



FOODVALLEY

CONVEGNI

Care's estate a Salina dal 21 al 24 maggio

Dopo il successo dell'edizione invernale di fine gennaio, è in arrivo la prima *Summer Edition* di *Care's. The Chef ethical days*, dal 21 al 24 maggio, a Salina. Un progetto ideato da Norbert Niederkofler, chef stellato del *St. Hubertus* di San Cassiano (Bz), e Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia di comunicazione *hmc* di Bolzano, con il contributo di Giancarlo Morelli, chef stellato del *Pomiroeu* di Seregno (Mi). Immersi nello scenario delle Eolie, 18 chef italiani e stranieri, insieme a produttori con un comprovato senso etico, ed esperti sommelier, s'incontrano per quattro intense giornate di lavoro e di discussione sui temi del consumo responsabile.



TECNOLOGIE

Deliveroo Editions per il business

Deliveroo lancia *Deliveroo Editions*, una piattaforma che consentirà a centinaia di ristoranti di raggiungere molte città nel mondo ed espandere la propria clientela. Attraverso la propria tecnologia, *Deliveroo* -incrociando l'offerta dei locali di zona con la domanda dei propri utenti- non solo riesce a soddisfare i gusti dei clienti, ma anche a selezionare le tipologie di ristoranti che avranno maggior successo in un determinato quartiere. *Deliveroo* fornirà ai ristoranti *partner* le infrastrutture -tra cui le cucine su misura, il supporto marketing locale e le flotte di *riders*- che consentiranno di lanciare al meglio i menu di sola consegna.



CAFFÈ

Il Premio Illy a un'azienda italiana

UN'AZIENDA ITALIANA ENTRA nell'Olimpo dei migliori produttori di caffè Arabica del mondo. La Cbi Agropecuaria della famiglia bresciana Spada ha vinto in Brasile il 26° *Premio Ernesto Illy* per il caffè espresso di qualità e rappresenterà la nazione sudamericana al 2° *Ernesto Illy International Coffee Award*, al quale parteciperanno 27 rappresentanti dei migliori produttori di chicchi di alta qualità Arabica, provenienti da 9 Paesi. È la prima volta che un Gruppo italiano vince questo premio, l'iniziativa più importante dedicata al riconoscimento della qualità del caffè di produzione brasiliana. Con Cbi Agropecuaria sono state premiate anche due aziende brasiliane, Juliana Armelin e Rafael Marques de Araújo. Nella foto, Alessia Cancarini e Ruggero Spada.



BIRRA

La genovese Cervisia torna con Dibeveit

DIBEVEIT, DA VENT'ANNI *leader* nell'importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo, riporta sul mercato la storica birra Cervisia con tre referenze. Una *ale* ambrata, una *lager* e una *Indian pale ale* che nel nome e nel carattere ricordano la vita portuale di Genova dove è nata Cervisia agli inizi del secolo scorso. Il risultato sono tre stili di birra differenti. A partire da la Ciumra, una *lager* chiara delicatamente fruttata e dalle note di cereale, perfettamente bilanciata al palato con un gradevole retrogusto dettato dai luppoli usati in *dry hopping*. Poi c'è la Mozzo, *ale* ambrata con profumi più "caldi" che ricordano il caramello e i biscotti appena sfornati e con toni fruttati che riportano alle albicocche, al miele di castagno e alle arachidi. Infine, la Camallo, *Indian pale ale* dorata e dalle pronunciate note di luppolo innervate su un profilo di cereali e di miele d'acacia.



MODENA

Balsamico Village, dalla vite all'aceto

INAUGURATO NELL'Ottobre 2016 dal Gruppo De Nigris, il Balsamico Village si prepara accogliere il turismo estivo. Si tratta del primo parco a tema dedicato a un'eccellenza agroalimentare del *made in Italy*, l'aceto Balsamico di Modena Igp. Oltre 40 mila metri quadrati nella campagna tra Carpi e Correggio con un percorso nel verde seguendo la vita dell'aceto balsamico, dall'uva alla sua ampolla. Al Balsamico Village è possibile partecipare a degustazioni guidate e a *tour* approfonditi e specializzati in vari ambiti accompagnati da esperti in grado di svelare i segreti del prodotto. Ma è anche possibile ammirare il paesaggio della *Balsamic Valley* modenese e la distesa di ettari vitati che lo caratterizza salendo sulla collina panoramica, dove da una *grapewatch* si apprezza il paesaggio. Per accedervi si passa attraverso un orto botanico verticale lungo un percorso di erbe aromatiche che evocano i profumi che si ritrova nell'aceto balsamico.

