

## LA PIZZA CON GRANO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

### LE STAGIONI D'ITALIA

### ELETTO PRODOTTO DELL'ANNO 2023

Jolanda di Savoia, 21 marzo 2023 – **La Pizza con grano Senatore varietà cappelli della linea *frozen* de Le Stagioni d'Italia, brand del Gruppo B.F. S.p.A, il più importante gruppo agroindustriale italiano, leader nella produzione di filiere alimentari 100% italiane dal seme alla tavola e holding della più grande azienda agricola italiana (con oltre 10.000 ettari di SAU nazionale) Bonifiche Ferraresi, si è aggiudicata il premio Eletto Prodotto dell'Anno 2023 nella categoria di riferimento Pizze Surgelate.**

Il Premio ELETTO PRODOTTO DELL'ANNO - [www.prodottodellanno.it](http://www.prodottodellanno.it) - è basato sulla più importante ricerca di mercato sull'innovazione in Italia, coinvolge più di 12.000 consumatori ed è svolta dall'istituto di ricerca CIRCANA su una selezione di prodotti venduti in Italia.

Il concorso valuta e valorizza i prodotti più innovativi, basandosi su due criteri: INNOVAZIONE (all'interno della categoria di riferimento viene valutato il prodotto più innovativo) e SODDISFAZIONE (a livello gustativo, in sostanza un prodotto buono, che stimola il riacquisto).

**Protagoniste di questo riconoscimento sono le nostre Pizze Surgelate con Antico Grano 100% Italiano Senatore varietà Cappelli**, conosciuto nel secolo scorso come il Re dei grani italiani, dalle proprietà organolettiche e nutrizionali distintive, comprovate anche da studi scientifici ([link](#)).

La filiera del nostro grano Cappelli è gestita internamente dall'azienda sin dal seme, italiano, certificato e garantito in purezza; passa dai campi di proprietà del Gruppo, in cui viene coltivato con agricoltura di precisione, risparmiando risorse naturali e riducendo l'impatto della CO2; giunge ai mulini dell'azienda, di cui uno con macina a pietra, dove viene trasformato in semola.

Gli impasti seguono una lievitazione di 24 ore, lenta e naturale. La mozzarella in perle si fonde con il fragrante impasto e con il gusto del pomodoro 100% italiano, raccolto e lavorato freschissimo. Infine, la cottura è su pietra e in forno a legna, per delle pizze uniche, pronte da gustare o da condire a piacere.

Le Stagioni d'Italia è sugli scaffali della GDO con una ricca offerta di prodotti tra cui Pasta, Riso, tisane, derivati del Pomodoro e tanti altri prodotti alimentari. Scopri le nostre Pizze premiate, sulla pagina dedicata del nostro [sito](#).

**Per ulteriori informazioni: Gruppo BF Spa:**

Ad Hoc Communication Advisors

Mario Pellegatta (mario.pellegatta@ahca.it)

Ivan Barbieri (+39 335.1415581; ivan.barbieri@ahca.it)

Sara Mastrorocco (+ 39 335 141 5590; sara.mastrorocco@ahca.it)