938 by Pietro Galbignani and in 1982 it moved to a new and larger facility in Via Livrasco, on the outskirts of the city of Cremona.

The new company Ellegi srl was born thanks to Pietro's son, Giorgio. He began to increase the production of bread by approaching the large-scale distribution. In those years, in its laboratory in Via Livrasco, the company produced not only bread but also a great variety of substitute bakery products. In these years, the new lines of artisan breadsticks and toasted breadsticks were born.

### FORNAI DAL 1938

Fragranza di cracker e schiacciate, il profumo goloso di pizze e focacce: tutte le bontà del forno sono il cuore della produzione della Ellegi, azienda guidata dalla famiglia Galbignani, impegnata nel settore dall'inizio Novecento.

Una vera e propria vocazione, quella per il lievito e farina, che ha portato la produzione ad ampliare la gamma dei prodotti sino a comprendere non solo numerose tipologie di pane, ma anche cracker, grissini, pasticceria salata e dolce, focacce e pizze.

L'azienda, fondata nel 1938 da Pietro Galbignani si sposta nel 1982 in una nuova e più grande struttura in Via Livrasco, alle porte della città di Cremona.

Nasce così grazie al figlio Giorgio, la nuova società Ellegi srl. Si comincia a incrementare la produzione di pane avvicinandosi al grande mercato della distribuzione organizzata.

In quegli anni, nel laboratorio di via Livrasco si inizia a sfornare, oltre al pane, anche una gran varietà di prodotti da forno sostitutivi: nascono così in questi anni le nuove linee di grissini

In 2008, the reins of the company passed into the hands of Giorgio's nephew, Andrea, who decided to move the laboratory to a modern and large place in the industrial area of Gadesco Pieve Delmona. "With a daily production of about 40 quintals of fresh bread, pizza, focaccia, breadsticks and croutons, we reach a turnover of about 3 million euros" - explains Andrea.

The fresh product distribution covers different regions of Northern Italy while the bread lines travel all over Europe.

In 2019 Ellegi created the new lines of crispy croutons "I CREMONESI", produced exclusively with extra virgin olive oil, and the innovative "FRU FUN" fruit crouton.

The development of accurate and creative recipes for the preparation of fresh pastries and bakery products has allowed ELLEGI to meet the demands of large retailers, grocery stores and retail bakeries.

[www.ellegi-srl.it](http://www.ellegi-srl.it)

artigianali e grissini tostati. Nel 2008, le redini aziendali passano nelle mani del nipote Andrea, che decide di spostare il laboratorio in un moderno e ampio sito nella zona industriale di Gadesco Pieve Delmona.

"Con una produzione giornaliera di circa 40 quintali tra pane fresco, pizze, focacce, grissini e crostini, arriviamo a fatturare circa 3 milioni di euro - evidenzia Andrea -. La distribuzione copre diverse regioni del Nord Italia per quanto riguarda il prodotto fresco, mentre le linee sostitutive del pane arrivano in tutta Europa.

Sono del 2019 le nuove linee di panetti croccanti "I CREMONESI", prodotti esclusivamente con olio extravergine d'oliva, e quella dei "FRU FUN" innovativo crostino alla frutta.

La messa a punto di ricette scrupolose per la preparazione di pasticceria fresca e prodotti da forno ha permesso a ELLEGI di soddisfare le richieste della grande distribuzione, di negozi di alimentari e panetterie al dettaglio.

[www.ellegi-srl.it](http://www.ellegi-srl.it)



**ELLEGI/LABORATORIO GALBIGNANI**  
Established in 1938 by Pietro Galbignani, then continued by Giorgio and now with Andrea, ELLEGI has become much more than a simply town bakery.

#### I CREMONESI

Handmade-crusty mini-breadsticks made with just a handful of ingredients. From a very soft layer of dough tenderly laid and stretched to a grateful little snack. The product is protected up to six/eight months in their vintage packaging to maintain all the wonderful flavors. Just like freshly baked bread.

#### HANDMADE BREADSTICKS

With extra virgin olive oil and:  
SESAME SEEDS (vintage light blue)  
OR ORGANIC (vintage light green)  
OR CEREALS (brown)  
OR CORN FLOUR (yellow)  
OR OLIVES AND ROSEMARY (green)

**ELLEGI/LABORATORIO GALBIGNANI**  
Fondato nel 1938 da Pietro Galbignani, condotto poi da Giorgio e ora diretto da Andrea, che da panificio di paese lo ha trasformato in solida realtà industriale.

#### I CREMONESI

Piccoli bocconcini di pane croccante con pochi e naturali ingredienti. Ottenuti da soffici impasti a lunga lievitazione (18 ore), e stirati a mano uno ad uno. I Cremonesi sono poi racchiusi nella loro prestigiosa confezione che ne preserva la freschezza per 6/8 mesi.

#### GRISSINI STIRATI A MANO

Con olio extravergine d'oliva e:  
SEMI DI SESAMO (celeste vintage),  
BIOLOGICI (verde chiaro vintage)  
CEREALI (marrone)  
FARINA DI MAIS (giallo)  
OLIVE E ROSMARINO (verde)





## VITAMIN K2 FOR DAIRY PRODUCTS

Vitamin K2 greatly improves both bone and heart health via regulation of Calcium balance in the body. It aids Calcium in reaching the bone mass and incorporating Calcium then into the bone, where it is needed for bone building and strengthening. Furthermore, it ensures Calcium is not deposited in the arteries, where it can build up and cause serious cardiovascular risk.

Vitamin K2 also helps preventing osteoporosis, as completes the action of Calcium and Vitamin D. It has a higher bioavailability than vitamin K; it also remains in circulation for a few days, while the K1 tends to disappear within a few hours.

Already a very strong market trend in nutraceuticals, Vitamin K2 is gradually conquering the food sector, particularly dairy, where it can find application in yoghurt (high resistance to acid pH) and in UHT milk. In several countries it is used to fortify milk for kids. A promising application could be vegetable drinks alternative to milk, already normally fortified with Calcium and Vit D.

The recommended daily dosage is 75 µg (5.625 µg of VK2 per serving satisfies 7.5% of RDA and 11.25 µg per serving 15% of RDA).

In addition to nutritional claims, labels of products containing K2 can use the health claim: "It

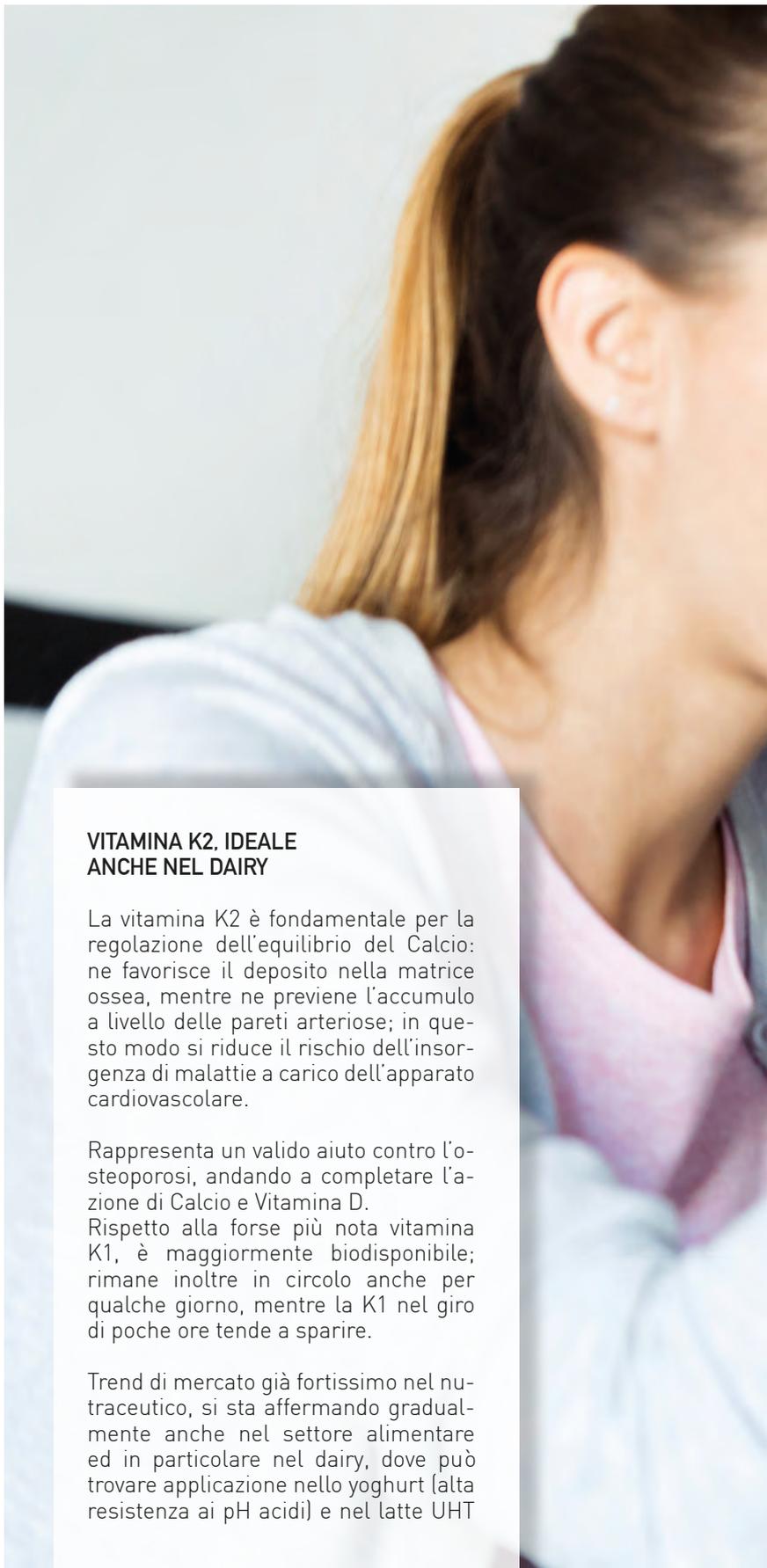
### VITAMINA K2, IDEALE ANCHE NEL DAIRY

La vitamina K2 è fondamentale per la regolazione dell'equilibrio del Calcio: ne favorisce il deposito nella matrice ossea, mentre ne previene l'accumulo a livello delle pareti arteriose; in questo modo si riduce il rischio dell'insorgenza di malattie a carico dell'apparato cardiovascolare.

Rappresenta un valido aiuto contro l'osteoporosi, andando a completare l'azione di Calcio e Vitamina D.

Rispetto alla forse più nota vitamina K1, è maggiormente biodisponibile; rimane inoltre in circolo anche per qualche giorno, mentre la K1 nel giro di poche ore tende a sparire.

Trend di mercato già fortissimo nel nutraceutico, si sta affermando gradualmente anche nel settore alimentare ed in particolare nel dairy, dove può trovare applicazione nello yoghurt (alta resistenza ai pH acidi) e nel latte UHT







contributes to maintaining the normal state of bone health".

Kappa Bioscience produces synthetic vitamin K2 in trans form, the most active (cis is only 60% active). Production takes place in Denmark, using raw materials of vegetable origin.

Recommended Kappa Bioscience products for dairy applications:

- K2VITAL®DELTA 1.0% - 1% microencapsulated vitamin K2 (ideal for powder applications)
- K2VITAL®MCT 1.0% - in oil form (ideal for liquid applications)

All products are allergen free. Kappa Bioscience vitamin K2 is distributed in Italy by Faravelli.

For technical and commercial information, please contact Faravelli Food Division:

**food@faravelli.it**

(all'estero è utilizzata per soprattutto per fortificare il latte destinato ai bambini).

Un'applicazione promettente è costituita dalle bevande vegetali alternative al latte, già normalmente fortificate con Calcio e Vit D.

La dose giornaliera raccomandata è pari a 75 µg (5,625 µg di VK2 per porzione soddisfano il 7,5% di RDA e 11,25 µg per porzione il 15% di RDA).

Oltre ai claims nutrizionali, i prodotti formulati con K2 potranno riportare in etichetta il claim salutistico: "Contribuisce a mantenere il normale stato di salute delle ossa".

Kappa Bioscience produce vitamina K2 di origine sintetica in forma trans, la più attiva (la cis è attiva al 60%). La produzione avviene in Danimarca, utilizzando materia prima di origine vegetale.

Per la fortificazione in ambito dairy, Kappa Bioscience propone in particolare

- K2VITAL®DELTA 1,0% - vitamina K2 microincapsulata all'1% (ideale per applicazioni polvere)
- K2VITAL®MCT 1,0% - in forma olio (ideale per applicazioni liquide)

Tutti i prodotti sono privi di allergeni. La vitamina K2 di Kappa Bioscience è distribuita in Italia da Faravelli.

Per informazioni di carattere tecnico e commerciale a Faravelli Food Division: **food@faravelli.it**



*The Best ingredients for a tasty life*

#FaravelliFoodDivision

SUGARS / INTENSIVE SWEETENERS / THICKENERS / STABILIZERS / INACTIVE YEASTS AND EXTRACTED YEASTS / LEAVENING AGENTS / FLAVORS / PRESERVATIVES / ANTIOXIDANTS / MILK AND DERIVATES / MINERALS / PROTEINS / FIBERS / VITAMINS / FARA® FUNCTIONAL SYSTEMS

 **FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT

WWW.FARAVELIGROUP.COM



## CERTIFIED GLUTEN-FREE OATS

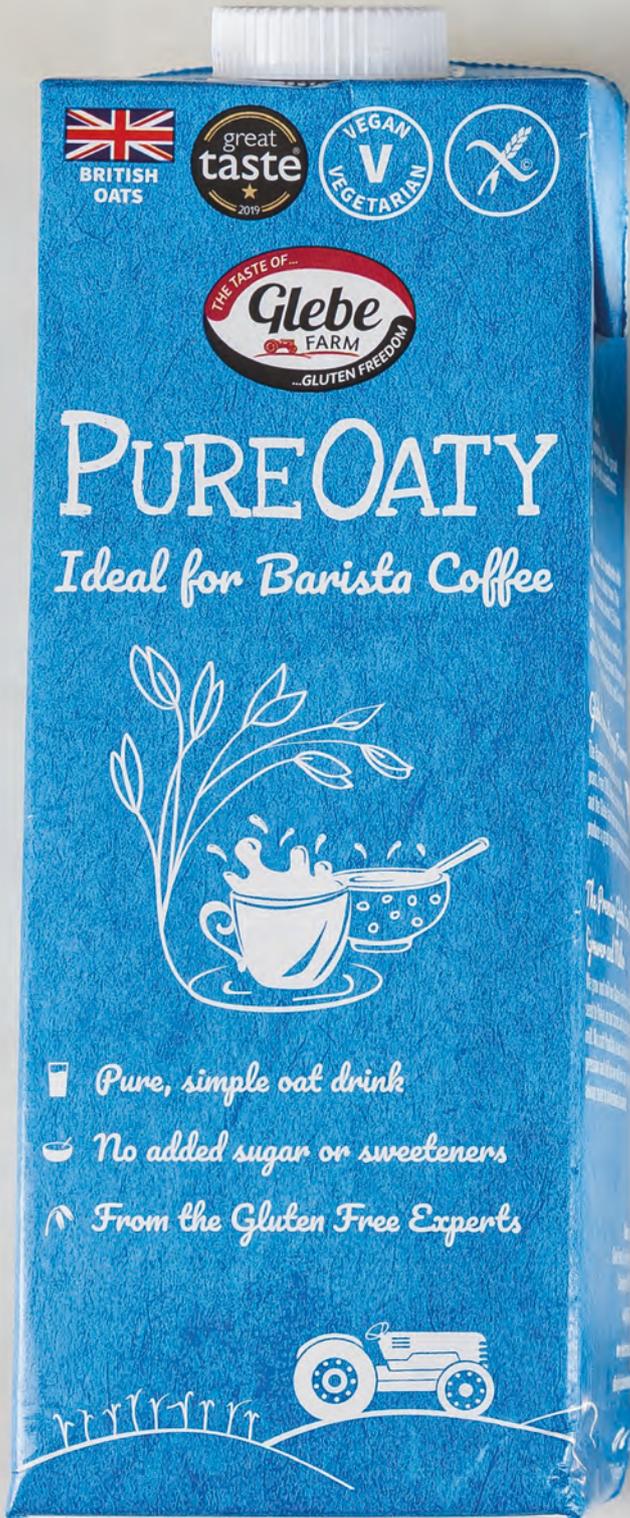
Europe's largest grower, miller and producer of certified gluten-free oats, Glebe Farm Foods, is the only farm in the UK growing and processing gluten free oats into oat drink, granola, muesli, porridge flakes and oat flour.

From seed to shelf, Rebecca Rayner and brother Philip are the owners of Glebe Farm Foods and they are passionate farmers who are dedicated to producing the best gluten free oat products. All Glebe Farm Foods products are approved by the Italian Ministry of Health and Italian Coeliac Society and the company also supplies over 30 countries worldwide with their wide range of British grown oat products.

Glebe conduct rigorous testing of every tonne of oat grains, twice throughout the manufacturing process to ensure complete gluten free oat purity. Oats are naturally gluten-free, however, most oats are grown and processed alongside wheat, barley and rye which opens them up to cross-contam-







ination, making them unsuitable for those who suffer with gluten allergies and intolerances.

### PureOaty Innovation

Glebe Farm's most recent innovation is PureOaty oat drink. Following a multimillion-pound investment at Glebe Farm, a brand new production facility has been built to ensure that Rebecca and Phillip can control the formulation and manufacturing of the new product to their exacting standards. PureOaty is the only oat drink made from British gluten free oats, a delicious, performance-based product that can be used for breakfast, in baking and of course, with coffee. Made using only 4 natural ingredients: British gluten free oats, water, sunflower oil and salt, PureOaty contains no added sugar and never, ever comes from concentrate: unlike many oat drinks which are made from a concentrated oat syrup base. PureOaty has been formulated with espresso in mind, to ensure that it performs with coffee to give both professional and home baristas the perfect plant-based drink for all types of roasts.

Glebe Farm Foods has grown exponentially to become Europe's largest grower, miller and producer of certified gluten-free oats. Recognising the need for gluten free oats, Rebecca and brother, Phillip planted their first crop of oats in 2008 and now manufacture and sell a range of certified gluten free breakfast cereals, porridge oats, granolas and of course, the new PureOaty oat drink to over 30 countries worldwide.

[www.glebefarmfoods.co.uk](http://www.glebefarmfoods.co.uk)

# The Gluten Free Oat Specialists

- EU's premier dedicated Gluten Free oat site
- Full range of Gluten Free Muesli, Granola, Porridge and Oat Milk
- PureOaty is ideal for use by Barista's
- All products approved by the Italian Ministry of Health and Italian Coeliac Society





## ITALSEMPIONE INTERNATIONAL FREIGHT FORWARDING: QUALITY AND EXPERIENCE TO SHIP YOUR GOODS EVERYWHERE

We travel thousands of kilometres every day to guarantee accurate and timely deliveries all over the world.

We are specialized in the logistics and forwarding of perishable goods and we know how to handle the whole transportation process keeping the cold chain intact, thus preserving the quality and integrity of the products. Thanks to our 30-year cooperation with the main producers of cheeses, hams and wines, we have acquired a specific and thorough experience in this sector.

We offer shipments by air and ocean, both reefer and dry, for any destination in the world along with regular consolidated services which reduce shipping costs for small quantities of goods.

We keep an even temperature from pick up to delivery using refrigerated vehicles, owned

### ITALSEMPIONE SPEDIZIONI INTERNAZIONALI: QUALITÀ ED ESPERIENZA PER TRASPORTARE I TUOI PRODOTTI NEL MONDO

Ogni giorno percorriamo migliaia di chilometri garantendo consegne puntuali e precise in tutto il mondo.

Siamo specialisti nella logistica e spedizione di alimentari deperibili e gestiamo tutte le fasi del trasporto mantenendo intatta la catena del freddo, salvaguardando così la qualità e l'integrità dei prodotti. Abbiamo acquisito una trentennale esperienza specifica collaborando con i più grandi caseifici, prosciuttifici e produttori vinicoli italiani.

Effettuiamo spedizioni marittime ed aeree sia reefer che dry, oltre ad offrire servizi consolidati regolari per le principali destinazioni nel mondo, con un conseguente contenimento dei costi per la spedizione di piccoli quantitativi di merce.

