dal **7 GENNAIO** 2019
al **13 GENNAIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

14 GENNAIO – SPORTIAMOCI.IT

GRAND PRIX FIE 2019 DI FIORETTO "TROFEO INALPI"

Parte martedì 15 gennaio la prevendita per il GRAND PRIX FIE "TROFEO INALPI" di fioretto maschile e femminile in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio. I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento.

Costo del biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita).

L'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 9 febbraio è invece gratuito.
Anche quest'anno l'evento torinese inaugura il calendario del GRAND PRIX FIE che vede in tutto nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo Torino seguono Anaheim (USA, 15 – 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 – 19 maggio). Ancora una volta, dunque, Torino costituirà l'unica occasione in Europa per assistere nella stessa giornata, domenica 10 febbraio, allo spettacolo dell'eccellenza mondiale del fioretto maschile e femminile riunito sulle pedane del PalAlpitour per la conquista del primo titolo GRAND PRIX FIE 2019: fra i protagonisti, anche il Dream Team azzurro con i campioni mondiali 2018 Alessio Foconi e Alice Volpi.
Il Trofeo INALPI è organizzato dall'Accademia Scherma Marchesa con il sostegno della Regione Piemonte.

Prezzo Intero per ogni settore ove previsto€ 10,00 (+ 1,50 Prevendita) – valido 1 giorno
Ridotto (vedi note) € 8,00 (+ 1,50 Prevendita) – valido 1 giorno

15 GENNAIO – LA STAMPA

Scherma

Gran Prix Trofeo Inalpi Da oggi la prevendita per le finali di fioretto

Oggi comincia la prevendita per il Grand prix Fie «Trofeo Inalpi» di fioretto maschile e femminile in programma al Pala Alpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio: i biglietti per assistere alle finali sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del Pala Alpitour nei giorni dell'evento.Costo del biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita).
L'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 9 febbraio è invece gratuito. Anche quest'anno l'evento torinese inaugura il calendario del Grand prix Fie che vede in tutto nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo Torino seguono Anaheim (USA, 15 – 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 – 19 maggio).

Alessio Foconi

15 GENNAIO - AGENPARL

GRAND PRIX FIE - FIORETTO MASCHILE & FEMMINILE - TORINO 8-10 FEBBRAIO: AL VIA DA OGGI LA PREVENDITA

(AGENPARL) - Roma, mar 15 gennaio 2019
TORINO - Al via da oggi la prevendita online per il Grand Prix FIE "Trofeo INALPI" di fioretto maschile e femminile in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio.
I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 febbraio sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento.
Il costo del biglietto è di 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita). L'ingresso alle giornate di qualificazione sia della gara femminile, prevista per venerdì 8 febbraio, ed a quella della gara maschile in programma sabato 9 febbraio, è invece gratuito.
L'evento torinese inaugura il calendario dei Grand Prix FIE che vede complessivamente nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo Torino seguono Anaheim (USA, 15 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 19 maggio).
Ancora una volta, dunque, Torino costituirà l'unica occasione in Europa per assistere nella stessa giornata, domenica 10 febbraio, allo spettacolo dell'eccellenza mondiale del fioretto maschile e femminile riunito sulle pedane del PalAlpitour.
Fra i protagonisti, anche gli azzurri tra cui i campioni mondiali 2018 Alessio Foconi e Alice Volpi, i campioni olimpici Daniele Garozzo ed Elisa Di Francisca ed i plurititolati Arianna Errigo, Martina Batini, Andrea Cassarà, Giorgio Avola, solo per citarne alcuni.
Documents:
The post GRAND PRIX FIE - FIORETTO MASCHILE & FEMMINILE - TORINO 8-10 FEBBRAIO: AL VIA DA OGGI LA PREVENDITA ONLINE DEI BIGLIETTI appeared first on Agenparl .

