

Alici & Co.

Intervista/Interview

Umberto Bancale, Maestro salatore.
Umberto Bancale, Master salter.

Luoghi/Places

Abbazia di San Fruttuoso, Camogli.
San Fruttuoso Abbey, Camogli.

News/News

Premio 100 Ambasciatori.
100 Ambassadors Prize.

Resilienza **Resilience**



EDITORIALMENTE / EDITORIALLY

2020: Quello che non dimenticheremo.

2020: What we won't forget.

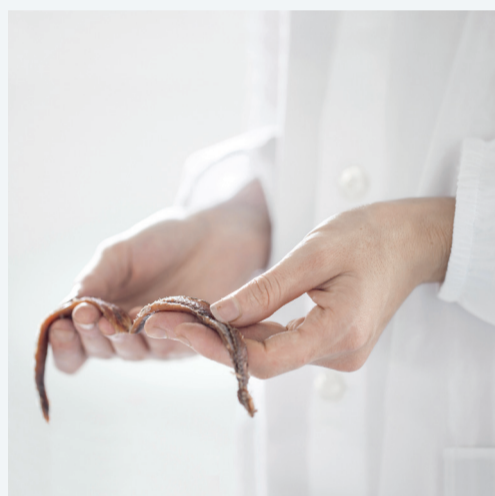
Pensavamo in questo numero di raccontarvi dell'incredibile avventura che stava partendo, ovvero Parma Capitale Italiana della Cultura 2020, invece è arrivato lui – il COVID-19 – nelle nostre vite, nelle nostre strade, nei nostri ospedali e tutto è cambiato. Si è passati da una fase di incredulità, allo smarrimento, al silenzio. Le strade della nostra *petite Capitale*, orfana dei suoi sogni non ancora sbocciati, si sono pian piano svuotate, lasciando il posto alla consapevolezza che la vita cui eravamo abituati non sarebbe più stata la stessa.

Abbiamo così deciso di dedicare questo numero a chi con noi, con senso di responsabilità e di altruismo, ha reso possibile una nuova quotidianità ai tempi del coronavirus: i nostri dipendenti, le istituzioni, le altre imprese, le associazioni di volontariato. Oggi stiamo cercando di costruire la nostra nuova normalità, ma il prezzo è stato molto alto, e forse, solo non dimenticandocene, potremo dare un senso a quello che è stato.

In this issue, we thought that we would be telling you about the incredible adventure that was starting, namely Parma, the Italian Capital of Culture for 2020, but instead COVID-19 came into our lives, our streets, our hospitals and everything changed. We went from a phase of incredulity, to bewilderment, to silence. The roads of our *petite Capitale*, whose dreams had been nipped in the bud, gradually emptied, making space for the awareness that the life we were used to would never be the same as it used to be. That's why we decided to dedicate this issue to those who, like us, with a sense of responsibility and altruism, have made a new type of daily life possible in the midst of the coronavirus: our employees, the institutions, the other businesses, the voluntary associations. Today, we are trying to create our new normal, but the price has been very high and it is perhaps only by not forgetting that we can make sense of what has happened.



“ Mutano le esigenze di mercato: il carrello si riempie di Acciughe e conserve di pesce. Market needs have changed: the trolleys fill up with anchovies and canned fish. ”



IMMUTATE / STILL THE SAME

La cura e l'attenzione con cui facciamo le cose. Le nostre alici sono filettate e confezionate a mano come vuole la tradizione, delicatamente una per una.

The care and attention with which we do things. Our anchovies are filleted and packed by hand carefully one by one as tradition demands.

Il Coronavirus, tra le altre cose, ha cambiato anche le nostre abitudini di spesa. Come mai prima d'ora le conserve ittiche hanno incontrato la preferenza del consumatore: insieme al tonno, alici (+35%), sgombri (+31%) e sardine (+23%), hanno mostrato crescite a doppia cifra, complici la lunga durata, la praticità nel consumo e l'alto valore biologico e nutrizionale. (Fonte Nielsen - DM Italia - Vendite a Valore - Ultime 9 settimane al 26.04.2020).

