



Qualità certificata, Innovazione e Ecosostenibilità premiati a Tuttofood

Decretati i vincitori dei TUTTOFOOD Awards tra 300 prodotti concorrenti

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



Milano 22 maggio 2012 - Sono stati premiati ieri, 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 espositori 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 del concorso **Qualità Certificata 2013**, la vetrina riservata agli espositori TUTTOFOOD che ha permesso di mettere in luce le

eccellenze agroalimentari legate al territorio, grazie anche alla collaborazione della **Fondazione Qualivita**.

L'obiettivo era quello di promuovere e supportare le aziende agroalimentari che hanno investito in una produzione certificata (DOP, IGP e BIO) riconosciuta dai regolamenti europei e mettere in evidenza il significato di tracciabilità, controllo e sicurezza dei processi produttivi dei prodotti certificati.

I buyer presenti a TUTTOFOOD hanno decretato, attraverso una votazione, i vincitori fra 3 finalisti scelti dalla Fondazione Qualivita per ogni categoria su oltre 150 iscritti al concorso.

Finalisti e vincitori **concorso Qualità Certificata 2013 per categoria**:

• Carne e salumi

Vincitore:
FRATELLI BERETTA SPA - Prosciutto di Parma DOP

Altri finalisti:
- MADEO INDUSTRIA ALIMENTARE SRL - Capocollo di Calabria DOP, Salsiccia di Calabria DOP, Soppresata di Calabria DOP
- COMMERCIAL LOGISTICA CALAMOCHA SA - DOP teruel ham bone in, Iberico Ham PATA NEGRA bone in (Salamanca), Sliced Serrano ham and sliced chorizo 100 g

• Lattiero caseario

Vincitore:
MARIO COSTA SPA - Gorgonzola DOP dolce e piccante

"La nostra azienda 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 – ha spiegato **Federica Fileppo Zop** della Mario Costa S.p.a. - 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".

Altri finalisti:
- DELIZIA SPA - Caciocavallo Silano DOP
- LA BARONIA SRL - Mozzarella di Bufala Campana DOP

• Multiprodotto - Prodotti secchi

Vincitore:
VINCENZO CAPUTO SRL - Nocciola di Giffoni IGP

Altri finalisti:
- RAVIOLIFICIO LO SCOIATTOLO SPA

ARTICOLI CORRELATI

-  [19/05/2013 Inaugurato a Milano Tuttofood con il convegno "Al...](#)
-  [19/05/2013 A Tuttofood Lucien Dupard ha stregato i macellai ..](#)
-  [24/04/2013 Bovillage e il gusto della carne bovina francese a..](#)
-  [18/05/2013 Tuttofood 2013 in programma a Fiera Milano dal 19...](#)
-  [01/03/2013 TuttoFood presentata a Milano](#)



- Caserecce al Farro integrale BIO, Fettuccine Integrali BIO, Ravioloni Integrali BIO
 - IGP LA PILA SOC. AGR. COOP. - Riso Nano Vialone Veronese

• **Multiprodotto - Categoria condimenti**

Vincitore:
 OLEIFICIO RANIERI S.R.L.
 - Olio Extravergine d'oliva DOP Umbria, OLIO Extravergine BIO, Olio Extravergine BIO con vitamine & omega 3 – Baby food
 Altri finalisti:
 OLIO ROI DI BOERI FRANCO - OLIO CRU - ACETIFICIO ANDREA MILANO - aceto da uve bio, Aceto Balsamico di Modena IGP

• **Multiprodotto - Conserve**

Vincitore:
 LE TERRE DI ZOE'-GERACE MARIA CATERINA - Linea di confetture extra e marmellate BIO
 Altri finalisti:
 - SOMMARIVA SRL
 - Pesto Genovese BIO - AZ. AGR. PRUNOTTO
 - Pesto giallo BIO, Sugo al basilico BIO

• **Dolciario**

Vincitore:
 I DOLCI SAPORI DELL'ETNA Pasta pura per gelateria Pistacchio 100% verde di Bronte DOP
 Altri finalisti:
 - LE DELIZIOSE PASTICCERIA: Linea Biologica "TI FA BENE"
 - ITALDOLCI Dragee di mandorla Pugliese BIO

• **Ho.Re.Ca Food&Beverage**

Vincitore:
 KAZZEN - Passito Di Pantelleria
 Altri finalisti:
 - STRAMONDO - Solo mandorla BIO
 - AZ. AGR. LE CRETE
 - VINI DOCG: Fiano Di Avellino, Greco Di Tufo E Aglianico E Taurasi

• **Surgelati**

Vincitore:
 ABRUZZO SRL - Spinaci E Biete Bio

I vincitori per il concorso dedicato ai prodotti più innovativi e realizzato in collaborazione con **IPSOS**, sono il BISCOTTIFICIO CRISTINO di CRISTINO MARIA con i Tarallini Senza Lievito, POLAR SEAFOOD ITALIA, che ha proposto il sale liquido I: Sale, l'AZIENDA AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO con la Mesca Francesca (Misto Legumi), il PROSCIUTTIFICIO VALSERIO s.r.l., con il Filetto Di Suino Biologico Ai Pistacchi, FATTORIE OSELLA s.p.a. che ha presentato il formaggio Doppia Bonta', DANOOR s.r.l., con la proposta della Confettura al Dattero, ALOHA s.r.l. con le sue Fantasie Di Gelato e BAVARIA ITALIA S.r.l. con la Bavaria Radler, nuova per il mercato italiano.

"Il nostro brand 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 – ha affermato Luca De Zen, Direttore Generale e Amministratore Delegato di Bavaria Italia - Abbiamo proposto un nuovo prodotto per andare verso nuovi consumatori, ma soprattutto per aprirci al mercato ho.re.ca., dal momento che oggi siamo soprattutto presenti nel canale mercati e supermercati".

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 e LETE s.p.a con la bottiglia in PET alleggerito.

"L'alleggerimento del packaging è solo uno dei tanti progetti legati alla social responsibility della nostra azienda – ha dichiarato Gabriella Cuzzone, Direttore Marketing Lete Spa – 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 gr) e del 26% sul mezzo litro (dai 23 ai 17 gr)".

Tags: [packaging](#) [Tuttofood](#) [QualiVita](#)

SOMMARIO

:: [Eventi e Manifestazioni](#)
 :: [Focus](#)
 :: [Feste e Fiere](#)
 :: [Locali e Personaggi d'autore](#)
 :: [Appunti di Viaggio e Turismo](#)
 :: [Biologico](#)
 :: [Agroalimentare News](#)
 :: [Naturalmente News](#)
 :: [I Libri segnalati e recensiti](#)
 :: [Newsletter](#)

RUBRICHE

:: [Non solo moda](#)
 :: [Salute e Benessere](#)
 :: [Vedere il Sapore](#)
 :: [Signori in Carrozza!](#)
 :: [Identità e Tradizione](#)
 :: [L'Intervista](#)
 :: [La terza pagina](#)
 :: [Biografie](#)
 :: [La Nota di Alfredo Zavanone](#)
 :: [Food Blogger](#)

GRANDI EVENTI

:: [Expo 2015](#)
 :: [Cibus 2014](#)
 :: [Salone del Gusto 2012](#)
 :: [I prelibati 50 anni del PARMA](#)

GALLERY

