GUSTOH24.IT

www.ecostampa.it

Granarolo protagonista a TUTTOFOOD 2023 nel segno dell'innovazione Di Redazione Mag 5, 2023

Granarolo S.p.A. sarà protagonista a TUTTOFOOD, la fiera B2B per l'intero ecosistema agro-alimentare, che si svolgerà a Milano dall'8 al 10 maggio 2023 , per promuovere i propri prodotti di eccellenza nel segno dell'innovazione. Granarolo parteciperà con uno stand (Padiglione 4P, Stand G01-H10) , in cui saranno presentate le gamme e le novità di prodotti e marchi del proprio portafoglio disponibili per i mercati nazionale e internazionali, compreso il brand Unconventional, la linea alternative meat, 100% vegetale, leader di mercato in Italia e che ha vinto l'importante riconoscimento Abillion (https://www.abillion.com/awards/best-vegan-burgers-2022) come miglior hamburger vegano al mondo e il Taste Award 2022 come Best Plant-Based Burger nel Regno Unito. Ampio spazio sarà dato all'impegno del Gruppo in termini di sostenibilità attraverso #bontàresponsabile il progetto strategico di lungo periodo che, agendo sulla leva dell'innovazione, focalizza l'impegno del Gruppo sui temi della sostenibilità per l'oggi e per il domani in logica di trasformazione (di processo e packaging) e agricolo-allevatoriale. Le novità e anticipazioni più importanti presentate da Granarolo a TUTTOFOOD saranno: La linea Granarolo Benessere , il sub-brand dove sono riuniti i prodotti funzionali del Gruppo dedicati al benessere e a specifici bisogni per tutta la famiglia e che avrà come testimonial per i prossimi 2 anni Gregorio Paltrinieri, nuotatore campione mondiale e olimpico: Granarolo Benessere Accadì Alta Digeribilità (<0,1%), una delle prime esperienze italiane di prodotti delattosati, Granarolo Benessere Oggi Puoi, la gamma di formaggi fatti con il 30% di sale in meno e il 50% in meno di grassi rispetto alla media dei prodotti simili presenti sul mercato, Granarolo Benessere High Protein, la gamma di prodotti specificatamente studiata per coloro che ricercano un contenuto proteico superiore, e Granarolo Benessere Kefir. · Il brand Unconventional , la linea alternative meat, 100% vegetale, realizzata in Italia dal lavoro di ricercatori italiani, diventata leader di mercato in Italia e che si è arricchita di nuove referenze come la salsiccia, il filetto di pollo, la cotoletta e le ultime 2 novità, i nuggets e i ravioli. · Gli innovativi snack al formaggio, esonerati dalla refrigerazione e ideali per più occasioni di consumo, spuntino veloce, finger food e aperitivo: o Good Mama Cheese Pops, palline di mais croccante ricoperte da una crema di formaggio italiano della filiera Granarolo, che coniugano gusto italiano e ingredienti di qualità in 3 varianti: classico, amatriciana e 4 formaggi; o Granarolo Cheese Snack, uno snack 100% di formaggio, ricco di calcio e fosforo, senza conservanti, naturalmente senza lattosio e senza glutine, fonte di proteine, adatto per una dieta vegetariana grazie all'utilizzo di caglio microbico. Tutte le gamme dello storico brand Yomo , tra cui le novità Oh my Yomo! , la nuova gamma di yogurt bi-comp selezionata dal SIAL Innovation Paris 2022 tra le migliori innovazioni di prodotto, e Yomo High Protein Kvarg, una gamma studiata nel segno del benessere, ricca in proteine (12g proteine per vasetto), senza grassi, senza lattosio e senza zuccheri aggiunti. La linea Granarolo Bimbi, leader di mercato nel Latte crescita 3, a oggi l'unica sul mercato italiano ad utilizzare il latte fresco alta qualità della filiera Granarolo come base per prodotti per l'infanzia e che nel 2022 ha festeggiato i 10 anni con il lancio di importanti novità, sia liquide sia in polvere. Specialità della tradizione casearia italiana, sia per i formaggi freschi, come burrata e mozzarella fior di latte, frutto anche dell'ultima acquisizione di Latticini G. Cuomo S.r.l., storica azienda familiare dell'Agro Pontino (LT) con una grande tradizione casearia di oltre 110 anni, sia per i duri e DOP come pecorini, formaggi di capra e Gorgonzola DOP. Facendo leva su prodotti di qualità tipicamente italiani e sul presidio dell'intera filiera produttiva, la partecipazione di Granarolo prosegue e accresce il piano di sviluppo commerciale a supporto del processo di internazionalizzazione; saranno presentate le gamme prodotto più distintive e caratterizzate dalla ricerca di elevati standard di servizio, sicurezza, qualità Made in Italy, nonché le novità legate ai nuovi trend di consumo e alle nuove esigenze dei consumatori in Italia e all'estero (healthy, protein, snacking le parole chiave). Nato nel 2012 come sfida al mercato e al territorio italiano, il progetto di filiera Granoro Dedicato festeggia il suo 10° Anniversario Un percorso che ha premiato la volontà del pastificio pugliese, presente con i suoi prodotti in 180 Paesi al mondo, di avviare, primo del settore in Italia, un percorso di aggregazione che per primo ha coinvolto il settore primario (le aziende cerealicole pugliesi), portandolo a produrre grano duro di alta qualità per la produzione della propria pasta. Un progetto basato sulla stretta collaborazione di più soggetti della filiera (agricoltori, prima trasformazione e seconda trasformazione) con lo scopo principale e condiviso, di realizzare una produzione alimentare sostenibile, di alta qualità, tracciata dal campo alla tavola. I risultati di questi anni l'hanno premiata. A distanza di 10 anni, l'accordo di filiera vanta l'aggregazione di oltre

