LATTERIE inalpi

OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

13 FEBBRAIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 629MO MEETING VG @ RISTORANTE LA PALTA BORGONOVO VAL TIDONE FRAZ. BILEGNO (PC) CHEF

Isa Mazzocchi è una chef innamorata del suo territorio: le piace con la sua cucina far viaggiare, incontrare sapori e, a volte, culture diverse, ma pone sempre come capolinea il porto sicuro di casa sua. La sua cadenza piacentina ti contagia da subito, ti mette a tuo agio, così come il calore della sua famiglia : la maître è la sorella Monica e i rispettivi mariti si occupano della sala. Il salotto, il calore del legno, le mele che facevano da centrotavola per i nostri viaggiatori, hanno reso quest' incontro culinario una vera e propria storia da raccontare. L' orgoglio piacentino si legge nei piatti della chef, così come il suo estro sempre puntualmente presente, ed è proprio seguendo questa filosofia che i classici ravioli di cappone hanno incontrato lo zenzero, così come il fagiano sott'olio e il caco sott'aceto sono stati i protagonisti del tradizionale panino piacentino : il Batarò. Per restare in linea con il pensiero culinario della chef, anche Viaggiatore Gourmet per i suoi ospiti ha voluto dare un tocco particolare : i vini spagnoli della cantina Casa Rojo hanno accompagnato dei grandi classici della cucina emiliana. Il nostro percorso si è poi concluso con una lauta merenda, altro omaggio della chef al suo amato territorio : sua maestà il Pasticcio di maccheroni con piccione alla piacentina, una ricetta dei conti Anguissola, piatto forte della mamma della chef. Archivio storico reportage: L'insegna del ristorante Il menu esposto all'esterno Ingresso Sala e mise en place Il tavolo Mise en place Il nostro menù personalizzato Sottopiatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Aperitivo Roberto Gazzola ci illustra gli stuzzichini Tipologie di stuzzichini: fritto di trippa con giardiniera, polpettina di carpa con pancetta Giovanna, terrina di capriolo con dolce-forte di prugnoli, verzolini con toma del Boscasso e croccante di porcini, tartara di cavallo al fumo con burro inalpi, anolini verdi fritti alla fermata di Bilegno. Franciacorta '61 Nature 2009 – Berlucchi Pane Tipologie di pane: pane alla rapa rossa e noci, pane bianco, treccia, focaccia con i ciccioli. Ci accomodiamo al tavolo dove Roberto ci serve la prossima etichetta La Marimorena Albariño sobre Lías Rías Baixas 2015 – Casa Rojo La chef e VG presentano il primo piatto Piattoooo!!! Vitello marinato Filetto di boccalone con zucca e insalata di alchechengi Ribolla gialla 2013 – Villa Parens Perlé Rosé Trento Doc 2009 – Ferrari Batarò con fagiano sott'olio e caco sott'aceto VG e la chef Isa Mazzocchi presentano il prossimo piatto... ... mentre Monica si occupa del servizio Tagliolini alla rapa rossa con animelle, cavolo navone e limone The invisible man Rioja Doc 2013 – Casa Rojo Cin cin! Ravioli di cappone, zuppa di storione allo zenzero e lingotto di caviale Servizio della prossima portata... In alto le cloches! ... non è Mio... è inalpi Isa Mazzocchi ci racconta il suo piatto... Roberto presenta la prossima etichetta della selezione di VG Alexander vs The Ham Factory Tinto Fino Fesquera del Duero 2013 – Casa Rojo Lepre al torbato con tarassaco Procede tutto alla grande! Parola di Amici Gourmet Coccole finali Moscato d'Asti 2014 – G.D. Vajra Ecco la chef Isa Mazzocchi in sala per salutare i nostri ospiti e raccontarci alcuni particolari delle sue ricette... Isa e Monica Mazzocchi Un assaggio di un'etichetta della selezione del ristorante Tananai Syrah – Gordani La chef e la sua brigata con la Pentola d'oro Agnelli per la merenda "defaticante" Merenda anche per lo staff! Sua maestà "Il Pasticcio di maccheroni con piccione alla Piacentina" Ricetta dei conti Anguissola, piatto forte della mamma della chef. VG con la brigata al completo! Prima di salutarci ecco i cadeau inalpi per i nostri associati Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della seicentoventinovesima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante La Palta

29011 Borgonovo Val Tidone (PC) Località Bilegno, 67 Tel. 0523 862103 Chiuso il lunedì www.lapalta.it E-mail: lapalta@libero.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 *** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.**

14 FEBBRAIO – FORMAGGI & CONSUMI

Inalpi

L'offerta di prodotti Inalpi per il libero servizio comprende le Fettine, i formaggini, la selezione di mozzarella in panetti, i grattugiati e i porzionati. "Nel 2016 abbiamo presentato due novità per il libero servizio: la mozzarella in panetti, non conservata in acqua di governo, ideale per la panificazione e, in generale, per sopportare in modo ottimale le cotture, e le Fettine Slurpy Burger", spiega Matteo Torchio, responsabile marketing dell'azienda. Questo prodotto si distacca un po' dalla filosofia che caratterizza le altre referenze Inalpi, sul piano del packaging. "La confezione richiama l'esperienza gourmet legata al consumo di un hamburger casalingo, o di un gustoso panino, arricchiti da una morbida fettina con il sapore deciso del cheddar. Uno sguardo quindi alla tradizione d'oltreoceano, mantenendo però ben salde le radici della qualità italiana. Le Fettine Slurpy Burger, infatti, come le classiche Inalpi, contengono il buon latte di filiera alpina al quale è aggiunto del gustosissimo cheddar di qualità". La confezione da 175 grammi, richiama in modo inequivocabile il mondo americano, e contiene sette fettine avvolte singolarmente. La mozzarella in panetti, invece, è disponibile, per il libero servizio, nel formato da 400 grammi, cui si aggiunge quello da 1.000 grammi per l'Horeca. La gamma delle Fettine di latte Inalpi comprende anche quelle classiche, all'emmental e leggere, con il 40% in meno di grassi rispetto a quelle tradizionali, tutte disponibili in formato da 175 grammi, con sette Fettine avvolte una ad una, e da 350 grammi, con 14 Fettine, sempre confezionate singolarmente. Precisa la scelta di Inalpi in ordine alla produzione di queste referenze. "Per ottenere 100 grammi di Fettine, utilizziamo 140 grammi di latte fresco proveniente dallo spazio alpino piemontese. Tutti i nostri prodotti possono vantare la certificazione in merito all'utilizzo esclusivo di latte alpino. E come tutti i prodotti Inalpi, anche le Fettine classiche sono completamente tracciabili, a garanzia di una filiera produttiva corta, trasparente e di qualità", precisa Torchio. I formaggini, invece, sono disponibili nei formati da 140 e 280 grammi. "Il latte è il primo ingrediente, sia per le Fettine che per i formaggini. Una caratteristica che retail e consumatori apprezzano molto, poiché questa particolare ricettazione, realizzata con latte fresco, come specificato sulle confezioni, garantisce un prodotto genuino, buono e sicuro per tutti, dai bambini agli anziani. Non a caso, la campagna advertising mostra un gesto chiaro, quello di 'bere' il prodotto proprio come si fa con un buon bicchiere di latte", conclude Torchio. Completano l'assortimento il grattugiato, in buste richiudibili da 100, 150, 500 e 1.000 grammi, i porzionati, tra cui asiago, emmental, fontal e gouda, in confezioni da 350 grammi in Atm.

www.inalpi.it

LE FETTINE SLURPY BURGER

Le Fettine Slurpy Burger, come le classiche Inalpi, contengono il latte di filiera alpina al quale è aggiunto del formaggio cheddar di qualità. La confezione da 175 grammi, richiama in modo inequivocabile il mondo americano, ma è studiata per mantenere intatte e inalterate le caratteristiche del prodotto, con sette fettine avvolte una ad una.

