dal **25 GIUGNO** 2018
al **1 LUGLIO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

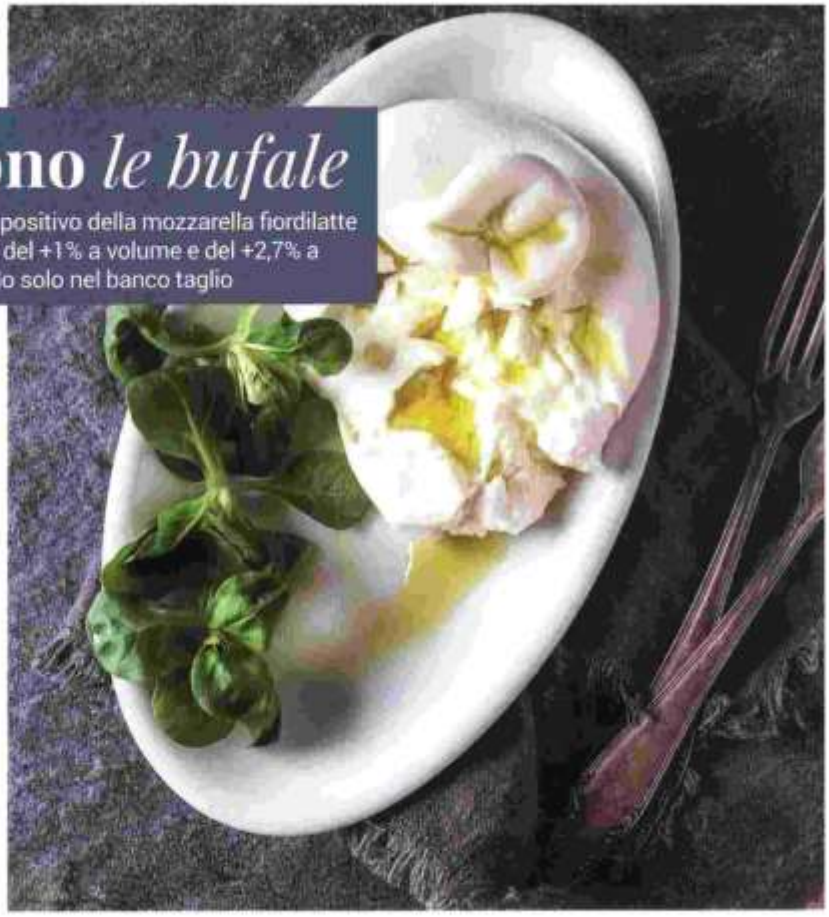
25 GIUGNO - FOOD

Formaggi Industriali

Dove rendono *le bufale*

La categoria regge grazie al trend positivo della mozzarella fiordilatte e bufala, le cui vendite sono salite del +1% a volume e del +2,7% a valore nel peso imposto, arretrando solo nel banco taglio

Chiara Cammarano



IL PUNTO

Nella categoria dei formaggi freschi industriali – che comprende mozzarella, crescenza + stracchino, ricotta e mascarpone – è sempre determinante **il sell out della mozzarella, che nel peso imposto+variabile totale Italia incide per il 63,4% sulle vendite complessive a volume e oltre il 64,6% a valore**. Anche nell'a.t. febbraio 2018 l'intera categoria beneficia dell'andamento positivo di fiordilatte e bufala, le cui vendite (sempre peso imposto totale Italia) sono cresciute del +1,0% a volume e del +3,5% a valore, grazie anche a un lieve ritocco del prezzo medio (7,62 euro al kg), pari al +2,1 per cento. Peraltro, la flessione continua del sell out del banco taglio riguarda anche la mozzarella, che cala del -5,7% a volume e del – 2,7% a valore. Con +1,3% in quantità e +3,4% a valore, il trend positivo del peso imposto nei negozi della distribuzione moderna riequilibra solo in parte (e solo nel fatturato) l'arretramento della vendita assistita. Dal discount arrivano, ancora una volta, i segnali di maggior dinamismo per la mozzarella, con +1,5% in quantità e + 6,3% a valore, grazie anche

DASHBOARD

✓ IL SELL OUT DI FORMAGGI FRESCHI INDUSTRIALI SUPERA I 284 MILIONI DI KG TRA PESO VARIABILE E IMPOSTO IN GDO	-1,0%
✓ IL GIRO D'AFFARI COMPLESSIVO SFIORA I 2.088 MILIONI DI EURO IN GDO	+0,9%
✓ IL PREZZO MEDIO A PESO IMPOSTO NELLA DISTRIBUZIONE MODERNA È 7,48 EURO	+2,3%

▲UP

- le **MOZZARELLE FIORDILATTE E DI BUFALA**, più nei discount che in Gdo
- nei **DISCOUNT** avanzano anche **CRESCENZA** e **RICOTTA**
- il **MASCARPONE** cresce, ma soltanto a valore

▼DOWN

- prosegue la flessione del **BANCO TAGLIO**
- l'**INTENSITÀ PROMOZIONALE** arretra sia in Gdo che nel discount
- la **RICOTTA ARRETRA** ovunque, tranne che nel **DISCOUNT**

+3,5%

il trend a valore delle vendite di mozzarella a peso imposto totale Italia

a un innalzamento accentuato – pari al +4,7% – del prezzo medio, che con 4,96 euro/kg resta comunque ben lontano dai 7,62 euro/kg della distribuzione moderna. **Prosegue il momento difficile di crescenza e stracchino – che nel peso imposto totale Italia cedono -0,7% a volume ma recuperano con +0,4% a valore – nonché della ricotta, rispettivamente con -0,8% ma +1,4%, grazie a un rialzo del prezzo del +2,2 per cento.**

A riprova che per questi formaggi i consumatori ne fanno anche una questione di scelta di canale, a offrire le migliori performance, anche in questo caso, è il discount: la ricotta difatti guadagna +3,8% a volume e +6,2% a valore, mentre crescenza + stracchino riescono anche a fare meglio, rispettivamente con +6,7% e +6,2 per cento. In affanno a volume, ma in progressione a valore sia in Gdo che nei discount, risulta il mascarpone, che nel peso imposto totale Italia mette a segno un -2,8% a volume e un +1,8% a valore, grazie a un rialzo del prezzo medio del +4,8%: parrebbe indebolirsi, quindi, il traino del Tiramisu, forse anche sulla spinta delle esigenze dietetiche, nonché di allergie, intolleranze e scelte alimentari veggie.

Granarolo, obiettivo export al 35%

Con 700 allevatori distribuiti in 12 regioni lungo tutta la Penisola, un fatturato di 1,3 miliardi di euro e 8,5 milioni di hl di latte lavorato all'anno, a Granarolo fa capo la più importante filiera italiana del latte e la più grande per il latte bio. E non solo, perché nel 2017 l'azienda s'è consolidata anche come secondo player nostrano nel comparto dei freschi. "La nostra filiera, presidiata e controllata dalla stalla alla tavola – sottolinea **Tiziano Manco, Direttore Business Unit Mercato Italia del gruppo emiliano** –, rappresenta un fiore all'occhiello che intendiamo valorizzare ulteriormente. A tale caratteristica abbiamo aggiunto la capacità di innovare, intuendo spesso in anticipo i nuovi stili di consumo. Ne è un esempio **il successo ottenuto con la gamma Granarolo Oggi Puoi, che ha rivoluzionato un segmento in flessione come quello dei formaggi light, chiudendo il 2017 con un fatturato di sell out di 11 milioni di euro**". Questa linea, che abbina la riduzione del 30% di sale con quella del 50% di grassi rispetto alla media dei prodotti simili presenti sul mercato, ha rivitalizzato il comparto dei formaggi ipocalorici e s'è di recente ampliata fino a includere due referenze di formaggi duri, lo Spicchio da 170 g e il Grattugiato in doypack, unici sul mercato e, grazie al caglio microbico, adatti anche a chi segue una dieta vegetariana. Negli ultimi anni, del resto, il Gruppo va sviluppando anche il portafoglio di formaggi duri, con prodotti come Granarolo 400, nonché 12 Dop inserite nell'offerta grazie all'acquisizione di imprese attive in tutta Italia, dalla calabrese Croce di Magara, con il suo Caciocavallo silano, alla sarda Ferruccio Podda, con il Pecorino Sardo e Romano, senza trascurare i Pecorini toscani a latte crudo di Pinzani, il formaggio di capra di Amalattea e il Parmigiano Reggiano di Gennari. "Tra le novità dell'ultimo anno – aggiunge Tiziano Manco – c'è **Granarolo Groksì, uno snack fatto con formaggio cotto al forno, naturalmente senza lattosio e senza glutine,** ottenuto con un metodo brevettato che evita al formaggio la refrigerazione e si pone sul mercato in maniera distintiva". Nel 2017 Granarolo s'è guadagnato un posto d'onore nel F.I.Co Eataly World di Bologna, dove ha allestito una filiera in scala ridotta, con un laboratorio-stabilimento di prodotti freschi e un negozio, 'La bottega dei formaggi italiani selezione Granarolo', dove il personale specializzato conduce i clienti in un acquisto guidato. Tra gli obiettivi 2018 c'è l'ulteriore ampliamento del processo di internazionalizzazione: Granarolo oggi è presente in 75 Paesi con sette stabilimenti produttivi, diverse società commerciali e un ufficio a Shanghai e dal 28% di quota export registrato nel 2017 intende superare il 35% nel prossimo biennio.

FORMAGGI INDUSTRIALI P.I., LE DIMENSIONI E I TREND DEL MERCATO

	Volume			Valore			Prezzo Medio		
	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %
Industriali	**212.916.049,0**	**213.576.444,0**	**+0,3**	**1.413.051.790,0**	**1.451.484.110,0**	**+2,7**	**6,64**	**6,80**	**+2,4**
Mozzarelle	142.737.116,0	144.231.268,0	+1,0	961.245.892,0	995.365.988,0	+3,5	6,73	6,90	+2,5
Crescenza+ Stracchino	28.676.857,0	28.480.812,0	-0,7	247.999.529,0	249.046.406,0	+0,4	8,65	8,74	+1,0
Ricotta	26.675.178,0	26.451.501,0	-0,8	111.121.945,0	112.681.396,0	+1,4	4,17	4,26	+2,2
Mascarpone	14.826.899,0	14.412.865,0	-2,8	92.684.419,0	94.390.326,0	+1,8	6,25	6,55	+4,8

Totale Italia (inclusi discount) - in kg e in euro - al 25 febbraio 2018 - fonte: Nielsen MarketTrack

Latteria Montello, una vocazione tutta green

È nata alla fine del 2017, ma è stata battezzata in occasione dell'ultima edizione di Cibus: **la nuova linea bio Nonno Nanni – composta da Stracchino, Robiola e Fresco Spalmabile – arriva a conferma della vocazione dell'azienda veneta per la sostenibilità e il benessere**. "Fin dalla sua fondazione, Latteria Montello s'è distinta per l'attenzione al territorio e la passione per la terra – dice **Silvia Lazzarin, Responsabile Marketing e Comunicazione di Latteria Montello** –. La scelta di lanciare una linea di prodotti biologici è quindi il naturale coronamento di quest'approccio, che comprende anche una serie d'impegni ad ampio spettro". L'azienda di Giavera del Montello (Tv) opera grazie all'impiego di energia derivante al 100% da fonti rinnovabili, ha in corso una riduzione progressiva di tutti gli sprechi, dal latte al packaging, senza escludere il siero di latte, ed è impegnata nella compensazione della propria carbon footprint.
"Inoltre – prosegue Silvia Lazzarin – siamo attivi anche a livello sociale, sostenendo e finanziando numerose associazioni e progetti di ricerca. Non solo: da qualche tempo impieghiamo le nostre eccedenze alimentari per fornire le comunità di persone bisognose presenti nel nostro territorio".

L'azienda impiega solo energie rinnovabili e mira a ridurre ogni spreco, dal latte al pack

Dopo **un 2017 positivo, che ha visto un incremento del fatturato del +2,7% circa e un incremento della quota nel mercato crescenze e stracchini del +0,9% a volume**, per il 2018 l'obiettivo principale rimane quello di portare avanti questa tendenza, rafforzando anche il segmento degli spalmabili. "Non vogliamo però solamente vedere un segno più davanti alle quote di volumi e fatturati – dichiara Silvia Lazzarin –. Intendiamo anche acquisire nuovi consumatori e lo faremo grazie al nostro impegno nella comunicazione, ma anche e soprattutto grazie al gusto unico dei nostri prodotti, tutti, bio e non, caratterizzati dal fermento segreto dell'azienda. Un gusto che ci è valsa anche la recente introduzione nell'assortimento della catena Eataly negli Stati Uniti, oltre che in altri Paesi europei, come la Francia".

FORMAGGI INDUSTRIALI P.I., LE DIMENSIONI E I TREND NELLA DISTRIBUZIONE MODERNA

	Volume			Valore			Prezzo Medio		
	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %
Industriali	**147.852.026,2**	**147.977.212,3**	**+0,1**	**1.080.213.054,0**	**1.106.289.765,0**	**+2,4**	**7,31**	**7,48**	**+2,3**
Mozzarelle	96.812.995,5	98.085.343,9	+1,3	723.194.424,0	747.767.144,0	+3,4	7,47	7,62	+2,1
Crescenza+ Stracchino	21.985.930,8	21.495.042,8	-2,2	200.680.432,9	200.136.229,9	-0,3	9,13	9,31	+2,0
Ricotta	19.204.772,9	18.731.101,6	-2,5	87.528.275,0	87.861.104,7	+0,4	4,56	4,69	+2,9
Mascarpone	9.848.327,5	9.665.724,4	-1,9	68.809.920,2	70.525.286,8	+2,5	6,99	7,30	+4,4

Totale distribuzione moderna Italia - in kg e in euro - a t. 25 febbraio 2018 - fonte Nielsen MarketTrack

Galbani, così il benessere rafforza la fiducia

Galbani 'Vuol dire fiducia'. Con questo claim storico, il marchio del Gruppo Lactalis s'è sempre posto di fronte alla comunità dei consumatori come brand vicino, attento e sensibile alle loro esigenze. Tra queste, oggi più che mai emerge la ricerca di benessere. "È importante accogliere questi nuovi bisogni – dichiara **Diego Puerta, Amministratore Delegato di Gruppo Lactalis Italia** – non solo in termini di novità funzionali dei prodotti proposti, ma anche come valore di servizio verso un consumo più consapevole e corretto, per una visione più completa dell'alimentazione, attenta alle esigenze nutrizionali". Perciò il gruppo, oltre a presentare la gamma Galbani Light con una nuova grafica e una nuova comunicazione e la linea senza lattosio, ha di recente lanciato, sulla piattaforma digitale Galbani, il progetto 'Buona da star bene': realizzato in collaborazione con la nutrizionista Chiara Manzi, prevede la rielaborazione delle 300 ricette più visitate in un'ottica di maggior equilibrio nutrizionale, senza impoverire il gusto. **Con un fatturato di 1.201 milioni di euro, una produzione di quasi 200mila tonnellate di formaggi** e una vasta gamma di brand, il Gruppo Lactalis Italia sceglie quindi per il marchio storico Galbani la continuità nel puntare sulla 'familiarità' e sulla vicinanza con i consumatori e con una cucina attuale. Per il brand premium Vallelata, il focus è sempre di più su una caratterizzazione di naturalità e sul controllo della provenienza degli ingredienti. "Con questo posizionamento 100% naturale, che ha visto anche il lancio di Mozzarella e Stracchino Bio, accompagnato dall'innovazione delle Ricottine fresche dolci, – sottolineano dal Gruppo Lactalis Italia – il 2017 è stato per Vallelata un anno di buoni risultati". Galbani è anche il primo brand dei formaggi italiani nel mondo, già presente in 141 Paesi: **oggi le vendite export costituiscono per l'azienda il 21% del giro d'affari**. Tra gli obiettivi prioritari 2018 c'è senz'altro un ulteriore sviluppo dell'export attraverso un maggiore presidio sulle categorie pilastro e i prodotti Dop. "In particolare – dichiarano dal Gruppo – abbiamo l'obiettivo di rafforzare la leadership sulla categoria mozzarella e incrementare la nostra quota di mercato in segmenti importanti come la ricotta, il mascarpone e il Gorgonzola".

