Dal **14 DICEMBRE 2020**
Al **20 DICEMBRE 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

14 DICEMBRE – HORECANEWS

Panettoni e Natale: 5 proposte da grandi nomi del food per i golosi

By **Redazione 2** - 14 Dicembre 2020

Immancabile dolce natalizio per eccellenza, nato come tradizione vuole nel capoluogo meneghino, ma ormai realizzato e declinato in ogni regione d'Italia, variato a seconda delle materie prime del territorio e dei profumi e sapori della terra che lo celebra: il panettone.

Ecco **5 proposte da altrettanti nomi del food che renderanno liete le festività** anche in un periodo così particolare come quello che stiamo vivendo.

Il panettone con gelato di **Pepino**, Galup e Inalpi; le 5 proposte gourmet di **Peck**; le specialità bio secondo **Fior di Loto** e **Baule Volante**; le specialità siciliane di **Master Chef**.

Un Natale di eccellenze nasce dall'incontro fra Pepino, Galup e Inalpi

Quando non una, non due, ma tre eccellenze del nostro territorio, aziende che hanno fatto la storia della nostra Regione e del Made in Italy nel mondo, si incontrano per creare un prodotto unico, nasce un'idea innovativa, curiosa e golosa, che porta con sé valore e qualità.

Intuizione e capacità imprenditoriale, questo il filo conduttore che unisce la collaborazione tra **Inalpi**, azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che attraverso un'intuizione imprenditoriale ha dato vita, 10 anni fa, alla filiera corta e certificata del latte 100% piemontese, **Galup,** la storia del panettone italiano, nato a Pinerolo nel 1922 anche in questo caso da un'intuizione di Pietro Ferrua e **Gelati PEPINO 1884** il brand torinese che ha inventato, il Pinguino, il primo gelato al mondo su stecco ricoperto da una sottile copertura di cacao.

Nasce così il **Panettone** Galup tradizionale, prodotto con Burro di Filiera da panna di centrifuga Latterie **Inalpi**, svuotato e farcito con Gelato PEPINO alla crema nei formati da 130 gr. e 700 gr. Ed al suo fianco il **Gelattone**, morbido gelato alla crema sapientemente miscelato con pezzi di panettone spezzettato a mano confezionato nel tradizionale Mezzolitro Gelati PEPINO 1884 da 380 gr.
Una partnership a tutto tondo che condivide ingredienti di filiera corta e certificata **Inalpi** e che crea una referenza unica per qualità e tracciabilità, che racchiude al proprio interno l'esperienza della lavorazione artigianale, che da sempre caratterizzano i prodotti **Galup,** con l'innovazione di moderne industrie di qualità come **Gelati PEPINO 1884** e **Inalpi**.

Il **Panettone** ripieno alla Crema **Gelati PEPINO 1884** ed il **Gelattone**, saranno disponibili presso la storica Gelateria Pepino di P.zza Carignano a Torino, i principali rivenditori di Piemonte, Liguria e Lombardia, oltre che nelle Pinguinerie dell'Aeroporto Internazionale di Torino Caselle e del Centro Commerciale Millefiori di Assago e online attraverso i canali Glovo. Ma l'eccellenza varcherà anche i confini e sarà acquistabile nella Pinguineria di Camden Market a Londra.

Peck porta sulle tavole 5 panettoni di alta pasticceria

Il Natale 2020 si avvicina, in equilibrio tra nuove regole e antichi desideri, in cerca di una nuova normalità, e alcune certezze. Tra queste resta sempre il **Panettone di** Peck.

L'alta gastronomia, a Milano dal 1883, presenta oggi le sue **5 varianti del dolce simbolo del Natale, tra cui spicca una inedita limited edition *Amarena, Limone e Mandorla***.

Una nuova interpretazione del dolce più amato delle feste, ripensato in una originale combinazione di sapori, disponibile in **soli 200 pezzi**.

La nuova proposta va ad arricchire la gamma di Panettoni di Peck, composta da:

- ***Gusto Classico***, per gli amanti della tradizione
- ***Pere e Cioccolato***, per i palati più raffinati
- ***Arancia, Ananas e Zenzero***, per chi è alla ricerca di un tocco esotico
- ***Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco,*** per i più golosi

Cinque creazioni, frutto della creatività del *Pastry Chef Peck* Galileo Reposo, che si distinguono per la qualità del loro impasto, ottenuto grazie ad una lavorazione di 72 ore e all'utilizzo di ingredienti selezionatissimi.

I Panettoni sono **disponibili presso i 3 negozi Peck di Milano** – la storica sede di

via Spadari 9, Peck CityLife in Piazza Tre Torri, Peck Porta Venezia in via Salvini 3 – o direttamente a casa propria con il **servizio delivery di Peck**.

