dal **2 LUGLIO** 2018
al **8 LUGLIO** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

2 LUGLIO - TARGATOCN

Torna il progetto Food di Collisioni e si inaugura l'Assopiemonte press tour

Le eccellenze gastronomiche in festival a Barolo

L'Italia come patria del gusto rivela tutti i suoi sapori con il Progetto Food, che torna per il secondo anno a Collisioni con il meglio dei cibi e degli ospiti internazionali in campo di gastronomia. L'iniziativa è diretta da uno dei più grandi narratori ed esperti di wine and food **Ian D'Agata**, in tre giornate interamente dedicate alla promozione internazionale dei grandi prodotti food italiani con seminari, tavole rotonde, tasting, pranzi e cene didattiche, in cui saranno impegnati oltre 15 supergiornalisti, buyer, importatori food da tutto il mondo.

Il progetto, presso i nuovi spazi dell'Agrilab, nel cortile del Castello di Barolo, ristrutturati grazie al sostegno della Regione Piemonte, accoglierà esperti food provenienti da **Germania**, **Francia**, **Danimarca**, **Inghilterra**,

Norvegia, **Usa**, Polonia che incontreranno il pubblico e i produttori in momenti di didattica e dei prodotti dalla viva voce di chi ogni giorno lavora, crea e trasforma le eccellenze del Made in Italy. Non mancheranno seminari di orientamento ai mercati esteri, per comprendere le potenzialità di esportazione e le tendenze al consumo di questi prodotti. Tantissime le realtà coinvolte a partire dal Consorzio piemontese Assopiemonte, principale sostenitore dell'iniziativa, che dedica ben due giorni al racconto e alla valorizzazione dei grandi formaggi dop piemontesi, dal riso di Baraggia al Salame Piemonte e alle Carni di qualità razza piemontese.

"I prodotti DOP e IGP rappresentano ognuno specifici territori e tradizioni millenarie - dichiara **EVANZIO FIANDINO**, presidente di Assopiemonte -. *Spesso il cibo chiamato "di strada" guarda più al business che alla qualità: noi vogliamo promuovere i nostri prodotti e trametterе un messaggio molto chiaro. Anche DOP e IGP possono diventare street food, ma il cibo deve essere sempre di qualità, di origine garantita, lavorato secondo il disciplinare e certificato da un ente terzo."* Fra le eccellenze gastronomiche, non poteva mancare Cia Cuneo che presenterà all'interno del progetto seminari interamente dedicati alla **Nocciola Piemonte Igp**.

Si parlerà anche di pizza e focaccia gourmet, di salute e farina, grazie ai seminari condotti da Farine Petra, con l'aiuto dei suoi chef della pizza gourmet, ma anche il cioccolato di antica tradizione piemontese con la partecipazione di un altro partner storico di Collisioni, Baratti e Milano. Vi saranno inoltre momenti dedicati ad alcune eccellenze italiane, come Agrimontana, Germoglio dei Sapori, Olio Raineri, Pasta Michelis.

"Sarà non solo una grande occasione di promozione del Made in Italy" afferma lo stesso D'Agata *"ma anche di didattica, e formazione rivolta a grandissimi professionisti internazionali del settore, affinché imparino a conoscere meglio le eccellenze della gastronomia e dell'agricoltura regionale italiana, che a torto spesso vengono ritenute prodotti di nicchia, quando i mercati dei paesi più sviluppati come quello americano, tedesco o nordeuropeo, hanno fame proprio di questi prodotti. I consumatori di quei paesi stanno cercando qualcosa di più di quanto possa loro offrire la grande distribuzione, ed è il momento di cogliere l'occasione"*.

Nel progetto Food vanno in scena le eccellenze gastronomiche piemontesi e italiane, di fronte a una parterre internazionale di grandi giornalisti food e importatori quali Amélie Vincent, redattrice inglese di TheFoodalist, Ambert e Eric Hoffman, autori di The Food Traverler's Guide to Emilia Romagna, Lars Bjerregaard firma di punta della rinomata rivista Gastromand, la francese Anne Reverdy redattrice di Panier de saison, Ole-Morten Almas importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani e Brian Bistrong vicepresidente e Food Developer/buyer della Starr Catering Group.

Il sipario del Progetto Food si apre, lunedì 2 luglio, con l'Istituto Marchigiano Vini che presenterà agli esperti i grandi prodotti agricoli regionali raccolti nel Food Brand Marche, con le degustazioni di prosciutto di carpegna DOP, cosciotta d'Urbino DOP, formaggio di Fossa "Santa Caterina" e con olio extravergine di Oliva Marche Igp e molto altro ancora. Si parlerà di tracciabilità del prodotto, della qualità dei fornitori, del benessere animale e sostenibilità alimentare grazie alla presenza di Cia e Assopiemonte e grazie alle molte degustazioni, dalle torte alla crema di nocciola Cia al re indiscusso dei formaggi il Castelmagno, tutto il sapore vero del Piemonte potrà essere gustato.

Martedì 3 luglio, la giornata si apre alle ore 10.00, con la presenza di Roberto Arru, direttore di Assopiemonte che racconterà in prima persona la qualità dei loro cibi, la storia che li rende così speciali e il territorio da cui provengono. Tra le eccellenze presenti anche altri prestigiosi prodotti del territorio come: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese e i prodotti del Consorzio Carni qualità che bene si integrano nel panorama della tradizione

culturale e gastronomica del Piemonte.