La temperatura viene mantenuta costante dal ritiro alla consegna finale grazie all'utilizzo di una flotta di mezzi refrigerati, magazzini di proprietà a temperatura controllata ed imballaggi specifici per le varie temperature (da -20°C a +15°C). Ogni fase del processo viene monitorata ed effettuata nel rispetto del protocollo H.A.C.C.P. Il nostro ufficio doganale interno fornisce inoltre l'assistenza necessaria per l'espletamento delle pratiche doganali.

Grande o piccolo che sia il tuo business, qualunque sia il tuo prodotto, Italsempione ti offrirà la soluzione più adatta alle tue esigenze, garantendo sempre il massimo della professionalità.

Contattaci per avere una quotazione:

[www.italsempione.it](http://www.italsempione.it)

FROM SALERNO  
TO SEOUL IN A DAY.  
WITHOUT  
SPILLING  
A DROP.



# FROM PARMA TO THE BIG APPLE. RIPE FOR THE BISTROS OF MANHATTAN.



temperature controlled warehouses (from -20°C till +15°C) and special packages specifically created to avoid any thermal shock. Each step of the process is monitored and carried on in compliance with H.A.C.C.P. protocol. Our in-house customs office can supply all necessary assistance to fulfil import-export declarations.

However large or small your business is, whichever your product is, Italsempione will always offer you the right solution for your shipment requirements, guaranteeing the utmost quality and professionalism.

Contact us for a quotation: [www.italsempione.it](http://www.italsempione.it)

FROM BAROLO  
TO TOKYO.  
BARELY TIME  
TO BREATHE.



Deep ruby red, rich bouquet, berry fruits on the nose. That's what wine lovers expect from me. That's why I am happy when I am delivered by **Italsempione**. It's like travelling in the hands of a sommelier: during the shipment, **they respect my temperature and handle me gently**. This way, people around the world can savour the unique pleasure that comes straight from the best Italian cellars.

[www.italsempione.it](http://www.italsempione.it)  
[perishable@italsempione.it](mailto:perishable@italsempione.it)  
Ph. +39 02 903501

WE MOVE YOUR STORY FORWARD

 **ITALSEMPIONE®**



## PETIT FORESTIER, THE “COLD” RENTAL COMPANY

**Petit Forestier has more than 100 years of experience in the refrigeration industry.**

PETIT FORESTIER is a family-owned company founded in France in 1907 that applies its know-how in the refrigeration industry, in which it is an undisputed leader.

The company is based on a large rental park - over 55,000 vehicles, 44,000 refrigerated display units and 2,900 refrigerated containers - and an extensive network of agencies in 21 countries, in Europe, Africa, the Middle East and the United States.

Thanks to this network, PETIT FORESTIER serves over 15,000 customers with a constant commitment to quality and excellence of service.

### **European leader in refrigeration rental**

Petit Forestier has chosen to develop its know-how exclusively in the refrigeration sector and it markets a multi-product offer covering the rental of vehicles, refrigerated display units and refrigerated containers.



Petit Forestier's activity is mainly organized around two major sectors:

- **Refrigeration**

Petit Forestier is the only European company in the rental market to develop its know-how exclusively in the refrigeration sector. Its expertise guarantees the quality of its products.

- **All-inclusive service**

For short, medium or long term rental, Petit Forestier offers customizable solutions. It offers a complete service that includes all preventive, maintenance and repair operations.

Petit Forestier uses its experience to offer tailor-made solutions and excellent quality of service with maximum efficiency, safety and comfort.

Petit Forestier offers a service 100% guaranteed by the professionals of refrigeration.

**CONTACT**  
**[www.petitforestier.it](http://www.petitforestier.it)**



## PETIT FORESTIER. IL NOLEGGIATORE DEL FREDDO

**Petit Forestier ha più di 100 anni di esperienza nell'ambito del freddo.**

PETIT FORESTIER, è un'azienda familiare fondata in Francia nel 1907 che esercita il suo know-how nel settore del freddo, nel quale è leader. L'azienda si basa su un grande parco a noleggio - oltre 55.000 veicoli, 44.000 mobili e 2.900 container frigoriferi - e su una vasta rete di agenzie in 21 paesi, in Europa, Africa, Medio Oriente e anche negli Stati Uniti. Grazie a questa rete, PETIT FORESTIER serve oltre 15.000 clienti con la volontà costante della qualità e dell'eccellenza del servizio.

### Leader europeo del noleggio frigorifero

Petit Forestier ha scelto di sviluppare il suo know-how esclusivamente nel settore del freddo e commercializza un'offerta multiprodotto che copre il noleggio di veicoli, mobili e container frigoriferi.

L'attività di Petit Forestier è organizzata principalmente intorno a due settori principali:

- **Freddo**

Petit Forestier è l'unica società europea sul mercato del noleggio a sviluppare il proprio know-how esclusivamente nel settore del freddo. La sua specializzazione è la garanzia della qualità dei suoi prodotti.

- **Servizio "tutto compreso"**

Per il noleggio a breve, media o lunga durata, Petit Forestier offre prodotti personalizzabili. Essa integra un servizio completo che comprende tutte le operazioni di prevenzione, manutenzione e riparazione. Petit Forestier utilizza quest'esperienza per offrire soluzioni su misura e un'ottimale qualità di servizio con la massima efficienza, serenità e comfort.

Petit Forestier offre un servizio garantito al 100% dai professionisti del freddo.

**CONTATTO: [www.petitforestier.it](http://www.petitforestier.it)**





## TECNOAGRI MRS HYDRAULIC SIDE TIPPER

Tecnoagri has been operating in the sector of agricultural and food-mechanization for over 35 years with a turnover of 47% coming from the sale to international customers.

A great innovation for the Ravenna-based company was the launch on the market of a brand new product: the MRS hydraulic side tipper. The “latest member” of the Tecnoagri family of tippers is designed to manage the overturning of containers, bins and boxes, and it is designed for the agri-food sector, especially agri-food companies, oil mills, wineries and for the canning industry. Thanks to a specific grips and double locking system, the MRS side tipper prevents the overturned content from coming into contact with the mechanical and hydraulic components of the machine, in accordance with the strictest food safety regulations.

The device for automatic grip height adjustment and gradually dispenser of the product ensures extreme accuracy in overturning, preventing products from getting damaged.

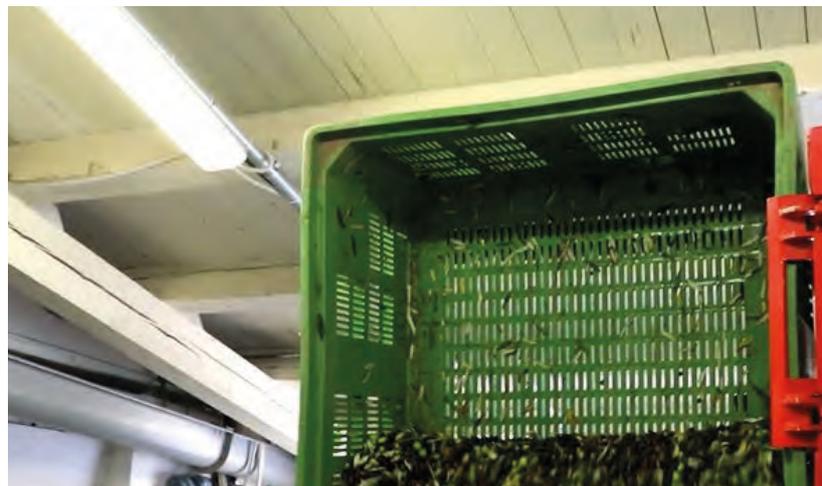
The MRS hydraulic side tipper can be attached to all types of tractor forklifts, forklift trucks packaging lines and operating machines.

The easy locking and unlocking hydraulic system allows the locking and the overturning with just a single lever, optimizing the machine control devices and its use in environments with reduced heights.

To complete the range of side tippers, Tecnoagri also offers other effective models, including a mechanical arm side-tipper featuring a third side fork and a hydraulic arm side-tipper.

Among the equipment for the agri-food sector, Tecnoagri produces several lines of hydraulic buckets, designed for handling different products, such as wheat, flour, cereals and others.

[www.tecnoagri.it](http://www.tecnoagri.it)





### TECNOAGRI: ROVESCITORE IDRAULICO MRS

Tecnoagri è presente nel campo della meccanizzazione dell'agricoltura e dell'agroalimentare da 35 anni con un fatturato internazionale pari al 47% della produzione verso tutti i continenti del globo. Una grande innovazione per la società ravennate è stata il lancio sul mercato di una nuova tipologia di prodotto: il rovesciatore idraulico MRS. L'ultimo arrivato nella famiglia dei rovesciatori Tecnoagri è realizzato per operare in tutte le attività di ribaltamento di contenitori, di bins e di cassoni, ed è pensato per il settore agroalimentare: per le aziende agroalimentari, olivicole, vitivinicole e dell'industria conserviera. Infatti, attraverso uno specifico e brevettato sistema a morse e a doppio serraggio, il rovesciatore MRS evita che il contenuto ribaltato entri in contatto con parti idrauliche o meccaniche della macchina nella fase di ribaltamento, nel rispetto delle più severe norme in ambito di sicurezza alimentare. Il dispositivo di regolazione automatica dell'altezza della presa e di uscita graduale del prodotto garantisce estrema accuratezza nel rovesciamento, per evitare che i prodotti si danneggino. Il rovesciatore MRS è applicabile a tutti i tipi di carrelli elevatori, elevatori a forche, a linee di confezionamento e a macchine operatrici. Il dispositivo di aggancio e di sgancio rapido delle connessioni idrauliche permette agli operatori di gestire le operazioni di serraggio e di ribaltamento dei bins con una leva unica di comando, ottimizzando i dispositivi di controllo della macchina e con particolare vantaggio anche nell'utilizzo in ambienti con altezze ridotte. A completamento della gamma dei rovesciatori di bins, Tecnoagri propone altri modelli altrettanto efficaci: rovesciatore con un braccio fermacarico superiore a regolazione meccanica manuale e terza forca laterale, e rovesciatore con un braccio fermacarico superiore a regolazione idraulica. Fra le attrezzature destinate al settore agroalimentare, Tecnoagri produce diverse linee di benne idrauliche, progettate per la movimentazione di materiali di natura diversa: grano, farina, cereali, etc.

[www.tecnoagri.it](http://www.tecnoagri.it)



## HOW TO REDUCE DISTRIBUTION COSTS AND INCREASE SALES IN RETAIL AFTER LOCKDOWN

While it has always been important to distribute your products efficiently and profitably (in good quantities and with good profits), today, after the confusion caused by the outbreak of the pandemic, these aspects have become essential, if not vital.

Although these two aspects were already present in our minds and were leading our sales strategies, the results have not always fulfilled expectations.

It is clear that if you were already not satisfied with those results, today, after the hurricane that swept away "old" buying habits and imposed new and unexpected problems to your retailers, it will certainly be worse.

Why is that? Nobody can predict exactly what will happen, but one thing is sure: there will be difficult and uncertain moments, people will be scared (as we all are) and they will be extremely cautious about how they will spend their money.

The hope is that sooner or later this moment will be just a bad memory, but we know it's

going to take some time. However, in such cases, time may be fatal for a company.

As in all times of crisis, in the coming months, we will see these two scenarios: on the one hand, there will be companies that do not know how to push people to buy, so they will decide to lower their product prices beyond the limit, to make sales easier for retailers.

On the other hand, there will be companies that will use the value offered to their customers, promoting their products wisely and limiting losses to a minimum.

Whatever the case, the consumer will carefully consider how much he has received compared to what he has paid.

Therefore, if you produce and distribute your products in retail stores, if you want to fight this war and you don't want to pulverize your profits, you have these weapons at your disposal:

- Invest to make your products highly visible in retail stores;
- Instantly communicate the quality and value of your offers;

- Support retailers in the sale and promotion of your products;
- Get the maximum return from every euro spent on promotion and distribution, without wasting or risking resources.

Although each of these elements may seem to be enough to achieve some positive results, it is only the combined and joint use that ensures the complete success of your plans and allows you to thrive even during these difficult times.

There is a tool available to companies that implements all these four aspects at the same time: this tool is the **More Sales with No Hassles** system.

This methodology is based on four main principles:

- 1 Polypro displays, specifically designed to create attractive and professional single sales units inside retailers' stores;
- 2 The Selly guide, a practical and nice guide, which suggests to your retailers some tricks to make the most of the displays for your prod-

ucts, just like an expert category manager of a large supermarket would do.

- 3 The 4 guarantees: each one related to a specific situation that you create when you decide to use displays to increase the sales of your products.
- 4 Pollution Free: the **More Sales with No Hassles** methodology is not only a virtuous system for the economy of companies, but it is also good for the environment and the world where we live.

You can introduce this system into your company today, even with the exclusive rental formula, by carefully distributing cash flows.

In other words, you can pay for your sales tools as sales proceed, without having to pay in advance as usual.

If you are interested and would like to understand how to introduce the **More Sales with No Hassles** system into your sales strategy write to **customerare@polypro.it**

You will receive all the details on how to turn retailers' stores into YOUR best sellers.

Notizie da Polypro/azienda  
per te che sei a capo del marketing e delle vendite della tua azienda.

## Vorresti in un batter d'occhio imprimere nella mente dei consumatori la genuinità e l'origine naturale dei tuoi prodotti ma non hai ancora trovato una soluzione sicura, accattivante ed allo stesso tempo conveniente?



Gli espositori della **collezione WUDLIKE** derivano direttamente dai modelli universali prodotti da Polypro S.p.A. e rappresentano una delle quattro colonne portanti del **sistema Più Vendite con Zero Rotture**.

Questa metodologia ha l'obiettivo di offrire alle aziende uno strumento appositamente studiato per far **umentare le vendite** all'interno dei negozi al dettaglio, **riducendo contemporaneamente i costi di distribuzione**.

Questa metodologia ha l'obiettivo di offrire alle aziende uno strumento appositamente studiato per far **umentare le vendite** all'interno dei negozi al dettaglio, **riducendo contemporaneamente i costi di distribuzione**.



**WUDLIKE**  
collection

- Realizzati con il 73% di materie prime riciclate
- Robusti e di grande impatto visivo
- Consegnati in un piccolo imballo, facili e veloci da allestire

Disponibili solo per produttori/distributori

Con gli **espositori** del sistema **Più Vendite con Zero Rotture** sbaragliare i concorrenti e diventare la scelta preferita dei consumatori non è più un traguardo costoso ed irraggiungibile.

Scopri di più su: [www.bit.ly/wudlike01](http://www.bit.ly/wudlike01)



SCANSIONAMI



## THE ONLY 100% ITALIAN SUGAR SUPPLY CHAIN

Italia Zuccheri is the 100% Italian sugar produced by COPROB, a sugar beet growers cooperative renowned for its comprehensive supply chain management from the field to the end customer. Thanks to its cooperative structure, it is the only sugar producer remained in Italy.

It offers agronomic advice and services to more than 7,000 farms and coordinates the transport of beets from the fields to its two sugar plants in Minerbio (in the province of Bologna) and Pontelongo (in the province of Padua).





**L'UNICA FILIERA DELLO ZUCCHERO ITALIANO AL 100%**

Italia Zuccheri è lo zucchero 100% italiano prodotto da COPROB, l'unica Cooperativa di produttori biotecnologici che si caratterizza per una gestione completa della filiera, dal campo al cliente.

È rimasto l'unico produttore di zucchero in Italia grazie alla sua forma cooperativa.

Offre alle sue 7.000 aziende agricole consulenza agronomica e servizi, e coordina il trasporto delle barbabietole dai campi ai suoi 2 zuccherifici di Minerbio (BO) e Pontelongo (PD).

Lo zucchero prodotto rappresenta la promozione di pratiche agricole sostenibili (oggi anche bio) e garantisce l'ottimizzazione degli indicatori di impatto ambientale a vantaggio del sistema agroalimen-



The produced sugar embodies the promotion of sustainable agricultural practices (now also organic) and guarantees the improvement of environmental impact indicators for the benefit of the national agri-food system as a whole. The produced sugar is certified and traced from the field to the table to increase customer awareness and food safety.

Italia Zuccheri secures 23% of the national supply-demand, 80% of which is destined to the food and beverage industry, and the remaining part goes to artisans, pastry chefs, ice cream makers and large-scale retailers.

Out of social responsibility towards its members, Italia Zuccheri is building integrated supply chain strategies to develop a regulation of the European sector built in favour of beet growing in the North.

[www.italiazuccheri.it](http://www.italiazuccheri.it)



tare nazionale nel suo complesso. È certificato e tracciato dal campo alla tavola per aumentare consapevolezza e sicurezza alimentare dei clienti.

Italia Zuccheri garantisce l'approvvigionamento del 23% del mercato nazionale di cui l'80% destinato all'industria alimentare e delle bevande e la restante parte ad artigiani, pasticceri, gelatieri e Grande Distribuzione Organizzata. Italia Zuccheri, per responsabilità sociale nei confronti dei propri soci, sta costruendo percorsi di filiera integrata per affrontare una regolamentazione del settore europeo costruita a favore della biocoltura del Nord.

[www.italiazuccheri.it](http://www.italiazuccheri.it)



**Continuiamo a prenderci cura delle nostre barbabietole, per garantire al paese l'unico zucchero 100% italiano.**



**Italia Zuccheri**

Design: The Brand Company



**FILIERA CORTA 100% ITALIANA.**

[www.italiazuccheri.it](http://www.italiazuccheri.it)





## FOOD EVOLUTION

### **THE FUTURE ON YOUR PLATE, TO MAKE OUR WORLD A GREENER AND MORE SUSTAINABLE PLACE**

Food Evolution is the result of the Musacchio family's passion who has created a new high quality plant-based food line using a new technology, which allowed them to obtain the same texture and taste of meat. Food Evolution line is composed of plant-based chicken slices, bacon cubes and beef chunks with herbs which are as versatile as meat itself and can be used in a wide variety of recipes.

They are plant-based alternatives to meat which, thanks to their balanced nutritional properties, can be considered unique in Italy and in many other places. You can finally say goodbye to mushy and spongy products and welcome to incredible food which is identical to "fried chicken" or to "crispy bacon". The main aim of this project is to improve people's health,





#### FOOD EVOLUTION

**il futuro nel tuo piatto, per un domani più verde e sostenibile.**

La linea Food Evolution è il frutto della passione della famiglia Musacchio che ha ideato una nuova gamma di alimenti a base vegetale di altissima qualità, realizzati con una nuovissima tecnologia che permette di ricreare la stessa texture della carne ed il medesimo gusto. Nella fattispecie straccetti gusto pollo, dadini gusto pancetta e spezzatino alle erbe gusto manzo. Alternative completamente vegetali al consumo della carne che, grazie alle loro proprietà nutrizionali bilanciate, possono essere considerate uniche in Italia e non solo. Finalmente niente più prodotti mollicci o spugno-



prevent the death and suffering of many animals and reduce global warming.

The Musacchios have been vegetarian and have dedicated their lives to vegetarian diets for over 30 years and they started out with their veggie restaurants in 1979. They also published several best-sellers about veggie and vegan cuisine and sold them all over the world. The Musacchios decided to start their business in Umbria, considered the greenest region in Italy, because it perfectly represents their philosophy based on the respect for the environment. So, they have created a line

si, ma uno splendido alimento assolutamente identico ad un "pollo fritto" o una "pancetta croccante". L'idea è nata con lo scopo di sollevare il pianeta da pratiche produttive oramai insostenibili, favorire la salute delle persone, evitare la sofferenza di molti animali e ridurre il surriscaldamento globale.

I Musacchio, vegetariani da oltre 30 anni e con una vasta esperienza nella gestione di ristoranti veggie, hanno anche pubblicato una serie di best-seller di cucina vegetariana e vegana venduti in tutto il mondo. Hanno scelto la verde Umbria per il loro stabilimento produttivo, essendo questa regione culla del loro pensiero finalizzato al rispetto dell'ambiente. Così hanno dato vita a prodotti 100% vegetali, vegani, sen-

composed of products which are plant-based, 100% natural, vegan, gluten free, high-protein, low in fat, low-carb and easy and quick to cook. For the first time, a "clean label" composed of only 6 ingredients, which is important for people who are looking for natural and healthy products.

No more debates and arguments between vegans and omnivores, but finally products which can satisfy all palates and meet different ethical and environmental needs.

