dal 6 MARZO 2017
al 12 MARZO 2017

LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

6 MARZO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 635MO MEETING VG @ BLEND4 AZZATE (VA) PATRON IVANO ANTONINI E LUIGINA GAZZOLA CHEF

Siamo ritornati al Blend 4: nuovo chef, nuovi sapori e innovativa filosofia, ma sempre famigliarità, gentilezza e una passione per il vino sfrenata. Entrare all'interno del locale è come aprire la porta di casa propria, la Patron Luigina Gazzola ti travolge con il suo sorriso e la sua professionalità, così come la passione enologica immensa del marito Ivano Antonini ti rapisce. La degustazione in compagnia degli Amici Gourmet è iniziata con sapori rustici dell'aperitivo, che hanno inaugurato il nostro percorso enogastronomico, proseguito con materie prime ricercate e accostamenti dal giusto bilanciamento, come le Capesante alla vaniglia, porri e frutti della passione o i T ortelli di ossobuco di vitello "alla milanese". Ivano, miglior sommelier italiano nel 2008, in esclusiva per Viaggiatore Gourmet, ha inoltre impreziosito la giornata con alcune chicche della sua cantina. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di sala Patron e sommelier: Ivano Antonini Patron: Luigina Gazzola Responsabile di sala: Melania Bote Commis: Silvia Aliverti Lo staff di cucina Chef: Davide Gambitta Sous chef: Gianpietro Vizza Chef de partie (antipasti e dessert): Davide Azzimonti L'arrivo al locale L'insegna Il menù esposto all'esterno Sala e mise en place Il tavolo Amici Gourmet nella cantinetta Il nostro menu personalizzato Piatti Diva SuMisura personalizzati per Viaggiatore Gourmet da Royale. Abbinamento Vini In questo meeting oltre ai vini messi a disposizione dai nostri Partner, abbiamo degustato alcune etichette dalla selezione privata del ristorante. Aperitivo Il Patron Ivano Antonini affetta salumi e formaggi Crottino della Valtellina Pecorino fresco Guanciale Prosciutto crudo tagliato al coltello Ivano serve la prima bollicina di giornata Franciacorta Brut 2010 Teatro della Scala Magnum – Bellavista Capocollo, finocchiona e salame Focaccia in accompagnamento Grissini al sesamo VG in veste di sommelier! Un brindisi all'inizio di questa giornata gourmet! VG con i Patron presentano l'aperitivo con i prodotti inalpi Lo chef Davide Gambitta introduce i finger food preparati con i prodotti inalpi La Patron Luigina Gazzola ci serve il primo Crocchetta di patate, fettina di latte inalpi guanciale e rosmarino A seguire alice gratinata ripiena con Caciotta Kremina inalpi e maionese di mare Ultimo finger in preparazione: bignè con formaggino inalpi e polvere di cappero Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Intanto in cucina lo chef Davide Gambitta è pronto per il servizio Ci accomodiamo al tavolo dove Ivano ci serve la prima etichetta in abbinamento alla degustazione La Marimorena Albariño sobre Lías Rías Baixas 2015 – Casa Rojo Un brindisi tutti insieme e si comincia! Pane Tipologie di pane: toscano, focaccia e grissini al sesamo. Piattooo!!! Amuse-bouche: salmone marinato alla barbabietola con barbabietola disidratata, yogurt greco e caviale di aringa Prossima etichetta dalla selezione privata del ristorante Riesling Trittenheimer Altärchen Riesling Spätlese 1998 – Ferdinand Krebs Uovo fritto, cardi, fonduta di Parmigiano e mosto cotto Ivano introduce la prossima etichetta in abbinamento Franciacorta Parosé Pas dosé rosé 2009 – Mosnel Capesante alla vaniglia, porri e frutto della passione Inversione di ruolo! Dalla selezione privata del ristorante Coteaux du Layon 1981 – Moulin Touchais Riso Carnaroli Riserva San Massimo con portulaca invernale, gamberi rossi e cumino Prossimo abbinamento introdotto da Ivano Dalla selezione privata del ristorante Vigneto Ninan Dolcetto d'Alba 2007 – Rossi Contini Tortelli di ossobuco di vitello "alla milanese" VG e lo chef presentano il piatto Dalla selezione privata del ristorante Chardonnay 2003 – JNK In cucina tutto procede bene... Ivano avvina i calici per il servizio della prossima etichetta e Luigina lo... "aiuta"! Langhe Bricco Manzoni 2006

Magnum – Rocche dei Manzoni Ganassino di manzo "in nero" Lo chef Davide Gambitta ci raggiunge al tavolo... ... mentre in cucina procedono i preparativi del dessert Etichetta in accompagnamento al dessert dalla selezione privata del ristorante Passito di Chambave 1982 – Ezio Voyat Caffè e coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: finanziere, cannoncini, zabaioni al frutto della passione e tartufi al pistacchio. Caffè Illy. Cantucci Ecco tutte le etichette della giornata Momento "merenda defaticante" in pentola d'oro Baldassarre Agnelli Piatto in arrivo! Trippe di baccalà, sedano rapa e olive taggiasche Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Perlé Nero 2008 Trento Doc – Ferrari VG con la squadra al completo! Prima di salutarci consegniamo ai nostri associati i calendari con le prossime tappe Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della seicentotrentacinquesima edizione Meeting di Altissimo Ceto Blend 4 – Spirito Enogastronomico 21022 Azzate (VA) Via Piave, 118 Tel. 0332457632 Chiuso il mercoledì e la domenica a cena E-mail: info@blend4.it Sito internet: www.blend4.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

6 MARZO – RIVISTA IDEA

AMBROGIO INVERNIZZI IN VISITA AL CANTIERE DELLO STADIO "FILADELFIA"

Il Presidente dell'"Inalpi" di Moretta è fra gli "sponsor" del Torino calcio: grande l'attenzione ai più giovani

Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi", è stato ricevuto, presso la sede della fondazione "Filadelfia", a Torino, dal presidente, Cesare Salvadori (*foto a destra*). L'imprenditore cuneese ha accolto l'invito formulato dalla Fondazione per visitare il cantiere dell'impianto sportivo che sta sorgendo sulle storiche fondamenta dello stadio "Filadelfia" che fino al 1989 è stato campo di allenamento e di gioco, ma soprattutto casa, della squadra del Torino e dei suoi tifosi.
Un luogo storico che appartiene al patrimonio e alla storia cittadina torinese, ma non solo, e che grazie all'impegno della fondazione "Filadelfia" tornerà presto a rianimarsi, restituendo vitalità e orgoglio agli amanti del calcio.
Il "Filadelfia" è a buon punto e gli operai lavorano con alacrità per chiudere il cantiere entro il aprile. Il presidente Salvadori ha mostrato, con giusto orgoglio, i lavori eseguiti, sottolineando il rispetto delle tempistiche previste.
Si è poi soffermato su quanto rimane ancora da fare per completare il progetto integrale, come la sede del Museo della memoria granata e una serie di locali da adibire a bar, ristorante e servizi vari.
Queste parti rimarranno sospese fino a quando saranno reperiti i fondi necessari per realizzarle.
"Inalpi" è "sponsor" della squadra del Torino calcio e, in sinergia con essa, ha investito risorse per sensibilizzare il mondo dei ragazzini delle scuole calcio riguardo all'importanza fondamentale della sana alimentazione. Il presidente Ambrogio Invernizzi, ha apprezzato e condiviso l'entusiasmo dei rappresentanti della fondazione "Filadelfia" per la nascita del nuovo impianto e ha sottolineato quanto questa struttura sia importante per l'intero mondo del calcio.