L'allarme sanitario ha reso indispensabile una strategia dell'"emergenza" che consentisse di salvaguardare la sicurezza, e al tempo stesso la continuità produttiva.

"Con una riorganizzazione distribuita su due turni - ci racconta il Presidente, dott. Emilio Rizzoli - tutta l'organizzazione (dagli operai, alla logistica, all'assistenza ai clienti, alla qualità) ha contribuito con orgoglio e senso del dovere a svolgere un servizio essenziale, e a far sì che gli italiani potessero fare la spesa normalmente senza trovare gli scaffali vuoti che generano panico ed indebite preoccupazioni nella popolazione. Le persone fanno la differenza, per questo abbiamo deciso di riconoscere una maggiorazione dello stipendio del 25% e un bonus baby sitting a chi ha assicurato il normale svolgimento delle attività con la propria presenza in sede, oltre ad una assicurazione che coprisse tutti i dipendenti in caso di contagio.

Al fine di diminuire la numerosità di persone negli uffici e garantire il loro necessario distanziamento, per i collaboratori non direttamente coinvolti in attività produttive o logistiche è stato invece attivato lo *smart working*".

Delicious oggi è un'azienda più forte e consapevole, che ha saputo raccogliere questa terribile sfida, misurandosi con sé stessa e con le complessità del momento, uscendone rinnovata nell'organizzazione e nei processi.

Amongst other things, coronavirus has also changed our spending habits. More than ever before, canned fish found favour with shoppers: together with tuna, sales of anchovies (+35%), mackerels (+31%) and sardines (+23%) enjoyed double figure growth because canned fish is long-lasting, easy to eat and of great biological and nutritional value. (Source Nielsen - DM Italia - Retail sales - Last 9 weeks to 26.04.2020).

The health alarm made an "emergency" strategy necessary in order to ensure safety and at the same time productive continuity.

"With reorganization over two shifts - the Chairman, Dr Emilio Rizzoli told us - the whole organization (from workers to logistics, to customer care, to quality) contributed with pride and a sense of duty to providing an essential service and ensuring that Italians could shop normally without finding empty shelves that cause panics and undue concern in the population. It's people who make the difference, which is why we decided to increase pay by 25% and give a child care bonus to people who kept on coming into work and took out insurance to cover any employee who caught the virus.

In order to reduce the number of people at work and ensure that they are adequately spaced apart, workers who were not directly involved in production or logistics worked from home.

Today, Delicious is a stronger and more aware business that has risen to this terrible challenge by tackling the complexity of the moment, and has come through it with a reshaped organization and renewed processes.



Umberto Bancale

MAESTRO SALATORE / MASTER SALTER

**“Si chiamano tutte acciughe,
ma non sono tutte uguali”.**
“They are all called anchovies but
they aren’t all the same”.

Umberto si trova a Kelibia, in Tunisia. Ci sentiamo al telefono, e dalla sua voce traspare profondità, la stessa di quel mare che lo ha stregato da giovane portandolo in Sicilia.

Umberto is in Kelibia, in Tunisia. We talk on the phone and in his voice is deep, like the sea that bewitched him in his youth and took him to Sicily.

Cosa significa “Maestro salatore”?

What does “Master salter” mean?

Per me, bergamasco immigrato al sud, “Maestro salatore” significa famiglia. È il mestiere che mi ha insegnato mio suocero Pino Ranzino – Maestro salatore e imprenditore – che insieme al dott. Emilio Rizzoli (presidente Delicius, ndr) aveva fondato a Cefalù uno dei più grandi stabilimenti per la salatura in Sicilia. Nei mesi invernali, sentivi questo profumo inconfondibile di salsedine misto a passione che mi accompagna in tutti i luoghi di pesca, in cui – per Delicius – porto la mia esperienza.

