dal **10 GIUGNO** 2019
al **16 GIUGNO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

10 GIUGNO – LA STAMPA TORINO

SCHERMA

Una pioggia di medaglie sulla spada piemontese

BARBARA MASI

È una spada piemontese d'oro e d'argento quella che torna esultante dai campionati italiani Assoluti di Palermo: l'arma si conferma in gran salute e protagonista ai vertici nazionali, con gli atleti torinesi che spopolano sul podio, e la vercellese Federica Isola che spodesta le «grandi». «È un momento vincente per la nostra spada – afferma Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa che si porta a casa cinque medaglie -. I nostri "fantastici four", Alice Clerici, Daniele De Mola, Andrea Vallosio e Lorenzo Buzzi, esponenti del Team Inalpi insieme ad altri atleti di punta Giovani e Cadetti, hanno fatto un gran campionato che premia il lavoro sotto la guida tecnica di Dario Chiadò».

Ecco dunque le quattro giornate palermitane che hanno preso d'assalto il cuore della città in piazza Bellini: dopo il titolo italiano Giovani, l'oro agli Europei e ai Mondiali Under 20, Federica Isola (Aeronautica Militare) fa il poker di stagione con il tricolore: dopo il successo sulla campionessa del mondo Maria Navarria, la vercellese supera in finale 15 – 11 Alice Clerici, torinese della Marchesa tesserata Fiamme Oro, che conquista l'argento.

Quartetto tricolore a squadre, a destra la torinese Clerici

Nel maschile è argento anche per il suo compagno di sala Daniel De Mola (C.S. Carabinieri), che solo al minuto supplementare cede il tricolore al minturnese Andrea Russo, con bronzo per Lorenzo Buzzi (Esercito) battuto nel derby torinese di semifinale. E poi le squadre: l'impresa straordinaria per una società non militare la compie l'Isef E. Meda, che conquista il bronzo di A1 con Davide Canzoneri, Alessandro Gabriolo, Simone Mencarelli e Giacomo Paolini. In semifinale l'Isef E. Meda è stato fermato solo dalle Fiamme Oro, poi tricolori sull'Aeronautica Militare dove con Pizzo, Tagliariol e Stella c'è anche l'ultimo torinese della Marchesa, Andrea Vallosio, che sim mette al collo l'argento a squadre.

In chiusura arriva il bis di Alice Clerici con l'oro a squadre delle Fiamme Oro strappato al minuto supplementare all'Aeronautica Militare di Federica Isola, che si accontenta dell'argento. Infine, a far brillare a tutto tondo la scherma piemontese, oltre all'oro a squadre e al bronzo individuale di sciabola di Riccardo Nuccio, contribuiscono i tricolori paralimpici di Andrea Mogos, Fiamme Oro, nella sciabola e di Consuelo Nora, Lame Rotanti Torino, nella spada categoria C. —

11 GIUGNO – LA STAMPA TORINO

Si amplia l'offerta dell'Inalpi di Moretta, nel Cuneese

Il "burro chiarificato" di qualità si racconta grazie al food blogger

LA STORIA/2

DEVIS ROSSO

L'industria lattiero casearia Inalpi di Moretta amplierà la propria presenza nel settore ristorazione Horeca (acronimo di Hotellerie-Restaurant-Cafée) introducendo sul mercato, dal prossimo mese di giugno, un prodotto di alta qualità quale il Burro piemontese chiarificato Inalpi, siglando contestualmente una nuova collaborazione con Andrea Biagini, food blogger e professionista della cucina gourmet.

L'azienda cuneese produce burro dal 1966 ed è la prima impresa italiana per produzione ed esportazione. I principali acquirenti del burro Inalpi sono multinazionali e industrie. Ora, proseguendo il percorso intrapreso dieci anni fa con il primo protocollo di filiera italiana di qualità, punta a investire nel settore Horeca con un prodotto di altissima qualità, un burro da panna fresca di centrifuga proveniente da

Ambrogio Invernizzi di Inalpi

latte 100% piemontese di filiera corta e certificata.

«Grazie ai nuovi investimenti – spiega il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi - l'azienda si è dotata di impianti per la lavorazione, la produzione e il confezionamento di tagli più piccoli, con specifiche qualità per i diversi usi quali pasticceria, gelateria e ristorazione. Grazie al rapporto stretto con il territorio reperiamo una materia prima di elevato valore aggiunto, il nostro latte fresco viene lavorato entro le 24 ore, durante le quali otteniamo il nostro burro da panna fresca di centrifuga, tradizionale con l'82% materia grassa e chiarificato con il 99,8% di materia grassa».

La svolta per Inalpi risale a dieci anni fa, con l'arrivo della filiera di qualità. Grazie alla 400 stalle (tutte nele province di Cuneo e Torino) che riforniscono ogni giorno il caseificio, l'azienda ha elevato i suoi standard qualitativi. La crescita, di anno in anno, non si è più arrestata. «Con questo nuovo passaggio, l'obiettivo è chiaro – annuncia Invernizzi -: creare formazione e informazione su un prodotto di riferimento quale il Burro piemontese Inalpi nella versione classica e chiarificato. Una referenza che potrà diventare punto di partenza con il quale aprire un dialogo con l'alta ristorazione». «La collaborazione con Biagini – conclude il presidente dello stabilimento - è inoltre un ulteriore passo che prosegue il cammino di internazionalizzazione intrapreso negli ultimi anni da Inalpi raccontando a un mondo di eccellenze, la preziosità di un prodotto e del suo territorio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

11 GIUGNO – MONREALENEWS.IT

Margherita di Navarra, dall'anno prossimo un diario personalizzato e gratuito per tutti gli alunni

11 Giugno 2019 Istruzione

L'iniziativa grazie alla partnership con l'azienda Spaggiari e al progetto Inalpi

MONREALE, 11 giugno – A partire dal prossimo anno scolastico l'istituto Margherita di Navarra di Pioppo fornirà gratuitamente il diario scolastico a tutti gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado di tutte le frazioni, grazie alla collaborazione con l'azienda Spaggiari e al progetto Inalpi.

Il diario verrà consegnato agli alunni all'inizio del prossimo anno scolastico e alle famiglie si richiede unicamente di collaborare per garantire l'utilizzo del solo diario di istituto. Si tratta di un progetto che abbina il diario con il libretto scolastico personale dell'alunno e una App che dà l'opportunità di usufruire di un vero e proprio diario digitale interattivo.
I contenuti ludici e formativi sono curati da un team di esperti e finalizzati a favorire il coinvolgimento degli alunni e delle famiglie su temi che riguardano l'importanza degli alimenti biologici, del rispetto degli animali e dell'ambiente.
Grazie al progetto Inalpi a Scuola, la "Margherita di Navarra" potrà raccontarsi alle famiglie sottolineando i propri tratti distintivi e facilitandone la comunicazione. Un diario uguale per tutti diventa un'operazione etica che consente di abbattere le disparità sociali e di rafforzare il legame con il territorio, aumentando il senso di appartenenza dei ragazzi alla propria scuola e favorendo un dialogo costante tra scuola e famiglia.

"Da sempre – sottolinea la dirigente Scolastica Patrizia Roccamatisi– siamo una scuola aperta all'innovazione didattica e tecnologica, sempre attenta alle esigenze dei propri alunni e per questo abbiamo accolto la proposta della ditta Spaggiari che ha scelto la nostra istituzione scolastica per la fornitura gratuita dei diari scolastici, che consentirà, oltre ai vantaggi prima elencati, un piccolo risparmio anche per le famiglie. Nel diario sarà presentata l' offerta formativa della scuola, il calendario scolastico, il libretto delle giustificazioni, i permessi di entrata/uscita, le autorizzazioni per le uscite didattiche e i viaggi di istruzione, le numerose attività svolte dagli alunni e una sezione specifica riservata alle comunicazioni scuola-famiglia ".

11 GIUGNO – MONREALEPRESS.IT

CRONACA - SCUOLA

Pioppo, diario gratuito per gi alunni della Margherita di Navarra

L'istituto fornirà gratuitamente il diario scolastico a tutti gli alunni

di Redazione

11 Giugno 2019 - 15:29

A partire dal prossimo **anno scolastico** 2019/20 l'**Istituto Margherita Di Navarra di Pioppo** fornirà gratuitamente il **diario scolastico** a tutti gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado di tutte le frazioni, grazie alla collaborazione con l'azienda Spaggiari e al progetto Inalpi. Un altro importante della scuola guidata da Patrizia Roccamatisi, che pochi giorni fa ha **ufficializzato l'indirizzo musicale**.

