dal **12 NOVEMBRE** 2018
al **18 NOVEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

# RASSEGNA STAMPA

**12 NOVEMBRE – L'INFORMATORE ZOOTECNICO**

ECONOMIA

## È il messaggio del Salone del Gusto

# Più trasparenza verso i consumatori

di Francesca Baccino

*Dall'indicazione in etichetta del prezzo della materia prima all'origine alla trasparenza delle filiere. Dal sostegno alle imprese agricole etiche e socialmente responsabili al recupero delle produzioni di nicchia. Così si può valorizzare la filiera lattiero casearia*

La valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti, anche di nicchia, la riscoperta e il recupero di tradizioni altrimenti perse, a cominciare da quelle del settore lattiero caseario, lavorando in un'ottica di filiera. Così deve essere interpretato il senso di Terra Madre Salone del Gusto, la kermesse ideata da Carlo Petrini, presidente di Slow Food, che si è svolta recentemente a Torino al Lingotto (e in altre location).

Tra gli stand del Salone del Gusto si sono visti il ministro Gianmarco Centinaio e Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi (rispettivamente secondo e terzo da sinistra).

Al ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Gian Marco Centinaio, Slow Food ha chiesto di poter indicare in etichetta il prezzo della materia prima all'origine e lo ha invitato a convocare un tavolo per approfondire la questione. Potrebbe essere questo, secondo gli intenti del comitato di Slow Food, uno strumento per rendere più consapevoli i consumatori, aumentare la trasparenza delle filiere, valorizzare imprese agricole etiche e socialmente responsabili e contrastare le politiche aggressive della grande distribuzione organizzata nei confronti dell'agricoltura di piccola scala. «Ciascuno di noi deve sapere - ha detto Centinaio tagliando il nastro - quello che ha nel piatto: gli italiani devono essere consumatori sempre più consapevoli ed è quindi necessario lavorare su tutta la filiera».

È il caso a esempio della filiera Inalpi corta e controllata, come ha spiegato al ministro il presidente Ambrogio Invernizzi, basata su un protocollo studiato e realizzato, per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema di trasparenza che garantisce le parti e che l'azienda di Moretta declina anche in attività di formazione, strumento di confronto e dialogo, in attività volte all'attenzione al benessere animale e alla soste-

nibilità della filiera stessa.
Nella giornata inaugurale anche il presidente di Slow Food, Carlo Petrini, ha ricordato come solo 22 anni fa la sensibilità sulle tematiche del cibo non fosse per nulla paragonabile a quella attuale. «Oggi ci siamo arrivati, ma è persino un po' esasperata, soprattutto in tv e nei canali tematici. Non è giusto che la cultura del cibo sia però attribuita solo alla categoria degli chef, che sono per la maggioranza uomini. Sono le donne che hanno invece sempre avuto un ruolo fondamentale nell'agricoltura anche per garantire e preservare il grande patrimonio di prodotti tipici tradizionali».
Gli agricoltori, comunque, come ha sottolineato ancora Petrini, devono essere tutelati sul piano del valore: «Se si confronta quanto costa un prodotto al dettaglio e quanto si paga al produttore agricolo si scopre ad esempio come il prezzo riconosciuto agli agricoltori per il grano sia lo stesso di 30 anni fa, mentre per le carote sono vengono pagati 7 centesimo al chilo».
Al Salone del Gusto anche il Consorzio del Parmigiano Reggiano, protagonista di una tavola rotonda sul ruolo che il mondo ho.re.ca. può avere nella promozione e nella comunicazione del valore del formaggio a pasta dura e, più in generale, dei prodotti dop.
Nel nostro Paese il fuori casa incide per il 35% dei consumi delle famiglie.

**Un momento del convegno organizzato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.**

In Italia, il canale ho.re.ca. incide per il 6-7% del mercato del Parmigiano Reggiano, pari complessivamente a 90mila tonnellate.
Secondo i dati forniti dagli organismi di vigilanza del Consorzio, riferiti a 620 visite - effettuate dagli ispettori del consorzio stesso - in ristorante nel biennio 2015/16, il 26% delle strutture ristorative dichiara l'utilizzo di Parmigiano Reggiano nel proprio esercizio. Al contempo, secondo un'indagine Ipsos 2017 (campione di 1.000 interviste), il 60% dei clienti di ristoranti chiede di poter avere al proprio tavolo Parmigiano Reggiano.
«Emerge però il dilemma della formaggiera, così come è stata intitolata la tavola rotonda - , ha fatto notare il presidente del Consorzio di tutela, Nicola Bertinelli -. Perché a fronte di una richiesta di Parmigiano Reggiano del 60% dei clienti, solo il 26% dei ristoranti dichiara di averlo in carta. Questo significa che almeno 2 formaggiere su 3 non contengono Parmigiano Reggiano».

## Anche il formato mignon vale

Non solo dop da grandi numeri al Salone del Gusto Terra Madre, ma anche piccole realtà di nicchia dalla tiratura limitata e ad alto valore aggiunto anche in termini di recupero delle tradizioni.
È il caso dell'azienda agricola D'Ascenzo di Rieti con Emilio, il titolare, che produce latte fresco di pecore allevate nei pascoli e lo trasforma in formaggi, in particolare in pecorini a latte crudo ,"così come lo facevano i nostri nonni", si legge sullo

**L'azienda agricola D'Ascenzo di Rieti produce latte di pecora e lo trasforma in formaggio.**

**La Norcineria Macelleria Avagliana di Sabaudia (Lt) produce salumi artigianali di cinghiale.**

La Fattoria Faraoni di Sutri (Vt) produce formaggi di latte e carne.

La Cascina delle Pantane produce formaggio di pecora biologico da latte crudo a Viterbo.

Il caseificio I Segreti di Carla produce un'ampia gamma di formaggi freschi, tra cui il Murazzano dop, e anche di formaggi stagionati, come il Castelmagno dop e il Raschera dop.

La Capra e la Panca Azienda Agricola che è specializzata in formaggi di capra.

stand.
È sempre laziale la Norcineria Macelleria Avagliana di Sabaudia (Lt) che produce invece salumi artigianali di cinghiale dal 1966.
A Sutri (Vt) si trova la Fattoria Faraoni che realizza formaggi di latte e carne allevando vacche da latte (Pezzate Rosse), da carne (Maremmane e Chianine), pecore (Massesi e Appenniniche), suini, galline rustiche e pollame.
Ancora nel viterbese opera la Cascina delle Pantane che produce formaggio di pecora biologico da latte crudo.
All'azienda piemontese I Segreti di Carla, che nasce nei primi anni '60 con la produzione di burro artigianale e si sposta poi nell'Alta Langa, è stata conferita l'Eccellenza Artigiana rilasciata dalla Commissione per l'Artigianato di Cuneo. Il caseificio offre un'ampia gamma di formaggi freschi, tra cui il Murazzano dop, e anche di formaggi stagionati, come il Castelmagno e il Raschera, entrambi con il bollino Ue.
Sempre in regione Piemonte a Lanzo Torinese (To) c'è la Capra e la Panca azienda agricola che è specializzata in formaggi di capra prodotti solo con latte del proprio allevamento.
A Marene nel cuneese Il Caseificio Sepertino vanta una lunga tradizione nella lavorazione dei formaggi tipici cuneesi e nel 2013 ha iniziato a produrre formaggi biologici da latte crudo che affiancano quelli convenzionali.

## Il premio "Nuovi fattori di successo"

Al salone del gusto di Torino sono stati premiati 12 giovani agricoltori vincitori della sesta edizione del concorso realizzato da Ismea nell'ambito della rete rurale nazionale. Il riconoscimento è arrivato dal sottosegretario alle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo Alessandra Pesce.
L'iniziativa era rivolta a coloro che hanno

beneficiato dei fondi Feasr per la realizzazione dei loro progetti imprenditoriali e si sono distinti per l'innovazione tecnologica, l'internazionalizzazione, la qualità delle produzioni, la salvaguardia ambientale e le attività multifunzionali.
«Quelle premiate oggi non sono solo delle buone pratiche – ha detto Pesce - sono i volti e le storie dell'agricoltura che vogliamo, un'agricoltura che si dimostra sempre più viva e rappresenta uno dei motori della nostra economia".

## Cia e Anabio per la biodiversità

Tutelare la biodiversità agricola ha un valore ambientale ed economico e può contribuire a creare filiere ecosostenibili, efficienti e competitive.
Questo è il messaggio emerso nel workshop sul tema "Più valore agli agricoltori dalla coltivazione della biodiversità" organizzato da Cia-Agricoltori italiani e la sua associazione per l'agricoltura biologica, Anabio, all'interno del Salone del Gusto Terra Madre.
Le oltre 1.000 specie vegetali e animali oggi a rischio estinzione, tagliate fuori dalla grande distribuzione alimentare, possono valere almeno 10 miliardi di euro l'anno, un tesoro potenziale per il Made in Italy agroalimentare e per il turismo. ●

**Il Caseificio Sepertino di Marene (Cn) produce formaggi tipici cuneesi e formaggi biologici.**

**13 NOVEMBRE – FORMAGGI & CONSUMI**

# Parola d'ordine: welfare e responsabilità sociale

Inalpi presenta al Salone del Gusto di Torino il proprio Bilancio 2017. Che fotografa mission, obiettivi e azioni. A sostegno dell'impresa, dei dipendenti, della filiera e del territorio.

66 pagine fitte di dati, cifre, progetti, innovazioni e analisi della filiera. Con la parola welfare sempre in primo piano. È il Bilancio sociale 2017 presentato da Inalpi nella serata del 21 settembre, alla Piazza del Gelato allestita a Terra Madre Salone del Gusto a Torino. Concetti chiaramente espressi dalle parole di Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, nell'introduzione del Bilancio sociale: "Ho cercato, insieme alla mia famiglia, ai miei zii e cugini, e ai miei fratelli, di plasmare "Latterie Inalpi" come una nuova forma di azienda, un porto sicuro dove le persone che vi lavorano (dipendenti e conferenti) potessero far crescere e coltivare i propri sogni professionali e personali". Tante sono le attività di Inalpi che si pongono come primo obiettivo il miglioramento della qualità di vita dei dipendenti, dei conferitori e del territorio come appare ben chiaro sfogliando le pagine del Bilancio sociale. Franco Chiavazza, partner Deloitte e curatore del Bilancio sociale e finanziario di Inalpi, nel corso dell'incontro di presentazione ha sintetizzato così l'importanza dell'appuntamento: "L'informativa non finanziaria è sempre più importante per capire dove l'azienda vuole arrivare. E Inalpi ha le idee chiare". Così come molto chiara è stata la chiosa di Ambrogio Invernizzi: "È necessario concedere a tutti la possibilità di un lavoro sereno e sorridente, forse è questa la vera chiave per un'innovazione costante".

### La mission aziendale

L'introduzione al Bilancio sociale 2017 è una lettera scritta dal presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi, che si apre citando il compianto Michele Ferrero, un luminare e grande imprenditore che ha saputo nuotare contro corrente e creare un nuovo concetto di industria ed impresa: "La mia unica preoccupazione è che l'azienda sia sempre più solida e forte per garantire a tutti coloro che ci lavorano un posto sicuro". E prosegue spiegando quale sia per Inalpi il significato di innovare: "Il primo punto di innovazione è nato dal rapporto con le stalle ed i conferenti attraverso la sottoscrizione di un protocollo di filiera e la creazione di un indice matematico per la remunerazione del latte alla stalla. Il secondo punto di innovazione è dato da nostri prodotti nicchia, che hanno l'obiettivo di raccontare al banco frigo di ogni punto vendita la bellezza di un territorio votato all'eccellenza e valorizzare la filiera del latte piemontese, che è sostenuta da importanti investimenti in impianti produttivi ed attraverso la creazione di una joint venture con Piemonte Latte (Cooperativa di conferitori).

Il terzo fondamentale punto di innovazione è quello dedicato a collaboratori intern all'azienda: risorse che trovano un ancora più concreto aiuto e supporto dal proprio luogo di lavoro. Il terzo forte del bilancio sociale di Latterie Inalpi è dedicato proprio a loro, con i quali abbiamo formalizzato ed implementato un accordo di welfare, forse la vera chiave per un'innovazione costante".

Alice Tecchio

Alcune immagini dello stand Inalpi a Terra Madre Salone del Gusto 2018

## LE AZIONI IN CONCRETO

Il cammino di Inalpi in tema di welfare e responsabilità sociale nasce, come spiega l'azienda, "da un modo di pensare innovativo, un mantra aziendale che caratterizza un percorso iniziato dal rapporto con le stalle e i conferenti". È proseguito poi con i dipendenti e il proprio territorio.

### Il latte, i conferenti, la produzione e il territorio

- Sottoscrizione di un protocollo di filiera, primo e unico in Italia, basato sulla creazione di un indice matematico per la remunerazione del latte, equo e rispettoso dei produttori.
- Produzione di una gamma di referenze che, negli anni, è diventata sempre più ampia e articolata. Con l'obiettivo di raccontare e far apprezzare al consumatore finale la qualità e la bellezza di un territorio. Grazie alla Joint Venture con Piemonte Latte, cooperativa di conferitori nel 2017 è iniziata la produzione dei Dop Piemontesi e di formaggi adatti alla fusione per la produzione di fettine 100% italiane e formaggini 100% bio.
- Formazione dei dipendenti e dei conferitori.
- Sponsorizzazione di piccole attività sportive che senza aiuto economico sarebbero destinate a chiudere, lasciando vuoti difficili da colmare.

### I dipendenti

- "Fondo ore" di ferie permessi per motivi di solidarietà, in cui i lavoratori hanno la possibilità di cedere ore di permesso o di ferie a colleghi che, esaurite le proprie, abbiano l'esigenza di accudire un familiare in gravi condizioni di salute.
- Il congedo parentale può essere preso anche a gruppi di due ore, anziché per un periodo intero, proprio per adattarsi alle esigenze di cura o di lavoro di ciascuna famiglia.
- I genitori di bambini affetti da Dsa certificata possono usufruire di orari di lavoro flessibili per seguire meglio i loro figli nelle attività scolastiche.
- Stanziamento di fondi destinati a vacanze studio per i figli dei dipendenti per agevolare l'apprendimento di una lingua straniera: i ragazzi devono frequentare gli ultimi tre anni di superiori e avere almeno la media dell'otto.
- Servizio Help: che l'azienda mette a disposizione di tutti i dipendenti e garantisce una baby sitter ai genitori di bambini in età inferiore ai 12 anni, garantendo otto ore all'anno di assistenza a carico di Inalpi.

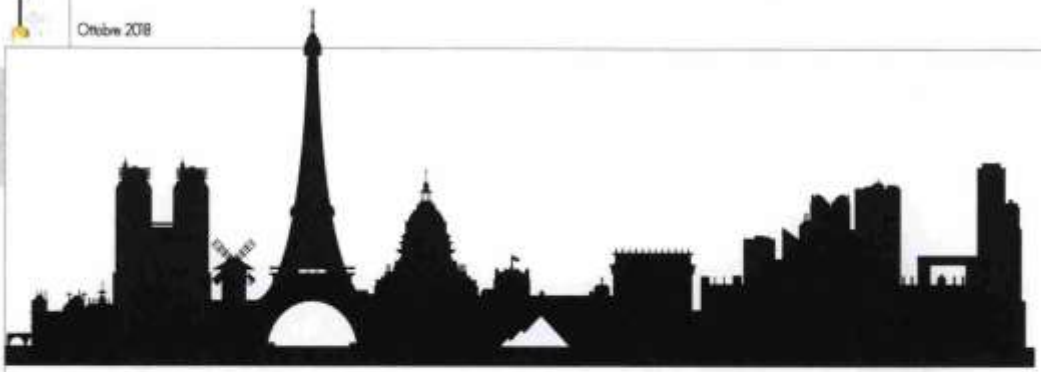
Quando non usufruito dal servizio Help o dalla vacanza studio, viene accantonato in un "Fondo Welfare", utilizzato per assegnare borse di studio o per l'acquisto di testi scolastici, oppure per rimborsare rette scolastiche e tasse universitarie.

### L'ambiente

- Inalpi consuma molta acqua: per questo, l'azienda ha scelto di nutilizzare quella estratta dal latte (composto per il 90% d'acqua). Nelle torri di spray-tura, attraverso un impianto di purificazione, l'acqua viene quindi rimessa in circolo e utilizzata per la pulizia delle cisterne. In cantiere c'è anche un impianto che, tramite un particolare processo, la possa rendere pura e potabile.

## 13 NOVEMBRE – FORMAGGI & CONSUMI

Ottobre 2018



# Riflettori accesi su SIAL

Panoramica delle novità che le aziende porteranno a Parigi, dal 21 al 25 ottobre. Dove, per l'edizione 2018 della kermesse, sono attesi oltre 7mila espositori, da 109 paesi, e 160mila operatori professionali.

L'edizione 2018 di Sial, il salone internazionale dell'alimentazione in scena a Parigi, apre i battenti nel quartiere fieristico Paris Nord Villepinte il 21 ottobre, per concludersi il 25. Ad attendere i 160mila operatori professionali previsti nei padiglioni della fiera, in arrivo da 120 paesi nel mondo, ci saranno gli stand di 7.200 aziende espositrici, delle quali ben l'85% non è francese. Tutti riuniti attorno alle grandi sfide mondiali e alla ricerca delle tendenze e delle innovazioni che caratterizzeranno l'industria agroalimentare di domani, come è nella filosofia di Sial, ben riassunta nel suo claim: "Inspire food business". In questa edizione, Sial prosegue nella sua politica di consolidamento del ruolo di partner della filiera agroalimentare mondiale.

La fiera, infatti, è molto più che il solo salone parigino e rappresenta un network mondiale di saloni con una copertura geografica globale: Europa e mondo (Parigi), Nord America (Montréal e Toronto), Sudamerica (San Paolo), Medio Oriente (Abu Dhabi) e Asia (Shanga). Anche nel 2018, l'Italia si conferma il secondo paese per numero di espositori, dopo la Francia, sono previste oltre 200 aziende dal Bel Paese, distribuite in 12 padiglioni.

### Dati e novità dell'edizione 2018

Durante questi cinque giorni gli espositori avranno l'opportunità di presentare i propri prodotti a oltre 160mila visitatori professionisti. In base alla loro preferenza, alle loro aspettative e necessità, questi ultimi potranno esplorare il salone per settore o per provenienza geografica dei prodotti alimentari. In seguito al successo dell'iniziativa lanciata nel 2016, il Salone internazionale dell'alimentazione continuerà inoltre a promuovere i prodotti che riflettono i trend emergenti dedicando loro appositi spazi. Il Sial 2018 proporrà un nuovo settore 'Alternative Food', che raggrupperà i prodotti biologici, ecoresponsabili, sostenibili e così via. Inoltre, sarà presente anche quest'anno la zona 'Tech' per consentire alle micro-imprese e alle Pmi di presentare le proprie tecnologie e attrezzature. Infine, la principale innovazione di quest'anno, che va nella direzione di offrire una visione chiara del futuro del settore, è il lancio dello spazio prospettico che raggruppa start-up europee, studi mondiali e spazi esperienziali.

Alice Realini

**LA FIERA IN CIFRE**

**160** MILA
I visitatori professionali attesi

**120**
I paesi di provenienza

**7.200**
Gli espositori da 109 paesi

**21**
I settori espositivi

### DELIZIOSA
www.prodottideliziosa.it
HALL: 7 STAND: C061

**TRULLOCCHIATO STAGIONATO IN GROTTA**
Formaggio semiduro a pasta filata con medio periodo di stagionatura.
**Ingredienti**
Latte, sale, caglio, fermenti lattici.
**Peso medio/pezzature**
3,5 kg.
**Caratteristiche**
Aspetto superficiale liscio con crosta sottile omogenea di color giallo paglierino; pasta di struttura compatta con occhiatura. Odore delicato, gradevole, caratteristico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo.
**Shelf life**
12 mesi.

### VALGRANA
www.valgrana.com
HALL: 7 STAND: H106

**PIEMONTINO**
Formaggio duro caratterizzato da una pasta cotta e a lenta maturazione. Viene prodotto sotto l'anno e si presta ad essere utilizzato sia da tavola che come gratugiato. Può essere venduto a forme intere, porzionato o grattugiato.
**Ingredienti**
Latte vaccino crudo, sale e caglio.
**Peso medio/pezzature**
300/400 grammi.
**Confezionamento**
Porzionato e confezionato sottovuoto in pezzi da 300 grammi.
**Caratteristiche**
Colore bianco e verde con trattegio per espositore e logo Valgrana. Indicazione di stagionatura oltre 15 mesi.
**Shelf life**
120 giorni.

### CASEIFICIO LONGO
www.caseificiolongo.it
HALL: 1 STAND: C 094

**TOMINO DEL BOSCAIOLO**
Formaggio a pasta molle, crosta edibile leggermente muffettata.
**Ingredienti**
Latte, caglio, sale.
**Peso medio/pezzature**
Circa 90 gr al pezzo, vane confezioni da 2-4-6-11 e 22 pezzi.
**Confezionamento**
Vaschetta in plastica termosaldata o in polionolo chiusi con flow pack.
**Caratteristiche**
Pasta molle uniforme e compatta, crosta edibile leggermente muffettata, colore giallo paglierino, gusto dolce leggermente piccante.
**Shelf life**
37 giorni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SIAL ANTEPRIMA

## CASEIFICIO DEFENDI
www.formaggidefendi.com
HALL: 1 STAND: C 04

**GORGONZOLA DOP BIOLOGICO IN VASCHETTA ECO-FRIENDLY DA 200 GR.**

Formaggio Dop erborinato a pasta molle di colore bianco paglierino, percorsa dalle tipiche venature blu, prodotto esclusivamente con latte da agricoltura biologica certificata. Si contraddistingue per la sua pasta morbida dal sapore dolce e delicato.

**Ingredienti**
Latte biologico, sale, caglio, fermenti.
**Pezzature**
200 grammi a peso fisso, 1,5 Kg, 3 Kg, 6 Kg, 12 Kg.
**Caratteristiche**
Disponibile anche in vaschetta eco-friendly da

200 grammi, progettata per essere 100% riciclabile e personalizzabile su tutti e quattro i lati della confezione. Un contenitore intelligente in grado di garantire sempre la perfetta conservazione del prodotto e ridurre al minimo l'impatto dell'imballaggio sull'ambiente.
**Shelf life**
45 giorni dal confezionamento.
**Data lancio**
2018

## LA GOLOSA DI PUGLIA
www.lagolosadipuglia.it
HALL: 7 STAND: C 256

**CACIOGROTTA**

Caciocavallo stagionato in grotta, a pasta filata e lunga stagionatura.
**Ingredienti**
Latte crudo, fermenti, sale, caglio.
**Peso medio/pezzature**
Variabile.
**Caratteristiche**
Caciocavallo di altissima qualità prodotto con latte vaccino intero, freschissimo, di mucche allevate al pascolo nella Murgia pugliese. Stagionatura in grotta di oltre sei mesi. Premio Sapore dell'Anno 2018 dai consumatori.

**Shelf life**
Un anno.
**Data lancio**
21 ottobre 2018 (lancio sul mercato francese).

## AGRIFORM
www.agriform.it
HALL: 7 STAND: E 131

**PIAVE VECCHIO DOP SELEZIONE DEL TEMPO ORO 200 GR**

Il formaggio Piave è il frutto dell'esperienza dei maestri casari veneti e viene prodotto nel pieno rispetto delle più antiche tradizioni casearie, in provincia di Belluno, a confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, dove i foraggi, ricchi di infiorescenze, attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche. A 12 mesi di stagionatura esprime la sua piena maturità: la pasta diventa friabile e il sapore fruttato e intenso anche se dolce e mai piccante. La sua nuova e innovativa confezione sottovuoto incartata lo rende particolarmente invitante e l'assenza della crosta sul lato piatto ne facilita il consumo e riduce gli sprechi. A partire da questo autunno, inoltre, il Piave Dop Vecchio Selezione Oro del Tempo viene proposto sul mercato privo dell'ingrediente lisozima, una proteina da uovo normalmente utilizzata nella caseificazione dei formaggi a lunga stagionatura. Questa novità consente al Piave Dop Vecchio Oro del Tempo di essere apprezzato anche da quanti sono intolleranti alle uova.

**Ingredienti**
Latte, sale, caglio.
**Peso medio/pezzature**
200 grammi.
**Confezionamento**
Sottovuoto incartato.
**Caratteristiche**
Formaggio duro, a pasta cotta e compatta. Il Piave Vecchio Selezione Oro ha un sapore intenso e piacevole che aumenta con il tempo di stagionatura. Ottimo come formaggio da tavola, nelle ricette classiche della cucina bellunese oppure quale ingrediente di base di raffinati primi piatti. La nuova confezione incartata lo rende inoltre una perfetta idea omaggio. Si accompagna con vini rossi robusti, come il Raboso del Piave. Il formaggio Piave Dop ha vinto numerosi premi in Italia e all'estero nel 2017 è stato nominato Miglior Formaggio Duro a prestigiosi International Cheese Awards di Nantwich (Uk), mentre nel 2018 ha ottenuto ben tre premi, ovvero il titolo di Miglior Formaggio Stagionato oltre un anno al trofeo San Lucio (Associazione Pandino) e il titolo di Miglior formaggio Stagionato al Cheese For People Awards (premio organizzato da Formaggi&Consumi e assegnato dai consumatori). A livello internazionale si è aggiudicato il Crystal Award, consegnato dall'Ito di Bruxelles ai prodotti che hanno ottenuto la massima valutazione (tre stelle) per tre anni consecutivi dopo l'insindacabile giudizio di qualità da parte delle giurie di chef internazionali del Superior Taste Award. Il Piave è l'unico formaggio italiano ad aver ottenuto questo prestigioso riconoscimento.

**Shelf life**
180 giorni.
**Data Lancio**
Ottobre 2018.

segue

## SORÌ ITALIA
www.soritalia.com
HALL: 7 STAND: A 014

**BURRATA DI BUFALA CASA SORRENTINO**
Burrata 100% latte di bufala, totalmente fatta a mano, in formati da 125 e 200 grammi imballo in cartone espositore da sei pezzi.
**Ingredienti**
Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, caglio, sale, panna di latte di bufala.
**Peso medio/pezzature**
125 e 200 grammi.
**Confezionamento**
In vaschetta singola saldata.
**Caratteristiche**
Piccolo 'sacco' di mozzarella di latte di bufala morbida che racchiude al suo interno un cuore di mozzarella di bufala sfilacciata a mano in fili sottili (straccetella) amalgamata con una crema di panna fresca ottenuta dal nostro latte di bufala. Lavorazione totalmente manuale.
**Shelf life**
20 giorni.
**Data lancio:**
Ottobre 2018.

## INALPI
www.inalpi.it
HALL: 7 STAND: G001

**BRA DURO D'ALPEGGIO DOP**
Formaggio grasso a pasta semidura e lunga stagionatura (180 giorni), prodotto con latte vaccino. Da tavola e da grattugia, pressato con forma cilindrica a facce piane, prende il nome dalla città di Bra, storico centro di stagionatura e commercio dei formaggi prodotti sugli alpeggi cuneesi. La crosta, non edibile, è dura e consistente, di colore beige scuro, la pasta consistente, con piccolissime occhiature appena visibili e poco diffuse, di colore giallo ocra, opaco ed morbido.
**Ingredienti**
Latte, sale e caglio.
**Peso medio/pezzature**
Forma intera (peso medio 7.00 Kg), mezza forma (peso medio 3.5 Kg), quarto di forma (peso medio 1.8 Kg) e porzione a peso fisso di 200 grammi.
**Confezionamento**
Flow pack.
**Caratteristiche**
Aspetto esterno: crosta non edibile, consistente dura e di colore beige scuro. Aspetto interno: pasta elastica, untuosa di colore da giallo paglierino a giallo ocra con piccole occhiature non troppo diffuse. Odore gradevolmente profumato, gustoso e fortemente sapido.
**Shelf life**
10 mesi.
**Data lancio**
Aprile 2018.

## LATTERIE VICENTINE
www.latterievicentine.it
HALL: 7 STAND: E 131

**ASIAGO DOP FRESCO "SOLO LATTE DI VACCA BRUNA"**

Questo formaggio è l'ultimo progetto di Latterie Vicentine. Viene prodotto utilizzando il latte raccolto nelle aziende agricole associate, che allevano unicamente vacche di razza bruna, ubicate nella pianura vicentina. La razza bruna, molto diffusa in Italia, produce un latte particolarmente adatto alla caseificazione, dall'elevato contenuto di caseina. In questa prima fase di produzione è stato realizzato un formaggio Asiago Dop Fresco con stagionatura di oltre 40 giorni. La materia prima e tutte le fasi della lavorazione sono sottoposte, come sempre, a rigidi controlli di filiera che soddisfano appieno le esigenze di nutrizione, gusto e sicurezza alimentare.
**Ingredienti**
Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio.
**Peso medio/pezzature**
Forma da 14 Kg circa.
**Caratteristiche**
Il latte di vacca bruna garantisce un prodotto finito di alta qualità e dalle caratteristiche organolettiche distintive. Questo nuovo formaggio a pasta morbida tenera, dal colore giallo paglierino presenta occhiatura di misura varia ben distribuita, e un sapore dolce e delicato che ricorda il latte appena munto.
**Shelf life**
75 giorni.
**Data lancio**
Fine ottobre 2018.

## BRAZZALE
www.brazzale.com
HALL: 7 STAND: A 007

**BURRO SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE**
Brazzale, azienda nata nel 1784, lega la sua storia proprio a quella del burro, con la realizzazione del primo burrificio industriale a Zanè, in provincia di Vicenza, già agli inizi del 1900. Particolarmente profondo l'assortimento per il comparto burro, disponibile in tutti i formati, da 6 grammi della porzione hotel, a 10 grammi in vaschetta monodose e fino a 25 Kg per l'industria e gli utilizzatori professionali. Al vertice della gamma, per le sue eccezionali caratteristiche, c'è il Burro Superiore Fratelli Brazzale, un prodotto chiamato a rappresentare ad un preciso obiettivo dei Fratelli Roberto, Gianni e Pier Cristiano Brazzale, alla guida dell'azienda: realizzare il burro più buono al mondo, senza compromessi.
**Ingredienti**
Burro da crema di latte pastorizzata, fermenti lattici selezionati.
**Peso medio/pezzature**
Panetti da 125, 250 grammi monoporzione, roll incartato a mano, tagliatello da 250 grammi e vaschetta da 500 grammi.
**Caratteristiche**
Il Burro Superiore Fratelli Brazzale è un prodotto dalle caratteristiche eccezionali, ottenuto solo da freschissime panne di centrifuga, zangolate entro 24 ore dalla mungitura del latte. Ogni aspetto è stato studiato con cura: dalla scelta del latte selezionato appositamente, al suo trasporto, dalla centrifugazione, alla maturazione della crema, dalla burrificazione, al confezionamento per il consumo. Il Burro Fratelli Brazzale vanta 184% di materia grassa, ed è realizzato esclusivamente con il latte di un'unica stalla, della splendida regione agricola della Morava, in Repubblica Ceca, direttamente controllata dai tecnici Brazzale.

## IGOR GORGONZOLA
www.igorgorgonzola.com
HALL: 7 STAND: H 033

**QUATTROROSE SANTI**
Igor Gorgonzola, a seguito dell'acquisizione degli storici marchi Santi, ha deciso di riportare sulle tavole di tutte le famiglie il celebre Gorgonzola Quattrorose. Un prodotto premium, realizzato con l'filiera di latte piemontese, benessere animale certificato e con lo stesso metodo produttivo artigianale che utilizzava Santi.
**Ingredienti**
Latte, fermenti lattici selezionati, sale e caglio.
**Peso medio/pezzature**
Forma (12 Kg), mezzaforma (6 Kg), ottavo (1.5 Kg), sedicesimo (750 gr.), vaschetta (150/200 gr.)
**Caratteristiche**
Il Gorgonzola Quattrorose Santi è caratterizzato da una pasta cremosa e un gusto delicato. Prodotto con latte piemontese, proveniente da aziende agricole con benessere animale certificato, ripropone l'antica ricetta artigianale.
**Shelf life**
40 giorni dalla data di confezionamento.
**Data lancio:**
Settembre 2018.

## ZANETTI
www.zanetti-spa.it
HALL: 7 STAND: C 174

**ZANETTI-BIO**
La proposta Zanetti-Bio è quella di due formaggi Dop a pasta dura cotta - naturalmente privi di lattosio -, cioè Grana Padano e Parmigiano Reggiano, che con la loro storia lunga ormai oltre 1.000 anni, raccontano le fatiche del lavoro dell'uomo, degli animali e della natura. Questa linea di prodotti Zanetti-Bio riflette il nuovo approccio ottico dell'azienda, presentato nel primo bilancio di sostenibilità 2017. Per Zanetti la sostenibilità non può essere rivolta in modo generale e solo all'ambiente. I prodotti dell'azienda sono di origine animale e questo obbliga ad uno sguardo sensibile, rivolto sicuramente alla genuinità del prodotto e alla sua finale bontà ma che non si limita allo solo sicurezza del prodotto. Il biologico è rispetto per la natura, per gli animali e per la società si rispetta ed incentiva la biodiversità. Il buon uso dei trattamenti sanitari e quindi la possibilità di una società più sicura e sana. Zanetti condivide questi valori esaltandoli mettendo in primo piano la salute del consumatore. Il rispetto dell'ambiente e la salute degli animali credendo nel concetto di "salute unica" che promuove la collaborazione e la comunicazione tra diverse discipline affinché lavorino insieme a livello locale, nazionale e globale, stabilendo un approccio integrato (olistico).
**Ingredienti**
Latte da agricoltura biologica, sale, caglio.
**Pezzature**
200 grammi porzione sottovuoto, 100 gr. grattugiato busta.
**Shelf life**
Porzione sv: 180 giorni; grattugiato in busta: 120 gg.
**Data lancio**
Maggio 2018.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**14 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO**

## Cartoline dal 816mo Meeting VG @Ristorante La Présef – Agriturismo La Fiorida – Mantello (SO) – Chef Gianni Tarabini

Posted By: ViaggiatoreGourmet on: novembre 14, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Relais&Hotel, Reportage Ristoranti, Sondrio e provincia
Stampa Email

Nella bella sala de **La Présef**, respirando il **profumo** delle assi di **legno** chiaro che costituiscono le pareti, il pavimento e il soffitto della sala del **ristorante**, seduti attorno al tavolo con gli **Amici Gourmet**, abbiamo assaporato un **pranzo** dove la grande **protagonista** è stata la **montagna**. Quella della **Valtellina**, dove sorge il ristorante, e dei suoi **boschi**, che non sono richiamati solo dal caratteristico arredo della sala, ma dall'intero **menù** che ci è stato servito: **formaggi** freschi e stagionati, carni e **selvaggina**, e poi i prodotti della terra, come patate, **spugnole**, mirtilli selvatici... Una vera e propria ode al proprio **territorio**, che la brigata guidata dallo chef **Gianni Tarabini** ci ha "decantato" con **passione** e sentimento.

La presentazione del primo stuzzichino

Lingotto al cremoso di Formaggio bio **inalpi** con snack **Legù**

Taroz e la sua evoluzione con fonduta di Bra tenero Dop inalpi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

Piatto **Diva SuMisura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**.

Patata al cuore di Raschera Dop **Inalpi** con verza e mostarda

## 14 NOVEMBRE – ITALIAN FOOD MAGAZINE

SIAL 2018

CHEESE

**AGRIFORM S.C.A.**
www.agriform.it
HALL: 7 - BOOTH: E 131

**PIAVE VECCHIO PDO 'ORO DEL TEMPO'**
Piave cheese is produced in full respect of the oldest Venetian cheese-making traditions. After 12 months of aging it expresses its full maturity: the texture becomes friable and the flavor fruity and intense, although sweet and never piquant. The innovative paper-wrapped vacuum package makes it appealing to consumers, and the absence of the rind on the flat side makes it easy to eat and reduces waste. As from fall 2018, Extra Aged Piave PDO 'Oro del Tempo' will not feature lysozyme (a protein from egg normally used in cheese making) as an ingredient anymore.
**Ingredients**
Milk, salt, rennet.
**Shelf life**
180 days.
**Packaging**
200 g fix weight paper-wrapped vacuum pack.
**Certifications**
Brc (Grade A), Ifs Food (Higher level), UNI EN ISO 9001:2015.

**BRAZZALE**
www.brazzale.com
HALL: 7 - BOOTH: A 007

**BURRO SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE**
Fratelli Brazzale's Superior Butter has unique organoleptic characteristics. It is obtained only from fresh centrifuged cream, churned within 24 hours since milking. Every single stage of production is carefully managed: from the selection of milk to transportation, from centrifuge to cream maturation, from the butter-making process till final packaging. Fratelli Brazzale's butter is at least 84% fat and is made exclusively with the milk collected in one single barn in the gorgeous agricultural region of Moravia, Czech Republic, which is directly managed by Brazzale technicians.
**Ingredients**
Butter from pasteurized milk cream, selected lactic ferments.
**Packaging**
125, 250 g pats; single servings hand-wrapped roll; 250 g cart; 500 g tray.

**IGOR GORGONZOLA**
www.igorgorgonzola.com
HALL: 7 - BOOTH: H 033

**QUATTROROSE SANTI**
Igor Gorgonzola, following the acquisition of the historical Santi brands, decided to bring back to the tables of all the families the famous Gorgonzola Quattrorose. It is a premium Gorgonzola that will be produced with Piedmont milk from certified supply chain, according to animal welfare standards and with the same artisan production method used by Santi.
**Ingredients**
Wheel (12 kg), 1/2 wheel (6 kg), 1/8 wheel (1,5 kg) 1/16 wheel (750 g), pack (150/200 g).
**Shelf life**
40 days.
**Certifications**
Animal welfare.

**INALPI**
www.inalpi.it
HALL: 7 - BOOTH: G 001

**BRA DURO D'ALPEGGIO AOP**
Table cheese and grated, pressed with cylindrical form with flat faces; tough and regular and not edible rind of dark beige color; regular pastry of ochre yellow color, matt and darken, with few small as soon visible holes.
**Ingredients**
Milk, salt and rennet.
**Shelf life**
10 months for the whole wheel, 90 days for the half-wheel, quarter wheel and the 200 g.
**Packaging**
Flow pack.

**CASEIFICIO LONGO**
www.caseificiolongo.it
HALL: 1 - BOOTH: C 094

**TOMINO DEL BOSCAIOLO**
Soft cheese with edible crust, slightly moulded.
**Ingredients**
Milk, rennet, salt.
**Shelf life**
37 days.
**Packaging**
Heat sealed plastic tray or flow packed polystyrene tray.
**Certifications**
Brc, Ifs.

**SORI' ITALIA**
www.soritalia.com
HALL: 7 - BOOTH: A 014

**BURRATA DI BUFALA 'CASA SORRENTINO'**
100% buffalo milk burrata, totally hand-made.
**Ingredients**
Pasteurized buffalo's milk, natural fermented whey, rennet, salt, cream of buffalo milk.
**Shelf life**
20 days.
**Packaging**
125 and 200 g single cup.
**Certifications**
Iso, Brc, Ifs, Halal, Bio, Sedex.

**VALGRANA**
www.valgrana.com
HALL: 7 - BOOTH: H 106

**PIEMONTINO**
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 may be sold as a whole cheese, in portions or grated.
**Ingredients**
Raw cow's milk, salt and rennet.
**Shelf life**
120 days.
**Packaging**
300 g, portions packaged under vacuum.
**Certifications**
Iso 9001:2015, Iso 22000:2005.

**LATTERIE VICENTINE S.C.A.**
www.latterievicentine.it
HALL: 7 - BOOTH: E 131

**FRESH ASIAGO PDO 'BROWN BREED COW MILK'**
This is the latest project of Latterie Vicentine. It is produced with the milk collected from associated farms located in the Vicenza valley. Only the best Brown Breed Cow milk is selected, particularly suitable for cheese-making. Rich in casein, it ensures a high quality end product that owns distinctive organoleptic properties. With a soft and tender texture, it is characterized by straw yellow colour and well distributed holes. The taste is sweet and delicate, and it reminds of raw milk. The cheese is aged more than 40 days.
**Ingredients**
Milk, salt, milk enzymes, rennet.
**Packaging**
Weight: about 14 kg per wheel, 1 wheel per carton.
**Shelf life**
75 days.

**CASEIFICIO DEFENDI**
www.formaggidefendi.com
HALL: 1 - BOOTH: C 94

**GORGONZOLA PDO ORGANIC**
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 and creamy consistency.
**Ingredients**
Organic milk, salt, rennet, ferments.
**Shelf life**
45 days from packaging date.
**Packaging**
Available also in a 200 g portion, in an eco-friendly tray designed to be 100% recyclable and to be customized on all four sides of the package. An intelligent packaging that can always guarantee the perfect preservation of the product and minimize the impact of packaging on the environment.
**Certifications**
Brc, Ifs, Organic, Fda.

**AGROMONTE**
www.agromonte.it
HALL: 5B - BOOTH: J 056

**ORGANIC READY-TO-USE CHERRY TOMATO PASTA SAUCE**
**Ingredients**
Organic cherry tomato (97%), organic extra virgin olive oil, salt, organic carrot, organic onion, organic basil, organic celery.
**Shelf life**
36 months.
**Packaging**
Net weight: 330 g. Pack: traditional beer bottle.
**Certifications**
Organic, Usda Organic, Kosher, Brc, Ifs.

**DELIZIOSA**
www.prodottideliziosa.it
HALL: 7 - BOOTH: C 061

**TRULLOCCHIATO SEASONED IN THE CAVE**
Semi-hard stretched curd cheese seasoned in the cave.
**Ingredients**
Milk from Apulia, salt, rennet, lactic ferments.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
Weight: 3.500 g. Carton box.
**Certifications**
Brc, Ifs, organic.

**EDO**
www.edogelati.eu/en/
HALL: 5A - BOOTH: T 158

**RICE ON STICK**
100% vegan ice cream, free from lactose and gluten. Made with non-GMO Italian rice. Suitable for people with food intolerances as well as health-conscious individuals looking for well-being and balance.
**Ingredients**
Italian rice drink.
**Shelf life**
24 months.
**Packaging**
40 g. stick.
**Certifications**
Ifs. Organic certification (Icea Standard).

follow

# SIAL 2018

**EUROSNACK - FORNO DAMIANI**
www.fornodamiani.it
HALL: 1 - BOOTH: E 028

**BIOSNACK SCHIACCIATELLE**
Forno Damiani launches the new premium organic range under brand name Biosnack. From the success of the single pack, the new multipack for those who want the Schiacciatelle taste even at home in a convenient pack. Schiacciatelle enriched with turmeric and ginger with appetizing pumpkin and sunflower seeds. Suitable for Vegans and Halal certified.
**Ingredients**
Organic soft wheat flour, turmeric and ginger, with pumpkin and sunflower seeds.
**Shelf life**
15 months.
**Packaging**
Multipack 280 g, with 8 portions of 35 g each.
**International certifications**
Brc, Ifs.

