dal **18 GIUGNO** 2018
al **24 GIUGNO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

20 GIUGNO – ECO DEL CHISONE

Inalpi alla fiera Coldiretti di Torino

La scorsa settimana le vie del centro di Torino sono state invase da banchi di agricoltori. Sono state organizzate anche diverse tavole rotonde. Ambrogio Invernizzi, ad dell'Inalpi di Moretta, ha partecipato al dibattito sul tema "Dal miglior latte al miglior formaggio". *«I nostri conferitori devono rispettare otto regole di comportamento come il benessere animale, la pulizia della stalla, l'alimentazione, l'uso consapevole e razionale dei medicinali* - ha spiegato Invernizzi -. *Negli anni abbiamo potuto verificare che, più le stalle miglioravano, migliore era la qualità del latte».*

20 GIUGNO - CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Flash · Flash · Flash · Flash · Flash · Flash

In 400 per la super festa "Gators"

Festa di fine anno al Santuario di Moretta per i Gators con giochi, gare e tornei. A seguire la cena con carne alla brace preparata dagli Amici dei Boschetti con i circa 400 ospiti che hanno divorato i formaggi offerti dal Caseificio Francesco Rabbia e da Inalpi, e l'insalata dell'Ortofrutta dei fratelli Appendino. Dopo cena premiazioni, l'intrattenimento del Gag ed il gelato offerto dalla Latteria Agricola di Savigliano. *«Vogliamo ringraziare chi ci ha sostenuto per organizzare la festa: le famiglie e tutti i piccoli alligatori, cuore pulsante della festa, i dirigenti della squadra, che ci hanno aiutato a preparare, lo staff Gators, che ha gestito i giochi ed i tornei per tutto il pomeriggio e gli Amici dei Boschetti che hanno preparato la grigliata»*, spiegano dalla società sportiva. I dirigenti ringraziano anche: Centro TV Color Colombano, Latteria Agricola, Maratona Viaggi, Ediltutto, Ortofrutta f.lli Appendino, Caseificio Francesco Rabbia, Inalpi, Banca BCC, Saviedil, Prestofresco, Patty Sport, Fondazione Crs, Sigma, Il Capriccio Pizza al taglio e il Comune di Moretta.

20 GIUGNO – FORMAGGI & CONSUMI

Benessere animale in stalla: convegno Inalpi, a Moretta (Cn), con oltre 200 allevatori

Grande partecipazione al convegno "Benessere animale: cosa fare concretamente in allevamento e perché", che si è svolto il 18 aprile a Moretta (Cn). Organizzato da Inalpi, Ferrero, Compral Latte e Piemonte Latte, l'evento, che si è tenuto presso il Centro Polifunzionale 'Cascina San Giovanni' ha visto, tra l'altro, una massiccia partecipazione degli allevatori, circa 200, a conferma del grande interesse per la tematica. Tra i relatori, che hanno espresso in modo chiaro l'importanza del benessere animale negli allevamenti, erano presenti Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi, Erminio Trevisi, docente della facoltà di scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica S. Cuore di Piacenza; Michele Campiotti, Agronomo; Lucio Zanini di Aral, Raffaella Barbero, dell'Izsplva, e, infine, Hanna Gullsrand e Matteo Guerci di Ferrero.

20 GIUGNO – IDEA WEB TV

Calciomercato Eccellenza: Moretta, che si fa? Tanti nomi sul taccuino biancoverde

Preso Zanchi dalla Denso, si puntano due big

E' ormai passato un mese dall'approdo sul campo del Moretta alla prossima Eccellenza, ma, eccezion fatta per il pesante addio di Tommaso Vialatti, ancora non si hanno notizie sui movimenti di mercato della compagine targata Inalpi.
L'unico innesto certo per la prossima stagione è quello di Alessandro Zanchi, centrocampista prelevato dalla Denso (altra società in difficoltà in una stagione con molte incertezze). Nella lista dei desideri del club, però, ci sono un attaccante ed un difensore di spessore.
Davanti, pare certa la conferma di bomber Vincenzo D'Agostino, decisivo nel match-promozione contro il Villafranca, arrivata per bocca della stessa dirigenza morettese ai microfoni di Ideawebtv.it. Gli obiettivi sono due: uno è Atomei, quasi irraggiungibile visto il forte pressing della Santostefanese; l'altro è De Peralta, che non ha ancora deciso se sposare ancora il progetto dell'Albese, visto il forte corteggiamento di Cellerino e dei suoi collaboratori.

Dietro, invece, i nomi sono due: Michael Ciccomascolo, nell'ultima stagione alla Benarzole e seguitissimo anche dal Settimo Calcio, e Matteo Fontana, classe 1990 che il San Domenico Savio Rocchetta sta cercando di trattenere anche per la prossima stagione. Situazione in divenire, insomma, che andrà monitorata con attenzione.

20 GIUGNO - ILNAZIONALE

Il meglio dei sapori made in Italy a Barolo: via alla terza edizione del Palco Wine & Food

Quel che rende il Festival Collisioni, un evento da leccarsi i baffi è legato alla sua speciale formula che unisce la buona musica e la qualità degli incontri, alle migliori varietà di vini e di cibo di tutta Italia.

Il palco Wine & Food torna per la terza edizione, dopo il tutto esaurito degli scorsi anni, proprio per deliziare i palati più raffinati e golosi che potranno vedere uniti in una stessa location le eccellenze enogastronomiche italiane.

Puglia, Basilicata, Marche, Abruzzo, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Liguria e Sardegna sono solo alcune delle regioni pronte a presentare i prodotti più sfiziosi e i vini più pregiati al pubblico di Collisioni, in due giornate di degustazioni completamente gratuite arricchite da talk show, canzoni e performance artistiche condotte dalla piemontese doc Lorena Antonioni: attrice, autrice e reporter in Donnavventura, storico programma di Rete 4.

Sabato 30 giugno e domenica 1 luglio, all'ombra del Castello di Barolo si susseguiranno numerosi incontri che vedranno protagonisti dai grandi bianchi marchigiani ai grandi rossi del Monferrato, dai migliori vini bianchi friulani, alla qualità dei vini pugliesi abbinati ai grandi prodotti food italiani, tra assaggi di salumi e formaggi dop, focacce gourmet, cioccolato, torte di nocciola, grappa, pesto ligure e a tanti altri prodotti.

L'inaugurazione degli appuntamenti è affidata agli amici della Liguria e della Sardegna, nell'appuntamento: Sognando il mare a Barolo, alle ore 12.00 di sabato 30 giugno, dove fingeremo per un attimo di essere insieme al mare, sulla spiaggia di Barolo, con i manicaretti

della Regione Liguria, la focaccia del Consorzio di Recco, le trofie trafilate al bronzo e il pesto di basilico genovese dop mentre la Sardegna ci delizierà con i grandi Vermentini. Non mancheranno i prelibati bianchi del Piemontesi come l'Altalanga, grande metodo classico piemontese millesimato, la Nascetta di Cogno, la Favorita di Gianni Gagliardo e Riesling di Vajra, per un aperitivo unico e balneare, accompagnati dalle note degli Autobasker live sul palco Wine & Food.

Gli appuntamenti continuano con una new entry: per la prima volta a Collisioni, sabato 30 giugno alle ore 14.00, i grandi vini e i tesori della cucina della Puglia saranno protagonisti del palco Wine & Food nell'incontro: Vieni a Ballare in Puglia. Il Movimento Turismo del Vino Puglia porterà a Barolo i vini più rappresentativi della regione come il Negramaro, il Nero di Troia, il Primitivo di Manduria e i pregiati Rosati di Puglia, presentati al pubblico accanto al ricco paniere agroalimentare della regione, in un viaggio del gusto dalla Daunia al Salento.

Nello spirito di interscambio tipico di Collisioni, l'incontro associa al sapore delle prelibatezze pugliesi quelle dei formaggi piemontesi, in una vera sfida a colpi di forchetta: dalla Toma, al Bra Duro D'Alpeggio, al Raschera che lo chef stellato Gian Piero Vivalda utilizzerà per le sue ricette, esaltando la genuinità e le straordinarie qualità di questi formaggi prodotti nello stabilimento di Peveragno di Inalpi, con latte alpino 100 % italiano.

