

## Dal Marca ottimi riscontri e solidi risultati per l'export



Un momento dell'edizione 2018 del Marca di Bologna



Una delle fasi di lavorazione del pomodoro presso Carlo Manzella

Riflettori puntati sui prodotti piacentini del settore food & beverage al Marca di Bologna e al Sigep di Rimini conclusesi da poco

Una prima considerazione sull'andamento di questo nuovo anno si può già azzardare, essendosi appena chiuse due manifestazioni italiane di rilievo nel mondo dell'alimentare, il Marca di Bologna e il Sigep di Rimini. Il Consorzio Piacenza Alimentare, che ha coordinato e consigliato i propri associati nel corso delle due manifestazioni, ha già raccolto commenti molto positivi; tanti gli esponenti della GDO (Grande Distribuzione Organizzata) che hanno apprezzato le nuove proposte di D.A.F.a.l., Valcolatte e Cantina Valtidone e preso i loro contatti. Lo stesso si è verificato nei giorni scorsi al Sigep di Rimini, la fiera internazionale leader indiscussa nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, dove il Molino Dallagiovanna e

Musetti hanno presentato le nuove produzioni con un programma ricco di iniziative, showcooking e attività importanti. Alcune novità arrivano anche da Londra, risultato della missione imprenditoriale svoltasi a inizio dicembre dello scorso anno: operatori molto conosciuti nel mercato britannico hanno posto un particolare focus sulla giovanissima impresa Galletificio Valtidone con le sue gallette Bio di mais e grano saraceno, e sulle dolci proposte di Bardini Cioccolateria, istituzione piacentina e punto di riferimento del settore dolci. «Siamo molto fieri di avere nel nostro Consorzio aziende giovani, ma anche aziende storiche del territorio» spiega il Presidente Sante Ludovico: «Ci impegniamo ogni giorno per proporre attività che possano supportare



L'Intenso, Gutturnio Frizzante DOC dell'Azienda Agricola Piani Castellani

tutti - dalle aziende di piccole dimensioni alle medie e grandi - e intradare gli associati verso nuovi orizzonti commerciali: le risposte per il 2018 iniziano già ad arrivare». Spostandoci all'estero si è appena concluso a San Francisco il Winter Fancy Food Show, la più grande manifestazione dedicata al mercato food & beverage del Nord America a cui Steriltom ha preso parte dal 21 al 23 gennaio. Sempre a proposito di traguardi raggiunti e di successi, il Poggiarel-

lo trionfa nella Guida dei Vini 2018 a cura di Luca Maroni, uno dei più importanti wine taster italiani e inventore della formula per misurare la qualità del vino, ottenendo il primo posto come miglior cantina dell'Emilia-Romagna. Di tutt'altro settore è il traguardo del motociclista Jacopo Cerutti sponsorizzato da La Pizza + 1, che è risultato primo tra gli italiani nell'impegnativa competizione Dakar 2018.

Testi a cura dell'Ufficio Stampa Studiart

## Carlo Manzella: trasformazione di pomodoro dal 1923

Azienda attiva sui mercati esteri e nelle sponsorizzazioni sportive di calcio e basket

Presente da quasi cent'anni sul territorio piacentino a Castel San Giovanni, l'Azienda Carlo Manzella è grande produttrice di polpa di pomodoro. 24.000 tonnellate di pomodoro vengono trasformate ogni anno in polpa e polpa fine di pomodoro e successivamente confezionate in barattoli di latta da 3kg e 5kg destinati al food service, ristorazione e servizi di catering, distribuiti in Italia, Europa e Giappone.

Da sempre la volontà dell'azienda è quella di creare un prodotto pari a quello delle migliori cucine; per questo motivo la trasformazione avviene in modo semplice e lineare utilizzando materia prima di alta qualità e coniugando sapori antichi con moderne tecnologie e attente analisi in laboratorio, che garantiscono al pomodoro Manzella l'alta qualità certificata. Partecipazione attiva anche nello sport piacentino: il proprietario Giuseppe Manzella, è stato per anni Presidente della Castellana Calcio e oggi l'azienda è sponsor dell'Assigeco basket, squadra che milita in serie A2.

## Il vino piacentino ispirato alla Roma Imperiale

Dai vitigni dell'Az. Piani Castellani nasce L'Intenso, un vino rosso, frizzante e robusto

Colore rosso porpora, spuma esuberante e intensa fragranza di frutti di bosco e spezie: questo è L'Intenso, il Gutturnio Frizzante DOC Colli Piacentini dell'Az. Piani Castellani. L'anima de L'Intenso risiede nella

Roma Imperiale e nel tardo medioevo, da dove ha preso le caratteristiche di vino mosso frizzante naturale di particolare vigore, ricco di profumo, colore e gusto. Le uve croatina e barbera molto mature dei vigneti situati sulle colline di Castell'Arquato (PC), sono raccolte a mano, spostate nel centro di pigiatura nel cuore del vigneto e lavorate in versione moderna mantenendo ben saldi i principi di una

particolare tradizione millenaria di vini rossi "mordenti" ideali per tutti i piatti con carni rosse, caccagione e formaggi stagionati. L'Azienda Piani Castellani, di proprietà delle Fam. Manzini e Torricella, nata a inizio '900 produce anche Gutturnio fermo dal color rubino intenso con riflessi granata e Gutturnio vivace con perlage fine e persistente. Ricca anche la produzione di vini bianchi grazie all'Or-

trugo Frizzante e in versione spumante; il primo si abbina bene con antipasti e primi piatti mentre il secondo, con sentori di frutta bianca e fiori campo, accompagna aperitivi e cibi delicati. Completano la linea la Malvasia secca e il Rosè. Tutti i prodotti Piani Castellani si possono trovare nella Grande Distribuzione Organizzata, nei settori Ho.Re.Ca. e a Pontenure presso Cantine Manzini.

## Il giusto abbinamento

Polpa Fine di Pomodoro  
Carlo Manzella

L'Intenso - Gutturnio Frizzante DOC  
Az. Agricola Piani Castellani

Siete indecisi tra pizza, pasta o bruschette? Con la "Polpa Fine di Pomodoro" di Carlo Manzella potrete preparare tutti e tre i piatti! Pomodoro lavorato fresco, dal sapore particolarmente dolce e dal profumo caratteristico, è denso e omogeneo e unisce la polpa affinata in piccoli pezzi al succo di pomodoro semiconcentrato. Per accompagnare la vostra scelta culinaria, niente di meglio de "L'Intenso", il Gutturnio Frizzante DOC Colli Piacentini dell'Az. Piani Castellani: spuma esuberante, colore rosso porpora, intensa fragranza di frutti di bosco e di spezie, gusto pieno, sapido e piacevolmente frizzante.



## L'appoggio concreto per puntare in alto

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

