TUTTOFOOD premia i marchi storici che sanno innovare nella tradizione

schermata-2016-05-27-a-123642-fefe5c09

Si può chiedere l'età a una signora? Soprattutto quando la più giovane ha appena doppiato la boa del secolo e la più veterana conta… oltre 400 anni? Eppure sono più dinamiche e attrattive che mai.

Sono le signore del food & beverage italiano e non solo, **oltre 40 aziende storiche** con più di 100 anni di vita che TUTTO**FOOD**, la manifestazione leader del settore in Italia, ha voluto riunire e premiare perché continuano e esprimere, innovandoli costantemente, **valori mantenuti nel tempo** di **cura**, **tradizione** ed **esperienza**, tramandati da generazioni. L'essenza di quell'**eccellenza del Made in Italy** che TUTTO**FOOD** consolida e porta a professionisti F&B e *foodies* di tutto il mondo.

[caption id="attachment_102613" align="alignleft" width="200"]
Caterina Balivo e l'AD di Fiera Milano Corrado Peraboni Caterina Balivo e l'AD di Fiera Milano Corrado Peraboni[/caption]

Organizzata in partnership con **Regione Lombardia, DG Sviluppo Economico**, l'iniziativa coniuga il riconoscimento previsto da **Fiera Milano e** TUTTO**FOOD** per le aziende storiche nel settore alimentare con quella analoga dell'Assessorato allo sviluppo economico a favore delle imprese centenarie della distribuzione lombarda.

La premiazione si è tenuta ieri sera durante un esclusivo gala party, madrina **Caterina Balivo**, in una location che non poteva essere più simbolica di questa capacità tutta italiana di riproporre storia e cultura in modi sempre nuovi: la **Reggia di Monza** che, rinata grazie a un magistrale restauro, è oggi insieme museo e sede polifunzionale di eventi.

"La crescente voglia di gusto italiano che vediamo nel mondo – commenta **Corrado Peraboni**, AD di Fiera Milano – *si deve, oltre che alla nostra tradizione enogastronomica unica, anche alla capacità delle nostre aziende di coniugare naturalità e qualità con una ricerca costante, che anticipa*

*l'evoluzione del consumatore. Il ruolo di un business partner a tutto campo come TUTTO**FOOD** è di supportare con i propri servizi gli operatori, tutto l'anno, nell'incontro con la domanda internazionale più qualificata, ma anche di promuovere i valori alla base di questo loro successo".*

Nel più puro "stile TUTTO**FOOD**", l'evento riunirà sotto uno stesso tetto aziende-simbolo del mangiar bene italiano che esprimono le più innovative **novità e tendenze**.

"Dal 1605 la cura delle botti, la scelta delle uve migliori e la dedizione all'attesa posizionano Giusti come una delle realtà più importanti del mercato del Luxury Food", esordisce **Claudio Stefani Giusti**, 17.a generazione alla guida dell'azienda, che propone oggi una collezione gourmet, dall'innovativo formato in perle protette fino ai cioccolatini.

"Il rispetto rigoroso della tradizione per noi significa materie prime di altissima qualità e lavorazione scrupolosa secondo ricette e procedimenti che si tramandano da generazioni", sottolinea **Mariangela Bellei**, CEO di Acetaia Bellei.

PAB_6804*"Da quasi 300 anni coniughiamo tradizione e innovazione* – spiega **Mario Fiandino**, AD delle omonime Fattorie – *e abbiamo rielaborato in chiave contemporanea l'antico metodo del caglio vegetale, dando vita a formaggi con caratteristiche organolettiche uniche".*

Per **Chiara Rossetto**, AD del Molino dallo stesso nome, *"…da generazioni valorizziamo la nostra esperienza ultrasecolare per creare prodotti di grande qualità al servizio delle molteplici esigenze del consumatore moderno"*.