"Ci sentiamo la grande novità di questa edizione, dato che la Puglia partecipa a questo prestigioso evento per la prima volta. – dichiara la presidente del Consorzio MTV Puglia **Maria Teresa Varvaglione** – *Ci presentiamo a un pubblico attento ed esigente, abituato a degustare le migliori produzioni vinicole italiane, con una delegazione di tutto rispetto, che rappresenta l'eccellenza del nostro territorio. Tre masterclass dedicate ai rossi e ai rosati, il palco Wine&Food e una cena di gala in cui presenteremo i nostri fiori all'occhiello: il Primitivo, il Negroamaro, il Nero di Troia, autoctoni dal carattere deciso e dalle peculiarità uniche, e il Bombino Nero, vitigno straordinario alla base della prima Docg in rosato d'Italia. Una panoramica tra etichette già rinomate e novità tutte da scoprire che, ne siamo sicuri, lasceranno piacevolmente sorpresi gli esperti e i visitatori di Collisioni. Siamo certi che la Puglia si rivelerà qui in tutto il suo splendore: una terra di vini di altissima qualità, che non hanno niente da invidiare alle regioni del vino italiane più blasonate".*

La festa per le papille gustative continua grazie alla presenza dell'Istituto Marchigiano Vini e del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato che ci faranno assaggiare il grande Verdicchio, uno dei migliori bianchi italiani e nello stesso tempo saremo alla presenza della Regina in rosso dei vini piemontesi, La Barbera o il Ruchè, principe rosso del Monferrato, nell'evento Bianco o Rosso? che si terrà domenica 1 luglio alle ore 16.00.

Mentre le degustazioni continuano con i grandi vini, all'appello non possono mancare i migliori cibi made in Italy: in programma due eventi con la Confederazione Italiani Agricoltori Cuneo, con i suoi piccoli produttori di Carne Fassona, Fattoria dell'aglio, Nocciola Tonda e Gentile e il re dei formaggi il Castelmagno.

"La regina dei rossi del Piemonte e i vini nobili del Monferrato - spiega il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini de Monferrato, **Filippo Mobrici** - *tornano a salire sul palco Wine and Food di Collisioni, con un evento 'off' che porterà' esperti, giornalisti e influencer al castello di Costigliole, in occasione di uno speciale incoming. Nei giorni che precedono il Festival, saranno organizzate una serie di degustazioni con produttori, visite ai vigneti, seminari per far vivere agli ospiti internazionali il territorio e far apprezzare al meglio le denominazioni che lo caratterizzano".*

Il viaggio alla scoperta dei sapori italiani continua con l'incontro Bread Religion di domenica 1 luglio alle 18.00, dove la qualità e la tradizione tutta italiana si potrà assaggiare con le focacce gourmet di farina Petra del Molino Quaglia, indimenticabili nel loro gusto casereccio grazie alla selezione del miglior grano il cui sapore incontrerà lo storico cioccolato piemontese Baratti & Milano e vini emiliani, siciliani e piemontesi.

Le degustazioni con dessert al cioccolato, grazie al connubio fra farina di prim'ordine e cioccolato di altissima qualità, sono il risultato di questa straordinaria collaborazione. **Rossana Facello**, direzione Baratti&Milano Bra, racconta così questa gustosa alleanza: *"Fra le due aziende c'è una grande stima reciproca da sempre. Entrambe sono italiane al 100% e gestite dalla Famiglia, trasformano prodotti di alta gamma riconosciuti in tutto il mondo, entrambe sostengono da sempre cultura e premium food possibilmente nello stesso luogo (come accade a Collisioni), con il reale intento di migliorare gli investimenti culturali delle direzioni artistiche, affiancando cibi di altissima qualità nei grandi appuntamenti festivalieri. Questa contaminazione l'ha voluta Baratti&Milano ed ha subito trovato un abbraccio meraviglioso da parte di Piero Gabrieli e Chiara Quaglia, entrambe le proprietà credono che ancora molto debba essere sperimentato nell'incontro tra i due grandi prodotti italiani in questione, il cioccolato e la farina. Prenderemo spunto da questa prima Contaminazione per sperimentare e riflettere su possibili altre collaborazioni, facendoci guidare nel percorso dai giornalisti Gigi e Clara Padovani, definiti dal*

Corriere della sera la coppia fondente del food writing italiano".

In questo mix di sapori, l'atmosfera che si viene a creare diventa briosa con le bollicine ufficiali di Collisioni targate Asti Docg, che offriranno il meglio dei loro vini ai presenti e, fra un cin cin di Asti secco e uno di Moscato, assaggeremo anche le nocciole tostate Igp del Consorzio Tutela Langarola Classica Nocciola dell'Alta Langa e le torte di castagna dell'azienda agricola Marco Bozzolo, tutto in un unico appuntamento dal nome: It's wine o' clock, di sabato 30 giugno alle 18.00.

E non dimentichiamo altri succulenti incontri, come L'Arte di invecchiare, domenica 1 luglio ore 14, un momento unico per assaggiare grandi prodotti da invecchiamento, dal Castelmagno di Assopiemonte alle grandi annate di Barolo, Amarone, Montepulciano, per finire con la degustazione della grappa, invecchiata in barili di 100 litri, raccontando la meravigliosa epopea piemontese della Grappa Berta.

Oppure l'appuntamento delle ore 16.00 di sabato 30 giugno,il Piemonte e il Friuli Venezia Giulia, che celebrano a Collisioni i 5 anni del loro gemellaggio.

O ancora l'incontro Tra vino e poesia: L'Aglianico del Vulture incontra il Barolo con i grandi prodotti food lucani, dove assaggeremo insieme i grandi vini del Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe, Dogliani, abbinandoli ai prodotti della Regione Basilicata, come il Caciocavallo Podolico, le soppressate e il peperone crusco, trasformati per noi dai grandi chef della Regione Basilicata. In questa ricchezza di sapori, assieme a produttori, aziende d'eccellenza, food blogger, giornalisti internazionali, sommelier, assaggiatori, cuochi, pasticceri si crea un ambiente fertile per tutti i Wine & Food lovers, in un dialogo didattico ed interattivo che svela tutta la qualità del Made in Italy. Non è un caso che tutto questa avvenga in Piemonte, una terra ricca di delizie pregiate, dove immersi nel verde rigoglioso delle Langhe si crea la cornice perfetta per accogliere il meglio del cibo e del vino italiano.

Come sostiene l'Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, **Giorgio Ferrero**: *"Anche quest'anno Collisioni ripropone la sua formula unica, capace di unire bellezza e agroalimentare, territorio e cultura, tradizione e innovazione. E' la cornice ideale per il nostro vino e le nostre eccellenze alimentari, che in Collisioni trovano il terreno migliore per esaltarsi. Presentare i nostri vini e i nostri cibi ai cittadini e ai visitatori che da molte parti vengono per questo avvenimento d'eccezione è un piacere cui è sempre più difficile sottrarsi".*

Il programma completo del palco Wine & Food è disponibile sul sito www.collisioni.it, da cui è possibile effettuare la prenotazione ai singoli appuntamenti, aperti al pubblico fino a esaurimento posti.

Il palco Wine & Food si conferma essere il luogo giusto per gli enocuriosi e amatori del buon cibo che potranno scoprire le ricchezza della nostra terra in ambito di vino e cibo, tutte su un unico palco e tutte da assaporare.

20 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA L'Istituto comprensivo ha organizzato una festa con laboratori didattici

Giochi e musica per la fine dell'anno

MORETTA Ricca la serie di appuntamenti programmati per l'ultima settimana di scuola dai docenti dell'Istituto comprensivo di Moretta: open day il 4 giugno, Grappoliadi il 5 giugno e l'ecosostenibilità creativa il 7 giugno.

Lunedì la scuola media ha aperto le porte a genitori e figli (classi quinte comprese) per assistere a un intrattenimento musicale coordinato dai docenti Cagliero e Pelassa e concluso con l'esibizione all'arpa della docente Manna, accompagnata dagli alunni con il flauto. Ha fatto seguito la premiazione dei ragazzi che si sono distinti nelle gare sportive a livello territoriale sotto la guida del docente Rebaudengo.

Infine gli ospiti hanno avuto modo di visitare gli atelier creativi, ambienti di apprendimento dove gli alunni possono sperimentare attività pratiche finalizzate alla realizzazione di oggetti la cui creazione richiede manualità (pittura, rivestimento di bidoni) logica e tecnoligia (coding). Grazie ai fondi previsti dal ministero e dalla ditta Inalpi di Moretta, è stato possibile acquistare strumentazioni innovative (robot programmabili, stampante e scanner 3d, attrezzature audio) e materiali di facile consumo. Gli alunni sono stati seguiti dai docenti Cagliero, Gili e Battisti.

