Mensile Rivista ACCADICA | ANNO V N. 5 | Maggio 2025 | COPIA OMAGGIO | www.accadica.com

ACCADICA

PAROLA AL FOOD & BEVERAGE

I PROTAGONISTI DELL' HO.RE.CA

Oltre la mediazione

Intervista del mese
Studio La Bussola
HO.RE.CA.
pag.6

Convegno sui vini rossi
Palio del Recioto
MONDO WINE
pag.9

Problemi con la gestione delle telefonate?

chiama.ai

è la prima Intelligenza Artificiale vocale telefonica in Italia a servizio della tua attività

Gestisce più chiamate in simultanea

Parla in 12 lingue differenti

Risponde 24/7

Ottieni maggiori informazioni

+39 391 421 3969

info@chiama.ai

sommario

VINITALY 2025
La carica dei centomila

FESTA DELL'OLIO
Il 17 e 18 maggio a Torri del Benaco

VERONA TERRA DI ASPARAGI
Convegno a Casaleone sul prezioso ortaggio

CATERING PER MATRIMONI
Guida alla scelta e ai diritti dei consumatori

SLOW FOOD
Intervista a Elisa De Nardo

MONDO MIXOLOGY
Intervista a Francesco Zabarino, Cafè del Mar

DISTILLERIA CASTAGNER
Meno alcol e meno zuccheri

FORST CON GLI ALPINI
Lattina speciale per la 96ma adunata

PRODUZIONE DI MIELE
Scopriamo i dati regionali

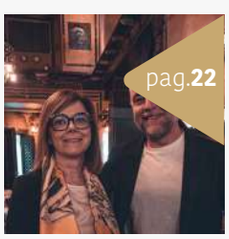
PANIFICIO TESSARI
Da tre generazioni sforna eccellenze

DISTILLERIA NEGRONI
Presentato a Vinitaly Rad Gin

MONDIAL DES VINS EXTRÊMES
A Vinitaly 2025 la 33a edizione del concorso di vini eroici

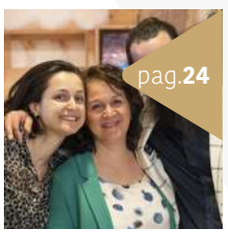
CANTINA DIADEMA
A Vinitaly in anteprima Villa L'Olmo

CONSORZIO DURELLO
Gianni Tessari nuovo presidente



ANTICA BOTTEGA DEL VINO
Nuova apertura nel centro storico di Cortina

PASTICCERIA FILIPPI
L'azienda di Zanè si unisce a quattro B Corp venete



LATTERIA PERENZIN
Presentato il nuovo bollino lactose free

JESOLO GOURMET FESTIVAL
Dodici le cene gourmet esclusive

ACCADICA

Registrazione Tribunale di Verona n. 2165 del 21.09.2021

DIRETTORE RESPONSABILE: Marco Ballini

CURATRICE EDITORIALE: Linda Cugola

REDAZIONE: Alessia Veronese, Giulia Pianezzola

PROGETTO GRAFICO: AMO1999 SRL

AMMINISTRAZIONE & MARKETING: Roberta Mancini

COLLABORATORI: Emily Franceschetti, Federico Martini, Filippo Sardos Albertini, Ilaria Bergamo

PROPRIETARIO ED EDITORE: AMO1999 SRL

FOUNDER: Alessio Masotto

SEDE LEGALE: Via Ugo Foscolo, 32/I 37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

SEDE OPERATIVA: Via Garofoli, 233/H 37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

STAMPA: Grafiche Marchesini Via Lungo Bussé, 884, 37050 Angiari (VR)

Responsabilità:
La riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

Tutti i diritti di riproduzione di testi e foto, in qualsiasi forma, compresa la messa in rete, sono riservati. Per qualsiasi utilizzo è necessaria un'autorizzazione scritta dell'Editore. Ai sensi dell'Art. 10 della L.675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico consistono nell'assicurare un'informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'Art. 13 della suddetta legge.

PER INFORMAZIONI SCRIVERE A:
redazione@accadica.com
3892003437

SEGUICI SUI SOCIAL

Vinitaly 2025

La carica dei centomila

La 57ª edizione di Vinitaly ha chiuso a Veronafiere con **97.000 presenze complessive** e con un'incidenza degli operatori esteri che sale al **33% del totale**: oltre 32.000 da oltre 130 nazioni, con un incremento in assoluto del 7% rispetto all'edizione precedente. In particolare, aumentano i buyer dai primi tre mercati target per il vino italiano: Stati Uniti (+5%), Germania (+5%) e Regno Unito, che compie un balzo in avanti del 30%, mentre si registra una flessione dalla Cina (-20%).

In Europa, riscontri molto positivi anche da Francia (+30%) Belgio (+20%) e Olanda (+20%). Bene anche Svizzera (+10%) e Giappone (+10%). Stabili gli arrivi da Canada e Brasile. Un risultato che acquista ancora più valore in un contesto reso complesso dall'inasprimento dei dazi dagli USA e dalle tensioni geopolitiche.

Per quanto riguarda **Vinitaly and the City**, il fuori-salone dedicato ai wine lover centro storico di Verona, sono stati superati i 50.000 tagliandi-degustazione venduti, la stessa cifra del 2024, ma con una giornata di evento in meno.

Vinitaly 2025 si chiude dunque come un appuntamento ancora **più internazionale**, sempre più business e strategico: un asset centrale per il futuro del vino italiano e una piattaforma di dialogo e confronto tra oltre 4.000 aziende del settore, associazioni di categoria, istituzioni nazionali ed europee. Per la prima volta, infatti, in visita ufficiale a Vinitaly anche due commissari europei: **Christophe Hansen** (Agricoltura e Sviluppo rurale) e **Olivér Várhelyi** (Salute). A Vinitaly anche il ministero dell'Agricoltura, il ministero delle Imprese e del Made in Italy, il ministero degli Affari esteri e l'Agenzia ICE che ha collaborato alla realizzazione del piano di incoming di operatori dall'estero.

«Vinitaly 2025 chiude con un'edizione di successo, in cui il mondo del vino italiano ha saputo esprimere unità e capacità di reazione, anche di fronte alle difficoltà iniziali legate all'introduzione dei dazi USA – commenta **Federico Bricolo**, presidente di Veronafiere La prossima edizione di Vinitaly è in programma dal **12 al 15 aprile 2026**. "Verona si è riaffermata come capitale europea del vino, grazie alla partecipazione di due Commissari UE, che proprio da Vinitaly hanno annunciato nuove iniziative concrete a sostegno della filiera, insieme ai ministri e alle tante presenze istituzionali a Verona nei giorni di manifestazione".

Festa dell'olio

Il 17 e 18 maggio a Torri del Benaco

Il **17 e 18 maggio** a Torri del Benaco, sulla sponda veronese del lago di Garda, è di scena l'edizione di primavera della **Festa dell'Olio**, organizzata dal Comune di Torri del Benaco in collaborazione con **Slow Food del Veneto**.

La giornata di sabato 17 maggio sarà dedicata all'**approfondimento tecnico** per gli olivicoltori, mentre domenica 18 maggio il porticciolo della cittadina rivierasca ospiterà una **mostra mercato** di alcuni dei migliori produttori di olio extravergine di oliva del Veneto, della Lombardia e del Trentino, oltre a laboratori di degustazione e lezioni di cucina. "È un passo importante verso la valorizzazione dei prodotti tipici dell'agricoltura e della gastronomia di Torri del Benaco, che viaggia in parallelo con il recente riconoscimento della nostra De.Co., la denominazione comunale" dice il sindaco **Stefano Nicotra**.

