LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

5 FEBBRAIO – FORMAGGI & CONSUMI

Il made in Italy corre all'estero

Presentato il 15esimo rapporto Ice-Prometeia sull'evoluzione del commercio internazionale. Il 'ritorno' dei Brics e le nuove sfide della geopolitica mondiale.

Si è tenuta lo scorso 6 dicembre a Palazzo delle Stelline, sede dell'ufficio Ice di Milano, la presentazione del rapporto annuale Ice-Prometeia 'Evoluzione del commercio con l'estero per aree e settori'. Quello che emerge è uno scenario globale decisamente positivo: per la prima volta dagli anni della crisi, il commercio internazionale torna infatti a crescere oltre la media del Pil mondiale. In dettaglio, per gli scambi mondiali di manufatti nel 2017 si stima una crescita del 4,6%, con previsioni che confermano il trend anche per il prossimo biennio: +5,5% nel 2018 e +5,3% nel 2019. Alessandra Lanza, partner di Prometeia, evidenzia una ripresa degli investimenti cinesi e un ritorno alla crescita dei Paesi emergenti. Questi fattori, uniti al consolidamento di alcune economie mature, schiudono importanti nuove opportunità per le aziende italiane. Soddisfazione è stata espressa anche da Michele Scannavini, presidente dell'Ice Agenzia, in merito a risultati d'The Extraordinary Italian Taste', il piano straordinario di internazionalizzazione del made in Italy. Un'iniziativa che, tra gennaio e settembre 2017, ha contribuito a determinare una crescita del 7,5% delle esportazioni italiane.

IL RAPPORTO PROMETEIA

LO SCENARIO MONDIALE

Tra il 2017 e il 2019 gli scambi mondiali di manufatti sono destinati a crescere di oltre il 5% l'anno. Un risultato che, pur rimanendo lontano dai picchi di maggior sviluppo della globalizzazione - 8,4% tra il 1995 e il 1997, 8,6% tra il 2004 e il 2006 - descrive un commercio mondiale in linea con il suo trend di lungo periodo (5,4% la variazione media negli ultimi 25 anni).

La ripartenza degli investimenti cinesi, il ritorno alla crescita di altri emergenti (come Russia, Brasile, Emirati, Arabia Saudita) e il consolidamento della ripresa nelle economie mature (Stati Uniti in particolare) hanno ridotto il divario tra le regioni più performanti e quelle meno dinamiche (da oltre 20 punti nel 2016 a meno di 6 nel 2017) determinando un maggior equilibrio tra i mercati e uno scenario complessivamente più omogeneo.

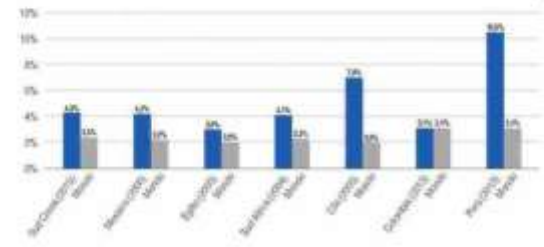
Ad ogni modo, al ridimensionamento di alcuni fattori di rischio se ne aggiungono di nuovi e potenzialmente 'destabilizzanti' sul lungo periodo: un consistente rialzo dei tassi in alcune economie emergenti, che può avere un effetto sulla capacità di questi paesi di attrarre investimenti; una volatilità dei cambi più accentuata e incentivata da politiche nazionaliste aggressive; un possibile 'hard landing' della Cina che può avere un forte impatto sui paesi esportatori di commodity; un ribasso repentino del costo delle stesse commodity e, da non ultimo, le tensioni politiche internazionali che vedono protagoniste Usa e Corea del Nord, Medio Oriente e Iran. Senza tralasciare il clima di incertezza politica che caratterizza tanto l'Europa quanto gli Stati Uniti.

LA SITUAZIONE DELL'ITALIA

Guardando ai primi 20 mercati di esportazione per il nostro Paese emerge un quadro piuttosto articolato. Cina, Polonia ed Emirati rappresentano, tra gli emergenti, i paesi più dinamici e, insieme alla Russia, un'occasione per le imprese italiane di rientrare su mercati importanti dopo un periodo di difficoltà. Meno dinamico lo scenario atteso per i principali mercati maturi dell'Unione europea, dove solo Germania e Spagna mostrano un potenziale se non in linea, solo di poco inferiore a quello mondiale. Più complicata la situazione della Francia, la cui domanda è penalizzata soprattutto dalla dinamica degli investimenti interni, e del Regno Unito, anche in vista della Brexit. Il report evidenzia in particolare come gli accordi bilaterali siglati dall'Unione europea - attualmente in fase di aggiornamento quello verso il Messico ed è recente l'accelerazione dei negoziati con il Giappone - rappresentano un asset fondamentale per l'internazionalizzazione italiana.

Le strategie

Variazione media annua dell'export italiano verso un paese beneficiario di un accordo dopo la firma (principali accordi recenti, confronto export verso mondo)



Importazioni a prezzi costanti

Mondo(*): importazioni di manufatti

	Valori 2016		Var. % a prezzi costanti			
	mln euro	(% tot.)	2014	2015	2016	2017
Mondo	11.009.987	100,0	2,9	4,6	3,1	5,2
Area Euro	2.027.119	24,2	4,8	3,2	4,3	4,0
Altri Europa	965.826	8,8	10,9	2,5	4,0	4,2
Emergenti Europa	767.612	6,5	6,6	4,7	5,0	5,0
Nord America, Oceania, Israele	2.215.983	19,8	3,1	5,0	3,7	5,4
Maturi contesti asiatici	1.043.498	13,2	-0,5	5,6	4,3	6,8
Emergenti Asia	1.739.864	16,9	2,0	8,3	1,1	7,3
Mena	414.242	3,8	-4,9	2,7	4,9	5,8
Africa sub-sahariana	112.218	1,0	0,6	3,8	6,1	6,5
America Latina	203.609	4,8	-0,9	2,5	5,0	5,5
Importazioni totali di manufatti	11.009.987	100,0	2,9	4,6	3,1	5,2
Alimentare e Bevande	808.906	6,9	5,3	5,6	3,0	5,4
Sistema moda	841.192	7,2	1,6	3,6	6,3	6,8
Mobili	145.002	1,2	4,7	4,3	4,7	7,0
Elettrodomestici	100.479	0,9	5,7	6,0	5,7	6,2
Chimica farmaceutica e per il consumo	638.015	5,5	4,9	7,1	7,4	7,2
Altri prodotti di consumo	387.616	3,3	2,2	3,2	5,0	5,1
Autoveicoli e moto	1.348.136	11,7	6,4	5,1	1,9	5,4
Treni, aerei e navi	673.427	5,2	0,9	5,1	6,6	5,1
Meccanica	1.121.615	9,6	1,4	4,2	5,0	4,7
Elettromedicali e Precisione di precisione	344.473	2,7	2,3	4,9	5,3	5,9
Elettronica	1.774.997	15,3	0,9	5,6	5,9	6,1
Elettrotecnica	646.548	5,5	2,7	5,5	6,0	5,9
Prodotti e Materiali da costruzione	162.633	1,4	0,6	3,6	5,6	5,4
Prodotti in metallo	333.891	2,9	1,8	3,5	5,3	5,3
Metallurgia	915.829	7,8	0,9	6,1	5,1	4,9
Intermedi diversi	869.209	8,3	2,5	0,5	4,3	5,9
Altri intermedi	662.092	5,7	5,7	2,6	4,6	6,5

(*) Importazioni dei paesi considerati nel grappolo Prometeia (43 p.)

Quota italiana sull'import dal mondo

(Alimentare)

	% MEL 2016
Stati Uniti	4,6
Cina	0,9
Germania	9,6
Regno Unito	7,1
Francia	8,1
Giappone	2,0
Canada	3,7
Messico	0,5
Sud Corea	1,2
Singapore	3,2
Svizzera	11,4
India	0,4
Polonia	4,1
Belgio	8,0
Emirati Arabi	2,7
Russia	2,8
Australia	4,6
Tailandia	0,8
Malesia	0,3
Turchia	3,0
Brasile	2,1
Indonesia	0,4
Arabia Saudita	2,1
Filippine	1,1
Sud Africa	2,3
Egitto	0,9
Argentina	1,4
Cile	1,6
Iran	0,7
Colombia	0,7

segue

LE PERFORMANCE DELLA NOSTRA INDUSTRIA

Nell'analisi dei settori industriali vediamo che per la meccanica, primo settore di esportazione dell'Italia, le stime parlano di una domanda mondiale di importazioni che chiuderà il 2017 con una crescita del 4,2% ed è prevista in ulteriore accelerazione nel 2018. Nei beni di consumo, dopo un 2017 più contenuto, sia il sistema moda sia l'arredo potranno contare su tassi di crescita delle importazioni mondiali tra il 6,5 e il 7% nel prossimo biennio. Rimane strutturalmente più lenta la domanda internazionale dell'alimentare, ma in questo settore le prospettive dell'Italia passano soprattutto da un aumento della penetrazione commerciale e, altrettanto importante, la necessità di ampliare lo spettro dei mercati presidiati includendo anche paesi emergenti dall'elevato potenziale di crescita.

IL RAPPORTO PROMETEIA

IL RITORNO DEGLI EMERGENTI

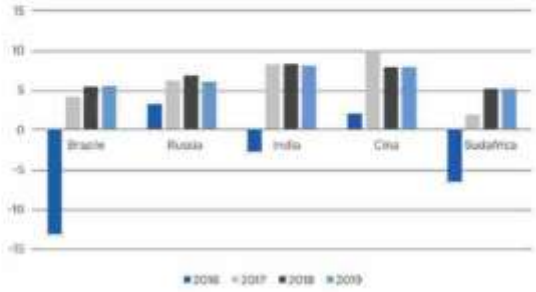
Il commercio mondiale nel 2017 torna a focalizzarsi sui nuovi mercati e le importazioni dei cosiddetti Brics. La Cina, primo mercato emergente su scala globale, è passata da una crescita delle importazioni intorno al 2% a uno sviluppo vicino al 10%. L'economia russa è prevista raddoppiare il proprio tasso di crescita arrivando nel 2017 al 6,2%, oltre 1,5 punti rispetto alla media del commercio mondiale. Tre degli altri cinque (India, Brasile, Sudafrica in ordine di volumi importati) sono passati da un trend decrescente a un aumento dei flussi importati dall'estero nel 2017 e mostrano prospettive di accelerazione per gli anni a venire.

