



CNA Agrovoedingsvereniging

Union agroalimentaire CNA

CNA Agrovoeding is een van de meest gezaghebbende verenigingen die ambachtelijke bedrijven en kmo's in de sector vertegenwoordigt. Wij zijn aanwezig op het Italiaanse grondgebied met 963 zonale kantoren, 105 provinciale kantoren, 19 regionale kantoren, een nationale zetel in Rome en een Europese zetel in Brussel. De bij CNA Agrovoeding aangesloten bedrijven, meer dan 35.000, zijn actief in een aantal activiteiten van bakkerij tot verse en droge pasta, van gastronomie tot kaas, van vlees- en visverwerking, groenteconserven, sterke dranken en likeuren tot zoetwaren, ijs en catering. Met de volledige steun van de ondernemers promoten wij het buitengewone Italiaanse agrovoedingserfgoed door deel te nemen aan nationale en buitenlandse beurzen, stimuleren we de groei van kleinere en ambachtelijke bedrijven die sterk verbonden zijn met het grondgebied, en zijn wij actief aan ministeriële tafels voor een constante vertegenwoordiging.

De CNA heeft ook een kantoor in Brussel.
Voor meer informatie: bruxelles@cna.it

CNA est une des associations de représentation des entreprises artisanales et des petites et moyennes entreprises les plus respectées du secteur agroalimentaire. Avec 963 bureaux zonaux, 105 bureaux provinciaux, 19 bureaux régionaux et un siège national à Rome, nous sommes présents sur tout le territoire italien. Nous avons également un siège européen à Bruxelles. Plus de 35.000 entreprises sont associées à la CNA. Leurs activités vont de la boulangerie à la fabrication de pâtes fraîches et sèches, de la gastronomie à la production de fromages, de la production de viande et de poisson aux conserves de légumes, sans oublier les spiritueux, les liqueurs, les pâtisseries, les glaces et la restauration. C'est avec le plein appui des entreprises associées que nous promovons l'extraordinaire patrimoine agroalimentaire italien en participant à divers salons spécialisés en Italie et à l'étranger. De plus, nous stimulons la croissance des petites entreprises et des artisans étroitement liés à leur territoire et nous défendons leurs intérêts auprès de différentes tables rondes ministérielles par le moyen d'une activité de représentation continue.

La CNA a également des bureaux à Bruxelles.
Pour plus d'informations : bruxelles@cna.it



FRANCESCA PETRINI

Functies: Nationaal voorzitter CNA Landbouwers en nationaal voorzitter CNA Agrovoeding
Fonctions : Présidente nationale CNA Agriculteurs et Présidente nationale CNA Agroalimentaire

Sinds 1989 ben ik eigenaar van het meermaals bekroonde productiebedrijf van biologische olijfolie 'Fattoria Petrini' in Monte San Vito (Ancona). Ik coördineer meer bepaald alle productiefasen, van de oogst van de olijven tot de verkoop ervan in Italië en in het buitenland. Ik houd me ook bezig met de promotie van olijfolie en heb deelgenomen aan talrijke conferenties en seminars over de oliecultuur. Ik ben officieel keurmeester voor olie van de regio Marche. Sinds 2000 ben ik ook actief betrokken bij onderzoek op voedingsgebied, in samenwerking met de Polytechnische Universiteit van Marche en de Universiteit van Bologna, Alma Mater Studiorum, alsmede met organisaties, onderzoeksinstituten en ziekenhuizen. Ik voer, vooral in het buitenland, campagnes om de Italiaanse cultuur te promoten, waarbij ik ons artistiek, landschappelijk en wijngastronomisch erfgoed optimaal tot zijn recht laat komen. Ik ben al vele jaren betrokken bij CNA Marche, waar ik werk aan projecten ter bevordering van de regionale agrovoedingscluster en de toeristische cluster gewijd aan de promotie van cine-food. Het is met trots dat ik in 2021 werd verkozen tot voorzitter van de nationale CNA Agrovoedingsvereniging.