15 GENNAIO - ANNUARIOMEDIASPORT

15 Gennaio 2019 News Dalle Federazioni

GRAND PRIX FIE – FIORETTO MASCHILE & FEMMINILE – TORINO 8-10 FEBBRAIO: AL VIA DA OGGI LA PREVENDITA ONLINE DEI BIGLIETTI

TORINO - Al via da oggi la prevendita online per il **Grand Prix FIE "Trofeo INALPI" di fioretto maschile e femminile** in programma al **PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio.** I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 febbraio sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento. Il costo del biglietto è di 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita). L'ingresso alle giornate di qualificazione sia della gara femminile, prevista per venerdì 8 febbraio, ed a quella della gara maschile in programma sabato 9 febbraio, è invece gratuito. L'evento torinese inaugura il calendario dei Grand Prix FIE che vede complessivamente nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo Torino seguono Anaheim (USA, 15 – 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 – 19 maggio). Ancor...

Clicca qui per continuare a leggere su Federazione Italiana Scherma - News

Fonte: Federazione Italiana Scherma - News

15 GENNAIO - TORINOSPORTIVA

TORINOSPORTIVA.IT | martedì 15 gennaio 2019, 07:00

Al via la biglietteria per il Grand Prix 2019 di Fioretto "Trofeo

Parte oggi la prevendita

Parte martedì 15 gennaio la prevendita per il Grand Prix Fie"Trofeo inalpi" di fioretto maschile e femminile in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio: i biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento.

Costo del biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita).

L'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 8 febbraio è invece gratuito.

Anche quest'anno l'evento torinese inaugura il calendario del Grand Prix Fie che vede in tutto nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo Torino seguono Anaheim (USA, 15 - 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 - 19 maggio). Ancora una volta, dunque, Torino costituirà l'unica occasione in Europa per assistere nella stessa giornata, domenica 10 febbraio, allo spettacolo dell'eccellenza mondiale del fioretto maschile e femminile riunito sulle pedane del PalAlpitour per la conquista del primo titolo Grand Prix Fie 2019: fra i protagonisti, anche il Dream Team azzurro con i campioni mondiali 2018 Alessio Foconi e Alice Volpi.

Il "Trofeo inalpi" è organizzato dall'Accademia Scherma Marchesa con il sostegno della Regione Piemonte.

Info: 331.7229057

16 GENNAIO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 838mo Meeting VG @ Ristorante La Locanda del Sant'Uffizio – Cioccaro, Penango (AT) – Chef Enrico Bartolini, Chef de Cuisine Gabriele Boffa

Ultima delle stelle **Michelin** attribuite ai ristoranti dell'ormai **scintillante** rete di locali guidata dallo **Enrico Bartolini**, la **Locanda Sant'Uffizio** è anche la quarta insegna nell'**astigiano** a venire premiata dalla Rossa. Il nostro pranzo con gli **Amici Gourmet** ci ha confermato anche che quest'insegna nel cuore del **Monferrato** è anche una delle realtà più **promettenti** della Regione: agli spazi **splendidi** del convento **Cinquecentesco** in cui il locale è ubicato si accompagna infatti la **cucina** di un giovane talento come **Gabriele Boffa**, che giovane lo è di certo, ma quanto a **personalità** e **abilità** tecnica non lascia proprio spazio a critiche. E da bravo conoscitore di **VG** e dei nostri **associati** anche in quest'occasione ha trovato il modo per accaparrarsi l'**affetto** di tutti i commensali, servendoci per merenda un'inusuale e succulenta **grigia alla piemontese**, con **Bra duro d'alpeggio Dop Inalpi** e lonza.

Tipologie degli stuzzichini: sandwich di salsiccia di Bra, acciuga e nocciola; cono di maiale in carpione; tostada di mais blu e fagioli rossi; kneier di pollo e fegatini al timo.

