dal 3 APRILE 2017
al 9 APRILE 2017

LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

4 APRILE – CUNEO7

CONVEGNO All'incontro promosso da Coldiretti "Quale latte bolle in pentola?" le prospettive di un settore che deve crescere. Procedere con trasparenza nell'interesse di produttori e consumatori

Puntare sulla filiera per sfidare il mercato

SAVIGLIANO

Partecipato convegno di Coldiretti organizzato sul futuro del mercato del latte nell'ambito della 36esima Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola di Savigliano. Delia Revelli, presidente provinciale e regionale di Coldiretti, ha ricordato le tante battaglie intraprese dall'Organizzazione per dare un futuro al settore: "Il prezzo del latte alla stalla è determinante per mantenere in piedi le aziende agricole. Oggi questo è più remunerativo di pochi mesi fa, ma dobbiamo lavorare per dare stabilità a questo prezzo, nell'ottica di fornire le giuste prospettive al settore con contratti di filiera che debbono ancora crescere nel nostro Piemonte". Tonino Gai, presidente di zona Coldiretti Savigliano e membro di giunta di Coldiretti Cuneo ha evidenziato "la necessità di potenziare le filiere tutelando la qualità della produzione di latte". Dino Ambrogio, vice presidente di Coldiretti Cuneo, ha ricordato che la filiera Compra Latte – Inalpi - Ferrero è nata in provincia di Cuneo ed ha avuto un impatto positivo sul prezzo del latte prodotto dagli allevatori di tutto il Piemonte. Daniele Rama, direttore della Scuola di direttore dell'Alta Scuola di Management ed Economia Agroalimentare (SMEA), dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza: "Dopo le quote latte è aumentata la produzione più di quanto non lo siano i consumi di latte a livello mondiale. Evidentemente i bassi prezzi alla stalla i produttori hanno cercato di colmarli aumentando la produzione. L'instabilità dei mercati e dei consumi ha generato un basso margine degli operatori per cui con il prezzo indicizzato si cerca di dare la giusta dignità ai produttori di latte nell'ambito della filiera". Raffaele Tortalla, presidente di Compral Latte: "Il nostro è un progetto che si è consolidato ed oggi siamo pronti ad accogliere le sfide del mercato, nell'ottica della trasparenza e della ferma volontà di difendere la nostra produzione. Abbiamo realizzato una filiera lunga con Inalpi e Ferrero che oggi ci è invidiata da molti". Alessandro e Matteo Fusero titolari dell'omonima azienda agricola a Savigliano: "Abbiamo dotato la nostra azienda di un impianto di pastorizzazione al fine di giungere direttamente al consumatore finale. Un'esperienza gravosa, ma positiva che oggi inizia a dare concreti risultati anche dal punto di vista economico. Arriviamo ai consumatori in modo diretto senza intermediazioni". Bruno Rivarosssa, delegato Confederale: "Coldiretti vede nella realizzazione delle filiere il futuro del made in Italy. Dobbiamo avere la convinzione che il nostro brand è apprezzatissimo soprattutto all'estero. È un percorso che non vogliamo fare da soli, ma che vogliamo condividere sia con i consumatori e con quella parte di industria agroalimentare che crede in questa progettualità". Bruno Pasero, vice presidente Fedeconsumatori Piemonte: "Abbiamo condiviso con Coldiretti molte battaglie. Costruire le filiere rappresenta la chiara volontà di procedere con trasparenza nell'interesse anche dei consumatori".

b.o.

4 APRILE - IDEAWEB

Inalpi, nuovo successo da Stadio sotto la Mole

La qualità dell'azienda Invernizzi va a segno col Torino FC fra le trasferte di marzo al Made di Parigi e di aprile al Cibus di Parma

Una festa dello sport, dei colori e del gusto.
Dove l'eccellenza della Milk Valley è scesa in campo nell'ora della merenda, dando il proprio benvenuto ai 22 calciatori della partita Torino - Udinese e alle famiglie intervenute domenica allo Stadio Olimpico Grande Torino, nel quale il colore Granata ha fatto gol con l'assist "bianco latte" di Inalpi prima del fischio di inizio della partita, mettendo a centrocampo l'impegno a favore del buon gioco e dell'ottima qualità alimentare, il primo inseparabile dalla seconda.

L'azienda della famiglia Invernizzi, con sede a Moretta in un sito in ampliamento urbanistico e produttivo e sempre più impegnata sul versante promozionale anche sotto la Mole, ha confermato nella più recente giornata domenicale la bontà, in campo e a tavola, della propria decisione di collaborazione con la società Torino FC, in particolare nel settore strategico del vivaio, fucina privilegiata dei presenti e futuri talenti professionistici.

Come affermato fin dall'inizio di questa partnership con la società Granata, dai vertici Inalpi con il presidente Ambrogio Invernizzi, "il binomio con lo sport rimane fondamentale per divulgare i valori di bontà, naturalezza e salubrità che devono essere racchiusi nei prodotti alimentari proposti agli sportivi di ogni età e rango e alle loro famiglie.

In tal senso il nostro impegno collaborativo con il Torino arriva a raggiungere, nel corso dell'anno, 800 ragazzi delle scuole di calcio Granata e 5000 partecipanti della Torino FC Academy in tutta Italia, oltre ai Summer Camps della società calcistica nella Granda, a Dronero e a Limone Piemonte". Il gradimento da parte delle famiglie, accorse alla partita, si è evidenziato anche dalle foto che le stesse hanno voluto farsi scattare davanti al totem di Inalpi premium Sponsor della Società Granata.

Il grande polo lattiero caseario morettese - cuore produttivo del latte in polvere realizzato per colossi come Ferrero - conferma pertanto il proprio gioco di squadra a sostegno della promozione economica e sociale sia in Piemonte che nel resto d'Italia e all'estero.

Strategia di team che si estrinseca sui campi da pallone così come sotto i padiglioni delle più grandi realtà fieristiche del settore Food: così, se negli scorsi 28 e 29 marzo l'azienda di Moretta ha partecipato in Francia alla grande "Made Paris 2017", salone dedicato ai più importanti Marchi qualitativi visionati da migliaia di visitatori specializzati, nei prossimi 12 e 13 aprile Inalpi guiderà con Confapi, e con i rispettivi presidenti Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, la delegazione agro-industriale piemontese e cuneese a Parma per Cibus. Di fatto, la "partita di esordio" del sistema Good Food Made in Cuneo e Piemonte in applicazione dell'accordo di Confapi Cuneo e della famiglia Invernizzi con l'Ente fiera parmense.

E il gol in trasferta di certo, anche in questa prestigiosa occasione, non aspetterà i tempi supplementari.

4 APRILE - TARGATOCN

Inalpi, nuovo successo da Stadio sotto la Mole. La qualità dell'azienda Invernizzi va a segno col Torino FC fra le trasferte di marzo al Made di Parigi e di aprile al Cibus di Parma

Ambrogio Invernizzi: "Il binomio con lo sport rimane fondamentale per divulgare i valori di bontà, naturalezza e salubrità che devono essere racchiusi nei prodotti alimentari proposti agli sportivi di ogni età e rango e alle loro famiglie"

Una festa dello sport, dei colori e del gusto. Dove l'eccellenza della Milk Valley è scesa in campo nell'ora della merenda, dando il proprio benvenuto ai 22 calciatori della partita Torino - Udinese e alle famiglie intervenute domenica allo Stadio Olimpico Grande Torino, nel quale il colore Granata ha fatto gol con l'assist "bianco latte" di Inalpi prima del fischio di inizio della partita, mettendo a centrocampo l'impegno a favore del buon gioco e dell'ottima qualità alimentare, il primo inseparabile dalla seconda.

L'azienda della famiglia Invernizzi, con sede a Moretta in un sito in ampliamento urbanistico e produttivo e sempre più impegnata sul versante promozionale anche sotto la Mole, ha confermato nella più recente giornata domenicale la bontà, in campo e a tavola, della propria decisione di collaborazione con la società Torino FC, in particolare nel settore strategico del vivaio, fucina privilegiata dei presenti e futuri talenti professionistici.

Come affermato fin dall'inizio di questa partnership con la società Granata, dai vertici Inalpi con il presidente Ambrogio Invernizzi, "*il binomio con lo sport rimane fondamentale per divulgare i valori di bontà, naturalezza e salubrità che devono essere racchiusi nei prodotti alimentari proposti agli sportivi di ogni età e rango e alle loro famiglie. In tal senso il nostro impegno collaborativo con il Torino arriva a raggiungere, nel corso dell'anno, 800 ragazzi delle scuole di calcio Granata e 5000 partecipanti della Torino FC Academy in tutta Italia, oltre ai Summer Camps della società calcistica nella Granda, a Dronero e a Limone Piemonte.*"

Il gradimento da parte delle famiglie, accorse alla partita, si è evidenziato anche dalle foto che le stesse hanno voluto farsi scattare davanti al totem di Inalpi premium Sponsor della Società Granata. Il grande polo lattiero caseario morettese - cuore produttivo del latte in polvere realizzato per colossi come Ferrero - conferma pertanto il proprio gioco di squadra a sostegno della promozione economica e sociale sia in Piemonte che nel resto d'Italia e all'estero.

