LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

9 OTTOBRE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 697mo Meeting VG @ Ristorante Marcelin – Montà d'Alba (CN) – Patron Angelo Valsania, Chef Andrea Ferrucci

Posted By: ViaggiatoreGourmet on: ottobre 09, 2017
In: Cuneo e provincia, Eventi Enogastronomici, Piemonte, Reportage Ristoranti Stampa Email

Appuntamento tra **Langhe** e **Roero** per gli **Amici Gourmet**, più precisamente al **Ristorante Marcelin** di **Montà d'Alba** (CN): non c'è stagione migliore di visitare questo territorio, patrimonio **UNESCO** nel 2014, che l'**autunno**, quando i filari vitati che disegnano le loro geometrie lungo le **colline** si tingono di rosso, giallo e arancione e le foglie cominciano a ricoprire il suolo, come un tappeto. Ad **accoglierci** abbiamo trovato il patron e sommelier **Angelo Valsania** e lo chef **Andrea Ferrucci**, che non ha mancato di ricordarci le sue origini pugliesi con diverse portate di **mare**, senza però dimenticare le "sue" Langhe – patria adottiva – con un risotto all'aglio di **Caraglio** e vaniglia del Madagascar e, tra gli antipasti, la Scoperta croccante, riproduzione, in un piatto, delle tinte autunnali del **territorio** langarolo.

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 697esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Marcelin
12046 Montà d'Alba (CN)
Piazzetta della Vecchia Segheria, 1
Tel. (+39) 0173 975569
Chiuso domenica sera e lunedì
E-mail: **info@marcelin.it**
Sito internet: **www.marcelin.it**

I prossimi meeting di **Altissimo Ceto:**

www.altissimoceto.it/meeting-eventi/

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.

10 OTTOBRE – BRA OGGI

A Saluzzo sabato 14 e domenica 15 ottobre è tempo di "Mattoncino Mania"

Torna a Saluzzo la grande manifestazione organizzata da Bollati Giochinfanzia in collaborazione con LEGO, giunta alla sua quinta edizione. L'evento gode del patrocinio del Comune di Saluzzo e della Fondazione Amleto Bertoni e avrà luogo sabato 14 e domenica 15 ottobre.
Oltre 100 espositori faranno ammirare le loro splendide opere al grande pubblico in una location veramente suggestiva: gli storici saloni della ex-caserma Mario Musso saranno questa volta interamente occupati e raggiungeranno una superficie record di ben 2000 mq! All'interno saranno presenti due sezioni:
- Espositori Collezionisti: veri appassionati Lego provenienti da diverse regioni del nord Italia con opere uniche e inimitabili
- Espositori Juniors: piccoli costruttori in erba con opere frutto della loro grande fantasia e creatività
Il centro cittadino (dovre si potrà visitare l'interessante Mercantico) sarà collegato all'esposizione da un comodo servizio navetta gratuito su trenino musicale.
A disposizione di tutti i bambini sarà presente una grande area gioco LEGO con animatrice dedicata (accesso gratuito) mentre mamma e papà potranno fare una piacevole pausa presso il punto servizio bar-ristoro gestito dal prestigioso Bar Beppe.
All'interno un fornitissimo punto vendita LEGO gestito da Bollati Giochinfanzia permetterà a tutti di fare acquisti usufruendo di uno dei numerosi buoni sconto rilasciati all'ingresso.
Gli orari saranno i seguenti:
sabato 14 ottobre: ore 15-22
domenica 15 ottobre: ore 10-19
Ingressso: 3 euro
Ingresso bambini fino ai 10 anni offerto da Acqua Eva e da Latterie Inalpi.

10 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

5ª EDIZIONE I mattoncini Lego protagonisti anche quest'anno dell'esposizione alla caserma Musso

Obiettivo battere le 10 mila presenze

Nuovo ampliamento degli spazi per l'edizione 2017: circa 2000 metri quadri

SALUZZO - È una delle manifestazione più attesi dell'autunno, vista la sua capacità di richiamare in città migliaia di bambini e ragazzi appassionati di costruzioni Lego.

Anche quest'anno le scuderie della caserma Mario Musso riproporranno "Mattoncino Mania", l'evento giunto alla sua 5ª edizione. Dopo il raddoppio degli spazi espositivi avvenuto nel 2015, tutto è punto per l'evento in programma il 14 e 15 ottobre 2017. Con un nuovo ampliamento che porterà la superficie complessiva a circa 2.000 mq.

Le porzioni della mostra saranno come sempre intervallate dall'area gioco, che consentirà a tutti di dimostrare la propria abilità con le costruzioni. Come l'anno scorso è previsto il coinvolgimento diretto dei bambini, che potranno esporre le loro opere accanto ai numerosi collezionisti Lego provenienti da diverse località del nord Italia. Chi trascorrerà tutta la giornata in caserma potrà usufruire del punto ristoro interno.

La manifestazione, organizzata da Bollati Giochinfanzia rimarrà aperta il sabato dalle 15 alle 22 e la domenica dalle 10 alle 19. L'ingresso costa 3 euro, ed è gratuito per i bambini fino ai 10 anni grazie alla sponsorizzazione di Acqua Eva e Inalpi.

Nel 2016 "Mattoncino Mania" ha fatto segnare ben 10 mila presenze.

Sono due le categorie a cui si poteva aderire quali espositori: "collezionisti" dedicata agli appassionati più esperti e quella "junior" per le giovani promesse che vogliono mettere in campo tutta la loro voglia di fare e mostrare la loro bravura.

La manifestazione usufruirà del collegamento gratuito con il centro tramite il trenino navetta, anche questa un'iniziativa molto gradita a grandi e piccini.

11 OTTOBRE – LA FEDELTA'

Il 27 e 28 ottobre in Granda un convegno sui progetti italo albanesi

Lezha (Albania) dedica una via a Michele e Pietro Ferrero

FOSSANO. La via che, dalla stazione degli autobus affianca la grande Cattedrale cristiana nel centro urbano di Lezha (Albania del Nord) porterà il nome di Michele e Pietro Ferrero.

La decisione, annunciata lo scorso giugno a Cervere e a Fossano alla Crf, è stata ufficializzata nei giorni scorsi con il voto positivo del Consiglio comunale della città balcanica, polo nazionale di turismo religioso e marittimo. Una premessa decisiva in vista della missione che la delegazione albanese si appresta a svolgere in Piemonte, **venerdì 27 e sabato 28 ottobre**, prima ad Alba e poi a Fossano, dove presenterà, oltre all'iniziativa toponomastica, anche un progetto inerente all'attività di educazione imprenditoriale, alimentare e finanziaria. "*L'iniziativa ha ricevuto la condivisione di tutto il Consiglio comunale, e di questo siamo particolarmente fieri e onorati, in quanto il nome di Ferrero è inseparabile da quella filosofia di sviluppo sostenibile a cui si ispira l'operato amministrativo* - spiega Petrit Marku, assessore ai Progetti europei e strategici di Lezha -. *Michele e Pietro Ferrero, padre e figlio, attraverso la propria attenzione e sensibilità alle società e alle economie emergenti, hanno esportato nel Mondo, compresi i Balcani occidentali, una eccellenza non solo produttiva ma culturale e di filosofia di impresa sociale di mercato. Si tratta del risultato di un cammino partito oltre un anno fa con le nostre prime missioni in provincia di Cuneo e proseguito attraverso una serie di convegni internazionali che hanno avuto il proprio fulcro nella Cassa di risparmio di Fossano con il presidente Beppe Ghisolfi e nel sostegno convinto di importanti realtà industriali come Inalpi e Merlo, con i presidenti Ambrogio e Pierantonio Invernizzi e il cavalier Amilcare Merlo. A loro, all'avvocato Giuseppe Rossetto e alla Fondazione Ferrero va la gratitudine di tutta la comunità cittadina di Lezha per avere permesso una così prestigiosa intitolazione*".

La delegazione italo albanese a giugno alla presentazione del progetto a Cervere, all'Antica Corona Reale

Prima della deliberazione di Consiglio, l'assessore Marku, assieme all'inviato cuneese in Albania Alessandro Zorgniotti, aveva presentato il progetto all'Ambasciata italiana in Albania, nella persona del nuovo responsabile dell'ufficio Commerciale Serafino Stajano, "*ricevendone attestazioni di sostanziale interesse anche per quel che riguarda il progetto Educatio-Nut, primo esempio di noccioleto didattico in cui convergeranno educazione manageriale, alimentare e finanziaria per i ragazzi e gli studenti, che si avvarranno delle lezioni della filiera Inalpi - Invernizzi e delle lezioni del presidente Ghisolfi*", conclude l'amministratore comunale albanese che, assieme al collega del Comune di Tirana Genci Kojdheli parteciperà al convegno del 27 e 28 ottobre.

11 OTTOBRE – PIAZZA GRANDE

Piemonte e Balcani

Adesioni in crescita alle «Nuove vie di sviluppo» che il 28 ottobre, nella sala conferenze di banca Crf a Fossano, saranno percorse per consolidare le partnership tra Piemonte e Balcani. Alla rosa dei relatori che caratterizzeranno l'incontro, dedicato ai progetti di educazione finanziaria e alimentare in ottica binazionale, prenderà parte anche l'avvocato Alberto Rizzo, vice presidente della BCC Cherasco, già affezionato oratore in casa Crf alla prima edizione della conferenza a giugno e al più recente corso di informazione economica per i giornalisti.
Viene così a definirsi il programma dell'evento autorità che prenderanno parte alla sessione mattutina del 28 prossimo, coordinata dal presidente Beppe Ghisolfi e organizzata assieme all'inviato in Albania Alessandro Zorgniotti: accanto allo stesso Rizzo, interverranno i senatori Andrea Olivero e Mauro Maria Marino, rispettivamente viceministro alle politiche agricole e presidente della commissione finanze (nonché vice dell'organismo parlamentare di inchiesta sul sistema bancario), il direttore dei progetti strategici della città di Tirana Genci Kojdheli e il collega del comune di Lezha Petrit Marku. Portano il proprio saluto all'evento il presidente di Confapi Cuneo Pierantonio Invernizzi (con il fratello Ambrogio promotore di iniziative di educazione alimentare in ambito Inalpi) e il vice nazionale di Unionalimentari Giuseppe Rossetto.

12 OTTOBRE – LA GUIDA

Mattoncino Mania a Saluzzo

Duemila metri quadrati di creazioni, con oltre 120 espositori, sabato 14 e domenica 15 ottobre. Nella ex caserma Musso due giorni di "Mattoncino Mania", un importante evento da record

Saluzzo - Per il quinto anno consecutivo, il negozio leader del settore giocattolo dagli anni Cinquanta, "Bollati Giochinfanzia" di Saluzzo (www.bollati.it) organizza "Mattoncino Mania - Esposizione di collezionisti": è l'unica manifestazione di zona che gode della collaborazione della Lego.

Partita quasi per gioco cinque anni fa, la manifestazione è oramai conosciuta a livello regionale e non solo: "Cresciuta in modo esponenziale a ogni nuova edizione, quella di quest'anno ha tutti i presupposti per essere un evento veramente memorabile: sarà infatti un'edizione da record, con duemila metri quadrati di creazioni e oltre 120 espositori", sottolineano gli organizzatori con grande soddisfazione.

La cornice unica della ex caserma Mario Musso rende l'esposizione suggestiva e coinvolgente: il connubio tra le volte in mattoni antichi e l'esplosione di colori dei mitici mattoncini conquisteranno di certo l'attenzione e l'interesse di grandi e piccini, che non resteranno indifferenti di fronte alle numerose sorprese di quest'anno.

"Mattoncino Mania" è anche una bella occasione per trascorrere una piacevole giornata in famiglia, in quanto coinvolge i bambini (ai quali è dedicata la grande area gioco gratuita con costruzioni Lego e Duplo, con animatori), ma anche i giovani, gli adulti e, perché no?, i nonni! Facendo una visita anche a Saluzzo, la capitale dell'importante e antico Marchesato, che ha mille "tesori" da offrire.

Chi nella sua vita non ha giocato almeno una volta con i mattoncini più famosi del mondo? Le sezioni espositive dell'importante evento saranno due: quella dedicata agli "Espositori Junior" (cuore pulsante e festoso del mondo delle costruzioni, con la loro fresca inventiva e fantasia) e quella che ospiterà gli "Espositori collezionisti" (veri e propri "mattoncino-maniaci", che sanno dare forma concreta alle loro geniali idee trasformandole in realtà).

Si potranno così ammirare centinaia di opere inedite, ma sarà anche possibile, per chi lo vorrà, anche fare una gustosa pausa nel punto di ristoro interno dell'evento, gestito dal prestigioso Bar Beppe di Saluzzo. Chi verrà, potrà anche comprare gadget esclusivi della manifestazione presso il punto vendita de "Il Podio Sport" e fare comodi acquisti di prodotti Lego a prezzi scontati. Per tutti i bambini fino ai 10 anni, il biglietto omaggio di ingresso è offerto da "Acqua Eva" e dalle "Latterie Inalpi", mentre il biglietto di ingresso per ragazzi e adulti è di 3 euro. Nelle due giornate della importante e originale manifestazione, a Saluzzo sarà attivo anche un comodissimo servizio navetta gratuito, funzionante grazie a un simpatico trenino musicale, che metterà in comunicazione i locali della Fondazione Bertoni con il centro di Saluzzo (dove domenica 15 ottobre è in programma l'interessante "Mercantico").

L'appuntamento è per sabato 14 ottobre (orario continuato dalle 15 alle 22) e domenica 15 ottobre (orario continuato dalle 10 alle 19). L'evento gode del patrocinio della Città di Saluzzo e della Fondazione Amleto Bertoni. Per ulteriori informazioni: www.mattoncinomania.it; mattoncinomania@gmail.com.

Alberto Burzio

12 OTTOBRE – LASTAMPA.IT

Mondovì, presentati "Peccati di Gola 2017 & XX Fiera Regionale del Tartufo"

La manifestazione in programma dal 27 al 29 ottobre

Presentata la rassegna «Peccati di Gola 2017 & XX Fiera Regionale del Tartufo» in programma a Mondovì dal 27 al 29 ottobre. Un irrinunciabile appuntamento con i sapori e la cultura enogastronomica caratteristici del territorio piemontese che traccia un vero e proprio percorso del gusto con aree espositive e dedicate alla ristorazione, mostre, degustazioni e intrattenimenti per adulti e bambini. Tra le novità di quest'anno emerge la nuova organizzazione affidata ad Alfiere s.n.c., società di Marene con esperienza decennale nel settore degli eventi fieristici e già partner di Peccati di Gola nelle passate edizioni. I cambiamenti al vertice non modificano però la natura di Peccati di Gola, che mantiene saldi i propri valori portanti: la tradizione, la genuinità e la tipicità dei prodotti, principi che la manifestazione condivide con la regione del monregalese, da sempre fortemente legata alla terra e ai suoi frutti. Per sottolineare questo forte legame è nata Melaviglia, un'iniziativa speciale, promossa dal Comune di Mondovì in collaborazione con il Comizio Agrario, che coinvolge le De.Co. di Mondovì e i produttori locali in un percorso alla scoperta dei sapori e dei profumi della Mela della Garzegna, a cui verrà assegnato il marchio De.Co. proprio in occasione di Peccati di Gola.

Confermata la formula "diffusa" con ingresso gratuito

Confermata, dunque, la formula concepita in percorsi tematici, introdotta nel 2016, che si articola nelle piazze e nelle vie del centro storico e del rione Piazza, trasformandole in un'a**mpia vetrina per le eccellenze agroalimentari del territorio piemontese.** La parte espositiva di Peccati di Gola si snoda tra Corso Statuto, Piazza Martiri della Libertà, Piazza Cesare Battisti, Via Beccaria, Piazza Roma, Piazza San Pietro, Via Sant'Agostino, Piazza Moizo, Piazza Santa Maria Maggiore e Piazza Maggiore. Anche quest'anno, inoltre, l'ingresso alla manifestazione è gratuito, e i visitatori possono organizzare il percorso come desiderano, seguendo le indicazioni e la mappa forniti nei punti informativi di Corso Statuto, via Sant'Agostino e Piazza Maggiore.

La novità dell'edizione 2017: Melaviglia

Peccati di Gola presenta quest'anno Melaviglia, una nuova iniziativa per accompagnare i visitatori della manifestazione alla scoperta della Mela della Garzegna, un cultivar autoctono che vanta radici antiche a cui, proprio in occasione della kermesse, verrà assegnato il marchio De.Co. di Mondovì. Il progetto nasce dal desiderio del Comune di Mondovì - promotore di Melaviglia in collaborazione con il Comizio Agrario - di valorizzare i prodotti locali e di connotare in modo importante Peccati di Gola, manifestazione che da sempre promuove la cultura enogastronomica del Monregalese.

"L'edizione 2017 consolida il legame con il territorio, grazie al nascere di un'area interamente dedicata alle eccellenze e alle Denominazioni comunali d'origine (De.Co.)", come spiega il vicesindaco di Mondovì ed assessore alle Manifestazioni, Luca Olivieri, che aggiunge: **"Il Comune, in occasione del 150esimo anniversario della fondazione del Comizio Agrario, l'ultimo rimasto in attività degli oltre trecento costituiti nel XIX secolo, prepara una grande festa che coinvolgerà tutta la città, con un testimonial d'eccezione: la mela della Garzegna, antica varietà assunta a simbolo delle coltivazioni locali, grazie ad un patrimonio di qualità organolettiche inconfondibili.** Lo scopo è valorizzare il lavoro di ricerca ed affinamento che conduce all'eccellenza nel settore agroalimentare: per questo, protagonisti dell'evento saranno gli stessi produttori che animeranno una vera e propria vetrina dei sapori monregalesi, allestita di fronte al Palazzo di Città, nel cuore dell'itinerario del gusto".

Melaviglia è un variegato percorso dedicato ai profumi e ai sapori della Mela della Garzegna che parte dall'Expo del Gusto, l'area espositiva di Peccati di Gola, e raggiunge Piazza Maggiore. I visitatori saranno guidati in questo viaggio da simpatici adesivi, raffiguranti una mela colorata, collocati a terra lungo le vie della città: un vero sentiero ricco di gustose sorprese.

Corso Statuto ospita, davanti al Palazzo del Comune, il Comizio Agrario, che propone un'esposizione di mele di varietà antiche e tipiche locali. Inoltre, giovedì 26 ottobre, il Comizio organizza, presso la proprio sede in Piazza Ellero alle 20.30, un serata speciale dal titolo Comizio Agrario: storie di uomini, frutta ed altro - Parole e assaggi di antiche varietà di mele. Un'occasione per ripercorrere la storia e l'attività dell'ente e per leggere alcuni brani tratti da Dialoghi di Tonio e Bastiano Contrari, scritti da Alessandro Gioda per catechizzare e introdurre ai segreti dell'agricoltura i contadini di 100 anni fa.

Il porticato del Comune accoglie, nei tre giorni di Peccati di Gola, una particolare collezione di disegni. Si tratta di illustrazioni realizzate dai bambini della scuola elementare e dell'asilo di Carassone, rione di Mondovì che comprende la collina della Garzegna. **I giovani artisti in erba sono stati invitati a collaborare alla creazione del logo della neonata De.Co., scatenando tutta la loro fantasia: una giuria esaminerà i disegni raccolti e sceglierà quale farà da ispirazione per la realizzazione del logo**.

Piazza Martiri della Libertà quest'anno è il cuore delle De.Co. di Mondovì, con un'area che riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine: i Rubatà del Monregalese, il Nostrano di Mondovì, il Prosciutto Cotto di Mondovì, le Paste di Meliga del Monregalese, la Cupeta di Mondovì, la Torta di Susine Dalmassine di Frabosa Sottana, l'unica De.Co presente non appartenente al Comune di Mondovì, e, ovviamente, la Mela della Garzegna di Mondovì. Al Tartufo Bianco Pregiato di Mondovì è dedicata, come di consueto, l'area in

Piazza Cesare Battisti, che ospita la XX Fiera Regionale del Tartufo. Presso lo stand in Piazza Martiri della Libertà sarà possibile gustare, oltre alle mele, protagoniste indiscusse di quest'anno, alcune prelibatezze realizzate con i prodotti De.Co.: il tomino con prosciutto alla piastra, preparato con il formaggio nostrano e con il prosciutto cotto, il salame Bega ottenuto con la cottura in una tasca di trippa di maiale con mele renette della Garzegna, il tagliere con formaggio nostrano e prosciutto, le frittelle di mele, il succo di mela e il succo di mela con spumante. Inoltre, venerdì e sabato pomeriggio e domenica mattina, i panificatori di Mondovì propongono divertenti laboratori per bambini con dimostrazioni di come si prepara il rubatà.
La libreria Lettera 22 (Corso Statuto 35) organizza, sabato 28 alle 18, Meleparole: con il pretesto di una mela-libro si viaggia nella letteratura in compagnia di Gianni Bava e alcuni amici. Rivolto ai piccoli visitatori di Peccati di Gola l'appuntamento di domenica 29 alle 15, Il topolino e la mela e altre storie di frutta, un laboratorio con le mele organizzato dalla Libreria Confabula (Via Sant'Agostino 14/B) accompagnato dalle letture di Cristina Zocco. I**noltre, sempre presso la libreria Confabula, domenica alle 11 Massimo Martinelli, enologo, artista e scrittore, presenta il libro Il Barolo come lo sento io.**
La mela è la vera protagonista di questa edizione di Peccati di Gola e con il Contest Melaviglia - Una mela al giorno, indetto per l'occasione, tutti possono dimostrare il proprio legame con questo frutto e mettere in gioco la propria creatività. Per partecipare al concorso, aperto dall'1 al 20 ottobre, è sufficiente pubblicare su Instagram, con gli hashtag #melaviglia #peccatidigola17, una foto che abbia come tema le mele. Le 20 foto che riceveranno più like saranno stampate ed esposte durante la manifestazione e, tra di esse, una giuria di esperti premierà le 5 migliori foto. L'autore della foto considerata più bella vincerà un giro in mongolfiera. Il contest è curato da Mondovì Photo e realizzato in collaborazione con IG_CUNEO e IG_PIEMONTE.
Inoltre Palazzo di Città, in piazza Maggiore, ospita la mostra fotografica dedicata alle mele, dove sono raccolte le immagine più suggestive realizzate dai soci dell'Associazione Mondovì Photo, affiancate dalle 5 foto vincitrici del concorso.

Le aree tematiche

XX Fiera Regionale del Tartufo - Piazza Cesare Battisti

Piazza Cesare Battisti si conferma il tempio del tartufo e ospita la XX Fiera Regionale del Tartufo con la partecipazione dei Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese, del Centro Nazionale Studi Tartufi e dei negozi locali specializzati in tartufi e nella loro lavorazione. Nella piazza è in programma inoltre l'Aperitrif, l'aperitivo a base di finger food al tartufo abbinati alle bollicine del territorio, ed è possibile assistere alle dimostrazioni di ricerca del tartufo con i cani nell'area verde appositamente allestita in collaborazione con la Regione Piemonte e il Vivaio Forestale Gambarello di Chiusa Pesio.

Expo del Gusto - Corso Statuto
Corso Statuto ospita l'Expo del Gusto, una vetrina delle eccellenze agroalimentari del territorio dove incontrare i produttori locali, tra cui le aziende di Confartigianato Cuneo, partner della manifestazione, che è presente inoltre con uno stand istituzionale dedicato alle attività dell'Associazione. L'offerta espositiva è ampia – circa 60 gli stand presenti - e in grado di soddisfare tutti i palati: formaggi vaccini e caprini, il porro Cervere, le erbe di montagna, miele, salse e confetture, salumi, dolci e torte a base di nocciole e castagne, i droneresi, vini e liquori. Sono inoltre presenti con uno stand istituzionale l'Associazione Funicolare di Mondovì, la Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio, la Pro Loco di Lagnasco con la promozione dell'evento Fruttinfiore e il Consorzio del cappone di Morozzo. L'Expo ospita, in collaborazione con la Camera di commercio della Riviera Ligure e OliOliva, la festa dell'olio nuovo in programma a Imperia dal 10 al 12 novembre, con alcune aziende liguri che propongono i migliori prodotti della loro terra come il pregiato olio di oliva, le olive taggiasche, il patè di olive e il celebre pesto. Sempre in Corso Statuto è protagonista MonregalWine, un angolo dedicato alla scoperta delle cantine del territorio e dei loro vini. Le cantine presenti sono Bricco Fiore - Dogliani Docg - Briaglia, Bricco Mollea - Dogliani Docg – Vicoforte, Cascina Monsignore - Dogliani Docg - Vicoforte.

Birropolis e Mangiamac – Piazza Santa Maria Maggiore
Alcune novità anche per Birropolis, l'evento dedicato alla birra artigianale del territorio che, dallo scorso anno, è entrato a far parte di Peccati di Gola. **L'iniziativa lascia infatti Via Sant'Agostino e si sposta nella più ampia Piazza Santa Maria Maggiore, una vetrina prestigiosa per le aziende che lavorano e producono sul territorio con forte attenzione alla sostenibilità ambientale e impegnate nella promozione di un consumo moderato e di qualità della birra.** Speciale attenzione sarà rivolta quest'anno alla birra senza glutine: grazie alla collaborazione con la foodblogger Clara Cassina (Papille in Love) e l'Associazione Gluten Free Travel & Living, si tiene un seminario dedicato alla produzione e alle degustazioni di birre artigianali senza glutine (idonee per celiaci e

intolleranti), con l'intento di sensibilizzare alla problematica del senza glutine, sempre più comune ma non ancora conosciuta a sufficienza. Nei tre giorni della kermesse, è possibile trovare diverse birre artigianali senza glutine presso l'area di Birropolis e presso le Osterie dei Golosi a Mondovì Piazza.
La nuova collocazione crea, inoltre, un bel connubio tra birre artigianali e street food. Piazza Santa Maria Maggiore ospita infatti Mangiamac, l'iniziativa che lo scorso anno ha portato a Peccati di Gola la nuova tendenza di fare spuntini gustosi "per strada" declinata, ovviamente, con i prodotti tipici piemontesi. **Tra i piatti proposti ai visitatori: il cartoccio di mozzarelline di bufala, l'hamburger di bufala e altre specialità di bufala realizzate da Sbaffalo - Le bufale di Cuneo on the road – Agri street food, la polenta dell'ape Polentape, gli gnocchi al raschera, il panino con la burrata e altre specialità.**
Birropolis e Mangiamac propongono due serate all'insegna della musica del vivo venerdì 27 e sabato 28, dalle 21 alle 23.

Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista. La Germania Paese ospite
Piazza San Pietro ospita i Cavalieri della Birra Trappista e omaggia la Germania come nazione ospite. Protagonista dell'area è la Birra Weihenstephaner, prodotta dal più antico birrificio del mondo ancora attivo che si trova a Freising, sul monte da cui prende in nome. Il Birrificio statale Bavarese Weihenstephaner è stato costruito circa mille anni fa come birrificio di un monastero. La produzione di birra nell'abbazia iniziò, probabilmente, nell'anno 768, come testimonia un documento in cui si fa riferimento a un giardino di luppolo presente proprio nella zona che doveva un tributo al monastero. Il birrificio fu effettivamente autorizzato dalla città di Freising nel 1040, data ufficiale di fondazione.
Il monastero e il birrificio furono laicizzati sotto Napoleone Bonaparte nel 1803 e divennero possedimenti dello stato bavarese. **Dal 1923, il birrificio ha assunto il nome di "Birrificio di Stato Weihenstephan" (in tedesco Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan), ed è gestito in collaborazione con l'Università Tecnica di Monaco, sia come complesso di produzione all'avanguardia sia come centro per l'apprendimento**. Oggi è dunque un'impresa moderna, gestita

conformemente ai principi delle imprese private dello Stato libero della Baviera, che produce e serve birre di altissima qualità. L'ubicazione del birrificio vicino al Centro scientifico dell'Università Tecnica di Monaco consente a esperti e conoscitori di birra di tutto il mondo di assistere a una combinazione unica tra approvata esperienza e scienza moderna, in un luogo intriso di storia, che conserva intatta la tradizione della birra bavarese e tedesca, in cui passato e presente si fondono per dar vita a un'esperienza affascinante. In Piazza San Pietro si possono gustare l'Orginal Helles, birra chiara a bassa fermentazione dal colore biondo paglierino, moderatamente amara e con intensi sentori di cereali, e la Hefe Weiss Bier, birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Degno accompagnamento alle rinomate birre tedesche sono le Specialità Trentine di Graiff Orfeo, che propone gli immancabili bretzel, lo speck e altri piatti tradizionali.

Rakikorner, Caldarroste e lo Shopping di Peccati di Gola – Mondovì Breo
Altra novità di quest'anno è il Rakikorner, uno spazio in via Sant'Agostino dedicato al celebre liquore monregalese dove scoprire le sue meravigliose proprietà e gustare alcuni cocktail a base, appunto, di Rakikò. Tappa obbligata del percorso della manifestazione è la Piazzetta Comino dove l'Associazione Funicolare propone le buonissime caldarroste, uno spuntino goloso immancabile nelle giornate autunnali.
Inoltre debutta in quest'edizione lo Shopping di Peccati di Gola: tutti i commercianti situati lungo il percorso della kermesse usciranno sulle vie e sulle piazze con i propri prodotti per incontrare i visitatori.

Osterie dei Golosi - Piazza Maggiore
Tornano, per il secondo anno in Piazza Maggiore, le Osterie dei Golosi, l'area di Peccati di Gola dedicata alla ristorazione all'interno della suggestiva Crystal, una struttura coperta e riscaldata con circa 300 posti a sedere, decorata dalle colorate mongolfiere gonfiabili della mostra dell'artigianato artistico fornite dall'Associazione Funicolare di Mondovì.
Come di consueto le Osterie dei Golosi propongono piatti legati alla tradizione culinaria monregalese e delle Alpi del Mare, come i ravioli del plin, gli gnocchi, la carne piemontese, la bagna caoda con la crema di raschera con verdure, la polenta, le lumache, le pizze gourmet, i panini speciali, le torte alle castagne e alle nocciole. In particolare, con il progetto I Mestieri del Gusto di Confartigianato Cuneo e Coldiretti, la promozione delle attività artigianali e agricole del territorio cuneese è ancora più significativa. **Le Confraternite Gastronomiche, presenti alle Osterie, propongono con Il Monregalese a tavola i piatti preparati con i prodotti del territorio come le rustie, le trippe, i ravioli di castagne di Frabosa e il budino alla farina di castagne con risole. Inoltre, grazie al Winebar, è possibile gustare i vini del territorio e le birre artigianali di Birropolis.**
Le Osterie dei Golosi propongono anche quest'anno Peccati in Musica, l'immancabile appuntamento con le canzoni dialettali tradizionali e non solo. I protagonisti dell'iniziativa sono i gruppi Voci fuori dal coro, venerdì dalle 18.30 alle 21.30, i Cricca dj Mes-cia, sabato 28 dalle 18.30 alle 21.30 e i 10 piasent, domenica dalle 12.00 alle 14.30. Peccati in Musica è anche itinerante con i gruppi Aurelio Seimandi, sabato 28 dalle 14 alle 18, e Prisma Banda, domenica 29 dalle 13.30 alle 17.30, che percorrono le vie di Mondovì Breo, rallegrando i visitatori

con canti e musica.