Palamita affumicata e chia soffiata

Nuvola di mais e prugna

Pasta soffiè e alloro: sabayone alla cannella: cima di rapa rapa

Pera, robiola e cipolla rossa

Tortelletta, panna acida e caviale d'aringa

Pane

Tipologie di pane: con lievito madre e farina di segale, tipo 1, tipo 2 integrale; focaccia di semola all'olio evo.

Piattooo!

Filetto alla Torrengo

Crudo all'italiana

Piatto **Dive SubMaura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**

Vulkà Etna Rosato Doc – **Nicosia**

Animella al burro chiarificato Inalpi porcini e bagnetto verde

©www.altissimoceto.it

©www.altissimoceto.it

©www.altissimoceto.it

Bottoni di cachos di melalbino, barbabietola e pompelmo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

Agredenti di patata, finocchio, occiughe e maggiorana

Capesante di cavolo nero ripieno con la quella d'agnello brasata

Uva fragola e mandarla tostata

San Pietro cotto all'origano, spinacio e fondo vegano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

excellenceAwards
©www.altissimoceto.it

©www.altissimoceto.it

Sultana 2014 Passito - **Feudo Maccari**

Zucca e castagna

Caffè e piccola pasticceria

Caffè Gianni Frasi, Torrefazione Giamaica

Tipologie della piccola pasticceria: tarteletta alla noce con crema al limone; nergi e olive celline; bignè al pistacchio; marshmallow ai lamponi; cremino alla nocciola; pera nasci e cannella.

Merenda defaticante: la grigia alla piemontese con Bra duro d'alpeggio Dop inalpi e lonza

16 GENNAIO – LA REPUBBLICA

Scherma Trofeo Inalpi, prevendite al via

È partita ieri la prevendita per il Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio: i biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it o alla biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento. Interi 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotti 8 euro (+ 1,50 prevendita). L'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 9 è gratuito.

16 GENNAIO – RADIOMONTECARLO.NET

Il **Grand Prix FIE "Trofeo Inalpi"** di **fioretto maschile e femminile** è in programma al **PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio**. Sono già disponibili in **prevendita** i **biglietti** per assistere alle **finali maschili e femminili** di domenica 10 (sul sito www.diyticket.it). L'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 9 febbraio è invece gratuito. I costo del biglietto intero è di 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita).

Il **"Trofeo Inalpi" Fencing Grand Prix** apre il calendario del Grand Prix FIE, che comprende nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo **Torino** è la volta di Anaheim (USA, 15 – 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 – 19 maggio). Quella di Torino è dunque l'unica occasione in Europa per assistere nella stessa giornata, domenica 10 febbraio, allo spettacolo dell'**eccellenza mondiale del fioretto maschile e femminile.**

Fra i protagonisti anche il Dream Team azzurro con i **campioni mondiali 2018 Alessio Foconi e Alice Volpi**.

Info line: 331.7229057

CON IL SOSTEGNO DI
REGIONE PIEMONTE
FENCING GRAND PRIX 2019
TROFEO
LATTERIE inalpi
FIE GP
PALA ALPITOUR
FENCINGCUPTORINO.COM
SCHERMA.TORINO.IT
GRAND PRIX TROFEO INALPI DI FIORETTO MASCHILE E FEMMINILE

17 GENNAIO – LASTAMPA.IT

APERTA LA BIGLIETTERIA PER IL "GRAND PRIX FIE 2019" DI FIORETTO

Corso Sebastopoli 123, Torino

Da mercoledì 16 gennaio Alle 09,30
A domenica 10 febbraio Alle 23,59
Telefono: 331/72.29.057

Agenda: SPORT

E' aperta la prevendita dei biglietti per il Grand Prix FIE "Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile, in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio: i biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento. Costo del biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita). L'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 8 febbraio è invece gratuito. Anche quest'anno l'appuntamento sotto la Mole inaugura il calendario del Grand Prix FIE che vede in tutto nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo Torino seguono Anaheim (USA, 15 - 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 - 19 maggio). Ancora una volta, dunque, Torino costituirà l'unica occasione in Europa per assistere nella stessa giornata, domenica 10 febbraio, allo spettacolo dell'eccellenza mondiale del fioretto maschile e femminile riunito sulle pedane del PalAlpitour. Fra i protagonisti, anche il Dream Team azzurro con i campioni mondiali 2018 Alessio Foconi e Alice Volpi.

