ORNAGGI CONSUM ANNO 11 - NUMERO 6 - GIUGNO 2018 DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

Shirmo

IL FORMAGGIO ALLA BIRRA MENABREA

100% LATTE















REPORTAGE









Da pagina 39 a pagina 47





certificato

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

dall'Associazione Italiana Latto-Intolleranti (AILI)



(f) (a) (b)

www.igorgorgonzola.com

Leader Price: "Il piacere della semplicità' ANNO 11 - NUMERO 6 - GIUGNO 2018 L'insegna del gruppo francese Casino arriva in Italia. Previste DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO oltre 20 aperture entro il 2018. Una rete di store moderni, con un assortimento di qualità, conveniente, e un focus sul fresco. Intervista all'amministratore delegato, Mario Maiocchi A pagina 37 PRIMO PIANO 1° FORMAGGIO ITALIANO TROFEO SAN LUCIO 2018

FOCUS ON

Perché Cibus è Cibus

Andato in scena dal 7 al 10 maggio a Parma, il Salone internazionale dell'alimentazione ha visto la presenza di 82mila visitatori e 3.100 espositori. Il pagellone della fiera. I commenti delle aziende.

Cuochi d'artificio

Gli chef non stanno più in cucina, ma in Tv. O negli spot pubblicitari. Il lungo elenco degli attori mancati...

Cheese For People Awards 2018

Tutti i vincitori della seconda edizione del premio organizzato da Formaggi&Consumi, in collaborazione con il Viaggiator Goloso e Tuttofood.

FORMAGGI & **TECNOLOGIE**

A pagina 16

un'altra storia. Parla Fausto Ligas, presidente uscente del Consorzio agrario di Siena.

Eletto il formaggio 'migliore fra i migliori'

GUIDA BUYER - GLI SPECIALI



GORGONZOLA

Con la tipologia dolce che assorbe ben l'89% del latte destinato alla Dop. I consumi che aumentano leggermente (+0,4%), sia in termini di quantità per atto di spesa sia per numero di famiglie acquirenti.

Da pagina 17 a pagina 21



Un mercato che, a volume, è cresciuto dell'8,2% nell'ultimo anno, per un totale di circa 2.500 tonnellate. Crollano le alternative vegetali (-19,8% a volume).

Da pagina 50 a pagina 55



La porta d'ingresso per l'Asean

La manifestazione organizzata da Koelnmesse, giunta alla 15esima edizione, rappresenta un vero e proprio hub per esportare nei mercati asiatici.

Alle pagine 14 e 15 PLMA

Un format

vincente

Marca del distributore. Andata in scena, ad Amsterdam, il 29-30 maggio. Positivo il giudizio delle aziende italiane. Ma c'è anche qualche malumore.

Alle pagine 12 e 13





CIBUS REPORTAGE

Consorzio

3 pecorini

CARTOLINE DALLA FIERA

Caseificio Albiero

CASEIFICIO MANCIANO



"Per il 2018 la nostra novità è il Pecorin Vin del Fattodi Scansano. Ne risulta un formaggio dall'aspetto vellutato, color prugna intenso, dall'inconfondibile proscani, con i formaggi della tradizione della Maremma.

BEPPINO OCCELLI

Umberto Milano



ESTERO

"In fiera presentiamo il Burro Occelli Stella Alpire, un formaggio ubriaco che nasce dal matrimonio na, disponibile nei formati da 100 e 200 grammi. nuti dalle nuove referenze che abbiamo presenta-Dopo la classica stagionatura, di circa un anno, questo formaggio viene immerso per oltre un mese nel sul prodotto, questo burro si aggiunge a quello Vin del Fattore, prodotto dalla Cantina dei Vignaioli classico in panetto", spiega Umberto Milano, responsabile marketing dell'azienda. "Inoltre, riflettori puntati anche sul formato mini, da 130 fumo di vendemmia, con fragranza di frutta fresca", grammi, dei formaggi che rappresentano il cavallo lui disponibile in forme (6 Kg) o porzionato. In spiega Antonio Farina, responsabile commerciale del di battaglia dell'assortimento Beppino Occelli, in generale, abbiamo voluto riportare l'attenzione Caseificio. In evidenza anche la gamma i Borghi To- confezioni speciali che conservano intatte tutte le sull'importanza e il valore delle stagionature",