Il diario verrà consegnato agli alunni all'inizio del prossimo anno scolastico e alle famiglie si richiede unicamente di collaborare per garantire l'utilizzo del solo diario di istituto. Si tratta di un progetto che abbina il diario con il **libretto scolastico** personale dell'alunno e una **App** che dà l'opportunità di usufruire di un vero e proprio diario digitale interattivo. I contenuti ludici e formativi sono curati da un team di esperti e finalizzati a favorire il coinvolgimento degli alunni e delle famiglie su temi che riguardano l'importanza degli alimenti biologici, del rispetto degli animali e dell'ambiente. Grazie al **progetto Inalpi** a Scuola, la Margherita Di Navarra potrà raccontarsi alle famiglie sottolineando i propri tratti distintivi e facilitandone la comunicazione.

Un diario uguale per tutti diventa un'operazione etica che consente di abbattere le disparità sociali e di rafforzare il legame con il territorio, aumentando il senso di appartenenza dei ragazzi alla propria scuola e favorendo un dialogo costante tra scuola e famiglia.

"Da sempre – sottolinea la **dirigente Scolastica Patrizia Roccamatisi** – siamo una scuola aperta all'innovazione didattica e tecnologica, sempre attenta alle esigenze dei propri alunni e per questo abbiamo accolto la proposta della ditta Spaggiari che ha scelto la nostra istituzione scolastica per la fornitura gratuita dei diari scolastici, che consentirà, oltre ai vantaggi prima elencati, un piccolo risparmio anche per le famiglie. Nel diario sarà presentata l' offerta formativa della scuola, il calendario scolastico, il libretto delle giustificazioni, i permessi di entrata/uscita, le autorizzazioni per le uscite didattiche e i viaggi di istruzione, le numerose attività svolte dagli alunni e una sezione specifica riservata alle comunicazioni scuola-famiglia".

12 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

AZIENDA L'Inalpi apre ai mercati orientali con i suoi prodotti

A Shanghai i prodotti morettesi

MORETTA «Saremmo una fetta piccolissima di quella grande torta di mercato, ma l'obiettivo è arrivare all'alta gamma, promuovendo prodotti certificati della filiera di latte piemontese, che godono di ottima fama in Asia»: così, nel mese di novembre 2018, Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, raccontava la partecipazione dell'azienda di Moretta al China International Import Export.

A distanza di meno di 6 mesi, l'apprezzamento dei consumatori cinesi sta diventando realtà. Dal mese di aprile, i formaggini, le Fettalpine e le Dop Inalpi sono acquistabili in due punti vendita della catena City Super a Shanghai.

L'iniziativa è stata realizzata, a seguito di un primo test di gradimento da parte dei clienti, attraverso l'organizzazione di show cooking nei punti vendita, che hanno raccontato un nuovo modo di abbinare e cucinare ingredienti conosciuti e nuove referenze: una nuova via per compiere scelte diverse in cucina.

E-MOBILITY

Per il secondo anno si è svolta la manifestazione E-Mobility Fossano, un evento nato e pensato per creare un focus su esempi concreti, che favoriscano la transizione corretta verso le tecnologie della mobilità sostenibile elettrica, di cui Inalpi, azienda lattiero casearia di Moretta, ha voluto essere partner.

«Un progetto che ha come elemento predominante l'innovazione – spiegano dall'azienda morettese –, concetto caro ad Inalpi che ha voluto testimoniare in modo tangibile come una realtà industriale attiva e attenta al proprio territorio, al suo sviluppo e alla crescita delle opportunità per il mondo del lavoro giovanile, sia anche una realtà che fa dell'innovazione a tutto tondo uno dei capi saldi della propria filosofia».

LINKONTRO

Negli scorsi giorni l'azienda morettese ha partecipato a "Linkontro", la manifestazione che unisce le amministrazioni delle principali aziende leader del settore di largo consumo. «Un ottima opportunità di contatto e approfondimento – spiega Ambrogio Invernizzi –, un momento di confronto tra gli attori di una realtà in continuo mutamento».

Inalpi è stata anche protagonista della presentazione del libro "L'alimentazione per una vita migliore" scritto da Peter Brabek-Letmathe, presidente onorario di Nestlè, una pubblicazione questa, fortemente voluta dall'azienda di Moretta che è infatti partner per la realizzazione del volume.

Il libro, che rappresenta un viaggio dalle origini della produzione industriale degli alimenti alla nutrigenomica, fornisce una traccia sulle future tendenze dell'alimentazione umana e spunti di riflessione per identificare il corretto modo di nutrirsi: un modo di concepire l'alimentazione che mette al centro di tutto la correlazione tra alimenti e salute.

EC

12 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Lunedì il premio da e per il paese

MORETTA Un crogiuolo di integrazione grazie al lavoro, un esempio virtuoso di come una comunità sia in grado di integrare e insieme crescere, migliorandosi.

«Luigi Lombardo, nelle parole di ringraziamento al momento dell'assegnazione del "Premio San Giovanni 2018" - ricorda l'ex-sindaco Mario Piovano - ha espresso con grande efficacia un concetto del quale sono profondamente convinto assertore da sempre, Moretta è un paese capace di integrare senza difficoltà le famiglie che nel tempo sono venute a lavorare negli anni Trenta dalla Lombardia e negli anni '60 e '70 dalla Sardegna e dalla Sicilia, aggiungendo con simpatia "oggi vivono a Moretta siciliani che parlano piemontese meglio di noi". Avevo espresso considerazioni simili nei commiati di due care persone che negli ultimi mesi ci hanno lasciato: Nicolò Nurcis, sardo e Sergio Mazzari, lombardo».

Stimolato dalle parole di Luigi Lombardo, Piovano ha effettuato una ricerca con la collaborazione dell'amico Angelo Dragoni e dell'anagrafe del Comune per individuare le famiglie lombarde venute a Moretta, a seguito dell'insediamento negli anni venti del caseificio e del salumificio Locatelli. Il risultato delle ricerche parla di una trentina di salumieri e casari, che hanno portato professionalità consolidate e le loro famiglie si sono integrate perfettamente nel tessuto sociale locale.

Negli stessi anni sono arrivati anche dei friulani che hanno portato la lavorazione del salame ungherese. Nel dopoguerra e fino agli anni '70-80, nella fase espansiva della Locatelli, è stato il momento dei siciliani e dei sardi senza dimenticare provenienze minori anche da altre regioni.

Luigi Lombardo, Premio S. Giovanni 2018

Negli anni Novanta l'immigrazione è stata soprattutto albanese per i lavori agricoli ed edili: oggi i loro figli parlano perfettamente l'italiano e alcune famiglie hanno già ottenuto la cittadinanza italiana.

«Il fattore lavoro - sottolinea Mario Piovano - è stato ed è determinante per l'integrazione, che altrimenti può restare un valore astratto. Oggi a Moretta il lavoro si sta un po' riprendendo grazie a un trend positivo delle aziende e in particolare di Rana, Inalpi e Hafliger: con la ripresa del lavoro migliora il clima sociale, con tutti i benefici che ne derivano». «Credo - conclude l'ex-sindaco - che sarebbe auspicabile uno studio approfondito, ad esempio con una tesi di laurea, per verificare e consolidare il fenomeno immigrazione e integrazione a Moretta».

12 GIUGNO – ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 888mo Meeting VG @ Ristorante Enrico Bartolini al MUDEC – Milano – Chef Enrico Bartolini

Postato da: ViaggiatoreGourmet il: Giugno 13, 2019
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

Enrico Bartolini è l'uomo delle **stelle**, visto che ormai sono **cinque** i locali che lo vedono protagonista a vario **titolo** a ottenere un riconoscimento dalla **guida Michelin**, un **unicum** per il nostro Paese. Merito di un'**organizzazione** ben collaudata, un vero e proprio **modello** per riuscire a seguire tutti questi **progetti** senza mai distogliere l'**attenzione** dal **Ristorante Mudec**, che guida in **prima persona** come **chef**. Enrico è **concentratissimo** sul locale che porta il suo **nome**. A tal riguardo basta dare un'**occhiata** al menù che ha proposto agli **Amici Gourmet** in occasione della nostra tappa annuale del **Roadshow of Excellence** per rendersene conto: tantissime **portate inedite**, stoviglie nuovissime, che regalano una **rinnovata veste** anche ai **classici** dello chef, un servizio di sala diretto da **Sebastien Ferrara** di livello **eccelso**, in tutte le sue dinamiche. Insomma anche qui Bartolini punta sempre più in **alto** e ci sta **riuscendo**...

