

## È tempo di un resoconto per il Consorzio: un 2017 super!

Tra fiere nazionali e internazionali, eventi e attività con i soci si conclude un anno davvero stimolante e positivo

«Tutti noi del Consorzio Piacenza Alimentare possiamo sicuramente affermare che questo 2017 ha soddisfatto pienamente le nostre aspettative - spiega il Presidente Sante Ludovico - con grande soddisfazione abbiamo, infatti, iniziato a vedere i primi risultati molto positivi per tutte le nuove attività, organizzate con lo scopo di creare sinergie e collaborazioni tra le aziende nostre associate». Ed ecco, quindi, che è tempo di un resoconto. Le manifestazioni coordinate dal Consorzio hanno avuto luogo in cinque realtà del mondo molto diverse tra loro: partendo dall'Italia, i soci hanno partecipato durante l'anno alle fiere Marca a Bologna, Cibus Connect a Parma e Tuttofood a Milano, passando successiva-

mente attraverso la Germania con l'Anuga a Colonia e i Paesi Bassi con la PLMA's World of Private Label ad Amsterdam, arrivando fino in America per il Summer Fancy Food Show a New York e in Giappone per il Foodex a Tokyo. Le adesioni da parte dei soci sono state numerose e molto sentite e tutte le aziende che hanno partecipato sono tornate soddisfatte dopo aver raccolto consensi da parte dei più influenti buyer internazionali. Da citare anche altre attività del Consorzio, come la Cena Piacentina svoltasi a Milano presso il Circolo dell'Unione Commercianti in collaborazione con l'Unione Commercianti di Piacenza e Confcommercio Milano; l'Aperitivo d'Estate presso l'Azienda Agricola Pisaroni - Cascina Piz-



Foto di gruppo dei soci del Consorzio Piacenza Alimentare



I prodotti di Terre di Sangiorgio: dal campo direttamente alla tavola

zavacca a Soarza di Villanova sull'Arda (PC); le Serate dedicate al Vino - con la speciale guida del sommelier professionista AIS Emilia-Romagna Giovanni Derba - durante le quali i tanti soci partecipanti hanno potuto trascorrere insieme quattro serate all'insegna del confronto e della condivisione e, infine, la recente trasferta a Londra con workshop e Store Check dei supermercati per analizzare l'offerta dei prodotti food & beverage in Gran

Bretagna. Per il nuovo anno sono già state programmate alcune fiere come il Cibus a Parma, la PLMA's World of Private Label ad Amsterdam e il SIAL a Parigi, il salone internazionale dell'alimentazione, alle quali le aziende associate hanno già dato le loro numerose adesioni e per cui il Consorzio sta lavorando all'organizzazione e coordinamento delle trasferte.

Testi a cura dell'Ufficio Stampa Studiart



"L'Invito", "La Rosa" e "La Malva": i tre vini della "Linea Spago"

## La "Linea Spago" dell'Az. Agricola Il Casello

3 vini, battezzati dal vitigno di appartenenza, accompagnano ogni piatto con gusto

La pregiata "Linea Spago", che deve il suo nome alla particolare chiusura che garantisce il mantenimento della pressione all'interno della bottiglia conservando il vino più frizzante, nasce dalla raccolta manuale delle migliori uve dell'Azienda Agricola Il Casello, il cui titolare è Franco Rigolli. "La Malva", 100% Malvasia Aromatica di Candia, offre un bouquet più delicato e aromatico con sfumature erbacee ed è ideale con salumi, verdure e primi piatti di

pesce. "La Rosa", 100% Pinot Nero, unisce la freschezza della vinificazione in bianco con gli aromi fruttati di questo vitigno: elegante, con un fine perlage, richiama piccoli frutti rossi e accompagna aperitivi, piatti a base di crostacei, zuppe di pesce e piatti piccanti. Infine "L'Invito", 80% Ortrugo e 20% Chardonnay, offre il giusto equilibrio tra floreale, fruttato, fragrante e fresco ed è perfetto a tutto pasto o come aperitivo. I vini de Il Casello sono disponibili presso la cantina dell'azienda a Bacedasco Basso di Vernasca (PC) e nei negozi specializzati a Piacenza, Parma, Como e Mantova.

## Terre di Sangiorgio: biologico e biodinamico

Dal 1995 il Presidente Matteo Gazzola trasforma il pomodoro in modo semplice e genuino

L'Azienda Agricola Terre di Sangiorgio è produttrice di passate di pomodoro e sughi pronti unicamente biologici e biodinamici di eccellente qualità. L'utilizzo del pomodoro derivante dall'Az. Agricola Pomi d'Oro,

adiacente a Terre di Sangiorgio, permette la trasformazione e la lavorazione in loco garantendo al consumatore un prodotto rigorosamente controllato e con filiera diretta. La strada del biologico e del biodinamico ha fatto sì che l'azienda potesse produrre diverse referenze: dalla passata di pomodoro Classica a quella Rustica più elaborata, ma anche una linea di

sughi pronti composti da pomodoro e basilico, funghi porcini, melanzane, zucchine grigliate, puttanesca, arrabbiata, tonno e olive e bolognese. Tutti questi sughi sono preparati con ingredienti di primissima scelta, utilizzando solo olio extra vergine d'oliva e senza aggiunta di zucchero. Terre di Sangiorgio pone grande attenzione nei confronti del consumatore, infatti la gestione tota-

le di tutte le fasi che costituiscono il processo produttivo, la continua ricerca di miglioramenti e avanzamenti tecnologici e la diminuzione del consumo energetico e dell'impatto ambientale, garantiscono un prodotto unico. Gli squisiti condimenti dell'Azienda sono acquistabili unicamente presso i negozi NaturaSi e punti vendita specializzati nel biologico.

## Il giusto abbinamento

Sugo al Pomodoro e Basilico

Azienda Agricola Terre di Sangiorgio

La Rosa del Casello

Azienda Agricola Il Casello

Preparare la pasta a casa propria sarà un vero momento di piacere, grazie allo speciale Sugo al Pomodoro e Basilico dell'Azienda Agricola Terre di Sangiorgio. Questo condimento è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici: olio extra-vergine d'oliva, cipolle, carote, sedano, passata di pomodoro e foglie selezionate di profumatissimo basilico. Per gustare al meglio questo primo piatto si consiglia La Rosa del Casello, un vino rosato frizzante ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Pinot Nero dell'Azienda Agricola Il Casello.

### L'appoggio concreto per puntare in alto

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

## Buone Feste!

Piazza Cavalli, 35 - 29121 Piacenza - Tel. 0523 305928 - www.consorziopiacenzalimentare.com