PEZZETTA

Marco Pezzetta



stagionato in grotta per circa la metà del tempo, disponibile in forme da 3 Kg o porzionato, cui si aggiunge il Montasio stravecchio, che si è aggiudicato tra l'altro il primo premio, nella sua categoria, al Trofeo San Lucio di Pandino, il 1° maggio, anche spiega Marco Pezzetta, titolare dell'azienda.

SAVIOLA

Emanuele Attanasio



"Siamo soddisfatti della fiera e dei riscontri otte- In fiera, Saviola presenta il marchio 'Senza', che caratterizza la linea di confezioni di Parmigiano di due passioni della Maremma: il pecorino e il vino. Ottenuto da panna italiana di sola centrifuga, in- to. A cominciare dal formaggio Zoncolan di capra, Reggiano e Grana Padano, per evidenziare l'assenza di glutine. "Proprio per questa ragione, abbiamo ospitato al nostro stand, ogni giorno, gli show cooking di Marcello Ferrarini, lo 'chef gluten free, e le degustazioni guidate dalla blogger Alice Gorgatti, che hanno preparato diverse proposte, tutte senza glutine", spiega Emanuele Attanasio, direttore commerciale dell'azienda. A questo si aggiungono le nuove gamme biologiche, sempre per Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

LATTERIE VICENTINE

SORÌ ITALIA Giovanni Boncompagni



Per Sonì Italia lo stand a Cibus è soprattutto l'oc- La Golosa di Puglia presenta due novità: la Burraispirato alla tradizione e alla ruralità, questa gamdella famiglia Sorrentino, di cui il marchio Sonì è tradizione pugliese. "Per la burratina bio, prodotfiglio", spiega Giovanni Boncompagni, direttore to che si è aggiudicato il premio Sapore dell'Anno commerciale dell'azienda. "La gamma, con confezioni realizzati in materiali innovativi, per esaltare degli allevamenti dell'azienda'', spiega Tania Gianil prodotto tipico campano, comprende la Moz-domenico, titolare dell'azienda insieme al marito. zarella di bufala campana Dop, in vari formati, la La Burrata Gourmet è invece un prodotto reaburrata di bufala e la mozzarella di latte di bufala al tartufo".

MÒ BUFALA

Sinai Nunez



ESTERO S

ficio di Andria (Bat) Mò Bufala, specializzato sione per confermare il ruolo di 'specialista' dei suo territorio incontaminato, vitale e in continella produzione di mozzarella, pasta filate, ri- formaggi Dop e tipici italiani. "Sui mercati esteri, in nua evoluzione. Con questa mission, Il Gruppo latte di capra e caglio vegetale, leggero e sofcotte, burrata, bocconcini, stracciatella, primo particolare, è stata proprio la crescita delle Dop, formaggi del Trentino ha partecipato a Cibus, fice proprio come un fiocco di neve, e L'Osale e mousse dessert, tutti con solo latte di soprattutto Parmigiano Reggiano e Mozzarel- in primis con il formaggio di montagna Trentin- rologio, il formaggio per tutte le ore. Si tratta bufala raccolto in Puglia. "Qui in fiera, in par- la di bufala, il trend positivo dei primi mesi del grana." L'intenzione anche per questa edizione", di un prodotto speciale, realizzato con latte ticolare, presentiamo La Burrotta, una assolu- 2018, con una crescita complessiva del Gruppo spiega il direttore commerciale Gabriele Web- di Jersey e caglio vegetale, dalle note raffinate ta prelibatezza casearia tradizionale. Si tratta pari al 3%. In particolare, si evidenziano le per- ber, "è di consolidare le relazioni già sviluppate ed eleganti, che si abbinano a ogni sapore e a di una mozzarella di bufala con un cuore di formance ottenute in Francia, Uk, in Est Europa e sondare nuove opportunità per il mercato tutte le ore, proprio come dice il suo nome. ricotta, disponibile in vaschetta da 250 gram- e nei Paesi nordici. Quanto ai mercati extra Ue, italiano e per quello estero. Potenziare l'export A questi si aggiunge l'ampliamento di qualche mi, con un packaging particolarmente distinti- in espansione quello americano", spiega Stefano è infatti uno degli obiettivi del Consorzio che linea, con inserimento di nuovi formaggi", spievo", spiega Sinai Nunez, responsabile vendite Ziliotti, marketing & trade marketing director del punta, nel prossimo biennio, a raddoppiare l'at-

