dal **13 MAGGIO** 2019
al **19 MAGGIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

13 MAGGIO – CORRIERE TORINO – CORRIERE DELLA SERA

BENEFICENZA

Tokyo sbanca l'asta del Barolo Prezzo top: 2 mila euro

Il manipolo più agguerrito era collegato via web a 10 mila chilometri dal castello di Barolo, una quindicina di appassionati stipati in un locale di Tokyo, il Bar&Enoteca Implicito. Là finiranno 26 dei 51 lotti battuti ieri all'asta del Barolo, un'idea del produttore Gianni Gagliardo. L'edizione 2019 dell'asta ha raccolto quasi 32 mila euro, buona parte dei quali andranno in beneficenza, alla onlus torinese 1 Caffè. E il lotto 23 fa il record: è stato battuto a 2 mila euro.

a pagina 8 Ferrero

Tokyo sbanca l'asta del Barolo Compratori anche da Singapore

Oltre 30 mila euro la spesa. Prezzo top: 2 mila

Il manipolo più agguerrito era collegato via web a 10 mila chilometri dal castello di Barolo, una quindicina di appassionati stipati in un locale in zona sudovest di Tokyo dal nome scarsamente nipponico, il Bar&Enoteca Implicito. Là finiranno, una volta imballati, 26 dei 51 lotti battuti ieri all'Asta del barolo, un'idea del produttore Gianni Gagliardo che si è costruita la sua fama per essersi fatta un po' evento ricercato e poco inclusivo, un po' occasione per fare del bene (e non soltanto alla propria collezione privata), un po' una piccola borsa valori in tempo reale del vino nostrano più apprezzato nel globo, snocciolato in annate variegate dal primo dopoguerra al 2010.

L'edizione 2019 dell'asta ha raccolto circa 32.000 euro, buona parte dei quali finiranno alla onlus torinese 1 Caffè: a conti fatti è una media di 173 euro a bottiglia, con quasi 120 pezzi all'incanto. Non c'è male, anche se a far salire la media hanno contribuito alcuni nomi storici o storie particolari: come le tre bottiglie della storica cantina del paese — acquisita dai Farinetti — Giacomo Borgogno, qui presente col 1947, la migliore delle annate '40 «anche perché durante altre vendemmie del decennio i langhetti erano presi in faccende un po' più serie», come ricorda opportunamente il banditore Giancarlo Montaldo. Il lotto è stato venduto a 470 euro. In sala, un mélange di stranieri appassionati di vino italiano – perlopiù asiatici – e personalità locali e non. Nei tavoli in cima alla sala, un silente Massimo Boldi (non risultano rilanci né aggiudicazioni) e, tra i produttori, la Astemia Pentita, l'imprenditrice di Italgelatine Sandra Vezza la cui cantina pop, che riproduce due cassette di barolo impilate, attira dalle parti della sacra collina dei Cannubi fotografi avventizi e procura tuttora mal di pancia cronici a chi crede che la forma sia pur sempre sostanza.

Montaldo è riuscito a far lievitare il prezzo del lotto 23, il Deditus (otto tra bottiglie, magnum e doppio magnum di barolo 1999 di Azelia, Cordero di Montezemolo, Martinetti, Chiarlo, Gagliardo, Luigi Einaudi, Prunotto e Vietti) fino a 2.000 euro. Più una forma intera di Bra duro d'alpeggio riserva Inalpi 18 mesi, il tutto destinato al Giappone. «Siamo contenti – dice – anche perché quest'anno partivamo da basi d'asta maggiori e il ricarico, pertanto, non è stato eccessivo. Ma abbiamo percepito interesse sia per i lotti più abbordabili, che solitamente riserviamo per l'inizio dell'asta, sia per i pezzi che già sapevamo essere più ambiti». Come l'etichetta d'autore – quella con le coccinelle rosse – di Bartolo Mascarello, annata 1996, finita nelle mani di una giovane appassionata per 360 euro. Un altro patriarca del vino, Renato Ratti, è stato rievocato con il lotto 26, un magnum di barolo del 1967 partito da 350 euro e aggiudicato a 410. Per gli intenditori, è passato anche un pezzo di una storica cantina ormai scomparsa, una delle poche con sede ad Alba città, la Franco Fiorina: tre annate d'autore (1970, 1971 e 1974) valutate 220 euro e battute addirittura a 500. Accanto a Gagliardo, gongolava il caporalmaggiore del vino italiano in Giappone, Shigeru Hayashi, perché «il vostro barolo è apprezzatissimo da noi: i giapponesi conoscono la serietà e la straordinaria competenza dei vostri produttori». E si è visto. Servirà, semmai, un corso di recupero a Boldi, che dev'essersi fermato al lambrusco in tavola dell'ultimo cinepanettone.

