

COMUNICATO STAMPA

# ECCO LE AZIENDE ITALIANE PREMIATE A ITALY FOOD AWARDS

GLI OSCAR DELLE AZIENDE DI ECCELLENZA AGROALIMENTARI ITALIANE  
PATROCINATI DAL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA'  
ALIMENTARI E DELLE FORESTE

Nello splendido scenario di Villa Renoir a Legnano si è svolto il prestigioso Galà degli ITALY FOOD AWARD.

Un successo andato in scena con straordinarie aziende di eccellenza premiate di oltre dieci categorie merceologiche, arrivate da tante regioni Italiane, dalla Sardegna alla Sicilia, passando per la Calabria, le Marche, il Molise, l'Abruzzo, Piemonte, Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Puglia, Umbria.

Il Galà presentato da Donato Ala Giordano e Rosaria Renna di Radio Monte Carlo, ha avuto momenti di pura emozione, quando sul palco salivano aziende di pura eccellenza per ritirare il tanto meritato attestato e raccontare le loro storie.

Ha aperto la serata, il video del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida che ha salutato i presenti. Ospiti della serata, anche l'Onorevole Maria Grazia di Maggio che con un suo preciso intervento, ha garantito l'impegno del governo nell'essere vicino alle esigenze di tutte le aziende che contribuiscono alla promozione dell'agroalimentare Italiano. Sul palco anche Cristina Lazzati, direttrice della rivista Mark Up media sponsor dei Food Awards che ha voluto testimoniare quanto la GDO, rappresentata in sala da tutta la dirigenza Crai, stia cambiando avvicinandosi sempre di più alla scelta di prodotti a Km zero da inserire nei propri punti vendita. I produttori premiati nelle diverse categorie merceologiche, hanno potuto scoprire durante la serata quante possibilità grazie al premio, avranno nel far conoscere i propri prodotti al settore Horeca, rappresentato da Chef, Ristoranti e Buyer. Una tra queste, quella di utilizzare lo SPACE gestito in esclusiva dall'associazione Italy Food Awards, all'interno dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano, a partire dal prossimo mese. Nella Wine Cellar del Gallia, verranno realizzati, show cooking, degustazioni e incontri con i maggiori Player del Food della Lombardia e non solo che saranno felici di conoscere le aziende premiate.

Gli Italy Food Awards sono una piattaforma di promozione dedicata alle aziende di eccellenza, un format originale che mai prima d'ora era stato sperimentato. Tutte le info si potranno trovare su [www.italyfoodawards.com](http://www.italyfoodawards.com)

Alla versione Nazionale si è arrivati, dopo il grande successo delle edizioni regionali in Sardegna, Puglia, Toscana, Piemonte, Veneto Emilia Romagna e dal 2023 in tutte le regioni Italiane.

Già dalla sua prima edizione i FA hanno dimostrato di essere un evento nuovo, avvincente, democratico. Nelle scorse edizioni regionali giunte tra la terza e ottava edizione sono state oltre 1200 le aziende iscritte nelle varie categorie. Un riconoscimento atteso dall'industria dell'agroalimentare e che mai prima d'ora ha visto premiare queste categorie tutte insieme alla quale ha creduto in primis il Ministero delle Politiche Agricole che da 4 anni riconferma il suo patrocinio. Il premio **Italy Food Awards**, nasce per celebrare l'impegno e la competenza nel settore agroalimentare Italiano, in questo momento in grande ascesa e con forti prospettive di sviluppo nel mercato estero. "Onestamente non avrei mai pensato che i Food Awards crescessero in così poco tempo e solo per la prima edizione sono state 468 le aziende iscritte di cui circa 110 premiate, dichiara Donato Ala Giordano Presidente e ideatore degli Italy Food awards. " la serata di premiazione è stato un successo che ha superato ogni più rosea aspettativa, bellissime storie di vita raccontate dai protagonisti delle aziende premiate, voglio ringraziare di cuore fin da subito tutti i presidenti di giuria, perché senza la loro professionalità non sarebbe stato possibile realizzare questo progetto e sono onorato di avere con me i miei meravigliosi collaboratori in primis mio figlio Matteo che con grande impegno e dedizione si sono buttati in questa magnifica avventura.