La rassegna si apre sabato 17 maggio, alle ore 10.30, presso l'auditorium della chiesa romanica di San Giovanni con la tavola rotonda dal titolo "Quale olivicoltura al servizio dell'ambiente?". I relatori saranno **Francesca Baldereschi**, curatrice della "Guida agli Extravergini" di Slow Food, e i coordinatori regionali della guida per il Trentino, la Lombardia e il Veneto, **Meri Ruggeri**, **Marco Antonucci** e **Mauro Pasquali**. Al termine dell'incontro saranno premiati i produttori oleari delle tre regioni che abbiano ricevuto premi speciali da parte della guida. L'ingresso è libero.

Domenica 18 maggio, dalle 10.30 alle 18.30, la manifestazione si sposta nella piazzetta del porto di Torri del Benaco, presso la quale saranno allestiti gli stand di una **ventina di produttori** veneti, lombardi e trentini di oli di eccellenza, selezionati da Slow Food, che porteranno in assaggio anche altri prodotti agroalimentari di qualità, come vini, mieli e confetture. Accanto a loro, i produttori dei **presìdi Slow Food** del formaggio Monte Veronese di malga e del riso di Grumolo delle Abbadesse. Sempre sul molo, nell'area della Vela degli Olivi, Slow Food proporrà alcuni laboratori del gusto dedicati agli extravergini, che si alterneranno con i cooking show del cuoco torresano **Isidoro Consolini**, già stella Michelin, autore del volume "Olio: forme e aromi". Saranno inoltre in degustazione alcuni prodotti tipici del lago di Garda e del monte Baldo abbinati con l'olio extravergine prodotto a Torri del Benaco.

Oltre la mediazione

Dalla compravendita alla consulenza strategica

Gianni Marangoni, titolare Studio La Bussola

Da oltre 12 anni, Studio La Bussola è un punto di riferimento nell'intermediazione per compravendite e nuove aperture di attività commerciali, con un'attenzione particolare al settore food & beverage. Con Gianni Marangoni, titolare dello studio, approfondiamo dinamiche, criticità e opportunità dell'intermediazione e della consulenza commerciale e immobiliare sul territorio di Verona.

Studio La Bussola si presenta come un punto di riferimento per la compravendita e la gestione di attività commerciali. Oggi, quanto del vostro lavoro ruota attorno al comparto del food & beverage? E quali sono le tipologie di locali che attraggono maggiore interesse sul mercato?

Oggi circa l'80% del nostro lavoro ruota attorno al comparto food & beverage. Più che di una tipologia specifica, possiamo dire che i clienti che si rivolgono a noi sono molto eterogenei: arrivano con idee e visioni molto diverse tra loro. Detto questo, notiamo un particolare interesse verso i locali dotati di cucina e che offrono un servizio anche nel dopocena. Si tratta di format che, in questo momento, rispondono bene alle richieste del mercato.

Il vostro approccio non si limita alla semplice intermediazione: offrite consulenza, assistenza e gestione completa. Ci racconta un caso concreto in cui il vostro supporto ha fatto davvero la differenza per un'attività della ristorazione?

Assolutamente sì. Dopo 26 anni di esperienza diretta nella gestione di due bar, ho maturato una profonda conoscenza del settore e una forte passione che cerco di trasferire nel nostro lavoro quotidiano. Ricordo un caso in particolare: un locale ormai prossimo alla chiusura per mancanza di clienti. Insieme al titolare, abbiamo rivisto completamente l'offerta, intervenendo su prodotti e orari di apertura, rinegoziando con i fornitori condizioni più vantaggiose e strutturando una nuova gestione interna. Abbiamo coinvolto lo staff, assegnando ruoli chiari e incentivando con obiettivi mirati. Oggi quel locale è in piena attività, con risultati molto positivi. Un bel segnale di quanto un intervento mirato possa fare la differenza.

Chi apre un locale oggi si confronta con costi in aumento, margini sempre più stretti e clienti esigenti. Dal vostro ampio osservatorio sul territorio, quali caratteristiche rendono un'attività sostenibile e capace di durare nel tempo?

La sostenibilità economica parte dal controllo delle spese fisse, in particolare canoni di locazione e utenze. Una gestione familiare può certamente aiutare, ma ciò che riteniamo davvero fondamentale è la formazione continua. Chi gestisce un'attività oggi deve essere pronto a evolversi, per rispondere con prontezza ai cambiamenti delle abitudini di consumo e alle nuove esigenze dei clienti. Solo così si può pensare a un'attività solida, duratura e capace di distinguersi nel tempo.

UNA CASSA PENSATA PER TE.
QUESTA È **FORST**.

Birra FORST conosce bene le **esigenze** di chi lavora ogni giorno.

Per questo le **nuove casse** sono **flessibili**, potendo contenere sia bottiglie che cluster, **facilmente trasportabili**, grazie alle nuove aperture aggiuntive dalle quali è possibile vedere il prodotto all'interno, e **impilabili** per semplificare lo stoccaggio.

Per essere **sempre accanto** a chi lavora con noi, in **ogni dettaglio**.

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

BirraForstBier
forstbeer

LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

www.forst.it
www.beviresponsabile.it

Verona terra di asparagi

Convegno a Casaleone sul prezioso ortaggio

La sala consiliare del **Comune di Casaleone** ha ospitato lo scorso 4 aprile un convegno sul tema "Verona: terra di asparagi", condotto da **Stefano Cantiero**, a cura del Consorzio valorizzazione asparago di Verona e della Pro Loco Carpanea di Casaleone. Per l'occasione sono intervenuti il direttore di AIPO **Enzo Gambin**, la nutrizionista **Marta De Luca**, **Attilio Saggiorato** per Slow Food e l'esperto di comunicazione **Michele Pigozzo**.

Da sx: Michele Pigozzo, Attilio Saggiorato, Stefano Cantiero, Enzo Gambin, Marta De Luca

Gambin si è soffermato in particolare sulle **origini** di questo ortaggio: La prima terra che incontrò l'asparago fu l'**Egitto**; qui, nelle corti faraoniche, fece una "gran carriera", tanto che, secondo indiscrezioni ancora oggetto di un dibattito archeologico molto complesso, sembra che le rappresentazioni di numerose scene d'intimità e affettuosità tra Nefertiti e il marito Akhenaton, giunte sino a oggi, siano dovute al loro continuo consumo di asparagi. Probabilmente fu qui che nacque la leggenda delle capacità dell'asparago d'aumentare la passione amorosa".

De Luca ha spiegato che "l'asparago è un alimento che annuncia l'arrivo della primavera con il suo sapore unico e la sua elevata versatilità in cucina, ma oltre a queste caratteristiche ci sono molti altri motivi per cui inserirlo nella nostra alimentazione.

Uno di questi è la **prevenzione**, una risorsa potente per mantenerci in buona salute.

La nutrizione gioca un ruolo fondamentale in questo processo. L'asparago in questo senso può essere uno strumento per prevenire numerose patologie" È ricchissimo, infatti, nelle vitamine del gruppo B, in particolare acido folico, ma anche vitamina E, C, A e K, e in minerali come il ferro, importante per prevenire l'anemia e componete di enzimi ad attività antiossidante, e il rame, che supporta il sistema immunitario e ha attività antiossidante.

Sono inoltre presenti anche calcio, magnesio, potassio, zinco e manganese. In realtà l'asparago si può considerare come vero **superfood** anche per la presenza di fitochimici, ossia molecole bioattive che esercitano effetti benefici per la salute presenti principalmente in alimenti di origine vegetale. Di questi, all'interno dell'asparago si ritrovano saponine e rutina, due molecole con rispettivamente attività antinfiammatoria e antiossidante".

Palio del recioto

Convegno sui vini rossi

Il numero di bottiglie di vini rossi italiani vendute tende a calare ma il valore commerciale è in crescita consentendo così il **cauto ottimismo** dei viticoltori della Valpolicella. Si può sintetizzare così quanto esposto a Negrar al tradizionale incontro organizzato da **Coldiretti Verona** e **Valpolicella Benaco Banca** in occasione del Palio del Recioto.

Il tema della serata, "La viticoltura della Valpolicella tra mercato e cambiamenti dei consumi", è stato trattato da più prospettive da parte dei relatori che però sono giunti allo stesso punto: i rossi veronesi devono adattarsi a un mercato che per una serie di concause sta cambiando.

Giancarlo Vettorello, responsabile settore vitivinicolo di Coldiretti Veneto, ha approfondito le dinamiche di mercato arrivando alla conclusione che è ormai assodato che a livello mondiale i consumatori si stanno orientando a un costante calo in quantità, ma sono disponibili a spendere di più per un prodotto di maggiore qualità. A fronte di una diminuzione di bottiglie vendute, dal 2010 il valore dei vini rossi esportati dall'Italia verso i paesi extra Ue, per esempio, è passato da poco più di un miliardo a quasi due nel 2024.

Andrea Carpi, Founder di Ac Marketing and trade, ha spiegato il posizionamento e le prospettive internazionali dei grandi rossi esprimendo perplessità sulla prospettiva di orientarsi verso altri mercati rispetto a quelli ormai consolidati: "Non sono convinto che sia poi necessario cercare altri sbocchi commerciali – ha detto - ritengo sia meglio rafforzare quelli già esistenti che hanno ancora molte potenzialità inespresse rispetto ad altri fronti che, seppur nuovi, ne hanno certamente meno".

È stato poi annunciato da **Roberto Covallero**, presidente di Slow Food Verona l'imminente riconoscimento del Recioto della Valpolicella come **presidio Slow Food**. Caso unico in Veneto e undicesimo in Italia dove i presidi di prodotti vinicoli sono cosa rara. "Si tratta di un risultato ambizioso e stimolante, pressocché unico nel panorama italiano – ha detto Covallero – che conferma i requisiti di eccellenza e unicità del Recioto. Il processo è stato lungo e complesso ma porterà benefici a tutta la comunità della Valpolicella a testimonianza del fatto che solo facendo squadra si possono ottenere ottimi risultati".

Catering per il matrimonio

Guida alla scelta e ai diritti dei consumatori

Con l'arrivo di maggio, prende il via ufficialmente la stagione dei **matrimoni**, un periodo in cui coppie di sposi celebrano il loro amore in cornici incantevoli; tuttavia, dietro la magia di un matrimonio perfetto, ci sono numerose scelte da fare, tra cui quella del **catering**, il quale incide significativamente sull'esperienza degli invitati e sulla riuscita dell'evento.

Affidarsi a un servizio di catering significa stipulare un **contratto** che deve essere chiaro e dettagliato. Nel documento devono essere specificati **elementi fondamentali** come il numero di ospiti, il tipo di menù concordato, i costi complessivi e le modalità di pagamento. È importante inoltre che vengano previste **clausole** per eventuali modifiche dell'ultimo minuto e per la gestione di imprevisti, come ritardi nel servizio o variazioni nei piatti offerti. In Italia, il **Codice del Consumo** tutela gli sposi nel caso in cui il fornitore non rispetti gli accordi contrattuali, permettendo loro di richiedere rimborsi o altre forme di compensazione in caso di gravi inadempienze.

Dal punto di vista **igienico-sanitario**, il catering deve rispettare le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. Il **Regolamento CE 852/2004**, che disciplina l'igiene dei prodotti alimentari, impone ai fornitori di garantire la corretta conservazione, manipolazione e preparazione degli alimenti, evitando rischi per la salute dei consumatori. È diritto degli sposi assicurarsi che il catering sia in regola con le certificazioni necessarie e che segua protocolli adeguati per la sicurezza alimentare. In caso di problemi legati alla qualità del cibo o alla violazione di norme sanitarie, è possibile rivolgersi alle **autorità competenti**, come l'ASL o il NAS, che possono effettuare controlli e verificare il rispetto delle disposizioni di legge.

Un altro aspetto rilevante riguarda la tutela contro le modifiche non concordate; se il catering cambia il menù rispetto a quello stabilito senza preavviso o non fornisce i servizi pattuiti, gli sposi potrebbero far valere il principio giuridico dell'**inadempimento contrattuale** e richiedere un risarcimento. In questi casi, qualora il servizio si riveli insoddisfacente o non conforme alle aspettative, è consigliabile rivolgersi a un avvocato, che potrà valutare la situazione e suggerire le migliori azioni legali da intraprendere.

Per evitare spiacevoli inconvenienti, è consigliabile che gli sposi si informino attentamente prima di scegliere il catering, verificando **recensioni** di altri clienti e richiedendo una degustazione preventiva. In definitiva, il catering è un elemento essenziale per il matrimonio, ma per garantirsi un servizio di qualità e una tutela adeguata è necessario prestare attenzione agli aspetti giuridici della contrattualizzazione.

Con una scelta oculata e informata, gli sposi possono vivere serenamente il loro giorno speciale, certi di aver tutelato i loro diritti come consumatori.

Avv. Maria Giovanna Zandonà
Casa del Consumatore - Verona centro

Slow Food

Intervista a Elisa De Nardo

Il **Friuli-Venezia Giulia** si conferma un laboratorio virtuoso di biodiversità e cultura gastronomica grazie all'impegno della rete Slow Food, che oggi conta **23 Presìdi** attivi in tutta la regione, dell'altopiano del Carso alle alpi. Ne abbiamo parlato con Elisa De Nardo, presidente della **Condotta Slow Food del Friuli** e referente per l'**educazione alimentare**, che ci ha raccontato come questi Presìdi non siano solo strumenti di tutela, ma anche motori di rinascita culturale e sociale.

Tra le più recenti aggiunte al catalogo regionale spiccano l'**olio extravergine di oliva da cultivar Bianchera**, originaria del Carso triestino, e la **zucca Malon**, coltivata nelle Valli del Natisone. La Bianchera, varietà rustica e resistente ai venti di bora, produce un olio dal profilo sensoriale intenso, con note amare e piccanti.

Il Malon, invece, è una zucca a pasta bianca utilizzata in piatti tradizionali come la "Briza". Altri Presìdi interessanti includono il **miele di marasca del Carso**, derivato dal nettare del ciliegio canino (Prunus mahaleb), e la **pecora Carsolina**, una razza ovina autoctona del Carso friulano, salvata dall'estinzione grazie all'impegno degli allevatori locali.

Come referente regionale per l'educazione Slow Food, De Nardo ha promosso **attività didattiche nelle scuole** del Friuli-Venezia Giulia, portando i Presìdi direttamente sui banchi. "Abbiamo fatto assaggiare ai ragazzi prodotti come la Rosa di Gorizia o la Varhackara, e molti di loro li provavano per la prima volta," racconta. "Questo dimostra quanto lavoro ci sia ancora da fare per diffondere la conoscenza delle nostre eccellenze locali."

