Norda partner di Slow Food

img-prodotti-norda-394dc7bd

L’accordo recentemente siglato da Norda e Slow Food, la più importante realtà associativa mondiale nel campo della cultura del gusto, prevede un sostegno diretto allo sviluppo del progetto dell’Alleanza tra i cuochi italiani e i Presìdi Slow Food.

Il progetto dei Presìdi si propone di salvaguardare produzioni tradizionali di qualità a rischio di estinzione, realizzate da piccoli produttori in Italia e nel mondo. I Presìdi sono oggi oltre 400 in tutto il mondo e coinvolgono migliaia di produttori. Sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi e delle tecniche produttive tradizionali, sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale.

Il Progetto dell’Alleanza tra i cuochi italiani e i Presìdi Slow Food riunisce oltre 300 ristoranti e osterie in tutta Italia. L’Alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presìdi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti. I cuochi dell’Alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito e giusto, rispettoso verso chi l’ha prodotto, coltivato, allevato.

Norda ha deciso di promuovere questi progetti Slow Food sulla base di due elementi fra loro collegati: prima di tutto il riconoscimento dell’importanza degli stessi per la valorizzazione della cultura gastronomica italiana e internazionale, all’interno della filosofia del “buono, pulito e giusto”, che condivide e sostiene; in secondo luogo perché Norda propone al mercato e al canale Ho.Re.Ca. in particolare, tutte acque di elevata qualità (seguendo quindi la filosofia Slow Food) e con una gamma unica per ampiezza. Non a caso il Gruppo Norda-Gaudianello (secondo gruppo nel canale Ho.Re.Ca. in Italia nel settore acque minerali) mette a disposizione dei ristoratori la più ampia “Carta delle acque” dell’intero scenario di mercato: ben sette “etichette”.

Tramite il sostegno ai progetti Slow Food, Norda si auspica di sviluppare ulteriormente il dialogo con i ristoratori, comunicando che l’acqua minerale è parte integrante e fondamentale di un servizio di

qualità; soprattutto l’acqua minerale merita di essere presentata adeguatamente, preferibilmente con una vera e propria “carta delle acque” che permette al cliente di scegliere fra varie etichette, esattamente come avviene per i vini. Scopo di Norda è quindi contribuire a superare la “banalizzazione” del prodotto acqua minerale, che purtroppo sussiste anche per la presenza del fenomeno delle “acque filtrate” portare in tavola in caraffe e senza una identità.

La collaborazione in concreto prevede la possibilità per Norda di rafforzare la comunicazione diretta verso i ristoratori attraverso i canali e gli strumenti che Slow Food attua nell’ambito del progetto dell’Alleanza tra i cuochi e i Presìdi Slow Food, in particolare partecipando al circuito di manifestazioni che Slow Food ha in programma sia in Italia che all’estero. Norda sarà Partner ufficiale di Slow Food in questo intenso calendario di relazioni pubbliche dedicate al mondo della ristorazione.

Con un’importante novità 2013: il coinvolgimento sempre più ampio e capillare anche delle pizzerie, considerando l’importanza crescente che esse rivestono nello scenario della ristorazione. L’impiego in pizzeria dei prodotti dei Presìdi Slow Food è infatti uno dei percorsi più validi e immediatamente praticabili per elevare la qualità complessiva dell’offerta delle pizzerie al proprio pubblico: clienti giustamente sempre più esigenti, che anche nella pizza desiderano trovare massima soddisfazione tramite preparazioni accurate e impiego di ingredienti che rispondono alla filosofia del “buono, pulito e giusto”.