



Carta dei prodotti UNICAM



RICERCA



QUALITÀ



GUSTO



BENESSERE



IL VALORE

Questa è una storia a lieto inizio: non ci piace scrivere la parola fine, anche se lieta, nelle attività che ci vedono coinvolti. Il lieto fine lo lasciamo alle favole.

È la storia di un Ateneo che nella sua mission ha, tra gli altri, l'obiettivo di far conoscere e valorizzare al meglio le peculiarità che caratterizzano il territorio in cui è presente.

Un Ateneo che crede in una forte cultura della collaborazione, poiché solo attraverso di essa si potrà ottenere un'adeguata valorizzazione delle eccellenze e dei prodotti presenti nel territorio marchigiano.

Un Ateneo che vuole proporsi come trait d'union tra 'sapere e saper fare', ampliando la sinergia tra mondo produttivo e mondo universitario, anche per la formazione di professionalità sempre più specificamente qualificate.

Un Ateneo che costruisce partenariati e collaborazioni con le realtà istituzionali, con le associazioni di categoria, con le imprese, radicandosi sempre più nel territorio e contemporaneamente aprendosi al mondo, in un'ottica di scambi e collaborazioni per realizzare quell'import-export di know-how esperienziale, necessario alla ripresa del Paese.

Questa è una bella storia, scritta insieme a tutti.





LA COMPETENZA

Le competenze di UNICAM in tema di agroalimentare riguardano principalmente le proprietà salutistiche degli alimenti e la loro valorizzazione, il controllo della salubrità degli stessi, analizzando la forte connessione tra alimentazione e salute, anche al fine di fornire alle aziende produttrici strumenti per promuovere i prodotti tipici del territorio regionale, attraverso la creazione di marchi e claim nutrizionali.

Anche per questo l'Università di Camerino cura la diffusione dei risultati della ricerca, delle conoscenze e delle informazioni in questo settore, attraverso processi di trasferimento di conoscenze e competenze verso il sistema della produzione e dei servizi, ponendosi come partner di riferimento per lo sviluppo di processi e prodotti innovativi, a sostegno delle fasi pre-competitive, di accesso al mercato e di promozione del brand per le aziende del proprio territorio e, in questo caso, del settore agroalimentare. L'Ateneo, infatti, dispone delle conoscenze tecnico-scientifiche, del personale e delle attrezzature necessarie per fornire un valido supporto all'ulteriore sviluppo competitivo delle Aziende di questo settore.





LA SINERGIA

Ma se non c'è sinergia, non c'è possibilità di progredire e migliorare. Ecco perché UNICAM e le aziende che troverete in questa carta, si impegnano a collaborare nel campo dell'innovazione, del trasferimento tecnologico e della formazione nel Settore Agroalimentare, tramite la costituzione di un Tavolo di confronto permanente tra le parti, a realizzare eventi e opportune iniziative per presentare e promuovere i prodotti dell'industria agroalimentare, ponendo in risalto le qualità e i pregi di tali prodotti, verificati e dimostrati da specifici studi di ricerca scientifica, a promuovere e costituire filiere per la partecipazione congiunta alle varie forme di finanziamento, regionali, nazionali ed europee. Ricercando il gusto sano di fare rete.

Firma Protocollo di intesa
tra Università di Camerino e le Aziende del Settore Agroalimentare
Abbadia di Fiastra (MC), 29 marzo 2014





LE AZIENDE CHE ADERISCONO

Agricola SI.GI.

Alberto Quacquareni

Antica Gastronomia

Associazione Tipicità dei Sibillini

Azienda Agricola Girolami Stefania e Sonia

Borgo Paglianello

Caseificio Amici

Coricelli Pietro

Corte Marchigiana

Country Pig

Esseoquattro

Fattorie Biologiche Scibè

Fertitecnica Colflorito

Le Sodere

Mencarelli Cocoa Passion

Olivieri Salumi

Pasta di Camerino

Sabelli

Sa.mo.

Salumi Monterotti

Sgattoni Surgelati

Synbiofood

Synbiotec

Varnelli



Agricola Si.Gi.

L'azienda nasce nell'ottobre del 1996 per volontà di Silvano Buccolini e Giuliana Papa, sua moglie, da cui l'acronimo SI .Gi. Insieme decidono di creare il primo laboratorio per tentare l'avventura di portare a conoscenza del vasto pubblico, prodotti facenti parte dell'ambito familiare. Rispettando le stesse tecniche di lavorazione, metodi, ingredienti, andando poi alla ricerca negli anni di antiche ricette, frutti scomparsi e di quanto facesse parte della tradizione storica della cultura marchigiana. Attraverso la sua ricercata produzione Si.Gi. s'impegna a rispettare e comunicare questi valori:

- L'originalità della tradizione nel rispetto delle antiche ricette locali.
- La ricerca e il recupero di frutti ormai dimenticati.
- Una coltivazione biologica che garantisce la purezza delle materie prime.
- Un metodo di lavorazione semplice e naturale, nel pieno rispetto dei cicli stagionali, integralmente realizzato a mano in tutto il processo di produzione.

Si tratta di confetture di frutti antichi, gelatine naturali, sott'olio, salse di frutta, condimenti, vini da dessert realizzati integralmente a mano, attraverso l'utilizzo di strumenti semplici, come il passaverdure a diverse grandezze, e metodi di cottura tradizionali, come la bollitura a pentola aperta. Tutti i nostri prodotti sono totalmente naturali e trattati con amore, come una volta.

L'azienda produce confettura di visciole, di giuggiole, di pera angelica, di cotogna e sapa, di morici (gelso nero).

Visciole al sole, salsa erbe di campo, Sapa.

Vino e visciole, Il Giuggiolone, Viccotto.

Az. Agr. Si.Gi. s.a.s.

