

A destra, nella foto di Mauro Del Papa, tutti i piacentini che ieri sono stati premiati al Park Hotel in occasione del trentennale della fondazione del Consorzio Piacenza alimentare



Il Consorzio Piacenza alimentare raddoppia: lo fa attraverso la costituzione (previa approvazione dell'assemblea dei soci di gennaio 2011) di uno specifico strumento per il trade, un fondamentale supporto per tutti i soci che possono così contare su servizi per una commercializzazione sempre più efficiente sui mercati esteri.

Con questo annuncio del presidente Giovanni Rebecchi si è aperta ieri al Park Hotel la serata che il consorzio ha voluto dedicare al suo trentennale di fondazione, una breve ma significativa cerimonia che ha coinvolto i soci fondatori ed altri che si sono distinti nella loro attività; ma soprattutto è stato un modo per cementare ancora di più un'unione tra istituzioni, associazioni, cooperazione ed i tanti soggetti di eccellenza dell'agro-alimentare piacentino che possono essere aiutati nella loro penetrazione sui mercati esteri, un mondo commerciale sempre più ampio, diversificato, in cui per vincere bisogna poter contare su una forza coesa ed efficiente.

«Ecco dunque il senso - come ha evidenziato Rebecchi - di questo innovativo piano strategico per il 2011, un piano che consenta, ha detto, di porci come interlocutore privilegiato delle istituzioni, che operi velocemente per vendere il prodotto, assicurando ai soci ottimi servizi».

«E' finito - ha ribadito Rebecchi - il tempo di parlare; attraverso questa operazione diamo vita ad una raccolta centralizzata, con servizi di vendita che diano veramente ciò che occorre alle società che devono presenziare in Italia ed all'estero. Con questo strumento innovativo puntiamo a nuove convenzioni con i fornitori, su specifici progetti di marketing, a richiesta, così come alla tutela dei marchi, sia singoli che collettivi. Abbiamo a disposizione - ha ricordato Rebecchi - importanti margini di crescita e dobbiamo essere bravi a raccogliere queste opportunità».

Questa crescita passa anche attraverso quella dei soci che si potrebbe attuare attraverso una vera e propria accademia formativa che comprenda sia la formazione dei soci, come dei loro dipendenti».

«L'eccellenza - ha concluso Rebecchi citando Aristotele - deve essere un'abitudine; Piacenza ed i suoi produttori hanno tutti i mezzi per migliorare ancora di più».

Nel corso della cerimonia di ieri sono state premiate numerose aziende, suddivise in varie categorie: "fondatori" cioè quelle che hanno dato vita al Consorzio nel 1980, "matricola", ovvero un nuovo iscritto che si sia particolarmente distinto, "impresa giovane", caratterizzata da dinamismo sui mercati e "consorzio dell'anno".

Fondatori.

Cantine 4 Valli. La tradizione vinicola nelle famiglie Ferrari e Perini inizia nel 1882, anno in cui Achille Ferrari e Antonio Perini iniziano l'attività. Il momento più importante dello sviluppo aziendale si ha nel 1952 quando si formalizza la collaborazione fra le due famiglie (Ferrari e Perini) con la nascita di "Cantine 4 Valli". L'azienda, che fa parte del Consorzio di Tutela Colli Piacentini D.O.C. si occupa della vinificazione di uve coltivate direttamente e di uve acquistate, entrambe provenienti dalle colline piacentine.

«Ecco il piano strategico per sfondare all'estero»

L'annuncio di Rebecchi ieri per il trentennale di fondazione del Consorzio Piacenza alimentare



L'intervento di Annamaria Fellegara (foto Del Papa)

Cantina sociale validone (Borgonovo). Nasce nel 1966 come cooperativa di agricoltori. Gli originari 16 soci sono oggi diventati quasi 400 che conferiscono annualmente alla Cantina circa 90.000 quintali d'uva.

Ma lo sviluppo più che numerico è stato qualitativo. Le uve provengono tutte dalle zone collinari. Il che significa minore resa e maggiore qualità.

Rebecchi f.lli valtrembia S.r.l. (Ri-

vergaro). Qualità, passione, cura artigianale dei prodotti, innovazione e servizi sono la strategia vincente di Rebecchi Fratelli Valtrembia, dal 1955 azienda leader nel settore delle decorazioni dolciarie. Nel moderno

stabilimento di oltre 15mila metri quadrati, in ogni fase di lavorazione, dal produttore al consumatore, è garantita la qualità degli alimenti selezionati. Nata e cresciuta all'interno del settore dolciario, Rebecchi si è dedicata a molteplici prodotti della grande tradizione gastronomica italiana; oltre ad una capillare presenza commerciale in Italia, l'azienda piacentina si presenta come autorevole e riconosciuto esponente del "made in Italy", operando in oltre sedici Paesi in tutto il mondo.