17 GENNAIO - THEWAYMAGAZINE

TRENDS

Trends - 17/01/2019

Food trend, dal Pacifico alle riscoperte in tavola

Cosa mangeremo di trendy nel 2019? E quali sono le nuove frontiere del packaging internazionale? Ecco cosa emerge.

Nel 2019 il trend del cibo si sposta verso l'Oceano Pacifico e premia tutti i frutti di quell'area. Quindi sapori e odori orientali con mango, frutti della passione, cocco e gamberetti e tutti i derivati da questi alimenti.

A prefigurare cosa accadrà sugli scaffali della distribuzione moderna e le nuove tendenze di consumo alimentare sono **26 esperti di Whole Foods,** catena distributiva ora di proprietà di Amazon, che da quattro anni delineano i dieci trend di consumo a tavola col risultato dichiarato di "aver risvegliato un'industria precedentemente stabile". Nel panel ci sono sommelier, cuochi, nutrizionisti, pediatri, ispettori sanitari e responsabili acquisti.

I probiotici vanno forte da alcuni anni, ma Whole Foods prevede che si espanderanno oltre la sezione refrigerata. Nuovi ceppi di probiotici, come il Bacillus coagulans GBI-30 e il Bacillus coagulans MTCC 5856, stanno rendendo possibili applicazioni più stabili e stanno cominciando ad apparire in punti di ristoro come

granola, farina d'avena, burro di noci, zuppe e barrette nutrizionali. Sempre più popolari inoltre le diete **keto, paleo, senza cereali e persino "pegate"** (paleo + vegane). Tra le nuove tendenze anche i nuovi gelati e i dessert surgelati che hanno turbini salati di formaggi artigianali.

IL PACK – Proviamo a indovinare i contenitori del futuro partendo dal Premio ADI Packaging Design Awar che viene assegnato alle soluzioni più innovative di packaging. Ogni anno tra tutti gli espositori presenti a Marca by Bolognafiere il Salone dedicato alle marche della grande distribuzione organizzato in collaborazione con ADM (Associazione Distribuzione Moderna).

In questi giorni è in corso la quarta edizione, che mira a mettere in valore non solo la materialità dell'imballaggio, ma anche gli aspetti immateriali riguardanti il processo produttivo, industriale ed estetico, facendo dell'innovazione e della ricerca i fili conduttori della selezione.

I vincitori sono: **Farine – CR TOP – Azienda Molino Rossetto che hanno commercializzato una soluzione innovativa:** apertura e chiusura facilitata, una conservazione e riutilizzo del prodotto, un sistema che facilita il dosaggio col packaging in cartone e completamente riciclabile.

Vegetali surgelati – Paren – Industrie Rolli Alimentari e **Azienda Polycart** hanno vinto per il prodotto innovativo, coerente sia nel pacco che nel contenuto. Polycart ottiene il packaging da fonte rinnovabili al 50%, compostabile e adatto allaconservazione di cibi liquidi. Riduce il consumo delle vaschette in gastronomia diminuendo lo smaltimento.

La Menzione speciale è andata a **Fettaalpine – Azienda Inalpi** perché il prodotto è confezionato in una pratica confezione apri e chiudi che consente una perfetta conservazione delle fette di formaggio. L'immagine esprime la filosofia dell'azienda e dei suoi valori nel rispetto dell'intera filiera.

I prodotti individuati rappresenteranno una preselezione per l'ADI Design Index 2019, da cui siaccede alla selezione per il prossimo Compasso d'Oro ADI.