LA GOLOSA DI PUGLIA LA MARCHESA



casione di presentare l'ultima novità: la gamma dina BioGioia e la Burrata Gourmet. In entrambi di bufala a marchio La Marchesa, che si affianca presentato una linea yogurt totalmente rinnovaa marchio Casa Sorrentino. "Con un packaging i casi si tratta del tipico formaggio fresco a pasta a tutti i nostri prodotti tradizionali, sempre con ta, sia nel packaging sia nella formulazione della filata ripieno di stracciatella, realizzato artigianalma, a partire dal nome, è un omaggio alla storia mente dai mastri casari dell'azienda secondo la rella di bufala campana Dop. Un prodotto che te in gamma anche nuove referenze: lo yogurt Bio 2018, il latte utilizzato è biologico e proviene lizzato con olive e maggiorana, disponibile anche frozen, come tutti i prodotti La Golosa di Puglia. dell'azienda.

NUOVA CASTELLI

Stefano Ziliotti



Si presenta a Cibus per la prima volta il casei- Per Nuova Castelli Cibus è prima di tutto l'occa- Portare a Parma tutto il buono del Trentino, il "In fiera presentiamo due novità di prodotto: Gruppo.

Arturo Ricciardi



ESTERO 8/9

"In fiera, come novità, presentiamo la Stracciatella A Parma la cooperativa di Bressanvido (Vi) ha 100% latte di bufala, a cominciare dalla Mozzariscuote sempre più consensi nel mondo e che in Italia, nei primi mesi dell'anno, ha registrato un dolce da 500 grammi, lo yogurt minipasto Yo bis ottimo andamento, con buon incremento delle vendite. Un trend positivo confermato anche sui mercati esteri, dove stiamo crescendo, anche grazie ai contatti raccolti nelle diverse fiere, che stiamo sviluppando", spiega Arturo Ricciardi, export

CONSORZIO TRENTINGRANA CASEIFICIO VAL D'APSA

Gabriele Webber



ESTERO ITALIA

tuale quota del 5%".

Lucia Toccacieli

della cooperativa.



ricetta, ancora più gustosa e cremosa. Introdot-

bianco intero da 1 Kg e il bianco intero, magro e

da 150g e lo yogurt senza lattosio 2×125 gr, dal

ridottissimo contenuto di lattosio e per questo

altamente digeribile, ottenuto dalla lavorazione di

latte di qualità superiore. In evidenza, ovviamen-

te, anche Asiago, Grana Padano e tutti i formaggi

ga Lucia Toccacieli, commerciale del Caseificio

IL GUSTO AL CUBO: "INSIEME PER AMICIZIA, UNICI PER VOCAZIONE"

Botalla Formaggi, Prosciuttificio Capanna e Birra Menabrea hanno festeggiato, a Cibus, i primi sette anni di questo sodalizio vincente, nato a Tuttofood nel 2011.



modo innovativo, alle fiere.

Ma lo spazio espositivo è solo la punta propria rete d'impresa, un Gusto, quello delle eccellenze del made in Italy, moltisempre le identificano: tradizione, pasgie, approcci commerciali, eventi, iniziadi Botalla Formaggi insieme al fratello Andrea e alla sorella Simona. Dal 2011, questi sette anni."Non abbiamo mai fat-

di gustarci INSIEME

un percorso che unisce imprese guidate conclude Andrea Bonino.