14 FEBBRAIO – FORMAGGI & CONSUMI

Inalpi, maestri del burro dal 1800

Una produzione di circa 9mila tonnellate l'anno, realizzata esclusivamente con panne di centrifuga. E con materia prima proveniente solo dal territorio alpino piemontese. I prodotti destinati al consumatore. E la gamma per l'industria.

A Moretta, in provincia di Cuneo, ha sede Inalpi, azienda con una lunghissima tradizione lattiero casearia, che risale fino al 1800. A tenere ben salde le redini di questa tradizione è, da sempre, la famiglia Invernizzi, che oggi guida l'azienda con i tre fratelli Ambrogio, Pier Antonio e Giovanni, oltre ai cugini Marco e Mauro Barattero. Forti dell'esperienza accumulata negli anni, e grazie alla passione e alla professionalità che contraddistingue il lavoro di tutti coloro che, in questi anni, si sono impegnati per accrescere l'azienda, Inalpi rappresenta oggi uno dei principali player del settore, a livello nazionale e internazionale. La gamma dei prodotti firmati Inalpi è ampia e variegata: si va dal burro, alle fettine, dai formaggini, fino a panetti di mozzarella e ai gratuggiati freschi. Oltre a questa linea, dedicata al retail, Inalpi vanta anche una gamma di referenze per l'industria. "La linea industriale si compone di latte in polvere scremato, latte in polvere intero, burro chiarificato, burro tradizionale e crema di latte di centrifuga. Il tutto proposto in vari formati, dal burro in cartoni fino alle cisterne, in base alle necessità dei nostri clienti", spiega Gabriella Bolino, direzione industriale B.U. Nel caso del burro, la gamma vede prodotti destinati a entrambe le tipologie di consumo. Ma le caratteristiche fondamentali restano sempre le stesse: freschissime panne di centrifuga provenienti solo dal territorio alpino piemontese, lavorate ogni giorno. "Al consumatore finale e a quello professionale vogliamo parlare di materia prima e territorio, di tradizione e artigianalità. Per questo, la genuinità è alla base della filosofia aziendale e di tutti i nostri prodotti. E il latte, per noi, è solo italiano. Per molte aziende questo è un punto di arrivo, per noi invece è la base. È infatti il nostro latte, che utilizziamo per tutti i prodotti, viene munto solo in allevamenti locali, compresi nel territorio alpino piemontese. Una caratteristica certificata e indicata sul packaging dei nostri prodotti", precisa Bolino. E quanto al burro per l'industria? "L'idea di mettere a punto anche una gamma per l'industria nasce prima di tutto dalla volontà di trovare al latte piemontese anche una nuova collocazione, cioè quella di un ingrediente di pregio per soddisfare il bisogno di molteplici aziende italiane, attive in diversi settori industriali, che necessitano di materie prime per la realizzazione dei propri prodotti, tra cui il burro. Dall'altro lato, c'è anche la volontà di garantire un approvvigionamento locale di qualità alle industrie che, in mancanza di una produzione italiana, erano costrette ad acquistare all'estero, soprattutto in Francia e in Germania. Per poter soddisfare al meglio questa esigenza, Inalpi ha potenziato negli anni il suo burrificio, oltre ad aver progettato e realizzato un impianto di polverizzazione del latte", spiega Gabriella Bolino.

Che tipologie di burro offrite all'industria e al consumatore?

Inalpi lavora il burro sia tradizionale che chiarificato, ingrediente basilare di molteplici ricette industriali, prodotto dalla trasformazione di crema di latte da centrifuga, esattamente come quello che realizziamo per il canale retail e diretto al consumatore finale.

A quanto ammonta la produzione?

Sul fronte del burro, che include sia quello tradizionale che quello chiarificato, l'azienda produce circa 9mila tonnellate all'anno, lavorando esclusivamente crema di latte di centrifuga.

Quali sono le caratteristiche del latte da cui ricavate le panne?

Usiamo tutte le strategie possibili per garantire ai nostri clienti il più alto livello qualitativo delle materie prime. Il latte è italiano, prodotto nello spazio alpino piemontese (raccogliamo e trasformiamo il 20% circa del latte munto in Piemonte). Non solo. Arriva da fornitori che aderiscono ad un accordo di filiera e conferiscono il prodotto con parametri chimici e batteriologici migliorativi rispetto a quelli previsti dalla legge. Il protocollo di filiera si articola in diversi punti: controlli sul corretto mantenimento degli standard di igiene, di qualità dei mangimi, di salute dei capi di bestiame e dell'attitudine ad adottare perfezionamenti al processo produttivo da parte degli allevatori; alto livello di sicurezza con riduzione dei rischi, attenzione al benessere degli animali e all'impatto ambientale. Sotto questo aspetto, Inalpi riconosce incentivi economici a tutti i fornitori che rispettano al meglio il protocollo e che condividono appieno la filosofia di Inalpi. Una volta giunto in azienda, poi, il 100% del latte viene analizzato da un laboratorio indipendente certificato e viene processato entro poche ore, in modo tale da preservarne freschezza e genuinità.

Perché l'industria italiana scegle i vostri prodotti?

Il segreto di un buon prodotto sono gli ingredienti e la ricettazione: tutto il nostro impegno è volto a garantire qualità e sicurezza dei prodotti, per permettere ai nostri clienti di poter contare su materie prime buone, giuste e sicure.

Quali vantaggi garantite?

Prodotti giusti, che mirano a creare una filiera virtuosa, nel rispetto di tutte le sue componenti, anche attraverso la remunerazione economica basata sul prezzo indicizzato gestito dall'Università di Piacenza; buoni, per le caratteristiche del prodotto che rispecchiano quelle del latte locale, raccolto nello spazio alpino piemontese, un'origine garantita dalla certificazione di tracciabilità di filiera e spendibile anche dal trasformatore, e sicuri grazie agli oltre 17mila parametri analitici controllati mediamente ogni mese.

