

# SAVE THE BRAND 2022, TUTTI I VINCITORI



Category: [Eventi](#)

Tags: [2022](#), [cn2](#), [foodcommunity.it](#), [Save The Brand](#), [vincitori](#)



Premiate al Four Seasons di Milano, 30 aziende del settore Food & Beverage in occasione della nona edizione del **Save the Brand**, evento organizzato da LC Publishing Group - con la sua testata digitale Foodcommunity.it - dedicato agli imprenditori italiani e vere eccellenze del *Made in Italy* nel settore **Food & Beverage** che si sono distinte per il valore che sono riuscite a creare intorno al proprio marchio.

Il momento di celebrazione è stato preceduto dalla tavola rotonda "**Made in Italy, l'asset strategico della food industry**", moderata da **Nicola Di Molfetta**, Editor in Chief di LC Publishing Group (*Foodcommunity.it* e *MAG*) che ha visto la partecipazione di Eugenio Briguglio, Partner di Biscozzi Nobili Piazza, Cristina Cengia, Partner di PwC TLS, Cristina Nonino, Proprietaria di Nonino, Roberta Ceretto, Proprietaria di Ceretto e Pierluigi Bolla, Presidente di Valdo.

Selezionate dalla redazione di **Foodcommunity.it** e dal **Centro Ricerche di LC Publishing Group**, sono state premiate quelle aziende che, per performance economica, innovazione di prodotto, attenzione alla sostenibilità, livello di internazionalizzazione, espansione a nuovi mercati esteri, apertura del capitale a nuovi investitori, innovazione e strategie di branding e comunicazione sono arrivate ad essere veri protagonisti del settore.

Fra le aziende premiate nelle precedenti edizioni del Save The Brand: *Lucano 1894*, *Berlucchi*, *Pinsalab Fratelli Carli*, *Masi Agricola*, *Venchi*, e molti altri.

L'evento è stato organizzato da *Foodcommunity* in collaborazione con *Biscozzi Nobili Piazza*, *Carnelutti*, *PwC Tls*, *Zambelli & Partners*.

Di seguito, l'elenco di tutti i vincitori della serata, con relative motivazioni.

## *BRAND HERO*

### **Ponti**

Aceto Ponti, nato nel 1787, è un brand affermato a livello internazionale tra i primi a portare l'aceto italiano in tutto il mondo. La storia di questa impresa, brand hero 2022 del Save The Brand di Foodcommunity.it, attraversa nove generazioni e ha fatto dell'attività di comunicazione e marketing una delle leve più strategiche del proprio successo globale. La storia di Ponti si distingue in questi tempi, anche per l'impegno nella sostenibilità. Dal 2017 aderisce al programma di Azione delle Nazioni Unite, Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Ponti produce anche una linea Bio con prodotti ottenuti solo da coltivazioni biologiche e senza conservanti.

## *STRATEGIA DI SVILUPPO*

### **Sal de Riso**

Tra i più creativi imprenditori del sud Italia, ha saputo far diventare la sua pasticceria una vera azienda del Made in Italy.

## *SVILUPPO & INNOVAZIONE*

### **Varvaglione**

La prima cantina in Italia a realizzare un'etichetta che utilizza la tecnologia della Realtà Aumentata, nata per celebrare il centenario dell'azienda.

## *SVILUPPO & INNOVAZIONE*

### **Lo Conte**

La produzione di Lo Conte comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele per dolci e salati, ingredienti, accessori...Il Brand Farine magiche nato nel 1980 è il simbolo dello spirito innovatore di questa azienda che da anni investe nella ricerca e sviluppo a partire dalle materie prime (ex. deglutinazione del chicco attraverso un processo tecnologico brevettato. O invenzione del prototipo per la concentrazione della biomassa microbica che ha portato allo sviluppo di una mousse a base di farina di castagne).

## *SVILUPPO & INNOVAZIONE*

### **Cantina Santa Lucia**

Una cantina che ha puntato per prima a promuovere il Nero di Troia come vitigno autoctono in purezza

## **Pinsami**

Per la creazione di un nuovo modo di fruire della tipica pinsa, portando un prodotto facile da utilizzare in tutta la ristorazione

*SVILUPPO & INNOVAZIONE*

## **Andriani**

Per aver saputo cogliere la sfida di produrre e raccontare un nuovo modo di alimentarsi con legumi e cereali.

*SVILUPPO & INNOVAZIONE*

## **Mancuso**

Gruppo Mancuso, da 100 anni attiva nella produzione di gelati e dessert, nel periodo 2022-2024 sarà protagonista di un piano di investimento per rispondere alle crescenti esigenze del mercato e di un piano assunzioni che prevede 80 ingressi in Italia. Nel 2022 la società ha, inoltre, lanciato una nuova divisione specializzata nella produzione del gelato senza glutine e senza lattosio, con un nuovo stabilimento specializzato nella produzione di gelati e dessert per il mercato della celiachia e delle nuove esigenze alimentari.

*SVILUPPO & INNOVAZIONE*

## **Damiano**

Damiano è l'azienda siciliana leader nel mondo nella produzione e trasformazione di frutta secca biologica. Fondata nel 1964 da Pasquale Damiano in un territorio vocato alla produzione delle nocciole, Damiano ha introdotto la sua prima produzione biologica nel 1976, pionieri del settore in Italia ed in Europa. Damiano è certificata anche Benefit Corporation, certificazione assegnata a quelle aziende che agiscono secondo i più alti standard di responsabilità e che soddisfano i più elevati criteri di trasparenza e di impegno sociale e ambientale.

*INNOVAZIONE DEL PRODOTTO*

## **Joy**

Brand storico negli alimenti planted based.