Inalpi, filiera certificata dal Piemonte

Dal luglio 2017 è il primo e unico produttore di formaggini fusi biologici in Italia. E dal marzo 2018 è la seconda azienda per volumi nella produzione di formaggi fusi a fette. Sempre di più, infatti, la piemontese Inalpi è impegnata nell'ampliamento della gamma di prodotti, dai grandi formaggi Dop piemontesi di fascia premium alle referenze caratterizzate da un buon rapporto qualità/prezzo. "Nel 2017 abbiamo registrato una crescita di fatturato da 120 a 145 milioni di euro – dichiara **Ambrogio Invernizzi, Presidente di Inalpi** – e ci sono le premesse perché anche il 2018 possa andare molto bene". **Grazie al caseificio acquisito a Peveragno (Cn), Inalpi ha inserito in assortimento anche i grandi Dop piemontesi, come il Bra, il Castelmagno, il Raschera e la Toma.** Proprio partendo dalla Toma, l'azienda ha creato una gamma di fusi premium, realizzando fettine che completano verso l'alto un'offerta costituita da tre linee: a partire da Ok, per le referenze entry level realizzate con latte di provenienza Ue, passando per quella classica, fatta con latte italiano, fino, appunto, al top di gamma. "Tutte le referenze premium sono realizzate con latte 100% piemontese certificato – sottolinea Ambrogio Invernizzi – proveniente dalle 400 stalle che controlliamo periodicamente con severi audit, i cui pilastri principali sono salubrità, benessere animale e sostenibilità". **Il fatturato di Inalpi è sviluppato per il 10% dai prodotti a marchio proprio in Gdo, mentre la parte principale dell'attività (60%) è rappresentata dal b2b e il 30% è dedicato alle pl.** "Puntiamo a espandere la produzione di Peveragno – conclude Invernizzi – e a lavorare sull'incremento della linea premium e sull'estensione dell'offerta bio, attualmente relativa ai soli formaggini. Anche all'estero vogliamo promuovere una maggiore conoscenza dei grandi Dop piemontesi. All'inizio del 2018 abbiamo aperto una filiale commerciale in Francia, dove lavoreremo su più fronti e potremo trovare terreno fertile per l'apprezzamento dei formaggi premium".

amento: 093047

Eurial Italia, a tutto branding dopo l'ingresso di Senoble

Oggi più che mai, il latte e i formaggi di capra sono apprezzati e ricercati dai consumatori italiani attenti al benessere perché sono più digeribili e ricchi di proteine di particolare pregio. Lo sanno bene in Eurial, gruppo cooperativo francese che, con il marchio Soignon, è attualmente il primo produttore e trasformatore di latte di capra in tutta Europa mentre, con il brand Maestrella, è il numero uno in Francia nella produzione di mozzarella.

Lo scorso febbraio, Eurial ha acquisito Senoble Italia, diventando Eurial Italia: i prodotti di Soignon – brand storico presente in Francia dal 1895 – sono ora distribuiti da Eurial Italia insieme a quelli a marchio Bontà Viva, dedicato alle specialità vaccine fresche italiane, tra cui spiccano stracchino e robiola. "Forti di un fatturato 2017 di 45 milioni di euro e di un volume di 45mila tonnellate di latte trasformato – dice **Mathieu Le Floch, Brand Manager di Eurial Italia** – intendiamo oggi puntare soprattutto al rafforzamento dei nostri marchi anche in Italia, riducendo la quota percentuale raggiunta dalle private label. Tra le leve principali su cui lavoreremo per incrementare la brand awareness figurano i contenuti salutistici della nostra offerta e il ruolo della filiera biologica. Abbiamo già in portafoglio il Tronchetto di capra bio, che coniuga i benefici del latte di capra con quelli dei prodotti biologici e, a partire dallo stracchino, stiamo ora lavorando al lancio di una linea di prodotti biologici elaborati in Italia con latte 100% italiano".

FORMAGGI INDUSTRIALI P.I., LE DIMENSIONI E I TREND NEL DISCOUNT

	Volume			Valore			Prezzo Medio		
	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %
Industriali	**57.333.938,3**	**58.414.524,2**	**+1,9**	**264.697.638,5**	**281.119.001,8**	**+6,2**	**4,62**	**4,81**	**+4,2**
Mozzarelle	40.723.603,0	41.340.001,0	+1,5	192.911.926,2	205.061.076,4	+6,3	4,74	4,96	+4,7
Crescenza+ Stracchino	5.729.447,4	6.057.244,8	+5,7	35.062.766,3	37.229.558,8	+6,2	6,12	6,15	+0,4
Ricotta	6.545.191,9	6.794.081,2	+3,8	18.343.056,9	19.489.404,5	+6,2	2,80	2,87	+2,4
Mascarpone	4.335.695,5	4.223.197,5	-2,6	18.379.891,9	19.338.962,0	+5,2	4,24	4,58	+8,0

Totale discount Italia - in kg e in euro - a t. 25 febbraio 2018 - fonte Nielsen MarketTrack

FORMAGGI INDUSTRIALI P.V., LE DIMENSIONI E I TREND PER MACROSEGMENTI

	Volume			Valore		
	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %
Industriali	**74.505.145**	**70.936.415**	**-4,8**	**655.775.048**	**636.236.656**	**-3,0**
Mozzarelle	38.398.054	36.213.290	-5,7	364.339.228	354.507.352	-2,7
Crescenza+Stracchino	6.947.244	6.701.394	-3,5	87.709.697	84.735.204	-3,4
Ricotta	29.011.826	27.901.505	-3,8	202.182.916	195.709.144	-3,2
Mascarpone	148.021	120.227	-18,8	1.543.212	1.284.955	-16,7

Totale Italia (inclusi discount) - in kg e in euro - a t. 25 febbraio 2018 - fonte Nielsen MarketTrack

Sabelli, si cresce anche per acquisizioni

Dopo l'acquisizione di Trevisanalat, avvenuta nell'ottobre 2016, il gruppo Sabelli s'è proposto sul mercato come secondo polo produttivo in Italia di mozzarelle da tavola e il primo di proprietà italiana. Oggi, dopo aver acquisito anche la slovena Ekolat, la posizione dell'azienda s'è ulteriormente rafforzata come partner della Gdo sempre più specializzato nello sviluppo di private label.
Tanta strada è stata percorsa da quando, nel 1921, fu aperto il primo caseificio artigianale, come racconta Archimede Sabelli nel libro 'Con il latte nelle vene', presentato lo scorso aprile. "Siamo molto soddisfatti di come s'è chiuso il 2017 – dichiarano gli **Amministratori Delegati Simone Mariani e Angelo Galeati** –. Abbiamo registrato un fatturato di 80 milioni di euro per Sabelli e 55 milioni per Trevisanalat, con una crescita del 10% a valore e del 5% a volume. Nel corso dell'anno abbiamo consolidato la nostra posizione di leader per burrate, stracciatelle e mozzarelle vendute nel reparto gastronomia, mercato nel quale sviluppiamo oltre un terzo dei volumi (fonte iri)". **A inizio anno è entrato nel gruppo anche il ligure Caseificio Val d'Aveto, specializzato nella produzione di yogurt secondo la tecnica della colatura. "Inoltre – proseguono Mariani e Galeati – abbiamo attivato un investimento di 13 milioni di euro per la realizzazione del piano denominato 'LatTraZione 2020 Sabelli'.** Un progetto destinato a concludersi nel 2021, che porterà a una crescente automazione dei processi produttivi,

Sabelli ha raggiunto nel 2017 un giro d'affari di 80 milioni di euro

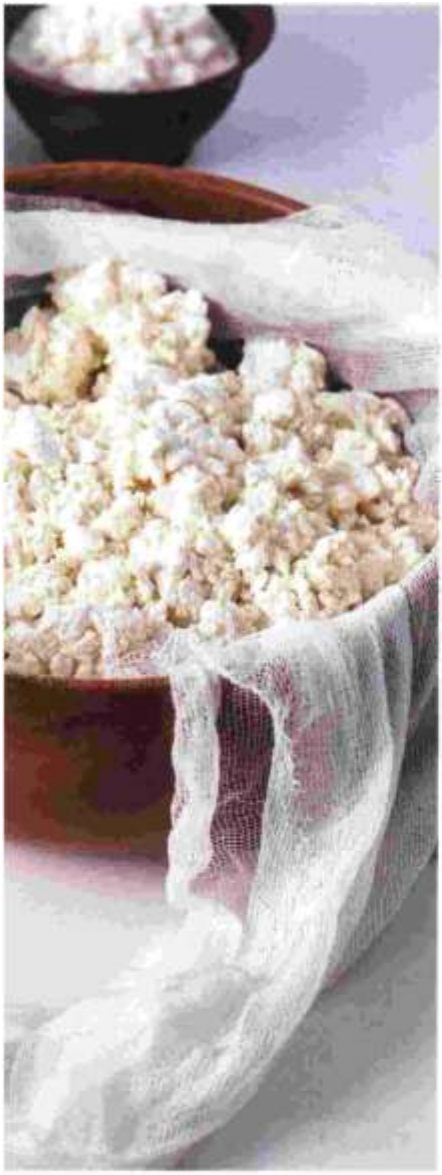
con un conseguente aumento dell'efficienza aziendale, ma anche del benessere dei lavoratori e del monitoraggio degli standard qualitativi dei prodotti. **E abbiamo previsto di destinare 3 milioni di euro alla ricerca e sviluppo in un'ottica di innovazione dei processi e dei prodotti**. Gli obiettivi sono un miglioramento della qualità, delle proprietà salutistiche, della shelf life e della sostenibilità ambientale delle nostre produzioni". Già quest'anno il gruppo ha lanciato una linea di mozzarelle, burrate e stracciatelle senza lattosio: la Burratina è stata premiata come Prodotto dell'anno 2018 nella categoria dei formaggi senza lattosio. Ci sono poi gli investimenti già realizzati in una logica di sostenibilità, come l'impiego di un concentratore di siero per recuperare acqua potabile dai processi produttivi, i pannelli fotovoltaici, lo sviluppo di pack riciclabili e l'impiego di automezzi refrigerati ecologici per la distribuzione. Tra gli obiettivi per il 2018 spicca infine l'incremento della quota di export. "Intendiamo perseguire quest'obiettivo attraverso la creazione di una rete commerciale che segua direttamente i mercati internazionali – concludono –. Accanto al canale horeca, dove all'estero siamo più presenti, ci proponiamo come partner per la produzione di mozzarelle a marchio per le principali insegne della Gdo internazionale".

L'azienda ha investito 8 milioni di euro per il piano LatTraZione 2020 Sabelli

Bayernland, l'innovazione è convenience

Servizio, servizio e ancora servizio. È su questo mantra che l'azienda bavarese Bayernland fonda il suo successo in Italia. Da quando, negli anni Ottanta, è stata la prima a introdurre nella nostra Gdo il concetto di formaggio a fette, all'epoca ancora sconosciuto. Oggi quest'impegno è confermato con la novità di prodotto lanciata in occasione di Cibus 2018: la mozzarella in sfoglia arrotolata, un formaggio da farcire, per offrire soluzioni rapide in cucina. "Nonostante le nostre oltre 300 referenze – spiega **Thomas Siller, Direttore Commerciale di Bayernland Italia** –, crediamo che i margini di sviluppo per questo genere di offerta siano ancora molto ampi. D'altra parte, il mercato dei formaggi è ormai maturo e può crescere solo attraverso l'innovazione".
L'azienda, che oltre alla specializzazione nei formaggi affettati ha, per l'appunto, quella delle mozzarelle, distribuisce per il 50% nella Gdo e per il restante 50% nel food service. "Abbiamo una piattaforma logistica – prosegue Thomas Siller – che ci consente di servire tutta l'Italia, dal

Brennero alla Sicilia e, grazie ai nostri formaggi realizzati con l'ottimo latte bavarese in quattro siti produttivi che si avvantaggiano di economie di scala molto efficienti, vantiamo un rapporto qualità/prezzo da sempre molto interessante".
Con un fatturato di 140 milioni di euro e un volume di produzione di 80mila tonnellate di latte (di cui 30mila impiegate per i formaggi), Bayernland è anche una delle maggiori aziende produttrici di latte biologico in Germania. "Anche nel biologico siamo stati dei pionieri in Italia, lanciando una gamma di prodotti 10 anni fa – prosegue Thomas Siller –, ma avevamo anticipato troppo i tempi per i consumatori italiani, meno sensibili dei tedeschi su queste tematiche. Ora **ci stiamo riprovando, con un solo prodotto, un Emmental a fette**. Molto più del bio, però, la tendenza oggi in Italia è rappresentata dal free from. Non siamo certo stati a guardare e oggi possiamo offrire cinque referenze diverse di affettati senza lattosio, a cui si aggiungono anche i Bocconcini di mozzarella e una Caciotta".



Valcolatte alla conquista della Gdo

È nata negli anni '90 come fornitore di mozzarelle per le pizzerie e oggi è in pole position nel food service. Da quest'anno, però, Valcolatte punta più decisamente sulla Gdo e sulla conquista diretta del grande pubblico dei consumatori. "Nel 2017 la grande distribuzione rappresentava il 5-6% della nostra attività – dichiara **Giovanni Alberto Ghilardelli, National Account di Valcolatte** –. Quest'anno abbiamo l'obiettivo di portarla intorno al 10-15% e lo faremo sia attraverso un'importante operazione di rebranding, sia attraverso la nostra proposta commerciale e, in particolare, con una novità davvero unica come la nostra 'Riccotta', premiata da *Food* tra i 100 prodotti più innovativi del 2018".

