

True Italian Taste: incontri d'affari food & beverage



Alcune delle nostre aziende impiegate al True Italian Taste di Bologna



Formaggio Bianco d'Italia, il "buonissimo, proprio per tutti"

A Bologna 16 aziende associate al Consorzio Piacenza Alimentare hanno incontrato operatori esteri

Il 12 e 13 marzo le aziende DAF, Bri.Mac Service, Azienda Agricola Lusenti, Illica Vini, Polenghi Group, Salumificio San Carlo, Musetti, Agri Piacenza Latte, Pastificio Fontana, Emiliana Conserve, Suncan, Cantine Campana, Steriltom, Salumificio La Rocca, Molinelli Vini e Azienda Agricola Zeroli, associate al Consorzio Piacenza Alimentare, hanno preso parte al True Italian Taste, iniziativa promossa e finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). Questo workshop ha offerto un'occasione alle aziende coinvolte di allacciare nuovi contatti e intercettare opportunità d'affari attraverso incontri B2B con 30 operatori provenienti da Stati Uniti, Canada, Messico, Bel-

gio, Francia, Germania, Lussemburgo, Olanda, Regno Unito, Spagna e Svizzera. Il direttore del Pastificio Fontana Gianmario Peretti ha commentato: «Incontri B2B di questo tipo, soprattutto se a costo zero, sono fondamentali per le piccole aziende del territorio: si instaurano contatti che diversamente sarebbe difficile acquisire. Poi non è detto ovviamente che vadano tutti a buon fine, ma sicuramente sono opportunità per cercare di far conoscere i nostri fantastici prodotti all'estero utilizzando strutture che devono avere questo come obiettivo primario». Conferma Elisa Campana di Cantine Campana: «Un evento molto ben organizzato che si adatta perfettamente alle nostre esigenze. Abbiamo incontrato diversi operatori esteri, alcuni dei quali molto inte-



Il nuovissimo negozio di Bardini Cioccolaterie in Largo Battisti a Piacenza

ressati ad una collaborazione con la nostra azienda. Stiamo già gestendo questi contatti e prevediamo a breve l'inizio di nuove opportunità». Commento positivo anche di Giovanna Righi, responsabile delle relazioni esterne del Consorzio: «Il workshop ha visto la partecipazione di un importante numero di nostre aziende associate e ha permesso di creare buone opportunità commerciali; il grande interesse da parte dei buyer per i nostri prodotti conferma ancora una vol-

ta quanto questi ultimi siano riconosciuti come eccellenze di alta qualità. Il protagonista delle due giornate è stato il biologico, mondo verso il quale l'interesse è cresciuto in modo esponenziale nell'ultimo anno; molte nostre aziende sono sempre più orientate a questo tema. Vogliamo ringraziare in modo particolare Assocamerestero e Unioncamere Emilia-Romagna per l'ottima organizzazione».

Testi a cura dell'Ufficio Stampa Studiart

Bianco d'Italia, il formaggio di Agri Piacenza Latte

Dal 2000 APL gestisce il latte di oltre 180 aziende della Pianura Padana

"Buonissimo, proprio per tutti" è questo lo slogan di Bianco d'Italia, il formaggio del Consorzio Agri Piacenza Latte. 100% latte italiano, senza lattosio, né conservanti, né caglio animale, questi sono i plus che rendono questo formaggio semplice ma anche adatto a chi ha intolleranze verso il lattosio o, come indicato dal bollino "Vegetarian", anche a chi predilige una dieta vegetariana ma a maggior ragione, è buono proprio per tutti.

Bianco d'Italia, che nasce dalla necessità di voler utilizzare quelle grandi quantità di latte che l'eliminazione delle quote hanno provocato, unisce la tradizione casearia con le migliori tecnologie produttive creando un formaggio duro, dal sapore fragrante e delicato ideale da pasto e da grattugia. Il Consorzio Agri Piacenza Latte, che ha sede nel Palazzo dell'Agricoltura a Piacenza, commercializza il proprio formaggio di punta, a marchio Bianco d'Italia, nella Grande Distribuzione nazionale, nel mercato americano e nello spaccio aziendale sito all'interno del caseificio di Cortemaggiore (PC).

Dal 1940 Bardini è sinonimo di cioccolato

Aperto a Piacenza il nuovo punto vendita di Largo Battisti

A coronamento di un progetto di espansione aziendale, iniziato nel 2012 con la costruzione dello stabilimento di Via Vittime di Rio Boffalora, Bardini Cioccolaterie ha aperto da poco il primo flag store in Largo Battisti, nel cuore di Piacen-

za, città che dal 1940 ospita questa storica azienda. Come racconta Graziano Balduzzi, titolare dell'azienda, «questo è un sogno che accarezzavamo da tempo e quando abbiamo trovato la possibilità di aprire un negozio in un luogo così prestigioso non ci siamo lasciati scappare l'occasione». L'offerta di Bardini Cioccolaterie si è ampliata notevolmente negli ul-

timi anni: dagli storici Graffioni e uova di Pasqua oggi il catalogo aziendale conta una vasta gamma di prodotti, compresi alcune prelibatezze preparate con cioccolati mono origine da degustare in abbinamento con vini e liquori. In occasione dell'apertura, avvenuta in periodo pasquale, il negozio offrirà anche una notevole varietà di uova di Pasqua: dalle classiche a fazzoletto a quelle colorate, per pas-

sare a quelle abbinare alla frutta secca ed ai cereali. Sempre Graziano ci annuncia: «Abbiamo riservato alla clientela anche una grande sorpresa: il gelato. Prodotto sempre nel nostro laboratorio di Via Boffalora, verrà declinato in una ventina di gusti con la certezza, per il consumatore, di assaporare un prodotto genuino e di grande qualità, nel rispetto della tradizione aziendale».

Il giusto abbinamento

Bianco d'Italia
Agri Piacenza Latte

Graffione
Bardini

Oggi vi suggeriamo due prodotti che renderanno la vostra cena davvero speciale. Con il Bianco d'Italia, il formaggio "buonissimo proprio per tutti", potrete preparare un primo piatto d'autore delicato e allo stesso tempo di carattere, come lo "Spaghettono Bianco d'Italia pepe e fave" dello chef Tommaso Segato. E a fine cena perché non concedersi un Graffione di Bardini? La ciliegia, immersa per lungo tempo nel Maraschino, assorbe tutti gli aromi che contraddistinguono la tipica e unica fragranza di questo magico dolcetto.



L'appoggio concreto per puntare in alto

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

