



Communiqué de presse

## **CIRIO DEVIENT PARTENAIRE DE L'ÉCOLE DE CUISINE ALMA**

*Bologne, 20 septembre 2021* - **Cirio** a signé un partenariat avec l'**ALMA, école internationale de cuisine italienne**, qui a choisi Cirio comme tomate officielle. L'accord a une durée de trois ans et prévoit que les produits Cirio parrainent la catégorie tomate dans les différents cours de cuisine que l'école organise en Italie et à l'étranger.

"Nous sommes très fiers d'avoir signé ce partenariat", explique Pier Paolo Rosetti, directeur général de Conserve Italia, le groupe coopératif propriétaire de la marque. "Ce qui nous unit avec ALMA, c'est une vision commune inspirée par la haute qualité, le respect des matières premières et l'exaltation de la tradition œnogastronomique italienne que le monde entier nous envie."

L'école ALMA, créée en 2004 à Colorno, au cœur de la Food Valley, est le centre de formation le plus réputé pour les futurs chefs, boulangers ou sommeliers, ainsi que pour ceux qui souhaitent gérer des restaurants ou des structures d'hébergement.

Le partenariat entre Cirio et ALMA, qui vise à affirmer la qualité de Cirio auprès des opérateurs professionnels de la haute cuisine et des chefs, sera également accompagné d'une série d'initiatives online et offline qui seront réalisées à l'étranger, dans les différents pays où l'école organise des cours à distance en synergie avec les écoles de cuisine locales.

"La collaboration avec ALMA donnera du prestige à notre marque partout où nous exportons nos tomates", commente Diego Pariotti, directeur des ventes à l'étranger de Conserve Italia.

"Il s'agit pour nous d'un partenariat prestigieux, car il s'ajoute à un parterre de collaborations précieuses dont Cirio se targue déjà, comme celles avec la **FIC, la Fédération Italienne des Chefs**, qui compte plus de 20 000 membres, et avec l'**AVPN, l'Association de la Vraie Pizza Napolitaine**, qui regroupe les pizzaiolos attachés aux recettes et aux procédures traditionnelles de la véritable pizza italienne. Aujourd'hui, la liste des partenariats s'est enrichie avec l'ALMA, ce qui nous permet d'accompagner tous les professionnels de la restauration, des cuisiniers aux pizzaiolos en passant par les chefs étoilés".

### **La tomate Cirio**

Le nom Cirio a toujours été synonyme de tomates italiennes et de qualité : avec une histoire de plus de 160 ans, c'est l'une des marques les plus anciennes et les plus célèbres de produits agroalimentaires italiens. Elle a récemment été reconnue "Marque Historique" et a été inscrite au registre des marques historiques mis en place par le Ministère du Développement Économique italien.

Rachetée en 2004 par Conserve Italia, la tomate Cirio est aujourd'hui vendue dans plus de 80 pays du monde, notamment par le biais de filiales en France, aux États-Unis et en Australie. Sur le marché européen, la marque Cirio est leader en Grande-Bretagne - où elle occupe fermement la première place parmi les marques de tomates italiennes - et en Roumanie. Depuis des années, les ventes de Cirio enregistrent des tendances de croissance à deux chiffres aux États-Unis et dans toute l'Asie du Sud-Est.

\*\*\*

Conserve Italia est un groupe coopératif basé à San Lazzaro di Savena (Bo), leader en Italie dans le secteur de la transformation alimentaire, qui associe 14 000 agriculteurs et transforme 550 000 tonnes de fruits, tomates et légumes dans 12 usines de production, dont 9 en Italie, 2 en France et une en Espagne. Le chiffre d'affaires du groupe Conserve Italia est d'environ 900 millions d'euros. Le groupe emploie plus de 3 000 personnes en Italie, y compris des travailleurs permanents et saisonniers, et possède des marques historiques de produits alimentaires italiens comme Cirio, Valfrutta, Yoga, Derby Blue et Jolly Colombani.