After its debut in Esselunga supermarkets chain in Italy, Metro DE and Aldi UK (which sold more than 350,000 pizzas in 2 weeks with the plant-based bacon cubes as their topping) Food Evolution is ready to face new challenges both in Italy and all over the world, making his way through the big international giants of this market with its 100% "made in Italy" products.

[foodevolution.it](http://foodevolution.it)

za glutine, altamente proteici, con pochi grassi e carboidrati e veloci da cucinare. Per la prima volta, prodotti che possono vantare una "clean label" grazie ad un'ingredientistica cortissima ed una completa assenza di conservanti di alcun tipo.

Niente più diatribe e litigi tra vegani ed onnivori, ma dei prodotti che possono finalmente soddisfare tutti i palati e le varie esigenze etiche ed ambientali.

Dopo la partecipazione a Casa Sanremo 2020 e il lancio sui mercati internazionali, i Musacchio sono determinati ad affrontare nuove sfide, cercando di penetrare sempre di più il mercato italiano dove il concetto di "plant-based" è molto meno consolidato rispetto ai mercati esteri.

Ed è così che annunciano con grande orgoglio il loro debutto in Esselunga, mantenendo alto il concetto di Made in Italy e facendosi strada tra i grandi colossi internazionali del settore.

[foodevolution.it](http://foodevolution.it)



# FOOD EVOLUTION



## #OLTRELACARNE



## 100% VEGETALE



SOLO AROMI NATURALI  
ALTAMENTE PROTEICO  
SENZA GLUTINE

**essent'ial**<sup>®</sup>  
essent-ial.com

## ESSENT'IAL

Essent'ial is an innovative and elegant collection of accessories, characterized by a clean and sober touch. Their linearity makes them necessary complements for home living, office and the leisure time. The Essent'ial collection offers a large range of products everyone with its own personality combining style, colours, materials and creativeness, apparently paper without shape, really they are resistant, washable and elegant.

The rigorous process of workmanship that , thanks to the experience and the passion for the product, guarantee a particular attention to the details.







All this supported by the use of materials and eco-compatible techniques and by a production completely Made in Italy.

Four concepts to describe the brand:

#### **ESSENTIALITY**

Essent'ial is a concept, a lifestyle. A way of living every day with due respect for people, beauty, culture and nature of appreciating their inner essence.

#### **BEAUTY**

Simple, essential forms, given life through the tactile appeal of substance. Flawless details and a focus on quality in terms not just of appearance but of ethical quality, responsible behavior and an unrestrained approach to life. Items for every day life that invent

#### **ESSENT'IAL**

Essent'ial è un'innovativa ed elegante collezione di accessori e la loro linearità li rende complemento indispensabile per la casa, l'ufficio ed il tempo libero.

In modo complementare Essent'ial unisce moda, funzionalità ed essenzialità.

L'elemento caratterizzante della linea Essent'ial ha un tocco pulito e sobrio, frutto di un rigoroso processo di lavorazione che grazie all'esperienza ed alla passione per il prodotto garantiscono un'attenzione particolare ai dettagli.

Tutto questo supportato dall'utilizzo di materiali e tecniche eco-compatibili e da una produzione completamente Made in Italy.

a new form of comfort: the beauty of simplicity.

**SUSTAINABILITY**

Items made from recycled and certified raw material with profound respect for our environment, territory and culture. Completely Italian made, underlining the manufacturing skills and top-level craftsmanship for which our country has always been famed, which must never be forgotten. Working with special organization to support diversity.

**GENUINENESS**

Designing objects for everyday use. Apparently shapeless paper, but actually though, washable, very attractive products. For real homes, full of life.

[www.essent-ial.com](http://www.essent-ial.com)

Sono quattro i concetti che descrivono il brand:

**ESSENZIALITÀ**

Essent'ial è un concetto, uno stile di vita. Per vivere ogni giorni con rispetto verso le persone, la bellezza, la cultura e la natura. Per coglierne l'essenza.

**SOSTENIBILITÀ**

Oggetti realizzati con materie prime riciclate e certificate. Profondo rispetto per l'ambiente, il territorio e la nostra cultura.

**GENUINITÀ**

Progettare oggetti da usare ogni giorno. All'apparenza sembra carta senza forma, in realtà sono prodotti resistenti, lavabili e bellissimi!

**BELLEZZA**

Forme pulite ed essenziali prendono vita dalla matericità: la bellezza della semplicità.

[www.essent-ial.com](http://www.essent-ial.com)

**essent'ial**  
essent-ial.com

ECODESIGN  
MADE IN  
ITALY





## From beer to sanitizer: AB InBev in support of the Italian healthcare system



by  
**Gabriele De Luca**

**W**hile the most dangerous stage of the coronavirus emergency seems to be behind us, we are still a long way from getting back to normality. This is demonstrated, for example, by the shortage of alcohol on the market, at a time when its use is crucial for hygienic purposes. To overcome this shortage, AB InBev - the world's leading beer company owning over 500 brands including Stella Artois, Corona, Leffe and Becks - has transformed its beer production process with barley and hops into hand sanitizer with 70% denatured alcohol. The company was thus able to donate 5,000 litres of detergent to the Lombardy Region and the hospitals of the San Donato Group. The donation is destined to the operators of the healthcare facilities of the Lombardy Region and the hospitals of the San Donato Group who are facing phase 2 of the COVID-19 emergency.

The initiative launched in Italy is part of AB InBev's wider European commitment: the company has donated more than 120,000 litres of hand gel and disinfectants to help communities throughout Europe. The beer

is brewed using locally grown barley and natural ingredients, so it is easy to understand how strong AB InBev's bond with the local area is and how the company is constantly looking for ways to show its solidarity with the community.

"The most dangerous phase of the emergency seems to be finally behind us and we are gradually returning to normality. At this time, now more than ever, we must not let our guard down and we must continue to take all the measures that the authorities have indicated, trying to protect as much as possible the people who are on the front line.

The current situation has put us face to face with a complex and important challenge: transforming the production of beer with barley and hops into the creation of disinfectants. With great commitment, we have decided to take up this challenge and we are delighted to give concrete help to the healthcare system and emergency workers," says Benoit Bronckart, AD Italy and BU President South Europe of AB InBev.



## DALLA BIRRA AL DISINFETTANTE: AB INBEV IN SOSTEGNO DELLA SANITÀ ITALIANA

Se da una parte la fase più difficile dell'emergenza coronavirus sembra ormai alle spalle, dall'altra siamo ancora lontani dal ritorno alla normalità. Lo dimostra ad esempio la penuria di alcool sul mercato, in un momento in cui il suo utilizzo è fondamentale vista la sua importanza per l'igiene. Proprio per far fronte a questa penuria AB InBev, prima azienda di birra al mondo con oltre 500 marchi tra cui Stella Artois, Corona, Leffe e Becks, si è impegnata a trasformare il suo processo produttivo di birra con orzo e luppolo per ricavare dalle riserve ottenute, disinfettante per le mani con il 70% di alcool denaturato. L'azienda ha così potuto donare alla Regione Lombardia e agli Ospedali del Gruppo San Donato 5.000 litri di detergente. La donazione è destinata agli operatori delle strutture sanitarie della Regione Lombardia e degli Ospedali del Gruppo San Donato che stanno fronteggiando la fase 2 dell'emergenza COVID-19.

L'iniziativa avviata in Italia rientra nel quadro più ampio dell'impegno di AB InBev a livello europeo: in tutta Europa l'azienda ha infatti donato più 120.000 litri di gel mani e disinfettanti per aiutare le comunità in cui è profondamente radicata. La birra è prodotta con orzo e ingredienti naturali coltivati a livello locale: è facile intuire, pertanto, quanto sia forte il legame di AB InBev con i territori e quanto l'azienda sia costantemente alla ricerca di modi per mostrare la propria vicinanza alle comunità.

“La fase più complessa dell'emergenza sembra essere finalmente alle spalle e stiamo gradualmente tornando alla normalità. In questo momento, ora più che mai, non dobbiamo abbassare la guardia e dobbiamo continuare ad adottare tutte le misure indicate dalle autorità, cercando di tutelare il più possibile le persone che si espongono in prima linea. La situazione attuale ci ha messo davanti a una sfida complessa e importante: trasformare la produzione di birra con orzo e luppolo in creazione di disinfettanti. Con grande impegno abbiamo deciso di raccogliere questa sfida e siamo lieti, oggi, di fornire un aiuto concreto agli operatori sanitari e di emergenza, attraverso una delle tante iniziative che AB InBev sta portando avanti nel mondo” commenta Benoit Bronckart, AD Italia e BU President South Europe di AB InBev.





## AMICA CHIPS AN ITALIAN STORY

Amica Chips is an Italian company established at the beginning of the '90s. It is very famous in the salted potato chips and savoury snack sector, its 500g pack has been a best seller in Italy for years, and its success is due to the choice of high quality and simple raw materials.

Very attentive to innovation, the company is constantly engaged in studying and developing new packaging technologies, such as the innovative pack called "straight on the table". Through pressure on the upper part, this new packaging turns into a practical container that always stays upright.

In the last few months, the company has also been focused on an intense research and development work for the "KIDS" sector, where it was decided to create a small snack ready to be eaten in a practical packaging including a 95% fruit smoothie and a pack of chips.



# ROCCO IS BACK!



## AMICA CHIPS UNA STORIA TUTTA ITALIANA

Amica Chips è una azienda nata agli inizi degli anni 90, molto conosciuta nel settore chips&snack salati, la referenza delle patatine da 500g è da anni la più venduta in Italia, ed il successo si basa sulla scelta delle materie prime, semplici, ma di grandissima qualità.

Since the launch on the market of Amica Snack and the cheesy Bi-bip version, the numbers have constantly grown, to the point that the company has invested further to produce a 100% recyclable paper external pack.

A high-impact testimonial has been called for the advertising campaign - it's Rocco Siffredi, already linked to the famous brand by another successful story, born in 2006 with a commercial that has become a real cult. Today Rocco Siffredi is back, not only as an actor: he returns as an icon, presenting the same character in dark glasses and a silk dressing gown that is still very much alive in the imagination of Italians today.

The ongoing initiatives and innovations suggested by Amica Chips seem to please the market, which sees the company in constant growth and expansion also abroad, where it records a +28% of sales in 2018, confirming that MADE IN ITALY is always a key driving point.

Thanks to these figures, the company is expected not only to maintain high growth rates but to further increase these results to over 105 million in the next two years.

[www.amicachips.it](http://www.amicachips.it)





Molto attenta all'innovazione è costantemente impegnata a studiare e promuovere nuove tecnologie di confezionamento, come le "dritte in tavola", un nuovo ed innovativo pack che permette tramite una pressione nella parte superiore di trasformare il packaging del prodotto in un pratico contenitore per servire le chips che resta appunto "sempre dritto".

L'ultimo periodo ha visto un intenso lavoro di ricerca e sviluppo anche per il settore "KIDS", dove allo SNACK per antonomasia (le patatine) è stato deciso di affiancare in una pratica vaschetta un piccolo frullato al 95% di frutta, così da creare una piccola merenda pronta al consumo. Dal lancio sul mercato di Amica Snack e dalla sua diversificazione con la versione Bi-bip formaggio i numeri sono in costante crescita, tanto da aver spinto l'azienda ad investire ulteriormente per promuovere un pack esterno 100% in carta riciclabile.

Per la comunicazione è stato chiamato un testimonial di forte impatto... Rocco Siffredi, già legato al celebre marchio da una storia di successo, nata nel 2006 con uno spot diventato un autentico cult.

Oggi Rocco Siffredi torna, non soltanto come attore: torna come icona, riproponendo in chiave attuale il personaggio in occhiali scuri e vestaglia di seta che vive ancora oggi nell'immaginario degli italiani.

Le costanti iniziative e innovazioni che propone Amica Chips pare piacciono al mercato, che vede l'azienda in costante crescita ed espansione anche all'estero, dove registra nel 2018 un +28% delle vendite, segno che il MADE IN ITALY è sempre una caratteristica trainante fondamentale.

Grazie a questi dati ci si aspetta non solo di mantenere alti ritmi di crescita, ma di incrementarli ulteriormente arrivando a superare i 105 MIO entro il futuro biennio.

[www.amicachips.it](http://www.amicachips.it)





## QUALITY AND TRADITION

The estate is owned by the Leopardi Dittajuti family and has been handed down from father to son for many generations. Count Piervittorio Leopardi Dittajuti and his wife Lidia are the owners and coordinators of the entire company.

The earliest documented history of the Leopardi family in the Marche region goes back to the 5th century with the appointment from the Vatican of Leopardo Leopardi to take the position of Bishop of the Roman town Auximum (today Osimo). He established the Christian church in Osimo, but such appointment, made by Pope Innocent I, was not to last long as pagans killed Bishop Leopardi in 405 AD. Bishop Leopardi was a martyr and was later made a saint.





The Winery is located in Le Marche region, in the Conero Riviera and Natural Park, one of the most evocative areas on Adriatic Sea, surrounded by both hills and sea.

In this area the soil is rich in limestone and marl, and with its special geological and climatic features a high quality of grape. The climate is typically Mediterranean, under the influence of the sea and frequent breezes. The temperature has a large leap between the day and the night.

The vineyards: the engine of our winery! are estate owned and extend for about 45 hectares (111 Acres). Yields are extremely low, so to favour quality.

The two main vineyards are planted south from mount Conero: one on the Svarchi farm, in the Numana municipality, and one on the Coppo farm, in the Sirolo municipality. Since 2005 the estate has managed a vineyard in the Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC appellation.

An attentive viticulture, combined with the characteristics of the soils, a grape-growing

favourable climate and adequately exposed vineyards allow high quality crops with constant quality standards. The resulting wines stand out with typicality, elegance and aromatic intensity.

The harvest: is attentively executed by carefully selecting the grapes in the vineyards. The selected grapes are destemmed and pressed softly.

In the resulting must fermentation is induced in temperature controlled stainless steel vats by inoculating selected yeasts, so to preserve the varieties aromas and typicality

The cellar: has been renovated completely in the last years and can be considered an example of modern oenological technology. Thanks to the employed equipments and a perfectly sterile environment, we obtain long lasting and naturally healthy wines.

Since 2018, we are in organic conversion. Tradition joins modernity and Hi-Tec. Con-te Leopardi's cellar is covered in solar panels and uses only eco-friendly machineries, supporting the vineyard's health and growth.





The products: today the estate produces about 250,000 bottles. The flagship is constituted by the Rosso Cònero Doc, obtained from native clones of Montepulciano grapes.

This wine is produced in different versions, differing in harvest periods and fining procedures. FRUCTUS is the youngest and most vinous one, undergoing 6 month stainless steel vat fining and 2 month barrique ageing. VILLA MARINA represents the more traditional stile of the estate. The grapes are picked at a very ripe stage and the wine undergoes 12 month barrique ageing. On another front, CASIRANO Rosso Conero Doc is aged in new french barriques for about 12 months.

Once bottled, it is aged in a controlled temperature cellar for 10 months before release. Its highlights are a solid structure and international taste. PIGMENTO is Conero DOCG Riserva and the estates most important one. It stands out thanks to its complexity and elegance. It is prodiced only in particularly

good vintages from late harvested grapes. After 22-24 months of barrique ageing, it undergoes a full year of bottle fining before being released for sale. In proper cellar conditions, it can be aged for many years.

The estate's white wines are obtained from separately vinified Sauvignon vineyard was planted in 1970 and therefore adapted itself, particularly well to the pedoclimatic situation of Cònero.

Two Marche IGT Sauvignon wines are bottled from this vineyard: BIANCO del COPPO, nicely balanced in its fruit and varietals flavours, and CALCARE, the grapes of which come from a specific area of the Coppo vineyard, where the soil has a particularly calcareous concentration.

This wine is produced in limited quantities and its highlights are its complexity and its intense flavours.

[www.conteleopardi.com](http://www.conteleopardi.com)

# Food industry: predictions for 2020

— by the editorial team

  
**FEDERALIMENTARE**  
 Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



## Export

In the first two months of the year, food exports showed positive figures compared to total exports. However, later on, they lost this position due to the international drop in development and the arrestment of the hospitality industry, followed by its slow and gradual recovery.

In some countries, exports have already dropped between -50% and -80% in March and the first half of April. They have affected the medium-high product sectors that characterise this channel, which offer the best margins to companies and highlight the Made in Italy “character”.

On the other hand, no one can predict when this channel will come back at its full capacity: the only sure thing, unfortunately, is that this will certainly not happen this year.

## Domestic Sales

Once the “stock syndrome” developed among consumers in March and showed its effects in mid-April sales, the reserves stored in the Italians’ sideboards will have to be consumed for real. And this, together with the awareness that the supply chain is solid and supplies are secured, will lead to a decline in domestic purchases.

All the more so, in light of the reduction of purchasing capacity in the country, due to the crisis and the disappearance of foreign tourism.

It is worth mentioning that the “out-of-home” segment has been the only healthy share on the internal market in the last decade, to the point of reaching one-third of total consumption, partially offsetting the constant decline in domestic consumption.

The “hole” in the hospitality industry - although camouflaged at the beginning by the “stock syndrome” - will have a great impact also on production trends.

**Production**

Even if food production had a good start in the first two months of the year and was then supported in March by the “stock syndrome”, it is also destined to decline quickly and significantly. It will suffer from the drop of the internal market which is no longer compensated by the exports support, as always up to now.

**Food Industry - 2020 predictions in figures**

Export value: -15%, with downward risks  
 Internal sales: between -15% and -18% in value; between -12% and -14% in quantity  
 Production: -7-8% in quantity, with downward risks

NOTE: The expected results are all significantly worse than those that emerged after the 2008 financial crisis. The consequences will be long-lasting. 2021 will only partially recover the downturns of 2020. These predictions are very cautious and are based on the timely and solid recovery of activity, with no new coronavirus outbreak.

**SOME CONSIDERATIONS ON THE NATIONAL ECONOMIC DEVELOPMENTS AND THE IMPACT OF THE CRISIS**

To understand the problems of Italian economy it is necessary to examine the evolution of GDP in the long term.

This constant currency value grew by +3.1% over the decade 2000-2010 and then by +0.6% over 2010-2019. The annual growth rate in the first decade was +0.31%, while that of the following period stopped at +0.07%. Over the entire period 2000-2019, the average annual expansion rate is +0.19%.

If we look at the global financial crisis that spread in September twelve years ago, the result is a GDP trend of -1.0% in 2008, due to the impact experienced in the last quarter of that year, and then -5.3% in 2009. The gap was therefore 6.3 points. After a slight rebound of 2.4 points overall in the following two years, the national GDP fell again sharply, both in 2012 (-3.0%) and in 2013 (-1.8%).

Subsequently, GDP no longer showed negative signs, fluctuating between +0.0% in 2014 and +1.7% in

2017, to close with +0.3% in 2019. The result is a dry backward trend between 2019 and 2007, the last year before the crisis, of 4 percentage points.

In 2007, Italy’s industrial production increased by +1.8% compared to 2000, the base year of the period under review. Compared to this maximum threshold, production then fell by -24.3% in the worst year of the crisis (2014), before rising again to -20.2% in 2019. Generally speaking, over the entire period 2000-2019, industrial production in the country fell by 18.8 points, with an average annual drop of 0.99 percentage points.

On the other hand, the food industry’s production responded much better. In the meantime, in 2007 it had increased by +12.4% over 2000. While, later on, it fell by 2.1 points in 2008-2009, and then by 3.3 points in 2011-2013. In 2019 food production increased by +16.2% over 2000, with an average annual rate of +0.85%.

As for exports, past years’ trends have been much better both in terms of food production and in general. We would just point out that, over the period 2000-2019, the export of food processing has almost tripled in current values, while that of the general industry has almost doubled.

The impact of the 2008 crisis caused a drop in exports in 2009. That year registered falls of -4.2% for the food industry, -6.4% for the agro-food industry and -21.4% for the general industry.

These observations have been made not only for historical reasons but also to identify some connections in light of the crisis that the country is suffering now, within the international context. The impact of the crisis will depend on a prompt and solid restart of business activities that is expected shortly. Therefore, any assessment can only be very cautious and subject to strong uncertainty.

However, some considerations can be made from the above. Italy has suffered a heavy and long-lasting economic policy gap, which has massively weighed on the health of the system and which has made it into the current crisis in a critical condition “per se”. The country has entered into the current highly indebted scenario, burdened by 70 billion annual charges for related interest and with a growth rate equal to zero.

Therefore, we can state that Italy is a very fragile country, with no reserves, other than to use the leve-

rage of an even more hypertrophic debt. In 2019 only the deficit was under control, accounting for 1.6% of GDP.

