

COPPINI ARTE OLEARIA

Una storia lunga 75 anni



26 marzo 1946: Americo Coppini e Anita Orsi aprono una nuova attività, spinti dal desiderio di riportare la cultura dell'olivo nel territorio parmense. Oggi, dopo 75 anni e un'intera famiglia dedicata a questo progetto, Coppini guarda al futuro con nuovi progetti tra cui il lancio di un nuovo olio extravergine, prodotto con olive raccolte e selezionate a mano per ottenere un prodotto eccellente dal punto di vista organolettico, sviluppato nel Frantoio pilota, come tutti gli altri oli di altissima qualità.



[READ
MORE](#)

CAMPARI

Due icone tra tradizione e innovazione



APPLETON ESTATE: novità dall'Olimpo dei distillati. Due capitoli nella storia, lunga oltre due secoli e mezzo e fatta di passione e qualità, di questo iconico brand giamaicano.
RESERVE 8 ANNI "La bellezza sfrontata che si scalda con un ingresso dolce e una scorza d'arancia che invoglia palato e cuore a scoprire di più".
BLACK RIVER CASC 15 ANNI, definito "Uno scrigno di cioccolata, meringhe, eleganza e morbidezza dei terziari."

[READ MORE](#)

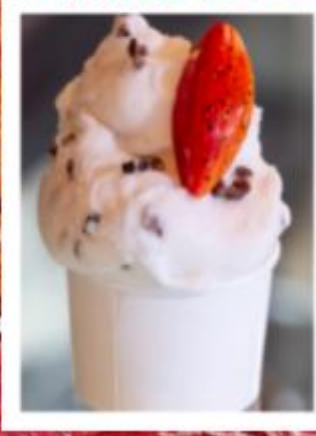


ARRIVA IL WILD TURKEY RUSSELL'S RESERVE
L'unico bourbon a portare il nome di un distillatore ancora in vita, è la celebrazione del legame che la famiglia Russell coltiva da sempre con il proprio territorio e la propria cultura. Un Kentucky Straight Bourbon Whiskey, frutto di una **selezione personale** delle migliori botti invecchiate almeno dieci anni. Il risultato è un blend small batch che mantiene il solco della produzione storica.

[READ MORE](#)

BARRY CALLEBAUT

L'altra faccia del cacao



Per secoli abbiamo utilizzato del frutto del cacao solo i semi, per creare il cioccolato; la polpa serviva essenzialmente per favorire il processo di fermentazione delle fave di cacao.

Ma la polpa di cacao è fonte di nutrienti, ha un sapore fruttato e rinfrescante, dalle note tropicali.

Per questo Barry Callebaut ha creato **CABOSSE NATURAL**, il brand con l'obiettivo di valorizzare il Frutto del Cacao nella sua interezza, utilizzando solo frutti di cacao di alta qualità provenienti da selezionate piantagioni del Sud America, per creare il primo sorbetto con vera polpa di cacao, dal gusto fresco e fruttato.

[READ MORE](#)

ILLY

Insieme a Guida Michelin a supporto delle *Stelle Verdi*



illycaffè è il primo brand a unirsi alla Guida MICHELIN per supportare in Europa e negli Stati Uniti le *Stelle Verdi* MICHELIN, l'iniziativa che premia i ristoranti impegnati in una gastronomia più sostenibile, promuovendone il network dedicato.

Presentata per la prima volta a gennaio 2020 all'evento di lancio dell'edizione francese della Guida, la Stella Verde MICHELIN è il riconoscimento più recente di MICHELIN.

"La qualità sostenibile è parte del DNA di illycaffè, che da oltre 85 anni persegue un modello di business sostenibile, con l'obiettivo di creare un futuro migliore insieme ai suoi partner e consumatori" afferma **Massimiliano Pogliani, Amministratore Delegato di illycaffè.**

[READ MORE](#)