dal **11 NOVEMBRE** 2019
al **17 NOVEMBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

11 NOVEMBRE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Per il quarto anno consecutivo Inalpi distribuisce nelle scuole italiane 250mila diari scolastici. Torna quest'anno infatti l'omaggio firmato dall'azienda di Moretta e, dalla passata edizione, anche da Coldiretti Piemonte, con una novità: oltre alle scuole delle province piemontesi, il diario 2019/2020 a tema lattiero caseario e illustrato da Ugo Nespoli è stato distribuito in istituti sparsi per tutta la Penisola, forte di una tiratura di oltre 250mila copie. L'agenda scolastica, oltre a essere un utile strumento in cui si sottolinea il piacere del gustare prodotti a base di latte e si spiega ai giovani il funzionamento della filiera, rientra nel progetto più ampio di aiuto sociale fornito da Inalpi alle mense scolastiche. Grazie alla collaborazione del Gruppo Spaggiari di Parma, fornitore di servizi multimediali per la scuola, il diario è stato fornito da una app fruibile da tablet e cellulari.

Foto, da sinistra: Riccardo Agostini (ad Gruppo Spaggiari), Roberto Moncalvo (presidente Coldiretti Piemonte), Ambrogio Invernizzi (presidente Inalpi)

11 NOVEMBRE – PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Sono 200 anni e ben sei generazioni che la famiglia **Vivalda** *gestisce l'***Antica Corona Reale** *di Cervere, Cn. Nata come cascina, nel tempo questo locale si è trasformato in uno dei riferimenti dell'alta cucina piemontese, come testimoniano le due stelle Michelin che qui brillano dal 2009*

TUTTO REALE

Lo chef **Gian Piero Vivalda**, con trascorsi da Georges Blanc e Alain Ducasse, è un genio creativo in continua evoluzione: lo racconta non da ultimo l'apertura del laboratorio di pasticceria **AtelieReale** all'interno dell'**Antica Corona Reale** di Cervere, Cn: uno spazio di oltre 200 m² che si affaccia, da un lato, sul dehors estivo del ristorante e, dall'altro, sull'orto.
E per l'AtelieReale lo chef Michelin ha scelto un responsabile d'eccezione: il giovane **Luca Zucchini** (classe 1988, qui sopra in foto con Vivalda), già capo pasticciere del ristorante dal 2011; cuoco di formazione, pasticciere autodidatta per passione, con specializzazioni in panificazione e lievitazione fatte con **Rolando e Francesca Morandin** e, in pasticceria, con il Campione del Mondo **Fabrizio Donatone**. Qui i protagonisti assoluti sono i **grissini stirati a mano all'olio extra vergine d'oliva taggiasca**, che il ristorante produce da oltre 25 anni: sono lavorati a mano con una base di lievitazione di 12 ore, grazie a un mix di lievito madre, che dona aromi, e un basso contenuto di lievito di birra, che favorisce la digeribilità. L'olio utilizzato è di olive taggiasche del **Frantoio Sommariva** di Albenga, ma sono allo studio diversi altri olii, tra cui il **Frantoio Sant'Agata** di Oneglia. E l'idea di aprire l'AtelieReale arriva proprio di qui: "Tutti i giorni la clientela più affezionata usciva dal ristorante con almeno un pacco dei nostri grissini stirati a mano – racconta lo chef Vivalda – e pensare di aumentare la produzione è stato del tutto naturale. La scelta era tra aprire, come molti colleghi, un bistrot stellato, o dedicarci alla produzione specializzandoci nel mondo dei lievitati; abbiamo optato per questa decisione".
Il primo panettone nacque qua-

si per scherzo nel 2010, utilizzando un forno statico: l'anno successivo ne produssero 500 da regalare agli ospiti e da quel momento la crescita è divenuta esponenziale. Ecco perché, dal 2016, la produzione si è spostata nell'AtelieReale, che nasce proprio come servizio di cortesia ai clienti del ristorante, ma che si trasforma in una vera officina del gusto, i cui prodotti sono oggi reperibili in enoteche e gastronomie di alta gamma oltre che direttamente in Atelier (da lunedì a domenica, dalle 8 alle 17).

Oggi sono 6 i pasticcieri in brigata che, solo per il Natale dello scorso anno, hanno sfornato 15mila panettoni, con 6 infornate al giorno (l'ultima alle 2 di notte). Il **Panettone Reale**, protagonista indiscusso dell'inverno, è espressione di un'insuperabile tradizione italiana e qui viene prodotto con lunga lievitazione naturale, impastato con farine da grano italiano con succo d'uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, arance candite **Agrimontana**, acqua di sorgente alpina **Sparea** e burro **Inalpi** di filiera piemontese certificata.

Discorso analogo per la **Colomba Reale**, preparata nel periodo pasquale: a lunga lievitazione naturale, impastata con le medesime farine e le arance candite già usate per il panettone, oltre a nocciole Piemonte IGP, mandorle di Sicilia, succo d'uva Moscato di Paolo Saracco, acqua di sorgente alpina e burro. Ma per riempire quell'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione natalizia e quella pasquale, Vivalda ha ideato un dolce da pomeriggio, un lievitato soffice che ricorda la Veneziana, punteggiato da frutti rossi e frutti estivi canditi (amarene, albicocche, ananas, fichi e mandarino), battezzandolo appunto **Nuvola Reale**, entrata in produzione nel maggio di quest'anno. L'impasto è simile a quello del panettone con doppia lievitazione, una prima di 12/14 ore e una seconda di 8 ore, con cottura in forno e la caratteristica fase di riposo a testa in giù. Ma questa risulta alleggerita di uova e di burro e rivela una maggiore acidità, conferitale dalle paste di limone e mandarino.

Ed ecco che, dopo la Nuvola estiva, arriva in questo periodo la nuova **Nuvola Reale d'Autunno**, preparata con caffè Kafa **Lavazza**, rinforzato da cioccolato fondente **Domori**, oltre a vaniglia in bacche e una nota di pompelmo rosa candito. Nata da un'idea venuta a Vivalda sugli spalti di Wimbledon, pensando a un dolce semplice da 5 *o'clock tea*, la Nuvola si è distinta subito come un prodotto molto ricercato: è stata infatti presentata per la prima volta e servita sulle tribune del Monaco Grand Prix di Formula Uno a Montecarlo, in un privé alla presenza di famosi pasticcieri d'Europa. "La scelta degli ingredienti autunnali della Nuvola – commenta il pastry chef Zucchini – regala al palato una sensazione più piena e tondeggiante, che rispecchia l'idea di autunno e i suoi colori caldi. Non potevamo trovare ingredienti migliori del cioccolato e del caffè, quest'ultimo infuso a freddo per 12 ore, oltre ad una piccola parte in polvere, amalgamata nell'impasto. L'aggiunta del pompelmo rosa candito, con la sua leggera acidità e amarezza, rende la Nuvola Reale d'Autunno bilanciata ed equilibrata". In questa stagione l'AtelieReale si dedica anche alla produzione di due biscotti della tradizione piemontese: i **Baci di Dama** e i **Brutti ma Buoni**, e non mancano la **Meliga Reale** e la **Torta di nocciole**.

www.anticacoronareale.it

Sarah Scaparone

12 NOVEMBRE - COLDIRETTI

PIEMONTE, "INALPI, COLDIRETTI E GRUPPO SPAGGIARI INSIEME PER LA SCUOLA"

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario Scolastico 2019/20. 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 250.000 copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione 2019/2020, in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna, le scuole sono state invase da un'ondata di colore e allegria. I Diario è, per Inalpi, un elemento che compone un progetto ancora più ampio, dedicato ai più piccoli e 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.

Ma le novità dell'edizione 2019/2020 non sono finite, e così il Diario Inalpi è stato associato anche ad un'app fruibile da tablet e cellulari. Un ampliamento del progetto realizzato grazie alla collaborazione con il Gruppo Spaggiari Parma, leader nella fornitura di servizi multimediali per la scuola.

E proprio per suggellare questa collaborazione, si sono ritrovati all'evento "Coldiretti al Castello", allestito nello splendido scenario del Castello Reale di Moncalieri, tutti i protagonisti di questa bella iniziativa: Roberto Moncalvo – Presidente Coldiretti Piemonte, Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi SpA, Riccardo Agostini – Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma. Un'occasione particolare, per incontrare i fruitori del Diario Scolastico. Un'occasione anche per fare informazione e raccontare ai piccoli spettatori come nasce e come si produce il burro, fatto da latte piemontese 100% di filiera corta e certificata, attraverso una golosa degustazione a base di panne, burro e marmellata.

Un progetto in crescita, quello dei Diari Scolastici, che il Presidente Inalpi – Ambrogio Invernizzi – ha voluto così descrivere: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno

strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui 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. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione".

"Abbiamo scelto di aderire per il secondo anno consecutivo a questo progetto nell'ottica di portare avanti un lavoro sinergico sul nostro territorio – spiegano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale -. Far conoscere nelle scuole, non solo piemontesi ma di tutta Italia, la filiera del latte, le sue proprietà e caratteristiche è utile alla valorizzazione del prodotto stesso che è tra i simboli dell'agricoltura Made in Piemonte. Attraverso testi chiari, curiosità ed esempi concreti, gli studenti e gli insegnanti possono ragionare su diversi argomenti: dal benessere animale all'allevamento, dalle razze tipicamente allevate in Piemonte al meccanismo del prezzo indicizzato che permette una equa remunerazione degli allevatori fino alla storia del formaggio. Si tratta di tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario piemontese conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quindi, che ha l'obiettivo di fornire uno strumento pratico ed, allo stesso tempo, educativo".

"In Gruppo Spaggiari Parma siamo entusiasti di essere partner di questa importante iniziativa – dichiara Riccardo Agostini – Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma – La nostra profonda conoscenza del settore scolastico – data da oltre novant'anni di storia – e la nostra leadership nelle piattaforme tecnologiche hanno permesso di diffondere il progetto a quasi tutte le regioni italiane e – grazie alla App da noi sviluppata – di portare ogni giorno contenuti interessanti e interattivi a più di 200mila famiglie."

12 NOVEMBRE – DISTRIBUZIONE MODERNA

Inalpi partner ufficiale della Guida Michelin 2020

Inalpi è a fianco della Guida Michelin 2020.. Un importante riconoscimento che conferma il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la evoluzione del territorio. L'azienda ha portato nella rassegna di Piacenza una selezione dei propri prodotti apprezzati e degustati durante il light lunch svoltosi presso la Galleria Ricci Oddi e il gala dinner nella galleria d'arte Volumnia, ospitata all'interni dell'ex Chiesa di Sant'Agostino.

Nello spazio Inalpi è stato presentato, in entrambi gli appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 50 kg.), usato per preparare degustazioni d'eccellenza, che hanno riscosso notevole successo tra i presenti, composto da oltre 600 partecipanti. L'evento è stato inoltre l'occasione per presentare la Fonduta Reale.

Guida Michelin e Inalpi si riconferma quindi un binomio naturale che ha come denominatore comune l'elevata qualità tra la cucina stellata e i prodotti a base di latte 100% piemontese di filiera corta e certificata: un binomio che esalta e promuove la cucina d'eccellenza in Italia e nel mondo.

12 NOVEMBRE - HORECANEWS

Inalpi partner ufficiale della Guida Michelin 2020

Da **Redazione** - 12 Novembre 2019 0

Nell'anno in cui piovono quattro nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 46 locali complessivi, per **Inalpi** è motivo di grande orgoglio, essere al fianco dell'importante **Guida Michelin,** e poter rimarcare, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la grande evoluzione del territorio.

Una presenza importante, quella dell'industria di Moretta, che ha portato a Piacenza una selezione dei propri prodotti apprezzati e degustati durante il light lunch svoltosi presso la

Galleria Ricci Oddi e il gala dinner nella suggestiva **galleria d'arte Volumnia**, ospitata all'interni dell'ex Chiesa di Sant'Agostino.

Nello spazio Inalpi è stato presentato, in entrambi gli appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 50 kg.), usato per preparare degustazioni d'eccellenza, che hanno riscosso notevole successo tra i presenti, composto da oltre 600 partecipanti.
L'evento è stato inoltre l'occasione per presentare la **Fonduta Reale**, in collaborazione con **Gian Piero Vivalda** – riconfermato chef 2 stelle Michelin.

L'apprezzamento per la qualità dei prodotti Inalpi è dunque arrivato da tutti gli ospiti presenti, ma anche da **Enrico Bartolini** nuovo chef 3 stelle Michelin per il suo ristorante Mudec di Milano, e dai suoi colleghi, anche loro "tristellati", **Massimo Bottura** e **Mauro Uliassi.**

Guida Michelin e Inalpi si riconferma quindi un binomio naturale, **incontro di eccellenza**, che ha come denominatore comune l'elevata qualità tra la cucina stellata e i prodotti a base di latte 100% piemontese di filiera corta e certificata: un binomio che esalta e promuovere la migliore cucina in Italia e nel mondo.

Massimo Bottura

12 NOVEMBRE – LA PIAZZA GRANDE

IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

A tutta birra Baladin!

CERVERE

Anche quest'anno il Porro Cervere sposa la birra Baladin in una serata fatta di gusti e di valori: nel piatto non finiranno soltanto ingredienti di pregio, ma l'essenza della cultura contadina che vede nel territorio e nelle sue comunità veri elementi primordiali. Dopo il grande successo delle edizioni 2016, 2017 e 2018, e dopo il Porro d'Oro assegnato al fondatore Teo Musso in occasione della Fiera del Porro Cervere 2018, la birra Baladin torna al Palaporro proponendo i gusti della propria proposta culinaria, affiancando la birra artigianale al Re della fiera cerverese con una cena di grande originalità.
Il menu (pubblicato a fianco) scaturisce direttamente dalla filosofia e dall'originalità di Open Garden Baladin, dentro cui il Porro Cervere funge da fil rouge dell'intera serata. Porro nel piatto e birra Baladin nel bicchiere: sono questi i punti fermi sui quali è costruita questa suggestiva serata, fortemente apprezzata in occasione delle ultime edizioni della kermesse e andata anche quest'anno subito in "tutto esaurito".

IL MENU

Aperitivo
Birra Nazionale Fresh Hop (alla spina)
Antipasti
Tacos di mais con battuta di fassone al coltello, Porro Cervere e maionese alla nocciola in abbinamento birra nazionale Fresh hop (alla spina)
Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta e Porro Cervere in abbinamento birra Nora Baladin
Primo
Ravioli alla zucca di Piozzo e Porro Cervere in abbinamento birra Zucca di Baladin
Secondo
Stinco di maiale alla Birra Brune in abbinamento birra Leon Baladin
Dolce
Cheesecake, frutti rossi e biscotto al burro Inalpi in abbinamento birra Elixir Baladin

Con la benedizione del fondatore Teo Musso, il birrificio di Piozzo porta dunque tutto il proprio carico di significati presso la Fiera del Porro, dando vita ad una serata fatta di gusto, di qualità e di storia.
Una storia che viene dalla terra, dal porro e dal luppolo: un binomio che sorge naturale dall'incontro tra due prodotti e due storie destinate per natura ad intrecciarsi. "Perché la birra è terra": tra i "Girun" che affiancano lo Stura ed i luppoleti che animano l'avventura della birra artigianale c'è un'affinità elettiva che in fiera diventa anima e gusto.
Un'amicizia che viene da lontano: I chilometri che separano Cervere e Piozzo sono pochi, ma nel nome del Porro Cervere e della birra Baladin ogni distanza è subito annullata. Ci sono valori profondi a sposare certe realtà e la serata nata con l'edizione 2016 della fiera ha dimostrato la bontà di questo sodalizio. A testimonianza e ricordo di quella prima stretta di mano rimane oggi un piccolo albero impiantato nel boschetto retrostante la Cascina Baladin (presso l'omonimo Open Garden).

I PRODUTTORI PREMIATI

Ogni anno, nell'ambito della cerimonia di inaugurazione della Fiera del Porro vengono premiati e ringraziati pubblicamente i produttori per il lavoro svolto con passione e dedizione nella produzione agricola del porro. È la consegna delle targhe ai Produttori, scelti ogni anno durante l'assemblea dei soci del Consorzio per la Valorizzazione e Tutela del Porro. Quest'anno, l'ambito riconoscimento va a due produttori, Costamagna Anna Maria e Adamo Giuseppe.
"La grande passione e la forza di volontà di questi produttori sono i fattori che hanno permesso a questa pratica colturale di giungere fino ai nostri giorni pressoché invariata senza nessuna concessione all'adattamento della coltivazione alla invadente meccanizzazione agricola», sottolinea Giorgio Bergesio, presidente del Consorzio.

12 NOVEMBRE – LA STAMPA ED. CUNEO

Firmato dalla "Inalpi" di Moretta, è distribuito agli istituti che ne fanno richiesta

Boom del diario con lo sponsor Gratis a scuola: 250 mila copie

IL CASO

ANDREA GARASSINO
MORETTA

Quattro anni fa le prime 5mila copie sono state distribuite nelle scuole elementari di Moretta, dove ha sede l'azienda, e nei paesi vicini. Quest'anno il diario scolastico firmato «Inalpi» è stato distribuito a 250 mila piccoli studenti. In gran parte della provincia di Cuneo, poi nel resto del Piemonte e anche in altre zone d'Italia: a Milano, Roma, in Puglia e Calabria.

Si tratta di uno strumento essenziale per le comunicazioni tra gli insegnanti e le famiglie, a cui sono state aggiunte pagine e storie per fornire spunti e curiosità. Viene distribuito gratuitamente alle scuole che ne fanno richiesta. Grazie ai disegni dell'artista torinese Ugo Nespolo, che da anni collabora dal punto di vista grafico con «Inalpi», centinaia di migliaia di alunni e futuri consumatori possono leggere sul diario storie e fumetti che «raccontano» la filiera del latte, cioè come viene prodotto, dalle stalle fino all'utilizzo per ricavare burro e formaggi e anche latte in polvere, il fulcro dell'attività dell'azienda morettese di proprietà della famiglia Invernizzi. I temi dal punto di vista scientifico sono arricchiti dal contributo degli esperti di Coldiretti, associazione agricola che per il secondo anno è partner dell'iniziativa. Sullo sfondo delle tavole di Nespolo, spesso, la sagoma piramidale del Monviso.

Gli alunni delle 5ª Elementari di San Chiaffredo di Busca, ieri in visita a La Stampa, mostrano il diario

Per l'edizione 2019-2020 del diario «Inalpi» si è aggiunta la collaborazione con il gruppo «Spaggiari Parma», che fornisce servizi multimediali per la scuola e ha contribuito ad estendere anche fuori dal Piemonte la diffusione nelle scuole. Negli anni precedenti, invece, c'era stato il passaparola tra colleghi insegnanti e famiglie.

«Considero il diario a tutti gli effetti un'opera d'arte - dice il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi - e un oggetto bello, ma anche uno strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui le fake news la fanno da padrone, è giusto dare notizie nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti».

La scelta dei diari nei vari istituti viene decisa dai dirigenti scolastici e non ha una «regia» da parte dell'ex Provveditorato. La dirigente dell'Ufficio scolastico provinciale, Maria Teresa Furci: «Il fatto che ci sia un unico strumento uguale per tutti gli alunni è ottimo, perché uniforma ed evita quello che succedeva, ad esempio, 20 anni fa, quando diventava una questione di moda e di possibilità».—

12 NOVEMBRE – SANREMONEWS.IT

Torna a Torino Gourmet Food Festival per conoscere tesori e segreti dell'enogastronomia

Dal 22 al 24 novembre a Lingotto Fiere di Torino incontri, laboratori, educational per operatori, produttori e grande pubblico

Torna a Lingotto Fiere di Torino, dal 22 al 24 novembre 2019, Gourmet Food Festival, un evento dedicato al mondo del food in cui visitatori, produttori e operatori del settore si incontrano per scoprire e scambiare conoscenze, segreti e ricette del mondo enogastronomico.

