LATTERIE inalpi
BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

4 DICEMBRE - IDEAWEBTV

Una mail per cestinare i "falsi", Pmi alimentari italiane e cuneesi contro gli "agropirati'

Una mail per cestinare i "falsi". Questo l'appello lanciato da Unionalimentari, la federazione della piccola e media industria del food associata a Confapi.

Partito dal Presidente nazionale Antonio Casalini, leader del gruppo Midi Lazzaroni che a fine agosto inaugurò al Milkfest di Inalpi il proprio mandato, il monito viene rilanciato su base territoriale dalla Confederazione provinciale cuneese e dalla sua Unione di categoria. La campagna di sensibilizzazione consiste nella messa in funzione di uno specifico indirizzo di posta elettronica falsi@unionalimentari.com al quale tutti coloro - imprenditori e consumatori finali - che ravvisino situazioni anomale, in termini di marchi o etichette, ne diano comunicazione "*così che, fatte le opportune verifiche, e ravvisato un fondato rischio di pirateria alimentare, gli uffici di Unionalimentari possano informare le autorità preposte alla tutela del made in Italy*", spiega Antonio Casalini.

"*Come Confapi, e anche come Azienda Inalpi espressione di una diretta relazione di territorio fra approvvigionamento del latte, verifica di salubrità e sua trasformazione, al servizio del consumatore finale o di altre industrie alimentari, siamo ben lieti di concorrere alla divulgazione dell'appello espresso dal Presidente Casalini, perché l'informazione alimentare è premessa sia di presidio del mercato interno, sia di ulteriore sviluppo delle esportazioni del vero made in Italy. Cuneo, in questo contesto, ha una particolare responsabilità, perché è la provincia a maggior valore aggiunto agroalimentare del Piemonte, e l'intesa con un'altra food valley per eccellenza, Parma con il suo Ente Fiere, crea basi promozionali e di riconoscibilità formidabili*", dichiara il Presidente Pierantonio Invernizzi.

Aggiunge Giuseppe Rossetto, vice provinciale Confapi e nazionale Unionalimentari:"*La pirateria alimentare è un fenomeno che si contrasta attraverso una decisa strategia di educazione alimentare, come quella avviata dal Presidente Casalini, abbinata a un efficace meccanismo che agisca sul piano preventivo e sanzionatorio. Se da una parte il crescente abbattimento delle barriere doganali favorisce un export di qualità, dall'altra è fondamentale creare le condizioni affinché la competizione si svolga in maniera leale fra i produttori, e in tale contesto la conoscibilità del prodotto italiano garantisce un differenziale a favore. Per il 2018 ci siamo dotati di una strategia fieristica e promozionale che coniuga crescita commerciale interna ed estera, attraverso fiere e missioni, e crescita della riconoscibilità*".

4 DICEMBRE – IL QUOTIDIANO DEL SUD

SCHERMA COPPA DEL MONDO

Palumbo battuta al quarto turno dalla russa Tripapina

PRESTAZIONE sfortunata per Francesca Palumbo nella prova del Gran Prix Inalpi di Torino di fioretto femminile.

La fiorettista potentina, convocata dal commissario tecnico di fioretto, Andrea Cipressa si è fermata ai sedicesimi di finale dopo la sconfitta patita contro la russa Svetlana Tripapina per 15 a 12.

Nella fase a gironi Francesca Palumbo ha ottenuto quattro vittorie e due sconfitte, nel tabellone invece dopo il successo al primo turno contro la nipponica Azuma per 13 a 12, nel secondo turno la lucana ha superato la tedesca Kirschen per 15 a 6 ai sessantaquattresimi di finale, mentre ai sessantaquattresimi, la fiorettista potentina ha avuto la meglio della coreana Jeon Hee Sook per 15 a 12,bella la vittoria nel turno successivo contro la polacca Lyczbinska per 13 a 8 .

Il successo è andato alla favorita, la russa Irina Deriglazova che in finale ha superato Alice Volpi per 15 a 9. In semifinale Daeriglazova ha avuto la meglio su Arianna Errigo per 15 a 14 mentre la Volpi si è imposta sulla De Costanzo per 15 a 8. In classifica al termine della gara torinese, Francesca Palumbo ha chiuso al sedicesimo posto. Francesca Palumbo ha migliorato la performance della gara di Coppa del Mondo a Cancun in Messico ma non è riuscita per mera sfortuna a centrare l'obiettivo delle prime otto in graduatoria.

Il livello tecnico della gara piemontese è stato decisamente alto.

fra.men.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

4 DICEMBRE

LA STAMPA TORINO

Grand Prix Foconi è di bronzo

Alessio Foconi

Chiusura con podio per l'Italia del fioretto al Grand Prix Fie - Trofeo Inalpi. Ad infilzarlo è Alessio Foconi, terzo nella gara maschile sulle pedane torinesi. Lo schermidore ternano dell'Aeronautica Militare, che lo scorso anno aveva trovato il primo successo in carriera proprio al PalaRuffini, si è spinto fino alla semifinale, dove però a sbarrargli la strada ha trovato Timur Safin (bronzo a Rio 2016), che si è imposto per 15-12. Il russo poi si è arreso nella finale al vicecampione olimpico Alexander Massialas (15-13).

«C'è un po' di rammarico, perché l'anno scorso avevo vinto qui a Torino, mentre stavolta mi devo accontentare del terzo posto - ha dichiarato Foconi - La stagione è ancora lunga, comunque è il secondo podio in tre gare e le sensazioni sono ottime: speriamo di continuare così a partire da gennaio in avanti».

Ai quarti di finale, Foconi aveva eliminato nel derby azzurro (15-10) l'olimpionico di Rio Daniele Garozzo, comunque autore di un ottimo rientro dopo lo stop forzato per la doppia operazione di ottobre in seguito allo pneumotorace al polmone destro. Sempre ai quarti, si era fermato anche l'altro italiano Valerio Aspromonte, sconfitto per 15-13 da Safin.

Oggi (dalle ore 9) le tribune del PalaRuffini verranno invase da 800 studenti delle scuole torinesi, che assisteranno gratuitamente agli assalti della Coppa Europa a squadre di

4 DICEMBRE – LA STAMPA

Scherma: fioretto a Torino

Terzo posto per Foconi

Nel Trofeo Inalpi di fioretto a Torino, Alexander Massialas (Usa) batte in finale 15-13 Timur Safin (Rus), 3º Alessio Foconi con Lefort (Fra). Italia è 2ª nella prova a squadre di sciabola a Gyor (Ung): Samele, Berré, Curatoli e Montano cedono solo alla Sud Corea in finale per 45-35.

4 DICEMBRE - TUTTOSPORT

SCHERMA

A TORINO C'È FOCONI

ROBERTO BERTELLINO
TORINO

Il Grand Prix di fioretto di Torino, che ieri ha messo in pedana gli uomini al PalaRuffini, genera in Alessio Foconi (nella foto Bizzi Federscherma) stimoli particolari. Il 28enne ternano è salito infatti ancora una volta sul podio del Trofeo Inalpi, rassegna nella quale era partito da campione in carica.

Foconi ha iniziato il percorso di giornata con due nette affermazioni rispettivamente contro il tedesco Schoppa (15-3) ed il giapponese Suzumura (15-6). Maggiori difficoltà per l'azzurro negli ottavi, conclusi con l'assalto vincente (15-13) contro Cheung e derby di quarti vinto con merito e lucidità contro il rientrante campione olimpico Daniele Garozzo (15-10). Semifinale ostica contro il russo Safin, numero 2 del ranking. Foconi ha fatto di tutto per rimanere incollato, nel punteggio e negli schemi al forte rivale, ma alla fine ha dovuto inchinarsi sul 15-12 salendo sul terzo gradino del podio. Ai piedi dello stesso, oltre a Garozzo (5°) è giunto Valerio Aspromonte (8°), fermato sempre da Safin al termine di un assalto equilibrato (15-13). Lontano dai migliori, alla fine 36°, l'esperto bresciano Andrea Cassarà, subito eliminato dal russo Rigin per 15-12. Il titolo è andato al termine di una bella finale all'americano Massialas che si è imposto al forte avversario russo per 15-13. Oggi ancora stoccate al PalaRuffini con la prova di Coppa Europa a squadre.

4 DICEMBRE – MONDIALI.NET

CDM Scherma, l'Italia della sciabola seconda a Gyor

Scritto da: Andrea Fragasso 03/12/2017 in Altri Sport, Scherma Inserisci un commento

tweet Like 1

Va vicina al successo l'Italia della sciabola nella tappa di Gyor, valida per la Coppa del mondo di scherma: la squadra maschile azzurra arriva fino in finale, dove viene battuta dall'ostica Corea del Sud.

Sono Luigi Samele, Enrico Berrè, Luca Curatoli ed Aldo Montano i quattro alfieri italiani mandati in pedana dal ct Giovanni Sirovich in territorio ungherese. Il loro cammino comincia positivamente grazie alla vittoria al primo turno contro la Gran Bretagna per 45-32. Ai quarti di finale è la Germania a capitolare sotto i nostri colpi con il punteggio di 45-34, mentre in semifinale arriva un superbo successo contro i fortissimi padroni di casa magiari, che si arrendono per 45-43 grazie alla straordinaria rimonta di Luca Curatoli.

E così è finale, dove ci attende la Sud Corea, artefice dell'eliminazione della Francia e della Russia. E gli asiatici finiscono per avere la meglio anche nei nostri confronti, imponendosi con il punteggio di 45-35. Una medaglia d'argento comunque di gran valore, che riscatta quella mancata nella gara individuale da parte di Luca Curatoli.

Lo sciabolatore campano, infatti, termina la sua prova proprio ai piedi del podio, battuto proprio da un rappresentante sudcoreano, Oh Sanguk, poi vincitore della medaglia d'oro grazie alla vittoria all'ultimo atto sul russo Reshetnikov (15-9 il punteggio finale). Ad andare sul gradino più basso del podio, invece, due francesi, Apithy e Anstett.

Stop agli ottavi di finale per Dario Cavaliere e Luigi Samele, sconfitti rispettivamente per 15-5 dal tedesco Max Hartung e per 15-10 dall'onnipresente sudcoreano Oh. Male, invece, gli altri big azzurri: sia Enrico Berré che Aldo Montano non riescono ad esprimersi nel migliore dei modi e finiscono la loro avventura proprio all'esordio.

