dal **10 SETTEMBRE** 2018
al **16 SETTEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

11 SETTEMBRE – ABRUZZOPOPOLARE.IT

DIARIO GRATUITO PER TUTTI

La sorpresa della prima campanella

Celano, 11 settembre 2018 - I primo appuntamento con il nuovo anno scolastico ha riservato per tutti una gradita sorpresa con la consegna da parte del Sindaco Settimio Santilli di una copia del diario personalizzato, che accompagnerà gli studenti in tutto questo nuovo ed impegnativo anno di studi. Il Sindaco Santilli, accompagnato dall'assessore comunale all'istruzione Eliana Morgante ed alla presenza della dirigente scolastica Franca Felli, ha fatto visita a tutte le sedi delle scuole cittadine per incontrare personalmente i ragazzi e le ragazze e fare loro omaggio dell'indispensabile compagno di viaggio e per formulare di persona l'augurio per un sereno e proficuo anno scolastico.

"Inizia un nuovo anno – ha detto il Sindaco Santilli – ed il primo giorno è sempre un momento importante. La scuola svolge un compito fondamentale, vi prepara ad aprire gli occhi sul mondo, ad affrontarlo ed a scoprirlo. Coloro che non conoscono il mondo non conoscono i propri diritti ed i propri doveri. Il vostro dovere è di imparare, di crescere per essere cittadini rispettati. Un ringraziamento va rivolto a quanti lavorano nel mondo della scuola, insegnanti e personale non docente, che pur tra tante difficoltà, ogni giorno si prodigano per il bene degli studenti. Vi rivolgo un appello, abbiate rispetto degli insegnanti che garantiscono la vostra crescita, la vostra educazione e la vostra formazione. Il compito delle istituzioni è quello di garantirvi il meglio, donarvi scuole sicure, moderne e all'avanguardia e di lasciare in eredità a voi e alla Città strutture scolastiche che rappresentino il meglio per il vostro presente ed il vostro futuro. Abbiate rispetto, quindi, delle strutture e degli arredi che sono a vostra disposizione perché ogni società civile che si rispetti la scuola rappresenta le fondamenta sulle quali poggiare le basi per un futuro solido".

Il diario gratuito agli studenti di ogni ordine e grado per l'anno scolastico 2018/2019 fa parte del progetto educativo che l'assessorato all'Istruzione, in sinergia con le scuole e finanziato dall'Inalpi, sta portando avanti con lo scopo di diffondere la Cittadinanza attiva tra i giovani. Si tratta di diari personalizzati, corredati di libretto delle giustificazioni e di ingresso posticipato, contenenti progettualità e notizie utili relative alle singole istituzioni scolastiche.

11 SETTEMBRE – IL CENTRO ED. L'ACQUILA

Diari in regalo nelle scuole di Celano

Prima campanella con sorpresa, il sindaco Santilli incontra gli alunni: «Siate cittadini rispettosi»

CELANO

Prima campanella anche per gli studenti di Celano di ogni ordine grado. Il primo appuntamento con il nuovo anno scolastico ha riservato per tutti una sorpresa con la consegna da parte del sindaco **Settimio Santilli** di una copia del diario personalizzato che accompagnerà gli studenti in tutto questo nuovo ed impegnativo anno di studi. Santilli, accompagnato dall'assessore comunale all'Istruzione, **Eliana Morgante**, e alla presenza della dirigente scolastica **Franca Felli**, ha fatto visita a tutte le sedi delle scuole cittadine per incontrare personalmente i ragazzi e le ragazze e fare loro omaggio dell'indispensabile compagno di viaggio e per formulare di persona l'augurio per un sereno e proficuo anno scolastico.

«Inizia un nuovo anno», ha detto il sindaco Santilli, «e il primo giorno è sempre un momento importante. La scuola svolge un compito fondamentale, vi prepara ad aprire gli occhi sul mondo, ad affrontarlo e a scoprirlo. Coloro che non conoscono il mondo non conoscono i propri diritti e i propri doveri. Il vostro dovere è di imparare, di crescere per essere cittadini rispettati. Un ringraziamento va rivolto a quanti lavorano nel mondo della scuola, insegnanti e personale non docente, che pur tra tante difficoltà, ogni giorno si prodigano per il bene degli studenti. Vi rivolgo un appello, abbiate rispetto degli insegnanti che garantiscono la vostra crescita, la vostra educazione e la vostra formazione. Il compito delle istituzioni è quello di garantirvi il meglio, donarvi scuole sicure, moderne e all'avanguardia e di lasciare in eredità a voi e alla città strutture scolastiche che rappresentino il meglio per il vostro presente e il vostro futuro. Abbiate rispetto, quindi, delle strutture e degli arredi che sono a vostra disposizione perché ogni società civile che si rispetti la scuola rappresenta le fondamenta sulle quali poggiare le basi per un futuro solido».

Il diario gratuito agli studenti per l'anno scolastico 2018/2019 fa parte del progetto educativo che l'assessorato all'Istruzione, in sinergia con le scuole e finanziato dall'Inalpi, sta portando avanti con lo scopo di diffondere la cittadinanza attiva tra i giovani. Si tratta di diari personalizzati, corredati di libretto delle giustificazioni e di ingresso posticipato, contenenti progettualità e notizie utili relative alle singole istituzioni scolastiche.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

11 SETTEMBRE – INFOBOOM.IT

Mersica Primo Piano settembre 10, 2018 · Nessun commento ☆☆☆☆☆ 0 (0 voti)

CELANO, DIARIO GRATUITO AGLI STUDENTI DI OGNI ORDINE E GRADO

Prima campanella per alunni e studenti di Celano di ogni ordine grado. Il primo appuntamento con il nuovo anno scolastico ha riservato per tutti una gradita sorpresa con la consegna da parte del Sindaco Settimio Santilli di una copia del diario personalizzato, che accompagnerà gli studenti in tutto questo nuovo ed impegnativo anno di studi. Il Sindaco Santilli, accompagnato dall'assessore comunale all'istruzione Eliana Morgante ed alla presenza della dirigente scolastica Franca Felli, ha fatto visita a tutte le sedi delle scuole cittadine per incontrare personalmente i ragazzi e le ragazze e fare loro omaggio dell'indispensabile compagno di viaggio e per formulare di persona l'augurio per un sereno e proficuo anno scolastico.

"Inizia un nuovo anno – ha detto il Sindaco Santilli – ed il primo giorno è sempre un momento importante. La scuola svolge un compito fondamentale, vi prepara ad aprire gli occhi sul mondo, ad affrontarlo ed a scoprirlo. Coloro che non conoscono il mondo non conoscono i propri diritti ed i propri doveri. Il vostro dovere è di imparare, di crescere per essere cittadini rispettati. Un ringraziamento va rivolto a quanti lavorano nel mondo della scuola, insegnanti e personale non docente, che pur tra tante difficoltà, ogni giorno si prodigano per il bene degli studenti. Vi rivolgo un appello, abbiate rispetto degli insegnanti che garantiscono la vostra crescita, la

vostra educazione e la vostra formazione. Il compito delle istituzioni è quello di garantirvi il meglio, donarvi scuole sicure, moderne e all'avanguardia e di lasciare in eredità a voi e alla Città strutture scolastiche che rappresentino il meglio per il vostro presente ed il vostro futuro. Abbiate rispetto, quindi, delle strutture e degli arredi che sono a vostra disposizione perché ogni società civile che si rispetti la scuola rappresenta le fondamenta sulle quali poggiare le basi per un futuro solido".

Il diario gratuito agli studenti di ogni ordine e grado per l'anno scolastico 2018/2019 fa parte del progetto educativo che l'assessorato all'Istruzione, in sinergia con le scuole e finanziato dall'Inalpi, sta portando avanti con lo scopo di diffondere la Cittadinanza attiva tra i giovani. Si tratta di diari personalizzati, corredati di libretto delle giustificazioni e di ingresso posticipato, contenenti progettualità e notizie utili relative alle singole istituzioni scolastiche.

11 SETTEMBRE – MARSICALIVE.IT

Al via l'anno scolastico, il sindaco Santilli regala personalmente un diario agli studenti degli istituti celanesi

Federico Falcone · 10 settembre 2018

Celano. Prima campanella per alunni e studenti di Celano di ogni ordine grado. Il primo appuntamento con il nuovo anno scolastico ha riservato per tutti una gradita sorpresa con la consegna da parte del sindaco Settimio Santilli di una copia del diario personalizzato, che accompagnerà gli studenti in tutto questo nuovo ed impegnativo anno di studi. Il sindaco Santilli, accompagnato dall'assessore comunale all'istruzione Eliana Morgante ed alla presenza della dirigente scolastica Franca Felli, ha fatto visita a tutte le sedi delle scuole cittadine per incontrare personalmente i ragazzi e le ragazze e fare loro omaggio dell'indispensabile compagno di viaggio e per formulare di persona l'augurio per un sereno e proficuo anno scolastico.

"Inizia un nuovo anno – ha detto il sindaco Santilli – ed il primo giorno è sempre un momento importante. La scuola svolge un compito fondamentale, vi prepara ad aprire gli occhi sul mondo, ad affrontarlo ed a scoprirlo. Coloro che non conoscono il mondo non conoscono i propri diritti ed i propri doveri. Il vostro dovere è di imparare, di crescere per essere cittadini rispettati. Un ringraziamento va rivolto a quanti lavorano nel mondo della scuola,

insegnanti e personale non docente, che pur tra tante difficoltà, ogni giorno si prodigano per il bene degli studenti. Vi rivolgo un appello, abbiate rispetto degli insegnanti che garantiscono la vostra crescita, la vostra educazione e la vostra formazione".

"Il compito delle istituzioni è quello di garantirvi il meglio, donarvi scuole sicure, moderne e all'avanguardia e di lasciare in eredità a voi e alla Città strutture scolastiche che rappresentino il meglio per il vostro presente ed il vostro futuro. Abbiate rispetto, quindi, delle strutture e degli arredi che sono a vostra disposizione perché ogni società civile che si rispetti la scuola rappresenta le fondamenta sulle quali poggiare le basi per un futuro solido".

"Il diario gratuito agli studenti di ogni ordine e grado per l'anno scolastico 2018/2019 fa parte del progetto educativo che l'assessorato all'istruzione, in sinergia con le scuole e finanziato dall'Inalpi, sta portando avanti con lo scopo di diffondere la Cittadinanza attiva tra i giovani. Si tratta di diari

personalizzati, corredati di libretto delle giustificazioni e di ingresso posticipato, contenenti progettualità e notizie utili relative alle singole istituzioni scolastiche".

11 SETTEMBRE – MARSICANEWS.COM

Celano, diario gratuito agli studenti di ogni ordine e grado

Pubblicato 6 minuti fa on 11 settembre 2018
By **Redazione Marsicanews**

Celano – Prima campanella per alunni e studenti di Celano di ogni ordine grado. Il primo appuntamento con il nuovo anno scolastico ha riservato per tutti una gradita sorpresa con la consegna da parte del Sindaco Settimio Santilli di una copia del diario personalizzato, che accompagnerà gli studenti in tutto questo nuovo ed impegnativo anno di studi. Il Sindaco Santilli, accompagnato dall'assessore comunale all'istruzione Eliana Morgante ed alla presenza della dirigente scolastica Franca Felli, ha fatto visita a tutte le sedi delle scuole cittadine per incontrare personalmente i ragazzi e le ragazze e fare loro omaggio dell'indispensabile compagno di viaggio e per formulare di persona l'augurio per un sereno e proficuo anno scolastico.

"Inizia un nuovo anno – ha detto il Sindaco Santilli – ed il primo giorno è sempre un momento importante. La scuola svolge un compito fondamentale, vi prepara ad aprire gli occhi sul mondo, ad affrontarlo ed a scoprirlo. Coloro che non conoscono il mondo non

conoscono i propri diritti ed i propri doveri. Il vostro dovere è di imparare, di crescere per essere cittadini rispettati. Un ringraziamento va rivolto a quanti lavorano nel mondo della scuola, insegnanti e personale non docente, che pur tra tante difficoltà, ogni giorno si prodigano per il bene degli studenti. Vi rivolgo un appello, abbiate rispetto degli insegnanti che garantiscono la vostra crescita, la vostra educazione e la vostra formazione. Il compito delle istituzioni è quello di garantirvi il meglio, donarvi scuole sicure, moderne e all'avanguardia e di lasciare in eredità a voi e alla Città strutture scolastiche che rappresentino il meglio per il vostro presente ed il vostro futuro. Abbiate rispetto, quindi, delle strutture e degli arredi che sono a vostra disposizione perché ogni società civile che si rispetti la scuola rappresenta le fondamenta sulle quali poggiare le basi per un futuro solido".

Il diario gratuito agli studenti di ogni ordine e grado per l'anno scolastico 2018/2019 fa parte del progetto educativo che l'assessorato all'Istruzione, in sinergia con le scuole e finanziato dall'Inalpi, sta portando avanti con lo scopo di diffondere la Cittadinanza attiva tra i giovani. Si tratta di diari personalizzati, corredati di libretto delle giustificazioni e di ingresso posticipato, contenenti progettualità e notizie utili relative alle singole istituzioni scolastiche.

11 SETTEMBRE – MENTELOCALE.IT

La piazza del gelato di Alberto Marchetti a Torino per il Salone del gusto Terra Madre 2018

L'appuntamento torinese di Terra Madre – Salone del Gusto è sempre più vicino, e se la passata edizione aveva proposto una via intera dedicata al gelato, anche quest'anno l'appuntamento per i golosi non mancherà, con una vera **Piazza del gelato allestita presso i padiglioni di Lingotto Fiere**.

Capofila del progetto il maestro gelatiere **Alberto Marchetti** che, in collaborazione con la Scuola Internazionale di Alta Gelateria, porta alla manifestazione tutta la sua esperienza e le sue conoscenze in quella che si preannuncia essere una delle zone più calde (benché regno del freddo!) del Salone.
Non poteva essere scelto un altro nome: Marchetti è infatti già stato annoverato nel 2018 tra le migliori gelaterie di Italia secondo Gambero Rosso, ed è recente l'ufficializzazione della collaborazione del gelataio torinese con Starbucks per una serie di gusti particolari elaborati per lo store di Milano da poco inaugurato.

