

Parma, successo pieno per la prima edizione di Capitani dell'Anno Food & Benessere



con il patrocinio di



e



A Parma premiate non solo grandi realtà dell'imprenditoria agroalimentare, ma anche progetti pilota e iniziative rivolte al Sociale. Presentato dall'Università il nuovo corso di laurea, Food System, creato per rispondere alle professionalità di domani. Tra i temi trattati il Marketing Nutrizionale e il controllo dell'obesità. Il patrocinio di Accademia Nazionale di Agricoltura e il sostegno di Consultinvest

Successo pieno per la prima edizione di **Capitani dell'Anno 2016 Food & benessere**, una due giorni di dibattito e di riconoscimenti all'insegna di quel Made in Italy che spopola nel mondo intero. I dati emersi dalla manifestazione, organizzata in collaborazione con l'**Università di Parma** e **Accademia Nazionale di Agricoltura**, parlano chiaro: ogni anno 1,2 miliardi di persone comprano un prodotto agroalimentare italiano e di questi ben 750 milioni sono consumatori fidelizzati. I problemi esistono, nessuno degli intervenuti, docenti ed imprenditori, l'ha negato ma il mercato internazionale è ancora grande, soprattutto per i prodotti di qualità. Il Premio Capitani dell'Anno, ideato 21 anni fa dal giornalista ed editore Fabio Raffaelli (sostenuto da **Consultinvest** e in collaborazione con ADACI e Air Berlin), ha saputo, nella due giorni di Parma, ascoltare e proporre, grazie anche alle testimonianze di imprenditori, piccoli e grandi ma anche di studenti ansiosi di sapere se e come investire in questo settore. Grande attenzione quindi per il nuovo corso di laurea presentato dall'Università, **Food System**, creato per rispondere alle professionalità di domani.

Grinta, determinazione, coraggio e voglia di ribaltare le condizioni di un mercato a prima vista inaccessibile, queste le caratteristiche dei **Capitani dell'Anno Food & Benessere**. Uomini e donne che hanno consacrato le loro energie migliori alla nascita di realtà che oggi portano il nome dell'Italia nel mondo. Storie di successi, di sfide, di ansie.

Personaggi che non hanno bisogno di presentazioni come **Francesco Mutti (Mutti spa)** leader nel settore industria conserviera del pomodoro, con un fatturato che, nel 2015, ha toccato i 234 milioni di euro ma anche intere famiglie che da generazioni hanno curato come un figlio il loro prodotto, l'olio extravergine, oggi sulle tavole dei gourmet di mezzo mondo (a Parma, dalla Puglia, è arrivato **Savino Muraglia del Frantoio Oleario Muraglia**).

Protagonisti dell'edizione 2016, accanto a realtà consolidate come la **Nino Castiglione** (rappresentata da **Eugenio Giacomazzi**), un'antica tonnara diventata realtà accreditata nel mondo, capace di coniugare modernità e tradizione, passione e tecnologia, nel rispetto del mare e della tradizione della pesca o la **Latteria Montello spa** della famiglia **Lazzarin** (all'avanguardia per qualità di prodotto e tecnologia impiegata, senza dimenticare l'amore per la tradizione casearia che Nonno Nanni ha saputo tramandare) sono state anche produzioni di nicchia, ricercatissime dai buongustai. Partendo da un toscano, **Giovanni Fabbri** che con il suo **Pastificio Artigianale Fabbri** (cinque generazioni, un'eccellenza assoluta del panorama della pastificazione) lavora anche grani antichi che non si trovano quasi più, per arrivare alla Romagna della **Famiglia Venturi (Fosse Venturi è stato fra i primi stagionatori di Formaggio di Fossa nel centro storico di Sogliano al Rubicone in provincia di Forlì-Cesena)**.

Altre grandi realtà sono sfilate nell'Aula Magna dell'Ateneo parmense, come quelle della **famiglia Ceci (Cantine Ceci spa)** oggi sinonimo stesso del Lambrusco di qualità

(di recente, una collaborazione con il Birrificio del Borgo, di Rieti, ha portato alla produzione di una linea di birre artigianali, rifermentate utilizzando i lieviti del Lambrusco) e della **CIR FOOD**, uno dei big della ristorazione collettiva per scuole, ospedali e aziende (547 milioni di euro di fatturato 2015) che vede al timone una donna che sognava di fare l'avvocato ma che ha scelto la strada del manager di successo, **Chiara Nasi**.

Di Benessere si è parlato a lungo invece con il dottor **Fabrizio Malipiero**, il diet coach bolognese che sta spopolando sul web con il suo sito **www.docfaber.com** e l'APP collegata e scaricabile gratuitamente. Il riconoscimento è andato anche al team riminese (**Andrea e Michele Pari**) che ha studiato per mesi la messa a punto del magico algoritmo che aiuta gli italiani, con un semplicissimo percorso quotidiano, a rimanere in linea e vivere in salute.

Spazio, come in tutte le edizioni del Premio, al **Sociale** con il riconoscimento, a **Lanterna di Diogene**, esperienza pilota che è stato illustrato da **Giovanni Cuocci**. Nel 2003 è nata una cooperativa che dà lavoro anche a persone con problemi (sindrome di down, psicosi, paralisi cerebrale infantile): oggi la realtà premiata può contare su una fattoria per l'allevamento di animali e la coltivazione di ortaggi e alberi da frutta, oltre ad un vigneto di trebbiano per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena. Dal 2006 è aperta anche un'osteria che offre una cucina tipica emiliana, semplice e genuina.

“Ogni nostro evento – afferma **Raffaelli** – parla alla grande maggioranza degli imprenditori. Un premio al coraggio individuale prima ancora che ai bilanci, un pubblico ‘grazie’ a tutti quegli imprenditori che ogni giorno rischiano del proprio, offrendo posti di lavoro e sviluppando innovazione tecnologica. Persone che lottano contro una crisi economica perdurante all'interno di un contesto di mercato sempre più competitivo. Naturalmente – ha concluso l'organizzatore - il Premio è anche un'occasione per guardarci in faccia e dirci cosa non va e come si può migliorare, oltre ad una grande esperienza diretta per i tanti giovani che ad ogni edizione dei ‘Capitani’ hanno affollato la sala”.

“Siamo orgogliosi – dichiara **Maurizio Vitolo**, amministratore delegato di **Consultinvest** – di sostenere questa iniziativa che, in ognuno dei sei eventi, dà spazio all'imprenditoria di alto profilo, sia che si tratti di industria, sia che si parli di cultura o di ricerca. Un'occasione preziosa per dare ampio spazio e visibilità a storie imprenditoriali, come la nostra, con un forte radicamento nel territorio e, al tempo stesso, con un dinamismo che permette di diffondere un'offerta di prodotti e servizi d'eccellenza”.

ELENCO PREMIATI PARMA
CAPITANI DELL'ANNO 2016
FOOD & BENESSERE

Francesco Mutti
MUTTI SPA

Giovanni Fabbri
PASTIFICIO ARTIGINALE FABBRI

Famiglia Venturi
FOSSE VENTURI

Savino Muraglia
FRANTOIO OLEARIO MURAGLIA

Famiglia Ceci
CANTINE CECI spa

Eugenio Giacomazzi
NINO CASTIGLIONE

Chiara Nasi
CIR FOOD Soc. Coop.

Famiglia Lazzarin
LATTERIA MONTELLO SPA

**CAPITANI DELL'ANNO – FOOD & BENESSERE
SOCIALE**

Fabrizio Malipiero
docFABER

Andrea e Michele Pari
docFABER

Giovanni Cuocci
LA LANTERNA di DIOGENE