Depuis 1989, je gère l'entreprise de production d'huile d'olive biologique 'Fattoria Petrini', qui a été primée à de nombreuses reprises. Son siège se trouve à Monte San Vito (Ancône). Concrètement, je coordonne toutes les phases de production, de la récolte des olives à la commercialisation en Italie et à l'étranger. Je m'occupe aussi de la promotion de l'huile d'olive, et j'ai participé à une multitude de conférences et de séminaires sur la culture de l'huile alimentaire. Je fais partie du panel de juges officiel de la Région des Marches. Depuis 2000, je m'occupe aussi activement des activités de recherche en nutrition en collaboration avec l'université polytechnique des Marches et avec l'Université de Bologne Alma Mater Studiorum. Dans ce contexte, je collabore également avec différents organes, instituts de recherche et hôpitaux. Je mène aussi des campagnes de promotion de la culture italienne, surtout à l'étranger. Je mets particulièrement en avant notre patrimoine artistique, nos paysages et notre gastronomie. Depuis de nombreuses années, je suis engagée dans la CNA Marches. Je m'occupe de projets de promotion du cluster agroalimentaire régional et du cluster touristique dédié à la promotion du Ciné Food. Je suis fière de dire que j'ai été élue présidente de l'Union agroalimentaire CNA au niveau national en 2021.

www.fattoriapetrini.it



ROBERTO RAPPUOLI

**Functie: Nationaal voorzitter
CNA Drankproducenten**
**Fonction : Président national CNA
Producteurs de boissons**

Ik ben in 2008 begonnen met de productie van ambachtelijk bier na een opleiding in de farmaceutische sector en na een werkervaring in de levensmiddelensector. De San Quirico Brouwerij is gevestigd in een oud middeleeuws gebouw in het historische centrum van San Quirico d'Orcia (Siena), langs de route van de Via Francigena: een suggestieve plek die oorspronkelijk bedoeld was als rustplaats voor de pelgrims op weg naar Rome. De huidige, met de hand in koper uitgevoerde productie-installatie is in staat ambachtelijk bier te produceren met traditionele recepten en de modernste systemen voor kwaliteitscontrole. De grondstoffen zijn fundamenteel voor een kwaliteitsproduct, en daarom hebben wij ervoor gekozen om voornamelijk zorgvuldig geselecteerde lokale grondstoffen te gebruiken voor de productie van onze bieren: de granen worden namelijk rechtstreeks aangekocht bij kleine telers in de Val d'Orcia die wij vertrouwen, die biologische landbouw toepassen en nooit chemische of synthetische stoffen hebben gebruikt. De bieren zijn verpakt in originele en exclusieve verpakkingen en worden gekenmerkt door het feit dat ze niet gepasteuriseerd zijn en hergisten in de fles. Bewust van het belang van innovatie heb ik een samenwerkingsproject opgezet met de Universiteit van Siena en met de volledige steun van een groep onderzoekers bestuderen we de effecten van silicium op menselijke osteoarticulaire cellen. Sinds 2021 bekleed ik de functie van nationaal voorzitter van CNA Drankproducenten.

Je me suis lancé dans la production de bière artisanale en 2008, après une période de formation dans le secteur pharmaceutique et une expérience professionnelle dans le secteur agroalimentaire. La brasserie San Quirico se trouve dans un ancien bâtiment médiéval dans le centre historique de San Quirico d'Orcia (Sienne), le long du tracé de la Via Francigena, un lieu évocateur qui, à l'origine, servait d'escale pour les pèlerins en route pour Rome. L'installation de production actuelle, construite en cuivre selon une méthode artisanale, est capable de produire de la bière artisanale selon des recettes traditionnelles et des systèmes d'assurance-qualité d'avant-garde. La qualité des matières premières est fondamentale pour obtenir un produit de qualité, et c'est pour cela que, pour produire nos bières, nous avons choisi d'utiliser principalement des matières premières locales sélectionnées avec soin : nous achetons nos céréales directement auprès de petits agriculteurs du val d'Orcia en qui nous avons confiance. En effet, ceux-ci pratiquent l'agriculture biologique et n'ont jamais utilisé de produits chimiques ou de synthèse. Nos bières sont conditionnées dans un packaging original et exclusif. Leur particularité est qu'elles ne sont pas pasteurisées, et elles sont refermentées en bouteille. Étant conscient de l'importance de l'innovation, j'ai lancé un projet de collaboration avec l'Université de Sienne et, avec le soutien d'un groupe de chercheurs, nous sommes en train d'étudier les effets du silicium sur les cellules ostéoarticulaires humaines. Depuis 2021, j'occupe la fonction de président national CNA Producteurs de boissons.

