

THE
BEST
OF

MADE IN SICILY



SPECIAL ISSUE 725

M A I R A B I O



AZIENDA AGRICOLA



N A T U R A L M E N T E B I O L O G I C O



www.mairabio.it
info@mairabio.it



UN MONDO DI PISTACCHIO

A WORLD OF PISTACHIO




SCIARA
LA TERRA DEL PISTACCHIO

Ereditando un'esperienza trentennale nel campo della ristorazione, Sciara reinterpreta la tradizione artigianale in chiave moderna e innovativa. L'azienda si è affermata sul mercato nazionale grazie all'accurata scelta delle materie prime proponendo prodotti a base di pistacchio di eccelsa qualità. Gli ingredienti semplici e naturali rendono i prodotti di Sciara irresistibili, pezzi unici dell'autentica tradizione dolciaria Brontese.

Inheriting thirty years' experience in the restaurant business, Sciara reinterprets the traditional craftsmanship in a modern and innovative way. The company has established itself in the home market thanks to the careful selection of raw materials by offering excellent quality pistachio products. Simple and natural ingredients make the products of Sciara irresistible, unique pieces of authentic traditional sweets of Bronte.

SCIARA S.r.l. - V.le Cavalieri di V. Veneto, 11 - 95034 Bronte (CT) - tel.: (+39) 095 692643 - mail: info@sciarapistacchio.com - www.sciarapistacchio.com



AROMATHICA

LE PRIME ERBE AROMATICHE ESSICcate A FREDDO



WWW.AROMATHICA.IT

SEDE LEGALE: VIA A. DE GASPERI, 132 - 91013 CALATAFIMI SEGESTA
SEDE AMMINISTRATIVA: VIA MONTE BONIFATO, 12 - 91011 ALCAMO
E-MAIL: AROMATHICA@GMAIL.COM
TEL: 3939151591

SAPORITE E PROFUMATE COME APPENA COLTE



coltivati
in
Sicilia



Dal 1987 siamo specialisti nel settore dei legumi ed operiamo in Sicilia occidentale, nella Valle del Belice, che si estende lungo il corso dell'omonimo fiume occupando un'area prevalentemente collinare tra Trapani e Agrigento: un territorio ricco di storia, popoli, tradizioni, natura ed eccellenze gastronomiche.

www.ilbaccello.it

Sede legale: Via Giovanni Verga, 14 - 91010 Vita
Sede operativa: C/da Baronia, 4 - 91010 Vita
E-mail: info@ilbaccello.it - Tel: 3342458257

Poggiarelli

agricolturabiologica since 1992



www.poggiarelli.com

email. calvo.emanuele1@gmail.com

A Tavola

la buona pasta siciliana

Produciamo prodotti di qualità, buoni e genuini,
mantenendo viva l'antica ed autentica
tradizione pastaia siciliana.



C/da Gorgazzo, 2 - 91018 Salemi (TP) Italy - Tel. +39 0924 982387 - www.eocene.it - info@eocene.it

Pasta di semola di grano duro siciliano,
proveniente da coltivazioni biologiche certificate,
macinata su un mulino in pietra naturale,
trafilata in bronzo.



EOCENE
la natura rivive

STRAMONDO

BUONI PER NATURA

www.stramondo.it



Dal 1940 deliziamo i palati più golosi con squisiti semilavorati per gelateria e pasticceria. L'alta qualità degli ingredienti usati, tra cui la frutta secca, viene mantenuta attraverso processi di lavorazione non invasivi.



Via Marsala - 91018 Salemi (TP) Italy - Tel. +39 0924 64222 - +39 0924 64410 - stramondo@stramondo.it

45%
BonCrem
CREME SPALMABILI CON IL 45% DI FRUTTA SECCA



Mandorla
Sicilia



Pistacchio
Sicilia



Nocciola italiana
e cacao

STRAMONDO

buoni per natura

www.stramondo.it



CREME DI FRUTTA SECCA - FRUTTA FRESCA CONCENTRATA
BASI PER GELATERIA E PASTICCERIA- FARCITURE
GLASSE A SPECCHIO - FARCITURE CON CROCCANTI
PREPARATI PER BIBITE - TOPPING
CREME SPALMABILI - LINEA BIOLOGICA



Via Marsala - 91018 Salemi (TP) Italy - Tel. +39 0924 64222 - +39 0924 64410 - stramondo@stramondo.it

i Siciliani
LA FILOSOFIA DEL GUSTO



GELSI NERI



FICODINDIA
CON PALA
DI FICO



MANDORLA



MANDARINO





EX FEUDO NISCIMA
C.DA NISCIMA C.P. 33
93100 CALTANISSETTA
CONTACT US NOW +39 337955175
WWW.FEUDONISCIMA.IT



LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ



.....THE TRADITION
FROM GENERATION TO GENERATION



elenka[®]

SICILY



Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria
Fine gelato and pastry ingredients

www.elenka.it



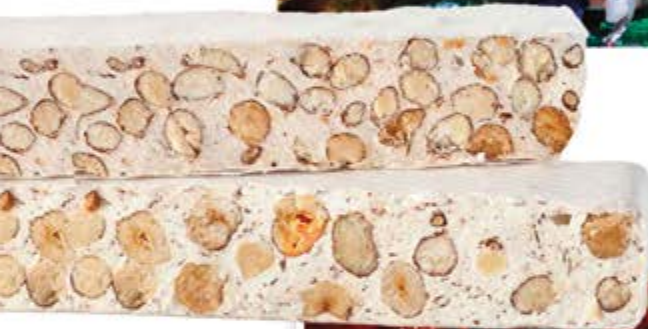
Elenka Spa

M. Geraci[®]
1870

Premiata fabbrica Torroni e Dolci - Specialita' Siciliane dal 1870



www.geraci1870.com



M. Geraci[®]
1870

Premiata fabbrica Torroni e Dolci - Specialita' Siciliane dal 1870
V. CANONICO PULCI, 10/12/14, 93100 CALTANISSETTA (CL)
TEL: +39 0934 581570 - FAX: +39 0934 20957

[HTTP://WWW.GERACI1870.COM](http://www.geraci1870.com)

SKYPE: TORRONIFICIO.GERACI - EMAIL: INFO@GERACI1870.COM - [FACEBOOK.COM/TORRONIFICIO.GERACI](https://www.facebook.com/torronificio.geraci)

TUTTI I PRODOTTI PRESENTATI SONO PRODOTTI ARTIGIANALI REALIZZATI ESCLUSIVAMENTE IN SICILIA, ITALIA.