Via Delle Scuole e Piazza IV Novembre: A scuola con gusto
Grazie alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero G. Giolitti e il Liceo Vasco - Beccaria – Govone, Peccati di Gola propone A scuola con gusto - la cultura e la scienza del gusto, una serie di iniziative che intendono valorizzare e mettere a disposizione del pubblico alcuni beni culturali e artistici di Mondovì. Per tre giorni gli studenti sono coinvolti nelle visite guidate Al laboratorio del tempo, che include i musei di fisica e di scienze e la biblioteca che hanno sede nel Liceo e che ospitano la mostra di astronomia Lontano lontano nel tempo – Progetto MIBACT- curata dall'Osservatorio Astronomico di Brera e che inaugura venerdì 27 alle 18.00. Durante la manifestazione, inoltre, gli studenti si occupano dell'accoglienza dei visitatori all'uscita della funicolare per indirizzarli nel percorso di visita e li guidano alla scoperta della Chiesa della Missione e della Cappella di San Rocco in via delle Scuole.
Venerdì 27, alle 18.45, la Sala conferenze dell' Istituto Alberghiero G. Giolitti ospita l'incontro dal titolo Il rispetto dell' Agroalimentare: dalla Terra alle Etichette, organizzato dall'indirizzo Liceo Economico Sociale, a cui intervengono il Cav. Prof. G. Galla (Presidente Comitato Scientifico Centro Diritto Penale Tributario – Consulente tributario - Già Docente Università Piemonte Orientale) e Avv. G. Bonadio (Avvocato penalista Foro di Torino – Esperto in frodi alimentari - Vicepresidente Comitato Scientifico Centro Diritto Penale Tributario)
Le Cucine Colte, il ristorante didattico del Giolitti in Via delle Scuole, ospitano, sabato 28 alle 16.00, il laboratorio tenuto dallo Chef Christian Meloni di Casa Baladin di Piozzo che presenta alcune sue preparazioni in abbinamento alle famose birre Baladin. **Nei locali dell'Istituto Giolitti, in piazza IV Novembre 6, si svolgono le ormai consuete cene a tema. Il Monregalese a tavola, venerdì 27, che prevede un menu realizzato con le De.Co. del monregalese tra le quali la Cupeta, detenuta dell'Istituto stesso. Sabato 28 l'appuntamento è con la cena dal titolo Ezzelino per il Miramonti scende al Giolitti, con lo chef Antonio Ietto dell'Hotel Miramonti di Frabosa Soprana. Per info e costi telefonare entro lunedì 22 ottobre al numero 328 269 8996.**
Inoltre, presso l'Expo del Gusto in Corso Statuto, è possibile assistere alla realizzazione della cupeta monregalese da parte degli studenti dell'Istituto Giolitti.

Peccati in gioco - Via Beccaria e Piazza Roma
Peccati di Gola propone un percorso che da via Beccaria porta a Piazza Roma dedicato ai piccoli visitatori della manifestazione con i giochi gonfiabili, la giostra con i cavalli, il truccabimbi, intrattenimenti ludico ricreativi e, per i più golosi, gustosi spuntini a base di zucchero filato, pop corn, focaccia al cioccolato e tè della Focacceria Tossini. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con l'Associazione Funicolare, la Confcommercio di Mondovì, la Focacceria Tossini e Rainero Divertimenti.

Assapora la cultura - Piazza Maggiore
Anche quest'anno il Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura conferma la collaborazione con Peccati di Gola, con l'iniziativa "Assapora la Cultura": tutti i partecipanti alla rassegna enogastronomica possessori della Peccati di Gola Card possono accedere gratuitamente al ricco patrimonio storico e culturale della Città di Mondovì. All'interno del circuito culturale cittadino si trovano la Chiesa di San Francesco Saverio detta La Missione, con le celebri illusioni prospettiche di Andrea Pozzo recentemente restaurate, il Museo della Ceramica, fiore all'occhiello dell'offerta museale monregalese, che ospita la Mostra di arte contemporanea del famoso artista Bouke De Vries e l'Esposizione di una grande tela di un famoso maestro ottocentesco e che sabato 28 e domenica 29 è visitabile gratuitamente, la Torre Civica del Belvedere (detta Dei Bressani) alta 29 metri, con la sua esposizione di orologi solari e meccanici, divenuta oggi simbolo della Città di Mondovì, e il Museo Civico della Stampa, la più grande raccolta pubblica di attrezzature per la stampa esistente oggi in Italia. **Sarà inoltre possibile visitare le suggestive Sale del Vescovado. Presentando la Peccati di Gola Card si ha diritto, fino al 31 dicembre 2017, a un ingresso gratuito al Cinema Baretti di Mondovì.**
Il Museo della Ceramica ospita la Mostra di arte contemporanea del famoso artista Bouche De Vries e Esposizione di una grande tela di un famoso maestro ottocentesco
Le visite ai monumenti del Sistema Urbano Integrato si possono effettuare nei seguenti orari: al mattino dalle 10 alle 12, nel pomeriggio dalle 15 alle 18 e la sera

dalle 20.30 alle 22.30. Per maggiori informazioni sull'iniziativa rivolgersi all'Ufficio Turistico della Città di Mondovì telefonando allo 0174.40389 o scrivendo a turistico@comune.mondovi.cn.it.

IL PROGRAMMA DI INCONTRI:

Esperienze sensoriali e laboratori per i bambini

Ricco e variegato il programma di eventi e attività culturali che, nei tre giorni, coinvolge il grande pubblico con esperienze sensoriali, laboratori didattici e degustazioni. Gli appuntamenti si svolgono presso L'Agorà della Gola - Centro Espositivo Santo Stefano, nella Sala Gianni Ferrero: un luogo di ritrovo in cui approfondire le conoscenze sui prodotti del territorio, imparare ad apprezzarne le caratteristiche e la qualità, incontrare i produttori e farsi guidare in percorsi di degustazione insieme a esperti e professionisti. **Il programma di Peccati di Gola 2017 è curato dall'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni, foodteller e presidente de La Compagnia dei Sapori, in collaborazione con la Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio, Confartigianato Cuneo, il Pastificio Michelis di Mondovì, Inalpi, l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, il Centro Nazionale Studi Tartufi, la Confraternita dei Cavalieri della Birra Trappista e Birropolis.**

Il primo appuntamento è venerdì 27, alle 18.30, con l'aperitivo letterario dal titolo Formaggi Naturali che prevede la presentazione dell'omonimo libro di Slow Food Editore Srl in cui sono illustrate le eroiche storie di chi produce formaggi naturali, con foto d'autore e schede dei singoli formaggi, prodotti unici, da scoprire nei loro evocativi territori di origine. L'incontro prevede la degustazione di formaggi e di vino Dogliani.

Sabato 28 ottobre, alle 11, si inizia con l'esperienza sensoriale Gli artigiani del gusto incontrano il Rakikò guidata dall'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni in collaborazione con Confartigianato Cuneo e Rakikò. Si continua alle 15.30 con Faccio la pasta... con condimenti sani! una cooking class per bambini e adulti con l'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì, Inalpi e produttori di olio liguri. Alle 17.30, **la Condotta Slow Food Monregalese propone il laboratorio del gusto Naturale, in che senso? in collaborazione con The Cheese Storyteller, in cui i partecipanti, divisi in cinque postazioni sensoriali, sono chiamati a giocare per stimolare l'uso di un senso specifico creando lo spunto per affrontare un argomento "in pillole" di qualche minuto.**

Domenica 29, alle 12, l'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni guidano l'esperienza sensoriale L'accoppiata perfetta: re tartufo e Dogliani Docg in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, il Centro Nazionale Studi Tartufo e Monregalwine. Alle 15.30 si svolge lo showcooking a cura dell'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni Le melavigliose De.Co in collaborazione con i produttori delle De.Co. di Mondovì con particolare attenzione alla Mela della Garzegna. Infine, alle 17.30, l'esperienza sensoriale Birra d'autore e gli abbinamenti perfetti! a cura dell'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni e realizzata in collaborazione con Birropolis, la Confraternita dei Cavalieri della Birra Trappista e le Specialità Trentine di Graiff Orfeo.

LA PECCATI DI GOLA CARD

La Peccati di Gola Card è una speciale carta che include un viaggio andata e

ritorno con la funicolare, gli ingressi gratuiti ai monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura, un ingresso gratuito al Museo della Ceramica (valido fino al 31 dicembre 2017), un ingresso gratuito al Cinema Baretti di Mondovì (valido fino al 31 dicembre 2017), uno sconto di €1 sul Menu I Mestieri del Gusto presso le Osterie dei Golosi e una serie di sconti nei negozi aderenti all'iniziativa. La Peccati di Gola Card ha un costo di €5 e si può acquistare presso i punti info in Corso Statuto, Via S. Agostino, Piazza Maggiore. **Sul sito della manifestazione è possibile prenotare la card ottenendo uno sconto di €1 sul costo di acquisto**. Per le famiglie con bambini sotto i 13 anni, solo i genitori pagano la card, e i bambini ricevono un simpatico omaggio da utilizzare nell'ambito di Peccati in Gioco.

CONFERMATO IL GEMELLAGGIO CON OLIOLIVA

Rinnovata la collaborazione tra le Camere di commercio di Cuneo e di Imperia, grazie alla quale anche questa edizione di Peccati di Gola riserva uno spazio speciale all'Expo del Gusto per la promozione delle eccellenze e dei prodotti tipici della terra ligure. In questa area dedicata alla Riviera di Ponente, i visitatori hanno la possibilità di scoprire le eccellenze dei prodotti liguri, primo fra tutti l'olio extravergine di oliva. La partnership rientra nelle attività di promozione del territorio delle Alpi del mare.

PECCATI DI GOLA ECO-EVENTO

Una manifestazione come Peccati di gola, che valorizza i prodotti del territorio e promuove la cultura enogastronomica monregalese e piemontese, intende essere anche un buon esempio di eco-evento e vuole sensibilizzare il pubblico sul tema della tutela ambientale. Oltre a privilegiare i prodotti a km zero, genuini e di qualità, si incentiva infatti l'uso di stoviglie e accessori in Mater-Bi e la raccolta differenziata dei rifiuti. **A questo scopo, nelle aree di somministrazione e presso l'Expo del Gusto, saranno messe a disposizione dei visitatori esclusivamente posate e stoviglie monouso realizzate in Mater-Bi, materiale completamente biodegradabile e compostabile ricavato dall'amido di mais che, rispetto alla plastica, consente una riduzione delle emissioni di CO_2**

nell'atmosfera e un notevole risparmio energetico. Si crea così un efficace connubio tra il consumo di cibi di qualità e il rispetto per l'ambiente. Peccati di Gola si avvale della collaborazione con Eco Tecnologie, azienda che da oltre dieci anni opera nel settore dell'ecologia e che, anche in questa edizione, è fornitore ufficiale della manifestazione.

Lungo il percorso espositivo di Mondovì Breo verranno allestite delle isole ecologiche per la raccolta differenziata dei rifiuti a uso dei visitatori. Le isole saranno presidiate da personale competente durante l'orario di apertura degli stand e saranno dotate delle indicazioni utili per il corretto smaltimento.

L'amore per il territorio è fatto di piccoli gesti, la raccolta differenzia è uno di questi e Peccati di Gola la sostiene.

12 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

LA MOSTRA RADDOPPIA Duemila metri quadri di esposizione con Bollati giocattoli

Lego-mania nel weekend alla Musso

di **Anna Maria Parola**

SALUZZO Quello dei Lego è uno dei giochi più amati da generazioni di bambini e di adulti, dagli anni '50 in poi quando sono stati creati a Billund, in Danimarca.

I mattoncini conosciuti in tutto il mondo sono stati proclamati per due volte il "giocattolo del secolo".

Per gli amanti dei Lego torna in città Mattoncinomania, la grande manifestazione organizzata da Bollati Giochinfanzia in collaborazione con Lego, giunta alla sua quinta edizione.

Le scuderie dell'ex caserma Musso sabato 14 e domenica 15 saranno invase dalle più svariate costruzioni.

Su una superficie di oltre duemila metri quadrati (raddoppiata rispetto alle precedenti edizioni) oltre 100 espositori esporranno le loro opere al pubblico.

SPAZIO ALLA FANTASIA Un centinaio di espositori e milioni di mattoncini Lego

Saranno presenti due sezioni: una dedicata ai collezionisti che comprendono i veri appassionati di Lego e l'altra ai Juniors: piccoli costruttori in erba con opere frutto della loro fantasia e creatività.

Il centro cittadino, in cui si potrà girare tra le bancarelle del Mercantico, sarà collegato all'esposizione da un comodo servizio navetta gratuito su trenino musicale.

A disposizione di tutti i bambini sarà presente una grande area gioco Lego con animatrice dedicata (accesso gratuito) mentre mamma e papà potranno fare una piacevole pausa al punto servizio bar-ristoro gestito dal Bar Beppe. All'interno dell'esposizione sarà a disposizione dei visitatori un punto vendita Lego gestito da Bollati Giochinfanzia che permetterà a tutti di fare acquisti usufruendo del buono sconto rilasciato all'ingresso.

L'evento promosso con il patrocinio del Comune, sarà aperto il sabato dalle 15 alle 22 e la domenica dalle 10 alle 19. Ingresso 3 euro, gratuito per i bambini fino ai 10 anni grazie agli sponsor Acqua Eva e Inalpi.

13 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

"TIC TAC BREEZE" MELISSA E LIMONE

Una novità per il piacevole gusto delle erbe balsamiche con l'effetto rinfrescante dello xilitolo

"Tic Tac Breeze", la gamma di "Tic Tac" che combina il piacevole gusto delle erbe balsamiche con l'effetto rinfrescante dello xilitolo, lancia un irresistibile gusto: "Tic Tac Breeze" melissa e limone.
La combinazione di ingredienti di "Tic Tac Breeze" melissa e limone promette un mix di sapori vincente: la freschezza delle erbe cristallizzate e dello xilitolo si uniscono al piacevole gusto della melissa e al sapore agrumato del limone per un'esperienza unica e inaspettata.
Inoltre, come per tutta la gamma "sugar free" di "Tic Tac Breeze", a questi ingredienti si aggiunge l'estratto di stevia (glicosidi steviolici), edulcorante di origine vegetale.
"Tic Tac Breeze" melissa e limone è facilmente riconoscibile grazie al suo moderno e innovativo "pack" di colore giallo.
È confetto ideale per chi ricerca un gusto e una freschezza inaspettati. "Tic Tac Breeze" melissa e limone arricchisce la gamma di "Tic Tac Breeze" che comprendeva già i gusti liquirizia e anice.

Sotto: i compianti industriali albesi Michele e Pietro Ferrero. A destra: l'accoglienza della delegazione italo-albanese intervenuta a giugno alla presentazione del progetto, indetta a Cervere, presso l'"Antica Corona Reale"

Anche l'Albania omaggia i Ferrero

LA VIA PRINCIPALE DI LEZHA INTITOLATA A MICHELE E PIETRO

La lunga via che, dalla stazione degli autobus, affianca la Cattedrale nel centro di Lezha, nell'Albania del nord, sarà intitolata a Michele e Pietro Ferrero.
La decisione, annunciata a giugno a Cervere e a Fossano in banca Crf, è stata ufficializzata dal voto del Consiglio comunale della città polo nazionale del turismo religioso e marittimo. Un atto decisivo in vista della missione che una delegazione albanese svolgerà, il 27 e il 28 ottobre, prima ad Alba e poi a Fossano, per presentare un provvedimento deliberativo in cui alla parte toponomastica si aggiunge un aspetto progettuale, finalizzato alla promozione strutturale di attività di educazione imprenditoriale, alimentare e finanziaria.
«L'iniziativa è stata condivisa da tutto il Consiglio comunale e ne siamo fieri. Il nome "Ferrero" è inseparabile dalla filosofia di sviluppo sostenibile alla quale ispiriamo l'operato amministrativo. Michele e Pietro Ferrero, attraverso la propria attenzione e sensibilità alle società e alle economie emergenti, hanno esportato nel mondo, compresi i Balcani occidentali, un'eccellenza non solo produttiva, ma culturale e di filosofia di impresa sociale di mercato», commenta Petrit Marku, assessore ai progetti europei e strategici di Lezha. «Il cammino è partito oltre un anno fa con le prime missioni in provincia di Cuneo ed è proseguito in una serie di convegni internazionali che hanno avuto il fulcro nella Cassa di risparmio di Fossano, con il presidente Beppe Ghisolfi, e nel sostegno concreto di primarie realtà industriali come "Inalpi" e "Merlo", con i presidenti Ambrogio e Pierantonio Invernizzi e il cavalier Almificare Merlo. A loro, all'avvocato Giuseppe Rossetto e alla fondazione "Ferrero" va la gratitudine della comunità cittadina di Lezha».
Prima della deliberazione consiliare l'assessore Marku e l'inviato cuneese in Albania, Alessandro Zorgniotti, hanno presentato il progetto all'ambasciata italiana in Albania, nella persona del responsabile dell'Ufficio commerciale, Serafino Stajano, ricevendone attestazioni di concreto interesse anche per il collegato progetto "Educatio-Nut", primo esempio di noccioleto didattico in cui convergeranno educazione manageriale, alimentare e finanziaria per i ragazzi e gli studenti, applicando le lezioni provenienti dalla filiera "Inalpi" Invernizzi dalle lezioni del presidente Ghisolfi.
L'amministratore civico albanese, con il collega del Comune di Tirana Genci Kojtheli, autore di un altro progetto strategico nella capitale nel nome di Ferrero, sarà ospite della Granda il 27 ottobre, per presentare ad Alba il progetto di intitolazione, e il 28 ottobre, per partecipare al convegno internazionale "Nuove vie di sviluppo" coordinato da Beppe Ghisolfi, con l'adesione del viceministro alle risorse agricole, Andrea Olivero, e del senatore Mauro Martini, presidente della Commissione finanze di palazzo "Madama".