Oggi ho l’orgoglio di avere al mio fianco Nicola, mio figlio, con la vivacità del nonno che gli scorre nelle vene e che sta crescendo anche grazie ai consigli di Emilio (Rizzoli, ndr) che ha investito su di lui.

For me, someone from Bergamo who migrated to the south, “Master salter” means family. This is the craft that my father-in-law Pino Ranzino taught me - a Master salter and entrepreneur - who, together with Dr Emilio Rizzoli (the Chairman of Delicius), founded one of the largest salting plants in Cefalù, Sicily. In the winter months, you could smell this unmistakable scent of brine mixed with passion which accompanies me in all the

fishing ports where I bring my experience on behalf of Delicius. Today, I’m proud to have my son Nicola at my side, who has inherited his grandfather’s verve and is also growing thanks to the advice of Emilio (Rizzoli) who has put his trust in him.

Perché dici che le acciughe non sono tutte uguali?

Why do you say that anchovies are not all the same?

Ci sono alcuni punti fermi: scegliere di persona il pesce in banchina, la quantità di sale, la giusta pressa, i locali per la maturazione... e poi c’è il tempo, che un bravo salatore deve saper dosare come il più prezioso degli ingredienti. Sembrano dettagli, ma ognuno fa la differenza.

The main criteria haven’t changed: choosing the fish personally on the quay, the quantity of salt, the right press, the maturing premises ... and then there is the time, which a good salter has to dose like the most valuable ingredient. They may seem like details, but each one makes a difference.

Qual è l’acciuga che preferisci?

What anchovy do you prefer?

Ogni acciuga ha le sue caratteristiche, ma io amo quelle del Canale di Sicilia, con quel loro colore rosato e il tipico profumo di prosciutto persistente dopo l’assaggio: nessun’altra acciuga ha quest’equilibrio!

Each anchovy has its own characteristics but I love the ones from the Strait of Sicily with their pink colour and the typical ham scent that lingers on the palate: no other anchovy has this balance!

LE RICETTE / THE RECIPES



Focaccia con alici e limone. Focaccia with anchovies and lemon.

Per 4 persone. Tempo di preparazione: 30 minuti + lievitazione.
To serve 4. Preparation time: 30 minutes + leavening.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

500g di farina, 35g di lievito madre essiccato, 2 limoni, 2 spicchi di aglio, rametti di timo, 1 vasetto di alici sott'olio Delicium, olio EVO, sale e pepe q.b, zucchero.

500g of flour, 35g of dried sourdough, 2 lemons, 2 cloves of garlic, sprigs of thyme, 1 jar of Delicium anchovies in oil, EVO oil, salt and pepper to taste, sugar.

PREPARAZIONE / PREPARATION

Mescolate farina, lievito, una presa di zucchero e sale. Aggiungete 30 cl di acqua tiepida fino a ottenere un impasto liscio. Ungetelo di olio EVO e lasciate lievitare.

Dopo due ore di lievitazione, allargate l'impasto in una teglia oleata, coprite e lasciate lievitare 40 minuti circa. Inserite fettine d'aglio nella pasta, guarnite con il limone a fette sottili, cospargete di timo, sale e pepe. Condite con l'olio EVO. Cuocete la focaccia a 200°C per 25 minuti circa. Distribuite i filetti di alici Delicium sopra la focaccia, lasciate intiepidire e tagliate a quadrotti.

Mix flour, yeast, a pinch of sugar and salt. Add 30 cl of lukewarm water and work into a smooth paste. Dab with EVO oil and leave to rise. Leave to rise for two hours, spread out the dough in an oiled pan, cover and leave to rise for about 40 minutes. Insert slices of garlic into the dough, garnish with thin slices of lemon, cover with thyme, salt and pepper. Season with EVO oil. Cook the focaccia at 200°C for about 25 minutes. Spread the fillets of Delicium anchovies over the focaccia, leave it to get lukewarm and cut into squares.

PRODOTTO / PRODUCT

NOME: Filetti di Alici Delicium all'olio d'oliva.