Alice Realini

I PRODOTTI

Il burro tradizionale inalpi

Caratteristiche:
Realizzato con panna fresca di centrifuga da latte fresco piemontese, il burro tradizionale Inalpi è un burro gustoso e nutriente, dal colore candido, che contiene l'82% di grassi. Adatto a ogni tipo di cucina, sia dolce che salata, può essere utilizzato come ingrediente di base per piatti saporiti e genuini, o aggiunto a crudo per arricchire le ricette più svariate. Come tutti i prodotti Inalpi, realizzati con materie prime selezionate da aziende agricole locali, anche il burro tradizionale è completamente tracciabile, a garanzia di una filiera produttiva corta, trasparente e di qualità.
Formati per il retail: 125, 250 grammi
Formati professionali: 1 Kg e 25 Kg

Il burro chiarificato

Caratteristiche:
Il burro chiarificato Inalpi nasce dalla panna di latte fresco, ricavata per centrifugazione dal latte di raccolta nell'area alpina piemontese. Prodotto di alta qualità, dal colore paglierino, il burro chiarificato mantiene il sapore e la bontà della materia prima, donando alle ricette un gusto particolarmente apprezzato da chi ama i sapori ricercati. Per queste sue proprietà è uno degli ingredienti privilegiati dai grandi chef, che lo usano spesso al posto del burro e dell'olio. Ideale per le fritture e per diversi tipi di cottura ad alte temperature, come tutti i prodotti Inalpi, anche il burro chiarificato è completamente tracciabile.
Formati per il retail: 250 grammi
Formati professionali: 25 chilogrammi

LA TRACCIABILITÀ

Già dal 2012, l'azienda ha creato ed implementato una mappa multimediale per la completa tracciabilità dell'intera filiera del latte, dalla materia prima al prodotto finito. Un sistema semplice e veloce: selezionando il prodotto ed inserendo il relativo numero di lotto, con un solo clic è possibile accedere direttamente alle informazioni, compresa l'ubicazione precisa, e alle immagini della stalla fornitrice del latte.

14 FEBBRAIO – LA PIAZZA GRANDE

Presente il senatore Marino presidente della Commissione Finanze del Senato

I nuovi voli fra Levaldigi e Tirana per la cooperazione

I due padri dell'educazione finanziaria - quello didattico-editoriale e quello parlamentare - per la prima volta a confronto dopo l'approvazione senatoriale della norma che la costituzionalizza a livello nazionale. L'occasione sarà a Fossano, che torna pertanto capitale italiana del risparmio e dell'educazione economico-finanziaria, sabato 18 febbraio mattina nella sala d'onore di Banca Crf, in occasione della conferenza dedicata alle prospettive della alfabetizzazione economica sui mercati interni e, per la prima circostanza assoluta in Italia, nella cooperazione internazionale con i Paesi emergenti, nel caso in specie con i Balcani del Sud (Albania, Kosovo, Macedonia).
Il senatore torinese Marino, presidente della Commissione finanze del Senato, organismo collegiale chiamato a istruire i numerosi e importanti provvedimenti di politica economica del Paese, è infatti l'autore dell'emendamento che ha integrato il Salva Risparmio con la norma istitutiva della Strategia nazionale dell'educazione finanziaria, approvato il 7 febbraio. Il suo intervento a Fossano, quale relatore introduttivo della conferenza in Crf, assume quindi un valore duplice in un contesto vuoi immediatamente successivo al positivo dibattito parlamentare, vuoi legato per la prima volta alle possibili applicazioni internazionali della materia, in una realtà come quella albanese e kosovara da sempre aperta alla cooperazione con l'Italia negli ambiti sociale e finanziario.
Applicazioni che i nuovi voli diretti low cost da Cuneo Levaldigi verso la Capitale albanese Tirana, che nella stessa occasione saranno presentati da Fly Ernest, non potranno che agevolare e accelerare con la medesima intensità e velocità.
La conferenza, con la partecipazione del Sindaco Davide Sordella, artefice della cittadinanza onoraria a Ghisolfi per alti meriti educativi ed economici, e della delegazione municipale albanese di Lezha, accompagnata da Alfrida Marku e Alessandro Zorgniotti, avrà inizio alle ore 10 e si concluderà con un rinfresco offerto da Banca Crf a tutta la cittadinanza.
Il convegno è, come detto, dedicato alla presentazione dei nuovi collegamenti aerei fra Sud Piemonte e Tirana, da Cuneo Levaldigi, gestiti dalla compagnia Fly Ernest, con la partecipazione della delegazione di Lezha, municipalità albanese guidata dalla vicesindaco Alfrida Marku, in prospettiva della ulteriore evoluzione dei trattati di amicizia tra quest'ultima e le città di Bra e di Fossano, sui temi del turismo sociale e dell'educazione economico-finanziaria in ottica di integrazione europea e di avviamento aziendale.
La cittadinanza della provincia Granda è invitata a partecipare alla conferenza, promossa in collaborazione con il Comune di Fossano, la Geac spa, Fly Ernest, Gruppo Merlo, Inalpi, Cna, Confartigianato.
Ghisolfi, che sarà coadiuvato dalla Vice di Banca Crf Graziella Bramardo e dall'inviato Alessandro Zorgniotti, ribadisce totale gratitudine verso il Senatore Marino per l'impegno a favore della tutela del risparmio, dell'educazione finanziaria e dell'integrazione dei mercati.

Beppe Ghisolfi e il senatore Marino

15 FEBBRAIO – ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 630MO MEETING VG @ RISTORANTE ANTICA CORONA REALE CERVERE (CN) CHEF GIAN PIERO VIVAL