62100 Macerata - C.da Acquevie 25

tel +39 0733 281462 - fax +39 0733 283164

info@agricolasigi.it - www.agricolasigi.it



Azienda Agricola SiGi

Collabora
con UNICAM
per lo studio
e lo sviluppo
di nuovi
prodotti





Alberto Quaccharini

La creatività e la passione per il lavoro fanno un'azienda. Fare un'azienda significa darle vita, darle uno scopo che valica il significato del valore economico e si esprime in termini di 'terroir', di 'genius loci'. L'Azienda Quaccharini è nata per vivere a Serrapetrona, per dare voce alla Vernaccia di Serrapetrona, per dare il piacere della passione al lavoro della vigna e della cantina; poiché sono questi luoghi che maggiormente esprimono il lavoro del vitivinicoltore. Alberto Quaccharini è il capostipite di questa azienda. In lui la passione si è espressa in termini di coraggio imprenditoriale, in forza genuina, in un credere fortemente nella propria terra quando in tanti emigravano. Il destino incombe, ma il governo della vita spetta alle passioni; Alberto, coadiuvato dal carattere indomito della moglie Francesca, ha sfidato gli eventi della vita, ed insieme hanno posto solide basi per le future generazioni. Monica, è la femminilità declinata nel mondo imprenditoriale: silenziosa e discreta ma efficiente e lungimirante. Il pragmatismo è la sua dote più evidente e difficilmente sbaglia nelle previsioni aziendali. La sua competenza quotidiana, condivisa con suo marito Enea, è orientata prevalentemente nella Dolciaria, dove ha travasato tutta la sua delicata sensibilità femminile. Luca, il secondogenito, ha certamente ereditato il DNA che lega questa famiglia alla terra e alla vite. Attento ai segnali della natura, vive in perfetta armonia con il suo territorio fatto di tradizioni e di intuitive innovazioni. L'esperienza filtrata dalla meticolosità rendono i vini che costruisce nel vigneto e poi in cantina, equilibrati, personalizzati, possibili figli solo di quel territorio. Mauro, il più giovane dei tre, è l'espressione manageriale moderna della famiglia. Imprenditore per destino genetico, ha la capacità della sintesi tra l'antico ed il moderno, la terra d'origine e il resto del mondo. Vede, realizza e vive le scelte produttive dell'azienda, facendosi interamente carico del profilo commerciale della stessa. Una sinergia che ha visto trasferire tutta l'esperienza imprenditoriale dei propri genitori in una produzione moderna ed efficiente ma di antiche tradizioni dove il comune denominatore è la convinzione che siano le idee a modellare e modificare la vita senza però perdere di vista l'attenzione per ogni grappolo d'uva, come per ogni bottiglia, come per ogni cioccolatino, biscotto o torrone ...

L'Azienda Quaccharini, vitivinicola e dolciaria, è oggi il maggior produttore di Vernaccia di Serrapetrona DOCG.

Azienda Agricola Alberto Quaccharini s.a.s.

62020 Serrapetrona (MC) - via Colli 12

tel +39 0733 90818 fax +39 0733 90818

www.quaccharini.it

info@quaccharini.it



Az Agr Alberto Quaccharini





Antica Gastronomia

La storia di Antica Gastronomia inizia negli anni '60, per rendere omaggio alla tradizione contadina marchigiana e alla figura di Pierino Andreozzi, per poi crescere ed evolversi attraverso 50 anni di esperienza di una famiglia che ha fatto dell'artigianato gastronomico la sua missione. Nasce così una ricca gamma di prodotti tradizionali tipici e che interpretano nello stesso tempo le nuove tendenze della tavola contemporanea, per soddisfare una clientela esigente e raffinata. Qualità, freschezza e sicurezza, ecco i principali ingredienti della sua ricercata produzione: specialità di salumeria e gastronomia, create grazie alla combinazione di tecnologie avanzate e antiche lavorazioni artigianali. Nel suo stabilimento nel cuore delle Marche, terra delle armonie, tra i più all'avanguardia del Centro Italia, Antica Gastronomia realizza l'intero ciclo di produzione e, grazie all'efficiente e capillare distribuzione, i suoi prodotti arrivano freschi e puntuali sugli scaffali dei negozi specializzati e nella G.D.O in tutta Italia.

Collabora
con UNICAM
per lo studio
e lo sviluppo
di nuovi
prodotti

Le linee di prodotto

Gastronomia delle Marche. Dal vecchio libro di ricette della 'vergara', un invitante menu completo, dai primi piatti alle carni al pesce, e ancora contorni, salse e ragù e l'immane frittura.

Saporito. Una ricca ed esclusiva parata di specialità di salumeria tipica marchigiana, dal popolare ciauscolo al salame IGP alla caratteristica coppa di testa, con tutta la genuinità della nostra terra e la ricercata lavorazione artigianale che reinventa la tradizione.

Olive da tavola Piantone Mogliano. Antica Gastronomia reinterpreta innovativamente lo storico 'Piantone Mogliano', tipica cultivar marchigiana, dedicandosi non alla tipica produzione di olio bensì all'oliva, protagonista in tutta la sua naturale fragranza, di una nuova linea di prodotti da tavola.

Porchetta di Casa Andreozzi. Prodotto di punta, capolavoro di tecnica gastronomica, unico nei sapori e negli aromi, grazie all'inconfondibile anima di finocchio selvatico e alla bontà delle carni di suino; proposta anche a base di coniglio e tacchino.

Ricette da Forno. La linea dedicata alle specialità cotte al forno, tipiche marchigiane, che evocano fragranti sapori d'altri tempi. Tante diverse proposte, salate o dolci, come la pizza con i grasselli o la cicerchiata o le ciambelline rosso piceno.

Moglianese, il Formaggio. Non può mancare la speciale linea di formaggi artigianali di qualità, con tutto il gusto della cultura popolare ed i profumi inconfondibili e tipici dei Monti Sibillini.


Antica Gastronomia S.r.l.

62010 Mogliano (MC) - via Enrico Fermi 1

tel +39 0733 557803 - fax +39 0733 557802

info@anticagastronomia.it

www.anticagastronomia.it

 AnticaGastronomia

 **antica gastronomia
delle Marche**
produzione prodotti tipici



Associazione Tipicità dei Sibillini

L'associazione 'Tipicità dei Sibillini' costituita a settembre 2011, nasce a seguito della partecipazione delle aziende agricole e non solo, facenti parte dell'associazione, alla sperimentazione del progetto 'Diffusione della coltivazione dello zafferano nel settore pedemontano e montano della Provincia di Macerata' sviluppato insieme all'Università di Camerino. Si definisce zafferano, gli stimmi raccolti ed essiccati del fiore di *Crocus sativus* L., pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle Iridaceae. La zona di produzione, di essiccamento, e di confezionamento ricade all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di Bolognola, Caldarola, Camerino, Camporotondo di Fiastrone, Castelraimondo, Castelsantangelo sul Nera, Cessapalombo, Esanatoglia, Fiastra, Fiordimonte, Fiuminata, Gagliole, Monte Cavallo, Muccia, Pievebovigliana, Pieve Torina, Pioraco, San Ginesio, Tolentino (limitatamente alle zone incluse nella Comunità Montana dei Monti Azzurri), San Saverino Marche, Sarnano, Sefro, Serrapetrona, Serravalle di Chienti, Ussita, Visso, tutti ricadenti nella provincia di Macerata. La presenza di coltivazioni di zafferano soprattutto nella zona del Ducato di Camerino ha origini medioevali, infatti si hanno tracce di scambi commerciali, in documenti risalenti la metà del XIV, a testimonianza della vocazionalità di queste zone a questa pregiata spezia.

Lo zafferano è la spezia che accomuna tutti i prodotti delle varie aziende agricole. È il caso del Formaggio allo zafferano e delle confetture. Altri prodotti sono rappresentati da legumi e cereali come: lenticchia, ceci, cicerchia, farro, orzo etc. Fra le tipicità anche salumi, carni, formaggi, marmellate e olio.

