

INNOVAZIONE DI SUCCESSO

È sempre più vicino l'appuntamento con il Salon International de l'Alimentation di Parigi, la grande kermesse internazionale dedicata ai prodotti e ai protagonisti dell'industria alimentare mondiale, in programma dal 17 al 21 ottobre 2010 al quartiere espositivo di Paris-Nord Villepinte. È invece ormai giunta al momento-clou – la riunione della giuria ha luogo il 10 e l'11 maggio a Parigi – l'edizione 2010 del Sial d'Or, il riconoscimento che, ogni due anni, premia

SIAL D'OR 2010

Ecco i prodotti italiani in lizza per conquistare gli ambiti riconoscimenti assegnati dal Sial di Parigi

l'innovazione di successo nel mondo. Il "meccanismo" del Sial d'Or prevede che i premi siano assegnati da una giuria internazionale che

quest'anno coinvolge ben 30 Paesi, ognuno rappresentato da un giornalista di una testata partner: *Largo Consumo* per l'Italia. La new entry

di quest'ultima edizione è la Gran Bretagna, che viene rappresentata da *The Grocer*.

Ogni rivista si incarica di selezionare – nel mercato del proprio Paese – un prodotto per ciascuna delle nove categorie in cui il Sial d'Or suddivide l'universo del food&beverage: a quelle classiche – prodotti grocery dolci e salati, prodotti freschi dairy e non dairy, surgelati dolci e salati, bevande alcoliche e non alcoliche – per la seconda volta si affianca il vino, a sottolineare la costante crescita di una

Categoria **GROCERY DOLCE**
Prodotto **PASSIONE IN CUCINA DI ZEFIRO**
Azienda **ERIDANIA SADAM**

Passione in Cucina di Zefiro è una gamma di prodotti altamente specializzati – Zefiro Extrafine, Velo, Velo Vanigliato e Granella – creata per aiutare i consumatori a preparare e decorare dolci e dessert.



Categoria **GROCERY SALATO**
Prodotto **SAPORI DAL MONDO**
Azienda **CANNAMELA**

Sapori dal Mondo è una linea unica e innovativa pensata come un "giro del mondo sensoriale" attraverso sei specialità etniche rappresentative della tradizione di Maghreb, Marocco, Medio Oriente, Messico, India e Giappone.



Categoria **FRESCO DAIRY**
Prodotto **IL FRULLATO FRESCO DI FRUTTA DIMMIDISI**
Azienda **LA LINEA VERDE**

Una gamma di frullati preparati solo con frutta fresca, attentamente selezionata, frullata e spremuta, senza acqua, zuccheri, coloranti, conservanti e aromi aggiunti. Cinque le referenze: Arancia e Carota, Pera e Amarena, Frutti di Bosco, Fragola e Banana, Tropicale.



Categoria **FRESCO NON DAIRY**
Prodotto **LE LEGGIADRE**
Azienda **FILENI**

La linea "Le Leggiadre" è una novità assoluta: si tratta delle prime cotolette create attraverso il nuovo processo produttivo "No Fry", che non fa uso di oli fritti. La gamma comprende: Leggiadre, Leggiadre con Spinaci e Leggiadre Prosciutto e Formaggio.



Categoria **SURGELATI DOLCI**
Prodotto **GELATO CONO YOSOI CON FERMENTI VIVI**
Azienda **VALSOIA**

Si tratta di uno squisito gelato vegetale, con ricca variegatura amarina, preparato con Soyadrink Valsoia, che offre tutte le proprietà nutrizionali e salutistiche della soia. Inoltre, contiene Yosoi Valsoia, ricco di fermenti vivi.



Categoria **SURGELATI SALATI**
Prodotto **PIZZE LE FIRME DEL GUSTO**
Azienda **RONCADIN**

Si tratta di una linea premium di pizze surgelate, prodotte in Italia con un processo brevettato e cotte in forno a legna, con ingredienti firmati da quattro tra i migliori marchi della nostra gastronomia: Auricchio, Beretta, Nostromo e Wüber.





categoria sempre più importante anche per la gdo.