VILLA PONTE
AZIENDA AGRICOLA

Le eccellenze di Villa Ponte

Az. Agr. Villa Ponte di Gravina Silvana
C.da Ponte, 5 97012 Chiaramonte Gulfi (Ragusa) ITALY
tel. fax +39 0932 928705

www.villaponte.com - info@villaponte.com



CENTONZE

CASE DI LATOMIE

ORGANIC FARMING
SINCE 1953



available worldwide on request

The Last Descendant Of Sicily's Oldest Olive Trees

Pure Monocultivar Nocellara del Belice

oliocentonze.com - casedilatomie.com

Signori,
Sua Maestà
la Cassata,
trionfo
di bellezza
e sapore!



Dolce[®]
RICOTTA

Via dei Platani, 59/A - 91020 Petrosino (TP)
Tel. +39 0923 985066 - Fax +39 0923 1877068

www.dolcericotta.it

vendite@dolcericotta.it
acquisti@dolcericotta.it



L'allevamento delle api è condotto secondo i criteri del "nomadismo".

Il nomadismo consiste nella **collocazione dei mielari in campi incontaminati, lontani da fonti di inquinamento**, in boschi e terreni a coltura biologica in Sicilia e Calabria, **in funzione dei periodi di fioritura**. Al termine di una specifica fioritura, le api saranno spostate in altre nuove fioriture. Questa tecnica ci permette di poter produrre la nostra ampia gamma di mieli monofloreali e di millefiori.

Il nostro processo produttivo **mette insieme l'antica tradizione artigianale con l'uso di macchinari automatici** d'avanguardia che, nel rispetto della materia prima, donano freschezza e qualità assoluta al prodotto.

L'**estrazione del miele dai favi** viene effettuata a freddo, con sistemi che sfruttano la forza centrifuga, garantendo la massima igiene senza alterare le caratteristiche organolettiche del miele.

La **conservazione** avviene in celle frigorifere a una temperatura di 12°/14° che mantiene inalterata la qualità del prodotto.

La fase di **confezionamento** prevede che il miele venga ammorbidito, senza essere mai sciolto, per 48 ore a una temperatura che si mantiene sempre sotto i 40°

I nostri processi produttivi garantiscono alti standard qualitativi e una sicurezza alimentare, dei nostri prodotti, che vengono avvalorati dalla **certificazione internazionale IFS foods**.

Da api forti e sane, allevate con amore, un **miele di altissima qualità**, realizzato seguendo un'antica **tradizione artigianale**.

Un miele cremoso, finemente cristallizzato, dalla massima freschezza, dal gusto ricco e naturale e dalle **elevate qualità nutrizionali**. **Miele prodotto da api sane allevate in regime di agricoltura biologica e naturalmente resistenti** alle malattie, grazie a una lunga selezione dei ceppi più forti, messe nelle condizioni ideali per produrre miele grazie ad alveari sempre puliti, collocati al riparo dall'umidità e ricchi di abbondanti scorte di cibo, per avere colonie sempre ben nutrite e protette.

Il miele Solmielato nasce in condizioni climatiche e naturali ideali per la vita delle api.

Il miele Solmielato è frutto del lavoro di **api allevate in campi incolti e incontaminati**, lontani da qualunque forma di inquinamento e pesticidi e **in boschi del demanio forestale della Sicilia e della Calabria**.

Oltre 800 famiglie di api, che producono ogni anno più di 60 tonnellate di **miele, pappa reale, polline** nel totale rispetto del loro ecosistema e dei loro ritmi naturali.



SOLMIELATO

Apicoltura Filippo Leonardi

Via Cancelliere, 53 - 95019 Zafferana Etnea (CT) Italy - Tel./Fax +39 095 7083374
www.solmielato.it





Biobronte

naturalmente pistacchio



Territorio

Le nostre terre sono strapiombi di roccia. Appezamenti tortuosi di terra lavica rivolti sempre a ovest con alle spalle l'Etna. I pistacchi nascono lì, sulla pietra, sulla nostra lava, da più di mille anni. I rami si posano a terra e si intrecciano. Ogni due anni, quelli dispari, raccogliamo i frutti. La coltivazione e la raccolta sono manuali. È necessaria cura e passione. Prima di andare in produzione, un albero deve raggiungere 12-14 anni, solo allora potrà fruttare al massimo un paio di chili di pistacchio. Occorre pazienza, delicatezza e determinazione.

Laura

Ha sempre raccolto pistacchi. Suo padre, suo nonno e lei. La prima nipote e, come se fosse il primogenito maschio, ogni due anni se ne stava un mese in campagna: raccoglieva, sgrollava, ritirava. Suo marito, è un produttore di pistacchio di terza generazione. Suo nonno, era commerciante di frumento e legumi che con un carretto, riusciva a portare pistacchio fino a Reggio. Suo suocero decise di acquistare altri terreni e incrementare le piante di pistacchio già radicate diventando un grosso commerciante e proprietario terriero. Così iniziò la produzione e la commercializzazione di frutta secca.



Via Cardinale De Luca, 115 95034 - Bronte - Italy

095 772 3326 contatti@aricchigia.com

www.aricchigia.com

15 | 16 GENNAIO 2020
BolognaFiere


sana UP

LA CRESCITA NATURALE
PER IL TUO PRODOTTO.

an event by



IN COLLABORAZIONE CON

FEDERBIO
FEDERAZIONE NAZIONALE AGRICOLTORI BIOLOGICI E ECONOMICI

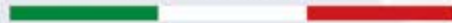
AssoBío

CON IL SUPPORTO DI



Liquors Typical Sicilian

MADE IN ITALY



Since 2004 Coral Sorsi di Sicilia produces exclusively by hand Sicilian liquors of the highest quality.

