

Winter Usa Tour per 7 eccellenze del gusto Made in Italy



Sala Stampa

January 12, 2015



Tempo di lettura in minuti

3

La startup **Italcheck**, ma anche **Albergian**, **Calabria Food**, **Fratelli Minaglia**, **J.Gasco**, **Palazzolo**, **Quickmill**, **Rizzoli Emanuelli** pronte ad incontrare buyer, ristoratori e consumatori tra **San Francisco**, **Santa Cruz** e **Las Vegas**

Italcheck, startup 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, 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.



The banner features the 'Ital Excellence Truly Italian Made' logo at the top right, with a stylized city skyline and the Statue of Liberty in the center. Below the skyline, the text 'WINTER USA TOUR' is prominently displayed. The tour schedule is presented in a grid format:

Event	Location	Dates
Winter Fancy Food Show	SAN FRANCISCO	11/13 GENNAIO
Italian Pavilion N.3747	SANTA CRUZ	15 GENNAIO
Italian Gala Dinner	LAS VEGAS	20/22 GENNAIO
KBIS	LAS VEGAS	20/22 GENNAIO
Winter Fancy Food Show	NEW YORK	28/30 GIUGNO

At the bottom, logos for the participating companies are shown: Calabria Food, Fratelli Minaglia, J.Gasco, Quickmill, and Rizzoli. The website www.italexcellence.com is listed at the very bottom.

«Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati Uniti – ha dichiarato 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 – ha aggiunto – 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 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».

MADE IN ITALY IN TOUR – LE TAPPE

Prima tappa **San Francisco** dove, fino 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 **Italcheck** 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 **Italcheck** 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.

Italcheck

Italcheck è un sistema di certificazione e tracciabilità. Le aziende interessate a tutelare e promuovere la propria produzione attraverso la certificazione **Italcheck** e la piattaforma di tracciabilità vengono accreditate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento **Italcheck**. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati Italcheck.

I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal RINA Services S.p.A. e dal sistema Sistema Camerale Italiano e attiva sull'intero territorio nazionale italiano, che contribuisce al progetto **Italcheck** mettendo a disposizione le proprie competenze nel campo della tracciabilità e della certificazione food e non food fornendo garanzie circa la corrispondenza tra la promessa e la reale offerta.

Il bollino **Italcheck** autentica l'identità italiana dei prodotti. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il bollino, anche con il codice di verifica IC-code e/o con un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più specifiche, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con importanti servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti.