2017

LATTERIE inalpi

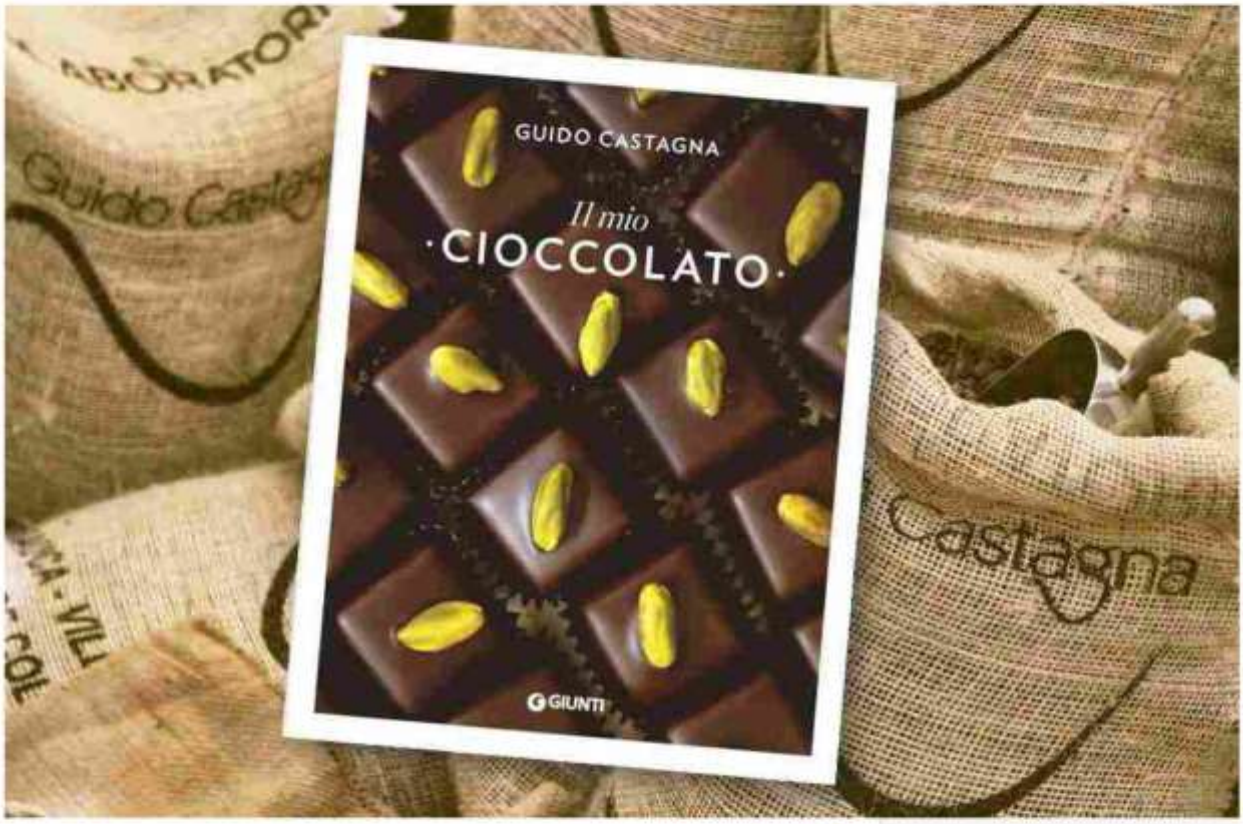
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

14 NOVEMBRE - BDTORINO

Il cioccolatiere torinese Guido Castagna al Gourmet Food Festival di Torino

Presenterà in anteprima nazionale il suo cioccolato al latte fondente mentre il suo libro "Il mio cioccolato" uscirà in tutta Italia il 22 novembre



13 Novembre 11:00 2017

Articolo scritto da Milo Julini

Stampa solo il testo
Stampa con le immagini
Condividi l'articolo

A Torino, sabato 18 novembre, durante il Gourmet Food Festival, evento ideato dal Gambero Rosso, si terrà l'incontro sul tema "***L'arte dell'assaggio. Il Cioccolato, la rivincita del latte***", che sarà anche l'occasione per il cioccolatiere

torinese Guido Castagna di presentare in anteprima nazionale il suo cioccolato al latte fondente, prodotto innovativo, ricavato da pregiate fave di cacao e latte di bovine piemontesi.