La Piazza del Gelato è il posto dove **gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini**, di cui tutti possono conoscere provenienza e lavorazione ma anche partecipare ad incontri, conferenze, showcooking e veri e propri **laboratori con maestri gelatieri di fama mondiale.**

Le specialità proposte dal gelatiere torinese sono due differenti declinazioni del suo inimitabile **fiordilatte**: la prima è realizzata con zucchero tradizionale e latte fresco della filiera alpina Inalpi, la seconda è il **fiordilatte con zucchero nostrano** (zucchero grezzo di barbabietola – ItaliaZuccheri). Due varietà di un gusto che nella sua apparente semplicità racchiude ed enfatizza tutta la genuina qualità di materie prime d'eccellenza.

Esempi di bontà e tracciabilità, oltre al fiordilatte Alberto Marchetti porterà in Piazza i suoi cavalli di battaglia realizzati con prodotti dei **Presìdi Slow Food**: la ***farina bóna*** di Ilario Garbani, il ***ramassin*** della Val Bronda di Dario Morello, il ***cacao*** della Chontalpa di Guido Gobino e le ***paste di Meliga*** di Michelis.

Gelati puliti, giusti e due volte buoni, perché **tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla** Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus per aiutarla a tutelare la biodiversità alimentare e le piccole realtà produttive che si impegnano in questa direzione.

La kermesse è anche l'occasione per raccontare al pubblico internazionale la **Scuola Internazionale di Alta Gelateria**, fondata a Torino da Alberto Marchetti e Roberto Lobrano e che da quest'anno organizza **corsi professionali di gelateria in Piazza CLN** a Torino. Ospiti a Terra Madre Salone del Gusto anche alcuni dei docenti della scuola, che il pubblico può osservare all'opera per carpirne consigli e suggerimenti.

La Piazza del Gelato ospita anche molti **showcooking** (gratuiti fino a esaurimento posti) a cura della Scuola Internazionale di Alta Gelateria, in collaborazione con colleghi gelatieri italiani e non, nei quali si parla di materia prima, di filiera, di tradizione e di tracciabilità degli ingredienti.

11 SETTEMBRE – TERREMARSICANE

CELANO, DIARIO GRATUITO AGLI STUDENTI DI OGNI ORDINE E GRADO

Di **Redazione Contenuti** il **10 Set, 2018**

Condividi

Celano – Prima campanella per alunni e studenti di Celano di ogni ordine grado. Il primo appuntamento con il nuovo anno scolastico ha riservato per tutti una gradita sorpresa con la consegna da parte del Sindaco **Settimio Santilli** di una copia del diario personalizzato, che accompagnerà gli studenti in tutto questo nuovo ed impegnativo anno di studi. Il **Sindaco Santilli,** accompagnato dall'assessore comunale all'istruzione **Eliana Morgante e**d alla presenza della dirigente scolastica **Franca Felli**, ha fatto visita a tutte le sedi delle scuole cittadine per incontrare personalmente i ragazzi e le ragazze e fare loro omaggio dell'indispensabile compagno di viaggio e per formulare di persona l'augurio per un sereno e proficuo anno scolastico.
"*Inizia un nuovo anno* – ha detto il Sindaco Santilli – *ed il primo giorno è*

sempre un momento importante. La scuola svolge un compito fondamentale, vi prepara ad aprire gli occhi sul mondo, ad affrontarlo ed a scoprirlo. Coloro che non conoscono il mondo non conoscono i propri diritti ed i propri doveri. Il vostro dovere è di imparare, di crescere per essere cittadini rispettati.
Un ringraziamento va rivolto a quanti lavorano nel mondo della scuola, insegnanti e personale non docente, che pur tra tante difficoltà, ogni giorno si prodigano per il bene degli studenti. Vi rivolgo un appello, abbiate rispetto degli insegnanti che garantiscono la vostra crescita, la vostra educazione e la vostra formazione. Il compito delle istituzioni è quello di garantirvi il meglio, donarvi scuole sicure, moderne e all'avanguardia e di lasciare in eredità a voi e alla Città strutture scolastiche che rappresentino il meglio per il vostro presente ed il vostro futuro.
Abbiate rispetto, quindi, delle strutture e degli arredi che sono a vostra disposizione perché ogni società civile che si rispetti la scuola rappresenta le fondamenta sulle quali poggiare le basi per un futuro solido".

Il diario gratuito agli studenti di ogni ordine e grado per l'anno scolastico 2018/2019 fa parte del progetto educativo che l'assessorato all'Istruzione, in sinergia con le scuole e finanziato dall'Inalpi, sta portando avanti con lo scopo di diffondere la Cittadinanza attiva tra i giovani. Si tratta di diari personalizzati, corredati di libretto
delle giustificazioni e di ingresso posticipato, contenenti progettualità e notizie utili relative alle singole istituzioni scolastiche.

Celano, diario gratuito agli studenti di ogn...

‹ PRECEDENTE 1 di 7 PROSSIMA ›

12 SETTEMBRE – CUCINEDITALIA.ORG

La Piazza del Gelato di Alberto Marchetti a Terra Madre Salone del Gusto 2018

Un dolce angolo in cui assaporare le sfumature del gelato artigianale: a **Terra Madre Salone del Gusto** 2018 arriva la **Piazza del Gelato**, in scena nei padiglioni di Lingotto Fiere dal 20 al 24 settembre.

Proprio nell'ambito del più grande evento internazionale dedicato al cibo, il gelato diventa protagonista con il progetto curato dal maestro gelatiere **Alberto Marchetti** che, in collaborazione con la **Scuola Internazionale di Alta Gelateria**, porta alla manifestazione tutta la sua esperienza e le sue conoscenze sull'arte fredda.

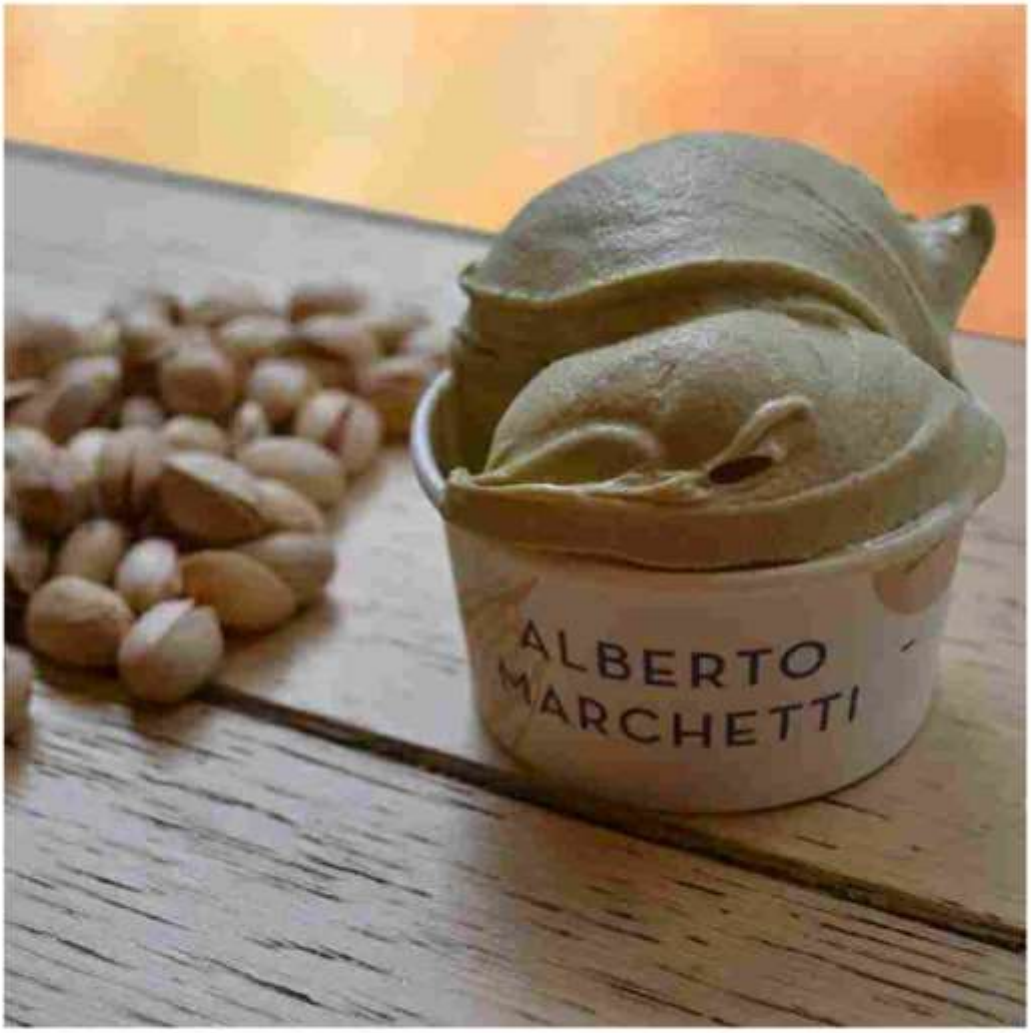
6

La Piazza del Gelato si propone infatti come luogo in cui gustare **gelati buoni, puliti e giusti**, preparati con ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini, dalla sicura provenienza e caratterizzati da una accurata lavorazione, ma anche come luogo conviviale, dove partecipare a incontri, conferenze, showcooking e veri e propri laboratori con maestri gelatieri di fama mondiale.

Le specialità proposte dal gelatiere torinese sono due differenti declinazioni del suo inimitabile **fiordilatte**: la prima è realizzata con zucchero tradizionale e latte fresco della filiera alpina Inalpi, la seconda è il fiordilatte con zucchero grezzo di barbabietola di ItaliaZuccheri. Due golose varietà di un gusto solo apparentemente semplice, in grado di racchiudere ed enfatizzare tutta la genuina qualità di materie prime d'eccellenza.

Oltre al fiordilatte, Alberto Marchetti porterà in Piazza i suoi cavalli di battaglia realizzati con prodotti **Presidi Slow Food**: la farina bóna di Ilario Garbani, il ramassin della Val Bronda di Dario Morello, il cacao della Chontalpa di Guido Gobino e le paste di Meliga di Michelis.

L'attenzione alle materie prime e alla biodiversità alimentare si concretizza anche nell'impegno a devolvere il ricavato delle vendite dei prelibati gelati alla **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** e aiutarla così a tutelare le piccole realtà produttive impegnate in tal senso.



La kermesse sarà anche l'occasione per raccontare al pubblico internazionale la Scuola Internazionale di Alta Gelateria, fondata a Torino da Alberto Marchetti e Roberto Lobrano, con alcuni dei docenti pronti a dar prova della propria abilità, dispensando consigli e suggerimenti sulla preparazione del dolce.

Tra gli appuntamenti da non perdere in Piazza del Gelato il workshop **"Impariamo il buon gelato"**, laboratorio studiato per i piccoli gelatieri in erba, l'incontro con degustazione **"I Gelati Alcolici"**, con **Gentian Ashiku** della gelateria Mil Sabores di Pontenure e i suoi gelati arricchiti dal Gutturnio, capostipite dei vini rossi piacentini, e dal Passito.

Focus poi sulle materie prime con l'evento "**Fiordilatte... d'asina**", nell'ambito del quale **Giuseppe Laterza** del bar Mincuccio a Palagiano illustrerà le qualità del latte d'asina come ingrediente chiave di un fiordilatte inedito, e l'incontro "**A Cristoforo Colombo non piaceva il cioccolato**", con il maestro gelatiere **Paolo Brunelli**, titolare di due gelaterie cioccolaterie a Senigallia e Agugliano, che parlerà del prodotto goloso per eccellenza, ovvero il cioccolato.

Da segnalare, infine, la degustazione di un gelato tutto al femminile, realizzato da **Ida di Biaggio** di Gelateria 900 a Pescara, e l'incontro con **Antonio Luzi** della Gelateria artigianale Makì di Fano, incentrato sull'intrigante connubio tra gelato e tè.

12 SETTEMBRE – IL LATTE

ATTUALITÀ

• Davide Bernieri

Reparto formaggi: dominano gli stili di vita

Trend modaioli cambiano velocemente abitudini di consumo influendo sulle performance di vendita dei singoli segmenti. Un quadro estremamente dinamico

I nuovi stili di consumo impattano su una categoria tradizionalmente variegata qual è quella dei formaggi, generando una serie di flussi che frammentano la crescita o la contrazione delle singole categorie in base a influenze, tendenze, mode alimentari. Un intreccio delle vendite difficile da semplificare, soprattutto tenendo conto dell'estrema differenza dei prodotti che costituiscono l'offerta. Tutti sotto l'unico ombrello della categoria, ma differenziati per impulsi all'acquisto, stili di consumo, ricerca organolettica/salutistica che sottostanno alle scelte di questa o quella tipologia.
Secondo dati Iri riferiti a Totale Italia, iper+super+Lsp la categoria dei formaggi a peso imposto flette dell'1,1% a volume e mette a segno un +1,4% a valore, raggiungendo rispettivamente le oltre 310mila tonnellate di venduto per un controvalore che sfiora i 2,8 miliardi di euro.
Numeri considerevoli, questi, che fanno capire l'importanza della categoria per l'agroindustria e il retail nazionali.

Prodotti freschi, categoria predominante

Se segmentiamo questi trend per tipologia di prodotto, ossia suddividendo il totale mercato tra freschi, stagionati, formaggi duri e fusi, notiamo come si sia verificata un'inversione di tendenza rispetto alle dinamiche delle scorse stagioni. I freschi, che pur rappresentano circa i due terzi delle vendite a volume, sembrano aver ridotto la loro spinta verso l'alto espressa finora. Un trend che era paradigmatico del cambiamento dei costumi alimentari degli italiani: formaggi sempre più freschi e meno grassi, per una dieta evoluta che tagliava i ponti con il passato e si poneva come regime a maggiore contenuto salutistico, anche se a scapito del gusto rappresentato dai tutelati duri e dagli stagionati. Oggi i dati Iri ci consegnano una categoria formaggi freschi sostanzialmente stabile, con i principali segmenti/prodotti (crescenza, ricotta, spalmabili, fiocchi, caprini), che hanno saputo interpretare l'innovazione dell'industria casearia in termini di ricettazione e packaging, a perdere terreno, con flessioni più marcate a volume. Tiene il prodotto più importante della categoria, ossia la mozzarella, più o meno stabile nella sua versione vaccina e in crescita decisa quella di bufala, le cui vendite crescono del 7,5% a volume e dell'8,1% a valore. La bufala capitalizza un profilo qualitativo superiore rispetto alla mozzarella bovina e ha dalla sua parte un allargamento della disponibilità, anche a libero servizio, che la rende un'alternativa appetibile, oltretutto con un differenziale di prezzo che, complici iniziative promozionali che coinvolgono i principali marchi e la disponibilità anche a Mdd, permettono un facile upgrade nelle scelte di acquisto dei consumatori.