Molti Presìdi sono diventati il fulcro di **feste popolari** che celebrano la cultura gastronomica locale. Tra queste, la "**Cavoli Nostri**" a Collina di Forni Avoltri ad ottobre, dedicata al cavolo cappuccio locale , la "**Festa della Pitina**" a Tramonti di Sopra a novembre, che valorizza la pitina IGP, un salume affumicato tradizionale, la Festa del Pestith e dei Fermentati a Claut in Valcellina, conclusa lo scorso aprile. Inoltre, nelle Valli del Natisone si sta pianificando una **nuova festa dedicata al Malon**, a testimonianza di come i Presìdi possano stimolare iniziative culturali e turistiche, rafforzando l'identità locale e promuovendo la sostenibilità e l'aggregazione.

FRANCESCO ZABARINO, CAFÈ DEL MAR

MONDO Mixology

INTERVISTA A CURA DI BEVANDE VERONA

A San Giovanni Lupatoto, il Cafè del mar è molto più di un cocktail bar: è un punto di riferimento per chi cerca gusto, atmosfera e ricerca. In questa intervista, il barman e socio Francesco ci racconta com'è nato tutto e cosa rende speciale la loro proposta.

Francesco, qual è stato il tuo percorso personale e professionale prima di approdare nel mondo della mixology? E cosa ti ha spinto a dar vita al Cafè del mar? Il mio percorso ha origine fin dall'infanzia, quando ero affascinato dalla figura carismatica di chi operava dietro al bancone. Circa quindici anni fa ho trasformato quella passione in professione, avviando un percorso di crescita che ha unito l'esperienza diretta sul campo allo studio approfondito, con l'ambizione di portare un tocco di originalità e innovazione nel settore. Così, sei anni fa, è nato Café del Mar, un progetto condiviso con il mio socio e amico Andrea Dal Grande. Insieme abbiamo fuso le nostre visioni, competenze e creatività per dar vita a un locale che non fosse solo un luogo di consumo, ma un'esperienza da ricordare.

Il Cafè del mar unisce cocktail ricercati e una cucina che propone anche piatti di pesce. Come nasce questa combinazione e cosa cercate di trasmettere attraverso la vostra proposta gastronomica e di mixology? Questa combinazione è nata quando io e Andrea abbiamo accolto con entusiasmo la sfida proposta da Giuseppe, fondatore del locale, che ci ha affidato la gestione di una realtà già caratterizzata da una proposta gastronomica incentrata sul pesce crudo. Sin da subito siamo rimasti colpiti dall'originalità del format, che si distingueva nettamente dai canoni tradizionali. Da lì è nata l'idea di integrare una miscelazione in gran parte homemade, pensata per dialogare armoniosamente con i piatti proposti.

I clienti di Cafè del mar apprezzano l'atmosfera rilassata e il servizio curato. Oltre a questo, secondo te, c'è un cocktail in particolare che è diventato il più richiesto o che, più di altri, rappresenta il gusto del vostro pubblico? I cocktail più richiesti variano di stagione in stagione, poiché il nostro approccio creativo ci spinge a rinnovare costantemente la drink list, valorizzando al massimo ogni ingrediente nel suo periodo di piena maturazione. Attualmente proponiamo circa trenta preparazioni homemade, frutto di una continua ricerca e sperimentazione. Il cocktail che meglio ci rappresenta è senza dubbio il Café del Mar, omonimo del locale stesso: un blend raffinato di rum, zucchero, limone e ostrica, in cui mixology e gastronomia si fondono in un'esperienza sensoriale e gustativa unica. Un vero e proprio viaggio tra sapori e suggestioni marine, che incarna appieno la nostra filosofia.

Distilleria Castagner

Meno alcol e meno zuccheri

L'alcol è un mezzo, non il fine di un distillato di qualità; per questo se la tecnologia e il nostro know-how lo consentono, è giusto cercare soluzioni per ridurre il **grado alcolico dei distillati** e andare incontro alle esigenze di chi non può, o non vuole bere."

Da sx: Emanuela di Centa, Bernardo Piazza, Roberto Castagner, Silvia Marangoni, Piero Garbellotto

Ne è convinto **Roberto Castagner**, mente e cuore della Distilleria Castagner, che per presentare a Vinitaly le sue novità low e no-alcol ha voluto tre testimonial dal mondo dello sport, a sottolineare appunto una delle condizioni in cui è necessario evitare il consumo di alcol e stare attenti anche agli zuccheri.

Insieme alla campionessa olimpica di sci di fondo **Manuela di Centa**, alla campionessa del mondo di pattinaggio **Silvia Marangoni** e al patron del Prosecco DOC-Imoco Volley **Piero Garbellotto**, Castagner ha presentato due nuovi prodotti completamente alcol free: l'**Amaro Leon Zero** e l'aperitivo analcolico **Robì**.

Questi prodotti nascono nei laboratori di Castagner, dopo diversi anni di ricerche: l'alcol serve a estrarre le essenze nel processo di infusione e contribuisce a dare struttura al prodotto finale, sostituirlo non è un banale processo chimico.

Da questa sfida è nato il percorso di Castagner per riuscire ad estrarre dalle **erbe botaniche** le loro proprietà gustative, riducendo al contempo gli zuccheri.

"Abbiamo studiato oltre 80 erbe aromatiche, e solo 20 si sono rivelate adatte ad essere utilizzate con grandi risultati organolettici in questa nuova frontiera delle infusioni zero alcol. É il nostro "**anno zero**" nella creazione di prodotti completamente innovativi, che non abbiano meno di quelli tradizionali in termini di gusto e piacevolezza, ma offrano quell'attitudine salutistica e naturale che molti consumatori di oggi cercano".

Forst con gli Alpini

Lattina speciale per la 96ma adunata

Dal **09 all'11 maggio 2025**, Birra FORST sarà di nuovo al fianco dell'ANA, in qualità di partner ufficiale, nel corso della 96a Adunata Nazionale Alpini a Biella e per l'occasione sarà disponibile una lattina in edizione limitata.

Birra FORST accompagnerà gli Alpini nella **96° Adunata di Biella**, dal 9 all'11 maggio 2025, sottolineando la vicinanza della famosa azienda altoatesina allo storico Corpo degli Alpini. Birra FORST presidierà l'evento dedicando ad esso una nuova lattina in edizione limitata, realizzata appositamente per l'occasione. La creatività della lattina sarà un omaggio al profilo geometrico e moderno del **Battistero di San Giovanni Battista**, monumento simbolo di Biella che, insieme ai puntini colorati, richiama l'identità visiva dell'Adunata 2025. Al verde – colore distintivo di Birra FORST – si unisce il colore oro, per un effetto cromatico raffinato e celebrativo, simbolo di prestigio e fortuna.

FORST Kronen, la più bevuta tra le specialità birrarie FORST, sarà per l'occasione distribuita con questa grafica personalizzata e sarà possibile ritrovare il gusto pieno e aromatico di questa birra, che richiama l'autenticità dell'Alto Adige, presso tutti gli stand gastronomici dell'Adunata.

Inoltre, questa speciale versione sarà disponibile anche nella grande distribuzione e presso i grossisti selezionati di bevande.