8 MARZO – LAGENDANEWS

L'Uovo d'Oro Audi, discesa e fondo sulla neve della Vialattea

Domenica 19 marzo grande festa sulle piste della Vialattea per migliaia di giovani atleti

L'Uovo d'Oro Audi

MARIO TONINI 7 MARZO 2017

SESTRIERE – Tante novità per la trentaseiesima edizione dell'**Uovo d'Oro Audi**. L'appuntamento è fissato per **domenica 19 marzo**: l'edizione 2017 della classica manifestazione pasquale è stata anticipata rispetto alla festività per non scivolare troppo in avanti nella stagione. Per la prima volta quest'anno la manifestazione sarà aperta, oltre agli atleti dello sci alpino, anche allo sci nordico.

Le gare a Sestriere e Pragelato

Due le sedi di gara, **Sestriere**, come da tradizione, ospiterà lo slalom gigante mentre **Pragelato**, patria dello sci nordico nonché sede olimpica, sarà teatro delle gare di sci di fondo che si disputeranno su lunghezze differenti in base alle categorie in gara (da 1 km per i Super Baby a 7,5 km. per gli Allievi). Altra novità è segnata dall'alto riconoscimento arrivato dalla Regione Piemonte che, dopo aver supportato le gare di Coppa del Mondo di Sci Alpino svoltesi a **Sestriere** lo scorso dicembre, ha gentilmente concesso il patrocinio alla

manifestazione, unitamente ai Comuni di **Sestriere** e di **Pragelato**, a riconferma dell'importanza che riveste il mondo della neve, della montagna e, di conseguenza, del turismo invernale per la Regione Piemonte.

Numerosissimi i partecipanti

Sono sempre numerosissimi i partecipanti provenienti da tutta Italia ed anche dall'estero, indicativamente oltre i 1700 nelle precedenti edizioni e quest'anno per ottimizzare lo svolgimento della manifestazione, cercando di limitare i tempi di attesa, saranno predisposti ben cinque tracciati (uno in più rispetto allo scorso anno), permettendo così ai concorrenti delle cinque categorie, Super Baby, Baby, Cuccioli, Ragazzi ed Allievi, nati dal 2001 al 2010, di gareggiare contemporaneamente, ognuno lungo un percorso idoneo all'età. Al termine della gara, ogni partecipante riceverà uno zainetto contenente maglietta, cappellino, penna e occhiali, il tutto personalizzato per l'evento, oltre a caramelle Ricola, succhi di frutta Santal, acqua Lauretana, baci di dama Maison della Nocciola, buoni per il Ponte Tibetano di Claviere e l'Adventure Village di Sauze d'Oulx, bagno schiuma Venus, formaggino Inalpi, pennarelli Carioca, cialde Caffe Vergnano, zuppa Bontà di Stagione ... e chiaramente non potrà mancare quale augurio di buona Pasqua il classico uovo di cioccolato, anche quest'anno offerto da Balocco.

Il primo premio per Club

Lo Sci Club primo classificato, oltre al classico trofeo, potrà festeggiare la vittoria anche con l'uovo gigante di cioccolato decorato a mano dai maestri del cioccolato Balocco. Per l'assegnazione del titolo verranno sommati i punti (come da tabella Coppa del Mondo) degli atleti con il miglior piazzamento, una femmina ed un maschio per ogni categoria, per ogni Sci Club, ad esclusione della categoria Super Baby. Lo sci club da battere è il Sansicario che si è aggiudicato il trofeo nelle ultime due edizioni.

8 MARZO – LAPRESSE

Sulle piste delle Vialattea torna l'Uovo d'Oro Audi

Grande festa domenica 19 marzo per migliaia di giovani atleti

Novità per la trentaseiesima edizione dell'Uovo d'Oro Audi. L'appuntamento è fissato per **domenica 19 marzo**: l'edizione 2017 della classica manifestazione pasquale è stata anticipata rispetto alla festività per non scivolare troppo in avanti nella stagione. Per la prima volta quest'anno la manifestazione sarà aperta, oltre agli atleti dello sci alpino, anche allo sci nordico. Due le sedi di gara, Sestriere, come da tradizione, ospiterà lo slalom gigante mentre Pragelato, patria dello sci nordico nonché sede olimpica, sarà teatro delle gare di sci di fondo che si disputeranno su lunghezze differenti in base alle categorie in gara (da 1 chilometro per i Super Baby a 7,5 chilometri per gli Allievi).