Ricordiamo che, contemporaneamente alla tappa di Gyor per quanto riguarda la sciabola, si è disputato il Trofeo Inalpi a Torino, valido per la CDM di fioretto: in campo maschile ha vinto la russa Inna Deriglazova davanti alle azzurre Volpi, Errigo e De Costanzo; in campo femminile si è imposto lo statunitense Alexander Massialasm, mentre il nostro Alessio Foconi ha conquistato la medaglia di bronzo.

Shanghai, 21 maggio 2017, Grand Prix fioretto - Alessio Foconi. Foto: Augusto Bizzi

CDM Scherma, Trofeo Inalpi: Foconi di bronzo, oro a Massialas

Scritto da: Andrea Fragasso 03/12/2017 in Altri Sport, Scherma Inserisci un commento

tweet Like 1

Il Trofeo Inalpi 2017 incorona Alexander Massialas: è lo **statunitense** il **vincitore del Grand Prix FIE di fioretto scena al PalaRuffini di Torino**, in cui il nostro **Alessio Foconi**, trionfatore qui dodici mesi fa, **si aggiudica il bronzo**.

Dopo la prova femminile, conclusa con il successo della campionessa olimpica russa Inna Deriglazova davanti a ben tre atlete italiane (Volpi, Errigo e De Costanzo), è il turno degli uomini. Sono tanti gli azzurri in gara, che cercano di arrivare il più in alto possibile davanti al pubblico amico. Ci riesce Alessio Foconi, che dopo aver vinto quest'appuntamento lo scorso anno, va vicino ad un grande bis, arrendendosi però in semifinale ai colpi del russo Safin, vincitore per 15-12. Quest'ultimo, però, è costretto a sua volta ad inchinarsi in finale allo statunitense Alexander Massialas, che va a prendersi la medaglia d'oro vincendo per 15-13.

4 DICEMBRE - NUOVAVENEZIA

Martina Favaretto ottava nella prima volta in CdM

Scherma. Risultato di assoluto prestigio per la sedicenne fiorettista noalese sconfitta solo dalla plurinazionale Arianna Errigo sulla pedana di Torino

03 dicembre 2017

TORINO . Nella grande Italia del fioretto femminile, ieri a Torino un posto d'onore se l'è ritagliato di forza una grandissima Martina Favaretto. La noalese del Circolo Scherma Mestre è riuscita a raggiungere la finale a otto, venendo sconfitta solamente da una numero uno del calibro di Arianna Errigo nei quarti. Fin lì solo vittorie per la Favaretto, 16 anni compiuti pochi giorni fa, una carriera tutta da scrivere ma un inizio di stagione 2017/18 per il quale si stanno ormai sprecando gli aggettivi. Favolosa, l'hanno definita in molti in questo fine settimana, perché non è da tutti riuscire a piazzarsi ottava alla prima esperienza nella Coppa del Mondo assoluta, oltretutto al Trofeo Inalpi che è una delle tre prove del Gran Prix Fie a punteggio maggiorato con tutte le migliori specialiste al mondo. Le altre si disputeranno nei prossimi mesi a Long Beach (Stati Uniti) e a Shanghai (Cina). Il commissario tecnico azzurro, Andrea Cipressa, lo aveva detto giovedì: «È brava, ma vediamo cosa riuscirà a fare», dopo averle dato questa chance per crescere e misurarsi con grandi del fioretto femminile, ma anche per premiarla per l'impegno e la dedizione che l'hanno fatta salire sul podio nove volte su nove nelle varie prove disputate da settembre a oggi tra Cadetti, Giovani e categoria assoluta. E la ragazza noalese non si è fatta attendere, offrendo subito un girone di qualificazione impeccabile, rispondendo con sei vittorie su sei che l'hanno proiettata direttamente nel tabellone a 64, ed evitando così le tagliole dei primi due turni preliminari. Poi è stato un crescendo: 15-6 alla coreana Oh Ha Na, e un difficile ma autoritario 15-13 all'esperta Carolina Erba, che era un osso duro da superare nel tabellone a 32. Tra le 16 la vittima di turno è stata la francese Brot (15-11), e solo nei quarti l'unica sconfitta del Trofeo Inalpi per lei, contro una Arianna Errigo passata 15-8 su una pedana che ha attirato gli occhi di molti tecnici presenti. Alla fine sono state quattro le italiane tra le migliori otto: Volpi, Errigo e De Costanzo sul podio, ma per Martina Favaretto il risultato vale davvero come una vittoria. Tra le altre in gara va segnalato un 23° posto per Martina Sinigallia (Carabinieri/Cs Mestre) che si è arresa nel tabellone delle 32 contro la solita bravissima Alice Volpi (15-8), che poi è andata a giocarsi la finale, perdendola, con la russa Deriglazova. Ancora più indietro Erica Cipressa, uscita per mano sempre della Volpi nelle 64 per 15-6, e poi piazzatasi in sessantaduesima posizione.

Oggi nella prova maschile non ci saranno invece Piero Franco (Fiamme Oro/Cs Mestre) e Sebastiano Bicego (Circolo Scherma Mestre), eliminati direttamente nei gironi di qualificazione al termine di una giornata decisamente sfortunata per loro. *(s.b.)*

4 DICEMBRE - TARGATOCN

Una mail per cestinare i "falsi": Pmi alimentari italiane e cuneesi contro gli " agropirati'

La campagna di sensibilizzazione consiste nella messa in funzione di uno specifico indirizzo di posta elettronica falsi@unionalimentari.com al quale tutti coloro che ravvisino situazioni anomale, in termini di marchi o etichette, ne diano comunicazione

Una mail per cestinare i "falsi". Questo l'appello lanciato da Unionalimentari, la federazione della piccola e media industria del food associata a Confapi.

Partito dal Presidente nazionale Antonio Casalini, leader del gruppo Midi Lazzaroni che a fine agosto inaugurò al Milkfest di Inalpi il proprio mandato, il monito viene rilanciato su base territoriale dalla Confederazione provinciale cuneese e dalla sua Unione di categoria.

La campagna di sensibilizzazione consiste nella messa in funzione di uno specifico indirizzo di posta elettronica falsi@unionalimentari.com al quale tutti coloro - imprenditori e consumatori finali - che ravvisino situazioni anomale, in termini di marchi o etichette, ne diano comunicazione *"cosi che, fatte le opportune verifiche, e ravvisato un fondato rischio di*

pirateria alimentare, gli uffici di Unionalimentari possano informare le autorità preposte alla tutela del made in Italy", spiega **Antonio Casalini**.

"*Come Confapi, e anche come Azienda Inalpi espressione di una diretta relazione di territorio fra approvvigionamento del latte, verifica di salubrità e sua trasformazione, al servizio del consumatore finale o di altre industrie alimentari, siamo ben lieti di concorrere alla divulgazione dell'appello espresso dal Presidente Casalini, perché l'informazione alimentare è premessa sia di presidio del mercato interno, sia di ulteriore sviluppo delle esportazioni del vero made in Italy. Cuneo, in questo contesto, ha una particolare responsabilità, perché è la provincia a maggior valore aggiunto agroalimentare del Piemonte, e l'intesa con un'altra food valley per eccellenza, Parma con il suo Ente Fiere, crea basi promozionali e di riconoscibilità formidabili*", dichiara il Presidente **Pierantonio Invernizzi**.

Aggiunge **Giuseppe Rossetto**, vice provinciale Confapi e nazionale Unionalimentari: "*La pirateria alimentare è un fenomeno che si contrasta attraverso una decisa strategia di educazione alimentare, come quella avviata dal Presidente Casalini, abbinata a un efficace meccanismo che agisca sul piano preventivo e sanzionatorio. Se da una parte il crescente abbattimento delle barriere doganali favorisce un export di qualità, dall'altra è fondamentale creare le condizioni affinché la competizione si svolga in maniera leale fra i produttori, e in tale contesto la conoscibilità del prodotto italiano garantisce un differenziale a favore. Per il 2018 ci siamo dotati di una strategia fieristica e promozionale che coniuga crescita commerciale interna ed estera, attraverso fiere e missioni, e crescita della riconoscibilità.*"

5 DICEMBRE – FORMAGGI & CONSUMI

BENE. MA NON BENISSIMO

Luci, ma anche qualche ombra, per la 34esima edizione della più importante fiera mondiale dedicata al food & beverage, a Colonia dal 7 all'11 ottobre. Le criticità, le aziende italiane presenti, il pagellone della manifestazione. E le possibili novità per il futuro.

Oltre 7.400 aziende da 107 paesi, che hanno esposto per cinque giorni prodotti provenienti da tutto il mondo e in tutte le categorie, da mostrare ai poco più di 165mila operatori di 198 paesi: questa è la fotografia in numeri della 34esima edizione della fiera di Colonia, in scena dal 7 all'11 ottobre 2017. Cifre importanti, anche se, dopo tante edizioni, la manifestazione tedesca ha mostrato qualche scricchiolio, come raccontiamo nell'editoriale a lato e con i voti del nostro pagellone (vedi box in basso). "Anuga è la piattaforma di business leader al mondo per l'industria alimentare internazionale", ha sottolineato, al termine della manifestazione, Gerald Böse, president and chief executive officer di Koelnmesse. Tra gli operatori in visita, fanno sapere gli organizzatori, dirigenti e top buyer dei leader mondiali del retail. A Colonia c'erano tutti. Per citarne alcuni: Aeon, Ahold, AlbertHeijn, Aldi, Auchan, Carrefour, Coop, Costco, dm, Edeka, Globus, Hofer, Jumbo, Kroger, Metro, Migros, Müller, Norma, Rewe, Rossmann, Sainsbury, Sams Club, Schwarz Group, Sobeys, Spar, Target, Tesco e Walmart. Fra i player online si sono registrati Amazon, Jd.com e altri, ma ad Anuga sono giunti anche i buyer di numerose piattaforme online specializzate, grandi importatori, rappresentanti del commercio all'ingrosso internazionale e importanti gruppi di acquisto del mercato dell'out of home. La partecipazione estera è stata elevata sia in termini di espositori (90% di incidenza) che di visitatori. Per questi ultimi, la rappresentanza di stranieri incide oggi per il 75% sul dato complessivo. I numeri dei paesi Ue mostrano un nutrito plotone in arrivo, in particolare, da Italia, Spagna, Francia e Paesi Bassi. In aumento anche quelli provenienti da Usa, Canada, Brasile, Perù e Uruguay, dal Medio Oriente e dagli Stati nordafricani. Per tutti l'appuntamento, magari con qualche novità, è per la prossima edizione di Anuga, dal 5 al 9 ottobre 2019, a Colonia.