Per il Consorzio Baraggia sarà presente Roberta Cerasini assieme a Simone Mellano, direttore Asprocarne Piemonte s.c.c.. Per spiegare meglio cos'è Assopiemonte si prosegue con degli assaggi di formaggi Dop/Igp dalla Toma Piemontese alla Robiola Roccaverano, dal Murazzano all'Ossolano e al Salame piemontese, in modo da poter scoprire le realtà consortili che Assopiemonte riunisce, piccole realtà ma grandi nei sapori. Mercoledì 4 alle 10.00 si riprende il viaggio nel gusto con Evanzio Fiandino, presidente di Assopiemonte, che presenterà tutta la prelibatezza del Castelmagno, della Raschera assieme alla Toma e al Piramidino.

In più, una novità da raccontare è la scelta del Castelmagno come uno degli ingredienti del concorso di alta cucina Bocuse d'Or Europe, per la prima volta in Italia, a Torino, l'11 e 12 giugno scorso. Presenti anche le Latterie Alpine con Inalpi che delizieranno il pubblico con assaggi di Bra duro d'Alpeggio e si proseguirà con tante altre bontà come il formaggio Madama Reale, Boccadoro e Margot. Nel pomeriggio le degustazioni continuano con l'anima artigianale di Baratti e Milano, con Germoglio dei sapori, Raineri e Agrimontana.

Collisioni oltre che essere un connubio di cultura e musica, con il progetto Food permette l'incontro e l'intreccio dei protagonisti del campo gastronomico, in modo che i migliori prodotti italiani abbiano il loro giusto palcoscenico e il loro giusto valore nel panorama internazionale

3 LUGLIO – PIAZZA GRANDE

ISTITUTO COMPRENSIVO DI MONDOVI' UNO

Grazie per l'offerta formativa

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO

Gli alunni, gli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di 1° grado e il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo Mondovì 1 desiderano ringraziare tutti coloro che con il loro contributo e con il loro impegno personale hanno sostenuto e permesso la realizzazione di progetti e attività di arricchimento dell'offerta formativa nell'anno scolastico 2017/18.

A tal fine un particolare ringraziamento va rivolto a: il Comune di Mondovì per il finanziamento di progetti didattici e il trasporto gratuito; la Regione Piemonte; l'Ufficio Scolastico Regionale; il CSSM; la CRI; la Fondazione CRC e la Fondazione CRT per il finanziamento di numerosi progetti in rete con il territorio in tutti gli ordini di scuola; il Fondo Sociale Europeo; la Biblioteca Comunale di Mondovì per l'iniziativa "Scrittori a scuola"; il Museo della Ceramica di Mondovì; l'Associazione Monregaltour; la "Famija Monregaleisa", l'Esedra Pubbliche Relazioni e il maestro Roberto Bella per il progetto "Lo Zecchino Moro"; la Banca Alpi Marittime per il progetto di monitoraggio dello sviluppo e dell'efficienza fisica dei bambini in età scolare; i docenti delle Scuole Secondarie di 2° grado del territorio, il CFP Cebano Monregalese, la ditta FAG di Farigliano e la ditta RAICAM di Mondovì per il progetto "Orientamento" e per il percorso LASF; il Politecnico di Torino; gli studenti dei Licei e dell'Istituto "Cigna-Baruffi-Garelli" di Mondovì per il doposcuola e il supporto tecnico nell'ambito delle attività di alternanza scuola-lavoro; l'Associazione "La Scala del Re" per i laboratori musicali; il Museo della Stampa; il settimanale "L'Unione Monregalese"; la Cooperativa Caracol per il doposcuola della Scuola Primaria Ferrone e per il progetto "Il corpo danneggiato" presso le Scuole Secondarie di Breo e Piazza; la Cooperativa Valdocco per il Progetto "Tetris"; il sito Albopress per il giornalino on line "Scolasticamente parlando"; la Cooperativa Alemar per il laboratorio di inclusione; l'ACEM per il progetto "Proteo"; l'Associazione "La Meridiana Tempo" per il progetto "Alieni in Granda"; le Associazioni Sportive; il Circolo Sportivo Equestre "La Canunia" di Lurisia e i responsabili delle Terme di Lurisia; l'ASL; l'ANFAS; gli orientatori del CFP Cebano Monregalese; l'Aeroclub di Mondovì; l'Ospedale Regina Margherita di Torino; la Corale monregalese "Energhela"; l'Associazione LILT; il prof. Attilio Ferrua; l'Associazione "Scatola Gialla". Per la realizzazione del Progetto "Orchestra Provinciale Giovanile 2018", organizzato dalla Rete Provinciale delle SMIM "SETTIMA di DOMINANTE", di cui è capofila l'Istituto Comprensivo Mondovì 1, si ringraziano: Comune di Mondovì, Comune di Fossano, Comune di Alba, Comune di Racconigi, Fondazione CRC, Fondazione CRS, Academia Montis Regalis (Mondovì), Associazione La Funicolare (Mondovì), Associazione Amici di Piazza (Mondovì), Direzione del Castello di Racconigi, Alba Music Festival, A.P.R.O (Scuola Professionale di Alba) e le ditte Inalpi, Campiello, Pane Alba, Fattorie Osella, Gilbus.