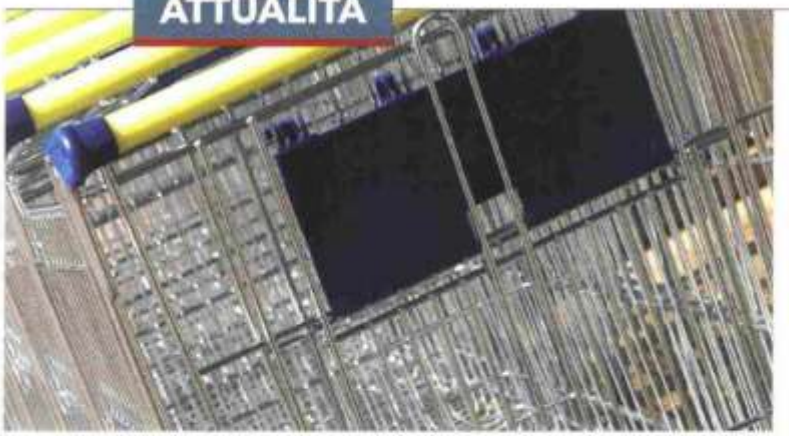
«I formaggi freschi – dichiara Francesco Losappio, buyer categoria formaggi di Maiora Despar Centro Sud – con quasi 7 milioni di euro, rappresentano il 55% di incidenza sul fatturato realizzato dall'intera categoria. Le ottime performances di vendita sono legate ai consumi dei formaggi morbidi e cremosi che essenzialmente seguono i trend alimentari più moderni. Riscontriamo un trend generale positivo di tutti i formaggi cosiddetti salutistici, come i formaggi alleggeriti che seguono le nuove abitudini alimentari. Prodotti importanti, in grado di soddisfare le esigenze dei nostri clienti più attenti e con un ampio margine di crescita, anche se i consumi di queste referenze oggi restano esigui».

È partito di recente un progetto pilota senza precedenti per Granarolo e che coinvolgerà in prima battuta alcuni ipermercati di 4 regioni italiane: in Lombardia (Iper La Grande I a Busnago, Milano, poi al Portello), Abruzzo (Iper La Grade I a Città Sant'Angelo, Pescara), Lazio (Panorama Lunghezza a Roma) ed Emilia Romagna (da maggio: Carrefour di Casalecchio di Reno).

GRIFO, REGIONALITÀ PASSE-PARTOUT

Un'azienda con un forte radicamento nelle regioni dell'Italia Centrale che si propone come interlocutore per il retail nazionale/internazionale: Gruppo Grifo Agroalimentare capitalizza la sua storia e interpreta il cambiamento nei gusti degli italiani in fatto di formaggio. «Abbiamo sempre contrassegnato i nostri prodotti – spiega il presidente Carlo Catanossi – come realizzati da 100% latte umbro. La vicinanza con il territorio è un elemento importante, in particolare nel settore dei formaggi, che esprime una domanda di cambiamento ma nel rispetto dei valori tradizionali. Pensiamo a tutto il mondo dei senza lattosio, nel quale abbiamo debuttato con due referenze oppure nel ritorno di un prodotto come la ricotta salata, oggi di moda per condire la pasta, la cui richiesta è in crescita o alla nostra linea di formaggi Norcia con la quale ci affacciamo al mercato nazionale».

ATTUALITÀ



Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi

Tutta la gamma dei formaggi freschi del gruppo Granarolo è riunita in testate frigo personalizzate, per trasferire l'ampiezza dell'offerta dei caseari Granarolo, dai formaggi fatti con latte alta qualità ai biologici, dai caseari a ridotto contenuto di sale e di grassi della gamma Oggi Puoi ai senza lattosio della gamma Accadi. I prodotti in assortimento ruotano nel corso del mese di presenza sulla testata espositiva, che vedrà alternarsi, secondo logiche legate alla stagionalità e alle pianificazioni promozionali, mozzarelle, stracchini, ricotta, mascarpone, scamorze, grattugiati e spicchi del gruppo. «È un progetto che non ha precedenti in Granarolo e che riflette modalità e logiche espositive distintive nel comparto dei formaggi freschi libero servizio – spiega Carmela De Stasio category coordinator Granarolo. – In primo luogo, non è un'attività temporalmente limitata ma un'esposizione preferenziale continuativa che si protrae all'interno del singolo punto di vendita per più di 1 mese, un tempo importante e adeguato a farsi apprezzare dal consumatore e stimolare il trial dei prodotti. È poi un'attività destinata a valorizzare la trasversalità e l'ampiezza dell'offerta dei formaggi freschi Granarolo e a interpretare la nostra visione di category management e di segmentazione dello scaffale per bisogno del consumatore». La copertura riguarda regioni di maggiore incidenza di vendite ma verrà estesa a zone commercialmente meno preponderanti. «Tutte le aree Nielsen saranno raggiunte. Ci aspettiamo risultati importanti, discendenti dall'effetto moltiplicatore della teatralizzazione nel punto di vendita, che in alcune categorie supera il 40%. Nella categoria dei freschi, mostrano altrettanto buone performance nelle vendite anche due prodotti "minori", come robiola e tomini, anch'essi, come la mozzarella di bufala, figli della tradizione casearia regionale, ma rivelatisi adatti per un consumo dei giorni d'oggi: scaldato sulla piastra per il tomino, spesso un'alternativa gustosa e veg alla carne ai ferri, e la robiola, con la sua texture spalmabile dolce ma decisa, soddisfa il desiderio di qualità (e gusto) che spesso accomuna tutti i consumatori di formaggi, anche tra i freschi. Sul lato opposto, continuano a salire le vendite di altri freschi, spesso prodotti che hanno un posizionamento salutistico più spinto (meno grassi, no lattosio, caglio vegetale) e vanno a soddisfare la moltitudine di italiani che hanno interrotto (o ridotto) il consumo di carne: secondo Iri siamo di fronte a crescite superiori al 6% a volume e valore. In questo comparto, spesso, si concentra l'innovazione di prodotto con proposte mirate per colpire il target più evoluto, attento al contenuto nutrizionale e di servizio, oltretutto riuscendo a spuntare un prezzo euro/kg più favorevole, proprio in virtù dell'innovazione. Proprio il prezzo medio della categoria formaggi a peso imposto è in crescita e oggi sfiora i 9 euro/kg (8,98 euro per la precisione, in crescita del 2,5%).

Il controllo sulla qualità della materia prima è per Inalpi la leva strategica per il posizionamento sul mercato, dove da sempre opera attraverso una filiera corta e certificata, con prodotti realizzati da solo latte piemontese al 100%. «Ed è proprio questo lo snodo principale – dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi – I prodotti di alta gamma, di provenienza certa e frutto di una lavorazione attenta e controllata sono quelli che hanno la miglior performance. E questo andamento coincide con la nostra filosofia, che da sempre coinvolge tutti gli attori della filiera per realizzare prodotti buoni, giusti e sicuri. Se dovessi quindi individuare il trend del mercato oggi, direi che la miglior performance

è ad appannaggio della qualità, quella che ogni consumatore cerca e che ha un prezzo adeguato alla materia prima che lo compone. La qualità del territorio, il controllo effettuato, la lavorazione del buon latte piemontese e la tracciabilità dalla stalla allo scaffale meritano la giusta remunerazione».

I prodotti stagionati soffrono

Se i formaggi freschi rallentano, o meglio ridistribuiscono la crescita tra i singoli prodotti a causa di uno stile di consumo e di acquisto in rapido riallineamento ai trend/mode, gli stagionati non riescono a cogliere l'onda ed evidenziano nel peso imposto in ipermercati, supermercati e Lsp una dinamica delle vendite ancora negativa. In particolare a volume, dove le vendite flettono dell'1,9%, mentre a valore la categoria tiene sostanzialmente, perdendo lo 0,6%.
Auricchio lavora sul formato per un consumo easy. Storica azienda specializzata nel provolone, il brand evolve la sua proposta verso forme di consumo più semplici, adatte agli stili di vita contemporanei. «Le nuove tendenze che emergono sul mercato – dichiara Alberto Auricchio, ad dell'omonima azienda – sono orientate verso un consumo easy dei formaggi della tradizione, anche sotto forma di snack, certamente trainati da importanti player della categoria che hanno già fatto proposte volte a soddisfare questo genere di richieste. Da tempo inoltre si è affermato anche per il nostro mercato un uso del provolone come ingrediente in cucina, spinto anche da nostre azioni di comunicazione in tal senso. Anche noi stiamo adeguando la nostra offerta a queste nuove tendenze, per esempio con il lancio delle Provolizie, che rispondono sia a chi chiede un contenuto di servizio per un utilizzo come ingrediente, ma anche per snack e stuzzichini e della Crema di Provolone, che si allinea anch'essa a questa tendenza».
Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop e Fiore Sardo Dop uniscono le forze per una campagna promopubblicitaria comune che interesserà Italia, Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti. L'obiettivo è sottolineare l'origine che affonda le radici nella tradizione casearia regionale e nell'utilizzo del latte ovino per creare tre tipici con caratteristiche e utilizzo molto differenti tra loro. «La campagna 3 Pecorini – spiega Salvatore Palitta, presidente del consorzio per la tutela del Formaggio Pecorino Romano Dop – prevede oltre 3.200 giornate di animazione in tre anni presso i punti di vendita delle nazioni coinvolte dalla campagna e la partecipazione a oltre dieci fiere. Siamo convinti che grazie all'attività di sinergia tra le tre Dop, il progetto sia un'occasione importante per far conoscere i nostri prodotti e la loro terra di origine presso consumatori e professionisti».

Alberto Auricchio, ad dell'omonima azienda

Da sinistra: i tre presidenti dei consorzi di tutela Salvatore Palitta (Pecorino Sardo), Antonello Argiolas (Pecorino Romano), Antonio Maria Sedda (Fiore Sardo)

Male formaggi stagionati con i buchi (-9,5% a volume e -8,3% a valore, una delle peggiori dinamiche di vendita all'interno dell'intero comparto formaggi) così come le paste filate (scamorze, provolone, caciocavallo) che, tuttavia, riescono a limitare i danni con flessioni delle vendite inferiori al 2% a volume e all'1% a valore, e gorgonzola e croste fiorite, che forse scontano un profilo nutrizionale e una performance organolettica che non incontra le esigenze, anche come modalità di consumo, del potenziale acquirente dei giorni nostri. All'opposto, figli della modernità sono gli stagionati a fette, che continuano a guadagnare terreno (+4,1% a volume e +5,3% a valore) e a fare valere la loro componente di servizio aggiunto, riuscendo a spuntare un prezzo kg/euro più elevato, ma evidenziando praticità

ATTUALITÀ

Pecorino Sardo, Pecorino Romano e Fiore Sardo sono i protagonisti dell'iniziativa 3 Pecorini "Non le solite pecore. Non i soliti formaggi"

EURIAL, IL FOCUS ITALIANO

Il 2018 si è aperto all'insegna di grandi cambiamenti per Eurial in Italia. Il gruppo cooperativo lattiero-caseario, che riunisce oltre 4.600 produttori, è infatti reduce dall'acquisizione di Senoble Italia, a conferma di una volontà di crescita sul nostro mercato nazionale. «Con 2,8 miliardi di litri di latte raccolti, 27 stabilimenti e un fatturato di 2,05 miliardi di euro siamo il secondo più grande gruppo cooperativo lattiero-caseario francese – spiega il nuovo amministratore delegato di Eurial Italia Paul-Olivier Claudepierre. – In Italia il nostro giro d'affari è di 75 milioni di euro e abbiamo uno stabilimento a Borso del Grappa (Treviso)».

d'uso e assenza/riduzione di spreco. Proprio questi due elementi si stanno evidenziando come fattori determinanti nell'influenzare il processo di acquisto, almeno sul peso imposto, modalità di vendita privilegiata da chi chiede al formaggio praticità, velocità e versatilità.

La qualità al centro

Altro grande trend trasversale, che si può leggere su tutte le categorie è la ricerca di qualità. La rappresentazione plastica di questo trend è l'andamento speculare di due categorie agli antipodi per posizionamento qualitativo e uso/consumo: i fusi e i formaggi duri. Se i formaggi fusi (fette e porzionati) mostrano una dinamica negativa delle vendite (-7% a volume e -5,9% a valore), i formaggi duri guadagnano terreno ed evidenziano un +4,4% a volume e +7,3% a valore. Naturalità, tipicità e gusto sono i valori che guidano il consumatore all'acquisto dei formaggi duri: Grana Padano, Parmigiano Reggiano capitalizzano una storia centenaria e un'immagine di prodotti universalmente riconosciuti di alto profilo qualitativo, che giocano il loro appeal anche sul peso imposto. Secondo Iri le vendite di Parmigiano Reggiano crescono del 7,4% a volume e a doppia cifra a valore (+11,5%): il re dei formaggi si conferma come prodotto apprezzato da un pubblico trasversale, anche dalla fascia di consumatori che hanno un approccio gourmet per il suo uso come ingrediente in cucina. Stessa influenza per la crescita nelle vendite di pecorino grattugiato, segmento di prodotto che porta la tipicità regionale in una forma più evoluta: il revival di piatti della tradizione, essenzialmente primi dell'Italia centromeridionale, la ricerca della purezza filologica anche nelle pietanze realizzate a casa da aspiranti chef spinge in alto le vendite di questa tipologia di formaggio con crescite superiori al 12%. «Anche i prodotti della fascia premium – prosegue Losappio – registrano dati positivi e sono richiesti da consumatori più esigenti che ricercano referenze Dop e Igp e formaggi a km zero dando così attenzione ai prodotti regionali. Nel corso del tempo, il consumatore ha mutato le sue caratteristiche d'acquisto passando da un cliente di quantità a uno di qualità. Pensiamo a prodotti come il Parmigiano Reggiano con oltre 30 mesi di stagionatura, in quanto il periodo di stagionatura permette al formaggio di perdere il lattosio, risultando così alimento importante anche per chi è intollerante e/o segue diete mirate».