I PAESI MATURI VICINI

Le importazioni di manufatti dell'area dei 'maturi vicini' dovrebbero chiudere il 2017 in netta accelerazione (+6,7%). Tale crescita si consoliderà nel 2018 attestandosi al 4,5%. Nel 2017 l'area euro torna a fornire un considerevole contributo alla crescita dei maturi vicini (+7%), laddove gli altri paesi europei evidenziano una dinamicità minore, ma ugualmente sostenuta (+5,7%). Gli aumenti più sostenuti nell'area euro per quest'anno sono registrati da Spagna (7,8%) Germania (7,6%), Paesi Bassi (9,2%) e Italia (7%), ma la ripresa della domanda di acquisti dall'estero è pressoché generalizzata a tutti i paesi dell'area, seppur con diversi livelli di intensità. Negli altri paesi europei, la crescita è essenzialmente trainata dalla Svizzera (+9,1%), mentre gli altri paesi crescono a ritmi inferiori alla media, ma comunque su tassi superiori a quelli del 2016, con l'esclusione del Regno Unito.

Importazioni dei Brics 2016-2019

(Var. % annua a prezzi costanti)

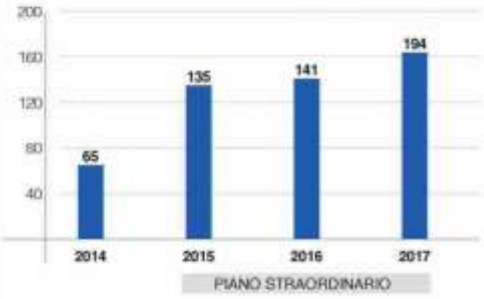


NUOVI SCENARI GLOBALI ED EVOLUZIONE DEL 'PIANO MADE IN ITALY'

Nei primi nove mesi del 2017 le esportazioni italiane hanno messo a segno una crescita del 7,5% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. "Un risultato che non si verificava da cinque anni e superiore alla media europea, che si attesta al 6,4%. L'Italia supera infatti Francia e Germania, che fanno registrare rispettivamente +4,1% e +6,4%. Fa meglio di noi solo la Spagna (+8,2%), che tuttavia partiva da una base più contenuta", sottolinea Michele Scannavini, presidente dell'Ice-Agenzia. A crescere sono soprattutto le esportazioni dirette verso l'area extra-Ue. "Questo è possibile sia grazie alla ritrovata dinamicità dei Brics, sia grazie ai consistenti investimenti realizzati dal governo per incrementare la nostra presenza, commerciale e istituzionale, in Paesi ad alto potenziale di crescita", sottolinea ancora Scannavini, che presenta i primi risultati di 'The Extraordinary Italian Taste', il piano straordinario di internazionalizzazione del made in Italy. Due le principali attività portate avanti dall'Ice: interventi 'multicanale' in Gdo ed e-commerce per incrementare la vendita di prodotti made in Italy sui mercati esteri e, in particolare, all'interno di grandi realtà distributive; e un potenziamento delle principali fiere target, ma anche roadshow e formazione. "Il focus nei prossimi anni sarà diretto a consolidare il percorso di crescita avviato negli Stati Uniti e a cercare di replicare questo modello di successo anche in Cina", aggiunge il presidente. "Per il 2018 ci aspettiamo dal governo uno stanziamento di circa 175,6 milioni di euro di fondi, che saranno però confermati solo con l'approvazione della Legge di stabilità".

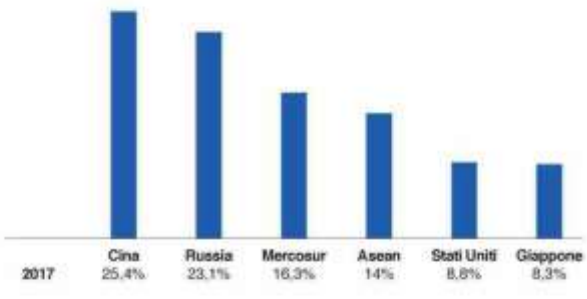
Attività per il made in Italy

Spesa promozionale (milioni di euro)



Cina in vetta ai Paesi in crescita per l'export italiano

Crescita delle esportazioni italiane, a settembre 2017 (% su 09/2016)



I NUMERI DELLE ATTIVITÀ FINANZIATE DALL'ICE NEL RETAIL INTERNAZIONALE

3.383 imprese coinvolte

867 fornitori che hanno portato per la prima volta i loro prodotti in una nuova catena

250,5 milioni di euro generati da acquisti aggiuntivi

15x (15 euro di vendite aggiuntive wholesale per ogni euro pubblico investito) ritorno sull'investimento pubblico

Paesi coinvolti: Usa, Canda, Giappone, Sudamerica, Uk+7 (Harvey Nichols, con sede a Londra, opera anche a Hong Kong, Turchia, Kuwait, Eau, Arabia Saudita, Azerbaigian)

INALPI
www.inalpi.it
PAD. 25, STAND A5 - B6

FORMAGGINI BIO

L'esclusiva ricetta di Inalpi, pensata per i bambini, a base di latte fresco alpino piemontese, panna fresca e formaggio alpino leggermente stagionato, tutti biologici e di provenienza italiana. I formaggini Bio sono prodotti con latte alpino piemontese biologico (min.42%), formaggio alpino piemontese biologico, panna alpino piemontese biologica, proteine del latte, sali di fusione (citrato di sodio), correttore di acidità (acido citrico). Questo formaggio fuso a spicchi, che vanta una shelf life di sei mesi, presenta una struttura spalmabile, colore bianco cremoso, odore delicato di formaggio fuso e sapore neutro. A Marca Inalpi presenta anche altre novità: il burro Alpino Piemontese, in panetti da 125 grammi, le Fettalpine da 150 grammi (sei fette, avvolte una ad una) e il latte in polvere, intero e scremato, in sacchetti da un chilogrammo.

Pezzatura
Scatola tonda da 140 grammi con otto monoporzioni, confezionate in alluminio.

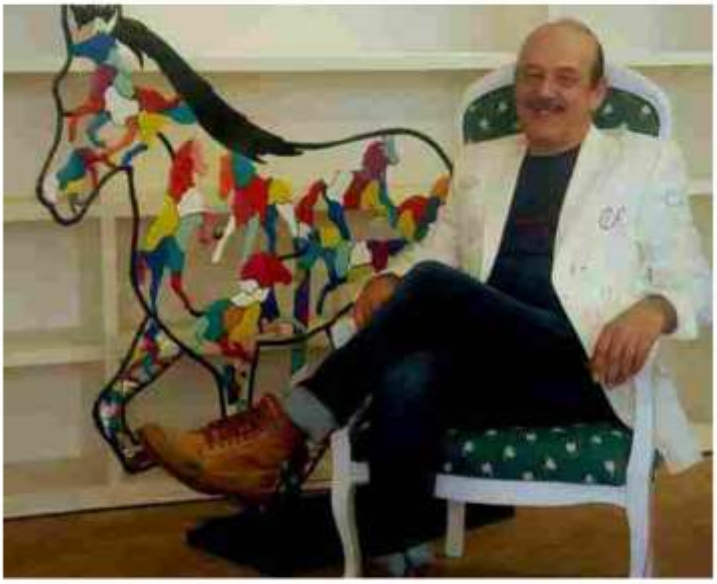
Inalpi è fra le 700 aziende di eccellenza del progetto Elite di Borsa Italiana

Inalpi è stata scelta da Borsa Italiana e Deloitte per entrare a far parte delle oltre 700 aziende di eccellenza aderenti al progetto Elite. Il gruppo, specializzato nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna, ha registrato nel 2016 un fatturato di 127 milioni di euro, con una crescita prevista, per il 2017, pari a circa il 20%. Impiega 130 addetti, per un indotto di 1.500 persone, inclusi gli allevatori delle oltre 500 stalle piemontesi che conferiscono il latte. "L'adesione al programma Elite di Borsa Italiana costituisce un importante traguardo per Inalpi. Siamo convinti che ci siano le opportunità per una ulteriore fase espansiva della società, passando anche attraverso ricerca di partner, quotazione ed emissione di minibond. In questo percorso la collaborazione con Borsa Italiana ci potrà facilitare nel comprendere e valutare le diverse opzioni esistenti", ha commentato Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi.

5 FEBBRAIO - TARGATOCN

Cuneo alla Fondazione del Collegio dei Geometri la personale di Pier Franco Cerutti

La mostra sarà aperta fino al 4 marzo con ingresso libero dalle ore 15.30 alle 19.



Pier Franco Cerutti

Una grande mostra di Pier Franco Cerutti sarà ospitata fino al 4 marzo nella sala della Fondazione del Collegio dei Geometri e dei Geometri Laureati della Provincia. Il vernissage è previsto per sabato 15 gennaio alle ore 18.

Hanno collaborato a vario titolo all'organizzazione: la Fondazione dei Geometri, INALPI s.p.a. di Moretta, Chelidon Project Ass. Culturale e il ristorante Porta Santa Maria di Busca. L'artista dopo le numerose esperienze espositive in Italia e all'estero farà tappa nel capoluogo con le sue variopinte installazioni tridimensionali così raccontate in un testo di Ivo Vigna sul sito www.pfcerutti.it.

"Dopo una lunga carriera dedicata alla figurazione, alla rappresentazione del paesaggio, alla scoperta di nuovi materiali e tecniche; dopo la sperimentazione delle resine e degli smalti, ecco che l'artista ci propone le sue ultime opere, risultanze della serie "La pittura si trasforma e prende vita". Un momento ludico, di raffigurazione delle immagini quasi tridimensionali, proposto ironicamente con sovrapposizioni di figure che rendono le composizioni "a piani" estremamente interessanti e gioiose, un modo nuovo di rappresentare la bellezza che ci circonda, un modo nuovo per sorridere alla vita."

La mostra sarà aperta fino al 4 marzo con ingresso libero dalle ore 15.30 alle 19.

