

# Best Italian Selection, la buona cucina italiana che si fa strada in tutto il mondo: una realtà in crescita tra sapori tipici, tradizioni e nuovi progetti per il futuro

Quest'anno festeggerà i 10 anni di attività Best Italian Selection S.r.l., azienda con sede a Battipaglia (SA), che costituisce uno dei principali esportatori mondiali di prodotti agroalimentari italiani accuratamente selezionati: una realtà in costante crescita, che si fonda sull'eccellenza della cucina italiana offrendo un'ampia gamma di prodotti, tra cui pomodori pelati e loro derivati, legumi e conserve, pasta di semola di grano duro e pasta artigianale trafilata al bronzo, olio E.V.O., una notevole selezione di vini e spumanti regionali italiani e dolci della tradizione. Best Italian Selection ha fatto passi da gigante come impresa (lo dimostra il fatturato in continuo aumento) e ha promosso nel mondo la cultura italiana del cibo, favorendo la commistione di sapori, tradizioni, prodotti tipici. Oggi i fratelli Alfredo e Giovanni Romaniello guardano alle esigenze del consumatore finale, mettendo in campo passione e determinazione nello sviluppare nuove idee e progetti che coinvolgano sempre di più la clientela. «Stiamo potenziando il nuovo marchio "Don Vincenzo", dedicato a nostro



Best Italian Selection alla Foodex Japan (2024)

padre – spiega Alfredo Romaniello, Managing Director – una linea più gourmet che viaggia in parallelo con quella più "classica". I nuovi prodotti che stanno trovando consenso all'estero sono principalmente savoiardi e crema tartufata: spesso si tratta di sapori assolutamente nuovi per il mercato in cui si affacciano, dunque cerchiamo di proporli, con successo, combinandoli con prodotti locali, aumentando così la possibilità di comprensione e fruibilità del prodotto Made in Italy. Sono 250 i nostri clienti ad oggi, e senza dubbio le nostre produzioni trovano riscontro maggiore in Paesi come Giappone, Cina, America del Nord e del Sud, Emirati Arabi, Vietnam, mercati "lontani" ma meno com-

petitivi di altri e molto ricettivi nei confronti della cucina italiana. I risultati sono sempre stati ottimi, sia in termini di fatturato che di affermazione del marchio Bis, ad esempio, cresciuto del 40% negli ultimi 2 anni». E le novità targate 2025 non sembrano essere poche: «Innanzitutto –

continua Romaniello – abbiamo una nuova box, che comprende vari prodotti del marchio "Don Vincenzo" e prevede un qr code che consente l'avvio di una videoricetta: il nostro cliente si sentirà così uno "Chef per un giorno", per una vera esperienza di gusto. Desideriamo sorprendere la nostra clientela, offrendo ricette semplici, veloci, ma sempre di alta qualità». Nel 2025, Best Italian Selection sarà in Giappone (11-14 marzo), Vietnam (18-20 marzo), Corea del Sud (25-26 marzo), Thailandia (27-31 maggio) e Germania (4-8 ottobre, Anuga). Tanti appuntamenti per una realtà in persistente ascesa nel suo mercato di riferimento. Info: [www.bestitalianselection.it](http://www.bestitalianselection.it)



Grappa Barricata Don Vincenzo

*Dieci anni  
di attività e  
di successo*

L'azienda per il 2025 vanta un fitto programma di appuntamenti in Paesi come Giappone, Vietnam, Thailandia, Germania, ecc.