IL PAGELLONE

Le giornate di svolgimento
Troppi cinque giorni. Per tanti motivi: i costi degli alberghi e delle cene, il lavoro "perso" in azienda, la fatica degli spostamenti. A ciò si aggiunge una scelta del week end in apertura dell'evento, per molti sbagliata. Il sabato ha fatto registrare una bassissima presenza di visitatori e così pure il mercoledì, ultimo giorno di fiera. Con, in più, l'obbligo di non smontare lo stand se non dopo le 18.00, pena una multa da 5mila euro in su. Restringere lo svolgimento a soli tre giorni sarebbe l'ideale per molti.

VOTO 5

Gli alberghi
Che le sistemazioni possano costare di più in tempo di fiera, lo possiamo accettare. Che però si passi da una tariffa standard di 150 euro a 600 euro a notte è un altro furto legalizzato. Stiamo parlando dell'hotel davanti alla fiera. Abbiamo sentito gente che ha dormito in stanze dove non c'era l'armadio, sopra una birreria che chiudeva alle 2 del mattino, al "modico" prezzo di 250 euro a notte. La stragrande maggioranza, per non sottostare a questi prezzi, ha dovuto alloggiare a Bonn o a Dusseldorf. Con spostamenti che duravano delle ore. E poi ci si lamenta di Parma o Milano. Ma per favore…

VOTO 4

I prodotti veggie
I prodotti vegani e il dairy non vanno molto d'accordo. Discutibile dunque la scelta di metterli nello stesso padiglione (10.2). In molti l'hanno notato. Si poteva tranquillamente spostarli nel settore organic.

VOTO 5

I costi accessori
L'acqua, in contenitore da 50 cl, a quattro euro: un furto legalizzato. Con in più la presa in giro. Se si riportava indietro la bottiglia di plastica ti ridavano indietro 25 centesimi. E ancora: l'espresso due euro e cinquanta, il macchiato tre euro, il té tre euro. E poi dicono dell'Italia…

VOTO 4

Le ragazze di Koelnmesse Italia
Se non ci fossero loro… Brave, sempre disponibile ad aiutare, molto efficienti. Altro che le tedesche.

VOTO 10

La moquette
Dalla prima fiera al mondo nel settore alimentare ci si deve aspettare il meglio del meglio. Invece no. Un particolare che tutti hanno notato è l'assenza della moquette. Brutto il pavimento nero: dava un'aria di sporco. Vale la pena aggiungere che in qualche stand non è stata fatta la pulizia durante la notte. Per più giorni. E malgrado le rimostranze degli espositori.

VOTO 4

Db Schenker
Voto bassissimo per lo spedizioniere imposto dalla Fiera. Soprattutto nel settore Dairy l'attesa dei prodotti da esporre si è prolungata nel tempo. In molti casi la consegna è avvenuta solo nel tardo pomeriggio del venerdì, con tutte le inevitabili conseguenze. C'è chi ha fatto la notte e chi invece ha dovuto aspettare la mattina successiva per posizionare la merce.

VOTO 2

L'ISOLA SICILIANA

La foto di un carretto siciliano all'uscita del padiglione 11: che ci fa qui? Semplice: era il "biglietto" d'ingresso al padiglione della Sicilia. Ne parliamo con Michela Fischer (nella foto) che ne ha curato la realizzazione: "Sono 56 le aziende presenti in quest'area tutta dedicata alla Sicilia. Si tratta di un'esperienza nuova, fuori dalla classica area espositiva, posizionata nella Hoffenbach Saal, quasi nascosta se vogliamo, ma comunque, essendo la Sicilia un'isola, la si può considerare l'isola siciliana. Molti i prodotti esposti e sempre di alta qualità: i grani antichi, il pistacchio, i pomodorini di Pachino piuttosto che i datterini. Prodotti che vengono copiati un po' dappertutto. Realizzati da piccole aziende che hanno bisogno di un respiro internazionale. E che qui ad Anuga hanno trovato un palcoscenico ideale".

LA COLLETTIVA AFIDOP, CON SETTE CONSORZI ITALIANI

Ad Anuga era presente anche la collettiva promossa dall'Afidop (l'associazione dei formaggi Dop) con sette formaggi Dop italiani rappresentati: asiago, gorgonzola, grana padano, parmigiano reggiano, mozzarella di bufala, pecorino romano e caciocavallo silano. I sette consorzi hanno illustrato e fatto degustare le caratteristiche uniche dei loro formaggi. Ai professionisti di settore sono state offerte informazioni approfondite su tutte le fasi produttive e sui vari impieghi dei sette formaggi Dop durante i cooking show interattivi. Protagonista assoluto il maestro pizzaiolo Franco Pepe di Caiazzo, che sta facendo conoscere la sua ricerca sulla pizza in una dimensione internazionale. Ogni giorno, dalle 12 alle 15, ha tenuto un'affollatissimo cooking show esaltando l'alleanza del gusto tra i sette formaggi Dop e preparando, per l'occasione, una pizza speciale per ognuno dei prodotti, tra cui le pizze "margherita sbagliata" per la mozzarella di bufala campana Dop e "scarpetta" per il grana padano.

IL BUON GUSTO ITALIANO

Giancarlo Taglia, manager di rete

"Siamo molto soddisfatti della nostra partecipazione. Abbiamo avuto oltre 300 contatti con buyer e importatori da tutto il mondo, in particolare da Corea del Sud, Stati Uniti, Canada, Europa del Nord. E' stata particolarmente apprezzata la nostra formula di rete, che comprende 19 diverse imprese di vari settori, con una quota export che vale il 30-35%. Abbiamo avuto così la possibilità di creare potenziali clienti e di ampliare il giro d'affari della rete, che attualmente è di circa 600 milioni di euro. Nel 2018 parteciperemo a Marca, a Vinitaly, al Food&Hotel Asia di Singapore, al Fancy Food di New York e al Sial di Parigi. Parallelamente al Buon Gusto Italiano, inoltre, continuiamo a sostenere il progetto il Buon Gusto Veneto, la rete che raggruppa 32 aziende per un fatturato di circa 250 milioni di euro".

EDITORIALE

di Angelo Frigerio

Doveva essere l'Anuga della ripresa, la fiera con il turbo, l'evento scacciacrisi: non è stato così. La 34ma edizione della manifestazione, che si è svolta a Colonia da sabato 7 a mercoledì 11, non ha rispettato i pronostici. Il voto finale, senza contare le disfunzioni che trovate nel pagellone a fianco, è una sufficienza stiracchiata. Dovuta al fatto che molti hanno potuto vedere i loro clienti stranieri in una volta sola, senza i soliti viaggi della speranza in vari continenti.

I giudizi sono naturalmente molto vari. Si va dal bene benissimo al male malissimo. Chi, come il sottoscritto, ha vissuto tante edizioni di Anuga ha potuto purtroppo notare il progressivo "decadimento" della manifestazione. Eravamo abituati a ben altro. Sistemazioni perfette, logistica efficiente, consegne dei prodotti rapide e precise. Non è andata così.

Se poi ci aggiungi i flop, in termini di visitatori, del sabato e del mercoledì, il giudizio di cui sopra appare più che confermato. Il fatto che, nel comunicato finale, non ci sia traccia di percentuali rispetto all'anno precedente, la dice lunga.

Come italiani poi, ci siamo fatti notare: sparpagliati. Ognuno per sé e Dio per tutti. Al contrario di altre nazioni che esponevano in settori a loro dedicati, i nostri connazionali si sono dispersi in tutti i padiglioni. Non trovando posto in collettive, salvo qualche eccezione, le dislocazioni degli stand erano, a volte, disastrose. C'è chi era nascosto dietro altri stand, chi in hall sperdute e deserte, chi in "buchi" dimenticati da Dio e dagli uomini. Abbiamo visto gente affranta che non si dava pace. Soprattutto alcuni piccoli produttori che avevano riposto le loro speranze di export in questa manifestazione. E non hanno visto quasi nessuno.

Detto questo, Anuga rappresenta comunque un evento irrinunciabile ma occorre un deciso cambio di rotta. "Nulla si crea, nulla si distrugge. Tutto si trasforma", la massima di Lavoisier appare più che mai attuale. Internet e l'e-commerce hanno rivoluzionato tutto. E così oggi non si può più pensare a modelli fieristici alla Carlo Codega. L'espressione è tipicamente milanese. E rimanda al 700 quando ancora non c'era la luce elettrica per le strade. Così i ricchi si facevano accompagnare da un servo con una lanterna detto "codega" per la funzione che svolgeva. Citazioni a parte, occorre sostituire il format usurato delle vecchie fiere.

Pur mantenendo viva la struttura, occorre pensare ad eventi light in grado di soddisfare le esigenze di produttori e buyer. Manifestazioni snelle, tre giorni al massimo, dove si possa concentrare il business senza perdite di tempo. Un modello è certamente la Plma di Amsterdam: due giorni secchi, stand ridotti, business allo stato puro, senza fronzoli e nemmeno perdite di tempo.

Qualcosa si muove all'orizzonte. Qualche mossa strategica di Koelnmesse fa supporre che l'annualizzazione di Anuga sia vicina.

Photokina, la rassegna delle macchina fotografiche e di quanto gli gira intorno, è stata spostata a maggio. C'è un buco a fine settembre che potrebbe essere colmato a partire dal 2020 con una versione slim line di Anuga.

Sarebbe un bello sgambetto a Sial. Che, per certi versi, se lo merita anche. Pure lì le problematiche relative ai costi e alla logistica non si contano.

Staremo a vedere. Per ora consoliamoci con i primi timidi accenni alla ripresa. Siamo sicuramente alla fine del tunnel della crisi. Molti gli indicatori che segnalano bel tempo sul barometro dell'economia.

E' tempo di semina. Per raccogliere nel 2018. Anno pari. Di buon auspicio.

