



## I PRODOTTI FILENI AL SALONE DEL GUSTO NEL MENÙ DEL RISTORANTE DELLO “CHALET DEI BAMBINI”

Fileni partecipa a **Terra Madre – Salone del Gusto** di Torino con una presenza coerente con la grande attenzione che l’azienda marchigiana – terza produttrice nazionale di carni avicole - pone alla qualità dei propri prodotti e al loro utilizzo, in particolare, nell’alimentazione dei più piccoli. Fileni **fornisce infatti i propri prodotti a base di pollo per il menù del family restaurant dello “Chalet dei bambini”**, un grande baby park che accoglierà, dal 22 al 26 settembre, le tante famiglie con bambini che si recheranno in visita all’importante manifestazione internazionale dedicata alla cultura del cibo.

Lo “Chalet dei bambini”, di cui Fileni è anche sponsor tecnico, è un’interessante iniziativa curata da Giovani Genitori, Circowow e Cooperativa Le Soleil, per offrire all’interno del Parco del Valentino una grande area gioco alle famiglie che hanno bisogno di una sosta, un riposino o una pappa. Gli organizzatori hanno voluto inserire anche le carni bianche Fileni nel menù del ristorante proprio perché particolarmente adatte alla dieta dei bambini.

All’interno del Parco del Valentino è presente anche l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con un grande spazio espositivo animato da varie attività ed eventi. Fileni è partner strategico dell’UNISG di Pollenzo dal 2013 e continua a collaborare in maniera proficua con questa grande eccellenza italiana.

### **Il Gruppo Fileni**

*Il Gruppo Fileni - terzo produttore avicunicolo nazionale e primo nel comparto delle carni bianche biologiche – è sul mercato dal 1966 e ha sede a Cingoli (provincia di Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni Bio, Sempre Domenica e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e Ho.re.ca, è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni può contare oggi su un fatturato di circa 340 milioni di euro, 1.800 dipendenti e 280 allevamenti, concentrati principalmente nelle Marche. L’azienda fa dell’innovazione e della qualità, del benessere animale e della sostenibilità ambientale, suoi tratti distintivi: dal 1989 Fileni realizza piatti pronti in uno stabilimento appositamente dedicato; nel 2001 ha avviato la produzione biologica; nel 2008 ha messo a punto l’innovativo sistema di cottura senza friggitrice. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.*