The evident critical situation of the country (the only one in the European Union to be still below the level of GDP in 2007) should have imposed high-impact relaunch policies. On the other hand, apart from the incentives in the field of industry 4.0 and export incentives, very little has been seen.

In particular, it should be noted that this legislature has begun with a GDP in structural distress and has adopted measures that, instead of being development-oriented, have given great resources to unrealistically “equitable” measures such as citizenship income and pension schemes.

Once again, there has been a lack of extended investment incentives.

On the contrary, it has emerged the constant quest for temporary consensus, together with substantial lack of economic culture and the consequent lack of awareness that the first element of equity in a country is represented by growth. This inadequacy is creating plausible premises for the entrance on the governmental scene of strong “technical” personalities, with policymakers moving backwards in the second line.

The impact of the current crisis on the Italian GDP is thus likely to be significantly higher than the 6.3 point fall that emerged at the end of the last decade. It is likely to exceed the two-digit threshold.

Overall exports, even though they showed an expansive pace in the first two months of the year, will probably suffer consequences greater than those linked to the Lehman Brothers crisis. The additional gap in terms of exports compared to that scenario will, unfortunately, be even more pronounced in the food sector. To tell the truth, in the first two months of the year, food exports once again showed a rewarding step compared to total exports. But it will soon lose this temporary advantage and the one shown in the previous crisis. This time it will suffer a perverse synergistic effect, between an international fall in development and a specific stop, and then a very gradual and in any case insufficient recovery of the hospitality industry. In some countries, export cuts have emerged between -50% and -80% for the sectors most linked to the hospitality industry.

They also hit the medium-high product segments that characterize this channel and highlight the Made in Italy “character”. On the other hand, no one can predict when this channel will come back at its full capacity: the only sure thing, unfortunately, is that this will certainly not happen this year.

Industrial production as a whole confirmed the declining trend that emerged at the beginning of 2019. It is therefore destined to grow rapidly, approaching the drop as a result of the previous crisis. On the other hand, during the crisis that SMEs are suffering, the fact that this time the production crisis is non-economic could mitigate its consequences in the long term, allowing a better recovery than the past years.

Industrial production as a whole confirmed the declining trend that emerged at the beginning of 2019. It is therefore destined to grow rapidly, approaching the drop as a result of the previous crisis. On the other hand, during the crisis that SMEs are suffering, the fact that this time the production crisis is non-economic could mitigate its consequences in the long term, allowing a better recovery than the past years.

Although food production had a good start in the first two months of the year and Food production, although it had a good start in the first two months and was then supported in March by the “stock syndrome”, will also decline.

Having exhausted the “stock effect”, already evident in mid-April sales, the reserves accumulated in the Italians’ sideboards will have to be consumed for real. And this, together with the awareness that the supply chain is solid and supplies are secured, will lead to a decline in domestic purchases. All the more so, in light of the decay of purchasing capacity in the country, even though it is dampened by the counter-cyclical qualities of the sector.

The “out-of-home” segment has been the only healthy share on the internal market in the last decade, to the point of reaching one-third of total consumption, partially offsetting the constant decline in domestic consumption. The “hole” in the hospitality industry - although camouflaged at the beginning by the “stock syndrome” - will have a great impact also on production trends. In the final analysis, there will be a significant drop in domestic sales and production, no longer compensated by export support as it has been the case up to now. 🏠



# shapesinevolution



Patented Model

## • Oliena Top

Bruni Glass presents a new line dedicated to olive oil with a capacity of 250, 500 and 750 ml. They are available in antique green and flint glass.

Thanks to our Innovation Center we can customize each bottle to create a unique and original container. The new line enriches Bruni Glass' collection which offers thousands of special products for the gourmet, spirits, wine, beer and home fragrance market.



**bruni glass**  
a **berlin packaging** company

BruniGlass.com  
BruniErben.co.uk  
BerlinPackaging.com

## • Oliena Top

Bruni Glass presenta la nuova linea dedicata al gourmet nelle capacità 250, 500 y 750 ml. Disponibile in verde antico e flint.

Grazie al nostro team dell'Innovation Center è possibile personalizzare ciascuna bottiglia creando così packaging unici e originali. La nuova linea arricchisce la collezione di Bruni Glass, che offre migliaia di prodotti speciali dedicati ai mercati gourmet, distillati, vino, birra e home fragrance.



**VALLEBELBO**  
VINI E SPUMANTI

## A HISTORICAL HERITAGE OF THE PEASANT WORLD

### OUR HISTORY

Few other wineries may claim such a strict connection with the surrounding territory as the Vallebelbo winery. This Agricultural Cooperative, founded in 1956, collects and vinifies the grapes produced by the 160 associated growers, who own about 500 hectares of beautiful vineyards located in the heart of the Langhe hills surrounding Santo Stefano Belbo, recently named as a UNESCO World Heritage site. This wine-growing area is the most important center for the production of Moscato Bianco grapes, which give birth to 3 sweet and aromatic wines, famous all over the world for their uniqueness: Asti DOCG, Moscato d'Asti DOCG and the new born Asti Secco DOCG, all the with Controlled and Guaranteed Denomination of Origin. Everything starts with the utmost respect to territory, nature, biodiversity, environment and ecosystem, and then continues with the constant and continuous search for the highest possible quality. Starting from the strictly selected fruit, the subsequent production steps focus precisely on the exaltation of the same fruit, enhancing all the most characteristic nuances and the most peculiar features. The core of every activity are the innovative cellars, an extremely functional structure equipped with the most modern and state-of-the-art oenological technologies.

### OUR VALUES

We are aware that quality is not only the result of technology application, but above all is the transformation of an excellent raw material, the grapes.





## UN PATRIMONIO STORICO DEL MONDO CONTADINO

### LA NOSTRA STORIA

Poche altre cantine possono vantare un legame così stretto con il territorio che la circonda come la cantina Vallebelbo, una Cooperativa Agricola, nata nel 1956, che raccoglie e vinifica le uve prodotte dai 160 viticoltori associati proprietari di circa 500 ettari di pregiati vigneti situati nel cuore delle Langhe, sulle colline che gravitano intorno a Santo Stefano Belbo da poco nominato come patrimonio UNESCO. Questa zona vinicola rappresenta il più importante centro di produzione di uva Moscato Bianco, con la quale si producono due vini dolci ed aromatici ormai famosi in tutto il mondo per la loro unicità: l'Asti ed il Moscato d'Asti e il nuovo nato Asti Secco, tutti a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Tutto comincia dal massimo rispetto del territorio, della natura, della biodiversità, dell'ambiente e dell'ecosistema, per poi proseguire con la costante e continua ricerca della massima qualità possibile. Partendo dalla materia prima, scrupolosamente selezionata, i successivi



Therefore, Vallebelbo has equipped all the grower partners with qualified agronomic assistance, in order to keep control of the cultivation of vineyards, too. The goal is to guarantee the correct management of the vines, aimed, on the one hand, to have better and better grapes and on the other hand, to reduce the costs of cultivation and the use of anti-cryptogamic treatments. The peasant tradition has merged harmoniously with technology, and artisanship and the passionate pursuit of excellence are managed with commitment and entrepreneurial mentality. This is why Vallebelbo is a company capable of telling the truest peasant soul. Excellent bunches come to the cellar, to be processed exclusively following the strictest rules; the wines that have been generated for years are synonymous of one of the most authentic expressions of Piedmont.

### OUR HILLS

“The skillful processing and continuous improvement of the techniques of cultivation of the Nebbiolo, Moscato and Barbera vines have led to extraordinary results that appear in the splendor of a unique landscape in the world.

The constant and passionate dedication of people who have been cultivating vineyards for generations following traditions and farming knowledge have created a territory of exceptional universal value”. These are the reasons that have led UNESCO to name our hills as a World Heritage Site. In fact, when you think of the Langhe, Roero and Monferrato, sweet hills covered with vineyards come to mind, small villages surrounded by fields, churches and medieval castles, aromas of

passaggi produttivi sono orientati proprio nell'esaltare la stessa materia prima, valorizzandone tutte le sfumature più caratteristiche e i tratti più peculiari. Fulcro di ogni attività è l'innovativa cantina, una struttura estremamente funzionale e dotata delle più moderne e innovative tecnologie enologiche.

### I NOSTRI VALORI

Consapevoli che la qualità non è frutto solo della tecnologia, ma è soprattutto la trasformazione di un'ottima materia prima, cioè dell'uva, la Vallebelbo ha dotato di un'assistenza agronomica qualificata tutti i soci conferitori, in modo di tenere sotto controllo anche la coltivazione dei vigneti. Lo scopo è di garantire una corretta gestione delle vigne finalizzata da un lato ad avere uve sempre migliori e dall'altra a ridurre i costi di coltivazione e l'uso di trattamenti anticrittogamici. La tradizione contadina si è fusa armoniosamente con la tecnologia, e dove la cura artigianale e l'appassionata ricerca dell'eccellenza sono gestite con impegno e mentalità imprenditoriale, Vallebelbo è un'azienda capace di raccontare l'anima contadina più vera. Grappoli eccellenti giungono in cantina, per essere lavorati esclusivamente seguendo le regole più rigide, ne nascono vini che ormai da anni sono sinonimo di una delle espressioni più autentiche del Piemonte.

“**LE NOSTRE COLLINE**” La sapiente lavorazione e il continuo perfezionamento delle tecniche di coltivazione dei vitigni Nebbiolo, Moscato e Barbera hanno portato a risultati straordinari che si manifestano nello splendore di un paesaggio unico al mondo. La costante e appassionata dedizione di persone che da generazioni coltivano i vigneti seguendo tradizioni e sapere contadino hanno creato un territorio di eccezionale valore universale”. Queste sono le motivazioni che hanno indotto l'Unesco a nominare le nostre colline Patrimonio

wine, truffles; a feeling of tranquility mixed with beauty, a microcosm of different environments where man and nature have been going on hand in hand for centuries.

### **GROWING EXCELLENCE**

Excellence is nourished by authentic values, cultivated with love, generation after generation. The continuous search for quality and attention to detail during the entire production process have made Vallebelbo a company that does not forget and never neglects its origins. This is how experience is renewed every day in the wake of tradition. It means to love and care about the excellence of the wine, the integrity of the territory; means continuing to improve, never settling, combining modernity and past and it is thanks to this philosophy that sparkling and still wines are produced with an original and modern expression, capable of understand the new consumer trends. Wines that tell a story, with a unique and unmistakable style.

[www.vallebelbo.it](http://www.vallebelbo.it)

Mondiale dell'Umanità. Infatti quando si pensa alle Langhe, al Roero e al Monferrato vengono in mente dolci colline ricoperte da vigneti, piccoli paesi circondati dai campi, chiesette e castelli medievali, profumi di vino, tartufi; una sensazione di tranquillità mista a bellezza, un microcosmo di ambienti diversi dove uomo e natura da secoli vanno a braccetto.

### **COLTIVARE L'ECCELLENZA**

L'eccellenza si nutre di valori autentici, coltivati con amore generazione dopo generazione. Sono la continua ricerca della qualità e la cura per il dettaglio durante l'intero processo produttivo ad aver reso Vallebelbo un'azienda che non dimentica e non trascura mai le proprie origini. È così che l'esperienza si rinnova ogni giorno nel solco della tradizione.

Vuol dire avere a cuore l'eccellenza del vino, l'integrità del territorio, significa continuare a migliorarsi, non adagiarsi mai coniugando modernità e passato ed è grazie a questa filosofia che nascono spumanti e vini con un'espressione originale e moderna, capaci di interpretare le nuove tendenze dei consumatori. Vini che raccontano una storia, dallo stile unico ed inconfondibile.

[www.vallebelbo.it](http://www.vallebelbo.it)



  
**VALLEBELBO**  
VINI E SPUMANTI

## **Moscato d'Asti Vallebelbo** **ORO delle LANGHE!**



**VALLEBELBO s.c.a.**  
Via Cossano, 2/A  
12058 Santo Stefano Belbo - CN - ITALY  
Tel. +39 0141.844190 - Fax +39 0141.840900  
[www.vallebelbo.it](http://www.vallebelbo.it) - [info@vallebelbo.it](mailto:info@vallebelbo.it)



## THE PLEASURE OF TASTE

The long history of the company coppiello giovanni is the expression of the continuous care to select the best meat.

The constant search for quality and authenticity wick make their products so good so as to fall in love with those who taste them.

Since 1980 the company has carried out four extensions, the most important of wich, in 2012, raised the total area used for processing and packaging of the products to 36000 mq., Obtaining the ifs certification.

Our leading product is the "sfilaccio" of horsemeat and beef, an only topical product that offers genuineness and, at the same time, the convenience of a very simple dish suitable for any occasion.

Our product range has recently been expanded with wurstel 100% horsemeat, a real delicacy to try.

The "sfilaccio" equine, historical product of our company, is produced on an industrial scale reaching 20 tons for month, while the "bresaola" production is around 6 tons for month.

Regarding the beef, the production is much lower, as it refers to a product created for the client that does not consume horsemeat. We talk about 5 tons for month for "bresaola" and 3,5 tons of "sfilaccio".

[www.coppiello.it](http://www.coppiello.it)







## JOE&CO. OFFER A RANGE OF 30 VARIETIES OF OILS

Joe&Co. is a family company, who's always been into the "oil world".

It all started with a family oil mill situated in Umbria and established in 1890 by Raniero Matticari. Then, in 1997, Giuseppe (CEO), his grandson, started specialized the business into vegetable oils, organic and vegan certified, encouraged by his focus and passion.

We now offer a range of 30 varieties of oils, whose have been cold extracted from fruits and seeds, such as: flaxseed (virgin, deodorized, also flavored with lemon and orange), sunflower (virgin, deodorized) safflower, wok, canola, sesame (virgin and roasted), corn, argan, hempseed, avocado, coconut (virgin, deodorized, also flavored with curcuma), sacha inchi, pumpkin (virgin and roasted), rice, grapeseed, camelina and the two blends of omega 3•6 and 3•6•9 along with the classic extra virgin olive oil from various agricultures and also flavored with lemon, chili and truffle. Moreover, to complete our catalogue we offer: white wine, red wine, pomegranate, apple and balsamic from Modena vinegars. Shoyo and Tamari soya sauces and seeds like: flaxseed, chia, pumpkin, sunflower, sesame and mix for salads.

In 2017 we established the Crudolio GmbH in Germany to expand the distribution of Crudolio

brand in the country. Nowadays we count many sales points. Indeed, we just launch the new project of 100 ml handle-bottle oils, which gathers 23 different types of oils and sauces.

Starting from 2019 we import from Sri Lanka organic coconut milk, together with oils previously cited, in order to enlarge the range of traced products. Every item is certified organic and obtained exclusively by physical means without the use of solvents.

A wide range of retail products with their own brands Crudolio and Yes Organic, are also available for private labels.

In 2019 we upgraded in our production plant and packaging, with an investment in the industry 4.0, which lead us to improve our manufacturing capacity from 20.000 bottles/day to 100.000 bottles/day. Thanks to 16 new stainless steel tanks we can guarantee that every step in the production is exclusively dedicated to organic, with an effective quality control system which take care of the traceability and certification of all production cycle.

Due to this innovation we had the chance to work with new important clients.

Joe & Co., our company, ensures product safety, through strict certifications like CCPB, Vegan OK, IFS, Kosher.



Throughout these years the company had the chance to take part to some sectorial competitions and thanks to the ideas of our marketing & quality colleagues the company won:

- 2016, Innovation of the year with "Organic Extra Virgin Olive Oil with White Truffle Aroma"
- 2017, Innovation of the year with "Organic Omega 3•6•9 blend"
- 2018, Product of the year with "Organic Mix for salads seeds"
- 2019, Innovation of the year with "Organic coconut and curcuma extra virgin oil".

Started from the end of 2018 we refurbished the graphic of our Crudolio labels, to let the customer to get better the informations and utilization of our healthy oils. Also the brand doesn't appear no more engaged with the under draw square, but is free and attractive.

Afterwards, also one of our brand, Yes Organic, incurred in a restyle of the logo, that

result better at our major clients, since it appear clear, distinctive and recognizable. From 2020 we decided to invest in the digital sector, renovating at first our websites ( [www.crudolio.it](http://www.crudolio.it) / [www.yesorganic.it](http://www.yesorganic.it) / [www.joeandco.it](http://www.joeandco.it) ) as there was the necessity to completely modernized the communications with customers and clients, started from the products' description, to add a page dedicated to the recipes.

Last but not the least, during the covid-19, when our company was fortunately still working, we understood we could give something concrete to our clients. Some of them were unable to work due to the lockdown and once reopened they must adapt their businesses to the new hygiene-laws. We reply with the new line of single-doses for the Ho.Re.Ca. industries. Three items have been develop: Extra Virgin Olive Oil (10 ml) , White Wine Vinegar and Balsamic Vinegar From Modena I.G.P. (5 ml).

We will continue to lend our ear to clients, always, as they are part of the company, together with our team.



Check the new [www.crudolio.it](http://www.crudolio.it)



## CHICZA, THE CHEWING-GUM THAT IS GOOD FOR THE PLANET

In a competitive market such as chewing gum, EcolBio Srl has proudly launched from the beginning into the revolution triggered by the Mexican Chicleros, exclusively distributing a chewing-gum unique in the world, completely biodegradable and organic certified. In addition to these special features, Chicza is also gluten and lactose free, Kosher certified and therefore 100% vegetable.

For the Chiclero Consortium, producers of Chicza, it was not easy to arrive at this result that speaks of quality, social redemption, sacrifice, passion, immense work and great vision. It is not a coincidence that this extraordinary 100% organic chewing-gum has won and continues to win important Awards and Honours at national and international level, including the first in chronological order the Award for "Best New Organic food" at "Natural and Organic Products Festival" in London in 2009.

The marketing of Chicza offers innumerable advantages for the environment, for the Consumer and for Municipal Administrations. Thanks to the activity of the Chicleros, the true guardians of the Selva Maya, is preserved the 2nd largest forest in the world, considered one of the green lungs of





#### CHICZA, IL CHEWING-GUM CHE FA BENE AL PIANETA

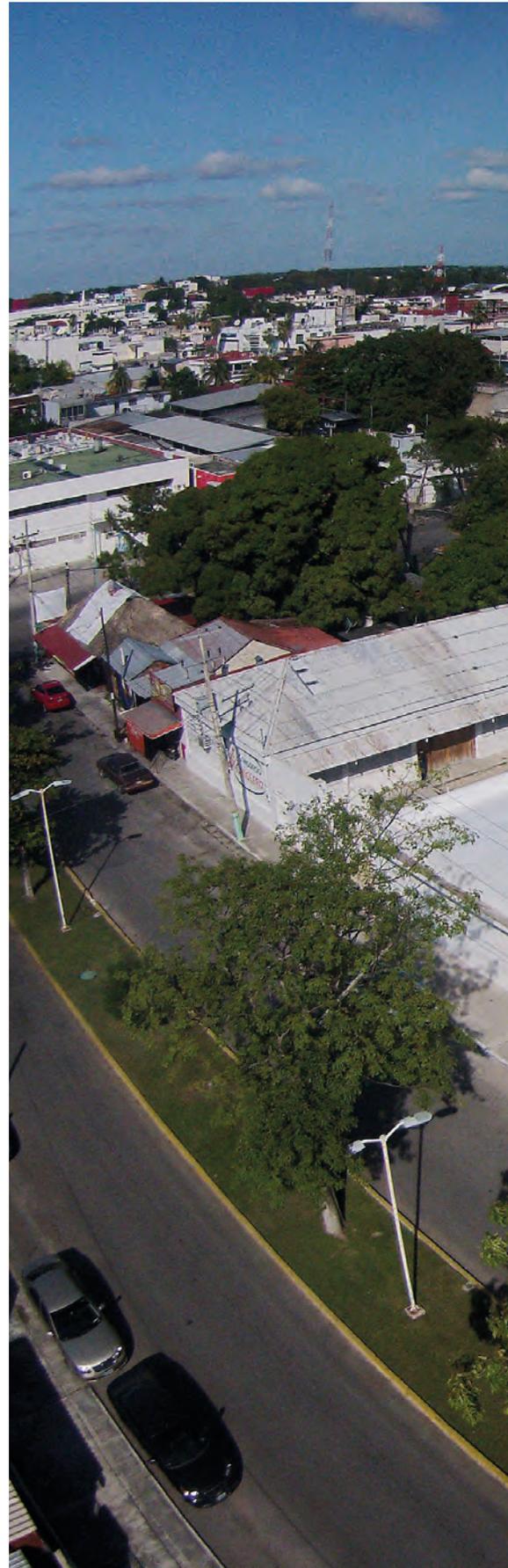
In un mercato competitivo come quello dei chewing-gum, la EcolBio Srl si è orgogliosamente lanciata sin dall'inizio nella rivoluzione innescata dai Chicleros Messicani distribuendo in esclusiva una gomma da masticare unica al mondo, completamente biodegradabile e certificata biologica. Oltre a queste speciali peculiarità Chicza è anche priva di glutine e lattosio, certificata Kosher e quindi vegetale al 100%.

