

Crescita responsabile, TuttoFood assegna i Better Future Award 24 Ottobre 2021 - 15:20

Prima edizione dei riconoscimenti per Etica e Sostenibilità, Packaging, Innovazione. I prodotti delle aziende vincitrici esposti nella Innovation Plaza fino a martedì 26 ottobre. Assegnati i Better Future Award, riconoscimento istituito da **Fiera Milano** e TuttoFood in collaborazione con Gdweek e MarkUP, le testate italiane di riferimento nella distribuzione moderna e nel sistema retail. Scelta avvenuta non senza difficoltà, data l'elevata qualità di tutte le proposte presentate. Tre giurie di esperti – una per ciascuna categoria di partecipazione – hanno selezionato le tre soluzioni più innovative, capaci di rappresentare un cambio di passo nella loro specializzazione.

ETICA E SOSTENIBILITÀ Primo classificato Andriani Spa Società Benefici con Esfai - Ethiopian Sustainable Farming & Agriculture Initiative by Andriani, progetto di una filiera sostenibile in Etiopia per la coltivazione del teff, cereale autoctono e base dell'alimentazione nel Paese. Sempre in Africa, ma a sostegno degli agricoltori di cacao in Uganda, lo stesso impegno etico ha fatto guadagnare il secondo posto a Icam Spa con il progetto Icam Chocolate Uganda Ltd. Un aiuto aggiuntivo agli agricoltori per la produzione di grano duro altamente proteico è stato dato dall'azienda De Matteis Agroalimentare Spa, che ha raggiunto il terzo posto del podio con il progetto Pasta Armando – La Cura Del Grano. Tra i finalisti di questa categoria, solo per citarne alcuni, anche un progetto di recupero sociale per i detenuti, impiegati nella produzione di taralli pugliesi e la costruzione di orti urbani per ospitare le comunità di api, utilizzate come bioindicatori per la qualità del terreno. Di rilievo, considerando le tematiche attuali sul riscaldamento globale, l'idea di un'azienda di piantare due alberi per ogni mezzo di trasporto in uscita dallo stabilimento, compensando le emissioni di CO2.

L'idea vincente è stata quella dell'azienda Casa Olearia Taggiasca Srl che ha ottenuto il primo posto con il progetto Giftbox Antonio Marras per galateo - Olio extra vergine taggiasco e aceto balsamico di Modena, per il quale l'azienda si è avvalsa della creatività del fashion designer. Secondo posto all'azienda Dolcearia Alba Spa per Tiramisù Savoiardi 500 g - Packaging sostenibile in carta, che ha ridotto l'utilizzo di plastica del 70% per confezionare i tiramisù. Un packaging elegante per un aceto balsamico dal gusto agrodolce e fruttato ha fatto conquistare il terzo posto all'azienda Acetai Bellei con Precious Gift Azzurra, una bottiglia di design nei toni dell'azzurro che sottolinea una variante particolarmente pregiata di aceto balsamico dal pack innovativo, che crea un link tra generazioni di consumatori. In lizza c'erano anche, tra i finalisti, l'idea di una teca porta-pasta in plexiglass e legno, soluzione elegante da esporre nei reparti gastronomia, un packaging alternativo a forma di fungo porcino per il trasporto del tradizionale risotto e un condimento spray alla cipolla a base di olio di oliva per condire bruschette e altre pietanze in linea con la tradizione, ma con praticità.

PREMIO INNOVAZIONE Ad aggiudicarsi il primo posto è stata l'azienda Pedon Spa con I legumi fatti a snack, per la proposta di utilizzare 5 legumi tostati in combinazione a semi, frutta e verdura per piatti pronti e insalate. Con la crescente richiesta dell'utilizzo di alternative vegetali alla carne il mercato sembra essere stato soddisfatto dall'azienda Joy Srl, che occupa il secondo posto con la sua proposta ParePollo. Con il terzo posto del podio fa il bis l'azienda Casa Olearia Taggiasca con il suo Palmiro - Aceto di datteri 250 ml, creato l'idea di utilizzare succo di dattero nella produzione di aceto, adatto per pietanze dolci, salate e cocktails.

Ma, tra le novità nei finalisti erano presenti anche un olio da cucina ricavato dagli stessi olii di cocco e avocado, kit fai da te per la realizzazione di pasti fuori casa e un preparato per torte 100% vegano e gluten-free che necessita solo di acqua e di una lievitazione nel forno per poter essere gustato. I prodotti premiati resteranno in esposizione nella Innovation Plaza al Padiglione 6 fino al termine della manifestazione, martedì 26, e possono essere consultati sul sito di TuttoFood nella sezione dedicata al

**Better Future Award: <https://www.tuttofood.it/better-future-award.html>
informazioni sulla manifestazione: www.tuttofood.it - @TuttoFoodMilano
Nessun commento**

**Tutte le
Commenti**

[Crescita responsabile, TuttoFood assegna i Better Future Award 24 Ottobre 2021 - 15:20]