

Comunicato stampa N. 024/17

San Donato Milanese, 28 febbraio 2017

**iFoodies Award 2016: Tra le prime tre aziende agricole che hanno ricevuto più "like": Azienda Agricola Biodinamica San Valentino di Rimini, Cooperativa la Collina di Reggio Emilia, Società Agricola "La Chèvre heureuse" di Saint Marcel (AO).**

Nella Sezione "Speciale Milano" i locali con più cuori sono: Mag Café Milano, Il Luogo di Aimo e Nadia e Erba Brusca. Nella sezione "Extra iFoodies", un riconoscimento speciale alla rivista Dispensa.

Il progetto di iFoodies è nato nel 2013, ponendosi come obiettivo la promozione delle aziende agricole italiane diffuse sul territorio che producono secondo principi di sostenibilità e biodinamicità. In questi tre anni, l'App iFoodies powered by BMW i con oltre 100.000 download si attesta al vertice delle app più scaricate nel settore food, rendendola la prima realtà del settore food in Italia.

**iFoodies Award 2016**

Le oltre tremila aziende agricole inserite su iFoodies rappresentano delle eccellenze del territorio e delle realtà molto apprezzate. Per questo motivo, attraverso iFoodies Award 2016 si è voluto premiare quelle realtà che hanno ottenuto un più elevato riscontro di gradimento sulla piattaforma, attraverso le preferenze espresse da coloro che l'hanno scaricata e hanno attribuito un "cuore", in linea con la filosofia dei "like" dei Social network.

La classifica non intende stabilire un ranking di valori, quanto piuttosto contribuire alla promozione della cultura del territorio e alla valorizzazione di quelle aziende medio/piccole che contribuiscono alla ricchezza alimentare e culturale dell'Italia.

Per il 2016, le aziende che hanno ricevuto il maggior numero di "like" sono state:

Società  
BMW Italia S.p.A.

Al primo posto, Azienda Agricola Biodinamica San Valentino di Rimini: 1.132 like. L'azienda Agricola San Valentino è situata a pochi km dal mare sulle colline riminesi che guardano verso il Monte Titano; questa esposizione crea un micro clima unico che lo si avverte anche nei vini. Il loro è un progetto atto a valorizzare i vini locali ed in particolare il Sangiovese di Romagna dove tutta la produzione è rivolta al rispetto totale della Terra, infatti produce vini Bio e Biodinamici.

Società del  
BMW GroupTelefono  
02-51610111Telefax  
02-51610222Internet  
[www.bmw.it](http://www.bmw.it)  
[www.mini.it](http://www.mini.it)Capitale sociale  
5.000.000 di Euro i.v.R.E.A.  
MI 1403223N. Reg. Impr.  
MI 187982/1998Codice fiscale  
01934110154

Al secondo posto, Cooperativa la Collina di Reggio Emilia: 973 like. La Cooperativa Agricola La Collina nasce nel 1975 da un gruppo di giovani di Reggio Emilia che credono nella possibilità di unire vita, lavoro e accoglienza del disagio sociale. Inizialmente, l'attività agricola è di tipo tradizionale e si concentra su vite, foraggi, cereali e allevamenti di bovini e suini. Successivamente, si decide di estendere la coltivazione a ortaggi, venduti direttamente in azienda. Dopo alcuni anni, la filosofia di vita del gruppo fondatore si scontra con il metodo tradizionale di agricoltura, che oltretutto non dà i risultati agronomici attesi.

Nel 1985, quindi, si decide di adottare il metodo di agricoltura biologica nelle coltivazioni e nell'allevamento, garantito da Icea, Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale.

Partita IVA  
IT 12532500159

L'interesse per il rispetto della natura e della Terra porta la Cooperativa ad approfondire la conoscenza del metodo di agricoltura biodinamica concepito negli anni '20 da Rudolf Steiner, fondatore della scienza antroposofica.

Nel 1996, diventa il metodo di coltivazione praticato in tutta l'azienda, continuamente approfondito grazie al contributo di ricercatori come Eugene Kolisko, Ehrenfried Pfeiffer, Maria Thun, Alex Podolinsky.

Al terzo posto, Società Agricola "La Chèvre heureuse" di Saint Marcel (AO): 891 like.

"La capra deve anzitutto essere felice", questo il mantra essenziale, ereditato da un allevatore francese, ha guidato la nascita dell'Azienda Agricola La Chèvre Heureuse dal 2003, quando Ruben e Roberta hanno deciso di trasferirsi a Champremier, a 1400m, con le loro capre. La felicità di questi animali sta nella libertà del pascolo. Ruben e Roberta lavorano il latte dei loro animali, munto a mano, nel piccolo caseificio domestico. I processi che portano alla nascita dei formaggi, dal latte crudo, sono privi di automazione. Vengono prodotte robiole, tome stagionate di capra o miste, e caprini freschi.

### **Extra iFoodies Award 2016**

Extra iFoodies si propone di identificare quelle realtà, persone, istituzioni o iniziative che, a vario titolo, contribuiscono a diffondere la cultura enogastronomica in Italia e nel mondo.

**Dispensa** viene premiata perché è un progetto realizzato in maniera totalmente indipendente che sostiene un lavoro di enorme qualità da parte di tutta una redazione che punta sulla estrema qualità della forma dei contenuti e della fotografia.