Il festival, alla sua seconda edizione, nasce a Torino, una delle culle mondiali dell'enogastronomia, con l'obiettivo di promuovere e narrare il rapporto fra cibo e territorio (regionale, italiano, internazionale) attraverso il minimo comune denominatore della qualità e dell'eccellenza. Grazie al ricchissimo calendario di appuntamenti ed eventi, il pubblico può conoscere tesori enogastronomici o seguire corsi e lezioni di cucina e assaggiare i migliori piatti, vini e birre selezionati da Gourmet Food Festival.

LE AREE TEMATICHE

Gourmet Food Festival si articola in diverse aree tematiche:

Il mercato: una ampia area espositiva in cui i produttori incontrano un pubblico numeroso di appassionati e curiosi. Una vetrina ideale per scoprire e acquistare prodotti di qualità della tradizione.

Le cucine di strada: la zona in cui il pubblico può assaggiare i prodotti cucinati al momento o degustare una selezione di vini, birre e bevande provenienti da tutta Italia con qualche piacevole sorpresa dal mondo.

Gli spazi eventi: qui il pubblico può assistere a showcooking, presentazioni, appuntamenti e momenti formativi con esperti del mondo del food, oltre che partecipare alle numerose degustazioni.

IL PROGRAMMA

Durante i tre giorni di festival sono tantissimi gli appuntamenti e le opportunità di formazione e conoscenza, organizzate in progetti e proposte speciali.

European Tea Show: i migliori tea taster del mondo si ritrovano a Torino

Per la prima volta, il Gourmet Food Festival di Torino ospita lo speciale European Tea Show, l'evento esclusivo dedicato al mondo del tè. Gli appassionati italiani e stranieri e i professionisti del tè si incontrano con l'obiettivo di esplorare le novità e acquisire gli strumenti per approfondire la conoscenza e le opportunità di business legati al mondo degli infusi. Lo European Tea Show, ideato ed organizzato in esclusiva da Protea Academy Associazione del tè, si rivolge ai tea lover ma anche ai produttori, agli esportatori, agli importatori e ai distributori. All'interno di Gourmet viene allestito un Tea Village internazionale: i visitatori, oltre a visitare l'area espositiva ed entrare in contatto con le differenti realtà del settore, possono partecipare alle numerose iniziative proposte nell'area Academy: attività didattiche, workshop e masterclass in italiano e in inglese. Un'opportunità unica per degustare le numerose varianti dell'infuso, conoscere quali sono i migliori accostamenti con i cibi, imparare l'arte della preparazione del tè, vivere l'esperienza delle antiche cerimonie e partecipare alle dimostrazioni dei professionisti. Tra gli ospiti dell'area, alcune personalità internazionali del mondo del tè, come l'inglese Kevin Gascoyne, uno dei tea taster più famosi e riconosciuti al mondo - autore del libro TEA, History, Terroir, Varieties, premiato al World Tea Expo di Las Vegas -, la brasiliana Juliana Montagner, direttrice della Ximango Indústria de Erva-mate Ltda nel sud del Brasile, dove le sue piantagioni di alberi autoctoni ed esotici vengono mantenute nel pieno rispetto della natura, e la maestra giapponese Junko Hosomi, che conduce la domenica mattina la tradizionale Cerimonia del tè. Al festival sono presenti, tra gli altri, la Satemwa, azienda storica del Malawi (1923), che per l'occasione lancia la sua nuova linea di Tè in bottiglia, e la Ximango, azienda leader in Brasile per la produzione di Mate, che presenta a Torino in anteprima mondiale un prodotto innovativo appena brevettato.

La giornata di domenica 24 novembre è dedicata alla quarta edizione italiana della Tea Masters Cup, la competizione che coinvolge i professionisti e gli appassionati nella prova di Tea Mixology. I concorrenti sono chiamati a creare e presentare a una giuria di esperti cocktail, alcolici o analcolici, usando il tè come ingrediente principale. Il vincitore volerà in Asia a rappresentare l'Italia alla finale mondiale.

Altra importante iniziativa è il progetto Tea-Start, per favorire la nascita e lo sviluppo di nuove imprese nel settore del tè e delle tisane. A Gourmet vengono premiate le migliori idee innovative delle imprese legate al mondo dell'infuso.

L'appuntamento con il Tea Village a Gourmet Food Festival è preceduto da una speciale giornata "fuori salone" a Palazzo Carignano, sede del museo del Risorgimento; giovedì 21 novembre Protea Academy riunisce produttori,

esportatori, importatori, distributori e tea members intorno alla tavola rotonda organizzata per esplorare le novità e acquisire gli strumenti per approfondire la conoscenza e le opportunità di business legati al mondo degli infusi.

La vera cucina giapponese spiegata in una lezione-riflessione dello Chef Hiroto Akama

Grandissima attesa per lo chef Hiroto Akama, il Maestro Viaggiatore della Cucina Giapponese che da alcuni anni gira il mondo, dagli Stati Unititi all'Australia, dall'Europa all'Asia, per insegnarla. Il 24 novembre alle ore 16.30 presso la Sala Forchetta, Hiroto Akama spiega i sapori, colori e profumi della cucina giapponese utilizzando i prodotti tradizionali di Wakayama, regione del Kansai definita "cuore spirituale" del Giappone. Attraverso la spiegazione e l'assaggio di alcune semplici ricette e prodotti tradizionali, lo chef fa "viaggiare" i partecipanti nel raffinatissimo mondo della cucina giapponese, inserita tra i Patrimoni dell'Umanità Unesco. Hiroto Akama, formato alla prestigiosa scuola Tsuji di Osaka, si è affermato professionalmente ancora giovanissimo e oggi è Chef executive dell'Osakaya Iina Hotel di Wakayama; consulente Food della JAL, principale compagnia aerea giapponese; membrodell'AJCA, All Japan Cooks Association; sommelier affermato nel mondo del sakè e esperto di cucina vegetariana. Per la lezione a Gourmet Food Festival Akama si presenta con Masanori Tezuka, chef del Miyabi di Torino, Yukari Sato, sommelier del Ristorante del Circolo dei Lettori, e Sayaka Miyamoto, giornalista esperta di food. La lezione è introdotta da Daniela Patriarca, responsabile del progetto ICT - Italian Culinary Tradition, mentre Costantino Tomopoulos, socio fondatore ICT, spiega al pubblico la lavorazione della salsa di soia, nata proprio nella regione di Wakayama e prodotta a Yuasa Town dal XIII sec e offre il Mormaggio, un formaggio italiano affinato nel preziosissimo Moromi, un derivato della lavorazione della soia, presentato a Tokyo in occasione del Salone dei Formaggi Italiani ICE 2019.

Cucina vegetale, formaggi, pesce: gli eventi in collaborazione con Slowfood

Per l'edizione 2019, Gourmet ha attivato una nuova partnership con Slowfood, che nei tre giorni di festival organizza sei incontri di approfondimento sui temi legati alla sostenibilità, alla qualità dei prodotti e alla tradizione. Venerdì alle ore 11.00 A scuola di insalata, con Antonio Chiodi Latini, spiega come trasformare una semplice insalata in un piatto sorprendente, con l'abbinamento a fiori edibili. Alle ore 13.00 ancora Antonio Chiodi Latini parla di cucina vegetale creativa, in un'epoca in cui si presta sempre più attenzione alla relazione tra cibo e salute e all'impatto dei consumi di carne. Sabato ore 13.00 Luigi Acciaio della pizzeria Com'era... è porta a Gourmet l'idea di cotture alternative e di condimenti - anche inconsueti, come ad esempio l'olio di argan - con i Presìdi Slow Food nell'incontro Impasti, topping e cotture alternative della pizza. Le produzioni casearie di montagna sono protagoniste dell'evento delle 13.30 Alti pascoli e grandi vigne: i formaggi a latte crudo di alpeggio e i vini in abbinamento, una degustazione che racconta l'essenza più autentica dei territori, con formaggi che nascono da alimentazione a base di erba fresca, lavorazioni tradizionali, salubrità degli animali e lavorazione del latte crudo. Domenica ci si sposta a Sud con

Salento soul food: iodio, mare, profumi intensi, alle 13.00: un focus sui sapori della cucina di mare salentina con Gigi Megliola, che a Torino guida tre locali - Ristorante il Bastimento, La cambusa e La cabane, bar à huitres. Alle 15.00 Beppe Gallina, della omonima pescheria-ristorante di Porta Palazzo, mostra come trattare le acciughe al meglio, preservandone anche l'aspetto, raccontando le migliori interpretazioni in cucina, nell'incontro La salagione delle acciughe, dalla produzione al piatto.

La pasta in 3d di BluRhapsody, la start up di Barilla Un'affascinante esperienza sensoriale quella proposta da BluRhapsody, il brand che sfruttando la tecnologia della stampa 3d realizza formati di pasta dal design unico. Partendo dalla selezione delle semole più pregiate e con una

lavorazione artigianale accurata, queste forme vengono prodotte lentamente in piccolissimi lotti. Una tecnologia all'avanguardia studiata per anni consente la creazione di pezzi con geometrie uniche nel loro genere, ispirate per esempio alle forme della natura che prenderanno vita in nuovi piatti inaspettati. Con BluRhapsody nasce un nuovo artigianato per la Pasta, piccole produzioni di altissima qualità, il cui design è stato sviluppato collaborando con designers internazionali, dove ogni lavorazione è una serie limitata. Una novità senza precedenti, che rivoluziona totalmente il concetto stesso di pasta: per lo chef è uno strumento per dare forma all'immaginazione, con la creazione di piatti che sono vere e proprie opere d'arte, per il commensale un'inedita e affascinante esperienza multisensoriale. Durante i due show cooking (22 e 23 novembre ore 19.30 in Sala Forchetta) la Chef Francesca Gambacorta cucina i sorprendenti formati di pasta BluRhapsody per il pubblico, raccontando la storia del brand, come nasce una nuova forma, come viene prodotta grazie alla stampante 3d e quanto è semplice ricettarla al meglio. Gli eventi sono gratuiti previa prenotazione e salvo esaurimento posti.

Oltre il BIO: gli alimenti restano vivi fino alla tavola con Agricooltur

Agricooltur Srl è una startup innovativa piemontese nata dalla fusione di competenze in ambito di automazione industriale, elettronica e ricerca agronomica. Grazie ad Agricooltur nasce un nuovo mercato che supera il BIO e che riduce la filiera del Km0, in quanto è stato brevettato un sistema per la coltivazione di ortaggi in aeroponica su apposite piastre preseminate, affiancato da un sistema di trasporto e vendita che consente di mantenere in vita i prodotti coltivati (micrortaggi, insalate e piante aromatiche) fino all'utilizzo. Aumentare il consumo di vegetali è sinonimo di benessere e di dieta sana e questa nuova tecnologia consente di mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche del prodotto in quanto reciso solo nel momento del consumo. La start up presenta al pubblico di Gourmet Food Festival quella che potrebbe essere una nuova tendenza in fatto di food e salute. Venerdì 22 in Sala Cucchiaio alle ore 19.30 è in programma una Food Experience con degustazione realizzata dal Concept Vegetarian Food La Fata Verde dello chef stellato Marcello Trentini che, insieme a Alessandro Boniforte, cofondatore di Agricooltur Srl, spiega al pubblico i benefici nutrizionali e di freschezza derivanti dall'utilizzo in cucina di prodotti agricoli vivi, ottenuti solo grazie ai sistemi innovativi di coltivazione e conservazione brevettati dalla Startup.

Gelato e pasticceria: protagonista Alberto Marchetti

Non manca a Gourmet un calendario dedicato alla pasticceria di qualità. Ospite del festival è il re del gelato Alberto Marchetti, che propone diversi appuntamenti: venerdì 22 alle 10.30 è in programma un laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 4 ai 10 anni, dal titolo Le paste di meliga del monregalese, realizzato in collaborazione con Michelis, specialità artigianali. I bimbi imparano a preparare le Melighe di Mondovì, presidio Slow Food, secondo la ricetta di Nonna Graziella e Nonno Egidio Michelis, partendo dalla materia prima e usando la vecchia siringatrice manuale, come vuole la tradizione. Con gli strumenti del mestiere i bimbi si trasformano in veri pasticceri, per poi infornare la loro produzione. Come per magia, grazie al racconto di un forno segreto e potentissimo, i bimbi possono assaggiare il risultato del loro lavoro, preparando una merenda golosa e genuina insieme al gelato di Alberto Marchetti. Sabato 23 novembre dalle 15.30 Il caffè: dalla piantagione alla coppetta di gelato, in collaborazione con Caffè San Domenico. Alberto Marchetti e Roberto Messineo raccontano il progetto di un passaporto digitale, che custodisce la filiera produttiva del proprio gusto preferito. Ancora sabato alle ore 13.00 Il latte: quanto conta una filiera certificata? Il fiordilatte di Alberto Marchetti ha il sapore delle valli piemontesi è una degustazione guidata con il racconto del produttore, in collaborazione con Inalpi. Domenica 24 alle 16.00 si parla di uova e di crema con Le uova: come riconoscere quelle buone, sane e genuine? La crema all'uovo di Alberto Marchetti: preparazione e degustazione, in collaborazione con Fantolino.

Sala shaker: degustazioni e workshop per tutti

La Sala Shaker è dedicata ad eventi Mixology, dove è possibile creare e degustare cocktail "fai da te" sotto la guida di esperti barman, assistere a masterclass di latte art, gare di moka ed eventi sul caffè. Diverse le proposte di Casa Martini per Gourmet Food Festival: venerdì alle ore 18.30, sabato alle ore 17.00 e domenica alle ore 12.30 e poi di nuovo alle ore 16.00 ospita Davide Colombo, brand ambassador, che presenta al pubblico la Vertical Tasting, un viaggio nel tempo per scoprire tutta la gamma di Vermouth Martini®. Un tasting finale con un food pairing dedicato conclude la prima parte dell'educational, a cui segue la Vermouth Class, una lezione in cui i partecipanti si mettono alla prova nel ricercare l'equilibrio tra le note aromatiche necessarie a creare il Vermouth. Per concludere, gli ospiti diventano barman per un giorno, con la dimostrazione della Martini Cocktail Experience. Sabato alle ore 18.00 invece Davide Colombo e Vittorio Tinelli, chef e proprietario di "Stasera Cucino Io" rinomato ristorante chierese, conducono lo show cooking I botanicals di Martini in un piatto, durante il quale i botanicals del vermouth sono protagonisti di piatti creati ad hoc per esaltarne gli aromi, accompagnati da prodotti Martini. Cocktail tra i fornelli è l'appuntamento con Mirko Turconi in programma domenica dalle 17.30. Con l'utilizzo di alcune semplici regole e strumenti presenti in ogni cucina casalinga, i partecipanti possono imparare a preparare un cocktail di benvenuto che possa stupire per gli ospiti in qualsiasi occasione.

My Personal Beer Corner: a Gourmet il meglio del mondo della birra artigianale italiana

Qualità delle materie prime, processi di produzione, abbinamento in tavola: Gourmet dedica ampio spazio alla cultura brassicola, per far crescere attenzione, conoscenza e consapevolezza del prodotto tra il pubblico, e non solo tra gli appassionati. Il focus di quest'anno è sulle birre artigianali italiane con prevalenza piemontese, a cui è dedicata un'area espositiva collettiva, realizzata in collaborazione con l'associazione My Personal Beer Corner. Sono presenti a Gourmet 14 birrifici, dalle province di Cuneo (Baladin, Trunasse, Kauss, Carrù), Torino (San Michele, Filodilana, LaPiazza, Soralamà, Aleghe), Novara (Croce di Malto, DiciottoZeroUno), Asti (Sagrin), Firenze (S. Giminiano) e

dalla Sardegna il Birrificio 4 Mori. Nello stand istituzionale My Personal Beer Corner è presente inoltre uno "special guest" che fa conoscere alcune produzioni emiliane e qualche particolare chicca italiana.

Inoltre, durante i tre giorni di festival vengono proposti laboratori e degustazioni guidate. Tra i laboratori, venerdì alle ore 19.00 AB cheers, incontro di introduzione al mondo delle birre artigianali; sabato alle ore 16.30 Homebrewing, un focus sulla produzione casalinga di birra, con realizzazione di una cotta dimostrativa. Grande appuntamento domenica 24 con Teo Musso di Baladin per scoprire il percorso della birra "dalla terra al bicchiere". L'occasione permette di approfondire il tema delle materie prime e di degustare la Nazionale Luppolo Fresco 2019. A seguire, alle ore 19 viene presentata la guida Atlante dei Birrifici Italiani, (Libreria Geografica Ed.) con la partecipazione degli autori D. Bertinotti e A. Camaschella. Incontro con degustazione. Non poteva mancare l'abbinamento con il food: sabato 23 novembre è protagonista lo chef Luca Barbiero con il suo showcooking La cucina a legna dalle montagne piemontesi alle praterie del sud degli Stati Uniti. In degustazione un piatto a base di polenta e cinghiale, cui segue un Pulled Pork accompagnato con Cornbread - birre in abbinamento. Ogni giorno sono inoltre in programma degustazioni guidate dedicate alle birre di Natale, per accompagnare il pubblico alla scoperta delle produzioni brassicole realizzate per le festività dai birrifici presenti nel Beer Corner: appuntamento venerdì e domenica alle ore 15.00 e sabato alle 19.00. Le degustazioni sono a cura di Andrea Camaschella.

Il vino e i cambiamenti climatici

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non r

Tutto dedicato al vino l'appuntamento di sabato 23 novembre ore 18.30 in Sala Tagliere, a cura di CIA Agricoltori italiani Torino e Camera di Commercio di Torino. Di grande attualità il tema del confronto: quali effetti stanno producendo i cambiamenti climatici sui vigneti? Quali saranno le produzioni del prossimo futuro? Come cambieranno i vini del nostro territorio? Nel corso della degustazione guidata a cura di esperti e produttori vinicoli dal titolo "Aroma, gusto e gradazione: ecco come il clima cambierà il vino" vengono presentati i risultati dell'indagine che CIA sta conducendo su questo argomento, in collaborazione con la Camera di Commercio di Torino. Le produzioni viticole degli ultimi anni hanno evidenziato una tendenza all'aumento della concentrazione zuccherina dei grappoli che si traduce in cantina in un deciso aumento della gradazione alcolica. Il tutto per effetto dell'innalzamento della temperatura e dei più prolungati periodi di siccità, persino in zone in passato poco vocate alla produzione vitivinicola.

Domenica 24 novembre alle ore 11.00 in Sala Calice si parla invece di "agri-brunch" con i prodotti dell'azienda agricola Terre Sparse, nell'ambito del progetto "Dal banco alla dispensa: la filiera corta si conserva!", realizzato ancora da CIA in collaborazione con la Camera di commercio di Torino. Durante l'incontro si riprendono i segreti dei nonni per la conservazione dei prodotti e il concetto di dispensa: prendere i prodotti della natura e "chiuderli in un barattolo" per ritrovare più tardi, nella propria dispensa, i profumi dell'orto, i colori dell'estate, il sapore delle verdure maturate al solleone. Al pubblico viene offerta una degustazione dei trasformati di frutta e verdura lavorati in maniera totalmente manuale. Le degustazioni sono gratuite previa prenotazione.

Sca Italy per diffondere la cultura degli specialty coffee

SCA Italy, la comunità italiana del caffè specialty, allestisce due aree all'interno di Gourmet. La prima ospita un banco di degustazione gratuito che coinvolge i visitatori in un assaggio "alla cieca" tra due espressi: un caffè specialty e una miscela molto commerciale. L'obiettivo è quello di dare

l'opportunità al pubblico di sperimentare i propri sensi, valutando autonomamente e senza condizionamenti il grado di piacevolezza delle due tazze. Solo dopo l'assaggio viene svelato ai visitatori cosa hanno degustato: provenienza, tipologia e origine dei caffè, processo di lavorazione, grado e data di tostatura.