La tavoletta di cioccolato al latte fondente è la novità per il Natale 2017 firmata da Guido Castagna. Il noto cioccolatiere torinese lavora da tempo alla realizzazione di questo prodotto: "Come abbiamo fatto anni fa con il nostro gianduiotto – spiega Castagna – che realizziamo con il 40% di Nocciole Piemonte, abbiamo deciso di ripensare anche un prodotto come il cioccolato al latte, rivedendo la sua ricetta e modernizzandola. Il risultato? Un cioccolato con le fave di cacao National Arriba dell'Ecuador e il latte delle bovine piemontesi".

La sfida di Castagna è quella di realizzare un cioccolato al latte nobile, aristocratico, che si avvicini il più possibile alla lavorazione del fondente.

Il cioccolato al latte è da sempre considerato un cioccolato per palati semplici, abituati a sapori facili. Il suo impatto gustativo è dato non solo dalla quantità di cacao ma anche dalla sua qualità e capacità di accompagnare il latte senza prevaricarlo: "È fondamentale la selezione della materia prima, ovvero la scelta dalla fava di cacao, che sia delle varietà pregiate e che provenga da cooperative certificate che lavorano senza lo sfruttamento minorile. Poi – prosegue Castagna - un grande burro di cacao, un ottimo latte in polvere. Noi usiamo quello di Inalpi ottenuto da latte di vacche piemontesi".

L'anteprima nazionale del suo cioccolato al latte fondente sarà nell'ambito della prima edizione del Gourmet Food Festival, evento ideato dal Gambero Rosso, che si terrà dal 17 al 19 novembre a Lingotto Fiere Torino.

Sabato **18 novembre** alle **ore 15.00** in Sala Dolci prenderà il via l'incontro "L'arte dell'assaggio. Il Cioccolato, la rivincita del latte" in cui si discuterà proprio delle

infinite sfumature del cioccolato, di come il cioccolato fondente sia considerato dal consumatore il vero cioccolato e di come oggi sia percepito quello al latte.

L'incontro, moderato da Mara Nocilla, vedrà sul palco Guido Castagna insieme a Nicola Batavia, Pasquale Marigliano, Andrea Monti, Claudio e Claudia Pistocchi, Marco Serra e Stefania Siragusa.

Dal 2003 riconosciuto e affermato maestro cioccolatiere torinese, agli International Chocolate Awards 2017 di Londra Guido Castagna ha ricevuto 7 medaglie (tre ori e quattro argenti) così suddivise: Oro: Giuinott, Mes Gianduja Fondente, Cremino Menta e Liquirizia, Argento: +55 crema di nocciole Piemonte I.G.P., Cremino pistacchio di Bronte, Cremino Cardamomo e malva, Cremino Cannella e Calendula.

Guido Castagna, volto noto da anni de La Prova del Cuoco, è poi in uscita, il 22 novembre, con il suo libro "Il mio cioccolato" per Giunti Editore (prezzo18.00 euro – pagine160): una perfetta strenna natalizia; un viaggio attraverso il mondo del cioccolato con ricette e aneddoti che hanno contribuito a rendere grande il lavoro di questo cioccolatiere torinese che nel 2013 ha creato il disciplinare "Cioccolato Metodo Naturale Guido Castagna", caratterizzato da un trattamento naturale della fava di cacao e un tempo di lavorazione minimo di 12 mesi.