Le aziende agroalimentari che stanno partecipando al nostro evento, non ci hanno messo molto a comprendere che turismo ed enogastronomia possono e devono andare di pari passo: se l'idea può sembrare ovunque valida, sono proprio i numeri ad indicare quanto sia significativo l'assunto nazionale. Chi viene in Italia non si limita a fare del turismo balneare o a godere delle bellezze di rilevanza storica e artistica, ma rimane colpito e ne apprezza anche la grande ricchezza agroalimentare. I prodotti Italiani, sono diventati ricercatissimi, un simbolo anche al di là dei confini nazionali. Insomma, in questi anni si è dimostrato che l'agroalimentare risulta particolarmente gradito ai mercati esteri: ha perciò grandissime potenzialità, ancora in gran parte inesprese. Come può una piccola azienda – che produce un vino di eccellenza – arrivare al prestigioso ristorante londinese? Si può facilitare l'incontro tra un grande pastificio e un distributore in un mercato nel quale non era ancora arrivato? Come è possibile testimoniare che queste aziende realizzano prodotti autenticamente Italiani, di eccellenza, ed evitare che si crei confusione con altri prodotti esteri che stanno facendo solo dell'Italian sounding e che stanno proponendo dei prodotti fintamente italiani? È possibile riunire i produttori – fare rete – e cercare di soddisfare le richieste di grandi quantità che provengono dai mercati esteri?

È proprio per rispondere a domande, che sono nati gli Italy Food Awards, che non si limitano ad essere un semplice evento, ma una serie di attività concertate a sostegno dell'agroalimentare regionale. Innanzitutto, le aziende vincitrici possono fregiarsi sui loro prodotti del bollino di qualità, di sicuro aiuto nelle loro attività di marketing e promozione.

Come si arriva ad ottenerlo?

Una volta effettuata l'iscrizione che prevede il solo costo di diritti di segreteria, sul sito [www.italyfoodawards.com](http://www.italyfoodawards.com) l'azienda viene guidata e seguita nei vari passi riguardanti l'invio dei prodotti per le degustazioni.

Il lavoro tecnico legato al giudizio dei prodotti è completamente affidato alle Giurie settoriali, rappresentate dai vari Presidenti che selezionano i 6 professionisti che li affiancano nelle degustazioni.

Le degustazioni avvengono "alla cieca" un sistema di garanzia e meritocrazia dei nostri Awards.

I diversi Team di lavoro hanno sedi a Milano, Cagliari, Prato, Verona, Bari, Bologna e Torino l'organizzazione si divide sia nel ramo organizzativo che in quello tecnico.

I migliori professionisti del settore sono i Presidenti di Giuria che in ogni categoria scelgono i migliori giurati con il solo obiettivo della meritocrazia.

### **Il Bollino e l'attestato**

Un riconoscimento credibile, meritocratico e riconosciuto sia a livello nazionale che internazionale grazie anche al Patrocinio del Ministero dell'Agricoltura e sovranità alimentare

Uno strumento di vendita importante da inserire sul Packaging e nell'immagine aziendale per certificare l'unicità della vostra azienda attraverso i vostri prodotti.

**Ecco i premiati dell'edizione 22/23**

## **CATEGORIA PASTIFICI**

VINCITORE PASTIFICIO ARTIGIANALE  
PASTIFICIO MORELLI TOSCANA

VINCITORE PASTIFICIO PRODOTTI TRADIZIONALI ITALIANI  
PASTIFICIO DI CHIAVENNA LOMBARDIA

VINCITORE PASTIFICIO GLUTEN FREE  
NIKY GLUTEN FREE SARDEGNA

VINCITORE PASTIFICIO PASTA SECCA  
GRANORO PUGLIA

VINCITORE MIGLIOR PASTIFICIO GOURMET  
PASTIFICIO DI AMANTE LOMBARDIA

## **MENZIONE SPECIALE**

PASTIFICIO IL GIRASOLE GLUTEN FREE SARDEGNA  
PASTIFICIO COCCO ABRUZZO  
PASTIFICIO MARTELLI TOSCANA  
PASTIFICIO DEI CAMPI CAMPANIA  
PASTIFICIO GLUTEN FREE MASSIMO ZERO TRENTO ALTO ADIGE

## **CATEGORIA AZIENDE RISICOLE**

VINCITORE  
RISOTTERIA TERREALTE VILLARBOIT PIEMONTE

RISOTTERIA I FERRARI SARDEGNA  
RISOTTERIA IL RE DEL RISO PIEMONTE  
RISOTTERIA RISO IN FIORE PIEMONTE  
RISOTTERIA MELOTTI VENETO  
RISOTTERIA RISERVA SAN MASSIMO LOMBARDIA  
RISOTTERIA RONDOLINO VENETO