Il nuovo Panettone Amarena, Limone e Mandorla

Una limited edition pensata dal Pastry Chef Peck Galileo Reposo per i palati più esigenti.

Amarene candite sciroppate, scorze di limone candito e mandorle si uniscono, creando un prodotto dai toni dolci e agri allo stesso tempo, capace di rivelare nuovi sapori e gusti ad ogni assaggio. La ricca glassatura di mandorle e granella di zucchero conferisce il tocco finale di golosità.

"Un'inedita combinazione di materie prime d'eccellenza: l'amarena sciroppata dolce ed aspra, il limone candito dal gusto zuccherino e goloso e la mandorla che conferisce il tostato classico della frutta secca. Il risultato è un panettone stile veneziana, che si caratterizza per la raffinatezza di profumi ed eleganza al palato" spiega Galileo Reposo.

Panettone 1 kg: 34 euro (disponibile in 200 pezzi)

Panettone Classico di Peck

Disponibile tutto l'anno, si distingue per il suo morbido impasto e per l'utilizzo di ingredienti d'eccellenza: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità Bourbon, scorze d'arancia candite fresche con miele d'acacia toscano.

"Nel rispetto della tradizione, il panettone classico vanta i migliori ingredienti provenienti dall'Italia e non solo: burro belga, vaniglia Madagascar, uova biologiche, stesso lievito madre utilizzato da ben 80 anni, grano e arance italiane"

Panettone 1 kg: 32 euro

Panettone Pere e Cioccolato

Una versione gourmet del panettone classico, dedicato ai palati più raffinati.

L'impasto tradizionale è reso speciale da ingredienti di altissima qualità: vaniglia in bacche Bourbon del Madagascar, gocce di cioccolato fondente e pere semicandite.

"Due grandi classici della pasticceria – milanese e italiana – si incontrano in questo Panettone, che si caratterizza per la combinazione tra dolcezza e freschezza delle pere semi-candite e forza del pregiato cioccolato fondente".

Panettone 1 kg: 34 euro

Panettone Arancia, Ananas e Zenzero

Una ricetta originale ideata dai maestri pasticcieri di Peck che conferisce un tocco di esoticità al Natale. Un soffice impasto a lunga lievitazione arricchito da pregiati cubetti di zenzero, ananas e scorzette d'arancia candite a fresco.

"Potente incontro di tre tipici prodotti natalizi, ottenuto rispettando la ricetta del panettone tradizionale ma modificandone il bouquet dei sapori. La dolcezza e l'aroma di arancia e ananas sono controbilanciate dalla piccantezza e croccantezza dello zenzero. Un mix insolito ma contemporaneo regala un prodotto dal gusto internazionale".

Panettone 1 kg: 34 euro

Panettone Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco

Un dolce perfettamente bilanciato dal sapore sofisticato. Il soffice impasto a lunga lievitazione è realizzato con profumato caffè, delicato cioccolato bianco e gustoso pistacchio. Ad arricchire ulteriormente il sapore del dolce sulla glassa sono presenti una pioggia di pistacchi interi e l'aromatico caffè della miscela Peck. *"L'eleganza e il gusto del pistacchio incontrano il profumo e l'acidità del caffè, il tutto addolcito da pepite di cioccolato bianco sciolte in cottura. Il risultato è un panettone stile veneziana che garantisce durante la degustazione una vera esplosione di gusto".*

Panettone 1 kg: 45 euro

La proposta bio per un Natale firmato Fior di Loto

Anche quest'anno **Fior di Loto** – marchio leader nello sviluppo di prodotti biologici in Italia, che dal 1972 ha fatto dell'alimentazione sana, sostenibile e consapevole uno stile di vita – **porta sulle tavole natalizie tante novità biologiche** pensate per soddisfare ogni palato, dai più legati alla tradizione fino ai consumatori celiaci e a coloro che seguono un'alimentazione vegana.

Per gli amanti della tradizione, **Fior di Loto** propone il ***Panettone tradizionale***, realizzato con pasta madre e tutti gli ingredienti tipici del dolce natalizio per antonomasia, disponibile anche nella versione sfiziosa ***con crema al cioccolato***, e il ***Pandoro*** tradizionale dolcificato con solo zucchero di canna e realizzato con pasta madre e senza olio di palma.

Il ***Dolce Natale*** nelle due nuove versioni ***di farro con uvetta*** e ***arancia e cioccolato*** è realizzato con pasta madre e senza ingredienti di origine animale, perfetto per soddisfare anche il palato dei consumatori vegani e incartato in una elegante confezione regalo arricchita da un fiocco.