Il ristorante Antica Corona Reale è una susseguirsi di uomini, tradizioni e ricette. Dal 1815 a oggi il fil rouge che ha condotto tutte le generazioni Vivalda è rimasto ben ancorato all'interno delle loro creazioni: ogni piatto della tradizione viene accostato a materie prime di regioni limitrofe e non, quasi come un'unione tra la certezza della storicità del locale e un crocevia di nuovi accostamenti. In questo viaggio senza tempo, i nostri associati hanno potuto degustare alcuni piatti nuovissimi come la golosa Trippa di vitella con salsa alle acciughe del mar Cantabrico e alcune portate storiche come le Lumache di Cherasco ai carciofi di Albenga, terra di olive taggiasche, ricetta preparata e custodita dal patron Renzo Vivalda, che ci ha accompagnati in questo percorso gastronomico seduto al tavolo con noi. Il ricco aperitivo di benvenuto si è tenuto presso il nuovissimo l' AtelieReale, un laboratorio di duecento metri quadrati, dove ogni giorno vengono sfornati diversi prodotti da forno, dai grissini piemontesi stirati a mano alle veneziane, passando per la Colomba delle Langhe al burro inalpi, acqua Sparea e canditi Agrimontana servita come dulcis in fundo, conclusione ideale del nostro viaggio. Archivio storico reportage: Lo chef Gian Piero Vivalda e il sous chef Christian Conidi ci danno il benvenuto nel nuvo AtelieReale Aperitivo Perlé Trento Doc 2009 – Ferrari Ci raggiunge nell'Atelier anche Renzo Vivalda Finger food Tipologie di stuzzichini: hamburger di fassone e caciotta inalpi; semisfere di fettine inalpi, alla mandorla d'Avola; tartare di salmone selvaggio dell'Alaska su mousse di formaggini inalpi ; bavarese ai cavolfiori e fettine light inalpi; salsiccia di Bra e rapa; chups di pollo, burro inalpi, e curry. Grissini al rosmarino e burro inalpi, olive taggiasche all'olio extravergine di oliva e pomodoro datterino. Il tavolo Amici Gourmet nella saletta privata Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Un brindisi e si comincia! Alcune delle etichette di giornata della selezione di VG Pane Tipologie di pane: ciabattina crosta bianca, integrale ai 5 cereali e sfoglia di zafferano. Piattino del pane Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Piattoo!!! Dal mare all'orto Cardi e calamari ripieni di formaggino inalpi. Riesling Langhe 2011 – G. D. Vajra Olivia Tonelli, responsabile delle riprese video durante il nostro meeting, ci raggiunge al tavolo Martini di seppie e gamberi viola di Sanremo su carciofi spina di Albenga Fegato grasso d'anatra su variazione di agrumi di Sicilia e pan brioche al burro inalpi Roero Arneis 2012 – Matteo Correggia Anguilla di fiume alla brace d'ulivo, barbabietola e i suoi contorni in carpione VG presenta il prossimo piatto con lo chef Trippa di vitella piemontese e acciughe del Mar Cantabrico Piatto e sottopiatto Diva SuMisura personalizzati per Viaggiatore Gourmet da Royale La Bogliona Barbera d'Asti 2005 – Scarpa Ravioli di quaglia in brodo di fagioli e dragoncello, le sue uova pochet affogate Gaiun Martinenga Barbaresco Docg 2003 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy Il maître Davide Ostorero ci illustra il prossimo piatto Fagottino di maialino nero delle Nebrodi, crema di fave secche al limone, radicchio e mela Piccione di cascina al tartufo nero pregiato di Langa, capperi di Pantelleria e sedano rapa Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004 – Ferrari Cin-cin! Lo chef e Davide Ostorero servono la prossima portata in sala in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli Moscato Passito di Strevi Passione 2007 – Vini Passiti Bragagnolo La dolce storia dell'Antica Corona Reale Cremoso al timo limone Escargot alla mandorla d'Avola e basilico Caffè e coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: meringhe con la panna, gelatine al cocco, madeleine mora e violetta, ananas profumato all'arancia, mele profumate al lampone, cioccolatini con arachidi salate, nocciole con cioccolato bianco e curry, bignole di

carnevale. Caffè espresso Lavazza In arrivo una nuova specialità direttamente dall'AtelieReale La Colomba delle Langhe Un grandissimo prodotto da forno Prima di salutarci consegnamo a due dei nostri senatori la Black Card Amici Gourmet Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 630ma edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Antica Corona Reale da Renzo 12040 Cervere (CN) Via Fossano, 13 Tel. +39 0172 474132 Aperto solo la sera e a pranzo su prenotazione E-mail: anticacoronareale@bbradio.it Sito internet: www.anticacoronareale.com I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

16 FEBBRAIO – BRAOGGI

CONCERTO A Santa Chiara le note che legano Bra e la cittadina albanese Lezha

Un decollo in musica per Tirana

Da Levaldigi il volo low cost gestito dalla compagnia Fly Ernest per favorire gli scambi

BRA

Un decollo in musica per il Cuneo Tirana, il volo low cost da Levaldigi gestito dalla compagnia Fly Ernest. Dopo l'ottima partecipazione alla prima edizione dello scorso 2 dicembre, Flight Music ritorna il prossimo 16 febbraio, coincidendo in questa seconda occasione con l'ulteriore sviluppo del cammino di amicizia e gemellaggio fra la città di Bra e quella albanese di Lezha. Il convegno Concerto, patrocinato come di consueto dal Comune di Bra, riconferma come protagonista canora, direttamente da Tirana, la Soprano internazionale Alisa Katroshi, che proporrà un repertorio binazionale dal mitico al popolare con avvincenti mix innovativi. lle interpretazioni vocali dell'artista si alterneranno gli interventi dei relatori che, coordinati dall'inviato braidese in Albania e Kosovo Alessandro Zorgniotti, illustreranno i nuovi collegamenti aerei fra Piemonte e Balcani del Sud, i rinnovati servizi aeroportuali da Levaldigi e i vari progetti di cooperazione sociale e turistica resi possibili dalle partnership che legano sempre più strettamente le città di Bra e di Fossano con la municipalità albanese di Lezha, quest'ultima presente con la delegazione capitanata dalla vice sindaco Alfrida Marku per la terza volta nel comune della Zizzola e in quello degli Acaja. L'associazione A Cuore Aperto, rappresentativa della comunità italo albanese attiva in Bra, collaborando con il Comune al buon esito del gemellaggio in generale e degli eventi singoli in particolare, con il referente Giulio Celiku illustrerà le proposte di convenzione con le associazioni imprenditoriali, scolastiche e pensionistiche volte a istituzionalizzare la meta dell'Albania valorizzando i voli di Fly Ernest. onfermati gli sponsor storici, da Confapi a Inalpi, da Cna ad Ascom, novero a cui si aggiunge anche il gruppo energetico ambientale Egea di Alba che, con il proprio Amministratore delegato Ingegner Pier Paolo Carini, ha contribuito alla copertura delle spese di utilizzo della prestigiosa Sala auditorium della chiesa di Santa Chiara che tornerà a ospitare il convegno concerto a partire dalle 20,30. La cittadinanza tutta è invitata a partecipare. Gli organizzatori ringraziano il sindaco di Bra Bruna Sibille, il direttore di Fly Ernest Steve Mc Crumb, la direttrice di Levaldigi Anna Milanese, il Cavalier Amilcare Merlo, il componente del Cda di Geac Dott. Massimo Cugnasco, il presidente di Confapi Pierantonio Invernizzi, la direttrice Cna Patrizia Dalmasso, il presidente di Confartigianato Domenico Massimino, il direttore Ascom Luigi Barbero, il presidente di banca Crf Beppe Ghisolfi.

b.o.

16 FEBBRAIO – CAMPIONI.CN

Sanfront: si è aperta la stagione della locale Unione Sportiva di Atletica

Durante la conviviale il presidente Antonello Ferrero ha illustrato le iniziative portate a termine nel 2016, focalizzandosi anche su quelle in cantiere per il 2017

Da quarant'anni svolge un ruolo cardine nel panorama sportivo, oltre a portare in giro per l'Italia il nome di **Sanfront.** Stiamo parlando dell'Associazione Sportiva Dilettantistica "*Unione Sportiva Sanfront Atletica*", che lo scorso fine settimana si è riunita nel salone comunale di piazza Statuto per la serata di apertura della stagione sportiva.

