dal **16 SETTEMBRE** 2019
al **22 SETTEMBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

16 SETTEMBRE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Il Bilancio Sociale 2018 di Inalpi sarà presentato sabato 21 settembre alle ore 16, nella Sala consiliare del Comune di Bra, all'interno della tavola rotonda organizzata da Slow Food dal titolo "Ricette di dialogo". All'incontro saranno presenti Grace Aigbeghian, mediatrice nigeriana per le vittime di tratta, Elena Perlino, fotografa e autrice di Pipeline, Human Trafficking in Italy, Matteo Torchio, di Inalpi, per la promozione di processi di inserimento lavorativo, Abderrahmane Amajou, coordinatore dell'Ufficio migranti di Slow Food. L'azienda di Moretta racconterà il progetto di inserimento inclusivo e lavorativo di dipendenti assunti tramite l'Associazione Papa Giovanni XXIII che si occupa di immigrazione e di donne vittime di tratta, descritto nel Bilancio Sociale Inalpi 2018. Una sinergia tra sociale e industria che contribuisce a restituire identità e dignità. Al termine della Tavola rotonda, sarà offerto ai giornalisti partecipanti un tour dedicato alle specialità di Cheese, organizzato in collaborazione con Slow Food.

In foto: lo stabilimento di Moretta (Cn)

16 SETTEMBRE - FOOD

DAIRY

FORMAGGI FUSI

di **Chiara Cammarano**

Le dimensioni e i trend del mercato dal 27.05.2018 al 26.05.2019

VENDITE A VALORE	VENDITE A VOLUME	PREZZO MEDIO
208.654.940 €	35.012.812 kg	5,96 €/kg
▼ -1,9%	▼ -2,2%	▲ +0,4%

Totale Italia - fonte: Nielsen

* I formaggi fusi a fette includono tutti i formaggi freschi a fette che utilizzano i sali di fusione, come ad esempio il brand "Sottilette". Sono esclusi i formaggi naturali a fette, cioè i "formaggi affettati" (es. fette di Asiago, di Emmenthal, come per esempio Leerdammer special toast, il fondente, ecc.)

up

- ▲ I prodotti caratterizzati da un **FORMAGGIO SPECIFICO COME INGREDIENTE PRINCIPALE** di qualità sono più apprezzati
- ▲ Le **FETTINE SALUTISTE**, soprattutto senza lattosio, sono l'unica categoria che tiene in termini di vendite
- ▲ Le **MERENDE PER BAMBINI** a base di 'formaggino' sono sempre più gradite

NEI DISCOUNT LE FETTINE LIGHT/DELATTOSATE REGISTRANO LA PERFORMANCE MIGLIORE

+3,3% A VOLUME

In cerca di freschezza

Schiacciati dall'ascesa dei formaggi naturali a fette, guardati con sospetto per la presenza di conservanti o sali di fusione, percepiti come formaggi di serie B rispetto ai 'colleghi' più prestigiosi e dalle liste ingredienti a due/tre voci, i formaggi fusi, a fettine o in porzioni, affrontano da alcuni anni una crisi che vede il trend delle loro vendite sempre preceduto dal segno meno. Eppure le soluzioni ci sarebbero, per riportare in auge una categoria che si distingue per l'alto contenuto di servizio. Occorre un'immagine più attuale: pochi ingredienti di qualità, packaging sostenibile e capacità di differenziarsi nettamente dai competitor sono solo alcune delle 'ricette vincenti' per questo mercato, che affonda le sue radici negli anni Sessanta, ma che non riesce a trasformare la sua storia in un valore e ne rimane incatenato, come a uno stigma demodé.

down

- ▼ Le **FETTINE CLASSICHE** sono spesso percepite come un prodotto 'vecchio' e poco adeguato ai nuovi trend di salute e genuinità
- ▼ Una **LUNGA LISTA DI INGREDIENTI** rappresenta un minus
- ▼ La **COLLOCAZIONE FUORI FRIGO** dei formaggi in porzione riduce il percepito di freschezza e rende più difficile il reperimento

LE FETTE 100% DA EMMENTHAL SONO IN NETTO CALO

-8,4% A VALORE

DATI

Dairy · FORMAGGI FUSI

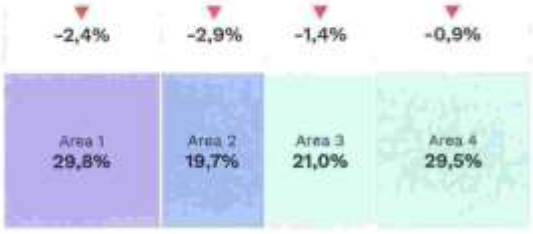
Incidenza a valore per Canale dal 27.05.2018 al 26.05.2019

	Variazione	Incidenza	Prezzo	Intensity Index
IPER	▼ -2,6%	22,5%	6,58 €	44,7%
SUPER	▼ -0,7%	40,9%	6,71 €	43,5%
L.S.	▼ -2,4%	15,0%	7,12 €	34,6%
DISC.	▼ -2,9%	21,6%	4,19 €	21,6%