CONFEZIONE: vaso vetro 150g, 100% riciclabile.

DURATA DI CONSERVAZIONE: 18 mesi.

VANTAGGI: solo acciughe *Engraulis encrasicolus* di qualità, selezionate e filettate esclusivamente a mano.

NAME: Fillets of Delicium anchovies in olive oil.

PACKING: 150g glass jar, 100% recyclable.

SHELF LIFE: 18 months.

ADVANTAGES: only quality *Engraulis encrasicolus* anchovies, selected and filleted only by hand.



Crostoni con sgombro, uova sode e funghi cardoncelli saltati. Toasted pieces of bread topped with mackerel, hard boiled eggs and sauteed mushrooms.

Per 4 persone. Tempo di preparazione: 15 minuti.
To serve 4. Preparation time: 15 minutes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

2 confezioni di filetti di sgombro sott'olio Delicium, 4 fette di pane integrale, 2 uova, 200g di funghi cardoncelli, 1 spicchio di aglio, germogli aromatici, rametti di timo, olio EVO, sale, pepe nero.

2 cans of Delicium mackerel fillets in oil, 4 slices of whole wheat bread, 2 eggs, 200g of king oyster mushrooms, 1 clove of garlic, aromatic bean sprouts, sprigs of thyme, EVO oil, salt, black pepper.

PREPARAZIONE / PREPARATION

Tostate il pane integrale. Cuocete le uova in acqua bollente per 9 minuti. Saltate in padella i funghi affettati, l'aglio schiacciato e 2 rametti di timo. Dorate sui due lati e aggiustate con sale e pepe. Distribuite il tutto sopra le fette di pane. Appoggiatevi sopra i filetti di sgombro e le uova sode tagliate a metà. Guarnite con i germogli e un filo di olio. Sauté the sliced mushrooms, the crushed garlic and 2 sprigs of thyme. Fry to a golden brown on both sides and season with salt and pepper. Spread everything over the slices of bread. Place the mackerel fillets and the hardboiled egg halves on top. Garnish with the bean sprouts and a drizzle of oil.

PRODOTTO / PRODUCT

NOME: Filetti di Sgombro Delicium all'olio d'oliva.

CONFEZIONE: Scatola in alluminio da 125g, 100% riciclabile.

DURATA DI CONSERVAZIONE: 5 anni.

VANTAGGI: solo sgombri *Scomber japonicus colias* morbidi e gustosi, pronti all'uso senza pelle e lisce.

NAME: Fillets of Delicium mackerel in olive oil.

PACKING: 125g aluminium can, 100% recyclable.

SHELF LIFE: 5 years.

ADVANTAGES: only *Scomber japonicus colias* mackerel, soft and tasty, ready for use without skin and bones.

