

dal 2 MARZO 2020  
all'8 MARZO 2020



# RASSEGNA **STAMPA**

2 MARZO – FIRST TIME DI GERMANA BLANDIN SAVOIA

## Laboratorio al FGA 2020 - Quando il burro incontra il lievito madre...

Al Festival del Giornalismo Alimentare quest'anno ho voluto testare, per la prima volta, l'attività di uno dei laboratori offerti al pubblico.

Ho scelto quello proposto giovedì 20 febbraio 2020 ore 12.00:

*Il burro piemontese nei grandi lievitati, panettoni e colombe.*

Come dietista mi attraeva la complicità dei due ingredienti.

Il burro nella percentuale del 16% (richiesto per legge) si amalgama all'impasto che ha riposato e di seguito vengono aggiunti gli altri componenti come uva sultanina, canditi, cioccolato a seconda di quale prodotto finito si intende realizzare.



Come autrice e sognatrice mentre i "docenti" illustravano i procedimenti della lavorazione io immaginavo...

"Il giallo burro che prende per mano il lievito madre e lo avvolge in uno sfrenato valzer dentro la planetaria... dove entrambi le parti acconsentono ad una fusione magica che caratterizzerà la morbidezza finale".



Davanti ai nostri occhi e sotto il nostro naso, dopo un grande parallelepipedo di burro, scorrevano piatti riempiti di cioccolato, uva sultanina, canditi, di diverse qualità per un controllo organolettico.



Il maestro pasticcere Massimo Albertengo ci ha resi edotti sulla qualità delle materie prime, delle ricerche, del gusto degli acquirenti e della storia legata ai grandi lievitati. La sua famiglia vanta un record di produzione che parte dal lontano 1905 quando i suoi antenati fornai hanno iniziato a dar vita alle golosità delle feste. In un Piemonte dove il poco era già molto per quei tempi, questi dolci rappresentavano delle vere e proprie "galuparie" e attraverso i ricordi della sua famiglia siamo arrivati ai giorni nostri con una bella analisi di mercato per comprendere il gap fra i prezzi del supermercato e quelli delle pasticcerie.

Entrando nel mondo del burro ci è stato spiegato che non tutti i burri prodotti sono adatti per un buon panettone. Si fanno prove, si affinano le quantità impiegate in base ad esempio al contenuto idrico, perché il burro contiene acqua, per tutte queste ragioni, ed altre, hanno richiesto al loro fornitore **Inalpi** un burro idoneo alla perfetta combinazione con il lievito madre.





Certo sarebbe stato bello provare l'ebbrezza di impastare... ma il tempo ovviamente non lo consente, magari può diventare spunto per i laboratori futuri; ma la certezza di aver potuto assaggiare un ottimo prodotto, quella resta impressa, come pure aver trascorso un'ora in modo piacevole e istruttivo.

Un altro grazie va al Dott. Matteo Torchio, responsabile marketing e comunicazione **Inalpi**, che ha saputo farci interagire durante tutto il corso del laboratorio.

E' stata una bella esperienza che consiglio vivamente!





2 MARZO - CYBERNAUA.IT

## Grand Prix FIE "Trofeo Inalpi" a Torino

La Scuola di Applicazione dell'Esercito a supporto della grande scherma mondiale, nella tappa italiana della Coppa del Mondo di fioretto







fotografie di: Scuola di Applicazione dell'Eserciti

 Mi piace 14  Condividi

**01-03-2020** - Ancora una volta l'Esercito ha fornito il proprio contributo durante il **Grand Prix FIE "Trofeo Inalpi"** di fioretto maschile e femminile. Appuntamento che si è rinnovato per il dodicesimo anno consecutivo e si è svolto presso il Pala Alpatur di Torino dal 7 al 9 febbraio sotto la regia dell'**Accademia Scherma Marchesa** su mandato della Federazione Internazionale di Scherma.

