

Capitani dell'anno, premiati gli imprenditori parmigiani del food

Due giorni di dibattito in ateneo. Tra i premiati Mutti, Ceci, Chiara Nasi e tre realtà impegnate nel sociale

Nel mondo c'è sempre di più voglia di Made in Italy. Ogni anno 1,2 miliardi di persone comprano un prodotto agroalimentare italiano e di questi ben 750 milioni sono consumatori fidelizzati. Ma quali sono i principali paesi di destinazione dei prodotti agroalimentari italiani? E quali sono i mercati in cui la domanda di Made in Italy si dimostra più dinamica? Quali sono i prodotti italiani più conosciuti ed esportati e quali gli ostacoli che frenano un'ulteriore diffusione del food & beverage italiani nel mondo?

A queste ed altre domande risponderà la prima edizione di **Capitani dell'Anno 2016 Food & Benessere**, due giorni di dibattito e di riconoscimenti organizzata in collaborazione con l'Università di Parma e Accademia Nazionale di Agricoltura. Appuntamento per il 7 e l'8 di ottobre ospiti dell'Aula Magna del prestigioso Ateneo emiliano.

Il Premio Capitani dell'Anno, ideato 21 anni fa dal giornalista ed editore Fabio Raffaelli (sostenuto da **Consultinvest** e in collaborazione con ADACI e Air Berlin), si apre quindi al mondo dell'Agroalimentare, dopo il numero 'zero' realizzato alla vigilia dell'Expo. Grinta, determinazione, coraggio e voglia di ribaltare le condizioni di un mercato a prima vista inaccessibile, queste le caratteristiche dei Capitani dell'Anno Food & Benessere. Che, a Parma, porteranno avanti le nuove tematiche legate al tema della qualità e della sicurezza nel mondo dell'Agroalimentare. Il tutto supportato dagli autorevoli pareri non solo degli addetti ai lavori e dei docenti dell'Università di Parma ma anche da esperti provenienti da tutta Italia.



Due le giornate in programma, la prima (7 ottobre, ore 14,30) dedicata al convegno, nell'Aula Magna dell'Università, la seconda (8 ottobre, ore 10) alle premiazioni con esperienze in 'diretta' di giovani che sono tornati all'Agricoltura, di piccoli e medi imprenditori che hanno consacrato le loro energie migliori alla nascita di realtà che oggi portano, con successo, il nome dell'Italia nel mondo. Uomini ma anche donne, con le loro storie di successi, di sfide, di ansie.

Personaggi che non hanno bisogno di presentazioni come Francesco Mutti (Mutti spa) leader nel settore industria conserviera del pomodoro, con un fatturato che, nel 2015, ha toccato i 234 milioni di euro ma anche intere famiglie che da generazioni hanno curato come un figlio il loro prodotto, l'olio extravergine, oggi sulle tavole dei gourmet di mezzo mondo (a Parma, dalla Puglia, ci sarà Savino Muraglia del Frantoio Oleario Muraglia).

Protagonisti dell'edizione 2016, accanto a realtà consolidate come la Nino Castiglione (rappresentata da Eugenio Giacomazzi), un'antica tonnara diventata realtà accreditata nel mondo, capace di coniugare modernità e tradizione, passione e tecnologia, nel rispetto del mare e della tradizione della pesca o la Latteria Montello spa della famiglia Lazzarin (all'avanguardia per qualità di prodotto e tecnologia impiegata, senza dimenticare l'amore per la tradizione casearia che Nonno Nanni ha saputo tramandare) troveremo anche produzioni di nicchia, ricercatissime dai buongustai. Partendo da un toscano, Giovanni Fabbri che con il suo Pastificio Artigianale Fabbri (cinque generazioni, un'eccellenza assoluta del panorama della pastificazione) lavora anche grani antichi che non si trovano quasi più, per arrivare alla Romagna della Famiglia Venturi (Fosse Venturi è stato fra i primi stagionatori di Formaggio di Fossa nel centro storico di Sogliano al Rubicone in provincia di Forlì-Cesena).

Altre grandi realtà quelle della famiglia Ceci (Cantine Ceci spa) oggi sinonimo stesso del Lambrusco di qualità (di recente, una collaborazione con il Birrificio del Borgo, di Rieti, ha portato alla produzione di una linea di birre artigianali, rifermentate utilizzando i lieviti del Lambrusco) e della CIR FOOD, uno dei big della ristorazione collettiva per scuole, ospedali e aziende (547 milioni di euro di fatturato 2015) che vede al timone una donna, Chiara Nasi.

Di benessere si parlerà invece con il dottor Fabrizio Malipiero, il diet coach bolognese che sta spopolando sul web con il suo sito www.docfaber.com e l'APP collegata e scaricabile gratuitamente. Il riconoscimento andrà anche al team riminese (Andrea e Michele Pari) che ha studiato per mesi la messa a punto del magico algoritmo che aiuta gli italiani, con un semplicissimo percorso quotidiano, a rimanere in linea e vivere in salute.

Spazio, come in tutte le edizioni del Premio, al sociale con il riconoscimento, a Lanterna di Diogene, esperienza pilota che verrà illustrata da Giovanni Cuocci. Nel 2003 nasce una cooperativa che dà lavoro anche a persone con problemi (sindrome di down, psicosi, paralisi cerebrale infantile): oggi la realtà che verrà premiata può contare su una fattoria per l'allevamento di animali e la coltivazione di ortaggi e alberi da frutta, oltre ad un vigneto di trebbiano per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena. Dal 2006 è aperta anche un'osteria che offre una cucina tipica emiliana, semplice e genuina.

ELENCO PREMIATI PARMA
CAPITANI DELL'ANNO 2016
FOOD & BENESSERE

Francesco Mutti
MUTTI SPA

Giovanni Fabbri
PASTIFICIO ARTIGINALE FABBRI

Famiglia Venturi
FOSSE VENTURI

Savino Muraglia
FRANTOIO OLEARIO MURAGLIA

Famiglia Ceci
CANTINE CECI spa

Eugenio Giacomazzi
NINO CASTIGLIONE

Chiara Nasi
CIR FOOD Soc. Coop.

Famiglia Lazzarin
LATTERIA MONTELLO SPA

CAPITANI DELL'ANNO – FOOD & BENESSERE
SOCIALE

Fabrizio Malipiero
docFABER

Andrea e Michele Pari
docFABER

Giovanni Cuocci
LA LANTERNA di DIOGENE