Federico Ferrero

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda

- Ieri sono state aggiudicate 120 bottiglie, 51 lotti di Barolo. I produttori, gli esperti di vini, i collezionisti si sono riuniti nel Castello di Barolo
- Oltre 30 mila euro la spesa totale degli acquirenti. Il pezzo top il lotto Deditus, battuto a 2.000 euro è andato a Tokyo
- Shigeru Hayashi, presidente di Soloitalia-Giappone e sottolinea che «il Barolo è longevità. In Giappone è molto apprezzato»
- Anche l'attore Massimo Boldi era in sala (foto)

51

lotti di Barolo sono stati aggiudicati nel corso dell'asta del Barolo che si è tenuta nel castello di Barolo

431,76

euro era la base d'asta media stimata dal battitore Giancarlo Montaldo per ogni singolo lotto di Barolo

470

euro è il prezzo cui sono state aggiudicate le tre bottiglie riserva Giacomo Borgogno del 1947 andate a Tokyo

13 MAGGIO – BORSAITALIANA.IT

Borsa Italiana

Azioni ETF ETC e ETN Fondi Derivati CW e Certificati Obbli

Sei in: Home page › Notizie e Finanza › › Economia

NOTIZIE RADIOCOR - ECONOMIA

Radiocor

LATTERIE INALPI: BRA DURO D'ALPEGGIO IN ASTA A 2000 EURO, VA A TOKYO

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Milano, 13 mag - In occasione della XXVII edizione dell'Asta del Barolo, tra i circa 60 lotti battuti, il numero 23 comprendeva, oltre ad alcune prestigiose bottiglie di Barolo, una forma di Bra Duro d'Alpeggio riserva Inalpi 18 mesi prodotto con salatura a mano ed in tele di lino. Il lotto e' stato battuto ed assegnato per 2.000 euro a un compratore di Tokio. Il ricavato dell'Asta, precisa una nota, sara' devoluto in beneficenza all'Onlus Un Caffe' dell'attore Luca Argentero. L'Asta del Barolo 2019 ha ottenuto l'Alto Patrocino del Parlamento Europeo.

com-rmi

(RADIOCOR) 13-05-19 11:55:48 (0248)FOOD 5 NNNN

13 MAGGIO - TARGATOCN

ECONOMIA | 13 maggio 2019, 12:24

Inalpi, tra le eccellenze del Barolo, vola a Tokio

Tra i circa 60 lotti battuti, il numero 23 comprendeva, oltre ad alcune prestigiose bottiglie di Barolo, una forma di Bra Duro d'Alpeggio riserva Inalpi 18 mesi prodotto con salatura a mano ed in tele di lino. Il lotto è stato battuto ed assegnato per 2.000 euro a un compratore giapponese

Si è svolta nella mattinata del 12 maggio, presso l'omonimo castello Comunale Falletti di Barolo, la XXVII edizione dell'Asta del Barolo.

Presenti in sala e in collegamento telefonico i più prestigiosi winelovers, collezionisti ed esperti di tutto il mondo.

Tra i circa 60 lotti battuti, il numero 23 comprendeva, oltre ad alcune prestigiose bottiglie di Barolo, una forma di Bra Duro d'Alpeggio riserva Inalpi 18 mesi prodotto con salatura a mano ed in tele di lino. Il lotto è stato battuto ed assegnato per 2.000 euro a un compratore di Tokio.

Dichiarano da Inalpi: "Essere presenti in questa famosa e autorevole manifestazione, con un'eccellenza come il Bra Duro d'Alpeggio DOP riserva 18 mesi, è un riconoscimento prestigioso per il lavoro svolto da Inalpi che vede riconosciuta la serietà e l'impegno aziendale, compiendo un nuovo passo verso una sempre crescente diffusione e conoscenza formaggi derivati dal buon latte piemontese nel Paese del Sol Levante".