Strategia di team che si estrinseca sui campi da pallone così come sotto i padiglioni delle più grandi realtà fieristiche del settore Food: così, se negli scorsi 28 e 29 marzo l'azienda di Moretta ha partecipato in Francia alla grande "Made Paris 2017", salone dedicato ai più importanti Marchi qualitativi visionati da migliaia di visitatori specializzati, nei prossimi 12 e 13 aprile Inalpi guiderà con Confapi, e con i rispettivi presidenti Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, la delegazione agro-industriale piemontese e cuneese a Parma per Cibus.

Di fatto, la "partita di esordio" del sistema Good Food Made in Cuneo e Piemonte in applicazione dell'accordo di Confapi Cuneo e della famiglia Invernizzi con l'Ente fiera parmense. E il gol in trasferta di certo, anche in questa prestigiosa occasione, non aspetterà i tempi supplementari.

5 APRILE - AGRONOTIZIE

La Pezzata Rossa in mostra

La razza rustica e nobile da carne e latte, a forte incremento nel Piemonte zootecnico, sarà in esposizione a Caselette (To) la prossima domenica 9 aprile

Caselette (To) domenica 9 aprile 201

Sabato 8 e domenica 9 aprile prossimi la **Pezzata Rossa** sarà protagonista della mostra in programma alla **Fiera di San Giorgio** di **Caselette (To)**. La zootecnia in queste zone è viva e qualificata: nel solo territorio di Caselette sono **600 gli ettari coltivati a foraggio e mais**, destinati all'alimentazione del bestiame. Qui la Pezza Rossa italiana ha trovato un habitat favorevole allo sviluppo.

"*Oggi la Pezzata Rossa, razza rustica e nobile a duplice attitudine da carne e latte* – spiega **Tiziano Valperga** direttore **Arap**, l'associazione regionale allevatori – *è una realtà a forte incremento in Piemonte, con circa* ***300 allevamenti iscritti*** *e* ***6.500 capi controllati*** *iscritti al Libro genealogico*".

L'assessore comunale **Roberto Rigoletti** racconta: "*In passato l'****azienda agricola Accastello*** *ha introdotto in paese i* ***primi bovini di Pezzata***

***Rossa**, muovendo una scena dominata dalla Piemontese e dalla Frisona. L'esperimento ha preso piede e così siamo diventati la piccola capitale di questa razza nel Torinese. Tant'è che una quindicina di anni fa abbiamo dato vita alle prime mostre. Oggi l'amministrazione di Caselette ha deciso di qualificare conferendo alla stessa l'ufficialità del libro genealogico, con l'appoggio dell'Arap, riscontrando successo da parte di operatori professionali e visitatori*".

Il programma dell'edizione 2017 della **Mostra-mercato di zootecnia, macchine ed attrezzature per l'attività agricola**, prevede per **sabato 8 aprile** l'arrivo e la **sistemazione** degli **animali** (provenienti da cinque allevamenti del Torinese e uno dalla provincia di Cuneo) nei capannoni accanto a piazza degli Alpini, dove **domenica** dalle **9.30 si aprirà il ring per le passerelle**. L'esposizione durerà fino alle 16.30.

Responsabile della manifestazione è **Maurizio Pagge**, esperto di razza. A mezzogiorno ci sarà la disamina dei capi in fiera, a opera del giudice inviato dall'**Anapri**, l'associazione nazionale della Pezzata Rossa con sede a Udine. Accanto alle pagelle ufficiali, verranno resi noti i giudizi degli **studenti** dell'**Istituto agrario "Dalmasso"** di Pianezza, coinvolti nella giornata con una lezione didattico-divulgativa sulla morfologia della Pezzata Rossa. Gastronomia, musica e sano folklore country faranno da contorno alla mostra.