BOTALLA FORMAGGI

Alessandra Viglani e Andrea Bonino

Andrea Bonino

"Anuga è una meravigliosa vetrina internazionale, che consente di confrontarsi con tutto il mondo e comprendere davvero cosè che i diversi mercati chiedono e apprezzano", esordisce Andrea Bonino, responsabile commerciale dell'azienda biellese. In fiera Botalla ha presentato, tra l'altro, la gamma dei Botallini sott'olio, disponibili per l'estero anche nel formato in vetro, molto richiesto, da 190 grammi, che si aggiunge ai due format confezionati in plastica, i 150 e i 660 grammi. "I riscontri sono stati molto positivi, così come per lo Sbirro, l'autentico formaggio alla birra Menabrea, e la gamma dei formaggi più stagionati. Gli interlocutori esteri apprezzano molto anche la completezza della nostra gamma e la flessibilità dell'azienda, che ci consente di rispondere in modo puntuale alle richieste, adattandoci alle necessità, anche di formato e confezionamento".

CASEIFICIO LONGO

Il team estero: Paolo Valperga, Francesco Camarda ed Edgardo Guido Dondi

Edgardo Guido Dondi

"Ad Anuga la principale novità che presentiamo è proprio la nostra azienda: è la prima volta, infatti, che siamo presenti ad una fiera internazionale", spiega Edgardo Guido Dondi, responsabile vendite estero di Caseificio Longo. "Ad oggi abbiamo cominciato ad esportare il nostro tomino in Germania, Francia e Inghilterra, in particolare. E nel 2018 contiamo di sviluppare in modo importante il business oltre confine, con l'obiettivo di presidiare alcuni paesi, come Svizzera, Austria, Germania e, in generale, i mercati di lingua tedesca, più ricettivi per questa tipologia di prodotto". In fiera, l'azienda di Rivarolo Canavese (To) ha presentato tutta la gamma dei suoi prodotti, con particolare focus sui tomini senza lattosio, e il recente restyling del packaging delle sue referenze.

STERILGARDA

Nando Sarzi
Per Sterilgarda l'export, nel 2017, si attesterà al 25% del giro d'affari complessivo. "Chiuderemo l'anno con un fatturato di circa 360 milioni di euro, un quarto dei quali realizzati al di fuori dei confini nazionali", spiega Nando Sarzi, amministratore delegato di Sterilgarda. Tra i mercati più performanti, per l'azienda di Castiglione delle Stiviere (Mn), c'è senza dubbio l'Asia. "Si tratta di un Paese strategico per i nostri prodotti, che speriamo contribuisca all'obiettivo fissato per il 2018: incrementare l'incidenza delle esportazioni sul fatturato, superando il 25%", precisa Sarzi. Quanto alle novità di prodotto, ad Anuga Sterilgarda ha presentato il frullato per merenda da 125 ml, realizzato con sola frutta e disponibile nei gusti pera e pesca, fresco di lancio anche sul mercato italiano.

BIRAGHI

Claudio Testa
Biraghi si presenta ad Anuga con l'ultima novità di prodotto: il pecorino grattugiato solidale, in confezione richiudibile con zip salva freschezza, nel formato da 100 grammi. "Questo formaggio, realizzato con 100% latte italiano, è frutto di un accordo di filiera tra l'azienda e Coldiretti Sardegna. Biraghi, infatti, si è impegnata a sostenere i pastori sardi, garantendo un prezzo di acquisto equo della materia prima", spiega Claudio Testa, marketing manager Biraghi. Per l'azienda l'export incide circa il 15% sul fatturato che, nel 2017, si attesterà a 127 milioni di euro. "All'estero stiamo crescendo con i confezionati, puntando sempre sul nostro prodotto e ottenendo ottimi risultati in Spagna, Germania e Olanda. Per il 2018 l'obiettivo è crescere in maniera decisa nel mercato francese".

LUIGI GUFFANTI 1876

Cristiano Cieri
Luigi Guffanti 1876 chiuderà il fatturato 2017 con una quota export del 75%, ottenuta in diversi mercati del mondo, a cominciare da Usa, Francia, Germania, Svizzera e Scandinavia. "All'estero presidiamo sia il canale della ristorazione che il retail", spiega Cristiano Cieri, export manager dell'azienda. "Anche in Italia stiamo registrando buoni risultati. Si tratta di un mercato molto frammentario, nel quale lavoriamo in particolare con il canale Horeca". Ad Anuga l'azienda ha presentato diverse novità: l'erborinato al caffè Sancarlone, la mozzarella di latte di bufala realizzata con latte crudo Nobile, da vacche alimentate solo con erba al pascolo o fieno, le tome e il taleggio a latte crudo. "Tutta la nostra strategia parte dal forte lavoro di selezione del prodotto e punta molto sul marchio Luigi Guffanti, sempre più riconosciuto".

CAROZZI FORMAGGI

Vera Carozzi
Taleggio e gorgonzola sono i prodotti più richiesti all'estero fra quelli dell'azienda valsassinese Carozzi Formaggi. "Il nostro taleggio, nel 2017, ha ottenuto le tre stelle, cioè il massimo dei voti, ai prestigiosi Superior Taste Award organizzati dall'International Taste & Quality Institute (iTQi) di Bruxelles", spiega Vera Carozzi, responsabile marketing. Che circa l'export, precisa: "All'estero lavoriamo presidiamo diversi mercati, in primis quello nordamericano". Ad Anuga l'azienda ha presentato due novità: Dolce Paradiso, tronchetto parallelepipedo composto da mascarpone e gorgonzola, farcito e ricoperto con granella di arancia e Caprissima verde arancio, formaggio molle a pasta fresca prodotto con latte di capra pastorizzato, proposto in doppia variante: ricoperto da una cascata di granella di pistacchio oppure di arancia.

CASEIFICIO IL FIORINO

Simone Sargentoni
Novità tutte a latte crudo per il Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna, nella Maremma Toscana. In fiera l'azienda ha presentato tre formaggi, che saranno in commercio a partire dalla fine del 2017, tutti prodotti a latte crudo. "Si tratta di Tesoro di Giove, Fior di Maggengo e del pecorino a latte crudo prodotto unicamente con il latte del Monte Labbro, che si trova nella riserva naturale del Monte Labbro e del Parco faunistico del Monte Amiata", spiega Simone Sargentoni, titolare dell'azienda insieme alla moglie, Angela Fiorini. "Oggi l'export incide per circa il 13% sul nostro fatturato, con Germania, Usa e Nord Europa in cima alla classifica dei mercati più ricettivi. L'obiettivo è crescere ancora, aumentando le vendite e quindi il fatturato negli Usa. Per il 2018, in generale, saremo vigili su tutti i mercati emergenti mondiali".

AGRIFORM

Alberto Bizzotto
"A settembre, nel progressivo, siamo oltre il 50% di incidenza dell'export sul fatturato, dato in linea con le nostre aspettative, che consolida l'ottimo risultato ottenuto nel 2016", esordisce Alberto Bizzotto, direttore commerciale di Agriform. Per il 2018, la cooperativa ha già fissato gli obiettivi: "Crediamo che ci possano essere interessanti spazi di crescita in estremo Oriente e America latina e ulteriori soddisfazioni nel Nord America. Inoltre, nel 2018 coglieremo in pieno il frutto di un importante investimento produttivo realizzato in collaborazione con la società svizzera Mifroma, con l'obiettivo di incrementare ulteriormente la quota export". Ad Anuga l'azienda ha presentato la gamma Marco Polo, oggetto di completamento e restyling del pack nei mesi scorsi. "Interessanti anche i favori riscontrati su alcuni porzionati premium di piave Oro del Tempo".

PARMAREGGIO

Maurizio Moscatelli
"Chiuderemo il 2017 con un fatturato di 350 milioni di euro, di cui circa 60 realizzati sui mercati esteri", spiega Maurizio Moscatelli, direttore commerciale di Parmareggio. "Tra i mercati che hanno maggiormente contribuito a questo risultato vi sono Francia, Nord America e Germania. La nostra strategia per l'export è quella di utilizzare un diverso approccio marketing per ogni singolo paese, lavorando molto sul packaging", spiega Moscatelli. "E, per il 2018, ci siamo posti un risultato preciso: continuare a crescere più del mercato, con ritmi superiori di circa il 5/7% al dato complessivo". Ad Anuga l'azienda ha presentato '1,2,3 Pause!' per il mercato tedesco, con grissini, succo di mela 100% e Parmareggio Snack, disponibile in alternativa con il formaggino Parmareggio per i più piccoli.

MULINO ALIMENTARE

Stefano Greiner e Federico Donati

Stefano Greiner
L'export, per Mulino Alimentare, è il vero e proprio core business, che incide per oltre il 78% sul fatturato dell'azienda. "In alcuni paesi siamo leader di mercato, come in Canada, Messico e Irlanda. Presidiamo in maniera decisa anche gli Usa, dove nel 2018 puntiamo a essere presenti in modo costante, anche grazie alla struttura commerciale che abbiamo realizzato e che diventerà operativa il prossimo anno", spiega Stefano Greiner, direttore commerciale estero di Mulino Alimentare. Che in merito alle strategie, spiega: "Il nostro obiettivo, all'estero, è diventare un hub di riferimento per i formaggi italiani, raggruppando aziende omogenee con la stessa idea di business. E utilizzando il nostro know how, maturato lavorando sempre a stretto contatto, fin dalla nascita dell'azienda, con gli operatori esteri".

INALPI

Pierantonio, Ambrogio e Giovanni Invernizzi

Ambrogio Invernizzi

Ad Anuga Inalpi ha proposto tre novità, a cominciare dalla gamma delle Dop piemontesi: toma piemontese, bra tenero e bra duro (anche d'alpeggio), raschera, e le referenze fontal e toma delle Latterie Inalpi preconfezionate, cui si aggiunge il formaggino bio. "Prodotto con latte 100% Alpino piemontese bio, un'eccellenza vera e propria, questo prodotto unico sul mercato ha suscitato molto interesse negli operatori del settore", spiega Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato dell'azienda di Moretta (Cn). La terza novità, infine, è il latte in polvere, derivato solo da latte al 100% alpino e piemontese, nella confezione da 1 Kg. "Vogliamo bene al nostro territorio. E la filiera alpina piemontese ha l'obiettivo di salvaguardarlo e valorizzarlo, arginando anche le fluttuazioni di mercato".