Un ringraziamento particolare va ai genitori, ai nonni, alle associazioni e ai volontari che hanno tenuto lezioni o collaborato a titolo gratuito nelle sezioni e nelle classi dell'Istituto, mettendo a disposizione la loro esperienza e le loro competenze.

4 LUGLIO -

LA PROVINCIA GRANDA

Grazie dall'Istituto Comprensivo Mondovì 1

Gli alunni, gli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di 1° grado e il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo Mondovì 1 desiderano ringraziare tutti coloro che con il loro contributo e con il loro impegno personale hanno sostenuto e permesso la realizzazione di progetti e attività di arricchimento dell'offerta formativa nell'anno scolastico 2017/18.

A tal fine un particolare ringraziamento va rivolto a: il Comune di Mondovì per il finanziamento di progetti didattici e il trasporto gratuito; la Regione Piemonte; l'Ufficio Scolastico Regionale; il CSSM; la CRI; la Fondazione CRC e la Fondazione CRT per il finanziamento di numerosi progetti in rete con il territorio in tutti gli ordini di scuola; il Fondo Sociale Europeo; la Biblioteca Comunale di Mondovì per l'iniziativa "Scrittori a scuola"; il Museo della Ceramica di Mondovì; l'Associazione Monregaltour; la "Famija Monregaleisa", l'Esedra Pubbliche Relazioni e il maestro Roberto Bella per il progetto "Lo Zecchino Moro"; la Banca Alpi Marittime per il progetto di monitoraggio dello sviluppo e dell'efficienza fisica dei bambini in età scolare; i docenti delle Scuole Secondarie di 2° grado del territorio, il CFP Cebano Monregalese, la ditta FAG di Farigliano e la ditta RALCAM di Mondovì per il progetto "Orientamento" e per il percorso LASF; il Politecnico di Torino; gli studenti dei Licei e dell'Istituto "Cigna-Baruffi-Garelli" di Mondovì per il doposcuola e il supporto tecnico nell'ambito delle attività di alternanza scuola-lavoro; l'Associazione "La Scala del Re" per i laboratori musicali; il Museo della Stampa; il settimanale "L'Unione Monregalese"; la Cooperativa Caracol per il doposcuola della Scuola Primaria Ferrone e per il progetto "Il corpo danneggiato" presso le Scuole Secondarie di Breo e Piazza; la Cooperativa Valdocco per il Progetto "Tetris"; il sito Albopress per il giornalino on line "Scolasticamente parlando"; la Cooperativa Alemar per il laboratorio di inclusione; l'ACEM per il progetto "Proteo"; l'Associazione "La Meridiana Tempo" per il progetto "Alieni in Granda"; le Associazioni Sportive; il Circolo Sportivo Equestre "La Canunia" di Lurisia e i responsabili delle Terme di Lurisia; l'ASL; l'ANFAS; gli orientatori del CFP Cebano Monrergalese; l'Aeroclub di Mondovì; l'Ospedale Regina Margherita di Torino; la Corale monregalese "Energheia"; l'Associazione LILT; il prof. Attilio Ferrua; l'Associazione "Scatola Gialla".

Per la realizzazione del Progetto "Orchestra Provinciale Giovanile 2018", organizzato dalla Rete Provinciale delle SMIM "SETTIMA di DOMINANTE", di cui è capofila l'Istituto Comprensivo Mondovì 1, si ringraziano: Comune di Mondovì, Comune di Fossano, Comune di Alba, Comune di Racconigi, Fondazione CRC, Fondazione CRS, Academia Montis Regalis (Mondovì), Associazione La Funicolare (Mondovì), Associazione Amici di Piazza (Mondovì), Direzione del Castello di Racconigi, Alba Music Festival, A.P.R.O (Scuola Professionale di Alba) e le ditte Inalpi, Campiello, Pane Alba, Fattorie Osella, Gilbus. Un ringraziamento particolare va ai genitori, ai nonni, alle associazioni e ai volontari che hanno tenuto lezioni o collaborato a titolo gratuito nelle sezioni e nelle classi dell'Istituto, mettendo a disposizione la loro esperienza e le loro competenze.

4 LUGLIO

NUOVA GAZZETTA

DI SALUZZO

Collisioni con Inalpi

MORETTA 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 l'agri-festival estivo più importante del Piemonte.

«Collisioni - spiegano dall'azienda morettese - non è solo un festival, ma una filosofia vincente dove la collaborazione è alla base di tutto. Un punto di incontro, quindi, un crocevia da cui partono poi 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 dell'intera regione e di molte regioni che, negli anni, hanno creduto e credono in questo meraviglioso evento».

Filippo Taricco, patron di Collisioni, ha sottolineato l'importanza della collaborazione con Inalpi: «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 molta leggerezza - spiega Matteo Torchio, responsabile marketing di Inalpi -: 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 è presente sulla piazza Rossa con "Inalpi Burger", dove viene proposta la specialità delle fettine.