La seconda area, allestita appositamente con postazioni di lavoro e sedute per il pubblico, ospita invece masterclass specifiche dedicate agli operatori del settore e approfondimenti su latte art, coffee mixology, e la classica moka. Tra i protagonisti che conducono i workshop SCA Italy anche i campioni Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019, che il 23 alle ore 14.00 propone l'incontro Latte art: l'arte di decorare i cappuccini, e Francesco Corona, pluricampione italiano di Coffee in Good Spirits, che invita a un assaggio di ottimi cocktails preparati con la tecnica del Coffee in Good Spirits, disciplina che coniuga il mondo del caffè a quello del bartender (22 novembre ore 19.00). Ancora, il 23 e 24 alle 10.30, appuntamento con Fabio Verona in Come preparare la moka perfetta! con preziosi consigli con degustazione di caffè di ottima qualità, a cura di E&B Lab.

Dieta vegana, torte e merende crudiste per bambini

Gourmet Food Festival è al passo coi tempi e non poteva mancare uno spazio dedicato alla dieta vegana. Tre gli eventi dedicati. Sabato 23 ore 15.00 in Sala Cucchiaio è in programma Alimentazione vegan per capire come impatta sulla salute e sulla dieta, quanto sia sostenibile e attuabile. Chiude l'incontro, a cura dell'associazione culturale Peace&Raw, una degustazione di torte vegan crudiste. Domenica 24 alle ore 14.00 in Sala Cucchiaio è in calendario l'evento Vegan, crudismo e Km0 per sfatare la critica ricorrente secondo cui la cucina crudista e/o vegan non è etica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

perché utilizza molti alimenti di origine estera. Durante l'incontro, viene dimostrato con uno showcooking come sia possibile creare piatti e menu vegan e o raw totalmente a km0. Per i più piccoli, sabato alle ore 11.00 in Sala Tagliere l'associazione culturale Peace&Raw conduce un corso di merende crudiste per bambini, ai quali viene rilasciato un attestato di "mini pasticcere". Domenica alle 14.30 Cavoli a merenda, il pubblico impara come preparare una Parmantier al cavolo nero insieme allo chef Luca André, in collaborazione con la rivista Funny Veg.

Fattorie didattiche per le scuole

Le fattorie didattiche sono dedicate ai bambini delle scuole primarie, con laboratori dove poter entrare in contatto con la natura e i suoi prodotti. Tantissime le proposte per i piccoli. Si parte la mattina con le attività a cura di Lattolandia: tutti i giorni dalle 10.00 alle 11.00 e dalle 12.00 alle 13.00 è proposto il laboratorio sensoriale "Scopriamo gli animali"; dalle 11.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 15.00, i bambini fino ai 10 anni possono partecipare a "Diventiamo piccoli agricoltori. La semina" per scoprire insieme il ciclo della vita dei cereali e la sgranatura della pannocchia. Il pomeriggio i laboratori sono a cura de Il giardino dei sapori, con alle ore 14.00 "Conosciamo meglio le castagne - scatole magiche" per bambini da 1 a 6 anni. Dalle 15.00 i bambini imparano a costruire le mangiatoie per gli uccellini, scoprendo i segreti sul periodo ideale e il luogo migliore dove collocarle. Dalle 16.00 i bambini possono sbizzarrirsi a creare scritte e cartelloni con elementi della natura e dalle 17.00 per i bimbi fino ai 6 anni di età "Conosciamo meglio le castagne - amico castagno", un'occasione per camminare a piedi nudi su percorsi realizzati con pezzi di corteccia e cippato, foglie verdi e secche, fiori di castagno, castagne.

I laboratori sono gratuiti con prenotazione obbligatoria alla mail info@gourmetfoodfestival.it

Aree istituzionali

Quest'anno uno spazio di Gourmet Food Festival è dedicato alle aree collettive regionali, dove le singole Regioni presentano al pubblico prodotti tipici e di qualità. Sicilia e Calabria sono presenti con uno spazio di rappresentanza, a valorizzare prodotti a base di nocciole, sesamo, pistacchi e bergamotto, i tipici cannoli e arancini, il caciocavallo e i tipici salumi calabresi, e molto altro ancora. Tutte le Regioni sono comunque rappresentate nel loro patrimonio enogastronomico unico e di eccellenza con prodotti e piatti tipici, dai carciofi sardi ai salumi di pesce liguri, dalle alici campane alle acciughe marchigiane, dai tartufi molisani all'aceto di Modena. Grande spazio è dedicato anche ai prodotti della cucina piemontese.

Gourmet Food Festival - II edizione

22-24 NOVEMBRE 2019 ORARI: venerdì 22 e sabato 23: dalle ore 10.00 alle ore 22.00 domenica 24: dalle ore 10.00 alle ore 20.00 PADIGLIONE 1 | LINGOTTO FIERE TORINO Via Nizza 294, Torino

Ingresso 5 euro

13 NOVEMBRE – ECO DEL CHISONE

Tutti gli immobili dell'azienda sono ora occupati da altre realtà

Moretta, nuova vita per l'ex Neograf

Lavori in via S. Martino: aumento di produzione della Lietpack

MORETTA - A dieci anni dal fallimento della Neograf tutta l'area dell'azienda è stata acquistata e potrà avere un nuovo futuro industriale e artigianale.

La Neograf, società specializzata in stampa e metallizzazione di film plastici, nell'agosto 2009 portò i libri in Tribunale dopo una difficile crisi di liquidità. Per i circa 200 dipendenti ci fu la cassa integrazione e, per i numerosi edifici della fabbrica, la vendita all'asta fallimentare.

La prima buona notizia arrivò nel 2012 quando la Hafliger rilevò gli immobili più recenti, verso via Villanova. Per Moretta significò anche 50 nuovi posti di lavoro, sempre nel settore del *packaging*. Un'altra parte fu comprata da due realtà locali che vi installarono la loro sede. Gli edifici storici di via San Martino restavano però invenduti e a poco a poco il tempo cominciava a farsi sentire.

Lo scorso febbraio fu resa pubblica l'acquisizione della Hafliger da parte della multinazionale Lietpack, uno dei maggiori gruppi del settore. La notizia fu accolta con molto entusiasmo, si prospettavano investimenti e quindi occupazione. In questi mesi sono partiti lavori di ristrutturazione in via S. Martino. Una parte dell'area è stata rilevata della stessa Lietpack, in prospettiva di un aumento di produzione. La palazzina degli uffici è invece passata alla Calliero, impresa specializzata in produzione di essenze. Infine l'edificio del custode e il capannone adiacente sono andati a Cresto Metalli.

È confortante rivedere un'area industriale così ampia che torna ad essere produttiva dopo dieci anni di letargo. Per Moretta, dopo anni di chiusure, si prospetta una fase espansiva: la Rana sta ultimando il nuovo stabilimento, l'Inalpi continua a investire ed ora sulle ceneri della Neograf si sta creando nuova occupazione. L'unica crisi aziendale che resta irrisolta è quella dell'ex Milanesio, e sembra difficile che quell'area possa tornare ad essere attiva, troppe le problematiche da risolvere: *in primis* il canone di locazione da pagare da RFI e il costo del trasporto dei convogli sul troncone Saluzzo-Moretta. La Milanesio, specializzata in restauro di convogli ferroviari, fallì nel 2008 e fu successivamente acquistata dalla Gtt; dal 2017 però il gruppo torinese ha spostato la produzione in altri siti chiudendo l'attività a Moretta.

Ubertino Battisti

13 NOVEMBRE - FOODAFFAIRS

TENDENZE E TECH PER IL FOOD AL GOURMET FOOD FESTIVAL AL LINGOTTO FIERE DI TORINO DAL 22 AL 24 NOVEMB

Torna a Lingotto Fiere di Torino, dal 22 al 24 novembre 2019, Gourmet Food Festival, un evento dedicato al mondo del food in cui visitatori, produttori e operatori del settore si incontrano per scoprire e scambiare conoscenze, segreti e ricette del mondo enogastronomico. Il festival, alla sua seconda edizione, nasce a Torino, una delle culle mondiali dell'enogastronomia, con l'obiettivo di promuovere e narrare il rapporto fra cibo e territorio (regionale, italiano, internazionale) attraverso il minimo comune denominatore della qualità e dell'eccellenza. Grazie al ricchissimo calendario di appuntamenti ed eventi, il pubblico può conoscere tesori enogastronomici o seguire corsi e lezioni di cucina e assaggiare i migliori piatti, vini e birre selezionati da Gourmet Food Festival. LE AREE TEMATICHE Gourmet Food Festival si articola in diverse aree tematiche: Il mercato : una ampia area espositiva in cui i produttori incontrano un pubblico numeroso di appassionati e curiosi. Una vetrina ideale per scoprire e acquistare prodotti di qualità della tradizione. Le cucine di strada : la zona in cui il pubblico può assaggiare i prodotti cucinati al momento o degustare una selezione di vini, birre e bevande provenienti da tutta Italia con qualche piacevole sorpresa dal mondo. Gli spazi eventi : qui il pubblico può assistere a showcooking, presentazioni, appuntamenti e momenti formativi con esperti del mondo del food, oltre che partecipare alle numerose degustazioni. IL PROGRAMMA Durante i tre giorni di festival sono tantissimi gli appuntamenti e le opportunità di formazione e conoscenza, organizzate in progetti e proposte speciali. European Tea Show: i migliori tea taster del mondo si ritrovano a Torino Per la prima volta, il Gourmet Food Festival di Torino ospita lo speciale European Tea Show, l'evento esclusivo dedicato al mondo del tè. Gli appassionati italiani e stranieri e i professionisti del tè si incontrano con l'obiettivo di esplorare le novità e acquisire gli strumenti per approfondire la conoscenza e le opportunità di business legati al mondo degli infusi. Lo European Tea Show,ideato ed organizzato in esclusiva da Protea Academy Associazione del tè, si rivolge ai tea lover ma anche ai produttori, agli esportatori, agli importatori e ai distributori. All'interno di Gourmet viene allestito un Tea Village internazionale: i visitatori, oltre a visitare l'area espositiva ed entrare in contatto con le differenti realtà del settore, possono partecipare alle numerose iniziative proposte nell' area Academy: attività didattiche, workshop e masterclass in italiano e in inglese. Un'opportunità unica per degustare le numerose varianti dell'infuso, conoscere quali sono i migliori accostamenti con i cibi, imparare l'arte della preparazione del tè, vivere l'esperienza delle antiche cerimonie e partecipare alle dimostrazioni dei professionisti. Tra gli ospiti dell'area, alcune personalità internazionali del mondo del tè, come l' inglese Kevin Gascoyne, uno dei tea taster più famosi e riconosciuti al mondo – autore del libro TEA, History, Terroir, Varieties, premiato al World Tea Expo di Las Vegas -, la brasiliana Juliana Montagner, direttrice della Ximango Indústria de Erva-mate Ltda nel sud del Brasile, dove le sue piantagioni di alberi autoctoni ed esotici vengono mantenute nel pieno rispetto della natura, e la maestra giapponese Junko Hosomi, che conduce la domenica mattina la tradizionale Cerimonia del tè.Al festival sono presenti, tra gli altri, la Satemwa, azienda storica del Malawi (1923), che per l'occasione lancia la sua nuova linea di Tè in bottiglia, e la Ximango, azienda leader in Brasile per la produzione di Mate, che presenta a Torino in anteprima mondiale un prodotto innovativo appena brevettato. La giornata di domenica 24 novembre è dedicata alla quarta edizione italiana della Tea Masters Cup, la competizione che coinvolge i professionisti e gli appassionati nella prova di Tea Mixology. I concorrenti sono chiamati a creare e presentare a una giuria di esperti cocktail, alcolici o analcolici, usando il tè come ingrediente principale. Il vincitore volerà in Asia a rappresentare l'Italia alla

finale mondiale. Altra importante iniziativa è il progetto Tea-Start, per favorire la nascita e lo sviluppo di nuove imprese nel settore del tè e delle tisane. A Gourmet vengono premiate le migliori idee innovative delle imprese legate al mondo dell'infuso. L'appuntamento con il Tea Village a Gourmet Food Festival è preceduto da una speciale giornata "fuori salone" a Palazzo Carignano, sede del museo del Risorgimento; giovedì 21 novembre Protea Academy riunisce produttori, esportatori, importatori, distributori e tea members intorno alla tavola rotonda organizzata per esplorare le novità e acquisire gli strumenti per approfondire la conoscenza e le opportunità di business legati al mondo degli infusi. VIII Campionato mondiale di Pesto al mortaio – a Gourmet le gare eliminatorie Gourmet Food Festival ospita la 32° Gara eliminatoria valida per la qualificazione VII campionato mondiale di Pesto al mortaio, competizione biennale che dal 2007 si svolge a Genova nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale. Le gare eliminatorie, aperte a tutti, professionisti, appassionati e curiosi in cucina, offrono l'occasione per imparare a preparare il Pesto genovese e conoscere gli ingredienti della ricetta originale, massima espressione del territorio. Il regolamento prevede che nella preparazione del Pesto al mortaio possano essere utilizzati solo ed esclusivamente gli ingredienti e gli strumenti messi a disposizione dall'organizzazione, ad eccezione del proprio mortaio per coloro che ne fanno richiesta. Gli ingredienti previsti dalla ricetta ufficiale sono: basilico genovese DOP, pinoli italiani, aglio di Vessalico (Imperia), parmigiano reggiano DOP, fiore sardo DOP, sale marino delle saline di Trapani e olio extravergine di oliva DOP della Riviera Ligure. Una giuria di professionisti valuta il Pesto preparato dai 20 concorrenti in gara e il vincitore ha la possibilità di partecipare di diritto al prossimo Campionato Mondiale – in programma il 28 marzo 2020 al Palazzo Ducale di Genova – per aggiudicarsi il titolo di Campione, attualmente detenuto dal milanese Emiliano Pescarolo. L'appuntamento con la gara è per sabato 23 novembre alle ore 11.30 in Sala Forchetta. La vera cucina giapponese spiegata in una lezione-riflessione dello Chef Hiroto Akama Grandissima attesa per lo chef Hiroto Akama, il Maestro Viaggiatore della Cucina Giapponese che da alcuni anni gira il mondo, dagli Stati Unititi all'Australia, dall'Europa all'Asia, per insegnarla. Il 24 novembre alle ore 16.30 presso la Sala Forchetta, Hiroto Akama spiega i sapori, colori e profumi della cucina giapponese utilizzando i prodotti tradizionali di Wakayama, regione del Kansai definita "cuore spirituale" del Giappone. Attraverso la spiegazione e l'assaggio di alcune semplici ricette e prodotti tradizionali, lo chef fa "viaggiare" i partecipanti nel raffinatissimo mondo della cucina giapponese, inserita tra i Patrimoni dell'Umanità Unesco. Hiroto Akama, formato alla prestigiosa scuola Tsuji di Osaka, si è affermato professionalmente ancora giovanissimo e oggi è Chef executive dell'Osakaya lina Hotel di Wakayama; consulente Food della JAL, principale compagnia aerea giapponese; membrodell'AJCA, All Japan Cooks Association; sommelier affermato nel mondo del sakè e esperto di cucina vegetariana. Per la lezione a Gourmet Food Festival Akama si presenta con Masanori Tezuka, chef del Miyabi di Torino, Yukari Sato, sommelier del Ristorante del Circolo dei Lettori, e Sayaka Miyamoto, giornalista esperta di food. La lezione è introdotta da Daniela Patriarca, responsabile del progetto ICT – Italian Culinary Tradition, mentre Costantino Tomopoulos, socio fondatore ICT, spiega al pubblico la lavorazione della salsa di soia, nata proprio nella regione di Wakayama e prodotta a Yuasa Town dal XIII sec e offre il Mormaggio, un formaggio italiano affinato nel preziosissimo Moromi, un derivato della lavorazione della soia, presentato a Tokyo in occasione del Salone dei Formaggi italiani ICE 2019. Cucina vegetale, formaggi, pesce: gli eventi in collaborazione con Slowfood Per l'edizione 2019, Gourmet ha attivato una nuova partnership con Slowfood, che nei tre giorni di festival organizza sei incontri di approfondimento sui temi legati alla sostenibilità, alla qualità dei prodotti e alla tradizione. Venerdì alle ore 11.00 A scuola di insalata, con Antonio Chiodi Latini, spiega come trasformare una semplice insalata in un piatto sorprendente, con

l'abbinamento a fiori edibili. Alle ore 13.00 ancora Antonio Chiodi Latini parla di cucina vegetale creativa, in un'epoca in cui si presta sempre più attenzione alla relazione tra cibo e salute e all'impatto dei consumi di carne. Sabato ore 13.00 Luigi Acciaio della pizzeria Com'era... è porta a Gourmet l'idea di cotture alternative e di condimenti – anche inconsueti, come ad esempio l'olio di argan – con i Presìdi Slow Food nell'incontro Impasti, topping e cotture alternative della pizza. Le produzioni casearie di montagna sono protagoniste dell'evento delle 13.30 Alti pascoli e grandi vigne: i formaggi a latte crudo di alpeggio e i vini in abbinamento, una degustazione che racconta l'essenza più autentica dei territori, con formaggi che nascono da alimentazione a base di erba fresca, lavorazioni tradizionali, salubrità degli animali e lavorazione del latte crudo. Domenica ci si sposta a Sud con Salento soul food: iodio, mare, profumi intensi, alle 13.00: un focus sui sapori della cucina di mare salentina con Gigi Megliola, che a Torino guida tre locali – Ristorante il Bastimento, La cambusa e La cabane, bar à huitres. Alle 15.00 Beppe Gallina, della omonima pescheria-ristorante di Porta Palazzo, mostra come trattare le acciughe al meglio, preservandone anche l'aspetto, raccontando le migliori interpretazioni in cucina, nell'incontro La salagione delle acciughe, dalla produzione al piatto. La pasta in 3d di BluRhapsody, la start up di Barilla Un'affascinante esperienza sensoriale quella proposta da BluRhapsody, il brand che sfruttando la tecnologia della stampa 3d realizza formati di pasta dal design unico. Partendo dalla selezione delle semole più pregiate e con una lavorazione artigianale accurata, queste forme vengono prodotte lentamente in piccolissimi lotti. Una tecnologia all'avanguardia studiata per anni consente la creazione di pezzi con geometrie uniche nel loro genere, ispirate per esempio alle forme della natura che prenderanno vita in nuovi piatti inaspettati. Con BluRhapsody nasce un nuovo artigianato per la Pasta, piccole produzioni di altissima qualità, il cui design è stato sviluppato collaborando con designers internazionali, dove ogni lavorazione è una serie limitata. Una novità senza precedenti, che rivoluziona totalmente il concetto stesso di pasta: per lo chef è uno strumento per dare forma all'immaginazione, con la creazione di piatti che sono vere e proprie opere d'arte, per il commensale un'inedita e affascinante esperienza multisensoriale. Durante i due show cooking (22 e 23 novembre ore 19.30 in Sala Forchetta) la Chef Francesca Gambacorta cucina i sorprendenti formati di pasta BluRhapsody per il pubblico, raccontando la storia del brand, come nasce una nuova forma, come viene prodotta grazie alla stampante 3d e quanto è semplice ricettarla al meglio. Gli eventi sono gratuiti previa prenotazione e salvo esaurimento posti. Oltre il BIO: gli alimenti restano vivi fino alla tavola con Agricooltur Agricooltur Srl è una startup innovativa piemontese nata dalla fusione di competenze in ambito di automazione industriale, elettronica e ricerca agronomica. Grazie ad Agricooltur nasce un nuovo mercato che supera il BIO e che riduce la filiera del Km0, in quanto è stato brevettato un sistema per la coltivazione di ortaggi in aeroponica su apposite piastre preseminate, affiancato da un sistema di trasporto e vendita che consente di mantenere in vita i prodotti coltivati (micrortaggi, insalate e piante aromatiche) fino all'utilizzo. Aumentare il consumo di vegetali è sinonimo di benessere e di dieta sana e questa nuova tecnologia consente di mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche del prodotto in quanto reciso solo nel momento del consumo. La start up presenta al pubblico di Gourmet Food Festival quella che potrebbe essere una nuova tendenza in fatto di food e salute. Venerdì 22 in Sala Cucchiaio alle ore 19.30 è in programma una Food Experience con degustazione realizzata dal Concept Vegetarian Food La Fata Verde dello chef stellato Marcello Trentini che, insieme a Alessandro Boniforte, cofondatore di Agricooltur Srl, spiega al pubblico i benefici nutrizionali e di freschezza derivanti dall'utilizzo in cucina di prodotti agricoli vivi, ottenuti solo grazie ai sistemi innovativi di coltivazione e conservazione brevettati dalla Startup.

Alberto Marchetti presenta la blockchain del gelato, il "passaporto digitale" dei prodotti.

Blockchain e foodchain protagoniste a Gourmet 2019 a Torino. A presentare l'innovativo

progetto che ha portato la tecnologia blockchain nel mondo del gelato è il Maestro Gelatiere Alberto Marchetti, che sabato 23 dedica due laboratori alla tracciabilità del gelato. Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di produzione agroalimentare, la blockchain è uno strumento informatico che sfrutta la tecnologia peer-to-peer, una sorta di " registro pubblico" decentrato, distribuito e condiviso dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile ed indelebile. La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena. Alberto Marchetti, in collaborazione con Roberto Messineo, Caffè San Domenico e inalpi racconta al pubblico come è riuscito a sfruttare la tecnologia per tracciare e certificare le materie prime del suo gelato al caffè e al fiordilatte, dall'origine fino al consumatore finale. Provenienza del latte, luogo di trattamento dello zucchero, piantagione di origine del caffè: tutto è in chiaro, in un canale di comunicazione diretto tra produttore e consumatore, che fornisce un " passaporto digitale" dei prodotti, utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore. Grazie alla stessa tecnologia dei bitcoin il consumatore può, con un semplice click dal proprio smartphone, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato. Alberto Marchetti è inoltre protagonista di altri due appuntamenti: venerdì 22 un laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 4 ai 10 anni, dal titolo Le paste di meliga del monregalese. I bimbi imparano a preparare le Melighe di Mondovì, presidio Slow Food, secondo la ricetta di Nonna Graziella e Nonno Egidio Michelis, partendo dalla materia prima e usando la vecchia siringatrice manuale, come vuole la tradizione. Domenica 24 si parla invece di uova e di crema con Le uova: come riconoscere quelle buone, sane e genuine? La crema all'uovo di Alberto Marchetti: preparazione e degustazione, in collaborazione con Fantolino. Sala shaker: degustazioni e workshop per tutti La Sala Shakerè dedicata ad eventi Mixology, dove è possibile creare e degustare cocktail "fai da te" sotto la guida di esperti barman, assistere a masterclass di latte art, gare di moka ed eventi sul caffè. Diverse le proposte di Casa Martini per Gourmet Food Festival: venerdì alle ore 18.30, sabato alle ore 17.00 e domenica alle ore 12.30 e poi di nuovo alle ore 16.00 ospita Davide Colombo, brand ambassador, che presenta al pubblico la Vertical Tasting, un viaggio nel tempo per scoprire tutta la gamma di Vermouth Martinil. Un tasting finale con un food pairing dedicato conclude la prima parte dell'educational, a cui segue la Vermouth Class, una lezione in cui i partecipanti si mettono alla prova nel ricercare l'equilibrio tra le note aromatiche necessarie a creare il Vermouth. Per concludere, gli ospiti diventano barman per un giorno, con la dimostrazione della Martini Cocktail Experience. Sabato alle ore 18.00 invece Davide Colombo e Vittorio Tinelli, chef e proprietario di "Stasera Cucino Io" rinomato ristorante chierese, conducono lo show cooking I botanicals di Martini in un piatto, durante il quale i botanicals del vermouth sono protagonisti di piatti creati ad hoc per esaltarne gli aromi, accompagnati da prodotti Martini. Cocktail tra i fornelli è l'appuntamento con Mirko Turconi in programma domenica dalle 17.30. Con l'utilizzo di alcune semplici regole e strumenti presenti in ogni cucina casalinga, i partecipanti possono imparare a preparare un cocktail di benvenuto che possa stupire per gli ospiti in qualsiasi occasione. My Personal Beer Corner: a Gourmet il meglio del mondo della birra artigianale italiana Qualità delle materie prime, processi di produzione, abbinamento in tavola: Gourmet dedica ampio spazio alla cultura brassicola, per far crescere attenzione, conoscenza e consapevolezza del prodotto tra il pubblico, e non solo tra gli appassionati. Il focus di quest'anno è sulle birre artigianali italiane con prevalenza piemontese, a cui è dedicata un'area espositiva collettiva, realizzata in collaborazione con l 'associazione My Personal Beer Corner. Sono presenti a Gourmet 14 birrifici, dalle province di Cuneo (Baladin, Trunasse, Kauss, Carrù), Torino (San Michele, Filodilana, LaPiazza, Soralamà, Aleghe), Novara (Croce di Malto, DiciottoZeroUno), Asti (Sagrin), Firenze (S. Giminiano) e

dalla Sardegna il Birrificio 4 Mori. Nello stand istituzionale My Personal Beer Corner è presente inoltre uno "special guest" che fa conoscere alcune produzioni emiliane e qualche particolare chicca italiana. Inoltre, durante i tre giorni di festival vengono proposti laboratori e degustazioni guidate. Tra i laboratori, venerdì alle ore 19.00 AB cheers, incontro di introduzione al mondo delle birre artigianali; sabato alle ore 16.30 Homebrewing, un focus sulla produzione casalinga di birra, con realizzazione di una cotta dimostrativa. Grande appuntamento domenica 24 con Teo Musso di Baladin per scoprire il percorso della birra "dalla terra al bicchiere ". L'occasione permette di approfondire il tema delle materie prime e di degustare la Nazionale Luppolo Fresco 2019. A seguire, alle ore 19 viene presentata la guida Atlante dei Birrifici Italiani, (Libreria Geografica Ed.) con la partecipazione degli autori D. Bertinotti e A. Camaschella. Incontro con degustazione. Non poteva mancare l'abbinamento con il food: sabato 23 novembre è protagonista lo chef Luca Barbiero con il suo showcooking La cucina a legna dalle montagne piemontesi alle praterie del sud degli Stati Uniti. In degustazione un piatto a base di polenta e cinghiale, cui segue un Pulled Pork accompagnato con Cornbread – birre in abbinamento. Ognigiornosono inoltre in programma degustazioni guidate dedicate alle birre di Natale, per accompagnare il pubblico alla scoperta delle produzioni brassicole realizzate per le festività dai birrifici presenti nel Beer Corner: appuntamento venerdì e domenica alle ore 15.00 e sabato alle 19.00. Le degustazioni sono a cura di Andrea Camaschella. Il vino e i cambiamenti climatici Tutto dedicato al vino l'appuntamento di sabato 23 novembre ore 18.30 in Sala Tagliere, a cura di CIA Agricoltori italiani Torino e Camera di Commercio di Torino. Di grande attualità il tema del confronto: quali effetti stanno producendo i cambiamenti climatici sui vigneti? Quali saranno le produzioni del prossimo futuro? Come cambieranno i vini del nostro territorio? Nel corso della degustazione guidata a cura di esperti e produttori vinicoli dal titolo "Aroma, gusto e gradazione: ecco come il clima cambierà il vino" vengono presentati i risultati dell'indagine che CIA sta conducendo su questo argomento, in collaborazione con la Camera di Commercio di Torino. Le produzioni viticole degli ultimi anni hanno evidenziato una tendenza all'aumento della concentrazione zuccherina dei grappoli che si traduce in cantina in un deciso aumento della gradazione alcolica. Il tutto per effetto dell'innalzamento della temperatura e dei più prolungati periodi di siccità, persino in zone in passato poco vocate alla produzione vitivinicola. Domenica 24 novembre alle ore 11.00 in Sala Calice si parla invece di "agri-brunch" con i prodotti dell' azienda agricola Terre Sparse, nell'ambito del progetto "Dal banco alla dispensa: la filiera corta si conserva!", realizzato ancora da CIA in collaborazione con la Camera di commercio di Torino. Durante l'incontro si riprendono i segreti dei nonni per la conservazione dei prodotti e il concetto di dispensa : prendere i prodotti della natura e "chiuderli in un barattolo" per ritrovare più tardi, nella propria dispensa, i profumi dell'orto, i colori dell'estate, il sapore delle verdure maturate al solleone. Al pubblico viene offerta una degustazione dei trasformati di frutta e verdura lavorati in maniera totalmente manuale. Le degustazioni sono gratuite previa prenotazione. Sca Italy per diffondere la cultura degli specialty coffee SCA Italy, la comunità italiana del caffè specialty, allestisce due aree all'interno di Gourmet. La prima ospita un banco di degustazione gratuito che coinvolge i visitatori in un assaggio "alla cieca" tra due espressi: un caffè specialty e una miscela molto commerciale. L'obiettivo è quello di dare l'opportunità al pubblico di sperimentare i propri sensi, valutando autonomamente e senza condizionamenti il grado di piacevolezza delle due tazze. Solo dopo l'assaggio viene svelato ai visitatori cosa hanno degustato: provenienza, tipologia e origine dei caffè, processo di lavorazione, grado e data di tostatura. La seconda area, allestita appositamente con postazioni di lavoro e sedute per il pubblico, ospita invece masterclass specifiche dedicate agli operatori del settore e approfondimenti su latte art, coffee mixology, e la classica moka. Tra i protagonisti che conducono i workshop SCA Italy

anche i campioni Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019, che il 23 alle ore 14.00 propone l'incontro Latte art: l'arte di decorare i cappuccini, e Francesco Corona, pluricampione italiano di Coffee in Good Spirits, che invita a un assaggio di ottimi cocktails preparati con la tecnica del Coffee in Good Spirits, disciplina che coniuga il mondo del caffè a quello del bartender (22 novembre ore 19.00). Ancora, il 23 e 24 alle 10.30, appuntamento con Fabio Verona in Come preparare la moka perfetta! con preziosi consigli con degustazione di caffè di ottima qualità, a cura di E&B Lab. Dieta vegana, torte e merende crudiste per bambini Gourmet Food Festival è al passo coi tempi e non poteva mancare uno spazio dedicato alla dieta vegana. Tre gli eventi dedicati. Sabato 23 ore 15.00 in Sala Cucchiaio è in programma Alimentazione vegan per capire come impatta sulla salute e sulla dieta, quanto sia sostenibile e attuabile. Chiude l'incontro, a cura dell'associazione culturale Peace&Raw, una degustazione di torte vegan crudiste. Domenica 24 alle ore 14.00 in Sala Cucchiaio è in calendario l'evento Vegan, crudismo e Km0 per sfatare la critica ricorrente secondo cui la cucina crudista e/o vegan non è etica perché utilizza molti alimenti di origine estera. Durante l'incontro, viene dimostrato con uno showcooking come sia possibile creare piatti e menu vegan e o raw totalmente a km0. Per i più piccoli, sabato alle ore 11.00 in Sala Tagliere l'associazione culturale Peace&Raw conduce un corso di merende crudiste per bambini, ai quali viene rilasciato un attestato di "mini pasticcere". Domenica alle 14.30 Cavoli a merenda, il pubblico impara come preparare una Parmantier al cavolo nero insieme allo chef Luca Andrè, in collaborazione con la rivista Funny Veg. Fattorie didattiche per le scuole Le fattorie didattiche sono dedicate ai bambini delle scuole primarie, con laboratori dove poter entrare in contatto con la natura e i suoi prodotti. Tantissime le proposte per i piccoli. Si parte la mattina con le attività a cura di Lattolandia : tutti i giorni dalle 10.00 alle 11.00 e dalle 12.00 alle 13.00 è proposto il laboratorio sensoriale " Scopriamo gli animali "; dalle 11.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 15.00, i bambini fino ai 10 anni possono partecipare a " Diventiamo piccoli agricoltori. La semina " per scoprire insieme il ciclo della vita dei cereali e la sgranatura della pannocchia. Il pomeriggio i laboratori sono a cura de Il giardino dei sapori, con alle ore 14.00 " Conosciamo meglio le castagne – scatole magiche " per bambini da 1 a 6 anni. Dalle 15.00 i bambini imparano a costruire le mangiatoie per gli uccellini, scoprendo i segreti sul periodo ideale e il luogo migliore dove collocarle. Dalle 16.00 i bambini possono sbizzarrirsi a creare scritte e cartelloni con elementi della natura e dalle 17.00 per i bimbi fino ai 6 anni di età " Conosciamo meglio le castagne – amico castagno ", un'occasione per camminare a piedi nudi su percorsi realizzati con pezzi di corteccia e cippato, foglie verdi e secche, fiori di castagno, castagne. I laboratori sono gratuiti con prenotazione obbligatoria alla mail info@gourmetfoodfestival.it Aree istituzionali Quest'anno uno spazio di Gourmet Food Festival è dedicato alle aree collettive regionali, dove le singole Regioni presentano al pubblico prodotti tipici e di qualità. Sicilia e Calabria sono presenti con uno spazio di rappresentanza, a valorizzare prodotti a base di nocciole, sesamo, pistacchi e bergamotto, i tipici cannoli e arancini, il caciocavallo e i tipici salumi calabresi, e molto altro ancora. Tutte le Regioni sono comunque rappresentate nel loro patrimonio enogastronomico unico e di eccellenza con prodotti e piatti tipici, dai carciofi sardi ai salumi di pesce liguri, dalle alici campane alle acciughe marchigiane, dai tartufi molisani all'aceto di Modena. Grande spazio è dedicato anche ai prodotti della cucina piemontese. Gourmet Food Festival – II edizione 22 -24 NOVEMBRE 2019 ORARI: venerdì 22 e sabato 23: dalle ore 10.00 alle ore 22.00 domenica 24: dalle ore 10.00 alle ore 20.00 PADIGLIONE 1 | LINGOTTO FIERE TORINO Via Nizza 294, Torino Ingresso 5 euro Scarica dal sito il coupon per ottenere una Gourmoneta sconto per partecipare a moltissime attività all'interno del festival

[TENDENZE E TECH PER IL FOOD AL GOURMET FOOD FESTIVAL AL LINGOTTO FIERE DI

13 NOVEMBRE – ITALIAN FOOD MAGAZINE

ALIMENTARIA CHANGES PACE

INTERVIEW WITH JOSÉ ANTONIO VALLS, GENERAL MANAGER OF THE SPANISH EVENT, WHICH WILL BE BACK IN 2020 WITH A COMPLETELY RENOVATED LAYOUT. ITALY WILL BE A PROTAGONIST. HERE, PREVIEWS AND NEWS ON THE INTERNATIONAL TRADE SHOW, WHICH WILL BE HELD IN BARCELONA BETWEEN APRIL, 20TH TO 23RD.

The latest news and previews on the 2020 edition of the main food fair in Spain. An event, which is getting more and more international and will be back next April, from 20th to 23rd, with a completely renovated layout. Focus on the Horeca sector. And on the ecommerce rise. The major market trends. An across-the-board interview with José Antonio Valls, general manager of Alimentaria.

Alimentaria, scheduled next April, from 20th to 23rd, is less than a year away: what changes in 2020?

Next year, Alimentaria will celebrate its 23rd edition. And in 2020, it will have a completely renovated layout. In fact, until the 2018 edition, wine had a central position during the event. But, starting from next year, things will change, as the Barcelona Wine Week was launched: a new international fair, devoted to Spanish products, which will be held from February, 3rd to 5th 2020. As a consequence, Alimentaria will be centred on food, in the attempt of making something different from Anuga or Sial – other major food fairs in Europe -, by emphasizing targeted distribution areas.

Which ones?

We decided to address the Horeca sector. In fact, it is a fast-growing market. And all the different areas of Alimentaria will try to encourage, even more than before, meetings between producers, retailers and buyers. We will focus on some key industries of the food sector: the meat (Intercarn), dairy (Interlact), cannery (Expoconser) and bakery (Snacks, biscuits & confectionary) industries. Alimentaria will also devote great scope to the Mediterranean diet, with olive and vegetal oils (Mediterranea foods), and to food service (Restaurama). In addition, Grocery Foods will gather the main consumer goods companies. Finally, the area devoted to small machinery and equipment for hotels and restaurants will be very important too. It will be in the hall number 6 and 7, besides the Atmosphere area (hall 8), dedicated to lightening and décor.

Alimentaria cambia passo

Intervista a José Antonio Valls, general manager della manifestazione spagnola. Che torna nel 2020 con un layout completamente rinnovato. E dove l'Italia sarà assoluta protagonista. Tutte le anticipazioni e le novità sulla kermesse internazionale di Barcellona, in scena dal 20 al 23 aprile prossimi.

What will the next edition will be focused on?

On the one hand, we will give great importance to local products, thanks to the Lands of Spain area, which will gather excellence from all the Spanish regions. We will also pay a lot of attention to the latest consumer trends. In a very practical way: at the core of the exhibition, there will be the Alimentaria Trends area, covering 4.500 square meters, where visitors will find Fine Foods, Organic Foods, Free From and Functional Foods, besides Halal Foods.

As for numbers and figures, what's your goal?

At present, with an exhibition area of 100 thousand square meters, Alimentaria is the third food fair in terms of dimensions. A prestigious event renowned internationally. In fact, it packs in over 150 thousand professionals, 30% of them from 156 countries all over the world. As for the exhibition, we aim at doing better than the previous edition, where there were 4.500 companies from 70 different countries. However, Alimentaria also means 200 events, workshops and conferences, and over 12.500 business meetings.

So, Alimentaria is becoming more and more an international business hub?

That's it. Alimentaria visitors are not only interested in Spanish products, they also come to Barcelona to discover the many different opportunities at an international level that our exhibition offers. Buyers visiting the exhibition mainly hail from Southern and Latin America. In particular, Mexico, where we also host a spin off dedicated to Alimentaria, is a market of great interest, which is more and more opening up. We have been observing that reality for some time, and we are developing it with great care.

How is your incoming activity organised?

We boast a well-structured incoming programme, with more than 1.400 buyers from 76 countries all over the world, that we periodically host. Clearly, we care a lot about Italian buyers, who represent the whole retailing and distribution industry: we invited Coop Centro Italia, Iper Montebello and Magazzini Gabrielli, just to mention some. Anyway, our programme also includes many other big retail companies, such as Mgm Alimentari, Buzzi, Marr and Optimum buying.

How much space is dedicated to Italy at Alimentaria 2020?

Almost 2 thousand square meters will be provided to Italian exhibitors. 200 firms, mainly representing the pasta, oil, fresh products, organic and fine foods industries. Italy is a record-holder

at Alimentaria, for the number of exhibitors and visitors, and occupied areas. We also confirmed our partnership with the Italian Trade Agency (Ita), as well as with the Italian Chamber of commerce and industry for Spain. Moreover, we boast a consolidated collaboration with Assica (Italian trade association representing meat and cold cuts producers) and the Parmigiano Reggiano Consortium. In addition to many other bodies representing typical Italian products. Italy is definitely a key Country for Alimentaria.

So, the next edition will be more and more focused on premium products ...

Exactly. That is what the market keeps asking. And that's why we will devote a specific area to this kind of products, Alimentaria Premium, where a chosen number of Spanish producers of excellence will find space. Real food masters, with a top offer.

There won't be international producers at Alimentaria Premium, will they?

No, at the moment, that area will be devoted exclusively to Spain. But, for the future, we are working to offer a similar opportunity to other countries renowned for their products of excellence, just like Italy.