Pacco **Mepra**

Amaranto soffiato

Caramello di cipolla, mango e foie gras

Trecce di peperone crusco

Penne di grano arsa cotto al vapore farcite di pomodoro verde confit, olio extravergine di oliva e salsa di erbe aromatiche

Focaccia bianca

Pane e burro piemontese **inalpi**, condito con aceto di lampone e impreziosito con alghe marine e tè matcha

Piattooo!

Patata soffice, uovo e uova

Comte de Montaigne, Premium Partner del nostro **Roadshow**

Il mare in un morso

Riso a latte lodigiano, *civet* di lepre ed essenza di melagrana

Pane nero, cumino, anice e finocchietto in abbinamento ai prossimi piatti

Sogliola in crosta

Bigné di scampo reale, caviale e finger lime

In accompagnamento al pane, emulsione di noce con pepe e olio extra vergine di oliva

La portata successiva è impiattata in sala

13 GIUGNO – CORRIERE DI SALUZZO

l'azienda in Sardegna per Linkontro

Inalpi multi tasking

Nel futuro anche libri e marketing

MORETTA – Anche libri e marketing, oltre allo sport, nel futuro di Inalpi.

L'azienda alimentare ha partecipato dal 16 al 19 maggio a Santa Margherita di Pula in provincia di Cagliari, a Linkontro, la manifestazione che riunisce ogni anno il management delle principali aziende leader nel settore del largo consumo.

«Un'ottima opportunità di contatto e approfondimento, un momento di confronto tra gli attori di una realtà in continuo mutamento», ha spiegato Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi.

L'azienda morettese è stata anche protagonista di un interessante momento, con la presentazione del libro "L'alimentazione per una vita migliore" scritto da Peter Brabek-Letmathe, presidente onorario di Nestlè International, pubblicazione fortemente voluta dall'azienda di Moretta che è infatti partner per la realizzazione del volume.

Il libro, che rappresenta un viaggio dalle origini della produzione industriale degli alimenti alla genetica nutrizionale, fornisce una traccia sulle future tendenze dell'alimentazione umana e spunti di riflessione per identificare il corretto modo di nutrirsi.

Sempre nel mese di maggio, l'Inalpi è stata patner della manifestazione E-Mobility a Fossano, evento pensato dalla scuola Vallauri per creare un focus su esempi concreti, che favoriscano la transizione corretta verso le tecnologie della mobilità sostenibile elettrica. "Un progetto, spiega l'Azienda, che ha come elemento predominante l'innovazione, concetto caro ad Inalpi che ha voluto testimoniare in modo tangibile come una realtà industriale attiva e attenta al proprio territorio, al suo sviluppo e alla crescita delle opportunità per il mondo del lavoro giovanile, sia anche una realtà che fa dell'innovazione a tutto tondo uno dei capi saldi della propria filosofia".

Infine la nuova collaborazione con Andrea Biagini, professionista specializzato nella cucina raffinata e di alto livello, che da questo mese comincerà a collaborare con l'azienda morettese per l'utilizzo del burro piemontese Inalpi per l'alta ristorazione.

a. f.

13 GIUGNO – CORRIERE DI SALUZZO

Walking scuola daya Pagno

300 per la scuola

PAGNO - Tanta attesa ma ne è valsa la pena. Va in archivio con numeri importanti la seconda edizione del Walking scuola day che si è tenuta domenica 9 giugno nella splendida cornice della Valle Bronda.

La manifestazione, inizialmente programmata per domenica 14 aprile è stata posticipata di quasi due mesi a causa del maltempo. Al ritrovo presso piazza Mercato si sono presentate circa 300 persone, che avevano acquistato il pettorale già in precedenza. Alle 10.15 hanno preso il via le camminate per i 3 percorsi previsti: la 5, la 7 e la 10 km.

«*L'Amministrazione Comunale* - dice il sindaco Nico Giusiano - *ringrazia tutti i 300 partecipanti per l'ottima riuscita della manifestazione, e tutti gli organizzatori e associazioni che hanno contribuito per lo svolgimento della giornata. Il nostro grazie va anche a tutti gli sponsor: Gullino Frutta, Giovanni Rana, Inalpi, Eviso, Achillea, Acqua Eva, Valverbe, Dolce e Amaro, Chiale Expert, Wellfactory, Tecnocasa, Unione Montana Del Monviso, Fondazione Crc, Cassa Di Risparmio di Saluzzo, Comune di Saluzzo (per il materiale turistico). Infine non dimentichiamo i dipendenti comunali Manuela Ballatore, Giovanni Valla e al vigile Davide Barra per il servizio svolto di domenica*». Il ricavato della gara sarà donato alla scuola della Valle Bronda.

13 GIUGNO – CORRIERE DI SALUZZO

PODISMO ORE 20

Giovedì sera a Manta la staffetta al Castello

MANTA - È tutto pronto per la corsa al Castello a staffetta in programma per giovedì sera a Manta, terza edizione nella formula rinnovata a staffetta a due e 15ª edizione della corsa un tempo nota come cronoscalata. La kermesse, come sempre molto attesa, è organizzata dalla Pod. Valle Varaita con il Comune di Manta, sotto l'egida della Fidal e con la collaborazione di Giorgio Pellissero (responsabile organizzativo) del negozio Slalom Sport di Saluzzo. La manifestazione di corsa in montagna prevede due frazionisti che percorrono 3,6km ciascuno.

Una gara che da sempre richiama atleti di ottimo valore tecnico e che quest'anno vedrà alla partenza anche i gemelli Martin e Bernard Dematteis e le sorelle Ghelfi.

Ritrovo fissato alle 18,30 in Piazza del Popolo e partenza prevista per le ore 20; per chi non avesse provveduto all'iscrizione nei termini previsti sarà ancora possibile effettuare l'iscrizione il giorno della gara entro le 19,45 con supplemento di 4 euro a staffetta.

Al termine della gara, gli atleti (omaggiati con pacco gara Saucony) potranno usufruire oltre che del classico ristoro, di un pasta party realizzato grazie al contributo della Graph Art e del Gruppo Alpini di Manta, che sarà servito a partire dalle ore 21 presso il salone comunale (Piazza del Popolo). Tra gli sponsor della manifestazione, Val Form, Mercato', Inalpi, Graph Art, C.M.V., Acqua eva, Falcone gastronomia.

giorgia durbano

13 GIUGNO - MONDODELGUSTO

Collisioni 2019: il Festival Agrirock che crea relazioni, a Barolo (Cuneo)

Festival Collisioni

Email: info@collisioni.it

Date ed orari:
dal 17 giugno 2019 al 16 luglio 2019

A cura di **ANDREA DI BELLA**

Torna per la sua undicesima edizione il **Festival Agrirock Collisioni**, una compilation di generi artistici differenti, un mix tape culturale con fasce di pubblico diverse che si ritrovano insieme a contemplare la complessità del mondo dalla prospettiva di un

piccolo paese di collina. Il palcoscenico del festival, come sempre, è il paese di **Barolo**, in provincia di Cuneo, una delle capitali del vino italiano, immersa nel meraviglioso paesaggio delle Langhe piemontesi, Patrimonio Mondiale UNESCO.

Le sue piazze ospiteranno **musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, attori protagonisti della scena del cinema contemporaneo ma anche esibizioni di artisti di strada, degustazioni** dei più eccellenti vini e prodotti agricoli del panorama nazionale e tre diversi palchi non stop dedicati alla musica emergente.

Tra i grandi nomi attesi per il weekend di letteratura e musica in collina, **sabato 6 e domenica 7 luglio**: *John Irving, Stefano Accorsi, Il Volo, Luca Argentero, Giorgio Panariello, Mauro Corona con Omar Pedrini, Gino Strada, Chuck Palahniuk, Loredana Bertè, Massimo Giletti, Vittorio Sgarbi, Selvaggia Lucarelli, Beppe Severgnini, Roberto Saviano, Frankie hi-nrg mc, Ambra Angiolini, Paola Turci, Marco Travaglio, Jonathan Coe, Carl Brave, Claudio Magris, Diodato, Enrico Mentana, Francesca Reggiani, Rkomi, Emmanuel Carrère, Valerio Massimo Manfredi, Nina Zilli, Ghemon, Ezio Greggio, The Jackal, Ornella Vanoni, Daniele Silvestri, i Selton, Max Gazzè, Simona Ventura, Maurizio Carucci, Lazza, Lodovica Comello.*

Nuovi ospiti annunciati per l'undicesima edizione saranno **Milly Carlucci; Alessandro Cattelan; Samuele Bersani; Gabriella Pession; Annalisa.**

Inaugura il concerto di **Eddie Vedder** (sold out) in occasione dell'Asti Day (17 giugno). Seguiranno i concerti di **Liam Gallagher (4 luglio), Carl Brave e Max Gazzè con Rkomi e Daniele Silvestri (5 luglio), Maneskin e Salmo (6 luglio), Thirty Seconds To Mars (7 luglio), Macklemore (10 luglio), Calcutta (13 luglio), Thom Yorke (16 luglio).**

I concerti in Piazza Verde saranno dedicati a Al Bano (6 luglio) e Mahmood (7 luglio).