Condividi questo articolo:

- Twitter
- Facebook
-

17 GENNAIO - ANSA

ALIMENTARE: INALPI, PREMIO A 'MARCA' PER PACKAGING FORMAGGIO

(ANSA) - TORINO, 18 GEN - Speciale menzione, al prestigioso salone 'Marca' a Bologna per Inalpi. ADI (Associazione per il disegno industriale) ha assegnato il riconoscimento all'azienda di Moretta (Cuneo) per il packaging della nuova confezione 'apri-chiudi salva freschezza' di Fettaalpine che "testimonia la filosofia dell'azienda e dei suoi valori nel rispetto dell'intera filiera".

Alla kermesse Inalpi ha allestito uno spazio espositivo nel quale i numerosi ospiti hanno potuto degustare la cucina di Gianpiero Vivalda, chef del Ristorante due stelle Michelin 'Antica Corona Reale 1815', di Cervere (Cuneo).

Inalpi ha inoltre ricevuto il riconoscimento, conferito dall'organizzazione di 'Marca', per la costante presenza dell'azienda piemontese nei 15 anni della rassegna.

(ANSA).

19 GENNAIO – L'INFORMATORE ZOOTECNICO

L' EDITORIALE

Innovazione cosa vuol dire

di Ambrogio Invernizzi

Non significa solo ricerca e sviluppo di nuovi prodotti. Ma anche formazione e informazione, rapporti equi e trasparenti con clienti e fornitori, qualità

Ambrogio Invernizzi è il presidente di Inalpi.

"Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa a quale porto approdare", questa la frase che per me è quasi un motto, perché sia nella bonaccia che nella tempesta dobbiamo avere piena consapevolezza di quale rotta vogliamo percorrere: una rotta di sviluppo e di radicamento in armonia con la comunità in cui operiamo.

Innovazione, la parola d'ordine per affrontare le sfide che questo tempo ci impone. Innovare, l'azione che ogni imprenditore è chiamato a mettere in atto, declinandola in iniziative che puntino a rendere sempre più competitiva un'azienda.

Ma innovazione non è solo e unicamente ricerca e sviluppo di nuovi prodotti. E' una filosofia di crescita che deve coinvolgere tutti i soggetti attivi, e per questa ragione il termine innovazione può e deve essere declinato in un lavoro costante per la crescita dei rapporti tra industria e conferitori.

Innovazione è formazione, una delle migliori forme di apertura, di confronto e di dialogo con gli allevatori, perché solo in questo modo si costruisce una filiera vera, attiva e informata. Un'informazione capillare e fruibile da tutti i protagonisti della filiera del latte Piemontese, fatta anche di attenzione all'aggiornamento e alla condivisione delle iniziative, attraverso momenti di formazione vera e propria e di convegni. Un cammino strutturato e pianificato per raggiungere l'obiettivo di creare una rete di collaborazioni che consenta di ottenere un miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti.

Innovazione vuol dire anche rapporti equi e trasparenti con clienti e fornitori, che devono formare un gruppo di professionisti che si muovono in un'unica direzione con un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata.

L'esperienza Inalpi ha dimostrato che gli allevatori che conferiscono il latte in azienda, e che sono impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi, garantisce una materia prima con valori superiori alla media.

Un protocollo che regola il prezzo alla stalla, stato studiato e redatto con la collaborazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza. Uno strumento che ha rivoluzionato il concetto di acquisto della materia prima: dal 2010, e per la prima volta in Italia, Inalpi applica un sistema trasparente, che garantisce le parti ed elimina la contrattazione, fornendo trasparenza anche nei rapporti tra industria e allevatori.