As for meetings and events, what's in the agenda?

According to tradition, the exhibition will host the Alimentaria 2020 cooking show, as well as areas dedicated to other cooking shows sponsored by exhibitors. In addition, almost 50 Michelin-starred chefs will be present to interact with visitors during dedicated masterclasses and debates. Moreover, we also set up The Alimentaria Hub ...

What is that about?

It's a space devoted to different subjects and projects revolutionising the food chain by working on sustainability and tracking through the blockchain. As well as by fighting food waste and supporting digital transformation. And by analysing consumption patterns and big data. It will be a true 'must visit' for visitors. In order to delve into these topics, and many other, and to be updated and to develop contacts, all at the same.

Which are the main trends spreading in the Spanish food industry at the moment?

Currently, the emergence of the e-commerce is a hot topic. Not only in Spain. It is a real challenge for the whole sector. Both for producers and retailers. In my opinion, it is a trend applying across the board. It is about being even closer to consumers, exploring their habits and needs. In Spain, online purchases are still a niche, accounting for 1% of the total sales, but figures are rocketing. Therefore, it is an emerging phenomenon that must be monitored. Especially because big retailers and specialised normal trade are more and more concerned. Then, on the Spanish market, there are other aspects to take care about.

Which ones?

First, digital transformation, which is linked to production efficiency. But, most of all, consumers pay more and more attention to nutritional aspects, health and well-being, which are related to the development of the organic segment, the success of free-from products and the growing vegetarian and vegan trend. In addition, the clean label is becoming a more and more crucial topic.

Last question: what would you suggest doing to a companies taking part to Alimentaria 2020 to maximise their presence at the exhibition?

First of all, I suggest Italian companies not to come to Alimentaria only to start exporting or to expand their market in Spain. The event, in fact, is a preferential gateway to many other markets: there are many visitors and dealers from Latin and South America who can offer them important outlets in diverse areas and channels. That is why Alimentaria boasts consolidated partnerships with the most influential trade associations, both in the distribution and foodservice channel, across America. Then, I can also suggest them preparing carefully their participation at the exhibition. Not only as for contacts and networking activities. But especially with a fitted out stand, besides a well-programmed welcome to dealers.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CHEESE

PRODUCT PREVIEW

AGRIFORM
Hall: 10.1 • Booth: G 048
www.agriform.it

Agriform Grated Grana Padano Pdo
Agriform is a company that has always stood out for its focus on innovation and improvement.
It is precisely looking at the future. Thirty years after the foundation, the company decided to update the image as well as the packaging of its products.
The guidelines that inspired the choices are: simplicity, originality, and uniqueness.
As an example, among the many packagings in its wide product range, Agriform have chosen to present one of its key packs: Agriform's grated Grana Padano 100g.

Ingredients
Milk, salt, rennet, preservative: lysozyme (from egg)
Expiration date and conservation
Keep refrigerated at +4 / +8°C
Shelf life: from 120 to 60 days
Packaging
Modified atmosphere packaging
Certifications
Brc Global Standard for Food Safety - Grade A
Ifs Food – Higher level
Uni En Iso 9001:2015

BOTALLA
Hall: 10.1 • Booth: G 056
www.botallaformaggi.com

Il Blu Di Grotta
A recipe based entirely on equilibrium. This cheese is made of 100% goat's milk characterised by blue grains resulting in an intense flavour and a persistent aroma. A decisive but a very harmonious taste.

Ingredients
Goat milk, salt, rennet, lactic ferments, Penicillium roqueforti
Expiration date and conservation
65 days from the date of packaging
Packaging
CT X 2
Certifications
Ifs; Iso 9001

CASEIFICIO DEFENDI
Hall: 10.1 • Booth: A 014
www.formaggidefendi.com

Gorgonzola Pdo organic 200g
A Pdo blue-veined cheese made exclusively by organic certified milk according to the ancient tradition. Characterized by a mild and delicate taste that is exalted by its soft consistency.

Ingredients
Organic milk, salt, rennet
Conservation
Storage temperature +2/4°C
Packaging
It is packed in an eco-friendly tray designed with an important reduction of plastic material and to be 100% recyclable. Customizable on its four sides. A packaging that can always guarantee the perfect preservation of the product and minimize its impact on the environment.
Certifications
Brc; Ifs; Organic; Fda; China list registered

COOPERLAT SOC. COOP. AGRICOLA
Hall: 10.1 • Booth: B 049
www.trevalli.cooperlat.it

Burrata Trevalli Bonta' Del Parco
Fresh Burrata with a mix of soft frayed spun paste and cream.

Ingredients
Milk, UHT cream (min. 25%), salt, rennet, lactic ferments
Expiration date and conservation
21 days
Packaging
PP (polypropylene) cup with freshness-saver lid and handle
Certifications
100% Italian milk

BEPPINO OCCELLI
Hall:10.01 • Stand:G 058
www.occelli.it

Occelli in foglie di Castagno (in Chestnut leaves)
A hard cheese that is left to age for about a year and a half. The wheels are then wrapped in chestnut leaves which transform them and enrich them with a strong, exceptional flavour. It pairs well with great Langa wines but is ideal with important dark craft beer too.

Ingredients
Italian sheep milk, Italian cow milk
Expiration date and conservation
90 days
Packaging
Half, quarter, eight.
140g slices, 80 g slices

SI.FOR.
Hall: 10.1 • Booth: F 059 A
www.formaggisifor.it

Mini Kit Cannoli Siciliani
You can make fresh 100% Sicilian cannoli directly at your home. Sweet ricotta cream, from 100% Sicilian milk, is ready to use. It must be refrigerated at 0- + 4 ° C (not frozen). It has a very good shelf life.

Ingredients list
Sac à poche of sweet ricotta cream ready to use (Sheep's ricotta : Sheep's whey, Sheep's milk, salt- sugar 29%, aroma vanillin, Stabiliser E415), six mini cannoli waffles (Soft wheat flour 00, sugar, palm oil, salt, cocoa, aroma vanillin). One pack of fine sicilian chopped pistachio.
Expiration date and conservation
90 days at 4°C
Packaging
100% recyclable packaging – 9 mini kit/carton

INALPI

Hall: 10.01 • Stand: G 008

www.inalpi.it

Bio line Inalpi

The Bio Line Inalpi is composed by new products, part of an ever-growing organic range, produced with organic milk from selected 100% Piedmontese farms to show the company's focus on quality.

Ingredients

Fresh cream from the centrifuge and 100% Piedmontese milk

Product weight:

Formeggino Bio 140g - Burro Piemontese Bio 125g - Mozzarella Bio Inalpi 400g - Toma Latterie Inalpi Bio 200g - Fontal Nazionale Bio 200g - Formaggio Piemontese Bio grattugiato 90g

Packaging

Formeggino Bio 140g: every single snack is wrapped in aluminum and encased in cardboard

Burro Piemontese Bio 125g: wrapped in parchment paper

Mozzarella Bio Inalpi 400g: termoformed package

Toma Latterie Inalpi Bio 200g: termoformed package

Fontal Nazionale Bio 200g: termoformed package

Formaggio Piemontese Bio grattugiato 90g: in stand-up case

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO – LINEA TRENTINGRANA

Hall: 10 • Stand: A 080

www.formaggideltrentino.it

Trentingrana

Trentingrana is a typical mountain cheese with the mountain goodness right at its heart. It is made of milk originating from cattle breeding in Trentino and being recognized for its specific peculiarities by means of Presidential Decree (DPR no.3181 dated 26/01/87).

Trentingrana is still processed by traditional methods, whilst modern technologies guarantee the compliance with strictest sanitary standards. Trentingrana originates from milk of cows bred in Trentino region and fed only with hay and Gmo-Free fodder authorized by the Consortium, in accordance with strict production guidelines forbidding not only the use, but even the possession of any silage.

No additives nor preservatives are used for milk processing. Thanks to its distinct organoleptic properties such as the special scent, aroma, and the perfectly equilibrated taste, Trentingrana is an all-round cheese that suits every palate.

Ingredients

Milk, salt and rennet only

Packaging

Whole wheels by approx. 36 kg;

Certifications

Trentingrana is a "Qualità Trentino" branded product.

LATTERIA SOCIALE MANTOVA SOC. AGR. COOP. (LSM GROUP)

Hall 10.1 • Booth A 019

www.lsmgroup.it

Grana Padano grated 100 g bag

The Grana Padano grated range produced by Lsm Group is wide and includes several formats, from smaller bags (100 g to 500 g), to larger (1 kg, 2 kg, 5 kg), specific for retail and catering services.

One of the most successful articles is the fresh grated Grana Padano 100 g, in the Doypack aluminium resealable bag. A captivating and functional packaging, recently renewed, that preserves the flavour and the quality of the product, but also easy to store and ready to use in the kitchen.

Ingredients

Milk, salt, rennet, lysozyme (protein from egg)

Expiration date and conservation

100 g bag: 90 days (storage: +4/+8°C)

Packaging

Doypack aluminium resealable bag

International certifications:

Brc and Ifs; Haccp; Icea; Halal; Kosher

VALGRANA

Hall: 10.1 • Booth: A 048

www.valgrana.it

Piemontino

It is a hard cheese characterized by a cooked paste reaching a slow maturity. It is produced all year long and may be used both for dining and grated. It is produced with 100% piedmontese milk, without lysozyme and its seasoning is more than 15 months.

Ingredients

Raw cow's milk, salt, rennet

Expiration date

120 days

Packaging

Portioned and packed in vacuum pieces of 300 g

Certifications

Iso 9001; Iso 22000; Iso 22005

SABELLI GROUP

Hall: 10.1 • Booth: B 079

www.grupposabelli.it

Mozzarella 4x100gr

Fresh pasta filata cheese from cow's milk

Ingredients

Milk, salt, rennet, starter cultures

Packaging

4 mozzarellas, individually packaged in a single bag

STERILGARDA ALIMENTI

Hall: 10.1 • Booth: C 009

www.sterilgardaalimenti.it

UHT Ricotta

Typical Italian product, the Ricotta Sterilgarda is an excellent ingredient for tortellini, cheese cakes and other dishes, now in the new UHt version. No preservatives.

Ingredients

Milk, whey, cream, modified starch, stabilisers: pectin, carrageenan; acidity corrector : lactic acid

Expiration date and conservation

8 months

Packaging

500 ml Tetrabrik cartons

Certifications

Ifs Food

TARTUFLANGHE

Hall: 11.2 • Booth: A 44

www.tartuflanghe.com

Organic White Truffle Butter

Excellent organic product with Italian butter and White Truffle. Ideal to flavour bread and crackers, it is also an excellent condiment for warm dishes, for pasta, risotto, eggs or meat fillets.

Shelf life

12 months

Packaging

30 g

International certifications

Brc; Ifs

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LEONCINI

Hall: 5.2 • Stand: E 010

www.leoncini.com

Italian turkey breast

100% Italian meat derived from an entire turkey breast, and not from a cluster of different trimmings. Turkeys are born, reared and slaughtered in Italy.

Characteristics

Without polyphosphates - Without monosodium glutamate - Without starches - Gmo-free - Gluten-free

Shelf life

120 days

Packaging details

4 kg approximately. Vacuum packed

International certifications

Brc; Ifs

SALUMIFICIO SAN MICHELE – LE FAMIGLIE DEL GUSTO

Hall: 5.2 • Booth: C 060

www.san-michele.it

Prosciutto crudo Respect

Faithful to tradition, this cured ham is made using only high-quality natural ingredients to ensure the highest nutritional value and food safety. In full respect for the environment and animal welfare, the best meat cuts are selected from pork raised with all-vegetarian feed and absolutely without antibiotics. The ingredients are processed without artificial preservatives or additives and the product transformation processes are totally natural harmless.

Packaging details

Thermoformed tray 90 g

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO TOSCANO

Hall 5.2 • Booth D 057

www.prosciuttotoscano.com

Prosciutto Toscano

For the production of Prosciutto Toscano only the meat of heavy Italian pigs with low water content, optimal fat content, and good tastiness is used. Animals are raised in Tuscany and other designated regions in Italy.

Packaging details

You can find the prosciutto with bone, boneless, cuts or sliced (prepacked). A metal seal with the initials P.T. (Prosciutto Toscano) indicating when maturing has begun is attached to each ham.

Ingredients

Meat from heavy Italian pigs, salt, pepper and a mixture of typical natural Tuscan aromas

LENTI – RUGGER

Hall: 5.2 • Booth: C 064

www.lenti.it

Lenti – Season&Taste

Lenti proposes a great new service to enjoy a selection of Italian delicious recipes. "Condisci&Gusta - Season&Taste" is a collection of Lenti's best cold cuts proposed with special dressings expressly chosen to enhance the taste of each product. Product and dressing are kept separate in the tray, so that the consumer can dose them at will. Perfect for a lunch break out of home, or a second dish easy to prepare and ready for the table. The products and sauces are gluten-free, lactose free, without glutamate and Gmos free.

Weight

Vitel Tonné (Beef round with tuna sauce): 120 g
Cold cut weight: 60 g - Dressing weight: 60 ml
Italian Carpaccio di Bresaola with Italian extravirgin oil with dressing with lemon flavouring and Parmigiano Reggiano: 110 g
Cold cut weight: 100 g - Dressing weight: 10 ml

Packaging

In clear trays in protective atmosphere, tray dimensions (w x l x h): 235 x 210 x 20 mm

Shelf life

Vitel Tonné: 32 days
Italian Carpaccio: 60 days

International certifications

Brc; Ifs

ROVAGNATI

Hall: 5.2 • Booth: D 058 – E 059

www.rovagnati.it

Gran Biscotto with truffles

Prosciutto Cotto Italiano (Italian cooked ham) made from the selection of the best pork thighs exclusively worked by hand. Enriched with black truffles visible in each slice, which give that extra touch of flavour enhanced even more thanks to the slow steam cooking. A real delicacy, which represents a perfect balance between delicate and intense flavor.

Shelf life

180 days

Packaging details

Avg weight 5kg; 2 half pieces/carton; Foil-lined vacuum pack; Carton

International certifications

Brc; Ifs

DEVODIER PROSCIUTTI

Hall: 5.2 • Booth: B 41

www.devodier.com/en

Bio - Organic Italian Prosciutto Crudo

The product is born from a collaboration with the best Italian farmers. Organic farming respects the welfare of animals, guaranteeing them freedom of movement both in comfortable shelters and in external areas, with the added security of a controlled diet and the certification of an external body throughout the supply chain. On top, the final product has the set of our usual guarantees: only Italian meat and salt, natural seasoning and the uniqueness of taste able to create strong customer loyalty.

Shelf life

90 days

Packaging details

70g; Map tray laid by hand

International certifications

Bio; Organic; Brc; Ifs

SALUMIFICIO MARCHISIO

Hall: 11.2 • Booth: B 51A

www.salumificiomarchisio.com

Salame Marchisio con Zenzero

Salumificio Marchisio presents this new match: our classic recipe for the best Marchisio salami with the addition of soft pieces of ginger and a pinch of ginger powder. This is how you can enjoy this unique salami with a fresh taste that will conquer ginger lovers and will arouse your palate during tasting. To always follow tradition, the company prepare this salami with carefully selected pork meat, seasoned with a balanced mix of herbs and spices and the addition of ginger pieces in the meat mixture. Salami age in special cellars, with a constant air flow. Here, the salami will develop characteristic tastes and fragrances that you will find in the final product.

Shelf life

You can keep salami at room temperature or in the refrigerator, better if hanged. If correctly stored, you can keep Marchisio salami with Champagne for several months.

Packaging details

Available in tumata nire of about 300 g
Coloured label with product description, ingredients and nutritional values

LE FAMIGLIE DEL GUSTO - SALUMIFICIO F.LLI COATI

Hall: 5.2 • Booth: C 060

www.salumificiocoati.com
www.lefamigliedelgusto.com

Lenta cottura – High Quality Cooked Ham

High quality cooked ham - steamed slowly and at low temperatures, which lasts more than 22 hours, with reduced salt content and thighs coming only from animal welfare farms. Its natural flavor is preserved without dispersing the noble meat proteins and the organoleptic, nutritional properties. Quality Award price 2020.
Produced by a whole selected thigh, it contains a reduced salt rate, with 25% less than a product of the same category. Iodine enriched product. Only natural flavors.

Shelf life

120 days

Packaging details

About 9,5/10 Kg
Vacuum packed aluminum bag

International certifications

Pork leg from 'Animal Welfare' farms

FELSINEO – LE FAMIGLIE DEL GUSTO

Hall 5.2 • Booth C 060

www.felsineo.com

1963 mortadella 100% Artigianale

High in protein, low in fat compared with traditional mortadella. Slow cooking, high quality ingredients and selected pork cuts confer a new texture and a delicate taste, ensuring its truly unmistakeable flavour.

Ingredients

Pork, salt, pistachios (0,5%) - in recipes where foreseen, pepper, garlic, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite.

Weight/sizes

Casing in different weights, 100 g takeaway tray

Caracteristics:

Source of proteins, -28% of fat (Respect to the average of mortadelles -nut.entecra.it), selected cuts of italian meat.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA IGP

Hall: 5.2 • Booth: D 068

www.finocchionaigp.it

Finocchiona Pgi (Protected Geographical Indication)

Typical Tuscan cured meat certified with the recognition of the Protected geographical indication. Made with selected top quality meats flavored with traditional Tuscan ingredients, including fennel seeds and flowers that give the typical taste to Finocchiona Pgi.

Shelf life

About 1y full size; about 6m vacuum packed; 1m sliced in packs

Packaging details

From 0,5 kg to 25 kg full size

Various types of vacuum packaging

Various types of sliced product in packs

F.LLI GALLONI

Hall:5.2 • Booth: A 040

www.galloniprosciutto.it

Gargantuà

This particular dry cured ham is salted by hand using a mix of sea salt, aromas and natural spices that we prepare ourselves. Made with selected Italian meat, it's created for those who want something more than standard tastes and are looking for a dry-cured ham with intense aroma and marked flavour. The greater consistency of the lean part also makes it suitable for hand slicing with a knife.

Shelf life

12 months for deboned product

Packaging details

The product is available bone-in, deboned and sliced

International certifications

Brc; Ifs; Iso 9001:2000; Sa8000; Iso 22005:2008; Iso 22000:2007

LA FELINESE SALUMI

Hall: 5.2 • Booth: A 040B

www.felinese.it

I Tesori Italiani

The renowned expertise and the passion for quality are the core elements of this range, created to celebrate the tradition of authentic Italian deli meats. Pigs born and raised in Italy, a production method that follows the tradition, softly laid-out slices, a complete range of high-end products: these are the premium features of this assortment, designed to combine modernity and traditional craftsmanship.

Shelf life

90 days for cured products, 40 days for mortadella, 35 days for cooked ham

Packaging details

80 g -110 g, protective atmosphere

International certifications

Brc; Ifs

follow

SALUMIFICIO SORRENTINO

Hall 5.2 • Booth D 070

www.salumisorrentino.com

Sorrentine truffle line

The Sorrentine Truffle Line is made with real flakes of Black Summer Truffle (Tuberaestivum). It includes four excellent products, completely gluten-free, dedicated to the most refined palates, foodies and gourmets around the world: it includes the delicate and sweet Salametto, awarded with the 'Gold Award' Merano Wine Festival 2016, the Truffle Spianata stuffed into natural casings and only selected lean meats; the Cooked Ine includes Cotto ham and Mortadella (both without polyphosphates and milk derivatives, without glutamate, Gmo-free).

Ingredients

Products with at least 3% truffle Black summer truffle (Tuberaestivum)

Average weight / size

From 200 g to 6 kg

Packing

Natural or vacuum packed

Expiration times

From 6 to 9 months

Certification

Brc; Ifs

TERRE DUCALI – PROSCIUTTIFICIO SAN MICHELE

Hall: 5.2 • Booth: D 065

www.terreducali.it

Aperitif with Fiocco

The product contains charcuterie, cheese, olives, and bread sticks. 100% Italian specialties: Fiocco, cheese, olives and breadsticks to be tasted as a meal or as an appetizer. The product comes in an elegant black tray to be served directly at the table.

