



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®
L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le di martedì 21 maggio 2013 - 28372 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ STEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave

Per codice articolo

ALIMENTI > AGROALIMENTARE

21/05/2013 18:04:34



Venti eccellenze sono state premiate a Tuttofood 2013 tra 300 prodotti concorrenti. Si tratta dei "Tuttofood Awards", concorsi dedicati ai valori dell'ecosostenibilità, della qualità certificata e dell'innovazione

MILANO - Sono stati premiati oggi, 21 maggio, nell'ambito di Tuttofood i vincitori dei concorsi dedicati ai valori dell'ecosostenibilità, della qualità certificata e dell'innovazione. I concorsi hanno visto la partecipazione di 300 prodotti proposti dalle aziende espositrici della manifestazione, valutati da giurie tecniche. I vincitori finali sono stati decretati dai buyers e dai giornalisti che hanno visitato la manifestazione.

Attenzione alle richieste del consumatore, rispetto della tradizione e dell'ambiente e capacità di innovarsi e di trovare nuove nicchie di mercato: Tuttofood 2013 si è fatto ambasciatore di questi valori attraverso i "Tuttofood Awards", che stanno offrendo una vetrina di eccellenza a tutti i 300 partecipanti ai concorsi, esposti in teche lungo le Food Avenue, speciali percorsi nei padiglioni della mostra.

I vincitori per il concorso dedicato ai **PRODOTTI PIÙ INNOVATIVI** e realizzato in collaborazione con Ipsos, sono:

- BISCOTTIFICIO CRISTINO di Cristino Maria, con i Tarallini Senza Lievito
- POLAR SEAFOOD ITALIA, che ha proposto il sale liquido I: Sale
- AZIENDA AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO, con la Mesca Francesca (Misto Legumi)
- PROSCIUTTIFICIO VALSERIO srl, con il Filetto di Suino Biologico ai Pistacchi
- FATTORIE OSELLA Spa, che ha presentato il formaggio Doppia Bontà
- DANOOR srl, con la proposta della Confettura al Dattero
- ALOHA srl, con le sue Fantasie Di Gelato
- BAVARIA ITALIA srl, con la Bavaria Radler, nuova per il mercato italiano.

«Il nostro brand - ha affermato **Luca De Zen**, direttore generale e amministratore delegato di Bavaria Italia - da sempre è attento all'innovazione, come leva per affrontare nuovi mercati e tipologie di consumatori. La Bavaria Radler viene lanciata come bevanda dell'estate 2013: 50% birra e 50% lemonade, ha un tasso alcolico di soli 2 gradi. Abbiamo proposto un nuovo prodotto per andare verso nuovi consumatori, ma soprattutto per aprirci al mercato Horeca, dal momento che oggi siamo soprattutto presenti nel canale mercati e supermercati».

Tra le proposte di prodotto a **QUALITÀ CERTIFICATA** (Dop, Igp, Bio), valutati da Qualivita nell'ambito del concorso dedicato ai prodotti certificati sono stati premiati:

- VINCENZO CAPUTO srl, con la sua Nocciola di Giffoni Igp
- OLEIFICIO RANIERI srl, produttore dell'Olio Extravergine Bio 100%



ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- La comunicazione più efficace premiata a "Le stelle del bio" 2013
- Aon dalla parte dei consumatori contro la contaminazione alimentare
- Coltivare e surgelare secondo tradizione. La crescita ecosostenibile di Agrifood
- Meno burocrazia per le imprese agricole. La Lombardia chiede semplificazione
- Con Bio. Cor. un viaggio tra arte, cultura e prodotti biologici d'alta qualità
- La dieta Mediterranea contro la povertà. Sostieni Fispmad Onlus con il 5 per mille