Associazione Tipicità dei Sibillini
62020 Cessapalombo (MC)
Contrada Fonte Girata 3
cell +39 340 2522383
info@giardinofarfalle.it
www.giardinofarfalle.it





Agricola Girolami Stefania e Sonia

Ai piedi della Riserva Naturale di Torricchio, circondata dalle montagne dei Monti Sibillini, situata nel comune di Pieve Torina, nasce l'azienda Girolami Stefania e Sonia che da 16 anni alleva bovini di razza marchigiana iscritti al libro genealogico e IGP strettamente a regime biologico (Linea vacca-vitello).

L'azienda alleva soprattutto vitelli da ristallo che vengono venduti all'età di 6 mesi quindi acquistati da altre aziende e portati a termine del loro ciclo di vita.

I nostri bovini trascorrono il periodo invernale in una confortevole stalla con accesso ai padoc esterni ed il periodo estivo al pascolo in montagna (stato brado).

Azienda Agricola Girolami Stefania e Sonia s.s.
62036 Pieve Torina (MC) - Loc. Torricchio
tel +39 339 3776116 +39 339 1096331
fax +39 0737 512003
girolamisonia@gmail.com
 Az. Bio Girolami Stefania e Sonia





Borgo Paglianetto

Il suggestivo territorio matelicese custodisce la storia, l'arte e la tradizione. Nel fulcro della produzione del Verdicchio, grazie alla presenza di una forte discendenza clonale, Borgo Paglianetto produce un vino dalla pregevole carica aromatica e fenolica, dovuta alla maturazione tardiva delle uve che consente un maggior accumulo, negli acini, dei sali e delle essenze che contraddistinguono queste terre.

La storia di Borgo Paglianetto ha radici lontane ...

Narra lo scrittore arciprete Camillo Acquacotta che Matelica 'dovette divenire Municipio Romano l'anno 664. in circa di Roma, e 89. prima dell'era volgare'. Fu allora che facoltosi proprietari romani acquistarono terreni nel territorio matelicese per farne 'ampie possessioni e ville deliziose'. La vite rappresenta infatti parte della cultura millenaria di Matelica. Risale già all'epoca preromana il ritrovamento di centinaia di grappoli di uva deposti come offerta funebre durante la sepoltura di un principeguerriero nella tomba di Villa Clara: una testimonianza della coltura della vite tra le più antiche finora in Italia. L'azienda Borgo Paglianetto si trova nel cuore delle Marche, nella vallata che si estende tra Fabriano e Camerino. Inserita nella zona di produzione del Verdicchio Doc di Matelica, con i suoi 25 ettari, si estende sulle colline matelicesi in una valle chiusa, la cosiddetta alta Valle dell'Esino, rappresentando l'unico caso nelle Marche per l'insolito orientamento nord-sud, fattore determinante per la creazione di quel particolare microclima che permette la coltivazione di uve di grandissima qualità. Proprio grazie a queste condizioni è possibile ottenere un vino caratterizzato da una solida struttura ma capace, al tempo stesso, di mantenere freschezza, profondità ed equilibrio. La riduzione di prodotti chimici e il basso contenuto di solfiti rappresentano un traguardo importantissimo. Le peculiarità del territorio, il clima e il lavoro dell'uomo contribuiscono fortemente a migliorare gli aspetti qualitativi dei nostri vini.

La recente scelta di passare dall'agricoltura convenzionale a quella biologica vuole dare un segnale importante ai consumatori, poiché le uve biologiche sono sinonimo di produzione molto impegnativa, oltre che di eccellente qualità.

Questo il mondo che ogni nostra bottiglia è capace di raccontare.

Soc. Agr. Borgo Paglianetto s.a.s.
62024 Matelica (MC) - Loc. Pagliano 393
tel +39 0737 85465 - fax +39 0737 85465
info@borgopaglianetto.it
www.borgopaglianetto.it



Borgo Paglianetto

BORGO
PAGLIANETTO



Caseificio Amici

Il caseificio artigianale Amici è un'azienda a conduzione familiare con un'esperienza trentennale nel campo della produzione lattiero casearia, fornendo nel corso degli anni prodotti di alta qualità e riscoprendo i sapori caratteristici dell'entroterra marchigiano, rispettando i parametri HACCP.

Il latte lavorato presso il nostro laboratorio è certificato di Alta Qualità, proveniente da allevamenti della regione Marche.

La lavorazione viene eseguita richiamando gli antichi metodi della filatura e mozzatura a mano, utilizzando fermenti lattici naturali di nostra produzione, senza coloranti nè conservanti.

Mozzarelle - Treccine - Nodini - Ciliegine - Ricotta -
Scamorze bianche e affumicate - Tomini bianchi e speziati - Caciotta

Serviamo negozi di nicchia che ci scelgono per la nostra qualità e offriamo un servizio di fornitura condominiale

Caseificio Artigianale Amici Augusto
62032 Camerino (MC) - via M. Santoni 2
62032 Camerino (MC)
tel +39 0737 637663
cell +39 339 2458291
caseificioamici@ticertifica.it





Coricelli Pietro

Pietro Coricelli SpA è un'azienda familiare che opera dal 1939 nel settore degli oli d'oliva. Oggi l'azienda è tra le più grandi aziende olearie in Europa ed esporta in oltre 110 paesi, rappresentando la cultura alimentare e il saper fare del nostro paese in tutto il Mondo. I marchi principali di oli d'oliva sono Pietro Coricelli e Cirio, la cui licenza d'uso è stata acquisita da Conserve Italia nel 2009. L'azienda ha sede a Spoleto dove ha anche il proprio stabilimento di confezionamento, l'impianto di raffinazione ed il frantoio. Impiega ca. 70 dipendenti ed ha un fatturato di ca. 140 milioni di €. Oltre agli oli d'oliva l'azienda commercializza anche oli di semi, aceti, oli aromatizzati, pasta e sughi.

I prodotti della nostra azienda sono gli oli di oliva:

D.O.P. Umbria Colli, Assisi-Spoleto, il Biologico Fruttato Bassa Acidità, il 100% Italiano, l'Extra Vergine Classico, il Delicato, la Selezione, l'Oliva Classico

Pietro Coricelli s.p.a.

06049 Spoleto (PG) - Loc. Madonna di Lugo 44

tel +39 0743 23281

fax +39 0743 232862

info@coricelli.com

www.coricelli.com



Pietro Coricelli





Corte Marchigiana

Corte Marchigiana s.r.l., con sede in Camerata Picena (AN), ha le proprie radici in una piccola Azienda familiare, radicata sul territorio e cresciuta nel tempo. L'Azienda negli anni è cresciuta e diventata una S.r.l. . I suini macellati dalla Corte Marchigiana provengono tutti da allevamenti nazionali riconosciuti dall'IPQ (Ist. Parma Qualità) per la produzione del Prosciutto DOP di Parma. Gli animali conferiti sono tutti nati ed allevati in Italia ed oltre l'80% provengono dalla regione Marche, per mezzo dell'organizzazione di produttori 'Suinmarche o.p.', alla quale tutti i soci sono affiliati. In merito a questa posizione di elemento terminale della filiera, la Corte Marchigiana può garantire al consumatore finale l'intera 'tracciabilità' del prodotto finito, sia fresco che stagionato.