"Il Pesto di Prà coltiva il basilico in proprio in serre sul mare dal 1827 che, insieme ad altri ingredienti di qualità, produce il nostro pesto lavorato a mano, fresco e sicuro", dichiara il contitolare **Stefano Bruzzone**.

"Accanto ai prodotti nuovi continuiamo la tradizione del nostro territorio: i pani neri alla segala e alla crusca, il brezel, il laugen ma anche le torte tradizionali come la sacher, la linzer, la torta al grano saraceno", dichiara **Mauro Pellegrini**, Amministratore Unico di Panificio Lemayr.

Tra le aziende estere premiate, in primo piano quest'anno la **Grecia**, con aziende come **Loux Marlefakas**, con le sue bibite e succhi una vera e propria icona del beverage greco, **l'Ouzo Tyrnavou** , che si produce nell'omonima isola dal 1856.

PAB_6805Spicca anche la **Germania** con nomi quali **Meggle**, marchio emblematico della qualità lattiero-casearia tedesca dal 1887, e la **Bayerischer Brauerbund**, l'associazione dei birrifici bavaresi

(molti dei quali con secoli di storia), che continuano a produrre la birra in modo naturale secondo un severo disciplinare che proprio quest'anno **celebra 500 anni**.

Solo un assaggio delle proposte che saranno presentate alla prossima edizione di TUTTO**FOOD**, in fieramilano a Rho **dall'8 all'11 maggio 2017**.

Per informazioni aggiornate sulla manifestazione:

www.tuttofood.it e su tutti i principali social (#TUTTOFOOD, @TuttoFoodExpo).

C'era una volta… 100 anni e più. Tutte le aziende premiate

Acetaia Giusti (Modena, 1605); **Acetificio Bellei** (Modena, 1654); **Fattorie Fiandino** (Cuneo, 1700); **Molino Rossetto** (Padova, 1760); **Royal Greenland** (Groenlandia, 1771); **Casa Vinicola Criserà** (Reggio Calabria, 1800); **Panificio Lemayr** (Bolzano, 1801); **Biscottificio Grondona** (Genova, 1825); **Il Pesto di Prà** (Genova, 1827); **Acetificio Brivio** (Lecco, 1845); **Birra Menabrea** (Biella, 1846); **Prato** (Torino, 1848); **Forgrana** (Reggio Emilia, 1850); **Urbani Tartufi** (Perugia, 1852); **Riso Gallo** (Pavia, 1856); **Ouzo Tyrnavou** (Grecia, 1856); **Amaretti Virginia** (Savona, 1860); **Pastificio di Chiavenna** (Sondrio, 1868); **Molino Nicoli** (Bergamo, 1869); **Rocca Luigi & Figli** (Sondrio, 1870); **Polli** (Milano, 1872); **Guffanti Formaggi** (Novara, 1876); **Vergani** (Cremona, 1881); **Barbero** (Asti, 1883); **Antica Torroneria Piemontese** (Cuneo, 1885); **Caseificio Taddei** (Bergamo, 1885); **Meggle** (Germania, 1887); **Acetifcio Milano** (Napoli, 1889); **Fonti di Gaverina** (Bergamo, 1890); **Frantoio Raguso** (Napoli, 1894); **Olearia Clemente** (Foggia, 1895); **Latteria Soresina** (Cremona, 1900); **Olio Roi** (Imperia, 1900); **Bergader** (Verona, 1902); **Food Import** (Teramo, 1903); **Matilde Vicenzi** (Verona, 1905); **Rizzoli Emanuele** (Parma, 1906); **Albergian** (Torino, 1908); **Cantine Pirovano** (Lecco, 1910); **Prodotti Orco** (Varese, 1911); **Pastificio Di Martino** (Napoli, 1912); **Callipo** (Vibo Valentia, 1913); **La Campofilone** (Ascoli Piceno, 1916); **Bayerisches Brauerbund** (Germania); **Loux Marlefakas** (Grecia).