**FARMO**
www.farmo.com
HALL: 1 - BOOTH: G 019

**BIOVITA ORGANIC PASTA - FUSILLI WITH CAULIFLOWER AND BROWN RICE**
BIOVITA gluten-free pasta and vegetables join forces. Brown rice, among the most widely consumed cereals in the world, is rich in fibre and healthy properties. Cauliflower is considered to be the vegetable with the highest nutritional value as it is low in calories and high in vitamin C, minerals and fibre. A classic ingredient of the Italian cuisine. Organic, vegetarian, Italian.
**Ingredients**
Organic brown rice flour, organic cauliflower powder.
**Shelf life**
36 months.
**Packaging**
240 g - 8.5 oz.
**Certifications**
Gfco, Gfcp, Bio, Usda Organic, Brc, Kosher.

**FRACCARO SPUMADORO**
www.fraccarospumadoro.it
HALL: 1 - BOOTH: C 094

**ORGANIC VENEZIANA WITH LIMONCELLO**
Spongy sourdough mixture with the fresh, aromatic lemon fragrance. The infusion of lemon rind gives this cake intense aromas and a strong taste. All ingredients come from organic farming.
**Ingredients**
Wheat flour*, Limoncello syrup* 20% (cane sugar*, water, lemon peel infusion*, ethyl alcohol*), cane sugar*, butter*, egg*, natural yeast* (wheat flour*, water), egg yolk*, barley malt*, natural citrus flavouring, sea salt, natural vanilla flavoring. (*from organic farming). May contain traces of soy. Alcool 2,5%.
**Shelf life**
6 months.
**Packaging**
500 g in small carton box.
**Certifications**
Icea, Organic, Ifs.

**GABRO**
www.gabro.it
Hall: 1- National pavilion
Booth: D 096

**GABRO 'SPECIAL SELECTION'**
A strong packaging, which recalls the first label put on the market by the company, almost 35 years ago. The use of Ceralacca wants to give that touch of 'craftsmanship' typical of Italian products.
**Ingredients**
Organic extra virgin olive oil.
**Shelf life**
18 months.
**Packaging**
50 cl.
**Certifications**
Ifs, Kosher, Nop, Jas, Icea.

**PASTIFICIO GRANORO**
www.granoro.it/en
HALL: 1 - BOOTH: G 127

**ORGANIC DURUM WHEAT SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI VARIETY**
The 100% variety Senatore Cappelli pasta, such as the durum wheat where it comes from, has excellent nutritional value, it contains a high content of amino acids, vitamins and minerals. It is bronze extruded, and shows a straw-yellow color like the durum wheat and it keeps an excellent steadiness after the cooking process.
**Ingredients**
Organic durum wheat semolina.
**Shelf life**
36 months from date of packaging.
**Packaging**
500 g. Pack recyclable in paper waste.
**Certifications**
Icea, Haccp, Ifs 18001, Emas, Brc, Iso 14001, Iso 22000, Kosher, Iso 22005:08, Halal, Ifs, SA8000.

**ILTA ALIMENTARE**
www.ilta.com
HALL: 5B - BOOTH: M 087

**AMÍO ORGANIC**
AMÍO Organic includes nine Italian varieties of lentils, beans, chickpeas, spelt and barley from about 20 companies located in Apulia, Sicily, Veneto, Basilicata, Friuli Venezia Giulia and Marche that have joined the Ilta Alimentare supply chain project. Transparency, respect for nature, constant crop control, Ccpb certified responsibility and soil and product quality are the foundation of the production process.
**Ingredients**
100% Italian organic pulses and grains.
**Shelf life**
18 months.
**Packaging**
400 g. Resealable box with warranty seal, packaged in Map.
**Certifications**
Brc, Ifs, Organic, Sedex Members, Global Compact Members.

**JOE & CO**
www.yesorganic.it
HALL: 1 - BOOTH: F 043

**AGE+ OMEGA 3•6•9**
From its culture and passion for cold-pressed seed oils, the company has created the new AGE + line. This project stems from the desire to offer all consumers a product that is rich in essential fatty acids. Omega 3 • 6 • 9 is a balanced blend of 5 different oils: flax, high oleic sunflower, canola, pumpkin and walnut. All very important oils from a nutritional point of view, suitable for the whole family and for daily use.
**Ingredients**
Flax, high oleic sunflower, canola, pumpkin and walnut oils.
**Shelf life**
18 months.
**Packaging**
Bottle: 750 ml in Uvag green glass. Box: 6. Box per pallet: 96.
**Certifications**
Organic (Ccpb), Vegan (Vegan OK).

**RIZZOLI EMANUELLI**
www.rizzoliemanuelli.com
HALL: 1 - BOOTH: D 080

**LE RIZZOLINE ADRIATIC SEA ANCHOVY FILLETS IN ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**
Fillets of anchovies, caught in the open sea (Adriatic Sea), processed entirely by hand and preserved in organic extra virgin olive oil. Completely natural, from certified olive groves, organic extra virgin olive oil is a tasty newcomer to the world of fish preserves.
**Ingredients**
Anchovies 48% (Engraulis Encrasicolus, fishing zone FAO 37.2.1 - Adriatic Sea), organic extra virgin olive oil 45%, salt.
**Shelf life**
15 months.
**Packaging**
Net weight 40 g. Drained weight 22 g. Packed in a protective atmosphere in semi flexible packaging. Practical and easy to open thanks to easy peal.
**Certifications**
Ccpb Italcheck.

THE ITALIAN FOOD
Mensile
Data 10-2018
Pagina 40/51
Foglio 4 / 11

## ORGANIC

### GEOVITA
www.geovitagroup.it
HALL: 5B - BOOTH: J 106

**MIX OF RICE, QUINOA AND BULGUR**
Mix of rice, grinded durum wheat and red quinoa. Naturally steam precooked. Ready in 5 minutes.
**Ingredients**
Rice, durum wheat, red quinoa.
**Shelf life**
24 months.
**Packaging**
250 g. Packed in protective atmosphere in double square bottom bag.
**Certifications**
Organic.

### GRUPPO MANGIARSANOGERMINAL
www.germinalbio.it
HALL: 5A - BOOTH: J 121

**BLUEBERRY BAR GERMINAL BIO BABY**
Blueberry bar Germinal Bio Baby (from 12 months) is organic, dairy free and eggs free. This product is for French and Dutch markets.
**Ingredients**
*spelt flour 27%, *blueberry compote 25% (*cane sugar, *apple puree, *blueberry puree 23%, gelling agent: pectin, *lemon juice), *rice flour, *concentrated apple juice, *sunflower oil, *cocoa butter, raising agents (potassium tartrates, sodium carbonates), thiamine (B1 vitamin), emulsifier: *sunflower lecithin, *lemon juice, *natural flavouring. (* = organic).
**Shelf life**
9 months.
**Packaging**
180 g box (6x30 g).
**Certifications**
Organic, vegan.

### GHIOTT DOLCIARIA
www.ghiott.it
HALL 1 - BOOTH: D 155

**GHIOTTINI ALMOND CANTUCCINI**
Ghiottini Cantuccini have been baked with passion since 1953 and since that time the recipe has never been changed: they are still made only with fresh and quality ingredients, such as fresh milk, selected almonds, fresh eggs, Italian honey and butter, and without preservatives or colourings.
**Ingredients**
Wheat flour, sugar, almonds 17%, egg yolk 8%, eggs 5%, butter, milk 1%, honey 1%, leavening, natural flavour, salt.
**Shelf life**
18 months.
**Packaging**
250 g box.
**Certifications**
Brc, Ifs, Organic.

### LA GOLOSA DI PUGLIA
www.lagolosadipuglia.it
HALL: 7 - BOOTH: C 256

**LA BURRATINA BIOGIOIA**
La Burratina BioGioia is the organic burratina created by the company's master cheese makers, with the organic milk of its farms, according to the Apulian traditions.
**Ingredients**
Biological pasteurized milk, Uht biological cream minimum 35% (cream and carrageenan), salt, lactic acid and rennet.
**Shelf life**
18 days.
**Packaging**
Cluster.
**Certifications**
Organic.

follow

## SIAL 2018

**MOLINO ROSSETTO**
www.molinorossetto.com
HALL: 5B - BOOTH: J 084

**ORGANIC QUADROTTI WITH SPELT FLOUR**
The organic Quadrotti with spelt flour are a delicious snack in every moment of your day. An ideal snack for every break time. The possibility to close the cup maintains the same taste and fragrance.
**Ingredients**
Spelt flour* 84%, sunflower oil* 10%, salt, yeast, malted wheat flour* (*= organic)
**Shelf life**
8 months.
**Packaging**
80 g cup.
**Certifications**
Organic.

**PETTI GROUP - ITALIAN FOOD**
www.ilpomodoropetti.com
HALL: 1 - BOOTH: IG 157

**ORGANIC DATTERINI TOMATOES' PASSATA & ORGANIC CRUSHED DATTERINI TOMATOES**
Petti's organic Datterini tomatoes' delicacies are masterpieces of the organic Petti range made from 100% Tuscan certified organic Datterini tomatoes, carefully chosen and low temperature processed to better preserve the bright red colour and the distinctly rich and sweet taste. With no added preservatives nor fats, unique on the market for the high quality and the Tuscan origin of the raw material.
**Ingredients**
Organic Datterini tomatoes, iodised salt.
**Shelf life**
3 years.
**Packaging**
Available in 350 g and 500 g formats. Premium packaging in Petti's exclusive registered glass bottle with innovative transparent label.
**Certifications**
Product: Icea, Kosher,Vegan Ok. Company: Brc, Fda, Fsc, Haccp, Ifs Food, Iso 9001:2008.

**LA PIZZA+1**
www.lapizzapiuuno.it
HALL: 1 - BOOTH: G 083-081

**ORGANIC MARGHERITA PIZZA WITH SLICED TOMATOES AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**
La Pizza +1 is presenting a new, healthy and modern meal solution: the authentic Italian thick pizza now available in the organic recipe. Top quality and 100% certified organic Mozzarella, sliced cherry tomatoes, extra virgin olive oil, tomato sauce, brewer's yeast together with the great expertise in leavening and baking are the key 'ingredients'. Ready in just 6 minutes of heating.
**Ingredients**
Soft wheat flour*, mozzarella*, tomato purée*, cherry tomatoes*, water, extra virgin olive oil*, salt, yeast*, raw cane sugar*, oregano*. (*Organic)
**Shelf life**
Duration in a protective atmosphere: 30 days.
**Packaging**
Weight: 215 g. Paper like flow pack with modified atmosphere in multiple cardboard case.
**International certifications**
Brc, Ifs, Iso, Bioagricert.

**PROBIOS**
www.probios.it
HALL: 7 - BOOTH: F 361

**CRISP TOASTS WITH WHOLE MEAL FLOUR, GLUTEN FREE**
A classic breakfast is finally available in the organic and gluten-free version. From the Rice&Rice brand by Probios, the gluten-free melba toasts: light and crunchy, they maintain their friability thanks to the single portions of 5 melba toasts each. The recipe produced with sunflower oil is available in two versions: natural or with wholemeal flour enriched with flax, sunflower and quinoa seeds.
**Ingredients**
*corn starch, *whole meal rice flour 6%, *potato starch, *linseed 4%, *sunflower oil 4%, *sunflower seeds 3%, yeast: Saccharomyces cerevisiae, *dextrose, *quinoa flour 1,5%, salt, *carob seed flour; emulsifier: soy lecithin. (*organic)
**Shelf life**
18 months.
**Packaging**
300 g box (paper).
**Certifications**
Bioagricert - organic food certification, AIC - Italian Celiac Association.

**MASTER**
www.gnocchimaster.com - www.mammamia.it
HALL: 1 - BOOTH: E 138

**POTATO GNOCCHI WITH WHOLE WHEAT FLOUR ORGANIC AND VEGAN**
Gnocchi made with fresh potatoes steamed with their peel, no preservatives or additives, only natural ingredients, genuine as homemade.
**Ingredients**
Fresh potatoes, whole wheat flour, salt.
**Shelf life**
50 days.
**Packaging**
400 g, pillow bag with paper box.
**Certifications**
Brc, Ifs, Icea, Iso 22000.

**SARCHIO**
www.sarchio.com
HALL: 7 - BOOTH: E 389

**RICE AND WAKAME SEAWEED CAKES**
With Italian whole rice and small parts of wakame seaweed, the new cakes are organic, gluten free and vegan and rich in iodine and other minerals. Tasty particularly for seaweeds lovers, can be a substitute of bread or can be used as basis for snacks. The line also includes red and Venus black rice cakes, rice and quinoa, 100% buckwheat.
**Ingredients**
Whole rice (97,1%), wakame seaweed (2,9%).
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
100 g.
**Certifications**
Ccpb, AIC, Vegan Society.

**SGAMBARO**
www.sgambaro.it
HALL: 1 - BOOTH: C 094

**ORGANIC EINKORN PASTA**
Einkorn wheat: the new era of digestible gluten. Its origin dates back over ten thousand years. It has a simpler genome than other cereals. Its gluten is more fragile and therefore more easy to digest.
**Ingredients**
Italian einkorn flour (Triticum monococcum).
**Shelf life**
3 years. Fears moisture, store in a cool, dry place.
**Packaging**
Self-standing plastic bag 500 g.
**Certifications**
Icea, Brc, Ifs, Kosher.

**IL FORNAIO DEL CASALE**
www.gecchele.com
HALL: 5A - BOOTH: G 122

**VIALETTO BIO GECCHELE**
Bio Biscuit with cereals mix, cranberries and chocolate.
**Ingredients**
Wheat flour; brown sugar; cocoa paste, oat flakes, puffed wheat, wholemeal wheat flour; cranberries, puffed quinoa.
**Shelf life**
300 days.
**Packaging**
180 g. Plastic tray with flow pack.
**Certifications**
Organic, Ifs.

**TERRE DI PUGLIA**
www.terredipuglia.it
HALL: 1 F - BOOTH: 111

**STARCROCK TOMATO & OREGANO FLAVOR**
Terre di Puglia presents the new Starcrock snacks, mini crackers with an explosive taste, made according to the ancient Apulian recipe, with extra virgin olive oil, quality flour and without the addition of preservatives, dyes or hydrogenated fats.
**Ingredients**
Wheat flour, white wine, high oleic sunflower oil, salt, extra virgin olive oil, tomato powder, oregano, granulated onion, basil, natural sesame.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
80 g bag.
**Certifications**
Brc, Ifs, Oranic, Vegan Ok.

