

# CORRIERE DELLA SERA

A CURA DI PUBLIMEDIAGROUP.IT

INFORMAZIONE PROMOZIONALE

## L'Italia del food, che tramanda la storia dei prodotti d'eccellenza

La filiera agroalimentare, dove grandi multinazionali si intrecciano con realtà piccole ma specializzate e competitive. Icona globale del Made in Italy, ambito trainante dell'economia, simbolo di eccellenza produttiva: il settore agroalimentare italiano è una scoperta continua di sapori unici e di tradizioni antichissime che si integrano alla perfezione con le più moderne innovazioni di processo e di prodotto e con modelli di business lungimiranti. Protagonista di tale leadership è un tessuto imprenditoriale costituito da innumerevoli realtà di valore, guidate da una vision fondata sulla ricerca della qualità, della genuinità, della sicurezza.



Giancarlo Canti Degli Innocenti

### Rocca Toscana Formaggi: il "mangiare bene" tra la tradizione casearia e l'innovazione

La tradizione millenaria dell'arte casearia reinterpretata in una chiave contemporanea tra nuovi sapori e nuovi abbinamenti. Questa è l'anima di Rocca Toscana Formaggi, con una produzione a filiera corta e controllata per proporre un catalogo variegato di formaggi di alta qualità, gustosi e pronti a soddisfare ogni palato. Ne parliamo con Giancarlo Canti, amministratore dell'azienda.

Perché produce formaggi?  
«Vogliamo mangiare e far mangiare bene, trovando gioia. Uniamo passione e competenza per proporre tante varietà: i Classici per rievocare la tradizione, Gli Affinati per stagionare come si faceva una volta, Gli Aromatizzati dove il latte si unisce a materie prime inusuali per il settore caseario. Produciamo anche i Biologici a testimonianza dell'attenzione per l'ambiente».

Qual è il segreto della produzione?  
«La cura nella scelta delle materie prime e in ogni fase del processo, compiuto con modalità artigianali dai nostri mastri casari. Un altro segreto è la stagionatura condotta anche in luoghi particolari quali grotte o fosse arenarie che definiscono le caratteristiche organolettiche, olfattive e gustative, fornendo a ogni forma un sapore unico».

Dove troviamo i vostri formaggi?  
«In Italia e all'estero da chi ricerca la qualità e anche on-line. Tra i nostri prodotti si trovano anche i formaggi premiati ai World Cheese Awards 2022, tra cui l'Ambra di Taleggio che è rientrato tra i migliori quindici al mondo. Hanno meritato medaglie anche il Pecorino Toscano Dop Stagionato, il Tesoro con scorze di arancia e il Piacerè con tartufo». Info: [www.roccatoscanafarmaggi.com](http://www.roccatoscanafarmaggi.com)

### Le-commerce Fish's King premiato come miglior e-shop food emergente "frozen"

La Fish's King nasce nel 1988 dal lavoro di squadra dei coniugi Carmine Fortunio e Antonietta Piscopo. Insieme sono riusciti a far crescere l'azienda fino a renderla leader nel settore dei surgelati sia nel B2C che nel B2B, come testimoniato anche dalla trasformazione in S.p.A., avvenuta nel luglio 2022. La Fish's King acquista prodotti surgelati da tutto il mondo e li distribuisce in Campania e nel resto d'Italia. Il suo portafoglio prodotti è composto da circa 1000 varietà di prodotti surgelati: pesce, crostacei, molluschi, impanati, verdure, patate, pasticceria e gelati. È un'azienda a carattere familiare, in cui ogni componente ha un ruolo ben definito. Dai coniugi Fortunio sono nati 3 figli, due dei quali lavorano già in azienda: i fratelli Vincenzo Fortunio, dottore in amministrazione e consulenza aziendale, e Gina Fortunio, dottoressa in amministrazione e finanza aziendale. Insieme

hanno creato il primo e-commerce di surgelati in Campania, lanciato a maggio 2020 durante la pandemia, ma in lavorazione già dal 2019. «Grazie allo shop abbiamo raddoppiato la rosa dei nostri clienti, riuscendo a raggiungerli in tutta Italia, isole incluse» afferma il Dott. Fortunio. «Fare la spesa sul nostro shop online è facilissimo, bastano 3 soli click. Facile, veloce e affidabile», continua la Dott.ssa Fortunio. Entrambi spiegano che il loro obiettivo è non far sentire solo il cliente durante l'acquisto: il sito è infatti chiaro e accurato, semplice ed esauriente, e ciò permette all'acquirente di sentirsi come se fosse presente fisicamente in store. A febbraio 2023, lo shop online Fish's King è stato premiato al FICO di Bologna come "Miglior e-commerce food emergente categoria frozen". Info: [www.fishking.it/shop](http://www.fishking.it/shop)



[www.fishking.it/shop](http://www.fishking.it/shop)



Linea "I tipici"

### Salumi Caputo, antica tradizione di famiglia

Alle pendici dei Monti Nebrodi, nella parte settentrionale della Sicilia, sorge Sant'Angelo di Brolo, antico borgo di origine Normanna. Nel 1950, in questo luogo contraddistinto da temperatura, umidità e ventilazione ideali per la stagionatura degli insaccati, inizia la storia di Salumi Caputo. Passando attraverso tre generazioni di imprenditori virtuosi, i Salumi Caputo raggiungono oggi un'eccellenza che li rende noti in tutto il mondo per il gusto accattivante e la genuinità delle materie prime. Nel 2006 il prestigioso marchio IGP tutela il Salame Sant'Angelo, specialità di famiglia. Carni 100% italiane, materie prime sceltissime, lavorazione artigianale a punta di coltello e lenta stagionatura conferiscono ai Salumi Caputo una spiccata personalità ed un gusto inconfondibile che conquista al primo assaggio. Info: [www.salumificiocaputo.com](http://www.salumificiocaputo.com)



publimedia group