We sell worldwide making sure that all our clients are satisfied.

We are a family company, our products are infused with the love and passion we have for our land.

All our liquors are produced by hand using old local recepies, with their fragrant smells and unique tastes they tell the story of Sicily all over the world.





siciliatavola[®]

linea benessere / wellness line

Pasta



mais / mais e riso

corn / corn and rice

dietetica/dietary/aproteica/no protein/senza glutine/gluten-free



via Montecitorio
92026 FAVARA (AG)
ITALY

Tel: +39 0922 421728
+39 0922 528538

www.siciliatavola.it
info@siciliatavola.it

Pistachio in all its forms.



NAVARRIA BROS.



Dal 1972 la Famiglia Anastasi si occupa della lavorazione del pistacchio.

L'attenzione nella scelta dei prodotti, selezionati tra le migliori qualità disponibili e l'impiego delle tecnologie più all'avanguardia abbinata ai sistemi di gestione della Qualità più evolute fanno di Anastasi srl l'Azienda leader nel settore anche grazie alla sua esperienza ed affidabilità.

Le fasi di lavorazione vengono svolte nei moderni stabilimenti siti in Bronte (CT), garantendo standard qualitativi sempre elevati e prodotti sempre sani e sicuri.

Since 1972, the Anastasi family deals with pistachio processing.

Attention to product selection, selected among the best available qualities and the use of the most advanced technologies and quality management systems, make Anastasi srl the leading company in the sector also thanks to its experience and reliability.

The machinings are processed in the modern plants in Bronte (CT), ensuring high quality standards and always sound and safe products.

Anastasi
PISTACHIO FARM

Viale J. Kennedy - Zona Artigianale S.S. Cristo - Capannone n. 79
95034 Bronte (CT) - Italia
Tel./Fax: 0039 (0)95 692737 - 0039 (0)95 693 893
www.anastasisrl.it - anastasi@anastasisrl.it



FSSC 22000





Love for nature!

120 years of certified quality



PAGEF
dolci siciliani



...vulli, sempre vulli,
fortissimamente vulli !



PAGEF di Cavallo Orazia

VIALE DELLE INDUSTRIE, 25 - 97010 MODICA (RG) - TEL. +39 0932.902494
WWW.PAGEF.IT - INFO@PAGEF.IT





DILIBERTO

OLIO PER TRADIZIONE

Il buono che fa bene



www.oliodiliberto.it

Contrada Raffondo Decano - Zona Industriale San Cataldo, Caltanissetta 93100 (CL)



*Mediterranean Sweetness's
Italian Excellence*



Honey, jams, spreads, pesto, pate', liqueurs are the pride of our company. Our strength? In everything we do! Our strength? In everything we do! We are a company who produce organic and highly value Sicilian produce that we export all over the world.



Passion, Tradition and Quality are our landmarks. A passion that we have followed for many years, Tradition that we promote with the valuation of our territory. Quality always certified and tested without additives. 'Simplicity & Taste' is our motto.

Aldo e Antonio La Ferrera

Organic Honey made from Italian flora



Jam



Creams



Confectionary



Liqueurs



Pestos and Patè



Oil

Olio extra vergine di Oliva

ORIGINAL SIZILIANISCHES OLIVENÖL - OLIVE OIL EXTRA VERGINE
EXTRA VERGINE - KALTGEPRESST - HUILE D'OLIVE EXTRA VERGINE

CON IL CONTRIBUTO DEL "GAL ETNA"



Dalle migliori qualità di olive delle zone etnee maturate al generoso sole di Sicilia vengono prodotti l'olio extra vergine di oliva e le olive da mensa dell'Oleificio Cuscunà.

Le olive vengono raccolte esclusivamente a mano e sapientemente lavorate, il nostro esclusivo sistema di estrazione avviene a freddo e per gocciolamento naturale; questo procedimento permette al nostro olio di conservare tutte le sue qualità e sostanza organolettiche.

Extra-virgin olive oil and the table-olives of the Cuscunà oil mill are products of the finest quality from the Etna region which ripens under the generous Sicilian sunshine. The olives are collected by hand only, and immediately after worked with utmost delicacy. To avoid emulsion and damage the crushing is carried out by a rubbing process; this, our system of extraction occurs in a cool temperature by a process of natural dripping.



D.O.P. Olio extra vergine di oliva Monte Etna
Certificazione

0-1 Olivicoltore n° 1
F-1 Frantoiano n° 1
C-1 Confezionatore n° 1



Oleificio
NE
CUSCUNÀ

con il contributo dell' **G.A.L. Etna A.T.S.**

OLEIFICIO Dr. Natale Cuscunà - Viale Europa - 95033 Biancavilla (CT) - ITALY
Tel. +39 095 68 73 02 - +39 095 68 67 47 - www.oleificiocuscuna.it

i Siciliani

PASSIONE PASTICCERA

Il Gusto della Tradizione di G. Arnone & C. snc
Via Francia, 92026 - Favara (AG) Italy