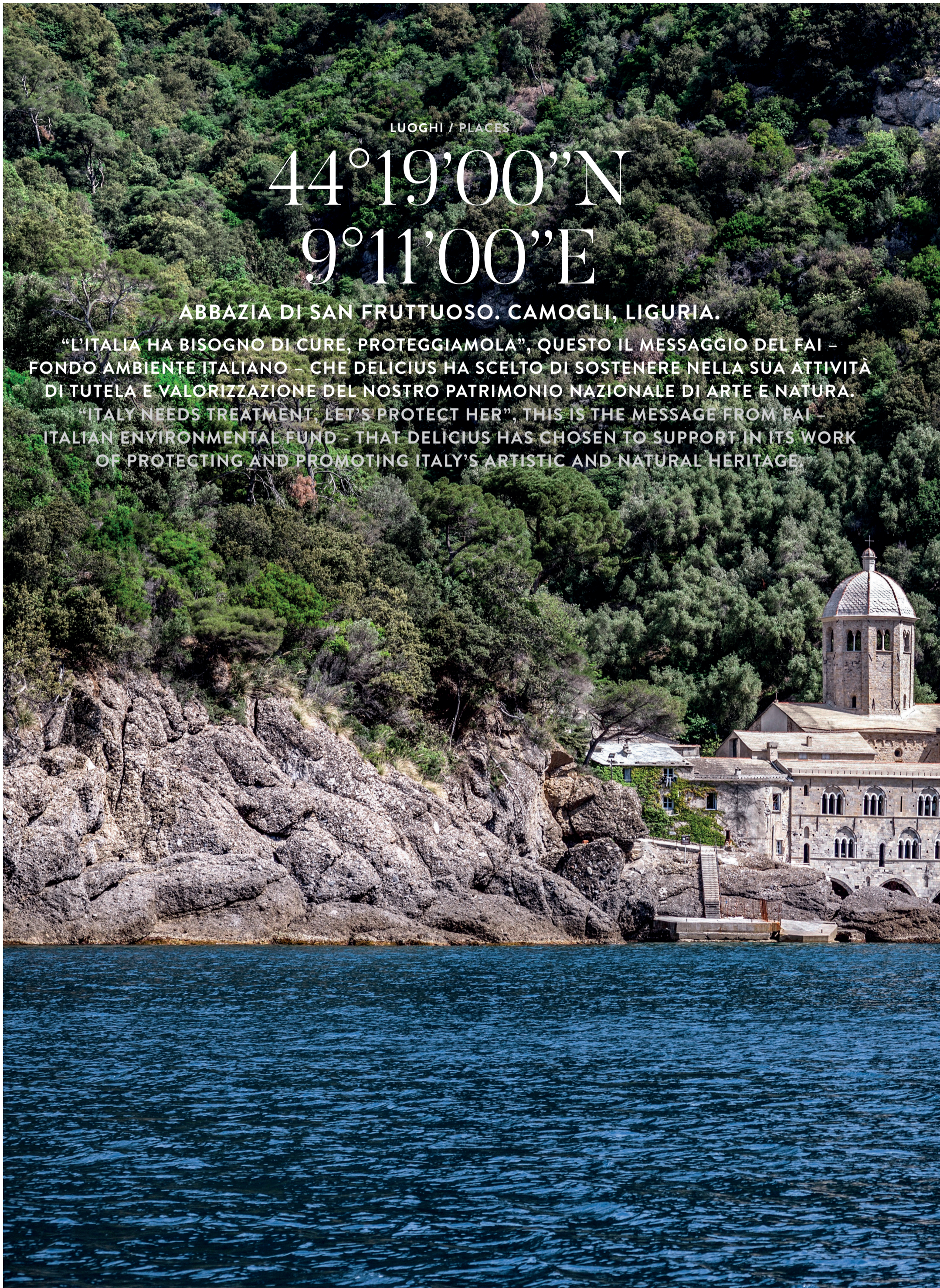
LUOGHI / PLACES

44°19'00"N
9°11'00"E

ABBAZIA DI SAN FRUTTUOSO. CAMOGLI, LIGURIA.

“L'ITALIA HA BISOGNO DI CURE, PROTEGGIAMOLA”, QUESTO IL MESSAGGIO DEL FAI – FONDO AMBIENTE ITALIANO – CHE DELICIOUS HA SCELTO DI SOSTENERE NELLA SUA ATTIVITÀ DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL NOSTRO PATRIMONIO NAZIONALE DI ARTE E NATURA.

“ITALY NEEDS TREATMENT, LET'S PROTECT HER”, THIS IS THE MESSAGE FROM FAI – ITALIAN ENVIRONMENTAL FUND – THAT DELICIOUS HAS CHOSEN TO SUPPORT IN ITS WORK OF PROTECTING AND PROMOTING ITALY'S ARTISTIC AND NATURAL HERITAGE.







Premio 100 Ambasciatori. 100 Ambassadors Prize.

