

Forbes

100 ECCELLENZE ITALIANE 2024

RICCARDO ILLY
PRESIDENTE POLO DEL GUSTO
ROSSANA BETTINI, ANGELO BAIGUERA,
ANNAMARIA TESTA,
TEAM INCANTALIA



So Wine So Food



- 50** Pastificio Felicetti
- 51** Pasticceria Grué
- 52** Petrone Group
- 53** Pisti
- 54** Recla
- 55** Riso Buono
- 56** Salumificio F.lli Coati
- 57** Squp
- 58** Tenute Librandi
- 59** Testa Conserve

EDITORIALE

- 7** Il trionfo (e il record) del made in Italy a tavola
- 9** Riconoscere i numerosi tesori nascosti

COVER STORY

- 10** Incantalia, l'unione fa la forza

BRAND VOICE

- 18** Food: nuove opportunità nella legge sul Made in Italy



DRINK

- 22** 52 Mule Road
- 23** Antica Distilleria Quaglia
- 24** Bepi Tosolini
- 25** Distilleria Cinque Terre



- 26** Domenis 1898
- 27** Kbirr
- 28** Major Gin
- 29** Silvio Carta
- 30** Undici Gin
- 31** Vesuvius Magma Gin



FOOD

- 34** Acetaia Giusti
- 35** Antica Macelleria Falorni
- 36** Attilio Servi
- 37** Caffè L'Antico
- 38** Campo d'Oro
- 39** Cappadonia Gelati
- 40** Casa Milo
- 41** Consorzio della Finocchiona IGP
- 42** Fiore 1827
- 43** Frantoio Sant'Agata d'Oneglia
- 44** Gruppo TATA
- 45** Limmi
- 46** Macelleria Salumeria Fracassi
- 47** Molino Pasini
- 48** Noalya Cioccolato Coltivato
- 49** Pastificio Fabbri



RESTAURANT

- 62** A Sporcacciu-a
- 63** L'Acciuga
- 64** L'Altro Cantuccio
- 65** Atto di Vito Mollica
- 66** Bulgari- Ristorante Niko Romito
- 67** La Casa degli Spiriti
- 68** Caveau Combinazioni
- 69** La Fenice Pizzeria



FOOD





Testa Conserve

Da più di 200 anni la famiglia Testa solca i mari di Sicilia con le sue barche alla ricerca del pesce azzurro e del tonno rosso. Una tradizione antica fatta di tenacia e fatica, dedizione e capacità di scrutare il futuro così come l'orizzonte, in cui esperienza e passione si trasmettono di generazione in generazione. La storia di questa famiglia ha come teatro il suggestivo porticciolo di Ognina, nel cuore di Catania, dove ancora oggi esiste via Testa, a testimoniare le profonde radici della famiglia e delle generazioni che si sono succedute, scambiandosi il testimone. Nel 2017 il ciclo si completa col lancio di Testa Conserve, che consente di lavorare su tutta la filiera, pescando e lavorando i prodotti che arrivano direttamente sulle tavole con un pescato d'eccellenza e un elegante packaging ispirato al liberty siciliano. Con particolare minuziosità, la famiglia Testa segue con cura ogni particolare, come nel caso della scelta degli oli, e in particolare dell'elio Evo Igp che - data la qualità - oltre a far da liquido 'di governo' può essere utilizzato come condimento tout court.

Il Tonno Rosso Sott'olio d'oliva Evo IGP Sicilia rappresenta il km 0 del mare. Ogni esemplare, selezionato con cura, proviene da quote sostenibili come da regolamento europeo, e viene pescato direttamente dalle barche della famiglia Testa. Lavorato secondo il artigianale che rispetta pienamente la tradizione della cucina siciliana, una volta cotto a vapore il tonno viene trattato manualmente e immerso in olio extravergine di oliva biologico risultando delicato e morbido al palato.



il punto forte

IN PRIMO PIANO

Giuseppe Andrea Testa, socio aziendale insieme ai cugini Nino e Tuccio - quest'ultimo entrato in azienda solo in un secondo momento - è il responsabile marketing dell'unica azienda ad avere a disposizione sia la fabbrica che le navi. Con lo sguardo fisso sul futuro, Giuseppe e soci stanno investendo ancor di più sulla tracciabilità senza mai dimenticare il territorio in cui sono nati dove intendono rimanere, impiegando sempre più risorse in Sicilia.

contatti

Sede: Via Testa 23,
95126 Catania (CT)
Telefono: 3475792770
Email: info@testaconserve.it
Sito: www.testaconserve.it