AVG 5,96 €

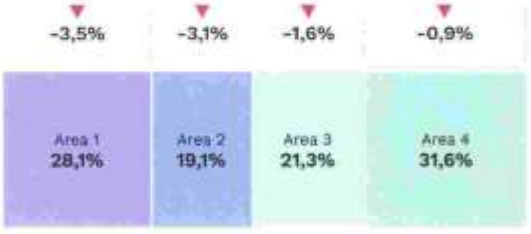
Totale Italia - Fonte: Nielsen

Incidenza a valore per Area
dal 27.05.2018 al 26.05.2019



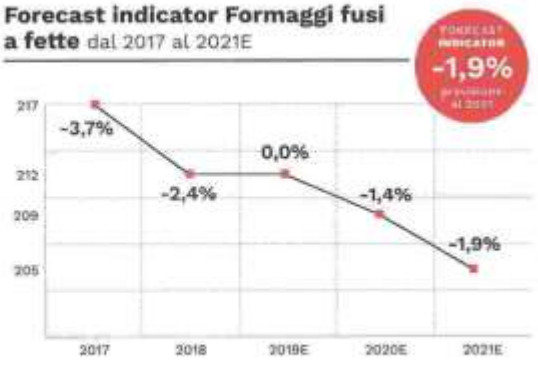
Totale Italia - Fonte: Nielsen

Incidenza a volume per Area
dal 27.05.2018 al 26.05.2019



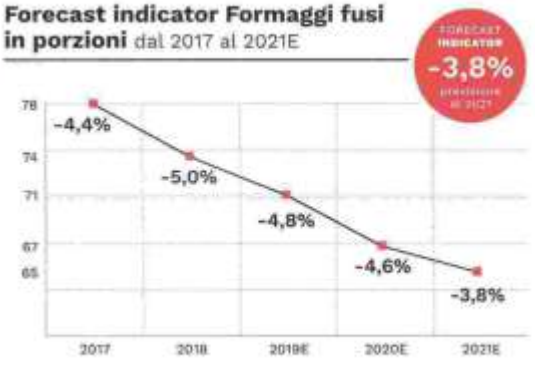
Totale Italia - Fonte: Nielsen

Forecast indicator Formaggi fusi a fette dal 2017 al 2021E



Vendite in milioni di euro - Fonte: Nielsen Business Indicators

Forecast indicator Formaggi fusi in porzioni dal 2017 al 2021E



Vendite in milioni di euro - Fonte: Nielsen Business Indicators

DATI

Dimensioni e trend dei segmenti dal 27.05.2018 al 26.05.2019

Segmenti	Vendite a Valore €	Var. %	Vendite a Volume kg	Var. %	Prezzo Medio (€/kg)	Var. %	Int. Ind. %
Fette normali	178.418.064	-1,8	30.652.304	-2,4	5,82	+0,6	38,2
Fette light/delattosate	24.409.417	-0,8	3.647.050	+0,1	6,69	-0,8	19,7
Fette Emmenthal 100%	5.827.458	-8,4	713.459	-7,8	8,17	-0,6	20,1
Totale Formaggi fusi in fette	**208.654.940**	**-1,9**	**35.012.812**	**-2,2**	**5,96**	**+0,4**	**35,9**

Totale Italia - fonte: Nielsen

Facts & Figures

Nonostante il contesto economico di inizio 2019, nel quale si evidenzia una crescita di tutto il grocery, ma anche delle diverse tipologie di formaggi, da quelli a peso imposto (+2% a valore) a quelli duri e stagionati (+6%) senza escludere i freschi (+1,7%), si conferma nello stesso periodo il calo dei formaggi fusi. "Questo calo – spiega **Eduard Toffanello, di Nielsen** – è da attribuire in particolare alla maggior pressione competitiva dei prodotti sostitutivi, come le mozzarelle da cucina e le paste filate, ma anche e soprattutto i formaggi naturali a fette (+10% a valore)". Venendo ai dati di questo mercato, vediamo che, nell'ultimo anno, la categoria dei formaggi fusi a fette (sono esclusi da questa analisi i cosiddetti 'formaggini', considerati invece in queste pagine) ha registrato un trend negativo in volumi (-2,2%) superando di poco le 35 tonnellate, e di fatturato (-1,9%): intorno ai 208, 65 milioni di euro, con un prezzo medio di 5,96 euro al chilo (+0,4%). Il trend negativo dei volumi si osserva ovunque, ma riguarda in particolare l'Area 1 (-3,5%) che, con quasi 10mila tonnellate, è la seconda più importante a livello di volumi. Pur essendo sostenuta da una significativa crescita promozionale (intensity index +4 punti), perde anche l'Area 2 (-3,2%). Mostra invece una migliore tenuta l'Area 4 (-0,9%), che si conferma, con 11mila tonnellate, la più rilevante come vendite ed è sostenuta dall'incremento dell'assortimento (+0,3 referenze). Inoltre, beneficia di un elevato sostegno delle promo: 44 punti (+2 punti percentuali). Ha una perdita limitata anche l'Area 3 (-1,6%), ma in questo caso l'assortimento in crescita (+0,2 referenze) ha permesso di contenere la riduzione dei volumi. A livello distributivo, si segnala il calo sensibile dei discount (-4,3% a volume e -2,9% a valore), dove diminuiscono in misura importante le rotazioni dei prodotti standard (-5% a volume). "A questo proposito – sottolinea Toffanello – è importante evidenziare che il discount è molto significativo per questa categoria, nella quale rappresenta il 22% a valore, propone un posizionamento di prezzo basso (4,2 €/kg) e offre un buon sostegno di assortimento (5,4 referenze, +0,2)". Sempre nel discount, sono però in crescita del 3% i prodotti light o senza lattosio, che nel canale rappresentano a valore il 15% e a volume il 13,3% dei formaggi fusi a fette venduti. Questa crescita non è però sufficiente a compensare il calo delle altre tipologie di prodotti. Ha invece una migliore tenuta la distribuzione moderna (-1,3% a volume e -1,6% a valore), sostenuta dalle performance dei supermercati (stabili a volume), mentre sono in forte calo gli ipermercati. Le grandi superfici confermano un'offerta elevata (16 referenze, +0,2 punti) e registrano un lieve calo del livello promozionale (-1 punto). Tra le tipologie della distribuzione moderna, perde anche la categoria dei negozi metropolitani (-2,3% a valore). "Per la ripresa – riflette Toffanello – un elemento decisivo su cui puntare rimane l'innovazione, che può permettere un recupero dell'attenzione dei consumatori verso una categoria consolidata e con un'offerta poco moderna e appealing. Nell'ultimo anno il numero dei nuovi lanci è stato limitato e l'assortimento di gusti alternativi (Mozzarella, Cheddar, ecc.) è ancora piuttosto ridotto rispetto all'elevata scelta per la categoria concorrente dei formaggi naturali a fette. Inoltre, per le fette senza lattosio, si potrebbe valutare l'opportunità di offrire anche un prodotto con un miglior percepito degli ingredienti, in termini di grassi e contenuto proteico. Occorre innovare anche per recuperare valore, puntando sul gusto e sulle occasioni di consumo".

ANALISI

Dairy - FORMAGGI FUSI

Linea di confezionamento dei Formaggini Bio di Inalpi

● CONSUMI

Prodotti sostitutivi e formaggi naturali a fette tolgono spazi e quote.
Il calo dei fusi risente della maggiore pressione competitiva dei prodotti sostitutivi (mozzarelle da cucina e paste filate) e soprattutto dalla crescita dei formaggi naturali a fette (+10% a valore), una categoria in forte crescita come assortimento nel punto vendita e che può aver tolto anche spazio a scaffale.

Lactose free e light sono i segmenti di maggior successo nelle fettine, perché suggeriscono una promessa di benessere e salute ormai ricercata dai consumatori in ogni tipologia di prodotto.

La differenziazione in gusti, con un formaggio specifico come ingrediente principale, sembra essere premiante nelle fettine. Fanno eccezione le fettine all'emmenthal, le cui vendite crollano in tutti i canali.

I formaggini si differenziano in base a forme e formati e alla valorizzazione delle materie prime.
I formaggini a base di Parmigiano Reggiano hanno tolto quote a quelli standard. E sono apprezzate le versioni snack in abbinamento ad altri prodotti.

Intensity index
formaggi fusi negli ipermercati
44,7%
a.t. 05/2019

● TRADE

I prodotti shelf stable risentono del fatto di non essere vicini agli altri formaggi
e di non avere a volte una collocazione fissa. Si rivelano quindi particolarmente utili materiali che stimolano la visibilità sul punto vendita.

L'incidenza promozionale è abbastanza elevata e supera il 40 per cento.
Recentemente la categoria ha ridotto la pressione promozionale e aumentato il prezzo medio, ma questo non ha avuto un impatto positivo sulle vendite.

● FILIERA

La valorizzazione della filiera non è tra gli elementi centrali
di questo mercato, fanno eccezione poche referenze con posizionamento premium.

Una maggiore attenzione sull'origine delle materie prime
potrebbe essere un elemento di forza per restituire vitalità al mercato. Si evidenziano i tentativi per riqualificare la categoria con ingredienti 100% made in Italy.