Dopo la consegna delle nuove divise, che riportano il logo dell'altrettanto nuovo partner, l'Inalpi di Moretta, e la foto di gruppo, atleti e collaboratori dell'Unione Sportiva si sono spostati presso il ristorante Miravidi, per la cena sociale.

Durante la conviviale, il presidente della società **Antonello Ferrero** ha fatto il punto sull'anno appena archiviato, e sulle tante iniziative portate a termine, focalizzandosi anche su quelle in programma per il 2017.

Ferrero ha ricordato i titoli provinciali vinti dal paesanese **Adriano Perotti**, quelli del settore giovanile, la qualifica di preparatrice atletica conseguita da **Elodie Crespo** (che assumerà il ruolo di allenatrice) e quella di giudice federale di Danilo Crespo. Crespo andrà ad "implementare" la "squadra" dei giudici, insieme a Maria Bambina Martino, che nel 2016 è stata nominata "Giudice dell'anno 2016" dal comitato provinciale Fidal.

"Per il 2017 - spiega Ferrero - *sarà confermata la 'Strapaesana 2017' del secondo sabato di agosto, prova del campionato di corsa su strada ed il quarto memorial 'Felice Cacciolatto', fondatore della società nel 1976, che quest'anno si svolgerà il 9 settembre presso gli impianti sportivi con una prova giovanile promozionale su pista".*

Proprio citando l'ex presidente compianto, Antonello Ferrero ha consegnato al sindaco Emidio Meirone la richiesta ufficiale per l'intitolazione degli impianti sportivi a Cacciolatto: il primo cittadino ha accolto l'istanza dell'Unione Sportiva, esprimendo il pieno appoggio all'iniziativa. Un ringraziamento è stato esteso inoltre anche agli sponsor ufficiali dell'atletica Sanfront ed a tutti gli atleti che, usando parole del sindaco Meirone, *"portano il nome di Sanfront in giro per l'Italia educando i giovani allo sport e ad uno stile sano di vita".*

L'**Unione Sportiva**, è stato ricordato, è presente anche sul web, con il sito www.sanfrontatletica.it, che ospiterà informazioni, classifiche, dispositivi, e tutto ciò che ha a che fare con l'attività dell'atletica.

16 FEBBRAIO – DOLCISALATI & CONSUMI

Inalpi al servizio delle aziende dolciarie

La società di Moretta (Cn) presenta una serie di prodotti dedicati all'industria. Latte in polvere e burro, in qualità di ingredienti base di svariate ricette, sono al 100% di origine piemontese. Intervista a Gabriella Bollino, direzione industrial B.U. e a Matteo Torchio, responsabile marketing.

A Moretta, in provincia di Cuneo, Inalpi vanta una lunghissima tradizione lattiero casearia che risale al 1900. Forti dell'esperienza accumulata negli anni e grazie alla passione e alla professionalità che contraddistinguono il lavoro di tutti coloro che in questi anni si sono impegnati per accrescere l'azienda, Inalpi rappresenta oggi uno dei principali player del settore a livello internazionale. L'offerta produttiva è ampia e variegata: si va dal burro, alle fiordilatte ai formaggini, fino a panetti di mozzarella e gratteggiati freschi. Oltre a questa linea dedicata al retail, Inalpi vanta anche una gamma di referenze dedicate all'industria, gli ingredienti base, cioè necessari alla preparazione di prodotti industriali, per l'appunto. "La linea industrial si compone di latte in polvere scremato, latte in polvere intero, burro chiarificato, burro tradizionale, crema di latte di centrifuga, mozzarella e gratteggiati. Il tutto proposto in vari formati, dal burro in cartoni fino alle cisterne, in base alle necessità dei nostri clienti", spiega Gabriella Bollino, direzione industrial B.U. dell'azienda.

Una fase dello stabilimento

Da dove nasce l'idea di mettere a punto una linea per l'industria?

L'idea nasce dalla volontà da un lato di permettere al latte piemontese una nuova collocazione, quella di essere un ingrediente di pregio per soddisfare il bisogno di molteplici aziende italiane, attive in diversi settori industriali, che necessitano di materie prime per la realizzazione dei propri prodotti. Il latte in polvere in primis e il burro. E dall'altro lato di poter garantire un approvvigionamento locale di qualità a queste industrie che, in mancanza di una produzione italiana, erano costrette ad acquistare all'estero, soprattutto in Francia e in Germania. Per poter appagare al meglio questa esigenza, Inalpi ha progettato e realizzato un impianto di polverizzazione del latte e potenziato il suo burrificio.

Di cosa si tratta?

Nel 2010 è stata messa a punto una torre di spraydrying presso la sede dell'azienda, a Moretta. Si tratta del primo impianto di concentrazione e polverizzazione del latte in Italia. Realizzata da Tetra Pak, applicando le più evolute tecnologie, permette a Inalpi di soddisfare la necessità dell'industria dolciaria che necessita di latte in polvere per la preparazione di creme, gelati e di cioccolati. Oltre alla polverizzazione del latte, Inalpi lavora il burro sia tradizionale che chiarificato, ingrediente basilare di molteplici ricette di dolci e lievitati, prodotto dalla trasformazione di crema di latte da centrifuga.

A quanto ammonta la produzione?

Per quanto riguarda il latte in polvere, Inalpi realizza 19mila tonnellate di prodotto all'anno. Sul fronte del burro, invece, che include sia quello tradizionale che quello chiarificato, l'azienda produce all'incirca 9mila tonnellate all'anno, lavorando esclusivamente crema di latte di centrifuga.

Perché l'industria dolciaria italiana sceglie i vostri prodotti?

Il segreto di un buon prodotto sono gli ingredienti e la ricettazione: tutto il nostro impegno è volto a garantire qualità e sicurezza dei prodotti, per permettere ai nostri clienti di poter contare su materie prime buone, giuste e sicure.

Due fasi della linea di produzione per le referenze rivolte all'industria

Offerta latte in polvere in big bag da 1.000 Kg o secchi da 25 Kg

Quali sono i requisiti della vostra proposta?

Usiamo tutte le strategie possibili per garantire ai nostri clienti il più alto livello qualitativo. Il latte è italiano, prodotto nello spazio alpino piemontese (raccogliamo e trasformiamo il 20% circa del latte munto in Piemonte). Non solo. Arriva da fornitori che aderiscono ad un accordo di filiera e conferiscono il prodotto con parametri chimici e batteriologici migliorativi rispetto a quelli previsti dalla legge. Il protocollo di filiera si articola in diversi punti controlli sul corretto mantenimento degli standard di igiene, di qualità dei mangimi, di salute dei capi di bestiame e dell'attitudine ad adottare perfezionamenti al processo produttivo da parte degli allevatori; alto livello di sicurezza con riduzione dei rischi, attenzione al benessere degli animali e all'impatto ambientale. Sotto questo aspetto, Inalpi riconosce incentivi economici a tutti i fornitori che rispettano al meglio il protocollo e che condividono appieno la filosofia di Inalpi. Una volta giunto in azienda, poi, il 100% del latte viene analizzato da un laboratorio indipendente certificato e viene processato entro poche ore, in modo tale da preservarne freschezza e genuinità.