La pressione promozionale

Storicamente il palcoscenico dove portare avanti politiche più incentrate sulla marca, il comparto dei formaggi a peso imposto vede una forte pressione promozionale che Iri rileva al 43,2% per sostenere le vendite sono frequenti le operazioni promozionali nella categoria che innescano fenomeni di sostituzione tra le categorie/marche e il consumatore, di fronte al banco frigo (246 il numero medio referenze secondo Iri a conferma di un'offerta articolata e ampia), ragiona secondo logiche di value for money che ne determinano le scelte. Più indenni da questa dinamica sono le categorie di prodotto, pensiamo ai duri tipici, il cui acquisto è spesso "programmato". Sui formaggi a peso imposto le vendite di Mdd hanno un'incidenza del 22,7% a volume e del 23,2% a valore, quote che sono entrambe in crescita, soprattutto in una condizione di ampliamento dell'offerta verso prodotti con profili qualitativi più elevati.

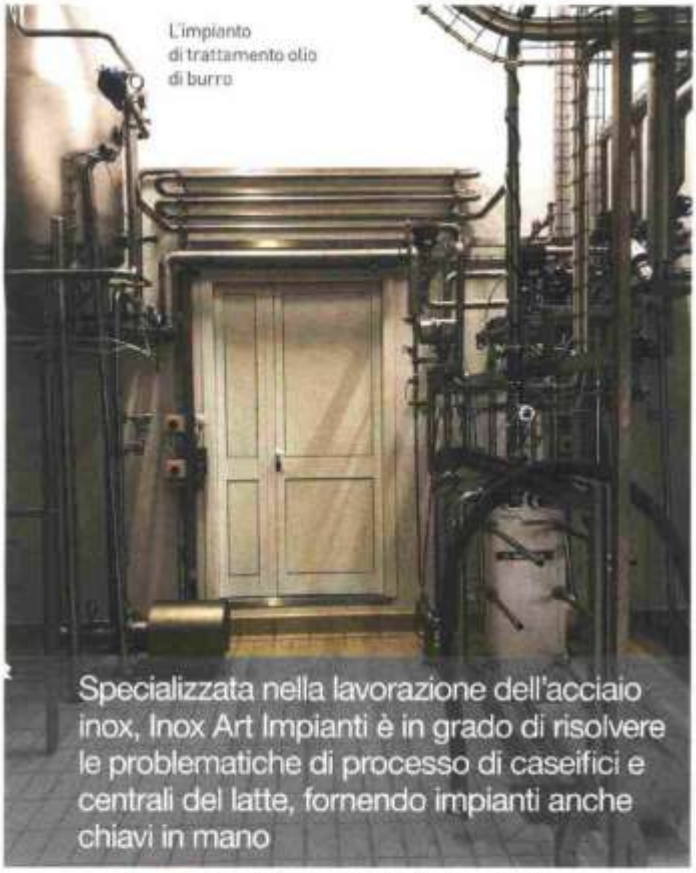
Articolo tratto da: GDO Week, 8, 2018

12 SETTEMBRE – IL LATTE

INTERVISTA ALL'AZIENDA

• Riccardo Ferri

Un decennio di esperienza nell'impiantistica



L'impianto di trattamento olio di burro

Specializzata nella lavorazione dell'acciaio inox, Inox Art Impianti è in grado di risolvere le problematiche di processo di caseifici e centrali del latte, fornendo impianti anche chiavi in mano

Dalla sua sede di Torino, Inox Art Impianti esporta in tutto il mondo. La decennale esperienza maturata sul campo le permette di realizzare impianti di processo completi, dalla progettazione alla realizzazione, compresi trasporto e montaggio presso il cliente. Le varie fasi di montaggio sono supervisionate da un team di tecnici specializzati, soprattutto per quanto concerne impianti asettici, di stoccaggio e pastorizzazione, impianti di lavaggio (CIP) e miscelazione, per i quali l'azienda si occupa anche di tutti i servizi (acqua, vapore, condensa, aria, refrigerazione). Abbiamo incontrato il titolare, Arcangelo Ciccopiedi, il quale ci ha raccontato la sua decennale esperienza nel settore caseario.

Perché avete creato il gruppo IAI?

La nostra veloce espansione ci ha spinto a creare il gruppo consortile IAI Group scrl, di cui Inox Art Impianti è la capogruppo. In questo modo riusciamo a soddisfare tutte le esigenze dei clienti e a garantire interventi rapidi (entro le 24 ore). Lo staff motivato e la consolidata esperienza nella manutenzione meccanica e nell'impiantistica di processo in settori come quello alimentare, chimico e farmaceutico permettono alle aziende associate di fornire servizi di progettazione, costruzione e controllo degli impianti, oltre a garantire un'ampia disponibilità di attrezzature e macchinari. Il tutto corredato da tecnologie di ultima generazione in merito a lavorazione, analisi e saldatura dell'acciaio inox.

Progettazione, costruzione, installazione: vi occupate di tutte le fasi di un impianto?

Potendo organizzare la logistica in totale autonomia e con proprie attrezzature, IAI Group si occupa sempre in prima persona della realizzazione di un impianto. Ma interviene in tutte le fasi: dal posizionamento dei macchinari (confezionatrici, sciacquatrici, riempitrici, filatrici e vasche di rassodamento) alla componentistica di pompe, valvole, scambiatori, tank; dalla costruzione della carpenteria di supporto all'assemblaggio delle tubazioni, saldatura, pulizia e lucidatura delle saldature; dal controllo non distruttivo delle saldature al controllo a schema di flusso dell'impianto.

Ci può fare qualche esempio di impiantistica di processo che Inox Art è in grado di realizzare per il settore alimentare e, in particolare, per il lattiero-caseario?

Siamo in grado di costruire qualsiasi tipo di impianto per il trattamento e la trasformazione del latte: dalla pastorizzazione

al confezionamento. Un esempio della nostra capacità è l'impianto che abbiamo realizzato per la Centrale del Latte di Torino: dal ricevimento del latte alla pastorizzazione, dalle linee di alimentazione agli sterilizzatori al gruppo valvole Aseptomag per la sterilizzazione a vapore, dal nuovo CIP di lavaggio per tutte le utenze confezionatrici comprese ai tank asettici che vanno ad alimentare le confezionatrici della linea uht.
Un altro esempio riguarda la costruzione di impianti per la trasformazione del latte in panna, burro e olio di burro, che ci vede all'avanguardia, o ancora dalla concentrazione alla polverizzazione del latte, di cui un esempio è l'impianto costruito per Latterie Inalpi.
Per questo cliente abbiamo anche realizzato tutta la sezione che comprende il trattamento e lo stoccaggio di latte e panna, le linee di alimentazione all'evaporatore e l'impianto per la produzione di burro, confezionamento compreso. Tutto quanto serve per la trasformazione della panna in burro e olio di burro è stato realizzato e installato da noi. Inoltre abbiamo portato tutte le attrezzature per il ricevimento all'esterno, per consentire al cliente di agganciare comodamente i camion carichi di latte e panna.

Ci può descrivere le problematiche dei caseifici che si sono rivolti a Inox Art, e come le avete risolte?

Per i caseifici e le centrali dei nostri clienti realizziamo sia impianti ex novo sia migliorie per quanto concerne processo e trattamento del prodotto. Cerchiamo ovviamente di proporre sempre soluzioni innovative, e siamo in grado di risolvere problematiche legate allo stoccaggio delle materie prime, lavaggio CIP compreso. Ma soprattutto puntiamo molto sulla semplificazione del sistema di manutenzione, per facilitare il lavoro del personale e garantire la sicurezza della produzione.

Ci può parlare del supporto che fornite alle industrie casearie, prima e dopo l'installazione di un impianto?

Abbiamo uno staff tecnico molto preparato, in grado di fornire un supporto che va dalla consulenza iniziale all'assistenza postvendita. Offriamo al cliente la totale disponibilità per risolvere qualsiasi problematica, grazie a un team in grado di intervenire in qualsiasi momento.

Siete specializzati nella lavorazione, l'analisi e la saldatura dell'acciaio inox. Quali sono i mezzi e le tecnologie che vi permettono di realizzare la "saldatura perfetta"?

IAI Group è specializzata nell'impiantistica di processo per l'industria alimentare, farmaceutica, chimica, frigorifera e termica. Per tutti questi settori, siamo in grado di realizzare saldature tipo TIG manuali e automatiche, oltre a controlli non distruttivi della saldatura. Le nostre saldature forniscono giunti di elevata qualità, ma richiedono operatori altamente specializzati, in possesso di patentino, come previsto dalle normative europee. Usiamo saldatrici orbitali che garantiscono la precisione della saldatura grazie a programmi specifici per diverse dimensioni di tubi.

Perché è importante che i vostri tecnici siano in possesso di patentino di saldatura?

La grande varietà di tipi di acciai inossidabili offre innumerevoli combinazioni di resistenza alla corrosione e qualità meccaniche. Per questo è indispensabile affidarsi a tecnici competenti ed esperti, in possesso di patentino. Infatti solo il possesso del patentino qualifica l'operatore competente, in grado di eseguire saldature omogene, senza rotture né bave o residui. Tutti i nostri tecnici hanno patentini di specializzazione per qualunque tipo di saldatura. La loro durata è due anni, trascorsi i quali occorre rinnovarlo rieseguendo le stesse prove di saldatura della fase di certificazione. Ecco un altro elemento che garantisce ai clienti la qualità delle nostre lavorazioni.
Inoltre la nostra società è in possesso dei certificati di procedimento di saldatura rilasciati dall'Istituto Italiano della Saldatura secondo le normative UNI EN ISO 15614, UNI EN 288-4, UNI EN ISO 15613, UNI EN 287, UNI EN 9606, UNI EN 1418.

Arcangelo Ciccopiedi, titolare Inox Art Impianti

Tank CIP di lavaggio

12 SETTEMBRE – NEWSBIELLA.IT

Saluti del sindaco alle scuole di Gaglianico e consegna dei diari

Come tutti gli anni sono stati consegnati dal Sindaco di Gaglianico Maggia e dall'Assessore Amprimo i saluti e uno speciale "in bocca al lupo" per il nuovo anno scolastico a tutti gli alunni e insegnati delle scuole di Gaglianico. Con l'occasione sono stati distribuiti i diari gentilmente offerti dalla Ditta Inalpi di Cuneo.

"Le scuole sono un elemento fondamentale della vita di un paese come Gaglianico - commenta il sindaco - importanti nella formazione dei giovani ma altrettanto necessarie per creare quello spiritc di comunità per garantire l'armonia della collettività".

"Colonna portante di questo progetto educativo e sociale sono gli insegnanti - prosegue - che affrontano il proprio dovere con impegno e passione consci che il proprio lavoro porterà alla formazione dei cittadini del futuro e per questo personalmente li ringrazio e, come sempre, l'Amministrazione comunale si mette a disposizione con tutte le risorse disponibili per favorire al meglio la loro attività".

12 SETTEMBRE – VINOECIBO.IT

Al Salone del Gusto, la Piazza del Gelato

di *VinoeCibo*

Set. 11, 2018

Nei padiglioni del Lingotto il progetto di Alberto Marchetti, gelatiere con la G maiuscola

Torna a Torino Terra Madre – Salone del Gusto, il più grande evento internazionale dedicato al cibo che nei padiglioni del Lingotto Fiere vede anche la Piazza del Gelato. Capofila del progetto il maestro gelatiere Alberto Marchetti che, in collaborazione con la Scuola Internazionale di Alta Gelateria, porta alla manifestazione tutta la sua esperienza e le sue conoscenze in quella che si preannuncia essere una delle zone più calde del Salone anche se sarà il regno del freddo.

La Piazza del Gelato è il posto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini, di cui tutti possono conoscere provenienza e lavorazione ma anche partecipare ad incontri, conferenze, showcooking e veri e propri laboratori con maestri gelatieri di fama mondiale.

Le specialità proposte dal gelatiere torinese sono due differenti declinazioni del suo inimitabile fiordilatte: la prima è realizzata con zucchero tradizionale e latte fresco della filiera alpina Inalpi; la seconda è il fiordilatte con zucchero nostrano (zucchero grezzo di barbabietola – ItaliaZuccheri). Due varietà di un gusto che nella sua apparente semplicità racchiude ed enfatizza tutta la genuina qualità di materie prime d'eccellenza.

Esempi di bontà e tracciabilità, oltre al fiordilatte Alberto Marchetti porterà in Piazza i suoi cavalli di battaglia realizzati con prodotti dei Presìdi Slow Food: la farina bóna di Ilario Garbani, il ramassin della Val Bronda di Dario Morello, il cacao della Chontalpa di Guido Gobino e le paste di Meliga di Michelis.

Va ricordato che tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus per aiutarla a tutelare la biodiversità alimentare e le piccole realtà produttive che si impegnano in questa

direzione. www.fondazioneslowfood.com

La kermesse è anche l'occasione per raccontare al pubblico internazionale la Scuola Internazionale di Alta Gelateria, fondata a Torino da Alberto Marchetti e Roberto Lobrano e che da quest'anno organizza corsi professionali di gelateria in Piazza CLN a Torino. Ospiti a Terra Madre Salone del Gusto anche alcuni dei docenti della scuola, che il pubblico può osservare all'opera per carpirne consigli e suggerimenti.

La Piazza del Gelato ospita anche molti showcooking (gratuiti fino a esaurimento posti) a cura della Scuola Internazionale di Alta Gelateria, in collaborazione con colleghi gelatieri italiani e non, nei quali si parla di materia prima, di filiera, di tradizione e di tracciabilità degli ingredienti.

Il calendario con tutti gli eventi (29) organizzati dalla Scuola Internazionale di Alta Gelateria in Piazza del Gelato è consultabile su:*www.sidag.it/salone-*

13 SETTEMBRE - ANSA

ANSA.it · Piemonte · Inalpi-Coldiretti, 60mila diari scuola

Inalpi-Coldiretti, 60mila diari scuola

Distribuito nelle scuole del Piemonte, a Verona e Imperia

Redazione ANSA

TORINO

13 settembre 2018
19:48
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Google+
Altri
Stampa
Scrivi alla redazione

Archiviato in

Scuola
Ambrogio Invernizzi
Ugo Nespolo
Inalpi
Coldiretti

© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - TORINO, 13 SET - Un diario 'firmato' dall'artista Ugo Nespolo, che educa al consumo del latte e dei suoi derivati, spiegando agli studenti della scuola dell'obbligo come funziona la filiera virtuosa. Si ripete l'iniziativa dell'azienda Inalpi, ora in tandem con la Coldiretti: quest'anno sono 45 mila i diari per gli studenti, 15 mila per gli insegnanti, distribuiti gratuitamente nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara ma anche nelle province di Imperia, Verona e a Roma.