Da molti anni **Fior di Loto** si preoccupa di rendere felici anche coloro che hanno particolari esigenze alimentari, in particolare i consumatori celiaci, e anche per Natale non manca l'assortimento gluten-free: il ***Panettone senza glutine*** Zer%Glutine, disponibile anche in formato "mini" da 80g.

Infine, per i consumatori che cercano un'idea regalo tutta biologica, **Fior di Loto** offre 4 nuovissime scatole regalo: il ***Cesto colazione per 2***, contenente due originali tazze natalizie e Biscotti con gocce di cioccolato, il ***Cesto duo senza glutine***, con spumante millesimato e Panettone senza glutine, la ***Vegan Box***, con tanti prodotti senza ingredienti di origine animale e la ***Senza Glutine Box***, con dolci sfiziosi per un regalo perfetto anche per il consumatore celiaco.

Master Chef: 3 panettoni gourmet per il Natale 2020

Benché le sue origini fra storia e leggenda siano legate alla città di Milano, il panettone, dolce simbolo del Natale, ha presto trovato successo in tutta Italia, dove la ricca produzione artigianale pasticcera ha saputo dare vita a versioni golose e profumate che si declinano a seconda del territorio, delle usanze e dei sapori.

In questo senso, i panettoni siciliani, soffici, delicati e resi unici dagli ingredienti locali, sono fra i più apprezzati d'Italia. Master Chef, che seleziona le migliori specialità dell'Isola, propone per il Natale 2020 tre panettoni ottenuti con metodo artigianale e materie prime di altissima qualità, proposti in raffinate confezioni regalo che, anche nel nome, esprimono tutta la 'sicilianità'.

Taormina è una confezione regalo composta da un *panettone artigianale agli agrumi di Sicilia* da 1 kg e da a una confezione di *frutta Martorana* da 100g. Il regalo ideale per i buongustai che rispettano la tradizione, ma non rinunciano a una nota di originalità data dall'aroma degli agrumi siciliani, che lasciano un retrogusto vivace e intenso.

La tradizione prestata ai sapori esotici caratterizza invece la proposta **Filicudi**, nell'elegante confezione si trova un *panettone artigianale allo zafferano* da 1 kg e un vasetto di *crema al melograno* da 170g. Due specialità dal carattere deciso, adatte per chi è alla ricerca di gusti nuovi e ama farsi stupire da accostamenti inediti.

Alicudi, infine, è la soluzione ideale per chi ama i sapori autentici. Il *panettone classico* da 1 kg è accompagnato da un vasetto di *crema al pistacchio* da 170g e granella di pistacchio 30g. Il regalo adatto per i palati che cercano anche nel cibo la qualità della tradizione.

La gamma di specialità di pasticceria firmata Master Chef vanta un ampio assortimento e contempla i dolci siciliani più rinomati e apprezzati al mondo, a cominciare dalla pasta di mandorle e dalla frutta Martorana, passando per creme, croccante e cantucci, senza dimenticare una selezione di panettoni gourmet, valorizzati dagli ingredienti tipici dell'isola.

I prodotti Master Chef rappresentano il meglio della bontà, della tradizione e della creatività tipica dell'**arte pasticcera siciliana:** le migliori materie prime e l'esperienza dei 'maestri del gusto' dell'isola sono gli ingredienti che fanno di questi dolci delle vere e proprie prelibatezze.

I panettoni bio di Baule Volante

Baule Volante – leader da più di trent'anni nella creazione di prodotti biologici – lancia i suoi nuovi prodotti natalizi realizzati con le migliori materie prime biologiche, pasta madre e con alternative senza ingredienti di origine animale e senza lievito di birra.

Una novità unica nel suo genere è il ***Panettone integrale***, realizzato con farina di grano tenero integrale e pasta madre, dolcificato con zucchero integrale di canna e miele di acacia ed arricchito con uvetta sultanina e arancia candita.

Immancabili anche gli ormai celebri prodotti della tradizione natalizia **Baule Volante**, come il ***Panettone con pera e cioccolato***, il ***Panettone con bagna al limone e limoncello*** senza scorze di agrumi e senza canditi e il ***Dolce di Natale di farro con gocce di cioccolato***, realizzato senza lievito di birra e senza ingredienti di origine animale, tutti confezionati in un pack innovativo e accattivante a tema natalizio.

Inoltre, in versione "mini", perfetti per una originale idea regalo o per una cena intima, sono disponibili il ***Pandorino*** (80g), il ***Panettoncino*** (100g) e il ***Dolcetto di Farro*** (100g), quest'ultimo perfetto anche per chi segue un'alimentazione senza prodotti di origine animale.