Quali vantaggi garantite?

Prodotti giusti, che mirano a creare una filiera virtuosa, nel rispetto di tutte le sue componenti, anche attraverso la remunerazione economica basata sul prezzo indicizzato gestito dall'Università di Piacenza. Prodotti buoni, per le caratteristiche del prodotto che rispecchiano quelle del latte locale, raccolto nello spazio alpino piemontese, un'origine garantita dalla certificazione di tracciabilità di filiera e spendibile anche dal trasformatore. E infine prodotti sicuri, grazie agli oltre 17mila parametri analitici controllati mediamente ogni mese.

Margherita Luberti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

16 FEBBRAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA I temi trattati: tracciabilità, qualità e benessere animale

Incontri sulla filiera Inalpi-Ferrero

MORETTA La tracciabilità del prodotto e la qualità dei fornitori, il benessere animale e la sostenibilità alimentare, la qualità del latte e l'uso corretto dei farmaci: queste le tematiche affrontate nel ciclo di appuntamenti, organizzato dall'Arap, Associazione regionale allevatori Piemonte, dal titolo: "Incontri di approfondimento sulla filiera Inalpi-Ferrero".

Due realtà di eccellenza del territorio, che con investimenti e organizzazione si impegnano ogni giorno per fornire prodotti di qualità, con la massima trasparenza e con attenzione alla tutela del consumatore.

Spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi: «Questa iniziativa è, per tutti noi, motivo di grande soddisfazione, un riconoscimento a quanto fatto in questi anni grazie anche a partner strategici quali Piemonte Latte e Compral Latte. E, proprio per questa ragione, voglio complimentarmi e ringraziare chi ha ideato e realizzato il progetto».

L'iniziativa, a partecipazione gratuita, che si svolgerà con lo stesso modulo a Cussanio e a Rivoli, prenderà il via nella seconda metà del mese di febbraio.

«Il progetto è allo stesso tempo punto d'arrivo e nuova partenza: traguardo per un lavoro svolto con serietà, impegno e passione che ha dato vita a una filiera in grado oggi di erogare formazione. Ma anche un nuovo slancio verso obbiettivi sempre più importanti - sottolinea Roberto Morello, presidente di Piemonte Latte –. Le attività svolte in questi anni da tutti gli attori coinvolti, ci hanno permesso di fare della filiera del latte alpino piemontese un elemento di eccellenza indiscussa destinata a crescere».

Aggiunge Ernesto Bertola di Compral: «Il raggiungimento di un obiettivo formativo aperto agli addetti ai lavori, ci rende immensamente soddisfatti di quanto è stato realizzato».

«Il benessere animale e la sostenibilità ambientale, la tracciabilità e la qualità del prodotto - precisa Raffaele Tortalla di Compral Piemonte - sono tra i principali elementi per la crescita di un "sistema-filiera" sempre più attento alla tutela della sicurezza dei consumatori».

16 FEBBRAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

ATLETICA Richiesta dell'Unione Sportiva convalidata dal sindaco Meirone: l'ex presidente resterà per sempre tra i "suoi" atleti

Sanfront, gli impianti sportivi saranno intitolati a Cacciolatto

Inaugurazione della stagione con ufficialità in municipio e poi cena sociale Due grandi eventi in arrivo a fine estate

SANFRONT L'Unione sportiva Sanfront è ai blocchi di partenza: una nuova stagione attende gli atleti iscritti a uno dei più longevi sodalizi sportivi del Saluzzese.

La cerimonia inaugurale si è tenuta sabato prima nel salone comunale e poi a cena. In municipio foto di rito e distribuzione delle divise con il logo del nuovo sponsor, Inalpi di Moretta. Al ristorante Miravidi tutte le componenti societarie si sono da appuntamento per condividere la cena sociale e per un resoconto delle attività portate a termine e da rilanciare il prossimo anno.

Oltre ai riconoscimenti sportivi e ai traguardi raggiunti dagli atleti biancazzurri, la festa inaugurale è stata occasione per ricordare le gare e le manifestazioni direttamente organizzate dall'associazione dilettantistica: la Strapaesana di agosto e il quarto Memorial Felice Cacciolatto di settembre.

Il presidente Antonello Ferrero ha consegnato al sindaco Emidio Meirone una nota "ufficiale" con la quale si chiede l'intitolazione degli impianti sportivi al compianto ex presidente, dal 1976 (anno di fondazione) anima indiscussa del gruppo. Il sindaco ha accolto in modo molto favorevole la proposta confermando dunque l'intenzione di dedicare la struttura a Cacciolatto. Commenta Meirone: «La nostra squadra di atletica porta il nome di Sanfront in giro per l'Italia, educando i giovani allo sport ed ad uno stile sano di vita».

La prossima partecipazione importante degli atleti dell'Unione sportiva sarà il Cross regionale di Saluzzo. Su www.sanfrontatletica.it si possono attingere informazioni, novità, classifiche, dispositivi, praticamente tutto quanto attiene alla società sportiva sanfrontese.

17 FEBBRAIO – LA FEDELTA'

Per allevatori e soci Compral latte e Piemonte latte

Incontri Inalpi-Ferrero per migliorarsi

L'assemblea Compral latte dicembre 2016

CUSSANIO. Un tempo si proponevano i "3P" (Provare, Produrre, Progredire), oggi si propongono gli "Incontri di approfondimento sulla filiera Inalpi Ferrero": senza formazione non c'è scampo. Anche le moderne filiere hanno bisogno di formazione. Anzi, per le filiere la formazione è indispensabile: una formazione mirata alle esigenze della trasformazione. Si è sempre detto che l'efficacia di una filiera sta nel fatto che l'agricoltore produce in funzione della richiesta della trasformazione; ma per poterlo fare occorre trasmettere le informazioni da un segmento della filiera all'altro.

La filiera Inalpi-Ferrero è stata in grado di organizzare anche questo aspetto: un buon risultato di cui i presidenti delle due cooperative, Raffaele Tortalla (Compral latte) e Roberto Morello (Piemonte latte) non possono che essere soddisfatti.

Gli "Incontri di approfondimento sulla filiera Inalpi Ferrero" (gratuiti), si terranno, a partire da venerdì 17 febbraio, a Cussanio; lo stesso corso verrà portato anche nel Torinese (a Rivoli) per gli allevatori di quell'area.