Non mancano alcune referenze biologiche, ma sono ancora poche.
Nel segmento dei formaggini, il fatto che i consumatori finali siano bambini rende i responsabili d'acquisto più attenti alla qualità. Naturalità e benessere sono un must da esportare anche sulla categoria delle fettine.

ANALISI

● EXPORT

La merenda snack salutista si è rivelata un trend vincente a tutte le latitudini.
Formaggini abbinati con una fonte di carboidrati e una di vitamine sono considerati una soluzione pratica e sana per i bambini. Chi le propone riscuote successo anche all'estero.

Nelle fettine non sussiste il valore aggiunto del prodotto made in Italy,
quindi l'export è in linea di massima un percorso poco praticato dalle aziende che producono queste referenze.

Fette normali
in calo a valore
-1,8%
nell'a.t.
a maggio 2019

Un momento della produzione delle FettAlpine di Inalpi

● MARKETING

Per i formaggini, le campagne di in-pack promotion caratterizzano il mercato.
Si svolgono solitamente in periodi dell'anno prestabiliti e stimolano il collezionismo.

Le ricette online mirano a valorizzare la versatilità e la rapidità d'uso delle fettine.
In questo canale, un ruolo importante è ricoperto dall'interazione con il cliente/consumatore.

Il couponing e il cross couponing si rivelano particolarmente interessanti per chi dispone di una gamma piuttosto ampia,
perché stimolano il consumatore all'assaggio di nuovi prodotti.

Le campagne di comunicazione delle fettine puntano sulle tematiche della quotidianità
e dell'informalità e guardano al target dei millennials, ancora da conquistare.

● INDUSTRIAL

Un'ingredientistica che vanta l'esclusione di additivi e polifosfati
è oggi l'elemento distintivo di pochi, ma sarebbe auspicabile per risollevare l'intero mercato.

Rispetto ai formaggi tradizionali, che hanno una ricettazione piuttosto rigida,
i fusi possono avvalersi di una grande varietà di soluzioni produttive. Quello che oggi è un elemento di 'debolezza', perché crea diffidenza nel consumatore, potrebbe trasformarsi, se adeguatamente valorizzato, in un punto di forza.

● PACKAGING

Il pack riciclabile non è tra i focus del settore.
Diversamente da quanto accade con gli altri formaggi, raramente l'accento delle aziende è sulla riciclabilità.

La confezione 'apri e chiudi' e la praticità d'uso, anche on the go, sono tra i principali driver di scelta di un prodotto così orientato al servizio.

STRATEGIE

Soluzioni per il rilancio

Nonostante le difficoltà, non mancano le aziende che hanno saputo navigare bene anche in acque difficili e riportare, in controtendenza, risultati positivi.
Tra queste c'è la marca pioniera delle fettine di formaggio fuso, il cui nome viene associato all'intera categoria. Sottilette di **Mondelez Italia**, leader di mercato sia a volume che a valore, ha registrato nell'ultimo anno una performance positiva, crescendo di circa due punti di quota (dati Nielsen). Gli elementi principali che hanno permesso di conseguire questi risultati sono principalmente due: da un lato un assortimento ricco, con elementi di innovazione, dall'altro una strategia di comunicazione ben mirata e capace di valorizzare e ringiovanire il brand.
Oltre alla referenza Classica, l'azienda vanta da molti anni anche la versione Fila e Fondi, con aggiunta di mozzarella, e quella Light, con il 50% di grassi in meno. In tempi più recenti, l'offerta si è poi arricchita di altre referenze, capaci di incontrare anche i gusti e le esigenze più innovative: come Sottilette Senza Lattosio, il primo fuso in fetta adatto agli intolleranti, ma anche una serie di variati rivolte a un pubblico foodie e gourmet, come le Burger, con Cheddar, le Cremose, con ripieno di Philadelphia, e, infine, le Mexican, con paprica e peperoncino, lanciate la scorsa estate e pensate per un target giovane e attento ai nuovi trend etnici.
"Una delle tendenze più interessanti riscontrate negli ultimi anni è la creazione e la pubblicazione online delle ricette che i consumatori hanno realizzato con il nostro prodotto – illustra **Francesco Surrenti, Senior Brand Manager di Sottilette** –. Proprio a partire da questa iniziativa, nel corso di quest'anno abbiamo sviluppato un progetto che premia le migliori soluzioni culinarie condivise dai nostri lover sui loro canali social, per poi utilizzarle nella creatività del nostro evento a punto vendita denominato Storie di Sottilette, una sorta di Pop realizzato in crowdsourcing. Contestualmente abbiamo ringiovanito il brand tramite la campagna tv 'Sciogliamo le formalità', on air dallo scorso febbraio, che si rivolge soprattutto al target millenials".
Gravita su numeri e referenze diverse, ma sempre di segno positivo, la performance dei fusi in porzione di **Prealpi**, che con i suoi 40 anni di esperienza in questo segmento, vanta un know-how decisamente significativo.
"Recentemente, si stanno dimostrando vincenti i prodotti con una caratterizzazione forte – spiega **Giovanni Prevosti, Direttore Marketing di Prealpi** – e questo ci ha permesso di fare molta innovazione". Le ultime novità dell'azienda sono Dinki Free, il primo formaggino senza lattosio, e Tomatino, una referenza dairy free, adatta quindi ai vegani, ma del tutto simile, per formato e occasioni d'uso, ai classici formaggini. Sempre nella logica di soddisfare la crescente esigenza di prodotti adatti anche alle intolleranze e ai regimi dietetici, spicca Dinki Break, uno snack merenda con formaggini e crackers senza glutine.
"Con un'offerta così distintiva e al passo con le esigenze più attuali – conclude Prevosti – abbiamo saputo farci strada anche sul mercato internazionale. La nostra quota export ha avuto infatti una grande crescita negli ultimi anni e, per il futuro, prevediamo di proseguire su questa strada".
Sono però soprattutto i leader della categoria ad avere la responsabilità di guidarne la crescita. Ed è proprio in questo ruolo che si conferma **Nestlé** con formaggino Mio.
"Nel corso degli anni abbiamo proposto tante varietà diverse – dichiara **Elena Portioli, Marketing Manager Nestlé Nutrition** –: il formaggino al Parmigiano Reggiano, quello con gli spinaci, i Morsotti e, infine, formaggino Mio senza lattosio. Quest'ultimo, lanciato nel 2018 e ancora in roll-out, è il frutto della nostra attenzione per uno stile alimentare che sia insieme inclusivo e gustoso e il successo ottenuto ci ha confermato che siamo andati nella direzione giusta". Oggi l'impegno dell'azienda è di proseguire secondo questa logica e di costruire una pipeline di prodotti da lanciare nella categoria per aumentarne la penetrazione e le occasioni di consumo nei prossimi anni. "Vogliamo inoltre costruire delle partnership con il trade – prosegue Portioli – per migliorare il vissuto di questa tipologia di formaggi e farli crescere in termini di valore. A inizio 2019 siamo anche tornati in comunicazione con uno spot in tv e sul digital. La campagna ha avuto un effetto molto positivo sulle vendite anche e soprattutto grazie a un'ottima sinergia con la comunicazione nei punti vendita, nei quali abbiamo previsto delle esposizioni fuori scaffale".
L'impegno a comunicare sempre di più nei pdv, siano essi reali o virtuali, rappresenta senz'altro uno dei focus del brand per il prossimo futuro.
"È molto importante cercare di andare extra display quanto più possibile – conclude Portioli – perché il posizionamento è spesso penalizzante per questa tipologia di prodotti e li rende poco visibili allo shopper".