Inoltre, al fine di perseguire un continuo miglioramento aziendale dal novembre 2002 ha un proprio sistema di gestione per la Qualità conforme allo standard ISO 9001:2000 riconosciuto dall'ente di certificazione RINA.

Effettua macellazione di suini, sezionamento e vendita delle carni, produzione di salsicce fresche e lavorazione di salumi, prodotti seguendo la tradizione della salumeria marchigiana tramandata dai contadini locali.

Corte Marchigiana srl Società Agricola
60020Camerata Picena (AN) - via La Croce 15
tel +39 071 744841
fax +39 071 744841
francesco.perlini@cortemarchigiana.it
www.cortemarchigiana.it

 Corte Marchigiana





Country Pig

Nel lontano 1955 Serafino Bastianelli e Annunziata Salvatelli decidono di aprire un molino con annessa vendita di mangimi per animali da cortile.

Con l'aiuto di 'sor Giuseppe Salvatelli' antico e famoso salumiere di Alteta, antico castello fermano, ebbero l'occasione di iniziare un piccolo allevamento di suini.

Ancora oggi, a distanza di 50 anni, realizzare ottimi salumi è la nostra storia, la nostra vita. Nulla ci è più gradito che la soddisfazione di chi, attraverso i nostri prodotti, assapora ancora la più antica tradizione fermana.

Dal 1988 i salumi dell'Azienda agricola Bastianelli sono lavorati con gli stessi ingredienti di un tempo, dal vino cotto all'aglio, dal mistrà alla buccia d'arancio. Ci occupiamo esclusivamente di suini, i quali vengono alimentati con cereali nobili e lasciati liberi di pascolare nei campi. Produciamo salumi di ottima qualità, privi di coloranti, destrosio, lattosio e conservanti.

L'azienda produce carni fresche di suino e insaccati di ogni genere.

Azienda Agricola Bastianelli Mauro
63833 Alteta di Montegiorgio (FM)
via San Zenone
tel +39 0734 962624
info@countrypig.it
www.countrypig.it
 Country Pig





Esseoquattro

Esseoquattro Spa, già nel nome riecheggia la forza e l'unità di una famiglia, letteralmente infatti significa Sorelle Ortolani Quattro, ovvero Silvia (Direttore Commerciale), Roberta (Responsabile Ufficio Grafico e di Produzione), Mara (Responsabile Ufficio Qualità) e Valeria (Responsabile Marketing & Comunicazione).

Si tratta di un'azienda produttrice di imballaggi ad uso alimentare Italiana, precisamente Veneta, che ha intrapreso da molti anni un percorso volto a modificare il pensiero dei consumatori riguardo all'imballaggio: da sempre guardato come mero involucro da eliminare per chi lo utilizza e un costo da ridurre per chi lo acquista, deve infatti essere oggi ritenuto importante tanto quanto il cibo che contiene. Questo perché, venendo a contatto con esso, può alterarlo piuttosto che conservarlo al meglio.

Grazie agli oltre 37anni di esperienza maturata alle spalle, può definirsi un'azienda solida, ma allo stesso, grazie al progressivo ingresso in azienda della seconda generazione, anche molto innovativa e creativa.

Esseoquattro produce imballaggi per gli alimenti freschi del banco assistito. Oltre alle linee classiche, carte accoppiate e politenate, e a quelle speciali, antigrasso e antiumido, il suo fiore all'occhiello è il salvafreschezza Ideab Brill®.

Si tratta di un prodotto unico, capace di riunire in sé i vantaggi dei vari incarti tradizionali, riuscendo così a proteggere la freschezza e il sapore dei cibi freschi e, al tempo stesso, a tutelare l'ambiente. Infatti grazie alla sua speciale composizione Ideab Brill® mantiene più a lungo tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti, ne garantisce l'igiene, grazie alla possibilità di essere facilmente termosaldato e, dopo l'uso, è sufficiente un semplice gesto per separare le sue componenti di base, carta e film, ed avviarle alla raccolta differenziata.

Grazie al VideoQR, servizio offerto dalla società partner PROMOIinVIDEO SRL, i packaging di ESSEOQUATTRO SPA sono in grado di comunicare in maniera semplice, veloce ed efficace, trasformando così il packaging in veicolo pubblicitario.

Esseoquattro S.p.a.

35010 Carmignano di Brenta (PD) - Fraz. Camazzole 1/A

tel +39 049 9430366

fax +39 049 5958930

so4@so4.it

www.esseoquattro.it

   Esseoquattro

Collabora
con UNICAM
per lo studio
e lo sviluppo
di nuovi
prodotti



ESSEOQUATTRO
L'IDEA CHE AVVOLGE
packaging con passione

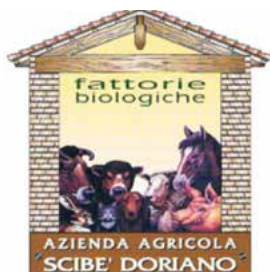


Fattorie Biologiche Scibè

La famiglia Scibè è presente sin dal 1600 nel territorio di Grottazzolina in località 'Passo di Colle' dove coltiva parte delle colline che dividono la valle del fiume Tenna da quella del torrente Ete. L'Azienda è a prevalente indirizzo zootecnico ed anche nei periodi di industrializzazione dell'agricoltura non ha mai utilizzato prodotti chimici di sintesi, né praticato colture intensive. Da sempre vengono seguiti i principi dell'agricoltura biologica nella rotazione colturale adeguandola all'alimentazione zootecnica e alla concimazione con il letame prodotto dall'allevamento aziendale. La produzione aziendale è certificata biologica sin dagli anni '80 ed attualmente è controllata dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC) con sede in Senigallia (AN). Si allevano bovini di razza prevalentemente marchigiana, ovini, caprini, suini e animali da cortile per la produzione di carne. Nelle 'Fattorie biologiche' gli animali sono allevati con il metodo 'semibrado': gli animali sono liberi di pascolare nei prati, i vitelli nascono e vivono all'aperto e vengono stabulati solo nell'ultima fase di ingrasso. Gli animali vengono nutriti esclusivamente con vegetali coltivati con il metodo biologico, senza l'impiego di concimi chimici, pesticidi e diserbanti. Dai primi anni '90 la filiera di produzione della carne biologica è completata da uno spaccio per la vendita diretta in azienda e su richiesta si effettua la distribuzione della carne certificata a domicilio (sia a privati, che a GAS, che ad enti di ristorazione).

L'azienda produce e commercializza carni fresche bovine, suine, ovine e di animali da cortile certificate biologiche, nonché salumi, cui non vengono aggiunti né conservanti, né addensanti, né antiossidanti.