AL SANTUARIO Dalla differenziata dei rifiuti alliOlimpiade letteraria

Martedì scorso i ragazzi della scuola media di Moretta, insieme ad alcune classi dell' Istituto hanno dato vita alla prima "Olimpiade letteraria" nata dalla collaborazione con lo scrittore Daniele Nicastro e poi con la libreria di Acqui Terme, nella persona del signor Spotti, con cui ha tenuto i rapporti la docente Gisella Allietta che si è occupata dell'organizzazione. Durante l'anno è stato letto per ciascuna classe partecipante un libro concordato con gli insegnanti: gli alunni hanno avuto modo di mettere in campo le conoscenze acquisite dalla lettura, affrontandosi in una piacevole competizione. Inoltre hanno conosciuto direttamente gli autori (Nicoletta Bortolotto, Simone Dini, Andrea Cannobbio) a cui rivolgere domande e soddisfare le loro curiosità.

Infine, giovedì, 115 alunni hanno avuto modo di apprezzare la mostra realizzata con rifiuti e concretizzata in quadri e opere d'arte. Hanno svolto laboratori creativi realizzando borse con magliette, creando pouf con giornali arrotolati e assemblati, nonché segnalibri glitterati e arricchiti da importanti frasi. Hanno poi giocato al memory con parole della Costituzione. Il pomeriggio si é concluso condividendo pizza, focaccia e patatine.

La dirigente Laura Marchisio: «L'iniziativa ha sicuramente rappresentato un momento significativo e un'attività coinvolgente per tutti gli alunni e per le docenti nell'anno di formazione. Tutte le giornate realizzate hanno in comune la passione che i docenti mettono per dare ai ragazzi qualcosa che va oltre l'apprendimento meramente scolastico e che non è quantificabile in numeri ma che può motivare a fare stimolando la curiosità».

EC

20 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

AL VILLAGGIO CONTADINO DELLA COLDIRETTI

Patron Invernizzi a Torino spiega la filiera latte al Tg5

CONVEGNO La tavola rotonda "Dal miglior latte al miglior formaggio"

MORETTA Ambrogio Invernizzi, presidente delle Latterie Inalpi, ha partecipato alla tavola rotonda dedicata al latte e titolata "Dal miglior latte al miglior formaggio", che si è svolta nello spazio workshop del villaggio Coldiretti, allestito nei Giardini reali di Torino in occasione della Giornata nazionale della bistecca. Oltre al presidente Inalpi, erano presenti sul palco i dirigenti Coldiretti Fabrizio Galliati e Bruno Rivarossa, Raffaele Tortalla presidente di Compral Latte e Claudio Testa direttore commerciale Biraghi.

Il quadro delineato evidenzia la serietà del cammino intrapreso da tutta la filiera del latte al fine di garantire un prodotto di qualità eccellente e una conseguente ed equilibrata ripartizione dei guadagni.

Apparizione in tv per patron Invernizzi che è stato intervistato da Beppe Gandolfo durante il servizio andato in onda nel Tg5 di domenica.

20 GIUGNO - TARGATOCN

Il meglio dei sapori made in Italy a Barolo: via alla terza edizione del Palco Wine & Food

L'assessore all'Agricoltura della Regione Ferrero: "Anche quest'anno Collisioni ripropone la sua formula unica, capace di unire bellezza e agroalimentare, territorio e cultura, tradizione e innovazione"

Quel che rende il Festival Collisioni, un evento da leccarsi i baffi è legato alla sua speciale formula che unisce la buona musica e la qualità degli incontri, alle migliori varietà di vini e di cibo di tutta Italia.

Il palco Wine & Food torna per la terza edizione, dopo il tutto esaurito degli scorsi anni, proprio per deliziare i palati più raffinati e golosi che potranno vedere uniti in una stessa location le eccellenze enogastronomiche italiane.

Puglia, Basilicata, Marche, Abruzzo, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Liguria e Sardegna sono solo alcune delle regioni pronte a presentare i prodotti più sfiziosi e i vini più pregiati al pubblico di Collisioni, in due giornate di degustazioni completamente gratuite arricchite da talk show, canzoni e

performance artistiche condotte dalla piemontese doc Lorena Antonioni: attrice, autrice e reporter in Donnavventura, storico programma di Rete 4.

Sabato 30 giugno e domenica 1 luglio, all'ombra del Castello di Barolo si susseguiranno numerosi incontri che vedranno protagonisti dai grandi bianchi marchigiani ai grandi rossi del Monferrato, dai migliori vini bianchi friulani, alla qualità dei vini pugliesi abbinati ai grandi prodotti food italiani, tra assaggi di salumi e formaggi dop, focacce gourmet, cioccolato, torte di nocciola, grappa, pesto ligure e a tanti altri prodotti.

L'inaugurazione degli appuntamenti è affidata agli amici della Liguria e della Sardegna, nell'appuntamento: Sognando il mare a Barolo, alle ore 12.00 di sabato 30 giugno, dove fingeremo per un attimo di essere insieme al mare, sulla spiaggia di Barolo, con i manicaretti della Regione Liguria, la focaccia del Consorzio di Recco, le trofie trafilate al bronzo e il pesto di basilico genovese dop mentre la Sardegna ci delizierà con i grandi Vermentini. Non mancheranno i prelibati bianchi del Piemontesi come l'Altalanga, grande metodo classico piemontese millesimato, la Nascetta di Cogno, la Favorita di Gianni Gagliardo e Riesling di Vajra, per un aperitivo unico e balneare, accompagnati dalle note degli Autobasker live sul palco Wine & Food.

Gli appuntamenti continuano con una new entry: per la prima volta a Collisioni, sabato 30 giugno alle ore 14.00, i grandi vini e i tesori della cucina della Puglia saranno protagonisti del palco Wine & Food nell'incontro: Vieni a Ballare in Puglia. Il Movimento Turismo del Vino Puglia porterà a Barolo i vini più rappresentativi della regione come il Negramaro, il Nero di Troia, il Primitivo di Manduria e i pregiati Rosati di Puglia, presentati al pubblico accanto al ricco paniere agroalimentare della regione, in un viaggio del gusto dalla Daunia al Salento.

Nello spirito di interscambio tipico di Collisioni, l'incontro associa al sapore delle prelibatezze pugliesi quelle dei formaggi piemontesi, in una vera sfida a colpi di forchetta: dalla Toma, al Bra Duro D'Alpeggio, al Raschera che lo chef stellato Gian Piero Vivalda utilizzerà per le sue ricette, esaltando la genuinità e le straordinarie qualità di questi formaggi prodotti nello stabilimento di Peveragno di Inalpi, con latte alpino 100 % italiano.

"Ci sentiamo la grande novità di questa edizione, dato che la Puglia partecipa a questo prestigioso evento per la prima volta. - dichiara la presidente del Consorzio MTV Puglia **Maria Teresa Varvaglione** - *Ci presentiamo a un pubblico attento ed esigente, abituato a degustare le migliori produzioni vinicole italiane, con una delegazione di tutto rispetto, che rappresenta l'eccellenza del nostro territorio. Tre masterclass dedicate ai rossi e ai rosati, il palco Wine&Food e una cena di gala in cui presenteremo i nostri fiori all'occhiello: il Primitivo, il Negroamaro, il Nero di Troia, autoctoni dal carattere deciso e dalle peculiarità uniche, e il Bombino Nero, vitigno straordinario alla base della prima Docg in rosato d'Italia. Una panoramica tra etichette già rinomate e novità tutte da scoprire che, ne siamo sicuri, lasceranno piacevolmente sorpresi gli esperti e i visitatori di Collisioni. Siamo certi che la Puglia si rivelerà qui in tutto il suo splendore: una terra di vini di altissima qualità, che non hanno niente da invidiare alle regioni del vino italiane più blasonate".*

La festa per le papille gustative continua grazie alla presenza dell'Istituto Marchigiano Vini e del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato che ci faranno assaggiare il grande Verdicchio, uno dei migliori bianchi italiani e nello stesso tempo saremo alla presenza della Regina in rosso dei vini piemontesi, La Barbera o il Ruchè, principe rosso del Monferrato, nell'evento Bianco o Rosso? che si terrà domenica 1 luglio alle ore 16.00.

Mentre le degustazioni continuano con i grandi vini, all'appello non possono mancare i migliori cibi made in Italy: in programma due eventi con la Confederazione Italiani Agricoltori Cuneo, con i suoi piccoli produttori di Carne Fassona, Fattoria dell'aglio, Nocciola Tonda e Gentile e il re dei

formaggi il Castelmagno.