CERCA NELLA SEZIONE

CERCA

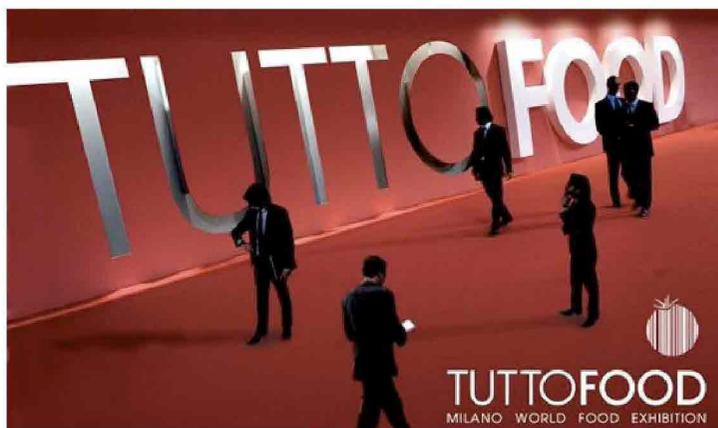


Panna da cucina Culinare Debic.
La panna più ricca e cremosa di sempre.



- LE TERRE DI ZOE' GERACE MARIA CATERINA azienda agricola biologica, con la Linea di Confetture Extra e Marmellate Bio
- il SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA Spa, che ha presentato il Prosciutto di Parma Dop 20 mesi
- MARIO COSTA Spa Gorgonzola Dop, con il "Dolcificato Costa Gran Riserva"
- I DOLCI SAPORI DELL'ETNA sas di Meli Rosaria, che ha presentato la Pasta pura per gelateria Pistacchio 100% Verde di Bronte Dop
- AGRIFOOD ABRUZZO srl, con gli Spinaci e Biete Bio
- KAZZEN sas di D'Ancona Fabrizio, con il Nesos - Passito di Pantelleria Doc.

«La nostra azienda - ha spiegato **Federica Fileppo Zop** della Mario Costa Spa - sin dal 1919 produce gorgonzola, con l'obiettivo di realizzare un prodotto che unisca tradizione, qualità e innovazione, nel rispetto, naturalmente, del disciplinare Dop. Oggi siamo certificati IFS e BRC, potendo dunque dimostrare un livello di qualità produttiva che è l'elemento che ci distingue. Il gorgonzola "dolcificato Costa Gran riserva" è il prodotto di punta della nostra gamma dolce. Viene prodotto solo da lattini selezionati, ha una stagionatura leggermente più prolungata di 75 giorni e viene poi sottoposto a selezione visiva: diventano Costa Gran riserva solo le forme più belle».



Infine, nell'ambito del concorso sull'**ECOSOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING**, in collaborazione con Conai ed Expo 2015, dedicato alle soluzioni di confezionamento ecosostenibile, si sono distinte le proposte di 4 aziende:

- ARTURO SANCHEZ, con una nuova chiusura adesiva per preservare il prodotto
- ITALDOLCI, con la Carta Millerighe
- AGRIFOOD ABRUZZO srl, con il Dispenser "Apri e Chiudi" in Pet alleggerito
- LETE Spa, con la bottiglia in Pet alleggerito.

«L'alleggerimento del packaging - ha dichiarato **Gabriella Cuzzone**, direttore marketing Lete Spa - è solo uno dei tanti progetti legati alla social responsibility della nostra azienda. L'impegno di Lete va infatti dall'utilizzo di energia 100% verde alla certificazione della carbon footprint, che ci consente di monitorare l'impatto ambientale di ogni singola attività. In particolare, con queste nuove bottiglie, grazie a una costante attività di ricerca sulla riduzione degli imballi, cui lavoriamo da ormai 7 anni, siamo riusciti a ottenere una diminuzione di plastica importante, del 23% sui formati più grandi (da 42 a 32 g) e del 26% sul mezzo litro (dal 23 ai 17 g)».

Tuttofood

Tweet

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Provincia *	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/>	Telefono	<input type="text"/>
Nazione	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Messaggio