Sergio Martini

13 OTTOBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DEL 698MO MEETING @RISTORANTE LUME MILANO CHEF LUIGI TAGLIENTI

Cena di gran classe quella degli Amici Gourmet al Lume di Milano. Dalla sua apertura, lo scorso anno, il ristorante di Luigi Taglienti si è affermato come una delle destinazioni più di tendenza sulla scena meneghina. Complice il fascino degli arredi e l'atmosfera calma e rilassata che si respira superato l'ingresso, dove la prevalenza del bianco e della luce naturale dalle ampie vetrate affacciate sul giardino interno allontanano i rumori del traffico urbano. Complice, soprattutto, la cucina del sempre più poliedrico Luigi Taglienti, che al Lume pare aver trovato la sua dimensione ideale : i piatti che ci ha servito racchiudono il frutto delle sue esperienze e delle sue continue ricerche, di quell' essenzialità ragionata e rigorosa che arriva dritta al punto, con garbo e fermezza. Archivio storico reportage: L'arrivo di VG al ristorante Sala e mise en place La veranda esterna Il tavolo Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo For England Blanc de Noir Pas Dosé 2012 – Contratto Un brindisi con lo chef! Tegola croccante, polvere di cumino, fior di sale e burro inalpi Toast di Ostrica Estrazione di semi di zucca e formaggino inalpi Caciotta Kremina inalpi alla brace con marmellata di chinotto Ci accomodiamo al tavolo dove viene servita la prossima etichetta in abbinamento Un brindisi e si comincia! Cin cin! VG con lo chef Taglienti e Roberto Beneventano della maison Steinbrück Champagne Cuvée Brut Tradition – Steinbrück Piattooo!!! Misticanza Pane Tipologie di pane: bianco; pane cafone a lievitazione naturale; focaccia ligure; foglia croccante alle erbe aromatiche; grissini. Lo chef introduce il prossimo piatto Quadro di Liguria, gamberi viola in trasparenza, zucchina trombetta e caviale Prossimo abbinamento al calice del nostro Partner, la maison Steinbrück Champagne Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Coeur de rosé – Steinbrück Scampi liguri alla plancia e crema d'ostrica Fegato grasso d'oca in sfoglia di verza al vapore salsa cassoeula Lasagna d'astice Morone al sugo di vitello Ultima bollicina in abbinamento della maison Steinbrück Champagne Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Millésimé Prestige 2006 – Steinbrück VG e lo chef presentano il piatto Carnaroli Idearisо borragine e maggiorana Pinot grigio Veneto Igt 2010 – Terre di San Rocco Morone al sugo di vitello Limpronta Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2011 – Montalbera Gallinella al naturale con crema di anacardi, fichi e acetosella Animella di vitello cucinata in tegame, anacardi, fichi ubriachi in salsa dolceforte La Serra Moscato d'Asti Docg 2016 – Marchesi di Grésy Ricoperto al cioccolato amaro e burro d'arachidi e pompelmo gentile Momento "merenda defaticante" Vittorio Moretti Riserva 2008 – Bellavista Lo chef ci raggiunge in sala con la pentola d'oro Agnelli per una graditissima sorpresa Spaghetto alla colatura di alici, limone e Caciotta Kremina inalpi affumicata Caffè servito in moka Alessi Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera; cannelés alla marmellata di arancia amara; cannoncino con crema ricca alla vaniglia del Madagascar. Gli omaggi del nostro main partner inalpi per i nostri Amici Gourmet 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 698esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Lume 20143 Milano Via G. Watt, 37 Chiuso domenica a cena, lunedì tutto il giorno Tel. 02 80888624 E-mail: restaurant@lumemilano.com Sito internet: www.lumemilano.com 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.

13 OTTOBRE – CUNEO7

A Saluzzo sabato 14 e domenica 15 ottobre è tempo di "Mattoncino Mania"

Torna a Saluzzo la grande manifestazione organizzata da Bollati Giochinfanzia in collaborazione con LEGO, giunta alla sua quinta edizione. L'evento gode del patrocinio del Comune di Saluzzo e della Fondazione Amleto Bertoni e avrà luogo sabato 14 e domenica 15 ottobre.
Oltre 100 espositori faranno ammirare le loro splendide opere al grande pubblico in una location veramente suggestiva: gli storici saloni della ex-caserma Mario Musso saranno questa volta interamente occupati e raggiungeranno una superficie record di ben 2000 mq! All'interno saranno presenti due sezioni:
- Espositori Collezionisti: veri appassionati Lego provenienti da diverse regioni del nord Italia con opere uniche e inimitabili
- Espositori Juniors: piccoli costruttori in erba con opere frutto della loro grande fantasia e creatività
Il centro cittadino (dovre si potrà visitare l'interessante Mercantico) sarà collegato all'esposizione da un comodo servizio navetta gratuito su trenino musicale.
A disposizione di tutti i bambini sarà presente una grande area gioco LEGO con animatrice dedicata (accesso gratuito) mentre mamma e papà potranno fare una piacevole pausa presso il punto servizio bar-ristoro gestito dal prestigioso Bar Beppe.
All'interno un fornitissimo punto vendita LEGO gestito da Bollati Giochinfanzia permetterà a tutti di fare acquisti usufruendo di uno dei numerosi buoni sconto rilasciati all'ingresso.
Gli orari saranno i seguenti:
sabato 14 ottobre: ore 15-22
domenica 15 ottobre: ore 10-19
Ingressso: 3 euro
Ingresso bambini fino ai 10 anni offerto da Acqua Eva e da Latterie Inalpi.

13 OTTOBRE - CUNEOCRONACA

MONDOVI'/ Il ruolo della mela e tutti gli eventi a Peccati di Gola 2017

MONDOVÌ

Condividi su Facebook
Twitta ora la notizia

Dal 27 al 29 ottobre torna a Mondovì, in provincia di Cuneo, Peccati di Gola & XX Fiera Regionale del Tartufo, l'irrinunciabile appuntamento con i sapori e la cultura enogastronomica caratteristici del territorio piemontese che traccia un vero e proprio percorso del gusto con aree espositive e dedicate alla ristorazione, mostre, degustazioni e intrattenimenti per adulti e bambini.

Tra le novità di quest'anno emerge la nuova organizzazione affidata ad Alfiere s.n.c., società di Marene con esperienza decennale nel settore degli eventi fieristici e già partner di Peccati di Gola nelle passate edizioni. I cambiamenti al vertice non modificano però la natura di Peccati di Gola, che mantiene saldi i propri valori portanti: la tradizione, la genuinità e la tipicità dei prodotti, principi che la manifestazione condivide con la regione del

Monregalese, da sempre fortemente legata alla terra e ai suoi frutti. Per sottolineare questo forte legame è nata Melaviglia, un'iniziativa speciale, promossa dal Comune di Mondovì in collaborazione con il Comizio Agrario, che coinvolge le De.Co. di Mondovì e i produttori locali in un percorso alla scoperta dei sapori e dei profumi della Mela della Garzegna, a cui verrà assegnato il marchio De.Co. proprio in occasione di Peccati di Gola.

Confermata, dunque, la formula concepita in percorsi tematici, introdotta nel 2016, che si articola nelle piazze e nelle vie del centro storico e del rione Piazza, trasformandole in un'ampia vetrina per le eccellenze agroalimentari del territorio piemontese. La parte espositiva di Peccati di Gola si snoda tra Corso Statuto, Piazza Martiri della Libertà, Piazza Cesare Battisti, Via Beccaria, Piazza Roma, Piazza San Pietro, Via Sant'Agostino, Piazza Maizo, Piazza Santa Maria Maggiore e Piazza Maggiore. Anche quest'anno, inoltre, l'ingresso alla manifestazione è gratuito, e i visitatori possono organizzare il percorso come desiderano, seguendo le indicazioni e la mappa forniti nei punti informativi di Corso Statuto, via Sant'Agostino e Piazza Maggiore.

La novità dell'edizione 2017: Melaviglia

Peccati di Gola presenta quest'anno Melaviglia, una nuova iniziativa per accompagnare i visitatori della manifestazione alla scoperta della Mela della Garzegna, un cultivar autoctono che vanta radici antiche a cui, proprio in occasione della kermesse, verrà assegnato il marchio De.Co. di Mondovì. Il progetto nasce dal desiderio del Comune di Mondovì - promotore di Melaviglia in collaborazione con il Comizio Agrario - di valorizzare i prodotti locali e di connotare in modo importante Peccati di Gola, manifestazione che da sempre promuove la cultura enogastronomica del Monregalese.

"L'edizione 2017 consolida il legame con il territorio, grazie al nascere di un'area interamente dedicata alle eccellenze e alle Denominazioni comunali d'origine (De.Co.)"*, come spiega il vicesindaco di Mondovì ed assessore alle Manifestazioni, Luca Ollivieri, che aggiunge: *"Il Comune, in occasione del 150esimo anniversario della fondazione del Comizio Agrario, l'ultimo rimasto in attività degli oltre trecento costituiti nel XIX secolo, prepara una grande festa che coinvolgerà tutta la città, con un testimonial d'eccezione: la mela della Garzegna, antica varietà assunta a simbolo delle coltivazioni locali, grazie ad un patrimonio di qualità organolettiche inconfondibili. Lo scopo è valorizzare il lavoro di ricerca ed affinamento che conduce all'eccellenza nel settore agroalimentare: per questo, protagonisti dell'evento saranno gli stessi produttori che animeranno una vera e propria vetrina dei sapori monregalesi, allestita di fronte al Palazzo di Città, nel cuore dell'itinerario del gusto".

Melaviglia è un variegato percorso dedicato ai profumi e ai sapori della Mela della Garzegna che parte dall'Expo del Gusto, l'area espositiva di Peccati di Gola, e raggiunge Piazza Maggiore. I visitatori saranno guidati in questo viaggio da simpatici adesivi, raffiguranti una mela colorata, collocati a terra lungo le vie della città: un vero sentiero ricco di gustose sorprese. Corso Statuto ospita, davanti al Palazzo del Comune, il Comizio Agrario, che propone un'esposizione di mele di varietà antiche e tipiche locali. Inoltre, giovedì 26 ottobre, il Comizio organizza, presso la proprio sede in Piazza Ellero alle 20.30, un serata speciale dal titolo Comizio Agrario: storie di uomini, frutta ed altro - Parole e assaggi di antiche varietà di mele. Un'occasione per ripercorrere la storia e l'attività dell'ente e per leggere alcuni brani tratti da Dialoghi di Tonio e Bastiano Contrari, scritti da Alessandro Gioda per catechizzare e introdurre ai segreti dell'agricoltura i contadini di 100 anni fa.

Il porticato del Comune accoglie, nei tre giorni di Peccati di Gola, una particolare collezione di disegni. Si tratta di illustrazioni realizzate dai bambini della scuola elementare e dell'asilo di Carassone, rione di Mondovì che comprende la collina della Garzegna. I giovani artisti in erba sono stati invitati a collaborare alla creazione del logo della neonata De.Co., scatenando tutta la loro fantasia: una giuria esaminerà i disegni raccolti e sceglierà quale farà da ispirazione per la realizzazione del logo.

Piazza Martiri della Libertà quest'anno è il cuore delle De.Co. di Mondovì, con un'area che riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine: i Rubatà del Monregalese, il Nostrano di Mondovì, il Prosciutto Cotto di Mondovì, le Paste di Meliga del Monregalese, la Cupeta di Mondovì, la Torta di Susine Dalmassine di Frabosa Sottana, l'unica De.Co presente non appartenente al Comune di Mondovì, e, ovviamente, la Mela della Garzegna di Mondovì. Al Tartufo Bianco Pregiato di Mondovì è dedicata, come di consueto, l'area in Piazza Cesare Battisti, che ospita la XX Fiera Regionale del Tartufo. Presso lo stand in Piazza Martiri della Libertà sarà possibile gustare, oltre alle mele, protagoniste indiscusse di quest'anno, alcune prelibatezze realizzate con i prodotti De.Co.: il tomino con prosciutto alla piastra, preparato con il formaggio nostrano e con il prosciutto cotto, il salame Bega ottenuto con la cottura in una tasca di trippa di maiale con mele renette della Garzegna, il tagliere con formaggio nostrano e prosciutto, le frittelle di mele, il succo di mela e il succo di mela con spumante. Inoltre, venerdì e sabato pomeriggio e domenica mattina, i panificatori di Mondovì propongono divertenti laboratori per bambini con dimostrazioni di come si prepara il rubatà.

La libreria Lettera 22 (Corso Statuto 35) organizza, sabato 28 alle 18, Meleparole: con il pretesto di una mela-libro si viaggia nella letteratura in compagnia di Gianni Bava e alcuni amici. Rivolto ai piccoli visitatori di Peccati di Gola l'appuntamento di domenica 29 alle 15, Il topolino e la mela e altre storie di frutta, un laboratorio con le mele organizzato dalla Libreria Confabula (Via Sant'Agostino 14/B) accompagnato dalle letture di Cristina Zocco. Inoltre, sempre presso la libreria Confabula, domenica alle 11 Massimo Martinelli, enologo, artista e scrittore, presenta il libro Il Barolo

come lo sento io.

La mela è la vera protagonista di questa edizione di Peccati di Gola e con il Contest Melaviglia - Una mela al giorno, indetto per l'occasione, tutti possono dimostrare il proprio legame con questo frutto e mettere in gioco la propria creatività. Per partecipare al concorso, aperto dall'1 al 20 ottobre, è sufficiente pubblicare su Instagram, con gli hashtag #melaviglia #peccatidigola17, una foto che abbia come tema le mele. Le 20 foto che riceveranno più like saranno stampate ed esposte durante la manifestazione e, tra di esse, una giuria di esperti premierà le 5 migliori foto. L'autore della foto considerata più bella vincerà un giro in mongolfiera. Il contest è curato da Mondovì Photo e realizzato in collaborazione con IG_CUNEO e IG_PIEMONTE.

Inoltre Palazzo di Città, in piazza Maggiore, ospita la mostra fotografica dedicata alle mele, dove sono raccolte le immagine più suggestive realizzate dai soci dell'Associazione Mondovì Photo, affiancate dalle 5 foto vincitrici del concorso.