BEPPINO OCCELLI

Lo staff dell'azienda con, al centro, Carlo Occelli

Carlo Occelli

"Grande successo per il burro di centrifuga e le specialità casearie griffate Occelli ad Anuga", spiega Carlo Occelli, figlio di Beppino Occelli che da qualche tempo ha affiancato il padre alla conduzione dell'azienda. "Grande entusiasmo da parte degli operatori tedeschi, e non solo, per il burro di panna italiana dolce di centrifuga. Molti ospiti, seppur abituati a burri di qualità, sono rimasti piacevolmente stupiti dall'incredibile sentore di panna del burro Occelli". Ad Anuga l'azienda ha dato spazio anche ad una accurata selezione dei suoi formaggi. "Ottimi i riscontri degli operatori, anche in questo caso. In particolare per quanto riguarda le novità che Beppino Occelli ha riservato al mercato tedesco: l'Occelli al malto d'orzo e whisky e l'Occelli nel fieno maggengo".

GRANAROLO

Gianpiero Calzolari

Granarolo è presenta in fiera con l'intera gamma di prodotti e marchi del Gruppo disponibili per i mercati internazionali. Presentate anche le ultime novità Granarolo legate ai nuovi trend di consumo: biologico, senza lattosio, dairy free, vegetariano, vegano e gluten free. "Anuga è per noi l'occasione di ulteriore sviluppo nei mercati esteri, nel costante obiettivo di superare il 40% del fatturato derivante dall'export nel prossimo biennio. Ci offre anche l'opportunità di presentare le ultime due importanti novità del nostro portafoglio, frutto della capacità di innovazione di Granarolo: lo stagionato Granarolo 400, un formaggio simbolo che valorizza al massimo la nostra filiera, e gli snack al formaggio Groksi, prodotti con un metodo brevettato, naturalmente senza lattosio e senza glutine".

BRIMI

Thomas Reiter

30%. E' questa l'incidenza delle esportazioni sul fatturato 2017 dell'azienda Brimi di Varna, in provincia di Bolzano, come spiega il responsabile marketing, Thomas Reiter. "I paesi nei quali lavoriamo in maniera più significativa sono Germania, Inghilterra e Austria. Ma, senza dubbio, il nostro obiettivo è quello di aumentare la distribuzione nei mercati già esistenti ed entrare in nuovi mercati interessati ai prodotti di alta qualità". Quanto alle strategie per l'export, Reiter spiega: "Puntiamo sulla nostra ampia gamma di prodotti, proposti in varie tipologie e formati. Il nostro latte di qualità Alto Adige, inoltre, ci fornisce un plus unico per la mozzarella". Ad Anuga, Brimi ha presentato la mozzarella Latte Fieno, da mucche foraggiate in modo tradizionale con erba fresca, fieno e piante di campo.

CASA RADICCI

Simona Radicci
Ad Anuga, Casa Radicci ha presentato l'ultima novità: una linea completa di formaggi freschi di capra e la nuovissima gamma di referenze frozen, che si inseriscono nella strategia per l'export dell'azienda piemontese: "Senza dubbio la linea frozen, pensata per il settore Horeca, è strategica per incrementare i flussi commerciali verso l'estero, così come lo è la nuovissima gamma per il retail che abbiamo presentato agli operatori", spiega Simona Radicci, export manager dell'azienda. "Oggi l'export incide per il 20% sul nostro fatturato e nel 2018 contiamo di incrementare volumi e valori nel Sud Est Asiatico, in Giappone, Korea e Cina che sono, e saranno sempre più, i mercati di riferimento. Ad oggi, è proprio il Giappone, insieme a Francia e Spagna, il mercato dove operiamo con più soddisfazione".

TRENTINGRANA

Gabriele Webber
"Partecipiamo ad Anuga già da sette edizioni, anche perché la Germania è il mercato estero che meglio recepisce il nostro Trentingrana, insieme ad Austria, Usa e Svizzera. Ma questa è la prima volta che ci presentiamo con gli altri formaggi – tutti prodotti seguendo la logica "solo latte fieno",derivati cioè da latte di bovine che sono state alimentate esclusivamente con foraggio e con mangimi no Ogm - nel nuovo formato a peso fisso da 200 grammi, nell'innovativa confezione in Darfresh", spiega Gabriele Webber, responsabile commerciale del Gruppo Formaggi del Trentino. In particolare, si tratta di: puzzone di Moena Dop, mezzano trentino di alta montagna, vezzena del trentino, fontal di Cavalese, formae Val di Fiemme, primiero fresco, affogato di sabbionara . "La loro presenza qui, anche in chiave di testimonial dell'unicità dell'offerta di formaggi del Gruppo, si inserisce in un approccio strategico all'export, che ci caratterizzerà nei prossimi anni".

SORÌ ITALIA

Giovanni Boncompagni
Sorì Italia chiuderà il 2017 con un fatturato export pari a circa il 70% del totale. "Si tratta di una conferma del risultato dello scorso anno, conseguito grazie alla nostra gamma, molto ampia, alla costanza del prodotto e all'efficienza. A premiarci, in primo luogo, i nostri quattro principali mercati: Germania, Francia, Spagna, Uk", spiega Giovanni Boncompagni, direttore commerciale. Ad Anuga l'azienda ha presentato una nuova linea di prodotti a marchio 'Casa Sorrentino'. "Si tratta di ricette sempre a base di bufala, ma con una lavorazione differente da quella classica Sorì e caratterizzate da un packaging nuovo, con design più minimal, mattato, e con un effetto carta al tatto". Circa gli obiettivi per il 2018, Boncompagni spiega: "Punteremo su molti nuovi mercati extra Ue, soprattutto con la linea frozen".

CASEIFICIO SAN PIETRO

Stefano Pezzini
In evidenza, ad Anuga, l'ultima novità di prodotto della Latteria San Pietro: il grana padano Dop biologico, da filiera controllata e certificata. "Abbiamo iniziato a produrre forme di grana padano biologico nell'ottobre del 2016", spiega Stefano Pezzini, presidente della cooperativa. "Dalle iniziali quattro forme al giorno ne produciamo oggi circa dieci al giorno. Per il momento, gli allevamenti coinvolti sono due, ma in futuro siamo sicuri che altri sceglieranno questa strada. Certamente la certificazione bio è garanzia di un prodotto finale genuino e naturale dal seme alla tavola. Ma non solo. La nostra filiera di produzione del grana padano Dop inizia dalla semente, che cresce nei terreni certificati e produrrà alimenti biologici e dai foraggi di prati stabili dell'alta pianura mantovana, che conferiscono al grana padano prodotto in queste zone un sapore particolare".

ZANETTI

Daniele Bassi
Per il gruppo Zanetti di Lallio (Bg) l'export vale oltre il 55% del fatturato. "Siamo presenti in 88 paesi del mondo. L'azienda da sempre ha una forte vocazione all'export: nell'anteguerra il nonno degli attuali titolari della famiglia Zanetti già esportava il grana padano negli Usa", spiega Daniele Bassi, responsabile commerciale Italia. Ad Anuga l'azienda ha presentato, oltre a tutta la propria gamma di grana padano e parmigiano reggiano, la selezione di formaggi affinati gourmet, i tipici bergamaschi e i 100% capra, due novità: l'allargamento della gamma bio e l'erborinato con prosecco e scorze di arancia candite. "Gli operatori apprezzano molto il nostro più che ampio paniere di prodotti e la grande attenzione che poniamo per il servizio al cliente", conclude Bassi.

CASEIFICIO BUSTI

Alessandra Murani
"Ad Anuga puntiamo principalmente sulla novità dell'anno: la linea di formaggi bio. Per questa ragione abbiamo scelto di esporre all'interno della collettiva dell'ente di certificazione Ccpb", spiega Alessandra Murani, commerciale dell'azienda. "Busti sta crescendo in maniera importante, anche grazie a questi prodotti, che registrano un grande successo, sia in Italia sia all'estero, in particolare in Germania". Per l'azienda l'export incide il 10% sul fatturato complessivo. "Il prossimo anno puntiamo a crescere ancora. I nostri sono prodotti legati alla tradizione di un'azienda familiare, all'origine e alla qualità. E il cliente oggi ricerca proprio questo: una storia, soprattutto per i formaggi ad alto valore aggiunto. Per farci conoscere organizziamo anche tour in azienda per gli operatori esteri, mostrando, nel dettaglio, come lavora il Caseificio Busti".

CASTELLI GROUP

Ad Anuga era presente con un proprio stand anche Nuova Castelli, azienda con sede a Reggio Emilia, fondata nel 1892 e con un fatturato di oltre 500 milioni di euro, che ha nella produzione e distribuzione dei grandi formaggi Dop italiani il proprio core business. Del Gruppo, partecipato dal 2014 dal fondo Charterhouse Capital, fanno parte, inoltre, anche altre due aziende: Alival e North Coast. Il Gruppo Nuova Castelli opera con impianti di produzione e centri di stagionatura e confezionamento in Italia, Ungheria e Polonia, potendo contare su circa 20 impianti in Italia e all'estero. In evidenza allo stand del Gruppo, per gli operatori esteri: parmigiano reggiano Dop, grana padano Dop, gorgonzola Dop, taleggio Dop, mozzarella di bufala campana Dop, pecorino toscano Dop e mozzarella Stg.

PEZZETTA

Decisamente ampio il ventaglio di novità che la Pezzetta di Fagagna (Ud) presenta ad Anuga. Si va dal Blu al ramandolo, affinato con vinacce del tipico vino friulano ramandolo, nella pezzatura da 2 Kg, alla caciotta di capra Marianna, formaggio di breve stagionatura, 100% capra, dalla gamma di yogurt compatti a marchio Ovaro, da 140 grammi, disponibili bianchi o alla frutta, al Fricut, versione croccante del Frico, specialità tipica friulana, in sacchetto da 90 grammi. Si tratta di crostini di vari formaggi regionali di diversa stagionatura, cotti al forno, con una shelf life di 80 giorni. In evidenza anche i formaggi più classici dell'azienda: il montasio, lo zoncolan di capra, disponibile anche al pepe o affinato al vino schioppettino, e il latteria di grotta, stagionato in una grotta di tufo del 1700.