## **CATEGORIA PASTICCERIE**

VINCITORE  
MORIONDO VIRGINIO PIEMONTE

VINCITORE PASTICCERIA PRODOTTI TRADIZIONALI ITALIANI  
TREVISO TIRAMISU' VENETO

VINCITORE MIGLIORI PRODOTTI DI ECCELLENZA ITALIANA NEL MONDO  
DOLCERIA ALBA PIEMONTE

**MENZIONI SPECIALI**

TERRANOVA SICILIA  
LA FORNERIA SARDEGNA  
AMARELLI CALABRIA  
OROS DE DOMO SARDEGNA  
PASTICCERIA L'OASI DELIZIOSA SARDEGNA

**CATEGORIA CIOCCOLATERIE ARTIGIANALI**

VINCITORE  
SLITTI TOSCANA

MENZIONI  
CIOCCOLATERIA DELICE PUGLIA  
LA REVELLA PIEMONTE  
SABADI' SICILIA  
GUIDO CASTAGNA PIEMONTE  
CIOCOMITI TRENTO ALTO ADIGE

**CATEGORIA GELATERIE ARTIGIANALI**

VINCITORE

GELATERIA GOCCE DI BIO VENETO

**MENZIONI SPECIALI**

GELATERIA LA PECORA NERA SARDEGNA  
HANSEL&GRETEL LAZIO  
GELATERIA DE COLTELLI TOSCANA  
GELATERIA PASTORINO LIGURIA  
GELATERIA MAKI' MARCHE

VINCITORE PRODOTTI SPECIALI PER GELATERIE

DRUCHE' LABORATORI

**CATEGORIA FORNI ARTIGIANALI**

VINCITORE  
LA SFOGLIA PIEMONTE

**MENZIONI SPECIALI**

FORNO SILETTI FOOD PUGLIA  
PANIFICIO BULLONI SARDEGNA  
PANIFICIO PIANTANIDA PIEMONTE  
PUGLIA MIA PUGLIA  
LA VOGLIA DI PIADA VENETO  
PANIFICIO SUNALLE SARDEGNA  
PANIFICIO MURRU E LAI SARDEGNA  
FORNO ITTYRI  
PANIFICIO BISTOCU DI MONTRESSA SARDEGNA

## **CATEGORIA OLEIFICI**

OLEIFICIO MANFREDI BARBERA E FIGLI SICILIA

### **MENZIONI SPECIALI**

NUOVO OLEIFICIO SAN PASQUALE SARDEGNA  
OLEIFICIO LA TORRE TOSCANA  
GARIGA SARDEGNA  
ACCADEMIA OLEARIA SARDEGNA  
TENUTA ROCA NUOVA PUGLIA  
FRANTOIO CASSESE PUGLIA  
OLIO VALENTINI PUGLIA  
NONNO VITTORIO PUGLIA  
AGRISAVINO PUGLIA  
AGRICOLA PIRAS SARDEGNA  
VILLAD'ORRI  
AGRICOCINELLA

## **CATEGORIA SALUMIFICI E PROSCIUTTIFICI**

VINCITORE  
MADEO SALUMIFICIO ARTIGIANALE

### **MENZIONI SPECIALI**

SALUMI BENVENUTI TOSCANA  
LA BOTTEGA DELLA CARNE SARDEGNA  
QUADRO SALUMI PIEMONTE  
SALUMIFICIO SILVANO MORI TOSCANA  
SALUMIFICIO CALABRIA  
SALUMIFICIO CLAI EMILIA ROMAGNA

## **CATEGORIA AZIENDE VITIVINICOLE**

VINCITORE  
CANTINA SARTORI VENETO

VINCITORE CANTINA SOSTENIBILE  
CANTINA PATRI' ROCCO SICILIA

VINCITORE CANTINA PER VALORIZZAZIONE TERRITORIO  
CANTINA MERLOTTA EMILIA ROMAGNA

### **MENZIONI SPECIALI**

CANTINA SIDDURA SARDEGNA  
CANTINA TREGUER&TREGUER SARDEGNA  
CANTINA PLACIDO VOLPONE PUGLIA  
TENUTE MEREU SARDEGNA  
CANTINE SPINELLI ABRUZZO  
CANTINE SARDUS PATER SARDEGNA  
CANTINA VENTIVENTI EMILIA ROMAGNA

## **CATEGORIA BIRRIFICI ARTIGIANALI**

VINCITORE

BIRRIFICIO BARONI SICILIA

### **MENZIONI SPECIALE**

BIRRA SAN MARTINO SARDEGNA

BIRRIFICIO BELTAINI EMILIA ROMAGNA

BIRRIFICIO 4 MORI SARDEGNA

BIRRIFICIO TORRE MOZZA VENETO

BIRRIFICIO IL REGNO DEL MALTO PIEMONTE

## **CATEGORIA LIQUORIFICI E DISTILLERIE**

VINCITORE CATEGORIA DISTILLATI

NANNONI GRAPPE TOSCANA

### **MENZIONE SPECIALE**

DISTILLERIA BECCARIS PIEMONTE

DISTILLERIE LUSSURGESI SARDEGNA

DISTILLERIA CHERVU SARDEGNA

VINCITORE CATEGORIA LIQUORIFICIO

LIQUORIFICIO MYRSINE SARDEGNA

### **MENZIONE SPECIALE**

LIQUORIFICIO VALLENERA UMBRIA

LIQUORIFICIO ESSENTIAE DEL SALENTO PUGLIA

LIQUORIFICIO SAN MARTINO SARDEGNA

LIQUORIFICIO D'ABRUZZO

LIQUORIFICIO NERO AMBRA SARDEGNA

LIQUORIFICIO BELTION PUGLIA

## **CATEGORIA CASEIFICI**

VINCITORE

CASEIFICIO MONTEGRAPPA VENETO

### **MENZIONE SPECIALE**

TORRE SANT'EMILIANO PUGLIA

CENTRALE DEL LATTE MOLISE

SA PERITTA DE CORONA SARDEGNA

CASEIFICIO BUFALA DOLCE NERA PUGLIA

CASEIFICIO SILVIO BOI SARDEGNA

CASEIFICIO TERTENIA SARDEGNA

CASEIFICIO SAN ROCCO VENETO

CASEIFICIO F.LLI CASSESE PUGLIA

CASEIFICIO DI NUCCIO MOLISE

CASEIFICIO DEL BEN FRIULI

## **CATEGORIA LABORATORI DI CONSERVE**

VINCITORE  
AGRIMPERIALE PUGLIA

## **MENZIONE SPECIALE**

CONSERVE D'ALESSANDRO ABRUZZO  
LE CONSERVE DI CHICCO SARDEGNA  
CONSERVE LAURA B NATURALMENTE VENETO  
CONSERVE CAMPO D'ORO SICILIA  
CONSERVE MONTANINI PIEMONTE  
CONSERVE QUARTO DEI GRECI MOLISE  
CONSERVE CASA FOLINO CALABRIA

## **CATEGORIA FUNGHI E TARTUFI**

VINCITORE  
INAUDI PIEMONTE

## **MENZIONE SPECIALE**

STEFANIA CALUGI TOSCANA  
LE TRIFOLE TARTUFI PIEMONTE  
TARTUFI BIANCONI UMBRIA  
SACCHI TARTUFI

## **CATEGORIA AZIENDE ITTICHE**

VINCITORE  
LE MAREVIGLE BOTTARGA SARDEGNA

## **MENZIONI SPECIALI**

COOPERATIVA PESCATORI TORTOLI' SARDEGNA  
OFFISHINA PUGLIA  
ITTICA ROCCO FUMO CALABRIA  
MEDITERRANEA FISH SICILIA  
ALOIA SEAFOOD CAMPANIA

## **CATEGORIA AZIENDE PRODUZIONE SPECIALITA' TIPICHE REGIONALI**

ZAFFERANO CORTIS

## **CATEGORIA AZIENDE PRODUZIONE SPECIALITA' TIPICHE REGIONALI**

TOSCA ARTIGIANALE

## **CATEGORIA AZIENDE DI VENDITA PRODOTTI TIPICI REGIONALI**

KARA SARDEGNA

## **CATEGORIA AZIENDE DI PRODUZIONE PRODOTTI TIPICI REGIONALI**

ACETAIA DEL DUCA EMILIA ROMAGNA

**CATEGORIA AZIENDE DI PRODUZIONE PRODOTTI TIPICI REGIONALI**  
**DEUS APICOLTURA**

Bottega per comunicare ufficio stampa evento 3922545047