

Caffè Morettino riceve il premio: “TuttoFood Quality Award 2015”

La storica torrefazione siciliana Caffè Morettino ha raggiunto ulteriori traguardi che la pongono all'attenzione del panorama internazionale del settore della caffetteria. Lo sono chiaro riferimento gli ultimi riconoscimenti appena acquisiti nel corso della rassegna fieristica TuttoFood-World Food Exhibition, a Rho-Fiera Milano nei giorni 3-6 maggio 2015, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare, evento parallelo all'EXPO Internazionale 2015.

Al Salone a Rho-Fiera, sono stati ben 1100 le aziende che hanno esposto. Crescita altrettanto sostenuta quella dei visitatori che assomma a un +40%, che rende la kermesse espositiva un momento qualificante per le aziende presenti.

Da ricordare la filosofia della Caffè Morettino, giunta alla quarta generazione: dopo il nonno Angelo, il papà e i fratelli Alberto, Alessandro e Arturo, ora si esprime con Andrea, figlio di quest'ultimo, che hanno voluto realizzare un vero e proprio approccio pluri sensoriale, coniando lo slogan “Morettino Coffee Experience”.

Così, essa si esprime attraverso l'esperienza, la natura, la cultura e i suoi processi di trasformazione naturali e artigianali. Proprio quest'ultimo elemento è stato quello che ha permesso di ottenere l'ambito riconoscimento “TuttoFood Quality Award 2015”, premio ricevuto direttamente dalle mani dei vertici dell'Ente fieristico meneghino dopo una dettagliata selezione dei concorrenti.

A valutare ogni aspetto aziendale è stata un'equipe di esperti che ha analizzato oggettivamente i diversi criteri. Infatti, non è sufficiente essere certificati, ma è importanti saperla adeguatamente comunicare al consumatore finale.

Morettino ha raggiunto l'ambito riconoscimento grazie alla protezione e valorizzazione del sistema integrato di certificazione sia riferito alla qualità, anche eco sostenibile, che al processo e ai prodotti (Certificato ICEA e CSQA: UNI EN ISO 9001:2008 e Ambiente UNI EN ISO 14001:2004). La qualità totale è perseguita anche attraverso la ricerca di origini selezionate e una particolare cura nella loro trasformazione, miscelazione e confezionamento.

Gianni Pistrini