LA CONTADINA

Nadia Morgillo
"Presentiamo in anteprima, ad Anuga, alcune novità a cominciare dal nuovo packaging La Contadina per i formati più performanti: bicchiere da 125 grammi, busta cuscino termosaldata e busta ciuffo. Inoltre, in evidenza la gamma bio, novità del 2017, con mozzarella e burrata e, infine, la burrata da 125 grammi di bufala frozen per i mercati esteri, disponibile nei formati da 125 e 250 grammi", spiega Nadia Morgillo, responsabile commerciale dell'azienda. "La mozzarella frozen prevede tecniche differenti di lavorazione che sostengono il processo di surgelazione, garantendo un prodotto perfetto sotto il profilo organolettico e con una shelf life di 12 mesi. La risposta degli operatori esteri è stata decisamente positiva. In generale, siamo molto concentrati sull'export e stiamo puntando sul metodo Iqf, soprattutto per i piccoli formati destinati all'Horeca".

CONSORZIO LATTERIE VIRGILIO

Da sinistra: Costanza Borini Grasso e Costanza Capitani

Costanza Capitani
"La nostra principale novità ad Anuga è il mascarpone bio, insieme ai nuovi formati di besciamella della linea Gourmet, in confezione brick da un chilogrammo, molto richiesti all'estero", spiega Costanza Capitani, marketing manager del Consorzio mantovano Virgilio. "Il nostro punto di forza è la qualità. Per questo l'obiettivo principale è solo raccontare chi siamo, anche all'estero, descrivendo l'italianità dei nostri prodotti e la nostra idea di qualità. Per questa ragione, stiamo portando avanti un progetto legato al territorio, per valorizzare il mantovano e, più in generale, la Lombardia, terra nella quale lavoriamo". Quanto al 2018, Capitani spiega: "Il nostro primo obiettivo sarà sviluppare nuovi mercati, con focus particolare sull'Asia e sull'Europa settentrionale, per superare l'attuale quota export, pari al 40%".

DELIZIA

Rosanna Liuzzi e Giovanni D'Ambruoso

Giovanni D'Ambruoso
"Chiuderemo il 2017 con un'incidenza dell'export sul fatturato pari al 20%. Ormai da diversi anni, le esportazioni risultano in crescita del 5%. E così sarà anche quest'anno, in particolare grazie a Germania, Spagna, Francia e Paesi Arabi", spiega Giovanni D'Ambruoso, titolare del Caseificio Delizia. "Alta qualità, eccellenza del prodotto, marchio di qualità Puglia e provenienza del latte, raccolto solo nella nostra Regione, certificata e indicata sulle confezioni, sono i segreti del nostro successo. A breve, per quanto riguarda l'origine della materia prima, sarà disponibile anche un Qr code, apposto sulle confezioni, che consentirà di individuare la stalla che ha fornito il latte". Ad Anuga l'azienda ha presentato due novità: il nuovo pack della burrata e il Caciocchiato di Grotta, in confezione regalo, nella pezzatura da un chilogrammo".

LATTERIA SOCIALE MANTOVA

Alessandro Bassani
"Il nostro core business è l'export. Commerciamo con tutti i paesi del mondo, per un'incidenza complessiva, sul fatturato, che supera il 70%. Sul podio, per business sviluppato, ci sono la Germania, al primo posto, seguita da Usa e Australia e Nuova Zelanda", esordisce Alessandro Bassani, dell'ufficio vendite di Latteria Sociale di Mantova. "Partecipiamo ad Anuga per la prima volta. Questa scelta si inserisce nella strategia di forte potenziamento del marchio Lsm, sia in Italia che all'estero, che ha portato anche al completo restyling dell'immagine e del nostro packaging. Sempre puntando sui nostri valori distintivi: artigianalità, territorio, passione, tradizione, storia e made in Italy". Per il 2018 l'azienda punta a consolidare l'esistente, "senza dimenticare l'apertura a nuovi mercati, come Africa, Albania e Asia".

CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO

Fabio Villani e Antonio Farina

Fabio Villani, Antonio Farina
In fiera presentiamo due novità: la linea di sette formaggi tipici Borghi Toscani, arricchita dalle etichette firmate dagli studenti del liceo artistico Polo 'Luciano Bianciardi' di Grosseto, e il pecorino toscano Dop con stagionatura minima garantita di 12 mesi, già inserito nelle più importanti catene della Gdo", spiega Fabio Villani, responsabile di produzione del Caseificio Sociale Manciano. "Questo formaggio, aromatico e caratteristico, che accentua i sapori più marcati pur restando gentile, è disponibile anche nello spicchio a peso fisso da 200 grammi", precisa Antonio Farina, responsabile commerciale. Non manca, infine, una nota negativa sulla fiera: "Alberghi brutti a prezzi folli, treni affollatissimi, con viaggi infiniti schiacciati come sardine. Siamo molto delusi sul piano logistico, da questa fiera", spiegano i due responsabili dell'azienda toscana.

SIFOR

Lo staff di Sifor. Al centro, Pietro Pastoia

Pietro Pastoia
"Frutto di un lungo lavoro, presentiamo in fiera, in anteprima assoluta, la nostra nuova gamma bio, dedicata all'Italia e ai mercati esteri più attenti ai prodotti biologici, proprio come la Germania", spiega Pietro Pastoia, titolare di Sifor. La linea bio dell'azienda siciliana si compone di cinque formaggi primosale: al pepe nero, al pistacchio, alle olive verdi, al peperoncino e bianco, disponibili nel formato da 250 grammi, anche sottovuoto. "Oggi, per Sifor, le esportazioni incidono sul fatturato per una quota che supera il 50%. L'obiettivo è crescere ancora di più, con i nostri formaggi di pecora, sia sui nostri primi tre mercati, cioè Usa, Germania e Belgio, sia su altri mercati Ue ed extra Ue, anche grazie alla vetrina offerta da Anuga, che si conferma la fiera numero uno al mondo".

5 DICEMBRE - OASPORT

Scherma, Coppa del Mondo 2017-2018: Alice Volpi, costanza da primato! Nasce la stella Favaretto. Bene Foconi e Curatoli

4 dicembre 2017 · 15:30 · Andrea Ziglio

Il fine settimana schermistico ha visto ancora una volta l'Italia protagonista, ma a mancare è stata la vittoria, con cinque podi in tre gare. A **Torino** le fiorettiste azzurre hanno quasi monopolizzato il podio, venendo beffate dalla sola Inna Deriglazova, che si è presentata al Trofeo Inalpi in versione Rio 2016. Il giorno dopo è stato il momento di Alessio Foconi, terzo con qualche rimpianto; in Ungheria, a **Gyor**, gli sciabolatori azzurri si sono arresi solo alla fortissima Corea.

Vittoria che resta un tabù per le fiorettiste italiane. Un successo che ormai manca dal maggio scorso e che in questa stagione è sempre sfumato, nonostante la presenza fissa in finale di **Alice Volpi**. La toscana ha già totalizzato tre secondi posti consecutivi e le è mancato finora solo il guizzo decisivo. Un rendimento comunque molto importante per lei, **che si è posta il grande obiettivo di conquistare la Coppa del Mondo:** con questa continuità il traguardo è assolutamente raggiungibile.

Dalla costanza di Alice Volpi alla prima volta di **Valentina De Costanza**, splendida terza in quel di Torino. Una squadra di fioretto femminile che continua a trovare sempre più protagoniste e il ricambio generazionale è ormai già attuato, visto che al Trofeo Inalpi **è definitivamente esplosa la stella di Martina Favaretto**, capace di raggiungere i quarti di finale in Coppa del Mondo a soli sedici

anni, arrendendosi solamente ad Arianna Errigo, che torna nuovamente sul podio in questa stagione.

Torino che si conferma città amica per Alessio Foconi. Il nativo di Roma sfiora il bis al Trofeo Inalpi e, dopo la vittoria dello scorso anno, ha centrato il terzo posto nella gara di ieri. Un risultato che conferma l'azzurro tra i migliori della specialità nel giorno che segna anche il ritorno alle gare del campione olimpico Daniele Garozzo. Il siciliano ha pienamente recuperato dallo pneumotorace che lo ha tenuto lontano dalle pedane per oltre un mese, arrivando fino ai quarti di finale, prima di essere sconfitto ai quarti nel derby azzurro proprio da Foconi.

L'altro podio azzurro del weekend arriva dall'Ungheria. A Gyor gli sciabolatori azzurri hanno chiuso al secondo posto nella prova a squadre. **Un podio nel segno di Luca Curatoli,** il migliore anche nell'individuale del giorno prima (eliminato ai quarti), protagonista di una bellissima rimonta in semifinale contro Aron Szilagy. Il napoletano è il vero e proprio leader di un quartetto davvero eccezionale e che si conferma tra le migliori squadre al mondo.

5 DICEMBRE - RADIOMONTECARLO

GRAN PRIX FIE TROFEO INALPI: TUTTI I VINCITORI

Gran Prix FIE Trofeo Inalpi: tutti i vincitoriAlexander Massialas e Inna Deriglazova al primo posto sul podio. Guarda le foto più belle dell'appassionante trofeo di scherma
Timur Safin, Alexander Massialas, Alessio Foconi e Enzo Lefort
Il podio femminile: Inna Deriglazova, Alice Volpi, Arianna Errigo e Valentina De Costanzo.
Valentina De Costanzo.
Inna Deriglazova
Arianna Errigo
Alice Volpi

5 DICEMBRE - TORINOCRONACA

SCHERMA

Poker di medaglie azzurre al "Trofeo Inalpi"

Anche se non sono arrivate le vittorie, il Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile, organizzato dall'Accademia Scherma Marchesa, ha riservato soddisfazioni alla scherma azzurra. Al Pala-Ruffini ben tre atlete sono salite sul podio. In due hanno fatto il possibile per battere la russa Inna Deriglazova. In semifinale Arianna Errigo è stata addirittura in vantaggio per 14-8, prima di subire una rimonta clamorosa, che ha portato la campionessa olimpica di Rio al successo per 15-14. In finale Alice Volpi è stata avanti per 4-1 e poi per 7-4 ed è stata raggiunta e superata per 15-9. La 25enne senese aveva sconfitto nel penultimo turno Valentina Di Costanzo, autrice negli ottavi dell'eliminazione a sorpresa della statunitense Lee Kiefer, numero 1 al mondo e campionessa uscente a Torino. Martina Favaretto è uscita nei quarti per mano della Errigo. In campo maschile il detentore del titolo Alessio Foconi si è imposto nei quarti per 15-10 sul rientrante Daniele Garozzo e in semifinale è stato fermato per 15-12 dal russo Timur Safin, già giustiziere nei quarti di Valerio Aspromonte per 15-14. Primo posto per il californiano Alexander Massialas, che ha avuto la meglio per 15-13 su Safin. Per il prossimo anno il presidente Michele Torella ha promesso il trasferimento della kermesse in una sede prestigiosa, che possa darle maggiore visibilità.