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

340 aziende agricole una produzione di grano duro di alta qualità totalmente ottenuto in Puglia pari a 20.000 tonnellate che hanno permesso di consegnare al mercato circa 12.000 tonnellate di pasta Granoro Dedicato prodotta con grano 100% Puglia, distribuita in tutta Italia e in diversi paesi del mondo. Un progetto che ha intercettato le istanze di politiche agronomiche sostenibili cogliendo la nuova sensibilità per queste tematiche. «Siamo consapevoli che stiamo vivendo un'economia di guerra spiega Marina Mastromauro , Amministratore Delegato di Granoro. G li effetti della pandemia prima e della guerra fra Ucraina e Russia dello scorso febbraio 2022 hanno interrotto molte catene di approvvigionamento, dalle materie da imballaggio fino all'energia, ma riteniamo che proprio nei contesti economici più difficili sia essenziale dare ancora più sostegno al territorio, forza allo sviluppo e alle nostre produzioni di qualità attraverso gli accordi con gli agricoltori». Il sogno che con Dedicato è diventato realtà era produrre una pasta che avesse delle caratteristiche non riproducibili in altri areali d'Italia e del mondo, e portare la Puglia e l'Italia nel mondo. Ed è in quest'ottica che Granoro ha investito anche sulla produzione del Pomodoro e dell'Olio evo DOP e dei Legumi. Granoro, in collaborazione con il CREA CI di Foggia e a coronamento dei primi dieci anni del progetto di filiera, ha deciso di costituire ed iscrivere nel registro nazionale una nuova varietà di grano duro che sarà denominata Don Attilio in omaggio ad Attilio Mastromauro fondatore del Pastificio Granoro che insieme a sua moglie Chiara diede vita, nel 1967, a quella che oggi è una tra le più importanti realtà produttive italiane nel settore pastario. Don Attilio sarà una varietà medio-precoce, di taglia media, adatta agli ambienti tipici della cerealicoltura pugliese e dalle eccellenti performance qualitative. Lo sviluppo e la diffusione avverrà a partire dalla campagna granaria 2023/2024 e vedrà coinvolte le aziende agricole che partecipano al progetto. UN PREMIO AGLI AGRICOLTORI Il 10° anniversario del Progetto Dedicato Granoro lo festeggia con i protagonisti della filiera, gli agricoltori dalla cui sapienza si ottiene la materia prima d'eccellenza della pasta: il grano duro. Il Premio Grano d'Oro è un omaggio a coloro che si sono particolarmente distinti nella produzione del grano duro con cui l'azienda produce la propria pasta. Grazie alla loro maestria, alla loro passione, alla loro fedeltà Granoro può oggi garantire ai consumatori la migliore qualità possibile. Guidone Antonio Premio fedeltà Sorrentino Giancarlo Premio miglior contenuto proteico unitario De Lucretiis Luca Premio maggior produzione proteica per ettaro Mascia Luigi Giuseppe Rosario Premio miglior produzione proteica media triennale Chieffo Donato (classe '79) Premio agricoltore più giovane L'Emilia-Romagna, dopo essere stata protagonista all'Esposizione universale di Dubai nelle scorse settimane nel nome dell' agroalimentare regionale, un comparto che da solo vale il 16% del totale dell'export agroalimentare nazionale, primo in Europa per numero di Dop e Igp (44 per il settore alimentare e 30 per quello dei vini) e In "Expo 2020 Dubai" Fabbri 1905 Stand Italia del Gusto Padiglione H Le novità BomBon e Creme Spalmabili accanto ai prodotti iconici dell'Azienda bolognese come l'Amarena Fabbri La tradizione si intreccia con l'innovazione nelle proposte di Fabbri 1905 per la prossima edizione di Tuttofood a Milano Rho dall'8 all'11 maggio. . Nuovi In "Fiere" Agromonte, l'azienda siciliana specializzata nella produzione di prodotti a base di pomodoro ciliegino e datterino, conferma, con la sua partecipazione a TuttoFood (che si conclude oggi, martedì 26 ottobre), e ancora prima a Cibus e Anuga, il proprio contributo alla ripresa del settore agroalimentare. La location a Fiera Milano al In "Fiere"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706