Ingredients

Seasoned flake 33.35%; 26.65% seasoned cheese; 26.65% mixed olives; baked breadsticks 13.35%

Shelf life

40 days

Packaging details

Average weight of the product 150 g

Packaged in preformed tray in protective atmosphere

Storage condition

Store at a temperature of max +4°C

LEVONI

Hall: 5.2 • Booth: D 50-E 51

www.levoni.it

Mortadella

100% Italian Origin: All Levoni-branded recipes originate from the best animals born, bred and processed in Italy, from prime meats thoroughly selected and processed. In every slice, there's Levoni's attention to aromas, flavours and authentic recipes, a story of the great Italian delicatessen tradition.

Characteristics

- Recipe of the homemade tradition
- Supply chain certified by Csqa
- 100% Italian origin
- Animal welfare
- Only natural spices and flavours
- Attention to intolerances and allergies: gluten and lactose free, with no milk proteins and added glutamate

Shelf life

40 days from packing date on adhesive label

Packaging details

100g - Gmo package

International certifications:

Supply chain certified by Csqa: Uni En Iso 22.005 - Cert n° 41445 dtp 130 - Cert n° 53617 Dtp 109 - Cert n° 53618

SALUMIFICIO SOSIO

Hall 5.2 • Booth E 040

www.labresaoladebaita.it

Organic Bresaola

The organic bresaola is produced with selected beef meat, coming from the best farming and certified through all the chain. The product undergoes strict and constant processing controls, which guarantee the quality for the consumer's protection. It is also available in bars, suitable for slicing.

Characteristics

- Gluten free
- Lactose free
- Gmo free
- High in proteins and low in fats

Packaging

Average weight

- Whole piece 2,1 – 4,0 kg
- Half piece 1,6 – 2,2 kg

Vacuum-packed with polymer-based casings and external package

2-4 pieces per carton; 7-14 pieces per carton

Shelf life

90 days from packing date

Certifications

Ics; It 1436/L Ce

ADR

Hall: 11.2 • Booth: G009

www.sassellese.it

Classic and cocoa canestrellini

The mix pack with one of our top products has just born the Canestrellino.

Cocoa has been added to the classic product, made of shortbread and realised with only selected ingredients and without preservatives. This operation has been realized by Adr for a continuous improvement. With this change LaSassellese brand remains a guarantee of quality. In addition to the standard packaging, suitable for a sweet break, an elegant and fancy gift box is available.

Ingredients

Wheat flour, vegetable margarine (palm oil, coconut oil; water; emulsifier: mono and diglyceride of fatty acids; acidity balancer: citric acid; flavourings), sugar, egg yolks, cocoa (classic 0.5% - cocoa 2%). without hydrogenated fats.

Packaging details

Scheil

4.93 Oz

140 g

Shelf life

11 months

International certifications

Adr is certified Iso 9001; Standard Ifs and Brc; ambientale Iso 14001; Rspo Roundtable on sustainable palm oil for levels Mass Balance and Segregation.

ALCE NERO FREDDO

Padiglione: 5.1 • Stand: F 72 / F 90

www.alcenero.com

Alce Nero Organic Frozen pizza, Margherita and Grilled Vegetables

Alce Nero Pizza, available in two varieties, Margherita and grilled vegetables, is prepared with Italian organic ingredients. It is made with flour type 1 from selected Italian grains to obtain an ideal blend for a crispy, crumbly and fragrant dough. The tomato puree is Alce Nero's as well as the extra virgin olive oil, cold pressed, which comes from its 160 olive growers. The Mozzarella cheese is made using Italian organic "Hay TSG milk" from cows fed almost entirely with fresh or dried grass (hay). The dough is naturally leavened for 24 hours. The pizza base is wood-fired cooked on a lava stone then topped manually with the diced tomatoes, mozzarella cheese and grilled vegetables. The pizza is finally frozen through blast chilling to preserve the high quality and its organoleptic features.

Ingredients

Soft wheat flour type 1, water, tomato puree, mozzarella cheese from " Hay Stg milk* ", daugh, extra virgin olive oil, salt, sunflower oil, basil. For the grilled vegetables: as above plus courgettes, aubergines and black cabbage.

Packaging details

Margherita: 353g

Grilled vegetables: 408g

Shelf life

18 months

follow

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

CEREALITALIA I.D.

Hall: 10.2 • Booth: D 080A

www.cerealitalia.it

Nature Snack – Lentiochie

Extruded snacks made with pulse and rice flour. No fried, no oil and source of protein.

Ingredients

Lentil flour from "Lentiochie di Altamura Igp" (Lentil of Altamura pgi), rice flour, tomato and basil.

Packaging details

70 g - bag

Shelf life

9 months

DI COSTA

Hall: 2.2 • Booth: B 018

www.dicosta.it

Panettone with orange cream Pgi

Panettone. Baked product, natural leavening.

Ingredients

Wheat flour, orange cream, sugar, butter, eggs, icing sugar sprinkles, natural yeast, egg white, candied orange peel paste, salt, natural flavorings.

Packaging details

750 g

Shelf life

9 months

International certifications

Ifs

Brc

IL FORNAIO DEL CASALE

Hall: 3.2 • Booth: A 069

www.gecchele.com

Crumble del casale Gecchele

Cocoa Crumble with cranberry and infusion of Goji berries.

Ingredients

Wheat flour, cranberry filling and infusion of goji berries, sugar.

Packaging details

300 g

Shelf life

150 giorni

International certifications

Ifs Higher level

DECO INDUSTRIE

Hall: 11.2 • Booth: E 051G

www.piadinaloriana.it

www.decoindustrie.it

Loriana Piadapizza

A unique recipe with typical ingredients: the true Neapolitan pizza made with durum wheat flour meets the authentic Piadina, giving rise to an incredible taste and unique consistency. Thanks to its particular blend, it's an ideal piadina to use as the base for an excellent piadina pizza. The traditional piadina combined with your ideal pizza, creates the perfect balance: the Piadapizza. Fill it and taste it with your favorite topping.

Ingredients

- Wheat flour
- Water
- Extra virgin olive oil
- Sunflower oil
- Durum wheat flour
- Salt
- Brewer's yeast
- Raising agents

Packaging details

Each package contains 3 Piadapizza (375 g)

Packaged in a protective atmosphere

Shelf life

240 days

International certifications

Brc; Ifs; Fems; Iso 9001; Iso 14001; Ceph (Organic); Gluten Free Certificated by Aic

DI LEO PIETRO

Hall : 3.2 • Booth: A 031

www.dileo.it

Fattincasa with fresh milk

Fattincasa are exclusively designed for the foreign market. They preserve all the goodness of Made in Italy: expert craftsmanship handed down from generation to generation and simple, genuine ingredients, such as fresh Italian milk. The pack features a typical Italian village in the background, with a clear reference to the city of Matera and the claim "Made in Italy". The entire line, having Savoiardi as its main product, is structured around five items: wholemeal with chocolate chips; with fresh milk; with chocolate chips, cocoa and cream; vegan with chocolate chips.

Ingredients

Wheat flour type 1, sugar, corn oil, pasteurized fresh eggs, top-quality fresh skimmed milk 4%, raising agents: ammonium bicarbonate, sodium bicarbonate; emulsifier: soy lecithin; natural flavourings.

Packaging details

170 g

Shelf life

365 days

DELIZIE BAKERY

Hall: 11.2 • Booth: B 053A

www.barbero.com

GRISSINI RUSTICI - Original - With Sesame, Flax and Poppy seeds

The inimitable Grissini Rustici with an irregular shape and with Extra Virgin Olive Oil with Sea Salt or in the variant with Sesame, Flax and Poppy seeds. The product is a pleasant alternative to bread, on every occasion.

Ingredients

Wheat flour, extra virgin olive oil 11%, yeast, salt.

Packaging details

Box 125g

Box Expo – 12 pieces

Pallet 112 Box Expo

Shelf life

8 months

International certifications

Ifs Food

Brc - Global Standard For Food Safety

LA PIZZA +1

Hall: 11.3 • Booth: C 018

www.lapizzapiuuno.it

Focaccia Genovese Croccante Il Borgo

The authentic Focaccia Genovese Croccante is tasty and crispy. It is handmade in our artisan bakery, only with natural ingredients and strictly without preservatives. An ancient and authentic recipe that faithfully keeps the Ligurian tradition. Available in three recipes: classic, rosemary and tomato.

Ingredients

Wheat flour, extra virgin olive oil, brewer's yeast

Packaging details

100 g

Protective tray to ensure the integrity of a delicate product. All the packing materials are 100% recyclable

Shelf life

120 days

International certifications

Brc; Ifs

HDI - SORINI

Hall: 11.2 - Booth: B 037 B - B 039 A

www.sorini.it

Salty crunchy caramel - Nutty crunchy caramel
Salty: milk chocolate filled with salted caramel and crunchy caramel
Nutty: milk chocolate filled with hazelnut cream and crunchy caramel

Shelf life
18 months
Packaging details
200 g
Net Wt. 7.05 oz / Bag
International certifications
On all products: Brc food; Ifs food
Under request: Ltz; Fairtrade; Rspo (license n° 9-1864-16-100-00); Kosher

ICAM CIOCCOLATO

Hall: 11.2 • Booth: E 031

www.icamcioccolato.it
www.vaninicioccolato.com

Biscuit Grain with Amaretto Flavor - Vanini Bagua Peru Chocolate Bar
Among the new references, a simple recipe that makes made in Italy its strong point. This crunchy chocolate bar keeps our tradition: an exclusive fragrance, a unique product with a soft and balanced taste.

Ingredients
Chocolate 62%, amaretto-flavored biscuit
Packaging weight
100 g
Shelf life
24 months
International certifications
Gluten free; Bean to bar; Sustainable Trade

LAGO GROUP SPA

Hall: 3.2 • Booth: A 063

www.lagogroup.it

Party Wafer Duo
Italian wafer bites with double-layer cream filling. In each bite two different combinations of cream are available: chocolate and milk or strawberry and vanilla.

Ingredients
Wheat flour, coconut oil, sugar, glucose syrup, whey powder (milk), fat-reduced cocoa powder (11% in the cocoa cream), emulsifier: soy lecithins, skimmed milk powder, (0.5% in the milk cream), salt, raising agent: sodium hydrogen carbonate, natural flavourings
Packaging details
220 g bag
Shelf life
18 months
International certifications
Ifs; Halal; Kosher

follow

LAICA

Hall: 11.2 • Booth: B 59A

www.laica.eu

Extra dark chocolate 72% bars

The Laica 72% Extra dark chocolate bars are created to seek a more intense and unforgettable taste, thanks to a recipe with only natural aromas, without colourings and preservatives. In addition to the version with only 72% extra dark chocolate, designed to satisfy the most demanding consumers and connoisseurs of real chocolate, other variations are available: with soft pistachio cream filling, with orange and cinnamon filling and the novelty of 2019 with lime cream and ginger filling.

Ingredients

Extra dark chocolate 72%; orange/cinnamon flavour cream; pistachio cream; lime/ginger flavour cream

Packaging details

Flowpack 100 g

Shelf life

18 months

International certifications

Brc; Ifs; Iso 22000; Uta; Haccp; Kosher; Sedex; Fairtrade

MOLINO ROSSETTO

Hall: 05.1 • Booth: C 028

www.molinorossetto.com

Organic Oatmeal

Organic Oatmeal is the latest product by Molino Rossetto. It is part of the line of products packed in briks which are made of Fsc paper with a cap closure, and therefore easy to pour, resealable and resistant, but also recyclable. Thanks to the presence of oats, which guarantees an excellent nutritional supply, it is ideal for breakfast, but it is also excellent in salads or in other recipes. Organic puffed spelt with honey, Organic puffed cappelli wheat with honey and Organic puffed barley with chocolate complete the organic line packed in briks.

Ingredients

Organic Oatmeal

Packaging details

400 g

Shelf life

13 months

OFY MILANO

Hall: 11.3 • Booth: E 021

www.pozzibiscottidautore.com

Biscuits with dark chocolate chips

A delicious biscuit with the intense flavour of dark chocolate and cocoa.

Ingredients

Wheat flour, chocolate chips 20%, powdered cocoa

Packaging details

130g/ paper+polypropylene metallized bag

Shelf life

15 months

International certifications

Iso 9001

PASTIFICIO DI BARI TARALL'ORO

Hall:11.1 • Booth: F 026

www.taralloro.it

Baked Products in Brown Box

The Baked Products in Brown Box line stands out for its havana brown box with the aim of conveying the idea of naturalness, rusticity and simplicity, typical characteristics of the product. Taralli are smaller (2,5 cm) packed in 250 g bags. The Nodini, Tocchetti and Rustichelle shapes give an original touch to this traditional line.

Ingredients

Tender wheat flour, high-oleic sunflower oil, salt, extra virgin olive oil, rosmary/ lemon/pepper/ olives/ cheese/ onion/ chili pepper/ tomatoes

Packaging details

250 g havana brown box

Shelf life

10 months

Expiry date

12 months

International certifications

It - Bio-007 Agricoltura Italia; Brc; Ifs; Iso 14001; Soa; Sedex Member

PUGLIA SAPORI

Hall: 11.2 • Booth: C 056A

www.pugliasapori.com

Cacio & Pepe Tarallini

The new Cacio & Pepe Tarallini are part of our Gourmet Line, which consists of tarallini produced to meet the needs of consumers who are constantly looking for snacks with unusual and peculiar flavours. The Cacio & Pepe Tarallini are formulated with a blend of ingredients inspired by the Italian dish which gives its name to these snacks: thanks to their unique flavor, they are perfect to accompany happy hours and aperitifs.

Ingredients

Tender wheat flour, white wine, olive oil, cheese and pepper mixture, salt

Packaging details

200 g paper-touch bag

Shelf life

12 months

International certifications

Brc; Ifs; Fssc 22000; Bioagricert Certification For Organic Products

SARCHIO

Hall: 5 • Booth: F 051

www.sarchio.com

Muesli active

Muesli active is an organic and gluten-free muesli, which thanks to the natural presence of oat beta-glucans helps to reduce cholesterol starting from breakfast. Tasty and crunchy for the presence of whole almonds, hazelnuts and pieces of dried apple combined with whole oat flakes, Muesli Active is also rich in fiber, phosphorus, magnesium, copper and manganese.

Ingredients

Whole oat flakes, buckwhoat flakes, almonds, toasted hazelnuts, dried apple, crispy rice

Packaging details

250 g

Shelf life

12 months

International certifications

Organic

TERRE DI PUGLIA

Hall: 11.2 • Booth: E 017

www.terredipuglia.it

Taralli gourmet box with fennel seeds

Terre di Puglia presents the new line of Taralli Gourmet Box, Taralli with Fennel Seeds with extra virgin olive oil in an elegant box with window to show the product inside, the iconic Apulian snack which is an excellence of the Italian culinary tradition.

Packaging details
150 g
Shelf life
12 months

I MASINI

Hall: 11.3 • Booth: D 022

www.tipicodisardegna.com

Savoiardone for tiramisù 230gr

The Savoiardone di Sardegna is now available in a new format, the 230 g pack. Born from tradition and innovation, a new recipe designed for tiramisù, with 30% less of fats, 100% Italian ingredients and made only with fresh eggs.

Ingredients
50% of fresh free-range eggs, sugar and wheat flour
Packaging details
230 g pack
Shelf life
5 months
International certifications
Ifs – International Food Standard

TONITTO 1939

Hall: 4.1 • Booth: B071

www.tonitto.com

La Stecca

The new Stecco Sorbetto Tonitto is easy to eat. Thanks to 80 years R&D experience, Tonitto has managed to bring all the tastefulness of Sorbetto Tonitto also to the new format. Only essential and natural ingredients, selected among the best raw materials, with no added flavourings or colourings.

Shelf life
3 years
Packaging details
60g x 3 pcs
International certifications
Brc; Ifs; Uta

follow

VALLEDORO

Hall: 2.2 • Booth: D 059

www.valledorospa.it

Bottoni D'oro 200 g

Tasty savory gluten-free biscuits with chickpeas flour, crumbly and tasty with a typical chickpeas flavor. A tasty snack, source of fibers and proteins. Resealable 200g packaging.

Ingredients

Chickpeas flour 60%, cornstarch, sunflower oil, salt, sugar, emulsifier: sunflower lecithin, rising agents (disodium dihydrogen pyrophosphate, sodium hydrogen carbonate) potato starch

Packaging details

200 g/21 units x ct

Shelf life

12 months

International certifications

Ifs; Brc

TEDESCO

Hall: 2.2 • Booth: C 052

www.tedescogroup.it

Ore Liete Mini Pandoro frosted with chocolate and chopped pistachio

Traditional Pandoro covered with excellent chocolate and chopped pistachio.

Ingredients

Wheat flour, dark chocolate, eggs, sugar, butter, natural yeast, chopped pistachio nuts

Packaging details

100 g box

International certifications

Brc; Ifc

ALCE NERO

Hall: 5.1 • Booth: F 72 - F 90

www.alcenero.com

Whole wheat penne with lentils

Alce Nero whole wheat penne with lentils are made with whole durum wheat and 100% Italian legumes, mixed with spring water from the Dolomites. They are a tasty alternative to traditional pasta due to a higher protein content and lower carbohydrates. They are a source of fibres thanks to the whole durum wheat, and a source of proteins as they contain 40% of red lentils, the oldest legume ever cultivated. Alce Nero whole wheat penne with lentils (which give them the distinct auburn colour) are excellent with all seasonings and maintain perfect cooking properties.

Ingredients

Organic whole durum wheat (60%), organic red lentil flour (40%)

Packaging details

500 g

Shelf life

36 months

VICENZI

Hall: 2.2 • Booth: B 040-048

www.metildevicenzi.com

Puff pastry sticks with Cinnamon

With their crispness and delicate flavour, the Millefoglie d'Italia puff pastries are the symbol of Vicenzi's fine Italian pastry tradition. Raw materials are carefully selected with great attention to the tradition. The dough's main ingredients are flour, water and butter. The traditional recipe requires that the dough is gently folded back on itself many times obtaining a delicious and fragrant pastry composed of 192 layers.

Ingredients

Wheat flour, sugar, butter, vegetable margarine, salt, Ceylon Cinnamon, flavourings

Packaging details

9g/1pz

International certifications

Brc; Ifs; Kosher; Halal; Iso 9001

ZAGHIS

Hall: 2.2 • Booth: B 058

www.zaghis.eu

Tiramisu 70 g

Made with the original Treviso recipe, lady finger biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa; this product has the characteristic of having a long shelf life.

Ingredients

Cream 46%, coffee 30.6%, ladyfingers 22%, cocoa 1.4%

Packaging details

Weight 70 g

The product is placed into a polypropylene bowl close with a polypropylene film. This bowl is put in a carton paper box.

Shelf life

6 months

International certifications

Ifs

AVESANI

Hall: 7.1 • Booth: A 020 - B 021

www.avesani.com

Chicory and Taleggio Pdo Tortelli - vegetarian Delicatessen

Fresh pasta with chicory and taleggio Pdo filling.

Ingredients

Pasta ingredients (45%): wheat flour, durum wheat flour, eggs 22%. Filling (55%): red chicory 28%

(red chicory, onion, sunflower seeds oil, carrot fibre), ricotta, taleggio Pdo cheese 14,7% (milk, salt, rennet), bread crumbs (wheat flour, brewer's yeast, salt), mozzarella cheese (milk, lactic ferments, salt, rennet), whole milk powder, potato flour, herbs, salt, yeast extract (yeast extract, salt), onion, spices, flavourings

Average weight

250 g

Shelf-life

Minimum duration: 45 days from shipping. Maximum days: 65 days from production. Validated days: 120.

follow

MOLINO PEILA

Hall: 11.2 • Booth: A 050

www.molinopeila.it

Preparato per pizza
Gluten-free ready mix, ideal for making pizza and focaccia.

