A Idb Group le stelle del Superior Taste Award 2020

superior-taste-award-0a289d85

I riconoscimenti sono segnali di apprezzamento della qualit?he hanno valore, soprattutto se attribuiti da veri professionisti del “gusto”, operatori che nella loro carriera professionale arrivano a degustare centinaia di migliaia di prodotti, attraverso l’esame gustativo e organolettico.

Un giudizio di questo tipo che premia la qualit?in un momento storico legato alla contingenza imposta da coronavirus, si configura come una straordinaria opportunità per dare ulteriore spinta e fiducia verso i mercati globali per le aziende del comparto agroalimentare italiano, impegnate a fare la loro parte nel rilancio dell’economia nazionale partendo proprio dall’export che, con le loro eccellenze apprezzate in tutto il mondo, potranno essere tra le prime a favorire la ripresa del Made in Italy.

L’**International Taste Institute** ha accolto quest’anno le richieste di oltre 800 produttori di alimenti e bevande di tutto il mondo, i quali hanno sottoposto i loro prodotti, valutati alla cieca, alla prestigiosa giuria composta da oltre 200 rinomati chef e sommelier di ben 15 associazioni europee. Dei 1510 prodotti valutati, soltanto 325 hanno ottenuto il massimo riconoscimento **Tre Stelle Superior Taste Award**.

La commissione di valutazione e gusto ha confermato la massima assegnazione al **Panettone Classico** e al **Pandoro Classico** realizzati dallo staff di **Andrea Muzzi** nel laboratorio veneto della **Idb - Industria Dolciaria Borsari**. E' stato riconosciuto il massimo gradimento previsto, con il conferimento di un punteggio superiore ai 90 punti, indicatore di “Gusto eccezionale”: storicamente il pi alto punteggio mai attribuito ai lievitati da ricorrenza, che saranno quindi contrassegnati dal bollino tristellato blu.

Un ulteriore segnale che si aggiunge al sondaggio condotto dall’International Food Information Council nel 2019 il quale evidenzia che il “gusto” è il motivo principale per l'acquisto di un prodotto, per ben l’86% di responsabili acquisti food; un valore decisamente significativo se rapportato a “prezzo” (68%)

o addirittura salubrità (62%).

[caption id="attachment_175025" align="alignright" width="300"]



Andrea Muzzi[/caption]

“Un risultato che ci onora soprattutto in questo momento complesso", ribadisce Andrea Muzzi, AD del gruppo. "Anche se il valore dei prodotti Made in Italy è riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo, l’azienda, distribuita in oltre 62 Paesi, dovrà lavorare parecchio affinché tutte le nostre caratteristiche siano recepite. Oggi ci viene riconosciuta la bontà ma, considerando che ci stiamo lavorando intensamente, nel prossimo futuro saranno la soddisfazione complessiva, la qualità del servizio, l’organizzazione, l’etica e la sostenibilità a essere premiate. A tutti gli chef, sommelier e ristoratori vogliamo esprimere tutta la nostra solidarietà con l’auspicio che si possa ritornare presto a modelli di lavoro soddisfacenti”.

Industria Dolciaria Borsari è il maggior gruppo italiano nella produzione di lievitati da ricorrenza nel segmento premium, con due laboratori di produzione dei lievitati e con un’azienda storica a Falconara per il torrone e cioccolato. E' l’unico gruppo italiano a produrre sia con la tecnica cosiddetta lombarda/piemontese che con quella lombardo/veneta. Ogni anno con i propri marchi A**ntica Pasticceria Muzzi, Borsari, Giovanni Cova & C., BreraMilano1930, Scar Pier, Torronificio Bedetti, Golfetti, Tommaso Muzzi** e **la Torinese**, sforna oltre 550 articoli suddivisi in oltre 15 ricette, 55 varianti di gamma e ben 12 diverse grammature.

A gestione diretta sono la **Pasticceria Emporio Borsari** di Badia Polesine, il **punto vendita La Torinese** a Torino, lo spaccio aziendale del **Torronificio Bedetti** a Falconara, il flagship store di **Giovanni Cova & C.** nel quartiere di Brera a Milano e la storica **pasticceria Muzzi** di Foligno.