Il Panettone Tradizionale Fiasconaro si aggiudica le 3 Stelle del Bellavita Award

consegna-bellavita-award-allazienda-fiasconaro-f34c13c2

Tre nuove 'stelle' – quelle del Bellavita Award - illuminano il firmamento del già ricco palma res dell'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro.
Conquistate a Varsavia qualche giorno fa in occasione della tappa polacca del Bellavita Expo (la più grande manifestazione B2B dedicata alla promozione nel mondo del meglio dell'enogastronomia Made-in-Italy attraverso dieci fiere professionali organizzate in altrettante importanti città), le 3 Stelle sono state ufficialmente consegnate il 18 marzo a Londra presso la sede nel Regno Unito di Bellavita.
Durante la manifestazione di Varsavia (tenutasi dal 7 al 9 marzo) un panel di giudici, composto da buyers, rivenditori, importatori, distributori, sommelier, chef ed esperti di settore, ha assaggiato una selezione dei prodotti esposti fornendo una valutazione su una scala da 4 a 10 secondo sei precisi criteri: gusto, storia aziendale, packaging e branding, pertinenza del prodotto per il mercato locale, innovazione ed eco-sostenibilità. La somma dei punteggi decretava poi l'assegnazione delle Stelle (per un massimo di 3 destinate ai migliori prodotti) che caratterizzano il Bellavita Award.
Secondo il Regolamento, i prodotti in concorso ricevono 1, 2 o 3 Stelle a seconda che la media dei voti ricevuti sia superiore al 7, all'8 o al 9 (traguardo ambito quanto difficile da raggiungere). E il panettone tradizionale firmato Fiasconaro, confermandosi ancora una volta sul campo, ha ottenuto il massimo, ovvero le 3 Stelle Bellavita con una media aritmetica complessiva pari a 9.41. Diamo un'occhiata alla 'pagella' stilata dai giudici:
Gusto: 9.83
Storia: 9.26
Packaging e branding: 9.76
Rilevanza sul mercato: 9.40
Innovazione: 9.11
Eco-sostenibilitá: 9.11