*PROMOZIONE DEL TERRITORIO*

## **Aceto Balsamico del Duca**

Tra le imprese storiche d'Italia e alla quinta generazione rappresenta la qualità delle conserve ittiche. Il sup brand Angelo Parodi, con più di 50 referenze in gamma, commercializzato in gdo e normal trade, ha lanciato recentemente un canale e-commerce.

### *PROMOZIONE DEL TERRITORIO*

#### **Amaro Amara**

L'amaro siciliano nasce sulle pendici dell'Etna, è promotore di una cultura e di un territorio ed è prodotto con Arancia rossa di Sicilia IGP coltivata in aranceti di proprietà. Le arance vengono rigorosamente sbucciate a mano e le scorze sono poi infuse con erbe selezionate. La coltivazione viene fatta in assenza di sostanze chimiche.

### *PROMOZIONE DEL TERRITORIO*

#### **Pisti**

L'azienda vanta una produzione artigianale, l'utilizzo di ingredienti locali e biologici e si impegna a promuovere il pistacchio di Bronte

### *PROMOZIONE DEL TERRITORIO*

#### **Mieli Thun**

Originario della Val di Non, Mieli Thun è un miele trentino che produce mieli monoflora in purezza coltivati nel momento di massima fioritura.

### *SVILUPPO SOSTENIBILE*

#### **Lungarotti**

Azienda all'avanguardia sul fronte della salvaguardia ambientale, da anni pratica una viticoltura sostenibile non usando diserbanti e componenti chimici

### *SOSTENIBILITÀ E INIZIATIVE SOCIALI*

#### **Confetture d'Alessandro**

L'azienda, da sempre attiva nel sociale, ha intrapreso un percorso di inclusione coinvolgendo nel percorso produttivo anche fornitori che favoriscono l'integrazione lavorativa di persone con disabilità.

### *STRATEGIA DI MARKETING*

#### **Valdo**

Azienda dall'e-commerce più fruttuoso, ha superato la soglia dei sei zeri.

## *FILIERA ECOSOSTENIBILE*

### **Brazzale**

Nel mondo del latte dalla fine del '700, la famiglia Brazzale realizza formaggi di qualità con un'attenzione particolare alla sostenibilità con una filiera ecosostenibile

## *VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO*

### **Consorzio del Culatello di Zibello DOP**

Il Culatello di Zibello della bassa parmense racconta di un'eccellenza di un territorio spesso dimenticato ma dalla forte impronta enogastronomica. Re, regine e attori e di tutto il mondo lo prenotano anno per anno. Ambasciatori del buon cibo italiano in tutto il mondo, il culatello è un'eccellenza d'eccezione.

## *VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO*

### **Molino Cosma**

Il primo molino a produrre una farina 100% veneta.

## *INTERNAZIONALIZZAZIONE*

### **Loison**

Terza generazione di pasticceri, Dario Loison ha saputo guardare all'estero e sta cercando di portare il consumo del panettone a tutto l'anno

## *VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO*

### **Ceretto**

Tra gli imprenditori più visionari nel mondo del vino. L'azienda ha saputo investire e trovare un parallelo con il mondo dell'arte.

## *SICUREZZA ALIMENTARE 4.0*

### **Giò Porro**

Attraverso il metodo Bresaola Zero hanno comunicato in modo nuovo e innovativo valori legati al benessere e alla sicurezza alimentare.

*BRAND STORICO*

## **Galup**

La Galup è un'azienda italiana specializzata nella produzione di dolci, fondata a Pinerolo nel 1922 da Pietro Monsù Ferrua, pasticciere piemontese.

*BRAND STORICO*

## **Orco**

Da 110 anni presente nelle dispense è lo specialista italiano delle salse che, tra tradizione e innovazione, sfida i colossi del settore.

*BRAND STORICO*

## **Nonino**

La grappa Nonino rappresenta da oltre 120 anni la storia della distilleria italiana e in particolare della grappa monovitigno, tecnica unica e rivoluzionaria di cui ne detengono la paternità.

*BRAND STORICO*

## **Vergani**

La storia del Panettone Vergani nasce a Milano nel 1944, in un piccolo laboratorio di pasticceria in viale Monza. L'impresa ancora oggi, dopo quattro generazioni, vede tramandata la ricetta originale del panettone.

*BRAND STORICO*

## **Campari**

Campari nasce nel 1860 da un'idea di Gaspare Campari e il primo stabilimento aprì a Milano nel 1904. Oggi Campari è un marchio conosciuto in tutto il mondo con 22 impianti distributivi e 190 mercati di distribuzione attivi. Anche per Campari la sostenibilità sta al centro del sistema di valori e si concretizza in quattro aree di impegno: persone, pratiche responsabili, ambiente e impegno nelle comunità.

*BRAND D'ECCELLENZA*

## **Consorzio Prosciutto di Parma**

Nato nel 1963, il Consorzio del prosciutto di Parma ha lo scopo di tutelare e valorizzare in tutto il mondo questo prosciutto. Il consorzio sviluppa attività di promozione del prodotto (campagne

pubblicitarie, attività informative) garantisce il rispetto della protezione della denominazione DOP e garantisce assistenza alle aziende associate.

*AZIENDA 4.0*

## **Acqua Sant'Anna**

Azienda Made in Italy che possiede uno degli Impianti produttivi tra i più grandi al mondo con 16 linee produzione di cui tre di asettico. Capacità produttiva di 54 mila bottiglie all'ora da 1,5 litri e 81 mila bottiglie all'ora da 0,5 l. Innovazione, tecnologia e continua ricerca che hanno reso Acqua Sant'Anna un'eccellenza unica.