

7 eccellenze alimentari italiane alla conquista degli USA. Grazie ad Italcheck

gennaio 9, 2015



Italcheck – la start-up nata in Italia (a Torino) nel 2014 che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia - sarà protagonista, insieme ad **Agroqualità** e alle aziende italiane certificate, di un tour americano lungo la West Coast. L'obiettivo è fare conoscere e apprezzare i prodotti italiani di piccole aziende del nostro Paese. Dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta, saranno 7 le aziende artigianali (Albergian, Calabria Food, Fratelli Minaglia, J.Gasco, Palazzolo, Quickmill, Rizzoli Emanuelli), che si muoveranno tra San Francisco, Santa Cruz e Las Vegas per incontrare buyer, ristoratori e consumatori amanti delle eccellenze italiane.

"Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati Uniti – dichiara **Marco Masselli** amministratore delegato di Italcheck – lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi all'esportazione e al consumo dei nostri prodotti. Quando Italcheck è nata, circa un anno fa, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%.

Il mio obiettivo, però, era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare il prodotto puntando all'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda artigianale, da sola, non ha la struttura per arrivare. Il tour americano dei prossimi giorni rappresenta l'inizio di questo percorso. L'Italia è posizionata all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli USA e la percentuale di export cresce ogni anno di diversi punti. I consumatori americani sono sempre più attenti a ciò che acquistano e Italcheck è lo strumento ideale per guidarli a una scelta ancora più consapevole. Italexcellence è dunque il progetto di ITALCHECK che debuta in questi giorni per la promozione e valorizzazione dell'autentico prodotto italiano all'estero".

Prima tappa **San Francisco** dove tra pochi giorni, **dall'11 al 13 Gennaio**, è in programma uno degli appuntamenti più attesi sulla West Coast, il **Winter Fancy Food**, una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare.

Il **15 gennaio** Italccheck e le aziende certificate saranno protagoniste di **Italian Gala Dinner**, organizzato a **Santa Cruz** presso la storica pizzeria italiana **Tramonti** (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti). Una cena tutta italiana preparata dallo chef **Roberto Notarpietro** per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del nostro territorio.

Dal **20 al 22 Gennaio** i prodotti Italccheck saranno invece ospiti al **Kbis di Las Vegas** nello stand di **Bartazzoni SpA**, l'azienda reggiana specializzata negli elettrodomestici per la cottura, che ha scelto di raccontare l'eccellenza italiana attraverso degli **showcooking** realizzati dallo chef **Notarpietro** durante tutto l'arco della manifestazione. Un omaggio all'Italia, alla dieta mediterranea e alle eccellenze del nostro paese.

a cura della redazione