www.birrificiosanquirico.it



PAOLA FRECCERO

**Functie: Nationaal voorzitter
CNA Pasta's**
**Fonction : Président national CNA
Fabricants de pâtes**

Onze geschiedenis gaat terug tot 1925 in Toirano (Savona). Al vier generaties lang produceren wij pasta, sauzen en gastronomie van hoge kwaliteit en dat doen wij elke dag met toewijding, volgens oude familie-recepten. Wij geven continuïteit aan de Ligurische traditie en onze producten weerspiegelen de eenvoud en tegelijkertijd de rijkdom van ons unieke grondgebied. Wij selecteren zorgvuldig het meel, dat wij bij kleine lokale molens kopen, waarmee wij deeg maken voor verschillende vormen van pasta. De basilicum die wij gebruiken maakt onze pesto uniek omdat hij van ons grondgebied komt, en dus 100% biologisch is, op 0 km en ambachtelijk is, omdat we hem nog steeds maken met een oud werktuig, de vijzel. Wij zijn een groene weg ingeslagen, dus wij streven elke dag naar een zo laag mogelijke impact op het milieu, want onze producten zijn de vrucht van onze grond en wij voelen ons verplicht die te beschermen. Sinds maart 2023 bekleed ik de functie van nationaal voorzitter van CNA Pasta's.

Notre histoire commence en 1925, à Toirano (Savone). Cela fait quatre générations que nous produisons des pâtes, des sauces et de la gastronomie de haute qualité, et nous le faisons chaque jour avec passion en suivant les anciennes recettes familiales. Nous assurons la continuité d'une tradition ligure et nos produits reflètent la simplicité et la richesse de notre territoire unique. Nous sélectionnons nos farines avec soin. Pour ce faire, nous les achetons auprès de petits moulins locaux. Avec ces farines, nous produisons différents types de pâtes. Notre pesto est inimitable, car nous utilisons du basilic issu de notre territoire pour le produire. Il est donc 100 % bio, n'a pas nécessité de transport et il est artisanal, parce qu'aujourd'hui encore, nous le produisons à l'aide d'un outil antique : le mortier. Nous avons choisi une démarche green. Chaque jour, nous nous efforçons de limiter le plus possible notre impact sur l'environnement, parce que nos produits sont le fruit de notre territoire, et nous avons la conviction que nous avons le devoir de le protéger. Depuis le mois de mars 2023, j'exerce la fonction de présidente nationale CNA Fabricants de pâtes.

www.pastificiodelfino.com





GIOVANNI GENOVESIO

**Functie: Nationaal voorzitter
CNA Restauranthouders
Fonction : Président national CNA
Restaurateurs**

De 'Locanda La Posta' werd opgericht in 1600 in Cavour (Turijn) en door de eeuwen heen verbleven hier Giovanni Giolitti, die zijn eigen telegraaflijn in zijn kamer had, en Edmondo De Amicis, die hier enkele van zijn verhalen schreef. De keuken is altijd de trots van de Locanda geweest, en zo zijn de recepten van de meest traditionele Piemonteese keuken aan ons doorgegeven. Net als toen selecteren wij de beste lokale producten die onze koks in hun bereidingen verwerken, zonder gebruik te maken van kunstmatige conserveringsmiddelen. In de loop der jaren hebben we eraan gedacht om onze typische producten bekend te maken, en daarom hebben we besloten een lijn wijn-gastronomische producten te ontwikkelen, zoals de klassieke broodstengels, maar ook duiven en panettones die we verrijken met citroen uit Calabrië en sinaasappels uit Sicilië. Sinds 2021 ben ik voorzitter van CNA Restauranthouders.

La 'Locanda La Posta' voit le jour en 1600 à Cavour (Turin). Au fil des siècles, elle a notamment accueilli Giovanni Giolitti, qui avait sa propre ligne de télégraphe dans sa chambre, et Edmondo De Amicis, qui a écrit ici plusieurs de ses histoires. La cuisine a toujours été le fleuron de la Locanda, et nous utilisons encore aujourd'hui les recettes de l'authentique cuisine piémontaise traditionnelle qui nous ont été transmises. Aujourd'hui comme autrefois, nous sélectionnons les meilleurs produits du terroir, que nos chefs subliment ensuite dans leurs plats, sans utiliser le moindre conservateur artificiel. Au fil des ans, nous nous sommes efforcés de donner plus de visibilité à nos produits typiques, c'est pourquoi nous avons décidé de développer une ligne de produits gastronomiques, parmi lesquels nous retrouvons les gressinis classiques, mais aussi les colombes et les panettoni, que nous agrémentons de citrons de Calabre et d'oranges de Sicile. Depuis 2021, je suis président de CNA Restaurateurs.

