

COMUNICATO STAMPA

Teorema Mediterraneo premia Diamanti in Cucina per la nuova linea di sughi pronti al TUTTOFOOD Milano

Milano, 6 aprile 2026 – Un connubio di eccellenza, innovazione e identità territoriale prende forma in uno dei palcoscenici più prestigiosi del settore agroalimentare. **Teorema Mediterraneo**, realtà ormai affermata nel panorama food per la valorizzazione autentica della cultura gastronomica mediterranea, annuncia con orgoglio il riconoscimento a **Diamanti in Cucina** per la creazione della nuova ricetta **“Zuppetta Capri”**, simbolo di ricerca, qualità e visione contemporanea della tradizione. La premiazione avviene in occasione della presentazione ufficiale della **nuova linea di sughi pronti Diamanti in Cucina**, un progetto industriale e culturale che segna un ulteriore passo avanti nel percorso di crescita del brand. Questa nuova produzione nasce con l’obiettivo di portare sulle tavole dei consumatori un’esperienza autentica, immediata e di altissima qualità, mantenendo intatti i valori distintivi che hanno già decretato il grande successo dell’azienda.

La **“Zuppetta Capri”**, firmata Diamanti in Cucina, rappresenta perfettamente questa filosofia: un piatto che racchiude profumi, colori e sapori del Mediterraneo, reinterpretati con equilibrio e raffinatezza. Un riconoscimento che sottolinea non solo la qualità della ricetta, ma anche la capacità di innovare nel rispetto delle radici.

Teorema Mediterraneo punta a rafforzare in modo deciso il proprio **posizionamento di brand** sul mercato nazionale e internazionale, consolidando la propria identità come punto di riferimento per chi cerca autenticità, tracciabilità e gusto superiore. L’azienda continua così a investire in ricerca, filiera e storytelling, elementi chiave di una strategia orientata alla crescita sostenibile e all’espansione.

“Questo progetto rappresenta un’evoluzione naturale del nostro percorso” – dichiara **Rossella Spatola**, fondatrice di Teorema Mediterraneo – “vogliamo rendere accessibile a tutti l’esperienza della vera cucina mediterranea, senza compromessi sulla qualità”.

“Sono orgogliosa di questo riconoscimento e della ‘Zuppetta Capri’, una ricetta che nasce dal cuore della tradizione ma guarda al futuro” – aggiunge **Rosa Rocco**, chef creatrice della ricetta Diamanti in Cucina – “abbiamo voluto racchiudere in un piatto l’essenza del Mediterraneo, con autenticità e passione”.

La partecipazione al TUTTOFOOD Milano segna quindi un momento cruciale: non solo una vetrina internazionale, ma un vero e proprio lancio strategico che unisce prodotto, visione e partnership di valore.

Teorema Mediterraneo e Diamanti in Cucina continuano a crescere, innovare e raccontare il Mediterraneo e i pomodori storici... un sugo alla volta.

Per info:

Teorema Mediterraneo

Via Lamia, 258

84015 Nocera Superiore (Sa)

+39.349.3577600 / +39.081.18637000

<https://teoremamediterraneo.com>

Diamanti In Cucina

Via Lungomare Perrotti

84048 Castellabate (Sa)

+39.335.206341

<https://diamantincucina.com>