Le aree tematiche

XX Fiera Regionale del Tartufo - Piazza Cesare Battisti

Piazza Cesare Battisti si conferma il tempio del tartufo e ospita la XX Fiera Regionale del Tartufo con la partecipazione del Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese, del Centro Nazionale Studi Tartufi e dei negozi locali specializzati in tartufi e nella loro lavorazione. Nella piazza è in programma inoltre l'Aperitrif, l'aperitivo a base di finger food al tartufo abbinati alle bollicine del territorio, ed è possibile assistere alle dimostrazioni di ricerca del tartufo con i cani nell'area verde appositamente allestita in collaborazione con la Regione Piemonte e il Vivaio Forestale Gambarello di Chiusa Pesio.

Expo del Gusto - Corso Statuto

Corso Statuto ospita l'Expo del Gusto, una vetrina delle eccellenze agroalimentari del territorio dove incontrare i produttori locali, tra cui le aziende di Confartigianato Cuneo, partner della manifestazione, che è presente inoltre con uno stand istituzionale dedicato alle attività dell'Associazione. L'offerta espositiva è ampia – circa 60 gli stand presenti - e in grado di soddisfare tutti i palati: formaggi vaccini e caprini, il porro Cervere, le erbe di montagna, miele, salse e confetture, salumi, dolci e torte a base di nocciole e castagne, i droneresi, vini e liquori. Sono inoltre presenti con uno stand istituzionale l'Associazione Funicolare di Mondovì, la Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio, la Pro Loco di Lagnasco con la promozione dell'evento Fruttinfiore e il Consorzio del cappone di Morozzo.
L'Expo ospita, in collaborazione con la Camera di commercio della Riviera Ligure e OliOliva, la festa dell'olio nuovo in programma a Imperia dal 10 al 12 novembre, con alcune aziende liguri che propongono i migliori prodotti della loro terra come il pregiato olio di oliva, le olive taggiasche, il patè di olive e il celebre pesto. Sempre in Corso Statuto è protagonista MonregalWine, un angolo dedicato alla scoperta delle cantine del territorio e dei loro vini. Le cantine presenti sono Bricco Fiore - Dogliani Docg - Briaglia, Bricco Mollea - Dogliani Docg – Vicoforte, Cascina Monsignore - Dogliani Docg - Vicoforte.

Birropolis e Mangiamac – Piazza Santa Maria Maggiore

Alcune novità anche per Birropolis, l'evento dedicato alla birra artigianale del territorio che, dallo scorso anno, è entrato a far parte di Peccati di Gola. L'iniziativa lascia infatti Via Sant'Agostino e si sposta nella più ampia Piazza Santa Maria Maggiore, una vetrina prestigiosa per le aziende che lavorano e producono sul territorio con forte attenzione alla sostenibilità ambientale e impegnate nella promozione di un consumo moderato e di qualità della birra. Speciale attenzione sarà rivolta quest'anno alla birra senza glutine: grazie alla collaborazione con la foodblogger Clara Cassina (Papille in Love) e l'Associazione Gluten Free Travel & Living, si tiene un seminario dedicato alla produzione e alle degustazioni di birre artigianali senza glutine (idonee per celiaci e intolleranti), con l'intento di sensibilizzare alla problematica del senza glutine, sempre più comune ma non ancora conosciuta a sufficienza. Nei tre giorni della kermesse, è possibile trovare diverse birre artigianali senza glutine presso l'area di Birropolis e presso le Osterie dei Golosi a Mondovì Piazza.
La nuova collocazione crea, inoltre, un bel connubio tra birre artigianali e street food. Piazza Santa Maria Maggiore ospita infatti Mangiamac, l'iniziativa che lo scorso anno ha portato a Peccati di Gola la nuova tendenza di fare spuntini gustosi "per strada" declinata, ovviamente, con i prodotti tipici piemontesi. Tra i piatti proposti ai visitatori: il cartoccio di mozzarelline di bufala, l'hamburger di bufala e altre specialità di bufala realizzate da Sbaffalo - Le bufale di Cuneo on the road – Agri street food, la polenta dell'ape Polentape, gli gnocchi al raschera, il panino con la burrata e altre specialità.
Birropolis e Mangiamac propongono due serate all'insegna della musica dal vivo venerdì 27 e sabato 28, dalle 21 alle 23.

Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista. La Germania Paese ospite – Piazza San Pietro

Piazza San Pietro ospita i Cavalieri della Birra Trappista e omaggia la Germania come nazione ospite. Protagonista dell'area è la Birra Weihenstephaner, prodotta dal più antico birrificio del mondo ancora attivo che si trova a Freising, sul monte da cui prende in nome. Il Birrificio statale Bavarese Weihenstephaner è stato costruito circa mille anni fa come birrificio di un monastero. La produzione di birra nell'abbazia iniziò, probabilmente, nell'anno 768, come testimonia un documento in cui si fa riferimento a un giardino di luppolo presente proprio nella zona che doveva un tributo al monastero. Il birrificio fu effettivamente autorizzato dalla città di Freising nel

1040, data ufficiale di fondazione. Il monastero e il birrificio furono laicizzati sotto Napoleone Bonaparte nel 1803 e divennero possedimenti dello stato bavarese. Dal 1923, il birrificio ha assunto il nome di "Birrificio di Stato Weihenstephan" (in tedesco Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan), ed è gestito in collaborazione con l'Università Tecnica di Monaco, sia come complesso di produzione all'avanguardia sia come centro per l'apprendimento. Oggi è dunque un'impresa moderna, gestita conformemente ai principi delle imprese private dello Stato libero della Baviera, che produce e serve birre di altissima qualità. L'ubicazione del birrificio vicino al Centro scientifico dell'Università Tecnica di Monaco consente a esperti e conoscitori di birra di tutto il mondo di assistere a una combinazione unica tra approvata esperienza e scienza moderna, in un luogo intriso di storia, che conserva intatta la tradizione della birra bavarese e tedesca, in cui passato e presente si fondono per dar vita a un'esperienza affascinante. In Piazza San Pietro si possono gustare l'Orginal Helles, birra chiara a bassa fermentazione dal colore biondo paglierino, moderatamente amara e con intensi sentori di cereali, e la Hefe Weiss Bier, birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Degno accompagnamento alle rinomate birre tedesche sono le Specialità Trentine di Graiff Orfeo, che propone gli immancabili bretzel, lo speck e altri piatti tradizionali.

Rakikorner, Caldarroste e lo Shopping di Peccati di Gola – Mondovì Breo

Altra novità di quest'anno è il Rakikorner, uno spazio in via Sant'Agostino dedicato al celebre liquore monregalese dove scoprire le sue meravigliose proprietà e gustare alcuni cocktail a base, appunto, di Rakikò. Tappa obbligata del percorso della manifestazione è la Piazzetta Comino dove l'Associazione Funicolare propone le buonissime caldarroste, uno spuntino goloso immancabile nelle giornate autunnali. Inoltre debutta in quest'edizione lo Shopping di Peccati di Gola: tutti i commercianti situati lungo il percorso della kermesse usciranno sulle vie e sulle piazze con i propri prodotti per incontrare i visitatori.

Osterie dei Golosi - Piazza Maggiore

Tornano, per il secondo anno in Piazza Maggiore, le Osterie dei Golosi, l'area di Peccati di Gola dedicata alla ristorazione all'interno della suggestiva Crystal, una struttura coperta e riscaldata con circa 300 posti a sedere, decorata dalle colorate mongolfiere gonfiabili della mostra dell'artigianato artistico fornite dall'Associazione Funicolare di Mondovì. Come di consueto le Osterie dei Golosi propongono piatti legati alla tradizione culinaria monregalese e delle Alpi del Mare, come i ravioli del plin, gli gnocchi, la carne piemontese, la bagna caoda con la crema di raschera con verdure, la polenta, le lumache, le pizze gourmet, i panini speciali, le torte alle castagne e alle nocciole. In particolare, con il progetto I Mestieri del Gusto di Confartigianato Cuneo e Coldiretti, la promozione delle attività artigianali e agricole del territorio cuneese è ancora più significativa. Le Confraternite Gastronomiche, presenti alle Osterie, propongono con Il Monregalese a tavola i piatti preparati con i prodotti del territorio come le rustie, le trippe, i ravioli di castagne di Frabosa e il budino alla farina di castagne con risole. Inoltre, grazie al Winebar, è possibile gustare i vini del territorio e le birre artigianali di Birropolis. Le Osterie dei Golosi propongono anche quest'anno Peccati in Musica, l'immancabile appuntamento con le canzoni dialettali tradizionali e non solo. I protagonisti dell'iniziativa sono i gruppi Voci fuori dal coro, venerdì dalle 18.30 alle 21.30; i Cricca dj Mes-cia, sabato 28 dalle 18.30 alle 21.30 e i 10 piasent, domenica dalle 12.00 alle 14.30. Peccati in Musica è anche itinerante con i gruppi Aurelio Seimandi, sabato 28 dalle 14 alle 18, e Prisma Banda, domenica 29 dalle 13.30 alle 17.30, che percorrono le vie di Mondovì Breo, rallegrando i visitatori con canti e musica.

Via Delle Scuole e Piazza IV Novembre: A scuola con gusto - la cultura e la scienza del gusto

Grazie alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero G. Giolitti e il Liceo Vasco - Beccaria – Govone, Peccati di Gola propone A scuola con gusto - la cultura e la scienza del gusto, una serie di iniziative che intendono valorizzare e mettere a disposizione del pubblico alcuni beni culturali e artistici di Mondovì. Per tre giorni gli studenti sono coinvolti nelle visite guidate Al laboratorio del tempo, che include i musei di fisica e di scienze e la biblioteca che hanno sede nel Liceo e che ospitano la mostra di astronomia Lontano lontano nel tempo – Progetto MIBACT- curata dall'Osservatorio Astronomico di Brera e che inaugura venerdì 27 alle 18.00. Durante la manifestazione, inoltre, gli studenti si occupano dell'accoglienza dei visitatori all'uscita della funicolare per indirizzarli nel percorso di visita e li guidano alla scoperta della Chiesa della Missione e della Cappella di San Rocco in via delle Scuole.
Venerdì 27, alle 18.45, la Sala conferenze dell' Istituto Alberghiero G. Giolitti ospita l'incontro dal titolo Il rispetto dell' Agroalimentare: dalla Terra alle Etichette, organizzato dall'indirizzo Liceo Economico Sociale, a cui intervengono il Cav. Prof. G. Galla (Presidente Comitato Scientifico Centro Diritto Penale Tributario – Consulente tributario - Già Docente Università Piemonte Orientale) e Avv. G. Bonadio (Avvocato penalista Foro di Torino – Esperto in frodi alimentari - Vicepresidente Comitato Scientifico Centro Diritto Penale Tributario). Le Cucine Colte, il ristorante didattico del Giolitti in Via delle Scuole, ospitano, sabato 28 alle 16.00, il laboratorio tenuto dallo Chef Christian Meloni di Casa Baladin di Piozzo che presenta alcune sue preparazioni in abbinamento alle famose birre Baladin. Nei locali dell'Istituto Giolitti, in piazza IV Novembre 6, si svolgono le ormai consuete cene a tema. Il Monregalese a tavola, venerdì 27, che prevede un menu realizzato con le De.Co. del monregalese tra le quali la Cupeta, detenuta dell'Istituto stesso. Sabato 28 l'appuntamento è con la cena dal titolo Ezzelino per il Miramonti scende al Giolitti, con lo chef Antonio Ietto dell'Hotel Miramonti di Frabosa Soprana. Per info e costi telefonare entro lunedì 22 ottobre al numero 328 269

8996. Inoltre, presso l'Expo del Gusto in Corso Statuto, è possibile assistere alla realizzazione della cupeta monregalese da parte degli studenti dell'Istituto Giolitti.

Peccati in gioco - Via Beccaria e Piazza Roma
Peccati di Gola propone un percorso che da via Beccaria porta a Piazza Roma dedicato ai piccoli visitatori della manifestazione con i giochi gonfiabili, la giostra con i cavalli, il truccabimbi, intrattenimenti ludico ricreativi e, per i più golosi, gustosi spuntini a base di zucchero filato, pop corn, focaccia al cioccolato e tè della Focacceria Tossini. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con l'Associazione Funicolare, la Confcommercio di Mondovì, la Focacceria Tossini e Rainero Divertimenti.

Assapora la cultura - Piazza Maggiore

Anche quest'anno il Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura conferma la collaborazione con Peccati di Gola, con l'iniziativa "Assapora la Cultura": tutti i partecipanti alla rassegna enogastronomica possessori della Peccati di Gola Card possono accedere gratuitamente al ricco patrimonio storico e culturale della Città di Mondovì. All'interno del circuito culturale cittadino si trovano la Chiesa di San Francesco Saverio detta La Missione, con le celebri illusioni prospettiche di Andrea Pozzo recentemente restaurate, il Museo della Ceramica, fiore all'occhiello dell'offerta museale monregalese, che ospita la Mostra di arte contemporanea del famoso artista Bouke De Vries e l'Esposizione di una grande tela di un famoso maestro ottocentesco e che sabato 28 e domenica 29 è visitabile gratuitamente, la Torre Civica del Belvedere (detta Dei Bressani) alta 29 metri, con la sua esposizione di orologi solari e meccanici, divenuta oggi simbolo della Città di Mondovì, e il Museo Civico della Stampa, la più grande raccolta pubblica di attrezzature per la stampa esistente oggi in Italia. Sarà inoltre possibile visitare le suggestive Sale del Vescovado. Presentando la Peccati di Gola Card si ha diritto, fino al 31 dicembre 2017, a un ingresso gratuito al Cinema Baretti di Mondovì. Il Museo della Ceramica ospita la Mostra di arte contemporanea del famoso artista Bouche De Vries e Esposizione di una grande tela di un famoso maestro ottocentesco Le visite ai monumenti del Sistema Urbano Integrato si possono effettuare nei seguenti orari: al mattino dalle 10 alle 12, nel pomeriggio dalle 15 alle 18 e la sera dalle 20.30 alle 22.30. Per maggiori informazioni sull'iniziativa rivolgersi all'Ufficio Turistico della Città di Mondovì telefonando allo 0174.40389 o scrivendo a turistico@comune.mondovi.cn.it.

Il programma di incontri:

esperienze sensoriali e laboratori per i bambini

Ricco e variegato il programma di eventi e attività culturali che, nei tre giorni, coinvolge il grande pubblico con esperienze sensoriali, laboratori didattici e degustazioni. Gli appuntamenti si svolgono presso L'Agorà della Gola - Centro Espositivo Santo Stefano, nella Sala Gianni Ferrero: un luogo di ritrovo in cui approfondire le conoscenze sui prodotti del territorio, imparare ad apprezzarne le caratteristiche e la qualità, incontrare i produttori e farsi guidare in percorsi di degustazione insieme a esperti e professionisti. Il programma di Peccati di Gola 2017 è curato dall'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni, foodteller e presidente de La Compagnia dei Sapori, in collaborazione con la Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio, Confartigianato Cuneo, il Pastificio Michelis di Mondovì, Inalpi, l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, il Centro Nazionale Studi Tartufi, la Confraternita dei Cavalieri della Birra Trappista e Birropolis. Il primo appuntamento è venerdì 27, alle 18.30, con l'aperitivo letterario dal titolo Formaggi Naturali che prevede la presentazione dell'omonimo libro di Slow Food Editore Srl in cui sono illustrate le eroiche storie di chi produce formaggi naturali, con foto d'autore e schede dei singoli formaggi, prodotti unici, da scoprire nei loro evocativi territori di origine. L'incontro prevede la degustazione di formaggi e di vino Dogliani. Sabato 28 ottobre, alle 11, si inizia con l'esperienza sensoriale Gli artigiani del gusto incontrano il Rakikò guidata dall'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni in collaborazione con Confartigianato Cuneo e Rakikò. Si continua alle 15.30 con Faccio la pasta... con condimenti sani! una cooking class per bambini e adulti con l'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì, Inalpi e produttori di olio ligure. Alle 17.30, la Condotta Slow Food Monregalese propone il laboratorio del gusto Naturale, in che senso? in collaborazione con The Cheese Storyteller, in cui i partecipanti, divisi in cinque postazioni sensoriali, sono chiamati a giocare per stimolare l'uso di un senso specifico creando lo spunto per affrontare un argomento "in pillole" di qualche minuto. Domenica 29, alle 12, l'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni guidano l'esperienza sensoriale L'accoppiata perfetta: re tartufo e Dogliani Docg in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, il Centro Nazionale Studi Tartufo e Monregalwine. Alle 15.30 si svolge lo showcooking a cura dell'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni Le melavigliose De.Co in collaborazione con i produttori delle De.Co. di Mondovì con particolare attenzione alla Mela della Garzegna. Infine, alle 17.30, l'esperienza sensoriale Birra d'autore e gli abbinamenti perfetti! a cura dell'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorni e realizzata in collaborazione con Birropolis, la Confraternita dei Cavalieri della Birra Trappista e le Specialità Trentine di Graff Orfeo.