Non solo grande musica internazionale e incontri con i maestri della letteratura mondiale e del cinema a Collisioni, perché il festival, nel suo intenso programma, rende omaggio anche al padrone di casa, il Barolo, e a tutti i grandi vini e prodotti food che rendono il Piemonte e l'Italia famosi nel mondo. **Le eccellenze enogastronomiche d'Italia saranno protagoniste dell'undicesima edizione del Festival agrirock**

Collisioni, e ricca sarà la programmazione legata alle eccellenze enogastronomiche piemontesi e da tutta Italia grazie al Progetto Vino, al Palco Wine&Food e al Progetto Food, con maratone di assaggi e degustazioni aperti al pubblico e incontri e dibattiti tra esperti del settore.

Il caratteristico borgo delle Langhe ospiterà nel **weekend del 6 e 7 luglio**, oltre ai protagonisti della cultura e della musica, anche i grandi prodotti food e i grandi vini del bel Paese, in **un viaggio sensoriale tra i sapori e profumi del Made in Italy**. Dal Piemonte alla Puglia, dal Friuli alla Basilicata, passando per Liguria, Marche e Toscana. Del resto è proprio questo il senso di Collisioni: un incontro tra generi artistici differenti, letteratura, musica, cinema, ma anche paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano.

Nei giorni del festival le piazze e le vie di Barolo si trasformeranno in un vero e proprio viaggio nella cultura del vino e del cibo italiano di qualità. **Non si troverà cibo industriale** perché a gestire gli stand sono le associazioni stesse di produttori da tutta Italia. Si spazierà dai grandi vini delle Langhe alla **Focaccia di Recco**, dal Vermentino sardo ai **Formaggi Dop di Assopiemonte**, dai salumi alla frutta piemontesi fino alla tradizione della pasta, ai grandi bianchi friulani e al **Prosciutto di San Daniele**. In occasione del festival, il **Consorzio dell'Asti Docg** rinfrescherà il pubblico con cocktail creati ad hoc dai bar-tender per esaltare le qualità delle bollicine ufficiali di Collisioni, in versione dolce e dry. Ma si potranno trovare anche i vini d'eccellenza del **Consorzio Altalanga**, i panini gourmet di **Molino Quaglia** e l'**Inalpi Burger** con formaggio da latte 100% piemontese.

A grande richiesta torna, per la sua quarta edizione, il programma del **Palco Wine&Food** di Collisioni. Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del **Castello di Barolo**, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani.

Sabato 6 e domenica 7 luglio il ricco programma di tasting gratuiti, approfondimenti, interventi di chef, giornalisti, produttori e intrattenitori proseguirà grazie alla partecipazione di tanti prodotti di eccellenza: i Salumi di Raspini; la Castagna e l'aglio di Caraglio di Cia Cuneo; la pasta Berruto; l'acqua San Bernardo; le golosità di Baratti & Milano; i talentuosi mixologist di Compagnia dei

Caraibi; le varietà italiane di eccellenza di Buon Riso; i distillati di eccellenza piemontese di Grappa Berta; il Vermentino grazie al gemellaggio con la Camera di Commercio di Sassari. Tutto prenderà avvio venerdì 5 luglio alle 18,00 con una giornata interamente dedicata alla farina di eccellenza 100% made in Italy e all'arte della panificazione, grazie alla collaborazione ormai storica tra Collisioni e Farine Petra. **Per prenotazioni: www.collisioni.it nella sezione Palco Wine&Food**

All'interno dell'atteso appuntamento annuale di Collisioni, a Barolo in piazza Rosa, **Petra** torna **venerdì 5 luglio** con **Bread Religion**, il suo **evento "enogastromusicale"**, nell'ambito del palco Wine&Food, un momento gourmet dedicato al pane che nel puro stile agrirock di Collisioni mette in dialogo alti contenuti di educazione e conoscenza gastronomica (sulla farina, panificazione e lievitazione) con la musica. Ad accompagnare i panini di Bread Religion, le bollicine dell'**Asti Secco e Moscato**, i cocktail preparati dai mixologist di Compagnia dei Caraibi con Malfy Gin e **Vermouth Riserva Carlo Alberto** e i dolci **Baratti&Milano**.

Dal 2 all'8 luglio, giunto alla sua ottava edizione nel 2019, il **Progetto Vino** è il "cuore storico" del programma di Collisioni dedicato all'enogastronomia, nato dalla volontà di riunire a Barolo alcuni tra i più importanti **professionisti del vino di tutto il mondo** e i grandi vini che l'intera Italia ha da offrire.

Un format di **tavole rotonde, discussioni e dibattiti tra i produttori italiani** con i loro vini, dai più famosi alle produzioni di nicchia, dai più classici alle novità e a vitigni riscoperti. Il Progetto Vino si articolerà in visite sul territorio, seminari specifici, ma anche momenti conviviali di gioco e scoperta per inserire il vino in un contesto culturale ancora più ampio e ricco, che sappia abbracciare l'enogastronomia in generale, il territorio, il turismo e l'arte, quale è Collisioni Festival.

Ph Andrea Di Bella

Torna anche quest'estate, nella sua terza edizione, il **Progetto Food di Collisioni: tre giorni (8/9/10 luglio)** di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane, con un **particolare focus dedicato ai formaggi Dop piemontesi (a cura di Assopiemonte DOP e IGP)**, come il Castelmagno - che ha avuto l'onore di essere scelto come formaggio ufficiale del Bocuse d'Or - la Robiola di Roccaverano, il Murazzano e altri.

Non mancheranno anche quest'anno la partecipazione di **CIA (Confederazione italiana agricoltori)** alla presenza di selezionati produttori che presenteranno le proprie eccellenze e le grandi aziende del territorio quali **inalpi, Baratti, Buon Riso,**

Pasta Berruto, Agrimontana, Beppino Occelli e tanti altri. Ospiti d'eccezione saranno alcuni dei più grandi Chef del nostro territorio come Gianpiero Vivalda, Andrea Ribaldone, Mariuccia Ferrero, Walter Ferretto.

Maggiori dettagli su Collisioni.it

13 GIUGNO – RIVISTA IDEA

ANDREA BIAGINI COLLABORERÀ CON "INALPI"

Il noto professionista specializzato nel settore "food & lifestyle" contribuirà alla promozione del "Burro piemontese chiarificato" presso l'alta cucina

"Inalpi" amplia la presenza nel settore Horeca e della ristorazione di alto livello compiendo un passo concreto verso il mondo della cucina "gourmet", per sviluppare la cultura e la conoscenza di un prodotto di alta qualità quale il "Burro piemontese chiarificato Inalpi".
Questo importante passaggio è sottolineato dalla creazione di una nuova collaborazione con Andrea Biagini (*foto*), professionista di rilevante caratura e di comprovata esperienza, specializzato nel settore "food & lifestyle", conoscitore delle dinamiche del mondo della cucina "gourmet" che, a partire da questo mese, opera al fianco dell'azienda di Moretta.
L'obiettivo è chiaro: creare formazione e informazione su un prodotto di riferimento quale il "Burro piemontese chiarificato Inalpi" prodotto da panna fresca di centrifuga proveniente da latte 100 per cento piemontese di filiera corta e certificata.
Questa referenza potrà diventare punto di partenza con il quale aprire un concreto dialogo con l'alta ristorazione e, più in generale, con un consumatore sempre più attento alla qualità e alla tracciabilità degli ingredienti che compongono ogni ricetta.
La collaborazione inoltre è un ulteriore passo che prosegue il cammino di internazionalizzazione intrapreso negli ultimi anni da "Inalpi" e che si concretizza anche nell'ambito dell'alta gastronomia, raccontando a un mondo di eccellenze la preziosità di un prodotto e del suo territorio.