[ro.le.]

6 DICEMBRE - IDEAWEBTV

Economia - Mercoledì, 06 Dicembre 2017 09:48

Le PMI cuneesi promuovono il Premio Consumatori a Ghisolfi: "Ha restituito fiducia anche agli imprenditori"

Anche le piccole e medie imprese cuneesi promuovono il premio del Comitato difesa consumatori al banchiere fossanese Beppe Ghisolfi.

"Con la propria capillare opera educativa a favore di giovani famiglie e operatori economici ha contribuito ad accrescere il livello di fiducia anche fra gli imprenditori, sia come tali che come consumatori di beni e servizi finanziari", commenta il Presidente di Confapi Cuneo Pierantonio Invernizzi: *"Come Associazione e come azienda Inalpi siamo impegnati a portare avanti progetti di educazione alimentare in abbinamento a quella finanziaria, perché sono due aspetti fra loro interconnessi e complementari per una piena ripresa interna"*.

La cerimonia di conferimento del premio a Beppe Ghisolfi avrà luogo sabato 16 dicembre nel Municipio di Cuneo alle ore 10,30 e sarà aperta a tutti i cittadini e operatori economici della Granda.

6 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

Sergio Martini

QUAGLIA È CITTADINO ONORARIO DI CHERASCO

Il Presidente della fondazione "Crt", dal 1988 al 2004 alla guida della Provincia di Cuneo, riceverà il riconoscimento sabato 2 dicembre dal sindaco Bogetti

Come hanno fatto i Comuni di Fossano, Bene Vagienna e Novello, anche l'Amministrazione civica di Cherasco ha deciso di conferire la cittadinanza onoraria a Giovanni Quaglia (*foto*), presidente della fondazione "Crt". La cerimonia ufficiale è prevista per sabato 2 dicembre. «La città», spiega il sindaco, Claudio Bogetti, «vuole sottolineare la capacità concreta con cui il professor Quaglia ha guidato la Provincia dal 1988 al 2004, rendendo l'ente un vero intermediario tra Comuni e Regione. Quaglia ha dimostrato e continua a dimostrare grande conoscenza del territorio, tutto il territorio, delle sue peculiarità, delle istanze, dei problemi, delle potenzialità. Forte di questa conoscenza è intervenuto laddove era possibile, innanzitutto con un sostegno morale e spesso economico. Sottolineo la straordinaria capacità di valutazione delle richieste: ciò che arriva sul suo tavolo viene dettagliatamente valutato, nulla è lasciato al caso o alla generalizzazione. Penso che tutti i Comuni debbano gratitudine per ciò che Giovanni Quaglia ha rappresentato e rappresenta e ha fatto in concreto».

LE PROSPETTIVE DI UNICREDIT SPIEGATE AI GIOVANI

Il direttore generale, Gianni Franco Papa, ospite della Facoltà di economia dell'Università di Torino

Gianni Franco Papa, direttore generale di UniCredit, è stato ospite del Dipartimento di management ed Economia dell'Università di Torino.
La lezione, dal titolo "UniCredit-Transform 2019", ha enfatizzato il ruolo dell'Università come «motore di sviluppo e dell'innovazione» posta al servizio delle istituzioni, delle imprese e del territorio.
Essa opera, infatti, con il territorio e per il territorio. È vicina alle imprese e alle loro aspirazioni.
Il Dipartimento di management e il corso di laurea magistrale in "direzione delle imprese, 'marketing' e strategie" hanno offerto, con questa testimonianza, l'opportunità agli studenti e ai dottorandi in "business and management" di interloquire con il vertice di uno dei più importanti gruppi bancari europei su una tematica di grande attualità e interesse.
Stiamo vivendo in uno scenario caratterizzato da elevata dinamicità, forte competitività e mutamento della struttura organizzativa. Uno scenario ipercompetitivo e globale.
Cambia la filosofia gestionale dell'impresa e deve cambiare la sua stessa finalità. Sono dunque condizioni interne all'impresa (efficacia, efficienza, redditività e produttività) ed esterne (raffronto con i "competitor") che ne determinano lo sviluppo sul mercato. Ciò è tanto più evidente per una organizzazione come UniCredit che opera sul mercato europeo e mondiale ed è chiamata costantemente a confrontarsi con l'ipercompetitività dei mercati e il fenomeno della globalizzazione. In questo contesto, anche la banca deve cambiare profonda-

Sotto: i numerosi studenti che a Torino hanno seguito la "lectio magistralis" di Gianni Franco Papa, ritratto a destra con Giuseppe Tardivo e Giovanni Quaglia del corso "economia e direzione delle imprese, 'marketing' e strategie"

mente. Deve passare da "banca istituzione" a "banca impresa" che ha come punto di riferimento il cliente, la qualità delle prestazioni e la razionalizzazione dei costi.
Giuseppe Tardivo, presidente del corso di laurea magistrale in "economia e direzione delle imprese, 'marketing' e strategie" e coordinatore del Campus di management ed economia-Sede di Cuneo, ha commentato: «Al dottor Gianni Franco Papa mi legano sentimenti di considerazione e stima per il contributo da lui fornito allo studio delle discipline economico-finanziarie, per il rilevante impegno profuso per lo sviluppo del settore bancario e per la visibilità dell'Italia nel mondo, ma anche per la sua grande umanità e disponibilità. La sostenibilità di UniCredit è determinata dalla strategia, dal modello di "business" e dalle interazioni con il contesto di mercato. In questo scenario, la lezione del dottor Papa ha offerto agli oltre quattrocento studenti e ai dottorandi presenti spunti interpretativi e chiavi di riflessione per guardare al futuro con fiducia, nonostante la crisi in atto».
Giovanni Quaglia, presidente della fondazione "Cri" e cotitolare del corso, ha sottolineato il contributo essenziale di UniCredit nella «creazione di valore per il territorio», investendo nel dialogo continuo e nella collaborazione e supportando il progresso delle comunità locali, la competitività delle aziende e il benessere degli individui.
Ha affermato il professor Valter Cantino, direttore del Dipartimento di management: «Sono molto grato al dottor Papa per aver contribuito in modo significativo all'acculturamento dei nostri studenti, offrendo nel contempo visibilità e prestigio alle istituzioni accademiche».

"V2" DI RACCONIGI SONDA IL MERCATO DELL'ALBANIA

Aprire nuovi mercati, non solo remoti ma di prossimità rispetto alla casa madre italiana: una missione che "V2" di Racconigi conferma sui mercati esteri, puntando anche sul mercato albanese e balcanico.
A seguito della visita nella sede dell'azienda, accolti dal presidente e fondatore Antonio Livio Costamagna, dei direttori generali dei Comuni di Tirana e di Lezha, Genci Kojdheli e Petrit Marku, una delegazione di "V2" si è recata in quest'ultima città, sede del mausoleo di Skanderbeg, patriota simbolo albanese, incontrando il responsabile dei progetti strategici comunali, Lan Koka (*foto sotto*). I rappresentanti dell'azienda hanno discusso con il dirigente di Lezha le possibilità di inserimento delle tecnologie legate alla domotica e alla sicurezza degli ingressi (anche industriali e viabilistici) nel mercato pubblico e privato dell'Albania, dove gli sviluppi edilizi e infrastrutturali trasformano il Paese balcanico, trainandone il Pil. «Ci ha fatto molto piacere, con l'aiuto del giornalista Alessandro Zorgniotti, cogliere le "chance" dei progetti di cooperazione tra Piemonte e Albania per sondare questa realtà adriatica, dinamica e con una popolazione giovane e qualificata nei settori edili e impiantistici», dicono in "V2". «Come fatto in altri Paesi emergenti, come la Romania, verificheremo progetti di graduale insediamento utili come ponte verso il resto dei Balcani». Per sostenere in chiave anche simbolica, oltre che pratica, i legami di cooperazione binazionale, "V2" concorrerà al soggiorno del direttore di Radio radicale Albania, Artur Nura, in provincia di Cuneo nella prima settimana di dicembre per il varo del nuovo volo Cuneo Levaldigi-Tirana di "Fly Ernest". A conclusione della missione l'inviato Zorgniotti ha donato a Lan Koka, per il sindaco Fran Frrokaj e il direttore Marku, il "Manuale di educazione finanziaria" del banchiere fossanese Beppe Ghisolfi e il volume Inalpi"-Confapi di educazione alimentare dei fratelli Ambrogio e Pierantonio Invernizzi, due fra i principali "sponsor" degli eventi che hanno condotto Lezha a intitolare una via centralissima ai grandi industriali albesi Michele e Pietro Ferrero.

effetto Pensiero

Dove va la filosofia

Ad Alba venerdì primo dicembre, alle 21, in fondazione "Ferrero" il dialogo fra Maurizio Ferraris e Piero Bianucci sulla filosofia e la sua attualità

Che cosa fa un filosofo? Il mondo ha bisogno di filosofia? Pensare è un'arte, una tecnica o una scienza? Da queste domande partirà la conversazione tra Piero Bianucci e Maurizio Ferraris (*da sinistra nelle foto*) venerdì primo dicembre, alle 21, alla fondazione "Ferrero" di Alba (ingresso libero sino a esaurimento dei posti). Alle 17 il professor Ferraris incontrerà, sempre in Fondazione, gli studenti delle scuole superiori albesi per rispondere alle curiosità dei ragazzi sul significato e sul valore della filosofia.
Tra gli studenti si tramanda una vecchia battuta: la filosofia è quella cosa con la quale e senza la quale tutto rimane come prima. Non è così. Se anche tutto rimanesse come prima, la filosofia per chi la esercita è comunque una preziosa ginnastica del pensiero. Forse oggi non è più il tempo dei grandi sistemi filosofici che ambivano ad abbracciare l'intera conoscenza. Sono però ben vivi filoni di pensiero più specializzati, importanti in settori diversi dell'attività umana che intersecano numerose discipline scientifiche: per esempio l'etica interagisce con la biologia, la logica con l'informatica, l'ontologia con numerosi aspetti della stessa realtà quotidiana. E c'è chi sostiene che la filosofia come conoscenza del tutto non è affatto scomparsa: semplicemente si è trasformata nella fisica.
Maurizio Ferraris è professore ordinario di filosofia teoretica all'Università di Torino, dove presiede il "LabOnt"-Laboratorio di ontologia. Dopo gli studi a Torino con Gianni Vattimo, ha lavorato in Germania, all'Università di Heidelberg, con Gadamer e a Parigi, all'Ecole des hautes études", con Jacques Derrida. Collabora alla Rai con programmi culturali. Come pensatore, ha sviluppato l'ermeneutica e ha proposto un "nuovo realismo" per superare la prospettiva post-moderna e il "pensiero debole".
Tra le sue opere più recenti: "L'imbecillità è una cosa seria" ("Il Mulino", 2016), "Emergenza" ("Einaudi", 2016), "Realismo positivo" ("Rosenberg", 2013), "Manifesto del nuovo realismo" ("Laterza", 2012), "Il tunnel delle multe" ("Einaudi", 2008).

