

# Olio Sabina dop, successo a Tuttofood davanti ad operatori internazionali

## IL BILANCIO

Consensi e bilancio più che positivo per Sabina dop, reduce dalla partecipazione all'edizione 2015 di Tuttofood, la più importante manifestazione italiana del settore food&beverage. Apprezzamenti da parte di esperti italiani e stranieri che hanno visitato lo spazio espositivo nei quattro giorni a contatto con un folto pubblico di operatori. La Fiera di Milano ha registrato un più 40 per cento di visitatori professionali certificati ed un più 78 per cento di visitatori esteri, provenienti da 119 Paesi. All'evento, presentati due nuovi prodotti elaborati con olio Sabina dop, Mationese e Crema d'olio, selezionati

per partecipare al Tuttofood Award Innovation 2015, dedicato ai prodotti più innovativi, ed hanno suscitato una grande attenzione, soprattutto da parte degli operatori provenienti dal Nord Europa. Inoltre, sono stati presentati, oltre al dado vegetale e alla crema di cacao e nocciole SabinaDolce per laboratori, show cooking e dimostrazioni gluten free.

## LA SELEZIONE

L'olio dop, invece, è stato selezionato fra circa quattrocento prodotti e incluso nella rosa dei 3 finalisti al concorso per la qualità certificata organizzato da Tuttofood, il Tuttofood Quality Award 2015. L'obiettivo del concorso - come ricordato dalla Fondazione Qualivi-

ta, responsabile della selezione - è stato quello di «valorizzare le realtà produttive del settore alimentare che utilizzano in maniera efficace le certificazioni per una maggiore sicurezza nei confronti del consumatore con particolare attenzione al target dei mercati internazionali». «Siamo molto contenti dei riconoscimenti ottenuti nell'edizione 2015 di Tuttofood - afferma il presidente di Sabina dop, Stefano Petrucci - dove un pubblico di esperti ha apprezzato i nostri prodotti e giurie altamente qualificate hanno valutato molto positivamente il modo in cui la certificazione Sabina dop viene valorizzata e, soprattutto, comunicata».

**Samuele Annibaldi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Olio d'oliva: bene quello sabino