13 GIUGNO – SAPORI DEL PIEMONTE

Evento. A Barolo c'è Eddie Vedder (Pearl Jam) e altri, ma anche tanto vino, cibo e cose buone. Così Collisioni diventa il festival del gusto oltre che della cultura e dell'arte

inserito il 13 giugno 2019

sei in...
manifestazioni
top news
ultimi inserimenti

22

I Consorzi di tutela di alcuni vini mito del Piemonte, dal Barolo all'Asti, dal Barbaresco alla Barbera, e poi gli chef, le degustazioni guidate, i cocktails, i progetti sui vitigni autoctoni, quelli sul vino portati in giro per il mondo, insomma Collisioni è molto di più di un festival rock o musicale, è davvero quell'"festival agrirock" che si legge nella auto citazione dell'organizzazione della rassegna che partirà lunedì 17 giugno, a Barolo, con il concerto (sold out) di mister Eddie Vedder, leader e voce struggente del Pearl Jam.

Ma tornando al focus di questo blog Collisioni non è un festival agrirock perché si fa a Barolo e perché da anni propone concerti delle maggiori star della musica nazionale e internazionale. Lo è genuinamente perché chi organizza (e per tutti facciamo il nome di Filippo Taricco) ha capito, e in Piemonte purtroppo sono ancora in pochi o comunque meno di quelli che dovrebbero essere, che il volano dei territori, del turismo, delle produzioni eccellenti, delle tradizioni e della storia italiani, è abbinare la cultura e l'arte, il genius loci italico a quelle altre cose che sappiamo fare benissimo da secoli per cultura, vita e formazione: cibo e vino.

Così nella cartella stampa della presentazione di Collisioni 2019, fatta oggi a Torino, ecco un fascicolo dal titolo "Wine&Food" dove si parla di un viaggio sensoriale previsto per il 6 e 7 luglio e di tante altre cose di vino e di cucina, ma che coinvolgono anche l'ambiente e la qualità della vita. Non è poco. Qui sotto pubblichiamo la nota stampa relativa, insieme a link e alle altre note che parlano degli eventi di musica e cultura previsti dal Festival. Buona lettura.

Le eccellenze enogastronomiche d'Italia protagoniste dell'undicesima edizione

del Festival agrirock Collisioni a Barolo

Non solo grande musica internazionale e incontri con i maestri della letteratura mondiale e del cinema a Collisioni, perché il festival, nel suo intenso programma, rende omaggio anche al padrone di casa, il Barolo, e a tutti i grandi vini e prodotti food che rendono il Piemonte e l'Italia famosi nel mondo. Il caratteristico borgo delle Langhe ospiterà nel weekend del 6 e 7 luglio, oltre ai protagonisti della cultura e della musica, anche i grandi prodotti food e i grandi vini del bel Paese, in un viaggio sensoriale tra i sapori e profumi del Made in Italy. Dal Piemonte alla Puglia, dal Friuli alla Basilicata, passando per Liguria, Marche e Toscana. Del resto è proprio questo il senso di Collisioni: un incontro tra generi artistici differenti, letteratura, musica, cinema, ma anche paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano.

Nei giorni del festival le piazze e le vie di Barolo si trasformeranno in un vero e proprio viaggio nella cultura del vino e del cibo italiano di qualità. A Barolo infatti non si troverà cibo industriale perché a gestire gli stand sono le associazioni stesse di produttori da tutta Italia. Si spazierà dai grandi vini delle Langhe alla focaccia di Recco, dal Vermentino sardo ai formaggi Dop di Assopiemonte, dai salumi alla frutta piemontesi fino alla tradizione della pasta, ai grandi bianchi friulani e al prosciutto di San Daniele. In occasione del festival, il Consorzio dell'Asti DOCG rinfrescherà il pubblico con cocktail creati ad hoc dai bar-tender per esaltare le qualità delle bollicine ufficiali di Collisioni, in versione dolce e dry. Ma si potranno trovare anche i vini d'eccellenza del Consorzio Altalanga, i panini gourmet di Molino Quaglia e l'Inalpi Burger con formaggio da latte 100% piemontese.

IL PALCO WINE AND FOOD DI COLLISIONI – 5/6/7 luglio

A grande richiesta torna, per la sua quarta edizione, il programma del Palco Wine&Food di Collisioni. Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani.

Dopo il sold out delle ultime tre edizioni, con oltre quattromila partecipanti ai tasting nell'edizione dell'anno scorso, il palco di Collisioni legato alle eccellenze enogastronomiche delle diverse regioni italiane vedrà protagonisti sul palco produttori vinicoli e produttori food provenienti da ogni parte d'Italia, che guideranno il pubblico in un vero e proprio viaggio dei sapori. Si alterneranno ogni due ore incontri tematici e degustazioni guidate. Oltre a winetasting e assaggi dei prodotti tipici non mancherà la musica e l'intervento di artisti, fumettisti e acrobati in interazione con il pubblico. È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli eventi didattici previsti, con gemellaggi interregionali, incontri tematici e vere e proprie "maratone" di prelibatezze.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane: il Piemonte col Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani,il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Altalanga, il Consorzio Asti Docg, Assopiemonte e Cia Cuneo;la Liguria, le Marche, la Puglia e la Basilicata grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, l'Assessorato al turismo della Regione Liguria, l'Enoteca Regionale Lucana, il Movimento Turismo del Vino Puglia; il Friuli Venezia Giulia, grazie a PromoTurismo FVG; la Sardegna,con il Consorzio del Vermentino di Gallura e la Toscana con il Consorzio Chianti Classico.

Sabato 6 e domenica 7 luglio il ricco programma di tasting gratuiti, approfondimenti, interventi di chef, giornalisti, produttori e intrattenitori proseguirà grazie alla partecipazione di tanti prodotti di eccellenza: i Salumi di Raspini; la Castagna e l'aglio di Caraglio di Cia Cuneo; la pasta Berruto; l'acqua San Bernardo; le golosità di Baratti & Milano; i talentuosi mixologist di Compagnia dei Caraibi; le varietà italiane di eccellenza di Buon Riso; i distillati di eccellenza piemontese di Grappa Berta; il Vermentino grazie al gemellaggio con la Camera di Commercio di Sassari. Due giorni al Castello di Barolo, in cui il pubblico verrà coinvolto in un happening di divertimento, puro godimento gastronomico e didattica, tra degustazioni alla cieca sul palco e assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo. Un'occasione unica per esplorare e godere delle prelibatezze del nostro paese, in una cornice dal fascino irresistibile. Tutto prenderà avvio venerdì 5 luglio alle 18,00 con una giornata interamente dedicata alla farina di eccellenza 100% made in Italy e all'arte della panificazione, grazie alla collaborazione ormai storica tra Collisioni e Farine Petra.

Per prenotazioni: www.collisioni.it nella sezione Palco Wine&Food

BREAD RELIGION – venerdì 5 luglio

All'interno dell'atteso appuntamento annuale di Collisioni, a Barolo in piazza Rosa, Petra torna venerdì 5 luglio con Bread Religion, il suo evento "enogastromusicale", nell'ambito del palco Wine&Food, un momento gourmet dedicato al pane che nel puro stile agrirock di Collisioni mette in dialogo alti contenuti di educazione e conoscenza gastronomica (sulla farina, panificazione e lievitazione) con la musica. Bread Religion è infatti il risultato di un lavoro di squadra: agricoltori, mugnai, panettieri, cuochi stellati, nutrizionisti, esperti accademici di lieviti e impasti, riuniti per confermare ancora una volta che anche il più comune cibo da take-away, il panino farcito, può diventare un pasto gustoso e gourmet in linea con una corretta dieta mediterranea.

Nella Piazza Rosa ci saranno 8 banchi dedicati a grintosi chef italiani, come Eugenio Boer, Eugenio Roncoroni, Alessandro Mecca, Fabio Poppa, Andrea Larossa, Marco Visciola e Francesco Oberto che prepareranno per il pubblico panini gourmet di loro creazione e saliranno sul palco intervistati dal critico gastronomico Paolo Vizzari, già curatore della rubrica La Tavola del settimanale L'Espresso. Ad accompagnarli dalle 18.00 alle 2.00 del mattino tanti eventilive tra cui i Diecicento35 con la presenza di Carola Rovito, Marco Bressello e Lorenzo Bulgarini, il dj set dei Tuttafuffa con quel pizzico di improvvisata ironia che porta il sorriso sulla pista da ballo e infine il grande aftershow con vocalist, percussioni e DJ-Set ideato dal grande Joe T Vannelli che sarà a Barolo con la sua consolle per far ballare il pubblico fino all'alba insieme ai Vannelli Bros e Silvano Del Gado.

Ad accompagnare i panini di Bread Religion, le bollicine dell'Asti Secco e Moscato, i cocktail preparati dai mixologist di Compagnia dei Caraibi con Malfy Gin e Vermouth Riserva Carlo Alberto e i dolci Baratti&Milano.