CIRASA



MENNULA



RICCIO AL CACAO



FASTUCA



AMARETTO



ARCROCK



MANCROCK



SESACROCK

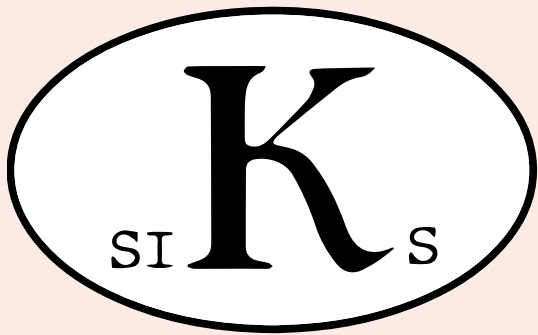
"i Siciliani" è il nuovo brand con il quale l'azienda "Il Gusto della Tradizione" ha deciso di realizzare i suoi prodotti artigianali e tradizionali senza glutine che godono dei benefici che offre la calorosa terra siciliana. Autorizzata dal Ministero della Salute, la nostra azienda si dedica esclusivamente alla produzione di alimenti senza glutine, inoltre i nostri prodotti sono notificati dal Ministero della Salute come prodotti dietetici senza glutine, iscritti nel Registro Nazionale, e quindi erogabili per agevolare tutti coloro che possono usufruire di questo servizio. Grazie alle scrupolose e innumerevoli attenzioni hanno fatto sì che il nostro laboratorio, predisposto secondo le vigenti leggi in tema sanitario, garantisce un'alta qualità sui controlli e nell'utilizzo di materie prime di prima scelta. Il nostro scopo è quello di far scoprire i sapori tradizionali anche alle persone intolleranti al glutine che purtroppo spesso sono limitati nella scelta dei prodotti, la nostra azienda mira proprio a questo per non far perdere il piacere di assaporare i nostri prodotti e le sue tradizioni per soddisfare a pieno i nostri clienti. Inoltre per garantire una maggiore sicurezza e qualità dei nostri prodotti, si effettuano per ogni lotto di produzione analisi di laboratorio per la ricerca del glutine.

Gluten Free



Tutti i nostri prodotti sono notificati dal ministero della salute





**LEADER NELLA CERTIFICAZIONE
KOSHER, KOSHER SORVEGLIANZA
E APPLICAZIONE KOSHER.**

LA QUALITÀ VENDE

Per oltre 20 anni, la certificazione kosher di SIKS ha portato la tranquillità nei consumatori di alimenti kosher e ha aiutato i produttori alimentari a guadagnare un prezioso margine competitivo in tutto il mondo.

INFORMAZIONI SU SIKS

Poiché siamo costantemente impegnati a garantire un'assistenza ai clienti di massima qualità, pratiche commerciali etiche e un'integrità senza compromessi, importanti marchi mondiali quali Divella, Colavita, Moelhausen e Bolero sono orgogliose di sottostare alla nostra certificazione kosher SIKS. La sua grande reputazione e la garanzia di fornire una certificazione kosher conveniente e internazionalmente riconosciuta, hanno fatto di SIKS uno dei simboli kosher più ricercati al mondo.

PERCHÉ PASSARE A KOSHER?

Il mercato kosher, che è già attualmente un business di molti miliardi di euro, ha un tasso di crescita medio del 12% annuo e la vostra azienda può davvero guadagnare molto grazie alla partnership con SIKS. Sempre più consumatori sono alla specifica ricerca del marchio SIKS di fiducia, una certificazione kosher che garantisca che l'indagine degli ingredienti e del processo produttivo sia stata effettuata in ogni sua fase da professionisti.



**LEADING IN KOSHER CERTIFICATION,
KOSHER SUPERVISION AND KOSHER
APPLICATION.**

QUALITY SELLS

For more than 20 years, the SIKS kosher certification has brought peace of mind to kosher-food consumers and has helped food manufacturers gain a valuable competitive edge across the globe. The company's sterling reputation, commitment to the highest quality of customer service and uncompromising integrity has given the SIKS symbol the power to increase the marketability of your products, boosting your worldwide market share higher than you ever thought possible.

WHY GO KOSHER CERTIFICATION?

The kosher market, which already is a multi-billion euro business, has an average growth rate of 12% annually and your business can make money by partnering with SIKS. More and more consumers are looking specifically for the SIKS trademark of trust, a kosher certification that ensures that the investigation of the ingredients and the production process has been thoroughly carried out by professionals. With the utmost care and patience, SIKS experts visit processing plants, work hand in hand with food manufacturers and trace ingredients all way back to the field.

Go SIKS Kosher!

Clean Hands®

PATENTED

🇬🇧 *Hygiene within reach*

www.cleanhands.it

🇫🇷 *Hygiène à portée de la main*

🇮🇹 *Igiene a portata di mano*

NEW
Multiuase



🇬🇧 A magnetic device and hygienic glove for handling food.

🇫🇷 Dispositif magnétique et gant hygiénique pour la manipulation des produits alimentaires.

🇮🇹 Dispositivo magnetico e guanto igienico per la manipolazione di prodotti alimentari.



🇬🇧 *Whom it may concern:*

- Bakers',
- Supermarket and food shops,
- Bars, pastry shops
- Greengrocers'
- Fish shops

🇫🇷 *Ceux qui sont concernés:*

- Boulangers
- Supermarchés et magasins d'alimentation
- Pâtisseries
- Commerces de fruits et légumes
- Poissonniers, etc.

🇮🇹 *Chi sono interessati:*

- Panetterie
- Supermercati e negozi alimentari
- Bar, pasticcerie
- Negozi ortofrutticoli,
- Pescherie, ecc.

is a product by **Dirodal** s.r.l.

Tel. +39 (0) 923 907218 - Fax +39 (0) 923 909882
e-mail: dirodal@tiscali.it - www.cleanhands.it
91026 Mazara del Vallo (TP) - ITALY

Complies with HACCP - Conforme aux normes HACCP - Conforme HACCP

1914

CENT'ANNI FABBRICA FINOCCHIARO GIARRE

**CENT'ANNI DI STORIA E DI PASSIONE TUTTA SICILIANA
A CENTURY OF AUTHENTIC SICILIAN HISTORY AND PASSION**



VICINO A TAORMINA, A GIARRE, SOTTO L'ETNA
E DI FRONTE AL MARE, SANTO FINOCCHIARO,
NEL 1914, AVVIA LA PRIMA FABBRICA DI CARAMELLE
E DI CONFETTI DEL SUD ITALIA. LA TRADIZIONE CONTINUA
PRIMA CON IL FIGLIO GIOVANNI, FONDATORE DI UNA
PREMIATA INDUSTRIA DOLCIARIA, E POI CON SUO FIGLIO
GAETANO CHE, RISTRUTTURANDO LA STESSA SEDE,
TRASFORMA LA FABBRICA DEL NONNO:

- IN UN LOCALE STORICO D'ITALIA, CIOCCOLATERIA & DOLCERIA
- IN UNA FABBRICA DOVE INVENTA E PROPONE SPECIALITA' DOLCIARIE IN CIOCCOLATO E MADE IN SICILY
- COORDINANDO UN TEAM PER IDEE DI MARKETING E SOLUZIONI DI VENDITA.