Il Grand Prix è stato preannunciato e supportato da una serie di eventi collaterali e di avvicinamento che hanno coinvolto il **Comando per la Formazione e Scuola di Applicazione dell'Esercito**, presso la cui aula magna è stata organizzata la conferenza stampa di presentazione della kermesse schermistica. All'evento hanno presenziato numerose autorità tra cui: Michele Torella - presidente Accademia Scherma Marchesa, Giorgio Scarso - presidente Federazione Italiana Scherma, Gianfranco Porqueddu - presidente Comitato Regionale CONI Piemonte, Fabrizio Ricca - assessore allo Sport Regione Piemonte, Roberto Finardi - assessore Sport Città di Torino, Matteo Torchio - responsabile Marketing e Comunicazione **INALPI S.P.A.**

Il generale di Divisione **Salvatore Cuoci**, comandante dell'Istituto di formazione, durante il suo intervento introduttivo ha sottolineato che la presenza dei colori dell'Esercito al Grand Prix conferma l'attenzione della Forza Armata nei confronti dei valori che connotano la pratica sportiva.

Lo sport è particolarmente sentito alla Scuola di Applicazione presso cui l'educazione fisica costituisce uno dei pilastri formativi dei futuri dirigenti militari al fianco di altrettanto solide competenze culturali e professionali.

In particolare, **sedici Ufficiali frequentatori** ed un istruttore di scherma, il caporal maggiore scelto **Federica Stoissa**, accompagnati dal colonnello **Riccardo Martusciello**, appartenenti al Comando per la Formazione e Scuola di Applicazione dell'Esercito, hanno ricoperto ruoli di primo piano nella direzione e controllo delle singole competizioni sulle 23 pedane installate, a stretto contatto con giudici e campioni di livello internazionale.

La scherma italiana è annoverata tra gli sport con il **più alto medagliere Olimpico e Mondiale** a cui hanno da sempre contribuito atleti appartenenti alle Forze Armate Italiane.

Il Trofeo **Inalpi** ha riunito sotto la Mole complessivamente 397 atleti provenienti da 54 paesi, rappresentanti il gotha internazionale del fioretto.

Un evento che riveste ulteriore importanza perché già proiettato verso le **imminenti Olimpiadi di Tokyo 2020**. Ancora una volta Torino ha costituito l'unica tappa italiana ed europea del Grand Prix, nonché la prima del calendario che per il fioretto coinvolgerà successivamente a marzo la californiana Anaheim e a maggio una località che sostituirà la prevista Shanghai.

2 MARZO – LA STAMPA ED. TORINO

SCHERMA: QUARTETTO METÀ TORINESE

## La spada italiana ha futuro Argento europeo Giovani

L'Italia della spada non si ferma: in Europa non ha quasi rivali, e lo ha confermato anche ieri, nella penultima giornata dei campionati continentali Cadetti e Giovani che si concludono oggi a Porec, in Croazia. Dopo i due ori a squadre maschile e femminile Cadetti - che hanno visto sul podio i torinesi Simone Mencarelli, Federico Pezzoli, Gaia Caforio e Carola Maccagno - un altro quartetto azzurro al cinquanta per cento piemontese ha arricchito la bacheca tricolore con la medaglia d'argento Giovani. Accanto a Filippo Armaleo, vicecampione europeo individuale, e Davide Di Veroli, il torinese Giulio Gaetani, dell'Accademia Scher-

ma Marchesa, e il vercellese Enrico Piatti, allievo dell'ISEF E. Meda, hanno guadagnato la finale arrestandosi solo davanti alla Russia.

Sciolto il loro percorso fino all'ultimo atto, in cui gli azzurri si sono lasciati alle spalle l'Azerbaijan per 45 - 25, l'Austria 45 - 31, e poi la Francia in semifinale per 38 - 24. Un risultato che in parte riscatta i piemontesi dagli amari risultati ottenuti nella prova individuale: fuori nei 32 Enrico Piatti per mano dell'azero Ruslan Hasanov, addirittura nei 168 Giulio Gaetani, sconfitto nello scontro diretto col belga Matthew Apers.

