



Comunicato Stampa

TuttoFood 2026: bilancio positivo per il Consorzio Sigillo Italiano con oltre 25mila contatti allo stand dedicato al Fassone di razza Piemontese

Legnaro (PD), 19 maggio 2026 – Si chiude con un bilancio decisamente positivo la partecipazione del **Consorzio Sigillo Italiano** a **TuttoFood 2026**, la rassegna internazionale dedicata al *food & beverage* che si è svolta a Milano-Rho Fiera dall'11 al 14 maggio scorsi.

Nell'ambito del progetto **EU Beef Pure Quality**, il **Consorzio Sigillo Italiano** ha concentrato la propria presenza sulla promozione e valorizzazione della carne bovina del **Fassone di razza Piemontese SQNZ (Sistema Qualità Nazionale Zootecnia)**, eccellenza autoctona italiana e simbolo di una filiera certificata, controllata e orientata alla qualità.

Per tutta la durata della manifestazione, lo stand del **Consorzio** ha ospitato *showcooking*, degustazioni guidate, conferenze stampa, talk e tavole rotonde che hanno coinvolto cuochi, tecnici ed esperti qualificati, attirando un pubblico numeroso e interessato ai temi della qualità certificata, della tracciabilità e della sostenibilità.

“La partecipazione a TuttoFood è stata sicuramente molto positiva – sottolinea il presidente del **Consorzio Sigillo Italiano, Franco Martini** – Abbiamo incontrato molti buyer della distribuzione e registrato un interesse concreto nei confronti del nostro progetto, che ha come obiettivo principale la promozione della **carne certificata SQNZ, il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia**, riconoscibile con il logo collettivo del **Consorzio Sigillo Italiano**”.

Martini evidenzia inoltre come uno degli elementi distintivi del progetto sia la trasparenza nei confronti del consumatore: “La **GDO** che aderisce al sistema del **Consorzio Sigillo Italiano** può riportare in etichetta anche il nome dell'azienda produttrice: una scelta volontaria che valorizza il lavoro degli allevatori, rafforza la trasparenza della filiera e consolida il rapporto di fiducia con il consumatore”.

Il presidente del **Consorzio** si sofferma poi sulle peculiarità della carne di Fassone di razza Piemontese: “Noi vogliamo promuovere una razza autoctona estremamente importante per il nostro territorio nazionale, caratterizzata da una spiccata attitudine alla produzione di carne magra e dagli elevati standard qualitativi”.

Alla base del sistema **SQNZ** vi è un Disciplinare rigoroso che stabilisce controlli lungo tutta la filiera. “Il sistema è governato da regole precise – prosegue **Martini** – che prevedono l'autocontrollo del produttore, quello del Consorzio e la verifica da parte di enti certificatori indipendenti”.

Soddisfazione anche da parte del direttore del Consorzio, **Giuliano Marchesin**, che sottolinea l'efficacia della formula scelta per la manifestazione: “A TuttoFood l'unione tra divulgazione tecnica, momenti esperienziali e valorizzazione gastronomica si è dimostrata vincente –