Il ricavato dell'Asta, come da consuetudine, sarà devoluto in beneficenza all'ONLUS Un Caffè dell'attore Luca Argentero. L'Asta del Barolo 2019 ha ottenuto l'Alto Patrocino del Parlamento Europeo

13 MAGGIO - ITALIAATAVOLA

Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 13 Maggio 2019 | aggiornato alle 13:45| 58959 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME VINO TENDENZE e MERCATO

di Piera Genta

L'Asta del Barolo 2019 raccoglie 30mila euro per beneficenza

Pubblicato il 13 Maggio 2019 | 11:46

La 17ª edizione dell'Asta del Barolo si è svolta al Tempio dell'enoturista del Castello di Barolo con l'Alto Patrocinio del Parlamento Europeo in collegamento diretto con Tokyo, Singapore e Osaka. A gestirla l'associazione Deditus, un piccolo gruppo di 12 vignaioli guidati da Gianni Gagliardo, produttore di La Morra, ideatore dell'asta nel 1998. Format unico, oltre

120 bottiglie di Barolo suddivise in 51 lotti, 35 aziende, alcune presenti in più lotti, alcune non esistono più, 29 annate di grande prestigio con un valore di partenza compreso tra i 100 e i 1.550 euro. L'annata più recente il 2010; quella più vecchia il 1947 rappresentata nel lotto n.20 da tre bottiglie di Giacomo Borgogno, Barolo riserva venduta per 470 euro a Tokyo. Banditore da oltre 20 anni, Giancarlo Montaldo, direttore del magazine Barolo&Co.

Il ricavato viene devoluto in beneficenza all'associazione senza scopo di lucro 1 Caffè dell'attore Luca Argentero, nata 7 anni fa e impegnata a sostenere piccoli progetti di solidarietà sul territorio. Il lotto speciale, il n.23 Deditus, comprendeva 8 Baroli tutti della stessa vendemmia, il 1999, con bottiglie di Azelia, Cordero di Montezemolo, Franco Martinetti, Michele Chiarlo, Poderi Gianni Gagliardo, Poderi Luigi Einaudi, Prunotto e Vietti ed una forma di Bra duro d'alpeggio riserva Inalpi 18 mesi battuto a 2mila euro è andato all' "Enoteca Bar Implicito" di Tokyo si è aggiudicata 26 lotti su 51.

Tra le aziende non più esistenti: il lotto n.13 con tre bottiglie di Franco Fiorina, un produttore che ebbe grande notorietà e prestigio negli anni Settanta e Ottanta che ebbe come enologo Armando Cordero, rispettivamente annata 1970, 1971, 1974 aggiudicato a 500 euro; il lotto n.25 sempre di Franco Fiorina per un Barolo 1964 aggiudicato a 600 euro. Grandi Baroli di scuola antica con uve provenienti da vigneti in diverse zone da Serralunga a Castigliole Falletto, La Morra.

Tra le bottiglie più recenti il lotto n.16 con il Barolo di Bartolo Mascarello del 1996 la cui etichetta d'autore che raffigura un volo di coccinelle, tema ricorrente nelle sue etichette, ha portato fortuna ad un grande della vinificazione: 360 euro aggiudicato ad una giovanissima appassionata. La base d'asta stimata dal banditore Giancarlo Montaldo assegnava un valore globale di € 22.020, con una media di 431,76 euro a lotto e di € 173,39 a contenitore, per le 118 bottiglie da 0,75 litri, 8 Magnum fa 1,5 litri e 1 Doppio Magnum da 3 litri. L'incremento è stato di un + 15%. Ricavato totale circa 30mila euro.

L'Asta si è conclusa con un pranzo realizzato da Mariuccia Ferrero del ristorante San Marco di Canelli che quest'anno festeggia i 60 anni di attività e i trent'anni dall'ottenimento della stella Michelin. L'edizione 2020 dice Gianni Gagliardo sarà nuovamente a maggio, naturalmente sempre a Barolo.

13 MAGGIO – LAVOCEDIALBA.IT

ECONOMIA | 13 maggio 2019, 12:24

Inalpi, tra le eccellenze del Barolo, vola a Tokio

Tra i circa 60 lotti battuti, il numero 23 comprendeva, oltre ad alcune prestigiose bottiglie di Barolo, una forma di Bra Duro d'Alpeggio riserva Inalpi 18 mesi prodotto con salatura a mano ed in tele di lino. Il lotto è stato battuto ed assegnato per 2.000 euro a un compratore giapponese

Si è svolta nella mattinata del 12 maggio, presso l'omonimo castello Comunale Falletti di Barolo, la XXVII edizione dell'Asta del Barolo.