"La regina dei rossi del Piemonte e i vini nobili del Monferrato - spiega il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini de Monferrato, **Filippo Mobrici** - *tornano a salire sul palco Wine and Food di Collisioni, con un evento 'off' che porterà' esperti, giornalisti e influencer al castello di Costigliole, in occasione di uno speciale incoming. Nei giorni che precedono il Festival, saranno organizzate una serie di degustazioni con produttori, visite ai vigneti, seminari per far vivere agli ospiti internazionali il territorio e far apprezzare al meglio le denominazioni che lo caratterizzano".*

Il viaggio alla scoperta dei sapori italiani continua con l'incontro Bread Religion di domenica 1 luglio alle 18.00, dove la qualità e la tradizione tutta italiana si potrà assaggiare con le focacce gourmet di farina Petra del Molino Quaglia, indimenticabili nel loro gusto casereccio grazie alla selezione del miglior grano il cui sapore incontrerà lo storico cioccolato piemontese Baratti & Milano e vini emiliani, siciliani e piemontesi.

Le degustazioni con dessert al cioccolato, grazie al connubio fra farina di prim'ordine e cioccolato di altissima qualità, sono il risultato di questa straordinaria collaborazione. **Rossana Facello**, direzione Barattì&Milano Bra, racconta così questa gustosa alleanza: *"Fra le due aziende c'è una grande stima reciproca da sempre. Entrambe sono italiane al 100% e gestite dalla Famiglia, trasformano prodotti di alta gamma riconosciuti in tutto il mondo, entrambe sostengono da sempre cultura e premium food possibilmente nello stesso luogo (come accade a Collisioni), con il reale intento di migliorare gli investimenti culturali delle direzioni artistiche, affiancando cibi di altissima qualità nei grandi appuntamenti festivalieri. Questa contaminazione l'ha voluta Barattì&Milano ed ha subito trovato un abbraccio meraviglioso da parte di Piero Gabrieli e Chiara Quaglia, entrambe le proprietà credono che ancora molto debba essere sperimentato nell'incontro tra i due grandi prodotti italiani in questione, il cioccolato e la farina. Prenderemo spunto da questa prima Contaminazione per sperimentare e riflettere su possibili altre collaborazioni, facendoci guidare nel percorso dai giornalisti Gigi e Clara Padovani, definiti dal Corriere della sera la coppia fondente del food writing italiano".*

In questo mix di sapori, l'atmosfera che si viene a creare diventa briosa con le bollicine ufficiali di Collisioni targate Asti Docg, che offriranno il meglio dei loro vini ai presenti e, fra un cin cin di Asti secco e uno di Moscato, assaggeremo anche le nocciole tostate Igp del Consorzio Tutela Langarola Classica Nocciola dell'Alta Langa e le torte di castagna dell'azienda agricola Marco Bozzolo, tutto in un unico appuntamento dal nome: It's wine o' clock, di sabato 30 giugno alle 18.00.

E non dimentichiamo altri succulenti incontri, come L'Arte di invecchiare, domenica 1 luglio ore 14, un momento unico per assaggiare grandi prodotti da invecchiamento, dal Castelmagno di Assopiemonte alle grandi annate di Barolo, Amarone, Montepulciano, per finire con la degustazione della grappa, invecchiata in barili di 100 litri, raccontando la meravigliosa epopea piemontese della Grappa Berta.

Oppure l'appuntamento delle ore 16.00 di sabato 30 giugno,il Piemonte e il Friuli Venezia Giulia, che celebrano a Collisioni i 5 anni del loro gemellaggio.

O ancora l'incontro Tra vino e poesia: L'Aglianico del Vulture incontra il Barolo con i grandi prodotti food lucani, dove assaggeremo insieme i grandi vini del Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe, Dogliani, abbinandoli ai prodotti della Regione Basilicata, come il Caciocavallo Podolico, le soppressate e il peperone crusco, trasformati per noi dai grandi chef della Regione Basilicata. In questa ricchezza di sapori, assieme a produttori, aziende d'eccellenza, food blogger, giornalisti internazionali, sommelier, assaggiatori, cuochi, pasticceri si crea un ambiente fertile per tutti i Wine & Food lovers, in un dialogo didattico ed interattivo che svela tutta la

qualità del Made in Italy. Non è un caso che tutto questa avvenga in Piemonte, una terra ricca di delizie pregiate, dove immersi nel verde rigoglioso delle Langhe si crea la cornice perfetta per accogliere il meglio del cibo e del vino italiano.

Come sostiene l'Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, **Giorgio Ferrero**: *"Anche quest'anno Collisioni ripropone la sua formula unica, capace di unire bellezza e agroalimentare, territorio e cultura, tradizione e innovazione. E' la cornice ideale per il nostro vino e le nostre eccellenze alimentari, che in Collisioni trovano il terreno migliore per esaltarsi. Presentare i nostri vini e i nostri cibi ai cittadini e ai visitatori che da molte parti vengono per questo avvenimento d'eccezione è un piacere cui è sempre più difficile sottrarsi"*.

Il programma completo del palco Wine & Food è disponibile sul sito www.collisioni.it, da cui è possibile effettuare la prenotazione ai singoli appuntamenti, aperti al pubblico fino a esaurimento posti.

Il palco Wine & Food si conferma essere il luogo giusto per gli enocuriosi e amatori del buon cibo che potranno scoprire le ricchezza della nostra terra in ambito di vino e cibo, tutte su un unico palco e tutte da assaporare.

21 GIUGNO – CORRIERE DI SALUZZO

fine anno all'Asilo di Manta

Passeggiata delle viole

MANTA - A fine maggio scorso i bambini con le rispettive famiglie, le insegnanti, il personale e l'Amministrazione della scuola dell'Infanzia si sono riuniti per festeggiare la conclusione dell'anno scolastico 2017/2018 con la consueta "Passeggiata delle Viole" organizzata dai rappresentanti dei genitori.

La giornata è iniziata con la celebrazione della Santa Messa allietata dal coro dei bambini diretto dalle insegnanti. Al termine della funzione la giornata è continuata presso gli impianti sportivi del paese; i rappresentanti dei genitori sono stati molto bravi a preparare oltre al pranzo per circa 200 persone, giochi e canti che, fino a tardo pomeriggio, hanno visto protagonisti i bambini, ma anche i genitori e le insegnanti, riuscendo a coinvolgere anche i più timidi.

Non è mancata la consueta lotteria ricca di favolosi premi. Rivolgiamo un ringraziamento particolare alla ditta Inalpi di Moretta che ha gentilmente offerto una vasta gamma dei suoi deliziosi prodotti.

«*Questo anno scolastico, giunto quasi al termine, è stato ricco di novità, cambiamenti e sorprese, si coglie quindi l'occasione per ringraziare tutte le persone che hanno supportato la scuola in diverse occasioni, in particolare i rappresentanti dei genitori Stefano, Walter, Andrea, Fabrizio, Paolo, Federica, Michela e Manuela, la famiglia Borgna, i "Nonni del 48", i nostri due angeli custodi Giacomo e Giampiero e l'Associazione Alpini che ad ogni Natale si ricorda sempre dei bambini dell'Asilo di Manta.* - dicono le docenti della scuola - *Il nostro ultimo ringraziamento va agli 83 bambini che con la loro partecipazione gioiosa ci accompagnano ogni giorno*».

21 GIUGNO - MOVIMENTOTURISMOVINO

PER LA PRIMA VOLTA LA PUGLIA A COLLISIONI 2018

20/06/2018 A Barolo il 29 e 30 giugno, con il Movimento Turismo del Vino Puglia masterclass, cena di gala e un evento per il pubblico nell'ambito del "Progetto Vino" di Ian d'Agata.

Si terrà dal 29 giugno al 28 luglio a Barolo la nuova edizione di "Collisioni", il festival agrirock di letteratura e musica che si svolge da dieci anni nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio UNESCO. Per un mese, le piazze della mecca della del vino italiano ospiteranno musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, registi di fama mondiale, per un festival che ha registrato oltre 110 mila presenze italiane ed estere solo nel 2017.

Ma "Collisioni" è anche cultura enogastronomica con "Progetto Vino", iniziativa ideata e diretta dallo scrittore ed esperto di vino Ian D'Agata, con l'obiettivo di dar voce alla regionalità e alla ricchezza di quello straordinario tesoro che è il patrimonio vinicolo ed agricolo italiano, diventando un riferimento per il panorama internazionale.