La Peccati di Gola Card
La Peccati di Gola Card è una speciale carta che include un viaggio andata e ritorno con la funicolare, gli ingressi gratuiti ai monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura, un ingresso gratuito al Museo della Ceramica (valido fino al 31 dicembre 2017), un ingresso gratuito al Cinema Baretti di Mondovì (valido fino al 31 dicembre 2017), uno sconto di €1 sul Menu I Mestieri del Gusto presso le Osterie dei Golosi e una serie di sconti nei negozi aderenti all'iniziativa. La Peccati di Gola Card ha un costo di €5 e si può

acquistare presso i punti info in Corso Statuto, Via S. Agostino, Piazza Maggiore. Sul sito della manifestazione è possibile prenotare la card ottenendo uno sconto di €1 sul costo di acquisto. Per le famiglie con bambini sotto i 13 anni, solo i genitori pagano la card, e i bambini ricevono un simpatico omaggio da utilizzare nell'ambito di Peccati in Gioco.

Confermato il Gemellaggio con Olioliva

Rinnovata la collaborazione tra le Camere di commercio di Cuneo e di Imperia, grazie alla quale anche questa edizione di Peccati di Gola riserva uno spazio speciale all'Expo del Gusto per la promozione delle eccellenze e dei prodotti tipici della terra ligure. In questa area dedicata alla Riviera di Ponente, i visitatori hanno la possibilità di scoprire le eccellenze dei prodotti liguri, primo fra tutti l'olio extravergine di oliva. La partnership rientra nelle attività di promozione del territorio delle Alpi del mare.

Peccati di gola Eco-evento

Una manifestazione come Peccati di gola, che valorizza i prodotti del territorio e promuove la cultura enogastronomica monregalese e piemontese, intende essere anche un buon esempio di eco-evento e vuole sensibilizzare il pubblico sul tema della tutela ambientale. Oltre a privilegiare i prodotti a km zero, genuini e di qualità, si incentiva infatti l'uso di stoviglie e accessori in Mater-Bi e la raccolta differenziata dei rifiuti. A questo scopo, nelle aree di somministrazione e presso l'Expo del Gusto, saranno messe a disposizione dei visitatori esclusivamente posate e stoviglie monouso realizzate in Mater-Bi, materiale completamente biodegradabile e compostabile ricavato dall'amido di mais che, rispetto alla plastica, consente una riduzione delle emissioni di CO_2 nell'atmosfera e un notevole risparmio energetico. Si crea così un efficace connubio tra il consumo di cibi di qualità e il rispetto per l'ambiente. Peccati di Gola si avvale della collaborazione con Eco Tecnologie, azienda che da oltre dieci anni opera nel settore dell'ecologia e che, anche in questa edizione, è fornitore ufficiale della manifestazione. Lungo il percorso espositivo di Mondovì Breo verranno allestite delle isole ecologiche per la raccolta differenziata dei rifiuti a uso dei visitatori. Le isole saranno presidiate da personale competente durante l'orario di apertura degli stand e saranno dotate delle indicazioni utili per il corretto smaltimento. L'amore per il territorio è fatto di piccoli gesti, la raccolta differenzia è uno di questi e Peccati di Gola la sostiene.

13 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

La "Mattoncini mania" attende **tutti a Saluzzo**

"Mattoncino mania Saluzzo" giunge alla quinta edizione attirando su di sé l'attenzione di una platea sempre più vasta. La manifestazione (*foto 2.*) organizzata da "Bollati Giochinfanzia" in collaborazione con "Lego", avrà luogo sabato 14 (dalle 15 alle 22) e domenica 15 ottobre (dalle 10 alle 19).

Oltre 120 espositori faranno ammirare le loro splendide opere al grande pubblico negli storici saloni della ex caserma "Mario Musso", tutti occupati dai mattoncini colorati.

Saranno presenti due sezioni: quella degli espositori collezionisti, con veri appassionati "Lego" provenienti da diverse regioni del nord che metteranno in mostra opere uniche, e quella degli espositori "junior", piccoli costruttori in erba che presenteranno le opere frutto della loro grande fantasia e creatività. Il centro cittadino (dove si potrà visitare l'interessante "Mercantico", mercatino di piccolo antiquariato, artigianato, dell'hobbystica e dell'usat.) sarà collegato all'esposizione da servizio navetta gratuito su trenino musicale.

A disposizione di tutti i bambini ci sarà una grande area gioco "Lego" con animatrice dedicata (accesso gratuito), mentre i genitori potranno fare una piacevole pausa presso il punto servizio bar-ristoro. Un punto vendita "Lego" gestito da "Bollati Giochinfanzia" permetterà a tutti di fare acquisti usufruendo del buono sconto rilasciato all'ingresso. Ingresso a 3 euro, con biglietto offerto da "Acqua Eva" e da "Latterie Inalpi" ai bambini fino ai 10 anni. Il dettaglio dell'evento è sul sito internet www.mattoncinomania.it.

13 OTTOBRE - TARGATOCN

Unionalimentari Confapi, doppio compleanno da Brescia ad Alba nel segno del dialogo intersettoriale

Invernizzi e Rossetto: "Con Casalini e Casasco confermate le sfide dell'Europa, delle filiere e della promozione"

Gli stati generali dell'educazione alimentare e della sensibilizzazione verso le potenzialità di un settore industriale rampa di lancio della ripresa.

In attesa della convocazione, in quel di Alba nella prossima settimana, del direttivo provinciale di Unionalimentari, federazione merceologica delle PMI associate a Confapi, il presidente nazionale vicario Giuseppe Rossetto

prenderà parte il 14 ottobre ai lavori programmati nell'ambito della trasferta bresciana per il venticinquesimo compleanno del sindacato degli imprenditori agroindustriali italiani.

L'evento, dedicato a opportunità e criticità delle PMI alimentari italiane, sarà preordinato dal neo eletto presidente nazionale Antonio Casalini, che ha inaugurato il proprio mandato nella provincia di Cuneo alla Milk Fest di Inalpi Invernizzi.

Gli ospiti della conferenza, introdotta dal numero uno di Apindustria Brescia Douglas Sivieri, rappresentano la totalità della filiera di produzione agricola e di trasformazione industriale, nella consapevolezza della necessità di un dialogo fra sigle settoriali sempre più ravvicinate dai fatti e dalle buone prassi.

La rosa degli interventi comprende infatti: Marco Pedroni, presidente Coop Italia, a cui toccherà una disamina su attualità e prospettive delle PMI alimentari; Massimiliano Salini, deputato al Parlamento eurpeo e commissario alla Commissione industria di Strasburgo; Alessio Carpareli, comandante del gruppo Carabinieri per la tutela della salute di Milano; Domenico Lunghi, exibition Director Food della Fiera di Milano; Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia. Concluderanno i lavori della mattinata convegnistica Maurizio Casasco, presidente nazionale di Confapi, e Antonio Casalini, leader di Unionalimentari e del gruppo Midi Lazzaroni.

"*In occasione del 25esimo compleanno della nostra Federazione nazionale, che è la casa di tutte le PMI alimentari italiane* - commenta Casalini - *è importante riunire le personalità del mondo istituzionale e associativo che devono fare fronte, in veste di regolatori, applicatori e destinatari finali, questi ultimi gli imprenditori, agli impegni e alle problematiche del settore agroindustriale. Le PMI rappresentano il 90 per cento e più della base imprenditoriale nazionale in questo strategico ambito produttivo, e la conferenza del 14 si prefigge di fornire chiavi non solo di lettura ma di risoluzione concreta delle tematiche connesse alla gestione operativa, amministrativa e finanziaria e alla promozione e commercializzazione finale.*"

Aggiunge Rossetto: "*Il meeting di sabato è una occasione di fondamentale importanza che prelude alla successiva riunione di Unionalimentari per la provincia di Cuneo, in data 18 ottobre ad Alba. Personalità del rango del Presidente di Coop Italia Pedroni e del Presidente di Coldiretti Ettore Prandini confermano la crescente convergenza di sigle importanti intorno a sfide che formano oramai un terreno comune di lavoro. Il dialogo con l'Europa diventa necessariamente più diretto per un settore come il nostro, dove le direttive partono da Strasburgo e Bruxelles con lo Stato nazionale nel ruolo di attuatore e applicatore. La filosofia intersettoriale e integrata è nel Dna di Confapi Cuneo e nella filosofia del Gruppo direttivo di cui mi onoro di essere vicepresidente, e dove il lavoro del presidente Pierantonio Invernizzi tende a rafforzare queste sinergie fra mondo agricolo, media e grande industria e settore fieristico promozionale. Il summit direttivo del successivo 18 in quel di Alba, concomitante con la Fiera del tartufo, vuole appunto ribadire un legame territoriale nel segno del protagonismo associativo.*"

Conclude il presidente provinciale di Confapi **Pierantonio Invernizzi**: "*Auguro buon lavoro agli amici di Unionalimentari per il 25esimo compleanno della Federazione. Il settore del Food, inteso come filiera e come distretto produttivo diffuso nel Paese, è un motore di ripresa perché, grazie alle opportune integrazioni, è in grado di moltiplicare il contributo occupazionale e di investimento tecnologico e produttivo dei singoli compartimenti. Siamo onorati, come Confapi Cuneo e come Inalpi Spa, che il nostro modello collaborativo integrato sia stato assunto a riferimento dall'amico presidente Casalini che proprio da Moretta e dalla Granda ha fatto partire il proprio mandato nazionale. Le sinegie collaborative con il mondo agricolo, con la grande industria e con il settore delle fiere sono il passaggio non più facoltativo ma obbligato per*

alzare l'asticella della capacità competitiva di un ambito essenziale alla ripresa generale dell'azienda Italia. L'industria alimentare assorbe positivamente qualità e tecnologia, per questo auspichiamo un sostegno all'industria 4.0 che sia anche a misura di PMI e di agroindustria 4.0 che avrebbe effetti moltiplicatori sull'economia reale."

14 OTTOBRE – LIBERO247

Inalpi "Prodotto innovativo italiano 2017": un riconoscimento che porta lontano

Targatocn.it | 1 | 57 minuti fa

L'ambito riconoscimento è testimonianza tangibile di quanto sia apprezzata la serietà e la ricerca dell'eccellenza qualitativa dei prodotti Inalpi. Ad Anuga infatti, Inalpi ha proposto le DOP piemontesi: Toma Piemontese, Bra Tenero, Raschera, e le ...
Leggi la notizia

twitter
TargatoCN Inalpi "Prodotto innovativo italiano 2017": un riconoscimento che porta lontano https://t.co/kxLffJuzWq

Persone: formaggino bio raschera
Organizzazioni: food alpino piemontese bio
Prodotti: latte
Luoghi: colonia moretta
Tags: riconoscimento italiano

ALTRE FONTI (7)

'La filiera Inalpi è un modello per fare delle PMI italiane del Food le grandi protagoniste globali' - Il presidente nazionale Unionalimentari Casalini ...

...- conclude Casalini - Sono meritorie alcune battaglie tese a ottenere il **riconoscimento** di ... per esempio migliorando i collegamenti stradali da e verso realtà industriali come Moretta e Inalpi e ...
IdeaWebTv - 6-9-2017

Persone: unionalimentari casalini unionalimentari
Organizzazioni: food midi lazzaroni
Luoghi: moretta italia
Tags: pmi modello

"La filiera Inalpi è un modello per fare delle PMI italiane del Food le grandi protagoniste globali"

...- conclude Casalini - Sono meritorie alcune battaglie tese a ottenere il **riconoscimento** di ... per esempio migliorando i collegamenti stradali da e verso realtà industriali come Moretta e Inalpi e ...
Targatocn.it - 3-9-2017

Persone: unionalimentari giuseppe rossetto
Organizzazioni: food unionalimentari confapi
Luoghi: casalini italia
Tags: pmi modello

14 OTTOBRE - TARGATOCN

Inalpi "Prodotto innovativo italiano 2017": un riconoscimento che porta lontano

L'ambito riconoscimento è testimonianza tangibile di quanto sia apprezzata la serietà e la ricerca dell'eccellenza qualitativa dei prodotti Inalpi

Inalpi ha partecipato, anche quest'anno, ad Anuga, fiera mondiale leader del settore food&beverage, che si è svolta a Colonia dal 7 all'11 ottobre 2017. Un'occasione che, l'azienda casearia di Moretta ha saputo rendere unica, interessante e, perché no, anche appetibile al mercato mondiale, con la presentazione di prodotti legati al territorio e alla tradizione delle vallate alpine piemontesi.

Ad Anuga infatti, Inalpi ha proposto le DOP piemontesi: Toma Piemontese, Bra Tenero, Raschera, e le referenze Fontal e Toma delle Latterie Inalpi preconfezionate: una parte di Piemonte presentata con successo al mondo, questo il vero grande risultato. E non solo, perché anche il Formaggino Bio, prodotto con latte 100% Alpino Piemontese Bio, un'eccellenza vera e propria, un prodotto unico, ha suscitato interesse e riscosso consenso sulla platea estera di specialisti del settore food&beverage.

Ma la soddisfazione più grande è arrivata dal Latte in Polvere, derivato da solo latte al 100% Alpino e Piemontese nella confezione da 1 kg. Nella terza edizione degli Italian Food Awards 2017 - riconoscimento internazionale dedicato ai prodotti più innovativi del Food & Beverage italiano - l Latte in Polvere Inalpi nella confezione da 1 kg è infatti stato nominato vincitore come "prodotto innovativo italiano dell'anno".

L'ambito riconoscimento, sostenuto dalla rivista Food, è la testimonianza tangibile di quanto sia apprezzata la serietà e la ricerca dell'eccellenza qualitativa dei prodotti Inalpi.

15 OTTOBRE – BIO&CONSUMI

SPECIALE FORMAGGI

TUTTI I NUMERI DEL MERCATO DEI FORMAGGI BIOLOGICI

DIMENSIONI E TREND DEL MERCATO

TOTALE ITALIA IPER+SUPER+LSP (DA 100 A 399 MQ)
AT APRILE17

	Vendite a volume	Var. % vendite a volume su anno precedente	Vendite a valore	Var. % vendite a valore su anno precedente
Formaggi	2.337.063	5,6	22.905.653	10,2
Tot Freschi	2.244.906	4,2	21.206.501	8,0
Tot Stagionati	46.185	75,9	618.696	55,2
Tot Fusi	48	269,2	704	236,8
Tot Grana E Simili	45.926	41,5	1.079.751	43,7

ALLOCAZIONE NEI CANALI E NELLE AREE

AT APRILE17

	Vendite a volume	Sales locations a volume	Vendite a valore	Sales locations a valore
Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	2.337.063	100,0	22.905.653	100,0
Nord-ovest Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	814.764	34,9	8.297.408	36,2
Nord-est Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	789.015	33,8	7.781.225	34,0
Centro + Sardegna Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	548.762	23,5	4.964.023	21,7
Sud Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	184.523	7,9	1.862.998	8,1
LSP	341.998	14,6	3.402.065	14,9
Supermercati	1.630.746	69,8	16.041.605	70,0
Ipermercati	364.321	15,6	3.461.982	15,1

È il regno indiscusso dei freschi, che rappresentano la quasi totalità del mercato, sia a volume sia a valore. Nel complesso, le vendite dei formaggi certificati nell'anno terminante ad aprile 2017 (dati Ri), crescono del 5,6% a volume e del 10,2% a valore, per un totale di circa 22 milioni di euro, dei quali oltre 21 appannaggio dei freschi. In aumento, sempre a valore, dell'8% mentre a volume superano il 4%. Bene anche gli stagionati (+75,9% a volume, +55,2% a valore), i fusi (+269,2% a volume, +236,8% a valore) e grana e similari, la seconda categoria per volumi dopo i freschi, in crescita del 41,5% a volume e del 43,7% a valore. Quanto ai canali, nel largo consumo confezionato domina il super, vicino al 70% sia a volume sia a valore. Molto significativa la quota della PI: 47,2%.