PLAYER

INALPI

Materie prime italiane e servizio, le leve per creare valore

Ha saputo realizzare un'impresa difficile, la piemontese Inalpi riuscendo a far convergere anche nella sua gamma di formaggi fusi le più attuali tendenze al salutismo e alla valorizzazione delle materie prime del territorio.
"Il primo step è stato quello di inserire il latte come primo ingrediente – dichiara **Matteo Torchio, Responsabile Marketing e Comunicazione Inalpi** –, il secondo quello di garantire un'ingredientistica 100% italiana e piemontese (grazie all'acquisizione del caseificio di Peveragno), senza l'aggiunta di additivi e polifosfati e, per i formaggini, addirittura biologica. Grazie a queste caratteristiche, Inalpi Fettalpine e i Formaggini Bio rappresentano scelte premianti". Anche sul fronte della comunicazione, l'azienda, che presidia il mercato dei fusi a fette dal 1990, ha scelto con questi prodotti top di gamma di partire proprio dalla materia prima, troppo spesso bistrattata in questo mercato, per poi lavorare sulla notorietà del brand. Un focus particolare è inoltre dedicato anche al packaging che, oltre a essere riciclabile al 100% per entrambi i prodotti, questa primavera si è arricchito ulteriormente di una pratica funzionalità 'Apri e Chiudi' per le FettAlpine, che ben interpreta la crescente richieste di servizio da parte degli shopper.
"Prevalentemente con prodotti a marchio privato – conclude Torchio – la nostra linea è inoltre venduta e apprezzata anche all'estero e, con il brand Inalpi in particolare, abbiamo iniziato a essere distribuiti in Asia, con un focus sulla Cina".

	Gruppo Lactalis Italia	Inalpi	Mondelez Italia	Nestlé Italia	Parmareggio	Prealpi
Fatturato 2018 (€)	1.212 mln	172 mln (tot. az.)	900 mln (tot. az. 2017)	1,7 mld	365,1 mln (società Parmareggio)	47,7 mln (2017)
Marchi	Galbani, Bel Paese, Galbanino, Certosa, Santa Lucia, Vallelata, Invernizzi, Locatelli, Cademartori	Latterie Inalpi, Inalpi	Philadelphia, Sottilette, Fattorie Osella, Jocca	Nestlé MIO, Il Latte Condensato, Nidina	Parmareggio, Parmissimo, Unigrana, QuattroColli, Montalto	Dinki, Dinki Swiss, Dinki Free, Dinki Light, Dinki Break, Quadrifoglio, Tomatino
Canali	(formaggini fusi in porzione) Gdo 78%, Normal trade 16%, Foodservice 9%	Gdo, Do, Normal Trade, Horeca	tutti	Distribuzione moderna, canali specializzati, negozi tradizionali	Gdo 70%, Normal trade 8%, Discount 8%, Horeca 5%, Industria alimentare 4%	Gdo, Discount, Tradizionale
Top SKU	Crema Bel Paese 175 g (23,7% market share a volume - tot. Italia + discount; iri a.t. maggio 2019)	FettAlpine	Sottilette Classiche 400 g	Formaggino MIO gusto classico	Fettine Parmareggio al Parmigiano Reggiano 150 g (oltre 3,3 mln di confezioni vendute nell'ultimo anno)	Dinki

PARMAREGGIO

L'ingrediente che fa la differenza

È la seconda marca del mercato delle fettine, con una quota del 3,2% a valore e la terza in quello dei formaggini, con una quota, sempre a valore, del 14,9% (dati Nielsen Market Track – Distr. moderna a.t. 4-2019). Grazie all'impiego di Parmigiano Reggiano come primo ingrediente e unico formaggio, Parmareggio ha saputo creare una linea di prodotti altamente distintivi nel mercato dei formaggi fusi, in particolare nel 2010, quando questi prodotti furono lanciati. "Nonostante il contesto competitivo difficile – chiarisce **Maurizio Moscatelli, Direttore Commerciale di Parmareggio** –, riusciamo a mantenere le nostre posizioni di mercato, raggiungendo quasi 1,3 milioni di famiglie con le Fettine e quasi 2 milioni con i Formaggini. Tra gli elementi che ci distinguono c'è il forte dinamismo e la capacità di innovare".

Parmareggio è la seconda marca nelle fettine: 3,2% la quota a valore

Negli anni, infatti, Parmareggio ha ampliato la gamma, nel segmento delle fettine, con il formato famiglia e la versione bio e, nel segmento dei formaggini, con i Cremosini e l'ABC della merenda. "La strada che vogliamo seguire – prosegue Moscatelli – è sicuramente quella della continua ricerca di nuovi prodotti e occasioni di consumo del Parmigiano Reggiano".
L'azienda emiliana, però, non si limita a proporre e aggiornare la gamma, ma lavora anche molto intensamente sul fronte della comunicazione. Tutte le novità sono sostenute con iniziative di marketing dedicate, in sinergia con campagne televisive e online. Inoltre, Parmareggio realizza periodicamente attività di couponing e cross couponing e lo scorso gennaio, su Formaggini e Cremosini, ma anche sui prodotti dell'ABC della merenda e Snack&Vail, ha proposto una promozione in-pack che prevedeva la presenza delle figurine e dell'album Panini dei Topolini Parmareggio.
"Per quanto riguarda l'export – spiega Moscatelli – abbiamo un'esperienza importante con il Parmigiano Reggiano in pezzi e grattugiato non è invece altrettanto facile portare all'estero, dove la cultura di prodotto è più limitata, prodotti particolari come i nostri fusi. Certamente ci ha aiutato il fatto di aver creato, anche oltre i confini nazionali, una marca che costituisce una garanzia ed è, al contempo, sinonimo di originalità. Forti del nostro brand, abbiamo quindi iniziato da alcuni anni a esportare i Formaggini in Spagna e Portogallo e, più recentemente, anche in Grecia. Inoltre, grazie all'affermarsi del trend della merenda salutistica, abbiamo proposto oltreconfine il nostro ABC della merenda con Formaggino al Parmigiano Reggiano, messo a punto con l'esperto di alimentazione e nutrizione Giorgio Donegani e oggi lo distribuiamo, personalizzato nel naming e nella grafica, anche in Spagna, Portogallo, Repubblica Ceca e Slovacchia".