Progetto Vino ospita ogni anno una non stop di degustazioni dedicate ad oltre 70 professionisti del settore: giornalisti delle maggiori testate estere, importatori, sommelier stellati, ed esperti scelti direttamente da D'Agata per il loro peso internazionale e il loro profilo di influenza commerciale sui mercati di riferimento. Gli esperti saranno impegnati in un ricco programma riservato ai professionisti: private tastings, focus sui mercati esteri, dibattiti, degustazioni comparate, visite in cantina, tour, walk-around tastings, pranzi e cene con produttori e consorzi.

La decima edizione vedrà per la prima volta la presenza della Puglia a questo importante evento.

"Le eccellenze vitivinicole quest'anno per la prima volta tra i protagonisti di una manifestazione, oramai di fama internazionale, che mette insieme cultura, turismo, musica, folklore e, naturalmente, enogastronomia – dichiara l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, **Leonardo di Gioia** -. *Il pubblico della storica kermesse piemontese sono certo apprezzerà l'indiscussa qualità delle etichette e la bontà dei nostri prodotti agroalimentari. Si tratta di una partecipazione resa possibile grazie a un progetto lungimirante, sostenuto dalla Regione Puglia con il nostro Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, il quale attraverso la Misura 3.2 premia le imprese che, in forma aggregata, investono in qualità e realizzano attività di promozione e valorizzazione dei prodotti. Una strategia di promozione che nasce dalla collaborazione tra pubblico e privato e fa bene al nostro comparto produttivo, nonché al consolidamento della fama e riconoscibilità delle eccellenze agroalimentari della nostra regione".*

Portavoce dei traguardi qualitativi, dei vitigni autoctoni che rappresentano la forza dell'enologia regionale e dei regimi di qualità della nostra regione, saranno le cantine socie del Consorzio del Movimento Turismo del Vino Puglia, tra cui: Amastuola – Massafra (Ta) | Antica Masseria Jorche – Torricella (Ta) | Apollonio – Monteroni di Lecce (Le) | Bonsegna – Nardò (Le) | Botromagno – Gravina in Puglia (Ba) | Cantele – Guagnano (Le) | Cantina dei Fragni – Sammichele di Bari (Ba) | Carvinea – Carovigno (Br) | Castel di Salve – Depressa di Tricase (Le) | Conte Spagnoletti Zeuli – Andria | Coppi – Turi (Ba) | De Falco – Novoli (Le) | Duca Carlo Guarini – Scorrano (Le) | Felline – Manduria (Ta) | Feudi di Guagnano – Guagnano (Le) | La Cantina di Ruvo di Puglia – Ruvo di Puglia (Ba) | Li Veli – Cellino San Marco (Br) | Masseria Surani – Manduria (Ta) | Mottura – Tuglie (Le) | Ognissole – Canosa di Puglia (Bt) | Palamà – Cutrofiano (Le) | Pietraventosa – Gioia del Colle (Ba) |

Rivera - Andria | Schola Sarmenti – Nardò (Le) | Taurino Cosimo – Guagnano (Le) | Claudio Quarta Cantina Moros – Guagnano (Ta) | Tor De Falchi – Minervino Murge (Bt) | Torrevento – Corato (Ba) | Trullo di Pezza – Torricella (Ta) | Varvaglione – Leporano (Ta) | Vetrère – Taranto.

"*Ci sentiamo la grande novità di questa edizione, dato che la Puglia partecipa a questo prestigioso evento per la prima volta* – dichiara la presidente del Consorzio **Maria Teresa Varvaglione**. – *Ci presentiamo a un pubblico attento ed esigente, abituato a degustare le migliori produzioni vinicole italiane, con una delegazione di tutto rispetto, che rappresenta l'eccellenza del nostro territorio. Tre masterclass dedicate ai rossi e ai rosati, il palco Wine&Food e una cena di gala in cui presenteremo i nostri fiori all'occhiello: il Primitivo, il Negroamaro, il Nero di Troia, autoctoni dal carattere deciso e dalle peculiarità uniche, e il Bombino Nero, vitigno straordinario alla base della prima Docg in rosato d'Italia. Una panoramica tra etichette già rinomate e novità tutte da scoprire che, ne siamo sicuri, lasceranno piacevolmente sorpresi gli esperti e i visitatori di Collisioni. Siamo certi che la Puglia si rivelerà qui in tutto il suo splendore: una terra di vini di altissima qualità, che non hanno niente da invidiare alle regioni del vino italiane più blasonate*".

Tre masterclass dedicate ai vini dei soci del Consorzio, una cena di gala nel Castello di Barolo e un evento sul palco Wine&Food del festival, aperto al pubblico: è questo il calendario di attività ideate per promuovere il vasto e variegato territorio vitivinicolo pugliese.
Si parte il 29 giugno con le prime due masterclass, dedicate una ai ai rosati, stella emergente delle produzioni pugliesi, e l'altra a Negroamaro e Nero di Troia (due degli autoctoni maggiori di Puglia), in programma rispettivamente dalle 9.30 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 15.30. Sarà incentrata invece sull'altro grande autoctono di Puglia, il Primitivo nelle sue diverse declinazioni, la masterclass di sabato 30 giugno (ore 9.30-12.00).

Ognuno della durata di 150 minuti, gli incontri prevedono seminari specialistici e una panoramica sulle aziende partecipanti. Alle masterclass prenderà parte un ampio panel di esperti, selezionati tra gli ospiti internazionali del progetto, che degusteranno i vini presentati interagendo con gli stessi produttori. Attesi professionisti di riconosciuta fama mondiale come Ian Halbert, Wine Director dell'importatore e distributore Gordon's del New England; Alexander Peh, Beverage Director del Four Seasons di Singapore; Evan Watson, proprietario di Clementine, a Toronto; Jason Yamasaki, Head Sommelier di Chambar a Vancouver; Tushar Borah, Head Sommelier del Burj Al Arab; Susan Gordon, editrice food&wine di Forbes; Mariarosa Tartaglione, Head Sommelier per il Marea di New York e molti altri.

La degustazione proseguirà, in un'atmosfera più conviviale, la sera del 29 giugno, nelle storiche sale dello splendido Castello di Barolo con l'esclusiva Cena Pugliese. Le migliori etichette delle cantine partecipanti saranno abbinate ai piatti ideati per l'occasione da Alessio Di Micco, executive chef del Ristorante Corteinfiore di Trani. La struttura del patron Michele Matera è socia de La Puglia è Servita, il consorzio che riunisce i migliori professionisti pugliesi della ristorazione e dell'ospitalità legati alla terra e alle sue materie prime, sotto i principi di qualità, professionalità, territorialità, etica in tutta la filiera. Durante l'evento, riservato agli operatori partecipanti alle masterclass, verranno presentate in degustazione altre etichette dei produttori partecipanti.

Gran finale sabato 30 giugno, sul Palco Wine&Food: una degustazione per attirare sui vini pugliesi l'attenzione dei winelovers ed enocuriosi che affollano Barolo nei giorni del festival. A partire dalle ore 14.00 di scena "Vieni a ballare in Puglia", evento che fa da anteprima al grande concerto di Caparezza del giorno dopo, 1° luglio, sul main stage del festival: i grandi vini e il ricco paniere agroalimentare di Puglia incontreranno il Piemonte, con i formaggi DOP di inalpi. Qui il Movimento Turismo del Vino Puglia presenterà al pubblico un ventaglio della ricca varietà enogastronomica della regione, in un viaggio del gusto dalla Daunia al Salento, attraverso la degustazione degli assaggi di preparazioni tipiche pugliesi, rivisitate dallo chef Alessio Di Micco, in abbinamento alle etichette delle aziende consorziate partecipanti. Dalla parte piemontese, com'è nello spirito dell'incontro e dell'interscambio di Collisioni, potranno essere degustati i formaggi dop made in Piemonte: Toma, Bra Duro D'Alpeggio, Raschera verranno impiegati in sfiziose ricette dello chef stellato Gian Piero Vivalda, che esalterà la genuinità e le straordinarie qualità di questi formaggi, prodotti con latte alpino 100% italiano nello stabilimento di Peveragno di inalpi.

L'iniziativa è inserita nella più ampia programmazione progettuale dal titolo "I vini di Puglia nelle fiere internazionali del vino", presentata dal Consorzio Movimento Turismo del Vino Puglia al Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale della Regione Puglia a valere sul fondo del PSR Puglia 2014-2020 – Sottomisura 3.2 "Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno".