Altra novità è segnata dall'alto riconoscimento arrivato dalla Regione Piemonte che, dopo aver supportato le gare di Coppa del Mondo di Sci Alpino che si sono tenute a Sestriere lo scorso dicembre, ha concesso il patrocinio alla manifestazione insieme ai Comuni di Sestriere e di Pragelato, a riconferma dell'importanza che riveste il mondo della neve, della montagna e, di conseguenza, del turismo invernale per la Regione Piemonte.

Per ottimizzare lo svolgimento della manifestazione, cercando di limitare i tempi di attesa, saranno predisposti ben cinque tracciati (uno in più rispetto allo scorso anno), permettendo così ai concorrenti delle cinque categorie (super Baby, Baby, Cuccioli, Ragazzi e Allievi) di gareggiare contemporaneamente.

Al termine della gara, ogni partecipante riceverà uno zainetto contenente maglietta, cappellino, penna e occhiali, oltre a caramelle Ricola, succhi di frutta Santal, acqua Lauretana, baci di dama Maison della Nocciola, buoni per il Ponte Tibetano di Claviere e l'Adventure Village di Sauze d'Oulx, bagno schiuma Venus, formaggino Inalpi, pennarelli Carioca, cialde Caffè Vergnano, zuppa Bontà di Stagione à e chiaramente non potrà mancare quale augurio di buona Pasqua il classico uovo di cioccolato, anche quest'anno offerto da Balocco.

Lo Sci Club primo classificato, oltre al classico trofeo, potrà festeggiare la vittoria anche con l'uovo gigante di cioccolato decorato a mano dai maestri del cioccolato Balocco. Lo sci club da battere è il Sansicario che si è aggiudicato il trofeo nelle ultime due edizioni.

Nel pomeriggio si terrà la sfilata per le vie del paese, a cui tutti gli Sci Club parteciperanno. La sfilata sarà aperta dal Torino Sightseeing, bus scoperto sul quale avranno l'onore di salire i vincitori, e si concluderà in piazza Fraiteve dove avrà luogo la premiazione e l'estrazione dei fantastici premi per atleti, allenatori e società. La premiazione dello sci di fondo verrà effettuata subito al termine della gara a Pragelato mentre l'assegnazione del trofeo per lo sci club primo classificato e l'estrazione dei premi avverrà a Sestriere unitamente allo sci alpino.

I premi assegnati per merito ai primi classificati: oltre alla classica coppa ci sarà l'originalissimo wind stopper Rossignol, personalizzato per l'evento, conteso dai migliori 10 di ogni categoria dello sci alpino ed i migliori 5 dello sci di fondo; ancora più difficile sarà riuscire ad aggiudicarsi il casco Bollé, personalizzato, che andrà al primo classificato di ogni categoria dello sci alpino o gli occhiali Bollé che se li aggiudicheranno i primi classificati di ogni categoria dello sci di fondo. L'ambito trofeo AUDI verrà assegnato al vincitore con maggior distacco sul secondo classificato.

Tantissimi i premi in estrazione: un bellissimo viaggio, uno scooter e poi ancora tablet, smartphone, TV, abbonamento digitale La Stampa, skateboard, GoPro, sci, scarponi, occhiali, abbigliamento sportivo, settimane bianche e ancora tanti altri ricchi premi.

I vincitori dell'edizione 2016: I più bravi della categoria Allievi sono stati Gabriele Casalino dello sci club Claviere e Francesca Bachis dello sci club Valchisone Camillo Passet. Successo nella categoria Ragazzi per Lorenzo Bini del Sestriere e Ginevra Trevisan del Golden Team Ceccarelli. Nella categoria Cuccioli i vincitori sono stati Matteo Vottero dello sci club Sansicario - Cesana e Leila Ferraris dello Ski Team Cesana. Tra i Baby sono saliti sul gradino più alto del podio Pietro Casartelli dello sci club Sansicario - Cesana e Lara Colturi del Golden Team Ceccarelli. Per concludere con i piccolissimi, i Super Baby, in testa alla classifica si sono imposti Gianluca Innocenti Pergolese dello sci club Terminillo e Beatrice Mazzoleni del Mondolè Ski Team.

