

Le conserve artigianali Offidius sul podio degli Italy food Awards

26 Febbraio 2024



L'AQUILA - Le conserve di Offidius, l'azienda aquilana specializzata in produzione artigianale di composte, confetture e paté, sul podio degli Italy food awards, che ogni anno offrono la possibilità alle aziende del settore agroalimentare italiano di farsi conoscere da acquirenti, rivenditori, giornalisti e influencer.

Dopo il Premio speciale per prodotti tipici regionali ottenuto a novembre per l'edizione 2023, Offidius si è distinta nella cerimonia di premiazione dell'evento di sabato scorso all'interno di Villa Renoir restaurant a Legnano (Milano), aggiudicandosi una Menzione speciale e un Premio speciale per l'innovazione e tradizione, entrambi per la categoria Conserve edizione 2024.

Italy food awards è un'associazione fondata dal giornalista e consulente della comunicazione **Donato Ala Giordano**, patrocinata dal Ministero delle politiche agricole e sostenuta da Crai.

Per poter partecipare occorre iscriversi indicando la categoria di appartenenza, in seguito si possono inviare dei campioni di prodotti che verranno degustati alla cieca e, infine, per ogni categoria vengono selezionati il vincitore e le Menzioni speciali. Ciascun vincitore delle 14 categorie previste ottiene così un attestato di eccellenza, il bollino di qualità e una campagna marketing per l'intero anno.

“È una grandissima soddisfazione aver concorso e vinto tra moltissime aziende nazionali più grandi di noi, in termini di anni di attività, e ancor di più aver portato il nome della nostra città ad un evento di questa portata”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Giorgio Ianni** che guida l'azienda insieme alla madre **Concettina Ciocca**. “Sebbene il nostro obiettivo non sia quello di entrare nella grande distribuzione, queste occasioni permettono comunque di far conoscere i prodotti e relazionarsi per future collaborazioni di dimensioni più giuste per noi”.

“Non era scontato ricevere questi premi, anche quello regionale, poiché sono ammessi solo se si rilevano i presupposti. Il Premio per l'innovazione e tradizione è coerente con le nostre ricette del passato e più nuove; abbiamo cercato di coniugare al meglio passato e presente ma guardando al futuro con prodotti che soddisfino i nuovi gusti delle persone. Aver riconosciuto il lavoro di qualità che svolgiamo ogni giorno ci ha riempito di orgoglio”, aggiunge Concettina Ciocca.

Al momento l'azienda a conduzione familiare sta programmando l'ampliamento della gamma dei paté per preparazioni salate, come primi piatti e crostini, e delle confetture per dolci. Tutti i prodotti della linea Offidius si possono trovare nel punto vendita annesso al laboratorio, in via Ulisse Nurzia 26 all'Aquila, oltre che in una rete di selezionati negozi, gastronomie e botteghe.