Il diario - ha spiegato il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi - "fa parte di un ampio progetto dedicato ai più piccoli e che risponde alla scelta di puntare sulla formazione più ancora che sulla comunicazione. Mai come oggi il mondo contadino è lontano dalla campagna e questo diario è un modo per far conoscere a quante più persone possibili gli sforzi fatti dagli allevatori per fornire latte di qualità superiore. Per il territorio è importante proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori".

13 SETTEMBRE – BIELLACRONACA.IT

Home > Attualità > *PONDERANO, DIARI SCOLASTICI GRATUITI*

PONDERANO, DIARI SCOLASTICI GRATUITI

redazione@biellacronaca.it – Sat 13, 2018

EMAIL FACEBOOK TWITTER GOOGLE+

L'iniziativa è al suo secondo anno.

Nella mattinata di lunedì 10 settembre, il sindaco Elena Chiorino e l'assessore alla Pubblica Istruzione Carlo Tarello hanno fatto visita ai bambini e ai ragazzi della scuola primaria di Primo e Secondo Grado per augurare loro un buon inizio di anno scolastico.

Su iniziativa del Comune di Ponderano e per il secondo anno consecutivo, gli studenti di rientro dalle vacanze estive hanno ricevuto, a titolo gratuito, il diario scolastico realizzato in collaborazione tra l'Istituto Comprensivo di Gaglianico e le Latterie Inalpi. L'azienda produttrice

di latticini si è fatta interamente carico dei costi di produzione e distribuzione dei diari scolatici, permettendo al Comune di Ponderano di offrire un servizio a sostegno delle famiglie già gravate dagli elevati costi imposti dall'acquisto del materiale scolastico.

I diari distribuiti nelle scuole costituiscono un valido strumento didattico: al suo interno gli studenti troveranno un estratto del patto educativo di corresponsabilità, il piano triennale dell'offerta formativa, tabelle utili all'annotazione dell'orario provvisorio e definitivo delle lezioni e delle valutazioni periodiche delle prove sostenute. Oltre a ciò, ciascun diario contiene al suo interno una sezione in cui i ragazzi potranno annotare le comunicazioni quotidiane tra scuola e famiglia, cosicché i genitori potranno restare sempre aggiornati sugli avvisi notificati in classe.

L'amministrazione vuole ringraziare Franco Di Braccio per il prezioso ruolo di intermediario svolto tra il Comune di Ponderano e le Latterie Inalpi: la sua attività ha permesso di proseguire la fruttuosa collaborazione avviata due anni fa tra il Comune e l'azienda piemontese. Collaborazioni di questo tipo sono fondamentali per l'Amministrazione, che continuerà a lavorare per garantire il massimo supporto possibile al sostegno e alla formazione degli studenti e alle loro famiglie.

Tag:biellacronaca, diario scolastico gratis, inalpi, ponderano

13 SETTEMBRE – ECO DI BIELLA

GAGLIANICO Distribuiti anche i nuovi diari

In classe un "in bocca al lupo" del sindaco agli studenti

GAGLIANICO Come tutti gli anni sono stati consegnati dal Sindaco Maggia e dall'Assessore Amprimo (*nella foto*) i saluti e "in bocca al lupo" per il nuovo anno scolastico a tutti gli alunni e insegnati delle scuole di Gaglianico.
Con l'occasione sono stati distribuiti i diari gentilmente offerti dalla Ditta Inalpi di Cuneo.
L'augurio. «Le scuole sono un elemento fondamentale della vita di un paese come Gaglianico" commenta il Sindaco "importanti nella formazione dei giovani ma altrettanto necessarie per creare quello spirito di comunità per garantire l'armonia della collettività». Afferma il sindaco e poi prosegue: «Colonna portante di questo progetto educativo e sociale sono gli insegnanti che affrontano il proprio dovere con impegno e passione consci che il proprio lavoro porterà alla formazione dei cittadini del futuro e per questo personalmente li ringrazio e, come sempre, l'Amministrazione comunale si mette a disposizione con tutte le risorse disponibili per favorire al meglio la loro attività».

14 SETTEMBRE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Inalpi, per il terzo anno consecutivo, da quest'edizione anche con il contributo di Coldiretti Piemonte, ha realizzato il diario scolastico 2018/19, presentato ieri durante una conferenza stampa a Torino (foto). Un oggetto utile, quotidiano, reso originale dall'estro artistico del pittore e pubblicitario Ugo Nespolo. "Nato quasi per caso, dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che, in questa edizione, ne sono state stampate oltre 45mila copie, distribuite in particolare in Piemonte, nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara. Un discreto numero di copie sarà presente anche nelle cartelle degli studenti della provincia di Imperia e di Verona, con un'incursione anche a Roma", spiega una nota dell'azienda. Un significato particolare assumono invece le copie distribuite nei plessi scolastici di Amatrice, Accumuli, Ceriano e l'Aquila, colpiti solo due anni fa dal terremoto. Il Diario, per Inalpi, è uno degli elementi di un progetto ben più ampio dedicato ai bambini, che vede l'azienda di Moretta impegnata in molte attività.

14 SETTEMBRE - COLDIRETTI

PIEMONTE, COLDIRETTI E [illegible] INSIEME PER LA SCUOLA

Continua l'impegno di [illegible] nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il terzo anno consecutivo, e da quest'anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario Scolastico 2018/19. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di Ugo Nespolo.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 45.000 copie distribuite in Piemonte nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara, ma un discreto numero di copie saranno presenti anche nelle cartelle degli studenti della provincia di Imperia, di Verona con un'incursione anche a Roma.

Un significato particolare assumono invece le copie distribuite nei plessi scolastici di Amatrice, Accumuli, Ceriano e l'Aquila.

Il Diario, per [illegible] è un elemento di un progetto ben più ampio dedicato ai più piccoli, che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da [illegible] che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Nella conferenza stampa congiunta [illegible] - Coldiretti Piemonte, svoltasi questa mattina presso Palazzo Ceriana, gli attori di questo progetto hanno messo in evidenza alcuni dati e alcune considerazioni, motivando scelte e impegno. "Un progetto a cui collaboriamo con grande piacere, nell'ottica proprio di una sinergia territoriale, per far conoscere nelle scuole la filiera del latte, le sue proprietà e come valorizzarlo attraverso le preparazioni in cui viene impiegato – hanno spiegato Fabrizio Galliati vicepresidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale – Attraverso dei focus su curiosità e notizie, gli studenti e gli insegnanti potranno ragionare su diversi argomenti: dai corretti stili di vita, alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, anche alla luce dell'entrata in vigore, nel 2017, dell'etichettatura obbligatoria per il latte Uht e i suoi derivati. Tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario in Piemonte conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quella con [illegible] che ha l'obiettivo, quindi, di fornire uno strumento utile e allo stesso tempo educativo".

Ugo Nespolo ha sottolineato con grande entusiasmo, come questo Diario "Sia un'idea straordinaria per portare l'arte nella vita comune. Un concetto che è mio da sempre – ha aggiunto – Credo sia importantissimo che l'arte esca dai salotti e diventi fruibile, perché solo attraverso l'uso quotidiano, svolge il suo vero compito".

Il presidente di [illegible] Ambrogio Invernizzi ha avuto parole di elogio per la piacevolezza del Diario: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, in un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti.

In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il Diario, portare a conoscenza, quante più persone possibili, degli gli sforzi fatti in questi

anni dagli allevatori che sono sempre più impegnati ad innovare per fornire latte di qualità superiore. Desidero evidenziare quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena - e conclude – sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione.

Matteo Torchio, responsabile Marketing di [redacted] ha ricordato come [redacted] e Coldiretti Piemonte abbiano allargato il progetto dedicato alle scuole, fornendo anche 15.000 Agende dell'Insegnante, un utile strumento di lavoro che accompagnerà in quest'anno scolastico tutti i docenti dei plessi scolastici dove è stato distribuito il Diario.

14 SETTEMBRE – DIARIODELWEB.IT

Cronaca

A Ponderano ritorno tra i banchi con il diario gratis per tutti

Uno strumento utile per le comunicazioni scuola e famiglia, fornito dall'amministrazione comunale come sostegno alle tante spese famigliari

Redazione (APF)
GIOVEDÌ 13 SETTEMBRE 2018

A Ponderano ritorno tra i banchi con il diario gratis per tutti **(COMUNE DI PONDERANO)**

PONDERANO - Nella mattinata di lunedì 10 settembre, il sindaco Elena Chiorino e l'assessore alla Pubblica Istruzione Carlo Tarello hanno fatto visita ai bambini e ai ragazzi della scuola primaria di Primo e Secondo Grado per augurare loro un buon inizio di anno scolastico.

La distribuzione del diario

Su iniziativa del Comune di Ponderano e per il secondo anno consecutivo, gli studenti di rientro dalle vacanze estive hanno ricevuto, a titolo gratuito, il diario scolastico realizzato in collaborazione tra l'Istituto Comprensivo di Gaglianico e le Latterie

Inalpi. L'azienda produttrice di latticini si è fatta interamente carico dei costi di produzione e distribuzione dei diari scolastici, permettendo al Comune di Ponderano di offrire un servizio a sostegno delle famiglie già gravate dagli elevati costi imposti dall'acquisto del materiale scolastico.

Uno strumento per comunicare

I diari distribuiti nelle scuole costituiscono un valido strumento didattico: al suo interno gli studenti troveranno un estratto del patto educativo di corresponsabilità, il piano triennale dell'offerta formativa, tabelle utili all'annotazione dell'orario provvisorio e definitivo delle lezioni e delle valutazioni periodiche delle prove sostenute. Oltre a ciò, ciascun diario contiene al suo interno una sezione in cui i ragazzi potranno annotare le comunicazioni quotidiane tra scuola e famiglia, cosicché i genitori potranno restare sempre aggiornati sugli avvisi notificati in classe. L'amministrazione vuole ringraziare Franco Di Braccio per il prezioso ruolo di intermediario svolto tra il Comune di Ponderano e le Latterie Inalpi: la sua attività ha permesso di proseguire la fruttuosa collaborazione avviata due anni fa tra il Comune e l'azienda piemontese. Collaborazioni di questo tipo sono fondamentali per l'Amministrazione, che continuerà a lavorare per garantire il massimo supporto possibile al sostegno e alla formazione degli studenti e alle loro famiglie.

14 SETTEMBRE – GEONEWS.COM

Coldiretti e Inalpi insieme per la scuola: le copie del diario distribuite anche nelle scuole della provincia di Alessandria

diAlessandria.it 24 minuti fa Notizie da: Provincia di Alessandria

Arriverà anche in provincia di Alessandria il Diario Inalpi per la scuola, delle 45.000 copie distribuite in Piemonte 7.600 saranno destinate al territorio alessandrino. In questo modo continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo scolastico. Per il terzo anno consecutivo, e da quest'anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte,...

Leggi la notizia integrale su: **diAlessandria.it**

14 SETTEMBRE – LE ULTIME NOTIZIE.EU

Un nuovo amico siede tra i banchi di scuola: è il diario di Inalpi-Coldiretti [VIDEO]

Home > Notizie Torino > Torino Oggi

Con la copertina griffata Nespolo, accompagna i mesi di scuola tra compiti, avvisi e contenuti legati alla nutrizione sana. C'è una versione pensata anche per gli insegnanti

Anche il benessere e un'alimentazione corretta, oltre che naturale, rappresentano una materia che andrebbe insegnata a scuola.

Ecco perché, per l'anno scolastico 2018-2019, Inalpi rilancia l'iniziativa (quest'anno in collaborazione con Coldiretti Piemonte) del Diario griffato Nespolo, pronto ad accompagnare i ragazzi - dalle elementari in su - lungo questi mesi di studio e di lezioni.

Griffato Nespolo perché la copertina e le illustrazioni sono d'autore, mescolando uno... la provenienza: Torino Oggi

Oggi 18:31

Ricomincia la scuola fra incertezze e scioperi: 272mila torinesi di nuovo sui banchi

Oggi lunedì 10 settembre ufficialmente finisce l'estate per 530mila bambini e ragazzi piemontesi di cui 272mila torinesi. Già perché sta per suonare la prima campanella del nuovo anno scolastico 2018-2019 e sono 552 gli istituti statali nella regione - 267 nel capoluogo

Torino Today 2018-09-10 09:43

Primo giorno di scuola 2018, in Emilia Romagna 550mila sui banchi

Bologna, 12 settembre 2018 - "La più insistente ed urgente domanda della vita è: "che cosa fate voi per gli altri?": si apre con questa citazione di Martin Luther King l'augurio per il nuovo anno scolastico del 'capo' della scuola in Emilia Romagna, Stefano Versari.

14 SETTEMBRE - TARGATOCN

Un nuovo amico siede tra i banchi di scuola: è il diario di Inalpi-Coldiretti

Con la copertina griffata Nespolo, accompagna i mesi di scuola tra compiti, avvisi e contenuti legati alla nutrizione sana. C'è una versione pensata anche per gli insegnanti

Anche il benessere e un'alimentazione corretta, oltre che naturale, rappresentano una materia che andrebbe insegnata a scuola.

Ecco perché, per l'anno scolastico 2018-2019, Inalpi rilancia l'iniziativa (quest'anno in collaborazione con Coldiretti Piemonte) del Diario griffato Nespolo, pronto ad accompagnare i ragazzi - dalle elementari in su - lungo questi mesi di studio e di lezioni.

Griffato Nespolo perché la copertina e le illustrazioni sono d'autore, mescolando uno stile inconfondibile con l'immaginario tipico dei più piccoli. Ma l'iniziativa non è pensata solo per gli studenti. Una versione "speciale" del diario è infatti dedicata agli insegnanti, ribattezzata "Agenda dell'insegnante" e con una grafica e uno stile più adulto.

