

## Italcheck: 7 eccellenze alimentari italiane alla conquista degli Usa

↓ giovani

🏢 Aziende

📧 Direttore: Anna Rubinetto - [direttorenews@gmail.com](mailto:direttorenews@gmail.com)



Italcheck, la start-up nata a Torino nel 2014 per permettere ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made In Italy e certificare i prodotti effettivamente realizzati in Italia, è la protagonista, insieme ad AgroQualità e alle aziende italiane certificate, di un tour americano lungo la West Coast: sta facendo, infatti, conoscere ed apprezzare i prodotti italiani di 7 piccole aziende artigianali (Albergiani, Calabria Food, Fratelli Minaglia, J. Gasco, Palazzolo, Quikmili, Rizzoli Emanuelli, che spaziano dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta) che si muovono 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'exportazione 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%. – prosegue Masselli – 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.*

La prima tappa si è svolta a San Francisco dall'11 al 13 gennaio, con la partecipazione al "Winter Fancy Food", una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare. Il 15 gennaio, poi, Italcheck e le aziende certificate sono protagoniste di "Italian Gala Dinner", organizzato a Santa Cruz presso la storica pizzeria italiana Tramonti (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti) con una cena tutta italiana preparata dallo chef Roberto Notarpietro per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del nostro territorio. Infine, dal 20 al 22 gennaio, i prodotti Italcheck saranno ospiti al "K&B's" 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.

Info: [www.italcheck.it](http://www.italcheck.it)