Per il Consorzio Chiclero, produttori di Chicza, non è stato semplice arrivare a questo risultato che parla di qualità, riscatto sociale, sacrificio, passione, immenso lavoro e grande visione. Non a caso questa straordinaria gomma da masticare 100% biologica ha vinto e sta continuando a vincere importanti Premi e Riconoscimenti a livello nazionale e internazionale, tra i quali per primo in ordine cronologico troviamo il premio come "Miglior Nuovo Alimento Biologico" al "Natural and Organic Products Festival" di Londra del 2009.

La commercializzazione di Chicza offre innumerevoli vantaggi per l'ambiente, per il Consumatore e per le amministrazioni Comunali. Grazie all'attività dei Chicleros, i veri guardiani della Selva Maya, si preserva la II° foresta al mondo per estensione, considerata uno dei polmoni verdi del nostro Pianeta dopo la foresta Amazzonica, e l'intero ecosistema lì presente. Oltretutto masticando Chicza si ridurrebbe dra-

our planet after the Amazon forest, and the entire ecosystem present there. 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. In fact according to official data of an authoritative study carried out in a transparent manner by Comieco in collaboration with the GMI (Green Management Institute) only in Italy are 23 thousand tons of waste that are generally not correctly disposed and abandoned on the streets every year. And all this would have a cost for the municipal administrations, if forced to intervene, equal to 16,4 billion euros of public money only to remove those odious multicolored spots that are seen in the squares, sidewalks and streets of many cities. The Chicza chewing-gum is available in a 30-gram format, containing 12 squares, distributed in natural food stores and organic supermarkets, and in the 4-gram format, containing 2 squares. The tastes currently on the market, all strictly organic certified, are Mint, Lime, Mixed Berry, Spearmint, Cinnamon and the novelty of 2020, the new Coffee flavor. The ingredients currently present in Chicza are organic gum base, organic evaporated sugar cane juice in powder, organic glucose, organic Agave syrup and various organic flavours. But the absolute novelty will be the market launch for the second half of 2020 of the new sugar-free format in the flavors Mint and Lemon, which will once again be the first and only chewing-gum in the world organic certified, 100% biodegradable and sugar-free!

[chicza.it](http://chicza.it) - [ecolbio.it](http://ecolbio.it)





sticamente l'inquinamento ambientale causato dai chewing-gum convenzionali che impiegano da 5 a 7 anni per biodegradarsi nell'ambiente. Infatti secondo dati ufficiali di un autorevole studio svolto in maniera trasparente dalla Comieco in collaborazione con la GMI (Green Management Institute) solo in Italia sono 23 mila le tonnellate di rifiuti che generalmente non vengono smaltite correttamente e abbandonate per strada ogni anno. E tutto questo avrebbe un costo per le amministrazioni Comunali, se costrette ad intervenire, pari a 16,4 miliardi di euro di soldi pubblici solo per rimuovere quelle odiose macchie multicolori che si vedono nelle piazze, nei marciapiedi e nelle strade di molte città.

Il chewing-gum Chicza è disponibile nel formato da 30 grammi, contenente ben 12 quadratini, distribuito nei negozi di alimentazione naturale e supermercati biologici, e nel formato da 4 grammi, contenente 2 quadratini. I gusti attualmente presenti sul mercato, tutti rigorosamente certificati biologici, sono Menta, Lime, Frutti Rossi, Menta Verde, Cannella e la novità del 2020, il nuovo gusto al Caffè. Gli ingredienti presenti attualmente in Chicza sono gomma base biologica, succo biologico di canna da zucchero evaporato in polvere, glucosio biologico, sciroppo biologico di Agave e i vari aromi biologici. Ma la novità assoluta sarà il lancio sul mercato per la seconda metà del 2020 del nuovo formato senza zucchero nei gusti Menta e Limone, che sarà ancora una volta il primo ed unico chewing-gum al mondo certificato biologico, 100% biodegradabile e sugar-free!

[chicza.it](http://chicza.it) - [ecolbio.it](http://ecolbio.it)

# Food loss and waste: comparing regulations

The Food WAYste platform, designed by LCA Studio Legale, allows you to compare the food laws of 14 countries



by  
**Chiara Natalucci**

**F**ood waste represents a global challenge that has reached terrifying dimensions: one-third of the food produced globally is lost or goes to waste. Prof. Nicola Lucifero, Partner of LCA Studio Legale and Head of Food Law Department, explains: "In absolute terms, this amount translates into 1.3 billion tons of food lost or thrown away every year. With a high environmental price: food waste is responsible for about 6% of greenhouse gas emissions". Consumer awareness is only part of the problem. It is, in fact, possible to make a difference throughout the entire food chain, but often producers and distributors are subject to regulations. Facing the problem of "food waste" and "food loss" from a normative point of view is the mission of "Food WAYste", the new project managed by the food department of LCA Studio Legale with the collaboration of an international team of professionals from the legal, consulting and product design sector. The project, created as part of the Global Legal Hackathon, promoted by the Financial Times, was presented internationally last month to promote a further approach to the issue of food waste.

"Food WAYste" allows you to look up the regulations of each country and to compare the legislations of 14 different countries. The new platform has been designed using the innovative "design thinking" model, with a simple and user-friendly graphical interface that makes even the most complex regulations accessible to all users.

"Legislation differs from country to country - explains Nicola Lucifero - while some countries do not even have one. Moreover, there are no shared guidelines for players in the sector and, since there is no adequate knowledge of the law, there is no awareness among operators about the business incentives they could access. The current health emergency has further complicated the picture, highlighting the importance of these issues". The epidemic situation has further underlined the non-sustainability of a food system where several issues are intertwined: pressure on natural resources, climate change, health and energy. The "Food WAYste" project, the world's first legal directory for food operators, was born with the idea that society has to face these challenges with a systemic logic, not a sectoral one. The proposed solution is, therefore, an implementable prototype that deals with the problem of awareness of operators and the issue of food waste from a systemic point of view, starting from the regulation of food law.

## PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI: NORMATIVE A CONFRONTO La piattaforma Food WAYste, ideata da LCA Studio Legale, permette di comparare le leggi di 14 Paesi

Lo spreco alimentare è una sfida globale che ha raggiunto dimensioni spaventose: un terzo del cibo prodotto a livello globale viene sprecato o buttato. Come spiega il prof. Nicola Lucifero, Partner di LCA Studio Legale e Responsabile del Dipartimento di Food Law: "In valori assoluti, questa quota si traduce in 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecato o buttato ogni anno. Con un prezzo in termini ambientali non indifferente: lo spreco di cibo è responsabile di circa il 6% delle emissioni di gas serra". La sensibilizzazione del consumatore rappresenta solo una parte del problema. È infatti possibile fare la differenza lungo tutta la filiera agroalimentare, ma spesso produttori e distributori sono vincolati dalle normative. Affrontare il problema del "food waste" e del "food loss" da un punto di vista normativo è l'obiettivo di "Food WAYste", il nuovo progetto curato dal dipartimento food di LCA Studio Legale con la collaborazione di un team internazionale di professionisti provenienti dal mondo legale, della consulenza e del product design. Il progetto, nato nell'ambito del Global Legal Hackathon, promosso dal Financial Times, è stato presentato a livello internazionale il mese scorso con l'obiettivo di promuovere un ulteriore approccio alla questione dello spreco alimentare.

"Food WAYste" permette di consultare le normative dei singoli paesi e consente di confrontare le giurisdizioni di ben 14 paesi diversi. La nuova piattaforma è stata progettata attraverso l'innovativo modello del "design thinking", ricorrendo a un'interfaccia grafica semplice e intuitiva così da rendere accessibili a tutti gli utenti anche le normative più complesse.

"Le legislazioni sono differenti da paese a paese - chiarisce Nicola Lucifero - mentre in alcune nazioni sono addirittura assenti. Inoltre, non esistono linee guida condivise per i player del settore e, non essendoci un'adeguata conoscenza della legge, non c'è consapevolezza da parte degli operatori circa gli incentivi a livello di business ai quali potrebbero accedere. A complicare ulteriormente il quadro è intervenuta l'attuale emergenza sanitaria, che ha ulteriormente rimarcato il rilievo di queste tematiche". La circostanza critica ha messo ancor più in risalto l'insostenibilità di un sistema alimentare in cui si intrecciano diverse problematiche: la pressione sulle risorse naturali, i cambiamenti climatici, la salute e l'energia. Il progetto "Food WAYste", prima legal directory mondiale per i food operator, nasce con l'idea che queste sfide debbano essere affrontate dalla società con una logica di sistema, non in modo settoriale. La soluzione proposta è quindi un prototipo implementabile che affronta in un'ottica sistemica la problematica della sensibilizzazione degli operatori e il tema dello spreco alimentare partendo dalla disciplina del diritto agroalimentare.

# 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.

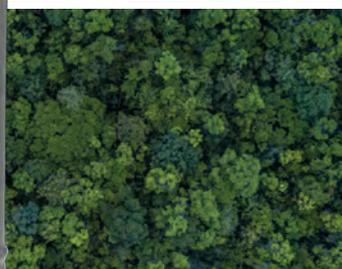
*The projects chosen by the company are realized in developing countries and must have SOCIAL PROMOTION and ECONOMIC VIABILITY values for the local populations.*

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](http://WWW.FIORENTINIFIRENZE.IT)





## OLEIFICIO FIORENTINI FIRENZE

a family dedicated to  
olive oil since 1946

Founded in 1996, Fiorentini Firenze SPA is specialized in processing, bottling-packaging and storing extra virgin olive oil for a large clientele that now includes some of the most important Italian and European retail chains as well as the main food industry multinationals.

The company has modern bottling-packaging lines and it exports private label products all over the world. Our first steps on the foreign markets began in 1998 with the United States and then with Germany in 2001. Since then, we have grown by more than 20% annually, to the point that we passed the thirty million bottles mark in 2007. Growth has remained constant, in fact at the end of 2015 the number of bottles sold exceeded 40.000.000 for a total turnover of 136 million Euros broken down as follows: 65% to the international market, mainly Germany, United States, France, Canada, Australia, Japan, China, Bosnia Herzegovina, Netherlands, Norway, India, Romania, Russia, England, Croatia, Switzerland and Austria, and the remaining 35% to the domestic market. Today, Fiorentini Firenze S.p.A. is one of Italy's major marketers of bottled extra virgin olive oil. To satisfy





our clients' needs, Fiorentini Firenze selects and purchases extra virgin olive oil from more than 150 growers, 200 olive presses and co-operatives in Italy and in the entire Mediterranean basin.

THE STORAGE WAREHOUSE of Fiorentini Firenze is one of the biggest olive oil warehouses in Italy with a capacity of almost 8 million liters at a temperature guaranteed by an air conditioning system (18-22 °C). The company's storage capacity is equal to 7,164 tons which is necessary for processing activities, divided into 69 stainless steel silos of different capacities (from 16 to 500 tons). The storage plant is one of the first in Italy to be equipped for the new nitrogen Preservation technology and Cold Cycle Processing. The silos containing the oil are filled with Nitrogen in order to prevent oxidation and keep temperatures low.

Our sourcing team directly and continuously monitors the main production and the export markets to guarantee our customers the quality and the quantity of olive oils with the most competitive prices. The identity of each extra virgin olive oil originates from the blend-





ing process used. This is the most important and delicate phase, certainly the one that requires the highest degree of sensitivity in terms of taste, professionalism and experience. The composition of the Blend makes it possible to obtain a product which is ready for the bottle and that has the chemical and organoleptic characteristics demanded by the client. Quality is the cornerstone of Fiorentini Firenze philosophy. We proudly invest in Quality testing laboratories and test panels in order to obtain the most important international certification.

The CYCLE OF PRODUCTION is composed by the most modern equipment for bottling and packaging and by 5 bottling lines with an average capacity of 10.000 bottles per hour. With this kind of equipment, we work hard to get to know our customers and to satisfy them according to their needs and preferences which are influenced by the different markets and segments. To this purpose, we pioneer and develop quality packaging, which is often created specifically to meet the customers' preferences and requirements with endless options in terms of materials, formats, capsules and labeling. Our vast portfolio of olive oil packaging ranges from PET packs of between 125 ml and 5 liters, to glass bottles holding between 250 ml and 1 liter, as well as tins of between 3 litres and 5 liters and ceramic bottles between 250 ml and 750 ml. Fiorentini Firenze olive oil is ENVIRONMENTAL FRIENDLY thanks to the use of at least 40% of energy coming from renewable sources but more over with new project of EVOO Climate Friendly, first time in Eu for an EVOO with environmental impact ZERO. See more on adv!

[www.fiorentinifirenze.it](http://www.fiorentinifirenze.it)



## CECCHIN ANDREA AND CARLO FOOD LABORATORY

The taste is that of fresh pasta. The secret is a passionate love that has kept all the genuine characteristics of the homemade product, made with fresh ingredients that remind forgotten flavours.

The doughs are the result of exclusive recipes developed within the company: durum wheat semolina, water, seasonal vegetables and the culinary tradition of Veneto - all this contributes to exalt the product up to our tables for a tasty and rich daily menu.

Choosing the best flours, which help the pasta to be compact and rough, fresh eggs and the most genuine ingredients, Pastificio



### 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, acqua, verdure di stagione e la tradizione culinaria veneta contribuiscono 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 tutta veneta, eseguita con sapiente arte ai massimi livelli di qualità e servizio.

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

Si va dalla pasta fresca all'uovo, ai tortelloni e ravioli ripieni con le verdure di stagione. Dai cappelletti e fagottini al prosciutto crudo, alle crespelle pronte da mettere in forno, 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 vent'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.





Cecchin is a symbol of a homemade production all over Veneto, made with skilful art at the highest levels of quality and service.

Managed by Andrea and Carlo Cecchin, the esteemed family-run artisan laboratory- which nonetheless makes use of modern production processes - boasts a varied and carefully selected range of homemade products, carefully selected with some specialities of the house.

They range from fresh egg pasta to tortelloni and ravioli filled with seasonal vegetables.

From cappelletti and dumplings filled with ham to ready-to-bake crespelle with a variety of delicious fillings. From potato or pumpkin gnocchi to sweet tortelli stuffed with custard and jams.





Everything is made in the name of genuineness. The business began twenty years ago, when two brothers, Andrea and Carlo Cecchin, decided to start a new adventure in a sector that had always fascinated them and that they knew very well.

The two brothers ran the business on their own, following both the production and the commercial side; later on, thanks to the success they achieved, some trusted people joined the company.

At first, the products were sold mainly in shops, delicatessens and restaurants of the area, but later on, also the big distribution started to appreciate them and now they can be found also in the best supermarkets.

Some years ago, the historical headquarters of Galliera Veneta moved to Tezze sul Brenta, near the production plant.

In both plants, there are cutting-edge equipment and machinery, which allow artisanal processing, with the best working standards in total respect of HACCP and hygiene requirements.

Both plants are IFS certified.

[www.pastacecchin.it](http://www.pastacecchin.it)



I due fratelli gestivano tutto da soli, seguendo sia la parte della produzione che quella del commercio; in seguito, grazie al buon successo riscosso, entrarono a far parte dell'azienda anche alcune persone di fiducia.

I prodotti, inizialmente, venivano commercializzati soprattutto nei negozi, gastronomie e ristoranti della zona, successivamente, anche la grande distribuzione li ha apprezzati ed ecco che ora, si trovano anche presso le migliori catene di iper e supermercati.

Da qualche anno, la sede storica di Galliera Veneta si è spostata a Tezze sul Brenta, vicino all'unità produttiva già presente.

In ambedue gli stabilimenti, 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; entrambi gli stabilimenti sono certificati IFS.

[www.pastacecchin.it](http://www.pastacecchin.it)



## THE MAGIC OF A PLACE

Our supply chain produces Parmigiano Reggiano cheese in a mountainous area where our cattle are fed with organically certified fodder coming from local lands, near the production area.

### ANIMAL WELL-BEING

Maximum care and attention are paid to the well-being of our animals from a nutritional point of view and in terms of hygiene and sanitary conditions. The structures housing the animals are excellent and respect the required space for freedom of movement, with access to outdoor pastures.

### THE PROCESSING

Zero kilometre food products are processed on-site avoiding a significant impoverishment of milk due to transport: this process gives life to a product that can be qualified as **HOMEMADE**. As for the salting process, cheese wheels stay in the vats for a lower amount of time than traditional standards resulting in a lower amount of sodium. It's also worth mentioning the absence of lactose due to the cheesemaking process.

### THE QUALITY OF MILK

Both the quality of our milk and its processing make **HOMEMADE** Parmigiano Reggiano DOP a product rich in omega-3 fatty acid, also thanks to the introduction of flax in cattle diets. Particular attention is also paid to the identification of contaminating elements to guarantee the maximum healthiness of the product. With no added preservatives



### LA MAGIA DI UN LUOGO

Il Parmigiano Reggiano della nostra filiera è prodotto in zona montana e i nostri bovini sono alimentati con foraggi scelti prevalentemente a certificazione biologica e provenienti da terreni della zona di produzione.

**IL BENESSERE DEGLI ANIMALI** Massima cura e attenzione sono rivolte al benessere degli animali, non solo dal punto di vista nutrizionale ma anche grazie alla struttura che ospita gli animali in condizioni igienico-sanitarie ottimali, rispettando gli spazi necessari per la libertà di movimento e dando loro la possibilità di accedere a pascoli esterni.

### LA LAVORAZIONE

La lavorazione a km zero permette una trasformazione in loco evitando, come invece spesso avviene, l'impoverimento del latte dovuto ai trasferimenti: per questo TUTTO IN CASA si chiama così.

La salatura delle forme avviene con una minore permanenza nelle vasche rispetto agli standard tradizionali, comportando un ridotto contenuto di sodio. Da non sottovalutare l'assenza di lattosio dovuta al processo di caseificazione del latte.

### LA QUALITÀ DEL LATTE

La qualità del nostro latte e della sua lavorazione fanno del Parmigiano Reggiano Dop TUTTO IN CASA un prodotto con un alto livello di Omega 3, grazie ai semi di lino somministrati ai

## i Formaggi D.O.P.



[www.bonilauri-cantarelli.it](http://www.bonilauri-cantarelli.it)

LA BONTÀ  
DI CHI SA  
COSA FA





and rich in nutrients, our cheese has a unique concentration of vitamins, proteins, calcium and mineral salts.

**HOMEMADE** Parmigiano Reggiano is very tasty and easy to digest because our quality comes from doing things right.

The features that make HOMEMADE Parmigiano Reggiano unique are:

- HIGH OMEGA-3 CONTENT
- LOW SODIUM LEVEL
- PARATUBERCULOSIS-FREE

HOMEMADE Parmigiano Reggiano DOP is the best product of Nonno Bruno's supply chain, made with great care by people who genuinely love nature and respect tradition. The long-standing experience in the cheesemaking sector has given life to a product of certified quality through all stages of the production process.

[www.bonilauri-cantarelli.it](http://www.bonilauri-cantarelli.it)

bovini. Particolare attenzione è rivolta anche alla ricerca di elementi contaminanti per garantire la massima salubrità del prodotto. Senza additivi e ricco dal punto di vista nutrizionale, il nostro formaggio ha una concentrazione unica di vitamine, proteine, calcio e sali minerali.

Il Parmigiano Reggiano **TUTTO IN CASA** è gustoso e assolutamente digeribile, perché la nostra è la bontà di chi sa cosa fa.

Le peculiarità che rendono unico il Parmigiano Reggiano TUTTO IN CASA sono:

- ALTO CONTENUTO DI OMEGA 3
- IPOSONDICO
- PROVIENE DA UN ALLEVAMENTO INDENNE DA PARATUBERCOLOSI

Prodotto di vanto della Filiera di Nonno Bruno, il Parmigiano Reggiano Dop TUTTO IN CASA nasce dalle sapienti mani di chi ama la natura nel modo più autentico e nel rispetto assoluto delle proprie origini. La lunga esperienza nel settore ha dato forma a un prodotto di certificata qualità in ogni passaggio produttivo.