Il portafoglio di Valcolatte, che nel 2017 ha registrato un fatturato di 92 milioni di euro a livello nazionale, comprende in primis le mozzarelle, per un totale di 14mila tonnellate e, in secondo luogo, la ricotta, che ha raggiunto lo scorso anno un volume di 3mila tonnellate. Tutti i prodotti sono realizzati con latte 100% italiano e lavorazioni tradizionali ed è proprio con l'intento di valorizzare maggiormente queste caratteristiche che il brand è stato rivisto e si propone oggi con un'immagine che punta sui valori della famiglia e della tradizione. In linea con questi valori è anche il nuovo lancio di prodotto, la 'Riccotta', appunto: una ricotta realizzata con le caratteristiche della ricetta tradizionale piacentina, che però, pur mantenendone inalterato il sapore, ha un contenuto di grassi inferiore (18% contro il 28%) e una shelf life maggiore (30 giorni contro 10 giorni). "La nostra 'Riccotta' – prosegue Giovanni Ghilardelli – ha senza dubbio un gusto più ricco e qualche caloria in più delle ricotte industriali che si trovano sugli scaffali della Gdo, ma non ha neppure quell'immagine di alimento 'punitivo' e riservato alle diete dimagranti, che va arricchito con qualcos'altro per avere sapore. È resta comunque un prodotto più magro di tanti formaggi, tra cui per esempio la stessa mozzarella. Ideale anche per la preparazione dei tortelli, la 'Riccotta' si distingue all'assaggio in versione nature. **Abbiamo quindi voluto distinguerla anche nel packaging, proponendo una confezione a forma di cono tronco**, con un cestello all'interno come le ricotte d'altri tempi, con una quantità di prodotto standard di 250 g".

Prosegue, infine, l'espansione di Valcolatte anche a livello internazionale. Dopo aver acquisito nel 2007 una filiale in Spagna, ribattezzata Valcolberia, per esportare e commercializzare direttamente in loco la propria produzione, ha poi aperto un sito produttivo in Ungheria, dove con il marchio Óvártej offre referenze realizzate con latte locale, dai costi inferiori rispetto a quello nostrano. L'ultima nata è una filiale commerciale in Albania, Valcoilliria, che si prefigge, a est dell'Adriatico, obiettivi analoghi a quelli di Valcolberia.

FORMAGGI FUSI P.I., LE DIMENSIONI E I TREND DEL MERCATO

	Volume			Valore			Prezzo Medio		
	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %	Febbraio 2017	Febbraio 2018	Var. %
Fusi	**49.136.480,0**	**46.624.193,0**	**-5,1**	**318.465.062,0**	**300.904.020,0**	**-5,5**	**6,48**	**6,45**	**-0,5**
Fette	39.224.757,0	37.208.886,0	-5,1	236.216.239,0	223.150.631,0	-5,5	6,02	6,00	-0,3
Porzioni	9.911.723,0	9.415.308,0	-5,0	82.249.826,0	77.753.390,0	-5,5	8,30	8,26	-0,5

Totale Italia - in milioni di kg e di euro - a.t. agosto 2017 - fonte: Nielsen MarketTrack

Brimi scommette sulle nicchie di qualità

Il merito è della tradizione d'alta montagna, fatta di piccoli masi dove 1.100 contadini allevano con passione il loro bestiame in poche unità. È grazie alla capacità di valorizzare questo specifico patrimonio che Brimi, azienda altoatesina **specializzata nella produzione di latte e di mozzarelle di latte vaccino**, è cresciuta costantemente negli ultimi anni in un mercato stabile.

Con i brand Brimi e Sciaves, l'azienda nel 2017 ha fatturato oltre 90 milioni di euro, in primis in Gdo e food service

"Avere il controllo dell'intera filiera produttiva – spiega **Thomas Reiter, Responsabile Marketing di Brimi** – ci dà l'importante vantaggio di poterci differenziare in nicchie di qualità. Tra le ultime novità, per esempio, spiccano le mozzarelle prodotte con 'latte fieno'. Una proposta che siamo stati i primi e per ora gli unici a offrire".

Il 'latte fieno', una Stg riconosciuta a livello europeo dal marzo 2016 lo si ottiene nutrendo le mucche con foraggio tradizionale, che conferisce caratteristiche organolettiche uniche e un gusto inconfondibile.
Le mozzarelle di Brimi sono quindi attualmente disponibili nella versione classica, bio, 'latte fieno', senza lattosio e light. **Le novità 2018 ampliano l'offerta per due specialità premium: la linea bio si arricchisce delle mozzarelline in doypack da 120 g e le referenze 'latte fieno' acquisiscono la confezione da tre mozzarelle in formato standard da 100 g ciascuna.**
L'attenzione sulla qualità è fondamentale per l'azienda che, **con i marchi Brimi e Sciaves, nel 2017 ha fatturato oltre 90 milioni di euro, venduti prevalentemente nel canale Gdo e food service**
"Il mercato principale è quello nazionale mentre all'estero – racconta infine Thomas Reiter – siamo presenti in oltre 30 Paesi. Per far conoscere questa grande novità della mozzarella 'latte fieno' abbiamo previsto delle degustazioni su un panel di punti vendita e abbinato un concorso valido fino al 31 ottobre che permetterà ai consumatori di vincere 15 soggiorni per due persone nel nostro splendido territorio".

Delizia, un impianto tutto per la burrata

Il latte 100% pugliese da filiera corta è certamente uno degli ingredienti decisivi del successo di Delizia. A questa materia prima distintiva va poi aggiunto anche un 'saper fare' che segue le antiche lavorazioni manuali. **Si arriva così a un'ampia gamma di prodotti della tradizione casearia del Sud Italia a marchio Deliziosa, per un totale di 6.867 tonnellate e un fatturato di 48 milioni di euro.** Il posto d'onore è occupato dalla burrata. "Nel 2017 abbiamo aperto un nuovo stabilimento dedicato esclusivamente alla produzione della burrata – racconta **Giovanni D'Ambruoso, Amministratore Delegato di Delizia** – e questo ci ha permesso di garantire ai nostri clienti un'altissima qualità su un prodotto fatto esclusivamente a mano e oggi sempre più conosciuto e richiesto.

Nel corso di quest'anno intendiamo continuare a perseguire gli stessi obiettivi di qualità e di valorizzazione del territorio, anche con accordi di filiera. La leva del prezzo, infatti, non ha più l'appeal di un tempo, neppure nelle private label. Anche la Gdo si concentra sempre più su prodotti che abbiano una storia e una tradizione da raccontare". Gli orizzonti di Delizia, però, vanno oltre il mercato nazionale. "Per crescere con continuità nell'export dobbiamo soprattutto formare i nostri distributori e la forza vendita – spiega Giovanni D'Ambruoso – **Lo step successivo sarà quello di far conoscere ancora meglio il prodotto ai consumatori finali**. Al momento, quindi, nei mercati esteri, rivolgiamo la massima attenzione al canale del food service".

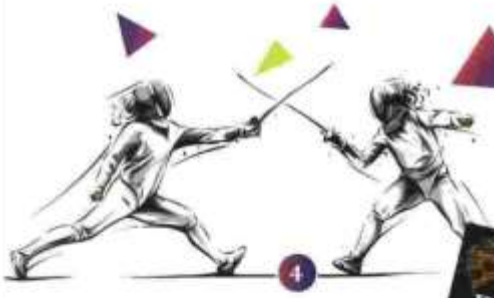
Nei mercati esteri, l'azienda pugliese dedica grande attenzione al foodservice

IL QUESTIONARIO DI PROUST

RISPONDE

AMBROGIO **INVERNIZZI**

AMMINISTRATORE DELEGATO **INALPI**



- **Tre aggettivi per descrivere il tuo carattere**
  Tenace, riflessivo, paziente
- **Le doti che apprezzi di più nei tuoi collaboratori**
  Lealtà e intelligenza
- **Il tuo film preferito**
  Star Wars – Gli ultimi Jedi 1
- **La canzone che non ti stanchi di riascoltare**
  What a Wonderful Word di Louis Armstrong 2
- **Il libro che regaleresti ai tuoi manager e quello che ti porteresti su un'isola deserta**
  Ai miei manager regalerei "L'Arte della Guerra" di Sun Tzu, mentre porterei con me su un'isola deserta "Origin" di Dan Brown 3
- **La più grande soddisfazione professionale**
  La fiducia accordata da Ferrero alla nostra azienda
- **L'errore che non vorresti ripetere**
  Errare è umano, l'importante è non perseverare!
- **Il piatto preferito**
  Ravioli al Raschera
- **Il tuo motto**
  Creare Valore
- **Lo sport preferito**
  La scherma 4
- **Il viaggio dei tuoi sogni**
  Visitare le aziende high-tech della Silicon Valley 5
- **L'imprenditore che ammiri di più**
  Elon Musk 6
- **In tre parole, la tua azienda tra 10 anni sarà...**
  Buona, giusta, sicura

25 GIUGNO - IDEA

Dal miglior latte al miglior formaggio

Lorenzo Vallese

È stato il tema di un convegno promosso da Coldiretti a Torino nell'àmbito del suo "Villaggio"

Ambrogio Invernizzi, presidente di "Latterie Inalpi", ha partecipato a un'interessante tavola rotonda dedicata al latte e titolata "Dal miglior latte al miglior formaggio", svoltasi nello spazio workshop del villaggio di Coldiretti Piemonte a Torino, allestito nei giardini reali in occasione della Giornata nazionale della bistecca.

Oltre al Presidente dell'azienda casearia di Moretta, sono saliti sul palco Fabrizio Galliati, presidente di Coldiretti Piemonte, Bruno Rivarossa, direttore di Coldiretti Piemonte, Raffaele Tartalia, presidente della cooperativa cuneese "Compral latte", e Claudio Testa, direttore commerciale della "Biraghi" di Cavallermaggiore.

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

Il latte piemontese giustifica così il suo maggiore costo rispetto ai produttori esteri. La filiera è fondamentale per la sopravvivenza del settore e del territorio e la crisi economica generale è stata interpretata, in questo settore, come un'opportunità per aumentare consapevolezza e qualità. Per Coldiretti la ripresa economica deve partire dal basso, dagli allevatori, il primo anello della filiera.

Ambrogio Invernizzi ha parlato dell'ormai decennale esperienza della sua azienda, unica produttrice di latte in polvere presente sul territorio nazionale: «Il nostro progetto è partito basandosi proprio sul prezzo del latte. Avevamo necessità di conferitori che fossero legati a noi per lungo periodo tramite un contratto soddisfacente

I relatori del convegno sul tema "Dal miglior latte al miglior formaggio" che, oltre ad Ambrogio Invernizzi (foto in alto), presidente di "Latterie Inalpi" di Moretta, ha visto intervenire anche Fabrizio Galliati, Bruno Rivarossa, Raffaele Tartalia e Claudo Testa

per entrambe le parti. Abbiamo quindi individuato nell'Università di Piacenza l'ente terzo che, tramite un sistema automatico che tenesse conto di parametri precisi, stabilisse il giusto prezzo. I nostri conferitori devono rispettare otto pilastri fondamentali che includono, tra l'altro, il benessere animale, la pulizia della stalla, l'alimentazione, l'uso consapevole e razionale dei medicinali. Negli anni abbiamo potuto verificare che, più le stalle miglioravano, migliore era la qualità del latte. Nel cammino intrapreso è prevista anche la formazione degli allevatori. La nostra azienda organizza corsi di formazione sul benessere animale, così come sull'uso consapevole degli antibiotici».

"Inalpi" è, quindi, "leader" nazionale nella produzione di latte in polvere, utilizzato quasi "in toto" dall'industria dolciaria.

«Oltre alla "Ferrero" di Alba, il nostro latte in polvere inizia ad essere apprezzato da industrie che fanno prodotti di qualità. L'industria dolciaria non ha ancora l'obbligo di dichiarare la provenienza del latte in polvere utilizzato. Qualcuno lo fa di propria iniziativa, come Guido Gobino che dichiara di utilizzare il latte in polvere di "Inalpi" perché crede davvero che l'uso di un'importante materia prima di filiera corta, controllata e garantita, sia un valore aggiunto per i consumatori. "Inalpi" dal canto suo è convinta che sia necessario evitare la guerra del prezzo, ma sia invece fondamentale fare la battaglia della qualità», ha chiosato Ambrogio Invernizzi.

"COLLISIONI" SCALDA I MOTORI DELLA DECIMA EDIZIONE CONTANDO ANCHE SULLA COLLABORAZIONE DI "INALPI"

"Inalpi" è "brand partner" nella decima edizione di "Collisioni", un'edizione speciale che si propone di festeggiare in modo adeguato quello che si conferma come il festival estivo più importante del Piemonte e non solo.
È considerato, da gran parte della critica, il miglior evento musicale d'Italia per la formula innovativa e la capacità di raggiungere e interessare un pubblico trasversale, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per le famiglie. "Collisioni" non è solo un festival, ma una filosofia vincente all'interno della quale la collaborazione è alla base di tutto.
Un punto di incontro, quindi, un crocevia da cui partono contributi e iniziative tese a promuovere il territorio e i suoi straordinari prodotti.
Una grande "collisione", appunto, di idee e passioni, un evento culturale completo, che mostra e serve da traino per i luoghi e gli eccezionali prodotti di tutto il Piemonte e di molte regioni che, negli anni, hanno creduto e credono in questo meraviglioso evento.
Filippo Taricco, "patron" di "Collisioni", alla presentazione dell'edizione 2018 (*foto*) ha sottolineato l'importanza della collaborazione con "Inalpi": «È un rapporto che continua con grande soddisfazione e regala al festival l'opportunità di promuovere straordinari prodotti».
«Quattro anni fa, quando abbiamo iniziato il rapporto con "Collisioni", lo abbiamo fatto con leggerezza», dichiara Matteo Torchio, responsabile "marketing" dell'azienda di Moretta. «volevamo avere il nostro logo sulla locandina. Presto però abbiamo capito che, se non fosse seguito un altro tipo di rapporto, sarebbe stata una partecipazione inutile. Avevamo un contenitore vuoto e abbiamo deciso di riempirlo. In Italia e in Piemonte in particolare, si producono formaggi eccezionali, ma superato il confine nazionale, si parla solo di Parmigiano e di grana. Grazie a "Collisioni" abbiamo fatto nostra l'idea di condivisione e aggregazione, che deve servire da spinta per tutti i produttori».

"Inalpi" sarà presente in piazza Rossa con "Inalpi burger".
«Vogliamo sfidare le multinazionali e far gustare le nostre fettine», aggiunge Torchio, «perché sono un prodotto giusto, buono e sicuro, un'eccellenza frutto della lavorazione di formaggio fuso piemontese, latte piemontese e panna piemontese, che arrivano da una filiera corta, certificata e trasparente».