9 MARZO - ILNAZIONALE

Inalpi e l'olandese Interfood suggellano una storica amicizia con un monumento (GALLERY E VIDEO)

Si è tenuto nel pomeriggio di ieri, mercoledì 8 marzo presso lo stabilimento delle Latterie Inalpi, di via Cuneo, 38 a Moretta, la cerimonia per l'installazione di una scultura in bronzo realizzata dall'artista Paul Roijmans e donata all'azienda di Moretta per la cooperazione tra Italia e Olanda attraverso Le Latterie Inalpi e Interfood.

Presenti rappresentanti di categoria degli industriali cuneesi di Cuneo e Torino oltre al sindaco di Moretta **Sergio Banchio**, il consolato olandese, l'eurodeputato **Alberto Cirio** oltre ovviamente alle due famiglie partner Invernizzi e Stipdonk.

La società Interfood, di proprietà della famiglia olandese Stipdonk, è uno dei maggiori fornitori di materie prime lattiero casearie a livello mondiale.

L'azienda è stata fondata nel 1970 e ha 16 uffici distribuiti nel mondo, dall'Algeria alla Russia, dalla Cina all'Australia, fino a Singapore, agli Emirati Arabi, Brasile, Uruguay e Stati Uniti. Con un totale di 225 impiegati, e un volume di affari che supera gli 1,3 miliardi di euro. E'fornitrice delle maggiori multinazionali alimentari.

Le Latterie Inalpi forniscono a Interfood latte in polvere e burro di filiera provenienti da latte al 100% alpino piemontese. Il prodotto Inalpi è considerato da Interfood un'eccellenza per l'elevata qualità, frutto di lavorazioni e controlli particolarmente accurati.

Paul Roijmans, artista olandese, realizza sculture in bronzo di grande valore simbolico, essenzialmente sul tema del lavoro. Il linguaggio formale viene interpretato dall'artista con sobrietà che però non ne

esclude la sensibilità. Il risultato è sorprendente. Il tema e la scultura stessa, saranno rivelati solo nel momento dell'inaugurazione.

L'installazione rappresenta un grande riconoscimento per il lavoro svolto da Inalpi e dal territorio tutto. Saranno infatti presenti, oltre ad alcune autorità olandesi e italiane, il presidente di Latterie Inalpi, Ambrogio Invernizzi e il presidente di Interfood Frank Van Stipdonk, accompagnato dal figlio Edwin, giovane attivo già da qualche anno nella società di famiglia.

9 MARZO - LA STAMPA

MORETTA, INSTALLATA DAVANTI ALL'«INALPI»

Donata scultura di un artista olandese

Una scultura in bronzo dell'artista olandese Paul Roijmans. È stata installata nell'ingresso dello stabilimento «Inalpi» di Moretta, donata dall'azienda «Interfood» dei Paesi bassi. L'opera è stata inaugurata ieri pomeriggio. Raffigura tre persone che sostengono il Mondo, «e rappresenta i valori della nostra impresa - ha detto Frank Van Stipdonk, presidente Interfood -: fiducia, cooperazione e amicizia». [A. G.]

9 MARZO – TARGATOCN

ATTUALITA | giovedì 09 marzo 2017, 10:49

Inalpi e l'olandese Interfood suggellano una storica amicizia con un monumento (GALLERY E VIDEO)

La società Interfood, di proprietà della famiglia olandese Stipdonk, è uno dei maggiori fornitori di materie prime lattiero casearie a livello mondiale

Si è tenuto nel pomeriggio di ieri, mercoledì 8 marzo presso lo stabilimento delle Latterie Inalpi, di via Cuneo, 38 a Moretta, la cerimonia per l'installazione di una scultura in bronzo realizzata dall'artista Paul Roijmans e donata all'azienda di Moretta per la cooperazione tra Italia e Olanda attraverso Le Latterie Inalpi e Interfood.

