



Strategyca mente

Strategia. Creatività. Mercato.





Chi siamo

Strategycamente è una società di consulenza specializzata in marketing e sviluppo commerciale, che opera principalmente nel settore del Food&Beverage.

Questo catalogo nasce per presentare una selezione di imprese e prodotti che rappresentano l'autenticità e la qualità del Made in Italy agroalimentare.

Ogni azienda che incontrerete in queste pagine è stata scelta per la sua capacità di coniugare tradizione, innovazione e coerenza di visione, offrendo prodotti che raccontano un territorio e un sapere artigianale.

Strategycamente supporta queste realtà nel definire e consolidare la propria presenza sui mercati internazionali, attraverso un percorso strategico che integra marketing, posizionamento e sviluppo commerciale.

Questo progetto collettivo nasce con un obiettivo comune: valorizzare l'identità di ciascun brand e creare ponti solidi tra produttori italiani e distributori nel mondo.

Nelle pagine seguenti un viaggio tra cantine, pastifici, forni, dolciari e aziende del mare – realtà diverse ma unite dallo stesso approccio: qualità, autenticità e visione internazionale.

Who we are

Strategycamente è una società di consulenza specializzata in marketing e sviluppo commerciale, che opera principalmente nel settore del Food&Beverage.

This catalogue introduces a selection of Italian food companies and products that embody the authenticity and quality of Made in Italy.

Each featured brand has been carefully chosen for its ability to combine tradition, innovation and strategic coherence, offering products that tell a story of territory and craftsmanship.

Strategycamente supports these companies in building and strengthening their presence in international markets, through a strategic path that connects marketing, branding and commercial development.

This collective project was created with a shared goal: to enhance the identity of each brand and build lasting bridges between Italian producers and distributors worldwide.

Within these pages, you'll find a journey through wineries, bakeries, pasta makers, confectioners and seafood producers – diverse realities united by the same philosophy: quality, authenticity and a global vision.



Partner





VINO / WINE

CANTINE DOMENICO RUSSO

📍 GINOSA - PUGLIA, ITALY



VENDEMMIA: interamente a mano ed in cassette.

HARVEST: Entirely hand-picked and placed in crates.



ALTIMETRIA: 250 m/300 m sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Terreni collinari esposti a sud

TIPOLOGIA DI TERRENO: Calcareo, alluvionale

ALTITUDE: 250 m / 300 m above sea level

EXPOSURE: South-facing hillside vineyards

SOIL TYPE: Calcareous, alluvial



Nel cuore della Puglia, Cantine Domenico Russo produce vini che esprimono l'anima autentica del territorio salentino. Passione familiare, vigneti selezionati e lavorazioni rispettose della natura danno vita a etichette eleganti e riconoscibili, capaci di raccontare la tradizione enologica del Sud Italia con uno stile moderno.

In the heart of Apulia, Cantine Domenico Russo produces wines that express the authentic soul of the Salento region. Family passion, carefully selected vineyards and a deep respect for nature give life to elegant, distinctive wines that tell the story of Southern Italy's winemaking tradition with a contemporary touch.



DOWNLOAD



MOCAVERO

SALUMI / CURED MEATS

MOCAVERO SALUMI

📍 **ARNESANO (LE) - PUGLIA, ITALY**



LAVORAZIONE ARTIGIANALE 100%
100% ARTISANAL PROCESSING



CAPOCOLLO UBRIACO PREMIATO CON I 5 SPILLI
AWARD-WINNING "5 PINS" CAPOCOLLO UBRIACO



INNOVAZIONE DA SCARTI VITIVINICOLI (VINACCE DI NEGROAMARO)
INNOVATIVE USE OF WINEMAKING BY-PRODUCTS (NEGROAMARO GRAPE POMACE)





Mocavero Salumi nasce nel cuore della Valle della Cupa, nel territorio del Negroamaro. Le lavorazioni sono artigianali, basate su materie prime selezionate e su un approccio che unisce storia, ricerca e innovazione. Tra le specialità il *Capocollo Ubriaco*, affinato nelle vinacce di Negroamaro e premiato come "eccellenza italiana" con i 5 Spilli del Gambero Rosso.

Mocavero Salumi was born in the heart of the Valle della Cupa, in the land of Negroamaro. Each product is crafted using selected raw materials and a process that blends heritage, research and innovation. The signature specialty, Capocollo Ubriaco, aged in Negroamaro grape pomace, has been awarded the prestigious "5 Pins" recognition, a symbol of top-tier Italian charcuterie.



DOWNLOAD



MANDORLA / ALMOND

FATTORIA DELLA MANDORLA

📍 **TORITTO (BA) - PUGLIA, ITALY**



VARETA' AUTOCTONE DI MANDORLE
NATIVE ALMONDS VARIETIES



FILIERA INTERNA E SOSTENIBILE
FULLY IN-HOUSE SUSTAINABLE SUPPLY CHAIN



INNOVAZIONE PLANT-BASED
PLANT-BASED INNOVATION



Fattoria della Mandorla valorizza da oltre trent'anni la mandorla autoctona, eccellenza dell'Alta Murgia. Gestisce l'intera filiera in modo sostenibile, unendo tradizione, ricerca e innovazione per preservare le qualità naturali della mandorla. Trasforma questa materia prima in prodotti e ingredienti plant-based apprezzati nei mercati gourmet e salutistici.

For more than thirty years, Fattoria della Mandorla has been enhancing the native almond, a true treasure of the Alta Murgia. The company manages the entire supply chain sustainably, blending tradition, research and innovation to preserve the almond's natural qualities. It transforms this premium raw material into plant-based products appreciated in gourmet and health-focused markets.



DOWNLOAD ITA



DOWNLOAD ENG



OLIVE E CONSERVE / OLIVES & PRESERVES

OLIVE PETRUZZELLI

 CERIGNOLA (FG) - PUGLIA, ITALY



SELEZIONE VARIETALE PREMIUM
PREMIUM VARIETAL SELECTION



TRADIZIONE ARTIGIANALE PUGLIESE
HAND-HARVEST & STONE-MILL PROCESS



PRESENZA INTERNAZIONALE CONSOLIDATA
ESTABLISHED GLOBAL PRESENCE



Da tre generazioni, la famiglia Petruzzelli seleziona e trasforma olive di alta qualità nel rispetto della tradizione pugliese. L'azienda unisce esperienza artigianale e innovazione tecnologica, offrendo un'ampia gamma di olive da tavola e specialità gastronomiche apprezzate nei mercati internazionali.

For three generations, the Petruzzelli family has been selecting and processing high-quality olives, preserving the finest Apulian tradition. The company combines artisanal know-how with modern technology, offering a wide range of table olives and gourmet specialties enjoyed in international markets.



DOWNLOAD



**Strategyca
mente**

MENTOR HUB SRLS

Via San Domenico Savio 60

73100 Lecce (LE)

P. IVA 05428030752

Informazioni commerciali

 commerciale@stragycamente.it

 +39 351 424 3385