

## Centrati gli obiettivi del Consorzio a New York



I rappresentanti delle aziende piacentine al Summer Fancy Food Show



Degustazione all'evento "Cantine Aperte" presso la Tenuta Pernice

### Raccolti tanti successi e consensi al Summer Fancy Food Show dalle aziende piacentine socie del Consorzio Piacenza Alimentare

● Eravamo sicuri che l'Italia si presentasse a New York con un ruolo da protagonista già affermato, ma ognuna delle imprese piacentine ha tirato fuori il proprio "asso nella manica" dimostrando ancora una volta la capacità di produrre eccellenze uniche al mondo. Sante Ludovico, presidente del Consorzio Piacenza Alimentare, ha commentato positivamente al rientro dall'evento: «Siamo entusiasti per i risultati ottenuti, in quanto la presenza in fiera è stata soprattutto di operatori molto competenti e interessati ai nostri prodotti del food & beverage, sempre riconosciuti e parecchio apprezzati per la loro qualità indiscussa». In particolare per il settore food che lo riguarda direttamente in quanto proprietario de La Piz-

za+1, ha spiegato che «Le visite allo stand sono state da parte di buyer appartenenti ai più importanti nomi della grande distribuzione americana con cui collaboriamo già da tempo fornendo le nostre produzioni ed è stata l'occasione perfetta per consolidare ulteriormente i rapporti. Le novità "Tostami" e "Focacce Ambient" hanno riscontrato forte interesse nel mercato americano». Anche Steriltom, con la presentazione della nuova polpa di pomodoro "La Dolcissima", ha raccolto parecchie soddisfazioni e, come racconta Alessandro Toffoloni, junior export manager «La partecipazione è stata ottima e la clientela americana si è dimostrata molto interessata alle nostre novità presentate. È evidente come il Made in Italy rivesta



Alcune pregiate eccellenze del Salumificio Grossetti

sempre di più un ruolo di rilievo nel mercato americano soprattutto per le "specialties". Come riportato da Alessandro Boccellari, export area manager di Musetti appartenente al settore beverage, ci sono stati buoni contatti con operatori del Canada e della Cina per quanto riguarda la piccola distribuzione, ma anche con importatori più strutturati. Tra le aziende rientrate da New York, si ritengono soddisfatte anche il Molino Dallagiovanna

na con la presentazione della nuova farina 00 "La Napoletana" e il Prosciuttificio San Nicola con i suoi eccellenti salumi. Il Summer Fancy Food ricorda essere la più grande manifestazione fieristica dedicata alle specialità culinarie e alimentari in Nord-America che da anni richiama buyer qualificati e costituisce un'importante vetrina per le eccellenze italiane.

Testi a cura dell'Ufficio Stampa Studiart

## Tenuta Pernice: una filiera integrata per un vino autentico

Da oltre vent'anni produce vino sulle colline della Val Tidone

● 41 ettari di vigneti sulle colline della Val Tidone circondano la Tenuta Pernice, diretta da Maria Poggi Azzali e dalla figlia Chiara, produttrici da più di vent'anni di un vino ricercato.

Le competenze vitivinicole e la continua ricerca rendono orgogliose le titolari che, dal 1994, rimarcano l'importanza della filiera integrata. Le uve, raccolte nei vigneti di proprietà, sono portate in cantina in massimo 2 ore dalla vendemmia dove vengono im-

mediatamente pigiate. L'azienda oltre a vini "tranquilli" e tradizionali frizzanti, offre vini dolci, spumante e grappe che si possono assaporare nella sala degustazione della Tenuta godendo della vista dal terrazzo panoramico. L'azienda partecipa al progetto Pro-Viterre con l'Università Cattolica per definire le pratiche agronomiche a tutela dei suoli dei vitigni emiliano-romagnoli. Inoltre, la curata selezione di vini e la passione che ogni giorno viene posta nella realizzazione di un prodotto unico, hanno permesso a Chiara Azzali di entrare nel Consiglio del Consorzio Tutela Vini DOC Colli Piacentini.

## Salumificio Grossetti dal 1875 a Pianello

I suoi salumi sono noti in Italia e nel mondo per la loro dolcezza

● Avviata dal trisavolo Pietro Grossetti, a Pianello Val Tidone, ha sede la bottega che da quattro generazioni produce salumi tipici della tradizione piacentina. Oggi, quella piccola bottega è diventata un salumificio moderno do-

tato delle più innovative tecnologie mantenendo invariate le proprie ricette e i segreti di famiglia. L'arte artigiana è stata tramandata di padre in figlio: il rituale norcino della concia del maiale, la conoscenza delle carni e l'analisi delle fasi di maturazione e stagionatura hanno portato la famiglia Grossetti a essere un punto di riferimento a Pianello, mettendola in campo passione, cura e at-

tenzione nella preparazione dei prodotti. I tre salumi piacentini DOP (coppa, salame e pancetta) con i classici prodotti della salumeria tradizionale sono il fiore all'occhiello dell'azienda che ha sposato la filosofia dell'alta qualità. Qualità che vede tempo, pazienza e continua ricerca come valori fondamentali per offrire prodotti dal sapore genuino, rinoma-

ti per la loro dolcezza data dall'utilizzo di pochissimo sale. Non perdetevi l'occasione di visitare lo spaccio aziendale dove potrete rendervi conto che i prodotti Grossetti garantiscono il massimo standard sotto il profilo della sicurezza e della salubrità alimentare permettendo al Salumificio di portare, con orgoglio, le eccellenze piacentine in tutta Italia e nel mondo.

## Il giusto abbinamento

Pancetta campagnola  
Salumificio Grossetti

Questo salume rappresenta il fiore all'occhiello dell'azienda: la selezione delle carni, la salatura a secco e la cucitura a mano la rendono unica. Solo con un lento massaggio gli aromi e le spezie riescono a penetrare nella carne e regalarle quel sapore dolce, pieno e suadente al palato.

Malvasia secca frizzante  
Tenuta Pernice

Bianco ottenuto dalla Malvasia bianca aromatica di Candia, tradizionalmente coltivata sui Colli Piacentini. Un vino secco dall'intenso profumo con sentori floreali e varietali, sapore morbido e fresco che si accosta piacevolmente alla pancetta campagnola. Abbinamento in cui i profumi si sostengono reciprocamente.



### L'appoggio concreto per puntare in alto

Dal 1980 promuoviamo l'internazionalizzazione delle aziende piacentine creando sviluppo e valore del territorio.



Piazza Cavalli, 35 • 29121 Piacenza • Tel. 0523 305928 • [www.consorziopiacenzalimentare.com](http://www.consorziopiacenzalimentare.com)