6 FEBBRAIO – CORRIERE DELLA SERA

Il talent musicale? Si fa nelle Officine (Buone)

L'iniziativa Special Stage è presente in trenta ospedali e coinvolge mille giovani
Quest'anno tra le «Nuove proposte» dell'Ariston c'è Leonardo Monteiro, che ha duettato con Malika Ayane
La sua voce è stata notata nel 2016 all'Istituto dei tumori di Milano quando ha partecipato all'evento

di **PAOLO FALLAI**

Si può raggiungere Sanremo anche cantando per i malati di un ospedale. Tra le «Nuove proposte» sul palco del teatro Ariston, ce n'è una nuovissima: Leonardo Monteiro. Perché questo ragazzo, nato a Roma nel 1990 da due ballerini brasiliani, deve la più grande chance professionale della sua vita alla solidarietà.

La sua voce è stata notata per la prima volta il 22 gennaio del 2016 all'Istituto nazionale dei tumori di Milano, quando ha partecipato a Special Stage, il *talent* più originale d' Italia, realizzato da Officine Buone dal 2013 in più di 30 ospedali in sette regioni (Milano, Roma, Torino, Cagliari, Catanzaro, Reggio Emilia, Mantova, Iglesias). Quel giorno Leonardo Monteiro improvvisò uno straordinario duetto con Malika Ayane (è su Youtube e vale davvero la pena ascoltarli), conquistando anche l'attenzione di Caterina Caselli.

Officine Buone è l'associazione che si è inventata questi appuntamenti: «Normalmente – spiega il fondatore e presidente Ugo Vivone - si cerca di usare il talento giovanile per fare show business e individuare un vincitore. Nel nostro talent vincono tutti. L'unico limite è l'età: ma se un under 35 pensa di avere qualche qualità cantando o suonando uno strumento, basta che prenda contatto con noi e si iscriva (il sito è *www.officinebuone.it* e tutto è ovviamente gratuito). Penseremo noi a inserirlo nel programma per farlo esibire davanti ai pazienti». Cosa serve? Due ore libere, buona volontà e la determinazione a esibirsi.

Perché un giudizio c'è comunque. Anzi, due: «Il primo è quello della giuria popolare – spiega Vivone – formata da pazienti, medici, volontari e parenti dei ricoverati. Il secondo lo offre l'ospite che interviene a quella tappa del talent e che è un protagonista del mondo dello spettacolo».

Appuntamento a Londra

Special Stage è cominciato nel 2013 e vanta già numeri di tutto riguardo: oltre mille ragazzi coinvolti, 50 testimonial che sostengono attivamente il progetto: da Ornella Vanoni a Fabio Fazio, da Caterina Caselli a Claudio Santamaria e Mara Maionchi. E tra i molti che si sono esibiti nelle tappe in ospedale ci sono Brunori Sas, Ermal Meta, Malika Ayane, Rachele Bastreghi (Baustelle), Roberto Dellera (Afterhours), Maccio Capatonda. Nel novembre 2017 Officine Buone è sbarcato a Madrid per iniziativa dell'ambasciata italiana in Spagna. Il prossimo 10 marzo l'esordio a Londra per iniziativa di un gruppo di italiani che vi risiedono.

Alle Officine si sono inventati anche i «Palchi Speciali» (grazie a un contest di design all'Accademia di Belle Arti di Milano) che durante gli show servono da pedane e a fine spettacolo si alzano e diventano totem con le foto dello spettacolo. Non contenti, dal 2016 hanno lanciato anche «Special Cook», in cui i migliori giovani cuochi italiani si sfidano cucinando per i pazienti nei reparti degli ospedali, «dimostrando che la cucina salutare può essere anche molto gustosa».

E siccome le città coinvolte cominciano a essere tante organizzano anche feste regionali e una finalissima nazionale. La prossima si terrà il 12 maggio presso l'azienda Nuceria Lab a San Donato Milanese, con una sfida incrociata tra cantanti e cuochi. Ugo Vivone ha 37 anni ed è orgoglioso del Panettone d'Oro 2015 dalla Città Metropolitana milanese vinto «per la virtù civica». Ma ormai questa solidarietà è un lavoro? Risponde divertito: «Macché. La nostra realtà è rigorosamente no profit. Io in realtà sono un ingegnere meccanico, mi occupo di impianti. Uno dei più importanti che ho curato, in provincia di Cuneo, l'ho seguito per la Inalpi ed è l'unico stabilimento italiano che produce latte in polvere. Lavora per la Ferrero».

7 FEBBRAIO - EATPIEMONTE

FOODFEST: AL VIA IL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

Pubblicato il 6 febbraio 2018

Il **FoodFest 2018** al via. Anche quest'anno il Festival del Giornalismo Alimentare vede Torino come protagonista del dibattito fra media, giornalismo, scienza ed imprese alimentari.

Noi di Eat Piemonte non possiamo mancare, e in effetti saremo in un panel e in un evento dedicato ai **Maestri del Gusto di Torino e provincia** (qui informazioni). Il tutto per concludere la prima parte del progetto Maestri Digital.

Riceviamo e pubblichiamo il comunicato stampa di **FoodFest 2018**.

Dal **22 al 24 febbraio 2018,** *il* **Centro Congressi "Torino Incontra"** *della Camera di commercio di Torino ospiterà la* **terza edizione del Festival del Giornalismo Alimentare**.

Tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali.

L'evento sarà **tra i primi appuntamenti dell'"anno del cibo italiano nel mondo"**, proclamato dal Ministero dei beni e delle attività culturali con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Festival avrà la media partnership di **Rai Radio 1**, che seguirà tutti i lavori dedicando alla manifestazione l'intera puntata della trasmissione Coltivando il futuro di sabato 24 febbraio e, per la prima volta, accoglierà una **regione ospite: la Valle d'Aosta**.

FoodFest 2018: il programma dei panel

Ad aprire i lavori, la mattina di giovedì 22 Febbraio, sarà un tema decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: "Quali politiche alimentari per la prossima legislatura?".

Il dibattito FoodFest 2018 si concentrerà poi sul protagonista del 2018, il cibo italiano, per capire quanto il marchio **made in Italy** sia effettivamente garanzia di sicurezza e qualità e quanto sia minacciato da contraffazioni e prodotti italian sounding.

La comunicazione sulla **sicurezza alimentare** avrà anche una visione più "europea", con l'intervento dell'Ue e dell'EFSA (European food safety authority) e con un'analisi dei nuovi trattati sul cibo come **Ceta e Ttip**.

All'ordine del giorno anche il **giornalismo investigativo** con un focus sulla filiera alimentare, in un panel realizzato insieme al Premio Morrione, e quello **di denuncia** sugli investimenti della criminalità organizzata nella ristorazione e nella distribuzione.

Sarà aperto uno spazio di confronto tra **vegani e onnivori**, in collaborazione con la rivista Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati a **prodotti "eccellenti"** come latte, formaggio e carne e a una risorsa sempre più preziosa: l'acqua.

Attenzione, poi, agli **sprechi alimentari**, anche attraverso progetti come Una Buona Occasione della Regione Piemonte; alle **etichette** e ai **"nuovi cibi"**, tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici.

La comunicazione delle aziende food sarà un altro dei temi di riflessione, tra **gestione di crisi e trappole del web e dei social media**. Ma evidenziando anche iniziative innovative a supporto delle piccole realtà enogastronomiche locali come #MaestriDigital, progetto di formazione sull'utilizzo dei nuovi media ideato dalla Camera di commercio di Torino e rivolto ai **Maestri del Gusto di Torino**.

Il cibo sarà visto anche come **fattore economico** sempre più strategico nel mercato attuale e come **valore vincente per la comunicazione di un territorio**, anche per merito di progetti come Bocuse d'Or, che nel 2018 si svolgerà per la prima volta in territorio piemontese.

Non mancheranno, infine, momenti di **formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare** e **focus sulla deontologia professionale**.

Dal seminario sui contributi per un "giornalismo consapevole e responsabile" a quello dedicato alle "nuove frontiere dell'informazione 4.0." tra freelance, food blogger, food writer e brand journalist, in collaborazione rispettivamente con l'Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Stampa Subalpina.

FoodFest 2018: le novità della terza edizione

Nasce in seno al Festival il primo appuntamento Business to Business dedicato alle aziende del food e ai professionisti della comunicazione, con l'obiettivo di incentivare l'integrazione tra questi due mondi.

Da una parte del tavolo siederanno alcuni Maestri del Gusto di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia.

Dall'altra, le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti. Si svolgerà giovedì 22 febbraio dalle 14.30 alle 17 in uno spazio riservato di Torino Incontra.

Altra grande novità saranno i **laboratori pratici** del giovedì e venerdì pomeriggio (14,30-17), realizzati in collaborazione con il **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino**, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e SMAT, Società Metropolitana Acque di Torino.

Nel pomeriggio di giovedì 22 gli "idrosommelier" SMAT accompagneranno gli interessati in un "assaggio dell'acqua", fornendo le basi da cui partire per una sua corretta analisi sensoriale.

Il venerdì pomeriggio sarà la volta dello Showlab: muniti di camice e microscopio e seguiti dai tecnici dell'Istituto Zooprofilattico, i partecipanti effettueranno le analisi di base abitualmente condotte sui campioni di cibo contaminati da funghi e batteri; per poi passare alla lettura delle etichette alimentari.

Un esperto del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino analizzerà quelle presenti sul mercato e commenterà gli errori più frequenti, facendo chiarezza nel complesso panorama legislativo.

Anche **CinemAmbiente** aderisce al Festival, organizzando un'edizione speciale intitolata "Una buona occasione al cinema" e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale. Appuntamento nelle serate di giovedì e sabato, a partire dalle 18.30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito.

FoodFest 2018: eventi off e press tour

Accanto ai panel di lavoro anche quest'anno torneranno gli eventi off e i press tour.

Giovedì 22, a partire dalle 19.30, **Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16)**, sede

istituzionale della Camera di commercio di Torino, ospiterà nelle sale auliche un aperitivo dedicato alle attività camerali per l'agroalimentare: da *Maestri del Gusto* alla selezione dei vini TorinoDOC, miscelati in cocktail originali in collaborazione con l'Enoteca *regionale dei vini della provincia di Torino* e Onav. P

rotagonista della serata il nuovo progetto #*MaestriDigital*, proposto nella prima edizione a 23 eccellenti Maestri del Gusto.