Maurizio Moscatelli, Direttore Commerciale di Parmareggio

NOVITÀ

	Inalpi FettAlpine Apri e Chiudi	**Prealpi** Dinki free
Plus	Lista ingredienti corta, 100% italiani, confezione smart	Formaggino senza lattosio
Posizionamento	Premium	Medio-alto
Distribuzione ponderata	20 p.ti	nd
In commercio da	Maggio 2019	Maggio 2019
Formato	150 g	140 g (8 formaggini)

PLAYER

GRUPPO LACTALIS ITALIA

Crema Bel Paese, un must per i più piccoli

I formaggini Crema Bel Paese, sul mercato italiano fin dagli anni '60, hanno fatto la storia dei formaggi fusi in porzione e oggi, con Galbani, il gruppo Lactalis Italia è ancora leader di marca nella categoria, con il 34,5% di quota a volume. "Negli ultimi anni siamo riusciti a mantenere una performance positiva rispetto al resto del mercato – dichiara **Elena Priori, Brand Manager Galbani Formaggi** –, ma ultimamente cominciamo anche noi a risentire della tendenza alla decrescita. Siamo quindi focalizzati sul mantenimento della leadership e lo facciamo seguendo due driver principali: da una parte le attività di entertainment rivolte ai più piccoli e, dall'altra, la comunicazione". L'azienda ha finora messo in atto soprattutto promozioni che prevedono la presenza di gift in pack rivolti a un target bambino 4-10 anni e sfruttano le licenze dei cartoni animati più amati del momento. I formaggini, infatti, essendo venduti a temperatura ambiente, non trovano posto insieme agli altri formaggi e questo li rende difficilmente collocabili per il retailer e poco rintracciabili per il consumatore. I supporti capaci di evidenziarli e di portarli fuori dallo scaffale sono quindi particolarmente utili. Un altro tema importante è quello della qualità della materia prima. La gamma prevede attualmente una differenziazione nei formati, dai classici spicchi nella confezione da 175 g alle tartine rotonde da 168 g (6 pezzi) o 56 g (2 pezzi), alla quale si è aggiunta, in tempi più recenti, una referenza alla crescenza, con il brand Certosa. "Questa proposta cavalca il trend dei formaggini realizzati con un formaggio specifico – illustra Priori – e in questo caso parliamo di crescenza, una delle categorie in cui Galbani è leader, con il suo portato di naturalità".

BUYER

In Maiora l'esposizione è a 'matrioska'

Il gruppo Maiora, con le sue insegne Despar, Eurospar e Interspar, opera in quell'Area 4, che rappresenta il territorio nel quale il mercato dei formaggi fusi mostra la migliore tenuta, grazie anche al sostegno dell'assortimento in crescita e alla più intensa attività promozionale. "Nei nostri negozi – spiega **Gianpiero Sette, Buyer BLS e Surgelati di Maiora** – il mercato dei formaggi fusi vale circa il 20% del fatturato dell'intero reparto dei freschi confezionati e le vendite 2019 sono in linea con quelle dello scorso anno, nonostante il settore stia attraversando un periodo di difficoltà". Anche in questo segmento i prodotti light e delattosati stanno crescendo e aiutano il comparto a rimanere stabile. "Per sostenere in particolare le vendite di queste referenze – chiarisce Sette – realizziamo volantini ad hoc con la denominazione Despar Natural e una durata più lunga rispetto a quelli standard". Per assecondare questi trend, negli ultimi anni gli assortimenti di Maiora si sono ampliati e, per i vari format di punto vendita, vengono gestiti con una logica a 'matrioska'. "Nei negozi più piccoli – illustra Sette – partiamo da un assortimento più snello, per poi approfondire le categorie in maniera proporzionale alle dimensioni del format". Tutte le referenze dei formaggi fusi vengono esposte nei banchi a libero servizio, dai 1,5 metri lineari nei Despar fino ai 5 metri negli Interspar. "Tale scelta – aggiunge Sette – visto l'alto indice di rotazione di queste referenze, ci permette di avvicinare il cliente a prodotti con una più bassa frequenza d'acquisto, ottimizzando così le performance dell'intero scaffale". La leva prezzo è ancora fondamentale e, nelle aree di pertinenza di Maiora, l'incidenza promozionale dei formaggi fusi supera il 40 per cento. "Siamo però sempre attenti a creare un buon mix di marginalità con il resto delle referenze in promo – conclude Sette –. Sui prodotti a marchio l'incidenza promo è dimezzata. Rispetto a questo tema vorrei anticipare che, nel corso dell'anno, proporremo delle importanti novità".

16 SETTEMBRE – HORECANEWS.IT

La Piazza del Gelato di Cheese: la forma golosa del latte

Da **Redazione 2** - 16 Settembre 2019 0

La **Piazza del Gelato** sarà a **Cheese 2019**, **dal 20 al 23 settembre a Bra**. Nata da un'idea di **Slow Food** e **Alberto Marchetti**, è realizzata in collaborazione con **Inalpi**, **official partner dell'area**, ed è il posto giusto dove gustare **gelati buoni, puliti e giusti**, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine.

Il programma inaugura con un incontro dedicato alle famiglie in cui imparare insieme a

conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice.

Si parla poi di **burro nel gelato**. Cosa c'entra? I gelatieri presenti ne danno un'interpretazione originale declinandolo al dolce e al salato. **Non manca anche un appuntamento dedicato alle uova**, che arricchiscono le amate creme ma che nascondono un vero universo di possibilità. Spazio poi al **gelato del recupero,** prodotto con frutti dimenticati, erbe spontanee e perché no, anche croste del formaggio. Il programma si chiude con il **gelato gastronomico**, dove i piatti più impensati si trasformano in gelati, sorbetti e granite.

Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a ingresso libero, arriva una grande novità: il **Milk Bar,** dove grazie a Inalpi potrete assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.

È inoltre possibile assaggiare alcuni tra i gusti più particolari di Alberto Marchetti: mai provato una coppetta con Robiola di Roccaverano e ramassin della valle Bronda? O Paste di meliga del monregalese, lime e cacao Chontalpa? Per non parlare delle proposte degli ospiti, tra cui l'intrigante pane, burro e marmellata. Gelati buoni due volte, perché **tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità**.

A Cheese debutta la block chain di Alberto Marchetti: un sistema interattivo che con un semplice click permette di tracciare la filiera degli ingredienti: quali mucche hanno fornito il latte, da dove arriva la frutta, come è stato trattato lo zucchero e da quale allevamento arrivano le uova. Insomma, le informazioni che tutti vorremmo per essere sicuri di gustare un buon gelato.

16 SETTEMBRE – IL BIELLESE

BORRIANA

Un diario omaggio agli studenti

Nelle scuole di Borriana, mercoledì 11 settembre, è stato distribuito a tutti gli alunni il diario omaggiato dall'Istituto Comprensivo alla presenza del vice sindaco Silvia Pezzana. "Anche quest'anno l'I.C. Di Gaglianico" spiega il vice sindaco "ha aderito al progetto "Inalpi per i più piccoli" tramite il quale le latterie Inalpi hanno dato all'istituto una fornitura omaggio di diario scolastico per tutti i nostri plessi. E' un piccolo dono per augurare a tutti buon anno scolastico ricco di tante occasioni d'apprendimento.

16 SETTEMBRE – INFORMACIBO.IT

A Cheese "Naturale è possibile", la scelta di campo

Convegno del Consorzio del Parmigiano Reggiano il 21 settembre: "I formaggi naturali. Pascoli, razze, latte crudo, liberi fermenti" alla presenza del presidente Nicola Bertinelli

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 15/09/2019

Si avvicina la tre giorni del formaggio. Dal 20 al 23 settembre torna a Bra, Cheese, la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini, organizzata da **Città di Bra e Slow Food**.