Il corso è stato organizzato dall'associazione Allevatori regionale; fra le tematiche la tracciabilità del prodotto e la qualità dei fornitori, il benessere animale e la sostenibilità alimentare, la qualità del latte e l'uso corretto dei farmaci.

"Si tratta di questioni indispensabili per la crescita di un «sistema-filiera» sempre più attento alla tutela della sicurezza dei consumatori" - confermano Raffaele Tortalla e Roberto Morello.

"Questa iniziativa è per tutti noi motivo di grande soddisfazione - conclude Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi - *un riconoscimento a quanto fatto in questi anni grazie anche a Piemonte latte e Compral latte. E, proprio per questa ragione, voglio complimentarmi e ringraziare chi ha ideato e realizzato il progetto".*

17 FEBBRAIO - LANGHEROEROMONFERRATO

SABATO CONFERENZA ITALO ALBANESE IN BANCA CRF A FOSSANO

Redazione - 16 Febbraio 2017

Presidente della commissione finanze, è autore dell'emendamento pro educazione finanziaria e introdurrà col vertice di Crf Beppe Ghisolfi il convegno Fly Ernest sui nuovi voli verso Tirana

Si rafforza l'asse collaborativo tra l'associazionismo bancario e le massime istituzioni legislative in materia economico-finanziaria, nelle persone rispettivamente del Vice nazionale Acri Beppe Ghisolfi e del Presidente della Commissione Finanze del Senato il torinese Mauro Maria Marino.

Quest'ultimo ha infatti annunciato la propria partecipazione alla conferenza "Volare Piemonte, Vivere Albania", dedicato alla presentazione dei nuovi collegamenti aerei fra Sud Piemonte e Tirana, da Cuneo Levaldigi, gestiti dalla compagnia Fly Ernest.

L'evento, ospitato dalla Cassa di Risparmio di Fossano, si svolgerà sabato 18 febbraio dalle ore 10 nella Sala d'onore della Banca, con la guidata dalla vicesindaco Alfrida Marku, in prospettiva della ulteriore evoluzione dei trattati di amicizia tra quest'ultima e le città di Bra e di Fossano, sui temi del turismo sociale e dell'educazione economico-finanziaria in ottica di integrazione europea e di avviamento aziendale.

La cittadinanza della provincia Granda è invitata a partecipare alla conferenza, promossa in collaborazione con il Comune di Fossano, la Geac spa, Fly Ernest, Gruppo Merlo, Inalpi, Cna, Confartigianato.

Ghisolfi, che sarà coadiuvato dalla Vice di Banca Crf Graziella Bramardo e dall'inviato Alessandro Zorgniotti, ribadisce totale gratitudine verso il Senatore Marino per l'impegno a favore della tutela del risparmio, dell'educazione finanziaria e dell'integrazione dei mercati.

18 FEBBRAIO - FOOD

PREMIO FOOD NOVITÀ IN PRIMO PIANO

Per il terzo anno consecutivo *Food* promuove l'innovazione premiando i prodotti più all'avanguardia dell'industria agroalimentare italiana

PRODOTTO FOOD 2017

Giunge alla terza edizione il Premio Food, l'evento istituito dalla nostra rivista per valorizzare e dare visibilità ai nuovi prodotti food&beverage che sono stati lanciati negli ultimi due anni. *Food* si conferma da oltre 25 anni un punto di riferimento informativo della community alimentare italiana e con questo evento intende premiare le realtà imprenditoriali che più hanno puntato sulla Ricerca & Sviluppo e hanno saputo rispondere con prodotti innovativi alle richieste del consumatore moderno.
Quest'anno a spiccare è il numero delle aziende partecipanti, 146 rispetto alle 114 del 2016, e dei prodotti presentati, 262 rispetto ai 206 dell'anno scorso, per un totale di 873 codici ean. Aumentano anche le categorie di prodotto, che da 16 passano a 18: Alcolici, Bakery&pane, Bevande e preparati, Conserve animali, Conserve vegetali, Dolciario, Formaggi, Freddo, Frutta&vegetali, Fuori pasto, Ingredienti base&insaporitori, Latticini e assimilabili, Olio&aceto, Petfood, Piatti pronti, Primo piatto, Salse&condimenti, Salumi&carni.
Al Premio hanno potuto candidarsi i nuovi prodotti che sono distribuiti nel canale della grande distribuzione organizzata e che sono stati lanciati sul mercato italiano nel corso degli ultimi due anni (da gennaio 2015 sino a dicembre 2016), così come i prodotti già presenti sul mercato, che nello stesso periodo sono stati oggetto di un significativo cambiamento o innovazione nell'ambito del loro marketing mix, per esempio sul fronte

COME È COMPOSTA LA GIURIA

La **Giuria degli Esperti** dell'edizione 2017 del **Premio Food** è composta da: Gianandrea Abbate (titolare Psyco Research), Maria Cristina Alfieri (Direttore Responsabile *Food*), Gabriella Bergaglio (Marketing Manager TNS Italia), Bruno Berni (Managing Director CFI Group), Roger Botti (Direttore Operativo Robilant Associati), Marco Cuppini (Direttore Centro Studi e Comunicazione Indicod ECR), Giustina Ligobbi (Direttrice Tuttofood), Enzo Grassi (Consulente Valdani Vicari & Associati), Romolo De Camillis (Retailer Director Nielsen Italia), Filippo Genzini (titolare Around Marketing), Bruno Pacini (Head of Industry food, beverage&GDO Intesa San Paolo), Guia Pirotti (Professor SDA Bocconi), Mario Resca (Presidente Confimprese), Alessandro Villoresi (Presidente MEC Global).

packaging, comunicazione, livello di servizio offerto, formati, gamma, formula di preparazione, sostenibilità, ecc.
Il 'Prodotto Food' valuta e premia i prodotti candidati attraverso i dati e il giudizio degli esperti che operano quotidianamente con i prodotti food&beverage. La selezione, in particolare, si sviluppa in tre fasi: il Giudizio di Mercato, il Giudizio dei Retailer e il Giudizio degli Esperti.
Durante la prima fase i prodotti partecipanti vengono classificati da *Food* nelle categorie e Nielsen misura le seguenti variabili, sulla base dei dati del proprio panel di rilevazione Retail e laddove le informazioni siano disponibili: per i prodotti in lancio quota di mercato a valore, valore assoluto di vendite e penetrazione distributiva nel periodo del lancio (calcolato sino a un massimo di sei mesi); per i prodotti già presenti sul mercato la crescita di quota, il valore assoluto della crescita di vendite e la crescita distributiva nel periodo del rilancio (calcolato sino a un massimo di sei mesi). Nel caso di prodotto in lancio nel corso degli ultimi mesi e senza rilevazioni, verrà automaticamente messo all'ultimo posto della graduatoria di categoria nella classifica 'Giudizio di Mercato'.
Il Giudizio dei Retailer è invece appannaggio di buyer, category e manager della grande distribuzione moderna e organizzata, che valutano i prodotti partecipanti in base ai seguenti parametri: innovazione, packaging, rapporto qualità/prezzo, attività di trade marketing, attività di category, eco-sostenibilità, gusto.
Infine, il Giudizio degli Esperti, ossia professionisti delle ricerche di mercato e della comunicazione, consulenti marketing, associazioni, che forniscono la loro graduatoria in base ai seguenti parametri: strategia di comunicazione e promozione, web&social strategy, posizionamento del prodotto, livello di servizio offerto, prezzo, packaging, innovazione, eco-sostenibilità, gusto.
Il prodotto per singola categoria merceologica che ottiene il miglior giudizio dalle tre giurie viene nominato come 'Prodotto Food 2017'.
La terza edizione si terrà il 16 febbraio 2017 a Milano, presso la sede del Gruppo 24 Ore, nell'ambito di Food Match, l'evento nazionale business-to-business interamente dedicato al management della produzione, dei servizi e della distribuzione food&beverage operante in Italia.