Azienda Agricola Scibè Doriano
63024 Grottazzolina (AP) - via Passo di Colle 15
tel +39 0734 632619 - +39 337 333920
fax +39 0734 632619
fattoriebiologiche@libero.it
www.bioprodotti.it/fattoriebiologiche.htm
 Fattorie Biologiche Scibè





Fertitecnica Colfiorito

Il nostro impegno

Come Azienda leader nel settore dei Legumi e Cereali ci poniamo degli impegni guida per affrontare il quotidiano:

- La nostra politica è coniugare tecnologia e tradizione, i nostri obiettivi sono la qualità e la sicurezza del prodotto
- Con interventi innovativi ed una continua ricerca, dalla produzione allo sviluppo delle richieste della clientela
- Promuoviamo e sosteniamo metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, che sappiano garantire il massimo grado di sicurezza per l'uomo e la natura.
- Il nostro obiettivo è quello di fornire prestazioni utili e vantaggiose in termini economici nell'interesse dei nostri Clienti e Consumatori finali.

La massima espressione del mondo del Legumi e non solo

La nostra Azienda nasce nel 1984 ed opera nel settore della lavorazione e selezione di legumi, cereali, spezie, prodotti precotti e farine di legumi (linea dedicata) da agricoltura convenzionale, biologica e di filiera certificata.

Con la più ampia Profondità e Ampiezza degli assortimenti di Legumi, di Cereali, di Zuppe e Minestre e di Spezie per soddisfare tutte le richieste del Consumatore il quale può scegliere tra più di 50 referenze di Legumi, Cereali e varie Minestre oltre a 40 varietà di Spezie, Semi e Miscele.

Fertitecnica Colfiorito s.r.l.

06034 Foligno (PG) - via Adriatica 1

tel +39 0742 681442

fax +39 0742 680063

info@fertitecnicacolfiorito.it

www.fertitecnicacolfiorito.it



Fertitecnica Colfiorito

Collabora
con UNICAM
per lo studio
e lo sviluppo
di nuovi
prodotti





Le Sodere

Nella meravigliosa cornice delle valli dei Monti Sibillini, in un angolo di Paradiso immerso nella natura, sulla scia di un'attività di famiglia nata diverse generazioni fa, ci dedichiamo con passione e dedizione, da più di venti anni, all'agricoltura ed alla zootecnia selezionata e controllata, in tutta tradizione e pieno rispetto per la natura, portiamo i nostri prodotti totalmente biologici dai campi alle vostre tavole.

Coltiviamo direttamente in azienda foraggi, orzo, grano e favino, per l'alimentazione del nostro bestiame, ed il farro, la lenticchia, l'oliveto e gli ortaggi per la vendita diretta al pubblico e per il nostro agriturismo. Nella coltivazione facciamo molta attenzione alla scelta di sementi selezionate, e non utilizziamo affatto concimi chimici, rendendo quindi i prodotti rigorosamente biologici. La nostra attività primaria legata alla zootecnia è l'allevamento di ovini di razza Bergamasca iscritti al Libro Genealogico delle razze, certificati e selezionati uno ad uno, allevati allo stato semi-brado e con alimenti biologici di produzione propria. Alleviamo, inoltre, animali da cortile e maiali, ponendo sempre molta cura alla loro alimentazione. L'azienda dispone perfino di mattatoio e macelleria, per la macellazione del bestiame, in cui è posta particolare cura e grande attenzione nella scelta degli animali, affinché, sia garantita l'alta qualità delle carni sia per la vendita diretta che per la cucina dell'agriturismo.

I principali prodotti biologici della nostra azienda sono la lenticchia, il farro e l'olio; per quest'ultimo, oltre alla produzione di blend, poniamo attenzione nella raccolta per la produzione di monovarietali quali leccino, rosciola e soprattutto coroncina.

Fiore all'occhiello della nostra azienda è l'allevamento biologico di ovini di razza bergamasca in selezione, formato da animali da vita quindi riproduttori e agnelle da rimonta, in grado di produrre ottima carne ovina (agnello, pecora e castrato).

Altro prodotto è la marmellata fatta con diversi frutti del nostro frutteto quali mele e pere coto-gne, fichi, ciliegie, frutti di bosco come more, prugnoli, sambuco ecc; tutte le materie prime sono totalmente naturali, non vengono aggiunti conservanti o coloranti chimici, infatti, l'unico conservante che utilizziamo è lo zucchero.

Società Agricola Le Sodere s.s.
62020 Belforte del Chienti (MC) - via Sodere 2
tel +39 0733 951117
info@agriturismolesodere.it
www.agriturismolesodere.it



Agriturismo Le Sodere





Mencarelli Cocoa Passion

È un'azienda artigianale specializzata nella lavorazione e trasformazione del cioccolato. Situata a Castelplanio nel cuore della Provincia di Ancona, in un territorio dai connotati profondamente e splendidamente marchigiani, culla di una tradizione di eccellenze enogastronomiche. Rappresenta la continuazione e l'evoluzione di un'attività a gestione familiare iniziata più di 50 anni fa.

Particolare attenzione e cura è posta in tutte le fasi del processo produttivo; dalla selezione e lavorazione delle materie prime, fino al confezionamento del prodotto finito, per ottenere una gamma di articoli in grado di distinguersi per la loro qualità, per il loro packaging e per l'ottimo rapporto qualità/prezzo.

Oltre alla produzione a proprio marchio, l'azienda vanta consolidati rapporti di collaborazione con altre attività del settore enogastronomico, quali: cantine vinicole, frantoi oleari, produttori di tartufo, ed altre aziende del settore del cioccolato.

La gamma dei prodotti realizzati è molto ampia: praline, tavolette, napolitains, dragee, uova di Pasqua, torroni nocciolati, soggetti di cioccolato, dolci della tradizione.

Mencarelli Paolo

60031 Castelplanio (AN) - via Roma 57

tel +39 0731 812124

fax +39 0731 812124

paolo@mencarelli.info

www.mencarelli.info

 Mencarelli - Cocoa Passion


MENCARELLI
COCOA PASSION



Olivieri Salumi

L'azienda Olivieri Salumi nasce da un'esperienza di oltre 50 anni nel settore della produzione di salumi tipici umbri. In linea con le moderne tecnologie di produzione, conserva comunque l'originario stampo artigianale a garanzia dell'alta qualità e genuinità dei suoi prodotti.

Nata come una piccola bottega del centro storico folignate, l'azienda riesce oggi a soddisfare ogni tipo di esigenza, dal grossista al piccolo consumatore buongustaio.

Qualità elevatissima, carni rigorosamente italiane, freschezza e lunga stagionatura del prodotto, accurata selezione delle migliori materie prime sono le caratteristiche principali che contraddistinguono il nostro marchio.

Il connubio tra la cura artigianale e l'uso di moderni macchinari, è l'artefice di un mix perfetto tra antica norcineria e innovazione tecnologica, tutto ciò per servire sulla vostra tavola il meglio della tradizione e la sicurezza di un alimento sano.

La nostra produzione si basa esclusivamente sulla lavorazione di carni suine italiane rigorosamente selezionate. Una particolare attenzione viene dedicata ai lunghi tempi di stagionatura e all'utilizzo di materie prime di alta qualità. I nostri prodotti sono salami tradizionali, salami speciali, salsicce, pancette e guanciali, capocolli e lonze, prosciutti e specialità varie.