Protagonista della festa di Caselette è ovviamente la grande famiglia degli **Accastello**, dal patron **Gianni** al nipote **Andrea Magliana**, membro della commissione tecnica Anapri, impegnato nella conduzione dell'azienda di cascina **Grangetta** (ex Ordine Mauriziano). "*Siamo orgogliosi di vedere sfilare nel nostro paese questa razza in cui abbiamo creduto e investito. Se oggi il **Piemonte** è la **terza regione italiana** nella classifica della **Pezzata Rossa**, dietro Friuli e Trentino e davanti al Veneto, lo dobbiamo a un sistema allevatoriale che sa trovare del valore aggiunto nella diversità delle proposte. Noi siamo soci della cooperativa **Compral Latte** – sottolinea Andrea - e come tali facciamo parte integrante della filiera del latte piemontese lavorato all'Inalpi di Moretta e destinato alla Ferrero di Alba. La Pezzata Rossa vuol dire un apporto nutrizionale di qualità superiore a tutto vantaggio dei consumatori*".

5 APRILE - TARGATPCN

Il binomio agricoltura-industriale alimentare regala 2000 assunti in più nel 2016. Resta però il campanello d'allarme nella manifattura Food

Invernizzi (Confapi): "Reindustrializzazione il territorio riavvicinando settore primario e trasformazione finale. Sostegno ai distretti diffusi come quello del Cibo che abbiamo creato con Parma"

Il binomio tra agricoltura e industria alimentare ha offerto, nel 2016, 2000 avviamenti lavorativi in più che nell'anno precedente. Però con un "paradosso apparente": il saldo positivo è la risultante di 2400 assunzioni in più nell'agricoltura in senso stretto a fronte di 400 in meno nella manifattura Food.

A mettere in evidenza questo dato articolato, è la

rielaborazione congiunturale del mercato del lavoro provinciale, realizzata da Confapi Cuneo e in cui si conferma, ancora una volta, la bontà reale delle scelte, di marketing industriale e di investimento manifatturiero diretto, in atto da parte dell'associazione di categoria delle PMI presieduta dal Direttore commerciale di Inalpi, Pierantonio Invernizzi.

"L'intesa che abbiamo perfezionato con la Fiera di Parma, e che porterà una alleanza di Imprese cuneesi della filiera agroalimentare in trasferta a Cibus il 12 e 13 aprile prossimi, con il marchio Good Food - Made in Piemonte Confapi, è finalizzata proprio ad avvicinare l'agricoltura della Granda al mondo della trasformazione finale, attraverso un nuovo e innovativo Distretto alimentare ampio e diffuso dalle Alpi al cuore della pianura padana. In esso saranno esaltate le buone prassi nei settori della ricerca, della produzione agricola e industriale e della promozione, e questo creerà importanti condizioni per far conoscere il territorio provinciale cuneese e farne una sede di investimenti manifatturieri direttamente collegati alla tradizione e vocazione agricola locale."

In pratica, una "*re-industrializzazione che assegni a questa nuova funzione i siti produttivi purtroppo a oggi dismessi esistenti nella nostra provincia* - prosegue il presidente - *. Questo permetterà di riportare nel territorio di nostra competenza quote importanti di capacità produttiva nella manifattura, quindi di occupazione e di reddito per aziende e famiglie. Perché, va ricordato, il triste fenomeno della delocalizzazione non si verifica solo fra Italia ed estero, ma anche fra regioni diverse e talvolta vicine del nostro Paese.*"

Una scelta, quella del distretto diffuso, su cui coraggiosamente "*deve concentrarsi l'azione dei decisori istituzionali pubblici, altrimenti, torniamo a ribadirlo nell'attuale contesto fiscale e amministrativo, gli effetti di pur sostanziosi sgravi contributivi a termine è che, finita la loro vigenza, dal 2015 al 2016 le assunzioni a tempo indeterminato nel Cuneese sono crollate da 18.300 a 12.000. L'occupazione può rilanciarsi soltanto con un convinto sostegno istituzionale ai progetti di investimento idonei ad aggregare medie e piccole imprese in una logica di rete o di distretto, una parola troppo frettolosamente archiviata dal dizionario della Politica industriale*", conclude Invernizzi con i propri Vice Giuseppe Rossetto e Luciano Piovano, che coadiuveranno la missione di cui fanno parte nomi da Inalpi a Cascina San Cassiano ad Albertengo.