14 NOVEMBRE - TURISMOTORINO

TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE

DESCRIZIONE | TARIFFE E ORARI

Nell'ambito del **TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE** di fioretto maschile e femminile in programma a Torino dal **1° al 3 dicembre 2017** **l'Accademia Scherma Marchesa**, società organizzatrice del grande appuntamento internazionale di Coppa del Mondo, in collaborazione con il Museo del Risorgimento promuove anche quest'anno l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" rivolta alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado di Torino e provincia.

Nelle giornate dal **15 al 17 novembre e dal 21 al 24 novembre 2017** i ragazzi delle scuole avranno la possibilità di visitare il Museo, assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica a cura dei tecnici dell'Accademia Scherma Marchesa e dell'associazione di scherma storica Scrima di Torino e approcciare direttamente la disciplina con attrezzatura propedeutica in plastica.

Le esibizioni di scherma storica si terranno nella seconda settimana, dal 21 al 24 novembre. In totale saranno coinvolti circa 1.000 studenti.

Come già il GRAND PRIX FIE di fioretto, che a dicembre coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa "**SCHERMA AL MUSEO**" è sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione distribuirà ai ragazzi i propri gadget e prodotti.

IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI": per due settimane, dal

28 novembre al 10 dicembre 2017 tutti gli atleti e gli organizzatori del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 €. Basterà che presentino alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva.

Per ulteriori informazioni cliccare qui

MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO ITALIANO
Piazza Carlo Alberto, 8, 10123 - **Torino**
Telefono: +39 0115621147
Fax: +39 0115624695
Web: www.museorisorgimentotorino.it
Email: info@museorisorgimentotorino.it

15 NOVEMBRE - ILTORINESE

NELLE GIORNATE DAL 15 AL 17 NOVEMBRE E DAL 21 AL 24 NOVEMBRE

IL GRAND PRIX FIE "TROFEO INALPI" PROMUOVE LA "SCHERMA AL MUSEO"

*di **ilTorinese** pubblicato martedì 14 novembre 2017*

Nell'ambito del TROFEO INALPI – GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile in programma a Torino dal 1° al 3 dicembre 2017 *l'Accademia Scherma Marchesa*, società organizzatrice del grande appuntamento internazionale di Coppa del Mondo, in collaborazione con il *Museo del Risorgimento* promuove anche quest'anno l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" rivolta alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado di Torino e provincia

Accademia scherma La Marchesa al Museo del Risorgimento

©MinozziGiovanni

Nelle giornate **dal 15 al 17 novembre e dal 21 al 24 novembre 2017** i ragazzi delle scuole avranno la possibilità di visitare il Museo, assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica a cura dei tecnici dell'Accademia Scherma Marchesa e dell'associazione di scherma storica Scrima di Torino e approcciare direttamente la disciplina con attrezzatura propedeutica in plastica. Le esibizioni di scherma

storica si terranno nella seconda settimana, dal 21 al 24 novembre. In totale saranno coinvolti circa 1.000 studenti.

Come già il GRAND PRIX FIE di fioretto, che a dicembre coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa "SCHERMA AL MUSEO" è sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione distribuirà ai ragazzi i propri gadget e prodotti.

IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI"

La collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti **per due settimane, dal 28 novembre al 10 dicembre 2017 tutti gli atleti e gli organizzatori del TROFEO INALPI – GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro**. Basterà che presentino alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva.

Con una media di 170.00 visitatori all'anno, il **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano** rappresenta senz'altro uno dei principali poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino.

Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per stimolarne **la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi**.

In questo senso si inserisce la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e proprio a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.