Nel mese di Gennaio 2020, a Palazzo Madama, Roma, sede del Senato della Repubblica Italiana, si è tenuta la cerimonia ufficiale per la consegna del Premio 100 Ambasciatori Nazionali, patrocinato dal Senato della Repubblica Italiana e dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Delicious, tra i protagonisti della cerimonia, ha ricevuto questo importante riconoscimento. “Siamo molto onorati per questo premio” – dichiara l’ing. Andrea Rizzoli, amministratore delegato – “Lo dedichiamo a tutte le persone che lavorano con noi e che con impegno, dedizione e tanta passione rendono possibile il nostro progetto d’impresa. Negli ultimi anni abbiamo portato avanti un grande progetto di valorizzazione del prodotto: un percorso fatto di scelte attente della materia prima, ma anche racconti, cultura e persone tra loro legate da un unico filo conduttore, le conserve ittiche. L’obiettivo è quello di accompagnare i nostri interlocutori in un mondo spesso sconosciuto, ma molto affascinante, con le sue complessità e il suo vissuto fatto di tradizione e forte identità”. Il Premio 100 Ambasciatori Nazionali è dedicato ad aziende, comuni ed enti che nel loro territorio e in tutto il Paese, mettono in pratica azioni volte allo sviluppo socio-economico e valorizzazione del patrimonio, diventando un esempio virtuoso per la comunità.

In January 2020, in Palazzo Madama, Rome, the home of the Senate of the Italian Republic, the official ceremony was held during which the 100 National Ambassadors Prize was awarded under the auspices of the Senate and Prime Minister.

Delicious was one of the recipients of the important award. “We are very honoured by this prize” - said Dr Andrea Rizzoli, the company’s CEO. - “We dedicate it to all the people who work with us and who with commitment, dedication and passion have made our business plan successful. Over the last few years we have engaged in a major product enhancement project: this path consists of choosing carefully raw material, but also stories, culture and people who are linked together by a common thread: preserved fish. Our aim is to accompany our partners in a world that is often unknown but very fascinating, with its complexity and experiences that are based on tradition and a strong sense of identity”.

The 100 National Ambassadors Prize is dedicated to companies, towns and bodies that locally and throughout Italy act in such a way as to foster socio-economic development and enhance the heritage and set an example for the community.

“Terre di nessuno o della sovranità negata”. XXIV Convegno Nazionale FAI “Lands of No Man or of Denied Sovereignty”. XXIV National FAI Conference

Dal 14 al 16 febbraio 2020 si è svolto presso il Teatro Regio di Parma il XXIV Convegno Nazionale FAI dal titolo “Terre di Nessuno o della sovranità negata”, uno degli appuntamenti istituzionali più importanti per la Fondazione, momento d’incontro con oltre 800 volontari della rete territoriale FAI. Per Delicious, a fianco del FAI in qualità di *Main Sponsor* attraverso l’intervento del suo amministratore delegato, dott.ssa Irene Rizzoli, è stato un momento importante di condivisione e confronto. “Oggi questa comune sensibilità verso il nostro patrimonio, fatto di bellezza, ma anche di tradizioni, di saperi e di mestieri da tutelare, ci chiama prepotentemente a fare la nostra parte, in un’Italia sempre più fragile che ci chiede aiuto”.

From 14 to 16 February 2020 the XXIV National FAI Conference entitled “Lands of No Man or of Denied Sovereignty” was held in the Teatro Regio in Parma. This is one of the most important institutional events for the foundation as it

is the moment when over 800 from the FAI territorial network meet. For Delicious, alongside FAI as Main Sponsor through the intervention of Dr Irene Rizzoli, it was an important moment for sharing and comparing. “Today, this shared awareness of our heritage, which is made up of beauty but also traditions, knowledge and crafts to be cherished, calls on us to play our part in an increasingly fragile Italy which needs help”.



Per non dimenticare i più deboli. Not forgetting the vulnerable.

Essere vicini alla comunità, in particolare alle fasce più deboli, riteniamo sia un dovere. Questo lockdown prolungato ha messo in difficoltà diversi nuclei familiari e Delicious è stata orgogliosa di partecipare attivamente ad alcune iniziative locali e nazionali per aiutare chi ha più bisogno. In particolare le donazioni alimentari fatte all’Emporio Solidale di Parma e l’iniziativa “Solidality”: 20.000 «pacchi di solidarietà» coordinati dal Consorzio Italia del Gusto.

