dal **19 FEBBRAIO** 2018
al **25 FEBBRAIO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

20 FEBBRAIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 739MO MEETING VG @ RISTORANTE AANTEPRIMA CHIUDUNO (BG) CHEF DANIEL FACEN

Esiste lo chef tradizionalista, il crudista, l'amante delle fermentazioni, quello che "solo tre elementi nel piatto" e l'appassionato d'arte. E ancora, il seguace del chilometro zero e quello del chilometro vero, il filosofo, il vegetariano, lo scienziato. Ecco, forse è proprio gli appartenenti a quest'ultima categoria sono coloro cui si guarda con più sospetto : chimica e provette ci fanno istintivamente storcere il naso, pensandoli accanto all' immediatezza di un piatto di tagliatelle. Certo, di presunti "scienziati" ce ne sono tanti, ma noi, Amici Gourmet, sappiamo che quando abbiamo voglia di "uscire dal seminato", godendo al tempo stesso di un' ottima cucina, uno solo è l' indirizzo verso cui fare rotta: l' A'Anterpima di Daniel Facen, a Chiuduno (BG). Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cuicna Chef: Daniel Facen Sous chef: Marco Raitano Garde-manger: Luca Facen Show cooking: Davide Agosti, Jennifer Calvi Pasticceria: Marco Raitano e Alessio Marchetti Lo staff di sala Maître: Matteo Rossetti Chef de rang: Anna di Giacomo L'arrivo di VG al ristorante Interni del locale Il tavolo I Premium Partner della giornata Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Primo calice di benvenuto: bollicine! Un brindisi tutti insieme! Metodo Classico Brut Millesimato 2011 – Tallarini Aperitivo in cantina con Fabio Magri, titolare della Macelleria Bruno Magri di Chiuduno Fabio Magri con il nostro presidente Amici Gourmet, Enzo Fulginiti Tartare di maiale nero di Parma Prosciutto crudo di Parma al coltello Diamo il via agli assaggi! Jamón Gran Reserva Joselito Ringraziamo Fabio Magri prima di proseguire con il percorso di degustazione dello chef Ci accomodiamo al tavolo dove proseguiamo con la bollicina successiva Franciaciorta Cuvée '61 Satén Magnum – Berlucchi Il benvenuto dello chef Prosciutto e melone e riso selvaggio canadese Lo spritz molecolare di Daniel Facen Stuzzichini inalpi presentati con VG Caramelle di Caciotta Kremina inalpi Uovo nell'uovo con burro chiarificato inalpi La parola al maître Matteo Rossetti per l'introduzione al prossimo amuse-bouche A'... perol al contrario con oliva Proseguiamo con gli abbinamenti al calice Sauvignon Ruttars 2013 – Villa Parens Un brindisi! Cin-cin! Pane Tipologie di pane: semola di grano duro, salz stanghen, hamburger, grissini soffiati. Sbirciamo in cucina dove lo chef sta ultimando il prossimo piatto Piattooo! Patata al foie gras con frutto della passione e cedro alle erbe Lo chef alle prese con il sonicatore Pronti per il servizio Zuppetta Grana, speck e funghi Inuit Il maître Matteo Rossetti introduce il prossimo piatto Gambero nel gambero Plancton Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Ribolla gialla 2013 – Villa Parens Pesca la sarda La prossima portata "espressa" viene servita in sala... VG presenta il piatto con gli chef Rombo via posta Lo chef crea la giusta atmosfera con "aria di cozze" per accompagnare il prossimo piatto Caruso Entra in scena la pentola d'oro Baldassare Agnelli in cui lo chef ha preparato la prossima portata VG e lo chef presentano il piatto Chianti classico Riserva 2006 – Villa Cerna Servizio della prossima portata Il lento movimento della Terra Anatra e barbabietola Barolo Poderi Scarrone 2006 – Terredavino Petto di piccione e lampone VG presenta l'ultima portata con lo chef Lumaca nell'erba Ci spostiamo nella zona pasticceria del ristorante per il gran finale! Wine For Fans Da Uve Moscato – Bragagnolo Vini Passiti Un tripudio di torte e dessert! Praline di cioccolato Macarons Cannoncini farciti al momento È l'ora della "merenda defaticante": spaghetti aglio, olio, peperoncino e bottarga Franciaciorta Cuvée '61 Brut – Berlucchi Qui ci vuole un bis... Selfie finale con lo

chef! Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 739esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Anteprima 21010 Chiuduno (BG) Via Fratelli Kennedy, 12 Tel. 035.8361030 Fax 035.838139 Chiuso domenica e lunedì E-mail: info@ristoranteanteprima.it Sito internet: www.ristoranteanteprima.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 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 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.

20 FEBBRAIO – INFORMATORE ZOOTECNICO

ECONOMIA

Da Fieragricola Verona

Milk Day Edagricole: così evolve il lattiero caseario

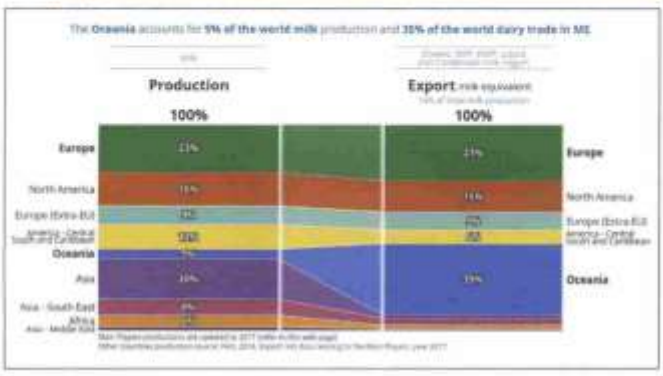
di Francesca Baccino

Analisi di grande efficacia alla sessione pomeridiana dell'evento che Edagricole ha dedicato al comparto lattiero durante Fieragricola Verona. Daniele Rama, della Cattolica di Piacenza: i 37-39 centesimi al litro di latte pagati oggi sono un buon prezzo. Ma il numero delle aziende è calato del 69% negli ultimi vent'anni

Focus sul mercato del latte e sull'andamento del settore lattiero caseario alla sessione pomeridiana del Milk Day, il workshop organizzato da Edagricole e Fieragricola a Verona il 2 febbraio scorso. In primo piano anche il trend dei consumi analizzati da una ricerca realizzata appositamente per l'evento e commentati nel corso di una tavola rotonda nell'ultima parte della giornata.
Un report analogo a questo, ma dedicato alla sessione mattutina del Milk Day, verrà proposto nel prossimo numero dell'Informatore Zootecnico.

Da sinistra Daniele Rama, Francesco Branchi e Alberto Lancellotti.

Figura 1 – Dalla produzione di latte all'export: nel mondo

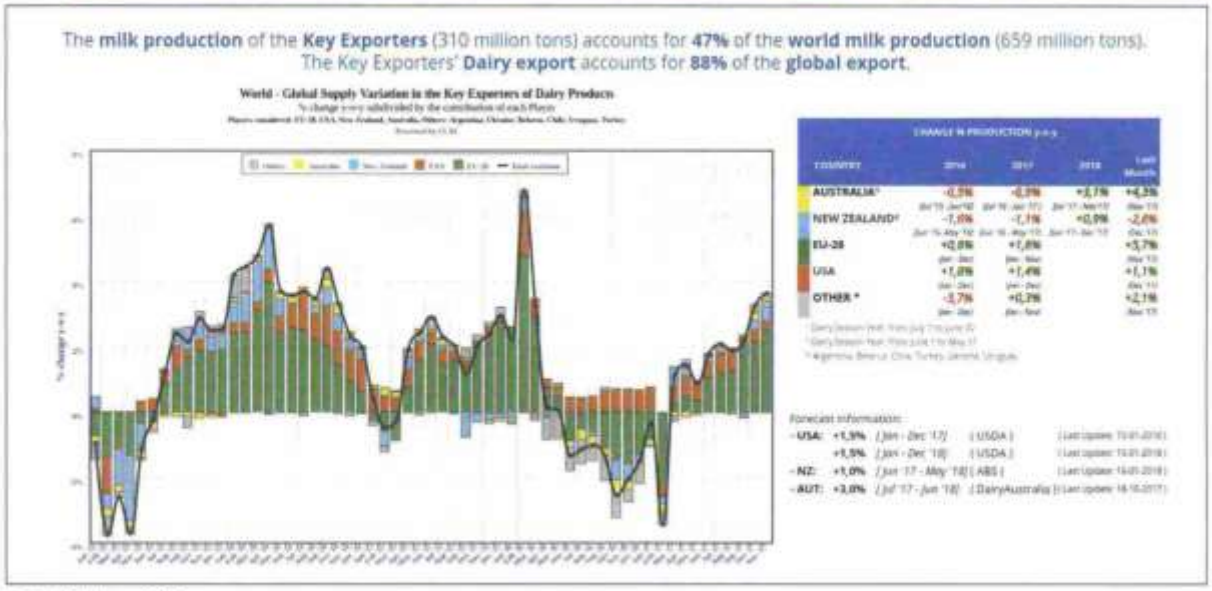


Fonte: Clal, Verona 2018.

Il Clal sulle dinamiche internazionali

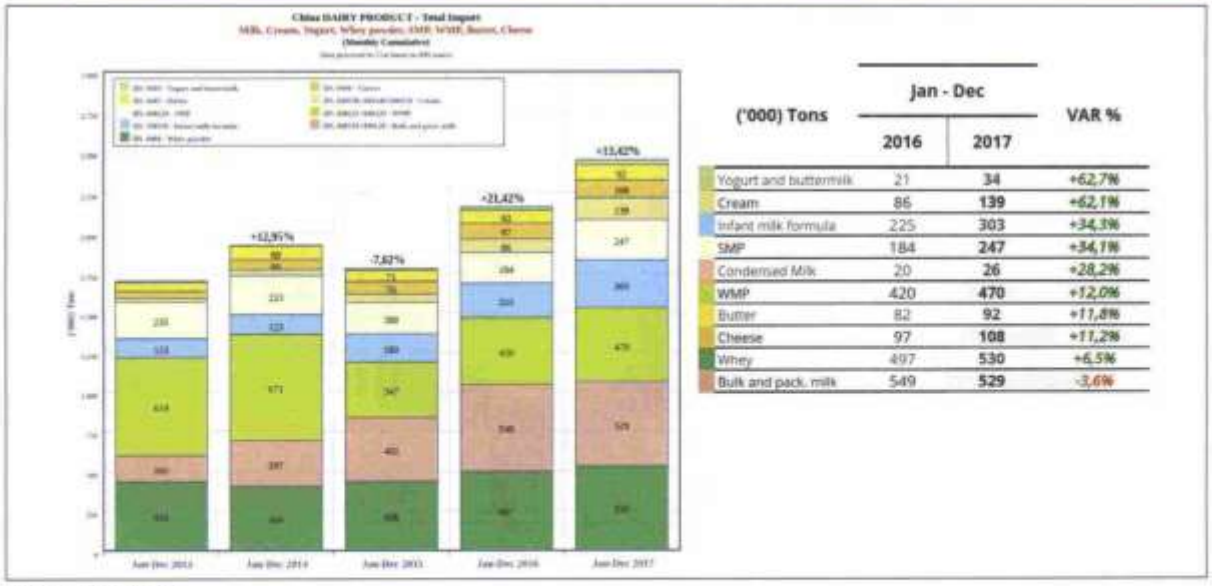
Delle principali tendenze del mercato ha parlato Francesco Branchi del Clal: "L'Oceania con Australia e Nuova Zelanda produce solo il 5% del latte mondiale, ma detiene il 35% delle esportazioni globali di prodotti lattiero-caseari (figura 1). Da marzo 2017 la produzione mondiale di

Figura 2 – Variazioni nella produzione di latte nei principali esportatori mondiali di prodotti lattiero caseari



Fonte: Clal, Verona 2018.

Figura 3 – Le importazioni di prodotti lattiero caseari da parte della Cina



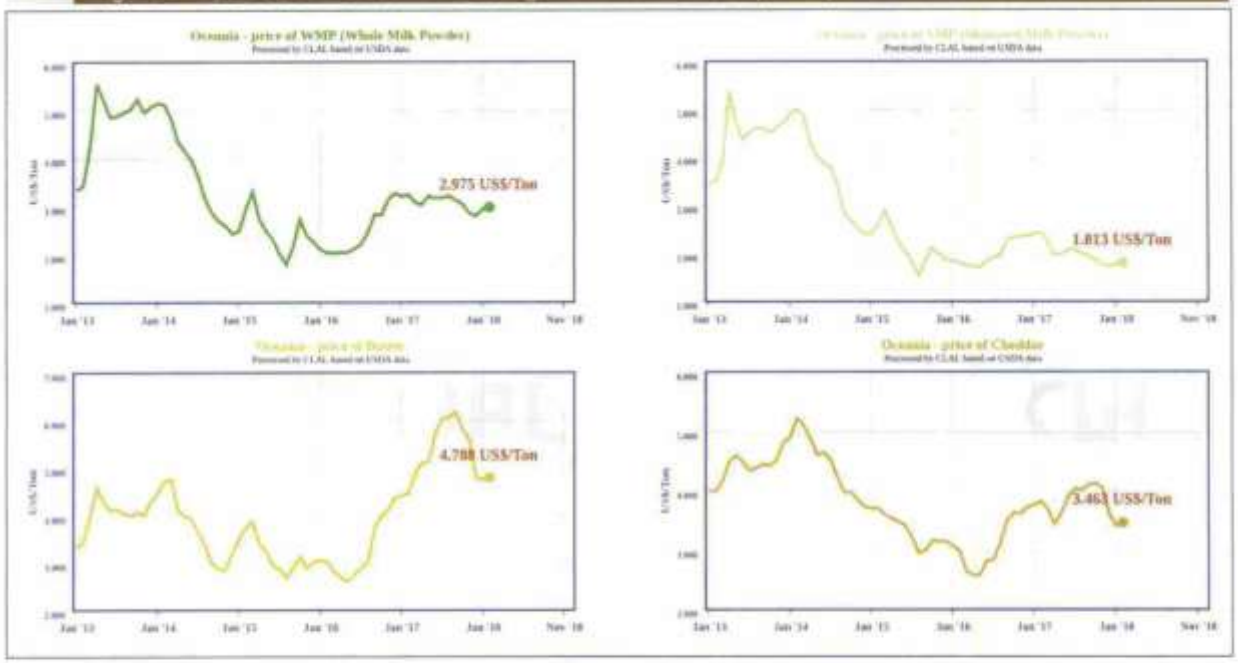
('000) Tons	Jan - Dec 2016	Jan - Dec 2017	VAR %
Yogurt and buttermilk	21	34	+62,7%
Cream	86	139	+62,1%
Infant milk formula	225	303	+34,3%
SMP	184	247	+34,1%
Condensed Milk	20	26	+28,2%
WMP	420	470	+12,0%
Butter	82	92	+11,8%
Cheese	97	108	+11,2%
Whey	497	530	+6,5%
Bulk and pack. milk	549	529	-3,6%

Fonte: Clal, Verona 2018.

latte sta aumentando dopo un periodo di diminuzione. Il recupero è stato in effetti molto veloce, trainato dall'Unione Europea (1,6%), e poi anche dagli Usa (1,4%). Anche in Nuova Zelanda, dopo la siccità, l'offerta è in rialzo e lo stesso andamento riguarda l'Australia, con un'offerta in crescita dopo un periodo di calo" (figura 2).

Per quanto riguarda la domanda le importazioni, ha fatto notare Branchi, sono cresciute dell'1,5% nel 2017, con uno sprint nel Centro-Sud dell'America ma soprat-

Figura 4 – Il prezzo sui mercati mondiali, registrato in Oceana, di quattro prodotti lattieri



Fonte: Clal, Verona 2018.

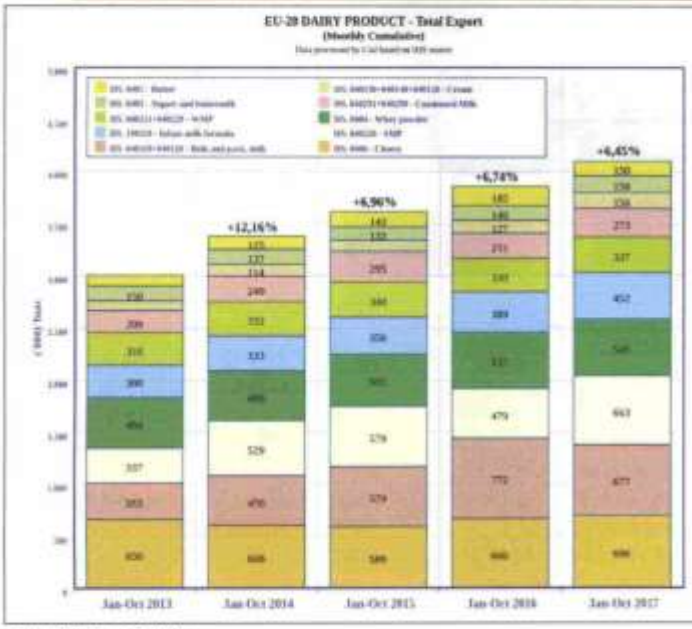
Figura 5 - L'offerta di latte nei principali paesi produttori dell'Unione europea

Fonte: Clal, Verona 2018.

tutto nel sud-est asiatico, dove l'incremento maggiore, pari al 35%, interessa la crema arrivata fino alle 204mila tonnellate. In Cina si è osservato un aumento del 13% della domanda, soprattutto di yogurt con un balzo del 68% e della crema, in progresso del 67% fino a 139mila tonnellate. La domanda di formaggio invece si sta stabilizzando ed è infatti cresciuta solo dell'11% (figura 3).

Per quanto riguarda i prezzi a livello mondiale il prezzo della polvere di latte intero

Figura 6 – L'export di prodotti lattiero caseari da parte della Ue a 28



('000) Tons	Jan - Oct 2016	Jan - Oct 2017	VAR %
SMP	479	663	+38,6%
Cream	127	156	+23,1%
Condensed Milk	231	273	+17,8%
Infant milk formula	389	452	+15,9%
Yogurt and buttermilk	140	156	+10,9%
Cheese	666	696	+4,5%
WMP	330	337	+2,3%
Whey	537	545	+1,5%
Bulk and pack. milk	772	677	-12,2%
Butter	185	150	-18,9%

Fonte: Clal, Verona 2018.

nel gennaio 2018 oscilla intorno a prezzi medi, mentre quello della polvere di latte scremato ha risentito delle scorte ancora abbondanti nei magazzini di intervento dell'Ue dal 2016. Il burro in particolare ha registrato un picco nei prezzi a livello europeo e internazionale, legato al ridotto contenuto di grasso nel latte rispetto all'anno precedente (figura 4).

L'Europa risulta nel 2016 eccedentaria nella produzione di latte con un'autosufficienza del 112% in cui però il Sud Europa resta pur sempre deficitaria e costretta ad importare. L'Europa a novembre 2017 ha prodotto il 5,7% in più rispetto a novembre del 2016. Francia e Germania hanno iniziato a crescere da luglio e agosto, l'Italia ha metto a segno un progresso del 4,5% a novembre 2017 rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. In Irlanda si è registrato in particolare un aumento sprint della produzione del 16% a novembre 2017 e del 9% da gennaio a novembre 2017. Non ha invece aumentato la produzione l'Olanda, dove sono stati abbattuti 65.500 capi in più rispetto al 2016 per un problema di fosfati nel terreno e quindi di sostenibilità (figura 5).

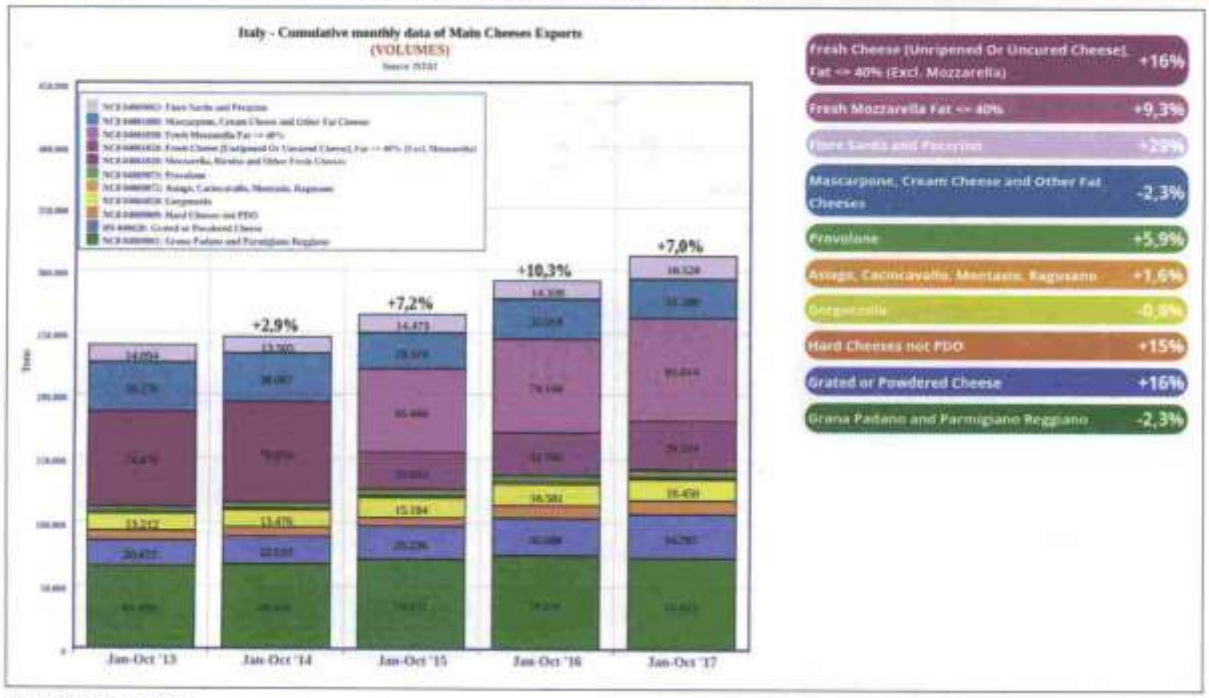
Un momento della tavola rotonda: Simondavide Rongoni, Paolo Fabiani, Caterina Schiavon, Luca Cracco.

Le esportazioni europee, in base ai dati Clal, sono cresciute del 6,45% da gennaio a ottobre 2017 trainate dalla polvere di latte scremato (28,6%) salita a quota 663mila tonnellate, e dalla crema (23%) arrivata alle 166mila tonnellate. Da sottolineare che i formaggi fanno sempre la parte del leone in termine di volumi e crescono del 4,5% fino alle 696mila tonnellate nel 2017 (figura 6).

Il Clal sulle dinamiche nazionali

L'Italia ha un'autosufficienza dell'80,6% nella produzione di latte, ma questa percentuale presenta forti oscillazioni da un trimestre all'altro che sono anche responsabili delle variazioni di prezzo. I consumi interni in Italia indicano che Grana Padano e Asiago hanno registrato un leggero aumento, il Parmigiano Reggiano è in leggera flessione ma è aumentato il prezzo di vendita. Per quanto riguarda i prodotti freschi cresce il consumo di mozzarella di bufala ma soprattutto i prodotti bio, in particolare il latte, ma questi ultimi restano comunque sempre a livello di nicchia.

Figura 7 – Le esportazioni italiane (in volume) dei principali formaggi



Fonte: Clal, Verona 2018.

Le spedizioni di formaggi italiani all'estero sono cresciute del 7% da gennaio a ottobre 2017, con Grana Padano e Parmigiano Reggiano che arretrano e grattugiato o formaggio in polvere che crescono del 16%. In progresso del 16% i formaggi duri e i formaggi freschi con la mozzarella in testa (figura 7).

L'aumento dell'offerta di latte in Europa ha fatto scendere il prezzo del latte spot in Germania e in Francia da ottobre 2017. Il prezzo del latte in Lombardia era simile a quello del latte d'occasione in Francia e Germania mentre a dicembre 2017 il latte lombardo è stato quotato 40,79 euro per 100 litri, un valore nettamente più alto di quello del latte spot francese (32,09) e tedesco (33,89) (figura 8).

Simulando l'andamento dei costi di alimentazione dei bovini da latte nel dicembre 2012 l'alimentazione valeva l'84,4% del prezzo del latte e nel dicembre 2017 il costo è sceso al 59,3%. A gennaio 2018 la razione alimentare è costata 22,74 euro per 100 chilogrammi di latte (figura 9) anche se sono in aumento i costi di foraggio.

Rama: cosa fanno i produttori di latte oggi

Sulle strategie adottate dai produttori di fronte alle evoluzioni del mercato lattiero caseario si è focalizzato Daniele Rama, direttore dell'Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Lattiero-caseari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona e dell'Associazione Italiana Allevatori. "La volatilità del mercato non è figlia dell'uscita dalle quote latte come comunemente si pensa, - ha precisato Rama - ma è cominciata nel 2005-2006, quando è stato eliminato il meccanismo dell'intervento che è stato poi reintrodotto nel 2016, e sono stati cancellati i sussidi all'export. Una volta venuti meno questi paracaduti i prezzi sono diventati meno stabili: il mercato europeo si è così allineato a quello mondiale. Questo allineamento ha consentito però di esportare e oggi il latte europeo è competitivo sul mercato mondiale" (figura 10).

Il prezzo del latte italiano è sempre stato un po' più stabile rispetto ad altri prezzi europei ad esempio quello tedesco , ma l'andamento di fondo, spiega sempre Rama, è lo stesso. Anche se il 70% della produzione di latte italiana è trasformato in formaggi e di questa quota un 60% circa è destinato alle produzioni Dop, il prezzo resta sempre legato agli equilibri internazionali. Il 20% del mercato italiano è inoltre rifornito dalle importazioni, non tanto di latte quanto di prodotti finiti o semilavorati come cagliate.

"La razione alimentare dei bovini da latte – ha proseguito Rama - rappresenta almeno il 50% del costo totale ed è un elemento variabile, ma presenta una corrispondenza di fondo con l'andamento del prezzo del latte e questo allineamento salvaguarda in parte il reddito dei produttori". Tutti ricordano il momento terribile vissuto dal comparto nella prima parte

Figura 8 – I prezzi del latte italiani a confronto con quelli tedeschi (curva verde) e francesi (curva blu)

Fonte: Clal, Verona 2018.

del 2012, con il crollo del prezzo del latte e la contestuale impennata dei prezzi delle materia prime, soprattutto della soia oltre che del mais. Un altro triennio negativo è stato quello dal 2014 al 2016; in questo caso la riduzione è stata riassorbita da una parziale flessione del costo degli alimenti.

"Non siamo però oggi – ha detto ancora Rama - in una situazione difficile e neppure drammatica perché i 37-39 centesimi al litro di latte pagati oggi sono buone quotazioni se paragonate al passato. Il problema è legato alla volatilità dei prezzi che è un elemento di fondamentale incertezza per il produttore che vuole investire o programmare l'offerta".

Come reagisce allora il produttore alle oscillazioni di prezzo? "Quando i prezzi scendono l'allevatore non riesce ad adeguare immediatamente l'offerta. In una stalla fortemente capitalizzata avrebbe dovuto incrementare l'offerta per stabilizzare i ricavi, almeno nel breve termine, appunto quando i prezzi scendono. Invece cosa fa? Aumenta la produzione solo quando i prezzi aumentano".

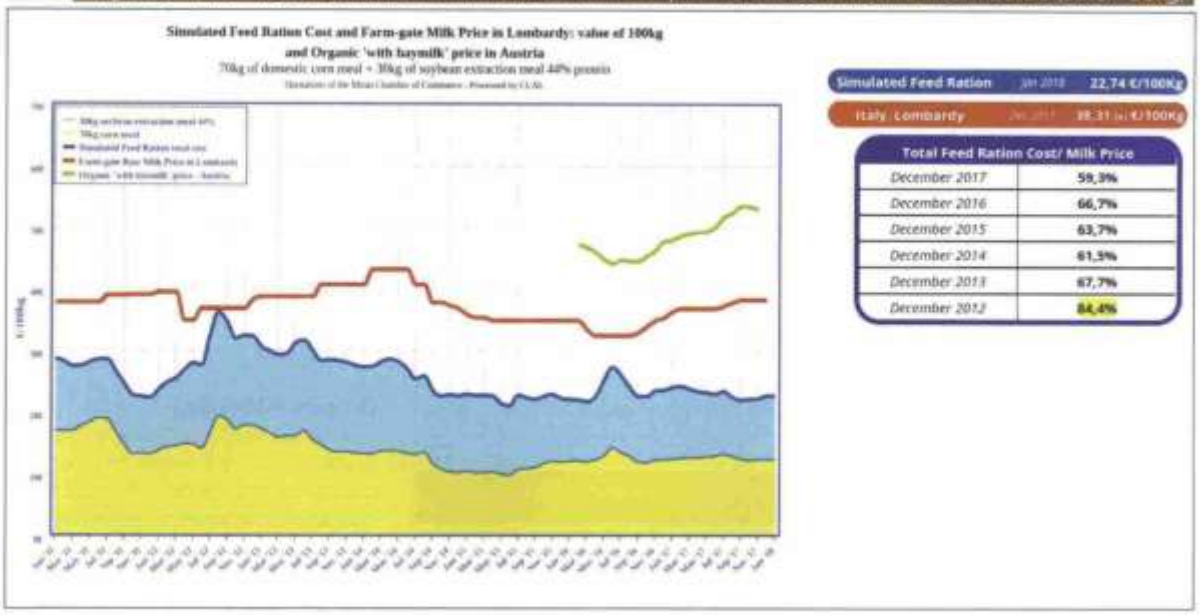
Sala piena al Milk Day di Verona.

Rama sulla chiusura delle aziende da latte

La conseguenza è che molte aziende da latte stanno chiudendo: dalla campagna 1995-96 a quella del 2016-17 è scomparso il 69% delle stalle. E' scomparso negli ultimi 20 anni il 91,4% delle stalle sotto le 10 tonnellate di latte, l'88,9% di quelle che producono da 10 a 20 tonnellate e il 79% delle stalle da 20 a 50 tonnellate (tabella 1).

Significa che le piccole e piccolissime aziende stanno sparendo in pianura e stanno da qualche anno diminuendo anche nelle zone di montagna. Di fronte a questo processo di concentrazione il

Figura 9 – Italia: il costo dell'alimentazione delle bovine e il prezzo del latte alla stalla in Lombardia (euro/100kg)

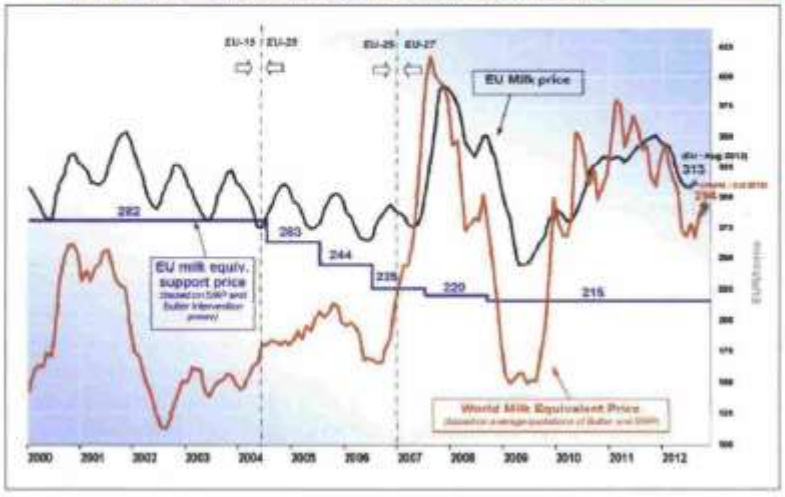


Fonte: Clal, Verona 2018.

settore reagisce cercando di abbassare i costi che sono molto variabili in base alle dimensioni delle aziende. Si parte infatti da un costo esplicito di 117,46 euro per 100 chilogrammi di latte per gli allevamenti che producono fino a 20 tonnellate l'anno e si arriva al costo più basso di 37,01 euro per 100 chili nelle stalle più grandi che superano le 2mila tonnellate di latte l'anno.

Le aziende che hanno fatto profitto nell'ultimo triennio sono pochissime: nel 2017 sono solo il 5% di quelle piccolissime, salgono al 51% quelle che producono da 200 a 500 tonnellate e si arriva all'80,41% di quelle più grandi da più di 2mila tonnellate l'anno di latte (tabella 2). Anche tra queste aziende una quota significativa chiude in rosso anche in un anno positivo per il latte italiano come il 2017. Un'azienda su cinque anche tra le più grandi, quindi, non riesce a coprire i propri costi.

Figura 10 – L'instabilità del mercato lattiero caseario



Fonte: D. Rama, Verona 2018.

Rama: le reazioni delle imprese della trasformazione ai nuovi scenari di mercato

Cosa fanno invece le imprese della trasformazione di fronte agli scenari in evoluzione e alle incertezze sul costo di approvvigionamento?

"La prima reazione – continua Rama - è quella della concentrazione dell'offerta, ad esempio è nata la Aop Latte Italia che rappresenta 1 milione di tonnellate di latte, il 10% circa del latte italiano, e riunisce 5 Op in Lombardia e Piemonte, ma oggi è solo una struttura di coordinamento perché ognuno poi persegue le proprie politiche commerciali. A livello di imprese di trasformazione a dicembre 2017 è

Tab. 1 - La sopravvivenza delle aziende da latte italiane (numero di imprese) in base alla loro dimensione (t/anno)

Dimensione aziendale (latte t/anno)	Numero di imprese 2016/17	2016/17 sul totale (%)	2016/17 su 2015/16 (%)	2016/17 su 1995/96 (%)
0,1-10	1.487	5,3	-0,1	-91,4
10,1-20	1.794	6,4	-9,8	-88,9
20,1-50	4.432	15,7	-7,0	-79,2
50,1-100	4.426	15,7	-6,7	-68,0
100,1-200	4.500	16,0	-5,6	-58,5
200,1-500	5.106	18,1	-2,3	-37,8
500,1-1.000	3.130	11,1	-3,9	+8,1
1.000,1-2.000	2.188	7,8	+4,3	+92,1
oltre 2.000	1.089	3,9	+8,8	+384,0
Totale	28.152	100,0	-4,0	-69,4

Fonte: D. Rama, Verona 2018.

Tab. 2 – La redditività delle aziende da latte in base alla loro produzione (t/anno)

Ricavi, costi e reddito del latte per gruppi di allevamenti nel 2017 e distribuzione percentuale delle aziende in utile nell'ultimo triennio

	Valore prodotto	*Premi totali*	*Costi espliciti*	*Reddito netto*	*Premi/ reddito netto*	*Aziende in utile %*		
	euro per 100 kg				*%*	*2017*	*2016*	*2015*
Produzione aziendale in t/anno								
fino a 20	70,61	26,06	117,46	-20,79	n.d.	5,08	4,91	4,78
20-50	55,48	13,94	73,75	-4,33	n.d.	2,42	1,80	1,82
50-100	53,75	11,12	62,71	2,16	514,84	4,14	3,76	3,93
100-200	55,06	7,58	49,65	12,99	58,35	22,48	17,46	17,73
200-500	52,30	4,33	41,05	15,58	27,80	51,07	38,52	34,83
500-1000	52,49	4,32	37,72	19,09	22,65	84,74	68,28	68,04
1000-2000	49,06	3,75	37,85	14,96	25,08	72,46	70,01	68,52
oltre 2000	45,90	3,69	37,01	12,58	29,32	80,41	74,19	69,61

Fonte: D. Rama, Verona 2018.

nata invece la Centrale del Latte d'Italia dalla fusione delle Centrali del latte di Torino, Vicenza e Firenze con 200 milioni di fatturato, 5 stabilimenti, 240 dipendenti e 4 marchi del latte. E' il terzo polo del latte dopo Granarolo e Parmalat ma dovrà crescere ancora".

Una seconda risposta agli stimoli del mercato è la diversificazione produttiva e dei mercati. Fino a pochi anni più dell'80% del fatturato di Granarolo era legato alla bottiglia di latte, ora invece il prezzo sta diminuendo assieme ai consumi e si cerca di allargare con l'internazionalizzazione. Il gruppo cooperativo ha puntato non solo sull'estero, dove oggi realizza il 28% del fatturato, ma anche sulla diversificazione produttiva con la produzione di bevande di soia, gli investimenti nell'aceto balsamico e nell'acquisto di un pastificio. Questo è un altro modo per cogliere le opportunità del mercato".

La terza risposta è la differenziazione dei prodotti, ossia tentare di valorizzare ad esempio il Parmigiano Reggiano prodotto con il latte di vacche rosse dell'Appennino Reggiano o il "Latte nobile", prodotto con vacche che hanno almeno il 70% di alimentazione di foraggi freschi o fieno, o ancora il burro fatto con latte di capra spalmabile di Amalattea.

Una quarta linea strategica, ha concluso Rama, è l'integrazione di filiera realizzata ad esempio dall'accordo per il latte scremato in polvere tra Inalpi e l'industria dolciaria Ferrero: il progetto è partito nel 2009 e si basa su un sistema di indicizzazione del prezzo con premi di filiera che riconoscono anche le necessità dei produttori di latte.

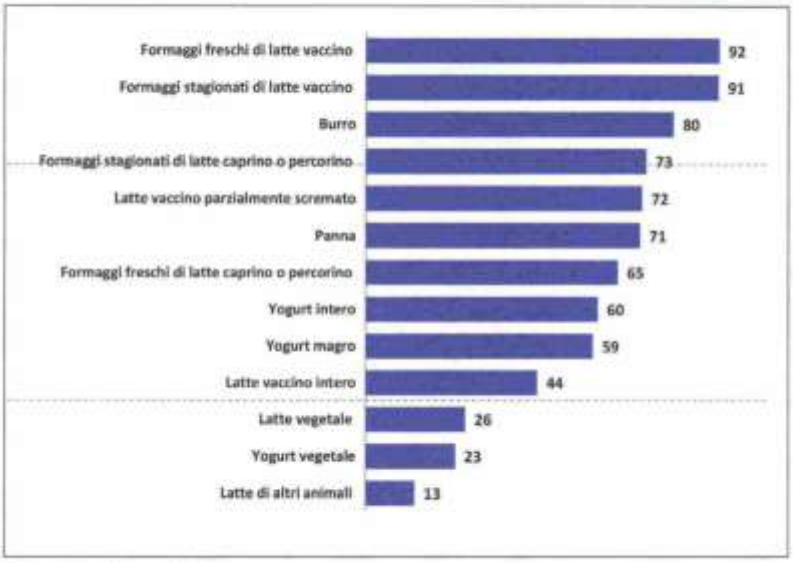
Gruppo Polidella

Il trend dei consumi di prodotti lattiero caseari è stato poi l'argomento centrale della tavola rotonda del Milk Day. Che ha indagato su come influiscono le esigenze del consumatore sul mercato e sul livello dei prezzi nel settore lattiero caseario.

Il settore lattiero caseario, ha detto Simondavide Rongoni del Gruppo Polidella grande distribuzione (in Alto Adige) nel corso della tavola rotonda, "occupa nella grande distribuzione un ruolo di primo piano nel settore dei freschi e una parte importante dello scontrino delle spesa alle casse. Cerchiamo di offrire al consumatore un ampio assortimento di prodotti in modo da cercare di venire incontro il più possibile alle sue richieste. Si avverte comunque una difficoltà del mondo lattiero caseario che è stato attaccato da più parti con la conseguenza che il consumatore si è spostato su prodotti diversi, non a base di latte. Sono intervenuti inoltre anche cambiamenti socio culturali che hanno allontanato il cliente dal latte".

Ha continuato Rongoni: "Operiamo tuttavia nel Trentino Alto Adige e con attività di marketing che valorizzano soprattutto i prodotti della tradizione lattiero caseario non abbiamo sentito molto questa criticità. Da noi più del 50% del fatturato sviluppato nel settore lattiero caseario è legato a prodotti del territorio. E' vero però che nel 2017 in Italia il fatturato del latte fresco e Uht ha perso circa 70 milioni di euro e che con i prodotti alternativi al latte come le bevande vegetali ne ha recuperati due terzi".

Figura 11 – Il consumo di latte e latticini nelle famiglie italiane (% di famiglie che consumano la categoria)



Fonte: Kkienn, Verona 2018.

Trevalli Cooperlat

Alla tavola rotonda è intervenuto anche Paolo Fabiani, presidente di Trevalli Cooperlat. Secondo Fabiani il percorso legato all'approccio di filiera è fondamentale per tutelare gli allevatori. "Il percorso legato all'innovazione è importante – spiega - e i trend di consumo che si spostano dal mondo animale a quello vegetale li stiamo seguendo da tempo, ad esempio con Hoplà, un marchio leader che realizza un importante fatturato legato al settore vegetale offrendo un utile aggiuntivo da poter redistribuire alla filiera. L'innovazione resta un motore di crescita importante sia nel prodotto latte arricchito o privato di lattosio. Il retail accoglie favorevolmente le novità che devono però essere anche sostenute con risorse adeguate per essere valorizzate sullo scaffale".
Il cambiamento delle abitudini di consumo "mette comunque in difficoltà le industrie di trasformazione, che nella ricerca di nuovi prodotti devono spesso investire in nuovi impianti". Le attività di integrazione di filiera, come ha fatto notare sempre Fabiani, potrebbero coinvolgere in ogni caso anche il mondo della grande distribuzione.

Consorzio Asiago Dop

Anche la via dell'internazionalizzazione è un'altra tappa obbligata: "Abbiamo un progetto triennale di promozione all'estero dei formaggi italiani dop assieme al Parmigiano Reggiano e al gorgonzola su Austria, Polonia, Repubblica Ceca e Ungheria e un secondo progetto per i mercati del Usa e del Canada con lo Speck Alto Adige Igp e il Pecorino Romano Dop, entrambi finanziati dalla Commissione europea", ha sottolineato Luca Cracco del Consorzio di tutela Asiago Dop, sempre durante la tavola rotonda del Milk Day.
"Le campagne sono rivolte principalmente ai punti vendita della gdo e in Italia abbiamo cercato di differenziare il più possibile l'Asiago stagionato, meno valorizzato, dall'Asiago fresco con risultati positivi. All'estero l'Asiago è ancora poco conosciuto nell'Europa centrale e presentarci assieme ai prodotti degli altri Consorzi può sicuramente aiutare. Gli Usa invece rappresentano il nostro primo mercato export e dobbiamo difenderci dalle imitazioni".

Kkienn

"Digitando latte e latticini su Google appaiono molte voci negative e di controinformazione – ha detto Caterina Schiavon dell'istituto di ricerca Kkienn – e spesso l'utente di internet non va a verificare la fondatezza della notizia per cui rimane l'impressione che sia valida e autorevole. Sul latte e sui prodotti lattiero caseari si è osservato che c'è uno spostamento del consumatore verso l'attenzione a sé stessi, il benessere, il desiderio di avere prodotti non solo di qualità, ma che devono essere condivisi e creare delle esperienze. Anche il benessere animale è un driver importante di tendenza che spesso diventa benessere personale con connotazioni emotive importanti".
Dalla ricerca realizzata dall'istituto di ricerca Kkienn è emerso che i latticini sono comunque ancora saldamente presenti sulle tavole degli italiani, soprattutto i formaggi. I prodotti sostitutivi vegetali stanno però conquistando spazio a danno del latte intero, consumato da meno di metà delle famiglie (figura 11). Tra i prodotti lattiero caseari stanno avanzando come consumi quelli privi di grassi e più salutari come lo yogurt magro. Sono invece bocciati panna e burro. ●

Un report analogo a questo, ma dedicato alla sessione mattutina del Milk Day, verrà proposto nel prossimo numero dell'Informatore Zootecnico.
Le tre relazioni citate in questo articolo verranno presto pubblicate sul sito web dell'Informatore Zootecnico (https://informatorezootecnico.edagricole.it).

21 FEBBRAIO

AGRICOLTURA

MODERNA

AL VIA LA TERZA EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

20/02/2018 | VISIONE

Dal 22 al 24 Febbraio a Torino, Centro Congressi "Torino Incontra"

Prende il via giovedì 22 Febbraio la terza edizione del **Festival del Giornalismo Alimentare**, ospitata nelle sale del Centro Congressi "*Torino Incontra*" della Camera di commercio di Torino. L'evento si inserisce tra i primi appuntamenti dell'anno del cibo italiano nel mondo e propone tre giorni di confronto su cibo e **alimentazione**, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, **laboratori** ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali.

Ad aprire i lavori, la mattina di giovedì 22 a partire dalle 9, sarà un argomento decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: "*Quali politiche alimentari per la prossima legislatura?*". I principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura.

Tra gli altri temi trattati durante la giornata, la **Mafia nella ristorazione e distribuzione** per capire come viene rappresentato sui media un problema di legalità e sicurezza alimentare, l'italian sounding e i trattati sul cibo. Nel pomeriggio ci sarà un momento di formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare, con il seminario su "*Freelance, foodblogger, brand journalist: ovvero imprevisti e probabilità nell'era dell'informazione 4.0*" e i due panel sul Brand journalism e sul futuro dei free lance.

Sempre nella giornata di giovedì si inserisce un'importante novità di questa terza edizione: il primo appuntamento Business to Business dedicato ad aziende e professionisti della comunicazione (orario: 14.30-17.00; iscrizioni a: **segreteria@festivalgiornalismoalimentare.it**). In uno spazio riservato di Torino Incontra, alcuni **Maestri del Gusto** di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia, incontreranno le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti.

Altra grande novità saranno i laboratori pratici che si svolgeranno giovedì e venerdì pomeriggio (14,30-17), realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e **SMAT**, Società Metropolitana Acque di Torino: i partecipanti si cimenteranno in assaggi guidati di acqua, analisi di laboratorio su campioni di cibo contaminati e una lezione pratica sull'etichettatura alimentare (iscrizioni: **segreteria@festivalgiornalismoalimentare.it**).

La giornata di venerdì 23 febbraio, tra gli altri, affronterà il tema degli sprechi alimentari; si discuterà anche di etichettatura per far chiarezza su un panorama legislativo estremamente variegato. Troverà spazio un confronto tra vegani e onnivori, in collaborazione con la rivista *FunnyVegan*, mentre momenti di approfondimento saranno dedicati al Novel food (tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici), al giornalismo investigativo (in collaborazione con il Premio Morrione), al rapporto tra le **Aziende del food** e la comunicazione nell'era del Web.

Tra i panel conclusivi, quello sul cibo inteso come "*veicolo di integrazione*", una riflessione che parte dalla grande cultura italiana della tavola, per raccontare i nuovi progetti di accoglienza alimentare attraverso la voce dei protagonisti.

Quest'anno Anche **CinemAmbiente** aderisce al Festival, organizzando un'edizione speciale intitolata "Una buona occasione al cinema" e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale. Appuntamento nelle serate di giovedì e sabato, a partire dalle 18.30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti della Scuola Alberghiera di Stresa e dell'Istituto Beccari di Torino.

I pranzi durante i lavori presso Torino Incontra saranno offerti dall'Associazione gastronomica peruviana di Torino.

Il Festival del Giornalismo Alimentare ha il patrocinio di "*2018 anno del cibo italiano*", Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, **Slow Food Italia**, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina. È realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino, oltre a una partnership con Regione Piemonte e alla media partnership con Rai Radio 1. Main partner: Coalvi, Coop Italia, Costadoro, DUSSMANN, ESCP Europe, Ferrero, INALPI, Smat, M**BUN e MoleCola con il supporto scientifico del Barilla Center for Food and Nutrition e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

21 FEBBRAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MARCIA A RIFREDDO DOMENICA 11 MARZO

Sulle strade del Montebracco

RIFREDDO Domenica 11 marzo si terrà a Rifreddo una importante manifestazione di marcia. Si tratta di una novità: fa il suo esordio nel panorama sportivo "Sulle strade del Montebracco", gara competitiva valevole quale prima prova del Trofeo di Marcia Piemonte approvata dalla Fidal. Possono partecipare tutti gli atleti provenienti dalla Regione ed oltre avendo natura interregionale.

Il ritrovo è alle 8,30 in Piazza Vittoria a Rifreddo con partenza alle 9,30 per le varie categorie in gara iniziando dagli esordienti sino ai Senior/Master che si cimenteranno su un percorso cittadino con lunghezze variabili dagli 800 metri sino a 10 chilometri.

La Società organizzatrice è l'Asd Us Sanfront Atletica, che ha voluto uscire un po' dagli schemi organizzando una gara di questo tipo che, solitamente, veniva disputata a Scarnafigi, patria dei gemelli Damilano e che in questa occasione ha "spostato" la propria sede" nel piccolo paese della Valle Po.

Questo anche grazie all'attuale allenatrice Elodie Crespo, atleta di valore con un trascorso positivo anche come marciatrice. Nella squadra vi sono poi alcune giovani promesse del settore e, pertanto, si giustifica la scelta effettuata alla quale stanno rispondendo alla grande sponsor e addetti ai lavori i quali hanno visto di buon grado tale "novità" legata ad una località che ben si presta a una manifestazione del genere.

NOVITÀ La gara, organizzata dall'Us Sanfront (nella foto accanto la squadra al completo e un gruppo di giovani con Elodie Crespo) è a carattere interregionale ed è valevole quale prima prova del Trofeo di Marcia Piemonte approvata dalla Fidal

Saranno presenti all'evento, in veste di testimonial, atleti di caratura nazionale. Non mancheranno poi tutte le squadre locali impegnate nella marcia che daranno dimostrazione di una disciplina che ha portato all'onore del mondo la provincia di Cuneo grazie ai noti successi olimpici. Quale contorno alla manifestazione è anche prevista una camminata non competitiva libera a tutti.

Lo staff organizzativo di Sanfront intende esprimere un caloroso ringraziamento agli sponsor che hanno sostenuto la manifestazione.

Sono Bleggino Arredamenti di Rifreddo, Diasnatri Lux di Rifreddo, Cobola Serramenti di Sanfront, Selebo Serramenti di Sanfront, Slalom Sport di Saluzzo, Isquis Abbigliamento di Paesana, Finder Spa di Sanfront, Inalpi Latterie di Moretta, Acqua Eva di Paesana e Amel Mieli Italiani.

Antonello Ferrero

21 FEBBRAIO - VIRGILIO.IT

Inalpi di Moretta protagonista del Festival del Giornalismo alimentare

Inalpi sarà presente e affiancherà la terza edizione del Festival del Giornalismo alimentare che si svolgerà a Torino nelle giornate del 22 23 e 24 febbraio, presso il Centro...

21 FEBBRAIO – TARGATOCN

Inalpi di Moretta protagonista del Festival del Giornalismo alimentare

si svolgerà a Torino nelle giornate del 22 23 e 24 febbraio.

Inalpi sarà presente e affiancherà la terza edizione del Festival del Giornalismo alimentare che si svolgerà a Torino nelle giornate del 22 23 e 24 febbraio, presso il Centro congressi di Torino incontra in via Nino Costa, 8.

Una partecipazione fortemente voluta nel solco della filosofia dell'azienda di Moretta, che fa della comunicazione, del confronto e della trasparenza uno dei suoi obiettivi principali.

Inalpi avrà un corner dedicato all'interno della struttura del festival, dove i giornalisti partecipanti potranno attingere contatti e informazioni. Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio prodotti Inalpi.

Ma l'impegno dell'azienda va oltre la mera presenza, alcuni prodotti saranno infatti utilizzati dalla Chef Roxana Rondan, Presidente Associazione gastronomica peruviana di Torino, per la preparazione dei pranzi del 22 e

23 febbraio.

Due saranno gli eventi specifici in cui inalpi sarà protagonista:

- **Giovedì 22 febbraio dalle 17.10-18.00 in Sala Giolitti**
Il latte e il formaggio vittime dell'informazione "fai da te"
Prodotti spesso oggetto di luoghi comuni che si diffondono sui social e che disorientano i consumatori.
INTERVENGONO
Andrea Pezzana Medico nutrizionista Ospedale San Giovanni Bosco Torino, Paolo Vittone Laboratorio chimico Camera di commercio, Massimo Forino Assolatte, Sara Galletti Assalzoo, **Matteo Torchio Marketing & comunicazione inalpi**
MODERA
Alfredo Tesio Giornalista, Politiken (DK), responsabile del Gruppo agroalimentare dell'Associazione Stampa estera in Italia

PRESS TOUR: sabato 24 febbraio (Previa prenotazione)
Fieno, latte & Co.
Dai pascoli al formaggio, la tradizione casearia del territorio sarà raccontata attraverso la visita della stalla sperimentale e degli stabilimenti di **INALPI**, azienda latteo-casearia attiva dal 1966 a Moretta (Cuneo). Al termine, pranzo stellato presso l'**Antica Corona Reale di Cervere** a scoprire la strabiliante cucina di **Gian Piero Vivalda**, uno dei più importanti chef italiani.

Per info e contatti www.festivalgiornalismoalimentare.it

22 FEBBRAIO – ECO DEL CHISONE

Moretta, aliquote confermate

Sconto Imu per nuovi insediamenti ed espansioni

MORETTA - Giovedì 15 si è svolto il Consiglio comunale dedicato principalmente al bilancio di previsione 2018. Il sindaco Sergio Banchio ha spiegato che l'imposizione fiscale per il 2018 resta invariata e si attesta a circa 306 euro a cittadino. Le principali opere pubbliche del 2018 saranno l'ultimazione di piazza Salina e la realizzazione della mensa scolastica alle elementari; verrà inoltre avviato un piano di manutenzione per le strade comunali, verranno sostituiti i computer della biblioteca e si provvederà all'introduzione di lampade a led in altri punti luce dell'illuminazione comunale. Il primo cittadino ha rivendicato di aver ridotto in questi 9 anni del 50% i mutui che gravano sulle casse comunali.

I consiglieri hanno scelto come destinare i propri gettoni di presenza. La maggioranza ed il gruppo di minoranza guidato da Concetta Pappalardo li devolveranno al fondo di solidarietà del Comune che aiuta le fasce più deboli; Luca Bertero invece ha scelto il Comitato del gemellaggio.

Sono state stabilite delle novità sull'Imu. Da anni Moretta agevola gli insediamenti di nuove aziende, quest'anno ha scelto di favorire anche chi si vuole espandere. I beneficiari potranno essere ad esempio l'Inalpi che sta ampliando lo stabilimento, ma la grande speranza è che anche la Giovanni Rana utilizzi questa possibilità riportando la produzione nel vecchio caseificio Locatelli fermo dal 2007 e che la Hafliger, che ha rilevato parte della Neograf, possa ampliarsi nell'area attualmente dismessa ancora in vendita. Quest'anno la parte degli oneri di urbanizzazione destinati ai luoghi di culto (il 20%) verrà utilizzata per finanziare il restauro della facciata del Santuario (un intervento da 10mila euro).

Ubertino Battisti

22 FEBBRAIO -ECODELLECITTA'

festival del giornalismo alimentare
international food journalism festival
terza edizione torino 22-23-24 febbraio 2018

Festival del Giornalismo Alimentare, tutto pronto per la terza edizione a Torino dal 22-24 febbraio

L'evento, proclamato da MIBAC e MIPAAF, propone tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali

21 febbraio, 2018

SOSTENIBILITÀ

Prende il via giovedì 22 febbraio la terza edizione del FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE, ospitata nelle sale del Centro Congressi "Torino Incontra" della Camera di commercio di Torino. L'evento si inserisce tra i primi appuntamenti dell'anno del cibo italiano nel mondo, proclamato da MIBAC e MIPAAF, e propone tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali.

Ad aprire i lavori, la mattina di giovedì 22 a partire dalle 9, sarà un argomento decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: "QUALI POLITICHE ALIMENTARI PER LA PROSSIMA LEGISLATURA?". I principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura.

Tra gli altri temi trattati durante la giornata, la MAFIA NELLA RISTORAZIONE E DISTRIBUZIONE per capire come viene rappresentato sui media un problema di legalità e sicurezza alimentare, l'ITALIAN SOUNDING e i TRATTATI SUL CIBO. Nel pomeriggio ci sarà un momento di FORMAZIONE E CONFRONTO TRA LE DIVERSE ANIME DELLA COMUNICAZIONE ALIMENTARE, con il seminario su "Freelance, foodblogger, brand journalist: ovvero imprevisti e probabilità nell'era dell'informazione 4.0" e i due panel sul Brand

journalism e sul futuro dei free lance.

Sempre nella giornata di giovedì si inserisce un'importante novità di questa terza edizione: il primo appuntamento BUSINESS TO BUSINESS dedicato ad aziende e professionisti della comunicazione (orario: 14.30-17,00; iscrizioni a: segreteria@festivalgiornalismoalimentare.it). In uno spazio riservato di Torino Incontra, alcuni MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia, incontreranno le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti.

Altra grande novità saranno i LABORATORI PRATICI che si svolgeranno giovedì e venerdì pomeriggio (14,30-17), realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e SMAT, Società Metropolitana Acque di Torino: i partecipanti si cimenteranno in assaggi guidati di acqua, analisi di laboratorio su campioni di cibo contaminati e una lezione pratica sull'etichettatura alimentare (iscrizioni: segreteria@festivalgiornalismoalimentare.it).

La giornata di VENERDÌ 23 FEBBRAIO, tra gli altri, affronterà il tema degli SPRECHI ALIMENTARI; si discuterà anche di ETICHETTATURA per far chiarezza su un panorama legislativo estremamente variegato. Troverà spazio un confronto tra VEGANI E ONNIVORI, in collaborazione con la rivista FunnyVegan, mentre momenti di approfondimento saranno dedicati al NOVEL FOOD (tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici), al giornalismo investigativo (in collaborazione con il Premio Morrione), al rapporto tra le Aziende del food e la comunicazione nell'era del Web.

Tra i panel conclusivi, quello sul cibo inteso come "VEICOLO DI INTEGRAZIONE", una riflessione che parte dalla grande cultura italiana della tavola, per raccontare i nuovi progetti di accoglienza alimentare attraverso la voce dei protagonisti.

Quest'anno Anche CINEMAMBIENTE aderisce al Festival, organizzando un'edizione speciale intitolata _"Una buona occasione al cinema" _e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale. Appuntamento nelle serate di giovedì e sabato, a partire dalle 18.30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti della SCUOLA ALBERGHIERA DI STRESA e dell'ISTITUTO BECCARI DI TORINO.

I pranzi durante i lavori presso Torino Incontra saranno offerti dall'ASSOCIAZIONE GASTRONOMICA PERUVIANA DI TORINO.

Il Festival del Giornalismo Alimentare ha il patrocinio di _"2018 anno del cibo italiano", _Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina. È realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino, oltre a una partnership con Regione Piemonte e alla media partnership con Rai Radio 1. Main partner: Coalvi, Coop Italia, Costadoro, DUSSMANN, ESCP Europe, Ferrero, INALPI, Smat, M**BUN e MoleCola con il supporto scientifico del Barilla Center for Food and Nutrition e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

È possibile accreditarsi online al link http://www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/ [1]

22 FEBBRAIO – INFORMATORE ZOOTECNICO

Rivista Il latte, l'anteprima del mese di marzo

Di Maria Grazia Cassinerio 21 febbraio 2018

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

Lo yogurt colato sarà il protagonista del focus del fascicolo di marzo

Uno dei segmenti che meglio ha retto alla crisi generale dei prodotti lattieri è quello dello yogurt colato, protagonista del focus del fascicolo di marzo de Il latte che ne riporta le tecnologie produttive. Nell'inchiesta si è invece parlato dell'opportunità o meno di costruire polverizzatori di latte o siero di latte in Italia. I casi di Inalpi-Ferrero e Brimi-Loacker suggeriscono che la via potrebbe essere la cooperazione fra aziende lattiero-casearie e industrie dolciarie per valorizzare il prodotto italiano.

Il fascicolo riporta anche una disamina sulla complessità del microbiota del sieroinnesto naturale per il Parmigiano Reggiano che discende anche da una corretta gestione della fermentazione del siero dolce cotto. Il protagonista del mese è Ariete Fattoria Latte Sano, storico gruppo romano che lavora annualmente 55 milioni di litri di latte e propone prodotti freschi, che distribuisce nella capitale e sul territorio laziale.

Altri temi affrontati nel fascicolo: l'importanza dell'adozione di un modello di organizzazione e gestione (Mog) per evitare o ridurre le sanzioni derivanti da responsabilità dell'ente; il mercato dei formaggi freschi; una rassegna dei coadiuvanti tecnologici.

23 FEBBRAIO - ALTISSIMOCETO

Altissimo Ceto dal 2006 Luxury Lifestyle Experience LATTERIE inalpi

HOME | CHI SIAMO | CLUB TRAVEL GOURMET | MEETING & EVENTI | MEDIA & PRESS | LUXURY BUREAU | PARTNERS | CONTATTI

ULTIME NEWS » Cartoline dal 740mo Meeting VG @ Ristorante Da Nadia – Erbusco (BS) –

HOME » REPORTAGE RISTORANTI » LOMBARDIA » BRESCIA E PROVINCIA » CARTOLINE DAL 740MO MEETING VG @ RISTORANTE DA NADIA – ERBUSCO (BS) – CHEF/PATRON NADIA VINCENZI

Cartoline dal 740mo Meeting VG @ Ristorante Da Nadia – Erbusco (BS) – Chef/Patron Nadia Vincenzi

Posted By: ViaggiatoriGourmet on febbraio 23, 2018
In: Brescia e provincia, Eventi Enogastronomici, Lombardia, Reportage Ristoranti

Si è svolto sotto i **soffitti a volta** rivestiti di intonaco bianco e bordati di mattoncini a vista il pranzo degli **Amici Gourmet** presso il ristorante di **Nadia Vincenzi**, nella nuova location di **Erbusco** dove si è trasferita lo scorso agosto. Gli ambienti **ariosi** e curati di questa cascina di campagna, ristrutturata con **gusto** e trasformata in uno spazio che ben si presta a ospitare **eventi** e cerimonie, rende finalmente **onore** alla cucina della chef e patron, **conosciuta** in tutta la provincia per la sua cucina di **mare** ispirata al pescato delle sponde **adriatiche**, dalla Laguna di Venezia ai fiutti al largo di Vieste. Il tutto nella terra oramai sinonimo di bollicine, una denominazione di origine tanto importante da essere riportata anche nel nome del locale, ribattezzato **Da Nadia in Franciacorta**.

Tipologie di stuzzichini: panino alla salvia con Fettalpina **inalpi**, carpaccio di pesce spada, insalata valeriana; cremoso di Formaggini Alpini Piemontesi Bio **inalpi** e gambero al vapore; Caciotta Kremina **inalpi** con mostarda di pera; bruschetta con Burro Alpino Piemontese **inalpi** accluga del Cantabrico e pomodoro.

Pane

Tipologie di pane: del Molise di grano duro cotto su griglia a carbone; al pomodoro; alle noci; grissini classici; grissini integrali al grano saraceno; focaccia al rosmarino; schiacciatine salate al Franciacorta. Burro **inalpi** al profumo di arancia in accompagnamento.

VG e Nadia presentano la prossima portata

Caffè arabica DIEMME dal 1927 – Albignasego (PD)

Prima dei saluti vengono distribuiti ai nostri **associati** i cadeau **Inalpi**

inalpi
inalpi
©www.altissimoceto.it

inalpi
inalpi
©www.altissimoceto.it

24 FEBBRAIO – LA SENTINELLA DEL CANAVESE

Giornalismo alimentare Un festival sui sapori del cibo

Torino, prosegue fino a sabato sera con un fitto calendario di appuntamenti La Valle d'Aosta, regione ospite 2018, aprirà le porte per gli educational

TORINO . Proseguirà fino a sabato sera il fitto programma di appuntamenti del festival del Giornalismo alimentare di Torino.

La rassegna, giunta quest'anno alla sua terza edizione ed ospitata al centro congressi "Torino Incontra" della Camera di commercio, ha iniziato ad accogliere i suoi ospiti già giovedì. Il programma presenta tre intere giornate di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio, il tutto pensato per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali. L'evento rappresenta anche uno dei primi appuntamenti dell'anno del cibo italiano nel mondo, proclamato dal ministero dei Beni e delle attività culturali con il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

Clou della manifestazione sarà la giornata di sabato 24 febbraio, dedicata interamente agli educational sul territorio. La Valle d'Aosta, regione ospite dell'edizione 2018, aprirà le proprie porte per un viaggio all'insegna di alcune delle più pregiate eccellenze enogastronomiche locali, mentre la razza bovina piemontese sarà invece "la portata principale" a Carrù, in collaborazione con Coalvi, in un tour che terminerà con la visita alla Cantina Sociale di Clavesana.

Inalpi proporrà una degustazione guidata dei migliori prodotti dell'azienda piemontese, mentre le eccellenze dei Maestri del Gusto saranno protagoniste in tre diversi itinerari: il borgo di Chieri in un percorso che, dopo il pranzo all'Ex Mattatoio, approderà al Martini Bar Academy di Casa Martini a Pessione; il quartiere San Donato di Torino, tra pane, grissini, carne cruda e gelato, con un intrigante assaggio finale di birra e cioccolato al birrificio artigianale La Piazza, e l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino a Caluso, per finire con il pranzo da Eataly Lingotto. Tour ed eventi coinvolgeranno anche il caffè Costadoro e le acque potabili Smat, il castello di Costigliole d'Asti e l'Orangerie di ICIF. In
programma addirittura un pranzo presso la Casa Circondariale Lorusso e Cutugno di Torino, in compagnia di "LiberaMensa".

Il programma completo e le informazioni per i visitatori sono disponibili sul sito web www.festivalgiornalismoalimentare.it.