"Naturale è possibile", è il tema dell'edizione di **Cheese 2019** accendendo così i riflettori su tutta quella **biodiversità** invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, silenziosamente sotto attacco dall'utilizzo sempre più diffuso di colture selezionate dall'industria.

Indice

1. La presenza del Consorzio del Parmigiano Reggiano
2. Convegno del Consorzio il 21 settembre sul tema: "I formaggi naturali. Pascoli, razze, latte crudo, liberi fermenti" con il presidente Nicola Bertinelli
3. Slow Food con Aguglaro&Figna Molini
4. A settembre a Bra arriva Cheese, tutto il cacio minuto per minuto

La presenza del Consorzio del Parmigiano Reggiano

Una biodiversità che il Parmigiano Reggiano rappresenta con orgoglio e difende altrettanto

gelosamente, essendo un formaggio a latte crudo e siero innesto naturale prodotto con la stessa ricetta da oltre nove secoli: solo latte, sale e caglio, senza l'uso di additivi e conservanti.

Per l'edizione 2019, **Cheese punta** sul tema "**Naturale è possibile**" e proprio per questo il **Consorzio del Parmigiano Reggiano è Official partner** della manifestazione con un **importante convegno**.

Convegno del Consorzio il 21 settembre sul tema: "*I formaggi naturali. Pascoli, razze, latte crudo, liberi fermenti*" con il presidente Nicola Bertinelli

Il Consorzio sarà impegnato in prima linea con numerose iniziative volte a sottolineare le distintività dei formaggi naturali. In primis al convegno "I formaggi naturali. Pascoli, razze, latte crudo, liberi fermenti" che si terrà **sabato 21 settembre alle ore 11:00** all'Auditorium CRB con la partecipazione di **Nicola Bertinelli,** presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

A Cheese saranno più di venti le iniziative organizzate dal Consorzio: dagli abbinamenti tra Parmigiano Reggiano e vini (Consorzio Alta Langa Docg e Barbaresco) a quelli con le birre selezionate da Quality Beer Academy, passando per gli abbinamenti con i cocktail, in collaborazione con Compagnia dei Caraibi, e il vermouth dell'Istituto del Vermouth di Torino.

Tra gli eventi più attesi c'è poi la cerimonia di **apertura della forma di Parmigiano Reggiano** con il tradizionale metodo dei coltelli che si terrà venerdì 20 settembre alle ore 13.00 e domenica 22 alle ore 18.00. Il calendario delle iniziative sarà completato dalle tavole rotonde sulle biodiversità e dalle degustazioni che vedranno protagonisti i caseifici produttori di Parmigiano Reggiano, presenti a Bra, i quali introdurranno la propria realtà e offriranno assaggi di prodotto.

Un appuntamento decisamente curioso è **"Spakka il kilo!"** durante il quale il pubblico sarà chiamato a indovinare il peso di un punta di Parmigiano Reggiano: chi si avvicinerà di più avrà in premio il pezzo di formaggio.

Slow Food con Agugiaro&Figna Molini

New entry anche per la **Fucina Pizza Pane Pasticceria** allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con **Agugiaro** & **Figna Molini**, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella **Casa della Biodiversità**, nel cortile delle Scuole maschili. Accanto le molte proposte gastronomiche delle **Cucine di strada**, dei **Chioschi regionali** e della **Casa Libera del Burro**, lo spazio di sperimentazione promosso da **Inalpi**.

Ma i veri protagonisti della manifestazione saranno i **caci**: **provenienti da tutto il mondo**, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel mercato italiano e internazionale di piazza Carlo Alberto,

piazza Roma e via Audisio. Qui sarà possibile trovare formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde...

Il **programma** completo degli eventi di Cheese è **disponibile QUI**

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, dicono gli organizzatori, ci raccomandiamo scarpe comode, Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra!

A settembre a Bra arriva Cheese, tutto il cacio minuto per minuto

Arriva Cheese, tutto il cacio minuto per minuto, a Bra

Cheese 2019 in partenza a settembre, e come sempre, da Bra (Cn). La manifestazione promossa da Città di Bra e Slow Food si svolge dal 20 al 23 settembre. Informacibo aveva già presentato la novità di "Pizza pane e pasticceria di Cheese si tinge di rosa", e gli appuntamenti del Consorzio del Parmigiano Reggiano, ora ... Leggi tutto

InformaCibo

16 SETTEMBRE – LA NUOVA PROVINCIA DI BIELLA

BORRIANA La consegna è avvenuta mercoledì scorso alla presenza del primo cittadino Francesca Guerriero

Donati diari agli studenti grazie al progetto: "Inalpi per i più piccoli"

BORRIANA (pom)Anche quest'anno l'istituto comprensivo di Gaglianico ha aderito al Progetto "Inalpi per i più piccoli". Si tratta di un'iniziativa scolastica riservata ai bambini.

«Le Latterie Inalpi - spiega il sindaco Francesca Guerriero -, hanno gentilmente omaggiato il nostro istituto di una fornitura omaggio del diario scolastico per tutti i nostri plessi».

La cerimonia di consegna del materiale è avvenuta mercoledì scorso nell'edificio scolastico. Oltre al primo cittadino era presente il suo vice **Silvia Pezzana**. I diari, sono stati la consegnati ad ogni bambino.

«Un piccolo dono - conclude il primo cittadino - per augurare a tutti un anno scolastico ricco di tante occasioni di apprendimento».

I bambini immortalati durante la consegna dei diari

16 SETTEMBRE – PASTICCERIAEXTRA.IT

Lunedì, 16 Settembre 2019 08:01

AtelieReale di Gian Piero Vivalda presenta Nuovola Reale d'Autunno

Commenta per primo!

©Ph. Davide Dutto

Dopo il successo dell'estiva Nuvola Reale, il dolce da forno nato sugli spalti di Wimbledon per essere consumato durante il classico Five o'clock tea, lo chef

Gian Piero Vivalda di Antica Corona Reale** presenta una nuova versione ispirata all'autunno, disponibile dal prossimo 21 settembre

La versione originale del dolce **Nuvola Reale** dello chef **Gian Piero Vivalda** di **Antica Corona Reale**, entrata in produzione lo scorso maggio, prevedeva un impasto simile a quello del panettone, con doppia lievitazione, una prima di 12/14 ore e una seconda di 8 ore, con una cottura in forno e la caratteristica fase di riposo a testa in giù, ma alleggerito di uova e di burro, e con una maggiore acidità conferitagli dalla pasta di limone e pasta di mandarino. Ideata dallo chef per riempire quell'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione della Colomba e quella del Panettone (sostanzialmente da Pasqua a settembre), era punteggiata da frutti rossi e frutti estivi canditi.