16 NOVEMBRE - CRONACAQUI

SCHERMA

Al via la pre-vendita biglietti per il Trofeo Inalpi

Si è aperta la prevendita del Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile, che si disputerà a Torino da venerdì 1° a domenica 3 dicembre. I biglietti sono acquistabili online sul sito dell'evento www.fencingcuptorino.com e su www.diyticket.it, all'Accademia Scherma Marchesa, che organizza la manifestazione, o ai botteghini del PalaRuffini nei giorni di gara. L'ingresso alle qualificazioni di venerdì, in programma alla Sisport di via Oliveto 40, sarà gratuito. Per l'eliminazione diretta di sabato e domenica al PalaRuffini, il prezzo dei biglietti interi è di 12,50 euro (+ 1,50 di prevendita) per un giorno e 20 (+ 2 prev.) l'abbonamento per due giorni. I ridotti costano 10 euro (+ 1,50 prev.) per un giorno e 15 (+ 2 prev.) per due. I prezzi in cassa il giorno dell'evento sono di 12,50 e 20 euro per l'intero e 10 e 15 per il ridotto. Sono previste riduzioni per varie categorie di soggetti (info su www.fencingcuptorino.com).

[ro.le.]

16 NOVEMBRE - IDEAWEBTV

Economia - Giovedì, 16 Novembre 2017 10:30

Il click della V2 punta ora ad aprire i mercati albanesi e balcanici all'hi tech piemontese

Aprire nuovi mercati, non soltanto remoti ma di prossimità rispetto alla casa madre italiana. Una missione che V2, con i propri telecomandi, intende confermare sui mercati esteri gestendo una propria prossima "new entry" sul mercato albanese e balcanico.

A seguito della visita realizzata nella sede centrale di Racconigi, padrone di casa il presidente e fondatore Antonio Livio Costamagna, dai direttori generali dei Comuni di Tirana e di Lezha, Genci Kojdheli e Petrit Marku, una delegazione di V2 ha fatto tappa in quest'ultima città, famosa per essere la sede del mausoleo di Skanderbeg patriota simbolo albanese, per un meeting con il funzionario dei progetti strategici comunali Lan Koka.

L'azienda italiana, rappresentata dai dirigenti commerciali Ronnie e Davide Arpellino e dall'intermediario Albert, ha discusso con il dirigente di Lezha le possibilità di inserimento delle tecnologie legate alla domotica e alla sicurezza degli ingressi (anche industriali e viabilistici) nel mercato pubblico privato dell'Albania, Paese in cui gli sviluppi edilizi e infrastrutturali stanno trasformando la Nazione balcanica trainandone il prodotto interno.

"Ci ha fatto molto piacere, con l'aiuto del giornalista Alessandro Zorgniotti, cogliere le possibilità offerte dai progetti di cooperazione tra Piemonte e Albania per sondare da vicino questa realtà Adriatica, molto dinamica e con una popolazione mediamente giovane e tecnicamente qualificata nei settori edili e impiantistici - hanno commentato i delegati aziendali - *Analogamente alla missione già concretizzata in altri Paesi europei emergenti, come la Romania, intendiamo verificare progetti di graduale insediamento che valorizzino la destinazione albanese come ponte verso il resto della grande area dei Balcani*".

Nell'ottica di sostenere, in chiave anche simbolica oltre che pratica, i legami di cooperazione binazionale, V2 concorrerà al soggiorno del direttore di Radio radicale Albania, Artur Nura, in provincia di Cuneo nella prima settimana di dicembre culminante con il varo del nuovo volo Cuneo Levaldigi Tirana gestito da Fly Ernest. A conclusione della missione, l'inviato Zorgniotti ha donato a Lan Koka, per il sindaco Fran Frrokaj e il direttore Marku, il manuale di educazione finanziaria del Banchiere fossanese Beppe Ghisolfi e il volume Inalpi Confapi di educazione alimentare dei fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, due fra i principali sponsor degli eventi che hanno condotto la città di Lezha a intitolare una via centralissima ai grandi industriali albesi Michele e Pietro Ferrero.

