

# 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 **TUTTOFOOD**, 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 **TUTTOFOOD** 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 TUTTOFOOD** 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 TUTTOFOOD 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 TUTTOFOOD", 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\\_6805](#)Spicca 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 **TUTTOFOOD**, in fieramilano a Rho **dall'8 all'11 maggio 2017**.

Per informazioni aggiornate sulla manifestazione:

[www.tuttofood.it](http://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); **Acetificio 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).