4 LUGLIO - TARGATOCN

Barolo: conclusa l'edizione 2018 del progetto Vino&Food di Collisioni

Ian D'Agata: "Il Progetto Vino è alla sua settima edizione, con quasi due settimane di degustazioni, visite in azienda, tour sul territorio, seminari e convegni"

Si è conclusa oggi la seconda edizione del Progetto Food, ultima in termini cronologici delle iniziative di Collisioni legate alle eccellenze enogastronomiche italiane. Dal 26 giugno al 2 luglio Barolo ha ospitato il Progetto Vino e, nel weekend del 30 giugno e 1 luglio, parallelamente agli incontri letterari e musicali, si sono svolti gli ormai tradizionali appuntamenti del Palco Wine&Food, tutti sold out.

"Unire spettacolo, cultura ed enogastronomia è la cifra di Collisioni. In

questo senso il progetto Vino&Food rappresenta un elemento centrale, in grado di portare alla ribalta profumi, sapori, eccellenze e gusti delle nostre terre. Valorizzare i nostri formaggi Dop, non abbastanza conosciuti per quanto meriterebbero, è quindi un altro titolo di merito della rassegna - dichiara **Giorgio Ferrero**, Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Piemonte.

"Abbiamo iniziato quest'anno con il progetto vino, e concluso con il progetto food. Due progetti importanti, al servizio della comunicazione dell'eccellenza enogastronomica italiana, che vogliono dare la giusta visibilità e valore a entrambi questi capisaldi della nostra cultura e qualità - conferma **Ian D'Agata**, direttore creativo del Progetto Vino&Food di Collisioni - *Il Progetto Vino è alla sua settima edizione, con quasi due settimane di degustazioni, visite in azienda, tour sul territorio, seminari e convegni. Anche quest'anno, importanti sommelier, importatori, educators, ristoratori, giornalisti e blogger da tanti Paesi, permettendo a professionisti di tutto il mondo di degustare e conoscere il meglio della produzione italiana. Il riscontro è, sicuramente, un confermato e attivo interesse degli esperti presenti, ma anche un riscontro importante per le aziende e i Consorzi che hanno voluto partecipare. Il Progetto Vino vuole infatti essere un momento di incontro didattico e scientifico di grande approfondimento, con programmi di full-immersion e giornate intensive rivolte ai vini, ai vitigni, ai territori e ai produttori, per garantire la massima ricchezza dell'offerta didattica e scientifica, e la partecipazione di realtà da tutta Italia."*

Sono stati oltre 60 gli esperti che hanno preso parte alla settima edizione del Progetto Vino: giornalisti, sommelier, wine director, proprietari di ristoranti e enoteche, importatori di 17 diverse nazionalità, tra cui Alexander Peh Food&Beverage Manager del Four Seasons di Singapore, Tushar Borah, responsabile Wine&Beverage al Burj al Arab, Jumeriah Group, di Dubai e Michael Garner, giornalista di Decanter.65, poi, i diversi appuntamenti dedicati ai grandi vini d'Italia, tra tavole rotonde di degustazione guidata nel Castello di Barolo, seminari didattici, walk-around tasting, focus-group sui mercati internazionali, tour della Regione, visite in cantina e tanto altro, il tutto reso possibile grazie alla partecipazione di grandi Consorzi e Istituzioni regionali, quali l'Istituto Marchigiano di Tutela, il Movimento Turismo del Vino Puglia, il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, l'Enoteca Regionale Lucana,la Confederazione Italiana Agricoltori di Cuneo, ERSA - Friuli Venezia Giulia. E ancora, il Consorzio Franciacorta, Consorzio Prosecco DOCG, l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, l'Asti DOCG, fino ad associazioni quali le Famiglie Storiche, Indigenous in Langa e molti altri gruppi e singoli produttori da Piemonte, Toscana, Veneto, Sardegna e Sicilia.

Dal 23 al 25 giugno e il 2 luglio, inoltre, 16 giornalisti, scrittori e opinion-leader sono stati ospiti del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che, insieme al progetto Vino di Collisioni, ha organizzato un press tour per scoprire le colline del vino e il suo patrimonio di denominazioni e cantine.

Qualche dato:

- più di 200 cantine hanno aderito al progetto, di 15 diverse regioni italiane;

- 10 Consorzi di tutela coinvolti nelle attività insieme a tante associazioni di produttori;

- 600 etichette degustate;

- circa 3000 bottiglie stappate per il progetto;

Sabato 30 giugno e domenica 1 luglio, con la conduzione della piemontese Lorena Antonioni, attrice e reporter di viaggi in Donnavventura, si sono svolti gli incontri del Palco Wine&Food: vere e proprie collisioni tra diverse Regioni d'Italia, per un pubblico di quasi 1100 persone che hanno potuto assaggiare 42 vini e degustare 85 etichette diverse, per un totale di 500

bottiglie stappate nel solo weekend.

Sul palco si sono avvicendati 65 rappresentanti delle Istituzioni, da assessori a funzionari, e quattro chef d'eccezione, tra cui il 2 Stelle Michelin Giampiero Vivalda.38 le specialità food delle diverse regioni cucinate, impiattate e servite nella due giorni del Palco.

