

Cambio sede per il Consorzio e valigie pronte per il Foodex

Appena trasferito nel Palazzo dell'Agricoltura, il Consorzio Piacenza Alimentare è subito in partenza per la fiera di Tokyo

● È dal 1976 che in Giappone si tiene quella che oggi è considerata una delle più grandi e rilevanti esposizioni in Asia, specializzata in prodotti food & beverage: il Consorzio Piacenza Alimentare sarà presente dal 6 al 9 marzo a Tokyo per la 43° edizione di Foodex come rappresentante del Made in Italy e del territorio di Piacenza e, avendo seguito il coordinamento, accompagnerà le aziende Molino Dallagiovanna, Salumificio San Carlo, Giancarlo Polenghi, Steriltom, Delicium e Salumificio San Nicola.

Da segnalare due importanti momenti organizzati da ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane - in collaborazione con l'Ambasciata Italiana a Tokyo: Piacenza Alimentare con le azien-

de associate presenti alla manifestazione, prenderanno parte ad un importante incontro serale mercoledì 7 marzo presso la residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Giappone Giorgio Starace che, dal momento del suo arrivo a Tokyo, ha espresso la volontà di attribuire importanza prioritaria alla promozione dell'agroalimentare italiano nel mercato giapponese. Giovedì 8 marzo, presso l'International Conference Hall della Makuhari Messe, le sei imprese saranno impegnate in una serie di appuntamenti dedicati al B2B in cui avranno l'occasione di incontrare diversi influenti operatori giapponesi del food & beverage, ma anche importatori e rappresentanti di grandi gruppi della distribuzione organizzata. Si tratta di un'opportunità che farà emergere ancora una volta nel



Un momento del convegno dedicato ad alimentazione e salute



Ortrugo frizzante DOC e Gutturnio frizzante DOC nella nuovissima veste

mondo tutta la genuinità dei prodotti Made in Italy del territorio piacentino e della Valpadana. E a proposito di prodotti genuini, il Consorzio ha partecipato sabato 17 febbraio al convegno di presentazione del progetto della Fondazione di Piacenza e Vigevano "Alimentazione e Salute" organizzato a Palazzo Rota Pisoni, in quanto organizzazione rappresentativa dei diversi settori merceologici delle produzioni agroalimentari del territorio di Piacenza. "Fre-



sco" di trasloco, il Consorzio non si ferma un secondo ed è già proiettato verso l'autunno: sarà coinvolto, infatti, a fine ottobre nella manifestazione agroalimentare che Piacenza Expo sta organizzando. La nuova sede del Consorzio Piacenza Alimentare è in Via Colombo 35, presso il Palazzo dell'Agricoltura di Piacenza e gli orari sono 9:00-13:00, 14:00-18:00 da lunedì a venerdì.

—Testi a cura dell'Ufficio Stampa Studiart



Il grande gruppo tutto femminile di Ma Vi Trade

MA VI Trade festeggia 20 anni di attività!

L'azienda è protagonista nell'esportazione di prodotti alimentari in tutto il mondo

● Qualità, crescita ed esperienza: questi sono i plus vincenti che hanno portato Ma Vi Trade a essere, da ben 20 anni, tra i leader nel settore export di prodotti alimentari e vinicoli. Questa realtà, totalmente al femminile, ha come obiettivo quello di portare nelle cucine di tutto il mondo le eccellenze del Made in Italy come formaggi e salumi prevalentemente DOP e prodotti di agricoltura biologica. L'azienda, che ha anche una se-

de in Polonia, può vantare di essere una tra le poche realtà italiane ad aver ottenuto le certificazioni BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Featured Standards) BROKER, che garantiscono il rispetto degli standard globali in termini di sicurezza e qualità dei prodotti. L'apertura del dipartimento "sviluppo e qualità" all'interno dell'azienda, ha permesso a Ma Vi Trade di restare al passo con i tempi sviluppando nuovi progetti come, ad esempio, l'inserimento in commercio di prodotti della salute adatti a quella larga fascia di persone che soffrono di intolleranze alimentari.

"Dante 45", la nuova linea di Cantine Campana

45 anni di storia di vinificazione e produzione dei vini delle Valli Piacentine

● La nuova linea "Dante 45" ha voluto celebrare l'impegno, la determinazione e la dedizione del fondatore dell'Azienda Dante Giò Maria Campana, che inizia l'attività nel 1972. Oggi la Cantina è gestita con il figlio Patrizio Campana.

Gutturnio Frizzante DOC e Ortrugo Frizzante DOC, per valorizzare le Bollicine Piacentine, sono presentati nel loro innovativo ed elegante packaging con tappo a fungo, assoluta novità per il Gutturnio, il cui nuovo disciplinare è stato appena approvato. Realizzato con uve selezionate e fermentate a temperatura controllata, il Gutturnio ha un colore rosso porpora molto intenso, con una

buona e corposa struttura. Una leggera morbidezza lo rende un vino conviviale abbinabile ai piatti tipici della tradizione piacentina. L'Ortrugo, ottimo e frizzante aperitivo, accompagna merende a base di salumi e formaggi. Cantine Campana, grazie alle innovazioni nella vinificazione e nell'imbottigliamento, raccoglie oggi uve provenienti da Val Chero, Val d'Arda, Val Nure e Val Trebbia.

Tutti i vini Campana sono apprezzati oltre che in Italia anche in gran parte del mondo come Cina, Giappone, Korea del Sud, Mongolia, Belgio, Regno Unito, Norvegia e Stati Uniti. Cantine Campana offre la possibilità di visitare le proprie Cantine, scoprire la storia dell'Azienda, degustare ne "La Vineria" i suoi pregiati vini abbinati alle eccellenze locali, e acquistarli in loco.

Il giusto abbinamento

Grana Padana Piacentino

Ma Vi Trade

Grana e Gutturnio a Piacenza è un classico per un antipasto o un aperitivo che "profuma" di tradizione. Ma Vi Trade è protagonista nell'esportazione del **Grana Padano Piacentino**, eccellenza DOP italiana. Il suo profumo, la sua fragranza e il sapore intenso e delicato lo rendono uno dei migliori formaggi da tavola. Ideale in abbinamento consigliamo **Antiquum Gutturnio Classico Riserva** di Cantine Campana, un vino particolare dove si esaltano le uve barbera e bonarda e la natura di un terreno arido e ricco di minerale: profumo complesso, sapore elegante.

Antiquum Gutturnio Classico Riserva

Cantine Campana