Con i risultati di ieri il medagliere azzurro è salito a quota



La squadra argento europeo Giovani con i piemontesi Piatti e Gaetani

16 in tutte e tre le armi fra Cadetti e Giovani, di queste cinque arrivano dalla spada, e tutte a firma ISEF Meda e Accademia Marchesa. Un'ultima potrebbe arrivare ancora oggi, dalla gara femminile a squadre che vede per la quarta volta in pedana Gaia Caforio. L'esponente del Team **Inalpi-Accademia** Scherma Marchesa è stata l'unica convocata sia per la categoria Ca-

detti che per la categoria Giovani, individuale e a squadre: fra gli under 17 ha fatto suo il bronzo individuale e l'oro a squadre, nella prova individuale Under 20 è stata stoppata negli ottavi dalla russa Evgeniya Zharkova. Oggi, nella giornata che chiude la rassegna continentale, andrà a caccia dell'ultimo podio insieme alle compagne. B.MAS. —



4 MARZO – TORINO CRONACAQUI

## **SCHERMA** Tempo di bilanci per gli azzurri di rientro dalla Croazia: diciotto i podi conquistati **L'ultima medaglia agli Europei parla torinese** **Gaetani e Piatti si inchinano solo alla Russia**

→ I Campionati Europei Cadetti e Giovani di Porec, in Croazia, si sono conclusi per l'Italia con un ottimo bilancio di 18 medaglie, quattro d'oro, undici d'argento e tre di bronzo. Nella categoria Under 17 il bottino è stato di tre primi posti, quattro secondi e un terzo, con la seconda posizione nel medagliere alle spalle della Russia. Fra gli Under 20 un oro, sette argenti e due bronzi hanno sancito la terza piazza dietro a Russia e a Ungheria. Il contributo dei

sei spadisti torinesi presenti è stato notevole, dal momento che tutti sono saliti sul podio. Gli ultimi sono stati Giulio Gaetani (Inalpi Team - Accademia Scherma Marchesa) ed Enrico Piatti (Isef "Eugenio Meda"), che nella gara a squadre Giovani si sono messi al collo l'argento. Con i compagni Davide Di Veroli e Filippo Armaleo hanno battuto negli ottavi per 45-25 l'Azerbaijan, nei quarti per 45-31 l'Austria e in semifinale per 38-24 la Francia. Nell'assalto conclusivo si è imposta la

Russia per 45-37. Nell'ultima giornata della manifestazione, nell'omologa prova femminile è andata in pedana Gaia Caforio (Marchesa), che, con Gaia Traditi, Sara Maria Kowalczyk ed Elena Ferracuti, ha prevalso per 45-35 sulla Turchia e per 45-44 sulla Repubblica Ceca. In semifinale l'Italia è stata sconfitta per 45-39 dalla Polonia e nella finale per il 3°/4° posto ha ceduto per 45-40 all'Ungheria. Precedentemente Simone Mencarelli e Federico Pezzoli

(Isef) e Caforio si erano aggiudicati gli ori a squadre Cadetti, mentre nelle competizioni individuali Mencarelli si era classificato secondo e Caforio terza. Gaia ha avuto anche la soddisfazione di essere stata l'unica azzurra convocata in entrambe le categorie e impiegata nelle quattro gare in programma. Fra un mese, dal 3 all'11 aprile, a Salt Lake City, negli Stati Uniti, si disputeranno i Mondiali Cadetti e Giovani e anche in quel caso non mancheranno protagonisti subalpini.

[ro.le.]



### **D'ARGENTO**

*Gli ultimi torinesi a dare il loro contributo sono stati Giulio Gaetani (Inalpi Team - Accademia Scherma Marchesa) ed Enrico Piatti (Isef "Eugenio Meda"), che nella gara a squadre Giovani si sono messi al collo l'argento. Con i compagni Davide Di Veroli e Filippo Armaleo hanno battuto negli ottavi l'Azerbaijan, nei quarti l'Austria e in semifinale la Francia. In finale però si è imposta la Russia*





4 MARZO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

## GIORNALISTI GOURMET

### Inalpi e Albertengo presenti al Festival

**MORETTA Inalpi** è stata partner della quinta edizione del Festival del Giornalismo alimentare di Torino. La rinnovata presenza dell'azienda di Moretta conferma la volontà di proseguire un'esperienza che offre la possibilità di mettere in primo piano la filosofia aziendale: migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al mondo del latte.