6 APRILE – GAZZETTA DI SALUZZO

Da semplice libreria a Caffè letterario Così cambia volto "La luna e i falò"

SALUZZO (amp) "La luna e i falò", il bar letterario di via Palazzo di Città 6, riapre con la nuova gestione di Andrea Isoardi e Delia Mondino in società con i fratelli Ambrogio, Pier e Vanni Invernizzi dell'Inalpi.

Il locale sarà inaugurato sabato 8 aprile alle 17. Si trova di fronte al teatro Magda Olivero e coniuga la cultura con l'enogastronomia. Andrea Isoardi: «Abbiamo modernizzato lo stile dei Caffè letterari della Francia dell'800. Si può trovare qualsiasi tipologia di libro per tutte le età, In un ambiente antico con tocchi contemporanei. Abbiamo un reparto di cartolibreria e si eseguono anche fotocopie».

I prodotti enogastronomici sono tutti del territorio, molti dei quali biologici e si possono degustare nel bar o acquistare».

Per aperitivi o pasti veloci è a disposizione una tavola fredda con taglieri da salumi e formaggi Dop, insalate e frutta fresca di stagione.

Le prime colazioni e le merende vengono proposte con la caffetteria accompagnata da pasticceria artigiana. Buon assortimento di vini locali e internazionali e birre artigianali. Da assaggiare le dieci tipologie di tisane di montagna, la quindicina di tè proposti e la cioccolateria. Vi sono anche prodotti bio per la prima infanzia.

"La luna è i falò" si presenta così come luogo ideale per una pausa durante la giornata.

Aperta dal lunedì al sabato dalle 7,30 alle 20, offrirà spazi serali programmati in occasioni di eventi.

LIBRI E CAFFÈ Andrea Isoardi e Delia Mondino tra i libri del nuovo locale

6 APRILE – GAZZETTA DI SALUZZO

Dieci aziende della Granda a Cibus

TORRE SAN GIORGIO Confapi Cuneo conferma la partecipazione di dieci aziende alla prima edizione di "Cibus Connect", che si terrà a Parma mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2017.

Le aziende si presenteranno unite all'interno di un'area espositiva chiamata "Good Food made in Piemonte", dove due chef stellati cucineranno i loro prodotti.

Le aziende partecipanti sono: Inalpi (Moretta), Albertengo (Torre San Giorgio), Molino Chiavazza (Casalgrasso), Nord Salse (Piasco), Campiello (Cavallermaggiore), Cascina San Cassiano (Alba), Valmora (Luserna San Giovanni), Panealba (Verduno), Goccia d'oro (Baldissero d'Alba) e Fratelli Miroglio (Baldichieri d'Asti).

7 APRILE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 644MO MEETING VG @ ILARIO VINCIGUERRA RESTAURANT GALLARATE (VA) CHEF/PATRON ILARIO V