IN GIARRE, CLOSE TO TAORMINA, AT THE FOOT OF ETNA
AND IN FRONT OF THE SEA, IN 1914 SANTO FINOCCHIARO
FOUNDED THE FIRST CANDY FACTORY OF SOUTHERN ITALY.
THE TRADITION CONTINUED WITH HIS SON GIOVANNI, FOUNDER
OF AN AWARD - WINNING CONFECTIONERY COMPANY AND
HIS NEPHEW GAETANO, WHO, BY RENOVATING THE SAME
PREMISES, CHANGES HIS GRANDFATHER'S FACTORY INTO:

- AN HISTORICAL ITALIAN ESTABLISHMENT, WITH CHOCOLATE AND PASTRY SHOP
- A WORKSHOP WITHIN WITH INVENTS AND OFFERS CHOCOLATE AND OTHER "MADE IN SICILY" SWEET SPECIALITES
- COORDINATING A TEAM OF EXPERTS IN MARKETING IDEAS AND SALES SOLUTIONS.



Admission only for trade visitors

Nuremberg, Germany
12-15.2.2020

BIOFACH2020

into organic

World's Leading Trade Fair for Organic Food

BIOFACH - SO UNIQUE, SO DIVERSE

With over 50,000 expected trade visitors, about 3,500 exhibitors and two additional halls: At BIOFACH you will experience what organic food is all about. You can look forward to a globally unique variety of offers, consistent certified organic food, efficient networking, a congress program full of relevance and topics that inspire.

EXPLORE ALL THE THEMES
PRESENTED AT BIOFACH



NEW PRODUCTS
AND TRENDS



EXPERIENCE
AND DISCOVER



KNOW-HOW AND
LEARNING

BIOFACH.COM

ADD THE DATES
DIRECTLY TO
YOUR CALENDAR.



together with

VIVANESS2020

into natural beauty

International Trade Fair
for Natural and Organic Personal Care

INFORMATION

NürnbergMesse Italia S.r.l.
T +39 02 36 75 32 60
F +39 02 28 50 76 23
info@nm-italia.it

ORGANIZER

NürnbergMesse GmbH
T +49 9 11 86 06 - 49 09
F +49 9 11 86 06 - 49 08
visitorservice@
nuernbergmesse.de

THE
BEST
OF **MADE
IN ITALY**

**MENSILE PROFESSIONALE
PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO**



Associato all'USPI
UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA ITALIANA

Registrazione Tribunale di Milano
Al n° .344 del 12.09.1981
Al n° .811 del 30.11.1987
Sped. In Abb. Postale - Gruppo IV-70

Editore
MADE IN ITALY 1946

Direzione - Amministrazione - Redazione - Pubblicità
Via C.Colombo - Res. Astri 4 - 20080 Basiglio (MI)
Tel 02-36560560 02-36560315
Fax 02-45497176

Web: www.madeinitaly1946.it
E-mail info@madeinitaly1946.it

Rea: N° 1900863
P.IVA: 06578080969

Presidente
Dada Vincenza Medolla

Direttore Responsabile
Marco Giorgio Polenghi

Pubbliche Relazioni
Matteo Simone Polenghi

Grafica
Roberta Fiocchi

Traduzione
MAV International

Stampa
Grafiche 2000- Cassinetta di Lugagnano (MI)



Nuremberg, Germany

12 - 15.2.2020

Admission
only for trade visitors

VIVANESS 2020

into natural beauty

International Trade Fair
for Natural and Organic Personal Care

VIVANESS MAKES NATURAL AND ORGANIC COSMETICS AN EXPERIENCE

Experience the perfect combination of beauty and mindfulness – at VIVANESS. Look forward to

- around 300 international exhibitors
- inspiring new products
- green and clean beauty

and of course, the opportunity to discuss the latest issues affecting the natural and organic cosmetics sector. VIVANESS offers all this and more – for the first time in the spectacular, sustainable architecture of Hall 3C.

EXPLORE ALL THE THEMES
PRESENTED AT VIVANESS

NEW



NEW PRODUCTS
AND TRENDS

EXPERIENCE
AND DISCOVER

KNOW-HOW
AND LEARNING

VIVANESS.COM

ADD THE DATES
DIRECTLY TO
YOUR CALENDAR.



ORGANIZER

NürnbergMesse GmbH
T +49 9 11 8606-49 11
F +49 9 11 8606-49 10
visitorservice@
nuernbergmesse.de

INFORMATION

NürnbergMesse Italia S.r.l.
T +39 02 36 75 32 60
F +39 02 28 50 76 23
info@nm-italia.it

Supporting organizations

COSMOS

NATRUE

COSMOS



BIOFACH

into organic



Join the world's leading trade show network for organic products!

BIOFACH AMERICA

– ALL THINGS ORGANIC
Philadelphia, PA, USA
September 24 – 26, 2020
biofach-america.com

BIOFACH 2020

Nürnberg, Germany
World's Leading Trade Fair
for Organic Food
February 12 – 15, 2020
biofach.com

BIOFACH CHINA

Shanghai, China
May 13 – 15, 2020
biofach-china.com

BIOFACH JAPAN

Chiba (Tokyo), Japan
March 10 – 13, 2020
biofach-japan.com

BIOFACH AMERICA LATINA

– BIO BRAZIL FAIR
São Paulo, Brazil
June 17 – 20, 2020
biofach-americalatina.com

BIOFACH INDIA

Greater Noida,
Delhi/NCR, India
November 7 – 9, 2019
biofach-india.com

BIOFACH SOUTH EAST ASIA

Bangkok, Thailand
July 9 – 12, 2020
biofach-southeastasia.com

BIOFACH: the organic family is growing and thriving

Under the patronage of IFOAM - Organics International, BIOFACH guarantees the constant high quality of exhibits through strict admission criteria at all BIOFACH exhibitions worldwide. All exhibits are certified to the accreditation directives of the IFOAM Family of Standards, which contains

all standards officially endorsed as organic by the organic movement. The leading exhibitions in the BIOFACH World connect raw material marketplaces with international demand in 7 flourishing economic regions of the world – and promote the development of regional markets at the same time.