Questo importante sodalizio tra **Birra FORST** e l'**ANA** ha origini lontane. È iniziato tutto nel 2012 con l'Adunata di Bolzano, proseguito nel 2018 a Trento, nel 2019 a Milano, nel 2022 a Rimini, poi a Udine e, lo scorso anno, a Vicenza.

In occasione dell'Adunata Nazionale di Biella sono state organizzate anche diverse iniziative per **valorizzare la città**, creando un'atmosfera unica per residenti e visitatori. Una delle principali iniziative sarà l'illuminazione serale della città, con l'obiettivo di rendere Biella ancora più attraente e accogliente.

Birra FORST sarà presente alla 96° edizione della storica Adunata fiera di questa collaborazione con il blasonato corpo degli Alpini e orgogliosa di essere vicina ad esso in un momento così importante come la storica Adunata. Molti, infatti, sono i **valori condivisi** tra Birra FORST e l'Associazione Nazionale Alpini.

Il programma ufficiale è disponibile sul sito https://www.adunatalpini.it/

Produzione di miele

Scopriamo i dati regionali

Se si guardano i dati relativi alla produzione di miele nel 2024 si registra un calo di appena l'**1%** rispetto all'anno precedente (21857 tonnellate secondo l'analisi dell'**Osservatorio Coldiretti** sulla base dei dati dell'Osservatorio Nazionale Miele). In realtà è necessario fare dei distinguo dato che ci sono state forti differenze a livello territoriale con aumenti che arrivano al +74% nell'Emilia Romagna e crolli che raggiungono fino al -62% in Molise.

"Nel 2024 anche a Verona si sono registrate medie disastrose, probabilmente la stagione più brutta che si ricordi da diverso tempo. – spiega **Valerio Iseppi** di Apicoltura Falasco che vende il suo miele anche ai mercati di Campagna Amica di Coldiretti – La produzione annua è andata da un minimo di 10 kg a un massimo di 40 kg, quando negli anni precedenti si poteva arrivare addirittura a 100 kg di media ad arnia".

Nella nostra provincia la penuria di miele ha provocato diversi problemi perché soffrendo di malnutrizione, le api si sono ammalate più spesso e hanno deposto meno uova. La causa principale del deficit produttivo è da ricercare nella **forte piovosità dei mesi primaverili** che ha provocato gravi danni alle arnie.

Inoltre i recenti inverni con le loro temperature miti hanno modificato le **abitudini stagionali** delle api che non vanno più in letargo e sono perennemente attive con conseguente maggiore consumo di nutrimento. Le regine, poi, depongono anche **fuori stagione** senza rispettare il naturale blocco di covata cambiando di fatto il normale ciclo dell'alveare.

"Quest'anno sembrerebbe andare meglio. – continua Iseppi - Speriamo solo che non si ripetano le piogge che l'anno scorso hanno iniziato ad aprile e hanno dato una tregua solo verso l'estate".

A pesare sul comparto è anche la grande quantità di **miele importato** che condiziona negativamente le vendite. Nel 2024 sono state importate 25.155 tonnellate di miele, in aumento del **14%** rispetto allo stesso periodo del 2023.
I principali paesi esportatori sono l'Ungheria, la Romania e la Cina.

Panificio Tessari

Da tre generazioni sforna eccellenze sulle colline del Soave

Sono le colline veronesi di **Brognoligo**, frazione di Monteforte D'Alpone, che fanno da cornice al Panificio Tessari. **Marco Tessari**, l'attuale proprietario, dopo aver rilevato l'attività del padre, ha creato negli anni e attorno a sé un laboratorio che è oggi un'officina dei sapori di un tempo.

Marco Tessari

I Tessari panificano dal **1940** e l'esperienza di tre generazioni la si percepisce perfettamente nella cura che Marco riserva alle sue preparazioni. Il piccolo e curato negozio, dalle linee moderne ma tradizionali al tempo stesso, con il banco ordinato e gli scaffali di legno con prodotti alimentari essenziali, ricorda una bottega di alimentari di paese, in cui si possono trovare pane, latte, uova, biscotti, pasta e che oggi sono merce rara, quasi estinta. Mantenere la **tradizione** e il **gusto** di una volta è, infatti, il primo obiettivo del suo lavoro, ha spiegato Marco Tessari.

Dietro il bancone, al di là di una porta, si nasconde il suo impero: il **laboratorio**, dove è presente un grande quaderno le cui pagine raccolgono tutte le sue ricette, rigorosamente scritte a mano. La planetaria e un'antica bilancia con i pesi lo accompagnano nel lavoro e grazie ad esse prepara delizie di qualsiasi tipo: dal pan biscotto, a pane e pizza con lievito madre, fino ad arrivare ai dolci della tradizione, la "**Brassadela broè**", dolce pasquale veronese, e la torta "**Reciotina**".

Questo particolare dolce deve il suo nome alla presenza nell'impasto del Recioto di Soave, insieme a pochi altri ingredienti, secondo la ricetta tramandata di generazione in generazione: uova, burro, zucchero, farina, mandorle. Il risultato è un dessert dal sapore genuino e deciso al tempo stesso, che sprigiona il massimo della sua essenza se accompagnato da un calice di **Recioto di Soave**.

La torta Reciotina è il prodotto esclusivo del Panificio Tessari, Marco infatti ne ha depositato il marchio circa 15 anni fa e ha, quindi, ottenuto dal Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave l'autorizzazione a inserire il Recioto nella lista degli ingredienti. "Siamo soci dell'associazione **Strada del Soave** da diversi anni, – ha poi rivelato Marco Tessari – perché credo sia fondamentale che le persone debbano visitare le piccole realtà locali e conoscere i prodotti del territorio".

ACCOGLI LA VANITÀ DELLA BELLA STAGIONE, SORSO DOPO SORSO

Vanity

ACQUA MINERALE
RECOARO
DALLE PICCOLE DOLOMITI

recoaro.it | @acqua_recoaro_official

Distilleria Negroni

Presentato a Vinitaly Rad Gin

Distilleria Negroni ha presentato in anteprima assoluta a Vinitaly il nuovo **Rad Gin**: un gin innovativo, realizzato con un infuso di Radicchio Rosso di Treviso IGP. È un omaggio alle radici territoriali e alla storia aziendale. Infatti, proprio **Distilleria Negroni** è stata pioniera nelle infusioni di radicchio rosso sin dagli anni '70 e il suo **Amaro Trevisano** è stato il primo liquore ottenuto grazie all'intuizione che è poi diventata una ricetta originale.

Tra le novità, è stato inoltre possibile degustare in fiera anche il **Gin G**, un Dry Gin realizzato con Uva Fragola che unisce la freschezza del distillato alla dolcezza aromatica di questo vitigno inusuale, per un risultato originale e distintivo. Le uve utilizzate provengono dai vigneti di **Loredan Gasparini**, azienda agricola situata ai piedi del Montello.

Distilleria Negroni ha presentato anche due proposte sperimentali dedicate al mondo dei bitter: **Spicy Bitter** e **Bitter Cacao**.

Pensati per la mixology creativa e cocktail d'autore, questi prodotti arricchiscono la gamma con note speziate e gourmand. Infine, a Verona saranno presenti anche gli iconici **Vermouth Bianco** e **Rosso**, veri e propri pilastri della tradizione liquoristica italiana.

