

Il nuovo anno del Consorzio inizia con il Marca a Bologna

In programma il 17 e 18 gennaio, la grande manifestazione dà il via al nuovo percorso per le aziende associate

Saranno presenti tre aziende piacentine coordinate dal Consorzio Piacenza Alimentare: Valcolatte, D.A.F.al. e Cantina Valtidone approfitteranno di questa manifestazione - la prima in Italia per settore e la seconda più importante in Europa - per presentare le proprie novità. Marca, il grande Salone internazionale dedicato ai prodotti a Marca del Distributore si riconferma l'appuntamento di riferimento per insegne, produttori e distributori italiani e offre la possibilità alle imprese di incontrare buyer internazionali, partecipare a workshop e convegni specialistici sui temi di maggiore attualità nel settore.

«Abbiamo aspettative alte - afferma Valentina Panizzi titolare di Valcolatte - in quanto presenteremo il nuovo marchio destinato alla vendita dei nostri prodotti nella Grande Distribuzione Organizzata: oltre ai grandi classici, come bocconcini di mozzarella e ricotta, porteremo alcune novità riguardanti formati e nuove confezioni». Il Presidente di D.A.F.al. dott. Agostino Fioruzzi ha ribadito che questa fiera sarà l'occasione per incontrare i più importanti "attori" della Grande Distribuzione italiana: «Al Marca presenteremo il nostro mais dolce e i legumi inscatolati esclusivamente usando materie prime piacentine lavorate fresche». Un ulteriore commento è di Mauro Fontana, direttore commerciale della Cantina Valtidone: «Abbiamo deciso di partecipare a Marca 2018 in quanto, potendo garantire il controllo completo della filiera produttiva, siamo stati selezionati da diverse catene della distribuzione



L'importante manifestazione Marca che si terrà a Bologna Fiere



Forme di Grana Padano del Caseificio S. Vittoria durante la stagionatura

moderna e tradizionale per produrre vini dei Colli Piacentini a marchio privato. Trattandosi di una fiera specializzata in tal senso e frequentata da tanti operatori, ci aspettiamo di allargare la distribuzione acquisendo nuovi contatti». Oltre a loro parteciperanno Citres, Columbus, Steriltom e Giancarlo Polenghi, che conferma la sua prima partecipazione affermandosi come leader mondiale nella produzione di succo di limone e riconoscendo l'importanza e il valore

dei prodotti a Marca del Distributore. L'azienda, da sempre attenta alle tematiche green, proporrà la gamma di succo di limone Bio ottenuto dai migliori limoni siciliani. Dal 20 al 24 gennaio si svolgerà a Rimini la fiera internazionale Sigep, leader indiscussa nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè a cui parteciperanno il Molino Dallagiovanna e Musetti.

Testi a cura dell'Ufficio Stampa Studiart



Sede e spaccio aziendale de Le Cantine di Corte a Chiavenna Landi

Le Cantine di Corte direttamente a casa tua

Da 25 anni le migliori specialità alimentari a domicilio

Nata a Cortemaggiore da Alessandro Biso, l'Azienda Le Cantine di Corte è conosciuta fin dai primi anni '90 come distributore a domicilio di oli e specialità alimentari di primissima qualità. L'attività principale consiste nella ricerca di eccellenze prodotte da piccole aziende artigianali che vengono distribuite alle famiglie con un comodo servizio a domicilio. I prodotti principali sono oli, vini, pasta, sughi, conserve e caffè. Una caratteristica de Le Cantine di

Corte è il rapporto che si crea tra l'azienda ed i clienti che possono contare su un venditore di riferimento sempre pronto a consigliarli o assisterli dall'ordine fino alla consegna. L'azienda distribuisce i "Kit Pasta Tuttichef", comode confezioni che contengono al loro interno tutti gli ingredienti necessari per cucinare piatti tipici della tradizione italiana. Tra questi vi è anche un omaggio alla cucina piacentina rappresentata dal "Kit Pisarei e Fasò" che porta in Italia e all'estero la nostra ricetta tipica. L'Azienda si trova a Chiavenna Landi dove è presente anche lo spaccio aziendale.

Grana Padano del Caseificio Santa Vittoria

La più grande Cooperativa di trasformazione del latte a Km0, dal 1978 nella provincia di PC

20 aziende agricole associate, 370 mila quintali di latte e 60 mila forme di grana l'anno permettono alla Società Agricola Cooperativa Santa Vittoria di affermarsi come leader nella trasformazione di latte su tutta la Provincia di Piacenza.

La Cooperativa con sede a Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC), guidata dal Presidente Fausto Gandolfi, socio e agricoltore, trasforma il latte derivato dalle proprie aziende in pregiate forme di Grana Padano, in panna e in siero di latte. Tutti i processi produttivi avvengono all'interno dello stabilimento: dopo la produzione, infatti, le forme vengono trasportate nel magazzino e lasciate stagionare;

tutto ciò permette alla Cooperativa la realizzazione di prodotti a Km0. Grandi apprezzamenti e numerose soddisfazioni arrivano anche dai mercati esteri: il Caseificio, conferisce il proprio grana alla Coop. Agriform di Sommacampagna (VR) che commercializza soprattutto all'estero, garantendo un formaggio buono, genuino, rispetto di tutte le normative in termini

di qualità e con certificazione della rintracciabilità della filiera di produzione. Nello spaccio aziendale adiacente allo stabilimento è possibile acquistare latticini freschi, come burro, caciocotte e ricotte prodotte dalla Coop. Santa Vittoria e altri prodotti tipici delle aziende della zona, come gli eccellenti salumi piacentini DOP e i vini piacentini DOC, polpe e passate di pomodoro.

L'agenda del Consorzio

17-18 gennaio - Bologna Fiere

Marca

Il Consorzio Piacenza Alimentare sarà presente con una delegazione di soci alla seconda fiera in Europa per importanza del settore MDD (Marca del Distributore).

ERRATA CORRIGE

L'attuale Presidente dell'Azienda Agricola Terre di Sangiorgio è il Sig. Dino Mellano e non, come erroneamente inserito a pagina 20 del quotidiano Libertà del 17/12/17, il Sig. Matteo Gazzola. Ci scusiamo con i lettori.



L'appoggio concreto per puntare in alto

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