PROGETTO WINE&FOOD
DEDICATO AI PROFESSIONISTI

PROGETTO VINO – dal 2 all'8 luglio

Giunto alla sua ottava edizione nel 2019, il Progetto Vino è il "cuore storico" del programma di Collisioni dedicato all'enogastronomia, nato dalla volontà di riunire a Barolo alcuni tra i più importanti professionisti del vino di tutto il mondo e i grandi vini che l'intera Italia ha da offrire.

Un momento di incontro unico nel suo genere, impostato su un format di tavole rotonde, discussioni e dibattiti tra i produttori italiani con i loro vini, dai più famosi alle produzioni di nicchia, dai più classici alle novità e a vitigni riscoperti. A Barolo arriveranno grandi nomi internazionali del settore: non solo giornalisti, ma soprattutto capi sommelier di ristoranti e di importanti catene di hotel, che ogni giorno consigliano i loro clienti in ogni parte del mondo e che è dunque essenziale conoscano i prodotti del nostro Paese e li sappiano raccontare, importatori che decidono e gestiscono gli acquisti sui più grandi mercati, educatori che formano i professionisti di domani. Il Progetto Vino si articolerà in visite sul territorio, seminari specifici, ma anche momenti conviviali di gioco e scoperta per inserire il vino in un contesto culturale ancora più ampio e ricco, che sappia abbracciare l'enogastronomia in generale, il territorio, il turismo e l'arte, quale è Collisioni Festival.

Anche quest'anno, di grandissimo spicco i nomi degli invitati a prendere parte agli eventi: la Master Sommelier Angela Wall, Restaurant Manager e Sommelier al ristorante La Quercia e L'Ufficio Wine Bar di Vancouver; Anne Martin, Head Sommelier e Senior Manager Of Beverage di MLSE, il leader di tutti gli eventi sportivi di Toronto e del Canada; César Basurto, Southeast Regional Sales Manager per The Sorting Table, importatore e distributore di vini di alta gamma e di nicchia; Francesco Marzola, Best sommelier of the Nordics 2018 e Wine Director del Ristorante Elysee, presso Park Hotel Vossevangen, che ha vinto nel 2018 e 2019 come miglior lista dei vini della Norvegia; Martynas Pravilonis, Head Sommelier presso il Kempinski Hotel, il più importante hotel di lusso di tutta la Lituania, nel 2017, per il secondo anno di fila, Best Sommelier della Lituania; Sally Kim, Head Sommelier del Gruppo Delfina, che comprende pizzerie, ristoranti di alta gamma e wine bar e uno store in California; Colin Wee, Fondatore e Consulente per la casa di import Fermented Connection; Elizabeth-Rose Mandalou, co-proprietaria dei ristoranti Woodlake Tavern, UptownPizza Kitchen e Allora, aperto nel 2018 e già nominato dalle guide per la sua lista di oltre 250 vini, di cui gran parte italiani; il danese Frederik Ørbeck, proprietario della casa di import l'Esprit du Vin; Steve McDonald, Master Sommelier, Capo sommelier del locale Galleria della catena texana di Steakhouse Pappas Bros e tanti altri ospiti da Europa, Americhe e Asia.

Alla guida del progetto Wine&Food, il senior Editor di Vinous Ian D'Agata. Proprio grazie al successo di questa manifestazione oggi la collaborazione tra Ian D'Agata e Collisioni ha potuto ampliarsi, per portare avanti e arricchire la missione di Ian D'Agata di far conoscere il grande vino italiano in tutto il mondo. Dallo scorso anno, infatti, è stato lanciato l'Indigena World Tour: una serie di masterclass guidate da Ian D'Agata in tutto il mondo, dedicate ai professionisti locali per approfondimenti su regioni vinicole e autoctoni italiani, con un Festival del tutto dedicato agli autoctoni a Barolo, a maggio, e ancora, un vero e proprio Corso di specializzazione,il 3iC, per ora tenutosi in Italia ma che andrà, già da settembre, ad essere distribuito nelle più grandi capitali dell'enogastronomia mondiale.

Il tutto è reso possibile dalla sempre più ampia adesione di Consorzi e cantine da tutta Italia, che, fin dall'inizio del progetto o unitisi poco a poco, hanno confermato il loro supporto al Progetto Vino come a tutte le sue attività collaterali. Importantissimo il contributo di Consorzi di Tutela che hanno instaurato e arricchito la loro collaborazione tra il Progetto Vino e gli eventi esteri, quali il Consorzio Franciacorta, che quest'anno ha voluto proseguire la sua collaborazione in Cina, Canda e USA, così come l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, il Consorzio Montefalco, e ancora, l'Enoteca del Barbaresco e l'associazione delle Donne del Vino. Tanti anche i singoli produttori che seguono ormai il Progetto Vino da anni. Dal Piemonte l'azienda Rivetto dal 1902; Poderi Gianni Gagliardo; Boroli; Elvio Cogno; Viberti Giovanni; Cantine Ceretto; Sordo Giovanni; G.D. Vajra; Fontanafredda; Marchesi di Barolo. Tanti anche da altre parti d'Italia, come Medici Ermete dall'Emilia Romagna e i produttori di altissima gamma della Sardegna, ma anche nuove e dinamiche realtà quali la nuova collaborazione con la linea Vite Colte e la produttiva partnership con il marchio di tappi di sughero DIAM Cork.

Una galassia di attività e iniziative sempre più ricca e di qualità, che vede nel Progetto Vino di Collisioni Festival il suo apice: un momento fondamentale di formazione, dibattito tra esperti internazionali e con i produttori e Consorzi di tutta Italia ma soprattutto, un'occasione unica di networking, comunicazione e creazione di un gruppo di esperti sensibilizzati e uniti nella valorizzazione dell'Italia e delle sue eccellenze.

PROGETTO FOOD – 8/9/10 luglio

Torna anche quest'estate, nella sua terza edizione, il Progetto Food di Collisioni: tre giorni di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane, con un particolare focus dedicato ai formaggi Dop piemontesi (a cura di Assopiemonte DOP e IGP), come il Castelmagno – che ha avuto l'onore di essere scelto come formaggio ufficiale del Bocuse d'Or – la Robiola di Roccaverano, il Murazzano e altri. Dopo gli appuntamenti all'estero organizzati con Assopiemonte in Germania, Svezia e Danimarca, per promuovere la Dop, il Progetto Food rappresenta un naturale momento conclusivo in cui i professionisti incontrati in tutta Europa verranno invitati a Barolo a parlare di Made in Italy e della crescente necessità di rispettare l'ambiente, il lavoro di filiera e l'importanza delle informazioni date ai consumatori. Non mancheranno anche quest'anno la partecipazione di CIA (Confederazione italiana agricoltori) alla presenza di selezionati produttori che presenteranno le proprie eccellenze e le grandi aziende del territorio quali Inalpi, Baratti, Buon Riso, Pasta Berruto, Agrimontana, Beppino Occelli e tanti altri. Ospiti d'eccezione saranno alcuni dei più grandi Chef del nostro territorio come Gianpiero Vivalda, che ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2003 e poi ancora una seconda nel 2011; Andrea Ribaldone, star di Identità Golose e chef dell'Osteria Arborina di La Morra che sarà anche responsabile del catering VIP di Collisioni; Mariuccia Ferrero che dopo la collaborazione in Monferrato con Gastronomix torna con il Ristorante San Marco di Canelli e ancora WalterFerretto de Il Cascinalenuovo, dove da anni tradizione e innovazione si fondono sapientemente in una proposta gastronomica che sa coniugare la grande cucina piemontese con i profumi ed i sapori provenienti da ogni angolo del mondo.

Il tutto accadrà di fronte a un parterre internazionale di grandi giornalisti food e importatori, che giungeranno a Barolo nei giorni del Festival e discuteranno delle specialità della gastronomia italiana e delle nuove prospettive del settore. Il Progetto Food di Collisioni negli anni passati ha visto ospiti quali Mitchell Davis, vice presidente della James Beard Foundation; Nancy Silverton, co-proprietaria e chef di Mozza in California e Singapore; Giacomino Drago, imprenditore italo-americano, proprietario di una decina di ristoranti in California; Ole-Morten Almås importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani; Brian Bistrong vicepresidente e Food Developer/buyer della Starr Catering Group, con diversi punti a Philadelphia, New York, Washington D.C. e Miami; Amber e Eric Hoffman, autori di The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy e blogger con un seguito di ben oltre 150000 followers sulle varie piattaforme online; Bartek Kiezun food editor di KUKBUK e docente di cultura

gastronomica italiana e tanti altri.