Infine, **Baule Volante** propone quattro sfiziose idee regalo bio dal successo assicurato: il ***Cesto duo tradizionale***, con Prosecco DOC e Panettone integrale, il ***Cesto biscotti con amore***, contenente tutto l'occorrente per preparare biscotti natalizi di farro, il ***Cesto Delizie di Natale*** e il ***Cesto Feste di Natale***, che includono sfiziosi prodotti dolci e salati: dai dolci natalizi, alla crema e frutta spalmabile, alle specialità salate come il pane guttiau semintegrale, fino ai condimenti come aceto non filtrato e olio extravergine di oliva.

16 DICEMBRE – ECO DEL CHISONE

L'assegno di 16mila euro donato alla Protezione civile di Moretta.

Moretta Premi alle associazioni e Costituzione ai neodiciottenni

MORETTA Domenica 13, a Cascina San Giovanni, l'Amministrazione comunale ha incontrato le associazioni per un (pur ristretto) scambio di auguri. Grazie al denaro donato dai morettesi durante la quarantena, alla Protezione Civile è andato un assegno da 16mila euro (oltre ad un nuovo labaro) e alla Croce Rossa uno da 10mila. Alla sede locale della CRI sono state pure consegnate 81 pergamene da distribuire a tutti i volontari che hanno operato in questo delicato periodo. Targhe anche ad Alpini, parroco e Carabinieri, per il grande lavoro di questi mesi, pergamena ai Vigili Urbani e a tutti gli operatori della Casa di riposo, alla cui responsabile Antonella Abrate è andata una targa.

Un grazie anche a Mario Ghidella, prezioso nonno vigile del Comune.

L'Amministrazione ha sottolineato il gesto del caseificio Milk di Enrico Moruzzi, della Prestofresco e dell'Inalpi, che hanno donato molti generi alimentari alla Caritas. Ringraziato Germano Fassina dell'Atletico Moretta, promotore della raccolta di generi alimentari.

Riconoscimenti ai velocisti Federico Lisa e Stefano Carena, dell'Atletica Moretta; a Lorenzo Airaudo, per le vittorie nel tennis; all'Atletico Moretta Calcio per la promozione.

Infine è stata consegnata la Costituzione ai neodiciottenni: impossibile invitarli tutti e 37, così si è scelto di chiamare il più giovane ed il più "vecchio". Agli altri è stata recapitata per posta.

UBERTINO BATTISTI

16 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Le aziende di Moretta donano generi alimentari

MORETTA Dal caseificio Milk, Inalpi e Prestofresco donate confezioni di prodotti al gruppo Caritas per 37 famiglie in difficoltà.

A PAGINA **32**

MILK, INALPI E PRESTOFRESCO DONANO GENERI ALIMENTARI A 37 FAMIGLIE DEL PAESE

Dal nonno vigile ai neo-diciottenni La cerimonia di Natale a Moretta

MORETTA Una cerimonia per pochi intimi, ma non per questo meno sentita. Domenica l'amministrazione comunale di Moretta ha dedicato la mattinata alle associazioni e alle realtà morettesi, invitando un rappresentante per ognuna di esse nel salone San Giovanni.

Alla presenza del senatore Marco Perosino, il sindaco Gianni Gatti ha annunciato la consegna delle Costitutizoni ai diciottenni del paese, consegnandone una copia a Marco Rolando, ultimo dei 37 nati a Moretta nel 2002.

E' stato premiato il nonno vigile Mario Ghidella, che da alcuni mesi presta il proprio servizio davanti alle scuole. Ringraziamento speciale quindi per il prezioso lavoro degli operatori della casa di riposo di Villa Loreto. Toccherà alla direttrice Antonella Abrate consegnare le pergamene che il sindaco Gatti e l'amministrazione hanno voluto dedicare agli operatori.

Riconoscimenti sono andati alla Pro loco, al Gruppo allpini, alla Croce Rossa (cui è stato consegnato il contributo di 10 mila euro derivante dal conto corrente aperto dal Comune), e alla Protezione civile (oltre 16 mila euro anch'essi attinti dal fondo).

Nel corso della cerimonia, il consigliere comunale Michele Alesso ha conferito i consueti premi agli sportivi morettesi che si sono distinti nell'anno: il tennista Lorenzo Ariaudo, 15 anni, entrato nel tabellone principale del campionato italiano, l'ostacolista Stefano Carena, lo sprinter Federico Lisa e l'Atletico Moretta.

In chiusura di cerimonia, Enrico Moruzzi, del caseificio Milk, ha annunciato l'iniziativa promossa dalla sua azienda in collaborazione con Inalpi e Prestofresco: una donazione di prodotti alimentari al gruppo Caritas di Moretta a sostegno di 37 famiglie in difficoltà.

