

MIS ROMEO: "LA NOSTRA SFIDA È QUELLA DI NON PERDERE IDENTITÀ E RESTARE SEMPRE NOI STESSI"

Publicato il 24 Marzo 2026 di Massimo



Categoria: [NOTIZIA DEL GIORNO](#)

Etichetta: [FOOD](#)



Nel mondo della pasticceria professionale italiana la frutta candita ha vissuto negli ultimi anni una vera rivalutazione. Per lungo tempo percepita come ingrediente secondario o addirittura divisivo per il consumatore, oggi è tornata al centro dell'attenzione grazie alla ricerca sulle materie prime, alla qualità agrumaria e al lavoro di aziende specializzate capaci di riportarla alla sua dimensione originaria: un prodotto tecnico, non un semplice ingrediente decorativo.

Spicca MIS Romeo – Master Italian Specialities – azienda italiana specializzata nella produzione di frutta candita e semilavorati per l'alta pasticceria, che affonda le proprie radici nella tradizione milanese della lavorazione degli agrumi.

Quanto incide il territorio sulle vostre produzioni?

Il territorio Italiano è fondamentale per rapportarci con piccole realtà che fanno del loro meglio tutti i giorni per servire qualità alla clientela, per altro esigente; il pubblico italiano è un giudice molto particolare, sembra "buono", ma giudica con competenza sempre, non devi mai farti trovare impreparato!

Qual è la sfida più grande per un'azienda con una storia così forte alle spalle?

La sfida più grande, difficile da inquadrare in questo momento così complicato, è quella di non perdere identità, essere sempre noi stessi, nel lavoro, nei rapporti, nel quotidiano.

Dove vi piacerebbe arrivare?

A portare il nostro bagaglio di esperienza a nuove generazioni, che abbiano passione, voglia, questo è un obiettivo morale che ci piacerebbe condividere e raggiungere.