25 GIUGNO – ITALIAN FOOD EXCELLENCE

storytelling

INALPI

www.inalpi.it

identikit

Production capacity:
15,000 tonnes per year
Shelf life: **9 months**
Presence in foreign markets:
China, France, South Africa, South Korea
Private label (available to produce / already producer and for whom):
available for production
Delivery time: **10 days**
Methods of packaging, shipping:
thermoformed: slices wrapped one by one
Export manager: **Gabriella Bollino**

Fettalpine, slices of Alpine cheese with milk from controlled and certified supply chain, represent the flagship product of the company and are one of its excellences.
They are produced with Piedmontese milk to which cheese and butter are added, always worked on the farm and always and only from Piedmontese milk.
All the milk used to produce Fettalpine comes from the farms selected by Inalpi and linked to the company at Moretta (in the province of Cuneo) by a rigorous protocol, which guarantees high quality and constant control of the raw material.
The list of ingredients, very short, confirms the simplicity, high quality, and genuineness of the product that, in fact, preserves both taste and flavour of good fresh milk.
Fettalpine are soft and delicate, an ideal complement for sandwiches, toasts, but also essential to give flavour and personality to the most elaborate recipes.
The different stages of processing, production and packaging are carried out in modern, highly technological systems, in an establishment with controlled temperature and humidity with filtered air.

63

HOW TO GIVE A FUTURE TO HIGH QUALITY MILK

Inalpi has met with consists in not losing sight of its supply chain and its values, working to safeguard the professions related to milk. All this with continuous enhancement processes, both in cultural terms and market ones

Inalpi story is a family one, born half a century ago, but it has been linked to milk since 1800. Ambrogio Invernizzi, president of the Company, tells it.
'My father, Egidio arrived at Moretta to work in Locatelli laboratories of Nestlé group, with some experience for the Swiss multinational. He met my mother and in 1966 he decided to create a new company, still entirely held by Invernizzi and Barattero, the founding families. Our Company bases its initial core business on the sale of butter - derived from the collection of milk in the surrounding area - and on the marketing of a series of French dairy products. Today nine members of our family, brothers and cousins, work within the Company. We represent the second generation. However, our work is not - and does not want to be - in the spirit of continuity. If there is something that strongly distinguishes our managerial skills, I would say that it is the reaction to change. We are convinced Darwinians. In its 51 years of business life, Inalpi has been able to evolve in line with the spirit of adaptation that is indispensable for surviving in the markets'.

AMBROGIO INVERNIZZI, PRESIDENT OF THE COMPANY

What does Inalpi represent for its territory?
In terms of production, we are included in the Piedmontese Alpine Space. We have always invested, without letting up, first of all becoming a reference in the production of high-end processed cheeses, then creating the first and still today only milk powder production plant for food industry in Italy, subsequently to realise the project of a tracked and certified milk chain. Finally, last year we focused further on the qualitative raising of product lines and on the availability of organic production. We collect milk daily from almost 400 farms in our region, within a radius of 50 km: 65% from the province of Cuneo, 30% from the province of Turin, the rest from Asti, and we process about 550 tonnes of milk. We get about a fifth of the milk in our area, but we are recognisable thanks to our enhancement policy, especially in the aftermath of the liberalisation of milk quota in 2016.

What does it mean today to be a subject who collects local milk?
Equity and transparency help to create a chain that moves in one direction. Milk with superior characteristics is essential to control the market with competitiveness. Inalpi focuses its attention on the raw material, which is the support vehicle for entrepreneurs in the area, because it becomes a valuable ingredient for both finished products and semi-finished products. Since 2010 the company has been a driver of breeding improvement and cultural as well as economic growth for the breeders themselves. We have reversed the concept of buying the product and we do not pay on prices derived from continuous re-negotiation, but on the basis of an automatic enhancement index that takes into account 14 basket items punctually applied for each breeding, decomposed for the values of fat and protein contained in the milk of each individual breeder. The system takes into account only the quality of the milk, not the size of the farms: this allows keeping in our collection system family-run farms, too. Our supply chain protocol is built on 8 primary requirements verified with constant checks and surveys: below a correspondence index equal to 70, the breeder is excluded from the system; with a correspondence index equal to 100, a production prize of further 2 cents is paid. Currently the average is permanently above 90.

Which are your most recent interventions?
There was the acquisition of a dairy in our province, Latterie Alpine. We immediately led it to regime to give an outlet to the production of milk, which is still high. We intend to increase it over the next 4 years with an investment of 20 million Euros to bring it to 4,000 quintals processed per day. In addition, we have the objective of doubling the production of Italian milk powder, currently absorbed to a large extent by Ferrero, but which could become strategic for the national food industry. As for milk to drink, on the other hand, a project of organoleptic profiling in the different mountain valleys is under way. We are talking about milks of limited origin, from small territorial areas, recognisable by their organoleptic characteristics or seasonality, to be placed in high-level catering. They can also be used for high-ranking dairy products. We aim at bringing on farms what has been done in the vineyards, the concept of 'crus', always with a view to enhancing this profession.

PATRICK FONTANA

26 GIUGNO – BRA OGGI

Una serata per la terra

L'Albergo dell'Agenzia ha ospitato una grande cena di beneficenza organizzata dall'associazione Nord Ovest 2020 onlus e da Inalpi

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" di Cervere ed Enrico Bartolini del ristorante "Mudec" di Milano.
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 conviviali-tà 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. I proventi della cena sono stati infatti devoluti a: Slow Food Italia per il progetto #foodforchange e Terra Madre Salone del Gusto; a Dynamo Camp Onlus; all'Anffas Onlus ovvero l'Associazione nazionale famiglie di persone con disabilità intellettiva e/o relazionale; alla Onlus Astem, fondata dal prof. Alberto Zanella e che si occupa della ricerca sulle malattie del sangue; alla Fondazione del Piemonte per l'oncologia.
Nel corso della serata sono stati consegnati tre premi istituiti dalla Commissione Alimentiamo a Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, a Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, e a Ambrogio Invernizzi di Latterie Inalpi.

b.o.

26 GIUGNO – EATPIEMONTE

EVENTI SUL CIBO

COLLISIONI 2018: TUTTI GLI APPUNTAMENTI WINE&FOOD

Pubblicato il 26 giugno 2018

Non solo grande musica, letteratura e cinema internazionali protagonisti a **Barolo** nel weekend di **Collisioni 2018** (29 giugno-2 luglio), ma anche le eccellenze del vino e del cibo.

Potrete assaggiare un bicchiere di **Asti Secco** o di **Roero Arneis**, grazie agli stand del **Consorzio Asti DOCG** e del **Consorzio del Roero**, accompagnati dalle loro specialità, o girare l'Italia, passando da un piatto di prosciutto di **San Daniele** accompagnato da un grande bianco friulano presso lo stand **Friuli Venezia Giulia** ad un'oliva ascolana e un bicchiere di **Verdicchio** dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini, o ancora assaggiando la focaccia ligure della **Regione Liguria** e i grandi prodotti dell'Abruzzo.

Un percorso che permette di scoprire, o ri-scoprire, le eccellenze del nostro territorio come i **formaggi DOP piemontesi** di **Assopiemonte**, i vini d'eccellenza del **Consorzio Alta Langa** e i loro abbinamenti gastronomici, un Hamburger di pura fassona

piemontese grazie alla partecipazione di Cia Cuneo, una focaccia prodotta esclusivamente da farina italiana grazie ai pizzaioli gourmet di **Molino Quaglia**, o ancora l'Inalpi Burger, con formaggio da 100% latte piemontese, la Nocciola IGP Piemonte e i wine bar dedicati ai vini delle Langhe.

Collisioni 2018: Progetto Wine&Food per i professionisti

In un luogo simbolo del vino e dell'alta cucina italiana come **Barolo**, non poteva certo mancare un Progetto specificamente dedicato al wine and food.

Come di consueto, nell'ambito del Progetto Vino di **Collisioni 2018** i produttori da tutta Italia presenteranno i loro prodotti di eccellenza nelle tre sale del **Castello di Barolo** alla presenza di grandi sommelier internazionali, importatori e giornalisti wine di fama mondiale che **Ian D'Agata** seleziona ogni anno per il festival.

Tra gli esperti vino spiccano i nomi di: **Alexander Peh**, Beverage Director del Four Seasons di Singapore; **Mariarosa Tartaglione**, Head Sommelier per il Marea di New York; **Tushar Borah**, Head Sommelier del Burj Al Arab; **Susan Gordon**, editrice food&wine di Forbes; **Jason Yamasaki**, Head Sommelier di Chambar a Vancouver; **Evan Watson**, proprietario di Clementine, a Toronto; **Ian Halbert**, Wine Director dell'importatore e distributore Gordon's del New England.

Alla guida del **progetto Wine&Food**, il senior Editor di Vinous Ian D'Agata che ha creato l'iniziativa sette anni fa fino a farla diventare uno degli appuntamenti di maggior rilievo nelle manifestazioni food and wine italiane.

Un'intera settimana in cui protagonisti saranno i vini e i prodotti dell'enogastronomia delle grandi regioni d'Italia, grazie alla partecipazione di tante aziende e consorzi italiani.

Anche quest'anno più di 70 professionisti internazionali del wine&food invitati: sommelier, proprietari di ristoranti, giornalisti, *buyers*, educatori e opinion leaders dai cinque continenti si incontreranno a Barolo tra il **26 giugno e il 2 luglio** per una serie di tavole rotonde, educational, speed-date, seminari per approfondire la conoscenza dei vini e i prodotti food di oltre **16 diverse regioni italiane**.

Collisioni 2018: Palco Wine&Food

A grande richiesta torna il programma del Palco Wine&Food, che ha registrato il tutto esaurito nelle precedenti edizioni. Un momento di divulgazione rivolto alle centinaia di **Wine&Food Lovers** che ogni anno tornano a Barolo per godere delle **grandi eccellenze vinicole** e gastronomiche italiane.

Il Palco Wine & Food è un'area incontri nel cortile del **Castello di Barolo** dedicato a conoscere e promuovere le grandi eccellenze del vino e dell'agricoltura italiana, grazie alle tante collaborazioni e gemellaggi che Barolo e il festival intrattengono con alcune delle maggiori regioni agricole italiane e con i migliori consorzi del Piemonte, dal **Consorzio del Barbera d'Asti** e Vini del Monferrato al **Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani**, Assopiemonte, Consorzio dell'Altalanga, Consorzio Asti DOCG, CIA Cuneo.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane, dal Piemonte alla Puglia, con il Movimento Turismo del Vino Puglia, dalla Liguria alle Marche e alla Basilicata, grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e con l'Enoteca Regionale Lucana, passando per il Friuli Venezia Giulia, grazie a ERSA-FVG e alla Toscana.

Giunto alla sua seconda edizione, il **Progetto Food di Collisioni 2018** è una tre giorni di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane, con un particolare focus e un press tour dedicato ai formaggi **dop piemontesi** (a cura di Assopiemonte), come il Castelmagno, che ha avuto l'onore di essere scelto come **formaggio ufficiale** del **Bocuse d'Or**.

Saranno ospiti di Collisioni 2018 **Amélie Vincent** redattrice inglese di TheFoodalist, **Amber Hoffman** autrice di The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy, **Lars Bjerregaard** firma di punta della rinomata rivista Gastromand, la francese **Anne Reverdy** redattrice di Panier de saison, la tedesca **Ursula Heinzelmann** che scrive per Saveur, **Ole-Morten Almås** importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani e **Brian Bistrong** vicepresidente e Food Developer/buyer della Starr Catering Group, **Bartek Kieżun** autore del seguitissimo KUKBUK, magazine polacco incentrato sull'enogastronomia, **Alice Mahlberg** è una giornalista francese specializzata in gastronomia e redattore capo di My Cuisine, **Laurel Evans** giornalista texana, volto televisivo e digital influencer.

Parteciperanno inoltre gli italiani **Marisa Fumagalli** che scrive di varietà, cultura ed enogastronomia su Il Corriere della Sera, **Fernanda Roggero** specializzata in food&wine e da sempre firma de Il Sole 24 Ore, e **Adriano Aiello** firma di punta per Dissapore, Intravino, il Fatto Quotidiano.

27 GIUGNO – ECO DEL CHISONE

Moretta: premiato Invernizzi

Ambrogio Invernizzi, amministratore delle Latterie Inalpi, è stato premiato durante l'evento benefico Food 4 Earth, che si è tenuto il 20 giugno a Pollenzo. *«La scelta fatta a suo tempo, si è rivelata favorevole per Inalpi e per la crescita dell'intero territorio* - ha commentato Invernizzi -. *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».* Il premio è stato scelto dalla Commissione Alimentiamo presieduta dall'avvocato Stefano Grassani. Nella foto, da sinistra, Ambrogio Invernizzi, Carlo Petrini e Roberto Moncalvo.

27 GIUGNO - BIELLACRONACA

MARATOMA, AGLI AMICI DELL'OSPEDALE UN ASSEGNO DI TREMILATRECENTO EURO

EMAIL FACEBOOK TWITTER

I soldi consegnati al presidente Leo Galligani da Paolo Crobeddu della Pro Loco Pollone.

Tremilatrecento euro: a tanto ammonta la cifra che la Pro Loco di Pollone ha consegnato all'associazione Amici dell'ospedale di Biella. La somma è stata raccolta durante la gara "Maratoma" lo scorso 9 giugno all'interno dell'evento «Pollone dal cielo». Una manifestazione che ha ottenuto molto successo non solo da parte dei biellesi ma anche delle tante persone che sono accorse da fuori provincia.

L'assegno è stato consegnato dal presidente della Pro Loco Pollone Paolo Crobeddu al presidente della Associazione Amici dell'Ospedale di Biella Leo Galligani. «La finalità della gara sportiva aveva uno scopo benefico insieme alla " celebrazione" della Toma Piemontese – spiega il presidente Crobeddu -. Se abbiamo ottenuto questo risultato è stato anche grazie ad Asso Piemonte, Consorzio del Toma Piemontese Dop, Caseificio Rosso, Giolito Formaggi e Latterie inalpi.

27 GIUGNO - EVENTIDOP

COLLISIONI
II Festival AgriRock
2018
BAROLO

Non solo grande musica, letteratura e cinema internazionali protagonisti a Barolo nel weekend di Collisioni, ma anche le eccellenze del vino e del food Made in Italy più invidiate al mondo.

È proprio questa l'anima Agrirock del festival che si tiene ogni anno in un paesino delle Langhe Unesco, e che immerge rock star, registi, scrittori internazionali e pubblico in un piccolo borgo agricolo come Barolo che ha fatto del suo prodotto un brand a livello mondiale simbolo del Made in Italy.

Da ormai qualche anno, Collisioni lavora per proporre, tra le vie e le piazze dell'antico borgo, un vero e proprio percorso nel gusto attraverso stand di prodotti d'eccellenza dell'agricoltura e della viticoltura italiana. Potrete assaggiare un bicchiere di Asti Secco o di Roero Arneis, grazie agli stand del **Consorzio Asti DOCG** e del **Consorzio del Roero**, accompagnati dalle loro specialità, o girare l'Italia, passando da un piatto di prosciutto di San Daniele accompagnato da un grande bianco friulano presso lo stand Friuli Venezia Giulia ad un'oliva ascolana e un bicchiere di Verdicchio dell'**Istituto Marchigiano Tutela Vini**, o ancora assaggiando la focaccia ligure della **Regione Liguria** e i grandi prodotti dell'Abruzzo.