Le regole per l'edizione 2010

Al Sial d'Or 2010 parteciperanno prodotti lanciati nel trade moderno dopo ottobre 2008, contraddistinti da un contenuto di innovazione al momento del lancio e accompagnati da un concreto successo commerciale. Come sempre, saranno assegnate due tipologie di premi: i Sial d'Or Categoria al prodotto che avrà conseguito

70 av. du Général de Grulle
92058 Paris la Défense Cedex - France
Tel. 0033(0)149685498 - Fax. 0033(0)153309515
www.sial.fr

Il Sial d'Or è uno degli eventi più attesi del Sial di Parigi, appuntamento biennale con tutto il meglio dell'universo alimentare mondiale. I mercati, le novità, i protagonisti, le tendenze, gli scenari: il Sial offre ai professionisti del food&beverage - produttori, distributori, importatori, ecc. - un'occasione unica di incontro e confronto con l'innovazione e il business. Nel 2008, gli espositori furono 5.500 in rappresentanza di 101 Paesi e delle 22 Regioni francesi; i visitatori poco meno di 150.000 da 185 Paesi; 1.500 i giornalisti da 45 Paesi e oltre 150 i convegni, gli incontri e i workshop organizzati nei cinque giorni della manifestazione.

il punteggio più alto nell'ambito di ciascuna delle nove categorie e i Sial d'Or Paese, destinati al prodotto più votato nell'ambito di quelli in lizza

per ciascun Paese. La premiazione si terrà a Parigi durante il Sial: per l'occasione, sarà annunciato anche il Global Sial d'Or, votato tra tutti i vincitori

dei Sial d'Or Categoria già nella sessione di giuria di maggio, ma tenuto segreto fino al momento della proclamazione.

Va ricordato che nel 2008 nessun prodotto italiano è riuscito a conquistare il Sial d'Or Categoria. In compenso, ad aggiudicarsi il Sial d'Or Paese è stata Parmalat (che curiosamente aveva già vinto il medesimo riconoscimento nel 2006), con la golosa linea di yogurt Yomo Desiderio. In queste pagine, presentiamo i nove finalisti italiani dell'edizione 2010.

Categoria Prodotto Azienda
BEVANDE ALCOLICHE
MARTINI SODA
MARTINI & ROSSI

Martini Soda è un'assoluta novità nel mondo dell'aperitivo: informale e accessibile, amichevole e distintivo, con un basso livello alcolico (8°), è un perfetto mix tra l'armonia di Martini Bianco e la natura frizzante e leggera della soda.



Categoria Prodotto Azienda
BEVANDE NON ALCOLICHE
SKIPPER VITALITAS
ZUEGG

Skipper Vitalitas è una gamma di succhi di frutta "funzionali" del tutto naturali, ricchi di proprietà salutari contenute nella frutta: un alleato naturale della salute e del benessere.



Categoria Prodotto Azienda
VINO
PERCORSI D'ALTURA
CANTINA LA-VIS

Percorsi d'Altura è una selezione dei migliori vitigni trentini coltivati nelle fasce altimetriche più elevate delle aree collinari a nord di Trento: una produzione unica e inimitabile.



LE RIVISTE PARTNER DEL SIAL D'OR 2010



Argentina	<i>Actualidad en Supermercados</i>
Australia	<i>Retail World</i>
Austria	<i>Cash</i>
Belgio	<i>Gondola</i>
Brasile	<i>Superhiper Abras</i>
Canada	<i>Canadian Grocer</i>
Cile	<i>Mundo Retail</i>
Cina	<i>China Food Newspaper</i>
Danimarca	<i>Dansk Handelsblad</i>
Francia	<i>Lsa</i>
Germania	<i>Lebensmittel Praxis</i>
Giappone	<i>Shokuhin Shogyo</i>
Grecia	<i>Trofima Kai Pota</i>
India	<i>Food & Beverage</i>
Irlanda	<i>Checkout</i>
Israele	<i>Kupa Roshemet</i>
Italia	<i>Largo Consumo</i>
Norvegia	<i>Dagligvarehandelen</i>
Nuova Zelanda	<i>Fmcg</i>
Olanda	<i>Food Magazine</i>
Polonia	<i>Handel</i>
Portogallo	<i>Distribuicao Hoje</i>
Regno Unito	<i>The Grocer</i>
Repubblica Ceca	<i>Zbozi A Prodej</i>
Russia	<i>Moje Delo</i>
Spagna	<i>Distribucion Actualidad</i>
Sud Africa	<i>Supermarket & Retailer</i>
Turchia	<i>Dunya Gida</i>
Ungheria	<i>Trade Magazine</i>
Usa	<i>Supermarket News</i>