We believe it is our duty to be close to communities, in particular to the weakest groups. This prolonged lockdown has caused difficulties for different families and Delicious is proud of having actively taken part in local and national initiatives to help those most in need. In particular through the food donations made to the Emporio Solidale of Parma and the “Solidality” initiative: 20,000 “solidarity packs” coordinated by the Italia del Gusto consortium.



GLI AUTORI / THE AUTHORS

CHEF IN CAMICIA

“Andrea, Luca e Nicolò. Tre giovani chef diventati star del web, tre modi di amare la cucina e di reinventarla per tutti”.

“Andrea, Luca and Nicolò. Three young chefs became stars of the Web, three ways of loving cooking and reinventing it for everyone”.

Durante gli ultimi 3 mesi gli Italiani si sono confermati grandi appassionati di web e di food. L’hashtag #iorestoacasa è stato pubblicato 3,8 milioni di volte sui social. E dunque in casa, da buoni Italiani, molti si sono lanciati in cucina. Le pagine di Chef in Camicia hanno ottenuto il 20% di visualizzazioni in più, con interazioni oltre i 10 milioni durante i mesi del lockdown.

During the last 3 months, the Italians have shown themselves to be great fans of the Web and of food. The hashtag #iorestoacasa was published 3.8 million times on social networks. So whilst staying at home as good Italians, many tried their hand at cooking. The pages of Chef in Camicia were viewed 20% more, with more than 10 million interactions during the months of the lockdown.

“ **Foodtainment: esplorare contenuti food di cucina non solo per cucinare ma anche per intrattenersi.** Foodtainment: exploring kitchen contents not only for cooking but also for entertainment. ”

LETTURE / READING

Chef in Camicia

Chef in Camicia, con oltre 30 milioni di visualizzazioni al mese, è il principale media italiano sul mondo del food in Italia. Ogni giorno propone nuove ricette in brevi video. Da qui è nato anche un libro. Chiediamo ad Andrea, Luca e Nicolò di raccontarci della loro esperienza:

Chef in Camicia is viewed over 30 million times a month, which makes it Italy’s main food medium. Every day, it suggests new recipes in short videos. That also gave rise to a book. We asked Andrea, Luca and Nicolò to talk to us about their experience:

Come mai dei creatori di contenuti digitali hanno voluto anche un libro?

Why do creators of digital content also want a book?

È la raccolta delle nostre ricette preferite, per gli amanti della sperimentazione in cucina era d’obbligo: sui social ci si diverte, sul libro si studia.

It’s the collection of our favourite recipes, for lovers of experimentation in the kitchen it was a must: on social media you have fun, but you learn from books.

Avete lanciato una nuova forma di fruizione social: foodtainment. Ovvero?

You have launched a new form of using social media: foodtainment. Or?

Esplorare contenuti di cucina non solo per cucinare ma anche per intrattenersi. Molti interagiscono con le nostre ricette pur sapendo che non le replicheranno mai.

Exploring kitchen contents not only for cooking but also for entertainment. A lot of people interact with our recipes although they know that they will never replicate them.

Come nasce la collaborazione con Delicius?

How did the partnership with Delicius come about?

Delicius è stato il nostro primo cliente e ha creduto in noi quando eravamo solo una start up. Siamo cresciuti insieme nelle visualizzazioni e nei numeri. Oggi abbiamo diversi clienti, anche grandi multinazionali, ma con Delicius è una partnership speciale, fatta di fiducia e sperimentazione. Con Delicius deteniamo anche il record di visualizzazioni: oltre 4 milioni di VIEWS per gli spaghetti *c’a muddica e alici*.

Delicius was our first customer and believed in us when we were only a start up. We grew together in viewings and numbers. Today, we have different customers, also large multinationals, but with Delicius it is a special partnership based on trust and experimentation. With Delicius we also have a record number of viewings: over 4 million VIEWS for *spaghetti c’a muddica and anchovies*.