Presenti rappresentanti di categoria degli industriali cuneesi di Cuneo e Torino oltre al sindaco di Moretta **Sergio Banchio**, il consolato olandese, l'eurodeputato **Alberto Cirio** oltre ovviamente alle due famiglie partner Invernizzi e Stipdonk.

La società Interfood, di proprietà della famiglia olandese Stipdonk, è uno dei maggiori fornitori di materie prime lattiero casearie a livello mondiale.

L'azienda è stata fondata nel 1970 e ha 16 uffici

distribuiti nel mondo, dall'Algeria alla Russia, dalla Cina all'Australia, fino a Singapore, agli Emirati Arabi, Brasile, Uruguay e Stati Uniti. Con un totale di 225 impiegati, e un volume di affari che supera gli 1,3 miliardi di euro. E'fornitrice delle maggiori multinazionali alimentari.

Le Latterie Inalpi forniscono a Interfood latte in polvere e burro di filiera provenienti da latte al 100% alpino piemontese. Il prodotto Inalpi è considerato da Interfood un'eccellenza per l'elevata qualità, frutto di lavorazioni e controlli particolarmente accurati.

Paul Roijmans, artista olandese, realizza sculture in bronzo di grande valore simbolico, essenzialmente sul tema del lavoro. Il linguaggio formale viene interpretato dall'artista con sobrietà che però non ne esclude la sensibilità. Il risultato è sorprendente. Il tema e la scultura stessa, saranno rivelati solo nel momento dell'inaugurazione.

L'installazione rappresenta un grande riconoscimento per il lavoro svolto da Inalpi e dal territorio tutto. Saranno infatti presenti, oltre ad alcune autorità olandesi e italiane, il presidente di Latterie Inalpi, Ambrogio Invernizzi e il presidente di Interfood Frank Van Stipdonk, accompagnato dal figlio Edwin, giovane attivo già da qualche anno nella società di famiglia.

9 MARZO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

CERIMONIA DI INAUGURAZIONE MERCOLEDÌ

Un'opera in bronzo di Paul Roijmans a suggellare il patto tra Inalpi e Olanda

MORETTA Mercoledì 8 marzo, Festa della donna, nello stabilimento delle Latterie Inalpi, di via Cuneo a Moretta, si è svolta la cerimonia per l'installazione di una scultura in bronzo realizzata dall'artista Paul Roijmans e donata all'azienda per la cooperazione tra Italia e Olanda attraverso Le Latterie Inalpi e Interfood.

La società Interfood, di proprietà della famiglia olandese Stipdonk, è uno dei maggiori fornitori di materie prime lattiero casearie a livello mondiale. E' stata fondata nel 1970 e ha 16 uffici distribuiti nel mondo, dall'Algeria alla Russia, dalla Cina all'Australia, fino a Singapore, agli Emirati Arabi, Brasile, Uruguay e Stati Uniti. Conta 225 impiegati, e un volume di affari che supera 1,3 miliardi di euro. E'fornitrice delle maggiori multinazionali alimentari.

Le Latterie Inalpi forniscono a Interfood latte in polvere e burro di filiera provenienti da latte al 100% alpino piemontese. Il prodotto Inalpi è considerato da Interfood un'eccellenza per l'elevata qualità, frutto di lavorazioni e controlli particolarmente accurati.

Spiegano i vertici di Inalpi: «Paul Roijmans, artista olandese, realizza sculture in bronzo di grande valore simbolico, essenzialmente sul tema del lavoro. Il linguaggio formale viene interpretato dall'artista con sobrietà che però non ne esclude la sensibilità. Il risultato è sorprendente. L'installazione rappresenta un grande riconoscimento per il lavoro svolto da Inalpi e dal territorio tutto».

La scultura donata all'azienda di Moretta

Alla cerimonia erano presenti, oltre ad alcune autorità olandesi e italiane, il presidente di Latterie Inalpi, Ambrogio Invernizzi e il presidente di Interfood Frank Van Stipdonk, accompagnato dal figlio Edwin, giovane attivo da qualche anno nella società di famiglia.