E' quindi una testata che rappresenta il meglio disponibile in questo settore in tutto il paese ed è presto diventato un caso internazionale (ne ha parlato anche l'autorevole rivista Monocle, prendendola come case history di rivista indipendente di successo) e ora è distribuita in versione anche inglese in maniera globale

### **Speciale Milano**

Una selezione di oltre 300 "locali del cuore": intramontabili in qualche caso, appena aperti in altri. Posti di tendenza o dove si è fatta la storia della cucina italiana. Gestiti dai più bravi chef italiani come da famiglie o gruppi di amici. Impostati sulle ricette milanesi o aperti alla contaminazione totale. In comune hanno la qualità e la passione nel loro lavoro che sia un piatto d'avanguardia, un hamburger o un cocktail.

Due le grandi sezioni della guida: Mangiare e Bere. Nella prima rientrano i ristoranti (divisi a loro volta per tipologia di cucina: creativa, classica, regionale, etnica), i sempre più diffusi bistrot, le paninerie dove si celebra anche il rito dell'hamburger, le pizzerie e i locali di street food che sono la novità delle ultime stagioni. Nella seconda, spazio ai wine bar e ai pub – sempre più amati dai giovani – come ai caffè più suggestivi della città e ai cocktail bar, sempre più numerosi e spettacolari.

La sezione Speciale Milano lanciata nell'aprile del 2015 ha ottenuto un grande successo di pubblico, di seguito i locali che hanno ricevuto più cuori dagli utilizzatori della app

- Mag Café Milano: 6.853 cuori  
Capitanati dalla premiata ditta Flavio Angiolillo e Marco Russo, il locale presenta una grande cura del dettaglio, sia nell'ambiente che nel servizio, la lista dei cocktail è nascosta nei libri regalati dai clienti e appoggiati sui tavoli, la musica blues e jazz accompagna le serate del Mag Cafè. Ogni cocktail è abbinato a infiniti piatti di prosciutto, salame, formaggio, taralli e pane carasau. Come in ogni bar serio, ogni drink ha il suo bicchiere: Flavio e Marco girano il mondo alla ricerca di bicchieri antichi (e cucchiaini, shaker, bottiglie, misurini).

- Il Luogo di Aimo e Nadia: 5.346 cuori  
Oggi il loro ristorante vede in prima fila la figlia Stefania figlia di Aimo e Nadia e in cucina Fabio Pisani e Alessandro Negrini, splendidi a interpretare la filosofia dei Moroni aggiungendovi note nuove riportando il locale al centro della scena gastronomica internazionale.
- Erba Brusca: 4.113 cuori  
Erba Brusca nasce come prosecuzione di un vecchio e glorioso locale milanese, l'Osteria del Tubetto, che Alice Delcourt insieme a Cesare Battisti e a Danilo Ingannamorte del Ristorante Ratanà hanno deciso di recuperare. Al confine tra campagna e città, dove una volta c'erano le marcite e tanta acetosella, ovvero l'erba brusca, nei campi, il ristorante si propone proprio come anello di ricongiunzione con la dimensione rurale cercando di non replicare cliché.

### **App iFoodies**

La App iFoodies, disponibile per dispositivi mobile di tipo Android e iOS 8 e realizzata in italiano e inglese, include oltre 3.000 aziende agricole dal nord al sud del nostro Paese. Un elenco di artigiani del buon cibo che oltre a produrlo lo vendono direttamente, in linea con il concetto del "chilometro zero" selezionato da Slow Food Editore. Si tratta di aziende agricole che lavorano nel rispetto della qualità e nella maggior parte dei casi che seguono una filiera ecosostenibile, con i rispettivi prodotti agricoli, dedicando una percentuale maggiore di attenzione alle realtà che producono: olio, confetture, succhi di frutta, formaggi, frutta, salumi e molti altri prodotti ancora.

Questo progetto è nato per offrire a tutte le realtà enogastronomiche diffuse sul nostro territorio, le stesse opportunità che hanno avuto, in passato, le aziende agricole vitivinicole. Non vengono segnalate solo aziende biologiche e biodinamiche, ma anche artigiani che seguono la filosofia del buono, pulito e giusto e hanno un approccio alla sostenibilità intelligente. Le varie aziende vengono geolocalizzate tramite l'utilizzo delle API (Application Program Interface) Google con appositi marker personalizzati che portano alle relative schede di approfondimento dove sarà possibile reperire informazioni tecniche, tipologie dei prodotti, prezzi, foto e contatti.

Nel corso del prossimo anno, molte saranno le novità che renderanno la App di iFoodies sempre più fruibile e al servizio degli utenti.

Per ulteriori informazioni:

BMW Group Italia  
Patrizia Venturini  
CSR & PR  
Email: [Patrizia.Venturini@bmw.it](mailto:Patrizia.Venturini@bmw.it)

Media website: [www.press.bmwgroup.com](http://www.press.bmwgroup.com) (comunicati e foto) e <http://bmw.lulop.com> (filmati)

### **BMW Group**

Il Con i suoi tre marchi BMW, MINI e Rolls-Royce, il BMW Group è il costruttore leader mondiale di auto e moto premium ed offre anche servizi finanziari e di mobilità premium. Come azienda globale, il BMW Group gestisce 31 stabilimenti di produzione e montaggio in 14 paesi ed ha una rete di vendita globale in oltre 140 paesi.

Nel 2016, il BMW Group ha venduto circa 2.367 milioni di automobili e 145.000 motocicli nel mondo. L'utile al lordo delle imposte per l'esercizio 2015 è stato di 9,22 miliardi di Euro con ricavi pari a circa 92,18 miliardi di euro. Al 31 dicembre 2015, il BMW Group contava 122.244 dipendenti.

Il successo del BMW Group si fonda da sempre su una visione sul lungo periodo e su un'azione responsabile. Perciò, come parte integrante della propria strategia, l'azienda ha istituito la sostenibilità ecologica e sociale in tutta la catena di valore, la responsabilità globale del prodotto e un chiaro impegno a preservare le risorse.