Anche il Progetto Food, giunto alla sua seconda edizione, ha visto dal 2 al 4 luglio un denso calendario di degustazioni e incontri. Più di 30 diversi prodotti presentati e in particolare 20 formaggi assaggiati. Un press tour organizzato da Assopiemonte, dove si è parlato dei grandi formaggi piemontesi DOP come il Castelmagno, il Raschera, la Toma, il Murazzano e il Roccaverano ma anche del Riso di Baraggia dop. Ma anche degustazioni di nocciola piemonte, grazie alla CIA Cuneo, di farine di alta qualità del mulino Petra, di cioccolato piemontese Baratti&Milano e, ancora, dei prodotti della tradizione marchigiana.

A discutere delle proprietà e prospettive di queste eccellenze gastronomiche un parterre internazionale di grandi giornalisti food, esperti e importatori da Germania, Francia, Polonia, UK, Danimarca, Spagna e Norvegia.

Prosegue Ian D'Agata, *"il Progetto Food ha vissuto quest'anno la sua seconda edizione. Nato lo scorso anno con 10 esperti, quest'anno abbiamo 13 nomi di grande eccellenza da tutta Europa: Norvegia, Polonia, Danimarca, Inghilterra, Francia, invitati per un momento di confronto e conoscenza sui prodotti enogastronomici tipici del Piemonte, ma anche di altre regioni italiane. L'obiettivo è quello di sensibilizzare alla varietà e ricchezza dell'offerta gastronomica piemontese e italiana, sottolineando i prodotti e le lavorazioni di qualità: dal formaggio, al riso, agli oli d'oliva. L'utilità del progetto Food, proprio come di quello vino, è la sua accezzione didattica e scientifica: aiutare a formare, negli esperti invitati, una serie di conoscenze, ma anche di ulteriore curiosità e interesse, lanciando il seme per proseguire il progetto nel loro Paese d'origine, grazie al ramo 'food' dell'Indigena World tour, conoscere i prodotti agli esperti direttamente nei loro diversi mercati."*

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. Protagonisti del viaggio per le vie di Barolo in questo 2018 sono stati il Consorzio Asti DOCG e il Consorzio del Roero, la Regione Friuli Venezia Giulia, l'Istituto Marchigiano Tutela Vini, la Regione Liguria e Abruzzo, Assopiemonte, il Consorzio Alta Langa, Cia Cuneo, Molino Quaglia, inalpi, Sant'Orsola.

4 LUGLIO - UNIONE MONREGALESE

Ringraziamenti dall'Istituto comprensivo Mondovì 1

■ MONDOVÌ

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO:

Gli alunni, gli insegnanti delle Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado e il dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo Mondovì 1 desiderano ringraziare tutti coloro che con il loro contributo e con il loro impegno personale hanno sostenuto e permesso la realizzazione di progetti e attività di arricchimento dell'offerta formativa nell'anno scolastico 2017/18. A tal fine un particolare ringraziamento va rivolto a: il Comune di Mondovì per il finanziamento di progetti didattici e il trasporto gratuito; la Regione Piemonte; l'Ufficio Scolastico Regionale; il CSSM; la CRI; la Fondazione CRC e la Fondazione CRT per il finanziamento di numerosi progetti in rete con il territorio in tutti gli ordini di scuola; il Fondo Sociale Europeo; la Biblioteca comunale di Mondovì per l'iniziativa "Scrittori a scuola"; il Museo della Ceramica di Mondovì; l'Associazione Monregaltour; la "Famija Monregaleisa", l'Esedra Pubbliche Relazioni e il maestro Roberto Bella per il progetto "Lo Zecchino Moro"; la Banca Alpi Marittime per il progetto di monitoraggio dello sviluppo e dell'efficienza fisica dei bambini in età scolare; i docenti delle Scuole secondarie di 2° grado del territorio, il CFP Cebano Monregalese, la ditta FAG di Farigliano e la ditta RAICAM di Mondovì per il progetto "Orientamento" e per il percorso LASF; il Politecnico di Torino; gli studenti dei Licei e dell'Istituto "Cigna-Baruffi-Garelli" di Mondovì per il doposcuola e il supporto tecnico nell'ambito delle attività di alternanza scuola-lavoro; l'Associazione "La Scala del Re" per i laboratori musicali; il Museo della Stampa; il settimanale "L'Unione Monregalese"; la Cooperativa Caracol per il doposcuola della Scuola primaria Ferrone e per il progetto "Il corpo danneggiato" presso le Scuole secondarie di Breo e Piazza; la Cooperativa Valdocco per il Progetto "Tetris"; il sito Albopress per il giornalino on line "Scolasticamente parlando"; la Cooperativa Alemar per il laboratorio di inclusione; l'ACEM per il progetto "Proteo"; l'Associazione "La Meridiana Tempo" per il progetto "Alieni in Granda"; le Associazioni Sportive; il Circolo Sportivo Equestre "La Canunia" di Lurisia e i responsabili delle Terme di Lurisia; l'ASL; l'ANFAS; gli orientatori del CFP Cebano Monregalese; l'Aeroclub di Mondovì; l'Ospedale Regina Margherita di Torino; la Corale monregalese "Energheia"; l'Associazione LILT; il prof. Attilio Ferrua; l'Associazione "Scatola Gialla". Per la realizzazione del Progetto "Orchestra Provinciale Giovanile 2018", organizzato dalla Rete Provinciale delle SMIM "Settima di Dominante", di cui è capofila l'Istituto comprensivo Mondovì 1, si ringraziano: Comune di Mondovì, Comune di Fossano, Comune di Alba, Comune di Racconigi, Fondazione CRC, Fondazione CRS, Academia Montis Regalis (Mondovì), Associazione La Funicolare (Mondovì), Associazione Amici di Piazza (Mondovì), Direzione del Castello di Racconigi, Alba Music Festival, A.P.R.O (Scuola Professionale di Alba) e le ditte Inalpi, Campiello, Pane Alba, Fattorie Osella, Gilbus. Un ringraziamento particolare va ai genitori, ai nonni, alle Associazioni e ai volontari che hanno tenuto lezioni o collaborato a titolo gratuito nelle sezioni e nelle classi dell'Istituto, mettendo a disposizione la loro esperienza e le loro competenze.