[www.bonilauri-cantarelli.it](http://www.bonilauri-cantarelli.it)



# oncaffè

*Accendi  
la tua pausa*



[www.oncaffè.com](http://www.oncaffè.com)



## ON CAFFÈ

On caffè srl is an important Italian company that produces coffee capsules compatible with main systems on the market, in the versions: Compostable, Biodegradable, Thermoformed, Aluminum.

The company established in 2017 is based on the know-how of the founding members with important experience in the sector since the early 90s. Thanks to the recent establishment of the company, the production plants are among the most recent and technological machinery in the sector, which allows On caffè srl to serve customers among the most important in Europe.

The company's core business is the packaging for third parties of capsules compatible with the formats Lavazza a Modo Mio, Lavazza Firma, Lavazza Blue,

In addition to the new e technological Nespresso compatible capsules Compostable and biodegradable, which can also be customized on the body of the capsule itself becoming an important one

also a marketing tool, all while maintaining the best quality and properties of coffee for an optimal cup result.

All our capsules are oxygen barrier. The packaging is done by passing through degassing systems with transport always in nitrogen systems, please consult our website

[www.oncaffè.com](http://www.oncaffè.com)



# oncaffè

Accendi  
la tua pausa



#### ON CAFFÈ'

On caffè srl è un'importante realtà Italiana che produce capsule di caffè compatibili con i principali sistemi in commercio, nelle versioni: Compostabili, Biodegradabili, Termoformato, Alluminio.

L'azienda costituita nel 2017 si basa sul know-how dei soci fondatori con importante esperienza nel settore dagli inizi degli anni 90.

Grazie proprio alla recente costituzione dell'azienda gli impianti produttivi sono tra i più recenti e tecnologici macchinari del settore, che permette alla On caffè srl di servire clienti tra i più importanti d'Europa.

Il core Business dell'azienda è il confezionamento conto terzi di capsule compatibili con i formati Lavazza a Modo Mio, Lavazza Firma, Lavazza Blue, oltre alle nuove e tecnologiche capsule compatibili Nespresso Compostabili e biodegradabili, che possono anche essere personalizzate sul corpo della capsula stessa diventando un importante strumento anche di Marketing, il tutto mantenendo la miglior qualità e proprietà del caffè per un risultato in tazza ottimale.

Tutte le nostre capsule sono a barriera d'ossigeno. Il confezionamento avviene passando attraverso impianti di degasaggio con trasporto sempre in azoto. Per la visione degli impianti vi invitiamo a consultare il nostro sito internet

[www.oncaffè.com](http://www.oncaffè.com)



## CRAFT BEER, GREEN AREAS AND LOTS OF LIVE EVENTS IN CATANIA WITH BIRRIFICIO NAMASTÉ

The Microbrewery Namasté Srls was founded in 2014, to produce high-quality craft beer using only selected products that meet specific requirements in terms of organoleptic properties and geographical features.

Currently, the production takes place in a structure as described below:

- 800 sqm of covered area, which includes the executive offices, marketing and customer care office, tasting room, conference room, teaching area, warehouses for the raw materials storage;





- 200 sqm of a garden for the production of vegetables destined to the food area;
- 1,500 sqm of handling area for personal car parks and loading and unloading vehicles;
- 3,300 square meters of the park with an area destined to host live concerts, theatre events and open-air cinema, located in the province of Catania;
- CCIAAA (Chamber of Commerce, Industry, Agriculture and Artisanhip) membership.

[www.birrificionamaste.eu](http://www.birrificionamaste.eu)

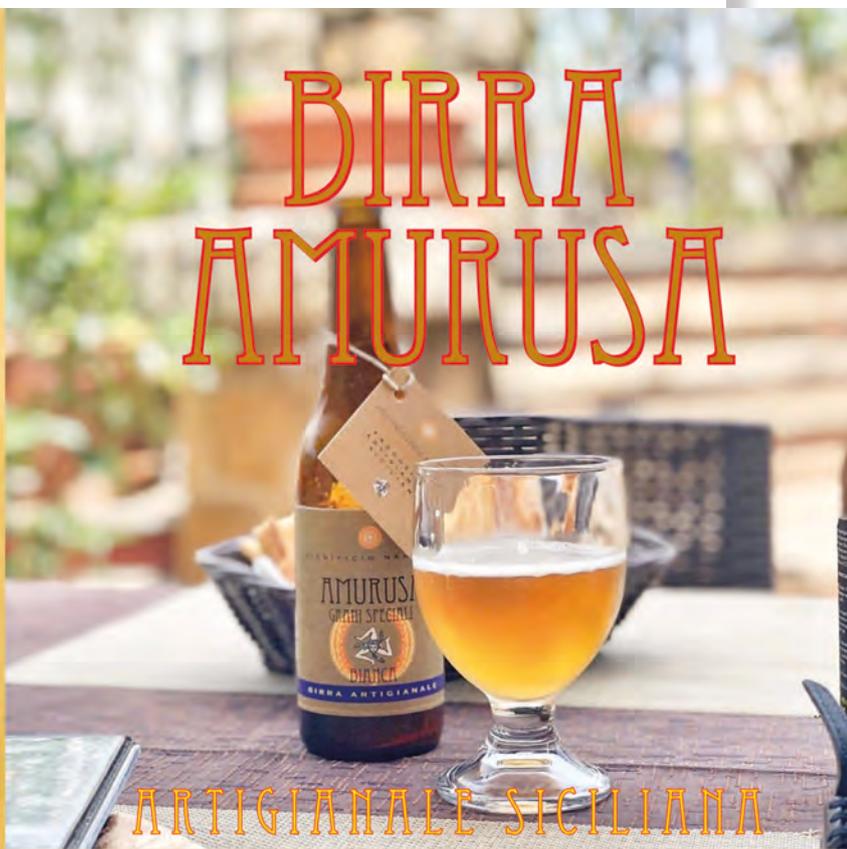
## BIRRA ARTIGIANALE, AREE VERDI E TANTI EVENTI LIVE A CATANIA CON IL BIRRIFICIO NAMASTÉ

Il Microbirrificio Namasté Srls nasce nel 2014, con l'obiettivo di produrre una birra artigianale di alta qualità attraverso l'utilizzo di prodotti selezionati e rispondenti a precisi requisiti in termini di caratteristiche organolettiche e territorialità.

Attualmente la produzione avviene in una struttura così come di seguito descritta:

- 800 mq - su area coperta, nella quale sono presenti uffici direzionali, ufficio marketing e customer care, sala degustazione, conference room, area didattica, magazzini per lo stoccaggio materie prime;
- 200 mq - orto per la produzione di materie prime destinate all'area food;
- 1.500 mq - area di movimentazione destinata a parcheggi personale e a transiti mezzi carico e scarico;
- 3.300 mq - parco verde con area destinata ad ospitare concerti live, manifestazioni teatrali e cinema all'aperto, sita in provincia di Catania;
- Iscrizione CCIAA.

[www.birrificionamaste.eu](http://www.birrificionamaste.eu)



Sede e Stabilimento di produzione: Aci Catena (CT)  
 L.go Adriano Olivetti - ex via Elemosina - Parco Namasté  
 Tel. +39 095 3789408 - WatthApp +39 393 6945561  
 Web: [birrificionamaste.eu](http://birrificionamaste.eu) - E.mail: [info@birrificionamaste.com](mailto:info@birrificionamaste.com)





## MOLINO FILIPPINI DA TRE GENERAZIONI SPECIALIZZATI NELLA LAVORAZIONE DEL GRANO SARACENO

In Valtellina, nel cuore delle Alpi, da tre generazioni lavoriamo diverse materie prime, la maggior parte delle quali senza glutine. Siamo specializzati nella lavorazione del Grano Saraceno, un vero e proprio super food ricco di principi nutritivi e naturalmente senza glutine. Ricco di fibre, minerali e vitamine, il Saraceno è una buona fonte di carboidrati non raffinati a lento assorbimento e ha un alto valore biologico grazie al suo contenuto proteico; contiene tutti gli aminoacidi essenziali di cui abbiamo bisogno e ha il doppio di lisina che invece scarseggia nei cereali. Riscoperto sulle tavole degli italiani, oggi è considerato un indispensabile alleato della nostra salute. Di Grano Saraceno offriamo farine, cereali, preparati per pane&pizza e per dolci, cous cous nonché i principali piatti della tradizione gastronomica valtellinese come la Polenta Taragna o i Pizzoccheri. Le nostre farine per Polente, in particolare, sono tra i fiori all'occhiello della nostra offerta. L'amore per la buona tavola e per le migliori materie prime ci hanno spinto negli anni ad allargare la nostra lavorazione: per cui non solo Grano Saraceno, ma anche Mais, Amaranto, Miglio, Teff, Legumi, Quinoa e molto altro in farina, cereali, soffiati, cous cous e preparati per pane&pizza e per dolci.

La serietà con cui lavoriamo si manifesta in un iter produttivo di cui andiamo davvero fieri: accordi di-

retti con i nostri coltivatori, impianti di ultima generazione certificati 4.0, un processo produttivo totalmente senza allergeni, controlli di qualità eseguiti sia dal nostro laboratorio interno sia dai migliori enti certificatori esterni e una tracciabilità "from farm to fork" sono gli elementi principali che ci permettono di garantire la massima qualità. L'attenzione all'ambiente per noi si manifesta in una costante ricerca iniziata oltre 30 anni fa, momento in cui abbiamo deciso di investire nell'agricoltura biologica e di offrire ai nostri clienti una linea dedicata.

Farine con diverse granulometrie, decorticati, fiocchi e soffiati li offriamo sia per il consumo domestico che per quello industriale (formati disponibili: cisterne, big bag da 1000 kg e sacchi da 1 a 25 kg) dando la possibilità alle aziende che lo desiderano di usufruire del servizio Private Label. La nostra decennale esperienza, un team altamente specializzato e processi e impianti all'avanguardia ci permettono di customizzare il prodotto in base agli standard richiesti da ogni cliente.

[www.molinofilippini.com](http://www.molinofilippini.com)





**SISTEMA DI MARCATURA / CON TECNOLOGIA LASER – MARK / PER LA MARCATURA DI PROSCIUTTI / FRESCHI, COTTI, STAGIONATI / PER LA MARCATURA DI FORME DI FORMAGGIO FRESCO E STAGIONATO SULLO SCALZO / LA MARCATURA LASER SIGNIFICA / TRACCIABILITÀ COMPLETA DEL PRODOTTO / MARCHIO INCANCELLABILE / DURANTE I PROCESSI DELLE LAVORAZIONI / MARKING SYSTEM / WITH LASER TECHNOLOGY - MARK LASER / FOR THE MARKING OF HAMS / FRESH, COOKED SEASONED / LASER MARKING MEANS / TRACCIABILITÀ COMPLETA PRODUCT / MARK INDELIBLE DURING THE PROCESS OF WORKING**

## M3000 JOBS AND A 20 MILLION INVESTMENT:

### **PAM Group and Retailpro Spa land in Southern Italy**

Pam Franchising - part of the Pam Group - has signed a partnership agreement with RetailPro S.p.A., a new reality on the Italian retail scene, intending to develop a major investment plan in Campania: 20 million euros for 2020 and a program that includes the opening of 100 stores in Southern Italy in January 2021 and the prospect of 3000 jobs for the two years 2020-2021. "We are very pleased to have signed this partnership agreement because it allows us to develop 3 types of shops to meet our customers' different habits and lifestyles, sharing our mission, values and an important development plan for the coming years", says Andrea Zoratti, CEO of Pam Franchising. "This is a new relationship model that link companies, entrepreneurs and territory and that represents a real innovation in the modern Italian distribution scenery". Gio-

### **3000 POSTI DI LAVORO E 20 MILIONI DI INVESTIMENTO INIZIALE:**

#### **Gruppo PAM e Retailpro Spa sbarcano nel Sud d'Italia**

Pam Franchising - società del Gruppo Pam - ha siglato un accordo di Partnership con RetailPro S.p.A., una nuova realtà nel panorama del retail in Italia, con l'obiettivo di realizzare un ingente piano di investimenti in Campania: 20 mln di euro per il 2020 e un programma che prevede per gennaio 2021 l'apertura di 100 punti vendita nel sud Italia e la prospettiva di 3000 posti di lavoro per il biennio 2020-2021. «Siamo molto soddisfatti di aver siglato questo accordo di partnership societaria che permette di sviluppare le 3 tipologie di formati di punti di vendita Pam per incontrare le diverse abitudini e i diversi stili di vita dei clienti, condividendo missione, valori ed un importante piano di sviluppo per i prossimi anni - dichiara Andrea Zoratti, Consigliere Delegato di Pam Franchising - Un nuovo modello di relazione tra imprese, imprenditori e territorio che rappresenta una vera innovazione nel panorama della moderna distribuzione Italiana». Giovanni Domenico Barbano, Direttore Generale e Amministratore Delegato RetailPro, spiega che la sua azienda sta «lavorando alla

*continua a pagina 177*

# Parmalat launches a new B2C e-commerce platform for online shopping

## Deliverti designs the official online shop of the historic Parma brand

by  
**Chiara Natalucci**



**P**armalat creates its virtual store tailored for its customers in collaboration with Deliverti, a Roman company active in the full outsourcing management of e-commerce projects. Deliverti has supported Parmalat in all phases of infrastructure design, from the implementation of logistics and distribution processes to the management of post-sales aspects with its dedicated customer care. The result is a user-friendly portal that makes the purchasing quick and secure. Giulio Cupini, General Manager of Deliverti, who in recent years has had the first-hand experience of the evolution of the e-commerce in Italy, commented: "When we started in 2016 it was difficult to talk about e-commerce in Italy, but today the situation has considerably changed. It's not enough to develop a site, you have to think about the overall commercial strategy, this is why Parmalat chose our know-how". As data confirm, during the health emergency and the subsequent lockdown, there has been a radical change in the way Italians do their shopping. Online demand for some food products has increased exponentially, reaching unprecedented peaks. Also, Netcomm statistics confirm that the whole food & beverage sector has recorded an increase in the demand for digital purchases of 130% between January and May 2020. Parmalat's strategic decision to increase the possibilities of contact with its customers by opening up to digital sales is based on this assumption, with the awareness that this new way of buying online is not only a temporary phenomenon but has been an opportunity for consumers to experience a new purchasing channel, which has proven to be convenient, safe and fast. The new online shop designed by Parmalat in collaboration with Deliverti includes not only Parmalat-branded products but also products of the Lactalis Group, of which Parmalat has been a member since 2011: Santal, Galbani, Chef and Zymil. The digital infrastructure of the new B2C e-commerce platform has been designed and engineered to provide a secure purchasing method that is in line with market policies. Parmalat has decided to focus on the reliability of certified payment systems, thus ensuring all its online customers an even more fluid and reliable purchasing process.

### PARMALAT LANCIA UNA NUOVA PIATTAFORMA E-COMMERCE B2C PER LA SPESA ONLINE

**Deliverti progetta lo shop online ufficiale dello storico marchio parmensei**

Parmalat realizza il suo negozio virtuale fatto su misura per i suoi clienti in collaborazione con Deliverti, società romana attiva nella gestione in full outsourcing di progetti di e-commerce. Deliverti ha affiancato Parmalat in tutte le fasi di progettazione dell'infrastruttura, dall'implementazione dei processi logistici e distributivi alla gestione degli aspetti post-vendita con il proprio customer care dedicato, creando un portale user-friendly che permette di acquistare i prodotti in modo veloce e sicuro.

Giulio Cupini, General Manager di Deliverti, che in questi anni ha toccato con mano l'evoluzione del mondo dell'e-commerce in Italia, ha commentato così la nascita della collaborazione con Parmalat: "Quando abbiamo iniziato nel 2016 era difficile parlare di e-commerce in Italia, ma oggi la situazione è nettamente cambiata. Non basta sviluppare un sito, bisogna ragionare sulla strategia commerciale complessiva, è questo che Parmalat ha cercato nel nostro know-how". Come confermano i dati, durante l'emergenza sanitaria e il successivo lockdown si è assistito a un radicale cambiamento nel modo in cui gli italiani fanno la spesa. La domanda online di alcuni prodotti alimentari è aumentata esponenzialmente raggiungendo picchi senza precedenti. Anche le statistiche Netcomm ribadiscono come tutto il settore food & beverage abbia registrato un incremento nella richiesta di acquisti digital del 130% tra gennaio e maggio 2020. La scelta strategica di Parmalat di incrementare le possibilità di contatto con i suoi clienti aprendosi alle vendite digitali parte da questo presupposto, con la consapevolezza che questa nuova modalità di acquisto on-line non sia solo un fenomeno momentaneo, ma sia stata l'occasione per far provare ai consumatori un nuovo canale di acquisto, che si è rivelato comodo, sicuro e anche veloce. Nel nuovo shop online pensato da Parmalat in collaborazione con Deliverti sono presenti non solo i prodotti a marchio Parmalat, ma anche tutti quei brand che fanno riferimento al Gruppo Lactalis di cui Parmalat fa parte dal 2011: Santal, Galbani, Chef e Zymil. L'infrastruttura digitale della nuova piattaforma e-commerce B2C è stata pensata e progettata in modo da garantire una modalità di acquisto sicura e in linea con le policy di mercato. Parmalat ha infatti deciso di puntare sull'affidabilità dei sistemi di pagamento certificati assicurando in questo modo a tutti i suoi clienti online un percorso di acquisto ancora più fluido e affidabile.

# FRITTO DI MARE

## INFARINATO

anelli di totano e  
code di mazzancolle



UNITI DALLA STESSA PASSIONE: L'ECCELLENZA.

[www.visindustrie.com](http://www.visindustrie.com)

# RIPARTI CON GUSTO!

Una croccante novità  
dal fresco sapore di mare



pronto in pochi minuti



continua da pagina 175

vanni Domenico Barbano, General Manager and CEO of RetailPro, explains that his company is "working on the creation of a widespread sales network, carefully selecting entrepreneurs, giving special attention to the shop environment and the products as well as to the services, with a working idea that prefers quality to quantity and the identification of strategic locations. The two main ingredients of the marketing recipe, pricing and assortment, are mixed to meet the needs and desires of our future customers, with a series of commercial innovations that meet the needs of the territory where we will open the historic PAM brand".

At the basis of this partnership, there is the shared intention to offer a new shopping experience, able to meet the needs of a new type of consumer, who is increasingly

creazione di una rete vendita capillare, con un'attenta selezione degli imprenditori, una cura particolare per l'ambiente punto vendita e per i prodotti e i servizi che andremo ad offrire, attraverso un lavoro di sviluppo che predilige la qualità alla quantità con l'individuazione di location strategiche. Le due leve principali del marketing mix, pricing e assortimento, sono costruite per soddisfare bisogni e desideri dei futuri shoppers, con una serie di novità commerciali che rispondano alle esigenze del nuovo territorio in cui porteremo la storica insegna PAM».

Alla base della partnership vi è dunque l'obiettivo condiviso di offrire una nuova esperienza di spesa, capace di soddisfare le esigenze di una nuova tipologia di consumatore, sempre più esigente ed informato.



altromercato

## SUGAR ALTROMERCATO, EVERY GRAIN COUNTS.

Altromercato, creator of socially and environmentally sustainable fair trade supply chains for over 30 years, produces high quality products and offers a wide range of sugars of unique features from the point of view of both the biodiversity of their origins and the direct high-value added supply chains for farmers and consumers.

Since the 1990s, Altromercato has pioneered the import of sugar cane, gaining over time an important recognition by consumers, in particular with organic **raw cane ones such as Mascobado, Dulcita and Dorada.**

For Altromercato, between raw materials and consumer products, sugar represents an important part of its activity. **The organic sugar sold accounts for 70% of the total sugars amount.**

The supply chains of Altromercato stand out for their **fair trade cooperation projects**, such as those that have allowed the building of independent sugar factories in Ecuador, Paraguay and of mills in the Philippines.