Un percorso che permette di scoprire, o ri-scoprire, le eccellenze del nostro territorio come i formaggi DOP piemontesi di **Assopiemonte**, i vini d'eccellenza del **Consorzio Alta Langa** e i loro abbinamenti gastronomici, un Hamburger di pura fassona piemontese grazie alla partecipazione di **Cia Cuneo**, una focaccia prodotta esclusivamente da farina italiana grazie ai pizzaioli gourmet di **Molino Quaglia**, o ancora l'**Inalpi Burger**, con formaggio da 100% latte piemontese, la **Nocciola IGP Piemonte** e i wine bar dedicati ai vini delle Langhe.

PROGETTO WINE&FOOD DEDICATO AI PROFESSIONISTI

In un luogo simbolo del vino e dell'alta cucina italiana come Barolo, non poteva certo mancare un Progetto specificamente dedicato al wine and food. Come di consueto, nell'ambito del **Progetto Vino di Collisioni** i produttori da tutta Italia presenteranno i loro prodotti di eccellenza nelle tre sale del Castello di Barolo alla presenza di grandi sommelier internazionali, importatori e giornalisti wine di fama mondiale che Ian D'Agata seleziona ogni anno per il festival.

Tra gli esperti vino spiccano i nomi di: **Alexander Peh**, Beverage Director del Four Seasons di Singapore; **Mariarosa Tartaglione**, Head Sommelier per il Marea di New York; **Tushar Borah**, Head Sommelier del Burj Al Arab; **Susan Gordon**, editrice food&wine di Forbes; **Jason Yamasaki**, Head Sommelier di Chambar a Vancouver; **Evan Watson**, proprietario di Clementine, a Toronto; **Ian Halbert**, Wine Director dell'importatore e distributore Gordon's del New England.

Alla guida del progetto Wine&Food, **il senior Editor di Vinous Ian D'Agata** che ha creato l'iniziativa sette anni fa fino a farla diventare uno degli appuntamenti di maggior rilievo nelle manifestazioni food and wine italiane. "È una grande soddisfazione per me poter presentare il programma wine and food della decima edizione di Collisioni. Grazie alla collaborazione dei maggiori consorzi vinicoli italiani, delle

aziende che ci seguono da sempre e delle aziende food di eccellenza in Italia possiamo portare ogni anno a Barolo **oltre 70 esperti internazionali**, sommelier stellati, responsabili acquisti di importanti catene food europee e americane, perché tornino nel loro paese con una maggiore conoscenza dei nostri tesori enogastronomici e possano promuoverli."

"*Anche quest'anno Collisioni ripropone la sua formula unica, capace di unire bellezza e agroalimentare, territorio e cultura, tradizione e innovazione.*" – **commenta Giorgio Ferrero, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte** – "*È la cornice ideale per il nostro vino e le nostre eccellenze alimentari, che a 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.*"

Un'intera settimana in cui protagonisti saranno i vini e i prodotti dell'enogastronomia delle grandi regioni d'Italia, grazie alla partecipazione di tante aziende e consorzi italiani. Anche quest'anno più di 70 professionisti internazionali del wine&food invitati: sommelier, proprietari di ristoranti, giornalisti, buyers, educatori e opinion leaders dai cinque continenti si incontreranno a Barolo tra il **26 giugno e il 2 luglio** per una serie di tavole rotonde, educational, speed-date, seminari per approfondire la conoscenza dei vini e i prodotti food di oltre 16 diverse regioni italiane.

PALCO WINE AND FOOD

A grande richiesta torna il programma del Palco Wine&Food, che ha registrato il tutto esaurito nelle precedenti edizioni. Un momento di divulgazione rivolto alle centinaia di Wine&Food Lovers che ogni anno tornano a Barolo per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane.

Il Palco Wine & Food è un'area incontri nel cortile del Castello di Barolo dedicato a conoscere e promuovere le grandi eccellenze del vino e dell'agricoltura italiana, grazie alle tante collaborazioni e gemellaggi che Barolo e il festival intrattengono con alcune delle maggiori regioni agricole italiane e con i migliori consorzi del Piemonte, dal **Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** al **Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, Assopiemonte, Consorzio dell'Altalanga, Consorzio Asti DOCG, CIA Cuneo**.

È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli eventi didattici sul palco dedicato a degustazioni wine&food, con gemellaggi interregionali, incontri tematici e vere e proprie "maratone" di prelibatezze.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane, dal Piemonte alla Puglia, con il **Movimento Turismo del Vino Puglia, dalla Liguria alle Marche e alla Basilicata**, grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini e con l'Enoteca Regionale Lucana, passando per il Friuli Venezia Giulia, grazie a ERSA-FVG e alla Toscana**.

Il racconto e le degustazioni dei grandi vini e dei prodotti food non avverranno in modo convenzionale, ma ogni incontro vedrà la presenza, accanto a produttori, sommelier e chef, di attori, animatori, fumettisti, acrobati, per rendere ancora più spettacolare e unica l'emozione del 4° senso, e il pubblico verrà coinvolto in un happening di divertimento, puro godimento gastronomico e didattica, tra degustazioni alla cieca sul palco, assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo.

PROGETTO FOOD

Giunto alla sua seconda edizione, il **Progetto Food di Collisioni** è una tre giorni di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane, con un particolare focus e un press tour dedicato ai formaggi dop piemontesi (a cura di Assopiemonte), come il Castelmagno, che ha avuto l'onore di essere scelto come formaggio ufficiale del Bocuse d'Or.

Il tutto accadrà dal 2 al 4 luglio di fronte a un parterre internazionale di grandi giornalisti food e importatori, che giungeranno a Barolo nei giorni del Festival e, ascoltando le note dei Depeche Mode e delle altre star nazionali e internazionali, discuteranno delle specialità della gastronomia italiana e delle nuove prospettive del settore. **Assopiemonte, CIA Cuneo, Farine Petra, Baratti&Milano e l'Istituto Marchigiano Vini** saranno i principali ambasciatori delle eccellenze italiane durante le giornate del progetto.

Saranno ospiti di Collisioni Amélie Vincent, redattrice inglese di TheFoodalist, **Amber Hoffman**, autrice di The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy, **Lars Bjerregaard** firma di punta della rinomata rivista Gastromand, la francese **Anne Reverdy** redattrice di Panier de saison, la tedesca Ursula Heinzelmann che scrive per Saveur, **Ole-Morten Almås** importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani e **Brian Bistrong** vicepresidente e Food Developer/buyer della Starr Catering Group, **Bartek Kieżun** autore del seguitissimo KUKBUK, magazine polacco incentrato sull'enogastronomia, **Alice Mahlberg** è una giornalista francese specializzata in gastronomia e redattore capo di My Cuisine, **Laurel Evans** è una giornalista texana, volto televisivo, digital influencer ed è la fondatrice del blog, legato alla rivista Grazia, unamericanaincucina.com. Parteciperanno inoltre gli italiani **Marisa Fumagalli** che scrive di varietà, cultura ed enogastronomia su Il Corriere della Sera, **Fernanda Roggero** specializzata in food&wine e da sempre firma de Il Sole 24 Ore, e **Adriano Aiello**, firma di punta per Dissapore, Intravino, il Fatto Quotidiano.

27 GIUGNO - IDEAWEBTV

I grandi vini e le eccellenze gastronomiche italiane protagoniste a Collisioni

Ricco programma di eventi dedicati a wine & food

Non solo grande musica, letteratura e cinema internazionali protagonisti a Barolo nel weekend di Collisioni, ma anche le eccellenze del vino e del food Made in Italy più invidiate al mondo.
È proprio questa l'anima Agrirock del festival che si tiene ogni anno in un paesino delle Langhe Unesco, e che immerge rock star, registi, scrittori internazionali e pubblico in un piccolo borgo agricolo come Barolo che ha fatto del suo prodotto un brand a livello mondiale simbolo del Made in Italy.

Da ormai qualche anno, Collisioni lavora per proporre, tra le vie e le piazze dell'antico borgo, un vero e proprio percorso nel gusto attraverso stand di prodotti d'eccellenza dell'agricoltura e della viticoltura italiana. Potrete assaggiare un bicchiere di Asti Secco o di Roero Arneis, grazie agli stand del Consorzio Asti DOCG e del Consorzio del Roero, accompagnati dalle loro specialità, o girare l'Italia, passando da un piatto di prosciutto di San Daniele accompagnato da un grande bianco friulano presso lo stand Friuli Venezia Giulia ad un'oliva ascolana e un bicchiere di Verdicchio dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini, o ancora assaggiando la focaccia ligure della Regione Liguria e i grandi prodotti dell'Abruzzo.

Un percorso che permette di scoprire, o ri-scoprire, le eccellenze del nostro territorio come i formaggi DOP piemontesi di Assopiemonte, i vini d'eccellenza del Consorzio Alta Langa e i loro abbinamenti gastronomici, un Hamburger di pura fassona piemontese grazie alla partecipazione di Cia Cuneo, una focaccia prodotta esclusivamente da farina italiana grazie ai pizzaioli gourmet di Molino Quaglia, o ancora, l'Inalpi Burger, con formaggio da 100% latte piemontese, la Nocciola IGP Piemonte e i wine bar dedicati ai vini delle Langhe.
PROGETTO WINE&FOOD DEDICATO AI PROFESSIONISTI

In un luogo simbolo del vino e dell'alta cucina italiana come Barolo, non poteva certo mancare un Progetto specificamente dedicato al wine and food. Come di consueto, nell'ambito del Progetto Vino di Collisioni i produttori da tutta Italia presenteranno i loro prodotti di eccellenza nelle tre sale del Castello di Barolo alla presenza di grandi sommelier internazionali, importatori e giornalisti wine di fama mondiale che Ian D'Agata seleziona ogni anno per il festival. Tra gli esperti vino spiccano i nomi di: Alexander Peh, Beverage Director del Four Seasons di Singapore; Mariarosa Tartaglione, Head Sommelier per il Marea di New York; Tushar Borah, Head Sommelier del Burj Al Arab; Susan Gordon, editrice food&wine di Forbes; Jason Yamasaki, Head Sommelier di Chambar a Vancouver; Evan Watson, proprietario di Clementine, a Toronto; Ian Halbert, Wine Director dell'importatore e distributore Gordon's del New England.

Alla guida del progetto Wine&Food, il senior Editor di Vinous Ian D'Agata che ha creato l'iniziativa sette anni fa fino a farla diventare uno degli appuntamenti di maggior rilievo nelle manifestazioni food and wine italiane. *"È una grande soddisfazione per me poter presentare il programma wine and food della decima edizione di Collisioni. Grazie alla collaborazione dei maggiori consorzi vinicoli italiani, delle aziende che ci seguono da sempre e delle aziende food di eccellenza in Italia possiamo portare ogni anno a Barolo oltre 70 esperti internazionali, sommelier stellati, responsabili acquisti di importanti catene food europee e americane, perché tornino nel loro paese con una maggiore conoscenza dei nostri tesori enogastronomici e possano promuoverli."*

e cultura, tradizione e innovazione." - commenta Giorgio Ferrero, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte - *"È la cornice ideale per il nostro vino e le nostre eccellenze alimentari, che a 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."*

Un'intera settimana in cui protagonisti saranno i vini e i prodotti dell'enogastronomia delle grandi regioni d'Italia, grazie alla partecipazione di tante aziende e consorzi italiani. Anche quest'anno più di 70 professionisti internazionali del wine&food invitati: sommelier, proprietari di ristoranti, giornalisti, buyers, educatori e opinion leaders dai cinque continenti si incontreranno a Barolo tra il 26 giugno e il 2 luglio per una serie di tavole rotonde, educational, speed-date, seminari per approfondire la conoscenza dei vini e i prodotti food di oltre 16 diverse regioni italiane.

PALCO WINE AND FOOD

A grande richiesta torna il programma del Palco Wine&Food, che ha registrato il tutto esaurito nelle precedenti edizioni. Un momento di divulgazione rivolto alle centinaia di Wine&Food Lovers che ogni anno tornano a Barolo per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane.

Il Palco Wine & Food è un'area incontri nel cortile del Castello di Barolo dedicato a conoscere e promuovere le grandi eccellenze del vino e dell'agricoltura italiana, grazie alle tante collaborazioni e gemellaggi che Barolo e il festival intrattengono con alcune delle maggiori regioni agricole italiane e con i migliori consorzi del Piemonte, dal Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato al Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, Assopiemonte, Consorzio dell'Altalanga, Consorzio Asti DOCG, CIA Cuneo.

È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli eventi didattici sul palco dedicato a degustazioni wine&food, con gemellaggi interregionali, incontri tematici e vere e proprie "maratone" di prelibatezze.
A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane, dal Piemonte alla Puglia, con il Movimento Turismo del Vino Puglia, dalla Liguria alle Marche e alla Basilicata, grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e con l'Enoteca Regionale Lucana, passando per il Friuli Venezia Giulia, grazie a ERSA-FVG e alla Toscana.
Il racconto e le degustazioni dei grandi vini e dei prodotti food non avverranno in modo convenzionale, ma ogni incontro vedrà la presenza, accanto a produttori, sommelier e chef, di attori, animatori, fumettisti, acrobati, per rendere ancora più spettacolare e unica l'emozione del 4° senso, e il pubblico verrà coinvolto in un happening di divertimento, puro godimento gastronomico e didattica, tra degustazioni alla cieca sul palco, assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo.

Per prenotazioni: www.collisioni.it nella sezione Palco Wine&Food

PROGETTO FOOD

Giunto alla sua seconda edizione, il Progetto Food di Collisioni è una tre giorni di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane, con un particolare focus e un press tour dedicato ai formaggi dop piemontesi (a cura di Assopiemonte), come il Castelmagno, che ha avuto l'onore di essere scelto come formaggio ufficiale del Bocuse d'Or.

Il tutto accadrà dal 2 al 4 luglio di fronte a un parterre internazionale di grandi giornalisti food e importatori, che giungeranno a Barolo nei giorni del Festival e, ascoltando le note dei Depeche Mode e delle altre star nazionali e internazionali, discuteranno delle specialità della gastronomia italiana e delle nuove prospettive del settore. Assopiemonte, CIA Cuneo, Farine Petra, Baratti&Milano e l'Istituto Marchigiano Vini saranno i principali ambasciatori delle eccellenze italiane durante le giornate del progetto.

Saranno ospiti di Collisioni Amélie Vincent, redattrice inglese di TheFoodalist, Amber Hoffman, autrice di The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy, Lars Bjerregaard firma di punta della rinomata rivista Gastromand, la francese Anne Reverdy redattrice di Panier de saison, la tedesca Ursula Heinzelmann che scrive per Saveur, Ole-Morten Almås importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani e Brian Bistrong vicepresidente e Food Developer/buyer della Starr Catering Group, Bartek Kieżun autore del seguitissimo KUKBUK, magazine polacco incentrato sull'enogastronomia, Alice Mahlberg è una giornalista francese specializzata in gastronomia e redattore capo di My Cuisine, Laurel Evans è una giornalista texana, volto televisivo, digital influencer ed è la fondatrice del blog, legato alla rivista Grazia, unamericanaincucina.com. Parteciperanno inoltre gli italiani Marisa Fumagalli che scrive di varietà, cultura ed enogastronomia su Il Corriere della Sera, Fernanda Roggero specializzata in food&wine e da sempre firma de Il Sole 24 Ore, e Adriano Aiello, firma di punta per Dissapore, Intravino, il Fatto Quotidiano.