Toniolo Casearia

www.toniolo.it

MORLACCO DEL GRAPPA BIO

Chiamato Morlacco in onore degli abitanti della Morlacchia, zona montuosa della Dalmazia dove è nato, questo formaggio, poi diventato tipico del Grappa, viene prodotto dall'azienda esclusivamente con il latte 100% biologico della zona del Massiccio e della Pedemontana del Grappa, secondo l'antica tradizione casearia che lo contraddistingue, riscoperta dalla famiglia Toniolo e affinata dai casari dell'azienda. I pascoli tipici, condotti secondo le regole dell'agricoltura biologica, con le loro erbe e i fiori caratteristici, rivestono un ruolo essenziale per la formazione degli aromi, del profumo e del gusto inconfondibile del Morlacco del Grappa Bio firmato Toniolo Casearia. Questo formaggio, secondo l'antica tradizione, si preparava con il latte magro, dopo aver tolto tutta la crema per ottenere il burro, e veniva insaporito solo dall'aggiunta di sale. Definito formaggio "da poveri", a causa delle condizioni di vita precarie di chi abitava la Pedemontana del Grappa, era, e lo è ancora oggi, l'accompagnamento ideale per polenta. Ottimo anche consumato tal quale, come ingrediente in cucina o nella preparazione di taglieri gourmet, come tutti i formaggi ricchi di storia, tradizione e caratteristiche organolettiche inconfondibili.

Ingredienti principali
Latte vaccino biologico, sale, caglio, fermenti lattici.

Caratteristiche e plus marketing
Il Morlacco del Grappa Bio è un formaggio di breve stagionatura a pasta tenera, fondente e burrosa, di colore bianco o appena paglierino, con occhiatura piccola. Sapido, con note marcate di latte e fieno, sprigiona tutti i sapori tipici dei pascoli della zona d'origine da cui proviene il 100% del latte biologico utilizzato da Toniolo nella produzione di questo formaggio.
Plus marketing prodotto da agricoltura biologica, con una forte connotazione territoriale, quella del Massiccio del Grappa, da cui proviene anche il latte utilizzato nella produzione. Soddisfa i requisiti più richiesti oggi dai consumatori: sostenibilità ambientale, prodotto bio, 100% made in Italy, forte legame con il territorio, clean label, riscoperta di produzione tipiche legate alla montagna e al mondo degli alpeggi.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento
Possibilità di porzionatura in quarti, mezza forma, 300 grammi. Confezionamento sottovuoto e/o flowpack.

Shelf life
Circa 90 giorni per la forma intera e 60 gg per il porzionato.

Certificazione
Icea.

Gruppo Lactalis Italia

www.vallelata.it

MOZZARELLA VALLELATA BIO

La mozzarella Vallelata Bio è un prodotto di pura bontà, realizzata con latte proveniente da agricoltura biologica, con una filiera controllata e certificata bio, che esclude l'uso di Ogm, e nel pieno rispetto dell'ambiente e del benessere degli animali. L'alimentazione delle mucche con foraggio fresco, in alcuni periodi dell'anno può donare alla mozzarella un colore leggermente paglierino.

Ingredienti principali
Latte vaccino pastorizzato da agricoltura biologica, sale, correttore di acidità: acido lattico, enzima coagulante, fermenti lattici.

Caratteristiche e plus marketing
Vallelata è una marca che da sempre riesce ad unire gusto e il rispetto dell'ambiente; proporre una nuova linea biologica è stata quindi una evoluzione naturale del percorso di crescita e di attenzione alla sostenibilità ambientale della marca. Con la nuova linea bio, Vallelata infatti prosegue nell'impegno verso la salvaguardia della natura e dell'ambiente, in linea con quelli già presi anche attraverso il progetto di compensazione delle emissioni di CO_2, in collaborazione con il ministero dell'Ambiente.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento :
Disponibile nel formato da 100 gr.

Certificazione:
Bio Agricert IT.

Delizia

www.deliziaspa.com

BURRATA BIO DELIZIOSA

Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di stracciatella.

Ingredienti principali
Latte bio pastorizzato, panna bio Uht, sale, caglio. Correttore di acidità: acido lattico.

Caratteristiche e plus marketing
Aspetto: superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: delicato, gradevole.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento
Bicchiere di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata, in formato da 125 o 250 g

Shelf life
18 giorni

Certificazione
Ccpb.

Latterie Vicentine

www.latterievicentine.it

ASIAGO DOP FRESCO BIO PORZIONATO 250 GR ATM

Con una stagionatura minima di 20 giorni, il colore dell'asiago Dop fresco biologico è bianco o leggermente paglierino. Il profumo richiama la sottile fragranza del burro e dello yogurt. All'assaggio, l'iniziale gusto delicato lascia spazio ad una gradevole nota dolce e leggermente acidula. Un formaggio soffice, dalla pelle elastica, che presenta un'occhiatura marcata ed irregolare.

Ingredienti principali
Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio.

Caratteristiche e plus marketing
L'asiago Dop fresco bio è un formaggio a latte intero pastorizzato biologico. Una filiera controllata con rigore, dalla raccolta alla lavorazione, garantisce un latte 100% biologico che risponde a tutti i requisiti di conformità. Alta qualità certificata e sicura. Un prodotto fortemente voluto da Latterie Vicentine per rispondere alle esigenze sia dei consumatori sia della Gdo.

Peso medio/pezzatura
250 g peso fisso in Atm.

Certificazione
Bios.

Latteria di Chiuro

www.latteriachiuro.it

VALTELLINA CASERA DOP BIOLOGICO

Il Valtellina casera Dop biologico, dal sapore delicato con note di frutta secca, è prodotto esclusivamente con latte proveniente da aziende agricole certificate bio. Può vantare una secolare tradizione casearia. E' un ingrediente fondamentale, con il burro, il grano saraceno e le verze, del piatto simbolo della Valtellina: i pizzoccheri. Un trionfo dei sapori della montagna. Un tempo veniva prodotto nei mesi invernali quando le mandrie, tornate dagli alpeggi, riposavano nelle stalle. Oggi è prodotto tutto l'anno. Il nome deriva da "casera", la cantina in cui si conservano i formaggi per la stagionatura.

Ingredienti principali
Latte da agricoltura biologica, sale, caglio.

Caratteristiche e plus marketing
Stagionatura minima 70 giorni. Fa parte di una gamma di yogurt e formaggi biologici della cooperativa. Un modo per mantenere e dare continuità ad uno stile di vita tipico della tradizione della Valtellina e trasmettere uno stile di vita fatto di rispetto della natura e della montagna, degli animali e delle persone.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento
Circa 8 Kg.

Shelf life
90 gg.

Certificazione
Sidel.

Brimi - Centro Latte Bressanone

www.brimi.it

BRIMI MOZZARELLA BIO

Prodotta esclusivamente con il latte fresco bio Brimi da agricoltura biologica e certificata secondo le normative europee, Brimi mozzarella bio ha un naturale contenuto di grassi e un piacevole sapore fresco di latte e panna.

Ingredienti principali
Latte intero fresco pastorizzato da agricoltura biologica, sale, caglio bioautorizzato. Correttore di acidità: acido lattico.

Caratteristiche e plus marketing
Formaggio fresco a pasta filata di forma sferica ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino biologico pastorizzato; superficie liscia di colore bianco, tipico per formaggio filato fresco, consistenza morbida ed elastica.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento
Busta con bocconcino da 100 gr.

Shelf life
24 giorni.

Certificazione
Certificato di conformità ai sensi dell'art. 7 del decreto ministeriale Nr. 18321.

Parmareggio

www.parmareggio.it

L'ABC DELLA MERENDA BIO PARMAREGGIO

Dalla tradizione di Parmareggio e dalla collaborazione con l'esperto in alimentazione e nutrizione Giorgio Donegani, è nata L'ABC della merenda: una referenza gustosa, completa ed equilibrata. L'ABC della merenda bio unisce, al Parmareggio Snack, i grissini e il succo alla pera, tutti provenienti da agricoltura biologica. Questo prodotto si caratterizza per l'attenzione alla scelta del foraggio, al benessere degli animali e dell'ambiente, nel rispetto dell'autenticità delle materie prime. L'ABC della merenda bio è uno dei quattro kit della gamma, tutti studiati con le stesse caratteristiche, da un punto di vista nutrizionale e di contenuto di servizio, e pensati per i bambini, ma anche per ragazzi e adulti sempre più attenti agli alimenti salutistici e a uno stile di vita sano.

Ingredienti principali

Parmareggio Snack di parmigiano reggiano biologico Dop da 17 grammi. Mini-grissini con olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica, succo e polpa di pera bio.

Caratteristiche e plus marketing

L'ABC della merenda bio è una merenda completa ed equilibrata. Secondo i livelli di assunzione dei nutrienti ed energia indicati dal Sinu (Società italiana di nutrizione umana), il fabbisogno calorico giornaliero per un ragazzo è pari a 1700/2000 kcal, di cui le 199 kcal de L'ABC della merenda bio sono l'apporto ideale.

Peso medio/Pezzature/ Confezionamento

Confezionato in vaschetta protettiva, può restare quattro ore fuori frigo. È distribuito in un cartone espositore da otto pezzi cadauno.

Shelf life

150 giorni.

Certificazione

Ccpb.

Caseificio Sociale Manciano

www.caseificiomanciano.it

PECORINO BIOLOGICO

Il pecorino biologico del Caseificio Sociale Manciano è prodotto utilizzando il latte proveniente dalle aziende dei suoi soci, certificate biologiche. La trasformazione avviene nel rispetto della tradizione Toscana, con un'elevata manualità in tutte le fasi, che si ritrova poi nella qualità del prodotto finito. È il sapore dolce a caratterizzare il Pecorino biologico del Caseificio Sociale Manciano, distinguendolo dal resto dei pecorini.

Ingredienti principali

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Caratteristiche e plus marketing

A pasta morbida di colore bianco paglierino; con piccole occhiature e dal sapore dolce e delicato; i profumi vengono esaltati dal breve processo di maturazione e ricordano il latte fresco, con una nota di vegetale che richiama i pascoli.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento

Circa 0,45 Kg, disponibile confezionato sottovuoto e incartato singolarmente.

Shelf life

210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.

Certificazione

Codex.

Caseificio Palazzo

www.murgella.it

BURRATINA BIOLOGICA 100 GRAMMI

Formaggio fresco a pasta filata biologico, con ripieno di stracciatella (mix di mozzarella e panna). Forma a sfera, crosta assente, sapore dolce e colore bianco.

Ingredienti principali

Latte biologico vaccino pastorizzato, panna Uht biologica, siero innesto biologico, sale, caglio. Origine latte e panna: Italia.

Caratteristiche e plus marketing

La burratina biologica è ottenuta da latte biologico di origine italiana. La produzione avviene con metodo tradizionale che prevede l'utilizzo di siero innesto per la formazione della cagliata. Il prodotto si presenta come una sfera dal colore bianco e dal sapore dolce e cremoso.

Peso medio/pezzature /confezionamento

Burratina da 100 grammi in un pratico bicchierino con manico.

Shelf life

17 giorni.

Certificazione

Bioagricert.

Consorzio Latterie Virgilio

www.consorzio-virgilio.it

MASCARPONE BIOLOGICO VIRGILIO

Mascarpone biologico (formaggio molle spalmabile) derivato dalla coagulazione acido termica di crema di latte.

Ingredienti principali

Latte biologico, crema di latte biologica, correttore di acidità: acido citrico.

Caratteristiche e plus marketing

Il mascarpone biologico Virgilio è prodotto nel rispetto della natura, con panne di centrifuga selezionate 100% italiane. Il suo gusto delicato ed avvolgente e la consistenza cremosa lo rendono l'ingrediente ideale per la preparazione di dolci.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento

250 grammi in ciotola con coperchio in polipropilene; chiusura con film plastico in Pet/Pe.

Shelf life

65 gg.

Certificazione

Icea.

Caseificio La Contadina

www.caseificiocooplacontadina.com

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO

Formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte proveniente da allevamenti biologici.
Ingredienti principali
Latte di bufala, caglio, sale.
Caratteristiche e plus marketing
Mozzarella di bufala di colore bianco porcellana; la pelle è liscia e la struttura elastica. Prodotta coma vuole la tradizione, solo con latte proveniente da allevamenti certificati biologici.
Peso medio/Pezzature/Confezionamento
125 gr. in bicchiere.
Shelf life
20 giorni.
Certificazione
Ccpb.

inalpi
www.inalpi.it

FORMAGGINO ALPINO PIEMONTESE BIO

Formaggini a base di latte fresco e formaggio alpino piemontese biologico
Ingredienti principali
Latte fresco pastorizzato, formaggio, crema di latte.
Caratteristiche e plus marketing
Formaggino biologico a base di latte fresco e formaggio 100% italiano.
Peso medio/Pezzature/Confezionamento
140 grammi, otto spicchi.
Shelf life
Sei mesi.
Certificazione
Biologica.

Gra-Com

www.gra-com.it

PARMIGIANO REGGIANO BIO

Parmigiano reggiano di produzione biologica.
Ingredienti principali
Latte biologico, sale, caglio.
Caratteristiche e plus marketing
Prodotto biologico dal sapore ricco e delicato, da consumarsi ai pasti oppure anche come snack o accompagnamento all'aperitivo. Ricco di energie grazie al contenuto di calcio, rimane uno degli alimenti meno lavorati ma con migliori proprietà nutritive, tramandato di generazione in generazione.
Peso medio/Pezzature/Confezionamento:
200 gr, 300 gr, 500 gr, 700 gr, 1000 gr.; confezionamento a peso fisso e variabile fino a 4 kg e forma intera. Confezionamento: sottovuoto.
Shelf life
180 gg.
Certificazione
Icea.

Igor

www.gorgorgonzola.com

IGOR GORGONZOLA BIO

Il gorgonzola Igor bio è un gorgonzola dolce, dal sapore delicato, con importanti caratteristiche nutrizionali. Oltre ad essere un'ottima fonte di proteine e calcio, senza glutine e biologico, è anche naturalmente privo di lattosio. A certificarlo è l'associazione italiana intolleranti al lattosio, che per concedere l'utilizzo del suo logo ha accertato che il prodotto abbia un residuo di lattosio di dieci volte inferiore al parametro ministeriale da 0,1 gr ogni 100 gr del ministero, contro gli 0,01 gr ogni 100 gr di prodotto dell'associazione italiana intolleranti al lattosio. Ad oggi il gorgonzola Igor è l'unico ad aver ottenuto questa certificazione.
Ingredienti principali
Latte biologico bovino, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium.
Caratteristiche e plus marketing
Nuova grafica per la confezione al libero servizio, con un film pelabile e richiudibile con effetto carta, che esalta la genuinità e naturalità del prodotto. Plus ulteriore è il logo Lfree fornito dall'Associazione italiana intolleranti al lattosio, che certifica il prodotto come naturalmente privo di lattosio.
Peso medio/Pezzature/Confezionamento
Forma intera (12 Kg); mezza forma (6 Kg); ottavo di forma (1,5 Kg); sedicesimo di forma (750 gr); pack per il libero servizio (150/200 gr).
Shelf life
Da un max di 59 giorni a un minimo di 40 gg.
Certificazione
Bioagricert per il biologico; naturalmente privo di lattosio ottenuta dall'Associazione italiana intolleranti al lattosio.