Anche quest'anno non mancheranno giornalisti e blogger italiani e europei a dare visibilità all'evento che si svolgerà attraverso attività di didattica e promozione delle grandi eccellenze dell'agricoltura italiana, al fine di dare risalto alla storia, alle tradizioni, alla qualità del "made in Italy" e di conseguenza a incentivarne l'esportazione. Il progetto rappresenta uno degli appuntamenti annuali all'interno di una progettualità più ampia ad opera di Collisioni, per incrementare la conoscenza delle grandi eccellenze italiane presso il pubblico della stampa specializzata e operatori di settore, con particolare attenzione alla Germania e al nord Europa.

La scenografia sarà nuovamente quella dell'Agrilab, lo spazio di Collisioni aperto al pubblico tutto l'anno nel Cortile del Castello di Barolo. Nelle giornate di lunedì 8, martedì 9 e mercoledì 10 luglio gli incontri saranno dedicati a professionisti del settore, ma anche aperti al pubblico con posti limitati.

14 GIUGNO – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

NELLA TERRA DEI VIGNETI

Non solo musica, Collisioni punta anche su vino e cido di eccellenza

■ Non solo grande musica internazionale e incontri con gli esponenti della letteratura mondiale e del cinema a Collisioni, perché il festival, nel suo intenso programma, rendenderà omaggio anche al padrone di casa, il Barolo, e a tutti i grandi vini e prodotti «food» che rendono il Piemonte e l'Italia famosi nel mondo. Il caratteristico borgo delle Langhe ospiterà nel weekend del 6 e 7 luglio, oltre ai protagonisti della cultura e della musica, anche i grandi prodotti food e i grandi vini del bel Paese, in un viaggio sensoriale tra i sapori e profumi del Made in Italy. Dal Piemonte alla Puglia, dal Friuli alla Basilicata, passando per Liguria, Marche e Toscana. «Del resto - spiegano gli organizzatori - è proprio questo il senso di Collisioni: un incontro tra generi artistici differenti, letteratura, musica, cinema, ma anche paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano». Nei giorni del festival le piazze e le vie di Barolo si trasformeranno in un vero e proprio viaggio nella cultura del vino e del cibo italiano di qualità. A Barolo infatti non si troverà cibo industriale perché a gestire gli stand saranno le associazioni stesse di produttori da tutta Italia. Si spazierà dai grandi vini delle Langhe alla focaccia di Recco, dal Vermentino sardo ai formaggi Dop di Assopiemonte, dai salumi alla frutta piemontesi fino alla tradizione della pasta, ai grandi bianchi friulani e al prosciutto di San Daniele. «In occasione del festival - spiegano da Collisioni -, il Consorzio dell'Asti DOCG rinfrescherà il pubblico con cocktail creati ad hoc dai bar-tender per esaltare le qualità delle bollicine ufficiali di Collisioni, in versione dolce e dry. Ma si potranno trovare anche i vini d'eccellenza del Consorzio Altalanga, i panini gourmet di Molino Quaglia e l'Inalpi Burger con formaggio da latte 100% piemontese». A grande richiesta quest'anno tornerà inoltre, per la sua quarta edizione, il programma del Palco Wine&Food di Collisioni. Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani. «Oltre a winetasting e assaggi dei prodotti tipici - concludono da Collisioni - non mancherà la musica e l'intervento di artisti, fumettisti e acrobati in interazione con il pubblico. È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli eventi didattici previsti, con gemellaggi interregionali, incontri tematici e vere e proprie "maratone" di prelibatezze». A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane: il Piemonte col Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Altalanga, il Consorzio Asti Docg, Assopiemonte e Cia Cuneo; la Liguria, le Marche, la Puglia e la Basilicata grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, l'Assessorato al turismo della Regione Liguria, l'Enoteca Regionale Lucana, il Movimento Turismo del Vino Puglia; il Friuli Venezia Giulia, grazie a Promo-Turismo FVG; la Sardegna, con il Consorzio del Vermentino di Gallura e la Toscana con il Consorzio Chianti Classico.

G. G.

14 GIUGNO: ILCORRIERE

Festa dei cuochi cuneesi a Barolo

I partecipanti. A questo appuntamento svoltosi a Vite Colte

Lo scorso lunedì da Vite Colte in Barolo, famosa cantina delle Langhe a cui fanno capo 180 coltivatori per 300 ettari di vigneto che producono i vini più conosciuti al mondo, si sono riuniti i soci della Federazione Italiana Cuochi della provincia di Cuneo, con il Consiglio direttivo capitanato dal presidente Massimo Camia, chef stellato molto noto nel nostro territorio.

Si è dato inizio alle serata con un aperitivo in compagnia di ospiti illustri come Luca Chiapella, presidente Confcommercio – Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, Luigi Barbero direttore di Confcommercio Bra e Carlo Zarri, presidente dell'Associazione Albergatori Esercenti e Operatori Turistici della provincia di Cuneo; non sono mancati all'appello gli sponsor che hanno contribuito alla serata: Sogegross di Asti, Pasta Bossolasco, Caffè Rossini, Granda Freschi, Caffè Domito, Agrimacelleria Chiavassa, Il Banchetto, Albagel Srl, Latterie Inalpi, Atelier dell'albergo, Molino Bongiovanni, La Bio bottega, Chiapella Salumi e Vitecolte.

La serata è poi proseguita con la cena preparata da Cantamessa Catering dello chef Ottavio Meirano. Il menù proposto: battuta di vitello, rotolo di anguilla con marinatura all'arancia, agnolotti al plin di erbette al burro e timo, filetto di Fassona "cotto rosa" con asparagi gratinati, mousse Sacher.

posizioni di vertice assunte dai soci Andrea Bertolino – presidente Dipartimento Solidarietà Emergenza Piemonte e Valle d'Aosta, e Stefano Bongiovanni – presidente Unione cuochi regione Piemonte e responsabile nazionale Compartimento Giovani.

L'evento si è poi chiuso con la premiazione dei *past-president* dell'associazione: Giorgio Gallina, Claudio Politano, Andreino Durando e Loris Macario. Professionisti seri e preparati che si sono impegnati a lungo e con passione nel ruolo di ambasciatori del gusto e autorevoli rappresentanti di un settore che da decenni è patrimonio esclusivo di Confcommercio.

14 GIUGNO – LAVOCEDIALBA

ATTUALITÀ | 14 giugno 2019, 15:30

Confcommercio presenta la festa di primavera dell'associazione "cuochi provincia Granda"

4 Consiglia

Lunedì 10 giugno si sono incontrati i membri della Federazione Italiana Cuochi con ospiti illustri

festa di primavera dell'associazione cuochi provincia Granda

Lunedì 10 giugno presso Vite Colte in Barolo, famosa cantina delle **Langhe** dove si riuniscono 180 coltivatori per 300 ettari di vigneto che producono i vini più conosciuti al mondo come il Barolo, si sono riuniti i soci della Federazione Italiana Cuochi della provincia di Cuneo, con il Consiglio Direttivo capitanato dal Presidente **Massimo Camia**, chef stellato molto noto nel nostro territorio.

Si è dato inizio alle serata con un aperitivo in compagnia di ospiti illustri come **Luca Chiapella** - Presidente Confcommercio - Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, **Luigi Barbero** - direttore di Confcommercio Bra e **Carlo Zarri** - Presidente dell'Associazione Albergatori Esercenti ed Operatori Turistici della provincia di Cuneo; non mancano all'appello gli sponsor che hanno contribuito alla serata: Sogegross di Asti, Pasta Bossolasco, Caffè Rossini, Granda Freschi, Caffè Domito, Agrimacelleria Chiavassa, Il Banchetto, Albagel s.r.l., Latterie Inalpi, Atelier dell'albergo, Molino Bongiovanni, La Bio bottega, Chiapella Salumi e Vitecolte.

La serata è poi proseguita con la cena preparata da Cantamessa Catering dello chef **Ottavio Meirano**.

Il menù proposto: battuta di vitello, rotolo di anguilla con marinatura all'arancia, agnolotti al Plin di erbette al burro e timo, filetto di Fassona "*cotto rosa*" con asparagi gratinati, mousse Sacher.

Una circostanza importante per la provincia di Cuneo anche per ricordare le recenti posizioni di vertice assunte dai soci **Andrea Bertolino** - Presidente Dipartimento Solidarietà Emergenza Piemonte e Valle d'Aosta e **Stefano Bongiovanni** - Presidente Unione cuochi regione Piemonte e Responsabile Nazionale Compartimento Giovani.