Distilleria Negroni racchiude in sé il "genio italiano", ovvero la creatività applicata alla produzione di qualcosa di speciale. La sua storia è legata a **Giuseppe Verdi** e alla sua generosità. Grazie a un lascito, infatti, il grande compositore consentì a **Guglielmo Negroni**, suo concittadino di origini umili, di frequentare la Scuola Enologica di Alba. Durante gli studi Guglielmo si appassionò alla distillazione e all'infusione di erbe aromatiche. Nel 1919 nasce il suo primo liquore, l'attuale **Old 1919** e nel 1925 apre l'azienda. Nel 1965, con i figli **Giovanni** e **Carlo**, Distilleria Negroni si sposta in provincia di Treviso.

Grazie alla famiglia **Palla**, che acquisisce Distilleria Negroni nel 1993, entra nel mercato contemporaneo dei distillati e del bere miscelato. E lo fa con un concetto nuovo: i loro Aperitivi sono un inno agli anni Cinquanta e Sessanta, un'epoca di rinascita, che ha contribuito a segnare in modo indelebile la moda e la musica.

Mondial Des Vins Extrêmes

A Vinitaly 2025 la 33a edizione del concorso di vini eroici

Una storia partita 35 anni fa con circa 80 vini in gara, ha spigato il Presidente del Consorzio Vini Valle d'Aosta **Vincent Grosjean**, che ha visto sfidarsi nella scorsa edizione ben 1015 etichette di 356 aziende provenienti da 25 nazioni diverse.

Jacopo Fanciulli, Nicola Abbrescia, Marco Carrel, Franco Santini

Il Mondial des Vins Extrêmes, organizzato annualmente dal **Cervim** – Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana, giunge quest'anno alla sua 33a edizione, presentata il 7 aprile al Vinitaly da **Nicola Abbrescia**, Presidente del Cervim. Il giornalista del vino e critico enogastronomico **Franco Santini** ha moderato l'incontro a cui erano presenti anche **Giancarlo Righini** Assessore della Regione Lazio e **Jacopo Fanciulli**, membro della giuria del concorso.

Il Mondial Des Vins Extrêmes è l'unico concorso enologico al mondo interamente dedicato ai vini frutto di viticoltura estrema, nato in Valle d'Aosta ma che oggi tocca diverse regioni italiane e non solo. Da questo particolare tipo di agricoltura ne derivano vini decisi dovuti alla pendenza e spesso alle temperature rigide che colpisce le vigne.

Quest'anno la sfida si terrà a **Sarre** – Aosta – tra **sabato 20 e domenica 21** settembre 2025. La cerimonia di premiazione sarà, invece, ospitata nel suggestivo **Forte di Bard** di Aosta dove verranno degustati i vini vincitori, tra il **22 e il 23 novembre 2025**.

"C'è molto interesse per questo tipo di agricoltura, anche per i cambiamenti climatici che portano ad una riscoperta dei vitigni autoctoni che producono un vino fruibile e fresco", ha dichiarato **Nicola Abbrescia** che ha poi concluso "Parliamo ai tavoli politici in termini di sostegno a viticoltura e viticoltori, studiamo tecniche che li aiutino, ma ciò che resta fondamentale è comunicare il valore del vino alle persone in modo che possano riconoscere la qualità di questo vino che ha una storia da raccontare alle spalle".

L'Assessore all'Agricoltura e risorse naturali della Valle d'Aosta **Marco Carrel** ha, infine, aggiunto "Le sfide ci sono, ma noi puntiamo alla qualità e a raccontare quello che siamo attraverso il vino e a tutelare questo terreno e chi lo coltiva."

Per informazioni e iscrizioni www.mondialvinsextremes.com

Cantina Diadema

A Vinitaly in anteprima Villa L'Olmo

In occasione dell'ultima edizione di Vinitaly **Diadema**, cantina vinicola situata tra le colline di Impruneta nella meravigliosa atra del **Chianti**, ha aperto le porte a una degustazione in assoluta anteprima del Villa L'Olmo, un vino davvero unico per origine, evoluzione e carattere.

Unico perché nasce due volte: una versione affinata in cantina, elegante e fedele alla tradizione, una versione straordinaria, affinata per sei mesi nella **Galleria Filtrante dell'Impruneta**, un luogo scolpito a mano nella pietra nel 1800, con temperatura costante di 14°C e umidità al 95%. Un affinamento che non è solo suggestivo, ma scientificamente perfetto per l'evoluzione del vino.

Villa L'Olmo è il vino che racchiude l'anima della cantina Diadema, dove **Alberto Giannotti** con le sue figlie Giulia e Livia continua a dare forma a un'idea di eccellenza, radicata nella terra toscana.

Un raffinato blend di **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** e **Merlot**, che trova la sua massima espressione in un affinamento senza eguali al mondo, dopo mesi trascorsi in anfore di

Terracotta e Barrique, il vino riposa per sei mesi nella storica **Galleria Filtrante di Impruneta**, scavata a mano nella pietra alla metà dell' 800 per purificare naturalmente le acque piovane.

Questo ambiente straordinario offre condizioni ideali per l'affinamento del vino: temperatura costante di 14°C e umidità del 95%, regolati esclusivamente dalla natura, in un processo totalmente ecosostenibile.

Grazie agli studi condotti, è stato individuato il tempo ideale di **affinamento**: che dona al vino complessità, profondità e una straordinaria eleganza, esaltando i sentori del terroir toscano.

Questa bottiglia è una dichiarazione d'amore per la **Toscana**, per un'eredità che cresce giorno dopo giorno, sempre più luminosa. Un'esperienza sensoriale unica, da scoprire e custodire. Vino dal tipico colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi maturi, spezie dolci e tabacco.

Al palato è ben strutturato, avvolgente e con un piacevole retrogusto fruttato che gli conferisce piacevolezza di beva e persistenza, un vino elegante, di ottima struttura e complessità gustativa.

Consorzio Durello

Gianni Tessari nuovo presidente

Gianni Tessari, veronese, fondatore dell'omonima cantina situata a Roncà, è il nuovo presidente del **Consorzio di Tutela Vini Lessini Durello** e succede alla produttrice vicentina **Diletta Tonello**, che per tre anni ha presieduto l'ente consortile.

Gianni Tessari, Presidente Lessini Durello

Sarà affiancato dai vicepresidenti **Silvano Nicolato** dell'azienda Vitevis e da **Giulia Franchetto** della omonima cantina Franchetto. La decisione è stata presa all'unanimità nel corso dell'ultimo consiglio di amministrazione, tra i primi in Italia per la presenza di produttrici, tenutosi lunedì 24 marzo.

Gianni Tessari, la cui azienda produce sia Soave che Lessini Durello, è uno spumantista di lungo corso e per i prossimi tre anni si troverà a presiedere il Consorzio di Tutela Vini Lessini Durello, con aziende distribuite tra la provincia veronese e quella vicentina. Con la nomina di Tessari si mantiene così fede al principio dell'alternanza secondo cui, di presidente in presidente, **Verona** e **Vicenza** vengono parimenti rappresentate.

«Quella del Lessini Durello è una denominazione che da sempre porto nel cuore – evidenza **Gianni Tessari**, neoeletto presidente – e sono onorato di poter rappresentare questa eccellente nicchia produttiva in un momento in cui il mondo sta guardando con interesse crescente a questa tipologia di vino. La nostra denominazione ha moltissimo da raccontare sia per quanto riguarda la sua suggestiva zona di produzione, sia per quanto concerne le sue incredibili declinazioni produttive. Sarà un onore lavorare assieme alle produttrici e ai produttori di questo comprensorio spumantistico per proseguire assieme lungo la via del costante miglioramento qualitativo».