Presenti in sala e in collegamento telefonico i più prestigiosi winelovers, collezionisti ed esperti di tutto il mondo.

Tra i circa 60 lotti battuti, il numero 23 comprendeva, oltre ad alcune prestigiose bottiglie di Barolo, una forma di Bra Duro d'Alpeggio riserva

Inalpi 18 mesi prodotto con salatura a mano ed in tele di lino. Il lotto è stato battuto ed assegnato per 2.000 euro a un compratore di Tokio.

Dichiarano da Inalpi: "Essere presenti in questa famosa e autorevole manifestazione, con un'eccellenza come il Bra Duro d'Alpeggio DOP riserva 18 mesi, è un riconoscimento prestigioso per il lavoro svolto da Inalpi che vede riconosciuta la serietà e l'impegno aziendale, compiendo un nuovo passo verso una sempre crescente diffusione e conoscenza formaggi derivati dal buon latte piemontese nel Paese del Sol Levante".

Il ricavato dell'Asta, come da consuetudine, sarà devoluto in beneficenza all'ONLUS Un Caffè dell'attore Luca Argentero. L'Asta del Barolo 2019 ha ottenuto l'Alto Patrocino del Parlamento Europeo

13 MAGGIO – 247LIBERO.IT

Inalpi, tra le eccellenze del Barolo, vola a Tokio

Targatocn.it | 1 | 46 minuti fa

Tra i circa 60 lotti battuti, il numero 23 comprendeva, oltre ad alcune prestigiose bottiglie di Barolo, una forma di Bra Duro d'Alpeggio riserva Inalpi 18 mesi prodotto con salatura a mano ed in tele di lino. Il lotto è stato battuto ed assegnato ...

Leggi la notizia

Persone: inalpi bra duro
Organizzazioni: asta parlamento europeo
Prodotti: barolo
Luoghi: tokio sol levante
Tags: eccellenze passo

13 MAGGIO – VIRGILIO.IT

Inalpi, tra le eccellenze del Barolo, vola a Tokio

Condividi Invia

Si è svolta nella mattinata del 12 maggio, presso l'omonimo castello Comunale Falletti di Barolo, la XXVII edizione dell'Asta del Barolo. Presenti in sala e in collegamento telefonico i...

Leggi tutta la notizia

Targatocn.it | 13-05-2019 12:37

Categoria: ECONOMIA

ARTICOLI CORRELATI

Asta del Barolo, XVII edizione sotto l'Alto Patrocinio del Parlamento Europeo
IdeaWebTv | 10-05-2019 18:20

Prende il via domani la 12dizione dell'asta del Barolo
Targatocn.it | 11-05-2019 18:51

Torna l'Asta del Barolo, bottiglie pregiate e introvabili: il ricavato in beneficenza

15 MAGGIO – ECO DEL CHISONE

Elezioni, nessuna polemica con l'Amministrazione uscente

A Moretta, Gatti presenta la squadra

Il candidato: «Ascolto e confronto saranno fondamentali»

MORETTA - Venerdì 10 si è svolta la presentazione ai cittadini della lista "Moretta con Noi" guidata da Giovanni Gatti. Imprenditore agricolo, sindaco di Faule dal 1990 al 2004, Gatti abita al confine tra i due Comuni e conosce bene la realtà morettese anche per avervi frequentato le scuole. Le parole d'ordine del programma elettorale enunciato dai candidati in lista sono state ascolto, dialogo e confronto.

Sulla casa di riposo l'intenzione è mantenere un potere di controllo sulla struttura ma pensare a una gestione non più diretta. Prima di definire nel dettaglio la strategia migliore la lista si è riservata di approfondire meglio i dati. Per il lavoro, la lista intende accompagnare lo sviluppo delle principali ditte locali, l'Inalpi e Rana. Altre proposte: l'introduzione di un doposcuola, il Consiglio comunale dei ragazzi, un museo agricolo.