The work of cooperation and direct relations goes hand in hand with the choice to be part





#### ZUCCHERO ALTROMERCATO, OGNI GRANELLO CONTA.

Altromercato, **creatore di filiere equosolidali**, socialmente ed ambientalmente sostenibili da oltre 30 anni, realizza prodotti di alta qualità e propone un'ampia gamma di zuccheri dalle caratteristiche uniche dal punto di vista della biodiversità delle origini e delle filiere dirette ad alto valore aggiunto per i coltivatori e per i consumatori. Fin dagli anni 90 pionieristicamente Altromercato ha importato lo zucchero di canna guadagnando nel tempo un'importante riconoscibilità da parte dei consumatori in particolare con quelli **integrali biologici come Mascobado, Dulcita e Dorada**.

Per Altromercato, tra materie prime e prodotti al consumo, lo zucchero rappresenta un'importante parte della propria attività. **Lo zucchero biologico venduto rappresenta il 70% sul totale degli zuccheri.**

Le filiere Altromercato dello zucchero si distinguono per i **progetti di cooperazione equosolidale** come ad esempio quelli che hanno permesso la costruzione di zuccherifici indipendenti in Ecuador, Paraguay e di mulini nelle Filippine.

Il lavoro di cooperazione e di relazione diretta si affianca alla scelta di far parte di un sistema di garanzia che rispetta i principi fondanti di **WFTO - Organizzazione Mondiale del Commercio Equo e Solidale**. Gli zuccheri Altromercato hanno il WFTO Label che certifica le organizzazioni e **garantisce l'intera filiera, dalla produzione**



of a guarantee system that respects the founding principles of **WFTO–World Fair Trade Organization**. Altromercato sugars have the WFTO Label that certifies organizations and **guarantees the entire supply chain, from production to sale**, responding in this way to the growing demand for ethical guarantees from the most attentive consumers. Moreover, Altromercato works with an Ethics Review Committee, an independent authority with an ethical supervision function on producers.

The production of the Altromercato sugar has a high social impact: it involves thousands of farmers and more than 30 cooperatives in **7 countries, Philippines, Ecuador and Colombia** (with raw and organic sugars **Mascobado, Dulcita, Dorada being the specialty of Altromercato**), **Mauritius and Paraguay, Costa Rica, Cuba** (with centrifuged raw sugars **Picaflor and Demerara**).

Moreover, the production of Altromercato cane sugar is **highly sustainable**, the majority of which is organic, with very low mechanization and all the residues of the cane being used as fuel in a logic of circular economy.

For all these reasons, many players of the Italian food industry have found a reliable partner in Altromercato for the purchase of raw material in the realization of **Corporate Social responsibility projects**.

Altromercato, indeed, acts as guarantor both towards the final consumer and the partners involved in the control of the entire supply chain, to achieve an economy of impact i.e. a way of acting that creates value and sensitivity at an environmental, social and economic level.

[www.altromercato.it](http://www.altromercato.it)



Delia Maria Lopez De La Cruz,  
48 anni socia di Copropap Ecuador  
e produttrice di zucchero Dulcita  
Foto ©Beatrice De Blasi



**alla vendita**, rispondendo così alla crescente domanda di garanzie etiche da parte dei consumatori più attenti. Altromercato inoltre lavora con un Comitato di valutazione etica, organo dotato di autonomia e con funzione di vigilanza etica sui produttori. La produzione di zucchero Altromercato è ad alto impatto sociale: coinvolge migliaia di coltivatori e più di 30 cooperative in **7 paesi, Filippine, Ecuador e Colombia** (con gli zuccheri integrali biologici la vera **specialità di Altromercato Mascobado, Dulcita e Dorada**), **Mauritius e Paraguay, Costa Rica, Cuba** (con gli zuccheri grezzi **centrifugati Picaflor e Demerara**). Le produzioni di zucchero di canna Altromercato sono inoltre **altamente sostenibili**, la maggior parte biologiche nelle quali la meccanizzazione è molto bassa e si utilizzano tutti i residui della canna come combustibile in una logica di economia circolare.

Per tutti questi motivi molti attori dell'industria alimentare italiana hanno trovato un partner affidabile in Altromercato per l'acquisto della materia prima nella realizzazione di **progetti di Corporate Social Responsibility**. Altromercato infatti si pone come **garante** sia verso il consumatore finale sia verso i partner coinvolti nel presidio di tutta la filiera, **per realizzare un'economia d'impatto ovvero di un agire che crea valore e sensibilità a livello ambientale, sociale ed economico.**

[www.altromercato.it](http://www.altromercato.it)



VITICOLTORI ASSOCIATI  
VINCHIO - VAGLIO SERRA



## VINCHIO E VAGLIO SERRA

**After the emergency, Vinchio Vaglio Serra is coming back with the same "mission" THE QUALITY**

"If you can't buy our quality wines at the winery, we deliver them directly to your home." This is how Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra reacted to the sanitary emergency in the last two months. Even if we had to close our shop for safety reasons, the result was definitely positive and has shown the loyalty of our consumers to our brand and the efficiency of home deliveries at reasonable shipping costs to private, wholesalers and convenience stores. This will remain our main focus for the next few weeks during the « phase two ».

The slogan as always is quality, first of all of the wines and of course of the whole management of the winery which should not be limited to the winemaking and commercialisation of these exceptional fruits cultivated on the Unesco Barbera hills. The other concern is the protection, the enhancement and



### VINCHIO E VAGLIO SERRA

**Dopo l'emergenza è sempre la qualità la "mission" di Vinchio e Vaglio Serra**

"Se la qualità non potete acquistarla in Cantina, ve la portiamo a casa noi". Così la Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra ha risposto all'emergenza sanitaria degli ultimi mesi.

Una risposta che, a punto vendita chiuso per ovvi motivi di sicurezza, ha avuto un riscontro decisamente positivo a dimostrazione della provata fedeltà di consumo dei clienti della Cantina e dell'efficienza del servizio di consegna a domicilio che ha fornito e continua a fornire, a prezzi assai contenuti va detto, sia i privati, sia grossisti e negozi.

Ancora una volta, dunque, la parola d'ordine è stata quella della qualità, del vino prima di tutto, ma anche della gestione complessiva della Cantina che, come è noto, va ben al di là dei momenti di vinificazione e commercializzazione degli straordinari frutti delle Colline del Barbera Unesco, ma si occupa anche, con grande attenzione, di salvaguardia e valoriz-



VINI DI QUALITÀ DA OLTRE 60 ANNI  
VITICOLTORI ASSOCIATI  
**VINCHIO - VAGLIO SERRA**



**NON RINUNCIARE ANCHE ALLA QUALITÀ**



0141 95.06.08



ordini@vinchio.com



#tiportoilvinoacasa



Consegna a casa tua





the full accessibility to the territory. The overall quality of Cantina di Vinchio e Vaglio refers to its Crus with a particular attention to the widespread everyday DOC wines which are mainly packaged in bag-in-box. Nearly fifteen years ago, we have been pioneers in Piedmont to believe in this eco friendly and innovative packaging. We start the « phase two » reopening our shop with all safety protocols for our customers and workers. As soon as the restrictions due to the coronavirus will loosen, our shop will be the departure point of « the Path of the Nests », an equiped nature trail which brings to the Natural Reserve of Val Sarmassa and at the Bricco where in the next few days we will inaugurate a Giant Bench "Big Bench" with an amazing overview on the surrounding hills and the montain chain of Monviso.

[www.vinchio.com](http://www.vinchio.com)

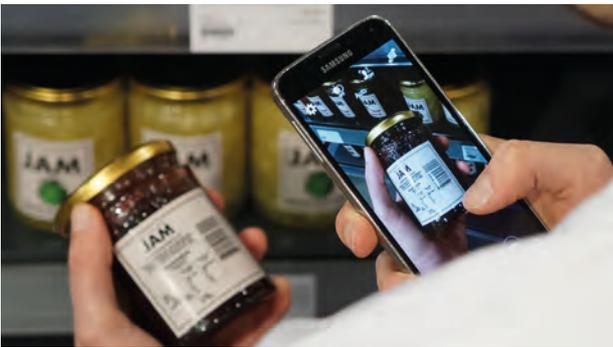
zazione del territorio nella sua accezione più ampia. E quando si parla di qualità è di quella "diffusa" a cui ci si riferisce: curare, è ovvio, i grandi crus, ma tenendo in conto particolare anche i prodotti di consumo quotidiano.

Di qui la grande richiesta di vini confezionati in bag-in-box, del cui utilizzo la Cantina di Vinchio e Vaglio è stata un'antesignana e ancora oggi una delle poche che non teme di "imbottigliare" con questo sistema tutte le Doc che lo consentono. La qualità diffusa cui prima si accennava.

Nel segno della ripresa, ai primi di Maggio è tornato a funzionare a pieno ritmo, adeguato ai protocolli previsti per la sicurezza dei clienti e degli operatori, il punto vendita che, alla luce dell'attenuarsi delle restrizioni da coronavirus, è nuovamente il luogo di partenza del "Sentiero dei Nidi", un percorso naturalistico attrezzato che dalla Cantina porta alla Riserva della Val Sarmassa ed al Bricco su cui sarà inaugurata tra pochi giorni una Panchina Gigante "Big Bench" con "annesso" stupendo panorama sulle colline circostanti e sul gruppo alpino del Monviso.

[www.vinchio.com](http://www.vinchio.com)

# The collaboration between PAC2000A and Scandit has resulted in an innovative system to simplify order picking for customers online shopping



by  
*Gabriele De Luca*

**W**ith the Covid-19 emergency, many of the 1400 sales outlets belonging to PAC2000A, the world's largest Conad cooperative operating in Umbria, Lazio, Campania, Calabria and Sicily, have launched additional services for order collection and home delivery to best meet the new requirements created by the global pandemic.

This choice has led to a significant increase in the workload for store staff. It is to cope with this increase, guaranteeing as many home deliveries as possible, that PAC2000A has entered into a partnership with Scandit, a leading company in computer vision and augmented reality business solutions. The result is a cutting-edge system that allows the staff to scan items during the shopping collection phase, generating QR codes, which can be read by the cash register scanner to quickly and easily get the receipt. Thanks to the QR code scan, shop staff save precious time to better meet the demands of more people stuck at home. The result of the Scandit-Pac2000A collaboration, created to handle the emergency and respond to the likely changes in customers' buying habits, could lead to the enabling of the Scandit solution on all PAC2000A stores and directly on the smartphones of the point of sale.

## DALLA COLLABORAZIONE TRA PAC2000A E SCANDIT NASCE UN INNOVATIVO SISTEMA PER SEMPLIFICARE L'ORDER PICKING PER LE SPESE A DOMICILIO DEI CLIENTI

Con l'emergenza Covid-19 molti tra gli oltre 1400 punti di vendita di PAC2000A, la maggiore cooperativa del mondo Conad presente in Umbria, Lazio, Campania, Calabria e Sicilia, hanno attivato dei servizi supplementari per la raccolta ordini e consegna a casa per far fronte nel modo migliore alle nuove esigenze imposte dalla pandemia globale. Questa scelta, ha comportato naturalmente un forte aumento del carico di lavoro per il personale dei punti vendita. È proprio per far fronte a questo aumento, garantendo il maggior numero possibile di consegne a domicilio, che PAC2000A ha avviato una collaborazione con Scandit, azienda leader nelle soluzioni enterprise di mobile computer vision e realtà aumentata. Il risultato è un moderno sistema che consente al personale di scansionare gli articoli durante la fase di raccolta della spesa, generando un codice QR, che può essere letto dallo scanner della cassa per ottenere lo scontrino in modo rapido e semplice. Grazie alla scansione codice QR, il personale di negozio o i volontari risparmiano tempo prezioso, utile per soddisfare le richieste di un numero maggiore di persone bloccate a casa. Il risultato della collaborazione Scandit-Pac2000A, nata per gestire l'emergenza, ma anche per rispondere ai probabili cambiamenti delle abitudini d'acquisto dei clienti, potrà portare all'abilitazione della soluzione Scandit su tutti i negozi di PAC2000A e direttamente sugli smartphone del personale di punto di vendita, per consentire una ripresa graduale e diffusa.



**BADIA DI MORRONA**  
T O S C A N A

## BADIA DI MORRONA WINE AND MUCH MORE

Located among the Pisan Hills between Pisa and Florence, Badia di Morrone is one of the four abbeys founded by the counts of Fucecchio. A wealthy family named Gaslini Alberti acquired ownership of the estate in 1939 and, with great foresight and passion, gave life to a wine-growing and wine-producing business covering a total area of 600 hectares in a small village called Terricciola, in the province of Pisa. Today the estate includes about 110 hectares of vineyards - mainly Sangiovese vines - and are cultivated respecting the environment, the ecosystem and the territory's biodiversity.

40 hectares are destined to the farm's olive trees, for which the company has recently got a Pieralisi oil mill of the latest generation, also making it available to other small producers of the area. 250 hectares of arable land are at the service of the hunting reserve (400 hectares) since the crop is used to feed wild boars and mouflons to reduce the use of feed. The estate has a total of 120 beds distributed in 8 structures, including villas and apartments. Finally, the restaurant called "La Fornace" (the furnace) offers a menu that includes "zero kilometres" raw materials because it uses the meat coming from the farm's reserve and the vegetables and fruit from the farm garden.

At the Badia di Morrone, the cellars have been constructed on six different levels, but this will not be immediately evident because they are almost completely below ground thanks to work, much desired by the Gaslini Alberti family, aimed at fully





### BADIA DI MORRONA – NON SOLO VINO

La Badia di Morrone, situata al centro del comprensorio della Colline Pisane tra Pisa e Firenze, è una delle quattro Badie fondate dai Conti di Fucecchio. La famiglia Gaslini Alberti acquisì la proprietà della tenuta nel 1939 e, con grande lungimiranza e dedizione, diede vita a un'attività vitivinicola estesa su una superficie di seicento ettari complessivi, situati nel territorio del comune di Terricciola, in provincia di Pisa.

Oggi l'azienda comprende circa 110 ettari di vigneti che ospitano prevalentemente viti di sangiovese e che vengono gestiti rispettando l'ambiente, l'ecosistema e la biodiversità. 40 ettari sono destinati agli oliveti aziendali e recentemente l'azienda si è dotata di un frantoio Pieralisi di ultima generazione, aperto anche ai piccoli produttori della zona. 250 ettari di seminativo sono al servizio dei 400 ettari di riserva di caccia, il cui prodotto viene utilizzato per alimentare cinghiali e mufloni al fine di diminuire l'utilizzo di mangimi. La tenuta ha a disposizione un totale di 120 posti letto distribuiti in 8 strutture, fra ville e appartamenti. Infine la locanda "La Fornace" offre una cucina che prevede materie prime a km 0 perché utilizza la cacciagione della riserva aziendale accompagnata dalle verdure e dalla frutta dell'orto aziendale.

A Badia di Morrone la cantina è su sei livelli, ma è quasi completamente interrata grazie ad un lavoro rispettoso dell'ambiente



respecting the surrounding environment and landscape. You will enter initially into the fermentation area with its temperature-controlled stainless steel tanks and you will already find yourself at the second level, the bottling facilities are below. Two flights of stairs will take you to the third level, where there are other fermentation tanks, smaller in size, utilized for the production of the white wines. On the fourth level you will enter into the large round space which houses the oak casks and small oak barrels utilized for the aging of the estate's most important wines. You will then arrive at the fifth level where the cement tanks, which many consider particularly suitable for the stocking of the wine before it will be bottled. This is, as well, the level of the estate's shop where visitors will be able to taste and acquire all of the Badia di Morrona products, including the extra-virgin olive oil. The floor above, which houses the estate "vinsantaia", the space where the Vin Santo is aged, and is not open to visits.

The estate is open seven days a week for guided visits, though only with an obligatory advance reservation.

You can also request the price list and have your products delivered to your home.

Contacts for information, orders, costs, and reservations:

By telephone +39 0587-658505

extension 2-3 during office hours,

or by e-mail: [clienti@badiadimorrone.it](mailto:clienti@badiadimorrone.it)





voluta dalla famiglia Gaslini Alberti. Le visite guidate partono dall'area vinificazione con le sue vasche termo condizionate, e poi si passa al secondo livello (sotto c'è l'area imbottigliamento), due rampe di scale per salire al terzo livello dove ci sono altre vasche in acciaio, ma più piccole, destinate ai vini bianchi. Al quarto livello la grande sala rotonda dove botti e barrique consentono l'evoluzione dei principali vini aziendali. Si arriva poi al quinto piano dove si trovano le vasche di cemento, preziose per lo stoccaggio dei vini in pre imbottigliamento. Siamo anche a livello del negozio dove è possibile assaggiare e acquistare tutti i prodotti dell'azienda, olio extra vergine compreso. Al piano superiore la vinsantaia (non visitabile).

L'azienda è aperta tutti i giorni per le visite guidate purché su prenotazione che è obbligatoria.

Si può anche richiedere il listino e i prodotti verranno consegnati a casa

Per informazioni, costi, ordini e prenotazioni:

Tel. 0587-658505 – interno 2-3 orario ufficio

**E-mail: [clienti@badiadimorrone.it](mailto:clienti@badiadimorrone.it)**



CANTINA  
BIANCHINI

## MONOCULTIVAR

### RAGGIOLA

Medium-intense fruit aroma recalling artichoke leaf, green tomato and unripe almond in a very definite way. When tasted, at the palate it is complex, clear is the flavour which is sweet at the beginning, then turning into spicy and lightly bitter: an harmonious, fragrant, full-bodied and rich oil.

Suggestions for use:

Raw: very particular dishes of the Mediterranean kitchen.

### LECCIO

Clear and herbaceous fruit aroma, with floral reflexions. When tasted, at the palate it expresses good fluidity and gustatory persistence associated to well-balanced and modulated sweet, light bitter and spicy flavours.

Suggestions for use:

Raw: fish, white meat, cooked vegetables, bruschette (toasted bread).  
For cooking: roasts and fries.

### CUVÉE

Blend of one-type oils (Raggiola, Leccio, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Maurino) in various proportions coming from the most qualified chemical composition and organoleptic quality. Intense fruit





## MONOCULTIVAR

### RAGGIOLA

Aroma di fruttato medio-intenso che richiama nettissima la foglia di carciofo, il pomodoro verde e la mandorla acerba. Al palato é complesso, netto il gusto che, inizialmente dolce vira verso il piccante e l'amaro: un olio armonico, fragrante, vigoroso e ricco.

Impiego suggerito:

Crudo: piatti molto raffinati della cucina mediterranea.

In cottura: arrosti e frittate.

### LECCIO

Aroma di fruttato deciso ed erbaceo, con note di floreale. Al palato esprime una buona fluidità e persistenza gustativa accompagnata da ben modulati ed equilibrati toni di dolce, amaro e piccante.

Impiego suggerito:

Crudo: pesce, carni bianche, verdure cotte, bruschette.

In cottura: arrosti e frittate.

### CUVÉE

Blend di oli monovarietali (Raggiola, Leccio, Frantoio, Moraiolo,



ph. marco bargnesi

aroma with characteristics of great clearness and organoleptic complexity. Fascinating are the beautiful lively green colour and the fruit fragrances which are elegant, extremely intense, with scents of fresh leaves, almond, tomato and artichoke. When tasted, you can appreciate the exemplary harmony and nice vigour made lively by the well evident spicy-bitter components. Suggestions for use: Raw: vegetable and herbaceous soup, barbecued red meat, carpaccio, dip made of olive oil, fresh salads.

For cooking: roasts and fries.

### ARYSTOTELE

The fruity extra virgin olive oil is characterized by an intense and persistent taste, which derives from the best olive sorts of Cartoceto and Serrungarina.

Pendolino, Maurino] in proporzioni varie originate dalla più qualificata composizione chimica e qualità organolettica. Aroma di fruttato intenso di grande pulizia e complessità organolettica. Affascinano il bel colore verde vivo e i profumi fruttati, eleganti, di intensità pronunciata, con note di foglia fresca, mandorla, pomodoro e carciofo. Al gusto si apprezzano l'armonia esemplare e il bel nerbo, animato dalle componenti amaro piccante ben avvertite.

Impiego suggerito: Crudo: minestre di legumi, graminacee e verdure, carni rosse alla brace, carpaccio, pinzimonio, insalate fresche. In cottura: arrostiti e frittute.

### ARYSTOTELE

L'Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato è caratterizzato da un gusto intenso e persistente che gli

Extra virgin olive oil on the table:

Extra virgin olive oil is one of the most essential ingredients of the mediterranean kitchen, due to the fact that it is produced from the fruit and not from the seed.

This particular fact distinguishes it from other oils and gives it important organoleptic and nutritional quality.