10 MARZO – ANSA

Golf: sport ed enogastronomia, Roveri inaugurano la stagione

Ospite Luca Argentero e onlus digitale 1Caffè-Org

Redazione ANSA TORINO 10 marzo 2017 11:02 Scrivi alla redazione Stampa

© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - TORINO, 10 MAR - Il Royal Park I Roveri apre la stagione 2017 con il Grand Season Opening, sabato 11 marzo, un appuntamento esclusivo che unisce sul green solidarietà ed eccellenze eno-gastronomiche del territorio, rappresentate da Assopiemonte Dop e Igp. Ospite di questa edizione l'attore Luca Argentero, in rappresentanza di 1Caffè. Org, Onlus digitale nata a Torino per sostenere le piccole associazioni no-profit italiane, a cui sarà devoluto in beneficienza il ricavato della giornata.

Golf ed enogastronomia si incontrano in un evento sportivo per veri gourmet. Durante la giornata sono previsti buffet di degustazione dove assaggiare alcuni dei più apprezzati formaggi, riso e Salame Piemonte Igp in abbinamento ai vini pregiati del territorio.

L'iniziativa nasce da un'idea del Royal Park I Roveri, in collaborazione con Regione Piemonte, Assopiemonte Dop e Igp, Inalpi e i Soci dei Consorzi di tutela di Dop e Igp piemontesi.

10 MARZO – VIRGILIO.IT

Golf, i Roveri inaugurano la stagione

Condividi con gli amici
Invia agli amici

Il Royal Park I Roveri apre la stagione 2017 con il Grand Season Opening, sabato 11 marzo, un appuntamento esclusivo che unisce sul green solidarietà ed eccellenze eno-gastronomiche del territorio, rappresentate da Assopiemonte Dop e Igp. Ospite di questa edizione l'attore Luca Argentero, in rappresentanza di 1Caffè. Org, Onlus digitale nata a Torino per sostenere le piccole associazioni no-profit italiane, a cui sarà devoluto in beneficienza il ricavato della giornata. Golf ed enogastronomia si incontrano in un evento sportivo per veri gourmet. Durante la giornata sono previsti buffet di degustazione dove assaggiare alcuni dei più apprezzati formaggi, riso e Salame Piemonte Igp in abbinamento ai vini pregiati del territorio. L'iniziativa nasce da un'idea del Royal Park I Roveri, in collaborazione con Regione Piemonte, Assopiemonte Dop e Igp, Inalpi e i Soci dei Consorzi di tutela di Dop e Igp piemontesi.

10 MARZO – LA GUIDA

L'agricoltura ritorna al centro

Gli incontri in calendario con la kermesse saviglianese trattano le prospettive del biologico e del convenzionale, la sostenibilità delle coltivazioni, la filiera del latte e dei suoi derivati

Savigliano - *(fb)*. È ricco il calendario delle iniziative che accompagnano l'esposizione di macchinari e attrezzature per l'agricoltura, cogliendo l'occasione del momento commerciale e promozionale per "ragionare" sul comparto e sui suoi problemi, sulle difficoltà e sulle potenzialità, tanto più in una provincia a forte vocazione e specializzazione agricola come la Granda.

Anche quest'anno, per la settima volta consecutiva, vengono proposti gli incontri "Business to business": nella giornata di **mercoledì 15 marzo**, dalle 9 nella Crusà Neira, operatori provenienti da Francia, Iran e Tunisia incontreranno alcuni costruttori cuneesi e piemontesi.

Giovedì 16 si entra nel vivo, con l'inaugurazione della Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola alle 11, insieme con la premiazione dei vincitori del Concorso Novità Tecniche e del nuovo premio Imprenditore dell'anno.

Alle 14.30, il convegno di Confagricoltura "Oltre il biologico: opportunità e mercati per l'agricoltura di domani", per analizzare le prospettive del mondo agricolo, dal biologico al convenzionale.

