

## "Taormina Gourmet"; Premiate due aziende campane conserviere di pomodoro



**Taormina, Messina.** Obiettivo puntato sulla **sostenibilità, dalla terra al mare**. "Taormina Gourmet", evento in corso a Taormina promosso da **Cronache di Gusto**, celebra uno dei temi di maggiore attualità nel mondo dell'ambiente e dell'agroalimentare, premiando le aziende che si sono maggiormente distinte, nei rispettivi settori, per qualità della produzione e l'attenzione all'ambiente.

In collaborazione con **Picra** (Consorzio nazionale per il rischio sulla qualità del pomodoro) e **Il Mare Buono** (Consorzio nazionale per il rischio sulla qualità del pomodoro), **Cronache di Gusto** ha organizzato un evento a Taormina, in occasione del quale sono state premiate due aziende campane conserviere di pomodoro. Il premio è stato organizzato da **Fish Academy**, il "mare buono" formato da un gruppo di aziende che si occupano di prodotti a base di pesce, e **Picra**, il Consorzio nazionale per il rischio sulla qualità del pomodoro. Il premio è stato organizzato da **Fish Academy**, il "mare buono" formato da un gruppo di aziende che si occupano di prodotti a base di pesce, e **Picra**, il Consorzio nazionale per il rischio sulla qualità del pomodoro. Il premio è stato organizzato da **Fish Academy**, il "mare buono" formato da un gruppo di aziende che si occupano di prodotti a base di pesce, e **Picra**, il Consorzio nazionale per il rischio sulla qualità del pomodoro.