Shelf life
12 months
Packaging details
Cellophane bag 500 g with cardboard
International certifications
Gluten-free, Gmo-free, Brc, Ifs, Iso, Veganok , Kosher

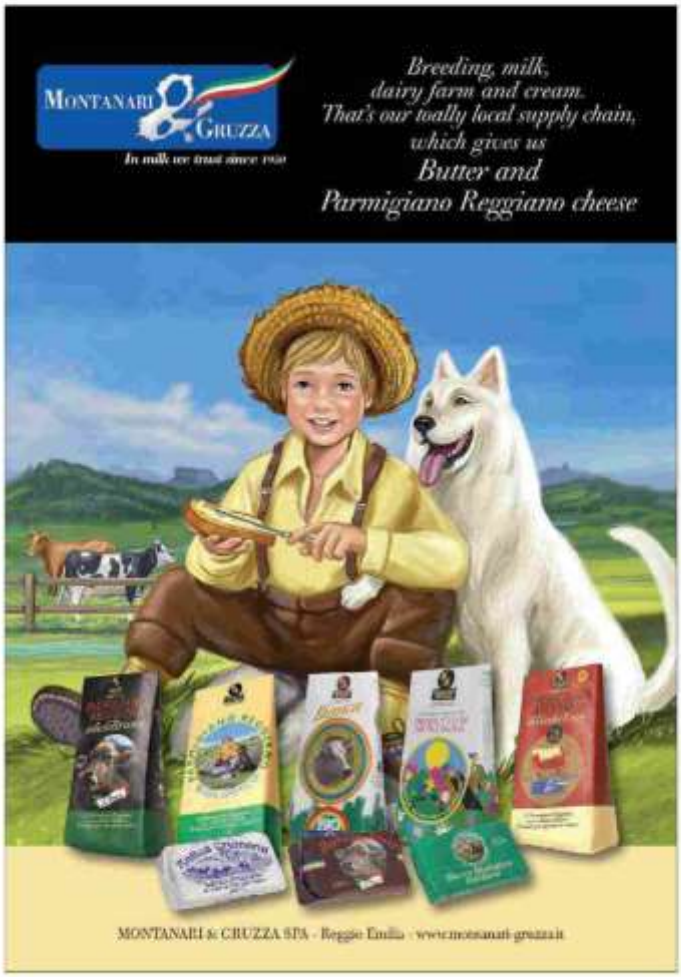
RISERIA VIGNOLA GIOVANNI

Hall: 2.1 • Booth:C 030

www.risovignola.it

Riso Vignola Biologico (organic)
Organic Carnaroli rice grown in Italy with a mulching seeding system.

Shelf life
24 months
Packaging details
Paper Zip Lock Pack – 26.5 Oz (750g)
International certifications
Organic; Usda Organic; Biosuisse Organic; Ibd; Demeter; Fairtrade; Kosher; Ifs; Brc; Stp Gluten Free; Igp Riz De Camargue



DALLA COSTA ALIMENTARE

Hall: 10.2 • Booth: D 080

www.dallacostalimentare.com

Organic Baby Food
To support kids' growth, Dalla Costa proposes this new line of organic durum wheat semolina pasta, enriched with selected organic raw materials. It also contains vitamin B1, which is important for kids' balanced growth. Dalla Costa's Organic Baby Food pasta is small and funny thanks to its shapes: bears, space, missiles (over one year of age), stars and dilalini (over 10 months), rich in flavor and colors because of the presence of organic ingredients such as dehydrated tomato and dehydrated spinach. Dalla Costa's Organic Baby Food line is the result of accurate research and care for young consumers. In this regard, the company has obtained the ministerial authorization for the production of Baby Food organic pasta, according to the directive 2006/125 / CE on cereal-based foods and other foods for infants and young children.

Ingredients
Organic durum wheat semolina, dehydrated organic tomato 0.8% (in red pasta 3%), organic dehydrated spinach 0.4% (in green pasta 1.5%), vitamin B
Average weight
200 g
Characteristics
Bronze die and drying process at low temperature
Packaging
Transparent cellophane with paper header card
Shelf life
36 months

LA MOLISANA

Pad: 11.2 • Stand: D 058

www.lamolisana.it

Organic pasta
La Molisana offers a range of organic pasta made from raw materials grown exclusively through agricultural practices without chemical fertilizers and pesticides. On the pack, the presence of the European Community logo reassures consumers on the origin and quality of food products and on its compliance with the community regulations, with reference to the theme of organic farming. It keeps cooking and is always "al dente". Bronze extrusion makes the surface able to capture sauces like traditional pasta. It is available in 5 sizes: two of long pasta and three of short pasta.

Shelf life
36 months
Packaging details
500 g
Polypropilen

follow

PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO GRANORO

Hall: 11.2 • Booth: D 55 A

www.granoro.it

Penne Rigate "Granoro Dedicato"

Thanks to its double rifling and bronze extrusion, Penne Rigate Dedicato guarantees uniform cooking in all its parts and holds the sauce both on the outside and the inside of each single piece. Its increased diameter (compared to classic Penna Rigata) allows it to collect and hold inside even thicker sauces, while preserving its elasticity and texture. It keeps an excellent consistency even if cooked twice while preserving its shape and high quality. The whole Granoro Dedicato line includes 40 shapes.

Shelf life
36 months from date of packaging
Packaging details
500 g
Cellophane
International certifications
Organic Production Method
Iso 14001:2004; Emas; Brc; Ifs; Iso 22000:2005; Kosher; Halal; Ohsas 18001-2007; Sa8000; Aso

PEDON

Hall: 10.2 • Booth: D 071

www.pedon.it

I salvaminuti

The well-known range ready in just 10 minutes is now divided in 6 different clusters, distinguished by their final use. The restyling gives them a new and fresh image. 20 varieties available to meet the demand of modern customers with items characterized by wellness, goodness and quick preparation.

- Classics, the most popular grains
- Soups mix, for the most loved occasions
- Salads mix, hot or cold, perfect for all seasons
- Alternative risottos, grains, pulses and seeds mixes that you can prepare like a risotto
- Rich-in, 3 new varieties for those who choose extra nutritional properties
- Gluten free, 4 varieties certificated gluten free from the Italian Coeliac Association (Aic)

Ingredients
Grains, pulses and seeds
Packaging details
250g
Shelf life
19 months

ZINI PRODOTTI ALIMENTARI

Hall: 04 • Booth: D 011

www.pastazini.it

Cauliflower Gnocchi

Gnocchi al Cavolfiore Zini are Zini's latest healthy product. A delicious product, without any compromise. Made of cauliflower (70%), they are rich in vitamins, minerals and represent an important source of antioxidants. This product can be very versatile and can be consumed as a first course, creative side dish of vegetables or even presented as a tasty appetizer. Their low-calorie content makes them particularly suitable for any type of diet. The exclusive patented process of continuous baking, common to all Zini products, makes them incredibly soft, resulting as fresh and soft as if they were handmade. They cook directly in the pan or in a wok with the preferred sauce in just two minutes.

Shelf life
18 months
Packaging details
6x1 kg
The packaging is made with PE material, 100% recyclable
International certifications
Brc; Ifs

MASTER

Hall: 11.2 • Booth: B 19

www.gnocchimaster.com

Mamma Emma Monoportions Striped Gnocchi

Fresh potato gnocchi, steam cooked with the peel. The new freshness saving packaging, composed by 2 singularly sealed monoportions will allow the consumer to eat each portion weeks apart from the other. This new packaging will be very useful for people who live alone, which would not eat 400 g of gnocchi in one meal and would be forced to eat the same gnocchi after 3-4 days to prevent the remaining half-package from going bad.

Shelf life
60 days
Packaging details
Thermoformed tray, inside a cardboard cluster
International certifications
Ifs; Brc; Iso2200

MOLINO FILIPPINI

Hall: 7 • Booth: A 28 – B 29

www.molinofilippini.com

100% Organic Buckwheat couscous

A complete first course, like pasta and rice, highly digestible, good, low in fats and gluten free: it is the Cous Cous 100% Saraceno by Molino Filippini. A dish that thanks to its nutritional properties is suitable for children, the elderly, sportsmen and all those who love eating healthy and tasty. Buckwheat is a good source of slow-absorption unrefined carbohydrates. It is rich in fibers, minerals and vitamins, in addition it has a high biological value thanks to its protein content. It contains all the essential amino acids we need and has the triple lysine which is necessary for the bones. Naturally gluten-free, it has a high nutritional profile. It cooks in less than 5 minutes saving time, water and gas.

Ingredients
Organic buckwheat flour
Average weight / size
250 g
Characteristics
Gluten Free; Bio; Kosher; Vegan; Fiber Source; Ready in 5 minutes
Packaging
Paper case
Shelf life
18 months

MOLINO SPADONI

Hall: 11.2 • Booth: E 051G

www.molinospadoni.it

Teff pasta

Bronze-drawn gluten-free product slowly dehydrated at low temperature. Produced with naturally gluten-free raw materials. The entire manufacturing process is 100% cross-contamination safe. Source of fibres and suitable for vegans. Available in different shapes: penne, paccheri, maccheroni and spaghetti.

Shelf life
30 months
Packaging details
400 g in a carton box
International certifications
Sial Innovation Selection 2018

PASTIFICIO DI BARI TARALL'ORO

Hall: 11.1 • Booth: F 026

www.tarallforo.it

Di Bari 100% Italian organic durum wheat pasta

Pasta made from durum wheat semolina of the highest quality cultivated exclusively in Italy. The production process alters as little as possible the raw materials' organoleptic properties and keeps the high percentage of gluten and proteins almost unchanged. Ingredients and shapes are carefully selected and the packaging highlights the artisan production. The presentation of the product in paper bag with four sealings allows a better protection of the content during the transport and the best shelf presentation.

Ingredients

Organic durum wheat semolina, water

Packaging details

500 g in paper bag with four sealing customized by the Di Bari brand

Shelf life

24 months

International certifications

Ifs-Ber, Iso 14001:2004, Ou Kosher, Nop/Bio

A.S.T.R.A. BIO / IRIS

Hall: 10.2 • Booth: D 079

www.irisbio.com

Eliche 3 Colours with Spinach and Tomatoes – 500g

Iris special pasta is worked with special dies that enhance the taste and quality of the raw material. The tricolor semolina propellers are produced with an accurate blend of selected grains and enriched with organic vegetables. The traditional method with cold kneading and slow drying at low temperature, makes the tricolor propellers porous, nutritious and suitable for holding any sauce.

Shelf life

36 months

Packaging

Square pack with fin (polypropylene)

International certifications

Bio Icea

SCOIATTOLO – LA TUA PASTA FRESCA

Hall: 11.2 • Booth: A 010A

www.scoiattolopasta.it

Filled Pennette with Genovese Basil Pesto Pdo

A new idea of fresh pasta: tradition and innovation combined together in the first and unique Filled Pennette! Pennette are already stuffed with a delicious Genovese Basil Pesto Pdo. For the first time, the most beloved Italian pasta format melts with the quality of Genovese Basil pesto Pdo. The filled Pennetta is a totally brand new format of patented fresh pasta; the sauce is injected directly into the pasta through a particular manufacturing process. The tasty and high quality filling recalls the fragrance of the authentic fresh basil.

Shelf life

60 days

Packaging details

200 g

Characteristics

Patented format and production process;
Authentic Italian ingredients Pdo

International certifications

Pdo certification

13 NOVEMBRE – LIBERO247

L'Inalpi di Moretta ospita Peter Brabeck-Letmathe, presidente onorario di Nestlè International

Appuntamento nella mattinata di giovedì 14 novembre. Durante l'evento infatti era stato presentato il libro "L'alimentazione per una vita migliore" scritto da Brabeck-Letmathe, una pubblicazione questa, fortemente voluta dall'azienda di Moretta ...

Leggi la notizia

Persone: peter brabeck letmathe brabeck letmathe
Organizzazioni: nestlè international
Prodotti: convegno
Luoghi: moretta cuneo
Tags: qualità alimentazione

13 NOVEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA La presentazione con Coldiretti al castello di Moncalieri

Il diario Inalpi raddoppia

Aumentano le scuole che hanno ricevuto "l'opera" di Ugo Nespolo

MORETTA (ec) Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario scolastico 2019-20 promosso dalle Laterie Inalpi di Moretta. Un oggetto utile reso originale dall'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 250 mila copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione, in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna.

Il diario è, per Inalpi, un elemento che compone un progetto ancora più ampio, dedicato ai più piccoli e che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle province 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 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 e territorio.

OPERA D'ARTE Per Ambrogio Invernizzi è molto più che un diario scolastico

Ma le novità dell'edizione 2019-2020 non sono finite: il diario Inalpi è stato associato anche a un'app fruibile da tablet e cellulari. Un ampliamento del progetto realizzato grazie alla collaborazione con il gruppo Spaggiari Parma, leader nella fornitura di servizi multimediali per la scuola.

E proprio per suggellare questa collaborazione, si sono ritrovati all'evento allestito nello scenario del castello reale di Moncalieri, tutti i protagonisti di questa iniziativa: Roberto Moncalvo presidente Coldiretti Piemonte, Ambrogio Invernizzi presidente Inalpi, Riccardo Agostini amministratore delegato gruppo Spaggiari Parma.

«Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello - osserva Ambrogio Invernizzi -, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Con questo diario raccontiamo le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto dedicassero parte del budget per fare formazione e informazione corretta».

13 NOVEMBRE - TARGATOCN

L'Inalpi di Moretta ospita Peter Brabeck-Letmathe, presidente onorario di Nestlè International

Appuntamento nella mattinata di giovedì 14 novembre

Una collaborazione che diventa realtà e impegno, questo il senso della presenza - nella mattinata di giovedì 14 novembre 2019 - presso lo stabilimento inalpi di Moretta (Cuneo) di Peter Brabeck-Letmathe- - Presidente Onorario di Nestlè International.

Un connubio iniziato parecchi mesi fa, che ha avuto un primo momento di presentazione nel mese di maggio, durante Linkontro, la manifestazione che riunisce ogni anno il management delle principali aziende leader nel settore del largo consumo. Durante l'evento infatti era stato presentato il libro "L'alimentazione per una vita migliore" scritto da Brabeck-Letmathe, una pubblicazione questa, fortemente voluta dall'azienda di Moretta che è infatti stata partner per la realizzazione del volume.

E così, proprio per proseguire quel cammino Peter Brabeck-Letmathe incontrerà la dirigenza ed alcuni dipendenti inalpi, per un confronto sul futuro dell'industria di produzione moderna in continua evoluzione e cambiamento. L'incontro sarà anche l'occasione per un approfondimento sul tema trattato dalla sua pubblicazione: un viaggio dalle origini della produzione industriale degli alimenti alla nutrigenomica, una traccia sulle future tendenze dell'alimentazione umana, per riflettere insieme sul corretto modo di nutrirsi, una visione dell'alimentazione che mette al centro di tutto la correlazione tra alimenti e salute. Una correlazione che si riassume in una parola sola: qualità.

Quella stessa qualità che costituisce l'elemento fondante della filosofia inalpi: un punto imprescindibile che si concretizza nell'utilizzo di una materia prima 100% piemontese, proveniente dalla filiera corta e certificata.

Una filiera che inalpi si impegna costantemente a far crescere in termini di

qualità e anche di formazione attraverso iniziative come il Convegno "SOSTENIBILITA' e BENESSERE - Come procedere per rispondere al cambiamento?" che si terrà Giovedì 21 Novembre - a partire dalle ore 8,30 - presso Cascina San Giovanni a Moretta, al quale prenderanno parte esponenti del mondo universitario, industriale e delle associazioni allevatori.

14 NOVEMBRE – DISTRIBUZIONE MODERNA

Inalpi e Coldiretti Piemonte insieme per la scuola

Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario Scolastico 2019/20. 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 250.000 copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione 2019/2020, in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna, le scuole sono state invase da un'ondata di colore e allegria.

Il Diario è, per Inalpi, un elemento che compone un progetto ancora più ampio, dedicato ai più piccoli e 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.

Ma le novità dell'edizione 2019/2020 non sono finite, e così il Diario Inalpi è stato associato anche ad un'app fruibile da tablet e cellulari.

14 NOVEMBRE - HORECANEWS

Inalpi ospita Peter Brabeck-Letmathe, Presidente Onorario di Nestlé International

Una collaborazione che diventa realtà e impegno sarà il cuore e il senso della presenza – questa mattina giovedì 14 novembre 2019 – presso lo **stabilimento Inalpi** di Moretta (Cuneo) di **Peter Brabeck-Letmathe** – Presidente Onorario di Nestlé International.

Un connubio iniziato parecchi mesi fa, che ha avuto un primo momento di presentazione nel mese di maggio, durante **Linkontro**, la manifestazione che riunisce ogni anno il management delle principali aziende leader nel settore del largo consumo. Durante l'evento infatti era stato presentato il libro "**L'alimentazione per una vita migliore**" scritto da **Brabeck-Letmathe,** una pubblicazione questa, fortemente voluta dall'azienda di Moretta che è infatti stata partner per la realizzazione del volume.

Peter Brabeck-Letmathe

E così, proprio per proseguire quel cammino **Peter Brabeck-Letmathe incontrerà la dirigenza ed alcuni dipendenti Inalpi**, per un confronto sul futuro dell'industria di produzione moderna in continua evoluzione e cambiamento. L'incontro sarà anche l'occasione per un approfondimento sul tema trattato dalla sua pubblicazione: **un viaggio dalle origini della produzione industriale degli alimenti alla nutrigenomica**, una traccia sulle future tendenze dell'alimentazione umana, per riflettere insieme sul corretto modo di nutrirsi, **una visione dell'alimentazione che mette al centro di tutto la correlazione tra alimenti e salute**. Una correlazione che si riassume in una parola sola: qualità.

Quella stessa qualità che costituisce l'elemento fondante della filosofia Inalpi, un punto imprescindibile che si concretizza nell'utilizzo di una materia prima 100% piemontese, proveniente dalla filiera corta e certificata.

Il convegno presso l'azienda Inalpi giovedì 21 novembre

Una filiera che inalpi si impegna costantemente a far crescere in termini di qualità e anche di formazione attraverso iniziative come il Convegno "***SOSTENIBILITA' e BENESSERE*** – *Come procedere per rispondere al cambiamento*?" che si terrà **giovedì 21 novembre** – a partire dalle ore 8,30 – presso Cascina San Giovanni a Moretta, al quale prenderanno parte esponenti del mondo universitario, industriale e delle associazioni allevatori.

14 NOVEMBRE – RIVISTA IDEA

L'AZIENDA DI MORETTA "PARTNER" DELLA GUIDA "MICHELIN"

Nell'anno in cui piovono quattro nuove stelle nel cielo della ristorazione piemontese, per un totale di 46 locali (ne parliamo anche a pag. 44, *ndr*), per "Inalpi" è stato motivo di grande orgoglio essere al fianco della guida "Michelin" nel giorno della presentazione dell'edizione 2020 e ribadire il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la grande evoluzione del territorio.

L'industria di Moretta ha portato a Piacenza una selezione di prodotti apprezzati e degustati durante il "light lunch" nella galleria "Ricci Oddi" e il "gala dinner" nella galleria d'arte "Volumnia".

Nello spazio "Inalpi" sono stati presentati due panetti di burro da 25 chili, usato per preparare degustazioni d'eccellenza, che ha riscosso notevole successo tra gli oltre 600 partecipanti. Nell'occasione è stata proposta la "Fonduta Reale", in collaborazione con Gian Piero Vivalda, confermato chef a 2 stelle.