22 GIUGNO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA

Media: porte aperte agli alunni di 5ª primaria

Sono stati giorni intensi e ricchi di appuntamenti quelli programmati per l'ultima settimana di scuola all'Istituto Comprensivo di Moretta: open day il 4 giugno, Grappoliadi il giorno seguente e l'ecosostenibiltà creativa il 7 giugno. Lunedì pomeriggio dalle 16 la scuola media ha aperto le porte a genitori e figli delle classi V elementari per assistere ad un piacevolissimo intrattenimento musicale coordinato dai docenti Cagliero e Pelassa e concluso con l'esibizione all'arpa della docente Manna, accompagnata dagli alunni con il flauto. Ha fatto seguito la premiazione dei ragazzi che si sono distinti nelle gare sportive a livello territoriale sotto la guida del docente Adriano Rebaudengo.
Le docenti Aprà, Alberto e Ghiberti hanno menzionato tutti gli alunni che hanno svolto l'esame del Delf e del Trinity per conseguire il diploma spendibile in Italia e all'estero. Infine i giovani ospiti hanno avuto modo di visitare gli atelier creativi, ambienti di apprendimento dove gli alunni possono sperimentare attività pratiche finalizzate alla realizzazione di oggetti la cui creazione richiede manualità (quali pittura, rivestimento di bidoni) logica e tecnologia (coding). Grazie ai fondi previsti dal Miur e dalla ditta Inalpi di Moretta, è stato possibile acquistare strumentazioni innovative quali robot programmabili, stampante e scanner 3d, attrezzature audio, nonchè materiali di facile consumo. Gli alunni sono stati seguiti dai docenti Cagliero, Gili e Battisti. Martedì 5 giugno invece tutti i ragazzi della scuola media di Moretta, insieme ad alcune classi del medesimo Istituto Comprensivo, hanno svolto presso il parco del santuario una "Olimpiade letteraria", nata in primis dalla collaborazione con lo scrittore Daniele Nicastro e poi con la libreria di Acqui Terme, nella persona del signor Spotti, con cui ha tenuto i rapporti la docente Gisella Allietta

22 GIUGNO – IL SAVIGLIANESE

SCUOLA La recita di fine anno organizzata dalla materna Borrone

All'asilo, "I sei folletti del mio cuore"

Sabato 9 giugno, nel salone San Giorgio, i bambini dell'asilo Borrone hanno rappresentato la storia "I sei folletti del mio cuore" che le insegnanti hanno adottato come filo conduttore per spiegare ai bambini che *«essere sensibili non è un difetto come si potrebbe pensare, bensì una grande virtù»*. I piccoli attori, con costumi appropriati (grazie alla signora Pina) e scenari degni di un'équipe di artisti (grazie alle insegnanti), hanno recitato da veri professionisti, imparando a memoria dialoghi, canzoni e balletti. Un saluto caloroso accompagnato da un diploma è stato dato ai bimbi che lasciano la scuola materna per andare alla Primaria. A tutti è stato consegnato un dono goloso.

La serata si è conclusa in allegria con la cena nel cortile dell'asilo preparata dai volontari capeggiati da Maria.

Il direttivo ringrazia tutti coloro che a vario titolo hanno permesso di realizzare l'evento: Fattorie Osella, Inalpi, Franco Gonella, famiglia Toselli, agrigelateria Sant'Anna, Mina elevatori, cartoleria Martina, Baravalle Michele, Cremeria Daniela, pettinatrice Rina, Silvia de "L'Ottico", Rosanna, Gabry, farmacia Termini, ferramenta Piumetto ed alimentari Bertolino. ●

I bambini, come piccoli attori, hanno messo in scena una recita sull'importanza della sensibilità

22 GIUGNO - ILNAZIONALE

"Food 4 Earth": serata benefica Inalpi a Pollenzo

Una cornice incantevole, una cena impeccabile e tante persone di buona volontà che sono scese in campo per fare beneficenza.

Questo è stato l'evento benefico "Food 4 Earth" che si è tenuto la sera del 20 giugno 2018 a Pollenzo, nel quartier generale di Slow Food Italia e dell'Università di Scienze Gastronomiche, presso l'Albergo dell'Agenzia; organizzato dall'Associazione Nord Ovest 2020 Onlus e Inalpi di cui è partner fondatore. Una meravigliosa serata esaltata dalla cucina di due chef stellati: Gian Piero Vivalda del ristorante "Antica Corona Reale" - Cervere (CN) e Enrico Bartolini del ristorante "Mudec" - Milano.

I piatti sono stati accompagnati dai vini selezionati da Alessandra Veronesi, Sommellier "Dorchester Collection", mentre il servizio in sala è stato affidato alle esperte mani di Davide Ostorero, Maitre di "Antica Corona Reale".

Il cibo e i vini sono stati offerti dalle numerose aziende supporter e partner, questo ha permesso di devolvere importanti somme ai progetti selezionati e sostenuti da Nord Ovest 2020.

Un evento benefico quindi, curato e raffinato, in cui la gastronomia e la convivialità sono state però solo un mezzo per raccogliere fondi e sensibilizzare gli invitati sulle problematiche riguardanti il benessere e la salvaguardia del nostro meraviglioso pianeta: un argomento particolarmente caro a Inalpi, che ha tra i principali obiettivi aziendali la salvaguardia dell'ambiente e l'utilizzo sensato delle risorse.

Un impegno che Latterie Inalpi porta avanti anche con gesti significativi, i proventi della cena sono stati infatti devoluti a: Slow Food Italia per progetto #foodforchange e Terra Madre Salone del Gusto; Dynamo Camp Onlus; Anffas Onlus Associazione Nazionale Famiglie di Persone con Disabilità Intellettiva e/o Relazionale; Onlus ASTEM Fondata dal Professor Alberto Zanella e che si occupa della ricerca sulle malattie del sangue; Fondazione del Piemonte per l'Oncologia (FPO-IRCCS).

Nel corso della serata sono stati consegnati tre premi istituiti dalla Commissione Alimentiamo presieduta dall'avvocato Stefano Grassani, nel board della commissione è stato presente Eugenio Puddu partner Deloitte che, assieme a Ugo Nespolo autore dei premi, ha condotto la consegna dei significativi riconoscimenti a:

Carlin Petrini - Slow Food ALIMENTIAMO LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELLA CULTURA CONTADINA Nel ritirare il riconoscimento Carlo Petrini ha dichiarato: "Questo è un premio alla dignità dell'agricoltura e alla sua diversità, all'apertura del dialogo tra i saperi tradizionali e i saperi accademici. Sogno l'unione tra mille Università nel mondo che creassero un'unica Università diffusa che diffonda la democrazia della conoscenza. Sogno corsi di Laurea meno costosi che possano garantire un numero superiori di accessi".

Roberto Moncalvo – Presidente Coldiretti Piemonte ALIMENTIAMO IL VALORE E LA CONOSCENZA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO "E' il premio consegnato a 1.600.000 agricoltori, imprenditori che da sempre, si rendono conto e governano il limite, per conoscenza e tradizione. La natura fa sempre capire, in un modo o nell'altro, che è necessario sottostare alle sue leggi, non è possibile spingersi oltre". Moncalvo ha poi espresso un plauso per Inalpi: " Inalpi ha il grande merito di essere intervenuta come elemento di rottura sulle quotazioni del prezzo del latte in un momento in cui si era avviati verso una pericolosa deriva".

Ambrogio Invernizzi – Latterie Inalpi ALIMENTIAMO IL RAPPORTO TRA LE PERSONE E LA LORO TERRA Che ha dichiarato: "La scelta fatta a suo tempo, si è rivelata una scelta favorevole per Inalpi e per la crescita del territorio, ma non esiste crescita se non ne beneficia il territorio tutto. La ripresa della produzione del latte e l'applicazione del protocollo sottoscritto tra Inalpi e i conferitori, ha coinciso con l'aumento della qualità del latte".

Vengono ringraziati i partner che hanno saputo dare sostegno a questo importante evento: Inalpi Pantarei Pack service Galup Gino Deloitte Gruppo Damilano Compral Red Point communication Gatti Pavesi Bianchi Oltre agli sponsor che hanno provveduto i vini: Cantine Coppo, Canelli Cantine Damilano, Barolo Paolo Conterno, Monforte d'Alba La Spinetta, Castagnole Lanze … ed ai cibi: Latterie Inalpi Compral Sparea Peraria Lanzal Royal Greenland Food Lab

22 GIUGNO - TARGATOCN

"Food 4 Earth": serata benefica Inalpi a Pollenzo

Una meravigliosa serata esaltata dalla cucina di due chef stellati: Gian Piero Vivalda del ristorante "Antica Corona Reale" - Cervere e Enrico Bartolini del ristorante "Mudec" - Milano

Una cornice incantevole, una cena impeccabile e tante persone di buona volontà che sono scese in campo per fare beneficenza.