Olivieri Salumi di Paris Sante e Andrea & C. s.n.c.
06034 Foligno (PG) - via F. Fedeli 16 - loc. la Paciana
tel +39 0742 321540
fax +39 0742 322180
info@olivierisalumi.com
www.olivierisalumi.com

 Olivieri Salumi





Pasta di Camerino

La nostra pasta nasce a Camerino, nel cuore delle colline Marchigiane, e manteniamo l'antica tradizione di queste zone: utilizziamo tecniche moderne in combinazione con metodi artigianali, per realizzare un prodotto unico e squisito. La Pasta di Camerino nasce dalla scelta accurata degli ingredienti più semplici e genuini: le uova fresche di categoria A e la semola di prima estrazione. Ma è la nostra lavorazione che ne fa un prodotto inimitabile: garantiamo una essiccazione a bassa temperatura ed il 33% di uova in ogni impasto, oltre alla trafilatura al bronzo, indispensabile per una sfoglia porosa e ricca, che si sposa con ogni tipo di sugo e fa di ogni primo piatto un vero capolavoro.

Collabora
con UNICAM
per lo studio
e lo sviluppo
di nuovi
prodotti

La Pasta di Camerino fornisce una ricchissima varietà di formati per soddisfare tutti i gusti. La nostra azienda segue tre linee di produzione: pasta lunga all'uovo, pasta corta all'uovo e di semola e pasta per minestre. La pasta lunga all'uovo è un vero classico, pertanto la scelta tra i vari formati è molto ampia: tagliolini, taglierini, chitarrine, chitarrine al peperoncino, tonnarelli, rustiche, tagliatelle, paglia e fieno, fettuccine, reginelle, pappardelle, gran pappardelle.

La pasta corta all'uovo, molto amata dai bambini, trova espressione nei formati più diversi: garganelli, farfalle, maltagliati, garganelli mignon, gramigna, paesane, lasagne e malfatti. La pasta corta di semola invece riscuote grande successo grazie alla produzione di: orecchiette, casarecci e strozzapreti.

La minestra, da sempre il classico piatto popolare, è rappresentata da: filini, farfalline, funghetti, grattini, grattoni e la linea dei quadrucci.

Entroterra Società Cooperativa
62032 Camerino (MC) - Loc. Torre deò Parco
tel +39 0737 640498
fax +39 0737 640719
lapastadicamerino@virgilio.it
qualita.pastacamerino@gmail.com
www.lapastadicamerino.it
 La Pasta di Camerino





SABELLI

La Sabelli opera nel settore lattiero - caseario dal **1921** con serietà e passione per l'arte e la tradizione casearia. In oltre 90 anni di attività ha scritto pagine importanti nella storia delle industrie lattiero-casearie italiane conquistando una crescente quota del mercato nazionale e raggiungendo i principali competitors. Già nel 1930 Archimede Sabelli, il fondatore dell'Azienda Sabelli SpA, collaborava con il padre alla gestione di una piccolissima attività casearia, avviata nel 1921, finché intorno al 1950 scelse di trasferirsi dal Molise nelle Marche, per proseguire l'arte di lavorazione del latte.


Originariamente si trattava di un'attività a conduzione familiare, che negli anni '50 iniziò a sviluppare la sua attività nella zona di Fermo, per poi insediarsi nel 1965 ad Ascoli Piceno. Dopo aver occupato diverse sedi, nel 1977 l'attività viene trasferita nella zona industriale di Marino del Tronto, dove si è sviluppato l'attuale stabilimento.

Oggi l'azienda è una **Società per Azioni** guidata da tre generazioni della famiglia Sabelli che si fonda ancora su valori umani e sulla qualità artigianale dei prodotti, riuscendo al tempo stesso ad anticipare le dinamiche competitive grazie alle continue **innovazioni tecnologiche** di prodotto e di processo. In azienda sono oggi impegnati il fondatore, Archimede Sabelli, le figlie Maria Grazia Sabelli e Gioconda Domenica Sabelli amministratori della Sabelli SpA, i generi Ermanno Galeati responsabile commerciale e Marcello Mariani responsabile di produzione, ed i nipoti Francesca Mariani responsabile del laboratorio analisi, Angelo Davide Galeati e Simone Marini amministratori delegati. Ha raggiunto un fatturato di circa 70 milioni di € annui, offre lavoro a più di 120 dipendenti, tra operai ed impiegati, mentre oltre 150 sono le persone impegnate nel Gruppo Distributivo che fa capo alla Sabelli Distribuzione S.r.l., società anch'essa fondata da Archimede Sabelli nel 1985 che permette una capillare copertura distributiva su tutto il territorio nazionale.

Massima attenzione è ancora riservata alla selezione della **materia prima**: il latte raccolto proviene da oltre 250 produttori di latte / aziende agricole situati nella zona di produzione e nel Parco Nazionale del Gran Sasso; viene lavorato entro 24 ore a garanzia della qualità e freschezza del prodotto. Al fine di ampliare la gamma prodotti, di recente sono stati realizzati acquisizioni e investimenti in produzione di tipicità casearie locali.

Ad oggi il brand Sabelli è inserito in tutti gli assortimenti delle più importanti catene di distribuzione alimentare italiane. L'azienda offre una gamma di prodotti completa e costantemente arricchita da nuove specialità, formati e pack innovativi: Mozzarelle, Ricotte, Burrate, Stracciatella, Farciti di Mozzarella, Caciotte, Scamorze e Provole, dedicati sia al banco Gastronomia che al reparto del Libero Servizio. L'offerta si completa con una linea di prodotti specifica per i professionisti della ristorazione e del catering.

Oltre alla produzione a marchio Sabelli, vengono realizzati prodotti **Private Label** per importanti insegne della G.D.O. (Pam, Conad, Gabrielli, Billa, Auchan, Coop e Spar Austria).

Sabelli S.p.a.
63100 Ascoli Piceno - Sede Zona Ind.le Basso Marino
tel +39 0736 30671
fax +39 0736 227077
info@sabelli.it
www.sabelli.it
 SABELLI SPA





SA.MO.

A Matelica opera da 30 anni il salumificio SA. MO., espressione della tradizione della zona, realizza salumi senza glutine da suini di allevamenti nazionali.

L'attività viene a tutt'oggi svolta presso lo stabile sito in Località Terricoli in Matelica, dove viene effettuata la preparazione delle carni, la lavorazione e l'insaccatura nonché la stagionatura in apposite stanze automatizzate.

La produzione viene costantemente seguita da personale specializzato seguendo alla lettera i vari disciplinari al fine di ottenere un prodotto altamente qualificato con un qualità superiore.

La commercializzazione dei nostri prodotti è indirizzata verso diversi settori:

- grande distribuzione (Coop Adriatica, Auchan, La Rinascente, Magazzini Gabrielli, ecc);
- ingrossi alimentari;
- dettaglianti come macellerie, norcinerie e ristorazione;
- vendita al dettaglio presso lo stabilimento.