Gli incontri saranno dedicati a professionisti del settore, ma anche aperti al pubblico con posti limitati.
Per info e prenotazioni scrivere a baroloagrilab@gmail.com

27 GIUGNO – LA FEDELTA'

Evento benefico a Pollenzo

POLLENZO. Carlin Petrini, Ambrogio Invernizzi (latterie Inalpi) e Roberto Moncalvo sono stati premiati nel corso dell'evento benefico "Food 4 earth" che si è tenuto la sera del 20 giugno 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. I proventi della cena sono stati devoluti a 5 progetti: Terra madre Salone del gusto; Dynamo camp; Anffas (associazione nazionale Famiglie di persone con disabilità intellettiva e/o relazionale); Astem onlus (che si occupa della ricerca sulle malattie del sangue); Fondazione del Piemonte per l'oncologia (Fpo-Irccs).

27 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Serata di beneficenza a Pollenzo con cena a base di prodotti d'eccellenza

Alimentiamo premia Invernizzi

Consegna del riconoscimento al patron Inalpi per la valorizzazione della filiera

MORETTA Si è tenuto lo scorso 20 giugno a Pollenzo l'evento benefico "Food 4 Earth". Una serata esaltata dalla cucina di due chef stellati: Gian Piero Vivalda del ristorante "Antica Corona Reale" di Cervere ed Enrico Bartolini del ristorante "Mudec" di 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.

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

I PREMIATI Ambrogio Invernizzi, Carlin Petrini (Slow Food) e Roberto Moncalvo (Coldiretti)

I premiati sono Carlin Petrini di Slow Food, Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti e il morettese Ambrogio Invernizzi di Inalpi, premiato per il rapporto tra le persone e la loro terra. Ritirando il premio il patron dell'azienda morettese ha sottolineato: «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. Il rilancio della produzione lattiera, sorretto dai protocolli sottoscritti tra allevatori e Inalpi, ha determinato un incremento della qualità».

27 GIUGNO - NEWSBIELLA

Pro Loco Pollone consegna il contributo raccolto con la Maratoma

Nella giornata di lunedì 25 giugno, il Presidente della Associazione Amici dell'Ospedale di Biella, Leo Galligani, ha ricevuto dalle mani del presidente della Pro Loco Pollone Paolo Crobeddu l'assegno (pari a 3300 euro) quale contributo a loro destinato e raccolto con le iscrizioni alla 1" edizione Biellese della Maratoma, corsa non competitiva che si è svolta a Pollone il 9 giugno nel contesto della manifestazione "Pollone dal Cielo".

La finalità della gara sportiva aveva uno scopo benefico, posto in primis insieme alla "celebrazione" della Toma Piemontese grazie ad Asso Piemonte, Consorzio della Toma Piemontese Dop, Caseificio Rosso, Giolito Formaggi e Latterie

Inalpi. La Pro Loco, vista la grande risposta dei cittadini (non tutti runner) biellesi (grazie a Cral, Asl Biella e Gsa Gruppo Sportivi Alpini Pollone) ma anche di fuori provincia, ha permesso di destinare l'importo totale delle iscrizioni sino alla cifra di € 3300,00 alla Associazione Onlus "Amici dell'Ospedale di Biella" che tanto si adopera per il locale Ente Ospedaliero a vantaggio di tutti i biellesi e non, che vi dovranno ricorrere.
Presenti al breve incontro di lunedi presso la grande hall dell'Ospedale di Biella: il Presidente Leo Galligani, Adriano Guala e Alfredo Bagnasacco in rappresentanza della Associazione Amici dell'Ospedale di Biella, il Presidente della Pro Loco Pollone Paolo Crobeddu e Adriano Giaretta.

27 GIUGNO - SEVENPRESS

PRESENTATE, PRESSO IL CIRCOLO DEI LETTORI DI TORINO, LE RASSEGNE CULTURALI E MUSICALI DELL'ESTATE CU

Scritto da Administrator
Mercoledì 27 Giugno 2018 22:03

Si prospetta un'estate avvincente in provincia di Cuneo, grazie alla calendarizzazione di rassegne culturali e musicali dal respiro internazionale, presentate alla stampa martedì 26 giugno scorso presso il Circolo dei Lettori di Torino.

La conferenza, moderata dal Direttore dell'ATL del Cuneese Paolo Bongioanni, ha avuto modo di evidenziare il fermento del territorio cuneese in termini di organizzazione di eventi capaci di attrarre interesse turistico.

Si tratta, nello specifico, dell'Anima Festival in programma presso l'Anfiteatro dell'Anima a Cervere dal 28 giugno al 10 luglio, di Suoni dal Monviso in programma nei Comuni di Saluzzo, Crissolo, Ostana, Sanfront, Busca e Pontechianale in varie date dal 1° luglio al 15 settembre, di Cuneo col bene che ti voglio che unisce Cuneo Classica Festival in programma a Cuneo dal 6 luglio al 3 agosto con Cuneo Illuminata, sempre nel capoluogo cuneese dal 13 al 21 luglio e che quest'anno si fregerà della contaminazione con Luci d'Artista, di Occit'Amo Festival in programma in varie località del Cuneese dal 7 luglio al 15 agosto e di Wake Up Festival che si svolgerà a Mondovì ed a Mondovicino Outlet Village dal 1° al 30 settembre.

"La programmazione culturale estiva del territorio Cuneese è il segno tangibile della ricchezza e della vivacità che caratterizza quest'area. Un valore aggiunto che costituisce anche un significativo elemento di attrattività turistica, in una stagione estremamente significativa per gli operatori del settore di questo territorio" ha dichiarato l'Assessore regionale al turismo, Antonella Parigi.

"Volontà dell'ATL del Cuneese afferma con convinzione il Presidente, Mauro Bernardi - è di promuovere queste rassegne culturali e musicali che rappresentano importanti momenti di animazione sul territorio e, al contempo, eventi di richiamo per turisti e visitatori. L'alto livello delle performance in programma, gli ospiti internazionali e le location uniche scelte per gli spettacoli renderanno unica l'estate cuneese che si preannuncia più frizzante che mai."

"L'Anfiteatro dell'Anima - dicono gli ideatori ed organizzatori storici del Festival dell'Anima Ivan e Natascia Chiarlo - esercita un fascino irresistibile sul pubblico e sugli artisti. Tutti i protagonisti degli scorsi anni, da Noa a Renga, da Nek a Luca Carboni, da Paolo Rossi a Marco Travaglio, hanno sottolineato che esibirsi in questo spazio trasforma la performance in un evento speciale. Grazie alla bellezza naturale del luogo e alla sua unicità, e anche grazie alla nuova collaborazione con Dimensione Eventi, quest'anno il festival ha un respiro internazionale di cui siamo decisamente orgogliosi. Attendiamo i fan di Anatacia, Ermal Meta, Edoardo Bennato e Anna Oxa da tutta la Italia, ma non solo: abbiamo registrato molte prenotazioni anche dall'estero."

Per Enrico Miolano, direttore artistico di "Suoni dal Monviso": "Coniugare cultura, arte e montagna in una proposta musicale di alto livello, articolata su più appuntamenti a quote diverse, capace di valorizzare il territorio alpino e le sue genti in un modo inedito e stimolante è l'intento della rassegna Suoni dal Monviso, che si presenta in questo 2018 con un cartellone ambizioso, di altissimo livello, una scommessa artistica a tutto campo, un altro sogno che si appresta a diventare realtà. Attraverso l'organizzazione di Suoni dal Monviso, l'Associazione Corale I Polifonici del Marchesato intende contribuire in modo forte a recuperare e a rafforzare le identità locali e il legame fra l'offerta artistica e il territorio, per una piena valorizzazione delle risorse culturali, storiche, turistiche, naturali ed economiche. E la collaborazione fattiva con le istituzioni locali è la testimonianza reale

della bontà del progetto che, quest'anno, può fregiarsi del marchio di evento riconosciuto dalla UE per l'anno europeo del patrimonio culturale."
"Cuneo col bene che ti voglio è invece il titolo della rassegna che dal 6 luglio al 3 agosto animerà l'estate cuneese." afferma il primo cittadino di Cuneo, Federico Borgna. "Ricco il calendario degli appuntamenti: dalla musica classica all'opera, dal musical al balletto, dagli spettacoli di luce a tempo di musica alla Processione della Madonna del Carmine, dagli appuntamenti gastronomici al Raduno Alpini d'Oc. A dare il via agli eventi sarà il Cuneo Classica Festival, promosso e organizzato dal Comune di Cuneo e dalla Promocuneo in collaborazione con "Incontri d'Autore" e "Amici della Musica". Si continuerà poi con Cuneo Illuminata, spettacolo di luci a tempo di musica in programma dal 13 al 21 luglio tutte le sere alle 22 alle 23. Confermati gli appuntamenti con la Solenne Processione della Madonna del Carmine (sabato 14 luglio), la "Cena in Contrada" (lunedì 16 luglio) e "Milleluci nel piatto" (mercoledì 18 luglio), per l'edizione 2018 è in arrivo una grande novità. Per festeggiare il suo quarto compleanno, "Cuneo Illuminata", col patrocinio del Comune di Torino, ospiterà infatti un'opera di "Luci d'artista", evento culturale apprezzato in Italia e all'estero. Durante i giorni della manifestazione cuneese, insieme agli spettacoli di luci e musica, in Via Roma sarà possibile ammirare l'opera "Noi", realizzata dall'artista Luigi Stoisa."
"Occit'amo è una grande occasione per affermare, attraverso la cultura e la musica, l'identità e la tradizione della nostra storia. La musica popolare, i balli, la letteratura hanno profonde radici in tutte le regioni italiane e in tutti i paesi del mondo. Queste culture possono convivere e possono arricchirsi reciprocamente: le radici, se condivise, aiutano la propria identità e la propria cultura ad aprirsi al mondo. - spiega Mauro Calderoni, sindaco della di Saluzzo - Saranno sei week-end che non vogliono essere dei singoli appuntamenti di intrattenimento, ma una serie di eventi legati tra loro e inseriti all'interno di una vera e propria offerta turistica."
A chiudere l'estate cuneese sarà il Wake Up Festival che "Torna a Mondovì per la sua terza edizione! - afferma Graziano Gabbio, organizzatore della rassegna, che continua - Il monregalese è un territorio ricco di attrazioni e situato vicino a punti di grande interesse quindi soluzione perfetta per provare a trattenere il pubblico nella zona anche nei giorni vicini alle date degli eventi. Mondovicino inoltre ha gli spazi adatti per allestire una arena, è fornito di più di 4000 posti auto e si trova collegato direttamente all'autostrada grazie al sottopasso interno che porta al parco commerciale. Le prime due edizioni di Wake Up hanno vantato 15 eventi, 4 sold out, 66.000 presenze e 54 artisti nazionali e internazionali, con un aumento del 266% nel 2017 rispetto all'anno inaugurale. Quest'anno gli eventi aumentano e le anteprime gratuite organizzate all'interno di Mondovicino Outlet Village tra giugno e luglio non sono che un assaggio estivo dei grandi eventi pomeridiani e serali che si terranno a settembre. Stefano De Martino, direttamente dalla scuola di Amici sarà al Wake Up il 7 luglio per un'intervista con il giornalista Massimo Cotto e un momento di meet&greet con i fan, ma con lui ci saranno anche i Mates, fenomeni del web, sabato 23 giugno, La Sabri e Klaus sabato 30 giugno e Dj Matrix sabato 14 luglio. Tutti gli ospiti faranno un talking con Cotto e incontreranno il pubblico per foto e autografi e nelle date del 30 giugno e del 14 luglio avremo anche due Dj set. L'apice del festival si raggiungerà il 29 settembre con lo spettacolo serale di Dimitri Vegas & Like Mike, artisti internazionali che approdano per la prima volta a Mondovì direttamente dai più grandi Festival di fama mondiale. I biglietti sono già in vendita on line e presso i punti vendita autorizzati."
A questi importanti appuntamenti si somma il tradizionale Concerto di Ferragosto che si svolgerà il 15 agosto a Pian Muné, nel Comune di Paesana, in valle Po. L'evento, trasmesso in diretta RAI a partire dalle ore 12.55, vedrà esibirsi l'Orchestra B. Bruni diretta dal M° Andrea Oddone. Il programma sinfonico e tutte le informazioni per raggiungere il "Concertone" su www.concertodiferragosto.it.

TORNA L'ANIMA FESTIVAL

28 giugno 14 luglio 2018 - Anfiteatro dell'Anima Cervere (CN)

"Un luogo che evoca mistero, solenne e quasi mistico. I dolci clivi delle Langhe e il Monviso che si erge nel cielo simile ad un'anima in contemplazione Un vero soffio d'infinito". Uto Ughi

Il Festival dell'Anima riapre i battenti per una terza edizione sempre più imponente all'Anfiteatro dell'Anima, location magica sospesa tra cielo e terra a Cervere, a pochi passi da Cuneo.

LA LOCATION

'"L'Anfiteatro dell'Anima - dicono gli ideatori ed organizzatori storici del festival Ivan e Natascia Chiarlo - esercita un fascino irresistibile sul pubblico e sugli artisti. Tutti i protagonisti degli scorsi anni, da Noa a Renga, da Nek a Luca Carboni, da Paolo Rossi a Marco Travaglio, hanno sottolineato che esibirsi in questo spazio trasforma la performance in un evento speciale. La bellezza naturale del luogo, immerso nel verde, si fonde con la forza dell'architettura con le pietre monolitiche ad abbracciare il palcoscenico e la scultura "Anima" che si staglia sul panorama, volto di donna, quasi maschera teatrale, dell'artista Germana Eucalipto".

L'Anfiteatro, rinnovato nel suo aspetto strutturale per una fruibilità sempre migliore del pubblico, ospiterà oltre 3000 posti a sedere, posti ad anfiteatro crescente, su gradoni scenografici rivestiti in pietra di Luserna, con una percezione sonora e visiva godibile da ogni punto della location. Immersa nel silenzio delle colline cuneesi, come in una dimensione sospesa nel tempo, dove potersi rifugiare per staccare la spina per il tempo di un concerto da ricordare come un'emozione. Nuove aree di accoglienza, zone dedicate e pacchetti vip consentiranno ancora di più al pubblico di farsi coccolare e coccolare i propri cari, in una vera e propria esperienza dell'anima.

GLI ORGANIZZATORI

L'Associazione Culturale Arturo Toscanini (www.associazionetoscanini.it), con alle spalle una decennale esperienza nell'organizzazione di eventi, ha fortemente voluto la realizzazione di una location pensata per poter dare un'offerta culturale in chiave moderna, sulla base concettuale dell'antico teatro greco.

Dimensione Eventi srl (www.dimensioneeventi.it) e Ventidieci srl (www.ventidieci.it), leaders nell'organizzazione di spettacoli su territorio nazionale ed internazionale, si uniscono come direzione artistica e di comunicazione al team organizzativo del festival, apportando nuova energia all'evento grazie ad un decennale know- how dal mondo eventi.