L'evento si è poi chiuso con la premiazione dei past-president dell'associazione: **Giorgio Gallina, Claudio Politano, Andreino Durando e Loris Macario**. Professionisti seri e preparati che si sono impegnati a lungo e con passione nel ruolo di ambasciatori del gusto e autorevoli rappresentanti di un settore che da decenni è patrimonio esclusivo di Confcommercio.

Ringraziamo tutti i partecipanti associati, ospiti, sponsor che insieme hanno collaborato per realizzare una piacevole serata.

14 GIUGNO - MARKUP

Italian Export Forum, think tank dedicato all'export

Patrick Fontana 14 giugno 2019

Specificamente pensato per riunire il mondo dell'export italiano, in programma il 14 e 15 giugno a Piano di Sorrento (Na), il forum ideato e coordinato da Lorenzo Zurino di The One Company

Una sintesi tra un ecosistema di concezione inedita ed un think-tank, composto da un grande evento annuale, un osservatorio permanente ed una piattaforma web di scambio virtuale, il tutto destinato a sviluppare analisi, confronti, discussioni dedicate specificamente all'export Made in Italy e ai suoi attori principali, per colmare un vuoto oggi esistente e dare la giusta attenzione ad un settore che nel 2018 ha mosso in Italia circa 463 miliardi di euro. Questo in sintesi è IEF-Italian Export Forum, il primo forum specificamente pensato per riunire il mondo dell'export italiano, in programma il 14 e 15 giugno a Piano di Sorrento (Na) con la partecipazione di Mark Up e Gdoweek, di ISPI – Istituto per gli Studi di Politica Internazionale, Deloitte, Edelman,

Nielsen, il Ministero delle Politiche Agricole, Confindustria, Agenzia Dogane, Ispettorato Frodi Agroalimentari, Dubai Economic Council, Ambasciata d'Italia in Qatar.

GDOWEEK DIGITAL

Lorenzo Zurino, presidente dello IEF 2019

Oltre alle sessioni plenarie, lo IEF 2019 prevede tavole rotonde e focus di approfondimento sui principali temi che caratterizzano la promozione del Made in Italy all'estero e le criticità affrontate dalle aziende esportatrici. In particolare, nel pomeriggio del 14 giugno (ore 17), la sessione su Opportunità e passaggi essenziali per i mercati esteri, con la moderazione della direttrice di Mark Up e Gdoweek, Cristina Lazzati, e il coinvolgimento di Mario Gasbarrino (Unes), Giorgio Santambrogio (VéGé), Matteo Zoppas (Confindustria Veneto), Nicola Mastromartino (Caffè Motta), Sabato D'Amico (D&D Italia), Antonio Cellie (Fiere di Parma), Romolo De Camillis (Nielsen), Simone Cucinotta (Fattorie Osella-Mondelez), Ambrogio Invernizzi (Inalpi), Mattia Noberasco (Noberasco).

L'Italian Export Forum nasce da un'idea e dall'esperienza di Lorenzo Zurino, imprenditore specializzato nella distribuzione di prodotti alimentari Made in Italy negli USA, ed è concepito con l'obiettivo di offrire un reale valore aggiunto alle aziende partecipanti non solo grazie all'evento ma anche attraverso l'Osservatorio permanente che fungerà da raccordo stabile tra imprese, istituzioni, associazioni sui temi dell'export. "L'export costituisce un settore strategico e trainante per l'economia italiana ma nel nostro paese manca attualmente un momento di confronto dal respiro nazionale tra soggetti pubblici e privati, sia italiani che internazionali, per analizzare i problemi e indicare soluzioni concrete legate alla promozione delle aziende italiane all'estero. L'Italian Export Forum è nato per colmare questo vuoto e costituisce quindi un inedito assoluto nel panorama economico e istituzionale italiano -dichiara Lorenzo Zurino, presidente dello IEF e fondatore e CEO di The One Company-. La scelta del Sud non è casuale perché credo che il Mezzogiorno possa trovare nell'export una chiave fondamentale per la propria crescita e per la valorizzazione delle sue tante eccellenze".

OBIETTIVO DEL FORUM È LA COSTITUZIONE DI UNA GRANDE ALLEANZA FINALIZZATA A DARE ALLA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY L'ATTENZIONE CHE MERITA DA PARTE DEI DECISORI E DELL'OPINIONE PUBBLICA

14 GIUGNO - TARGATOCN

ALBA E LANGHE | 14 giugno 2019, 15:30

Confcommercio presenta la festa di primavera dell'associazione "cuochi provincia Granda"

Lunedì 10 giugno si sono incontrati i membri della Federazione Italiana Cuochi con ospiti illustri

festa di primavera dell'associazione cuochi provincia Granda

Lunedì 10 giugno presso Vite Colte in Barolo, famosa cantina delle **Langhe** dove si riuniscono 180 coltivatori per 300 ettari di vigneto che producono i vini più conosciuti al mondo come il Barolo, si sono riuniti i soci della Federazione Italiana Cuochi della provincia di Cuneo, con il Consiglio Direttivo capitanato dal Presidente **Massimo Camia**, chef stellato molto noto nel nostro territorio.

Si è dato inizio alle serata con un aperitivo in compagnia di ospiti illustri come **Luca Chiapella** - Presidente Confcommercio - Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, **Luigi Barbero** - direttore di Confcommercio Bra e **Carlo Zarri** - Presidente dell'Associazione Albergatori Esercenti ed Operatori Turistici della provincia di Cuneo; non mancano all'appello gli sponsor che hanno contribuito alla serata: Sogegross di Asti, Pasta Bossolasco, Caffè Rossini, Granda Freschi, Caffè Domito, Agrimacelleria Chiavassa, Il Banchetto, Albagel s.r.l., Latterie Inalpi, Atelier dell'albergo, Molino Bongiovanni, La Bio bottega, Chiapella Salumi e Vitecolte.

La serata è poi proseguita con la cena preparata da Cantamessa Catering dello chef **Ottavio Meirano**.

Il menù proposto: battuta di vitello, rotolo di anguilla con marinatura all'arancia, agnolotti al Plin di erbette al burro e timo, filetto di Fassona "*cotto rosa*" con asparagi gratinati, mousse Sacher.

Una circostanza importante per la provincia di Cuneo anche per ricordare le recenti posizioni di vertice assunte dai soci **Andrea Bertolino** - Presidente Dipartimento Solidarietà Emergenza Piemonte e Valle d'Aosta e **Stefano Bongiovanni** - Presidente Unione cuochi regione Piemonte e Responsabile Nazionale Compartimento Giovani.

L'evento si è poi chiuso con la premiazione dei past-president dell'associazione: **Giorgio Gallina, Claudio Politano, Andreino Durando e Loris Macario.** Professionisti seri e preparati che si sono impegnati a lungo e con passione nel ruolo di ambasciatori del gusto e autorevoli rappresentanti di un settore che da decenni è patrimonio esclusivo di Confcommercio.

Ringraziamo tutti i partecipanti associati, ospiti, sponsor che insieme hanno collaborato per realizzare una piacevole serata.

14 GIUGNO – UN MESE IIN CUCINA

15 GIUGNO – LA STAMPA CUNEO

ACCORDO DI COLDIRETTI E INALPI

Latte in polvere certificato dal Piemonte ai gestori di 250 strutture di montagna

Latte in polvere, da filiera certificata piemontese, nei duecentocinquanta rifugi alpini piemontesi. È il risultato di un accordo che Coldiretti Piemonte e Inalpi sottoscriveranno mercoledì a Torino con Agrap, l'associazione dei Gestori Rifugi alpini del Piemonte. A ogni gestore aderente al progetto verrà consegnato un attestato, da esporre in rifugio, che certificherà la qualità del latte. Il trasporto delle materie prime verso i rifugi alpini rappresenta spesso un problema, oltre che un costo, poiché molti sono raggiungibili solo attraverso sentieri. Grazie all'accordo con Coldiretti Piemonte e con l'azienda lattiero casearia di Moretta, i rifugi potranno utilizzare il latte in polvere prodotto da Inalpi, più facile da trasportare.

Il prodotto sarà garantito dalla filiera piemontese, mentre l'acqua alpina utilizzata dai rifugi «esalterà la qualità del prodotto finale servito sui tavoli a escursionisti e alpinisti». L'importanza dell'accordo, che va ad aggiungersi ad altre forniture di prodotti della filiera piemontese per i rifugi, quali carne e formaggi, sarà sottolineata dalla presenza dei presidenti Roberto Moncalvo (Coldiretti Piemonte), Ambrogio Invernizzi (Inalpi) e Massimo Manavella (Agrap), mercoledì a Torino per la consegna degli attestati ai gestori. D. ROS.