Questo è stato l'evento benefico "Food 4 Earth" che si è tenuto la sera del 20 giugno 2018 a Pollenzo, nel quartier generale di Slow Food Italia e dell'Università di Scienze Gastronomiche, presso l'Albergo dell'Agenzia; organizzato dall'Associazione Nord Ovest 2020 Onlus e Inalpi di cui è partner fondatore. Una meravigliosa serata esaltata dalla cucina di due chef stellati: Gian Piero Vivalda del ristorante "Antica Corona Reale" - Cervere (CN) e Enrico Bartolini del ristorante "Mudec" - Milano.

I piatti sono stati accompagnati dai vini selezionati da Alessandra Veronesi, Sommellier "Dorchester Collection", mentre il servizio in sala è stato affidato alle esperte mani di Davide Ostorero, Maitre di "Antica Corona Reale".

Il cibo e i vini sono stati offerti dalle numerose aziende supporter e partner, questo ha permesso di devolvere importanti somme ai progetti selezionati e sostenuti da Nord Ovest 2020.

Un evento benefico quindi, curato e raffinato, in cui la gastronomia e la convivialità sono state però solo un mezzo per raccogliere fondi e sensibilizzare gli invitati sulle problematiche riguardanti il benessere e la salvaguardia del nostro meraviglioso pianeta: un argomento particolarmente caro a Inalpi, che ha tra i principali obiettivi aziendali la salvaguardia dell'ambiente e l'utilizzo sensato delle risorse.

Un impegno che Latterie Inalpi porta avanti anche con gesti significativi, i proventi della cena sono stati infatti devoluti a: Slow Food Italia per progetto #foodforchange e Terra Madre Salone del Gusto; Dynamo Camp Onlus; Anffas Onlus Associazione Nazionale Famiglie di Persone con Disabilità Intellettiva e/o Relazionale; Onlus ASTEM Fondata dal Professor Alberto Zanella e che si occupa della ricerca sulle malattie del sangue; Fondazione del Piemonte per l'Oncologia (FPO-IRCCS).

Nel corso della serata sono stati consegnati tre premi istituiti dalla Commissione Alimentiamo presieduta dall'avvocato Stefano Grassani, nel board della commissione è stato presente Eugenio Puddu partner Deloitte che, assieme a Ugo Nespolo autore dei premi, ha condotto la consegna dei significativi riconoscimenti a:

Carlin Petrini - Slow Food ALIMENTIAMO LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELLA CULTURA CONTADINA Nel ritirare il riconoscimento Carlo Petrini ha dichiarato: "Questo è un premio alla dignità dell'agricoltura e alla sua diversità, all'apertura del dialogo tra i saperi tradizionali e i saperi accademici. Sogno l'unione tra mille Università nel mondo che creassero un'unica Università diffusa che diffonda la democrazia della conoscenza. Sogno corsi di Laurea meno costosi che possano garantire un numero superiori di accessi".

Roberto Moncalvo - Presidente Coldiretti Piemonte ALIMENTIAMO IL VALORE E LA CONOSCENZA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO "E' il premio consegnato a 1.600.000 agricoltori, imprenditori che da sempre, si rendono conto e governano il limite, per conoscenza e tradizione. La natura fa sempre capire, in un modo o nell'altro, che è necessario sottostare alle sue leggi, non è possibile spingersi oltre". Moncalvo ha poi espresso un plauso per Inalpi: " Inalpi ha il grande merito di essere intervenuta come elemento di rottura sulle quotazioni del prezzo del latte in un momento in cui si era avviati verso una pericolosa deriva".

Ambrogio Invernizzi - Latterie Inalpi ALIMENTIAMO IL RAPPORTO TRA LE PERSONE E LA LORO TERRA Che ha dichiarato: "La scelta fatta a suo tempo, si è rivelata una scelta favorevole per Inalpi e per la crescita del territorio, ma non esiste crescita se non ne beneficia il territorio tutto. La ripresa della produzione del latte e l'applicazione del protocollo sottoscritto tra Inalpi e i conferitori, ha coinciso con l'aumento della qualità del latte".

Vengono ringraziati i partner che hanno saputo dare sostegno a questo importante evento: Inalpi Pantarei Pack service Galup Gino Deloitte Gruppo Damilano Compral Red Point communication Gatti Pavesi Bianchi Oltre agli sponsor che hanno provveduto i vini: Cantine Coppo, Canelli Cantine Damilano, Barolo Paolo Conterno, Monforte d'Alba La Spinetta, Castagnole Lanze ... ed ai cibi: Latterie Inalpi Compral Sparea Peraria Lanzal Royal Greenland Food Lab

23 GIUGNO – LASTAMPA.IT

Premi e solidarietà a Pollenzo

All'evento "Food 4 Earth" riconoscimenti a Petrini, Moncalvo e Invernizzi. Contributi a tante realtà che operano in campo medico e sociale

Ambrogio Invernizzi, Carlo Petrini e Roberto Moncalvo con i premi disegnati da Ugo Nespolo

Sede dell'Università di Scienze gastronomiche e quartier generale di Slow Food Italia, la tenuta di Pollenzo ha ospitato l'altra sera l'evento «Food 4 Earth», dedicato da una parte alla beneficenza per il sostegno a importanti realtà che operano in campo medico e sociale, dall'altra ai temi più strettamente legati al benessere e la salvaguardia del pianeta, nell'anno in cui ci si prepara ad accogliere la nuova grande edizione di Terra Madre e Salone del Gusto.

Organizzata dall'associazione Nord Ovest 2020 onlus e Inalpi, durante la serata sono stati assegnati tre premi - disegnati dall'artista Ugo Nespolo, presente all'evento - istituiti dalla Commissione Alimentiamo. Il primo è andato al patron

di Slow Food Carlin Petrini, che dal palco ha ringraziato dicendo: «Sogno l'unione tra mille università nel mondo che possano creare un'unica università diffusa che diffonda la democrazia della conoscenza. E sogno corsi di laurea meno costosi che possano garantire un numero superiori di accessi». Gli altri due riconoscimenti sono andati a Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti Piemonte, e Ambrogio Invernizzi, Latterie Inalpi.

I DESTINATARI

Importanti contributi sono stati raccolti durante la cena e devoluti a Fondazione del Piemonte per l'Oncologia di Candiolo, Dynamo Camp onlus, Anffas onlus (Associazione nazionale famiglie di persone con disabilità), Onlus Astem fondata dal professor Alberto Zanella, che si occupa della ricerca sulle malattie del sangue, e Slow Food Italia per progetto #foodforchange e Terra Madre Salone del Gusto. Ai fornelli, due chef stellati come Gian Piero Vivalda del ristorante «Antica Corona Reale» di Cervere ed Enrico Bartolini del «Mudec» di Milano, mentre i vini (Cantine Damilano di Barolo e Coppo di Canelli, Paolo Conterno di Monforte e La Spinetta di Castagnole Lanze) sono stati selezionati da Alessandra Veronesi, sommelier Dorchester Collection, e il servizio di sala affidato alle esperte mani di Davide Ostorero, maitre di «Antica Corona Reale». Cibo e vini per raccogliere i fondi sono stati offerti dalle numerose aziende supporter e partner, che da sempre sostengono l'opera di Nord Ovest 2020.

23 GIUGNO - ZEROVENTIQUATTRO

Per la prima volta la Puglia a COLLISIONI 2018

Si terrà dal 29 giugno al 28 luglio a Barolo la nuova edizione di **"Collisioni"**, il festival agrirock di letteratura e musica che si svolge da dieci anni nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio UNESCO. Per un mese, le piazze della mecca della del vino italiano ospiteranno musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, registi di fama mondiale, per un festival che ha registrato oltre 110 mila presenze italiane ed estere solo nel 2017.

Ma "Collisioni" è anche cultura enogastronomica con **"Progetto Vino"**, iniziativa ideata e diretta dallo scrittore ed esperto di vino **Ian D'Agata**, con l'obiettivo di dar voce alla regionalità e alla ricchezza di quello straordinario tesoro che è il patrimonio vinicolo ed agricolo italiano, diventando un riferimento per il panorama internazionale.