Nell'incontro ci sarà anche spazio per le imprese che hanno sviluppato produzioni biologiche innovative, con casi aziendali significativi e strategie vincenti nel cerealicolo, vitivinicolo, zootecnico, lattiero-caseario e frutticolo; interverrà anche un esperto di Syngenta sul ruolo della chimica per l'agricoltura futura.

Alle 18, un altro appuntamento con la tecnologia: il convegno organizzato da Confartigianato Imprese Cuneo e Arproma - Associazione revisori e produttori macchine agricole, su "Macchine agricole ed export", per parlare di finanziamenti e assicurazione del credito, con alcune testimonianze di imprenditori sull'internazionalizzazione.

Venerdì 17 si parla invece di "Agricoltura e cibo sostenibile" nell'incontro organizzato dal Múses - Accademia Europea delle Essenze (orario 9-13), per prendere in analisi la situazione attuale dell'agricoltura biologica e biodinamica. Verranno presentate testimonianze di aziende che praticano la cosiddetta "agricoltura blu", indicata anche come la via italiana dell'agricoltura conservativa, sistema di produzione integrato di tecnologie agronomiche e mezzi tecnici in grado di aumentare la sostenibilità delle filiere di produzione agricola, attraverso la conservazione della fertilità del suolo, l'acqua, il clima, le energie.

Altri argomenti trattati saranno anche l'uso sostenibile degli agrofarmaci, le tecniche alternative e la comunicazione corretta della sostenibilità dal punto di vista normativo (ingresso gratuito, iscrizione obbligatoria via mail: info@musesaccademia.it, alessandra.conti@leterredeisavoia.it; per informazioni, tel. 0172-375025 o 348-3806309). Inoltre, ancora per quanto riguarda il Múses, durante la Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola il biglietto sarà per tutti ridotto a 5 euro (www.musesaccademia.it).

Sabato 18, poi, gli incontri si apriranno alle 10.30 con il convegno di Coldiretti Cuneo "Quale latte bolle in pentola?": un'occasione per parlare della nuova normativa dell'origine obbligatoria in etichetta per latte, derivati e formaggi che, oltre a garantire la tracciabilità del prodotto, potrebbe favorire lo sviluppo di nuovi progetti di filiera, sempre più legati al territorio.

Un settore in cui la Granda vanta già un'esperienza positiva, come quella del gruppo Inalpi per la fornitura di polvere di latte alla Ferrero a partire da stalle locali, e che può essere al centro di nuove iniziative strategiche per assicurare un giusto prezzo, e quindi redditività per chi produce, competitività e continuità per chi trasforma, e ovviamente qualità per il consumatore.

Nel pomeriggio invece, dalle 14.30 alle 17.30, viene tracciato un ponte forte tra Savigliano e Verona: per la prima volta la Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola ospita Veronafiere SpA con "Fieragricola Verona in Piemonte", un incontro a Savigliano per promuovere la 113ª edizione e sostenere la filiera agricola e zootecnica. Durante l'incontro verrà data voce anche al territorio, per discutere temi con le associazioni imprenditoriali agricole, le istituzioni e gli enti di ricerca.

L'ultimo appuntamento della giornata di sabato è previsto alle 18.30 con il convegno "Il design nella meccanizzazione agricola, un anno dopo". L'incontro, organizzato da Arproma con la collaborazione dell'agenzia di servizi formativi Agenform e del Cemi - Centro europeo modellismo industriale, si propone di raccontare le esperienze di queste realtà, riprendendo i temi trattati nel convegno dedicato a "macchine agricole e industrial design", nella scorsa edizione della kermesse.

Anche quest'anno, quindi, la Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola, a Savigliano dal 16 al 19 marzo, si annuncia come un momento forte, di grande richiamo e di alto livello, per il mondo agricolo ma non solo, per il pubblico della Granda e anche da fuori regione, per confrontarsi su un settore fondamentale dell'economia cuneese, piemontese e nazionale, tracciando nuove strade per lo sviluppo di oggi e di domani.