17 NOVEMBRE - TORINOSETTE

Scherma

Iniziative aspettando il "Trofeo Inalpi"

Nell'ambito del "Trofeo Inalpi – Grand Prix Fie" di fioretto maschile e femminile in programma a Torino da venerdì 1 a domenica 3 dicembre, l'Accademia Scherma Marchesa, società organizzatrice dell' appuntamento internazionale di Coppa del Mondo, in collaborazione con il Museo del Risorgimento promuove l' iniziativa «Scherma al Museo». **Da martedì 21 a venerdì 24 novembre** i ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado di Torino e provincia possono visitare gratuitamente il Museo in via Accademia delle Scienze 5, assistere a esibizioni di scherma sportiva e storica a cura dei tecnici dell' Accademia Scherma Marchesa (corso Taranto 160) e dell'associazione di Scherma Storica Scrima di Torino e approcciare direttamente la disciplina con attrezzatura propedeutica in plastica. Sono circa 730 i ragazzi partecipanti. [B.AI.]

18 NOVEMBRE - IDEAWEBTV

Le due stelle Michelin continuano a brillare sull'Antica Corona Reale di Cervere

Su Cervere continueranno a brillare pienamente le due stelle, simbolo di alta cucina, confermate mercoledì 16 dicembre dalla Guida Michelin, edizione 2018, al ristorante dell'Antica Corona Reale di Renzo e Giampiero Vivalda.

Il prestigioso locale, riferimento nazionale e internazionale per il convivio enogastronomico del gotha economico, finanziario e istituzionale, si conferma - secondo solo all'albese Piazza Duomo del tristellato Crippa - il solo ristorante bistellato della Granda e uno dei quattro sanciti in Piemonte (gli altri tre sono collocati fra Novara e Verbania). Una piacevole conferma che incontra l'immediato plauso di alcuni fra i più autorevoli esponenti del territorio, nonché clienti storici.

"Siamo felici di questo ulteriore consolidamento degli amici Chef Renzo e Giampiero nel firmamento italiano Michelin - commentano i fratelli Pierantonio e Ambrogio Invernizzi, presidenti rispettivamente di Confapi Cuneo e di Inalpi Spa - *Con la famiglia Vivalda e la loro Antica Corona abbiamo instaurato oramai da tempo, con successo universalmente riconosciuto, una stabile collaborazione all'interno dei nostri progetti di promozione e di filiera agroalimentare che coniuga in maniera armonica industria di trasformazione, filiera corta negli approvvigionamenti dal mondo agricolo e proposta al pubblico attraverso la ristorazione e il turismo di qualità".*

Felicitazioni giungono anche dal banchiere cerverese e fossanese Beppe Ghisolfi, amico di famiglia e da sempre affezionato avventore, che elogia il carattere dell'Antica Corona di concorrere anch'essa a rappresentare Cervere e la sua eccellenza in tutta Italia.

Conclude Corrado Marchisio, sindaco di Cervere: *"Il nostro territorio è sempre di più riconosciuto e identificato, nell'immaginario collettivo, per la sua alta gastronomia di cui il ristorante di Renzo e Giampiero è ambasciatore primo. Il modello cerverese, che in questi giorni viene brillantemente sperimentato nel contesto della Fiera del Porro, con centinaia di avventori quotidiani, è la migliore conferma di come una cucina e un servizio altamente qualificati possano coniugarsi con i grandi numeri. Di certo, quelle Michelin sono anche stelle polari per indicare di fare ritorno a Cervere anche durante tutto il resto dell'anno".*

19 NOVEMBRE - ILNAZIONALE

Incontri, dibattiti e degustazioni alla Settimana della cucina italiana nel mondo

A **Nizza**, al consolato d'Italia, **lunedì 20 novembre** e **mercoledì 22 novembre** sono previsti dei momenti d'incontro nell'ambito della **Settimana della cucina italiana nel mondo**.

Il **Console Raffaele De Benedictis** ha scritto, in questa occasione, a corredo del programma questo messaggio di saluto.