La cucina partenopea, si sa, scalda il cuore. Metti una giornata di sole, una bella compagnia di Amici Gourmet e pure Gallarate si trasforma in un avamposto lombardo della città campana. A compiere la magia è Ilario Vinciguerra, 1 stella Michelin, anima e patron del ristorante che porta il suo nome, non troppo distante da Milano. In occasione della nostra tappa abituale, lo chef ha messo a punto una degustazione pensata come un itinerario, Viaggio in Campania appunto, citando il nome di uno degli antipasti, per raccontarci i sapori della sua terra. Una dichiarazione d'amore alla cucina della Regione e ai suoi piatti più noti, dai quali però Ilario prende spunto per creare, divertendosi, nuove affascinanti portate gourmet. Immancabile, tra i dessert, l' Oro di Napoli, ormai divenuta la firma dello chef al termine di ogni nostro convivio. Ospite speciale per l'occasione Roberto Beneventano, un nome noto nel mondo dello champagne, che ha selezionato le bollicine Steinbrück per accompagnare le portate del nostro menù. Archivio storico reportage: L'arrivo di VG al ristorante L'insegna La sala e alcuni dettagli La vista sulla cantina Il tavolo Il nostro menù personalizzato Piatti Diva SuMisura personalizzati per Viaggiatore Gourmet da Royale. Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Ci spostiamo nel giardino per l'aperitivo Si parte con la prima bollicina di giornata Champagne Cuvée Brut Tradition – Steinbrück VG con lo chef Ilario Vinciguerra e Roberto Beneventano della maison Steinbrück Un brindisi tutti insieme! Tipologie di stuzzichini: panzerottini ripieni di ricotta di bufala e basilico, pizzelle montanare, polpo in tempura di panko, salmone marinato al gin tonic; carne marinata sotto sale e zucchero con una salsa ai pinoli; al cucchiaio s puma di Grana Padano e composta di cipolla rossa di Tropea, C aciotta Kremina inalpi alla brace con pannocchie abbrustolite. Ci accomodiamo al tavolo dove ci viene servito il prossimo calice in abbinamento Biancosesto 2011 – La Tunella Un brindisi e si comincia! Pane Tipologie di pane: integrale, brioche, focaccia aromatizzata al limone, grissini torinesi, taralli alla cipolla, crackers con semi di papavero. Piattooo!!! L'isola che non c'è Zucchero filato con arachidi salate, pomodori disidratati, gelatina all'aceto balsamico, basilico e cialde di grana. Viaggio in Campania Salsa di mozzarella di bufala, crostone di polenta, pancetta, fichi, noci e tuorlo marinato al tè nero. Prossimo abbinamento al calice del nostro Partner, la maison Steinbrück Champagne Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Coeur de rosé – Steinbrück Linguine contrast Aromatizzate al limone, cotte in acqua di grana con polvere di pomodori disidratati. Prossimo abbinamento presentato da VG e Roberto Beneventano Champagne Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Millésimé Prestige 2006 – Steinbrück Cin cin! La Marimorena Albariño sobre Lías Rías Baixas 2015 – Casa Rojo Alexander vs The Ham Factory Tinto Fino Fesquera del Duero 2013 – Casa Rojo Costine di agnello Aragonesa e spuma di senape Ed ora un tripudio di dolcezze! Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: savarin con crema pasticcera e pomodorino candito, crème brûlée alla fava tonka, bignè con crosta al cacao e crema di nocciole, cioccolatini con ganache al pistacchio, biscottini al limone con crema di formaggio fresco e pistacchi, baci di dama al cioccolato fondente. L'Oro di Napoli Rivisitazione della pastiera napoletana, ricoperta da una gelatina dorata. La Serra Moscato d'Asti Docg 2016 – Marchesi di Grésy Cheescake Torniamo in giardino per il momento della merenda "defaticante" preparata in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli Risolio Riso bagnato con acqua di mozzarella di bufala, composta di fichi e pere e polvere di capperi di Pantelleria. Per concludere ci concediamo un fresco vodka tonic Vodka Absolut e Acqua Tonica 1724, distribuita da Compagnia dei Caraibi Un

grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 643sima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ilario Vinciguerra Restaurant 21013 Gallarate (VA) Via Giovanni Tenconi, 3 Tel. (+39) 0331 791597 Chiuso mercoledì; domenica a cena E-mail: info@ilariovinciguerra.it Sito internet: www.ilariovinciguerra.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

8 APRILE – ILNAZIONALE

Domenica 9 aprile le regine della Pezzata Rossa in mostra a Caselette

0
Consiglia

G Suite di Google Cloud - La libertà di lavorare ovunque
Scopri i potenti strumenti per l'ufficio Google. Gratis per 14 giorni!
gsuite.google.com

Profumo di latte ricco di sapore e di proteine, memoria delle antiche latterie turnarie friulane dove la storia della Pezzata Rossa Italiana ha avuto inizio, grazie a incroci di vacche autoctone con esemplari di Simmental originari delle Alpi svizzere. "Oggi la Pezzata Rossa, razza rustica e nobile a duplice attitudine da carne e latte – spiega Tiziano Valperga direttore Arap, l'associazione regionale allevatori – è una realtà a forte incremento in Piemonte, con circa 300 allevamenti iscritti e 6.500 capi controllati iscritti al Libro genealogico".

Sabato 8 e domenica 9 aprile la Pezzata Rossa viene celebrata con una mostra nell'ambito della Fiera di San Giorgio di Caselette.

Siamo ai piedi del monte Musinè, 1150 metri di leggenda e magia, spartiacque fra la Dora della Val Susa e la Stura di Lanzo, a un pugno di chilometri da Torino. In queste coste la zootecnia è viva e qualificata. Nel solo territorio di Caselette sono 600 gli ettari coltivati a foraggio e mais, destinati all'alimentazione del bestiame. Qui la Pezza Rossa Italiana ha trovato un habitat favorevole allo sviluppo. Racconta l'assessore comunale Roberto Rigoletti: "In passato l'azienda agricola Accastello ha introdotto in paese i primi bovini di Pezzata Rossa, muovendo una scena dominata dalla Piemontese e dalla Frisona. L'esperimento ha preso piede e così siamo diventati la piccola capitale di questa razza nel Torinese. Tant'è che una quindicina di anni fa abbiamo dato vita alle prime mostre. Oggi l'amministrazione di Caselette ha deciso di qualificare conferendo alla stessa l'ufficialità del libro genealogico, con l'appoggio dell'Arap, riscontrando successo da parte di operatori professionali e visitatori".