L'azienda è stata presente, per tutta la durata del Festival, con un corner dedicato insieme ai gelati Pepino 1884, storico brand torinese. In collaborazione con Albertengo Panettoni e Pepino 1884, **Inalpi** è stata inoltre protagonista di due laboratori.



5 MARZO – CORRIERE DI SALUZZO

**BASKET CSI** Prosegue la stagione

# Eagles in 5<sup>a</sup> piazza

Gruppo che gioca per divertirsi

**SALUZZO** Continua l'avventura per il gruppo amatoriale dei cestisti del Marchesato Eagles, che partecipa anche in questa stagione al campionato Csi. Non solo campionato Fip con la Promozione, dunque, per il sodalizio delle "aquile", ma anche un altro gruppo che partecipa ad un campionato più soft.

*«Questo è un anno di cambio intergenerazionale per il nostro gruppo, ma lo spirito è sempre lo stesso – spiega il presidente - giocatore Alessandro Barbieri -; nel Csi tutti giochiamo per divertirci e per passare delle serate insieme, in campo e fuori dal campo, anche organizzando cene con la presenza delle nostre famiglie».*

Il "roster" dell'Eagles Csi 2019/2020 è così formato: Barbieri, Massardi, Millo- ne, A. Gullino, Beraudo,

Bertorello, Bodino, Bolla, Carli, De Marchi, Della Rovere, Folco, M. Gullino, G. Marro, M. Marro, Pizzinat, Rabbia, Rimonda, Tosatti. Coach è il confermatissimo Cristian Tenan.

Il campionato Csi 2019/2020 è formato da due gironi: il gruppo A e il gruppo B. I saluzzesi del Marchesato Eagles militano nel gruppo B e occupano attualmente la quinta posizione in classifica.

*«Desidero sentitamente ringraziare i nostri sponsor – conclude il presidente Barbieri -, che ci permettono di coprire le spese e continuare questa bellissima attività che lega giocatori "vecchietti" con giocatori "giovannissimi": innanzitutto la ditta Inalpi e poi Drassas di Della Rovere e Marco Rabbia consulente Banca Generali».*

ma. pe.



8 MARZO – TARGATOCN.IT

## **Inalpi** e Piemonte Latte per la crescita di Latterie Alpine

**Inalpi** incrementerà l'attività di trasformazione, puntando ad un'ulteriore crescita dello stabilimento di Peveragno e a quello di Moretta, mentre Piemonte Latte lavorerà in modo più specifico sull'incremento della raccolta latte



Un nuovo passo, per la crescita di Latterie Alpine, è stato fatto. La società, nata nel 2017, dall'unione di **Inalpi** e Piemonte Latte, un raro e innovativo esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale, ha compiuto un nuovo passo.

**Inalpi**, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo), che ha predisposto un piano triennale di investimenti, ha acquisito il 100% delle quote di Latterie Alpine.

Un passaggio importante che ha un obiettivo chiaro: proseguire nella crescita di Latterie Alpine e creare valore sul territorio grazie alla collaborazione tra l'azienda di Moretta e Piemonte Latte, la cooperativa di conferitori che da tempo collabora con **Inalpi**.



Si apre così un nuovo percorso, un cammino che dà valore alla specializzazione dei singoli comparti. **Inalpi** infatti, incrementerà l'attività di trasformazione, puntando ad un'ulteriore crescita dello stabilimento di Peveragno e a quello di Moretta, mentre Piemonte Latte lavorerà in modo più specifico sull'incremento della raccolta latte, con l'inserimento di nuovi conferitori e sulla qualità della materia prima. Qualità che rimane da sempre l'obiettivo principale della filiera corta e certificata del latte 100% piemontese.

Una buona notizia quindi, foriera di nuovi progetti, nuove collaborazioni, che avranno una ricaduta positiva sugli allevatori e sull'industria. Un progetto che farà crescere **Inalpi**, Piemonte Latte e Latterie Alpine, ma che soprattutto farà crescere la nostra regione. Una buona notizia che, in un periodo di difficoltà, rappresenta anche una concreta speranza di sviluppo e valorizzazione di eccellenze prima di tutto Made in Piemonte, ma anche, e soprattutto, Made in Italy.