Una nomina, dunque, che si pone sulla scia della continuità rispetto a quanto fino ad ora realizzato. «Sono orgogliosa che il consiglio di amministrazione abbia fatto questa scelta – evidenzia la presidente uscente **Diletta Tonello** – perché riconosco indubbie capacità e competenze a Gianni Tessari e perché sono certa che con lui la denominazione potrà crescere ancora sul fronte della qualità e del prestigio».

Tante le sfide che il nuovo Presidente si troverà di fronte, in un momento che, nonostante le congiunture internazionali, si conferma di grande fermento per le bollicine in generale e di forte appeal per il **Lessini Durello**.

Tra queste, proprio per rispondere alle crescenti richieste del mercato, quella di rendere effettive le modifiche al disciplinare di produzione che entro l'anno porteranno ad un chiarimento a beneficio del consumatore, a partire dall'**etichetta**: la dicitura Monti Lessini sarà riferita unicamente al **Metodo Classico**, mentre con Lessini Durello si farà riferimento al solo **metodo Charmat**.

Antica Bottega del Vino

Nuova apertura nel centro storico di Cortina

Cortina d'Ampezzo si sta preparando a diventare la capitale mondiale dello sport invernale con i Giochi Olimpici e Paralimpici del 2026.

In questo contesto di forte sviluppo, l'**Antica Bottega del Vino**, storico locale veronese di proprietà di Famiglie Storiche e baluardo della cultura del vino in città, annuncia un importante investimento: l'apertura di un nuovo ristorante nel centro storico della Regina delle Dolomiti, prevista per la stagione invernale 2025-2026.

Celebre per la sua **carta dei vini da record** – considerata tra le 96 migliori al mondo e premiata per il ventunesimo anno consecutivo con il **Grand Award di Wine Spectator** – l'Antica Bottega del Vino è di proprietà di dieci Famiglie Storiche, custodi della tradizione enologica dell'**Amarone** (Allegrini, Begali, Brigaldara, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi e Zenato).

La sua carta dei vini accoglie oggi circa 21 mila referenze con una grande profondità di annate, rendendola così un modello di eccellenza ed esclusività che i cultori del vino di tutto il mondo presto potranno apprezzare anche nel cuore delle Dolomiti.

"Questo investimento rappresenta un'importante opportunità per la nostra realtà", spiega **Sabrina Tedeschi**, Presidente dell'Antica Bottega del Vino. "Il ristorante a Cortina sarà la vetrina internazionale d'eccellenza per raccontare e promuovere la tradizione di quella che è considerata da molti una pietra miliare dell'enogastronomia veneta."

L'apertura si inserisce in un momento di grande fermento per la località ampezzana che sta diventando il nuovo "place to be" italiano in vista delle future Olimpiadi. Oggi la città accoglie già la realizzazione di importanti lavori di **riqualificazione** delle infrastrutture sportive e di quelle destinate all'accoglienza di prestigio, oltre a numerosi progetti di viabilità che renderanno la Perla delle Dolomiti il fulcro dell'ospitalità montana e sportiva dei prossimi anni.

"Siamo entusiasti di portare l'eredità storica di uno dei punti di riferimento per l'enogastronomia della città scaligera in un centro di prestigio come **Cortina** che, con le Olimpiadi 2026, sarà sotto i riflettori del mondo intero" commenta il Direttore **Luca Nicolis**. "Il nuovo locale sarà un vero e proprio prolungamento dell'esperienza veronese: la stessa garanzia e sicurezza che hanno reso celebre l'Antica Bottega del Vino verranno riproposte in una cornice diversa: la continuità è la chiave."

Pasticceria Filippi

L’azienda di Zanè si unisce a quattro B Corp venete

Dimostrare che il cambiamento verso la sostenibilità è possibile: in occasione del **B Corp Month 2025**, Pasticceria Filippi dà vita a una rete virtuosa di **B Corp venete** con l’obiettivo di creare connessioni tra settori diversi e perseguire principi comuni per promuovere un modello di impresa attento, condiviso e responsabile.

Andrea e Filippo Lorenzi

Il progetto si inserisce nell’iniziativa di B Lab Italia nata per raccontare le aziende che, oltre a perseguire il profitto, si impegnano concretamente a generare un impatto positivo su società e ambiente.

Pasticceria Filippi insieme a quattro B Corp venete – Progesto, Kymos, Ways Tours e Cantina Perlage – ha deciso di sviluppare una comunicazione condivisa guidata dall’hashtag **#GenB** e dal claim Quando agiamo insieme, realizziamo un movimento, che identificano l’edizione 2025 del B Corp Month. Un’iniziativa che rafforza la rete di imprese certificate e dimostra come, attraverso azioni comuni e condivise, sia possibile contribuire concretamente al cambiamento.

“Essere una B Corp fa parte del nostro DNA, è il naturale riflesso dei valori che guidano la nostra azienda – dichiara **Andrea Filippi**, titolare di Pasticceria Filippi insieme al fratello **Lorenzo** –.

Ogni giorno lavoriamo con l’obiettivo di fare del bene al pianeta e alla società: con questa iniziativa vogliamo condividere processi, modelli e best practice che possano ispirare altre aziende. Per mettere in moto il cambiamento dobbiamo spiegare e convincere le imprese ad adottare pratiche più sostenibili e più attente al benessere sociale e ambientale”.

Il B Corp Month è supportato dal **B Global Network**, la rete che lavora in tutto il mondo per un’economia più inclusiva, equa e rigenerativa. Attraverso la creazione di standard, politiche, strumenti e programmi, B Lab mira a stimolare un cambiamento sistemico.

Quello delle B Corp è un movimento in crescita e il Veneto è tra le regioni italiane con il maggior numero di aziende certificate. Nel 2024, con **36 imprese**, la regione si è posizionata al terzo posto in Italia, preceduta dall’Emilia-Romagna e dalla Lombardia. Vicenza, con 14 B Corp, guida la classifica veneta, seguita da Treviso e Padova.

Il percorso di sostenibilità di Pasticceria Filippi è stato caratterizzato da un’**evoluzione costante**. B Corp dal 2016, l’azienda vicentina ha lavorato con determinazione per analizzare i propri processi, coinvolgere dipendenti e fornitori, e misurare l’impronta di carbonio

Latteria Perenzin

Presentato il nuovo bollino lactose free

Da oggi molti formaggi della Latteria Perenzin riportano in etichetta il bollino "**lactose free**". Grazie a un'intensa attività di analisi e ricerca, infatti, il caseificio trevigiano può ora garantire che tutte le sue pregiate creazioni - contrassegnate con questo bollino - contengono un quantitativo di lattosio inferiore allo 0,01% per 100 grammi e sono pertanto adatte ai consumatori intolleranti al lattosio.

Emanuela Perenzin con i figli Erika e Matteo

Ogni formaggio che riporta il nuovo bollino azzurro è ora **facilmente identificabile**, in risposta alla crescente domanda di alimenti "lactose free".

«Abbiamo analizzato tutta la nostra linea - ha dichiarato **Emanuela Perenzin**, maître fromager e titolare della Latteria Perenzin - e, alla fine di questo lungo lavoro, abbiamo stilato una lista certificata di formaggi che possono essere inclusi nella dieta dei soggetti latto-intolleranti». «È il momento di riappropriarci del piacere di mangiare un sano pezzo di formaggio - ha commentato Emanuela Perenzin -. Molti pensano che i prodotti senza lattosio debbano avere una stagionatura molto lunga.