5 LUGLIO – IL NAZIONALE

Barolo: conclusa l'edizione 2018 del progetto Vino&Food di Collisioni

Si è conclusa oggi la seconda edizione del Progetto Food, ultima in termini cronologici delle iniziative di Collisioni legate alle eccellenze enogastronomiche italiane. Dal 26 giugno al 2 luglio Barolo ha ospitato il Progetto Vino e, nel weekend del 30 giugno e 1 luglio, parallelamente agli incontri letterari e musicali, si sono svolti gli ormai tradizionali appuntamenti del Palco Wine&Food, tutti sold out.

"*Unire spettacolo, cultura ed enogastronomia è la cifra di Collisioni. In questo senso il progetto Vino&Food rappresenta un elemento centrale, in grado di portare alla ribalta profumi, sapori, eccellenze e gusti delle nostre terre. Valorizzare i nostri formaggi Dop, non abbastanza conosciuti per quanto meriterebbero, è quindi un altro titolo di merito della rassegna* - dichiara **Giorgio Ferrero**, Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Piemonte.

"*Abbiamo iniziato quest'anno con il progetto vino, e concluso con il progetto food. Due progetti importanti, al servizio della comunicazione dell'eccellenza enogastronomica italiana, che vogliono dare la giusta visibilità e valore a entrambi questi capisaldi della nostra cultura e qualità* - conferma **Ian D'Agata**, direttore creativo del Progetto Vino&Food di Collisioni - *Il Progetto Vino è alla sua settima edizione, con quasi due settimane di degustazioni, visite in azienda, tour sul territorio, seminari e convegni. Anche quest'anno, importanti sommelier, importatori, educators, ristoratori, giornalisti e blogger da tanti Paesi, permettendo a professionisti di tutto il mondo di degustare e conoscere il meglio della produzione italiana. Il riscontro è, sicuramente, un confermato e attivo interesse degli esperti presenti, ma anche un riscontro importante per le aziende e i Consorzi che hanno voluto partecipare. Il Progetto Vino vuole infatti essere un*

momento di incontro didattico e scientifico di grande approfondimento, con programmi di full-immersion e giornate intensive rivolte ai vini, ai vitigni, ai territori e ai produttori, per garantire la massima ricchezza dell'offerta didattica e scientifica, e la partecipazione di realtà da tutta Italia."

Sono stati oltre 60 gli esperti che hanno preso parte alla settima edizione del Progetto Vino: giornalisti, sommelier, wine director, proprietari di ristoranti e enoteche, importatori di 17 diverse nazionalità, tra cui Alexander Peh Food&Beverage Manager del Four Seasons di Singapore, Tushar Borah, responsabile Wine&Beverage al Burj al Arab, Jumeriah Group, di Dubai e Michael Garner, giornalista di Decanter.65, poi, i diversi appuntamenti dedicati ai grandi vini d'Italia, tra tavole rotonde di degustazione guidata nel Castello di Barolo, seminari didattici, walk-around tasting, focus-group sui mercati internazionali, tour della Regione, visite in cantina e tanto altro, il tutto reso possibile grazie alla partecipazione di grandi Consorzi e Istituzioni regionali, quali l'Istituto Marchigiano di Tutela, il Movimento Turismo del Vino Puglia, il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, l'Enoteca Regionale Lucana,la Confederazione Italiana Agricoltori di Cuneo, ERSA – Friuli Venezia Giulia. E ancora, il Consorzio Franciacorta, Consorzio Prosecco DOCG, l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, l'Asti DOCG, fino ad associazioni quali le Famiglie Storiche, Indigenous in Langa e molti altri gruppi e singoli produttori da Piemonte, Toscana, Veneto, Sardegna e Sicilia.

Dal 23 al 25 giugno e il 2 luglio, inoltre, 16 giornalisti, scrittori e opinion-leader sono stati ospiti del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che, insieme al progetto Vino di Collisioni, ha organizzato un press tour per scoprire le colline del vino e il suo patrimonio di denominazioni e cantine.