Riferendosi alla ribattezzata **Nuovola Reale d'Autunno**, lo chef Vivalda spiega che la freschezza dell'impasto si arricchisce dell'aroma del Caffè Kafa Lavazza, della soavità del burro di centrifuga piemontese delle Latterie Inalpi e dalla purezza della vaniglia in bacche del Madagascar. Completano la sinfonia dell'impasto, il cioccolato fondente Domori ed il pompelmo rosa candito, con la sua nota di piacevole e rinfrescante acidità, uniti dalla leggerezza dell'acqua Sparea. "Per racchiudere la pienezza di un benessere, non basta solleticare solo una parte dei sensi. Serve una coralità di emozioni – spiega –. Il gusto è centrale, ma non si apre senza il profumo; ed il profumo non ci avvolge completamente senza accendere la fantasia di immagini, suoni. Suoni gentili. Immagini gradevoli. Come una fetta soffice di un dolce adagiata su un piatto di porcellana vicino ad una tazza ammiccante di caffè. Una suggestione quasi pittorica ottenuta unendo perizia ed ispirazione in un nuovo, seducente dolce da forno, la Nuvola Reale d'Autunno".

"La scelta di questi ingredienti – completa il pastry chef **Luca Zucchini**, responsabile di AtelieReale – regala al palato una sensazione più piena e tondeggiante, che poi rispecchia l'idea di autunno e i suoi colori caldi. Non potevamo trovare ingredienti migliori del cioccolato e del caffè, quest'ultimo infuso a freddo per 12 ore oltre ad una piccola parte in polvere, amalgamata direttamente nell'impasto. L'aggiunta del pompelmo rosa candito con la sua leggera acidità ed amarezza, ha poi reso la Nuvola Reale d'Autunno bilanciata ed equilibrata".

www.anticacoronareale.it/

Letto 0 volte

Pubblicato in News dal mondo Pasticceria
Etichettato sotto #AtelieReale #Gian Piero Vivalda #Antica Corona Reale

Chiara Mancusi

17 SETTEMBRE – BRA OGGI

Tutto il cacio minuto per minuto

BRA

Il jingle di Cheese 2019 Partiamo da una delle grandi novità di questa edizione: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno principalmente al femminile e interamente dedicata a maestri pizzaioli, panificatori e pasticcieri da tutta Italia.

Cortile animato come da tradizione dagli approfondimenti su progetti della Chiocciola e Presidi Slow Food nella Casa della Biodiversità ma anche dalle proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e dalla Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi. Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori.

Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presidi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali.

In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento.

La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle circa 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A. E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese.

Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck.

Lo spazio della Regione Piemonte, dedicato alle Terre Alte e animato da molti appuntamenti.

Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale.

Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i Laboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia o delle Tavole Accademiche di Pollenzo.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, ci raccomandiamo scarpe comode, Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra!

17 SETTEMBRE – CUNEO 7

Tutto il cacio minuto per minuto

BRA

Il jingle di Cheese 2019 Partiamo da una delle grandi novità di questa edizione: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno principalmente al femminile e interamente dedicata a maestri pizzaioli, panificatori e pasticcieri da tutta Italia.

Cortile animato come da tradizione dagli approfondimenti su progetti della Chiocciola e Presìdi Slow Food nella Casa della Biodiversità ma anche dalle proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e dalla Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi. Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori.

Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali.

In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento.

La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle circa 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A. E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese.

Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck.

Lo spazio della Regione Piemonte, dedicato alle Terre Alte e animato da molti appuntamenti.

Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale.

Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i Laboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia o delle Tavole Accademiche di Pollenzo.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, ci raccomandiamo scarpe comode. Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra!

17 SETTEMBRE – LA GAZZETTA D'ALBA

A passeggio tra le proposte della rassegna

Produttori di pani e salumi naturali, piazza della birra, Casa della biodiversità, incontri con i libri viventi e tante altre belle iniziative

Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione, ovvero Naturale è possibile: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo, senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, tutte ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (l'ex mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi si trova una selezione di produttori di salumi e pani naturali – perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia – che vengono raccontati grazie alla presenza di espositori nel mercato, ma anche con conferenze sul tema, in programma all'auditorium della Cassa di risparmio di Bra.

E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie dei libri viventi, dove i volumi sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is culture promosso da Slow Food in collaborazione con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub ed Europa Nostra) e cofinanziato dal programma europeo Europa creativa, con il contributo della fondazione Crc. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la fucina Pizza pane pasticceria allestita nel cortile delle scuole Maschili in partnership con Agugiaro & Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia.

Nuovi presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della biodiversità, come sempre nel cortile delle scuole Maschili.

Accanto alle molte proposte gastronomiche delle cucine di strada, dei chioschi regionali e della Casa libera del burro, c'è lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi, storico caseificio di Moretta (Cuneo).

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel mercato italiano e internazionale di piazza Carlo Alberto, piazza Roma e via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde...

Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno dell'associazione a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul *food truck* Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In via Mendicità istruita tappa d'obbligo è casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra quelle mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere.

La gran sala dei formaggi torna in corso Garibaldi con 140 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini *triple A*.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food editore, si può partecipare alle iniziative e agli aperitivi con il produttore dell'Università di scienze gastronomiche. Per una dolce pausa alla piazza del gelato l'appuntamento è in piazza XX settembre, dove ci saranno anche i partner ufficiali di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla piazza della birra, da abbinare alle preparazioni di cucine di strada e *food truck*.

Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp-Regione Piemonte accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. E si soddisfano tante curiosità: ad esempio... sapete fare il formaggio? Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp-Regione Piemonte si potrà assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Si vuole approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i laboratori del gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile.

Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole accademiche.

17 SETTEMBRE – INFORMACIBO.IT

"Dairy Summit", Consorzio del Parmigiano Reggiano sarà Silver Sponsor

Tutto il programma della giornata. Il Consorzio partecipa alla tavola rotonda sul tema "Qualità 4.0, la filiera italiana alla ricerca della sostenibilità"

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 17/09/2019

Countdown per il "Dairy Summit 2019", l'appuntamento con "Il latte fa bene (all'Italia) – Dal foraggio al formaggio: Stati Generali della filiera lattiero-casearia nazionale" evento promosso nell'ambito del Progetto "Le filiere" di Tecniche Nuove in programma **mercoledì 18 settembre a Milano**, agli IMB Studios (Piazza Gae Aulenti, 10) e patrocinato dal Mipaaf.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano sarà Silver Sponsor all'importante Dairy Summit, gli stati generali della filiera lattiero-casearia

A Dairy Summit, il Consorzio del Parmigiano Reggiano avrà il compito di rappresentare la filiera Dop con il più alto valore alla produzione in Italia, ben 1,4 miliardi di euro. Una filiera particolarmente attenta al tema della sostenibilità e che nel 2018 ha avviato un programma capillare di monitoraggio e miglioramento del benessere animale.