L'apprezzamento per la qualità dei prodotti "Inalpi" è arrivato anche da Enrico Bartolini nuovo chef a 3 stelle per il ristorante "Mudec" di Milano, e dai suoi colleghi, anche loro "tristellati", Massimo Bottura e Mauro Uliassi.

I complimenti di "Inalpi" vanno, inoltre, agli chef stellati piemontesi: a Michelangelo Mammoliti della "Madernassa" di Guarene che conquista le due stelle, al "Condividere" di Torino, con Federico Zanasi, al "Fre" di Monforte d'Alba dello chef Bruno Melatti e all'"Atelier" di Domodossola, con lo chef Giorgio Bartolucci, che guadagnano la stella Michelin.

Il diario di "Inalpi" in ben 250.000 copie

CON L'ARTE DI NESPOLO E LA COLLABORAZIONE DI COLDIRETTI

Lorenzo Vallese

Continua l'impegno di "Inalpi" nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo (e il secondo con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte) è stato realizzato il diario scolastico, oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di Ugo Nespolo.

Ne sono state stampate oltre 250.000 copie, distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli, ma anche, ed è una delle novità dell'edizione 2019-2020, in tante città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna, le scuole sono state invase da un'ondata di colore e allegria.

Il diario scolastico è, per "Inalpi", un elemento che compone un progetto ancora più ampio dedicato alle nuove generazioni e che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero-caseari alle scuole materne delle province 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".

Il diario targato "Inalpi" quest'anno è stato associato a un'app fruibile da tablet e cellulari: un ampliamento del progetto realizzato grazie alla collaborazione con il gruppo "Spaggiari Parma", "leader" nella fornitura di servizi multimediali per la scuola.

Per suggellare questa collaborazione si sono ritrovati all'evento "Coldiretti al castello", nello splendido scenario del maniero sabaudo di Moncalieri, i protagonisti della bella iniziativa: Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi" spa, e Riccardo Agostini, amministratore delegato del gruppo "Spaggiari Parma" (ritratti nell'immagine sopra, *ndr*).

Il progetto in crescita dei diari scolastici è stato descritto così da Ambrogio Invernizzi: «Lo consideriamo a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui 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 da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto dedicassero parte del "budget" pubblicitario al fare formazione e corretta informazione».

UNA DELLE FIRME PIÙ ICONICHE DELLA CONTEMPORANEITÀ

Ugo Nespolo è nato a Mosso (Biella) nel 1941. Dopo il diploma presso l'Accademia albertina di belle arti di Torino si è laureato in lettere moderne e ha esordito nel panorama italiano degli anni '60 con un approccio innovativo e ibrido, contaminando "pop art," arte concettuale e arte povera. Mai legato in modo organico a un filone preciso, la sua produzione si caratterizza già dagli esordi per gli accenti ironici e trasgressivi, nonché per l'esplorazione di mezzi espressivi nuovi come il cinema.
Negli anni '70 affianca alla produzione tradizionale la sperimentazione con tecniche inconsuete, come il ricamo e l'intarsio, avvalendosi anche di materiali provenienti dal mondo dell'artigianato, come avorio, ebano e porcellana: arrivano i primi riconoscimenti e le prime grandi mostre nazionali.
Gli anni '80 rappresentano il "periodo americano" di Nespolo: l'artista vive a New York che diventa lo scenario di molte opere. In questo periodo inizia a maturare la volontà di portare la sua arte anche fuori dalle gallerie: realizza manifesti promozionali, scenografie e sigle televisive, che lo porteranno, negli anni '90, a collaborare alle campagne pubblicitarie di "Campari", primo di tanti prestigiosi marchi che si avvarranno della sua firma. In contemporanea cominciano le grandi esposizioni itineranti che lo hanno portato in tutta Europa e in Sudamerica: un percorso di crescita artistica che non accenna a cessare, consacrando Ugo Nespolo come uno degli artisti più iconici della nostra contemporaneità.

Artista cosmopolita col cuore in Piemonte

Ugo Nespolo propone "Inno alla gioia", mostra in Banca d'Alba con cinquanta suoi capolavori

Enrico Di Palma

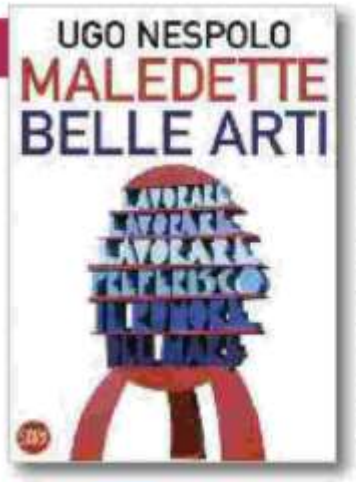
Cinquanta opere per ripercorrere un itinerario umano e artistico d'eccezione, fatto di idee, esperimenti e ibridazioni: con "Inno alla gioia" la Banca d'Alba porta nella capitale delle Langhe la produzione di Ugo Nespolo, fra i più significativi artisti del panorama italiano dagli anni '60 a oggi. È un autore che ha saputo portare la sua innovativa ricerca nei più importanti musei del mondo, ma anche sugli scaffali dei negozi, attraverso le collaborazioni con celebri marchi dell'industria come "Campari" e "Inalpi": uno sguardo, quello di Nespolo, sempre attento alle novità e ai cambiamenti, interprete di un'avanguardia che forse non ha mai esaurito la sua missione, nemmeno nell'era dei "social network" e della globalizzazione.
Un artista, ma anche un intellettuale, che accompagna all'azione la riflessione teorica, come dimostra la recente pubblicazione del volume critico "Maledette belle arti" ("Skira edizioni", 2019), presentato in occasione dell'inaugurazione della mostra, insieme a Roberto Ponzio, presidente dell'associazione culturale albese "Giulio Parusso", di cui Nespolo è socio onorario.
Per conoscere meglio le idee e le opere dell'artista, l'abbiamo intervistato per i lettori di "IDEA".

Partiamo da "Inno alla gioia", la sua esposizione a palazzo "Banca d'Alba", aperta con ingresso libero fino al 12 gennaio, dal lunedì a venerdì dalle 15 alle 19, il sabato e la domenica dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19.

«Il riferimento è ovviamente al quarto movimento della "Nona sinfonia" di Beethoven, che è anche l'inno dell'Unione europea. Ho scelto un titolo che ispirasse valori positivi, al di sopra delle tristezze che turbano il nostro periodo storico, a livello sia nazionale che internazionale: credo che l'arte porti un messaggio di fiducia e ottimismo, perché la creatività è un atto significativo di volontà. Per quanto riguarda la sede, non posso che essere felicissimo di esporre presso la Banca d'Alba, un'istituzione accogliente e lungimirante che, in pieno centro storico, ha creato una "location" ideale per questo tipo di iniziative. L'esposizione, che riprende alcuni aspetti della mostra da poco terminata al Palazzo reale di Milano, è antologica e raccoglie cinquanta lavori che vogliono dare testimonianza della mia strategia espressiva: non sono un artista che realizza interminabili variazioni sullo stesso quadro. Amo lavorare con tecniche diverse, mettermi alla prova con linguaggi sempre nuovi, dal cinema alla ceramica, al vetro. Ma anche con i miei atteggiamenti e con le mie parole, seguendo uno dei dettami delle avanguardie storiche: portare l'arte nella vita».

Un'importante parte della sua produzione riguarda il mondo del "design" e della pubblicità, in collaborazione con grandi nomi del mondo industriale...

«In questo, sono come i futuristi: loro avevano capito che l'unico modo per essere legati alla realtà è non perdere di vista il mondo produttivo. Si veda l'esempio del sodalizio fra "Campari" e Fortunato Depero. Ho avuto la fortuna di lavorare con "Campari", ma sono entrato anche nel mondo dei motori con Porsche, Ducati, Piaggio, Fiat, Renault. È una sfida stimolante quella di contribuire alla presentazione estetica di prodotti di largo consumo, come quelli di



"Inalpi" o "Caffarel": se l'arte non entra da queste porte, resta rinchiusa nel circuito ristretto degli specialisti. È un'idea vecchia, ma allo stesso tempo ancora dirompente: quando nella vita di tutti i giorni scorgi su uno scaffale un oggetto con una valenza estetica, sei a contatto con l'arte».

È entrato nel mondo dell'arte negli anni '60. Com'è cambiato, da allora, il panorama?

«Il mondo dell'arte è mutato molto negli ultimi trent'anni. C'è sempre spazio per musei e gallerie, ma in uno scenario diverso: prima gli artisti erano legati a un contesto nazionale, se non addirittura alla propria città; ora ci si muove a livello internazionale, con un grado di interconnessione mai sperimentato. Con i nuovi mezzi offerti dalla tecnologia è tutto più facile, ma al contempo più difficile: ci si può far conoscere in molti più contesti, ma anche il confronto e la concorrenza sono più forti. Molto è cambiato anche sotto il profilo comunicativo: se prima la mostra era il culmine della trasmissione di valori e idee, oggi vi si devono associare relazioni, conferenze, libri, "social media". Questi ultimi, in particolare, spesso sono stigmatizzati in modo eccessivo. Se vengono usati con il cervello, sono uno strumento utile e interessante: in fondo, non possiamo non vivere la nostra modernità».

Di recente, con l'editore "Skira", ha pubblicato "Maledette belle arti". Di cosa si tratta?

«Il libro raccoglie un anno di miei articoli apparsi sul quotidiano "Il foglio". Si tratta di una collezione di testi legati all'analisi del sistema dell'arte e delle sue relazioni culturali e pratiche con il mondo. Parlo, per esempio, delle ragioni teoriche del fare arte, ma cerco anche di mettere in evidenza i punti oscuri del sistema, come le assurdità legate al valore di mercato delle opere. Sono quasi tutte delle "lamentazioni", dei piccoli saggi che possono aiutare il lettore a farsi un'idea su questo strano universo. Al momento sto lavorando con "Einaudi" a un nuovo saggio, sempre incentrato sul fare arte e sulle difficoltà che questa operazione comporta. Periodicamente sento la necessità di riflettere in senso critico e filosofico sull'arte e sui suoi meccanismi produttivi. Credo sia uno dei compiti dell'artista».

L'universo dell'arte è ormai internazionale, ha detto. Ha esposto in tutto il mondo e ha vissuto per un certo periodo negli Stati Uniti d'America, ma non ha mai negato un certo legame con la sua terra natale...

«Non c'è niente da fare, sono piemontese! Mi piace questa terra, dalla zona del biellese, dove sono nato, a Torino in cui vivo, ad Alba, che ho sempre visto come una terra benedetta, molto operosa, ma al contempo attenta alle persone e alla cultura. È un posto in cui l'industria ha saputo abitare in modo proficuo il territorio. Credo molto nell'Europa e in un'idea internazionale di umanità: penso, però, che sia importante radicarsi in una cultura, per non diventare preda di quell'idea "pseudo-cosmopolita" per cui finisci per non sapere chi sei e da dove vieni. L'ho imparato proprio vivendo a New York: una terra stimolante e bellissima, dove però mi sentivo sempre straniero, sradicato».

14 NOVEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA L'azienda patner per l'edizione 2020

Inalpi e Guida Michelin

Incontro tra cucina stellata e prodotti base

MORETTA L'azienda alimentare Inalpi diventa ufficialmente partner della guida Michelin 2020. «*E' motivo di grande orgoglio*- ci dicono dall'azienda morettese - *essere al fianco dell'importante guida, e poter rimarcare ancora una volta, il legame tra la qualità dei nostri prodotti e la grande evoluzione del territorio. Guida Michelin e Inalpi si riconfermano un binomio naturale, incontro di eccellenza, che ha come denominatore comune l'elevata qualità tra la cucina stellata e i prodotti a base di latte 100% piemontese di filiera corta e certificata: un binomio che esalta e promuovere la cucina d'eccellenza in Italia e nel Mondo*».

Ad oggi sono 46 i locali stellati in Piemonte: l'ultima occasione a fianco della guida Michelin a Piacenza nei giorni scorsi dove Inalpi ha presentato un panetto di burro da 25 chili usato per preparare degustazioni d'eccellenza, che hanno riscosso notevole successo tra i 600 partecipanti.

Il pannetto di burro da 25 kg presentato a Piacenza

Nell'evento anche la presentazione della Fonduta Reale, in collaborazione con Gian Piero Vivalda, chef 2 stelle Michelin.

15 NOVEMBRE – LA STAMPA ED. CUNEO

Sindaco del paese morto nel 2015

Caramagna assegna il Premio solidale dedicato a Mario Riu

EVENTO

DEVIS ROSSO
CARAMAGNA

Sei storie di accoglienza, speranza, solidarietà e di integrazione. Sono quelle che verranno raccontate oggi, alle 17,45, nella sala conferenze Ping, in via Pascal, a Cuneo, dove si terrà la cerimonia di consegna del «Premio Mario Riu» istituito in memoria del sindaco di Caramagna e vice-presidente della Provincia, per dare continuità al suo impegno per la buona politica e la solidarietà, morto nel 2015. Nella sezione «Accoglienza» la terna finalista è composta da Paola Colombo di Ormea, che gestisce il centro di accoglienza migranti, dall'azienda Inalpi di Moretta, per un progetto di integrazione sociale e dalla Cooperativa Francocentro di Mondovì, che ha aperto un caffè sociale nella stazione ferroviaria. La sezione «Migranti» vedrà presenti Iman Babakhai, 19 anni, origini marocchine, cittadina italiana da 9 anni, consigliera comunale a Bra. Con lei ci saranno Youssouf Diomande, 24 anni, della Costa D'Avorio e Mahamadou Jellow, del Gambia.

«Entrambi – spiega Andrea Alfieri, presidente dell'associazione Mario Riu - sono giunti in Italia attraverso mille traversie. Diomande vive a Fossano e lavora a Centallo in un'officina meccanica. Jellow, arrivato a Cavallermaggiore, ha iniziato un corso per prestare servizio sulle ambulanze».

Saranno presenti il sindaco di Caramagna Maria Coppola, il presidente provinciale Federico Borgna, l'ex ministro Livia Turco e la vicepresidente del Senato, Anna Rossomando, che parlerà di «Emigrazione: i doveri del diritto e il rispetto dei diritti». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mario Riu era stato promotore di diverse iniziative d'accoglienza

16 NOVEMBRE – CUNEOCRONACA

Mercati, mostre e tour nelle terre del porro di Cervere: la fiera continua nel weekend

FOSSANO

Condividi su Facebook Twitta ora la notizia

Cos'è la domenica in fiera? Una navetta per visitare le terre del porro, un mercato sempre aperto, un tour guidato tra i beni storici e artistici di chiese e cappelle del paese, ma anche mostre e serate danzanti. L'edizione 2019 della Fiera del Porro, fino al 24 novembre a Cervere (Cuneo), prosegue nel weekend con una serie di appuntamenti dedicati al prodotto tipico del territorio.

Domenica 17 novembre

Presso Padiglione del Mercato del Porro Cervere in Via IV Novembre
– Ore 09/18
Apertura mostra mercato del porro e mercatino prodotti tipici.
Visita alle Terre del Porro: navette con guida alla scoperta della valle del Porro Cervere e dei resti del Monastero di San Teofredo

Presso Palaporro - Piazza San Sebastiano
– Ore 12.30
Pranzo con menù fisso, su prenotazione

– Ore 16/18
Pomeriggio itinerante con i IJ STICK

– Ore 19.00
Serata gastronomica con menù fisso con l'eccezionale ritorno delle Panse Jaune, su prenotazione

– Ore 22.00
Serata danzante con il gruppo I FIGLI DELLE STELLE
Premiazione concorso gastronomico

Presso Piazza Umberto e Piazza San Sebastiano
– Ore 15/18
Visite guidate gratuite a cura dell'Associazione Volontari per l'Arte Sezione di Fossano alla Chiesa Maria Vergine Assunta, alla Confraternita di Santa Croce ed alla Cappella di San Sebastiano. Info: 366 4788815

Presso Piazza Umberto
– Ore 09/18
Area fieristica "I sapori del territorio"

Presso Oratorio - Piazza Umberto
Mostra fotografica "Il Paese sono io": viaggio itinerante nel mondo dell'inclusione a partire dai bimbi in età moderna ai bimbi disabili - ingresso gratuito

Per le vie del paese
– Ore 14/17
Animazione in strada per bambini con Marick, clown-giocolieri, trucca bimbi e sculture di palloncini

Lunedì 18 novembre

Presso Palaporro - Piazza San Sebastiano
– Ore 19/22
Serata gastronomica con menù alla carta - ingresso libero

– Ore 22.00
Serata musicale TRIBUTO A VASCO ROSSI

Mercoledì 20 novembre

Presso Palaporro - Piazza San Sebastiano
– Ore 20.00
A tutta birra Baladin! Il Bistrot del Baladin Open Garden interpreta il Porro Cervere (menù fisso su prenotazione).

– Ore 22.00
DJ set TUTTAFUFFA

Giovedì 21 novembre

Presso Palaporro - Piazza San Sebastiano
– Ore 15.00
Animazione con Zapotek per i bambini delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado

Venerdì 22 novembre

Presso Palaporro - Piazza San Sebastiano
– Ore 20.00
Serata gastronomica "il Porro Cervere incontra le eccellenze del territorio" in collaborazione con la Macelleria Leone con la carne cruda, la salsiccia di vitello al Porro Cervere e il bollito di razza Piemontese, la Pro Loco di Carmagnola con il peperone, la Pro Loco di Faule con la bagna cauda, la Pro Loco di Fossano con i bocconcini d'oca del Palio, la Pro Loco di Cavallermaggiore con il gorgonzola DOP, l'Antica Corona Reale con il piatto Cervere-Moretta: il

cotechino di Giacomo su Fonduta INALPI al Formaggio Alpi d'Oro, la Pro Loco di Argentera con i Cruset tradizionali dell'Alta Valle Stura, il Consorzio l'Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset con l'Agnello Sambucano, la Pro Loco di Entracque con la patata tipica, la Pro Loco di Genola con la Quaquara, la panetteria Garnero Mauro con il pane di Venasca, il Moscato d'Asti Cantina Damilano, il nuovo Genepy Argentera di Bordiga

Sabato 23 novembre

Presso Palaporro - Piazza San Sebastiano
– Ore 18/22
Serata gastronomica con menù alla carta (ingresso libero)

– Ore 22.00
Intrattenimento musicale con il Gruppo TNT (PARTY BAND)

Domenica 24 novembre

Presso Padiglione del Mercato del Porro Cervere in Via IV Novembre
– Ore 09/18
Apertura mostra mercato del porro e mercatino prodotti tipici.
Visita alle Terre del Porro: navette con guida alla scoperta della valle del Porro Cervere e resti del Monastero di San Teofredo

Presso Piazza Umberto e Piazza San Sebastiano
– Ore 15/18
Visite guidate gratuite a cura dell'Associazione Volontari per l'Arte Sezione di Fossano alla Chiesa Maria Vergine Assunta, alla Confraternita di Santa Croce ed alla Cappella di San Sebastiano. Info: 366 4788815

Presso Piazza Umberto
– Ore 09/18
Area fieristica "I sapori del territorio"

Presso Palaporro - Piazza San Sebastiano
– Ore 10.30
Convegno

– Ore 12.30
Pranzo con menù fisso, su prenotazione

– Ore 16/18
Pomeriggio di musica e canti: I BIRIKIN e THE FAMILY BAND 4

– Ore 19.00
Serata gastronomica a menù fisso con l'eccezionale ritorno delle Panse Jaune, su prenotazione.

– Ore 22.00
Chiusura festeggiamenti con DONATELLA - Italian Melody e Orchestra GRIBAUDO GROUP

Per le vie del paese
– Ore 14/17
Animazione in strada per bambini con Marick clown-giocolieri, trucca bimbi e sculture di palloncini

(Foto tratta dal sito www.visitfossano.it)