Granarolo

www.granarolo.it - www.granarolobiologico.it

RICOTTA BIO GRANAROLO BIOLOGICO

La ricotta bio Granarolo Biologico è fatta con latte 100% italiano proveniente dagli allevamenti biologici della filiera Granarolo. Una filiera tutta italiana, controllata fin dagli allevamenti. Buona e cremosa, la ricotta bio Granarolo Biologico è ottima da mangiare tal quale o da usare come ingrediente speciale in cucina.
Ingredienti principali
Siero da latte da agricoltura biologica, latte da agricoltura biologica, sale. Correttore d'acidità: acido lattico.
Caratteristiche e plus marketing:
Fatta con latte 100% italiano di filiera. Buona e cremosa. Biologica.
Peso medio/Pezzature/Confezionamento
Vaschetta da 200 gr.
Shelf life
32 giorni.
Certificazione
Ccpb.

Il Fiorino

www.caseificiofiorino.it

FIOR DI NATURA STAGIONATO BIOLOGICO CON CAGLIO VEGETALE

Pecorino stagionato, prodotto solo con latte ovino di Maremma biologico e con l'utilizzo di caglio vegetale.

Ingredienti principali
Latte ovino biologico pastorizzato, sale di Volterra, fermenti lattici, caglio vegetale cynara cardunculus.

Caratteristiche e plus marketing
Crosta naturale senza l'utilizzo di conservanti in superficie, latte biologico di Maremma, sale di Volterra e caglio vegetale da cynara cardunculus sono i plus principali di questo pecorino, maturato circa 90 giorni, in cella refrigerata. All'aspetto, presenta una crosta ben delineata, regolare, con impronta di stampo, e scalzo dritto. L'odore è mediamente intenso con note vegetali, la pasta è compatta, ben solubile, con sapidità e dolcezza ben equilibrate, al palato, lunghe e persistenti.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento
1,8 Kg circa.

Shelf life
Sei mesi dalla spedizione.

Certificazione
Bios.

Sanguedolce

www.sanguedolce.com

MOZZARELLA BIO

La mozzarella bio è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte biologico. E' caratterizzato da una superficie liscia, uniforme e di colore bianco niveo, la consistenza è elastica e la pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato e l'odore fresco e gradevole.

Ingredienti principali
Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Caratteristiche e plus marketing
Prodotto ottenuto da latte biologico nel rispetto degli standard per la realizzazione dei prodotti bio. Oggi disponibile in un nuovo e pratico formato in vasetto, che ne garantisce la qualità e ne aumenta la praticità.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento
Vasetto da 100 grammi.

Shelf life
12 giorni.

Certificazione
Certificato n. 19737 – codice di controllo IT BIO 007 J138.

Caseificio Busti

www.caseificiobusti.it

PECORINO CURCUMA E PEPE A CAGLIO VEGETALE

Questo pecorino nasce dall'inconsueto e ricercato abbinamento fra il pepe nero e la curcuma, nota anche come "zafferano delle Indie". Dal sapore che ricorda il curry, ma al gusto più amarognola e pungente, la curcuma unita al pepe trasmette al formaggio tutto il suo aroma; ne risulta un pecorino dal sapore avvolgente e vivace. La pasta si presenta di colore giallo acceso per il naturale effetto colorante della curcuma e arricchita da grani di pepe nero. L'impiego del caglio vegetale lo rende adatto per chi predilige un'alimentazione vegetariana.

Ingredienti principali
Latte ovino biologico, caglio vegetale, pepe nero, curcuma.

Caratteristiche e plus marketing
Adatto da chi predilige un'alimentazione vegetariana. Con curcuma, spezia dalle notevoli proprietà benefiche.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento
1,00 Kg.

Shelf life
120 giorni.

Certificazione
Copit.

Caseificio Defendi

www.formaggidefendi.com

TALEGGIO DOP BIOLOGICO

Formaggio Dop di origini antichissime il cui nome deriva dalla valle in cui è nato, la val Taleggio. A crosta lavata, dalla pasta uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta. Caratterizzato da un sapore dolce e delicato che acquista con la stagionatura note leggermente acidule.

Ingredienti principali
Latte vaccino da agricoltura biologica, sale, caglio.

Caratteristiche e plus marketing
Tutta la genuinità del latte italiano da agricoltura biologica, proveniente da stalle selezionate ubicate in zona d'origine, unita alla cura e all'esperienza centenarie dei casari Defendi crea un formaggio di alta qualità, nel rispetto dei procedimenti e metodi tradizionali di lavorazione.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento
Forma intera 2,2 Kg porzionato 200 grammi.

Shelf life
60 gg dal confezionamento.

Certificazione
Biologica.

15 OTTOBRE – ITALIAN EVENTI

FONDAZIONE AMLETO BERTONI - SALUZZO - MATTONCINO MANIA SALUZZO 2017

Mattoncino Mania 2017... CONDIVIDETE!!!! Torna a Saluzzo la grande manifestazione organizzata da Bollati Giochinfanzia in collaborazione con LEGO, giunta alla sua quinta edizione. L'evento gode del patrocinio del Comune di Saluzzo - Notizie e della FONDAZIONE AMLETO BERTONI - Saluzzo e avrà luogo sabato 14 e domenica 15 ottobre.

Oltre 120 espositori faranno ammirare le loro splendide opere al grande pubblico in una location veramente suggestiva: gli storici saloni della ex-caserma Mario Musso saranno questa volta interamente occupati e raggiungeranno una superficie record di oltre 2000 mq!

All'interno saranno presenti due sezioni: - Espositori Collezionisti: veri appassionati Lego provenienti da diverse regioni del nord Italia con opere uniche e inimitabili - Espositori Juniors: piccoli costruttori in erba con opere frutto della loro grande fantasia e creatività Il centro cittadino (dove si potrà visitare l'interessante Mercantico) sarà collegato all'esposizione da un comodo servizio navetta gratuito su trenino musicale. A disposizione di tutti i bambini sarà presente una grande area gioco LEGO con animatrice dedicata (accesso gratuito) mentre mamma e papà potranno fare una piacevole pausa presso il punto servizio bar-ristoro gestito dal prestigioso Bar Beppe. All'interno un fornitissimo punto vendita LEGO gestito da Bollati Giochinfanzia permetterà a tutti di fare acquisti usufruendo del buono sconto rilasciato all'ingresso. Mostra di più

Gli orari saranno i seguenti: sabato 14 ottobre: ore 15.00-22.00 domenica 15 ottobre: ore 10.00-19.00 Ingresso € 3.00 Ingresso bambini fino ai 10 anni offerto da Acqua Eva e da inalpi A presto altri interessanti aggiornamenti. Non prendere altri impegni, ci vediamo a metà ottobre! Consulta il sito dedicato per consultare il programma 2017 ed ammirare le foto ed i video delle edizioni precedenti: Contatti: tel.: Bollati Giochinfanzia 017543537 mail: mattoncinomania@gmail.com Si ringraziano gli sponsor e i media partner per la preziosissima collaborazione: Acqua Eva inalpi Albertengo Panettoni Spa iRiparo Saluzzo Armando Vivai Vivai Cassa di Risparmio di Saluzzo Corriere di Saluzzo Il Podio Sport Saluzzo Redazione Cuneo Cronaca Cuneo Cronaca Pizzeria Il Basilico Saluzzo Un ringraziamento particolare a chi crede in Mattoncino Mania Saluzzo 2017 anche da molto distante: l'Officina Meccanica F.lli Vandelli di Fiorano Modenese. #mattoncinomania#cittàdisaluzzo#fondazioneamletobertoni#fab#lego#duplo#passionelego# costruzioni#casermamariomusso#mattoncini#bollatigiochinfanzia#saluzzo

16 OTTOBRE – AFFARI&FINANZA – IA REPUBBLICA

Latte in polvere, Inalpi raddoppia "Pronti ad aumentare la produzione"

"LA CONDIZIONE PER FARLO È RIUSCIRE A SENSIBILIZZARE LE INDUSTRIE AGROALIMENTARI AD UTILIZZARE IL PRODOTTO ITALIANO, DAREMMO UN NUOVO SBOCCO DI MERCATO A MOLTI ALLEVATORI PIEMONTESI E LOMBARDI". COSÌ AMBROGIO INVERNIZZI. NEL 2008 PARTÌ SEGUENDO MICHELE FERRERO

Vito de Ceglia

Milano

«L'intuizione è stata di Michele Ferrero che desiderava avere una produzione nazionale di latte in polvere: ci ha chiesto di lavorarci su e di sviluppare una filiera in grado di coprire il fabbisogno della sua azienda. Non è stato semplice ma ci siamo riusciti, grazie a un accordo con Coldiretti Piemonte e Lombardia, e un investimento di 30 milioni di euro per dotarci di una torre sprayer e avviare la produzione». Correva l'anno 2008 quando il patron del più grande gruppo dolciario italiano rivolgeva questa richiesta ad Ambrogio Invernizzi, numero uno di Inalpi, azienda con sede a Moretta (Cn), di proprietà di una delle grandi famiglie casearie nazionali, con alle spalle mezzo secolo di vita, 130 dipendenti, 500 tonnellate di latte lavorato ogni giorno e un giro di affari di 127 milioni di euro realizzato nel 2016.

Pochi anni dopo la svolta, dopo quella dei formaggini, e siamo nel 2010: l'industria di Moretta decide di acquistare il latte fresco di 500 allevatori piemontesi per trasformarlo in latte in polvere e destinarlo a sua volta alla Ferrero. «Proprio quell'anno Inalpi ha messo in funzione la torre sprayer per la trasformazione in polvere del latte liquido in grado di produrne fino a 18mila tonnellate», ricorda Invernizzi. Che ora si dice pronto ad investire altri soldi per una seconda torre, «a patto di riuscire a sensibilizzare le industrie agroalimentari ad utilizzare latte in polvere italiano, ma questo è un aspetto su cui lavora Coldiretti, anche tramite la Fai. A fine anno faremo il punto».

Un progetto, quello di Inalpi, che ha l'obiettivo di raddoppiare la produzione italiana di latte in polvere, offrendo materia prima di qualità made in Italy e fornendo un nuovo sbocco di mercato a molti allevatori piemontesi e lombardi. «In Italia, ogni anno, si consumano circa 100mila tonnellate di polvere di latte di cui oltre il 90% è importato da altri Paesi soprattutto Francia, Germania e Nuova Zelanda. È necessario quindi sviluppare la produzione italiana per permettere ai consumatori di scegliere prodotti che riportino in etichetta: latte in polvere italiano, indice di sicurezza, qualità e soprattutto tracciabilità», ribadisce Invernizzi.

L'azienda di Moretta fa la sua parte eseguendo controlli su 17.000 parametri al mese. E ogni anno investe un milione di euro per la gestione e il rinnovamento del proprio laboratorio analisi. «Riceviamo e trasformiamo il latte di 500 allevatori, soci di 2 importanti cooperative piemontesi: Piemonte latte e Compral latte - spiega -. Oggi, la prima conferisce ai nostri impianti circa 1.500 quintali di latte al giorno, la metà della propria produzione. E la seconda circa 4mila q/giorno, che corrispondono a tutta la sua produzione di latte».

Con Coldiretti ora è partita la fase 2 del progetto con l'obiettivo di incrementare la produzione: «Quando costruiremo la seconda torre pensiamo che a regime le due torri potrebbero produrre 20mila tonnellate di polvere ciascuna all'anno. Comunque, l'aumento sarebbe di 22mila tonnellate di polvere all'anno ottenibili da 220mila tonnellate di latte liquido». Ma a quali condizioni? Le fonti sarebbero altri produttori, oltre alle due cooperative piemontesi. E per quanto riguarda il prezzo pagato agli allevatori? «Questo sarebbe indicizzato in base alle quotazioni di 15 prodotti lattiero-caseari misurati per il 33% sul mercato europeo, per il 33% su quello nazionale e per il 34% sui costi per la produzione del latte: cioè soia, orzo, fieno, mais e gasolio», risponde Invernizzi. Che aggiunge: «È previsto un premio qualità fino al 5% del valore del latte. Premio che dipende dal rispetto da parte dell'allevatore di un protocollo di filiera».

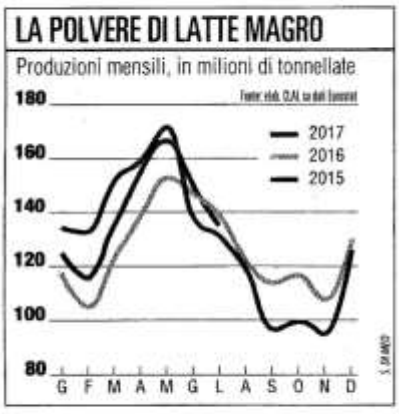
Intanto, Inalpi ha messo a segno un altro colpo: Latterie Alpine, una nuova realtà industriale del settore lattiero caseario nata in seguito all'acquisizione dello stabilimento e macchinari del Caseificio Valle Josina di Peveragno (CN). Società creata insieme alla cooperativa Piemonte Latte. Qui si producono i formaggi piemontesi dop (Bra tenero e duro, Toma Piemontese e Inalpi, Raschera e Fontal). E da qui presto usciranno le fettine e i formaggini che contengono al 100% latte alpino piemontese. «Le prime produzioni sono già state avviate con 600 quintali di latte che ogni giorno consentono di creare la cagliata per la pasta di formaggio, l'obiettivo è di arrivare fino a 4.000 quintali al giorno entro 4 anni con un investimento complessivo di 20 milioni di euro necessario per modernizzare il caseificio», conclude Invernizzi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il fatturato di **Inalpi** negli ultimi due esercizi gravita intorno a quota 130 milioni

Ambrogio Invernizzi, numero uno di Inalpi, azienda con sede a Moretta (Cn), di proprietà di una delle grandi famiglie casearie nazionali, con alle spalle mezzo secolo di vita, 130 dipendenti, 500 tonnellate di latte lavorato al giorno, 127 milioni di ricavi

Clal, da stabilimento a organo d'informazione



La Inalpi della famiglia Invernizzi punta a far aumentare la produzione di latte in polvere di 22mila tonnellate all'anno

IN ORIGINE L'ACRONIMO INDICAVA LA CENTRALE ALIMENTARE DEL LATTE DI LENDIRANA. ADESSO UN'AZIENDA CHE CURA NOTIZIE DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE

Milano

In principio, era la Centrale Alimentare del Latte di Lendirana (Rovigo): lo raccoglieva e lo confezionava in bottiglie di vetro. Chiusa la struttura nel '67 dopo un accordo con Latte Sole, l'acronimo resta — Clal -, a cambiare è la mission: quella di diventare l'organo informativo più importante dell'industria lattiero-caseria.

È la storia in pillole di un'eccellenza italiana, di nicchia, che vede sempre come protagonista l'imprenditore Angelo Rossi, un'icona di questo mondo, che nel 2002 decide di intraprendere una nuova attività realizzando un canale web specializzato nel settore (www.clal.it). La sua "creatura", nel corso degli anni, è cresciuta allargando la squadra — oggi costituita da 9 giovani laureati — e il suo raggio d'azione con news e dati aggiornati sul comparto a livello nazionale e mondiale, e con un sito web, Teseo, rivolto a tutto il mondo agricolo.

«Stiamo lavorando per aumentare la popolarità e la reputazione di Clal anche sui social network e nel mobile, con un occhio di riguardo all'estero (la quota di stranieri che si collegano al sito ha raggiunto il 38%), per offrire servizi sempre più all'avanguardia», spiega Rossi. Come sono cambiate le richieste delle imprese? «Con la globalizzazione, oggi anche le Pmi sono obbligate a guardare i mercati mondiali. Le multinazionali hanno istituito al loro interno uffici di market intelligence, che si occupano di analisi di dati, e Clal si rivolge a queste tipologie di utenti fornendo elaborazioni e previsioni a medio termine». ***(v.d.c.)***

©RIPRODUZIONE RISERVATA