L'obiettivo comune è di crescita del festival, con il coinvolgimento sempre più attivo degli abitanti del territorio, ospitando pubblico da tutta Italia e, vista la straordinaria unicità dell'Anfiteatro dell'Anima, anche dall'estero.

I PARTNERS Il festival si fregia di importanti collaborazioni come:

Regione Piemonte, Comune di Cervere, Comune di Fossano, Comune di Cherasco, ATL Cuneese

Fondazione CRC, Fondazione CRT, Fondazione CRSaluzzo, Fondazione CRSavigliano, Fondazione CRFossano, Banca CRS, SISCOM, Sedamyl, Eurotec, Anthea, Alpe Stone, Surrauto, Sereno, Rossini Caffè, Cristal Lab, Distilleria Sacchetto, Granda Zuccheri, Alpi Acque, Banca Mediolanum, Paschetta Ortofruit, Fattorie Fiandino, inalpi, Gioielleria Paschetta, Sereno Mobili.

Publitalia'80, Radio Grp, Auchan centro e galleria commerciale Cuneo, Evita Disco e Cupole Lido acquaparco

INFO E BIGLIETTI La prevendita biglietti per tutti gli eventi del festival viene gestita dal circuito Ticket One (on-line su www.ticketone.it ed in tutti i punti vendita affiliati).

Per maggiori informazioni sul festival:

Infoline 011/2632323 (dal lunedì al venerdì 10-13 e 15-19);

e-mail:
Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.
Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.
Sito: www.animafestival.it; FB: www.facebook.com/animafestivallive
OCCIT'AMO FESTIVAL 2018
4 luglio 15 agosto
Valli Stura, Maira, Varaita, Po-Bronda, Infernotto, Grana, Pianura saluzzese,
con incursioni in Francia e Val di Susa
Oltre venti concerti e sei weekend ricchi di laboratori, cinema, performances, gusto, artigianato, letteratura.
Luoghi di grande fascino, paesaggi mozza fiato, Castelli, Palazzi e antiche Chiese medievali a fare da palco. La salita al Monviso in ghironda e, se il "Re" lo vorrà, il concerto più alto d'Europa. Due tappe francesi, due grandi ospiti, gruppi da Italia e Francia.
Questo è Occit'amo Festival 2018 in poche righe e qualche immagine. Ora ve lo raccontiamo.
«Occit'amo è una grande occasione per affermare, attraverso la cultura e la musica, l'identità e la tradizione della nostra storia. La musica popolare, i balli, la letteratura hanno profonde radici in tutte le regioni italiane e in tutti i paesi del mondo. Queste culture possono convivere e possono arricchirsi reciprocamente: le radici, se condivise, aiutano la propria identità e la propria cultura ad aprirsi al mondo» spiega Mauro Calderoni, sindaco della di Saluzzo, coordinatrice del festival "saranno sei week-end che non vogliono essere dei singoli appuntamenti di intrattenimento, ma una serie di eventi legati tra loro e inseriti all'interno di una vera e propria offerta turistica"
Questo è il biglietto da visita della kermesse che alla quarta edizione cresce ancora. Si conferma il format cultural-turistico che dedica a ogni vallata un intero weekend di spettacolo, si arricchiscono le collaborazioni con importanti Festival italiani e francesi che raccontano la montagna e la tradizione, arrivano grandi ospiti nelle Terre del Monviso.
Dove e quando Le Valli Stura, Maira, Po-Bronda e Infernotto, la Pianura del Saluzzese, le Valli Varaita e Grana dal 4 luglio 2018 sono pronte ad accogliere 22 gruppi musicali provenienti da tutta Italia e Francia, scrittori e cantanti che fanno letteratura. Un focus su sonorità che vedranno rappresentate tutte le regioni storiche dell'Occitania d'oltralpe e alcuni stage perché anche l'insegnamento sia uno fra i momenti cardine del Festival.
Il format Danza e musica popolare, abbracci collettivi a ritmo condiviso, voglia esuberante di suonare ma anche passeggiate alla scoperta delle malghe o tour in bicicletta per scoprire sentieri e prodotti delle vallate o agri-gelaterie che hanno ridato vita e gioia ad antiche borgate.
Il "personale" del Festival lo si trova paese dopo paese, sono coloro che hanno scelto la montagna come casa, che hanno investito sulla tradizione innovandola. Un birrificio, uno chef stellato, un gruppo di operatori che promuove una nuova destinazione turistica, cuochi che mettono in gara le ricette di Valle in una sera d'estate, il Monviso ad unire. Insomma, le forze non mancano. Come la passione d'altronde. Protagoniste assolute saranno ovviamente la musica e la cultura occitana, declinate in molteplici forme d'arte che vanno dalla danza alla rappresentazione, canora e corale, fino al cinema e alla parola, e saranno legate tra loro da un vincolo strettissimo con il patrimonio paesaggistico e artistico locale: i sentieri, le baite, i colli, le chiese, le cappelle, i conventi, siti storici e architettonici di pregio saranno palco naturale.
Portabandiera di questa edizione un cantautore, Francesco De Gregori. Artista fra i più importanti della scena musicale italiana, nelle sue canzoni ha saputo far incontrare musicalmente sonorità varie, dal rock alla canzone d'autore, con riferimenti anche alla musica popolare. Con Giovanna Marini, a inizio anni 2000, ha rispolverato alcune canzoni popolari di grande suggestione della tradizione, da Sacco e Vanzetti a Il tragico naufragio

della nave Sirio, da Bella Ciao a Saluteremo il signor padrone. Un omaggio, un viaggio nella musica popolare italiana che in questa edizione del Festival, che vuole percorrere questo sentiero, è il grande ospite che non poteva mancare. Sera dopo sera lo sguardo al passato si mescola sapientemente con le sperimentazioni portate avanti, in Italia come in Francia, o dalla musica emergente occitana delle Valli di Occit'amo.
Si riconferma la produzione targata Occit'amo. Dopo Gran Bal Dub e BandaBriga, tocca ora a Confluencia - Esprit Libre. Cinque musiciste provenienti rispettivamente da Marsiglia, Gap, Brignoles, Nizza e Cuneo si incontrano. Le diverse tradizioni, culture e stili che ciascuna musicista apporta alla formazione, crea una sonorità ricca di sfumature e particolarità timbriche tipica della musica popolare di queste regioni.
Sul palco Grande Orchestra Occitana, Lou Dalfin, Gran Bal Dub e Madaski, Lou Pitakass, San Salvador, Francesco De Gregori, Mauresca, Trip, Confluéncia, Duo Ancelin-Rouzier, la Mesquia, Richard Galliano, Lhi Destartavelà, Très de Garona, Gruppo Spontaneo Trallalero, BandaBrisca, Bal Bodega, L'Indian Joli, La Talvera, Teres Aoutes String Band, Murmur Tour, I giovani suonatori della valle Grana
Le collaborazioni crescono, o si rafforzano, e offrono una manifestazione ancora più ricca, capace di proporre linguaggi diversi e conquistare pubblici molto diversi tra loro.
I prodotti dell'Atlante dei Sapori (curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo).
Le birre artigianali di C'è Fermento, patrimonio locale, che è ormai divenuto un marchio nazionale.
Espaci Occitan e Nuovi Mondi Festival, Festival Borgate dal Vivo, Prima DOC, La Fabbrica dei Suoni, Premio Nazionale Città di Loano, Le vie dei canti, TRAD'IN - Hautes Alpes, Francia, "SOLSTIZIO. FESTA DEL TURISMO DOLCE SULLE ALPI" - Associazione TRIP Montagna.
Novità, un fuoriporta in alta Val Susa. Terra occitana, la cui comunità ancora parla un patois che ha mantenuto antiche radici, ha invitato il Festival ad una serata di "gemellaggio" artistico. Ben lieti del nuovo incontro, in agosto si salirà sino a Cesana Torinese.
Info www.occitamofestival.it
Facebook @occitamo / Instagram occitamofestival
Cuneo col bene che ti voglio è la rassegna estiva che unisce Cuneo Classica Festival a Cuneo Illuminata.
"Luci d'Artista" sbarca in città e 'contamina' "Cuneo Illuminata"
Dal 13 al 21 luglio, nell'ambito della manifestazione "Cuneo Illuminata", la Città di Cuneo ospiterà, con il patrocinio della Città di Torino, "Noi", opera ideata e realizzata dall'artista Luigi Stoisa per il progetto "Luci d'Artista".
Evento culturale apprezzato in Italia e all'estero, "Luci d'Artista" è un percorso espositivo d'arte contemporanea in spazi pubblici, che offre a cittadini e turisti, scenari artistici inediti. Promossa dalla Città di Torino e realizzata da Iren Energia e dalla Fondazione Teatro Regio di Torino con il sostegno di Iren, Compagnia di San Paolo e Fondazione Crt, la rassegna è cresciuta negli anni, diventando una galleria d'arte di poetiche, visioni e sensibilità di diversi artisti attratti dalle possibilità espressive della luce artificiale e dai suoi dispositivi tecnologici in costante aggiornamento.
Per il suo quarto compleanno, "Cuneo Illuminata" si unirà a "Luci d'Artista" per un progetto culturale condiviso che ha come fulcro la luce, declinata come spettacolo folkloristico-musicale e come percorso artistico
Affiancata alle moderne strutture di Mariano Light, ispirate quest'anno al sole e ai suoi infiniti raggi, l'opera di Stoisa, giganti profili di uomo realizzati con tubi fluorescenti rossi e protesi l'uno verso l'altro fino a fondersi e trasformarsi appunto in un "Noi", sarà posizionata nel tratto di strada compresa tra la metà di Via Roma (angolo Via Caraglio) e la

Chiesa di Sant'Ambrogio.
LUIGI STOISA
Luigi Stoisa nasce a Selvaggio di Giaveno (Torino) nel 1958, dove attualmente vive e lavora. La sua attività artistica ha inizio a partire dalla fine degli anni '70, durante la sua esperienza scolastica, quando ancora era studente all'Accademia di Belle Arti di Torino, dove consegue il Diploma di Pittura.
Ha esordito nel 1984 con la sua prima mostra personale nella Galleria Tucci Russo di Torino.
La sua ricerca ha così inizio negli anni Ottanta, l'epoca del post-modernismo ed è proprio a questo periodo che risalgono le sue prime opere "mature".
Da allora tutta la sua poetica è sempre stata legata al mutamento della materia che inesorabile modifica forme e immagini. Al centro della scena è il catrame, presente in molte opere, che trasforma sé stesso e i materiali intorno a sé. Stoisa tuttavia lavora con molti altri materiali sperimentando tecniche sempre nuove, dalla pittura, declinata in molte forme, alla scultura, in terracotta e in bronzo, alle installazioni polimateriche, al disegno, "prima forma dell'idea".
È stato protagonista di importanti eventi espositivi personali e collettivi in sedi quali Fundación Joan Miró di Barcellona (Spagna, 1985), De Appel Foundation di Amsterdam (Paesi Bassi, 1986), Museo d'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato (Italia, 1988), Museo d'Arte Moderna e Contemporanea di Nizza (Francia, 1993), Neue Nationalgalerie di Berlino (Germania, 1996), Complesso Monumentale San Michele a Ripa Grande di Roma (Italia, 2004), Reggia di Caserta (Italia, 2005), XVIII Biennale di Scultura di Carrara (Italia, 2008), Palazzo Litta di Milano (Italia, 2010), Accademia di Belle Arti di Torino (Italia, 2010), The Frost Art Museum di Miami (USA, 2011), Palazzo Chiablese di Torino (Italia, 2011), Reggia di Venaria (Italia, 2017).
Vincitore di premi per la realizzazione di sculture di arredo urbano e di edifici pubblici: 1° Premio Umberto Mastroianni (Torino, 1996), installazioni luminose per Luci d'Artista (Torino, dal 1998 a oggi), installazione per l'A.I.S.M. di Torino (2004), sculture in bronzo per la Biblioteca Italo Calvino (Torino, 2008), realizzazione della Porta Santa per il Duomo di Torino (2015).
Hanno scritto su di lui molti critici d'arte tra cui G. Dorfles, F. Poli, G. Verzotti, M. Bertoni, G. Castagnoli, A. Barzel, G. Ciavoliello, M. Meneguzzo, D. Trento, C. Levi, D. Lancioni, G. Curto, R. Miracco, B. Corà, A. Bonito Oliva, G. Cordero, Mons. T. Verdon.
da http://stoisa.it/it/biografia/
Giovedì 21 giugno, inizierà la prevendita dei biglietti della prima edizione del
Cuneo Classica Festival
6 luglio - Complesso di San Francesco - Ore 21.30
Philharmonische Camerata Berlin
Musiche di Bach, Vivaldi Mozart
10 luglio - Piazza della Costituzione - Ore 21.30
Turandot, opera lirica di Giacomo Puccini
12 luglio - Complesso di San Francesco - Ore 21.30
Quatuor de l'Orchestre Philarmonique de Nice
Musiche di Debussy, Webern, Piazzolla
13 luglio - Piazza della Costituzione - Ore 21.30
Broadway Celebration
100 voci interpretano i più grandi successi del Musicali
26 luglio - Piazza della Costituzione - Ore 21.30
La traviata, opera lirica di Giuseppe Verdi
30 luglio - Piazza della Costituzione - Ore 21.30
Il lago dei cigni balletto musicato da Pëtr Il'i? ?ajkovskij

3 agosto - Piazza della Costituzione - Ore 21.30
Orchestra Tzigana di Budapest
La prevendita dei biglietti inizia il 21 giugno in Promocuneo
Lungostura Kennedy, 4f Cuneo, con il seguente orario:
da martedì a venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00; venerdì dalle ore 15.00 alle ore 18.00
Tel. 0171 698 388 333 4984128 e-mail:
Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.

28 GIUGNO - INFORMACIBO

"Collisioni": per la prima volta la Puglia

A Barolo il 29 e 30 giugno, con il Movimento Turismo del Vino Puglia

di Redazione

Ultima Modifica: 28/06/2018

Alla nuova edizione di **"Collisioni"** per la prima volta la **Puglia**.

"Collisioni 2018" che si apre domani, venerdì 29 giugno (fino al 28 luglio a Barolo) non è solo uno dei più rinomati festival agrirock di letteratura e musica che si svolge da dieci anni nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, ma è anche una manifestazione di cultura enogastronomica.

Questa decima edizione vedrà infatti per la **prima volta** la presenza della **Puglia (**nei giorni di **venerdì e sabato)** a questo importante evento.

Portavoce dei traguardi qualitativi, dei vitigni autoctoni che rappresentano la forza dell'enologia regionale e dei regimi di qualità della regione Puglia, saranno le cantine socie del **Consorzio del Movimento Turismo del Vino Puglia**.

Ecco l'elenco delle cantine presenti a Barolo

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.

Gran finale sabato 30 giugno, sul Palco Wine&Food

Dopo la giornata del 29 giugno, una gran finale si terrà 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 e agli EVO dei soci di **Buonaterra Movimento Turismo dell'Olio Puglia**. 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.