17 DICEMBRE – ONUITALIA

Rifugiati: quando l'Italia apre le braccia, in 121 ricevono premio UNHCR Welcome

16/11/2020 758

Share

ROMA, 16 NOVEMBRE – Ben 121 tra **aziende** di ogni dimensione, **ong** e **associazioni italiane** sono state premiate dall'**UNHCR**, l'agenzia ONU per i Rifugiati, con il logo **"Welcome – Working for Refugee Integration".** Si tratta di aziende che nel 2019 si sono contraddistinte per aver favorito l'**inserimento professionale dei rifugiati** e per aver sostenuto il loro processo d'integrazione in Italia, tra queste **Lavazza, Eataly, Barilla, Reale Mutua e tnte altre piccole realtà.**

In questa **terza edizione** del premio, l'UNHCR ha assegnato inoltre **il logo We Welcome** a 52 **cooperative, onlus, fondazioni, associazioni di categoria, sindacati, servizi per il lavoro ed enti locali** che, a vario titolo, si sono impegnati per favorire l'inclusione nel mercato del lavoro dei richiedenti asilo e beneficiari di protezione internazionale.

Con l'assegnazione di questi due loghi di qualità, l'UNHCR ha voluto certificare il contributo delle aziende e degli enti vincitori ad una **società più inclusiva** nei confronti

di chi è stato costretto a fuggire da guerre, violenze e persecuzioni.

"Il Made in Italy riflette non solo prodotti di altissima qualità, ma anche valori sociali quali l'accoglienza e la diversità, e l'imprenditoria italiana è capace di ispirare il mondo non solo a livello commerciale ma anche a livello umano", ha dichiarato **Chiara Cardoletti,** Rappresentante UNHCR per l'Italia, la Santa Sede e San Marino. "La cosa che mi ha colpito di più delle storie di inclusione che ho ascoltato è di sentir parlare di rifugiati assunti come di talenti, di persone che vogliono superarsi e di portatori di arricchimento e di creatività. Investire su di loro ha portato inoltre nuova energia fra i dipendenti trasformando la diversità in un grande vantaggio per le aziende – ha proseguito Cardoletti – I rifugiati hanno una gran voglia di contribuire e dare una mano al paese che li ha accolti, sopratutto in un momento di grande difficoltà, anche per le aziende. Solo con un sistema di solidarietà globale potremmo superare questa situazione difficile".

Il progetto "Welcome – Working for refugee integration" è sostenuto dal **Ministero del Lavoro**, da **Confindustria** e dal **Global Compact Network.** Si avvale inoltre del supporto della **Fondazione Tent** e della **Commissione Europea**.

Questa edizione del premio è stata caratterizzata da una partecipazione di prestigio ed in continua crescita. **Il numero di aziende candidate è cresciuto infatti del 112% in soli tre anni**, a riprova del forte impegno del settore privato nel promuovere l'inclusione lavorativa e sociale dei rifugiati.

Complessivamente, dal 2017, oltre **240** fra aziende ed altri enti sono stati premiati per aver favorito l'inserimento lavorativo di **4.500 rifugiati,** ampliando l'orizzonte della loro responsabilità sociale e promuovendo la realizzazione di percorsi di integrazione condivisi e partecipativi.

"Siamo onorati di ricevere questo riconoscimento da UNHCR a testimonianza dell'impegno del Gruppo Lavazza nell'ambito della responsabilità sociale di impresa", ha commentato **Marco Lavazza**, Vice Presidente Lavazza Group – Non si può lasciare unicamente alle istituzioni e al terzo settore il compito di gestire il processo di integrazione dei rifugiati. Tutti gli attori sono chiamati a fare la loro parte e l'imprenditoria, con senso di responsabilità nei confronti delle comunità in cui opera, può dare un contributo decisivo. Il nostro progetto nasce con l'obiettivo di creare occasioni di inclusione, di crescita economica e sostenibilità".

Fra coloro che hanno partecipato all'evento di premiazione anche **Oscar Farinetti,** Creatore e Fondatore di **Eataly**: "Io mi ribello all'ingiustizia sociale dell'esclusione e del razzismo attraverso il mio mestiere che è l'impresa. E quindi sento il dovere di accogliere a braccia aperte. Sono naturalmente portato alla multiculturalità e all'inclusione perché è bellezza – ha detto Farinetti -. Eataly è onoratissima di ricevere questo premio da UNHCR. Eataly nel suo piccolo, fin dalle sue origini, ha accolto. Ho solo avuto soddisfazioni da persone che arrivano da altre culture, da altre storie, da altre tradizioni. Ora è il momento di passare dall'accoglienza, all'inclusione e all'interazione".

"Siamo particolarmente onorati in Reale Mutua per questo premio che ci è stato dato dall'UNHCR", ha commentato **Luca Filippone**, Direttore Generale di Reale Mutua.