**VALLEDORO**
www.valledorospa.it
HALL: 1 - BOOTH: F 080

**RISIBISI**
Risibisi are the new crispy organic & gluten free rice snacks from Valledoro. Oven cooked, not fried and without palm oil. They are rich in proteins ans fibers and are ideal for a break during the day or for your vegan meals. 'Green Peas' and 'Chickpeas' versions available.
**Ingredients**
Green peas flour ('Green peas' version), chickpeas flour ('Chickpeas" version'), rice flour, sunflower oil, salt.
**Shelf life**
240 days.
**Packaging**
80 g reseal able bag (14 units x ct)
**Certifications**
Ifs, Brc.

**ZANETTI**
www.zanetti-spa.it
HALL: 7 - BOOTH: C 174

**ZANETTI ORGANIC LINE**
The Zanetti-Organic line proposes POO hard cheeses, naturally lactose free: Grana Padano and Parmigiano Reggiano. The new Zanetti-Organic product line reflects a holistic business approach, as clearly stated by Zanetti in its first Sustainability report.
**Ingredients**
Milk*, salt, rennet (*from organic farming).
**Shelf life**
200 g vacuum 180 days, 100 g grated in bag 120 days.
**Packaging**
200 g portion vacuum packed + 100 g bag grated cheese.
**Certifications**
Organic.

# SIAL 2018

**A.D.R**
www.sassellese.it
HALL: 1 - BOOTH: D 155

**SOFT AMARETTI FROM SASSELLO - CHOCOLATE COATED**
Soft, chocolate coated Amaretti, made with high quality ingredients of the traditional recipe, enriched with cocoa. The delicate manufacturing process features the so-called 'rolling' phase - when the dough is placed on the baking tray in small portions - and baking. Soft Amaretti are gluten free.
**Ingredients**
Sugar, apricot kernels 34%, cocoa coating (sugar, hydrogenated and fractionated vegetable fats from palms, skimmed cocoa powder 16%, emulsifier: soya lecithin, flavourings), almonds 3%, white of egg.
**Shelf life**
8 months.
**Packaging**
200 g, can.
**Certifications**
Iso 9001:2008, Iso 14001:2004, Brc (Grade A), Ifs (Higher Level).

**AMARETTI VIRGINIA**
www.amarettivirginia.com
HALL: 1 - NATIONAL PAVILION BOOTH: F 131

**ASSORTED PASTRIES: BILBERRY AND CHIA SEEDS, COCOA AND ALMONDS, COCONUT**
Assorted pastries, gluten free, palm oil free, hydrogenated fats free, preservative free and colourings free.
**Ingredients**
Vegan fine biscuits with bilberries and chia seeds: rice flour, maize flour, buckwheat flour, brown sugar, maize starch, rice starch, rice drink (water, rice, sunflower oil, cartamo oil, salt), cocoa butter, sunflower oil, rice oil, vegetable fibers, agave syrup, bilberry conserve 5% (bilberry 45%, sugar, glucose-fructose syrup, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid), chia seeds 5%, sunflower lecithin, stabilisers: guar gum, xanthan gum, raising agents: sodium bicarbonate, ammonium bicarbonate, salt.
**Shelf life**
10 months.
**Packaging**
Net weight: 180 g. Rectangular carton box (8 sales units per carton).
**Certifications**
Ifs, Brc, Fda.

**SEBASTE**
www.sebaste.it
HALL: 1 - BOOTH: F 067

**SWEET TRUFFLE WITH GRAINS OF NOUGAT**
The classic sweet truffle enriched with a very fine-grained nougat.
**Ingredients list**
Fondant chocolate 48%, sugar, hazelnuts paste 18%, grains of nougat 10% and cocoa powder.
**Shelf life**
365 days.
**Packaging**
180 g.
**International certifications**
Brc, Ifs, Etica-Smeta.

**VITAVIGOR**
www.vitavigor.com
HALL: 1 - BOOTH: G 164

**VITASTICK MINI**
The new Vitastick Mini give the opportunity to choose a healthy and tasty snack everyday. Two flavors available: 100% Parmigiano Reggiano and Pizza with tomatoes and oregano (cheese free). Each multipack contains a collectable Disney's temporary tattoo.
**Ingredients**
Wheat flour, extra virgin olive oil, Parmigiano Reggiano Pdo / dried tomatoes and oregano.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
150 g multipack containing 25 g x 6 mini bags.
**Certifications**
Brc, Ifs, Kosher.

**CALLIPO GELATERIA**
www.gelateriacallipo.com
HALL: 5A - BOOTH: P 144

**TARTUFO PISTACCHIO**
Tasty pistachio and white chocolate gelato with a fluid heart of pistachio containing 25% of pistachio paste, and covered by white chocolate flakes.
**Shelf life**
36 months.
**Packaging**
110 g, 110 g x 2 pcs.
**Certifications**
Brc, Ifs, Haccp, Fda.

**DELIZIE BAKERY**
www.deliziebakery.com
HALL: 1 - BOOTH: E 072

**MESSERGRÌ RUSTIC SALTED BREADSTICKS**
Messergrì rustic salted breadstick is a crispy and tasty product. The rustic breadstick salted on the surface is an irresistible pleasure to crunch, excellent for any occasion.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
Flow pack 480 g (30 sachets of 16 g); 8 pieces per case; 42 cases per pallet.
**Certifications**
Brc, Ifs.

**DECO INDUSTRIE**
www.decoindustrie.it
HALL: 1 - BOOTH: B 088

**TRADITIONAL PANETTONE WITH GIORGIONE WHEAT FLOUR, 100% ITALIAN GRAIN**
The experience and mastery of Deco in the preparation of celebratory desserts together with the careful selection of high-quality ingredients of Italian origin have created a Panettone that represents the genuine excellence of the Italian tradition.
**Ingredients**
Giorgione 100% Italian soft wheat flour, fresh eggs, milk, butter, candied orange peel and sugar, all of Italian origin.
**Shelf life**
9 months.
**Packaging**
900 g, hand wrapped paper.

**INDUSTRIA DOLCIARIA DAL COLLE**
www.dalcolle.com
HALL: 5A - BOOTH: L 232

**WHOLE WHEAT PANETTONE**
The whole wheat Dal Colle's Panettone comes from the love and commitment that the company employs in the production of confectionery products since 1896. The careful selection of raw materials, the continuous sourdough's care and the slow leavening make it a light but tasty product.
**Ingredients**
Wheat flour, raisins 26%, fresh eggs, whole wheat flour 12%, butter (milk), sugar, water, fresh eggs yolk, sourdough 1% (contains wheat), glucose syrup, emulsifiers mono- and diglycerides of fatty acids, salt, skimmed milk powder, natural flavorings. It may contain traces of peanuts, nuts, sesame and soy.
**Shelf life**
April 2019.
**Packaging**
750 g.

## ITALPIZZA
www.italpizza.it
HALL: 5A - BOOTH: R 144

### POMODORINI & BASILICO 26X38
Characterized by a crispy and thin dough, rigorously stretched by hand in order to keep all the fragrance and unique flavour that distinguishes all Italpizza products. Try it with a few drops of balsamic vinegar.
**Ingredients**
Dough (soft wheat flour, water, extra virgin olive oil, salt, yeast); tomato sauce (tomato pulp with olive oil, sugar, salt and basil); mozzarella cheese, tomatoes, hard cheese, sunflower oil and basil leaves.
**Shelf life**
12 months. Net weight: 565 g.
**Certifications**
Brc (A Level), Ifs (Higher Level), ISO 22000, Organic.

## EUROVO
www.eurovo.com - www.lenaturelle.it/en
HALL: 5A - BOOTH: G 196

### LE NATURELLE SCRAMBLED EGGS MIX
Barn farming scrambled eggs mix. Ready to be cooked in a pan, cream included.
**Ingredients**
Unpeeled eggs, cream.
**Shelf life**
30 days.
**Packaging**
250 g bottle, corresponding to about 2 servings. 6 bottles box.

## FIMARDOLCI
www.fimardolci.it
HALL: 1 - BOOTH: G 100

### PRALINATI
Short pastry with fresh cream, filled with hazelnut cream and covered with dark chocolate.
**Ingredients**
Eggs, fresh cream, hazelnut cream, chocolate.
**Shelf life**
365 days.
**Packaging**
140 g.
**Certifications**
Brc, Ifs, 100% made in Italy.

## FIORE DI PUGLIA
www.fioredipuglia.com
HALL: 5.1 - BOOTH: F 096

### WHOLE WHEAT TARALLI
The company's whole wheat taralli are not fried but baked, rich in fibers and made with extra virgin olive oil. The stay-fresh bag is small but perfect. Once opened, it seems that the snacks are coming fresh from the oven.
**Ingredients**
Wheat flour, whole wheat flour, white wine, high oleic acid sunflower oil, extra virgin olive oil salt, natural aroma.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
Multipack bag 210g (35g x 6). Coextruded polypropylene + polypropylene cast.
**Certifications**
Brc, Ifs.

SIAL 2018

## SWEETS & BAKERY

### FREDDI DOLCIARIA
www.freddi.it
HALL: 5A - BOOTH: G 121

**FREDDI MORETTA CLASSIC**
Freddi Moretta Classic is the flagship snack of Freddi, a delicious chocolate coated soft cake with a cream of fresh whole Italian milk. Now with a new innovative packaging called 'The New Display Solution' which is 10 times more practical: stand-alone counter displays; top open window for better product viewing; stackable displays to impact the view on the counter; more flavours at the same time to choose; space saving solution; new format 15 cakes; Freddi's delicious cakes at home and away; one small cake impulse buying; single display as shipping solution for the normal trade; reduced investment for the shop. Available also for the Freddi Moretta Tiramisù.
**Ingredients**
Sugar, vegetable oils, wheat flour, fresh eggs, skimmed milk powder, fresh pasteurized milk, fat reduced cocoa powder, milk proteins, natural flavoring (vanilla).
**Shelf life**
9 months.
**Packaging**
Pack by 15 coated mini cakes filled with fresh whole milk cream 450 g (15x30g - individually wrapped).
**Certifications**
Brc, Ifs.

### G7
www.g7gelati.it
HALL: 5A - BOOTH: R 178

**GELATOMADRE RITRATTI D'AUTORE MENTA PASTIGLIE LEONE (MINT)**
GelatoMadre Menta Pastiglie Leone is a genuine product, made only with 4 natural ingredients: cream, fresh whole milk, sugar and peppermint oil. Free from aromas, stabilizers, emulsifiers, colorings and thickeners. Gluten free.
**Shelf life**
24 months.
**Packaging**
Recyclable polypropylene square tub 270 g - 480 ml wrapped with carton sleever personalized with flavor's information.
**Certifications**
Iso 9001:2008, Fssc, Iso 22000, Ifs Hl, Iso 22005:2008, Halal (only selected flavours and formats), Kosher (only selected flavours and formats).

### GELATO D'ITALIA – INDIAN
www.gelatoditalia.it
HALL: 5A - BOOTH: S 129

**SMOOTHIE STRAWBERRY & BANANA**
Refreshing and delicious mini smoothies available in the standard and organic version in the following flavours: Strawberry & Banana, Mango, Ananas & Carrot. Possibility to enlarge flavor assortment, to customize fruit content and to ask for Sorbetto version. Ideal for children and perfect as everyday dessert. Gluten free, dairy free.
**Ingredients**
Water; banana purée; sugar; strawberry purée; lemon juice from concentrate; glucose-fructose syrup; thickener.
**Shelf life**
24 months.
**Packaging**
280 g - 280 ml in a 4 pcs x rsu.
**Certifications**
Ifs Food, Brc, Organic.

### RIGONI DI ASIAGO
www.rigonidiasiago.com
HALL: 5A - BOOTH: H 139

**NOCCIOLATA BIANCA**
Hazelnut cream offers unique and delicious taste through the benefits of dried fruits, fiber and antioxidants and 30% less sugar than the average of the hazelnut-based creams most sold on the Italian market.
**Ingredients**
Hazelnut, cocoa butter, cane sugar, skimmed milk powder, cold-pressed sunflower oil, natural vanilla extract, bourbon and inulin.
**Shelf life**
36 months.
**Packaging**
350 g, glass jar.

### LA MOLE - F.LLI MILAN
www.la-mole.com
HALL: 5A - BOOTH: H 104

**MINI SFORNATINI**
This new line of small and fragrant breadsticks with a homemade flavor is light and delicious: the perfect taste for every moment of the day. Ideal nibbles to eat by yourself, supreme to share for all your aperitifs enriching the table with a unique taste. Available in 5 irresistible falvors: Classic olive oil, Rosemary, Tomato and Basil, Sesame, Various Seeds.
**Ingredients**
Wheat flour, olive oil, sunflower oil, yeast, salt.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
Square bottom pack 100 g. Monodose pack 30 g.
**Certifications**
Brs, Ifs, Kosher.

### LAGO GROUP
www.lagogroup.it
HALL: 5A - BOOTH: H 031

**MINI PARTY WAFER**
Bite cube wafers in a small on-the-go packaging
**Ingredients**
Wafer with hazelnut cream (74%): wheat flour, sugar, vegetable oils, whey powder (milk), fat reduced cocoa powder, hazelnut paste (6% in the cream), emulsifiers: soya lecithin, salt, raising agents: sodium hydrogen carbonate, vanilla extract.
**Shelf life**
18 months, shelf stable.
**Packaging**
Flow pack bag 125 g.
**Certifications**
Halal, Ifs.

### MENZ&GASSER
www.menz-gasser.it
HALL: 5A - BOOTH: G 078

**EDEL EXTRA JAM**
55% fruit content extra jam in a modern round jar, with fruits embossed on the surface, typical of the Italian tradition. Developed specifically for the hotels, it's suitable also for the retail shelves. The elegance of the design makes this jar a piece-of-art for the kitchen.
**Ingredients**
Fruit, sugar, glucose-fructose, pectin, citric acid.
**Shelf life**
730 days.
**Packaging**
620 g (590 g for the cranberry), glass jar.
**Certifications**
Kosher/Vegan/Vegetarian.

### MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V.
www.dallagiovanna.it
HALL: 1 - BOOTH: G 099-101

**NOBILGRANO**
Nobilgrano is a range of type 0 and type 1 pizza flour containing wheat germ which represents the superior part of the grain with high nutritional value. The dough obtained with this line of flours will be more elastic and workable and pizzas even more fragrant and tasty.
**Ingredients**
Type 0 and 1 soft wheat flour with wheat germ.
**Shelf life**
One year.
**Packaging**
10-25 kg.
**Certifications**
Brc, Ifs, Kosher, Halal, ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 18001, SA8000.

follow

# SIAL 2018

## MOLINO DI FERRO
www.molinodiferro.com
HALL: 5B - BOOTH: M 056

### 'LE VENEZIANE' BREADSTICKS WITH WHOLEMEAL BUCKWHEAT AND AMARANTH
Delicious and crispy the new mini breadsticks are made with wholemeal buckwheat flour and amaranth. An outstanding alternative to bread.
**Ingredients**
Corn starch, potato starch, corn flour 13,2%, palm oil, amaranth 4,2 %, glucose syrup, wholemeal buckwheat flour, salt, psyllium seed husks, raising agents: ammonium carbonate, sodium hydrogen carbonate, diphosphate, emulsifier: sunflower lecithin, flavours.
**Shelf life**
15 months.
**Packaging**
250 g pack.

## IDB GROUP - INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI
www.idbgroup.it
HALL: 1 National Pavilion
BOOTH: G 131

### PANETTONE WITH AMARONE FROM VALPOLICELLA DOCG
Panettone specially soaked with Amarone della Valpolicella Docg of the Sartori winery.
**Shelf life**
240 days.
**Packaging**
Gift box
**Certifications**
Brc, Food, Kiwa.

## MOLINO PASINI
www.molinopasini.com
HALL: 1 - BOOTH: G 140

### LA TUA FARINA - RETAIL LINE
A line of technical flours, used by the best chefs and pastrychefs has become a reference also for amateur cook, available in a comfort pack of 1 kg.The line has 12 types of flour and allows a great choice. It extends from specific references for pizza, focaccia, bread, baked goods and shortcut pastry, to special references for fresh pasta and grandi lievitati. Organic (100%) and Primitiva Line also available in this series: type 1, 2 and wholemeal.
**Ingredients**
Wheat Flour type 0, 00, 1, 2 and wholemeal.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
1 kg.
**Certifications**
Brc, Ifs, Filiera Lombarda, Kosher, Uni En Iso 22000 2005, Fssc 22000, Organic.

## RONCADIN
www.roncadin.it
HALL: 5A - BOOTH: R 177

### PIZZA 'PALA' SHAPE
The pizza with 'paddle' format, with its classic long and narrow shape, allows to prepare in a short time a tasty single portion or to share for a quick aperitif. Finally, the reduced sizes make it more convenient for storage in ever-shrinking domestic freezers.
**Shelf life**
12 months.
**Certifications**
Brc, Ifs, Bio, Nop.

## MORATO PANE
www.moratopane.com
HALL: 5A - BOOTH: H 196

### MORATO 2 FARINE MORATO
Different flavors available: Black pepper; Turmeric & poppy seeds; Herbs: sage, thyme, oregano.
**Ingredients**
Soft wheat flour, sunflower oil, corn flour, isolated pea proteins, wholemeal sea salt, yeast, chickpea flour, red lentil flour, green pea flour.
**Shelf life**
180 days.
**Packaging**
240 g - 6 monopack (40 g)
**Certifications**
Brc, Ifs.

## FALCONE DOLCIARIA (PESCARADOLC)
www.falconedolciaria.com
HALL: 1 National Pavilion
BOOTH: F 057

### FILLED COOKIES
Cookies filled with hazelnut cream and chocolate, produced with selected and high quality ingredients. Without palm oil, hydrogenated fats and preservatives.
**Ingredients**
Wheat flour, brown sugar, chocolate, eggs, hazelnut cream.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
200 g (4x50 g).
**Certifications**
Ifs Food, Brc, Uni En Iso 9001-2008, Kosher Dairy.

## PASTIFICIO DI BARI TARALL'ORO
www.tarallioro.it
HALL: 5B - BOOTH: K 073

### TARALLINI BEETROOT, SPINACH, TURMERIC & GINGER
An organic typical Apulian product made only with 100% organic tender wheat flour; for an extraordinary result in taste and quality. Tarallini that could be eaten all at once, made with selected organic natural ingredients that gives to the product a brilliant and tempting color while keeping the product natural. Without sulfites, yeasts and palm oil; realized with a particular process of steam boiling that gives to the product lightness and crispness. Wrapped by hand.
**Ingredients**
Beetroot, spinach, turmeric & ginger.
**Shelf life**
12 months.
**Packaging**
250 g. Heat-sealed bag in paper box with window on the front.
**Certifications**
Ifs, Brc; Iso 14001:2004, Ou Kosher, Nop/Bio.

## BISCOTTIFICIO GRONDONA
www.biscottificiogrondona.com
HALL: 5A - BOOTH: H 056

### CHOCOLATE COOKIES
Chocolate cookies, sugar free, with extra virgin olive oil.
**Ingredients**
Wheat flour, eggs, extra virgin olive oil.
**Shelf life**
8 months.
**Packaging**
290 g.

**RIGONI DI ASIAGO**
www.rigonidiasiago.com
HALL: 5A - BOOTH: H 139

**NOCCIOLATA BIANCA**
Hazelnut cream offers unique and delicious taste through the benefits of dried fruits, fiber and antioxidants and 30% less sugar than the average of the hazelnut-based creams most sold on the Italian market.
**Ingredients**
Hazelnut, cocoa butter, cane sugar, skimmed milk powder, cold-pressed sunflower oil, natural vanilla extract, bourbon and inulin.
**Shelf life**
36 months.
**Packaging**
350 g glass jar.

**TARTUFLANGHE**
www.tartuflanghe.com
HALL: 5 - BOOTH: M 205

**TRIFULÒT LEMON**
Sweet truffle with lemon paste.
**Ingredients**
White chocolate, almonds and lemon paste.
**Shelf life**
10 months.
**Packaging**
200 g bag. Loose pralines 2500 g.
**Certifications**
Brc, Ifs, 'Eccellenza Artigiana'.

**TEDESCO**
www.tedescogroup.it
HALL: 1 - BOOTH: C 144

**ORE LIETE - MINI PANETTONE WITH SICILIAN CANDIED FRUIT**
All the fragrance and taste of the Classic Panettone with Sicilian's citrus enriched with a crunchy, sweet frosting.
**Ingredients**
Wheat flour, glaze, candied peel of Sicilian citrus fruit, butter, sultana raisins, natural yeast.
**Shelf life**
6 months.
**Packaging**
100 g.
**Certifications**
Brc, Ifc.

**VENCHI**
www.venchi.com
HALL: 5A - BOOTH: J 067

**DOLCI ITALIANI - TIRAMISÙ, COFFEE AND CAPPUCCINO**
Traditional recipes in a new and original interpretation. A little moment of pleasure or a 'vintage' gift. The most famous Italian dessert turns into a three-layer praline: Venchi Tiramisu is now in a new 'dark' version with extra-dark chocolate.
**Shelf life**
18 months.
**Packaging**
11,5 g each, aluminium foil.
**Certifications**
'Sapori del Mondo' Gourmet Selection 2017, Paris.

**VALENTINO**
www.valentinodolcarta.com
HALL: 5A - BOOTH: F 064

**ITALIAN SPECIALTY CAKE WITH RAISINS AND MERLOT WINE CREAM**
Traditional Panettone recipe with merlot wine cream, characterized by a dough rich of raisins without orange cubes, filled with a delicious merlot wine cream packaged in an elegant hat box.
**Ingredients**
Wheat flour, eggs, sugar, butter, raisins, merlot wine cream.
**Shelf life**
9 months.
**Packaging**
1000 g hat box.
**Certifications**
Brc Global Standards, Ifs Food, No-Gmo.

**DI COSTA**
www.dicosta.it
HALL: 5A - BOOTH: K 081

**CHOCOLATE EGGS MARIE ANGE DI COSTA**
Milk and dark chocolate eggs with fantastic surprise in silver.
**Ingredients**
Milk cocoa mass, cocoa butter, cocoa 31%. Dark cocoa mass, cocoa butter, cocoa 52%.
**Shelf life**
24 months.
**Certifications**
Ifs, Brc, 14001, Utz and Fair Trade.

**14 NOVEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO**

**MORETTA** Prosegue la valorizzazione della filiera

# In Cina e negli Usa Inalpi protagonista

**MORETTA** Doppia partecipazione e vetrina internazionale per l'Inalpi di Moretta, impegnata su più fronti alla valorizzazione della filiera del latte piemontese, grazie alla collaborazione con la Ferrero di Alba e le torri di sprayatura.

**A SHANGHAI**

Da lunedì 5 a sabato 10 novembre, Inalpi è stata presente al "National Exhibition and Convention Center" di Shanghai, al China International Import Export (Ciie), manifestazione espositiva organizzata dal ministero del commercio cinese e dal governo di Shanghai. Un evento dedicato agli operatori dell'import-export, che ha coinvolto oltre 100 nazioni e più di 150 mila buyer nazionali e internazionali.

L'azienda di Moretta ha aderito all'iniziativa, dopo una prima positiva esperienza nella primavera 2018, in ragione anche dell'ufficialità e dell'importanza della manifestazione. Tra le principali filiere coinvolte, quella del Food, che è stata quindi per Inalpi palcoscenico sul quale presentare, al mercato mondiale e a quello asiatico in particolare, il latte in polvere, il burro piemontese e le Dop piemontesi (Bra tenero, Bra duro, Raschera e Toma piemontese).

Sottolinea Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi: «Siamo una fetta piccolissima di quella grande torta di mercato, ma l'obiettivo è arrivare all'alta gamma, promuovendo prodotti certificati della filiera di latte piemontese, che godono di ottima fama in Asia».

**A DALLAS**

Il 7 e 8 novembre si è tenuto a Dallas, in Texas, il Deloitte Entrepreneur Summit, meeting organizzato da Deloitte Touche Tohmatsu, leader mondiale nei servizi di consulenza e revisione d'imprese.

Al Summit 700 aziende private selezionate nel mondo e 175 tra i principali gruppi mondiali di investimento e professionisti M&A, che hanno potuto confrontarsi attraverso una fitta agenda di incontri individuali, collegiali e momenti di convegno.

L'Inalpi è stata scelta, unica società italiana del comparto Food, insieme ad altre tre realtà nazionali.

Al Piemonte e alle terre Cuneesi è quindi riconosciuto un ruolo di primo piano, una filosofia di imprenditorialità che merita di essere trasmessa e a cui dare visibilità.

EC

**15 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO**

## Cartoline dal 817mo Meeting VG @ Bento Sushi Restaurant – Milano – Patron Antonio Scognamiglio e Tunde Pecsvari

Posted By: ViaggiatoreGourmet on novembre 15, 2018
in Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

Stampa Email

Serata mondana quella degli **Amici Gourmet** al **Bento** di **Corso Garibaldi** a **Milano**. Il locale dei soci **Tunde Pecsvari** e **Antonio Scognamiglio**, completamente ristrutturato nel **2016**, si trova infatti in una delle vie più "trafficate" e modaiole della **città**. Che si tratti di serate infrasettimanali o del weekend, quando si parla del Bento è sempre meglio **prenotare** e la **ragione** è semplice quanto evidente, una volta vissuta un'**esperienza** nel locale: all'**eleganza tipicamente nipponica** degli arredi infatti si combina una cucina che rappresenta una **raffinata** e **moderna sintesi** tra la **tradizione** del Sol Levante e gli **spunti** della scena gastronomica **contemporanea**. Immancabile nella nostra degustazione la portata **Omakasé**, termine che in giapponese significa **"mi fido di voi"** e che noi abbiamo interpretato alla lettera, lasciando **mano libera** allo chef.

Cracker al nero di seppia, burro piemontese inalpi montato al lime, ikura

Tonno, mousse di avocado, cipolla agrodolce

Raviolo di verdure in carta di riso, salsa alle mandorle

Piattooo!

Tartare di capasanta, coriandolo, limone candito, semi di papavero

La preparazione della prossima portata

Hotel vita Toronto Downtown

Riso Carnaroli all'astice, limone, emulsione di soia, zenzero e miele

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

**15 NOVEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO**

**MORETTA** Una delegazione dell'azienda è andata in Cina

# La Inalpi è internazionale

## Un altra è andata a Dallas, in Texas

**MORETTA** - Sempre più internazionale. Questo lo slogan che sembra ormai un punto fermo per l'ancora piccola per la compagine estera, ma quanto mai laboriosa, In.Al.Pi., l'azienda agro-industriale del settore lattiero caseario, alle porte del paese sulla provinciale per Saluzzo.

Due gli appuntamenti d'eccellenza in questa passata settimana, entrambe di notevole valenza internazionale. Da lunedì 5 a sabato 10 novembre infatti, una delegazione aziendale era presente al National Exhibition and Convention Center di Shanghai, nell'ambito del China International Import Export, la manifestazione espositiva organizzata dal Ministero del Commercio Cinese e dal Governo della minicipalità di Shangai con il supporto dell'Organizzazione Mondiale del Commercio.

Un appuntamento dedicato ad operatori specializzati in import ed export che ha coinvolto oltre 100 nazioni e più di 150.000 operatori nazionali ed internazionali. Non è la prima volta che Inalpi si presenta nel grande paese cinese: analoga esperienza c'era già stata circa 6 mesi fa, malgrado ci sia la consapevolezza di essere una goccia d'acqua in un grande lago, ma con un chiaro obiettivo, così come spiega il presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi: *«Siamo una fetta piccolissima di quella grande torta di mercato, ma l'obiettivo è arrivare all'alta gamma, promuovendo prodotti certificati della filiera di latte piemontese, che godono di ottima fama ed interesse in Asia»*.

Nella stessa settimana, il 7 ed 8 novembre, un altro incontro, sull'altro lato del Mondo: a Dallas in Texas, Inalpi ha partecipato al Deloitte Entrepreneur Summit, meeting organizzato dalla società leader mondiale nei servizi di consulenza e revisione conti, Deloitte Touche Tohmatsu. Presenti ben 700 aziende private da tutto il Mondo, per confrontarsi su vari argomenti ed aspetti aziendali. Solo 3 le aziende italiane presenti, tra cui appunto l'Inalpi, unica del comparto alimentare e che ha portato la propria esperienza della produzione in filiera corta e di sviluppo del territorio in cui opera.