Ma la linea che segue i contenuti non cambia. Accanto agli spazi tradizionali pensati per scandire le giornate e gli impegni, oltre ad annotare compiti e avvisi (non vogliamo pensare alle note..), ci sono contenuti legati alla nutrizione, al cibo e ovviamente allo svago dei ragazzi, con giochi e intrattenimenti. C'è pure un fumetto, ovviamente "a tema".

Da tempo, poi, sono avviati i contatti tra i promotori dell'iniziativa e le scuole dei territori affinché l'adozione di questa linea di diari diventi realtà. In provincia di Torino, ma senza dimenticare ovviamente la provincia di Cuneo e quindi le altre zone del Piemonte come Biella, Vercelli, Novara e così via.

Arrivati al terzo anno dell'iniziativa, le cifre parlano di oltre 45000 diari per studenti distribuiti in tutto il Piemonte (9000 a Torino e 13.500 a Cuneo, le due fette più numerose), ma anche Liguria in provincia di Imperia, a Verona e nelle zone terremotate (Rieti, Accumuli, l'Aquila) e anche Roma. Sono invece 15mila le copie per i diari degli insegnanti.

14 SETTEMBRE – TIMEGATE.IT

INALPI-COLDIRETTI, 60MILA DIARI SCUOLA

Distribuito nelle scuole del Piemonte, a Verona e Imperia
(ANSA) - TORINO, 13 SET - Un diario 'firmato' dall'artista Ugo Nespolo, che educa al consumo del latte e dei suoi derivati, spiegando agli studenti della scuola dell'obbligo come funziona la filiera virtuosa.
Si ripete l'iniziativa dell'azienda inalpi, ora in tandem con la Coldiretti: quest'anno sono 45 mila i diari per gli studenti, 15 mila per gli insegnanti, distribuiti gratuitamente nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara ma anche nelle province di Imperia, Verona e a Roma.
Il diario - ha spiegato il presidente di inalpi, Ambrogio Invernizzi - 'fa parte di un ampio progetto dedicato ai più piccoli e che risponde alla scelta di puntare sulla formazione più ancora che sulla comunicazione. Mai come oggi il mondo contadino è lontano dalla campagna e questo diario è un modo per far conoscere a quante più persone possibili gli sforzi fatti dagli allevatori per fornire latte di qualità superiore. Per il territorio è importante proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori'.

14 SETTEMBRE – TISCALI.IT

Inalpi-Coldiretti, 60mila diari scuola

Condividi Tweet

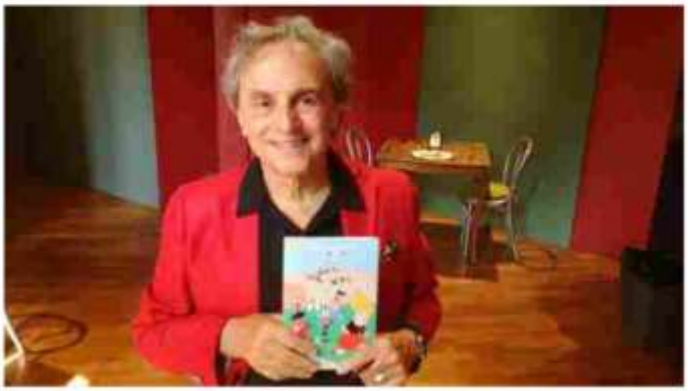
di *ANSA*

(ANSA) - TORINO, 13 SET - Un diario 'firmato' dall'artista Ugo Nespolo, che educa al consumo del latte e dei suoi derivati, spiegando agli studenti della scuola dell'obbligo come funziona la filiera virtuosa. Si ripete l'iniziativa dell'azienda Inalpi, ora in tandem con la Coldiretti: quest'anno sono 45 mila i diari per gli studenti, 15 mila per gli insegnanti, distribuiti gratuitamente nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara ma anche nelle province di Imperia, Verona e a Roma. Il diario - ha spiegato il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi - "fa parte di un ampio progetto dedicato ai più piccoli e che risponde alla scelta di puntare sulla formazione più ancora che sulla comunicazione. Mai come oggi il mondo contadino è lontano dalla campagna e questo diario è un modo per far conoscere a quante più persone possibili gli sforzi fatti dagli allevatori per fornire latte di qualità superiore. Per il territorio è importante proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori".

14 SETTEMBRE - TORINOGGI

Un nuovo amico siede tra i banchi di scuola: è il diario di Inalpi-Coldiretti [VIDEO]

Con la copertina griffata Nespolo, accompagna i mesi di scuola tra compiti, avvisi e contenuti legati alla nutrizione sana. C'è una versione pensata anche per gli insegnanti



Anche il benessere e un'alimentazione corretta, oltre che naturale, rappresentano una materia che andrebbe insegnata a scuola.

Ecco perché, per l'anno scolastico 2018-2019, Inalpi rilancia l'iniziativa (quest'anno in collaborazione con Coldiretti Piemonte) del Diario griffato Nespolo, pronto ad accompagnare i ragazzi - dalle elementari in su - lungo questi mesi di studio e di lezioni.

Griffato Nespolo perché la copertina e le illustrazioni sono d'autore, mescolando uno stile inconfondibile con l'immaginario tipico dei più piccoli. Ma l'iniziativa non è pensata solo per gli studenti. Una versione "speciale" del diario è infatti dedicata agli insegnanti, ribattezzata "Agenda dell'insegnante" e con una grafica e uno stile più adulto.

14 SETTEMBRE – VIRGILIO.IT

Coldiretti e Inalpi insieme per la scuola: le copie del diario distribuite anche nelle scuole della provincia di Alessandria

Condividi Invia

Arriverà anche in provincia di Alessandria il Diario Inalpi per la scuola, delle 45.000 copie distribuite in Piemonte 7.600 saranno destinate al territorio alessandrino . In questo modo...

Inalpi-Coldiretti, 60mila diari scuola

Condividi Invia

Un diario 'firmato' dall'artista Ugo Nespolo, che educa al consumo del latte e dei suoi derivati, spiegando agli studenti della scuola dell'obbligo come funziona la filiera virtuosa. Si ripete l'iniziativa dell'azienda Inalpi, ora in tandem con la Coldiretti: quest'anno sono 45 mila i diari per gli studenti, 15 mila per gli insegnanti, distribuiti gratuitamente nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara ma anche nelle province di Imperia, Verona e a Roma. Il diario - ha spiegato il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi - "fa parte di un ampio progetto dedicato ai più piccoli e che risponde alla scelta di puntare sulla formazione più ancora che sulla comunicazione. Mai come oggi il mondo contadino è lontano dalla campagna e questo diario è un modo per far conoscere a quante più persone possibili gli sforzi fatti dagli allevatori per fornire latte di qualità superiore. Per il territorio è importante proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori".

15 SETTEMBRE – ALESSANDRIANEWS.IT

Provincia

Coldiretti e Inalpi insieme per la scuola con il diario che racconta la filiera del latte

Arriverà anche in provincia di Alessandria il 'Diario Inalpi per la scuola' realizzato da Ugo Nespolo

PROVINCIA - Arriverà anche in provincia di Alessandria il **'Diario Inalpi per la scuola'**, delle **45.000 copie** distribuite in Piemonte **7.600 saranno destinate al territorio alessandrino.**

In questo modo continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo scolastico. Per il terzo anno consecutivo, e da quest'anno con il prezioso contributo di **Coldiretti Piemonte**, è stato realizzato il **Diario Scolastico 2018/19.** Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di **Ugo Nespolo.**

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 45.000 copie distribuite in Piemonte nelle province di **Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara**, ma un discreto numero di copie saranno presenti anche nelle cartelle degli studenti della provincia di Imperia, di Verona con un'incursione anche a Roma. Un significato particolare assumono invece le copie distribuite nei plessi scolastici di **Amatrice, Accumuli, Ceriano e L'Aquila**.

Il Diario, per Inalpi, è un elemento di un progetto ben più ampio dedicato ai più piccoli, che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle

provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Nella conferenza stampa congiunta Inalpi – Coldiretti Piemonte, svoltasi a Torino a Palazzo Ceriana, gli attori di questo progetto hanno messo in evidenza alcuni dati e alcune considerazioni, motivando scelte e impegno. "Un progetto a cui collaboriamo con grande piacere, nell'ottica proprio di una sinergia territoriale, per far conoscere nelle scuole la filiera del latte, le sue proprietà e come valorizzarlo attraverso le preparazioni in cui viene impiegato – hanno spiegato **Fabrizio Galliati** vicepresidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale – Attraverso dei focus su curiosità e notizie, gli studenti e gli insegnanti potranno ragionare su diversi argomenti: dai corretti stili di vita, alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, anche alla luce dell'entrata in vigore, nel 2017, dell'etichettatura obbligatoria per il latte Uht e i suoi derivati. Tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario in Piemonte conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quella con Inalpi, che ha l'obiettivo, quindi, di fornire uno strumento utile e allo stesso tempo educativo".

Ugo Nespolo ha sottolineato con grande entusiasmo, come questo Diario "sia un'idea straordinaria per portare l'arte nella vita comune. Un concetto che è mio da sempre – ha aggiunto - Credo sia importantissimo che l'arte esca dai salotti e diventi fruibile, perché solo attraverso l'uso quotidiano, svolge il suo vero compito".

Il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi** ha avuto parole di elogio per la piacevolezza del Diario: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, in un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il Diario, portare a conoscenza, quante più persone possibili, degli gli sforzi fatti in questi anni dagli allevatori che sono sempre più impegnati ad innovare per fornire latte di qualità superiore. Desidero evidenziare quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena – e conclude – sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione.

Matteo Torchio, responsabile Marketing di Inalpi, ha ricordato come Inalpi e Coldiretti Piemonte abbiano allargato il progetto dedicato alle scuole, fornendo anche 15.000 Agende dell'Insegnante, un utile strumento di lavoro che accompagnerà in quest'anno scolastico tutti i docenti dei plessi scolastici dove è stato distribuito il Diario.

15/09/2018
Redazione - redazione@alessandrianews.it

15 SETTEMBRE – ALTOADIGE.IT

Terra Madre: supermensa da 4.000 pasti per delegati Lingotto

15 settembre 2018 A- A+

TORINO - Una supermensa da quattromila pasti al giorno accoglierà i contadini di tutto il mondo che saranno al Lingotto di Torino dal 20 al 24 settembre in occasione di Terra Madre Salone del Gusto. I cibi saranno realizzati con prodotti "buoni, puliti, giusti e sani", spiega Slow Food.L'organizzazione del Salone sostiene totalmente la presenza dei delegati - oltre a contadini anche pescatori e allevatori - dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità fino appunto ai pasti, per i quali lavoreranno 500 volontari.Quest'anno è stato dato un taglio netto alle carni rosse privilegiando quelle bianche, anche grazie alla collaborazione di un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata. Saranno serviti pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e verdura arriveranno dal mercato grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli. Otto forni italiani tra i più qualificati forniranno il pane, prodotto con farine poco raffinate e di grani antichi, lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico. Nel menù anche prodotti bio o legati a progetti sociali. Coop Italia metterà a disposizione olio, pasta, riso e passata di pomodoro. I formaggi arriveranno da Inalpi di Moretta, nel cuneese. A gestire il tutto, il Autogrill.

15 SETTEMBRE – CRONACAQUI.IT

Torino, supermensa da 4mila pasti al giorno per Terra Madre

Slow Food sulla realizzazione dei cibi: "Saranno usati prodotti buoni, puliti, giusti e sani"

15 settembre 2018 18:03

In occasione di **Terra Madre Salone del Gusto**, che si terrà al **Lingotto di Torino dal 20 al 24 settembre**, sarà allestita una **supermensa da 4mila pasti al giorno** per i contadini di tutto il mondo. La preparazione dei pasti avverrà con prodotti "buoni, puliti, giusti e sani", sottolinea **Slow Food**.

Quest'anno spazio alle **carni bianche** grazie alla collaborazione di un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata. Ancora, **pesci del Mediterraneo poco conosciuti**, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale.

Frutta e verdura saranno garantite dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli. Otto forni italiani tra i più qualificati forniranno il pane, prodotto con farine poco raffinate e di grani antichi, lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito Madre.

Nel menù figurano anche prodotti bio o legati a progetti sociali. **Coop Italia** metterà a disposizione olio, pasta, riso e passata di pomodoro. I formaggi arriveranno da Inalpi di Moretta, nel cuneese. **Autogrill** gestisce il tutto.

15 SETTEMBRE – CUNEOCRONACA.IT

Distribuiti nelle scuole primarie cuneesi i diari Coldiretti e Inalpi

CUNEO

COLDIRETTI

CRONACA CUNEO

Condividi su Facebook | Twitta ora la notizia

COLDIRETTI
Distribuiti nelle scuole primarie cuneesi i diari Coldiretti e Inalpi

LEGGI TUTTO >

SALUTE ALBA

Con l'inizio dell'anno scolastico ha preso il via la diffusione nelle scuole primarie cuneesi dei diari e delle agende dell'insegnante realizzati da Inalpi e Coldiretti. L'azienda di Moretta porta avanti il progetto per il terzo anno consecutivo, potendo contare questa volta sul prezioso contributo di Coldiretti.

Sono ben 13.500 le copie riservate alle scuole della nostra provincia, circa il 30% del totale dei diari realizzati da Inalpi e Coldiretti per le scuole piemontesi. Ma non solo: sono stati anche distribuiti in alcune scuole dell'Imperiese, di Verona, di Roma e nei plessi scolastici di Amatrice, Accumoli, Ceriano e L'Aquila.

Il diario che accompagnerà gli studenti nell'anno scolastico 2018/19 coniuga l'utilità quotidiana alla creatività, grazie al tocco del celebre artista Ugo Nespolo, e soprattutto al fine educativo, che pone al centro la filiera del

latte di casa nostra.

Il diario e l'agenda contengono, infatti, focus e curiosità per far conoscere ai più piccoli l'attività dei nostri allevatori, le proprietà del buon latte piemontese e l'importanza della tracciabilità di latte e formaggi, anche alla luce dell'entrata in vigore, lo scorso anno, dell'obbligo di indicarne l'origine in etichetta.

