

Breaking News

Fatti e protagonisti dal 3 al 9 agosto

Peste suina in Sardegna: via libera all'export per la carne "termizzata"

Cagliari – Lunedì 5/8. Il dipartimento della Sanità pubblica veterinaria del ministero della Salute ha dato il via libera alle esportazioni dalla Sardegna di carne suina "termizzata". I prodotti cioè sottoposti a un lungo periodo di stagionatura, o a un trattamento termico, tale da rendere inattivo il virus della peste suina. Vengono così accolte le richieste presentate dall'assessorato alla Sanità sarda, per uno parziale sblocco del export isolano. "Il via libera alle nostre richieste, anche su proposta delle associazioni di categoria – commentano il presidente della Regione, Ugo Cappellacci e l'assessore alla Sanità, Simona De Francisci – è la dimostrazione che il complesso lavoro di lotta alla peste suina africana della Regione continua a dare dei risultati tangibili anche sul fronte della valorizzazione delle produzioni isolate".

Primo "assaggio" di un hamburger realizzato con carne sintetica

Londra – Lunedì 5/8. Si è svolto oggi a Londra il primo "assaggio" di un hamburger realizzato con carne coltivata in vitro. Il progetto è opera del ricercatore dell'Università di Maastricht, Mark Post, che in tre mesi ha realizzato alcune fibre di muscolo, partendo da cellule staminali bovine. La carne sintetica è stata poi insaporita e colorata con succo di barbabietola rossa. Il costo complessivo del progetto si aggira intorno ai 290 mila euro.

Anas: nel primo quadrimestre 2013, flessione delle macellazioni del -5,3%

Roma – Lunedì 5/8. Il numero di suini macellati in Italia nei primi quattro mesi del 2013 è calato del 5,3% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, con 4 milioni e 560 mila capi. Lo rende noto oggi Anas (Associazione nazionale allevatori suini), in base all'elaborazione di dati Istat. Sul fronte dei capi grassi, invece, la flessione delle macellazioni si è attestata intorno al 3,7%, con quasi 4 milioni di capi. Il dato è in linea con l'andamento delle macellazioni registrato nel circuito Dop, dove il numero dei suini macellati è calato del 6,5% circa rispetto al primo quadrimestre 2012.

Il Buon Gusto Veneto: Zuccato e Spolaor entrano a far parte della rete

Verona – Martedì 6/8. Il Buon gusto veneto, la rete di aziende venete che operano nel settore agroalimentare, coordinate da Giancarlo Taglia, si allarga con l'ingresso di due nuovi soci: Fratelli Zuccato e Capponi & Spolaor. Fratelli Zuccato è un'azienda di Chiuppano (Vi) specializzata nel mercato delle verdure conservate. Vanta una tradizione di successo, fondata sul controllo della qualità delle materie prime, sulla ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e nuovi mercati. Opera, invece, nel settore delle carni Capponi & Spolaor. Il salumificio, che produce arrostiti sottovuoto, prosciutto cotto, tacchino e vitello arrostito, è specializzato in modo particolare nella realizzazione di pochetta trevisana.

Consorzio Piacenza alimentare: al via il nuovo programma promozionale

Piacenza – Lunedì 5/8. Il Consorzio Piacenza alimentare è pronto ad affrontare un anno pieno di attività promozionali. Lo scorso 2 agosto, nel corso di un'assemblea con i propri soci, Sante Ludovico, presidente del Consorzio ha infatti illustrato le iniziative studiate per i prossimi mesi. Il programma prevede la partecipazione a una serie di eventi consolidati e di prestigio: a ottobre, il Consorzio sarà presente, con una collettiva, all'Anuga di Colonia; a gennaio, è la volta di Marca a Bologna e poi, nei mesi successivi, sarà protagonista a Biofach – Norimberga; Gulfood – Dubai; Foodex Japan – Tokio; Plma – Amsterdam; Cibus – Parma; Summer Fancy Food – New York; Sial – Parigi. Parallelamente alle fiere, il Consorzio sta consolidando alcuni strumenti tailor made volti a mettere in contatto le associate con interlocutori selezionati.

Inalca vince il premio Disney Quality 2013 per attività di co-branding

Modena – Giovedì 8/8. Inalca, azienda del Gruppo Cremonini, ha vinto il Disney quality product Awards, il premio dedicato ai prodotti e alle campagne promozionali dei licenziatari Disney che si sono distinti per innovazione, valore e qualità. L'azienda modenese ha ottenuto lo speciale riconoscimento nella categoria 'Licenziatario dell'anno Marvel', per le promozioni realizzate durante il 2012/2013 relative al lancio dei film The Avengers e Iron Man 3. Questa la motivazione: "Con il brand Montana, Inalca ha portato innovazione in una categoria commodity attraverso l'utilizzo e l'alternanza di licenze appealing su un target trasversale. La scelta di lavorare in maniera costante sui maggiori successi Marvel, creando packaging accattivanti e meccaniche promozionali distintive, ha portato importanti risultati di vendita e di immagine del gruppo".



Esseoquattro partner di Fiorella Mannoia a sostegno delle donne

Carmignano di Brenta (Pd) – Giovedì 8/8. Esseoquattro, l'azienda veneta specializzata nella produzione di imballaggi e sacchetti salvafreschezza, è partner ufficiale dell'evento 'Fiorella Mannoia in concerto'. La manifestazione, che si svolgerà sabato 31 agosto presso l'anfiteatro del castello di Este (Pd), è a sostegno delle donne vittime della violenza. "Esseoquattro è particolarmente sensibile verso temi sociali come quello della violenza contro le donne", fanno sapere dall'azienda. "Ecco perché è ben lieta di aderire a questa iniziativa che vedrà protagoniste la cantante Fiorella Mannoia e la scrittrice Antonia Arslan". Il ricavato della serata, organizzata dal Gruppo Polis, sarà destinato ai progetti a sostegno delle vittime di violenza.

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO