dal **23 APRILE** 2018
al **29 APRILE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

24 APRILE - ITALYFROMITALY

Guido Gobino

Cioccolato artigianale

"AN EXPERIENCE WITH THE ITALIAN LIFESTYLE CONSTELLATION" - EXCLUSIVE BRANDS TORINO

Considerato ad oggi uno dei più importanti artigiani del cioccolato, Guido Gobino, azienda torinese d'eccellenza fa parte della rete di imprese EBT - Exclusive Brands Torino, promossa dall'Unione Industriale di Torino per lo sviluppo e la promozione sui mercati esteri di una selezione di marchi e prodotti d'eccellenza del territorio.

Guido Gobino è un artigiano che unisce il rispetto verso la tradizione con lo slancio verso l'innovazione, coniugando creatività, gusto e passione per il cioccolato artigianale di alta qualità. Un'innovazione fatta di un'attenta selezione delle materie prime, di una lavorazione all'avanguardia, di una sperimentazione ininterrotta che ha come fine il raggiungimento di una qualità assoluta. Una qualità che si riflette in ogni dettaglio, anche nel design delle confezioni.
Il Cacao utilizzato nelle lavorazioni è selezionato unicamente fra le qualità più aromatiche, prediligendo quelle di provenienza centro-sud americana e asiatica perché più pregiate e più ricche di sfumature aromatiche. "From bean to bar", la lavorazione del cacao, oggi gestita interamente in azienda, dalla tostatura alla raffinazione pur adottando tecniche moderne e meccanizzate, si avvale ancora di un notevole apporto umano.
Le Nocciole utilizzate sono unicamente le Nocciole Piemonte IGP, provenienti da alcune piccole aziende agricole selezionate che lavorano in esclusiva per l'azienda sin dai tempi della sua fondazione. Le Nocciole piemontesi, raccolte nelle Langhe e tostate direttamente nel Laboratorio di Torino, sono considerate le "migliori al mondo" e sono le uniche che permettono la produzione di un Cioccolato Gianduja d'eccezione, riconosciuto come uno dei simboli del Cioccolato Artigianale in Italia.
Grazie alla collaborazione con Latterie InAlpi, il Latte utilizzato proviene esclusivamente dagli allevamenti della Filiera Alpina Piemontese, selezionati nelle sole province di Torino, Asti e Cuneo. Oltre a consentire la promozione di un'altra eccellenza locale, questo nuovo impegno garantisce un ulteriore approfondimento del controllo di filiera e contribuisce alla garanzia di alta qualità del cioccolato.

Sono numerosi i premi e i riconoscimenti ottenuti negli anni da Guido Gobino, fra cui il premio come "Migliore pralina del mondo" per il Cremino al Sale, i premi "Tavoletta d'oro" consegnati al Cioccolato Gianduja per 5 anni di fila al "Maximo +39" e la qualifica di Ambasciatore di Torino nel mondo in occasione delle Olimpiadi Invernali del 2006.

Distribuito in oltre 24 paesi, dal Giappone agli Emirati Arabi, dall'Arabia Saudita alla Germania, dalla Francia all'Australia, il cioccolato Guido Gobino è ora anche disponibile oltre i confini terrestri. Grazie infatti alla collaborazione con Altec, le specialità Extra Bitter dell'azienda sono state prima a bordo della missione "Volare" del 2013 con Luca Parmitano e poi della missione "Vita" del 2017 con Paolo Nespoli. Scelto dall'ESA come Bonus Food Ufficiale delle missioni spaziali internazionali, il Cioccolato Guido Gobino è l'unico prodotto confezionato secondo i criteri di conformità dettati dall'assenza di gravità.
Sostenitore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità grazie alla produzione della Linea di Cioccolato Chontalpa Presidio Slow Food, Guido Gobino conferma il suo coinvolgimento nella tutela dei piccoli produttori locali e nella promozione delle eccellenze del territorio.
Guido Gobino, che ha festeggiato nel 2014 cinquant'anni di attività, è da sempre sponsor di alcune fra le più importanti manifestazioni culturali delle città di Torino e di Milano.

Musica e Artissima, nonché la prestigiosa partnership con il Teatro alla Scala di Milano e la creazione del Primo Premio Guido Gobino dedicato ai giovani artisti di tutto il mondo, testimoniano la sua costante attenzione per la musica, l'arte, il design e il mondo della cultura in generale.

I punti vendita italiani

Dal 1995 il negozio storico di Via Cagliari, a Torino, situato nella sede storica della Fabbrica di Cioccolato
Nel 2007 apre la Bottega in Via Lagrange 1/A a Torino
Nel 2011 inaugura la Bottega in Corso Garibaldi 39 a Milano
Nel 2014 apre il punto vendita e degustazione disegnato da Pininfarina presso l'Aeroporto Sandro Pertini di Caselle Torinese
Nel 2016 inaugura la Bottega nella storica sede di Platti, in Corso Vittorio Emanuele II, 72 a Torino

25 APRILE – LA FEDELTA'

Interessante convegno Inalpi-Ferrero per gli allevatori Compral latte e Piemonte latte

"Il benessere animale è più redditizio dell'investimento tecnologico"

MORETTA. Mercoledì scorso 18 aprile oltre duecento allevatori di Compral latte e Piemonte latte hanno trovato il tempo di lasciare le loro stalle per partecipare a una lezione universitaria.

Inalpi, Ferrero e le loro cooperative di appartenenza hanno infatti organizzato un interessantissimo convegno sul benessere animale, con la presenza di fior di docenti universitari, da cui sono emerse indicazioni affatto scontate.

"Il benessere animale è più redditizio dell'investimento tecnologico" - ha affermato, spiegando come e perché il docente Michele Campiotti. L'agronomo e specialista in allevamenti di vacche da latte (che ha sviluppato il suo intervento sulla "gestione della rimonta e relativi costi") ha insistito su quanto sia importante seguire in modo accurato e attento la crescita delle manze *"perché quello che non si fa nei primi sei mesi di vita, non si recupera più (come per i figli...)"*. E ha sostenuto e dimostrato come lavorare sul benessere animale significhi lavorare sugli indici economici dell'azienda.

Erminio Trevisi, docente della facoltà di Scienze agrarie dell'Università cattolica di Piacenza ha sottolineato come il raggiungimento del benessere animale *"è uno degli strumenti per il raggiungimento del benessere imprenditoriale e della sostenibilità ambientale"*.

Lucio Zanini, Aral, specialista qualità del latte, ha incentrato il suo intervento sull'Igiene della mungitura e qualità del latte, mettendo in evidenza che il problema delle mastiti comporta la perdita mondiale di 35 bilioni di dollari all'anno. *"La qualità del latte è il risultato di un sistema in equilibrio basato sulla prevenzione che non riguarda solo le vacche, ma anche gli impianti, che devono essere igienizzati e sottoposti a regolari manutenzioni, l'ambiente in cui le vacche vivono che deve essere pulito e adeguatamente areato, fino ad arrivare all'igiene delle mani degli allevatori"*.

Di grande interesse è stato anche l'intervento di Raffaella Barbero, dell'Istituto zooprofilattico, che ha fornito aggiornamenti esaustivi sulla "ricetta elettronica": le novità della nuova legge in vigore da settembre 2018. L'esposizione chiara, corredata da slide esplicative, ha dissolto alcuni dei dubbi degli allevatori.

Importante è stato anche l'intervento di Hanna Gullsrand e Matteo Guerci dell'industria alimentare Ferrero (utilizzatori finali del latte degli allevatori presenti) che ha fornito uno spaccato reale e attendibile sui controlli effettuati in stalla negli anni 2016/2017 e sull'attuale situazione legata al benessere animale e alla derivante qualità del latte.

I dati evidenziano il grande lavoro compiuto dagli allevatori, ma anche il fatto che esistano ancora ampi margini di miglioramento.

Il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi, ha concluso l'incontro insistendo sull'importanza della formazione: *"Ogni azienda dovrebbe investire lo stesso budget che dedicano alla pubblicità per fare formazione; nell'ambito della filiera* - ha aggiunto - *la formazione è uno degli strumenti che maggiormente facilita il dialogo tra azienda di trasformazione e allevatori"*.

A tutti i partecipanti è stata consegnata una dispensa contenente le slide relative agli interventi dei diversi relatori e l'attestato di partecipazione (a cui il protocollo sottoscritto con Inalpi attribuisce un valore in termini economici, a conferma della valorizzazione della formazione).

26 APRILE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Convegno mercoledì scorso a cascina S. Giovanni

Il benessere animale

La qualità è legata alle condizioni ottimali

MORETTA - Si è svolto mercoledì 18 aprile in mattinata, presso il centro polifunzionale di cascina San Giovanni, l'evento convegno dal titolo "Benessere Animale – Cosa fare in allevamento e perché", organizzato con il contributo di Inalpi, Ferrero, Compral Latte e Piemonte Latte.

La maggior parte dei presenti erano addetti ai lavori, ossia allevatori ed imprenditori della filiera lattiero-casearia, tutti d'accordo sul fatto che per fornire prodotti sicuri e di qualità sia necessario che l'animale allevato goda di buona salute e viva in condizioni igieniche ottimali.

Due condizioni necessarie perché la vacca possa produrre un latte sano e non contaminato da agenti esterni, sia per fornire un immagine appropriata al settore ed al prodotto finale, sia per l'importante ricaduta economica in particolare delle nostre zone. Varrà la pena ricordare tra l'altro che Inalpi e Ferrero hanno siglato un protocollo specifico al cui interno sono definiti i requisiti proprio sul benessere animale.

Numerosi gli interventi, mercoledì scorso a Moretta, dei diversi specialisti del settore, su temi che spaziavano dalla valutazione del benessere per migliorare la gestione delle mucche da latte, con l'intervento del docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza Erminio Trevisi, alla gestione della rimonta e dei relativi costi ad opera dell'agronomo Michele Campiotti, all'igiene, mungitura e qualità del latte con lo specialista Lucio Zanini.

Non sono mancati inoltre gli interventi della dottoressa Raffaella Barbero dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte sulla novità relativa alla ricetta elettronica veterinaria, e dei rappresentanti della Ferrero Spa di Alba su requisiti e raccomandazioni di filiera sul benessere animale.

26 APRILE

NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA, SALONE SAN GIOVANNI GREMITO

Gli allevatori a scuola di benessere animale

MORETTA Si è svolto mercoledì scorso a Moretta il convegno promosso e organizzato da Inalpi, Ferrero, Compral Latte e Piemonte Latte, dal titolo "Benessere animale: cosa fare concretamente in allevamento e perché".

Massiccia la partecipazione degli allevatori, circa 200, che confermano il loro interesse per la tematica proposta e la crescente attenzione sugli argomenti formativi.

Erminio Trevisi, docente della facoltà di scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza: «C'è la convinzione che le bovine allevate in pascolo, allo stato brado, siano soddisfatte. In Italia, non esiste una zona di pascoli che garantisca il sostentamento per tutto l'anno. Il raggiungimento del benessere animale, è uno degli strumenti per il raggiungimento del benessere imprenditoriale e della sostenibilità ambientale».

Michele Campiotti, agronomo e specialista in allevamenti di vacche da latte, ha sviluppato il suo intervento sulla gestione della rimonta e relativi costi e ha insistito sul fatto che «il benessere animale è più redditizio dell'investimento tecnologico. E' importante seguire in modo accurato e attento la crescita delle manze, perché quello che non si fa nei primi sei mesi di vita, non si recupera più: lavorare sul benessere animale, significa lavorare sugli indici economici dell'azienda».

Lucio Zanini, Aral, specialista qualità del latte, ha incentrato il suo intervento sull'igiene della mungitura e qualità del latte, mettendo in evidenza il fatto che «il problema delle mastiti comporta la perdita mondiale di 35 bilioni di dollari all'anno. La qualità del latte è il risultato di un sistema in equilibrio basato sulla prevenzione. Prevenzione che non riguarda solo le vacche, ma anche gli impianti, che devono essere igienizzati e sottoposti a regolari manutenzione, l'ambiente in cui le vacche vivono che deve essere pulito e adeguatamente areato, fino ad arrivare all'igiene delle mani degli allevatori».

L'intervento di Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, ha concluso il convegno: «Tutte le aziende dovrebbero investire lo stesso budget che dedicano alla pubblicità per fare formazione e fornire corretta informazione: per Inalpi la formazione è una delle migliori forme di apertura, di confronto e di dialogo con gli allevatori, ma anche con tutti gli attori della filiera».

Le stalle che aderiscono al protocollo Inalpi e fanno quindi parte della filiera, vengono controllate almeno una volta all'anno.

27 APRILE - ILNAZIONALE

Coppa Piemonte, GF Internazionale Bra Bra Specialized: un gustoso pranzo per tutti i partecipanti

Attraverso il cibo l'essere umano esprime sé stesso, racconta il territorio che lo circonda, crea legami sociali. Per **Carlo Petrini**: il cibo e i saperi messi in campo per produrlo dovrebbero essere l'espressione del territorio in cui vengono creati. Ed è proprio attraverso il pensiero del suo ideatore che la brigata delle Tavole Accademiche di **Pollenzo**, realizzerà il pranzo party della ventiseiesima edizione della **Granfondo Internazionale Bra Bra Specialized Dalle Langhe al Roero**

Domenica, al termine della fatica, ai partecipanti alla seconda prova del circuito Coppa Piemonte verrà servito un delizioso pranzo party gourmet costituito da un ricco antipasto: frittata alle erbe aromatiche, porzione di formaggio Bra Duro prodotto dalla Inalpi e salsiccia di Bra. Il primo piatto è realizzato con Pasta Agnesi che viene condita con ragù e per chiudere la colomba preparata dalla pinerolese Galup e una fetta della gustosa torta di nocciole realizzata dagli chef delle Tavole Accademiche con nocciole fornite dalla Life S.r.l. di Sommariva Perno (Cuneo). A supportare la brigata delle Tavole Accademiche saranno presenti anche gli alunni di un istituto alberghiero locale. I pasti verranno serviti su stoviglie biodegradabili e compostabili forniti dall'azienda Eco Tecnologie soluzioni per l'ambiente

Tavole Accademiche la firma Gourmet del pranzo party

Le Tavole Accademiche nascono nel 2013 da un'idea di **Carlo Petrini** e dal suo desiderio di costruire un modello diverso di ristorazione collettiva, che armonizzasse le necessità del servizio alle possibilità culturali, di incontro e conoscenza tra tutti gli attori coinvolti. Le Tavole Accademiche sono anzitutto la mensa degli studenti e dei dipendenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, ma anche lo spazio in cui accogliere diverse espressioni di cucina e gastronomia che permettano lo scambio che arricchisce e crea stimoli.

La sfida di un simile progetto riguarda in primis la necessità di garantire prezzi accessibili senza rinunciare agli elementi di qualità del buono, pulito e giusto; in secondo luogo i piatti serviti devono soddisfare in termini nutrizionali ed organolettici un gran numero di studenti in tempi rapidi. Si tratta dunque di conciliare un'esperienza gastronomica slow con la velocità e la versatilità di una "pausa pranzo" in cui l'utenza è sempre la stessa. Da ultimo la meravigliosa biodiversità umana che è la ricchezza dell'Università di Scienze Gastronomiche impone un'attenzione quotidiana alle esigenze peculiari di ciascuno, con riguardo alle diete ed agli stili alimentari più diversi.

Non è un compito facile ma è sicuramente stimolante ed entusiasmante mettersi alla prova ogni giorno, far parte di un progetto che trasforma l'impossibile in possibile e, nel farlo, intesse reti di conoscenza e crea occasioni di incontro.

Le linee guida che caratterizzano le Tavole Accademiche da un punto di vista di elaborazione della proposta gastronomica sono dunque:

Contenimento del food cost

Prima necessità per garantire l'accessibilità del servizio a studenti che ne usufruiscono quotidianamente. I piatti vengono venduti agli studenti a prezzi compresi tra i 4 e i 7 euro, per questo motivo e per non rinunciare alla qualità delle materie prime, occorre prestare particolare attenzione alla composizione del piatto e alla scelta degli ingredienti, prediligendo cereali, legumi e vegetali e limitando l'impiego di proteine animali.

- Stagionalità e territorialità La scelta di collaborare con fornitori conosciuti e di prossimità si concilia con la volontà di elaborare proposte rispettose della stagionalità e della territorialità. Questo orientamento è importante perché ci permette di valorizzare chi produce, di offrire prodotti al meglio delle loro possibilità e di garantire la sostenibilità ambientale per il territorio. Ciò significa che, ad esclusione di alcune materie prime peculiari che potrai portare con te, saremo lieti di mettere a disposizione il meglio di quanto possiamo reperire in loco secondo la disponibilità dei vari periodi dell'anno.

- Attenzione ad allergie, intolleranze e diete speciali Data la grande affluenza, è indispensabile avere sempre offerte che tengano conto della scelta vegetariana o vegana e delle più diffuse

allergie e intolleranze alimentari, in particolar modo le intolleranze al lattosio e al glutine. Dal momento inoltre che il menù varia quotidianamente è molto importante segnalare con attenzione ogni possibile allergene all'interno della lista ingredienti di ciascun piatto.

- Riduzione dello spreco alimentare Per ridurre il più possibile lo spreco chiediamo agli studenti e al personale dell'Università di prenotare il proprio pasto in anticipo, mettendo a disposizione il menù la settimana precedente e dando la possibilità di riservare il proprio piatto entro le ore 14,30 del giorno prima. Per questa ragione occorre, da un lato, elaborare il menù con un certo anticipo e dall'altro organizzare la preparazione in tempi piuttosto ristretti (tra il pomeriggio del giorno precedente e la mattina del servizio).

27 APRILE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

SHOW Venerdì e sabato la rassegna provinciale a Saluzzo, che conferma il suo ruolo di polo zootecnico in Piemonte

Sfilano le campionesse del latte Frisone in mostra al foro boario

SALUZZO (rg) La filiera del latte piemontese è sempre al centro dell'interesse nel mondo agricolo, dove la questione prezzo rappresenta uno dei fattori costanti di discussione e polemica. L'indice stabilito dall'accordo fra Compral Latte e Piemonte Latte (produzione) Inalpi di Moretta (trasformazione) e Ferrero di Alba (lavorazione del latte in polvere) ha garantito finora una buona remunerazione che ha confermato la validità della filiera. L'argomento tornerà nei discorsi dei prossimi giorni a Saluzzo. Venerdì 27 e sabato 28 aprile, infatti, al Foro boario di Saluzzo si tiene la Mostra della razza Frisona promossa dall'Arap in collaborazione con il Comune. Sfileranno le campionesse da latte della provincia di Cuneo, una cinquantina di capi di alto profilo genomico, espressione del mondo allevatoriale locale.

Quest'anno la rassegna di primavera, che si teneva tradizionalmente a fine marzo, è stata posticipata a fine aprile nell'ambito di una programmazione che ha visto andare in scena, prima di Pasqua, una passerella della razza Piemontese, al suo debutto a Saluzzo.

Spiega l'assessore comunale all'agricoltura Francesca Neberti: «Saluzzo vuole consolidare il suo ruolo di polo zootecnico in Piemonte, che le deriva dalla sua centralità rispetto alle filiere carne e latte, e alla disponibilità di un centro espositivo di avanguardia. Dopo l'esordio della Piemontese, salutato dal favore degli operatori e del pubblico, ora è il momento della Frisona, la regina delle razze da latte che ha le sue radici storiche proprio nel territorio saluzzese».

Parole condivise da Livio Diale, presidente della sezione Frisona e titolare di un allevamento nella vicina Villafalletto: «Dagli Anni Cinquanta le bovine bianconere si sono diffuse progressivamente in tutta la campagna attorno a Saluzzo, dando vita a un movimento di eccellenza fatto di aziende modello che hanno saputo accompagnare il miglioramento genetico a un'organizzazione produttiva di prim'ordine. Per questo - osserva Diale - io dico sempre che noi Frisonisti siamo di famiglia a Saluzzo: è la nostra casa naturale, il posto in cui è bello ritrovarsi per vedere i progressi fatti anno dopo anno».

Il presidente Diale: la tradizione delle bianconere è nata nel Saluzzese

Dalla serata di giovedì a tutto venerdì sono previsti l'arrivo e la sistemazione dei capi nelle poste mobili allestite dal Comune. Apertura al pubblico nella cornice degli sponsor tecnici della manifestazione, come sempre numerosi e qualificati. Sabato 28 sarà il momento delle sfilate sul ring e della valutazione da parte del giudice Marco Capra designato dall'Anafi, l'associazione nazionale della Frisona. A mezzogiorno la premiazione delle campionesse e il pranzo degli allevatori al Foro boario. Chiusura alle 16.

STORIA Livio Diale ricorda gli esordi della Frisona nelle nostre campagne. A lato, il rito della toelettatura prima della passerella

27 APRILE - SEVENPRESS

GF Internazionale Bra Bra Specialized: il pranzo party racconta il territorio

Scritto da Administrator

Giovedì 26 Aprile 2018 16:31

Attraverso il cibo l'essere umano esprime sé stesso, racconta il territorio che lo circonda, crea legami sociali.

Per Carlo Petrini: il cibo e i saperi messi in campo per produrlo dovrebbero essere l'espressione del territorio in cui vengono creati. Ed è proprio attraverso il pensiero del suo ideatore che la brigata delle Tavole Accademiche di Pollenzo, realizzerà il pranzo party della ventiseiesima edizione della Granfondo Internazionale Bra Bra Specialized Dalle Langhe al Roero

Domenica, al termine della fatica, ai partecipanti alla seconda prova del circuito Coppa Piemonte verrà servito un delizioso pranzo party gourmet costituito da un ricco antipasto: frittata alle erbe aromatiche, porzione di formaggio Bra Duro prodotto dalla Inalpi e salsiccia di Bra. Il primo piatto è realizzato con Pasta Agnesi che viene condita con ragù e per chiudere la colomba preparata dalla pinerolese Galup e una fetta della gustosa torta di nocciole realizzata dagli chef delle Tavole Accademiche con nocciole fornite dalla Life S.r.l. di Sommariva Perno (Cuneo). A supportare la brigata delle Tavole Accademiche saranno presenti anche gli alunni di un istituto alberghiero locale. I pasti verranno serviti su stoviglie biodegradabili e compostabili forniti dall'azienda Eco Tecnologie soluzioni per l'ambiente

Tavole Accademiche la firma Gourmet del pranzo party

Le Tavole Accademiche nascono nel 2013 da un'idea di Carlo Petrini e dal suo desiderio di costruire un modello diverso di ristorazione collettiva, che armonizzasse le necessità del servizio alle possibilità culturali, di incontro e conoscenza tra tutti gli attori coinvolti. Le Tavole Accademiche sono anzitutto la mensa degli studenti e dei dipendenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, ma anche lo spazio in cui accogliere diverse espressioni di cucina e gastronomia che permettano lo scambio che arricchisce e crea stimoli.

La sfida di un simile progetto riguarda in primis la necessità di garantire prezzi accessibili senza rinunciare agli elementi di qualità del buono, pulito e giusto; in secondo luogo i piatti serviti devono soddisfare in termini nutrizionali ed organolettici un gran numero di studenti in tempi rapidi. Si tratta dunque di conciliare un'esperienza gastronomica slow con la velocità e la versatilità di una "pausa pranzo" in cui l'utenza è sempre la stessa. Da ultimo la meravigliosa biodiversità umana che è la ricchezza dell'Università di Scienze Gastronomiche impone un'attenzione quotidiana alle esigenze peculiari di ciascuno, con riguardo alle diete ed agli stili alimentari più diversi.

Non è un compito facile ma è sicuramente stimolante ed entusiasmante mettersi alla prova ogni giorno, far parte di un progetto che trasforma l'impossibile in possibile e, nel farlo, intesse reti di conoscenza e crea occasioni di incontro.

Le linee guida che caratterizzano le Tavole Accademiche da un punto di vista di elaborazione della proposta gastronomica sono dunque:

Contenimento del food cost

Prima necessità per garantire l'accessibilità del servizio a studenti che ne usufruiscono quotidianamente. I piatti vengono venduti agli studenti a prezzi compresi tra i 4 e i 7 euro, per questo motivo e per non rinunciare alla qualità delle materie prime, occorre prestare particolare attenzione alla composizione del piatto e alla scelta degli ingredienti, prediligendo cereali, legumi e vegetali e limitando l'impiego di proteine animali.

• Stagionalità e territorialità La scelta di collaborare con fornitori conosciuti e di prossimità si concilia con la volontà di elaborare proposte rispettose della stagionalità e della territorialità. Questo orientamento è importante perché ci permette di valorizzare chi produce, di offrire prodotti al meglio delle loro possibilità e di garantire la sostenibilità ambientale per il territorio. Ciò significa che, ad esclusione di alcune materie prime peculiari che potrai portare con te, saremo lieti di mettere a disposizione il meglio di quanto possiamo reperire in loco secondo la disponibilità dei vari periodi dell'anno.

• Attenzione ad allergie, intolleranze e diete speciali Data la grande affluenza, è indispensabile avere sempre offerte che tengano conto della scelta vegetariana o vegana e delle più diffuse allergie e intolleranze alimentari, in particolar modo le intolleranze al lattosio e al glutine. Dal momento inoltre che il menù varia quotidianamente è molto importante segnalare con attenzione ogni possibile allergene all'interno della lista ingredienti di ciascun piatto.

• Riduzione dello spreco alimentare Per ridurre il più possibile lo spreco chiediamo agli studenti e al personale dell'Università di prenotare il proprio pasto in anticipo, mettendo a disposizione il menù la settimana precedente e dando la possibilità di riservare il proprio piatto entro le ore 14,30 del giorno prima. Per questa ragione occorre, da un lato, elaborare il menù con un certo anticipo e dall'altro organizzare la preparazione in tempi piuttosto ristretti (tra il pomeriggio del giorno precedente e la mattina del servizio).

Abbonamento circuito Coppa Piemonte 2018

Costo dell'abbonamento alle GF: Il costo dell'abbonamento sarà di 160 per 5 prove e 140 per 4 prove.

Le prove del circuito Coppa Piemonte 2018:

29 Aprile 2018 a Bra (CN): "Granfondo Internazionale Bra – Bra Specialized "Dalle Langhe al Roero";
13 Maggio 2018 a Salice Terme (PV): "Granfondo Valli d'Oltrepò";
27 Maggio 2018 a Mondovì (CN): "Giro delle Valli Monregalesi";

28 APRILE – MARK UP

28 APRILE

TORINOSPORTIVA

GF Internazionale Bra Bra Specialized: il pranzo party racconta il territorio

In cucina la brigata degli chef delle Tavole Accademiche e gli alunni di un istituto alberghiero

Attraverso il cibo l'essere umano esprime sé stesso, racconta il territorio che lo circonda, crea legami sociali. Per Carlo Petrini: il cibo e i saperi messi in campo per produrlo dovrebbero essere l'espressione del territorio in cui vengono creati. Ed è proprio attraverso il pensiero del suo ideatore che la brigata delle Tavole Accademiche di Pollenzo, realizzerà il pranzo party della ventiseiesima edizione della Granfondo Internazionale Bra Bra Specialized Dalle Langhe al Roero.https://coppapiemonte.us14.list-manage.com/track/click?

u=a48058221a886b3c3c027ab98&id=39dfa25a6c&e=07d2028906
Domenica, al termine della fatica, ai partecipanti alla seconda prova del circuito Coppa Piemontehttps://coppapiemonte.us14.list-manage.com/track/click?u=a48058221a886b3c3c027ab98&id=e19815a445&e=07d2028906 verrà servito un delizioso pranzo party gourmet costituito da un ricco antipasto: frittata alle erbe aromatiche, porzione di formaggio Bra Duro prodotto dalla Inalpi e salsiccia di Bra. Il primo piatto è realizzato con Pasta Agnesi che viene condita con ragù e per chiudere la colomba preparata dalla pinerolese Galup e una fetta della gustosa torta di nocciole realizzata dagli chef delle Tavole Accademiche con nocciole fornite dalla Life S.r.l. di Sommariva Perno (Cuneo). A supportare la brigata delle Tavole Accademiche saranno presenti anche gli alunni di un istituto alberghiero locale. I pasti verranno serviti su stoviglie biodegradabili e compostabili forniti dall'azienda Eco Tecnologie soluzioni per l'ambiente.

Le Tavole Accademiche nascono nel 2013 da un'idea di Carlo Petrini e dal suo desiderio di costruire un modello diverso di ristorazione collettiva, che armonizzasse le necessità del servizio alle possibilità culturali, di incontro e conoscenza tra tutti gli attori coinvolti. Le Tavole Accademiche sono anzitutto la mensa degli studenti e dei dipendenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, ma anche lo spazio in cui accogliere diverse espressioni di cucina e gastronomia che permettano lo scambio che arricchisce e crea stimoli.

La sfida di un simile progetto riguarda in primis la necessità di garantire prezzi accessibili senza rinunciare agli elementi di qualità del buono, pulito e giusto; in secondo luogo i piatti serviti devono soddisfare in termini nutrizionali ed organolettici un gran numero di studenti in tempi rapidi. Si tratta dunque di conciliare un'esperienza gastronomica slow con la velocità e la versatilità di una "pausa pranzo" in cui l'utenza è sempre la stessa. Da ultimo la meravigliosa biodiversità umana che è la ricchezza dell'Università di Scienze Gastronomiche impone un'attenzione quotidiana alle esigenze peculiari di ciascuno, con riguardo alle diete ed agli stili alimentari più diversi.

Non è un compito facile ma è sicuramente stimolante ed entusiasmante mettersi alla prova ogni giorno, far parte di un progetto che trasforma l'impossibile in possibile e, nel farlo, intesse reti di conoscenza e crea occasioni di incontro.

Le linee guida che caratterizzano le Tavole Accademiche da un punto di vista di elaborazione della proposta gastronomica sono il contenimento del food cost, la prima necessità per garantire l'accessibilità del servizio a studenti che ne usufruiscono quotidianamente (i piatti vengono venduti agli studenti a prezzi compresi tra i 4 e i 7 euro, per questo motivo e per non rinunciare alla qualità delle materie prime, occorre prestare particolare attenzione alla composizione del piatto e alla scelta degli ingredienti, prediligendo cereali, legumi e vegetali e limitando l'impiego di proteine animali), la stagionalità e territorialità, dove la scelta di collaborare con

fornitori conosciuti e di prossimità si concilia con la volontà di elaborare proposte rispettose della stagionalità e della territorialità. Questo orientamento è importante perché ci permette di valorizzare chi produce, di offrire prodotti al meglio delle loro possibilità e di garantire la sostenibilità ambientale per il territorio. Ciò significa che, ad esclusione di alcune materie prime peculiari che potrai portare con te, saremo lieti di mettere a disposizione il meglio di quanto possiamo reperire in loco secondo la disponibilità dei vari periodi dell'anno, l'attenzione ad allergie, intolleranze e diete speciali (data la grande affluenza, è indispensabile avere sempre offerte che tengano conto della scelta vegetariana o vegana e delle più diffuse allergie e intolleranze alimentari, in particolar modo le intolleranze al lattosio e al glutine. Dal momento inoltre che il menù varia quotidianamente è molto importante segnalare con attenzione ogni possibile allergene all'interno della lista ingredienti di ciascun piatto) e la riduzione dello spreco alimentare per ottenere il quale è stato chiesto agli studenti e al personale dell'Università di prenotare il proprio pasto in anticipo, mettendo a disposizione il menù la settimana precedente e dando la possibilità di riservare il proprio piatto entro le ore 14.30 del giorno prima. Per questa ragione occorre, da un lato, elaborare il menù con un certo anticipo e dall'altro organizzare la preparazione in tempi piuttosto ristretti (tra il pomeriggio del giorno precedente e la mattina del servizio).