"Reale Mutua da ben 192 anni opera ispirandosi al principio della mutualità, centralità delle persone e dello sviluppo sostenibile. Sul tema dei rifugiati siamo venuti in contatto con UNHCR attraverso il **progetto Power Coders**, che ci sta permettendo di inserire diversità nell'ambito del nostro gruppo e di dare concretezza a progetti di sostenibilità che abbiano impatti sociali, positivi e misurabili".

È intervenuta all'evento anche Yury Erazo, giovane rifugiata che ha trovato protezione e lavoro in Italia grazie ad un progetto di inserimento lavorativo con **The Adecco Group Italia.** "In Honduras lavoravo in banca. Ho dovuto lasciare il mio paese e sono venuta in Italia. All'inizio non è stato facile iniziare da capo – ha raccontato – Ho lavorato già in due aziende qui in Italia e sono felice perché ho trovato delle persone che hanno creduto in me. È stato un grande cambiamento rispetto a come mi sentivo all'inizio: ho imparato l'italiano, ho iniziato a lavorare, ho imparato tante cose nuove e sviluppato le competenze che portavo dal mio paese. Noi rifugiati possiamo dare un gran contributo ai paesi che ci ospitano".

La premiazione è stata inoltre l'occasione del lancio del nuovo sito dedicato al progetto, welcome.unhcr.it, che contiene storie, materiali e altri strumenti utili alla diffusione del progetto e allo scambio e condivisione di buone prassi.

welcome
working for refugee integration

TUTTI I VINCITORI Welcome – Working for Refugee Integration

GRANDI AZIENDE

BARILLA G. E R. FRATELLI, S.P.A., CAFFAREL, CARREFOUR ITALIA, EATALY DISTRIBUZIONE SRL, FCA EMEA, FLUNCH ITALIA, GUCCI, HOTEL CORPORATION OF EUROPE, IKEA ITALIA RETAIL SRL, INTERCOS EUROPE, IPSOS SRL, JW MARRIOTT VENICE RESORT & SPA – LA SESSOLA SERVICE SRL, LATTERIE INALPI, LEROY MERLIN ITALIA S.R.L., LUIGI LAVAZZA S.P.A., MANTERO SETA, MDP MANAGEMENT SRL (MANDARIN ORIENTAL, MILAN), MIDAS ITALIA SPA, NH ITALIA SPA, PANINO GIUSTO, PONTEVECCHIO, RANDSTAD ITALIA, REALE MUTUA ASSICURAZIONI, SODEXO ITALIA, SPONTINI, STUDIO PROFESSIONALE ASSOCIATO A BAKER MCKENZIE, THE ADECCO GROUP ITALIA, UNIQLO.

PICCOLE E MEDIE AZIENDE

AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA: AGRICOLA CALAFATA – SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE, APICOLTURA FORTINI IVANO, APICOLTURA MELE DAVIDE, APICOLTURA VALLERA DI DAVIDE BOSIO, AZIENDA AGRICOLA "ELILU" DI ELISA GASTALDI, AZIENDA AGRICOLA BERTRONE MARIO, AZIENDA AGRICOLA IL PERACCIO DI FOLCO MASIERO, AZIENDA AGRICOLA LA SOLDANELLA SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA, AZIENDA AGRICOLA MAGNANI ALBERTO, AZIENDA AGRICOLA MELLISAPE, AZIENDA AGRICOLA ORTO RICCI, AZIENDA AGRITURISTICA LA CANIGIANA, AZIENDA AMUSA MIELE, CAPONI FRANCO, CASCINA DANESA, I RESILIENTI SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE, MARAMAO, POSTA GUEVARA SOC. COOP AGRICOLA S.R.L, SOCIETA' AGRICOLA AGAPE SS DI BASSI G. E ROTTOLI F.

SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE:, ACCOGLIERE SCS, AL KHARUB COOPERATIVA SOCIALE, BICI&CIBI DI LIA ARIANNA, BLUSERENA SPA, CAMPING FLORENZ DI VITALI GIANFRANCO, CREMERIA ISLANDA DI ZANACCA CRISTINA, G.A.G. S.R.L., GO SRL | GOD SAVE THE FOOD, ITINERE SOC. COOP. SOC., KÀBULAGNA, MAIEMI, MEDITERRANEA 2 SNC DI MASTRULLO, PASTORI E OLMO, MESCOLANZE IMPRESA SOCIALE S.R.L. – OSTERIA DEL PONTE, MIRTILLO ROSSO, OSTERIA DEI MERAVIGLIATI, PET NAT SRL SOCIETÀ BENEFIT (E/N ENOTECA NATURALE), POORMANGER DI RECIBA SRL, ROOSTER STREET FOOD ROTISSERIE, SENZA TEMPO

DI LIA LUPINO.