Il programma dell'edizione 2017 della Mostra-mercato di zootecnia, macchine ed attrezzature per l'attività agricola, prevede per sabato 8 aprile l'arrivo e la sistemazione degli animali (provenienti da 5 allevamenti del Torinese e uno dalla provincia di Cuneo) nei capannoni accanto a piazza degli Alpini, dove domenica dalle 9,30 si aprirà il ring per le

passerelle. L'esposizione durerà fino alle 16,30. Responsabile della manifestazione è Maurizio Pagge, esperto di razza. A mezzogiorno ci sarà la disamina dei capi in fiera, a opera del giudice inviato dall'Anapri, l'associazione nazionale della Pezzata Rossa con sede a Udine.

Accanto alle pagelle ufficiali, verranno resi noti i giudizi degli studenti dell'Istituto agrario "Dalmasso" di Pianezza, coinvolti nella giornata con una lezione didattico-divulgativa sulla morfologia della Pezzata Rossa. Gastronomia, musica e sano folklore country faranno da contorno alla mostra.

Protagonista della festa di Caselette è ovviamente la grande famiglia degli Accastello, dal patron Gianni al nipote Andrea Magliana, membro della commissione tecnica Anapri, impegnato nella conduzione dell'azienda di cascina Grangetta (ex Ordine Mauriziano).

"Siamo orgogliosi di vedere sfilare nel nostro paese questa razza in cui abbiamo creduto e investito. Se oggi il Piemonte è la terza regione italiana nella classifica della Pezzata Rossa, dietro Friuli e Trentino e davanti al Veneto, lo dobbiamo a un sistema allevatoriale che sa trovare del valore aggiunto nella diversità delle proposte. Noi siamo soci della cooperativa Compral Latte – sottolinea Andrea - e come tali facciamo parte integrante della filiera del latte piemontese lavorato all'Inalpi di Moretta e destinato alla Ferrero di Alba. La Pezzata Rossa vuol dire un apporto nutrizionale di qualità superiore a tutto vantaggio dei consumatori".

8 APRILE - TORINOOGGI

Domenica 9 aprile le regine della Pezzata Rossa in mostra a Caselette

Nell'ambito della Fiera di San Giorgio

Profumo di latte ricco di sapore e di proteine, memoria delle antiche latterie turnarie friulane dove la storia della Pezzata Rossa Italiana ha avuto inizio, grazie a incroci di vacche autoctone con esemplari di Simmental originari delle Alpi svizzere. "Oggi la Pezzata Rossa, razza rustica e nobile a duplice attitudine da carne e latte - spiega Tiziano Valperga direttore Arap, l'associazione regionale allevatori - è una realtà a forte incremento in Piemonte, con circa 300 allevamenti iscritti e 6.500 capi controllati iscritti al Libro genealogico".

Sabato 8 e domenica 9 aprile la Pezzata Rossa viene celebrata con una mostra nell'ambito della Fiera di San Giorgio di Caselette.

Siamo ai piedi del monte Musiné, 1150 metri di leggenda e magia, spartiacque fra la Dora della Val Susa e la Stura di Lanzo, a un pugno di chilometri da Torino. In queste coste la zootecnia è viva e qualificata. Nel solo territorio di Caselette sono 600 gli ettari coltivati a foraggio e mais, destinati all'alimentazione del bestiame. Qui la Pezza Rossa Italiana ha trovato un habitat favorevole allo sviluppo. Racconta l'assessore comunale Roberto Rigoletti: "In passato l'azienda agricola Accastello ha introdotto in paese i primi bovini di Pezzata Rossa, muovendo una scena dominata dalla Piemontese e dalla Frisona. L'esperimento ha preso piede e così siamo diventati la piccola capitale di questa razza nel Torinese. Tant'è che una quindicina di anni fa abbiamo dato vita alle prime mostre. Oggi l'amministrazione di Caselette ha deciso di qualificare conferendo alla stessa l'ufficialità del libro genealogico, con l'appoggio dell'Arap, riscontrando successo da parte di operatori professionali e visitatori".