Argomento caldo, nel dibattito, è la chiusura di piazza Umberto I durante le serata estive. La Giunta Banchio, sin dall'inizio del suo primo mandato nel 2009, aveva deciso di chiuderla ogni sera, in presenza di manifestazioni o meno. La scelta è stata molto discussa e negli ultimi anni è stata costantemente argomento di scontro. Gatti e la sua squadra pensano a una chiusura solo durante gli eventi.

L'ex sindaco di Faule è stato uno degli artefici della Festa della Bagna Cauda e della Festa del Po che sono ormai molto conosciute. Ha spiegato di voler portare a Moretta qualcosa di simile e di ingrandire la Fiera del Cappone. Non si è sbilanciato sui dettagli per la nuova festa, lasciando la *suspense* sul tema a cui stanno pensando, ma ha garantito che qualcosa si farà.

Si è anche discusso degli investimenti sugli impianti sportivi: attualmente l'impianto di via Fornace non è sufficiente a tutte le squadre giovanili, all'Atletico Moretta e alla prima squadra in Eccellenza. La soluzione presentata è la realizzazione di un campo in sintetico.

Il candidato sindaco ha spiegato che vorrebbe dare maggiore importanza a Moretta nel territorio e farla diventare un punto di riferimento per i Comuni limitrofi.

Ubertino Battisti

15 MAGGIO – LA STAMPA CUNEO

Moretta
L'Inalpi ha rinnovato i delegati sindacali

Elezioni sindacali all'Inalpi. All'azienda lattiero-casearia di Moretta hanno votato 112 dei 180 dipendenti. Tutti alla Cisl i 4 delegati: Nadja Dessi. Guido Montanero, Michele Pairotto e Gianfranco Vignolo. A. G.

15 MAGGIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Inalpi al Porto Antico di Genova Protagonista il burro piemontese

MORETTA Dal 9 al 12 maggio, Inalpi è stata presente al Porto Antico di Genova alla nona edizione della manifestazione Slow Fish, l'evento dedicato al pesce e alle risorse del mare e il cui tema sarà: "Il mare: bene comune". La manifestazione è stata l'occasione per rafforzare ancora una volta il sodalizio, che dura già da tre anni, con Slow Food, nella condivisione di valori fondanti, che si concretizzano nei prodotti Inalpi e nella filiera corta e certificata da cui essi provengono.

Inalpi è stata presente con un'area realizzata in collaborazione con Slow Food Liguria e denominata "La Casa Libera del Burro". Un format sperimentale che ha avuto come protagonista il burro piemontese e il burro chiarificato ottenuti da panna di centrifuga da latte piemontese della filiera corta e certificata Inalpi. All'interno dello spazio "La Casa Libera del Burro" sono stati organizzati show cooking con la partecipazione di osti, cuochi, panificatori e artigiani delle osterie genovesi che si sono cimentati in piatti elaborati utilizzando i prodotti morettesi.

16 MAGGIO – ALIMENTANDO

Milano – "Saremo una fetta piccolissima di quella grande torta di mercato, ma l'obiettivo è arrivare all'alta gamma, promuovendo prodotti certificati della filiera di latte piemontese, che godono di ottima fama in Asia". Così, a novembre 2018, Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, raccontava la partecipazione dell'azienda di Moretta al China international import export (Ciie), evento dedicato agli operatori dell'import-export. A distanza di meno di sei mesi, l'apprezzamento dei consumatori orientali sta diventando realtà. Da aprile 2019, infatti, i Formaggini Bio, le Fettalpine e le Dop Inalpi sono acquistabili presso due punti vendita della catena City Super a Shanghai (foto), insegna di negozi rivolta al lifestyle, presente a Hong Kong, Taiwan e Shanghai, e specializzata nella vendita di prodotti freschi e generi alimentari di alta qualità. L'iniziativa è stata realizzata, a seguito di un primo test di

gradimento dei clienti, registrato durante alcuni show cooking realizzati presso i punti vendita. I consumatori hanno mostrato di apprezzare i prodotti, i loro valori nutrizionali, la provenienza chiara e trasparente, la qualità della filiera corta e certificata Inalpi e l'utilizzo di latte piemontese al 100%.

16 MAGGIO – EVENTIBRITE.IT

eventbrite Cerca gli eventi

Descrizione

Il **23 maggio 2019** è stata istituita la ***Giornata Nazionale sulla Bioeconomia***, coordinata e promossa dal Cluster SPRING con Assobiotec – Federchimica.