Giovanna Piacenza



CHEF IN CAMICIA
di Andrea Navone - Nicolò Zambello - Luca Palomba
edito da BUR Biblioteca Univ. Rizzoli, 18,90 euro.
by Andrea Navone - Nicolò Zambello - Luca Palomba
published by BUR Biblioteca Univ. Rizzoli, 18.90 euro.

FOOD TREND / FOOD TREND

Per farsi portare lontano. To get taken a long way.

ESPLORARE NUOVE GEOGRAFIE COMODAMENTE DALLA PROPRIA CUCINA. DELICIOUS LANCIA “ORIGINI” PER CHI AMA NAVIGARE TRA I SAPORI, GLI ACCOSTAMENTI ED È SENSIBILE ALL’AMBIENTE. EXPLORING NEW GEOGRAPHIES FROM THE COMFORT OF YOUR OWN KITCHEN. DELICIOUS LAUNCHES “ORIGINS” FOR PEOPLE WHO LOVE BROWSING TASTES AND ARE SENSITIVE TO THE ENVIRONMENT.



LA LINEA / THE LINE

Due provenienze, due tratti di mare lontani estesi per oltre 2000 km e due alici dal forte carattere. Peculiarità differenti per i foodies più curiosi. Two origins, two far stretches of sea extending over 2000 km and two anchovies with a strong character. Different peculiarities for the most curious foodies.



UNA LATTINA MONOPORZIONE / A SINGLE SERVING CAN

Solo 6 filetti di alici per soddisfare un momento di golosità o per una ricetta che ha bisogno di una spinta extra di personalità!

Only 6 fillets to satisfy a moment of gluttony or for a recipe that needs an extra boost of personality!



100% RICICLABILE / 100% RECYCLABLE

Vogliamo lasciare ai nostri figli un pianeta pulito, per questo abbiamo scelto lattine in metallo riciclabile al 100%, garantendo la sostenibilità ambientale.

We want to leave our children a clean planet, which is why we have chosen cans that are 100% recyclable, to ensure environmental sustainability.



MAR CANTABRICO / CANTABRIAN SEA

Nel Cantabrico le acciughe nuotano in acque ben ossigenate e fredde e la delicata coltre di grasso che le avvolge arrotonda il loro gusto.

In the Cantabrian Sea the anchovies swim in well oxygenated and cold water and the delicate layer of fat that surrounds them rounds off their flavour.



**SCALA DEI TURCHI - AGRIGENTO /
SCALA DEI TURCHI - AGRIGENTO**

Peschiamo nel Canale di Sicilia, un tratto di mare dominato da forti correnti che garantiscono un rapido ricambio d'acqua e presenza di plancton ad elevato contenuto di Omega 3.

We fish in the Strait of Sicily, a stretch of sea that is dominated by strong currents that ensure a quick change of water and the presence of plankton that are rich in Omega 3.

**“Un vero viaggio non
è cercare nuove terre ma
avere nuovi occhi.
A real journey is not
looking for new lands but
have new eyes.”**

(MARCEL PROUST)



DELICIOUS RIZZOLI S.p.A.
Via Micheli, 2
43056 San Polo di Torrile
Parma - Italia

Testi / text:
Irene Rizzoli, Andrea Maggioni,
Stefano Capelli

Traduzione / translation:
Multilingue srl

Progetto grafico / graphic design:
Stefano Domizi

Fotografie / photography:
Stefania Giorgi

Stampa / print:
Sele3 servizi s.r.l.

Si ringraziano / thanks to:
Umberto Bancale,
FAI - Fondo Ambiente Italiano,
Chef in Camicia,
Alessandra Avallone
e Sara Farina.

La foto dell'Abbazia
di San Fruttuoso è del FAI.

The picture of San Fruttuoso
Abbey is courtesy of FAI.



PARMA DAL 1974