Progetto Vino ospita ogni anno una non stop di degustazioni dedicate ad oltre 70 professionisti del settore: giornalisti delle maggiori testate estere, importatori, sommelier stellati, ed esperti scelti direttamente da D'Agata per il loro peso internazionale e il loro profilo di influenza commerciale sui mercati di riferimento. Gli esperti saranno impegnati in un ricco programma riservato ai professionisti: private tastings, focus sui mercati esteri, dibattiti, degustazioni comparate, visite in cantina, tour, walk-around tastings, pranzi e cene con produttori e consorzi.
La decima edizione vedrà per la **prima volta** la presenza della **Puglia** a questo importante evento.

"Le eccellenze vitivinicole quest'anno per la prima volta tra i protagonisti di una manifestazione, oramai di fama internazionale, che mette insieme cultura, turismo, musica, folklore e, naturalmente, enogastronomia – dichiara l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, **Leonardo di Gioia**. – *Il pubblico della storica kermesse piemontese sono certo apprezzerà l'indiscussa qualità delle etichette e la bontà dei nostri prodotti agroalimentari. Si tratta di una partecipazione resa possibile grazie a un progetto lungimirante, sostenuto dalla Regione Puglia con il nostro Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, il quale attraverso la Misura 3.2 premia le imprese che, in forma aggregata, investono in qualità e realizzano attività di promozione e valorizzazione dei prodotti. Una*

strategia di promozione che nasce dalla collaborazione tra pubblico e privato e fa bene al nostro comparto produttivo, nonché al consolidamento della fama e riconoscibilità delle eccellenze agroalimentari della nostra regione".

Portavoce dei traguardi qualitativi, dei vitigni autoctoni che rappresentano la forza dell'enologia regionale e dei regimi di qualità della nostra regione, saranno le cantine socie del **Consorzio del Movimento Turismo del Vino Puglia**, tra cui: **Amastuola** – Massafra (Ta) | **Antica Masseria Jorche** – Torricella (Ta) | **Apollonio** – Monteroni di Lecce (Le) | **Bonsegna** – Nardò (Le) | **Botromagno** – Gravina in Puglia (Ba) | **Cantele** – Guagnano (Le) | **Cantina dei Fragni** – Sammichele di Bari (Ba) | **Carvinea** – Carovigno (Br) | **Castel di Salve** – Depressa di Tricase (Le) | **Conte Spagnoletti Zeuli** – Andria | **Coppi** – Turi (Ba) | **De Falco** – Novoli (Le) | **Duca Carlo Guarini** – Scorrano (Le) | **Felline** – Manduria (Ta) | **Feudi di Guagnano** – Guagnano (Le) | **La Cantina di Ruvo di Puglia** – Ruvo di Puglia (Ba) | **Li Veli** – Cellino San Marco (Br) | **Masseria Surani** – Manduria (Ta) | **Mottura** – Tuglie (Le) | **Ognissole** – Canosa di Puglia (Bt) | **Palamà** – Cutrofiano (Le) | **Pietraventosa** – Gioia del Colle (Ba) | **Rivera** – Andria | **Schola Sarmenti** – Nardò (Le) | **Taurino Cosimo** – Guagnano (Le) | **Claudio Quarta Cantina Moros** – Guagnano (Ta) | **Tor De' Falchi** – Minervino Murge (Bt) | **Torrevento** – Corato (Ba) | **Trullo di Pezza** – Torricella (Ta) | **Varvaglione** – Leporano (Ta) | **Vetrère** – Taranto.

"Ci sentiamo la grande novità di questa edizione, dato che la Puglia partecipa a questo prestigioso evento per la prima volta – dichiara la presidente del Consorzio **Maria Teresa Varvaglione**. – *Ci presentiamo a un pubblico attento ed esigente, abituato a degustare le migliori produzioni vinicole italiane, con una delegazione di tutto rispetto, che rappresenta l'eccellenza del nostro territorio. Tre masterclass dedicate ai rossi e ai rosati, il palco Wine&Food e una cena di gala in cui presenteremo i nostri fiori all'occhiello: il Primitivo, il Negroamaro, il Nero di Troia, autoctoni dal carattere deciso e dalle peculiarità uniche, e il Bombino Nero, vitigno straordinario alla base della prima Docg in rosato d'Italia. Una panoramica tra etichette già rinomate e novità tutte da scoprire che, ne siamo sicuri, lasceranno piacevolmente sorpresi gli esperti e i visitatori di Collisioni. Siamo certi che la Puglia si rivelerà qui in tutto il suo splendore: una terra di vini di altissima qualità, che non hanno niente da invidiare alle regioni del vino italiane più blasonate".*

Tre masterclass dedicate ai vini dei soci del Consorzio, **una cena di gala** nel Castello di Barolo e un evento sul palco **Wine&Food del festival**, aperto al pubblico: è questo il calendario di attività ideate per promuovere il vasto e variegato territorio vitivinicolo pugliese.
Si parte il **29 giugno** con le prime due masterclass, dedicate una ai **rosati**, stella emergente delle produzioni pugliesi, e l'altra a **Negroamaro** e **Nero di Troia** (due degli autoctoni maggiori di Puglia), in programma rispettivamente dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 16.00. Sarà incentrata invece sull'altro grande autoctono di Puglia, il **Primitivo** nelle sue diverse declinazioni, la masterclass di sabato **30 giugno** (ore 9.30-12.00).

Ognuno della durata di 150 minuti, gli incontri prevedono seminari specialistici e una panoramica sulle aziende partecipanti. Alle masterclass prenderà parte un ampio panel di esperti, selezionati tra gli ospiti internazionali del progetto, che degusteranno i vini presentati interagendo con gli stessi produttori. Attesi professionisti di riconosciuta fama mondiale come Susan Gordon, editrice food&wine di Forbes; Alexander Peh, Beverage Director del Four Seasons di Singapore; Jason Yamasaki, Head Sommelier di Chambar a Vancouver; Mariarosa Tartaglione, Head Sommelier per il Marea di New York; Tushar Borah, Head Sommelier del Burj Al Arab; Ian Halbert, Wine Director dell'importatore e distributore Gordon's del New England; Evan Watson, proprietario di Clementine, a Toronto e molti altri.

La degustazione proseguirà, in un'atmosfera più conviviale, la **sera del 29 giugno**, nel cortile dello splendido **Castello di Barolo** con l'esclusiva **Cena Pugliese**. Le migliori etichette delle cantine partecipanti saranno abbinate ai piatti ideati per l'occasione da **Alessio Di Micco**, executive chef del **Ristorante Corteinfiore** di Trani. La struttura del patron **Michele Matera** è socia de La Puglia è Servita, il consorzio che riunisce i migliori professionisti pugliesi della ristorazione e dell'ospitalità legati alla terra e alle sue materie prime, sotto i principi di qualità, professionalità, territorialità, etica in

tutta la filiera. Durante l'evento, riservato agli operatori partecipanti alle masterclass, verranno presentate in degustazione altre etichette dei produttori partecipanti.

Gran finale sabato 30 giugno, sul **Palco Wine&Food**: una degustazione per attirare sui vini pugliesi l'attenzione dei winelovers ed enocuriosi che affollano Barolo nei giorni del festival. A partire dalle ore 14.00 di scena **"Vieni a ballare in Puglia"**, evento che fa da anteprima al grande concerto di **Caparezza** del giorno dopo, 1° luglio, sul *main stage* del festival: i grandi vini e il ricco paniere agroalimentare di Puglia incontreranno il Piemonte, con i formaggi DOP di Inalpi. Qui il **Movimento Turismo del Vino Puglia** presenterà al pubblico un ventaglio della ricca varietà enogastronomica della regione, in un viaggio del gusto dalla Daunia al Salento, attraverso la degustazione degli assaggi di preparazioni tipiche pugliesi, rivisitate dallo chef **Alessio Di Micco**, in abbinamento alle etichette delle aziende consorziate partecipanti. Dalla parte piemontese, com'è nello spirito dell'incontro e dell'interscambio di Collisioni, potranno essere degustati i formaggi dop made in Piemonte: Toma, Bra Duro D'Alpeggio, Raschera verranno impiegati in sfiziose ricette dello chef stellato **Gian Piero Vivalda**, che esalterà la genuinità e le straordinarie qualità di questi formaggi, prodotti con latte alpino 100% italiano nello stabilimento di Peveragno di Inalpi.