7 DICEMBRE - TARGATOCN

Le PMI cuneesi promuovono il Premio Consumatori a Ghisolfi: "Ha restituito fiducia anche agli imprenditori"

La cerimonia pubblica il 16 dicembre mattina in Comune a Cuneo

Anche le piccole e medie imprese cuneesi promuovono il premio del Comitato difesa consumatori al banchiere fossanese **Beppe Ghisolfi**.

"Con la propria capillare opera educativa a favore di giovani famiglie e operatori economici ha contribuito ad accrescere il livello di fiducia anche fra gli imprenditori, sia come tali che come consumatori di beni e servizi finanziari", commenta il Presidente di Confapi Cuneo **Pierantonio Invernizzi**: *"Come Associazione e come azienda Inalpi siamo impegnati a portare avanti progetti di educazione alimentare in abbinamento a quella finanziaria, perché sono due aspetti fra loro interconnessi e complementari per una piena ripresa interna."*

La cerimonia di conferimento del premio a Beppe Ghisolfi avrà luogo sabato 16 dicembre nel Municipio di Cuneo alle ore 10.30 e sarà aperta a tutti i cittadini e operatori economici della Granda.

8 DICEMBRE - OASPORT

Scherma, Coppa del Mondo 2017-2018: nel weekend spada protagonista nel Grand Prix di Doha

7 dicembre 2017 - 13:00 - Andrea Ziglio

Con il Trofeo Inalpi di fioretto a Torino si è aperta la stagione dei Grand Prix **e questo weekend a Doha in Qatar è la spada ad essere la protagonista**.

Si comincia sabato con l'individuale femminile e con un'Italia che vuole riscattare la prestazione opaca della prova in Cina di Suzhou, dove il miglior risultato è stato il quindicesimo posto ottenuto da Giulia Rizzi. La stagione si era aperta comunque in maniera molto positiva **con il successo di Mara Navarria a Tallinn** e proprio la friulana, insieme a Rossella Fiamingo, è attesa da una prova di carattere sulle pedane del Qatar.

In terra cinese a vincere era stata la beniamina di casa Sun Yiwen, sicuramente tra le favorite anche a Doha. Oltre a lei tra le candidate a salire sul gradino più alto del podio ci sono anche l'ungherese

Emese Szasz, l'estone Julia Beljajeva e le varie russe, sei diverse atlete tra le prime otto nelle due prove finora disputate a Tallinn e Suzhou.

E' mancato, invece, finora il podio agli spadisti con Paolo Pizzo e Marco Fichera i migliori in questo inizio di stagione. A Berna è arrivata un'eliminazione agli ottavi per entrambi, mentre a Legnano i due azzurri si sono fermati ai piedi del podio, venendo sconfitti nei quarti di finale. In attesa di riscatto c'è sicuramente Enrico Garozzo, reduce da un inizio di stagione sicuramente non brillante e che vuole ottenere un buon risultato in quel di Doha.

In terra svizzera aveva trionfato il coreano Park Sangyoung e sul podio insieme a lui ci sono saliti ben tre ucraini; mentre a Legnano è stata l'Ungheria a dominare la scena con la doppietta firmata da Andras Redli e Daniel Berta. Come sempre in campo maschile sono davvero tanti i protagonisti che possono ambire al successo e sarà anche domenica una gara aperta a tutti.

8 DICEMBRE - ZAZOOM

Scherma | Coppa del Mondo 2017-2018 | nel weekend spada protagonista nel Grand Prix di Doha

Con il Trofeo Inalpi di fioretto a Torino si è aperta la stagione dei Grand Prix e questo weekend a Doha in ...

Segnalato da: oasport

Commenta

Scherma, Coppa del Mondo 2017-2018: nel weekend spada protagonista nel Grand Prix di Doha *(Di giovedì 7 dicembre 2017)* Con il Trofeo Inalpi di fioretto a Torino si è aperta la stagione dei **Grand Prix** e questo **weekend** a **Doha** in Qatar è la **spada** ad essere la **protagonista**. Si comincia sabato con l'individuale femminile e con un'Italia che vuole riscattare la prestazione opaca della prova in Cina di Suzhou, dove il miglior risultato è stato il quindicesimo posto ottenuto da Giulia Rizzi. La stagione si era aperta comunque in maniera molto positiva con il successo di Mara Navarria a Tallinn e proprio la friulana, insieme a Rossella Fiamingo, è attesa da una prova di carattere sulle pedane del Qatar. In terra cinese a vincere era stata la beniamina di casa Sun Yiwen, sicuramente tra le favorite anche a **Doha**. Oltre a lei tra le candidate a salire sul gradino più alto del podio ci sono anche l'ungherese Emese Szasz, l'estone Julia Beljajeva e le varie russe, sei diverse atlete tra le ...

LEGGI LA NOTIZIA SU OASPORT

10 DICEMBRE - IDEAWEBTV

Cuneo e Tirana, da oggi, più vicine al volo e con un "click"

Nel pomeriggio di sabato 9 dicembre lo scalo aeroportuale di Levaldigi ospiterà la cerimonia di inaugurazione del volo diretto low cost con destinazione la Capitale dell'Albania, gestito da Fly Ernest.

Un evento che ha ottenuto fin da subito l'adesione anche di una parte rappresentativa del mondo economico e finanziario della provincia Granda, a partire dalle aziende V2 di Racconigi e Inalpi di Moretta e dal banchiere fossanese Beppe Ghisolfi. Alla vigilia del varo della nuova linea aerea, sono stati ospiti del territorio provinciale, per un ampio reportage inteso a esaltare le interconnessioni turistiche, sociali e culturali fra Sud Piemonte e Albania, il corrispondente di Radio Radicale per l'Albania, Artur Nura, e l'inviato Alessandro Zorgniotti, che hanno incontrato lo staff della V2 a Racconigi e il Presidente della Cassa di Risparmio di Fossano, Ghisolfi, assieme al numero due della Banca di Cherasco, Alberto Rizzo. Alla cerimonia di inaugurazione del volo Fly Ernest, che decollerà poco dopo le 18, saranno presenti, oltre ai delegati della stessa compagnia aerea, anche gli amministratori di V2 con il Presidente Antonio Livio Costamagna: "La filosofia del nostro gruppo aziendale è quella di aprire i nuovi mercati con un "click", e questa volta lo facciamo anche al volo, puntando su Paesi in grado di fare da apripista alla più ampia macroregione circostante, e in questo caso l'Albania è un ponte naturale dall'Italia verso l'area balcanica nel proprio Insieme. I mercati emergenti sono molto ricettivi nei confronti del made in Italy, e in questo caso in Piemonte, nei settori sia naturalmente del cibo che anche dell'alta tecnologia per rendere case e aziende sicure e interattive a distanza".

10 DICEMBRE - TARGATOCN

Cuneo e Tirana, da oggi, più vicine al volo e con un "click"

Nel pomeriggio di sabato 9 dicembre, infatti, lo scalo aeroportuale di Levaldigi ospiterà la cerimonia di inaugurazione del volo diretto low cost con destinazione la Capitale dell'Albania, gestito da Fly Ernest

Cuneo e Tirana, da oggi, più vicine al volo e con un "click". Nel pomeriggio di sabato 9 dicembre, infatti, lo scalo aeroportuale di Levaldigi ospiterà la cerimonia di inaugurazione del volo diretto low cost con destinazione la Capitale dell'Albania, gestito da Fly Ernest. Un evento che ha ottenuto fin da subito l'adesione anche di una parte rappresentativa del mondo economico e finanziario della provincia Granda, a partire dalle aziende V2 di Racconigi e Inalpi di Moretta e dal banchiere fossanese Beppe Ghisolfi. Alla vigilia del varo della nuova linea aerea, sono stati ospiti del territorio provinciale, per un ampio reportage inteso a esaltare le interconnessioni turistiche, sociali e culturali fra Sud Piemonte e Albania, il corrispondente di Radio Radicale per l'Albania, Artur Nura, e l'inviato Alessandro Zorgniotti, che hanno incontrato lo staff della V2 a Racconigi e il Presidente della Cassa di Risparmio di Fossano, Ghisolfi, assieme al numero due della Banca di Cherasco, Alberto Rizzo.

Alla cerimonia di inaugurazione del volo Fly Ernest, che decollerà poco dopo le 18, saranno presenti, oltre ai delegati della stessa compagnia aerea, anche gli amministratori di V2 con il Presidente Antonio Livio Costamagna: "La filosofia del nostro gruppo aziendale è quella di aprire i nuovi mercati con un "click", e questa volta lo facciamo anche al volo, puntando su Paesi in grado di fare da apripista alla più ampia macroregione circostante, e in questo caso l'Albania è un ponte naturale dall'Italia verso l'area balcanica nel proprio insieme.

I mercati emergenti sono molto ricettivi nei confronti del made in Italy, e in questo caso in Piemonte, nei settori sia naturalmente del cibo che anche dell'alta tecnologia per rendere case e aziende sicure e interattive a distanza".V2 aderisce altresì alla cerimonia pubblica di conferimento del premio Consumatori a Beppe Ghisolfi sabato 16 mattina a Cuneo in Municipio.