Il programma dell'edizione 2017 della Mostra-mercato di zootecnia, macchine ed attrezzature per l'attività agricola, prevede per sabato 8 aprile l'arrivo e la sistemazione degli animali (provenienti da 5 allevamenti del Torinese e uno dalla provincia di Cuneo) nei capannoni accanto a piazza degli Alpini, dove domenica dalle 9,30 si aprirà il ring per le passerelle. L'esposizione durerà fino alle 16,30. Responsabile della manifestazione è Maurizio Pagge, esperto di razza. A mezzogiorno ci sarà la disamina dei capi in fiera, a opera del giudice inviato dall'Anapri, l'associazione nazionale della Pezzata Rossa con sede a Udine.

Accanto alle pagelle ufficiali, verranno resi noti i giudizi degli studenti dell'Istituto agrario "Dalmasso" di Pianezza, coinvolti nella giornata con una lezione didattico-divulgativa sulla morfologia della Pezzata Rossa. Gastronomia, musica e sano folklore country faranno da contorno alla mostra.

Protagonista della festa di Caselette è ovviamente la grande famiglia degli Accastello, dal patron Gianni al nipote Andrea Magliana, membro della commissione tecnica Anapri, impegnato nella conduzione dell'azienda di cascina Grangetta (ex Ordine Mauriziano).

"Siamo orgogliosi di vedere sfilare nel nostro paese questa razza in cui abbiamo creduto e investito. Se oggi il Piemonte è la terza regione italiana nella classifica della Pezzata Rossa, dietro Friuli e Trentino e davanti al Veneto, lo dobbiamo a un sistema allevatoriale che sa trovare del valore aggiunto nella diversità delle proposte. Noi siamo soci della cooperativa Compral Latte - sottolinea Andrea - e come tali facciamo parte integrante della filiera del latte piemontese lavorato all'Inalpi di Moretta e destinato alla Ferrero di Alba. La Pezzata Rossa vuol dire un apporto nutrizionale di qualità superiore a tutto vantaggio dei consumatori".

9 APRILE

ECODIPARMA

Cibus Connec, top chef ai fornelli per le tante novità di Slow Food

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti. Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito www.cibus.it).

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l' Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

9 APRILE - GLOBALMEDIANEWS

Cibus Connect: i nuovi prodotti e gli show cooking in fiera

aprile 8, 2017

Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al ragù di quinoa, pianta sudamericana proteica e senza glutine (Biffi Formec); dal formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicius).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna),la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito www.cibus.it).

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni),Andrea Nizzi (Coppini e Delicius), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

9 APRILE – LANGHEROEROMONFERRATO

COLDIRETTI PIEMONTE: INCREMENTARE LA PRODUZIONE DI POLVERE DI LATTE

Con la fine del mese di marzo si è conclusa la campagna lattiero-casearia 2016/2017 per cui sono necessarie alcune riflessioni e unanalisi dei dati.
A livello nazionale, vengono prodotte 11 milioni di tonnellate di latte vaccino, mentre dallestero vengono importate 8 milioni di tonnellate con un incremento, nel 2016, del 15 per cento rispetto al 2015. Per quanto riguarda il latte in polvere, sono 100 mila le tonnellate utilizzate in Italia dalle industrie agroalimentari.
Il latte in polvere 100 per cento Made in Piemonte viene assorbito dalla Ferrero, in base allaccordo di filiera stipulato, nel 2010, tra questultima ed inalpi, per far fronte alla produzione dolciaria dellazienda di Alba spiega Delia Revelli presidente di Coldiretti Piemonte Un esempio virtuoso che valorizza il latte del nostro territorio e fa sì che i prodotti che ne derivano siano sicuri per la salute dei consumatori.
Certo, il latte in polvere, prodotto presso il polverizzatore di inalpi a Moretta, rappresenta solo una parte del latte in polvere utilizzato in Italia dalle industrie agroalimentari. Il resto deriva dallestero afferma il Delegato Confederale Bruno Rivarossa - Per questo è opportuno incentivare, a livello piemontese e nazionale, lutilizzo del nostro latte per la produzione della polvere, attivando sempre di più accordi di filiera. Questi, oltre a dare impulso alleconomia del territorio, garantiscono ai consumatori prodotti di cui è possibile tracciare la provenienza, a garanzia di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono anche per la salute dei bambini, senza sottovalutare limportante ricaduta economica sul comparto e sullindotto.
con invito alla diffusione