Most important is the concentration of Vitamin A, E, D and K, which are absorbed from the human body, when the oil is consumed raw.

Extra virgin olive oil is used also for cooked dishes, but also to fry food, because it decomposes only at temperature between 250 and 300°C.

[www.sangiovese.it](http://www.sangiovese.it)

è donato dalle migliori cultivar del territorio di Cartoceto e Serrungarina.

L'olio a tavola:

L'olio extravergine d'oliva è uno dei componenti essenziali della dieta mediterranea grazie al fatto che esso si ricava dal frutto e non dal seme, particolarità che gli consente di racchiudere varie ed importanti qualità organolettiche e nutrizionali.

Esso si distingue soprattutto per la sua alta concentrazione delle vitamine A, E, D e K che sono assimilate dall'organismo umano se l'olio è consumato a crudo.

L'olio è molto utilizzato anche per le pietanze cotte, ad esempio per friggere, perchè si decompone solo a temperature elevatissime, cioè intorno ai 250-300 °C

[www.sangiovese.it](http://www.sangiovese.it)

*relazione uomo-natura*



*Az. Agr. La Collina*

CANTINA  
BIANCHINI

[www.sangiovese.it](http://www.sangiovese.it)



## MYTIDY: E-COMMERCE AND THE FUTURE OF THE FOOD RETAIL MARKET

MyTidy is an M-commerce platform that collects orders and manages all aspects of the delivery process.

This software offers a solution for retailers that want to start implementing omnichannel marketing, looking at the consumer as “a main actor” and a user of personalised contents.

It is easy to use and economical for retailers. There are no commissions and a free trial period is possible.

MyTidy is based on three key concepts:

### **SIMPLICITY – CUSTOMER RELATIONS – PURCHASE EXPERIENCE**

MyTidy enables users to publish an online catalogue, even when they are starting from

an xls file in which a list of departments, categories and products can be copied.

Moreover connectors that synchronise all the information present in the ERP-system can be used, even when it is being operated in the physical store.

Therefore retailers do not need to worry about anything; the inventory, products, prices, and promotions are always up to date: they only need to manage their sales.

MyTidy manages fixed prices as well as promotions that are limited in time, in that it allows the replication of the pricing policies of the physical store in a virtual space.



### MYTIDY: L'APP CHE RENDE SEMPLICE L'E-COMMERCE

MyTidy è una piattaforma M-Commerce per la raccolta degli ordini e la gestione di tutti i processi di consegna.

È la soluzione software che permette d'iniziare ad implementare il concetto di omnicanalità dove il consumatore è visto come "attore principale" e fruitore di contenuti personalizzati.

Semplice ed economico per l'esercente, senza commissioni e con la possibilità di provare gratuitamente la soluzione.

MyTidy si basa su tre concetti fondamentali:

**SEMPLICITÀ - RAPPORTO CON IL CONSUMATORE - ESPERIENZA D'ACQUISTO**

MyTidy consente la pubblicazione di un ca-



## Il futuro del retail

The purchase experience is personalised, as the platform allows specific promotions for single clients or groups of clients to be published.

The delivery is fully customisable with options such as in-store pickup, table service or home delivery.

MyTidy is the future of all food retailers. It offers them the possibility to create the marketing strategy that suits their entrepreneurial needs best. It digitalises companies of all sizes and strives to build a "warm" and "lively" relationship with every single customer.

It completes the offer of the physical store and brings retailers closer to the use of innovative technologies destined to reach all customers, and in particular those belonging to the millennial generation.

[www.mytidy.it](http://www.mytidy.it)

atalogo on line partendo anche da un semplice foglio xls in cui è possibile trascrivere l'elenco dei reparti, delle categorie e dei prodotti. È inoltre possibile utilizzare dei connettori che sincronizzano tutte le informazioni presenti sul gestionale eventualmente in uso presso il punto vendita.

In questo modo l'esercente non deve preoccuparsi di nulla e avrà sempre prodotti, prezzi, disponibilità e offerte aggiornate; dovrà gestire solo le vendite.

MyTidy gestisce per ogni prodotto prezzi continuativi e campagne promozionali di periodo creando le condizioni per replicare in un luogo virtuale le stesse politiche di pricing del negozio fisico.

Permette di pubblicare per ogni singolo cliente o gruppi di clienti delle specifiche condizioni promozionali in modo da rendere l'esperienza di acquisto "personale". Permette di personalizzare completamente le consegne con opzioni per il ritiro presso il punto vendita, consegna al tavolo o al domicilio.

MyTidy è il futuro di ogni food retailer, offre a qualsiasi esercente la possibilità di creare una strategia di marketing adeguata alla propria realtà imprenditoriale. Digitalizza aziende di qualsiasi dimensione con l'obiettivo di costruire un rapporto "caldo" e "vivace" con ogni singolo cliente. Completa l'offerta del punto vendita fisico e avvicina il retailer all'uso di tecnologie innovative destinate a tutti i clienti, in particolare alla fascia che appartiene alla generazione Millennials.

[www.mytidy.it](http://www.mytidy.it)



# Cairo FoodAfrica

The 6<sup>th</sup> International Trade Exhibition for Food & Beverages



**Savor**  
GROWTH  
OPPORTUNITIES

**16 - 18  
DEC  
2020**

EGYPT  
INTERNATIONAL  
EXHIBITIONS  
CENTER •

[FOODAFRICA-EXPO.COM](http://FOODAFRICA-EXPO.COM)

STRATEGIC PARTNERS:

CONCURRENT WITH:





La montagna nei formaggi. Dal 1902.

## BERGADER

The Bergader story is a story of the mountains. It began in 1902 in the alpine village of Waging am See, where Basil Weixler worked in his small dairy with passion and dedication using only the best milk from the surrounding pastures. The name Bergader, which literally means “mountain vein” reflects the origins of this cheese produced in the high Alpine peaks with the finest quality milk. It also indicates a profound respect for nature and for mountain traditions.

In line with the creativity and attention to flavour that have long been Bergader’s hallmarks, in the 1920s Weixler decided to produce Bergader Edelpilz which firmly established the brand’s popularity and which still uses the original recipe today. In the 1960s the company entered the Italian market, finding its way onto delicatessen cheese counters and quickly becoming a leader in its field. The launch of Bavaria Blu in 1972 confirmed Bergader as an international reference brand in the blue cheese sector and in 1979 the company received the “Goldener Zuckerhut”, a coveted award in the food industry.





## BERGADER

La storia di Bergader è una storia di montagna. Ha inizio nel 1902 nel paesino alpino di Waging am See, dove Basil Weixler lavora con passione nel suo piccolo caseificio, rifornendosi del latte più buono dei pascoli circostanti. Il nome Bergader – letteralmente vena di montagna – racconta l'origine di questo formaggio, prodotto sulle alte vette con latte di altissima qualità. Un nome che significa rispetto per la natura e per la tradizione montana. Con la creatività e l'attenzione al gusto che da sempre caratterizzano Bergader, Weixler decide di produrre negli anni Venti il Bergader Edelpilz, che ha consacrato la popolarità del marchio e che conserva ancora oggi la sua ricetta originale. Negli anni Sessanta l'azienda sbarca sul mercato italiano, facendosi strada nel settore dei formaggi da banco e diventando in poco tempo una realtà leader del suo ambito. Nel 1972 il lancio del Bavaria Blu conferma Bergader come marchio di riferimento internazionale



2006 saw the introduction in Italy of Cremosissimo, a soft cheese that became a firm favourite with the public and quickly established itself as the second-best seller in the national market for this type of cheese. At the end of 2018, Bergader Italia decided to launch Almkäse slices, whose unique quality and taste was created to satisfy demand in the new "ready-made" market, an increasingly expanding trend in recent years. Finally, at the end of 2019, the innovative Bavaria Blu appeared on the Italian market in three versions. This brand-new product entered the market as a new variety of soft blue cheese thanks to the unprecedented combination of two types of mould: white mould on the outside (penicillium camembert) and blue mould on the inside (penicillium Roquefort). This style of innovation immediately intrigued and then firmly convinced the Italian consumer, who is able to find this speciality cheese increasingly available on the shelves of both super- and hyper-markets.

[www.bergader.it](http://www.bergader.it)

nel settore dei formaggi erborinati e le consente di ottenere nel 1979 il "Goldener Zuckerhut", ambito premio del settore alimentare.

In Italia è stato introdotto il Cremosissimo nel 2006, un formaggio a pasta molle che ha conquistato il palato del pubblico imponendosi velocemente come il secondo player sul mercato nazionale di questa tipologia casearia.

Poi, a fine 2018, Bergader Italia ha voluto proporre le fettine Almkäse per impreziosire con la sua qualità e gusto il nuovo mercato dei "subito pronti", tendenza sempre più in crescita negli ultimi anni. A fine 2019 arriva anche in Italia l'innovativo Bavaria Blu in tre varianti, che entra come segmento nuovo dei pasta molle erborinati grazie all'inedita convivenza di due muffe: la muffa bianca esterna (penicillium camemberti) e la muffa blu all'interno (penicillium roqueforti). Tale livello di innovazione ha subito incuriosito e poi convinto il consumatore italiano, che troverà questa specialità sempre più presente sugli scaffali di super e ipermercati.

[www.bergader.it](http://www.bergader.it)

# we've talked about...

**A.G.C. SRL**  
**126/129**

Via Pintor, 15  
41012 Carpi - MO - Italy

**ALCE NERO S.P.A**  
**I COV**

Via Palazzetti, 5C  
40068 San Lazzaro di Savena - BO - Italy

**ALTROMERCATO IMPRESA SOCIALE**  
**SOC. COOP.**  
**I COV-178/181**

Viale Francia, 1/C  
37135 Verona - Italy

**AMICA CHIPS SPA**  
**I COV-132/135**

Via Dell'industria, 57  
46043 Castiglione delle Stiviere - MN  
Italy

**ASC AUTOMATIC SYSTEM CONTROL**  
**175-177**

V. Camillo Benso Conte di Cavour, 372  
41032 Cavezzo - MO - Italy

**AZIENDA AGRICOLA CONTE**  
**LEOPARDI DITTAJUTI**  
**136/139**

Via Marina II, 4  
60026 Numana - NA - Italy

**AZIENDA AGRICOLA LA COLLINA**  
**190/193**

Via Mombaroccio, 7  
61030 Cartoceto - PU - Italy

**AZIENDA AGRICOLA SCRIANI**  
**13/16**

Via Ponte Scrivan, 7  
37022 Fumane - VR - Italy

**BADIA DI MORRONA**  
**I COV-186/189**

Via Del Chianti, 6  
56030 Terricciola - PI - Italy

**BERGADER ITALIA SRL**  
**I COV-198/200**

Via Monte Baldo, 14/F - Loc. Calzoni  
37060 Villafranca di Verona - VR - Italy

**BIRRIFICIO NAMASTÉ**  
**172-173**

L.go Adriano Olivetti - Ex Via Elemosina  
95022 Aci Catena - CT - Italy

**BOLOGNA FIERE SPA**  
**6**

P.zza Costituzione, 6  
40128 Bologna - Italy

**BONDUELLE ITALIA SRL**  
**10/12**

Via Trento snc  
26060 S.Paolo d'Argon - BG - Italy

**BONILAURI & CANTARELLI SRL**  
**166/168**

Via L. Ariosto, 2  
42021 Bibbiano - RE - Italy

**BRUNI GLASS**  
**143**

Viale Colombo, 12/14  
20090 Trezzano S/N - MI  
Italy

**CANTINA SOCIALE**  
**DI VINCHIO-VAGLIO**  
**SERRA E Z.L. SCA**  
**182/184**

Regione San Pancrazio, 1  
S.p. 40, Km. 3,75  
14040 Vinchio - AT  
Italy

**CANTINA VALLEBELBO S.C.A.**  
**144/147**

Via Cossano, 2/A  
12058 S.stefano Belbo - CN - Italy

**CAREFOOD INDUSTRIES SDN BHD**  
**2**

No. 6 Jalan Tembaga SD5/2 Bandar  
Sri Damansara  
52200 Selangor - Malaysia

**CARLEVARI SRL**  
**I COV**

Via Montegrotto, 70  
35038 Torreglia - PD - Italy

**COPPIELLO GIOVANNI SNC**  
**5-148-149**

Via S.G. Barbarigo, 26  
35010 Vigonza - PD - Italy

**D.S.G. INFORMATICA SRL**  
**7-194/196**

Via Civita Farnese Nord, 17  
03028 San Giovanni Incarico - FR  
Italy

**DISTILLATI GROUP SRL**  
**86/89**

Via Rettilineo, 13  
35010 Villa Del Conte - PD  
Italy

**ECOLBIO SRL**  
**I COV-152/155**

Via Mar Bianco, 18/20  
00122 Roma - Italy

**ELLEGI SRL**  
**98-99**

Via Del Lavoro, 18  
26030 Gadesco Pieve Delmona  
CR - Italy

**EMILIA FOODS MODENA SRL**  
**21**

Via Emilia Est, 903  
41122 Modena - MO - Italy

**F.LLI GUERRIERO**  
**I COV-90/93**

Via Gomiero, 18  
35010 Villafranca Padovana - PD  
Italy

**FIERE DI PARMA SPA**  
**III COV**

Viale delle Esposizioni, 393A  
43126 Parma - Italy

**FIORENTINI FIRENZE SPA**  
**157/161**

Località Belvedere 26/26A  
53034 Colle di Val d'Elsa - SI - Italy

**GALLETTI DI GALLETTI**  
**AURELIO E C. SNC**  
**94/97**

Via Antonio Faverzani, 13/A  
26046 San Daniele Po - CR - Italy

**GIUSTO FARAVELLI SPA**  
**100/103**

Via Medardo Rosso, 8  
20159 Milano - Italy

**GLEBE FARM FOODS LTD.**  
**104/107**

Kings Ripton  
Pe28 2NI  
Huntingdon Cambridgeshire  
United Kingdom

**IFP EGYPT**  
**197**

38 Corniche El Nile, Maadi  
Cairo - Egypt

**IL GIRASOLE SRL**  
**I COV-26/29**

Viale delle Industrie SN  
92021 Aragona zona industriale Asi  
AG - Italy

**INDUSTRIE MONTALI SRL**  
**II COV - 70/72**

Strada per Aiola n°5/G  
42027 Montecchio Emilia - RE  
Italy

**ITALIA ZUCCHERI  
COMMERCIALE SRL**  
**118/121**  
Via Mora, 56  
40061 Minerbio - BO - Italy

**ITALIANA PASTIFICI - SRL**  
**82/85**  
Via G. Segantini, 14  
60019 Senigallia - AN - Italy

**ITALSEMPIONE SPA**  
**108/111**  
Piazza Matteotti, 15  
28845 Domodossola - VB Italy

**JOE&CO. SRL**  
**150-151**  
Via della Tecnica, 94  
36043 Camisano Vicentino - VI - Italy

**JOY SRL**  
**122/125**  
Via Vocabolo Scarpiello 135/C  
06066 Piegara - PG - Italy

**LA MOLISANA SPA**  
**56/59**  
C.da Colle delle Api, 100/A  
86100 Campobasso - CB - Italy

**LABORATORIO ALIMENTARE  
CECCHIN ANDREA E CARLO SRL**  
**I COV-162/165**  
Via Maglio, 23  
35015 Galliera Veneta - PD - Italy

**LORETO CAFFE'**  
**I COV-48/50**  
Via Savonarola, 64  
96012 Avola - SR - Italy

**MEGIC PLZZA SRL**  
**51**  
Via Giuseppe Ressel, 8  
34170 Zona Industriale - GO - Italy

**MEDI SRL**  
**60/63**  
Contrada Piane Tronto, 52  
64010 Controguerra - TE - Italy

**MEDSOL SRL**  
**1-78/81**  
Viale A. Olivetti, 37 Zona A.S.I.  
70056 Molfetta - BA - Italy

**MERAVIGLIE SRL**  
**17/20**  
Via Del Commercio, 16  
37066 Sommacampagna - VR - Italy

**MOLINI PIVETTI SPA**  
**51-55**  
Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo - FE - Italy

**MOLINO FILIPPINI SRL**  
**174**  
V. Piazzola, 2  
23036 Tegliò - SO - Italy

**NIRVANA SRL - BIRRIFICIO  
ARTIGIANALE KARMA**  
**I COV-66/69**  
Via Marmaruolo, 32  
81011 Alife - CE - Italy

**ON CAFFÈ SRL**  
**169/171**  
Via Piave, 79  
23879 Verderio - LC - Italy

**OSCAR 78**  
**I COV**  
Via Antonio Pacinotti, 10  
00015 Monterotondo Scalo - RM  
Italy

**PARMALAT SPA**  
**176**  
Via Delle Nazioni Unite, 4  
43044 Collecchio - PR - Italy

**PARMIGIANO REGGIANO**  
**21-25**  
Via Kennedy, 18  
42124 Reggio Emilia - RE - Italy

**PASTA FRESCA MORENA**  
**64-65**  
Via Aproso, 21/C  
18039 Ventimiglia - IM - Italy

**PETIT FORESTIER ITALIA SRL**  
**I COV-112/113**  
Strada Settima 1  
10095 Grugliasco - TO - Italy

**PIUMA D'ORO SRL**  
**25**  
Via Montesanto, 6  
24047 Treviglio - BG  
Italy

**POLYPRO SPA**  
**116-117**  
Via Roma, 118  
40012 Calderara di Reno - BO  
Italy

**RAVANETTI ARTEMIO SRL**  
**I COV-76-77**  
Via Marcora, 13  
Loc. castrignano Costa  
43013 Langhirano - PR  
Italy

**RICO CARNI SRL**  
**34-35**  
Via Enzo Ferrari, 3  
30014 Cavarzere - VE  
Italy

**SALONI INTERNAZIONALI  
FRANCESI SRL**  
**4**

Via Caradosso, 10  
20123 Milano - Italy

**SALUMIFICIO MAINELLI ROMANO SRL**  
**I COV-30/33**  
Via Valsesia, 21  
28047 Oleggio - NO - Italy

**SCATOLIFICIO DEL GARDA SPA**  
**22/24**  
Via Mantovana, 20  
37010 Pastrengo - VR - Italy

**SIDEA SNC DI CASTELLAN  
GIAMPAOLO & C.**  
**I COV-40/43**  
Via Dei Fiori, 1/A  
35018 San Martino di Lupari - PD  
Italy

**SOC.AGR. DI BERTUZZI  
EMILIO & ANGELO**  
**44-45**  
Strada Comunale Per Suzzano, 14  
29029 Rivergaro - PC - Italy

**SOCIETÀ AGRICOLA  
LAVACCHIO SRL**  
**36/39**  
55, Via Monte Fiesole  
50065 Pontassieve - FI - Italy

**SOCIETÀ AGRICOLA MELAVI  
SOCIETÀ COOPERATIVA**  
**55**  
Via Nazionale, 20  
23026 Ponte In Valtellina - SO  
Italy

**TECNINOX**  
**DI A. NAMAZIANO SRL**  
**73/75**  
Via Costa, 27  
43035 Felino - PR - Italy

**TECNOAGRI SRL**  
**3-114-115**  
Via Marconi, 49  
48017 Conselice - RA  
Italy

**TECNOMECC SNC**  
**52/54**  
Via O. Boni, 35  
43029 Traversetolo - PR - Italy

**VIS INDUSTRIE ALIMENTARI SPA**  
**177**  
Via Degli Ongari, 37  
30033 Noale - VE  
Italy



# CIBUS FORUM

PARMA

**2/3 SETTEMBRE 2020**

## **FOOD & BEVERAGE E COVID-19: DALLA TRANSIZIONE ALLA TRASFORMAZIONE**

Per maggiori informazioni sulle opportunità di partecipazione si prega di contattare:

email: **[cibus@fiereparma.it](mailto:cibus@fiereparma.it)**

tel. **+39 0521 996206**

**[www.cibusforum.cibus.it](http://www.cibusforum.cibus.it)**

Follow us on



  
**FIERE di PARMA**

  
**FEDERALIMENTARE**  
Servizi s.r.l.

  
THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

  
Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale

  
ITALIAN TRADE AGENCY  
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

  
Regione Emilia-Romagna

 **CRÉDIT AGRICOLE**  
Banca ufficiale delle Fiere di Parma

[www.editricezeus.com](http://www.editricezeus.com)



---

[www.allfoodonline.com](http://www.allfoodonline.com) • [www.horeca-online.com](http://www.horeca-online.com)