ATTIVITÀ MANIFATTURIERE: 3DLASER SRL, BARIDA ORD, C.F.A. S.R.L., CARTIERA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE, COOPERATIVA SOCIALE S. AGOSTINO, EURO BETA, F.LLI FERRIGNO COSIMO E GIUSEPPE SNC, FA PANIFICAZIONE SRL, FORNO MAURIZI, GRAPHISERVICE S.R.L, MARCHESINI GROUP SPA, MARMO INOX SRL, MOVISTAR S.R.L., NOVA SIRIA, PAOLO POLLI S.A.S DI BORDINO PAOLO E C., SABATINO VETTORI, STERIGENICS ITALY

COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI: ALFARAEE SRL, COMMERCIALE LUCANA LAMIERE E PARAURTI, COOPERATIVA SOCIALE QUID, CRONO S.R.L., IL DELFINO SRL UNIPERSONALE, LAUTO LAVAGGIO DI LALI RAHMAT, MAGNABOSCO GUIDO SRL, STANNAH MONTASCALE SRL, STAZIONE GOMME & SERVICE SRL, TIRESIAS SRL.

SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE: CASCINA BIBLIOTECA, COOPERATIVA QUADRIFOGLIO S.C. ONLUS, COOPERATIVA SOCIALE PICTOR, ORIENTA, PULIMPIU' SRL, QUALITY LAB, TOBILI'.

ALTRI SETTORI: ARCADIS ITALIA SRL, ASSOCIAZIONE CULTURALE, LIGNARIUS ARTE E RESTAURO – APS, ASSOCIAZIONE LACHESI, ASSOCIAZIONE PROGETTO SAN CARLO, ASSOCIAZIONE SPAZZI DI CAMPAGNA ONLUS, CASA DI RIPOSO G.B.TAYLOR, CE.F.A.S. – CENTRO DI FORMAZIONE ED ALTA SPECIALIZZAZIONE, COMUNE DI BRUNATE, COOPERATIVA SOCIALE SIAMO, COOPERATIVA SOCIALE YABBOQ ONLUS, EXPERIM, GAMEC – ASSOCIAZIONE PER LA GALLERIA D'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA, GEA SERVICE SRL, LAB LAVANOLO, LGD SOCIETÀ COOPERATIVA, LORO GINO, OZONO FACTORY APS, PIEMONTE PONTEGGI, SYNESTHESIA, W.E.M. WASTE ENGINEERING MANAGEMENT SRL, WEB & COM DI VELLUTO SERGIO.

WE WELCOME

AMICO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE, AFG ASSOCIAZIONE FORMAZIONE GLOBALE , ARCA DI NOÈ SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE, ARCHÈ IMPRESA SOCIALE S.R.L., ARCI COMITATO TERRITORIALE DI BRINDISI, ASP CITTÀ DI BOLOGNA, ASS. LE VIGNE, ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE "CAMBALACHE", ASSOCIAZIONE DIAKONIA ONLUS, ASSOCIAZIONE DON BOSCO 2000 – IMPRESA SOCIALE, ASSOCIAZIONE GEOS ONLUS, BABEL COOPERATIVA SOCIALE ONLUS, C.I.D.A.S. – COOPERATIVA INSERIMENTO DISABILI ASSISTENZA SOLIDARIETÀ SOC. COOP. A R.L. IMPRESA SOCIALE, C.V. – CREARE VALORE, CEFAL EMILIA ROMAGNA, CIDIS ONLUS-CENTRO DOCUMENTAZIONE, INFORMAZIONE ED INIZIATIVA PER LO SVILUPPO, CIES ONLUS, COMUNE DI MILANO – CELAV (CENTRO DI MEDIAZIONE AL LAVORO), CONSORZIO INTERCOMUNALE SOCIO ASSISTENZIALE "VALLE DI SUSA", CONSORZIO INTERCOMUNALE SOCIO ASSISTENZIALE C.I.S.A. ASTI SUD, CONSORZIO MATRIX – COOPERATIVA SOCIALE, CONSORZIO MESTIERI PUGLIA, COOPERATIVA ANIMAZIONE VALDOCCO, COOPERATIVA SOCIALE IL SESTANTE ONLUS, COOPERATIVA SOCIALE ONLUS MEDIHOSPES, CRESCEREINSIEME, CROCE ROSSA ITALIANA COMITATO DI MILANO, CSD DIACONIA VALDESE – SERVIZI INCLUSIONE, DEDALUS COOPERATIVA SOCIALE, DIALOGOS SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE, ENERGHEIA IMPRESA SOCIALE SRL, ESSERCI S.C.S., EXAR SOCIAL VALUE SOLUTIONS, FONDAZIONE CARITAS DELL'ARCIDIOCESI DI PESCARA – PENNE ONLUS, FONDAZIONE CONSULENTI PER IL LAVORO, I GIRASOLI SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE E DI SOLIDARIETÀ, I.F.O.A. ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI, IBLEA SERVIZI TERRITORIALI SOC. COOP. SOCIALE – ONLUS, IMMAGINAZIONE E LAVORO, K_ALMA, L.E.S.S., SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE A R.L. – ETS – LOTTA ALL'ESCLUSIONE, SOCIALE PER LA SOSTENIBILITÀ E LA TUTELA DEI DIRITTI, LE SOLEIL COOPERATIVA SOCIALE, ON THE ROAD SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE, PROGETTO ACCOGLIENZA & INTEGRAZIONE SOCIETÀ COOPERATIVA ONLUS, PROGRAMMA INTEGRA, RETE IAL, SANITARIA DELFINO COOPERATIVA SOCIALE, START REFUGEES, UN MONDO DI GIOIA, UNIONE SINDACALE REGIONALE CISL CAMPANIA, WONDERLAND, ZEROCENTO.