Molti sono i fattori presi in considerazione per determinare il prezzo del latte, e ogni singola voce, è primaria per la qualità del prodotto finito. I parametri sottoposti a valutazione sono molteplici, dalla peculiarità dell'alimentazione degli animali, alla loro igiene, al loro benesse-

L' EDITORIALE

re, passando per la pulizia della stalla, fino all'impatto ambientale: un percorso di crescita e di consapevolezza che ciascun allevatore ha affrontato e tutt'ora affronta. Un impegno serio che ha un unico fine, la genuinità del prodotto. Gli ispettori aziendali sono in contatto continuo con gli allevatori, eseguono controlli e rilievi costanti, valutano le stalle e forniscono punteggi. Il protocollo non può quindi essere statico, se cambiano le condizioni della stalla e degli animali, cambierà il punteggio attribuito. Questa formula, prima e unica nel suo genere, ha avuto l'approvazione del mondo cooperativo agricolo, delle organizzazioni sindacali, di alcune associazioni animaliste e soprattutto dei consumatori.

E innovazione vuol anche dire qualità, l'arma vincente con cui industria e allevatori potranno sfidare il futuro e il mondo. La qualità e la valorizzazione della filiera dovrebbero infatti diventare un mantra per tutti i produttori di latte italiani.

Forse non possiamo competere sul prezzo con i grandi produttori del nord Europa, perché siamo perdenti fin da subito, ma la nostra alternativa è puntare sulla qualità per valorizzare un prodotto che è frutto di un territorio unico e straordinario. Il nostro latte, proprio per il metodo di allevamento, ci consente di avere prodotti con caratteristiche organolettiche particolari, molto apprezzate sia dal consumatore finale che dall'industria, senza considerare poi il grande apprezzamento che viene manifestato nel mondo per la qualità e le eccellenze che possiamo proporre.

Creare sinergie positive, stringere rapporti costruttivi, creare collaborazioni che puntino alla crescita e all'informazione consapevole: questa è la sfida che industria e allevatori devono saper affrontare. ●

Inalpi spa ha sede a Moretta (Cn). Il latte fresco acquistato da Inalpi viene raccolto giornalmente da circa 400 allevamenti piemontesi (prevalentemente delle provincie di Cuneo e Torino) e lavorato entro 48 ore dalla mungitura.

20 GENNAIO – FESTIVALDELGIORNALISMOALIMENTARE.IT

Inalpi premiata per il packaging innovativo delle fette al latte

di Massimiliano Borgia

19 GENNAIO 2019 18:44

Inalpi, sponsor del Festival del Giornalismo Alimentare, ha ricevuto il Premio ADI (Associazione per il Disegno Industriale) Packaging Design Award, nell'ambito della 15° edizione di Marca, il Salone dedicato alle marche della grande distribuzione, che si è svolto il 16 e 17 gennaio presso Bolognafiere.

Una speciale menzione è andata a **Fettaalpine–Inalpi** per il **packaging innovativo**, della nuova confezione "**apri-chiudi salva freschezza**", che consente la conservazione delle fette di formaggio.

Inalpi ha anche ricevuto, nel corso di una cerimonia a cui hanno preso parte 43 aziende, il riconoscimento, conferito dall'organizzazione di Marca in occasione della 15° edizione della manifestazione, per la costante presenza in questi quindici anni dell'evento.

20 GENNAIO - MARSICAWEB

Mi piace 0

Share Facebook Twitter Email Print

Advertisement

CELANO – Prima campanella per alunni e studenti di Celano di ogni ordine grado. Il primo appuntamento con il nuovo anno scolastico ha riservato per tutti una gradita sorpresa con la consegna da parte del Sindaco Settimio Santilli di una copia del diario personalizzato, che accompagnerà gli studenti in tutto questo nuovo ed impegnativo anno di studi.

Il Sindaco Santilli, accompagnato dall'assessore comunale all'istruzione Eliana Morgante ed alla presenza della dirigente scolastica Franca Felli, ha fatto visita a tutte le sedi delle scuole cittadine per incontrare personalmente i ragazzi e le ragazze e fare loro omaggio dell'indispensabile compagno di viaggio e per formulare di persona l'augurio per un sereno e proficuo anno scolastico.