L'azienda negli anni ha sempre riscosso notevole apprezzamento per quanto riguarda la bontà del prodotto e la serietà commerciale, tali condizioni hanno permesso l'affermazione del nostro marchio a livello regionale ottenendo anche numerosi riconoscimenti.

Tra i suoi prodotti spicca il Ciauscolo, di recente fregiatosi dell'etichetta IGP.

Caratteristico delle Marche, preparato con sole carni di suino ha l'impasto morbido e gustoso. Il suo tipico sapore deriva dalla leggera affumicatura per combustione lenta, con piante aromatiche dell'Appennino. La stagionatura avviene in ambienti collinari, freschi e areati.

Altri prodotti del salumificio SA. MO. sono: il salame Fabriano, all'Abruzzese, le salsicce e la Porchetta. Il Fabriano è preparato con le carni di suino più tenere e magre, con l'aggiunta di lardelli di prosciutto. Quindi si aggiungono sale, pepe e aromi naturali prima di passare a un'appropriata stagionatura. Il Tipo Abruzzese, invece, è realizzato solo con le migliori carni di suino, ricavate dai tagli più pregiati, teneri e magri. Anche in questo caso segue la sapiente aggiunta di aromi naturali, sale, pepe e la lunga stagionatura. Chi è alla ricerca di sapori più particolari, magari abbinati a un buon pane Casereccio, troverà nelle salsicce di carne o di fegato il prodotto ideale. Eccellenti sia cotte che crude sono ottime da spalmare. Gustosissima è anche la Porchetta: tipico prodotto della tradizione gastronomica marchigiana, dal gusto unico e inconfondibile.

Salumificio Montano di Matelica SA.MO. s.r.l.

62024 Matelica (MC) - Loc. Terricoli

tel +39 0737 787360 - fax +39 0737 787349

info@sa-mo.it

www.sa-mo.it

p.i. 01171200429

www.sa-mo.it





Salumi Monterotti

LA STORIA

Il salumificio Monterotti è specializzato da anni nella produzione di salumi derivanti dai suini allevati nelle nostre incontaminate terre dell'entroterra marchigiano, tutti caratterizzati da un'ottima qualità. Produciamo fin dagli albori della nostra attività, più di quaranta anni fa, prosciutti, salami, salumi di cinghiale, porchetta, lonza, ciauscolo igp ed altri insaccati tanto eccellenti da aver trasformato il nome del salumificio in sinonimo di garanzia di qualità e professionalità stagionatura perfetta. Utilizzando esclusivamente la stagionatura naturale, tutti i prodotti marchiati Monterotti risultano maturati seguendo rigidamente i tempi dettati dalla natura che conferisce ad essi i sapori che la tecnologia non potrà mai avvicinare.

La tradizionale porchetta viene preparata con ingredienti equilibrati e gustosi, dopodiché è cotta lentamente nel vecchio forno a legna per ottenere un prodotto fragrante e con pochi grassi, così come avviene nella produzione di tutti gli altri nostri insaccati: gustosi sì, ma sempre con un occhio di riguardo alla salute in modo tale da potersi permettere questi sfizi golosi quotidianamente.

LA PRODUZIONE

Da quarant'anni i salumi Monterotti vengono realizzati nel rispetto dei massimi standard di produzione artigianale e delle più ferree normative igienico-sanitarie.

I suini direttamente selezionati dal titolare Fabrizio Monterotti provengono da allevamenti delle provincie di Macerata, Ascoli Piceno e Fermo.

La loro macellazione e lavorazione è ancora tutta nelle mani sapienti delle nostre maestranze e la gestione appassionata che le coordina ha da sempre l'obiettivo di offrire alla propria clientela prodotti che esaltino il vero sapore e genuinità della tradizione.

Ogni lotto di produzione viene fatto analizzare dagli enti accreditati che ne accertano la salubrità.

LA STAGIONATURA NATURALE

La stagionatura naturale è una delle fasi fondamentali per ottenere un prodotto eccellente e genuino. Utilizziamo esclusivamente procedure semplici e artigianali, con l'ausilio del caminetto classico alimentato con legna di essenze di bosco dei Sibillini, che selezioniamo con estrema cura e di cui seguiamo direttamente l'essiccazione in ambienti asciutti e privi di muffe e odori estranei.

Otteniamo così un legno perfetto per il focolare, per una stagionatura lenta e ricca di profumi e dal retrogusto specifico, perfezionato anche dallo stoccaggio finale in locali arieggiati.

I nostri prodotti vengono venduti solo quando la stagionatura è completa: non prima.

Salumi Monterotti s.r.l.

62028 Sarnano (MC) - C.da Cardagnano 302

tel +39 0733 657513

fax +39 0733 657513

info@salumimonterotti.it

www.salumimonterotti.it



Salumi Monterotti





Sgattoni surgelati

La grinta, la determinazione, la voglia di misurarci sempre con nuove sfide che i mercati costantemente propongono nella esasperata ricerca di novità gastronomiche, finalizzate alla conquista di nuovi spazi di vendita, fanno di noi un'azienda leader nel settore 'trasformazione e surgelazione dei prodotti ittici'. Un rapporto pionieristico con il mare e i suoi derivati, risalenti ai primi del 1968, ci ha permesso di acquisire un bagaglio d'esperienza tale da farci operare sempre con successo nella difficile ricerca e scelta delle materie prime.

Lo stabilimento, di circa 2500 mq, è ubicato lungo la Strada provinciale Lungoalbula per Offida al Km 5,500, nei pressi di San Benedetto del Tronto (AP). Più precisamente, si trova nel comune di Aquaviva Picena, Zona Industriale Fortemartora, nella quale abbiamo creato un ambiente pulito, immerso nel verde. Esternamente, è presente un impianto di depurazione nel quale confluiscono e vengono trattate le acque reflue provenienti dalla produzione

La Sgattoni surgelati vanta una grandissima esperienza nella produzione e confezionamento di prodotti ittici e agro-ittici surgelati. Le nostre ricette innovative sono fatte di condimenti per pasta o riso pronti in alcuni minuti, senza aggiunta alcuna e di secondi da spadellare in 15 minuti o pronti per il forno abbinati a contorni di mare e ortaggi.

Sgattoni Surgelati s.r.l.