"Cari amici italiani e amici francesi innamorati dell'Italia, Benvenuti alla seconda edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo,

iniziativa voluta dal Governo Italiano, frutto di una collaborazione tra il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, per promuovere la cucina italiana nel mondo a seguito del progetto di Expo Milano 2015. La nostra cucina e i nostri prodotti sono parte integrante della cultura del nostro Paese e parlano dell'Italia a milioni di persone in tutto il Mondo. Ovunque l'idea di bellezza italiana, di cultura, di tradizione e di storia é legata alla nostra cucina. La diplomazia si mette al servizio della gastronomia e del suo valore, diventando un elemento di identificazione culturale, un ponte verso il nostro Paese, i nostri affetti, i nostri luoghi".

Il programma, che si svolgerà tutto al **Teatro Garibaldi**, Consolato Generale d'Italia 72, Boulevard Gambetta, Nizza, prevede

Lunedì 20 novembre

Ore 18.00 - Conferenza e dibattito sul contrasto "**Italian Sounding**" A cura di Sabino Lafasciano, moderatore Bernard Persia, giornalista FR3 Ambrogio Invernizzi, Presidente INALPI s.p.a. Ferruccio Dardanello, CCIAA di Cuneo

Ore 19.00 - **Showcooking e degustazione** A cura di: Valentina Celi Patrizia Candini, Chef del ristorante Gvins

Mercoledì 22 novembre

Ore 18,30 - Presentazione del libro "**Mi prendo per la gola.... e dimagrisco**" A cura degli autori: Nicola Prebenna e Vittorio Roberti

Ore 19.30 - **Cocktail** offerto dal Consolato Generale d'Italia a Nizza

19 NOVEMBRE - MONTECARLONEWS

Incontri, dibattiti e degustazioni alla Settimana della cucina italiana nel mondo

L'organizzazione è a cura del Consolato Italiano di Nizza e gli incontri si terranno a Teatro Garibaldi in Boulevard Gambetta

A **Nizza**, al consolato d'Italia, **lunedì 20**

novembre e **mercoledì 22 novembre** sono previsti dei momenti d'incontro nell'ambito della **Settimana della cucina italiana nel mondo**.

Il **Console Raffaele De Benedictis** ha scritto, in questa occasione, a corredo del programma questo messaggio di saluto.

"Cari amici italiani e amici francesi innamorati dell'Italia, Benvenuti alla seconda edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, iniziativa voluta dal Governo Italiano, frutto di una collaborazione tra il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, per promuovere la cucina italiana nel mondo a seguito del progetto di Expo Milano 2015. La nostra cucina e i nostri prodotti sono parte integrante della cultura del nostro Paese e parlano dell'Italia a milioni di persone in tutto il Mondo. Ovunque l'idea di bellezza italiana, di cultura, di tradizione e di storia é legata alla nostra cucina. La diplomazia si mette al servizio della gastronomia e del suo valore, diventando un elemento di identificazione culturale, un ponte verso il nostro Paese, i nostri affetti, i nostri luoghi".

Il programma, che si svolgerà tutto al **Teatro Garibaldi**, Consolato Generale d'Italia 72, Boulevard Gambetta, Nizza, prevede

Lunedì 20 novembre

Ore 18.00 - Conferenza e dibattito sul contrasto **"Italian Sounding"** A cura di Sabino Lafasciano, moderatore Bernard Persia, giornalista FR3 Ambrogio Invernizzi, Presidente INALPI s.p.a. Ferruccio Dardanello, CCIAA di Cuneo

Ore 19.00 - **Showcooking e degustazione** A cura di: Valentina Celi Patrizia Candini, Chef del ristorante Gvins

Mercoledì 22 novembre

Ore 18,30 - Presentazione del libro **"Mi prendo per la gola.... e dimagrisco"** A cura degli autori: Nicola Prebenna e Vittorio Roberti

Ore 19.30 - **Cocktail** offerto dal Consolato Generale d'Italia a Nizza