Il Bioeconomy Day sarà una occasione per raccontare e approfondire di fronte a target diversificati, dalle famiglie alle scuole agli addetti ai lavori, le caratteristiche e opportunità offerte dall'economia circolare, nei diversi settori.

La giornata prevede l'alternarsi di eventi, iniziative e manifestazioni in diverse città su tutto il territorio nazionale. Decine di eventi sono in programma in diverse città, tra cui Bari, Mantova, Milano, Napoli, Novara, Padova, Perugia, Ravenna, Torino, Trento, Trieste, Viterbo.

La Bioeconomia come strumento dell'Economia Circolare: casi virtuosi ed iniziative del territorio Piemontese

PROGRAMMA MATTINA

Registrazioni 8:30 – 9:00

Saluti di benvenuto 9.00 – 9.30

- ***Davide Damosso***, Direttore Environment Park SpA

- ***Vincenzo Zezza***, Dirigente del settore Sistema Universitario, Diritto allo Studio, Ricerca e Innovazione - Regione Piemonte

Intervengono:

- 9.30 - 9.40 ***Paola Zitella***, Area Manager settore Green Chemistry Environment Park

Le attività dell'Environment Park a supporto dello sviluppo della bioeconomia sul territorio

- 9:40 - 9:50 ***Luigi Panza***, Presidente ATS CGREEN

Le attività del polo Cgreen in Piemonte per la diffusione di una nuova cultura e favorire un "Sistema Imprese"

- 9:50 - 10:10 ***Guido Saracco***, Rettore Politecnico di Torino

Etica, Politica, Scienza e tecnologia della lotta ai cambiamenti Climatici

- 10:10 - 10:30 ***Tiziana Milizia***, Responsabile Ricerca e Sviluppo Area Bioplastiche di Novamont

La bioeconomia circolare per la rigenerazione dei territori

Coffee break 10:30 – 10:50

- 10:50 – 11:10 – ***Anna Monticelli***, Head of Circular Economy Desk, Intesa Sanpaolo Innovation Center

L'economia circolare come nuovo paradigma di sviluppo: l'impegno di Intesa Sanpaolo Innovation Center

- 11:10 – 11:30 – ***Marcello Baricco***, Dipartimento di Chimica - Vicerettore - Università di Torino

La Bioeconomia in UniTo: formazione, ricerca ed innovazione

Tavole rotonde

- 11:30 – 12:15 - *Barriere normative nell'applicazione della bioeconomia e dell'economia circolare*

Partecipano:

- *Raffaella Martini*, A.P. Analisi Progetti e Valutazione Impatti di Impianti Gestione Rifiuti a Tecnologia Complessa -Direzione Rifiuti, Bonifiche e Sicurezza Siti Produttivi - Città Metropolitana di Torino
- *Gabriele Muzio*, Responsabile Area Tecnica – API Torino - Associazione Piccole e Medie Imprese
- *Davide Mainero* Responsabile Ingegneria e Ricerca e Sviluppo - ACEA Pinerolese Industriale S.p.A.
- *Claudia Berruti* responsabile ambiente presso CRF S.C.p.A.- Centro Ricerche Fiat S.C.p.A.

- 12:15 – 13:00 - *La Bioeconomia applicata nelle imprese Piemontesi*

Partecipano:

- *Daniele Dalla Pria*, Direttore Generale Roquette Italia SpA
- *Marco Piccolo*, Amministratore Delegato Reynaldi SpA
- *Bruna Saviotti*, Amministratore Delegato, TOMATO FARM SpA
- *Giacomo Mussino*, Responsabile Ricerca e Innovazione – Asja Ambiente Italia (tbc),
- *Vito Guido Lambertini* Project Manager e *Silvia Giovanna Avataneo* Project Manager - Centro Ricerche Fiat S.C.p.A.