International patron:



NÜRNBERG MESSE

#AMMUCCA[®] SICILIANO



**FA BENE
GRAVEMENTE
ALLA SALUTE**



PRODOTTO ARTIGIANALE



ammuccasiciliano



INFO@AMMUCCASICILIANO.IT
WWW.AMMUCCASICILIANO.IT

#AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO
#AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO
#AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO
#AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO
#AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO #AMMUCCASICILIANO



Meridiana

EVENTI E COMUNICAZIONE

Meeting
Servizi Marketing Consulting
Promozione Progetti
Internazionalizzazione Imprese

Organizziamo la partecipazione italiana di aziende alle più importanti manifestazioni fieristiche internazionali riservate ad operatori specializzati

Meridiana S.r.l.

🏠 Via Giovanni XXIII, 170
92100 Agrigento
☎ +39 0922 553300
📠 +39 0922 460533
✉ info@meridianaeventi.com

🏠 Via E. Amari, 124
90139 Palermo
☎ +39 091 586294


Meridiana
EVENTI E COMUNICAZIONE

Asar©



le Dolcerze della 
Valle dei Templi



Strada degli scrittori C/da Zaccanello
92020 Racalmuto AG (Italia)



Phone: +39 0922 1801976
Mobile: +39 391 3902970



info@ledolcerzedellavalledeitempli.it



www.ledolcerzedellavalledeitempli.it

THE BEST OF MADE IN ITALY

MAGGIO 2016 nasce **MADE IN SICILY**

1946

grazie ad una intuizione del nostro fondatore Nino Polenghi, nasce **MADE IN ITALY RIVISTA DEL COMMERCIO ESTERO** per l'internalizzazione del prodotto italiano.

1946-2020

continua la distribuzione mirata e supportata da tutti i nostri servizi operativo-commerciali attraverso i nostri speciali:

THE BEST OF MADE IN ITALY BIO ORGANIC&NATURAL PRODUCTS

THE BEST OF MADE IN ITALY FOOD&BEVERAGE

THE BEST OF MADE IN ITALY HO.RE.CA

THE BEST OF MADE 6 BUYERS GUIDE

(sei edizioni differenziate per le diverse distribuzioni: Europa, Stati Uniti-Canada, Est Europa, Paesi Arabi ed Africa, Centro e Sud America, Cina-Giappone-Australia)

2015

grazie alla nostra storia, ed al ricevimento del patrocinio ufficiale di Expo Milano 2015, nasce lo speciale **MADE IN ITALY FOR EXPO 2015**, supplemento dedicato alla mostra universale e distribuito unitamente alle altre nostre edizioni.

2016

grazie ai numerosi membri ed inserzionisti siciliani, nasce **MADE IN SICILY** che supporterà le aziende siciliane non solo sui numerosi mercati esteri che da 71 anni affrontiamo, ma anche sul mercato nazionale.

WWW.MADEINITALY1946.IT



Soc. Coop. a.r.l.

Rinascita

VALLEDOLMO



La Cooperativa Rinascita é oggi una realtà siciliana nel campo della coltura del pomodoro e del rispetto per l'ambiente, in linea con gli orientamenti qualitativi ai quali aderiscono i produttori dei prodotti biologici. Gli agricoltori di Valledolmo da svariate generazioni portano a termine il ciclo di maturazione del pomodoro senza apporto di acqua.

Cooperativa Rinascita is today a sicilian reality in the cultivation of tomato in respect of the surroundings, following the trend quality of organic manufacturers and products.



The farmers of Valledolmo, in Sicily, are keeping on with passion and tradition the cycle of ripening without water.

c/da rovittello (851,89 km) 90020 Sclafani, Sicilia - Italy
Tel +39 0921 766218 www.rinascitavalledolmo.it
facebook.com/Cooperativa-Rinascita



Panierenatura

www.agricolafilippone.it

L'ESSENZA AUTENTICA DELLA SICILIA

THE ESSENCE OF AUTHENTIC SICILY

L'azienda agricola **GANDOLFO FILIPPONE** sorge a mille metri di altitudine, nell'ambiente incontaminato del Parco delle Madonie, nel cuore della Sicilia. Il clima di alta montagna, la purezza dell'aria, la qualità dei terreni e dell'acqua, rendono questo territorio il luogo ideale per la coltivazione dei prodotti simbolo dell'agricoltura d'eccellenza in Sicilia. Nella famiglia Filippone la passione per

l'agricoltura è stata trasmessa di padre in figlio dando vita ad una azienda che, oggi, amplia le proprie produzioni con la riscoperta delle più caratteristiche piante aromatiche del mediterraneo quali l'alloro, la salvia, il rosmarino, il timo, il finocchietto, la lavanda e in particolare l'**ORIGANO**. Quest'ultimo cresce ancora spontaneo sui monti madoniti e racchiude, nel suo intenso aroma, l'essenza della Sicilia più autentica.

Autentica come questa azienda che riafferma ogni giorno il valore di metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e in sintonia con le radici della vera tradizione rurale. **Proprio per questo motivo i nostri prodotti sono certificati da agricoltura biologica e sono tutelati dal marchio «Panierenatura» del Parco delle Madonie.**

GANDOLFO FILIPPONE's farm, in 1000 metres above sea level, is merged in an uncontaminated environment in the Madonie natural park, in the heart of Sicily. The climate of high mountains, clean air, soil and water quality, make this area ideal for the cultivation of agricultural products, symbol of excellence in Sicily. The passion run first by the father and then by the son, and

since a couple of years the farm has started the cultivation of one of the most diffused spontaneous aromatic plants of the Madonie mountains like leaf, sage, rosemary, thyme, fennel, lavender and especially the **OREGANO**. It grows spontaneously on the Madonie mountains, and contains, in its intense aroma, the essence of authentic Sicily.