www.agroalimenta.com





LAISA RINALDI

**Functie: Nationaal voorzitter
CNA Voedselproductie**
**Fonction : Président national CNA
Fabricants de pâtes**

Ons verhaal begint in 1958 in Arceto di Scandiano (Reggio Emilia) toen mijn grootvader begon met de verkoop van vleeswaren op een straatkarretje. Mijn ouders zetten de activiteit voort en verfijnden het vakmanschap van de producten. Vandaag vertegenwoordigen mijn broer Roberto en ik de derde generatie varkensslagers die de geheimen en de kunst van de buitengewone producten van ons grondgebied bewaken. Met dezelfde passie als onze grootouders selecteren wij alleen het beste vlees van lokale boerderijen en gebruiken wij natuurlijke aroma's die een maximale geur en smaak geven. Wij zijn voortdurend op zoek naar producten die voldoen aan de behoeften van onze klanten. Daarom hebben wij gekozen voor een antibioticavrije lijn voor onze productie en binden wij onze vleeswaren nog steeds met de hand, een stempel van vakmanschap. Sinds 2021 ben ik nationaal voorzitter van CNA Voedselproductie.

Notre histoire a commencé en 1958 à Arceto di Scandiano (Reggio Emilia), quand mon grand-père a commencé à vendre du salami avec un petit chariot ambulante. Plus tard, mes parents ont repris l'activité familiale, et ils ont continué à affiner le savoir-faire artisanal qui se cache derrière nos produits. Aujourd'hui, mon frère Roberto et moi sommes la troisième génération de charcutiers à préserver les secrets et l'art de réaliser les produits extraordinaires de notre territoire. C'est avec la même passion que nos ancêtres que nous sélectionnons les meilleures viandes d'élevage du territoire et des arômes naturels qui confèrent un maximum de saveur et de goût à nos produits. Nous sommes constamment à la recherche de produits qui satisferont aux exigences de nos clients, et c'est pour cela que nous avons pris le pas de la philosophie Antibiotic-free pour nos produits. Aujourd'hui encore, nous réalisons nos salamis à la main avec notre savoir-faire artisanal. Depuis 2021, je suis présidente nationale CNA Productions alimentaires.

www.salumificiodelbuongustaio.com



FRANCESCO CUCCIA

**Functie: Nationaal voorzitter
CNA Banketbakkers en bakkers**
**Fonction : Président national CNA
Pâtisseries et boulangers**

Mijn bedrijf 'La Piana delle Bontà' werd in 1996 opgericht in Piana degli Albanesi (Palermo). De karakteristieke geuren en aroma's van een duizendjarige traditie zijn aanwezig in de producten die ik dagelijks bak: buccellato en cannolo zijn hiervan de hoogste uitdrukking, net als sfincione en pizza producten die nooit ontbreken op onze tafels. Ik meng en versterk met zorg de typische smaken van twee verschillende culturen, de Arbereshe en de Siciliaanse. Ik volg persoonlijk alle fasen van de verschillende bereidingen en de ingrediënten die ik gebruik zijn die van het grondgebied die ik selecteer bij de beste lokale producenten. Onze culinaire traditie is altijd gebaseerd geweest op een boerencultuur die met eenvoudige en authentieke ingrediënten buitengewone producten heeft weten te creëren die tevens onze ziel voeden. Sinds 2021 ben ik nationaal voorzitter van CNA Banketbakkers en bakkers.

Mon entreprise 'La Piana delle Bontà' a vu le jour en 1996 à Piana degli Albanesi (Palermo). Les parfums et les arômes caractéristiques d'une tradition millénaire sont présents dans les produits que je sors du four tous les jours: le buccellato et le cannolo en sont d'excellents exemples. De même, le sfincione et la pizza sont des produits qui ne manquent jamais à nos tables. Avec passion, je crée et j'exalte les saveurs typiques de deux cultures différentes, la culture arbereshe et la culture sicilienne. Je suis personnellement chaque phase de production de différentes préparations. Les ingrédients que j'utilise viennent du terroir, et je les sélectionne auprès des meilleurs producteurs locaux. Notre tradition culinaire se base, depuis toujours, sur une culture agricole qui, avec des ingrédients simples et authentiques, a réussi à créer des produits extraordinaires qui nourrissent jusqu'à notre âme. Depuis 2021, je suis président national CNA Pâtisseries et boulangers.

www.facebook.com/lapianadellebonta

