



LATTERIA SORRENTINA - IL FIORDILATTE DAL 1880

Il Fiordilatte, anche se tutti lo chiamano comunemente mozzarella, è il fiore, cioè la parte migliore del latte che, **lavorato con la sapienza dei maestri casari**, diventa l'ingrediente perfetto per la pizza, il piatto più amato al mondo.

La famiglia Amodio dal 1880 trasforma il latte in latticini, come riportato nel marchio del caseificio che ha fatto della qualità e del territorio, la Campania, la sua bandiera distintiva. Storia di tradizione arrivata ininterrottamente ai giorni nostri e alla quinta generazione di casari.

Website: latteriasorrentina.com



GRECI - UN MARCHIO, UNA STORIA, UNA GRANDE PASSIONE

La storia di Greci racconta **la passione, l'entusiasmo e l'amore per il cibo vero e per la cucina**. L'anima è agricola, da sempre vicini alla terra, quella della campagna di Parma dove Greci nasce nel 1923 ed avvia la sua attività trasformando il frutto generoso delle terre emiliane: il Pomodoro. Oggi coniughiamo il sapere e l'esperienza con il pensiero evolutivo, l'artigianalità e la manualità con processi produttivi all'avanguardia. Tutto questo, insieme ad una grande attenzione e cura per il dettaglio e alla qualità della materia prima che troviamo nella **Crema di Zucca Mantovana** e nel **Radicchio Rosso di Treviso IGP e Chioggia IGP realizzati con prodotto 100% italiano**.

Così Com'è

COSÌ COM'E' per natura (Finagricola)

Un nome e una storia che nascono dalla volontà di rappresentare il prodotto in maniera naturale, esattamente così come lo si vede, **senza zuccheri aggiunti, conservanti o stabilizzanti**. Ne deriva una linea di pomodori di alta qualità, **raccolti a mano e conservati in vetro**, realizzati solo con le migliori varietà di pomodoro. I pomodori Così Com'è acquistano così quel sapore speciale, sempre più orientato alla ricerca dell'eccellenza e, allo stesso tempo, alla semplicità degli ingredienti.

Website: cosicome.eu



CASA MODENA - MAESTRI NEI SALUMI

L'arte di produrre salumi nasce dalla profonda conoscenza della filiera produttiva, che in Emilia parte proprio dal territorio. La conoscenza della **terra**, degli **animali** e della **capacità di allevarli nelle condizioni migliori** sono infatti il fondamento di un'arte familiare che, con il tempo, i grandi salumieri hanno saputo trasformare in professione. Una professione che a sua volta si è evoluta in **realtà industriali** capaci di mantenere prodotti legati alle ricette tradizionali.

Eccellenza è il **Prosciutto di Parma DOP**, oltre alla coscia di maiale e al sale si aggiungono altri due ingredienti: il tempo e il vento, asciutto e delicato, delle profumate colline parmensi, rendono un prodotto unico ed equilibrato.

Website: casamodena.it



SENFTER - MAESTRI SALUMIERI DAL 1857

La storia di **Senfter** passa attraverso oltre un secolo e mezzo di **tradizione salumiera** ed è fatta di **antiche maestranze** e **sapori autentici**: quelli di un territorio dal grande patrimonio naturale e dalle usanze uniche: l'**Alto Adige**. Per **Senfter** il legame con il territorio ha sempre avuto un'importanza fondamentale, soprattutto per quello che riguarda la produzione del suo **Speck IGP** per il quale quest'area geografica rappresenta il luogo ideale. Delicatamente affumicato a freddo con legno di faggio e posto in stagionatura per più di 6 mesi, racchiude i sapori e i profumi di una lunga tradizione.

Website: senfter.it



SALUMIFICIO SAN CARLO

I salumi San Carlo sono la scelta migliore per chi vuole gustare i sapori della tradizione piacentina come la **Pancetta Piacentina DOP**: carne italiana, sapientemente lavorata secondo tradizione, **stagionata oltre 4 mesi**. Il Salumificio San Carlo è presente da oltre quarant'anni nella realtà produttiva del territorio piacentino e fin dall'inizio della loro storia hanno puntato sui prodotti del territorio.

Alla bontà dei sapori di una volta abbinano una forte attenzione al tema dell'innovazione tecnologica e della sicurezza alimentare, per garantire a chi ci sceglie la sicurezza del marchio San Carlo.

Website: lepancettesancarlo.it



PARMAREGGIO (Gruppo Bonterre)

Per il Gruppo Bonterre la **qualità e sicurezza del prodotto** è frutto di un costante lavoro di ricerca e aggiornamento, capace di integrarsi con la tradizione. Per eccellenza nella qualità e nella sicurezza non si intende la mera conformità del prodotto alle disposizioni di legge in materia alimentare, bensì una caratteristica distintiva, difficilmente imitabile, legata al proprio sistema di filiera e quindi a un articolato processo che segue il prodotto dalla sua origine fino alla tavola del consumatore. I Petali di **Parmigiano Reggiano DOP** sono custodi del lavoro dell'uomo, della storia millenaria e delle tradizioni del territorio.

Website: parmareggio.it



BIRAGHI - IL PREGIO DI UN LATTE 100% ITALIANO

Biraghi S.p.A. da sempre utilizza solo latte italiano e sostiene la **filiera di produzione 100% italiana**. L'Azienda, si affida esclusivamente ad una rigorosa e selezionata rete di agricoltori che garantiscono l'elevata qualità e la naturalezza del latte.

La Biraghi raccoglie e lavora circa 470.000 litri di latte al giorno, per un totale di circa 170 milioni di litri l'anno.

L'azienda piemontese produce circa 200.000 forme di **Gorgonzola DOP**, da sempre considerato l'eccellenza di casa Biraghi.

Website: biraghi.it



AGUGIARO & FIGNA – STORIE DI FARINA E DI PIZZA. PASSIONE ITALIANA

Agugiaro & Figna Molini è l'esempio tangibile di lungimirante imprenditorialità. Nasce dall'incontro di due storiche famiglie dell'arte molitoria: il Molino Agugiaro fondato nel 1831 a Curtarolo (PD) e il Molino Figna fondato nel 1874 a Valera (PR). Nel 2003 viene attuato il progetto di aggregazione industriale tra le due storiche famiglie di mugnai attraverso la costituzione di una nuova società, l'Agugiaro & Figna Molini S.p.a. Oggi, il gruppo è leader italiano per la macinazione del grano tenero.

Website: agugiarofigna.com