Alle 20, **Fiorfood di Coop** ospiterà uno showcooking dal titolo "*Come valorizzare il cibo italiano senza sprecarlo*" in collaborazione con Aici, Associazione insegnanti di cucina italiana. Musica e animazione a cura dei programmi radiofonici Cocina Clandestina e Tasta la Notizia di Radio Grp e di Danilo Poggio, Direttore di Grp Tv.

Venerdì 23 alle 20, **M**BUN** in Via Rattazzi 4, invita a una serata tra degustazioni e scoperta della carne piemontese, materia prima fondamentale per gli hamburgher dello slow fast food piemontese, mentre presso **Cookin' Factory**, in via Savonarola 2m, l'*artista del gusto* Claudia Fraschini svelerà i segreti della cucina vietnamita.

Sabato 24 sarà invece la giornata dedicata agli educational sul territorio con la collaborazione di Regione Piemonte, Regione Valle d'Aosta, Comune di Chieri e Camera di commercio di Torino.

La **Valle d'Aosta**, regione ospite, aprirà le proprie porte per un viaggio all'insegna di alcune delle più pregiate eccellenze enogastronomiche locali. La razza bovina piemontese sarà invece "la *portata principale*" a Carrù, in collaborazione con **Coalvi**, in un tour che terminerà con la visita alla **Cantina Sociale di Clavesana**.

Dalla carne ai latticini nello stabilimento di produzione e nelle stalle sperimentali di **Inalpi**, con una degustazione guidata dei migliori prodotti dell'azienda piemontese.

Le eccellenze dei **Maestri del Gusto** saranno protagoniste in tre diversi itinerari: nel suggestivo borgo di **Chieri** in un percorso che, dopo il pranzo **all'Ex Mattatoio**, approderà al **Martini Bar Academy** di Casa Martini a Pessione; nell'affascinante **quartiere San Donato** di Torino, tra pane, grissini, carne cruda e gelato, con un intrigante assaggio finale di birra e cioccolato al birrificio artigianale **La Piazza**, e a **Caluso** presso **l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino**, per finire con il pranzo da **Eataly Lingotto**.

Dopo le lezioni di caffè nell'elegante "*Diamante*" **Costadoro**, e di acqua, curiosando tra gli impianti di produzione e trattamento delle acque potabili **Smat**, lo chef **Simone Salvini** illustrerà le nuove tendenze della cucina vegetale presso il ristorante vegano **Soul Kitchen**.

Tra cultura e sapore in un tour che si apre con la visita al magnifico **castello di Costigliole d'Asti**, prosegue con uno showcooking a opera dello Chef Massimiliano Careri presso l'**Orangerie di ICIF** e si conclude con l'assaggio dei vini tutelati dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**.

Dopo la prima colazione presso l'innovativo polo gastronomico torinese di **EDIT**, si andrà invece alla scoperta del progetto di economia carceraria **Freedhome**, per poi consumare il pranzo "*dietro alle sbarre*" nella Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino in compagnia di "*LiberaMensa*".

Dopo un'aperispesa all'**Angolo dei Sapori**, infine, **Cooking Factory**, in collaborazione con **Nikon**, ospiterà un workshop di cucina e fotografia.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti della **Scuola Alberghiera di Stresa**, dell'**Istituto Beccari di Torino** e dell'**Istituto Colombatto di Torino**.

I pranzi durante i lavori del Festival saranno offerti dall'**Associazione gastronomica peruviana di Torino**.

Per fare incontrare le diverse professioni l'evento è stato inserito tra quelli validi per i crediti formativi dei giornalisti, delle professioni scientifiche e sanitarie e degli agronomi.

7 FEBBRAIO – ECODALLACITTA'

Presentata la terza edizione del Festival del Giornalismo Alimentare, a Torino dal 22 al 24 febbraio 2018

Al Centro Congressi "Torino Incontra" tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali

06 febbraio, 2018

SOSTENIBILITÀ

Dal **22 al 24 febbraio 2018,** il **Centro Congressi "Torino Incontra"** della Camera di commercio di Torino ospiterà la **terza edizione del Festival del Giornalismo Alimentare**.

Tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori,

foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali.

L'evento sarà **tra i primi appuntamenti dell'"anno *del cibo italiano nel mondo*"**, proclamato dal Ministero dei beni e delle attività culturali con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Festival avrà la media partnership di **Rai Radio 1**, che seguirà tutti i lavori dedicando alla manifestazione l'intera puntata della trasmissione *Coltivando il futuro* di sabato 24 febbraio e, per la prima volta, accoglierà una **regione ospite: la Valle d'Aosta**.

Il programma dei panel

Ad aprire i lavori, la mattina di giovedì 22 Febbraio, sarà un tema decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: "***Quali politiche alimentari per la prossima legislatura?***". I principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura.

Il dibattito si concentrerà poi sul protagonista del 2018, il cibo italiano, per capire quanto il marchio **made in Italy** sia effettivamente garanzia di sicurezza e qualità e quanto sia minacciato da contraffazioni e prodotti *italian sounding*. La comunicazione sulla **sicurezza alimentare** avrà anche una visione più "europea", con l'intervento dell'Ue e dell'EFSA (*European food safety authority*) e con un'analisi dei nuovi trattati sul cibo come **Ceta e Ttip**. All'ordine del giorno anche il **giornalismo investigativo** con un focus sulla filiera alimentare, in un panel realizzato insieme al Premio Morrione, e quello **di denuncia** sugli investimenti della criminalità organizzata nella ristorazione e nella distribuzione. Sarà aperto uno spazio di confronto tra **vegani e onnivori**, in collaborazione con la rivista Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati a **prodotti "eccellenti"** come latte, formaggio e carne e a una risorsa sempre più preziosa: l'acqua. Attenzione, poi, agli **sprechi alimentari**, anche attraverso progetti come *Una Buona Occasione* della Regione Piemonte; alle **etichette** e ai "**nuovi cibi**", tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici. La comunicazione delle aziende food sarà un altro dei temi di riflessione, fra **gestione di crisi e trappole del web e dei social media**. Ma evidenziando anche iniziative innovative a supporto delle piccole realtà enogastronomiche locali come **#MaestriDigital**, progetto di formazione sull'utilizzo dei nuovi media ideato dalla Camera di commercio di Torino e rivolto ai Maestri del Gusto di Torino.

Il cibo sarà visto anche come **fattore economico** sempre più strategico nel mercato attuale e come **valore vincente per la comunicazione di un territorio**, anche per merito di progetti come Bocuse d'Or, che nel 2018 si svolgerà per la prima volta in territorio piemontese.

Non mancheranno, infine, momenti di **formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare** e **focus sulla deontologia professionale**. Dal seminario sui contributi per *un "giornalismo consapevole e responsabile"* a quello dedicato alle *"nuove frontiere dell'informazione 4.0."* tra freelance, *food blogger, food writer* e *brand journalist*, in collaborazione rispettivamente con l'Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Stampa Subalpina.

Le novità della terza edizione

Nasce in seno al Festival il primo appuntamento ***Business to Business*** dedicato alle aziende del food e ai professionisti della comunicazione, con l'obiettivo di incentivare l'integrazione tra questi due mondi. Da una parte del tavolo siederanno alcuni Maestri del Gusto di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia. Dall'altra, le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti. Si svolgerà giovedì 22 febbraio dalle 14.30 alle 17 in uno spazio riservato di Torino Incontra. Altra grande novità saranno i **laboratori pratici** del giovedì e venerdì pomeriggio (14.30-17), realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e SMAT, Società Metropolitana Acque di Torino. Nel pomeriggio di giovedì 22 gli "*idrosommelier*" SMAT accompagneranno gli interessati in un "assaggio dell'acqua", fornendo le basi da cui partire per una sua corretta analisi sensoriale. Il venerdì pomeriggio sarà la volta dello *Showlab*: muniti di camice e microscopio e seguiti dai tecnici dell'Istituto Zooprofilattico, i partecipanti effettueranno le analisi di base abitualmente condotte sui campioni di cibo contaminati da funghi e batteri, per poi passare alla lettura delle etichette alimentari. Un esperto del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino analizzerà quelle presenti sul mercato e commenterà gli errori più frequenti, facendo chiarezza nel complesso panorama legislativo. Anche **CinemAmbiente** aderisce al Festival, organizzando un'edizione speciale intitolata "*Una buona occasione al cinema*" e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale. Appuntamento nelle serate di giovedì e sabato, a partire dalle 18.30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito.

Eventi off e press tour

Accanto ai panel di lavoro anche quest'anno torneranno gli eventi off e i press tour.

Giovedì 22, a partire dalle 19.30, **Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16)**, sede istituzionale della Camera di commercio di Torino, ospiterà nelle sale auliche un aperitivo dedicato alle attività camerali per l'agroalimentare: da *Maestri del Gusto* alla selezione dei vini TorinoDOC, miscelati in cocktail originali in collaborazione con *l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino* e Onav. Protagonista della serata il nuovo progetto*#MaestriDigital*, proposto nella prima edizione a 23 eccellenti Maestri del Gusto. Alle 20, **Fiorfood di Coop** ospiterà uno showcooking dal titolo *Come valorizzare il cibo italiano senza sprecarlo* in collaborazione con Aicr, Associazione insegnanti di cucina italiana. Musica e animazione a cura dei programmi radiofonici *Cucina Clandestina* e *Taste la Notizia* di Radio Grp e di Danilo Poggio, Direttore di Grp Tv.

Venerdì 23 alle 20, **M**BUN** in Via Rattazzi 4, invita a una serata tra degustazioni e scoperta della carne piemontese, materia prima fondamentale per gli hamburgher dello slow fast food piemontese, mentre presso **Cookin' Factory**, in via Savonarola 2m, l'artista del gusto Claudia Fraschini svelerà i segreti della cucina vietnamita.

Sabato 24 sarà invece la giornata dedicata agli educational sul territorio con la collaborazione di Regione Piemonte, Regione Valle d'Aosta, Comune di Chieri e Camera di commercio di Torino.