Torrefazione Musetti (Pontenure). La Torrefazione Musetti S.r.l. è stata fondata a Piacenza nel 1934 da Luigi Musetti con il nome di Casa del caffè; nel 1960 venne trasferita nella sede di via Abbondanza e da qui in quella modernissima di Pontenure. I settanta, e più anni, dalla nascita a oggi, sono stati contrassegnati da una cura costante, assidua, per la qualità del prodotto, unitamente a una continua attenzione verso le innovazioni tecnologiche che permettono di ottenere risultati sempre migliori. Musetti si interessa direttamente dell'importazione della materia prima. Dal 2000 la Torrefazione è anche certificata da BioAgriCert per la commercializzazione del caffè da agricoltura biologica.

Impresa giovane.

3g salsanatura & c. S.n.c. (Piacenza). E' nata nel 1996 per iniziativa di Paolo Granelli e Alberto Gobrioli che hanno dato vita a un'azienda alimentare in cui la produzione industriale si coniuga con l'attenzione alla qualità e la cura della lavorazione artigianale. Maionesi, salse fresche, paté e semilavorati costituiscono il cuore della produzione dell'azienda, che serve principalmente gastronomie industriali, professionisti della ristorazione, produttori di panini e tramezzini freschi. Tramite una fida rete di distributori locali, inoltre, consente alla linea SalsaNatura di arrivare fresca in tutta Europa.

Matricola.

Valtrembia acque minerali s.p.a. (Piacenza). E' nata all'inizio del 2007 per iniziativa di una cordata di imprenditori piacentini e genovesi. La sede legale dell'azienda si trova a Piacenza, mentre l'unità produttiva, con lo stabilimento d'imbottigliamento (acqua AltaValle) e il laboratorio di analisi è a Rovigno, in alta Valtrembia, in un'area dismessa di 15mila metri quadrati a ridosso della stalle 45.

Consorzio dell'anno 2010.

Molino dallagiovanna grv s.r.l. (Gragnano Trebbiense). L'attività è iniziata nel 1832 con l'acquisto di un mulino a pietra e si sviluppa nei successivi centosettanta anni grazie ad un ammodernamento continuo che vede l'installazione di un primo mulino a cilindri nel 1949, seguito da un secondo nel 1960, da un terzo nel 1975 fino ad arrivare all'ultramoderno Bühler installato nel 2001. Una storia che continua fino ai giorni nostri, attraverso due secoli di profonde trasformazioni, e che vede, grazie ad un'elevata computerizzazione, un progressivo aumento della produzione. Oggi la realtà imprenditoriale fondata da Guido, Renzo e Vittorio Dallagiovanna, si trova ad operare in un contesto di tecnologia avanzata e di qualità che coniuga, in un giusto equilibrio, tradizione, innovazione e rispetto per l'ambiente.

Giuseppe Romagnoli

Tagliolini prezzemolati contro gnocchetti di magro Seconda sfida tra giovani per il "padellino d'oro"

Per la seconda puntata del concorso riservato ai giovani per la conquista del "padellino d'oro" nell'ambito del 28° concorso della Suppèra d'argint, si sono sfidati ai fornelli nella sede di via Gaspare Landi 38, due allievi dell'Alberghiero di Piacenza e precisamente Carlotta Pagani della classe 4B e Vito Ferrantello della 3 B. La giuria era composta per l'occasione dal presidente (facente funzione) Alberto Paganuzzi, Attilio Co', Massimo Barabaschi (che ha proposto in chiusura uno dei suoi innumerevoli dolci, un panettone farcito), Silvano Romagnoli, Germano Felloni, Piergiorgio Benzi e Ferrando Ferrante. Il servizio di sala è stato garantito, con la consueta professionalità, da Jennifer Corti e Laura Butera.

Pagani ha presentato tagliolini prezzemolati in brodo ristretto di faraona e, per secondo, carne di faraona sfilata, passata in pomodoro e con purè. Ferrantello invece gnocchetti di magro (ricotta, spinaci, uova) con salsa di noci e gorgonzola, mentre di secondo, le classiche scaloppine ai funghi porcini.

Lunedì terza gara prima della pausa natalizia; si riprende in gennaio con altre sei serate di eliminazione e le finali il 28 e 29.



G.R Vito Ferrantello e Carlotta Pagani