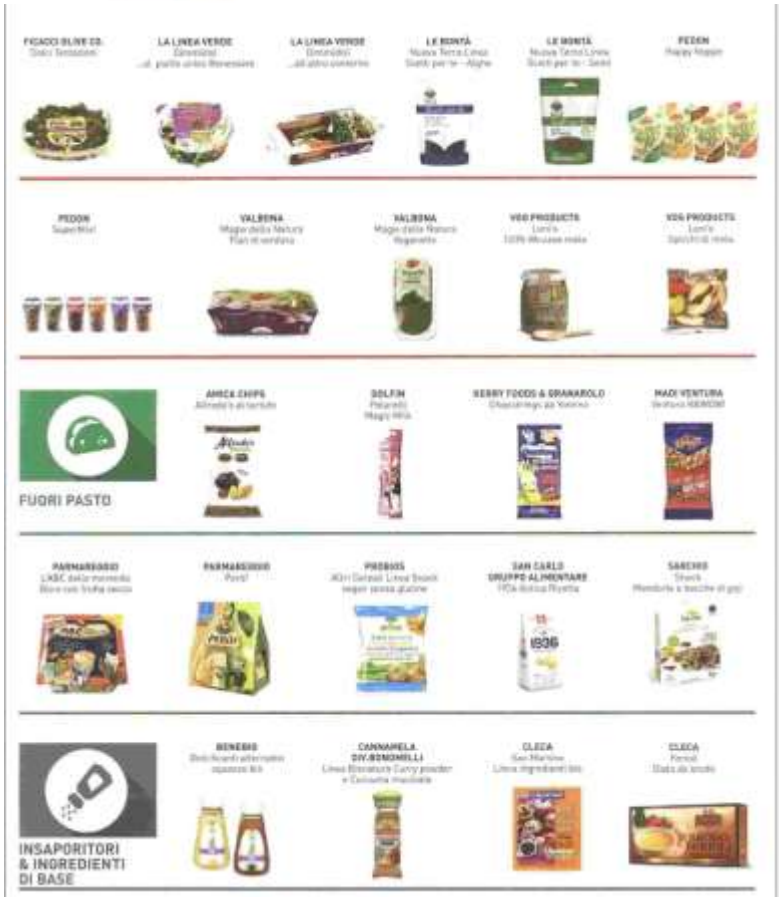
146 LE AZIENDE PARTECIPANTI, CON 262 PRODOTTI PER UN TOTALE DI 873 CODICI EAN

Le categorie di prodotto

1. **Alcolici**
Birra, vino, spumanti, aperitivi alcolici, liquori
2. **Bakery&pane**
Prodotti da forno, cereali, pane&sostitutivi
3. **Bevande e preparati**
Acqua, bevande gassate e piatte, aperitivi analcolici, caffè, tè, infusi
4. **Conserve animali**
Carne in scatola, tonno, conserve ittiche
5. **Conserve vegetali**
Frutta e verdure in scatola, sottoli, sottaceti, derivati del pomodoro
6. **Dolciario**
Cioccolato, caramelle, dolci da ricorrenza, chewingum
7. **Formaggi**
Di origine animale e vegetale, duri, stagionati, freschi, industriali
8. **Freddo**
Surgelati, Gelati
9. **Frutta&vegetali**
Frutta e vegetali secchi e essicati, frutta e vegetali freschi
10. **Fuori pasto**
Fuori pasto dolci e salati
11. **Ingredienti base & insaporitori**
Zucchero, dolcificanti, farine, preparati per dolci e dessert, ingredienti per pasticceria, sale, aromi, spezie, preparati brodo e gelatina
12. **Latticini e assimilabili**
Latte e panna fresco/uht, yogurt, dessert uht, burro, margarina, sostitutivi del latte (vegetali e animali)
13. **Olio&aceto**
Olio di oliva e di semi, aceto
14. **Petfood** Secchi, umidi, accessori
15. **Piatti pronti**
Preparati, specialità, piatti pronti freschi e conservati
16. **Primo piatto**
Pasta fresca e secca, riso
17. **Salse&condimenti**
Sughi, salse e condimenti
18. **Salumi&carni**
Salumi, carni avicunicole/bovine/suine/altre fresche e preparate, precotti, würstel, uova

ALCOLICI
BAKERY
EVANDE
:ONSERVE
.NIMALI

CONSERVE VEGETALI
DOLCIARIO
FORMAGGI
FREDDO
FRUTTA & VEGETALI


FUORI PASTO
INSAPORITORI & INGREDIENTI DI BASE
LATTICINI & ASSIMILABILI

Categorie e Candidati
OLIO & ACETO
PETFOOD

PIATTI PRONTI
AIA - AGRICOLA ITALIANA ALIMENTARE
BULTON ALIMENTARI
BINDUELLE ITALIA
CLECA
CORTEMIA
FARMO
GESCO AMADORI
ITALIA ALIMENTARI
LA LINEA VERDE
MARTINI ALIMENTARE
MARTINI ALIMENTARE
PEDON
PIATTI FRESCHI ITALIA
RISO GALLO
UNILEVER ITALIA
UNILEVER ITALIA
PIVA
VIVA
ZERBINATI
ZERBINATI
ZERBINATI

PRIMO PIATTO
ALIBERT TWT
BEMERO
DELVERDE INDUSTRIE ALIMENTARI
FELICIA
FELICIA
FELICIA
GR.A.M.M.
GR.A.M.M.
GR.A.M.M.
GRUPPO FINI
IL PASTAIO DI MAFFEI
LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820
LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820
LIGUORI PASTIFICIO DAL 18
MASTER
MASTER
MASTER
MOSCONI LUCIANA
MOSCONI LUCIANA
MOSCONI LUCIANA
PASTA BERRUTO
PASTIFICIO ANDALINI
PASTIFICIO ANDALINI
PASTIFICIO ANDALINI

CONDIMENTI & SALSE

SALUMI & CARNI