La **Valle d'Aosta**, regione ospite, aprirà le proprie porte per un viaggio all'insegna di alcune delle più pregiate eccellenze enogastronomiche locali. La razza bovina piemontese sarà invece *"la portata principale"* a Carni, in collaborazione con **Coalvi**, in un tour che terminerà con la visita alla **Cantina Sociale di Clavesana**. Dalla carne ai latticini nello stabilimento di produzione e nelle stalle sperimentali di Grugliasco con una degustazione guidata dei migliori prodotti dell'azienda piemontese. Le eccellenze dei **Maestri del Gusto** saranno protagoniste in tre diversi itinerari: nel suggestivo borgo di**Chieri** in un percorso che, dopo il pranzo **all'Ex Mattatoio**, approderà al **Martini Bar Academy** di Casa Martini a Pessione; nell'affascinante **quartiere San Donato** di Torino, tra pane, grissini, carne cruda e gelato, con un intrigante assaggio finale di birra e cioccolato al birrificio artigianale **La Piazza,** e a **Caluso** presso l'**Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino,** per finire con il pranzo da **Eataly Lingotto**. Dopo le lezioni di caffè nell'elegante'**Diamante**" **Costadoro**, e di acqua, curiosando tra gli impianti di produzione e trattamento delle acque potabili **Smat**, lo chef **Simone Salvini**illustrerà le nuove tendenze della cucina vegetale presso il ristorante vegano **Soul Kitchen**. Tra cultura e sapore in un tour che si apre con la visita al magnifico **castello di Costigliole d'Asti,** prosegue con uno showcooking a opera dello Chef Massimiliano Careri presso l'**Orangerie di ICIF** e si conclude con l'assaggio dei vini tutelati dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. Dopo la prima colazione presso l'innovativo polo gastronomico torinese di **EDIT**, si andrà invece alla scoperta del progetto di economia carceraria **Fresdhome**, per poi consumare il pranzo *"dietro alle sbarre"* nella Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino in compagnia di "***LiberaMensa***". Dopo un'aperisposa all'**Angelo dei Sapori**, infine,**Cooking Factory**, in collaborazione con **Nikon**, ospiterà un workshop di cucina e fotografia.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti della **Scuola Alberghiera di Stresa**, dell'**Istituto Beccari di Torino** e dell'**Istituto Colombatto di Torino**. I pranzi durante i lavori del Festival saranno offerti dall'**Associazione gastronomica peruviana di Torino**.

Per fare incontrare le diverse professioni l'evento è stato inserito tra quelli validi per i crediti formativi dei giornalisti, delle professioni scientifiche e sanitarie e degli agronomi.

Il Festival del Giornalismo Alimentare ha il patrocinio di *"2018 anno del cibo italiano"*, Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina. È realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino, oltre a una partnership con Regione Piemonte. Main partner: Coalvi, Coop Italia, Costadoro, DUSSMAN, ESCP Europe, Ferrero, Grugliasco, Smat, M**BUN e MoleCola con il supporto scientifico del Banfa Center for Food and Nutrition e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

7 FEBBRAIO - LANGHEROEROMONFERRATO

A TORINO PRESENTATA LA 3^ EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

Redazione - 06 Febbraio 2018

3 1

Dal 22 al 24 febbraio il Centro Congressi "Torino Incontra" della Camera di commercio di Torino ospiterà la terza edizione del Festival del Giornalismo Alimentare.

Tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali.

L'evento sarà tra i primi appuntamenti dell'"anno del cibo italiano nel mondo", proclamato dal Ministero dei beni e delle attività culturali con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Festival avrà la media partnership di Rai Radio 1, che seguirà tutti i lavori dedicando alla manifestazione **l'intera puntata della trasmissione Coltivando il futuro di sabato 24 febbraio e, per la prima volta, accoglierà una regione ospite: la Valle d'Aosta.**

Il programma dei panel

Ad aprire i lavori, la mattina di **giovedì 22 febbraio**, sarà un tema decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: "Quali politiche alimentari per la prossima legislatura?".

I principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura.

Il dibattito si concentrerà poi sul protagonista del 2018, il cibo italiano, per capire quanto il marchio made in Italy sia effettivamente garanzia di sicurezza e qualità e quanto sia minacciato da contraffazioni e prodotti italian sounding.

La comunicazione sulla sicurezza alimentare avrà anche una visione più "europea", con l'intervento dell'Ue e dell'EFSA (European food safety authority) e con un'analisi dei nuovi trattati sul cibo come Ceta e Ttip.

All'ordine del giorno anche il giornalismo investigativo con un focus sulla filiera alimentare, in un panel realizzato insieme al Premio Morrione, e quello di denuncia sugli investimenti della criminalità organizzata nella ristorazione e nella distribuzione.

Sarà aperto uno spazio di confronto tra vegani e onnivori, in collaborazione con la rivista Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati a prodotti "eccellenti" come latte, formaggio e carne e a una risorsa sempre più preziosa: l'acqua.

Attenzione, poi, agli sprechi alimentari, anche attraverso progetti come Una Buona Occasione della Regione Piemonte; alle etichette e ai "nuovi cibi", tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici.

La comunicazione delle aziende food sarà un altro dei temi di riflessione, tra gestione di crisi e trappole del web e dei social media. Ma evidenziando anche iniziative innovative a supporto delle piccole realtà enogastronomiche locali come #MaestriDigital, progetto di formazione sull'utilizzo dei nuovi media ideato dalla Camera di commercio di Torino e rivolto ai Maestri del Gusto di Torino.

Il cibo sarà visto anche come fattore economico sempre più strategico nel mercato attuale e come valore vincente per la comunicazione di un territorio, anche per merito di progetti come Bocuse d'Or, che nel 2018 si svolgerà per la prima volta in territorio piemontese.

Non mancheranno, infine, momenti di formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare e focus sulla deontologia professionale.

Dal seminario sui contributi per un "giornalismo consapevole e responsabile" a quello dedicato alle "nuove frontiere dell'informazione 4.0." tra freelance, food blogger, food writer e brand journalist, in collaborazione rispettivamente con l'Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Stampa Subalpina.

Nasce in seno al Festival il primo appuntamento Business to Business dedicato alle aziende del food e ai professionisti della comunicazione, con l'obiettivo di incentivare l'integrazione tra questi due

mondi. Da una parte del tavolo siederanno alcuni Maestri del Gusto di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia. Dall'altra, le nuove

professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti.

Si svolgerà giovedì 22 febbraio dalle 14.30 alle 17 in uno spazio riservato di Torino Incontra. Altra grande novità saranno i laboratori pratici del giovedì e venerdì pomeriggio (14,30-17), realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e SMAT, Società Metropolitana Acque di Torino.

Nel pomeriggio di giovedì 22 gli "idrosommelier" SMAT accompagneranno gli interessati in un "assaggio dell'acqua", fornendo le basi da cui partire per una sua corretta analisi sensoriale.

Il venerdì pomeriggio sarà la volta dello Showlab: muniti di camice e microscopio e seguiti dai tecnici dell'Istituto Zooprofilattico, i partecipanti effettueranno le analisi di base abitualmente condotte sui campioni di cibo contaminati da funghi e batteri; per poi passare alla lettura delle etichette alimentari.

Un esperto del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino analizzerà quelle presenti sul mercato e commenterà gli errori più frequenti, facendo chiarezza nel complesso panorama legislativo. Anche CinemAmbiente aderisce al Festival, organizzando un'edizione speciale intitolata "Una buona occasione al cinema" e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale.

Appuntamento nelle serate di giovedì e sabato, a partire dalle 18.30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito.

Eventi off e press tour

Accanto ai panel di lavoro anche quest'anno torneranno gli eventi off e i press tour.

Giovedì 22, a partire dalle 19.30, Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16), sede istituzionale della Camera di commercio di Torino, ospiterà nelle sale auliche un aperitivo dedicato alle attività camerali per l'agroalimentare: da Maestri del Gusto alla selezione dei vini TorinoDOC, miscelati in cocktail originali in collaborazione con l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino e Onav.

Protagonista della serata il nuovo progetto #MaestriDigital, proposto nella prima edizione a 23 eccellenti Maestri del Gusto. Alle 20, Fiorfood di Coop ospiterà uno showcooking dal titolo "Come valorizzare il cibo italiano senza sprecarlo" in collaborazione con Aici, Associazione insegnanti di cucina italiana. Musica e animazione a cura dei programmi radiofonici Cocina Clandestina e Tasta la

Notizia di Radio Grp e di Danilo Poggio, Direttore di Grp Tv.

Venerdì 23 alle 20, M**BUN in Via Rattazzi 4, invita a una serata tra degustazioni e scoperta della carne piemontese, materia prima

fondamentale per gli hamburgher dello slow fast food piemontese, mentre presso Cookin' Factory, in via Savonarola 2m, l'artista del gusto Claudia Fraschini svelerà i segreti della cucina vietnamita.

Sabato 24 sarà invece la giornata dedicata agli educational sul territorio con la collaborazione di Regione Piemonte, Regione Valle d'Aosta, Comune di Chieri e Camera di commercio di Torino.

La Valle d'Aosta, regione ospite, aprirà le proprie porte per un viaggio all'insegna di alcune delle più pregiate eccellenze enogastronomiche locali. La razza bovina piemontese sarà invece "la portata principale" a Carrù (CN), in collaborazione con Coalvi, in un tour che terminerà con la visita alla Cantina Sociale di Clavesana. Dalla carne ai latticini nello stabilimento di produzione e nelle stalle sperimentali di Inalpi, con una degustazione guidata dei migliori prodotti dell'azienda piemontese.

Le **eccellenze dei Maestri del Gusto** saranno protagoniste in tre diversi itinerari: nel suggestivo borgo di Chieri in un percorso che, dopo il pranzo all'Ex Mattatoio, approderà al Martini Bar

Academy di Casa Martini a Pessione; nell'affascinante quartiere San Donato di Torino, tra pane, grissini, carne cruda e gelato, con un intrigante assaggio finale di birra e cioccolato al birrificio

artigianale La Piazza, e a Caluso presso l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, per finire con il pranzo da Eataly Lingotto.

