

CHIRIOTTI EDITORI

E' una casa editrice attiva sin dal 1950 nella pubblicazione di riviste tecniche specializzate per l'industria alimentare e delle bevande. Attualmente vengono pubblicate 8 riviste, 3 delle quali in lingua inglese.

L'attività della **CHIRIOTTI EDITORI** si articola anche nella pubblicazione di libri di argomento tecnico e scientifico. Il catalogo comprende oltre 60 titoli riguardanti: chimica alimentare, analisi sensoriale, enologia, tecnologia alimentare, imbottigliamento, imballaggio, lavorazione dei cereali, pastificazione, panificazione, produzione di gelati e pasticceria, manualistica per pasticceri e atti di congressi italiani.

LA STORIA

Dall'unione fra l'arte dell'editoria e quella dell'alimentazione nasce la Chiriotti Editori. Siamo nel 1950, esattamente a Pinerolo. I protagonisti di questa storia sono i fratelli Giovanni e Giuseppe Chiriotti. Il padre Ottavio - classe 1890 - è mugnaio di quinta generazione, con un enorme interesse per tutto ciò che è meccanica, costruzione e sperimentazione. Studia i metodi migliori per conferire ai suoi prodotti le più complete caratteristiche di panificabilità ed è inventore di macchinari per l'industria molitoria. Accanto alla sperimentazione trova ampio spazio anche lo studio della tecnologia del settore, attraverso la lettura di pubblicazioni e periodici in diverse lingue. Il figlio maggiore Giovanni, ancora studente, si appassiona alla lettura dei testi tecnici sull'argomento ed inizia a schedare, selezionare e tradurre gli articoli.

Da questa dedizione nasce, proprio nel maggio del 1950, la rivista "Selezione di Tecnica Molitoria". Accanto a Giovanni si affianca poi Giuseppe per continuare e potenziare l'azione pubblicitaria della rivista. Negli anni "**Tecnica Molitoria**" cresce sensibilmente, così come la Casa Editrice che, nel 1962, crea "**Industrie Alimentari**"; dopo altri dieci anni esce il primo numero di "**Industrie delle Bevande**". Nel 1978 Emilia Cocco, moglie di Giovanni, dà vita a "**Pasticceria Internazionale**", rivista tecnico-professionale dedicata al mondo artigianale dei pasticceri, confettieri, cioccolatieri, gelatieri e chef. Gli anni Ottanta registrano un'ulteriore evoluzione con l'integrazione della seconda generazione - Alberto, Chiara, Ottavio e Livia - e con le "creature" in lingua inglese: "**Italian Journal of Food Science**" in collaborazione con l'Università di Perugia, "**Italian Food Technology**" e "**Italian Beverage Technology**". Anni dopo è la volta di "**Pasticceria Internazionale WorlWideEdition**".

Nel 2002 viene creata "**Ingredienti Alimentari**" che, alcuni anni dopo, darà vita al supplemento "**Alimenti Funzionali**". E infine nel 2010, da un'idea di Bruna Moroni e Valentina Oldani, nasce "**Carni & Tecnologie**".

Negli anni sono stati pubblicati numerosi volumi inerenti temi specifici nel campo della tecnologia, della scienza alimentare e della dolceria artigianale. La Chiriotti Editori è infatti un'azienda di servizi nel senso puro del termine: non solo informazione stampata ma anche informazione raccolta e raggruppata in una biblioteca tecnica di settore fruibile da studenti e professionisti, un Centro Studi che comprende libri antichi e contemporanei, riviste da tutto il mondo, materiale fotografico e pubblicitario ed oggettistica. Un'informazione quindi a tutto campo, resa ancora più capillare dalla precoce entrata in Internet, sin dal 1995, e con la concretizzazione di servizi telematici, come questo sito in cui state navigando e www.foodexecutive.com.