

L'alta qualità delle alici Rizzoli Emanuelli certificata da Italccheck

Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato **Rizzoli Emanuelli** a scegliere **Italccheck** per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori.

Italccheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato.

Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento.

La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di **confezionamento** in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Perma.

"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per Rizzoli Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italccheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato **Roberto Sassoni**, Direttore Generale di Rizzoli Emanuelli.

*"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana - dichiara **Marco Masselli** di Italccheck. Abbiamo pensato Italccheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (21-18 gennaio 2016)"*.