Qualche dato:

- più di 200 cantine hanno aderito al progetto, di 15 diverse regioni italiane;

- 10 Consorzi di tutela coinvolti nelle attività insieme a tante associazioni di produttori;

- 600 etichette degustate;

- circa 3000 bottiglie stappate per il progetto;

Sabato 30 giugno e domenica 1 luglio, con la conduzione della piemontese Lorena Antonioni, attrice e reporter di viaggi in Donnavventura, si sono svolti gli incontri del Palco Wine&Food: vere e proprie collisioni tra diverse Regioni d'Italia, per un pubblico di quasi 1100 persone che hanno potuto assaggiare 42 vini e degustare 85 etichette diverse, per un totale di 500 bottiglie stappate nel solo weekend.

Sul palco si sono avvicendati 65 rappresentanti delle Istituzioni, da assessori a funzionari, e quattro chef d'eccezione, tra cui il 2 Stelle Michelin Giampiero Vivalda.38 le specialità food delle diverse regioni cucinate, impiattate e servite nella due giorni del Palco.

Anche il Progetto Food, giunto alla sua seconda edizione, ha visto dal 2 al 4 luglio un denso calendario di degustazioni e incontri. Più di 30 diversi prodotti presentati e in particolare 20 formaggi assaggiati. Un press tour organizzato da Assopiemonte, dove si è parlato dei grandi formaggi piemontesi DOP come il Castelmagno, il Raschera, la Toma, il Murazzano e il Roccaverano ma anche del Riso di Baraggia dop. Ma anche degustazioni di nocciola piemonte, grazie alla CIA Cuneo, di farine di alta qualità del mulino Petra, di cioccolato piemontese Barattì&Milano e, ancora, dei prodotti della tradizione marchigiana.

A discutere delle proprietà e prospettive di queste eccellenze gastronomiche un parterre internazionale di grandi giornalisti food, esperti e importatori da Germania, Francia, Polonia, UK, Danimarca, Spagna e Norvegia.

Prosegue Ian D'Agata, *"Il Progetto Food ha vissuto quest'anno la sua seconda edizione. Nato lo scorso anno con 10 esperti, quest'anno abbiamo 13 nomi di grande eccellenza da tutta Europa: Norvegia, Polonia, Danimarca, Inghilterra, Francia, invitati per un momento di confronto e conoscenza sui prodotti enogastronomici tipici del Piemonte, ma anche di altre regioni italiane. L'obiettivo è quello di sensibilizzare alla varietà e ricchezza dell'offerta gastronomica piemontese e italiana, sottolineando i prodotti e le lavorazioni di qualità: dal formaggio, al riso, agli oli d'oliva. L'utilità del progetto Food, proprio come di quello vino, è la sua accezione didattica e scientifica: aiutare a formare, negli esperti invitati, una serie di conoscenze, ma anche di ulteriore curiosità e interesse, lanciando il seme per proseguire il progetto nel loro Paese d'origine, grazie al ramo 'food' dell'Indigena World tour, conoscere i prodotti agli esperti direttamente nei loro diversi mercati."*

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. Protagonisti del viaggio per le vie di Barolo in questo 2018 sono stati il

Consorzio Asti DOCG e il Consorzio del Roero, la Regione Friuli Venezia Giulia, l'Istituto Marchigiano Tutela Vini, la Regione Liguria e Abruzzo, Assopiemonte, il Consorzio Alta Langa, Cia Cuneo, Molino Quaglia, Inalpi, Sant'Orsola.

6 LUGLIO - ECONOMYMAG

Food4Earth, quando il cibo incontra la solidarietà

Nel corso della serata sono stati consegnati tre premi istituiti dalla Commissione Alimentiamo presieduta dall'avvocato Stefano Grassani

6 LUGLIO 2018 DI REDAZIONE WEB

LIFESTYLE

Una cornice incantevole, una cena impeccabile e tante persone di buona volontà che sono scese in campo per fare beneficenza. Questo è stato l'evento benefico "Food 4 Earth" che si è tenuto la sera del 20 giugno 2018 a Pollenzo, nel quartier generale di Slow Food Italia e dell'Università di Scienze Gastronomiche, presso l'Albergo dell'Agenzia; organizzato dall'Associazione Nord Ovest 2020 Onlus e Inalpi di cui è partner fondatore.

Una meravigliosa serata esaltata dalla cucina di due chef stellati: Gian Piero Vivalda del ristorante "Antica Corona Reale" - Cervere (CN) e Enrico Bartolini del ristorante "Mudec" - Milano. I piatti sono stati accompagnati dai vini selezionati da Alessandra Veronesi, Sommellier "Dorchester Collection", mentre il servizio in sala è stato affidato alle esperte mani di Davide Ostorero, Maitre di "Antica Corona Reale". Il cibo e i vini sono stati offerti dalle numerose aziende supporter e partner, questo ha permesso di devolvere importanti somme ai progetti selezionati e sostenuti da Nord Ovest 2020.

