

PROGETTAZIONE *alimentare*

Food
DESIGN

ODORE + SAPORE =
AROMA

GUSTO

PORCHETTA BOX
LA PANACEA
BIO
toblerone
NEW FRONTIERS
OF PACKAGING

ACUSTICA

ASPETTO

CONSISTENZA

STRUTTURA

SONO

VIGO GEROLAMO
**SENSORY
FOOD
EXPERIENCE**

PLANET NUTRITION
foodation: fast casual dining
ROBERTO CARCANGIU
PIETRO LEEMAN

#002





BIOLOGICI, DA GENERAZIONI

In questi ultimi anni, l'Olio Extravergine Pruneti ha ricevuto i più importanti riconoscimenti a livello internazionale che ne attestano la qualità e l'eccellenza assoluta, con oltre 50 tra premi dal 2005 a oggi. Tra questi l'autorevole guida sugli oli extravergine di oliva Flos Olei ha eletto il monocultivar Frantoio Extravergine di Oliva DOP da Agricoltura Biologica per due anni consecutivi come miglior olio extravergine biologico al mondo (nel 2013 e 2014). La filosofia aziendale Pruneti è semplice ed è quella di ottenere il livello qualitativo più alto attraverso il completo controllo della filiera produttiva. Tutte le olive utilizzate per fare l'olio Pruneti provengono da olive esclusivamente situate nelle colline di San Polo in Chianti e pressate qui. Oltre 22500 piante su 80 ettari di terra, con olive delle tipologie tipiche del territorio, vale a dire i cinque cultivar Leccino, Frantoio, Moraiolo, Correggiolo, Pendolino. La tecnica produttiva prevede una coltivazione interamente biologica basata sul rispetto di una tradizione che si è tramandata di generazione in generazione.

www.pruneti.it (C.M.)



ORGANIC, FOR GENERATIONS

In the last few years, Pruneti Extra virgin Oil has received important recognitions on an international level which confirmed its quality and absolute excellence, with over 50 awards from 2005 to this day. Among these, FLOS OLEI, the authoritative guide on extra virgin olive oils has elected Monocultivar Frantoio Extra virgin Olive DOP from organic agriculture for two years in a row as best organic extra virgin oil in the world (in 2013 and 2014). Pruneti's business idea is simple, since it aims to achieve the highest quality level through the full control of the supply chain. All the olives used for the making of Pruneti's oil come from olive trees that are exclusively located on the hills of San Paolo in Chianti and are pressed there. Over 22500 plants on 80 hectares of land, with the typical olive trees of the territory, which means the five cultivar Leccino, Frantoio, Moraiolo, Correggiolo, Pendolino. The production technique involves a fully organic cultivation based on respect for a tradition that has been handed down from generation to generation.

www.pruneti.it (C.M.)



MONOGRANO FELICETTI SELLS ONLINE

Il pastificio Felicetti inaugura lo shop online per tutti i prodotti della gamma Monograno Felicetti. Sul nuovo portale, <http://shop.felicetti.it>, si può scegliere il proprio prodotto non solo nel formato, ma partendo dalla farina (tra Matt, tenace grano duro coltivata in Puglia e Sicilia, Khorasan-Kamut, antenato dei moderni grani duri nato in Medio Oriente mille anni fa e farro, utilizzato dai celti e dagli egizi per le sue proprietà organolettiche). "Volevamo dare la possibilità ai nostri fruitori di avere accesso a tutto l'assortimento Monograno - spiega Riccardo Felicetti, CEO del pastificio e Presidente International Pasta Organisation per il biennio 2015-2017-. L'acquisto sarà disponibile in Italia ma anche in Europa, per poi espandersi con altre modalità anche in Nord America. Il servizio di vendita online creerà ancora più conoscenza e divulgazione del marchio, più informazione e più competenza. Questo non può fare altro che favorire il negozio tradizionale che forse, sarà invogliato a espandere l'offerta dei nostri prodotti, solitamente non presenti nella completezza della gamma. Nello store online invece saranno presenti tutti i prodotti della gamma Monograno, compresi i più richiesti Spaghettoni e Penna Rigata di Khorasan Kamut®". www.felicetti.it (V.D.C.)

Felicetti pasta factory inaugurates its online shop for all of the products of Monograno Felicetti series. On the new website, <http://shop.felicetti.it>, you can choose the products not only with different formats, but even among the different flours (Matt, strong durum wheat cultivated in Puglia and Sicily, Khorasan-Kamut, ancestor of modern durum wheat born in Middle East over a thousand years ago and Farro (spelt), used by Celts and Egyptians for its organoleptic properties). "We wanted to give our customers the chance to have access to all of our Monograno products - says Riccardo Felicetti, CEO of the pasta factory and President of International Pasta Organization for the two-year period 2015-2017-. The purchase will be available in Italy but also in Europe, and it will later extend with other modalities in North America as well. The online sales service will make the brand ever more known and famous, increasing the information and competence of it. The traditional shop can only benefit from it and maybe will be encouraged to enlarge the offer of our products, which aren't usually present in their entire series. In the online store, instead, all of the products from Monograno series will be present, including the most requested Spaghettoni and Penna Rigata made of Khorasan Kamut®". www.felicetti.it (V.D.C.)