

Global • USA

Italian Food Awards Usa, di scena i nuovi trend

Record di 126 aziende e 223 prodotti candidati per celebrare l'innovazione nel mercato statunitense

di Antonella Ciancio

Un totale di 15 prodotti vincitori, un numero senza precedenti di candidature e una cerimonia

di premiazione durante la più importante fiera delle specialità alimentari d'America hanno confermato gli **Italian Food Awards USA** come l'evento annuale di riferimento dedicato alle ultime novità italiane per il mercato a stelle e strisce.

Il premio, alla sua terza edizione negli Stati Uniti, ha messo in luce una varietà di tendenze emerse da 223 prodotti proposti da 126 aziende che hanno partecipato al Summer Fancy Food Show di New York.

Le candidature ricevute sono aumentate del 39% rispetto all'edizione del 2018, a dimostrazione del crescente interesse dei produttori italiani per il premio organizzato da **Italianfood.net**, il progetto internazionale del Gruppo Food, e Universal Marketing, l'agente esclusivo per l'Italia della Specialty Food Association, l'associazione americana che organizza i Fancy Food shows.

“Questa edizione del Summer Fancy Food 2019 – dichiara **Donato Cinelli, CEO di Universal Marketing** – è stata ricca di successi sia per le aziende e gli operatori che ci hanno rinnovato la fiducia, sia per le aziende che hanno partecipato per la prima volta a questo

grande evento di business”.

Gli Stati Uniti, l'economia più grande del mondo, sono il principale mercato di destinazione dei prodotti italiani fuori dall'Europa. **Le esportazioni agroalimentari italiane negli Usa sono cresciute del 25% negli ultimi cinque anni e il trend appare confermato per il 2019.** “In generale – sostiene **Maurizio Forte, Direttore dell'Agenzia per il Commercio Estero (ICE) negli Usa** – le aspettative sono positive. Il 2018 è stato un anno importante: le esportazioni sono cresciute dell'8 per cento. In particolare pasta, formaggi, acqua minerale, conserve e prodotti da forno stanno andando benissimo”.

La nutrita presenza delle Regioni italiane alla fiera è una riprova della forte attenzione da parte degli americani verso le tipicità del patrimonio enogastronomico tricolore.

“Negli Stati Uniti – spiega **Lidia Bastianich**, celebre chef e pioniera della ristorazione italiana negli Usa – aumentano i consumi di cibi salutari e di qualità: i consumatori sono molto curiosi e vogliono sapere cosa c'è dietro a un prodotto”.

“Il mio punto di vista da distributore è che esiste un movimento verso la responsabilità sociale – aggiunge **Emilio Mignucci, uno dei proprietari di Di Bruno Bros, storica catena di Philadelphia** –. Le nuove generazioni sono disponibili a pagare di più per referenze di maggiore qualità,



Phil Kafarakis, Presidente della Specialty Food Association apre i lavori della cerimonia di premiazione

I premiatori

La cerimonia di premiazione – aperta da Phil Kafarakis, Presidente della Specialty Food Association – ha visto salire sul palco personalità del settore alimentare e della ristorazione americana come Richard Armanino di Italfoods; la celebre chef Lidia Bastianich; Dino Borri di Eataty Usa; Bruno Cilio, proprietario del ristorante di New York PizzArte; Gianni De Angelis, Direttore Generale di Anicav; Dino Lettieri di Lettieri & Co.; Emilio Mignucci, di Di Bruno Bros.; Francesco Panella, chef e proprietario del ristorante Antica Pesa; Maria Reyes di KeHE Distributors; Gianfranco Sorrentino, proprietario del ristorante di NY Il Gattopardo.

prodotte da aziende che fanno bene il loro lavoro sia per la società sia per l'ambiente”.

Gli Italian Food Awards ritorneranno nel 2020, quando l'Italia sarà Paese Partner degli Specialty Food Shows di San Francisco (19-21 gennaio) e New York (28-30 giugno). “I risultati molto positivi di questa edizione – conferma Cinelli – ci rendono orgogliosi e motivano tutto il team a lavorare, già da adesso, per migliorare ulteriormente in vista del 2020”. ■

Italian Food Awards USA 2019: i vincitori



BAKERY & SNACKS
SKINNY THINS KALE & SEEDS
 Casa Milo



BEVERAGE
MONKEY HARVEST IPA
 Farchioni Olii



COFFEE
TOSTINI BLACK ESPRESSO
SINGLE DOSE COFFEE POD
 Tostini Caffè



DAIRY
CHEESE SNACK – TRUFFLE
 Granarolo



DRESSINGS & VINEGARS
SUA MAESTÀ DENSO DOLCE
 Acetaia Bellei



FROZEN FOOD
MERAVIGLIE VEGETABLES
MINI FLAN
 Orogel



OLIVE OIL & CONDIMENTS
ORGANIC – PGI SICILY
 Manfredi Barbera & Figli



PASTA & CEREALS
FRESH POTATO GNOCCHI
WITH BEETROOT
 Master



PRESERVES & SAUCES
AGROMONTE GIFT BOX
 Rossocilieginò



SALUMI
PARMA HAM ANTIBIOTIC-FREE
BREEDING
 Devodier Prosciutti



SWEETS & CONFECTIONERY
PASTIGLIE AMARENA FABBRI
 Pastiglie Leone



INNOVATION
CHEESE SNACK – TRUFFLE
 Granarolo



PACKAGING - EX AEQUO
DOLCE & GABBANA SPECIAL
EDITION GIFT BOX
 Pastificio Di Martino



PACKAGING - EX AEQUO
INDIAN BLACK TEA PEACH
 Acqua Minerale San Benedetto



SUSTAINABILITY
VEZZENA CHEESE
 Casearia Monti Trentini



Tutti i prodotti vincitori sono disponibili sulla nuova piattaforma B2B www.italianfood.net presentata per la prima volta al Summer Fancy Food Show