**aldo fauda**

**15 NOVEMBRE – RIVISTA IDEA**

# "MASTER" SULLA FILIERA DEL LATTE

## Il terzo corso universitario voluto da "Ferrero" e "Inalpi" terminerà mercoledì 21 ad Alba con un evento pubblico

La giornata conclusiva del terzo "master" universitario di secondo livello in qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera del latte si svolgerà mercoledì 21 novembre, dalle 9 alle 13, ad Alba, presso il centro ricerche "Pietro Ferrero", in via Pietro Ferrero 19. L'incontro, dal titolo "Nutrizione e tecnologia: nuove frontiere del pianeta latte", moderato dal giornalista scientifico Piero Bianucci (*foto*), sarà a ingresso libero e prevede interessanti interventi e dibattiti che approfondiranno argomenti di estrema attualità. Alla conclusione sono previsti un "light lunch" e la consegna dei diplomi. Il "master" dell'Università di Torino, fortemente voluto da "Ferrero" e da "Inalpi", consente la formazione di personale altamente specializzato nel settore latte, un settore in crescita costante anche sul fronte della qualità, all'interno del quale il nostro territorio esprime una delle sue più importanti eccellenze. Si succederanno le seguenti relazioni: "Condizioni di processo e proprietà tecnologiche dei derivati proteici del latte", Stefano Cattaneo, Università di Milano; "Metodi di spettrometria di massa rapidi e diretti per il latte e derivati: fra analisi sensoriale e omiche", Franco Biasioli, fondazione "Edmund Mach"; "Proteggere la bontà", Massimo Brighenti di "Tetra Pak"; "Il latte vaccino: un ruolo complesso", Carlo Virginio Agostoni, Università di Milano; "Caratteristiche nutrizionali del latte vaccino e dei suoi derivati: le evidenze scientifiche", Franca Marangoni, "Nutrition foundation of Italy"; "Social media trends sul latte: 'mentions' e immagini", Federico Luperi di "Adn-Kronos".

## 16 NOVEMBRE - TORINOGGI

EVENTI | venerdì 16 novembre 2018, 17:47

# INALPI al Convegno annuale dell'Ordine dei Commercialisti

Un momento di approfondimento è stato dedicato anche al Bilancio Sociale Inalpi, in qualità di case history di azienda privata

Ieri, giovedì 15 novembre, si è svolto, presso le OGR - Officine Grandi Riparazioni di Torino, l'annuale convegno dell'Ordine dei Commercialisti di Torino, manifestazione durante la quale sono stati premiati i professionisti con maggiore anzianità e dove è stato forte il ricordo di Aldo Milanese, storico presidente dell'Ordine scomparso nel mese di gennaio 2018.

Ma l'evento aveva un filo conduttore, il Bilancio Sociale, uno strumento importantissimo per ogni realtà che opera su un territorio, per poter raccontare l'importanza e i valori del lavoro svolto. E in questo senso, la manifestazione ha segnato anche la presentazione del primo Bilancio Sociale dell'Ordine dei Commercialisti di Torino. In questo contesto sono state presentate alcune testimonianze di enti e associazioni che da tempo utilizzano lo strumento Bilancio Sociale per raccontare la propria realtà: dal Comune di Torino all'Istituto di Candiolo - IRCCS, dal Presidio sanitario San Camillo all'Associazione Madian.

E un momento di approfondimento è stato dedicato anche al Bilancio Sociale Inalpi, in qualità di case history di azienda privata. L'azienda di Moretta, che redige da 4 anni il Bilancio Sociale, ha raccontato come sia arrivata a questa

importante scelta attraverso le parole di **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi, che ha colloquiato sul palco con il Presidente dell'Ordine dei Commercialisti di Torino - **Luca Asvisio**, ed **Eugenio Puddu** - Partner Deloitte.

Il Bilancio Sociale Inalpi è uno strumento per rendicontare l'impatto che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. Uno strumento per raccontare quello che ogni giorno la società si impegna a realizzare per i propri dipendenti, per i propri conferitori e per tutti coloro che collaborano con Inalpi. Un racconto su iniziative, investimenti e progetti, che vengono attuati, come i 50.000 diari scolastici realizzati per i plessi scolastici piemontesi, ma anche per le province di Imperia, Verona e con una piccola incursione a Roma, oltre a quelli distribuiti nei plessi scolastici di Amatrice, Accumuli, Ceriano e l'Acquila.

Un'attenzione al territorio che diventa impegno concreto nella filiera corta e certificata, fonte da cui nascono tutti i prodotti Inalpi e strumento per la creazione di un "modo di lavorare" sul territorio contraddistinto da trasparenza nei rapporti con i conferitori e garanzia di qualità per i consumatori.

## 16 NOVEMBRE – 247LIBERO

### INALPI al Convegno annuale dell'Ordine dei Commercialisti di Torino

Targatocn.it | 232589 | 34 minuti fa

Il Bilancio Sociale Inalpi è stato presentato in qualità di case history di azienda privata. In questo contesto sono state presentate alcune testimonianze di enti e associazioni che da tempo utilizzano lo strumento Bilancio Sociale per raccontare ...

Leggi la notizia

twitter

Elias Cianca @PBerizzi @SkyTG24 @Anpinazionale @ANED_Milano @20maggioMilano @isentinelli @PossibileIt @BaldiniCastoldi... https://t.co/P1Jzx4vRCk

Persone: bilancio sociale presidente
Organizzazioni: partner deloitte associazione madian
Prodotti: convegno
Luoghi: torino san camillo
Tags: strumento territorio

## 16 NOVEMBRE - TARGATOCN

ECONOMIA | venerdì 16 novembre 2018, 20:47

# INALPI al Convegno annuale dell'Ordine dei Commercialisti di Torino

## Il Bilancio Sociale Inalpi è stato presentato in qualità di case history di azienda privata

Ieri, giovedì 15 novembre, si è svolto, presso le OGR - Officine Grandi Riparazioni di Torino, l'annuale convegno dell'Ordine dei Commercialisti di Torino, manifestazione durante la quale sono stati premiati i professionisti con maggiore anzianità e dove è stato forte il ricordo di Aldo Milanese, storico presidente dell'Ordine scomparso nel mese di gennaio 2018.

Ma l'evento aveva un filo conduttore, il Bilancio Sociale, uno strumento importantissimo per ogni realtà che opera su un territorio, per poter raccontare l'importanza e i valori del lavoro svolto. E in questo senso, la manifestazione ha segnato anche la presentazione del primo Bilancio Sociale dell'Ordine dei Commercialisti di Torino.

In questo contesto sono state presentate alcune testimonianze di enti e associazioni che da tempo utilizzano lo strumento Bilancio Sociale per raccontare la propria realtà: dal Comune di Torino all'Istituto di Candiolo - IRCCS, dal Presidio sanitario San Camillo all'Associazione Madian.

E un momento di approfondimento è stato dedicato anche al Bilancio Sociale Inalpi, in qualità di case history di azienda privata. L'azienda di Moretta, che redige da 4 anni il Bilancio Sociale, ha raccontato come sia arrivata a questa importante scelta attraverso le parole di Ambrogio Invernizzi - Presidente Inalpi, che ha colloquiato sul palco con il Presidente dell'Ordine dei Commercialisti di Torino - Luca Asvisio, ed Eugenio Puddu - Partner Deloitte.

Il Bilancio Sociale Inalpi è uno strumento per rendicontare l'impatto che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. Uno strumento per raccontare quello che ogni giorno la società si

ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

impegna a realizzare per i propri dipendenti, per i propri conferitori e per tutti coloro che collaborano con Inalpi.

Un racconto su iniziative, investimenti e progetti, che vengono attuati, come i 50.000 diari scolastici realizzati per i plessi scolastici piemontesi, ma anche per le province di Imperia, Verona e con una piccola incursione a Roma, oltre a quelli distribuiti nei plessi scolastici di Amatrice, Accumuli, Ceriano e l'Acquila.

Un'attenzione al territorio che diventa impegno concreto nella filiera corta e certificata, fonte da cui nascono tutti i prodotti Inalpi e strumento per la creazione di un "modo di lavorare" sul territorio contraddistinto da trasparenza nei rapporti con i conferitori e garanzia di qualità per i consumatori.

**16 NOVEMBRE - LEUTLTIMENOTIZIE**

# INALPI al Convegno annuale dell'Ordine dei Commercialisti

Home > Notizie Torino > Torino Oggi

**Un momento di approfondimento è stato dedicato anche al Bilancio Sociale Inalpi, in qualità di case history di azienda privata**

Ieri, giovedì 15 novembre, si è svolto, presso le OGR – Officine Grandi Riparazioni di Torino, l'annuale convegno dell'Ordine dei Commercialisti di Torino, manifestazione durante la quale sono stati premiati i professionisti con maggiore anzianità e dove è stato forte il ricordo di Aldo Milanese, storico presidente dell'Ordine scomparso nel mese di gennaio 2018.

Ma l'evento aveva un filo conduttore, il Bilancio Sociale, uno strumento importantissimo per ogni realtà che...
la provenienza: Torino Oggi

**16 NOVEMBRE - IDEAWEBTV**

Attualità | Eventi | Home in evidenza | Home top 4 | Langhe e Roero

# Al Tempio dell'Enoturista di Barolo cena di gemellaggio e solidarietà regione Liguria – regione Piemonte

*Mercoledì 21 novembre, a cura di Collisioni e Consorzio Focaccia di Recco col Formaggio con il sostegno di Comune di Barolo*

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 16 novembre 2018 10:30 1 0

Mercoledì 21 Novembre, presso i nuovi locali dell'Agrilab e del Tempio dell'Enoturista di Barolo si terrà una cena di gemellaggio e solidarietà tra la Regione Liguria e la Regione Piemonte organizzata da Collisioni e dal Consorzio Focaccia di Recco col Formaggio,

insieme al Comune di Barolo e ai maggiori consorzi di tutela delle due regioni partner del festival Agrirock delle Langhe.
La Liguria è stata infatti quest'anno una delle principali Regioni ospiti del festival piemontese.
Poco più di un mese dopo, la notizia della tragedia del Ponte Morandi; tanti sono stati i messaggi di cordoglio sulla pagina facebook del festival di tutti coloro che avevano avuto il piacere di incontrare gli amici liguri a Barolo. Di qui è nata l'idea di ritrovarsi in autunno, per una cena di solidarietà e
gemellaggio, che sarà un vero e proprio interscambio enogastronomico tra due territori di eccellenza, da sempre legati da amicizia lungo l'antica Via del Sale.

La cena, a cui interverranno le autorità regionali e comunali delle due regioni, sarà anche l'occasione per dimostrare amicizia e solidarietà tra i due territori dopo i tragici fatti di Genova.
Saranno presenti Gianni Berrino, Assessore al Turismo della Regione Liguria, Pierpaolo Giampellegrini, Commissario agenzia In Liguria e Segretario Generale Regione Liguria, Antonella Parigi, Assessore Cultura e Turismo della Regione Piemonte, Giorgio Ferrero, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Renata Bianco Sindaco di Barolo, Sergio Gambino, delegato della protezione civile di Genova, Filippo Mobrici, presidente di Piemonte Land of Perfection, Giandomenico Genta, presidente fondazione CRC, i rappresentanti dei maggiori consorzi di tutela liguri e piemontesi, nonché i rappresentanti delle autorità competenti delle due province.

Durante l'evento verrà allestito un banco per la raccolta fondi ad offerta libera "Genova nel Cuore" a favore delle famiglie delle vittime del ponte Morandi e degli sfollati.

La cena sarà preceduta da un aperitivo di benvenuto presso i locali di Agrilab – Wine Tasting Tour nel Cortile del Castello, alle 0re 19,30, con assaggi di Raschera, Bra Tenero, Bra Duro d'Alpeggio e Toma Piemontese Dop di Latterie Inalpi, simpatici show cooking dove potremo assistere alla lavorazione del famoso pesto al mortaio con basilico genovese Dop, pansoti fatti a mano con il ripieno del prebuggion, focaccia al formaggio, a cura del Consorzio della Focaccia di Recco col Formaggio.

Per il brindisi di benvenuto, le grandi bollicine del Consorzio piemontese dell'Altalanga.

Alle 20.30 presso il Tempio dell'Enoturista di Barolo avrà inizio la cena di gemellaggio. Protagonisti saranno i grandi panificatori del Consorzio Focaccia di Recco al Formaggio e lo chef stellato piemontese Walter Ferretto del Ristorante Il Cascinalenuovo, che doneranno la propria arte a sostegno dell'iniziativa, e proporranno per l'evento abbinamenti e vere e proprie collisioni culinarie.

Dai grandi vini che hanno reso celebre il Piemonte nel mondo come il Barolo, la Barbera D'Asti, il Roero Arneis, e il Moscato d'Asti grazie alla partecipazione dei consorzi di tutela.
Dalle trofie al pesto all'autentica focaccia di Recco, dalla battuta al coltello di fassona piemontese col Tartufo bianco d'Alba al classico brasato piemontese gentilmente offerto da Compral, alla torta di castagne di Cia Cuneo, i marroni di Agrimontana, il caffè Lavazza, il Panettone di Albertengo, il Cioccolato Baratti&Milano per finire con la grappa tradizionale di Distillerie Berta.

SI RINGRAZIA PER AVER SOSTENUTO E RESO POSSIBILE L'EVENTO:

Consorzio Focaccia di Recco col Formaggio, Walter Ferretto, Consorzio del Pesto Genovese, Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Consorzio Roero, Consorzio Altalanga, Consorzio per la tutela dell'Asti Docg, Consorzio Assopiemonte DOP e IGP, Cia Cuneo, Latterie Inalpi, Compral, Distillerie Berta, Olio Raineri, Agrimontana, Germoglio dei Sapori, San Bernardo, Michelis, Lavazza, Baratti & Milano, Albertengo.