Il Progetto "I vini di Puglia nelle fiere internazionali del vino"

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".

29 GIUGNO – TORINO SETTE (LA STAMPA)

Vini e cibi di Langa per contorno

STAND E TANTI EVENTI

MAURIZIO MASCHIO

Se c'è una cosa che mette d'accordo tutti è che l'anima squisitamente "agri-rock" di Collisioni si trovi nelle vie e nelle piazze del borgo antico di Barolo, che per tutta la durata del festival coinvolge il pubblico, così come gli artisti, in un percorso di scoperta della grande enogastronomia italiana, con focus su quel gioiello del Piemonte che sono le Langhe. Anche per l'edizione del decennale il "Progetto Vino&Food" curato dal senior editor di Vinous e direttore scientifico di Vinitaly International Academy, Ian D'Agata, vedrà più di 70 professionisti internazionali avvicendarsi in una serie di tavole rotonde, incontri formativi, speed date e assaggi rivolti sia agli addetti ai lavori sia al pubblico. In particolare il centro del paese si animerà nel weekend, quando a partire dalle ore 10 si potranno visitare gli stand del Consorzio Asti doc e del Consorzio Roero, dove intrattenersi per un bicchiere di Asti Secco o di Roero Arneis, dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini se si preferisce il Verdicchio, delle regioni Liguria e Friuli Venezia Giulia per assaggi di focaccia e vini bianchi, di Assopiemonte per una panoramica sui formaggi DOP regionali o del Consorzio Alta Langa per calici di bollicine e abbinamenti gourmet. Non mancheranno, tra i tanti, Cia Cuneo, che proporrà hamburger di pura Fassona, Molino Quaglia con le specialità dei suoi pizzaioli, InalpiBurger con il formaggio di latte 100% piemontese e i wine bar dedicati ai vini delle Langhe. A condire il tutto, come detto, gli incontri del "Progetto Vino&Food" per professionisti, con un'appendice sul cibo rivolta al pubblico, e il "Palco Wine&Food" aperto a tutti.

Progetto Vino&Food

Con la sezione dedicata al vino, sino a lunedì 2 i produttori d'Italia presenteranno le loro etichette nelle tre sale del Castello di Barolo, alla presenza di sommelier, importatori e grandi firme del settore. Tra gli ospiti di punta Alexander Peh, Mariarosa Tartaglione, Tushar Borah, Susan Gordon, Jason Yamasaki, Evan Watson e Ian Halbert. Si proseguirà con la sezione sul cibo aperta anche al pubblico, nei nuovi spazi dell'Agrilab (cortile del Castello), che **da lunedì 2 a mercoledì 4 luglio** vedrà il "parterre de roi" arricchirsi di esperti da Germania, Francia, Norvegia, Usa e Polonia. In prima fila la redattrice di "TheFoodalist" Amélie Vincent, gli autori di "The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna" Amber e Eric Hoffman, il critico di "Gastromand" Lars Bjerregaard, la digital influencer Laurel Evans e il vicepresidente della Starr Catering Group, Brian Bistrong.

Palco Wine&Food

Nelle giornate di **sabato 30 e domenica 1** a partire da mezzogiorno, l'area nel cortile del Castello proporrà, tra un concerto e l'altro, incontri e degustazioni di vini e cibi dal taglio anticonvenzionale, con produttori, sommelier, chef e giornalisti – molti dei quali ospiti del "Progetto Vino&Food" - affiancati da attori, animatori, fumettisti e acrobati. La partecipazione è gratuita su prenotazione, nella sezione "Palco Wine&Food" del sito, dove si può consultare il programma. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ingresso a "Palco" è gratuito previa prenotazione su www.collisioni.it. Per la sezione aperta di "Progetto" scrivere a baroloagrilab@gmail.com

29 GIUGMO - PUGLIAIN

Vini: per la prima volta la Puglia a Collisioni 2018

Avrà inizio domani (29 giugno) 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 **domani**, **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 e agli EVO dei soci di **Buonaterra Movimento Turismo dell'Olio Puglia**. 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".

29 GIUGNO - PUGLIALIVE

Puglialive

Bari - Per la prima volta la Puglia a COLLISIONI 2018 a Barole (Cuneo)

28/06/2018

Il 29 e 30 giugnoa a Barolo con il Movimento Turismo del Vino Puglia
Per la prima volta la Puglia a COLLISIONI 2018
masterclass, cena di gala e un evento per il pubblico nell'ambito del "Progetto Vino"
di Ian d'Agata.

Avrà inizio domani (29 giugno) 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 domani, 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 e agli EVO dei soci di Buonaterra Movimento Turismo dell'Olio Puglia. 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".

29 GIUGNO - SLOWFOOD

Terra Madre
SALONE DEL GUSTO 2018

En

Nei padiglioni di **Lingotto Fiere** non poteva mancare la **Piazza del Gelato**. Nata da un progetto di Alberto Marchetti, è realizzata in collaborazione con Inalpi, official partner dell'area, ed è il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine.

Esempi di bontà e tracciabilità sono i due tipi di fiordilatte che Alberto Marchetti propone nella Piazza del Gelato: accanto al fiordilatte realizzato con lo zucchero tradizionale e con il latte fresco della filiera alpina Inalpi si potrà assaggiare quello realizzato con zucchero grezzo, per apprezzarne sfumature e differenze.

Non mancano gusti che vedono protagonisti i prodotti dei **Presidi Slow Food**: come la farina bóna, il ramassin della Valle Bronda, il cacao Chontalpa, e, novità, il caffè sempre a partire dai prodotti dei Presidi. Gelati buoni due volte, perché tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

In questo contesto viene presentata anche la **Scuola Internazionale di Alta Gelateria**, fondata a Torino da Alberto Marchetti e Roberto Lobrano e che dal 2018 tiene corsi professionali di gelateria in Piazza CLN a Torino, negli spazi di Casa Marchetti. Ospiti a Terra Madre Salone del

Gusto anche alcuni dei docenti della scuola, che il pubblico può osservare all'opera per carpirne consigli e suggerimenti.

Manifesto della Scuola, è ***Il mondo del gelato. Storia, scienza, produzione, degustazione***, firmato da Roberto Lobrano e appena pubblicato da Slow Food Editore nella collana Manuali Slow. Il libro approfondisce la storia, la composizione chimica, le caratteristiche, le tecniche produttive e la degustazione. Presenta inoltre un ricettario completo per preparare, in casa o in laboratorio, un gelato con ingredienti di qualità e di stagione, senza utilizzare semilavorati composti. Indispensabile per dare il via al proprio tour di degustazioni in giro per l'Italia è la guida ai 322 gelatieri che meglio interpretano il gelato artigianale italiano secondo l'autore.

La Piazza del Gelato ospita anche molti **showcooking** (gratuiti fino a esaurimento posti: il calendario sarà presto reso disponibile) a cura della Scuola Internazionale di Alta Gelateria, in collaborazione con colleghi gelatieri italiani e non, nei quali si parla di materia prima e tracciabilità degli ingredienti, di filiera, di tradizione.

30 GIUGNO - TARGATOCN

#collisioni: Il palco Wine & Food un viaggio sensoriale alla scoperta dei vini e dei cibi più pregiati

Comincia la festa di sapori sul palco Wine & Food e i tanti appuntamenti, tutti sold out, sono pronti per deliziare i palati più golosi di Collisioni. Saranno due giornate interamente dedicate al meglio del cibo e del vino italiano in cui i veri protagonisti sono i produttori stessi, impegnati in un dialogo didattico e interattivo con il pubblico, tra assaggi, talk show, ma anche canzoni e performance artistiche.

Le eccellenze enogastronomiche sfilano sul palco accompagnati da chi conosce la storia dei vari prodotti e li racconterà al pubblico accompagnati da Lorena Antonioni che presenterà tutti gli ospiti del palco Wine & Food. Tra le varie prelibatezze ci aspettano il Castelmagno, prosciutto di San Daniele, peperoni cruschi, ciauscolo, soppressate e olive ascolane: piatti preparati in diretta, dal Piemonte al Friuli Venezia Giulia, dalle Marche, alla Basilicata, Sardegna, Liguria, Toscana e Abruzzo, con la presenza delle istituzioni regionali.

Alle ore 12.00 si inaugurano gli appuntamenti con gli amici della Regione Liguria alla presenza dell'assessore al turismo **Giovanni Berrino** che saluta il pubblico di Collisioni; la Liguria porta con sé i suoi deliziosi manicaretti, la focaccia del Consorzio di Recco, le trofie trafilate al bronzo e il pesto di basilico genovese DOP. Presenti anche gli amici della Sardegna con i grandi Vermentini affiancati ai prelibati bianchi Piemontesi come la Favorita di Gianni Gagliardo e Riesling di Vajra.

Alle 14.00 gli appuntamenti proseguono con il Movimento Turismo Puglia, con i suoi famosi vini e le sue delizie preparate dalle mani di grandi chef pugliesi, che incontrano i formaggi DOP Inalpi: dalla Toma, al Bra Duro D'Alpeggio, al Raschera, adoperati in sfiziose ricette dello chef stellato Gian Piero Vivalda. Salirà sul palco a rappresentare le prelibatezze piemontesi anche **Coldiretti Cuneo** che racconterà al pubblico l'impegno concreto a tutela delle eccellenze agroalimentari del nostro territorio: "*Un impegno che Coldiretti porta avanti da anni, coinvolgendo consumatori, aziende agricole e istituzioni, perché nuove conquiste si affianchino a quelle già raggiunte in difesa del Made in Italy, come l'etichettatura obbligatoria per il grano duro, il latte, il riso e i derivati dal pomodoro*, ricorda **Tino Arosio, Direttore di Coldiretti Cuneo**. "Tra i nostri prodotti di eccellenza, il vino. Per questo, a Collisioni, Coldiretti Cuneo punterà sul progetto "The Green Experience", certificazione integrata e sostenibile, pensata su misura per i vini piemontesi e capace di valorizzarne le peculiarità che li rendono unici al mondo. Coldiretti racconterà al vastissimo pubblico del Festival la viticoltura ripensata secondo il modello The Green Experience, attenta alla biodiversità, alla cura del paesaggio e alla massima qualità dei vini". Come ogni ospite sul palco, anche Coldiretti porterà con sé i migliori prodotti made in Italy, animati dal desidero di raccontare le terre da cui provengono, per condividere i procedimenti di produzione, l'attenta ricerca per migliorare e per fornire sempre i migliori prodotti.

Alle 16.00 si continua con un grande incontro: quello tra il Piemonte e il Friuli Venezia Giulia che celebra a Collisioni i 5 anni del loro gemellaggio, amicizia rappresentata dalla presenza **dell'Assessore regionale all'Agricoltura Giorgio Ferrero** e **dall'assessore alle risorse agrialimentari Stefano Zannier**. Grazie alla presenza delle due regioni sul palco, assaggeremo il prosciutto San Daniele con i grandi bianchi friulani, dal Pinot grigio alla Ribolla gialla, dal Sauvignon al Friulano che si incontrano con la Confederazione Agricoltori Cuneo che ci faranno assaggiare il re dei formaggi, il Castelmagno d'Alpeggio la Valliera, abbinato a sua maestà il Barolo dell'azienda Raineri e dell'azienda Sordo e al Nebbiolo Colline Novaresi DOC di Enrico Crola.

Gusteremo vere e proprie collisioni di gusto anche con il Consorzio dell'Asti DOCG e i produttori di Cia Cuneo alle ore 18.00. Gusteremo le Nocciole tostate Igp del Consorzio Tutela Langarola Classica Nocciola dell'Alta Langa e le torte di castagna dell'azienda agricola Marco Bozzolo. Mentre chiara dello Iacovo, cantante astigiana, ci allieterà con la dolcezza della sua splendida voce.

La festa continua domenica 1 luglio alle ore 12.00 con i grandi produttori dell'Aglianico del Vulture, grande rosso del sud che nasce nelle terre del vulcano. Lo assaggeremo insieme ai 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. L'attore Valter Contiero ci condurrà in un viaggio alla scoperta delle più belle liriche con cui i poeti di ogni tempo e latitudine hanno celebrato il nettare di Bacco.

Alle 14.00 protagonisti le grandi annate del Barolo de Lo Zoccolaio e di Rivetto, l'Amarone delle Famiglie Storiche rappresentate da Sabrina Tedeschi, il vino nobile di Montepulciano di Caterina Dei. Questi grandi vini che esprimono il meglio di sé nel riposo in botte si incontreranno con il re dei formaggi piemontesi, il Castelmagno, recentemente scelto come formaggio ufficiale del Bocuse D'Or che assaggeremo in stagionature a 4, 12 e 36 mesi.

Alle ore 16.00 i grandi vini delle Marche incontrano i grandi vini del Monferrato, con la presenza degli Chef marchigiani. Grazie alla presenza a Collisioni dell'Istituto Marchigiano Vini, con il presidente Antonio Centocanti, il direttore Alberto Mazzoni e il giornalista e storico Carlo Cambi, andremo alla scoperta di questo splendido bianco italiano: dal Verdicchio dei Castelli di Jesi, al Rosso Conero. A fare gli onori di casa per il Piemonte sarà Filippo Mobrici, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. Terra di grandissimi rossi, come la Barbera d'Asti, il Ruchè e i Grignolino

Grazie a Farine Petra, **domenica 1 luglio alle ore 18.00**, scopriremo una farina di grano tenero, biologico e siciliano, macinato in purezza nel molino della Famiglia Quaglia, assaporandone tutta la qualità con le focacce gourmet e biscotti della nonna di Petra. Petra quest'anno porta a Collisioni un interessante progetto legato all'ecologia e alla salute: *"Partecipiamo a Collisioni perché il nostro impegno nella divulgazione di una sana alimentazione trova nelle espressioni artistiche di questa manifestazione un veicolo formidabile per arrivare ad un pubblico giovane e culturalmente selezionato. Quest'anno Petra porterà sul palco Wine & Food il progetto* ***"Petra Evolutiva"*** *con una testimonianza su come un nuovo metodo di coltivazione del grano italiano e una nuova tecnica di molitura possano portare importanti novità nella lotta all'inquinamento ambientale e nella prevenzione di fastidiose sensibilità al glutine"*. Ad accompagnare queste prelibatezze, i grandi vini dell'Enoteca Regionale Emiliana come il Lambrusco DOC secco di Medici Ermete. Ma assaggeremo anche l'ottimo Grignolino del Consorzio Colline del Monferrato Casalese, l'Etna bianco di Cusumano e il Viognier di Omina Romana.

Alle ore 20.00, mentre il sole scende e ci prepariamo al concerto di Caparezza, il palco chiude il suo viaggio alla scoperta dei cibi migliori d'Italia, con i grandi bianchi dell'Abruzzo e i grandi rossi delle Langhe. Dai grandi vini bianchi del Consorzio: il Pecorino, la Passerina e il Trebbiano d'Abruzzo accanto agli eccellenti rossi del Consorzio Barolo invidiati in tutto il mondo: il Barbaresco, il Barolo e il Dogliani si conclude questa avventura e con la pancia piena e le papille gustative in festa, continueremo a festeggiare al ritmo di musica.