



Venerdì 7 Agosto 2015 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito

✉ ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Truffle box, come valorizzare il tartufo fresco italiano



Giovedì 6 Agosto 2015

MERCATI & IMPRESE

Truffle box, come valorizzare il tartufo fresco italiano

Si può innovare e internazionalizzare in un **comparto maturo** come quello del tartufo, sviluppando una nuova categoria di prodotto (tartufo fresco confezionato), aprendo a nuovi canali di commercializzazione e sviluppo del territorio, valorizzando la filiera attraverso la tracciabilità del prodotto, 100% made in Italy?

La sfida è stata vinta da un giovane imprenditore aquilano, **Simone Fioravanti**, che ha sottoscritto con l'Università dell'Aquila un **contratto di licenza esclusiva per dieci anni** con diritto di acquisto per l'utilizzo di un film edibile alimentare trasparente applicato sul peridio del tartufo (cioè sulla parte esterna), in grado di mantenere inalterate le proprietà organolettiche del prodotto e la sua freschezza, triplicare (fino ad oltre i 20 giorni) la durata media del prodotto, inibire la proliferazione di muffe tipiche del tartufo fresco.

Le fasi di sperimentazione sono state cofinanziate dal Polo di Innovazione AGIRE Scarl, che ha organizzato per la giornata odierna il seminario dal titolo **"La valorizzazione del tartufo fresco attraverso l'innovazione: il caso Truffle box"** e che vedrà gli interventi, dopo i saluti dell'**A.D. Donatantonio De Falcis**, dell'imprenditore **Simone Fioravanti** che illustrerà il piano di sviluppo dell'impresa **Glocal Foods** e del **Truffle Box: Enrico Stagnini** - Consulente per le scienze ingegneristiche, naturali e ambientali e **Giovanni Pacioni** - Professore Università degli studi de l'Aquila.

I prodotti sono già distribuiti in Italia, in alcune tra le più qualificate catene distributive e sono in fase di lancio internazionale, mantenendo salde le radici e guardando ai mercati Europei, Statunitensi, Asiatici e del Medio Oriente con l'obiettivo di portare sulle tavole internazionali il tartufo fresco italiano, con un sistema di tracciabilità attraverso il **Qr Code** collegato direttamente al sito Web dell'azienda, in cui il consumatore potrà seguire tutto il percorso dalla raccolta alla lavorazione e commercializzazione del prodotto.

Secondo **Simone Fioravanti**, la mission aziendale è "sviluppare una filiera produttivo-commerciale innovativa ed efficace legata al mondo del tartufo fresco e trasformato e alle principali eccellenze italiane per la valorizzazione dei territori e di potenziali sviluppi commerciali, coniugando tradizione e innovazione, rigorosamente al 100% made in Italy, una realtà innovativa con forti radici territoriali sviluppate dall'azienda storica di famiglia, il Gruppo Fioravanti, fondato nel 1917, socio del Gruppo V&Gé".

Il truffle box® rappresenta la sintesi perfetta tra **l'innovazione tecnologica e l'innovazione di packaging** (scigno in PVC trasparente), in assoluto la novità più rilevante del segmento che offre molteplici vantaggi per tutti gli attori della filiera (distributore-dettagliante e consumatore finale).

[Clicca qui](#) per scaricare il Company Profile di Glocal Foods

Fonte: Ufficio Stampa Glocal Foods

Leggi altri articoli su:

Tartufo
Innovazione
Tecnologia