18 DICEMBRE – TORINO SETTE (LA STAMPA)

Il panettone "firmato" e numerato

GASTRO GALUP CON MARIO DICE

È una storia quasi centenaria, proseguita nel solco di una tradizione che guarda alla lavorazione artigianale e alla qualità delle materie prime, quella che Galup porta avanti dal 1922. Oggi il panettone basso piemontese per eccellenza si rinnova grazie all'incontro e alla condivisione di valori con un altro nome simbolo dell'italianità e del "saper fare" artigianale: quello di Mario Dice, stilista e fashion designer di fama internazionale che firma il packaging del nuovo panettone con ingredienti di filiera Gran Galup. Un'edizione limitata, realizzata in 500 pezzi e disponibile negli store Galup di Torino (via Andrea Doria 7) e di Pinerolo (Strada Fenestrelle 34), che vede il panettone avvolto a mano in una creazione unica, un foulard stampato 3D in seta, appositamente ideato dallo stilista. Anche la ricetta del nuovo panettone è un inno al "made in Italy", per esaltare l'importanza delle materie prime e trasmettere un messaggio di trasparenza ai consumatori. Il panettone con ingredienti di filiera Gran Galup è realizzato con ingredienti tracciabili e di filiera certificata ISO 22005: latte e burro di filiera corta e certificata Inalpi, zucchero di Italia Zuccheri, uova e farina. Ciliegie e arance candite italiane ne arricchiscono l'impasto, con nocciole Piemonte IGP per la glassa e mandorle di Avola. Il costo del Gran Galup con il packaging di Mario Dice, firmato e numerato, è di 120 euro. Info 011/88.92.62. M.MAS. —

RIPRODUZIONE RISERVATA

18 DICEMBRE – LASTAMPA

IL PANETTONE "FIRMATO" E NUMERATO

GASTRO GALUP CON MARIO DICE
Pubblicato il
18 Dicembre 2020
Ultima modifica
18 Dicembre 2020
7:12

E' una storia quasi centenaria, proseguita nel solco di una tradizione che guarda alla lavorazione artigianale e alla qualità delle materie prime, quella che Galup porta avanti dal 1922. Oggi il panettone basso piemontese per eccellenza si rinnova grazie all'incontro e alla condivisione di valori con un altro nome simbolo dell'italianità e del "saper fare" artigianale: quello di Mario Dice, stilista e fashion designer di fama internazionale che firma il packaging del nuovo panettone con ingredienti di filiera Gran Galup. Un'edizione limitata, realizzata in 500 pezzi e disponibile negli store Galup di Torino (via Andrea Doria 7) e di Pinerolo (Strada Fenestrelle 34), che vede il panettone avvolto a mano in una creazione unica, un foulard stampato 3D in seta, appositamente ideato dallo stilista. Anche la ricetta del nuovo panettone è un inno al "made in Italy", per esaltare l'importanza delle materie prime e trasmettere un messaggio di trasparenza ai consumatori. Il panettone con ingredienti di filiera Gran Galup è realizzato con ingredienti tracciabili e di filiera certificata ISO 22005: latte e burro di filiera corta e certificata inalpi, zucchero di Italia Zuccheri, uova e farina. Ciliegie e arance candite italiane ne arricchiscono l'impasto, con nocciole Piemonte IGP per la glassa e mandorle di Avola. Il costo del Gran Galup con il packaging di Mario Dice, firmato e numerato, è di 120 euro. Info 011/88.92.62. M.MAS.
©

[IL PANETTONE "FIRMATO" E NUMERATO]