NEWS 27/24

### Brand Awards 2024: Italpepe si aggiudica

### il premio speciale New Entry

*Il pepe nero Tellicherry della linea Vitaletti di Italpepe sale sul podio dei premi speciali New Entry alla 25ma edizione dei Brand Awards nella categoria sali, insaporitori e spezie.*

Roma, 25.07.2024. Si è tenuta presso l'Hotel Melià di Milano il 10 luglio scorso la 25ª edizione dei Brands Award. Organizzato dalle riviste Gdoweek e Mark Up di Tecniche Nuove Media, l’evento ha premiato le migliori performance dei prodotti del largo consumo e ha visto la partecipazione di oltre 300 esponenti dell’industria di marca, buyer e retailer italiani.

I premi sono stati assegnati basandosi su tre livelli di valutazione, con la collaborazione di **Circana** - che ha valutato la crescita della quota di mercato, vendite a valore e distribuzione ponderata - e **Toluna**, che ha intervistato un panel di consumatori. Una giuria Retailer, composta da buyer, category manager e direttori acquisti della grande distribuzione, ha completato la valutazione. I premi sono stati consegnati da professionisti del mondo del largo consumo, dei servizi e dei media: Dominga Fragassi (Pam Panorama); Grazia De Gennaro (Maiora-Despar); Giovanni Cova (Qmi); Paolo Slaviero (Aldi); Paolo Preda (Blu Media Group); Giuseppe Arditi (Ristopiù); Eugenio Morlacchi (Consorzio C3); Eleonora Graffione (Coralis); Barbara Labate (Restore); Tomaso Dozio (Mazz Media); Rossella Brenna; Roberto Amedei (Toluna); Ambra Bellia (Circana); Gianluca Resta, Cesare Gnocchi e Cristina Lazzati (Tecniche Nuove Media).

Ad aggiudicarsi il premio del contest"New Entry 2024" nella categoria sali, spezie e insaporitori è stata la società italiana **Italpepe** con il pepe nero Tellicherry della linea *Vitaletti*, la linea creata dall’azienda in occasione della celebrazione dei 90 anni del suo fondatore Alfonso Vitaletti. Legnoso, avvolgente e con un alto grado di piccantezza, Tellicherry è un pepe pregiato che prende il nome dalla regione di Thalassery nello stato del Kerala, in India. È caratterizzato da una bacca più grande, che permette di avere una maggiore concentrazione di piperina nella polpa. “È un pepe potente, con una lunga persistenza in bocca, con un gusto caldo e intenso. Per preservarne l’aroma al meglio, si consiglia di macinarlo a grana grossa o di pestarlo al momento del consumo” - sottolinea lo Chef **Davide Mazza**, consulente della **Vitaletti Academy**.

“La premiazione ai Brand Awards 2024 è il frutto del lungo percorso che abbiamo intrapreso negli anni per diventare l’azienda italiana di riferimento nel mercato delle spezie ed emblema del Made in Italy all’estero. Questo riconoscimento rappresenta una prova dell’impegno e della passione che tutta la squadra di Italpepe e della Vitaletti Academy mettono ogni giorno nello svolgere il proprio lavoro - commenta **Stefano Vitaletti**, Direttore Generale di Italpepe.

***Italpepe*** *è un'azienda italiana che da oltre 50 anni crede nel fascino misterioso delle spezie, che ogni giorno accompagnano e danno colore alla nostra vita. Un brand garanzia di eccellenza, ricercatezza, sostenibilità e qualità. Un’eccellenza che persegue con l’attenta selezione dei prodotti, con la tutela della biodiversità e delle specialità locali in via d’estinzione. Rifornisce le principali insegne della grande distribuzione ed esporta i suoi prodotti in tutto il mondo.*

*Per ulteriori informazioni e richieste di materiali*:

Francesca Iannarilli, Responsabile Marketing e Comunicazione Vitaletti Academy - Italpepe

[francesca.iannarilli@vitaletti-academy.it](mailto:francesca.iannarilli@vitaletti-academy.it) - Tel. +39 06 9345040