Dopo le lezioni di caffè nell'elegante "Diamante" Costadoro, e di acqua, curiosando tra gli impianti di produzione e trattamento delle acque potabili Smat, lo chef Simone Salvini illustrerà le nuove tendenze della cucina vegetale presso il ristorante vegano Soul Kitchen.

Tra cultura e sapore in un tour che si apre con la visita al magnifico **castello di Costigliole d'Asti,** prosegue con uno showcooking a opera dello Chef Massimiliano Careri presso l'Orangerie di ICIF e si conclude con l'assaggio dei vini tutelati dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Dopo la prima colazione presso l'innovativo polo gastronomico torinese di EDIT, si andrà invece alla scoperta del progetto di economia carceraria Freedhome, per poi consumare il pranzo "dietro alle

sbarre" nella Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino in compagnia di "LiberaMensa".

Dopo un'aperispesa all'Angolo dei Sapori, infine, Cooking Factory, in collaborazione con Nikon, ospiterà un workshop di cucina e fotografia.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti della Scuola Alberghiera di Stresa, dell'Istituto Beccari di Torino e dell'Istituto Colombatto di Torino.

I pranzi durante i lavori del Festival saranno offerti dall'Associazione gastronomica peruviana di Torino.

Per fare incontrare le diverse professioni l'evento è stato inserito tra quelli validi per i crediti formativi dei giornalisti, delle professioni scientifiche e sanitarie e degli agronomi.

Il Festival del Giornalismo Alimentare ha il patrocinio di "2018 anno del

cibo italiano", Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina.

È realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino, oltre a una partnership con Regione Piemonte. Main partner: Coalvi, Coop Italia, Costadoro, DUSSMANN, ESCP Europe, Ferrero, INALPI, Smat, M**BUN e MoleCola con il supporto scientifico del Barilla Center for Food and Nutrition e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

7 FEBBRAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Confermati gli obiettivi sulla tracciabilità annunciati lo scorso anno

Inalpi alla fiera Marca

Vetrina d'eccezione per i prodotti a base di latte alpino piemontese

MORETTA Il 17 e 18 gennaio si è tenuto, a Bologna Fiere, il Salone internazionale sui prodotti a Marca del distributore. Inalpi ha preso parte all'evento con un format ormai consolidato: l'area espositiva dell'azienda di Moretta è infatti stata trasformata in un ampio spazio ristorazione condotto dallo chef stellato Gianpiero Vivalda. Inoltre l'area è diventata testimone concreto e immagine del territorio: l'allestimento ha infatti puntato sulla riproduzione delle bellezze dello spazio alpino da cui ogni prodotto prende origine.

Un anno fa durante lo stesso evento, Inalpi aveva annunciato progetti diventati realtà nel corso dell'anno: l'acquisizione del caseificio di Peveragno ha avviato la produzione, con solo latte alpino e piemontese, di Bra, Toma e Raschera, le Dop regionali.

L'azienda di Moretta ha inoltre presentato la nuova gamma Premium, che riceve ampi riscontri di interesse. Prodotti di fascia alta, nati dalla lavorazione di solo latte alpino piemontese, con particolare focus verso il latte in polvere, scremato e intero, nella confezione da 1 chilogrammo.

MONVISO PROTAGONISTA L'allestimento Inalpi a Bologna Fiere

A Peveragno le grandi Dop

Spiegano dall'azienda: «Il prodotto Inalpi ha un prezzo adeguato alla materia prima che lo compone. La qualità del territorio, il controllo effettuato, la lavorazione del buon latte alpino piemontese e la tracciabilità dalla stalla allo scaffale, meritano la giusta remunerazione. Dietro i prodotti Inalpi c'è altissima qualità della materia prima, competenza, serietà e tanta passione, tutte caratteristiche che devono essere evidenziate e di cui tener conto».

7 FEBBRAIO – SAPORI DEL PIEMONTE

Manifestazione. A Torino torna il Festival del giornalismo alimentare. Terza edizione con "laboratori" sul territorio

Torna, dal 22 al 24 febbraio a Torino, il festival del Giornalismo Alimentare, giunto alla terza edizione. Dal programma, che pubblichiamo, uno sguardo a 360 gradi su tutto ciò che fa comunicazione di agroeccellenze con laboratori, incontri, relazioni e qualche puntata sul territorio.
Ecco tutto ciò che c'è da sapere sulla manifestazione, compreso come accreditarsi e a chi chiedere. Buona lettura e buon festival.

Dal **22 al 24 febbraio 2018**, il **Centro Congressi "Torino Incontra"** *della Camera di commercio di Torino ospiterà la* **terza edizione del Festival del Giornalismo Alimentare**.

Tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali.

L'evento *sarà* **tra i primi appuntamenti dell'"anno del cibo italiano nel mondo"**, *proclamato dal Ministero dei beni e delle attività culturali con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*

Il Festival avrà la media partnership di **Rai Radio 1**, *che seguirà tutti i lavori dedicando alla manifestazione l'intera puntata della trasmissione Coltivando il futuro di sabato 24 febbraio e, per la prima volta, accoglierà una* **regione ospite: la Valle d'Aosta**.

Il programma dei panel

Ad aprire i lavori, la mattina di giovedì 22 Febbraio, sarà un tema decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: **"Quali politiche alimentari per la prossima legislatura?"**. I principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura.

Il dibattito si concentrerà poi sul protagonista del 2018, il cibo italiano, per capire quanto il marchio **made in Italy** sia effettivamente garanzia di sicurezza e qualità e quanto sia minacciato da contraffazioni e prodottiitalian sounding. La comunicazione sulla **sicurezza alimentare** avrà anche una visione più "europea", con l'intervento dell'Ue e dell'EFSA (European food safety authority) e con un'analisi dei nuovi trattati sul cibo come **Ceta e Ttip**. All'ordine del giorno anche il **giornalismo investigativo** con un focus sulla filiera alimentare, in un panel realizzato insieme al Premio Morrione, e quello **di denuncia** sugli investimenti della criminalità organizzata nella ristorazione e nella distribuzione. Sarà aperto uno spazio di confronto tra**vegani e onnivori**, in collaborazione con la rivista Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati a **prodotti "eccellenti"** come latte, formaggio e carne e a una risorsa sempre più preziosa: l'acqua. Attenzione, poi, agli **sprechi alimentari**, anche attraverso progetti come Una Buona Occasione della Regione Piemonte; alle **etichette** e ai **"nuovi cibi"**, tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici. La comunicazione delle aziende food sarà un altro dei temi di riflessione, tra **gestione di crisi e trappole del web e dei social media**. Ma evidenziando anche iniziative innovative a supporto delle piccole realtà enogastronomiche locali come **#MaestriDigital**, progetto di formazione sull'utilizzo dei nuovi media ideato dalla Camera di commercio di Torino e rivolto ai Maestri del Gusto di Torino.

Il cibo sarà visto anche come **fattore economico** sempre più strategico nel mercato attuale e come **valore vincente per la comunicazione di un territorio**, anche per merito di progetti come Bocuse d'Or, che nel 2018 si svolgerà per la prima volta in territorio piemontese.

Non mancheranno, infine, momenti di **formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare** e **focus sulla deontologia professionale**. Dal seminario sui contributi per un "giornalismo consapevole e responsabile" a quello dedicato alle "nuove frontiere dell'informazione 4.0." tra freelance,food blogger, food writer e brand journalist, in collaborazione rispettivamente con l'Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Stampa Subalpina.

Le novità della terza edizione

Nasce in seno al Festival il primo appuntamento **Business to Business** dedicato alle aziende del food e ai professionisti della comunicazione, con l'obiettivo di incentivare l'integrazione tra questi due mondi. Da una parte del tavolo siederanno alcuni Maestri del Gusto di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia. Dall'altra, le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti. Si svolgerà giovedì 22 febbraio dalle 14.30 alle 17 in uno spazio riservato di Torino Incontra. Altra grande novità saranno i **laboratori pratici** del giovedì e venerdì pomeriggio (14,30-17), realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e SMAT, Società Metropolitana Acque di Torino. Nel pomeriggio di giovedì 22 gli"idrosommelier" SMAT accompagneranno gli interessati in un "assaggio dell'acqua", fornendo le basi da cui partire per una sua corretta analisi sensoriale. Il venerdì pomeriggio sarà la volta dello Showlab: muniti di camice e microscopio e seguiti dai tecnici dell'Istituto Zooprofilattico, i partecipanti effettueranno le analisi di base abitualmente condotte sui campioni di cibo contaminati da funghi e batteri; per poi passare alla lettura delle etichette alimentari. Un esperto del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino analizzerà quelle presenti sul mercato e commenterà gli errori più frequenti, facendo chiarezza nel complesso panorama legislativo. Anche **CinemAmbiente** aderisce al Festival,

organizzando un'edizione speciale intitolata "Una buona occasione al cinema" e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale. Appuntamento nelle serate di giovedì e sabato, a partire dalle 18.30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito.

Eventi off e press tour

Accanto ai panel di lavoro anche quest'anno torneranno gli eventi off e i press tour.

Giovedì 22, a partire dalle 19.30, **Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16)**, sede istituzionale della Camera di commercio di Torino, ospiterà nelle sale auliche un aperitivo dedicato alle attività camerali per l'agroalimentare: da Maestri del Gusto alla selezione dei vini TorinoDOC, miscelati in cocktail originali in collaborazione con l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino e Onav. Protagonista della serata il nuovo progetto #MaestriDigital, proposto nella prima edizione a 23 eccellenti Maestri del Gusto. Alle 20,**Fiorfood di Coop** ospiterà uno showcooking dal titolo "Come valorizzare il cibo italiano senza sprecarlo"in collaborazione con Aici, Associazione insegnanti di cucina italiana. Musica e animazione a cura dei programmi radiofonici Cocina Clandestina e Tasta la Notizia di Radio Grp e di Danilo Poggio, Direttore di Grp Tv.

Venerdì 23 alle 20, **M**BUN** in Via Rattazzi 4, invita a una serata tra degustazioni e scoperta della carne piemontese, materia prima fondamentale per gli hamburgher dello slow fast food piemontese, mentre presso**Cookin' Factory**, in via Savonarola 2m, l'artista del gusto Claudia Fraschini svelerà i segreti della cucina vietnamita.