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

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

21 GENNAIO - HORECANEWS

Marca by BolognaFiere 2019: assegnato il Premio ADI Packaging Design Award

Da **Redazione 2** - 21 Gennaio 2019 0

È stato assegnato il **Premio ADI Packaging Design Award** alle soluzioni più innovative presenti a **MarcabyBolognafiere 2019**, il Salone dedicato alla **MDD** organizzato in collaborazione con **ADM** (**Associazione Distribuzione Moderna**). Giunto alla quarta edizione, il Premio – un progetto condiviso di ADI, MarcabyBolognaFiere e della rete delle aziende espositrici – mira a mettere in valore non solo la materialità dell'imballaggio, ma anche gli aspetti immateriali riguardanti il processo produttivo, industriale ed estetico, facendo dell'innovazione e della ricerca i fili conduttori della selezione.

I vincitori

Farine – CR TOP – Azienda Molino Rossetto

Motivazione: un riconoscimento per la soluzione innovativa di uso che permette una apertura e chiusura facilitata, una conservazione e riutilizzo del prodotto, facilita il dosaggio e racconta in maniera coerente prodotto e azienda. Il packaging è in cartone e completamente riciclabile.

Vegetali surgelati – Paren – Industrie Rolli Alimentari

Motivazione: un progetto di comunicazione completo, che riassume le caratteristiche del prodotto, attraverso un'immagine coordinata dell'intera gamma. Il riconoscimento va alla traduzione in termini grafici di una filiera ecosostenibile sia nel prodotto e che nell'imballaggio

Biomade – Azienda Polycart

Motivazione: prodotto innovativo, ottenuto da fonte rinnovabili al 50%, compostabile e adatto alla conservazione di cibi liquidi. Riduce il consumo delle vaschette in gastronomia diminuendo lo smaltimento

Wave – Azienda Wave Washing

Motivazione: un premio alla ricerca, al prodotto e al lavoro di comunicazione che esprime egregiamente il lavoro svolto da questa start up. Il packaging riduce 3.5 ingombro di un

tradizionale confezione di pastiglie per la detersione.sclusivo del destinatario, non

La Menzione speciale

Fettaalpine – Azienda Inalpi

Motivazione: il prodotto è confezionato in una pratica confezione apri e chiudi che consente una perfetta conservazione delle fette di formaggio. L'immagine esprime la filosofia dell'azienda e dei suoi valori nel rispetto dell'intera filiera.

Il riconoscimento è stato assegnato da una commissione di esperti (Anna Tortoroglio, Art Director, docente incaricata packaging presso Accademia di Belle Arti di Bologna; Fabio Bignardi, direttore creativo e cofondatore di DOC Design; Katia Mascia, direttrice e cofondatrice di DOC Design; Valentina Downey, presidente di ADI Emilia-Romagna -.

Due packaging sono stati scelti nel settore **Food** e due nel settore **Non-Food**. I prodotti individuati rappresenteranno una **preselezione per l'ADI Design Index 2019**, da cui si accede alla **selezione per il prossimo Compasso d'Oro ADI**.

21 GENNAIO – LA REPUBBLICA

A Bologna

Un premio al packaging delle sottilette "Inalpi"

Speciale menzione, al prestigioso salone 'Marca' a Bologna per Inalpi. L'Adi, l'Associazione per il disegno industriale ha assegnato il riconoscimento all'azienda di Moretta per il packaging della nuova confezione «apri-chiudi salva freschezza» di Fettaalpine che «testimonia la filosofia dell'azienda e dei suoi valori nel rispetto dell'intera filiera». Alla kermesse Inalpi ha allestito uno spazio espositivo nel quale i numerosi ospiti hanno potuto degustare la cucina di Gianpiero Vivalda, chef del Ristorante due stelle Michelin 'Antica Corona Reale 1815', di Cervere. Inalpi ha anche ricevuto il riconoscimento, conferito dall'organizzazione di 'Marca', per la costante presenza nei 15 anni della rassegna.