63075 Acquaviva Picena (AP) - via G. Matteotti 8

tel +39 0735 764923

fax +39 0735 765015

luigi.sgattoni@sgattonisurgelati.com

commerciale@sgattonisurgelati.com

www.sgattonisurgelati.com

 Sgattoni Surgelati





Synbiofood

Synbiofood nasce dal desiderio di contribuire in maniera attiva al benessere dell'individuo. Il nostro obiettivo è dare un forte e deciso contributo alla cultura alimentare di milioni di persone, nella costante ricerca di una migliore qualità della vita. Fondata nel 2013 da due imprenditori, Andrea Cresci e Simone Biagioni in partnership con Synbiotec, Spin Off dell'Università di Camerino, Synbiofood ottiene subito lo status di Start Up innovativa grazie ai contenuti del modello di business ed all'altissimo profilo dei suoi obiettivi. L'idea fortemente innovativa è resa oggi concreta grazie al contributo scientifico fornito dalla Synbiotec - Spin Off dell'Università di Camerino (UNICAM) e 'hub' di ricerca e sperimentazione specializzato nello sviluppo e applicazione di probiotici in campo alimentare e da un team di esperti che da più di vent'anni sono specializzati nella selezione di prodotti italiani dell'eccellenza del gusto e del 'buono' nel segmento food & beverage.

I prodotti dell'azienda sono costituiti da succhi e centrifugati, latte e yogurt, confetture, frutta secca.

Synbiofood s.r.l. - Missione Benessere

62012 Civitanova Marche (MC)

via Cecchetti, 50

tel +39 0733 1833432

civitanova@synbiofood.com

www.synbiofood.com

 Synbiofood

 **synbiofood**
missione benessere

probiotici & Salute



Synbiotec

La Synbiotec è una società a responsabilità limitata, spin-off dell'Università degli Studi di Camerino (UNICAM), specializzata nella ricerca e sviluppo di probiotici per applicazioni in nutrizione umana ed animale.

Come esperta nello sviluppo di microrganismi vivi, la società ha implementato una varietà di programmi di ricerca finalizzati a comprendere meglio le proprietà, i meccanismi e gli effetti della sua linea di probiotici nella salute umana ed animale.

Con oltre 30 anni di esperienza di ricerca la Synbiotec è in grado di fornire probiotici di alta qualità con ben documentati effetti benefici sulla salute.

Synbiotec è un leader nello sviluppo e nella ricerca di microrganismi probiotici utilizzati sia negli alimenti funzionali che come nutraceutici. In termini di prodotto, l'azienda offre un ampio portfolio di principi attivi probiotici a concentrazioni standard, supportati dalla caratterizzazione dei ceppi e da studi clinici. Inoltre, accanto alla produzione e commercializzazione di colture probiotiche liofilizzate, particolare attenzione viene rivolta alla progettazione di formulati probiotici/simbiotici e realizzazione di prodotti finiti la cui efficacia sia garantita fino a scadenza della shelf-life.

I prodotti dell'azienda sono rappresentati da Flyer synbio, synbioduo, synbiocioc e synbiotravel.

Synbiotec s.r.l.


62032 Camerino (MC) - via Gentile III da Varano snc

tel +39 0737 402475

fax +39 0737 402480

synbiotec@unicam.it

www.synbiotec.com

 Synbiotec





Varnelli

VARNELLI: una Famiglia, un'Impresa, un Prodotto.

La Distilleria Varnelli S.p.A. è un'impresa familiare fondata nel 1868 grazie all'esperienza erboristica di Girolamo Varnelli e da allora produce pregiati liquori nella Regione Marche, nel pregevole entroterra maceratese alle pendici dei Monti Sibillini.

Nel corso di quasi 150 anni, sono rimasti immutati gli originali metodi di lavorazione artigianale e le segrete ricette tramandate attraverso quattro generazioni, puntando a garantire l'alto standard qualitativo che i consumatori riconoscono da sempre ai prodotti Varnelli.

Accanto allo scrupoloso rispetto delle tradizioni, costanti investimenti in innovazione ed una attenta gestione manageriale completano l'equilibrato connubio che caratterizza la Distilleria Varnelli, divenuta nel tempo una strutturata ed efficiente realtà industriale che si colloca con successo fra i protagonisti dell'arte liquoristica italiana apprezzata nel mondo.

Qualità, cultura, responsabilità sociale, forte legame identitario con il territorio e dinamico approccio al mercato: questi i punti di riferimento a cui l'azienda spontaneamente ispira il proprio agire quotidiano sin dalle origini.

La produzione della Distilleria Varnelli è caratterizzata dall'utilizzo di materie prime di origine vegetale (erbe, radici, cortecce, semi, spezie, frutta) e da metodi di trasformazione legati all'esperienza erboristica: infusi e distillati, decotti su fuoco a legna dolcificati con miele vergine integrale, prolungata macerazione in alcool di frutta biologica, lunghi periodi di maturazione e decantazione.

La custodia delle formule antiche e di alcune fasi della lavorazione artigianale da cui derivano le peculiarità distintive di ciascun prodotto sono ad esclusiva cura della famiglia Varnelli, nel rispetto della sapienza liquoristica ereditata dagli antenati e sempre coltivata arricchendola di nuovi contenuti.

Sul piano della commercializzazione, l'azienda rivolge particolare attenzione al mercato nazionale intendendo garantire una distribuzione dei prodotti coerente con la fama del marchio; nel contempo si esprime una crescente apertura ai mercati internazionali, fra i quali quelli del Nord America (Stati Uniti e Canada), in cui autorevoli professionisti ed influenti opinion makers unanimemente pongono i prodotti Varnelli al livello Premium delle distinte categorie.

La promozione del marchio, lanciato con approccio innovativo da Girolamo Varnelli Jr e costantemente supportato attraverso iniziative mirate, ha accompagnato la crescente notorietà di quello che sarebbe divenuto il prodotto brand dell'azienda: il 'Varnelli' anice secco speciale 46°, unico ed inimitabile, versatile e sorprendente, premiato già nel 1951 come 'miglior prodotto del genere'.

Fra i prodotti classici di cui si compone la gamma:

- Amaro Sibilla 34°, primo prodotto nel 1868, ideato come antimalarico ed antifebbrile, premiato nel 1909 con la Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale d'igiene a Torino
- Amaro di Erbe Tonic-Digestive 21° (Amaro dell'Erborista per l'export, considerato the ultimate amaro, the epitome of amari da esperti assaggiatori statunitensi)
- Caffè Moka 30° ovvero 'quando l'espresso diventa liquore'
- Persico 32° (Riserva), liquore 'da meditazione' a base di pesche

Distilleria Varnelli S.p.a.
62035 Pievebovigliana (MC) - via Girolamo Varnelli 10
tel +39 0737 647000
fax +39 0737 647107
varnelli@varnelli.it
export@varnelli.it
www.varnelli.it



Distilleria Varnelli

Collabora
con UNICAM
per lo studio
e lo sviluppo
di nuovi
prodotti

VARNELLI
dal 1868



Università di Camerino

Macro Settore Ricerca e Trasferimento Tecnologico

International & Industrial Liaison Office IILO

62032 Camerino (MC)

piazza Cavour 19F

tel +39 0737 402761 402765

fax +39 0737 402846

ilo@unicam.it

Referente UNICAM

Protocollo Agroalimentare

Dott. Gianni Sagratini

Scuola di Scienze del Farmaco

e dei Prodotti della Salute

62032 Camerino (MC)

via S. Agostino 1

tel +39 0737 402238

gianni.sagratini@unicam.it