Sabato 24 sarà invece la giornata dedicata agli educational sul territorio con la collaborazione di Regione Piemonte, Regione Valle d'Aosta, Comune di Chieri e Camera di commercio di Torino.

La **Valle d'Aosta**, regione ospite, aprirà le proprie porte per un viaggio all'insegna di alcune delle più pregiate eccellenze enogastronomiche locali. La razza bovina piemontese sarà invece "la portata principale" a Carrù, in collaborazione con **Coalvi,** in un tour che terminerà con la visita alla **Cantina Sociale di Clavesana**. Dalla carne ai latticini nello stabilimento di produzione e nelle stalle sperimentali di**Inalpi**, con una degustazione guidata dei migliori prodotti dell'azienda piemontese. Le eccellenze dei**Maestri del Gusto** saranno protagoniste in tre diversi itinerari: nel suggestivo borgo di **Chieri** in un percorso che, dopo il pranzo **all'Ex Mattatoio**, approderà al **Martini Bar Academy** di Casa Martini a Pessione; nell'affascinante **quartiere San Donato** di Torino, tra pane, grissini, carne cruda e gelato, con un intrigante assaggio finale di birra e cioccolato al birrificio artigianale **La Piazza,** e a **Caluso** presso **l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino,** per finire con il pranzo da **Eataly Lingotto**. Dopo le lezioni di caffè nell'elegante **"Diamante" Costadoro**, e di acqua, curiosando tra gli impianti di produzione e trattamento delle acque potabili **Smat**, lo chef **Simone Salvini** illustrerà le nuove tendenze della cucina vegetale presso il ristorante vegano **Soul Kitchen**. Tra cultura e sapore in un tour che si apre con la visita al magnifico **castello di Costigliole d'Asti,** prosegue con uno showcooking a opera dello Chef Massimiliano Careri presso l'**Orangerie di ICIF** e si conclude con l'assaggio dei vini tutelati dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. Dopo la prima colazione presso l'innovativo polo gastronomico torinese di**EDIT**, si andrà invece alla scoperta del progetto di economia carceraria **Freedhome**, per poi consumare il pranzo "dietro alle sbarre" nella Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino in compagnia di**"LiberaMensa".** Dopo un'aperispesa all'**Angolo dei Sapori**, infine, **Cooking Factory**, in collaborazione con **Nikon**, ospiterà un workshop di cucina e fotografia.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli

studenti della **Scuola Alberghiera di Stresa**, *dell'***Istituto Beccari di Torino** *e dell'***Istituto Colombatto di Torino**.

*I pranzi durante i lavori del Festival saranno offerti dall'***Associazione gastronomica peruviana di Torino**.

Per fare incontrare le diverse professioni l'evento è stato inserito tra quelli validi per i crediti formativi dei giornalisti, delle professioni scientifiche e sanitarie e degli agronomi.

*Il Festival del Giornalismo Alimentare ha il patrocinio di "2018 anno del cibo italiano", Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina. È realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino, oltre a una partnership con Regione Piemonte. Main partner: Coalvi, Coop Italia, Costadoro, DUSSMAN, ESCP Europe, Ferrero, INALPI, Smat, M**BUN e MoleCola con il supporto scientifico del Barilla Center for Food and Nutrition e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.*

7 FEBBRAIO – ILTORINESE

22 - 24 FEBBRAIO 2018 CENTRO CONGRESSI "TORINO INCONTRA" – VIA NINO COSTA 8

A TORINO LA TERZA EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

Dal 22 al 24 febbraio 2018, il Centro Congressi "Torino Incontra" della Camera di commercio di Torino ospiterà la terza edizione del Festival del Giornalismo Alimentare. Tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali. L'evento sarà tra i primi appuntamenti dell'"anno del cibo italiano nel mondo", proclamato dal Ministero dei beni e delle attività culturali con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il Festival avrà la media partnership di Rai Radio 1, che seguirà tutti i lavori dedicando alla manifestazione l'intera puntata della trasmissione Coltivando il futuro di sabato 24 febbraio e, per la prima volta, accoglierà una regione ospite: la Valle d'Aosta. Il

programma dei panel Ad aprire i lavori, la mattina di giovedì 22 Febbraio, sarà un tema decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: "Quali politiche alimentari per la prossima legislatura?". I principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura. Il dibattito si concentrerà poi sul protagonista del 2018, il cibo italiano, per capire quanto il marchio made in Italy sia effettivamente garanzia di sicurezza e qualità e quanto sia minacciato da contraffazioni e prodotti italian sounding. La comunicazione sulla sicurezza alimentare avrà anche una visione più "europea", con l'intervento dell'Ue e dell'EFSA (European food safety authority) e con un'analisi dei nuovi trattati sul cibo come Ceta e Ttip. All'ordine del giorno anche il giornalismo investigativo con un focus sulla filiera alimentare, in un panel realizzato insieme al Premio Morrione, e quello di denuncia sugli investimenti della criminalità organizzata nella ristorazione e nella distribuzione. Sarà aperto uno spazio di confronto tra vegani e onnivori, in collaborazione con la rivista Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati a prodotti "eccellenti" come latte, formaggio e carne e a una risorsa sempre più preziosa: l'acqua. Attenzione, poi, agli sprechi alimentari, anche attraverso progetti come Una Buona Occasione della Regione Piemonte; alle etichette e ai "nuovi cibi", tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici. La comunicazione delle aziende food sarà un altro dei temi di riflessione, tra gestione di crisi e trappole del web e dei social media. Ma evidenziando anche iniziative innovative a supporto delle piccole realtà enogastronomiche locali come #MaestriDigital, progetto di formazione sull'utilizzo dei nuovi media ideato dalla Camera di commercio di Torino e rivolto ai Maestri del Gusto di Torino. Il cibo sarà visto anche come fattore economico sempre più strategico nel mercato attuale e come valore vincente per la comunicazione di un territorio, anche per merito di progetti come Bocuse d'Or, che nel 2018 si svolgerà per la prima volta in territorio piemontese.

***

Non mancheranno, infine, momenti di formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare e focus sulla deontologia professionale. Dal seminario sui contributi per un "giornalismo consapevole e responsabile" a quello dedicato alle "nuove frontiere dell'informazione 4.0," tra freelance, food blogger, food writer e brand journalist, in collaborazione rispettivamente con l'Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Stampa Subalpina. Le novità della terza edizione Nasce in seno al Festival il primo appuntamento Business to Business dedicato alle aziende del food e ai professionisti della comunicazione, con l'obiettivo di incentivare l'integrazione tra questi due mondi. Da una parte del tavolo siederanno alcuni Maestri del Gusto di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia. Dall'altra, le nuove professionalità della comunicazione

(blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti. Si svolgerà giovedì 22 febbraio dalle 14.30 alle 17 in uno spazio riservato di Torino Incontra. Altra grande novità saranno i laboratori pratici del giovedì e venerdì pomeriggio (14,30-17), realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

e SMAT, Società Metropolitana Acque di Torino. Nel pomeriggio di giovedì 22 gli "idrosommelier" SMAT accompagneranno gli interessati in un "assaggio dell'acqua", fornendo le basi da cui partire per una sua corretta analisi sensoriale. Il venerdì pomeriggio sarà la volta dello Showlab: muniti di camice e microscopio e seguiti dai tecnici dell'Istituto Zooprofilattico, i partecipanti effettueranno le analisi di base abitualmente condotte sui campioni di cibo contaminati da funghi e batteri; per poi passare alla lettura delle etichette alimentari. Un esperto del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino analizzerà quelle presenti sul mercato e commenterà gli errori più frequenti, facendo chiarezza nel complesso panorama legislativo. Anche CinemAmbiente aderisce al Festival, organizzando un'edizione speciale intitolata "Una buona occasione al cinema" e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale. Appuntamento nelle serate di giovedì e sabato, a partire dalle 18.30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito. Eventi off e press tour Accanto ai panel di lavoro anche quest'anno torneranno gli eventi off e i press tour.

***

Giovedì 22, a partire dalle 19.30, Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16), sede istituzionale della Camera di commercio di Torino, ospiterà nelle sale auliche un aperitivo dedicato alle attività camerali per l'agroalimentare: da Maestri del Gusto alla selezione dei vini TorinoDOC, miscelati in cocktail originali in collaborazione con l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino e Onav. Protagonista della serata il nuovo progetto #MaestriDigital, proposto nella prima edizione a 23 eccellenti Maestri del Gusto. Alle 20, Fiorfood di Coop ospiterà uno showcooking dal titolo "Come valorizzare il cibo italiano senza sprecarlo" in collaborazione con Aici, Associazione insegnanti di cucina italiana. Musica e animazione a cura dei programmi radiofonici Cocina Clandestina e Tasta la Notizia di Radio Grp e di Danilo Poggio, Direttore di Grp Tv. **Venerdì 23** alle 20, M**BUN in Via Rattazzi 4, invita a una serata tra degustazioni e scoperta della carne piemontese, materia prima fondamentale per gli hamburgher dello slow fast food piemontese, mentre presso Cookin' Factory, in via Savonarola 2m, l'artista del gusto Claudia Fraschini svelerà i segreti della cucina vietnamita. **Sabato 24** sarà invece la giornata dedicata agli educational sul territorio con la collaborazione di Regione Piemonte, Regione Valle d'Aosta, Comune di Chieri e Camera di commercio di Torino. La Valle d'Aosta, regione ospite, aprirà le proprie porte per un viaggio all'insegna di alcune delle più pregiate eccellenze enogastronomiche locali. La razza bovina piemontese sarà invece "la portata principale" a Carrù, in collaborazione con Coalvi, in un tour che terminerà con la visita alla Cantina Sociale di Clavesana. Dalla carne ai latticini nello stabilimento di produzione e nelle stalle sperimentali di Inalpi, con una degustazione guidata dei migliori prodotti dell'azienda piemontese.