Light Lunch 13:00 – 14:30

PROGRAMMA POMERIGGIO

Presentazione dei progetti approvati sulla piattaforma bioeconomia regione Piemonte

(riservato ai partner dei progetti su bando bioeconomia)

Introduzione 14:30 - 15:00 - *Vincenzo Zezza*, Regione Piemonte - *Presentazione del bando*

- 15:00 -15:15 – Progetto *BIOENPRO4TO* (Sea Marconi Technologies sas)

interviene ***Vander Tumiatti*** - *Sea Marconi Technologies sas*

- 15:15 - 15:30 – Progetto FOOD-DRUG-FREE (Informatica System Srl)

interviene ***Umberto Bena*** - *Informatica System Srl*

- 15:30 - 15:45 – Progetto MarcEL (Aizoon Srl)

interviene ***Paolo Gay*** - *Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino*

- 15:45 - 16:00 – Progetto *NUTRAcore* (Ponti SpA)

interviene ***Marco Arlorio*** - *Dipartimento di Scienze del Farmaco, Università degli Studi del Piemonte Orientale A. Avogadro*

- 16:00 - 16:15 – Progetto *PININ* (Consoft Sistemi SpA)

Interviene ***Federica Cena*** - *Dipartimento di Informatica, Università degli Studi di Torino*

- 16:15 - 16:30 – Progetto *PRIME* – (Novamont Spa) (tbc)

Interviene

- 16:30 - 16:45 – Progetto *RECIPLAST* (Garbo srl)

interviene ***Luca Fragiacomo*** - *Garbo srl*

- 16:45 - 17:00 – Progetto *SATURNO* (Asja Ambiente Italia) (tbc),

interviene ***Giacomo Mussino*** - *Asja Ambiente Italia*

- 17:00 - 17:15 – Progetto *TECH4MILCK* (IN.AL.PI SpA)

Interviene ***Giorgio Borreani*** - *Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino*

- 17:15 - 17:30 – *Domande e conclusioni*

Per tutti, in contemporanea alle attività pomeridiane circoscritte alle imprese coinvolte dalla piattaforma bioeconomia, sarà possibile visitare previa registrazione alcune imprese Piemontesi che lavorano sulle Bioeconomia (*lista delle imprese in definizione*)

- Environment Park SpA

- REYNALDI Srl

- ASJA AMBIENTE (tbc)

- Agrindustria tecco spa (tbc)

- Almabamboo (tbc)

Durante tutta la durata dell'evento, nelle sale Copenaghen e Johannesburg è previsto il collegamento con gli altri eventi che si tengono in contemporanea sul territorio Nazionale.

Sala Copenaghen: proiezione evento Cluster Lombardo della Chimica Verde da Milano *Programma*

17 MAGGIO - EFANEWS

Inalpi, battuta in asta un forma per 2.000 euro

Un Bra Duro d'Alpeggio 18 mesi acquistato da un giapponese

Si è svolta recentemente presso l'omonimo castello Comunale Falletti di Barolo, la XXVII edizione dell'Asta del Barolo, presenti in sala e in collegamento telefonico i più prestigiosi winelovers, collezionisti ed esperti di tutto il mondo.

Tra i circa 60 lotti battuti, il numero 23 comprendeva, oltre ad alcune prestigiose bottiglie di Barolo, una forma di Bra Duro d'Alpeggio riserva Inalpi 18 mesi prodotto con salatura a mano ed in tele di lino. Il lotto è stato battuto ed assegnato per 2.000 euro a un compratore di Tokio.

Non si è fatto attendere il commento di Inalpi: "Essere presenti in questa famosa e autorevole manifestazione, con un'eccellenza come il Bra Duro d'Alpeggio Dop riserva 18 mesi, è un riconoscimento prestigioso per il lavoro svolto da Inalpi che vede riconosciuta la serietà e l'impegno aziendale, compiendo un nuovo passo verso una sempre crescente diffusione e conoscenza formaggi derivati dal buon latte piemontese nel Paese del Sol Levante".

Il ricavato dell'Asta, come da consuetudine, sarà devoluto in beneficenza all'onlus Un Caffè dell'attore **Luca Argentero**.

17 MAGGIO – LA PANCALERA

Compral Latte, terzo mandato per Raffaele Tortalla

La cooperativa è in salute, con un fatturato superiore ai 50 milioni di euro

MORETTA

Terzo mandato alla presidenza di Compral Latte per Raffaele Tortalla. L'allevatore di Fossano è stato confermato al vertice dall'organo direttivo che si è riunito lunedì mattina nella sede della cooperativa al Miac di Cuneo. Roberto Chialva continuerà ad affiancare Tortalla in qualità di vicepresidente. Gli altri consiglieri sono Elio Pettiti, Roberto Tortone, Bernardo Ambrogio, Livio Diale, Michele Giuseppe Giletta, Mario Gianoglio, Ernesto Bertola, Giuseppe Feira Cottino, Andrea Magliana, Antonino Fassino, con la new entry del torinese Sergio Portis.

