



***Un riconoscimento all'insegna della qualità certificata***

## **PREMIATA L'AZIENDA KAZZEN s.r.l. PER IL PASSITO DI PANTELLERIA "NESOS"**

**News 11867, Pantelleria 20/06/2013**

Un importante riconoscimento all'insegna della qualità è stato assegnato all'azienda Kazzen di Pantelleria che ha partecipato al TUTTO FOOD – AWARD 2013, la fiera alimentare per eccellenza tenutosi a Milano il mese scorso. I vari concorsi della manifestazione hanno visto la partecipazione di 300 prodotti proposti dalle aziende espositrici, la pre-selezione è stata fatta da giurie tecniche. I venti vincitori finali sono stati invece decretati dai buyers e dai giornalisti che hanno visitato la manifestazione. TUTTO FOOD 2013 ha rappresentato una vetrina di eccellenza per tutti i partecipanti, che hanno avuto ottima visibilità esponendo nelle teche lungo il Food Avenue e lungo i percorsi speciali nei padiglioni della mostra. La manifestazione si è posta come obiettivo l'attenzione alle richieste del consumatore, il rispetto della tradizione e dell'ambiente, la valorizzazione della capacità delle aziende di rinnovarsi e di trovare nuove nicchie di mercato.

L'azienda pantesca Kazzen s.r.l. ha partecipato al concorso "QUALITA' CERTIFICATA in collaborazione con QUALIVITA, dedicato ai prodotti certificati DOP, IGP, BIO, conquistando il primo premio per la categoria Horeca Food&Beverage con il suo prodotto di punta "Nesos - Passito di Pantelleria"

Marilena De Santis, che gestisce l'azienda con il marito Alessandro D'Ancona, ce ne parla con soddisfazione per l'obiettivo raggiunto: "Avevo già partecipato altre volte alla manifestazione che raggruppa tre categorie, Innovation, Certificato e Biologico. Quest'anno ho portato il mosto di vino "elisir", come prodotto di innovazione che abbiamo fatto con le diverse essenze quali ad esempio quella dell'arancia o del limone, mentre nell'altro settore del certificato c'erano i vari passiti, gli oli dop, i vini particolari, c'erano anche i capperi Igp della Bonomo & Giglio. In questo settore abbiamo partecipato con il passito Nesos che è il nostro marchio da sempre, da quando siamo nati come azienda nel 2004. E' stata una vera soddisfazione, un premio che ci gratifica veramente." Sorride Marilena e racconta l'ambiente della manifestazione che si qualifica come unica manifestazione in Italia dedicata al business agroalimentare aperta soltanto agli operatori del settore, con un respiro realmente internazionale, una vetrina efficace per testare le proprie idee innovative. A questo proposito ci racconta di aver sperimentato da poco un paté di capperi e pistacchio, una salsa particolarmente saporita nella quale il gusto forte del capperi viene addolcito dalla farina di pistacchio. L'azienda Kazzen è nata infatti come produzione di salse, paté+, marmellate, pesto, confettura d'uva, usando e valorizzando i prodotti dell'isola. Tutto viene prodotto e confezionato nel laboratorio gestito direttamente da Marilena De Santis che ci mostra i vasetti di crema di peperoncino e quelli salsa di capperi e pistacchio confezionati giusto in mattinata. Nei primi anni l'azienda si è rivolta principalmente al mercato italiano per poi proporsi anche sul piano internazionale. Da dieci anni partecipano alla manifestazione mercato "L'Artigiano in fiera", sempre a Milano; a febbraio sono stati presenti a Rimini a Saperi-Mia 2013. Sono appena tornati da Marsala dove hanno partecipato alla quinta edizione della rassegna internazionale "SiciliAmo", promossa dalla

Camera di Commercio: un evento ideato per promuovere i prodotti tipici della provincia di Trapani. A settembre saranno ad Anuga, il Salone Mondiale dei Prodotti Alimentari e delle Bevande e poi ad ottobre ritorneranno a Kiev, in Ucraina, dove già erano stati l'anno scorso. "Non è semplice portare in giro il prodotto italiano – spiega Marilena De Santis - anche per i costi che si devono sostenere, in Italia bisogna avere dei buoni agenti e per l'estero contare sugli importatori e valiant. Bisognerebbe unire le forze, realizzare pacchetti con un unico marchio, ma c'è ancora molta strada da fare."

Sono argomenti che gli operatori turistici e i produttori panteschi conoscono bene, bisogna riuscire a decollare per valorizzare l'impegno e la professionalità presenti sull'isola e che sono determinanti per promuovere i prodotti tipici della nostra terra, unitamente all'immagine di Pantelleria che viene in questo modo valorizzata per le sue bellezze e per la sua tipicità.

Giovanna Cornado Ferlucci