***

Le eccellenze dei Maestri del Gusto saranno protagoniste in tre diversi itinerari: nel suggestivo borgo di Chieri in un percorso che, dopo il pranzo all'Ex Mattatoio, approderà al Martini Bar Academy di Casa Martini a Pessione; nell'affascinante quartiere San Donato di Torino, tra pane, grissini, carne cruda e gelato, con un intrigante assaggio finale di birra e cioccolato al birrificio artigianale La Piazza, e a Caluso presso l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, per finire con il pranzo da Eataly Lingotto. Dopo le lezioni di caffè nell'elegante "Diamante" Costadoro, e di acqua, curiosando tra gli impianti di produzione e trattamento delle acque potabili Smat, lo chef Simone Salvini illustrerà le nuove tendenze della cucina vegetale presso il ristorante vegano Soul Kitchen. Tra cultura e sapore in un tour che si apre con la visita al magnifico castello di Costigliole d'Asti, prosegue con uno showcooking a opera dello Chef Massimiliano Careri presso l'Orangerie di ICIF e si conclude con l'assaggio dei vini tutelati dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Dopo la prima colazione presso l'innovativo polo gastronomico torinese di EDIT, si andrà invece alla scoperta del progetto di economia carceraria Freedhome, per poi consumare il pranzo "dietro alle sbarre" nella Casa Circondariale

"Lorusso e Cutugno" di Torino in compagnia di "LiberaMensa". Dopo un'aperispesa all'Angolo dei Sapori, infine, Cooking Factory, in collaborazione con Nikon, ospiterà un workshop di cucina e fotografia. Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti della Scuola Alberghiera di Stresa, dell'Istituto Beccari di Torino e dell'Istituto Colombatto di Torino. I pranzi durante i lavori del Festival saranno offerti dall'Associazione gastronomica peruviana di Torino. Per fare incontrare le diverse professioni l'evento è stato inserito tra quelli validi per i crediti formativi dei giornalisti, delle professioni scientifiche e sanitarie e degli agronomi. Il Festival del Giornalismo Alimentare ha il patrocinio di "2018 anno del cibo italiano", Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina. È realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino, oltre a una partnership con Regione Piemonte. Main partner: Coalvi, Coop Italia, Costadoro, DUSSMAN, ESCP Europe, Ferrero, INALPI, Smat, M**BUN e MoleCola con il supporto scientifico del Barilla Center for Food and Nutrition e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

8 FEBBRAIO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA

Inalpi sponsor ufficiale dell'Agnello Treffen

Un'azienda vicina al suo territorio, che appoggia le varie iniziative.
Questa la logica e l'impegno dell'Inalpi, sponsor unico dell'Agnellotreffen, il motoraduno invernale più alto d'Italia, che si è svolto da 26 al 28 gennaio scorso a 1.615 metri di altitudine nel comune di Pontechianale in Val Varaita.
Oltre 2mila i motociclisti che hanno sfidato le temperature invernali di alta montagna e la neve. Per l'occasione Inalpi ha fornito i suoi prodotti per la cena: formaggini, burro fuso (per condire le ravioles di Sampejre), caciotta cremina, oltre alle dop piemontesi, Bra Raschera e Toma, tutti prodotti realizzati interamente con latte Alpino e Piemontese.

8 FEBBRAIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Inalpi alla Agnellotrefen

MORETTA - Inalpi ha partecipato come sponsor unico all'Agnellotrefen, il motoraduno invernale più alto d'Italia (1.615 mt) che si è svolto da 26 al 28 gennaio a Ponte Chianale in Val Varaita.
Lo straordinario raduno, giunto oramai alla quinta edizione, raccoglie appassionati di motociclismo provenienti da ogni regione d'Italia, ma anche, e sempre di più, da molti paesi europei. Oltre 2.100 Bikers incuranti dei chilometri, della neve e delle temperature non ancora primaverili, si sono ritrovati in quello che, sempre di più, sta diventando un appuntamento fisso e imperdibile fatto di gare, incontri, degustazioni e la scoperta di Chianale, uno dei borghi più belli d'Italia e della sua vallata. Inalpi è stata presente fornendo i suoi prodotti per la cena, permettendo così ai partecipanti di scoprire la bontà e la genuinità del proprio lavoro: formaggini, burro fuso (con cui sono state condite le famose ravioles di Sampejre), Caciotta Cremina, oltre alle dop piemontesi, Bra Raschera e Toma, tutti prodotti realizzati con latte 100% alpino e piemontese.

8 FEBBRAIO – LAFEDELTA.IT

Inalpi punta alla quotazione in borsa per affrontare nuovi investimenti

L'azienda ha avviato un percorso con il programma Elite che prepara a questa opportunità. Obiettivo: non finire nelle mani di qualche multinazionale del settore.

Parole chiave: polverizzatore (1), inalpi (12), compral latte (8), piemonte latte (8), ambrogio invernizzi (1)

07/02/2018 di Luigina Ambrogio

Inalpi, l'azienda di Moretta che raccoglie una gran quantità di latte nel Fossanese attraverso le cooperative Compral latte e Piemonte latte, sta valutando di fare il grande salto verso la borsa. Il "caso" dell'azienda di Moretta, leader nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna, sta suscitando parecchio interesse nel settore e non solo: lunedì scorso l'inserto economico de La Stampa le ha dedicato un ampio servizio. L'azienda, tassello indispensabile del progetto di filiera per la fornitura di polvere di latte all'industria dolciaria Ferrero, a partire dall'avvio di quel progetto si è notevolmente ampliata e sta registrando risultati in costante crescita. Invernizzi si dice convinto della necessità di proseguire questo trend per evitare di finire nelle mani di qualche multinazionale del settore.

10 FEBBRAIO – LA FEDELTA'

L'azienda ha avviato un percorso con il programma Elite che prepara a questa opportunità

Inalpi punta alla quotazione in borsa per poter affrontare nuovi investimenti

MORETTA. Inalpi, l'azienda di Moretta che raccoglie una gran quantità di latte nel Fossanese attraverso le cooperative Compral latte e Piemonte latte, sta valutando di fare il grande salto verso la borsa.

Il "caso" dell'azienda di Moretta, leader nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna, sta suscitando parecchio interesse nel settore e non solo: lunedì scorso l'inserto economico de La Stampa le ha dedicato un ampio servizio.

L'azienda, tassello indispensabile del progetto di filiera per la fornitura di polvere di latte all'industria dolciaria Ferrero, a partire dall'avvio di quel progetto si è notevolmente ampliata e sta registrando risultati in costante crescita.

Invernizzi si dice convinto della necessità di proseguire questo trend per evitare di finire nelle mani di qualche multinazionale del settore.

Ovviamente gli investimenti richiedono risorse, e le risorse non si fabbricano. Di qui la ricerca di fonti di finanziamento alternative a quelle tradizionali.

"Siamo stati ammessi al programma "Elite" (del London Stock Exchange Group) che, per i prossimi sette-otto mesi prevede una serie di corsi di formazione in cui docenti della Bocconi preparano i titolari dell'azienda sia per l'eventuale quotazione in borsa che per l'emissione di bond e mini-bond, o per far entrare un socio finanziatore (tipo un fondo comune, ovvero per avere fonti alternative al sistema bancario. Al termine di questo percorso formativo ci sarà una serie di presentazione delle forme di finanziamento dopo di che uno sceglierà; l'eventuale ingresso in borsa potrà avvenire fra un anno, un anno e mezzo. Si tratta ora di un percorso di crescita e formazione che prepara a questa opportunità".

Un percorso molto innovativo e impegnativo.

Certo. Vengono scelte le migliori aziende italiane che dimostrino caratteristiche di numeri, di bilancio, di crescita adeguati a questo percorso.

In questi anni avete fatto passi da gigante, anche dal punto di vista strutturale; avete realizzato la torre per la polverizzazione del latte e ampliato notevolmente i magazzini. Quali altri progetti avete in mente?

Ora insieme a Coldiretti, stiamo cercando di estendere alle industrie dolciarie italiane lo stesso discorso fatto con Ferrero. Invece di utilizzare il latte di importazione, si chiede di usare latte piemontese; un valore aggiunto notevole per il prodotto finale. L'obiettivo è di valorizzare il nostro latte naturalmente. Se questo progetto si reanzzera sara necessario realizzare una seconda torre di sprayatura.

Avete investito in nuove strutture anche per la panna e il burro.

Sì, abbiamo appena terminato i due investimenti per poter trattare la parte grassa del latte, uno per poter congelare la panna (abbiamo contratti per l'esportazione anche in Corea del Sud) e l'altro per fare un burro cristallizzato, funzionale alla pasticceria, in particolare per i croissant, la cui sfoglia richiede un burro cristallizzato in modo particolare. Abbiamo contratti con importanti multinazionali francesi.

State puntando molto sul mercato estero.

Esportiamo in tutti i principali Paesi europei e anche in Sud Africa, Libia, Libano, Iraq, Corea e Cina. Da poco abbiamo aperto una sede commerciale in Francia. E dire che il nostro ufficio export lavora con 3 persone. Partecipando alle fiere di mezzo mondo sono riusciti a portare a casa contratti per circa 50 milioni di euro, un terzo del fatturato 2017 che dovrebbe chiudersi intorno a 145 milioni, il 20% in più dell'anno scorso.

Riuscite a unire il massimo di innovazione con una certa "artigianalità" nel metodo, quando serve...

Certo, bisogna avere coraggio, partire. I clienti non piovono dal cielo.

Per avere successo occorre avere un buon prodotto, che si ottiene con una buona materia prima che per noi significa latte piemontese. Poi, certo, è importantissima l'innovazione e capacità di piazzare il prodotto in tutto il mondo per creare valore. Solo creando valore si remunera la materia prima; altrimenti si crea povertà.

In un momento in cui l'industria cuneese faceva fatica a dialogare con i produttori (da anni non si siglava un accordo per il prezzo del latte) lei ha realizzato un progetto di enorme valenza con la parte agricola. Come si spiega?

Io credo molto nell'opportunità che la materia prima di questo territorio ci offre per differenziarci. Il consumatore oggi chiede tracciabilità, vuole sapere da dove arriva la materia prima. E chi trasforma non può che partire di lì, dal rapporto con chi produce, cercando di instaurare una relazione che consenta di migliorare costantemente la materia prima per ottenere un prodotto finale eccellente.

Ambrogio Invernizzi