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

- Slow Food Italia per progetto #foodforchange e Terra Madre Salone del Gusto
- Dynamo Camp Onlus
- Anffas Onlus Associazione Nazionale Famiglie di Persone con Disabilità Intellettiva e/o Relazionale
- Onlus ASTEMFondata dal Professor Alberto Zanella e che si occupa della ricerca sulle malattie del sangue
- Fondazione del Piemonte per l'Oncologia(FPO-IRCCS)

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

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

Roberto Moncalvo – Presidente Coldiretti Piemonte
ALIMENTIAMO IL VALORE E LA CONOSCENZA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO
"E' il premio consegnato a 1.600.000 agricoltori, imprenditori che da sempre, si rendono conto

6 LUGLIO - IDEA

A Pollenzo successo di "Food 4 Earth"

Perfetta la riuscita dell'evento benefico indetto presso l'Albergo dell'Agenzia dall'associazione "Nord-ovest 2020" Onlus e da "Latterie Inalpi"

Lorenzo Vallese

Una cornice incantevole, una cena impeccabile e tante persone di buona volontà scese in campo per fare beneficenza. Questo è stato l'evento benefico "Food 4 Earth" a Pollenzo, nel quartier generale di Slow Food Italia e dell'Università di scienze gastronomiche, presso l'Albergo dell'Agenzia.

L'hanno organizzato l'associazione "Nord-ovest 2020" Onlus e "Inalpi", "partner" fondatore.

La meravigliosa serata è stata saltata dalla cucina di due chef stellati: Gian Piero Vivalda dell'"Antica corona reale" di Cervere ed Enrico Bartolini del ristorante "Mudec" di Milano. I piatti sono stati accompagnati dai vini selezionati da Alessandra Veronesi, sommelier "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 aziende "supporter" e "partner" e ciò ha permesso di devolvere importanti somme ai progetti selezionati e sostenuti da "Nord-ovest 2020".

Un evento benefico curato e raffinato, in cui la gastronomia e la convivialità sono state solo un mezzo per raccogliere fondi e sensibilizzare gli invitati sulle problematiche riguardanti il benessere e la salvaguardia del pianeta: un argomento molto caro a "Inalpi" che ha tra i principali obiettivi aziendali la salvaguardia dell'ambiente e l'uso sensato delle risorse. "Latterie Inalpi" porta avanti questo impegno con gesti significativi. I proventi del convivio sono stati infatti devoluti a: Slow Food Italia per progetto "#foodforchange" e "Terra madre"-Salone del gusto; "Dynamo camp" Onlus; Anffas (Associazione nazionale famiglie di persone con disabilità intellettiva e/o relazionale) Onlus; Asiem Onlus, fondata dal professor Alberto Zanella, che si occupa della ricerca sulle malattie del sangue; Fondazione del Piemonte per l'oncologia (Fpo-Iscvs).

Da sinistra, con il premio realizzato da Ugo Nespolo: il presidente di "Latterie Inalpi", Ambrogio Invernizzi; il creatore di Slow Food, Carlin Petrini; il presidente nazionale di Coldiretti, Roberto Moncalvo

Sono stati consegnati tre premi istituiti dalla commissione "Alimentiamo" presieduta dall'avvocato Stefano Grassani.

Nel "board" della Commissione è stato presente Eugenio Puddu "partner" "Deloitte" che, con Ugo Nespolo, autore dei premi, ha condotto la consegna dei significativi riconoscimenti.

Uno ("Alimentiamo la valorizzazione e la tutela della cultura contadina") è andato a Carlin Petrini (Slow Food) che, ritirando il premio, ha dichiarato: «Questo è un riconoscimento alla dignità dell'agricoltura e alla sua diversità, all'apertura del dialogo tra i saperi tradizionali e i saperi accademici. Sogno l'unione tra mille università nel mondo che creino un'unica università diffusa che

diffonda democrazia della conoscenza. Sogno corsi di laurea meno costosi che garantiscano un numero superiori di accessi».

A Roberto Moncalvo, presidente nazionale di Coldiretti, è andato il premio "Alimentiamo il valore e la conoscenza dei prodotti del territorio". Ricevendolo, ha detto: «È il premio consegnato a 1.600.000 agricoltori, imprenditori che da sempre si rendono conto e governano il limite, per conoscenza e tradizione. La natura fa sempre capire, in un modo o nell'altro, che è necessario sottostare alle sue leggi, non è possibile spingersi oltre».

Moncalvo ha anche indirizzato un plauso a "Inalpi" che «ha il grande merito di essere intervenuta come elemento di rottura sulle quotazioni del prezzo del latte in una fase in cui si era avviati in una pericolosa deriva».

Ambrogio Invernizzi, presidente di "Latterie Inalpi", ha avuto il premio "Alimentiamo il rapporto tra le persone e la loro terra" e ha commentato: «La scelta fatta a suo tempo si è rivelata favorevole per "Inalpi" e per la crescita del territorio. Non esiste crescita se non ne beneficia il territorio tutto. La ripresa della produzione del latte e l'applicazione del protocollo sottoscritto tra "Inalpi" e i conferitori, hanno coinciso con l'aumento della qualità del latte».

Sono stati ringraziati i "partner" che hanno sostenuto questo importante evento: "Inalpi", "Pantarei", "Pack service", "Galup", "Gino", "Deloitte", "Gruppo Damilano", "Compral", "Red Point communication", "Gatti Pavesi Bianchi".

Hanno provveduto ai vini: cantine "Coppo", Canelli; cantine "Damilano", Barolo; "Paolo Conterno", Monforte d'Alba, "La Spinetta", Castagnole delle Lanze. E per i cibi: "Latterie Inalpi", "Compral", "Sparea", "Peraria", "Lanzal", "Royal Greenland" e "Food lab".