Nel ringraziare il direttivo per la fiducia, Tortalla ha ribadito il ruolo dei produttori Compral (oltre 200) all'interno della filiera piemontese del latte che, grazie alla partnership industriale dell'Inalpi di Moretta e commerciale della Ferrero di Alba, rappresenta un "unicum" a livello nazionale ed europeo.

La cooperativa è in salute, come dicono i dati dell'ultimo bilancio: una raccolta pari a un milione e 200 mila quintali, che genera un fatturato superiore ai 50 milioni di euro. *«Sono cifre importanti* – ha sottolineato il presidente – *sostenute dal costante miglioramento di un processo di produzione regolato da prescrizioni e protocolli che il nostro socio è chiamato a condividere e osservare. Un approccio che in questi anni l'allevatore Compral ha saputo interpretare con consapevolezza attraverso un processo di crescita professionale accompagnata a investimenti strutturali e organizzativi».*

Il vicepresidente Chialva ha posto l'accento sul discorso della "filiera modello": *«Per questo* – sottolinea – *nel dire grazie ai nostri soci, li invitiamo a non mollare mai, perché il mercato globale non si ferma e bisogna essere all'altezza della competizione».*

Nel dibattito è intervenuto il direttore Compral, Bartolomeo Bovetti: *«Le buone pratiche che ci siamo dati, nelle modalità di allevamento, nella cura del benessere animale, nel seguire i protocolli dei capitolati, sono oggi la regola quotidiana dei nostri produttori. Abbiamo fatto passi da gigante e costituito un bel gruppo, perché ci abbiamo creduto, supportati dal sistema Arap che ci offre assistenza di alto livello e aggiornamento continuo».*

Per Compral Latte si profilano nuove iniziative, fra cui l'imminente avvio della palazzina nell'area del Miac che ospiterà la sede della cooperativa. L'intero mondo Compral troverà dunque casa nel polo agroalimentare cuneese, dove è attivo da anni il laboratorio (con lo spaccio e gli uffici) della cooperativa "consorella" Compral Carni.

Elio Cogno

19 MAGGIO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 877mo Meeting VG @ Ristorante Il Patio – Pollone (BI) – Chef Sergio Vineis

Postato da: ViaggiatoreGourmet Il: Maggio 19, 2019
In: Biella e provincia, Eventi Enogastronomici, Piemonte, Reportage Ristoranti

Per il consueto **pranzo** del **sabato** in compagnia degli **Amici Gourmet** presso le **migliori tavole** d'**Italia** questa volta siamo a **Pollone**, borgo prealpino nel **biellese**, facente parte della Comunità montana **Valle dell'Elvo**. Qui dal **2003** splende la **stella Michelin** di **Sergio Vineis** e del suo **Patio**, il **ristorante** ospitato in un **casolare settecentesco** che lo **chef** gestisce con la maître e sommelier **Michela Rosco** e il **figlio Simone** con lui in **cucina**. Un locale che negli ultimi anni sta vivendo come una **seconda giovinezza**, merito dei lavori di **ammodernamento** che abbiamo avuto modo di raccontare l'**anno scorso**, ma soprattutto della **ricerca** che **Michela** fa per migliorare la **cantina** e la **continua sperimentazione** che **Sergio** e **Simone** fanno in **cucina** e che abbiamo avuto modo di **apprezzare** nel percorso di **degustazione** che ci hanno proposto. Qui il reportage dettagliato...

inalpi
www.altissimoceto.it

Piatto **Mepra**

Cialda di riso soffiato con maionese di patate, wasabi e lime

Storione marinato al gin con zuppetta di rucola e zeste di limone

Olive all'ascolana di seppia

Ciliegia di foie gras

Acqua **Filette** Decisamente Frizzante

Pane

Tipologia di pane: a lievitazione naturale; di patate al timo; Pan brioche all'uvetta; grissini con farina di semola. In accompagnamento, burro piemontese **Inalpi** affumicato con timo e nocciole.

Piattooo!

Battuto di fassona piemontese con verdure marinate e polvere di pistacchi

Il prossimo piatto è ultimato in sala