"La nostra Organizzazione collabora con piacere all'iniziativa Inalpi, che ci permette di aprire un canale di comunicazione privilegiato con le più giovani generazioni e di accompagnare la crescita dei consumatori di domani, educandoli ad acquisti consapevoli e responsabili - dichiarano **Tino Arosio** e **Bruno Rivarossa** di Coldiretti Cuneo -. Il filone tematico del latte, poi, ci sta particolarmente a cuore, considerato che nella nostra provincia sono attive un migliaio di aziende che producono ogni anno circa 220 milioni di latte, più della metà del latte prodotto in Piemonte".

15 SETTEMBRE - ILNAZIONALE

La mensa di Terra Madre: sostenibile e solidale

Serve quattromila pasti al giorno, realizzati con cibi e prodotti buoni, puliti, giusti e sani. È la mensa allestita all'interno di Lingotto Fiere per Terra Madre Salone del Gusto 2018, l'evento internazionale che riunisce i contadini del mondo, in programma a Torino dal 20 al 24 settembre.

La mensa è un luogo di condivisione centrale per l'evento, dove per cinque giorni si trovano a pranzare gli oltre 3000 delegati di Terra Madre - ai quali l'organizzazione garantisce il cosiddetto diritto al viaggio, sostenendo totalmente la loro presenza, dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità ai pasti appunto - insieme ai 500 volontari e al personale Slow Food.

"Quest'anno abbiamo cercato di qualificare ancora di più l'offerta di piatti e ricette – spiegano i responsabili dell'organizzazione - grazie all'intraprendenza di aziende che da anni collaborano con noi. Ad esempio, abbiamo dato un taglio netto all'utilizzo di carni rosse, privilegiando quelle bianche, anche grazie a un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata, che in questi anni si è imposta con i suoi polli allevati attraverso un'alimentazione equilibrata. Utilizziamo pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e verdura di stagione arrivano direttamente dal mercato alla mensa di Terra Madre grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli".

Un'attenzione particolare è stata posta sulla proposta di varie tipologie di pane che accompagnano le portate. Otto forni, individuati tra quelli più qualificati della Penisola, sono stati coinvolti nel progetto della mensa. Si tratta di Forno Brisa di Bologna, Davide Longoni di Milano, Panificio Moderno di Isera (Tn), Forno Bonci di Roma, Forno del Mastro di Monza, Laboratorio Grano di Ascoli Piceno, Le Polveri di Milano e Perino Vesco di Torino.

"Questi laboratori – precisano i referenti della mensa di Terra Madre – hanno in comune un'accurata ricerca per l'utilizzo di farine poco raffinate e di grani antichi, materie prime lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, cioè una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico".

Nel menú ci sono prodotti provenienti da agricoltura biologica o legati a progetti sociali e selezionati da Slow Food Puglia, tra cui quelli del Caseificio Lanzillotti di San Vito dei Normanni (Br), del Salumificio Santoro di Cisternino (Br), l'Extravergine Masseria Giummetta di Montalbano di Fasano (Br) e le Conserve Calemone di Serranova di Carovigno (Br). Continua la positiva collaborazione con Coop Italia, che anche quest'anno mette a disposizione per la mensa molti prodotti a marchio, come l'olio extravergine, la pasta, il riso e la passata di pomodoro.

Tra le tante proposte, inoltre, compaiono gli yogurt biologici della cooperativa sociale I Tesori della Terra, marchio che unisce la qualità dei suoi prodotti, ottenuti con materie prime bio, a progetti di agricoltura e imprenditoria sociale che permettono a persone diversamente abili di accedere al mercato del lavoro.

I formaggi alla mensa di Terra Madre arrivano direttamente da Inalpi di Moretta (Cn) con le sue specialità delle Alpi piemontesi. Tra gli altri fornitori, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Coop Italia, con i suoi prodotti a marchio, e OrtoBra.

"Vogliamo ringraziare il gestore della mensa di Terra Madre - sottolineano gli organizzatori - il gruppo Autogrill che per cinque giorni si mette a disposizione per soddisfare le esigenze di tutti i delegati, grazie a un lavoro in sintonia con Slow Food proponendo all'evento un pranzo buono, pulito, giusto e sano a tutti".

Terra Madre Salone del Gusto è resa possibile grazie al contributo delle tantissime aziende che hanno creduto in questo progetto e che insieme a noi si stanno impegnando per rendere l'edizione 2018 la più bella di sempre. Citiamo qui gli Official partner: GL events, Iren, Lavazza, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa.

15 SETTEMBRE – NOTIZIEINUNCLICK.IT

4000 pasti al giorno a delegati da tutto il mondo

By Notizie in un Click on 15 settembre 2018

Terra Madre Salone del Gusto si tiene dal 20 al 24 settembre 2018

on eventi a Torino e in tutto il Piemonte ed è organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte.

Consulta il programma e tutte le info su www.slowfood.it
Mensa di Terra Madre sostenibile e solidale

4000 pasti al giorno a delegati da tutto il mondo
Serve 4000 pasti al giorno, realizzati con cibi e prodotti buoni, puliti, giusti e sani. È la mensa allestita all'interno di Lingotto Fiere per Terra Madre Salone del Gusto 2018, l'evento internazionale che riunisce i contadini del mondo, in programma a Torino dal 20 al 24 settembre.

La mensa è un luogo di condivisione centrale per l'evento, dove per cinque giorni si trovano a pranzare gli oltre 3000 delegati di Terra Madre – ai quali l'organizzazione garantisce il cosiddetto diritto al viaggio, sostenendo totalmente la loro presenza, dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità ai pasti appunto – insieme ai 500 volontari e al personale Slow Food.

«Quest'anno abbiamo cercato di qualificare ancora di più l'offerta di piatti e ricette – spiegano i responsabili dell'organizzazione – grazie all'intraprendenza di aziende che da anni collaborano con noi. Ad esempio, abbiamo dato un taglio netto all'utilizzo di carni rosse, privilegiando quelle bianche, anche grazie a un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata, che in questi anni si è imposta con i suoi polli allevati attraverso un'alimentazione equilibrata. Utilizziamo pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a

basso impatto ambientale. Frutta e verdura di stagione arrivano direttamente dal mercato alla mensa di Terra Madre grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli».

Un'attenzione particolare è stata posta sulla proposta di varie tipologie di pane che accompagnano le portate. Otto forni, individuati tra quelli più qualificati della Penisola, sono stati coinvolti nel progetto della mensa. Si tratta di Forno Brisa di Bologna, Davide Longoni di Milano, Panificio Moderno di Isera (Tn), Forno Bonci di Roma, Forno del Mastro di Monza, Laboratorio Grano di Ascoli Piceno, Le Polveri di Milano e Perino Vesco di Torino.

«Questi laboratori – precisano i referenti della mensa di Terra Madre – hanno in comune un'accurata ricerca per l'utilizzo di farine poco raffinate e di grani antichi, materie prime lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, cioè una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico».

Nel menù ci sono prodotti provenienti da agricoltura biologica o legati a progetti sociali e selezionati da Slow Food Puglia, tra cui quelli del Caseificio Lanzillotti di San Vito dei Normanni (Br), del Salumificio Santoro di Cisternino (Br), l'Extravergine Masseria Giummetta di Montalbano di Fasano (Br) e le Conserve Calemone di Serranova di Carovigno (Br). Continua la positiva collaborazione con Coop Italia, che anche quest'anno mette a disposizione per la mensa molti prodotti a marchio, come l'olio extravergine, la pasta, il riso e la passata di pomodoro.

Tra le tante proposte, inoltre, compaiono gli yogurt biologici della cooperativa sociale I Tesori della Terra, marchio che unisce la qualità dei suoi prodotti, ottenuti con materie prime bio, a progetti di agricoltura e imprenditoria sociale che permettono a persone diversamente abili di accedere al mercato del lavoro.
I formaggi alla mensa di Terra Madre arrivano direttamente da Inalpi di Moretta (Cn) con le sue specialità delle Alpi piemontesi. Tra gli altri fornitori, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Coop Italia, con i suoi prodotti a marchio, e OrtoBra.

«Vogliamo ringraziare il gestore della mensa di Terra Madre – sottolineano gli organizzatori – il gruppo Autogrill che per cinque giorni si mette a disposizione per soddisfare le esigenze di tutti i delegati, grazie a un lavoro in sintonia con Slow Food proponendo all'evento un pranzo buono, pulito, giusto e sano a tutti».
Terra Madre Salone del Gusto è resa possibile grazie al contributo delle tantissime aziende che hanno creduto in questo progetto e che insieme a noi si stanno impegnando per rendere l'edizione 2018 la più bella di sempre. Citiamo qui gli Official partner: GL events, Iren, Lavazza, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa.

Con il sostegno di Compagnia di San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte.

15 SETTEMBRE – NOVIONLINE.NET

Provincia

Coldiretti e Inalpi insieme per la scuola con il diario che racconta la filiera del latte

Arriverà anche in provincia di Alessandria il 'Diario Inalpi per la scuola' realizzato da Ugo Nespolo

PROVINCIA - Arriverà anche in provincia di Alessandria il **'Diario Inalpi per la scuola'**, delle **45.000 copie** distribuite in Piemonte **7.600 saranno destinate al territorio alessandrino.**

In questo modo continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo scolastico. Per il terzo anno consecutivo, e da quest'anno con il prezioso contributo di **Coldiretti Piemonte**, è stato realizzato il **Diario Scolastico 2018/19.** Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di **Ugo Nespolo.**

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 45.000 copie distribuite in Piemonte nelle province di **Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara**, ma un discreto numero di copie saranno presenti anche nelle cartelle degli studenti della provincia di Imperia, di Verona con un'incursione anche a Roma. Un significato particolare assumono invece le copie distribuite nei plessi scolastici di **Amatrice, Accumuli, Ceriano e L'Aquila**.

Il Diario, per Inalpi, è un elemento di un progetto ben più ampio dedicato ai più piccoli, che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle

provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Nella conferenza stampa congiunta Inalpi – Coldiretti Piemonte, svoltasi a Torino a Palazzo Ceriana, gli attori di questo progetto hanno messo in evidenza alcuni dati e alcune considerazioni, motivando scelte e impegno. "Un progetto a cui collaboriamo con grande piacere, nell'ottica proprio di una sinergia territoriale, per far conoscere nelle scuole la filiera del latte, le sue proprietà e come valorizzarlo attraverso le preparazioni in cui viene impiegato – hanno spiegato **Fabrizio Galliati** vicepresidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale – Attraverso dei focus su curiosità e notizie, gli studenti e gli insegnanti potranno ragionare su diversi argomenti: dai corretti stili di vita, alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, anche alla luce dell'entrata in vigore, nel 2017, dell'etichettatura obbligatoria per il latte Uht e i suoi derivati. Tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario in Piemonte conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quella con Inalpi, che ha l'obiettivo, quindi, di fornire uno strumento utile e allo stesso tempo educativo".

Ugo Nespolo ha sottolineato con grande entusiasmo, come questo Diario "sia un'idea straordinaria per portare l'arte nella vita comune. Un concetto che è mio da sempre – ha aggiunto - Credo sia importantissimo che l'arte esca dai salotti e diventi fruibile, perché solo attraverso l'uso quotidiano, svolge il suo vero compito".

Il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi** ha avuto parole di elogio per la piacevolezza del Diario: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, in un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il Diario, portare a conoscenza, quante più persone possibili, degli gli sforzi fatti in questi anni dagli allevatori che sono sempre più impegnati ad innovare per fornire latte di qualità superiore. Desidero evidenziare quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena – e conclude – sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione.

Matteo Torchio, responsabile Marketing di Inalpi, ha ricordato come Inalpi e Coldiretti Piemonte abbiano allargato il progetto dedicato alle scuole, fornendo anche 15.000 Agende dell'Insegnante, un utile strumento di lavoro che accompagnerà in quest'anno scolastico tutti i docenti dei plessi scolastici dove è stato distribuito il Diario.

15/09/2018

15 SETTEMBRE – REPUBBLICA.IT

Torino, Terra Madre: al Lingotto mensa per 4mila delegati da tutto il mondo

Un gruppo di delegati di Terra Madre

I cibi saranno realizzati con prodotti "buoni, puliti, giusti e sani", spiega Slow Food. Molta meno carne rossa nel menu

La leggo dopo 15 settembre 2018

Una supermensa da quattromila pasti al giorno accoglierà i contadini di tutto il mondo che saranno al Lingotto di Torino dal 20 al 24 settembre in occasione di Terra Madre Salone del Gusto. I cibi saranno realizzati con prodotti "buoni, puliti, giusti e sani", spiega Slow Food. L'organizzazione del Salone sostiene totalmente la presenza dei delegati - oltre a contadini anche pescatori e allevatori - dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità fino appunto ai pasti, per i quali lavoreranno 500 volontari.

Quest'anno è stato dato un taglio netto alle carni rosse privilegiando quelle bianche, anche grazie alla collaborazione di un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata. Saranno serviti pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e verdura arriveranno dal mercato grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli. Otto forni italiani tra i più qualificati forniranno il pane, prodotto con farine poco raffinate e di grani antichi, lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi.

A partire da una miscela di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico. Nel menù anche prodotti bio o legati a progetti sociali. Coop Italia metterà a disposizione olio, pasta, riso e passata di pomodoro. I formaggi arriveranno da Inalpi di Moretta, nel cuneese. A gestire il tutto, Autogrill.

15 SETTEMBRE – TORINOGGI

La mensa di Terra Madre: sostenibile e solidale

Quattromila pasti al giorno a delegati da tutto il mondo. A Torino dal 20 al 24 settembre

Serve quattromila pasti al giorno, realizzati con cibi e prodotti buoni, puliti, giusti e sani. È la mensa allestita all'interno di Lingotto Fiere per Terra Madre Salone del Gusto 2018, l'evento internazionale che riunisce i contadini del mondo, in programma a Torino dal 20 al 24 settembre.

La mensa è un luogo di condivisione centrale per l'evento, dove per cinque giorni si trovano a pranzare gli oltre 3000 delegati di Terra Madre - ai quali l'organizzazione garantisce il cosiddetto diritto al viaggio, sostenendo totalmente la loro presenza, dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità ai pasti appunto - insieme ai 500 volontari e al personale Slow Food.