Fino a poco tempo fa, i clienti intolleranti al lattosio che arrivavano in negozio ci chiedevano il Parmigiano di 4 anni, invece è sufficiente una stagionatura abbastanza breve che va dai 2 ai 4 mesi per consentire al lattosio di degradarsi».

«Inutile dire - ha spiegato **Francesco Populin**, responsabile qualità della Latteria Perenzin - che non sono le nuove tecnologie o le sostanze chimiche a garantire l'assenza di lattosio nella stragrande maggioranza dei nostri prodotti, ma semplicemente si tratta di biologia, semplice biologia. Di fatto gli ingredienti per la produzione dei nostri formaggi sono sempre gli stessi dal 1898: latte, sale e caglio (animale o microbico); il fatto che la Latteria Perenzin non abbia mai voluto aggiungere conservanti ai suoi prodotti (riconoscibili con la lettera E nella lista degli ingredienti in etichetta) la dice lunga sul rispetto che nutriamo in primis per la materia prima che lavoriamo, la quale è selezionata accuratamente, e in secondo luogo, ma non meno importante, verso i nostri clienti».

«Il **lattosio** - ha continuato Populin - è uno zucchero disaccaride, cioè costituito a sua volta da due zuccheri monosaccaridi: glucosio e galattosio. Ebbene, il nostro corpo, in fase di crescita, perde la capacità di scindere questa molecola in due, questo perché viene a meno l'enzima "lattasi", è naturale e noi non ci possiamo fare nulla purtroppo.

Jesolo Gourmet Festival

Dodici le cene gourmet esclusive

Jesolo si trasforma nella capitale del gusto con il **Jesolo Gourmet Festival**, un evento inedito che celebra l'alta cucina italiana e conferma la famosa località balneare anche come meta d'eccellenza gastronomica.

Dal 9 all'11 e dal 16 al 18 maggio, la città ospiterà **12 cene gourmet esclusive** curate da altrettanti chef stellati in ristoranti jesolani selezionati. Un'occasione imperdibile per degustare menu d'autore e scoprire il meglio della ristorazione in una delle località turistiche più rinomate d'Italia.

L'iniziativa, organizzata da **Globetrotter Gourmet** – content provider specializzato nella comunicazione per i settori food&beverage – in collaborazione con il Comune di Jesolo e il Consorzio di Imprese Turistiche JesoloVenice, nasce con l'obiettivo di valorizzare l'offerta gastronomica locale, trasformando Jesolo in una destinazione gourmet.

"L'evento – afferma **Marco Colognese**, direttore creativo del festival e critico enogastronomico – nasce dall'idea di fare di Jesolo una vetrina d'eccezione per raccontare uno spaccato dell'alta cucina italiana nelle differenti espressioni dei menu di cuoche e cuochi dalla personalità unica, come **Terry Giacomello**, **Stefania di Pasquo** e **Alessandro Breda**.

Una rappresentazione dello stato dell'arte per una fascia gastronomica solida in un momento di transizione vitale per un brillante futuro della nuova cucina italiana, frutto della competenza di grandi professionisti del settore".

I 12 ristoranti selezionati per ospitare le esclusive cene gourmet offrono scenari unici, dalla vista mare all'entroterra lagunare. Molti si trovano sul **litorale**, come Fisherman, Amarmio, Hotel Falkensteiner, Terrazza Aurora e, vicino al faro, TerrazzaMare. Altri sorgono nel **cuore del lido**, tra cui Rossi Restaurant, Al Torcio, Ristorante da Omar e Jolà Emotional Cuisine, ma non mancano i ristoranti immersi nel verde della **campagna lagunare** veneta come Ristorante da Guido, Country House Salomè e Al Traghetto, raggiungibile anche in barca grazie all'attracco privato.

"L'enogastronomia di un territorio è tra i fattori principali nella scelta di una destinazione per le proprie vacanze – dichiara l'Assessore al turismo **Alberto Maschio** –. Grazie a Jesolo Gourmet Festival, la nostra città diventa centro nevralgico da cui far partire la promozione di questo segmento strategico dell'offerta turistica, con nomi di prestigio, a evidenziare che a Jesolo l'alta qualità s'incontra anche a tavola".

Cattel Spa

Certificazione per la parità di genere

È con orgoglio e altrettanto impegno che Cattel SpA – tra i primi player nazionali nella distribuzione di prodotti **food e naon food** nel canale Horeca – ha conseguito la **Certificazione UNI/PDR** 125:2022 per la parità di genere dopo un lungo percorso di autoriflessione e correzione che ha interessato ogni livello dell'organizzazione.

Da sx Elisa Zanette, Marco Pagan, Mandy Muffato

"Un enorme passo avanti – dichiara **Elisa Zanette**, coordinatrice Area Risorse umane e membro del Team Parità insieme a **Mandy Muffato**, coordinatrice Area Marketing, e **Marco Pagan**, Direttore Risorse Umane – eppure questo non è che l'inizio di un cammino in salita per raggiungere il nostro vero obiettivo: costruire una realtà che celebri davvero l'uguaglianza e l'inclusività, dove vengano valorizzate le capacità e il talento di ognuno, indipendentemente dal genere".

Parità di genere, infatti, non significa garantire una corsia preferenziale per le donne, ma fare in modo che assunzioni e percorsi di carriera si basino esclusivamente sulle competenze. E in questo senso molto è già stato fatto nei soli tre mesi successivi al conseguimento della certificazione, a iniziare dalla standardizzazione dei processi interni di gestione.

Cattel si appresta ora a implementare un piano di **welfare a lungo termine** per consolidare e ampliare i risultati in tema di benessere organizzativo, equità retributiva e bilanciamento dei carichi di lavoro, ottenuti con la certificazione.

"È stato un lavoro intenso ma estremamente arricchente, che ci ha consentito di rivedere e perfezionare le procedure delle risorse umane, il sistema di valutazione, la politica retributiva, il sistema premiante, i piani di carriera e il piano strategico" ha affermato **Pagan**. Un lavoro destinato a rendere l'azienda ancora più attrattiva, sia per chi vi lavora che per potenziali candidati.

"La presenza femminile in azienda non è aumentata notevolmente, tuttavia – continua **Zanette** - abbiamo lavorato intensamente per creare una cultura inclusiva e paritetica, soprattutto in aree "tradizionalmente maschili" come la nostra sede specializzata nell'ittico fresco, dove abbiamo assunto a tempo indeterminato una dipendente donna che era entrata con un contratto a termine di 6 mesi. Ma non solo: nel nostro punto vendita, caratterizzato da una netta prevalenza di personale maschile, la prima persona individuata per supportare l'incremento lavorativo in vista della stagione estiva è una donna, a dimostrazione del nostro impegno a garantire che le opportunità siano aperte a tutti, indipendentemente dal genere".

AMOIGADGET.IT

HAI GIÀ PENSATO AI GADGET PER L'ESTATE?

DAI UNA MARCIA IN PIÙ ALLA TUA ATTIVITÀ CON IL MERCHANDISING PERSONALIZZATO!

RICHIEDI SUBITO IL NOSTRO CATALOGO!

389 200 3437

info@amo1999.com

VIA F.GAROFOLI 233/H - 37057, SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)

BEVANDE VERONA

Spiriti e Misture

Via Monte Comun, 41 - San Giovanni Lupatoto (VR)
045 9251999 info@bevandeverona.it
www.bevandeverona.it
P.IVA 00578500233