## 16 NOVEMBRE – LA BISALTA

PANATHLON - L'EMANCIPAZIONE FEMMINILE ATTRAVERSO I GIOCHI OLIMPICI

# Inaugurata la mostra

**Teresita Soracco**

«Panathlon, sport pulito per tutti». E' questa la missione del Club, come ha sottolineato il past governatore Ilo-berto Pollonl all'inaugurazione della mostra itinerante a Palazzo Bertello "L'emancipazione femminile vista attraverso I Giochi Olimpici": 54 pannelli, a cui ha dato vita il grafico Marco Clava, raccontano come la donna, pur con grande fatica, sia riuscita ad imporre il proprio ruolo nella società attraverso lo sport e come si sia affermata sempre più nelle Olimpiadi. La mostra è stata organizzata dal Panathlon Club Cuneo, in collaborazione col Coni Point di Cuneo, gli Assessorati alla Scuola e allo Sport del Comune di Borgo San Dalmazzo e l'Area 3 Distretto Italia del Panathlon International. A ideare l'itinerario storico, tra immagini e vicende dell'universo sportivo femminile, è stata la prof. Adriana Balzarini, insegnante di educazione fisica, specializzata nel sostegno agli allievi portatori di handicap. Il primo allestimento itinerante della Mostra è avvenuto al Foro Italico di Roma. Per il valore dei contenuti l'esposizione è stata ospitata anche nella sede dell'Unione Europea a Bruxelles, ed ha ottenuto il patrocinio del Senato, della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Coni e del Comitato Italiano Paraolimpico e lettere di encomio di Papa Francesco e del Comitato Olimpico Internazionale. Un anno fa l'esposizione aveva fatto tappa a Cuneo, a Palazzo Santa Croce, coinvolgendo oltre mille visitatori in poco più di una settimana. «Abbiamo accolto volentieri l'invito del presidente del Panathlon Cuneo Giovanni Mellano, che fortemente ha voluto la mostra - ha affermato l'assessore Clelia Imberti - grazie anche al prezioso contributo della Banca di Caraglio e al sostegno del Gruppo Alpini di Borgo, di "Parola Sport", "Marikas" e "Lovera Fiori". La nostra città è sempre molto attenta allo sport giovanile e l'8 giugno scorso il Comune ha aderito alla Carta dello Sport, con l'impegno di farsi parte attiva nella sua diffusione. E devo dire con piacere che Borgo annovera una serie di campionesse molto forti, da Stefania Belmondo, nostra cittadina onoraria, a Marta Bassino, sino alla giovanissima Arianna Barale, gran-

de promessa del motociclismo, uno sport prettamente maschile, dove le donne stanno cominciando a cercare il proprio spazio». L'assessore Anna Bodino ha rimarcato come lo sport sia sinonimo di educazione, amicizia, solidarietà e parli un linguaggio universale che va a superare ogni differenza. «Grazie alla dirigente Luciana Ortù ed ai docenti per il lavoro stn qui svolto e per aver aderito al concorso che impegnerà gli studenti delle medie: I ragazzi durante questa settimana visiteranno la mostra e realizzeranno elaborati multimediali che saranno poi premiati a "Un Borgo di Cioccolato" In programma il 16 e 17 marzo prossimi». «A noi ora sembra naturale – ha affermato Claudia Martin, delegata del Coni, vedere campioni uomini e donne, ma una volta non era così. Ci fu un tempo, nemmeno troppo lontano, in cui anche nei Paesi Occidentali l'attività fisica e lo sport erano considerati nemici della femminilità e le donne atlete erano viste con sufficienza, o addirittura con malcelato sospetto. A cominciare dalle Olimpiadi esclusivamente maschili di Atene del 1896, Inalpi cui la greca Stamata Revithi si vide negare il permesso di gareggiare nella maratona e aggirò il divieto correndo tra gli uomini. Tagliò il traguardo dopo 5 ore, ma il risultato non fu mai ufficialmente riconosciuto. De Coubertin, promotore delle Olimpiadi e della pace e fratellanza dei popoli attraverso lo sport, era assolutamente contrario alle donne atlete: le riteneva mascoline, volgari e inadatte. Ora questa mentalità fortunatamente è superata e la mostra passa in rassegna i sacrifici, I trionfi e la lotta per affermare il diritto allo sport di centinaia di atlete, dalle pioniere alle campionesse del XXI secolo». Patrizia Notario, responsabile del settore Donna e Sport, ha sottolineato come la questione donna sia ancora molto viva e molto ci sia da fare, perché nello sport la donna è sempre vista in secondo piano. Colpa anche dei media che non danno sufficiente risalto alle imprese femminili. «E' la scuola che deve insegnare ai maschi, stn da piccoli, il rispetto per le femmine» - ha concluso Marco Clava. Momento clou dell'inaugurazione la nomina di Stefania Belmondo a socia onoraria del Panathlon Cuneo: «Noi ex atleti – ha affermato la grande pluricampionessa – abbiamo la responsabilità di trasmettere ai giovani l'importanza dello sport, che può cambiare il modo di vedere le cose e di superle affrontare». Si è quindi svolta la cerimonia del taglio del nastro con Arianna Barale vallelta d'eccezione. La mostra è aperta sino a domenica 18, dal lunedì al sabato, dalle 17 alle 20 e domenica dalle 15 alle 20. Inoltre è aperta agli istituti scolastici dal lunedì al sabato, dalle 9 alle 13.

STEFANIA BELMONDO E ARIANNA BARALE

## 16 NOVEMBRE - ILNAZIONALE

EVENTI E TURISMO | venerdì 16 novembre 2018, 17:47

# INALPI al Convegno annuale dell'Ordine dei Commercialisti

Ieri, giovedì 15 novembre, si è svolto, presso le OGR – Officine Grandi Riparazioni di Torino, l'annuale convegno dell'Ordine dei Commercialisti di Torino, manifestazione durante la quale sono stati premiati i professionisti con maggiore anzianità e dove è stato forte il ricordo di Aldo Milanese, storico presidente dell'Ordine scomparso nel mese di gennaio 2018.

Ma l'evento aveva un filo conduttore, il Bilancio Sociale, uno strumento importantissimo per ogni realtà che opera su un territorio, per poter raccontare l'importanza e i valori del lavoro svolto. E in questo senso, la manifestazione ha segnato anche la presentazione del primo Bilancio Sociale dell'Ordine dei Commercialisti di Torino. In questo contesto sono state presentate alcune testimonianze di enti e associazioni che da tempo utilizzano lo strumento Bilancio Sociale per raccontare la propria realtà: dal Comune di Torino all'Istituto di Candiolo – IRCCS, dal Presidio sanitario San Camillo all'Associazione Madian.

E un momento di approfondimento è stato dedicato anche al Bilancio Sociale Inalpi, in qualità di case history di azienda privata. L'azienda di Moretta, che redige da 4 anni il Bilancio Sociale, ha raccontato come sia arrivata a questa importante scelta attraverso le parole di **Ambrogio Invernizzi** – Presidente Inalpi, che ha colloquiato sul palco con il Presidente dell'Ordine dei Commercialisti di Torino – **Luca Asvisio**, ed **Eugenio Puddu** – Partner Deloitte.

Il Bilancio Sociale Inalpi è uno strumento per rendicontare l'impatto che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. Uno strumento per raccontare quello che ogni giorno la società si impegna a realizzare per i propri dipendenti, per i propri conferitori e per tutti coloro che collaborano con Inalpi. Un racconto su iniziative, investimenti e progetti, che vengono attuati, come i 50.000 diari scolastici realizzati per i plessi scolastici piemontesi, ma anche per le province di Imperia, Verona e con una piccola incursione a Roma, oltre a quelli distribuiti nei plessi scolastici di Amatrice, Accumuli, Ceriano e l'Acquila.

Un'attenzione al territorio che diventa impegno concreto nella filiera corta e certificata, fonte da cui nascono tutti i prodotti Inalpi e strumento per la creazione di un "modo di lavorare" sul territorio contraddistinto da trasparenza nei rapporti con i conferitori e garanzia di qualità per i consumatori.

**16 NOVEMBRE - TORINOSPORTIVA**

venerdì 16 novembre 2018, 17:47

# INALPI al Convegno annuale dell'Ordine dei Commercialisti

**Un momento di approfondimento è stato dedicato anche al Bilancio Sociale Inalpi, in qualità di case history di azienda privata**

Ieri, giovedì 15 novembre, si è svolto, presso le OGR - Officine Grandi Riparazioni di Torino, l'annuale convegno dell'Ordine dei Commercialisti di Torino, manifestazione durante la quale sono stati premiati i professionisti con maggiore anzianità e dove è stato forte il ricordo di Aldo Milanese, storico presidente dell'Ordine scomparso nel mese di gennaio 2018.

Ma l'evento aveva un filo conduttore, il Bilancio Sociale, uno strumento importantissimo per ogni realtà che opera su un territorio, per poter raccontare l'importanza e i valori del lavoro svolto. E in questo senso, la manifestazione ha segnato anche la presentazione del primo Bilancio Sociale dell'Ordine dei Commercialisti di Torino. In questo contesto sono state presentate alcune testimonianze di enti e associazioni che da tempo utilizzano lo strumento Bilancio Sociale per raccontare la propria realtà: dal Comune di Torino all'Istituto di Candiolo - IRCCS, dal Presidio sanitario San Camillo all'Associazione Madian.

E un momento di approfondimento è stato dedicato anche al Bilancio Sociale Inalpi, in qualità di case history di azienda privata. L'azienda di Moretta, che redige da 4 anni il Bilancio Sociale, ha raccontato come sia arrivata a questa importante scelta attraverso le parole di **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi, che ha colloquiato sul palco con il Presidente dell'Ordine dei Commercialisti di

Torino - **Luca Asvisio**, ed **Eugenio Puddu** - Partner Deloitte.

Il Bilancio Sociale Inalpi è uno strumento per rendicontare l'impatto che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. Uno strumento per raccontare quello che ogni giorno la società si impegna a realizzare per i propri dipendenti, per i propri conferitori e per tutti coloro che collaborano con Inalpi. Un racconto su iniziative, investimenti e progetti, che vengono attuati, come i 50.000 diari scolastici realizzati per i plessi scolastici piemontesi, ma anche per le province di Imperia, Verona e con una piccola incursione a Roma, oltre a quelli distribuiti nei plessi scolastici di Amatrice, Accumuli, Ceriano e l'Acquila.

Un'attenzione al territorio che diventa impegno concreto nella filiera corta e certificata, fonte da cui nascono tutti i prodotti Inalpi e strumento per la creazione di un "modo di lavorare" sul territorio contraddistinto da trasparenza nei rapporti con i conferitori e garanzia di qualità per i consumatori.

## 17 NOVEMBRE - JAMESMAGAZINE

JAMES MAGAZINE

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART ROOMS LIFESTYLE SPIRITS NEWS XMAS 2018 VERVE CLICQUOT

# IL PANETTONE DELLE LANGHE DI GIAN PIERO VIVALDA

Redazione James / Food / Prima Piano / XMAS 2018

Il desiderio di una pasticceria alta, artigianale, fatta con una selezione dei migliori ingredienti che il territorio italiano può offrire (e che rispecchia la filosofia dello stellato ristorante bistellato piemontese) si incarna a pieno nel **panettone** creato da **Gian Piero Vivalda** e prodotto nel suo **AtelieReale**, il laboratorio di panificazione inaugurato nel 2016.

Il **Panettone delle Langhe** di Gian Piero Vivalda è a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'*Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia*, la *nocciola Piemonte IGP* e le *arance candite Agrimontana*, l'acqua di *sorgente alpina Sparea* e il *burro* di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti che ne esaltano il gusto e la fragranza, rendendolo un dolce davvero unico.

**AtelieReale** viene inaugurato nel 2016, proprio a lato del *dehors* estivo del ristorante **L'Antica Corona Reale** (raffinato ristorante insignito di due stelle Michelin dal 2009), recuperando gli ambienti della vicina cascina: 200 mq di spazi luminosi, affacciati sui tavoli sotto il pergolato da un lato, e sull'orto dall'altro, dotati delle migliori attrezzature disponibili, tra cui una cucina Molteni rosso fuoco, un'impastatrice e due celle lievitatrici. "*Tutti i giorni la clientela più affezionata usciva dal ristorante con almeno un pacco dei nostri grissini stirati a mano*" ci racconta Gian Piero Vivalda "*pensare di aumentare la produzione è stato*

CATEGORIES

- Art
- Champagne
- Chord
- Cup
- EVO
- Food
- History
- Hop
- JAMES' 7 BEST
- Lifestyle
- News
- Rooms
- Spirits
- Travel
- VERVE CLICQUOT
- Wellness
- Wine
- XMAS 2018

Codice abbonamento: 095047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

*del tutto naturale*".

Il primo panettone nacque quasi per scherzo nel 2010 utilizzando un forno statico, l'anno successivo ne produssero 500 da regalare agli ospiti: da quel momento la crescita divenne esponenziale.

Sono quattro le qualità prodotte: con *uvetta e canditi* (il classico panettone Milano); con *glassa* (il classico panettone Torino, disponibile solo dall'8 dicembre); con *albicocche e cioccolato*; con *zibibbo e uva passita di Donna Fugata* (un'edizione limitata di soli 2000 panettoni).

Al ristorante il panettone viene servito con la piccola pasticceria insieme al caffè, liscio, con crema chantilly o con una pallina di gelato. Presso **l'AtelieReale** può essere acquistato nell'elegante package da 750 grammi ed è inoltre in vendita in una serie di enoteche, gastronomie o negozi specializzati selezionati al prezzo di 30 €.

WWW.ANTICACORONAREALE.COM

**Tags:** AtelieReale, Gian Piero Vivalda, L'Antica Corona Reale, Natale, Panettone, Panettone delle Langhe, Xmas2018

## 18 NOVEMBRE -OMAGGIGRATUITI

# OMAGGI GRATUITI

Coupon, Concorsi e Premi Certi

BUONI SCONTO | CONCORSI GRATUITI | CONCORSI CON ACQUISTO | PREMIO SICURO | SFOGLIA PER PREMIO > | REGISTRATI

## Buonpertutti: stampa i buoni sconto dedicati alla casa ma non solo

18 novembre 2018 Coupon

Conosci già il portale di Buonpertutti: scopri come funziona e stampa i buoni sconto dedicati alla casa ma non solo! Da conoscere per risparmiare!

### La tua guida al risparmio: buoni sconto, coupon, omaggi

Si rinnova il portale Buonpertutti con buoni sconto dedicati alla casa: a partire da oggi e fino a disponibilità potrete stampare e risparmiare sull'acquisto di alcuni prodotti per la cura della vostra casa e non solo.

Per scoprire i 3 nuovi buoni sconto, **cliccate sulla immagine di questa pagina**.

Quindi **registratevi** o fate login : sul vostro portafoglio "virtuale" troverete:

- buono euro 1,00 Spontex Express System Lavapavimenti Ricambio
- buono euro 5,00 Spontex Express System Set Lavapavimenti
- buono euro 0,70 Formaggino BIO Inalpi 100% Piemontese

Potrete scaricare i vostri buoni sconto e utilizzarli entro il 23 Marzo 2019, per quanto attiene i buoni sconto Formaggino BIO e fino al 4 Febbraio 2019 per quanto attiene i buoni sconto Spontex. I buoni sconto si intendono stampabili 1 sola volta.

E se vi sembrano pochi questi coupon sconto, sappiate che ogni mese Buonpertutti carica nuovi coupon quindi fate di questo portale una meta fissa all'insegna del risparmio.

ABILITA / DISABILITA COOKIE

I cookie sono disabilitati
Consenti al loro utilizzo
cliccando "OK" nel banner.

SCARICA LA NOSTRA APP ANDROID

DISPONIBILE SU Google play

ULTIME PROMOZIONI

Prendi il Buono di Parmalat e stampa