Authenticity is the hallmark of this company, that every day reaffirms the value of environmentally friendly methods of cultivation trying to maintain the real roots of rural tradition. **For this reason our products are certified organic farming and are protected by trademark «Panierenatura» of the Madonie Park**



via Secoli, 31 - 90027 Petralia Sottana (PA) ITALY-Sicily
Cell. +39.329.9715562 | Tel./Fax +39.0921.640477 | e-mail: info@agricolafilippone.it



SAPURHI
sicily

TASTE OF SICILY

We are a young Sicilian artisanal company that selects and processes excellent ingredients that we then transform into exquisite traditional specialities and confectionery.



INDUSTRIAL 4



BUY ONLINE ON SAPURHI.COM



SEDE LEGALE: Via Benedetto Croce 15, 98051 Barcellona Pozzo di Gotto
SEDE OPERATIVA: C.da Grazia 175, 98057 Milazzo (ME)
www.sacctrasporti.it - uff.acquisizioni@sacctrasporti.it

L' Azienda

La ditta Autotrasporti F.lli Saccà Srl offre principalmente servizi di trasporto e logistica su tutto il territorio nazionale.

La Storia

La Società è stata fondata nel 1984 a Milazzo (ME). Grazie alla grande esperienza maturata negli anni, siamo in grado di fornire servizi di trasporto in tutta Italia, personalizzati in base alle diverse esigenze dei clienti.

I Servizi

- **Trasporti nazionali, incluse le Isole Minori;**
 - **Trasporti internazionali;**
- **Trasporti di merci ADR e rifiuti speciali – Siamo autorizzati al trasporto di queste tipologie di merci anche in Germania;**
 - **Servizi di trasporto intermodale;**
 - **Servizio di carichi completi e parziali;**
- **Distribuzione e logistica, anche per merci refrigerate;**
 - **Tracking on line delle spedizioni;**
 - **Carichi a temperatura controllata.**

I Depositi

- **Pero (MI), Lombardia; Milazzo (ME), Sicilia; Palermo, Sicilia; Catania, Sicilia;**
- **Rende (CS), Calabria.**

La Flotta

- **26 Trattori; 44 casse mobili; 3 semirimorchi frigoriferi; 60 semirimorchi centinati; 24 furgoni per la piccola distribuzione; 8 rimorchi pianalati per il trasporto container; 8 semirimorchi ribaltabili a tenuta stagna; 50 casse scarrabili a tenuta stagna; 4 autotreni scarrabili; 30 motrici centinate; 15 container tank da 30 m3.**
- **7 motrici frigo.**

Tutti i nostri mezzi sono equipaggiati con un sistema GPS di monitoraggio 24 ore su 24 e, al fine di garantire un servizio sempre più puntuale, limitiamo al minimo le attività in subappalto.

I Clienti

Negli anni, siamo riusciti a intessere relazioni consolidate con numerosi clienti. Molte aziende italiane di rilievo hanno scelto la nostra organizzazione quale migliore partner per la loro attività. Tra queste possiamo menzionare certamente la Raffineria Mediterranea di Milazzo, le Poste Italiane, la CTS di Tavazzano, la Tecnobi/Prysmian di Merlino e molte altre aziende anche in campo alimentare.

**Più grande
Migliore - Free From**
8a edizione! - Da non perdere!



rai
AMSTERDAM



TORNIAMO A AMSTERDAM

 **FREE FROM
FUNCTIONAL**
FOOD EXPO

 **FREE FROM
FUNCTIONAL**
HEALTH INGREDIENTS

 **ORGANIC
NATURAL**

 **VEGAN**

 **FUNCTIONAL**

24-25 GIUGNO 2020 - RAI AMSTERDAM

Più di 300 espositori da 45 paesi
Evento essenziale per i professionisti del settore
alimentare: Retail, HoReCa, Bio, Negozi per i
prodotti della salute e dello sport



WWW.FREEFROMFOODEXPO.COM

Partners:



**L'EVENTO PIÙ ATTESO IN EUROPA DELL'INDUSTRIA SENZA/FREE FROM,
VEGANA, BIOLOGICA, DIETETICA E DELL'ALIMENTAZIONE SANA**



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA,
UNA SPREMUTA DI OLIVE,
UN ELISIR DI LUNGA VITA !**

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
AN OLIVE SQUEEZE,
A LONG ELIXIR EXISTENCE!**



Gruppo Vaccara S.r.l. - C.da Magazzinazzi, 22 - 91029 Santa Ninfa (TP) Italia
e-mail: gruppovaccara@hotmail.com - www.gruppovaccara.com



NOTE di

Via G. Manzitto, 2/B
97010 Giarratana (RG)
Sicily - Italy

M (+39) 3331651721
E info@notedizafferano.it
F notedizafferano

www.notedi.it



CIBUS

20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA
1/4 SETTEMBRE 2020



**WELCOME TO
FOODLAND**

www.cibus.it | cibus@fiereparma.it | Follow CIBUS on:   





Pasta bio 100% monovarietale di grano antico siciliano lavorata artigianalmente secondo tradizione

Il Pastificio Minardo promuove la biodiversità ambientale, l'agricoltura naturale, l'alimentazione sana e l'economia del territorio e, per la qualità delle sue materie prime e della sua lavorazione artigianale (trafilata al bronzo a bassa e lenta essiccazione), la pasta Minardo è particolarmente gustosa e profumata, altamente digeribile (con un glutine di una qualità superiore) e ricca di preziosi nutrienti (vitamine (E, D e del gruppo B), proteine nobili, aminoacidi e sali minerali).