BIRRA

Tuttofood, Milano, maggio 2011. E' la to fatica a spiegare e far comprendere, con lo stesso spirito e che interpretano data che segna l'inizio di una storia ric- ai nostri interlocutori, il valore di questo nello stesso modo la tradizione. E conca di soddisfazioni, che vede coinvolte progetto. Fin dal suo debutto, nel 2011. fluiscono nel 'Cubo' mantenendo ben tre aziende, tre produzioni, tre famiglie Così come non abbiamo mai litigato, ferma, al tempo stesso, la propria idendi amici: Il Gusto al Cubo. A prima vista, anche se sembra impossibile crederlo. tità". Giorgia Capanna e Simona Boniuno stand comune per presentarsi, in Passano gli anni e tutto è più semplice", no, anime femminili di questo sodalizio, aggiunge Vittorio Capanna, titolare del seguono in prima persona gli aspetti Prosciuttificio di Collecchio, in provincia creativi e di immagine. "C'è, fra noi, una dell'iceberg di un progetto, una vera e di Parma. Quando si parla di aneddoti, perfetta armonia nelle scelte e sintonia i ricordi sono tanti. "Sicuramente non nelle visioni", spiegano. "I nostri sono tre dimenticheremo mai, al debutto nel prodotti protagonisti della tavola italiaplicato per tre aziende, cioè al Cubo. "Il 2011, la giostra con i mock up motona, che insieme rappresentano la gioia, Gusto al Cubo è nato con l'idea, molto rizzati dei nostri tre prodotti, appesi in la bellezza, il gusto unico del made in lungimirante, di presentarsi al settore alto, in cima alla struttura. Non riusciva- Italy. Per questo il nostro simbolo è un utilizzando la sinergia, che già c'era, fra mo a regolare i comandi, così avevamo cubo, che può contenere un formaggio tre aziende che operano in comparti a un certo punto un formaggio che Botalla, una birra Menabrea e un proaffini, con prodotti complementari. Tre andava al rallentatore e, invece, il pro-sciutto Capanna e rappresenta ciò che realtà legate da valori comuni, che da sciutto crudo che girava a velocità folle. il nostro stand offre: il piacere di gustarci Avevamo paura che potessero finire in insieme". E nel futuro? "Gusto al Cubo sione e qualità. Sotto questo cappello, testa a qualcuno, ma la scena era così ha già portato molti frutti, anche nella oltre alla presenza alle fiere con un solo divertente che non eravamo capaci di direzione delle novità di prodotto. Per stand, vi sono la condivisione di strate- smettere di ridere", raccontano, aggiun- il futuro abbiamo molti progetti, come gendo ciascuno un tassello alla storia. Il sviluppo di un format innovativo, un tive di co-marketing, clienti e progetti FrancoThedy, che guida Birra Menabrea, modo nuovo di somministrare i nostri comuni", spiega Andrea Bonino, titolare in tema di stand e fiere ci tiene anche a prodotti che non sia, semplicemente, un precisare: "La nostra non è una colletablinamento. Il mercato ha bisogno di tiva, non si tratta semplicemente di un novità, di essere stimolato, di progetti di fiere, cene goliardiche, soddisfazioni e modo per dividere le spese e l'impegno unici. Ed è questo il nostro obiettivo: inaneddoti se ne sono sommati molti, in logistico. Il Gusto al Cubo è quotidianità, sieme per amicizia, unici per vocazione"

il gusto

di stare insieme

Azienda Agricola Bertinelli





In foto: Andrea Messina ed Enza Pace Parmalat



Cabre

La Casera



Consorzi di Tutela del Grana Padano e della Mozzarella di Bufala Campana Dop



SUNCUMELLA ZENZERINO



ceucasale.com



Botalla presenta

Zenzerino & Curcumella

il nuovissimi formaggi

allo zenzero e alla curcuma
dai gusti intensi e sorprendenti.

Scelte da Chef.



www.botallaformaggi.com

FORMAGGI DI FAMIGLIA