"Quest'anno abbiamo cercato di qualificare ancora di più l'offerta di piatti e ricette - spiegano i responsabili dell'organizzazione - grazie all'intraprendenza di aziende che da anni collaborano con noi. Ad esempio, abbiamo dato un taglio netto all'utilizzo di carni rosse, privilegiando quelle bianche, anche grazie a un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata, che in questi anni si è imposta con i suoi polli allevati attraverso un'alimentazione equilibrata. Utilizziamo pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e verdura di stagione arrivano direttamente dal mercato alla mensa di Terra Madre grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli".

Un'attenzione particolare è stata posta sulla proposta di varie tipologie di pane che accompagnano le portate. Otto forni, individuati tra quelli più qualificati della Penisola, sono stati coinvolti nel progetto della mensa. Si tratta di Forno Brisa di Bologna, Davide Longoni di Milano, Panificio Moderno di Isera (Tn), Forno Bonci di Roma, Forno del Mastro di Monza, Laboratorio Grano di Ascoli Piceno, Le Polveri di Milano e Perino Vesco di Torino.

"Questi laboratori - precisano i referenti della mensa di Terra Madre - hanno in comune un'accurata ricerca per l'utilizzo di farine poco raffinate e di grani antichi, materie prime lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, cioè una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico".

Nel menù ci sono prodotti provenienti da agricoltura biologica o legati a progetti sociali e selezionati da Slow Food Puglia, tra cui quelli del Caseificio Lanzillotti di San Vito dei Normanni (Br), del Salumificio Santoro di Cisternino (Br), l'Extravergine Masseria Giummetta di Montalbano di Fasano (Br) e le Conserve Calemone di Serranova di Carovigno (Br). Continua la positiva collaborazione con Coop Italia, che anche quest'anno mette a disposizione per la mensa molti prodotti a marchio, come l'olio extravergine, la pasta, il riso e la passata di pomodoro.

Tra le tante proposte, inoltre, compaiono gli yogurt biologici della cooperativa sociale I Tesori della Terra, marchio che unisce la qualità dei suoi prodotti, ottenuti con materie prime bio, a progetti di agricoltura e imprenditoria sociale che permettono a persone diversamente abili di accedere al mercato del lavoro.

I formaggi alla mensa di Terra Madre arrivano direttamente da Inalpi di Moretta (Cn) con le sue specialità delle Alpi piemontesi. Tra gli altri fornitori, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Coop Italia, con i suoi prodotti a marchio, e OrtoBra.

"Vogliamo ringraziare il gestore della mensa di Terra Madre - sottolineano gli organizzatori - il gruppo Autogrill che per cinque giorni si mette a disposizione per soddisfare le esigenze di tutti i delegati, grazie a un lavoro in sintonia con Slow Food proponendo all'evento un pranzo buono, pulito, giusto e sano a tutti".

Terra Madre Salone del Gusto è resa possibile grazie al contributo delle tantissime aziende che hanno creduto in questo progetto e che insieme a noi si stanno impegnando per rendere l'edizione 2018 la più bella di sempre. Citiamo qui gli Official partner: GL events, Iren, Lavazza, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa.

Con il sostegno di Compagnia di San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte.

15 SETTEMBRE - TORINOSPORTIVA

La mensa di Terra Madre: sostenibile e solidale

Quattromila pasti al giorno a delegati da tutto il mondo. A Torino dal 20 al 24 settembre

Serve quattromila pasti al giorno, realizzati con cibi e prodotti buoni, puliti, giusti e sani. È la mensa allestita all'interno di Lingotto Fiere per Terra Madre Salone del Gusto 2018, l'evento

internazionale che riunisce i contadini del mondo, in programma a Torino dal 20 al 24 settembre.

La mensa è un luogo di condivisione centrale per l'evento, dove per cinque giorni si trovano a pranzare gli oltre 3000 delegati di Terra Madre - ai quali l'organizzazione garantisce il cosiddetto diritto al viaggio, sostenendo totalmente la loro presenza, dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità ai pasti appunto - insieme ai 500 volontari e al personale Slow Food.

"Quest'anno abbiamo cercato di qualificare ancora di più l'offerta di piatti e ricette - spiegano i responsabili dell'organizzazione - grazie all'intraprendenza di aziende che da anni collaborano con noi. Ad esempio, abbiamo dato un taglio netto all'utilizzo di carni rosse, privilegiando quelle bianche, anche grazie a un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata, che in questi anni si è imposta con i suoi polli allevati attraverso un'alimentazione equilibrata. Utilizziamo pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e verdura di stagione arrivano direttamente dal mercato alla mensa di Terra Madre grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli".

Un'attenzione particolare è stata posta sulla proposta di varie tipologie di pane che accompagnano le portate. Otto forni, individuati tra quelli più qualificati della Penisola, sono stati coinvolti nel progetto della mensa. Si tratta di Forno Brisa di Bologna, Davide Longoni di Milano, Panificio Moderno di Isera (Tn), Forno Bonci di Roma, Forno del Mastro di Monza, Laboratorio Grano di Ascoli Piceno, Le Polveri di Milano e Perino Vesco di Torino.

"Questi laboratori - precisano i referenti della mensa di Terra Madre - hanno in comune un'accurata ricerca per l'utilizzo di farine poco raffinate e di grani antichi, materie prime lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, cioè una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico".

Nel menù ci sono prodotti provenienti da agricoltura biologica o legati a progetti sociali e selezionati da Slow Food Puglia, tra cui quelli del Caseificio Lanzillotti di San Vito dei Normanni (Br), del Salumificio Santoro di Cisternino (Br), l'Extravergine Masseria Giummetta di Montalbano di Fasano (Br) e le Conserve Calemone di Serranova di Carovigno (Br). Continua la positiva collaborazione con Coop Italia, che anche quest'anno mette a disposizione per la mensa molti prodotti a marchio, come l'olio extravergine, la pasta, il riso e la passata di pomodoro.

Tra le tante proposte, inoltre, compaiono gli yogurt biologici della cooperativa sociale I Tesori della Terra, marchio che unisce la qualità dei

suoi prodotti, ottenuti con materie prime bio, a progetti di agricoltura e imprenditoria sociale che permettono a persone diversamente abili di accedere al mercato del lavoro.

I formaggi alla mensa di Terra Madre arrivano direttamente da Inalpi di Moretta (Cn) con le sue specialità delle Alpi piemontesi. Tra gli altri fornitori, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Coop Italia, con i suoi prodotti a marchio, e OrtoBra.

"Vogliamo ringraziare il gestore della mensa di Terra Madre - sottolineano gli organizzatori - il gruppo Autogrill che per cinque giorni si mette a disposizione per soddisfare le esigenze di tutti i delegati, grazie a un lavoro in sintonia con Slow Food proponendo all'evento un pranzo buono, pulito, giusto e sano a tutti".

Terra Madre Salone del Gusto è resa possibile grazie al contributo delle tantissime aziende che hanno creduto in questo progetto e che insieme a noi si stanno impegnando per rendere l'edizione 2018 la più bella di sempre. Citiamo qui gli Official partner: GL events, Iren, Lavazza, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa.

Con il sostegno di Compagnia di San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte.

15 SETTEMBRE – TORTONAONLINE.NET

Provincia

Coldiretti e Inalpi insieme per la scuola con il diario che racconta la filiera del latte

Arriverà anche in provincia di Alessandria il 'Diario Inalpi per la scuola' realizzato da Ugo Nespolo

PROVINCIA - Arriverà anche in provincia di Alessandria il **'Diario Inalpi per la scuola'**, delle **45.000 copie** distribuite in Piemonte **7.600 saranno destinate al territorio alessandrino.**

In questo modo continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo scolastico. Per il terzo anno consecutivo, e da quest'anno con il prezioso contributo di **Coldiretti Piemonte**, è stato realizzato il **Diario Scolastico 2018/19.** Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di **Ugo Nespolo.**

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 45.000 copie distribuite in Piemonte nelle province di **Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara**, ma un discreto numero di copie saranno presenti anche nelle cartelle degli studenti della provincia di Imperia, di Verona con un'incursione anche a Roma. Un significato particolare assumono invece le copie distribuite nei plessi scolastici di **Amatrice, Accumuli, Ceriano e L'Aquila**.

Il Diario, per Inalpi, è un elemento di un progetto ben più ampio dedicato ai più piccoli, che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e

fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Nella conferenza stampa congiunta Inalpi – Coldiretti Piemonte, svoltasi a Torino a Palazzo Ceriana, gli attori di questo progetto hanno messo in evidenza alcuni dati e alcune considerazioni, motivando scelte e impegno. "Un progetto a cui collaboriamo con grande piacere, nell'ottica proprio di una sinergia territoriale, per far conoscere nelle scuole la filiera del latte, le sue proprietà e come valorizzarlo attraverso le preparazioni in cui viene impiegato – hanno spiegato **Fabrizio Galliati** vicepresidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale – Attraverso dei focus su curiosità e notizie, gli studenti e gli insegnanti potranno ragionare su diversi argomenti: dai corretti stili di vita, alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, anche alla luce dell'entrata in vigore, nel 2017, dell'etichettatura obbligatoria per il latte Uht e i suoi derivati. Tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario in Piemonte conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quella con Inalpi, che ha l'obiettivo, quindi, di fornire uno strumento utile e allo stesso tempo educativo".

Ugo Nespolo ha sottolineato con grande entusiasmo, come questo Diario "sia un'idea straordinaria per portare l'arte nella vita comune. Un concetto che è mio da sempre – ha aggiunto - Credo sia importantissimo che l'arte esca dai salotti e diventi fruibile, perché solo attraverso l'uso quotidiano, svolge il suo vero compito".

Il presidente di Inalpi **Ambrogio Invernizzi** ha avuto parole di elogio per la piacevolezza del Diario: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, in un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il Diario, portare a conoscenza, quante più persone possibili, degli gli sforzi fatti in questi anni dagli allevatori che sono sempre più impegnati ad innovare per fornire latte di qualità superiore. Desidero evidenziare quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena – e conclude – sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione.

Matteo Torchio, responsabile Marketing di Inalpi, ha ricordato come Inalpi e Coldiretti Piemonte abbiano allargato il progetto dedicato alle scuole, fornendo anche 15.000 Agende dell'Insegnante, un utile strumento di lavoro che accompagnerà in quest'anno scolastico tutti i docenti dei plessi scolastici dove è stato distribuito il Diario.

15/09/2018
Redazione - redazione@alessandrianews.it

15 SETTEMBRE – VIRGILIO.IT

Distribuiti nelle scuole primarie cuneesi i diari Coldiretti e Inalpi

Condividi Invia G+

Con l'inizio dell'anno scolastico ha preso il via la diffusione nelle scuole primarie cuneesi dei diari e delle agende dell'insegnante realizzati da Inalpi e Coldiretti. L'azienda di Moretta porta...

16 SETTEMBRE - INFORMATUTTO

Mensa di Terra Madre sostenibile e solidale 4000 pasti al giorno a delegati

16/09/2018

da tutto il mondo

Serve 4000 pasti al giorno, realizzati con cibi e prodotti buoni, puliti, giusti e sani. È la mensa allestita all'interno di Lingotto Fiere per Terra Madre Salone del Gusto 2018, l'evento internazionale che riunisce i contadini del mondo, in programma a Torino dal 20 al 24 settembre.

La mensa è un luogo di condivisione centrale per l'evento, dove per cinque giorni si trovano a pranzare gli oltre 3000 delegati di Terra Madre - ai quali l'organizzazione garantisce il cosiddetto diritto al viaggio, sostenendo totalmente la loro presenza, dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità ai pasti appunto - insieme ai 500 volontari e al personale Slow Food.

«Quest'anno abbiamo cercato di qualificare ancora di più l'offerta di piatti e ricette – spiegano i responsabili dell'organizzazione - grazie all'intraprendenza di aziende che da anni collaborano con noi. Ad esempio, abbiamo dato un taglio netto all'utilizzo di carni rosse, privilegiando quelle bianche, anche grazie a un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata, che in questi anni si è imposta con i suoi polli allevati attraverso un'alimentazione equilibrata. Utilizziamo pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e verdura di stagione arrivano direttamente dal mercato alla mensa di Terra Madre grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli».

Un'attenzione particolare è stata posta sulla proposta di varie tipologie di pane che accompagnano le portate. Otto forni, individuati tra quelli più qualificati della Penisola, sono stati coinvolti nel progetto della mensa. Si tratta di Forno Brisa di Bologna, Davide Longoni di Milano, Panificio Moderno di Isera (Tn), Forno Bonci di Roma, Forno del Mastro di Monza, Laboratorio Grano di Ascoli Piceno, Le Polveri di Milano e Perino Vesco di Torino.

«Questi laboratori – precisano i referenti della mensa di Terra Madre – hanno in comune un'accurata ricerca per l'utilizzo di farine poco raffinate e di grani antichi, materie prime lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, cioè una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi. A partire da una mescola di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e facilmente coltivabili in regime biologico».

Nel menù ci sono prodotti provenienti da agricoltura biologica o legati a progetti sociali e selezionati da Slow Food Puglia, tra cui quelli del Caseificio Lanzillotti di San Vito dei Normanni (Br), del Salumificio Santoro di Cisternino (Br), l'Extravergine Masseria Giummetta di Montalbano di Fasano (Br) e le Conserve Calemone di Serranova di Carovigno (Br). Continua la positiva collaborazione con Coop Italia, che anche quest'anno mette a disposizione per la mensa molti prodotti a marchio, come l'olio extravergine, la pasta, il riso e la passata di pomodoro.

Tra le tante proposte, inoltre, compaiono gli yogurt biologici della cooperativa sociale I Tesori della Terra, marchio che unisce la qualità dei suoi prodotti, ottenuti con materie prime bio, a progetti di agricoltura e imprenditoria sociale che permettono a persone diversamente abili di accedere al mercato del lavoro.

I formaggi alla mensa di Terra Madre arrivano direttamente da Inalpi di Moretta (Cn) con le sue specialità delle Alpi piemontesi. Tra gli altri fornitori, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Coop Italia, con i suoi prodotti a marchio, e OrtoBra.

«Vogliamo ringraziare il gestore della mensa di Terra Madre - sottolineano gli organizzatori - il gruppo Autogrill che per cinque giorni si mette a disposizione per soddisfare le esigenze di tutti i delegati, grazie a un lavoro in sintonia con Slow Food proponendo all'evento un pranzo buono, pulito, giusto e sano a tutti».