100% mono-varietal organic pasta made from ancient Sicilian wheat worked according to tradition

The Pastificio Minardo promotes the environmental biodiversity, the natural agriculture, a healthy food and the economy of the territory and, due to the high quality of its raw materials and its artisanal processing the pasta Minardo is particularly tasty and fragrant, highly digestible (with a gluten of a higher quality) and rich in precious nutrients (as vitamins (E, D and group B), noble proteins and minerals).

**Più grande
Migliore - Free From**
8a edizione! - Da non perdere!



rai
AMSTERDAM



Il tanto atteso, focalizzato e più dedicato evento **Free From Food Expo 2020 ad Amsterdam** riunirà i maggiori buyer europei alla ricerca di nuovi marchi e prodotti.

Darremo il benvenuto a Jumbo, Aldi, Tesco, ASDA, ICA, Naturalia, Carrefour, Conad, El Cortes Ingles e molti altri che sceglieranno tra i migliori prodotti alimentari, i più innovativi e promettenti e, naturalmente, free from!

Quindi, se il Free From (**Vegan, Allergen Free, Protein, Bio, Raw, Healty Food**) è il tuo business dovresti esserci e partecipare alla prossima edizione, 24-25 giugno 2020 a Rai Amsterdam.

Approfittane!
Non aspettare, ma assicurati subito
la posizione migliore dello stand!

Doing better business! Doing Free From Business!



WWW.FREEFROMFOODEXPO.COM

Partners:



24-25 GIUGNO 2020 - RAI AMSTERDAM



Open to bio foods.
Open to natural self-care.

B/O OPEN

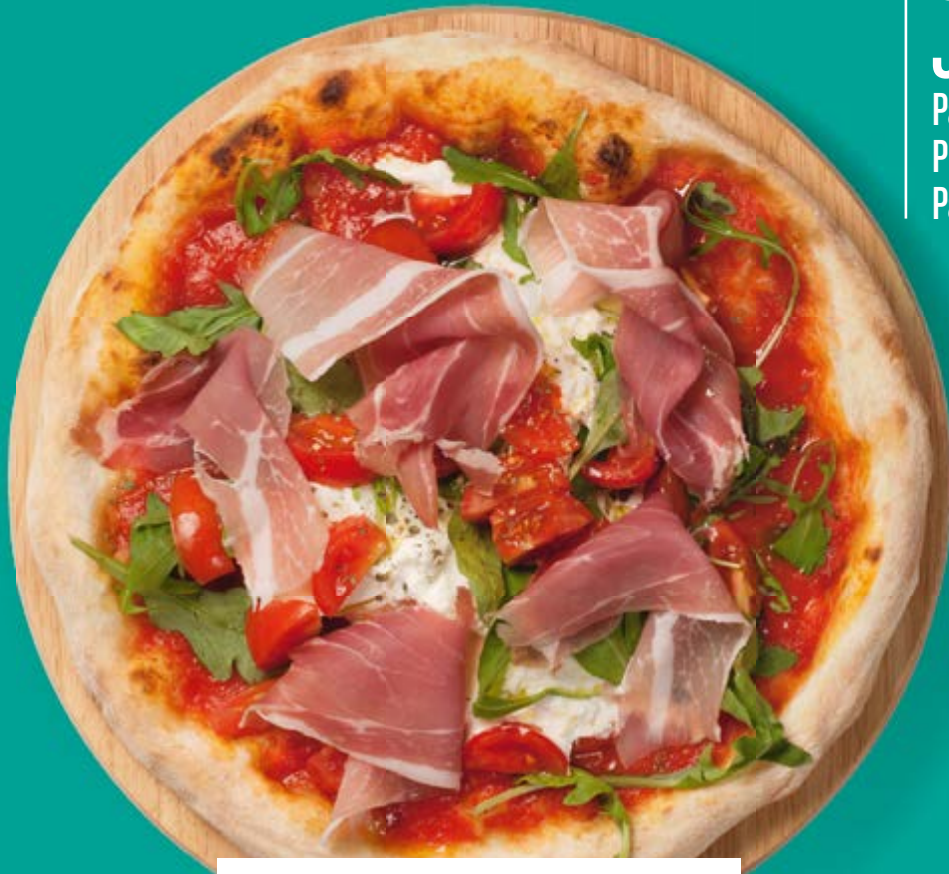
Bio foods
& natural self-care
trade show

22/24 June 2020

A new European event, two thematic areas, an interactive format for trade visitors and companies. Networking, training, previews and business opportunities in a constantly growing sector. B/Open is the experience that comes from **Verona** and grows in your future.

www.b-opentrade.com

Sun Mon Tue
07.08.09
June 20
Paris
Porte de Versailles
Pavilion 7.2



PARIZZA

reinventing food moments

SANDWICH
& SNACK
SHOW

JAPAN
FOOD
SHOW

Download your free badge, enter the code: **PPGMII**
sandwichshows.com
Only for professionals

Reed Expositions

FRANCE **pizza** fr





SICILIA

MITO IN UN'ISOLA DI LUCE

BIO



UNIONE EUROPEA



REGIONE SICILIANA
Associazione delle Aziende Produttrici
Dipartimento delle Attività Produttive



PO FESR
Sicilia 2007/2013



ITALIA

EXPO MILANO 2015





Eccellenze Siciliane



Dalle pendici dell'Etna, 'A Ricchigia si propone di offrire, sul mercato Italiano e Internazionale, prodotti agroalimentari naturali che fanno parte della storia e delle tradizioni di un territorio che l'ambiente in cui si trova rende unico.

Prodotti a base di pistacchio ed altri frutti secchi, realizzati con ingredienti esclusivamente naturali e D.O.P., lavorati secondo tecniche artigianali e in grado di incontrare le preferenze di una clientela attenta al gusto, alla tradizione, alla genuinità ed alla qualità.

BIO
SENZA GLUTINE
D.O.P.


'A RICCHIGIA
ECCellenze SICILIANE



WWW.ARICCHIGIA.COM