5047

Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano

"La Dop Parmigiano Reggiano – afferma **Nicola Bertinelli,** presidente del Consorzio – *è una filiera che fonda la sua distintività sul legame con le risorse naturali dell'area di origine. Risorse che vanno preservate per soddisfare le esigenze attuali e future. L'attenzione è rivolta anche al mantenimento della peculiare biodiversità preservando quindi specie vegetali e razze autoctone".*

"Dal punto di vista sociale – continua Bertinelli – *la filiera del Parmigiano Reggiano, genera localmente un indotto che, in particolare nelle aree rurali svantaggiate a rischio spopolamento, contribuisce a mantenere la popolazione sul territorio. Inoltre, sotto l'aspetto dell'economia del territorio, si generano direttamente posti di impiego e si possono aprire anche opportunità legate al turismo e alla promozione dei prodotti locali".*

Il Consorzio sarà tra i protagonisti della tavola rotonda dedicata al tema "Qualità 4.0, la filiera italiana alla ricerca della sostenibilità", in programma mercoledì 18 settembre alle ore 11.00.

Il programma della giornata

L'incontro avrà inizio a partire dalle 10, con la **presentazione del progetto "Le filiere" di MarkUp**, a cura di **Ivo A. Nardella**, Ceo Gruppo Tecniche Nuove.

Alle 10:20, il focus su "Il benessere animale" con relatore **Francesca Fusi**, Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, seguita **alle 10:40 da "La catena del valore"** affidata all'intervento di **Daniele Rama**, Università Cattolica – Smea Cremona.

Alle 11, la **Tavola rotonda "Qualità 4.0, la filiera italiana alla ricerca della sostenibilità"**. Con moderatore il caporedattore Terra e Vita e Informatore Zootecnico, **Giorgio Setti**, **partecipano**: **Lea Pallaroni**, segretario generale Assalzoo; **Andrea Galli**, direttore Centro Crea di Lodi; **Ambrogio Invernizzi**, Inalpi; **Nicola Bertinelli**, presidente Consorzio Parmigiano Reggiano; **Tiziano Fusar Poli**, presidente Latteria Soresina e **Alessandra Corsi**, direttore marketing offerta e Mdd Conad. **Commenteranno il Tedx** di **Gianluca Ferrari**, vicepresidente Granlatte, "La sostenibilità degli allevamenti degli animali da reddito" e **Ivano De Noni**, Università di Milano, "Cos'è la qualità del latte".

Alle 14:15, **"Il mercato dei latticini: trend, modelli di consumo e strategie distributive"**, introdotto

da **Salvo Garipoli**, SG Marketing. Moderati da **Cristina Lazzati**, direttrice Mark Up, Gdoweek, Fresh Point Magazine e Italian Food Excellence, **parteciperanno: Giovanni Panzeri**, direttore Mdd Italia Carrefour; **Gianpiero Calzolari**, presidente Granarolo; **Venetia Villani**, direttrice Cucina Naturale. Commenteranno i **Tedx** di **Raffaello Bernardi**, SG Marketing: "Le strategie della Gdo italiana per la categoria dei formaggi"; **Luigi Rossi** (Sacco System): "Nuovi trend di consumo con i probiotici".

Alle 16, la prima parte della **Tavola rotonda** dal titolo **"Il latte fa bene al Made in Italy"**. Moderati da **Fabrizio Ratiglia**, giornalista Rai, parteciperano: **Paolo De Castro**, Commissione Agricoltura Parlamento Europeo; **Paolo Zanetti**, vicepresidente Federalimentare; **Massimiliano Giansanti**, presidente Confagricoltura; **Dino Scanavino, presidente Cia-Agricoltori Italiani.**

Nella seconda parte il focus su **"Una filiera più efficiente per imporsi sui mercati"** con **Claudio Gradara**, presidente Federdistribuzione; **Giuseppe Ambrosi**, presidente Assolatte; **Ettore Prandini**, presidente Coldiretti; **Giovanni Guarneri**, vicecoordinatore settore lattiero-caseario, Alleanza Coop. Commenteranno il **Tedx di Raffaele Boriello**, direttore generale Ismea: "Tutti i dati dell'export".

E' stato **invitato il Ministro delle Politiche agricole Teresa Bellanova**.

Le conclusioni sono previste per le 17:30

17 SETTEMBRE – LA PIAZZA GRANDE

Arte rosa e gelati in piazza

Quest'anno, in occasione di Cheese, molte saranno anche le proposte dolciarie e salate che si potranno degustare per le vie e piazze braidesi. Riconfermata la "Fucina Pizza Pane Pasticceria" con una novità di presenze tutte al femminile. Sotto il cielo di Bra arriveranno, infatti, le protagoniste nazionali del mondo della lievitazione. Nello spazio organizzato, come ormai consuetudine, da Slow Food con Agugiaro&Figna Molini, nove appuntamenti consentiranno al pubblico di scoprire le declinazioni italiane delle signore della farina. E da sabato a lunedì, al mattino, altri tre appuntamenti speciali e gratuiti per iniziare la giornata nel segno dei lieviti: dibattiti e degustazioni con la partecipazione della Scuola Italiana Pizzaioli per raccontare i milk trend, ovvero le forme del latte oltre le mode alimentari. Ad aprire le danze venerdì 20 sarà Rosa Casulli, l'unica donna istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli, la prima ad avere vinto il titolo di Campionessa del Mondo nel 2008 a Parma per la categoria Pizza Classica. A Cheese, Rosa Casulli della pizzeria McRose di Putignano (Ba) proporrà, nell'ordine, una pizza in teglia tipica della Puglia realizzata con un impasto di patate lesse e condita con pomodoro; il cavallo di battaglia del suo locale, la pizza slow con stracciatella profumata all'arancia, capocollo, bufala e noci, e la pizza che le ha fatto vincere il titolo mondiale, la Km. 0, con fior di latte, funghi cardoncelli, capocollo, carciofi, patate lesse, caciocavallo, pangrattato, rosmarino e salvia. A portare un tocco di dolcezza e soddisfare i languorini del pomeriggio di sabato, sarà la regina della pasta frolla Chiara Zogno di Conselve (Pd). Sue due proposte molto particolari: un delizioso biscotto al Parmigiano Reggiano e un originalissimo tiramisù. Domenica 22 sarà il turno di Francesca Gerbasio, uno dei volti più interessanti della nuova generazione al femminile, che porterà a Cheese la pizza che le ha fatto vincere il titolo di Pizzaiola Emergente nel 2014, fatta con alici di menaica, fave, pepe, mozzarella di bufala e pecorino.
Infine, per i più golosi, appuntamento in Piazza XX Settembre, la Piazza del Gelato, nata da un'idea di Slow Food e Alberto Marchetti, e realizzata in collaborazione con Inalpi, official partner dell'area; il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine. La piazza sarà sede di conferenze, incontri e laboratori. Il programma inaugurerà con un incontro dedicato alle famiglie in cui imparare insieme a conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice, per poi proseguire con incontri sulle tematiche più disparate: il burro, l'importanza delle uova, il gelato del recupero, il gelato gastronomico. Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a ingresso libero, ci sarà una grande novità ad allietare la piazza: il Milk Bar, dove grazie a Inalpi i visitatori potranno assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.

17 SETTEMBRE - QUOTIDIANOPIEMONTESE

Alberto Marchetti al "Cheese 2019" a Bra con la blockchain del gelato per tracciare la filiera produttiva

Grande novità nel mondo del gelato: il Maestro Gelatiere tre coni Gambero Rosso Alberto Marchetti presenta a Cheese, a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre, un'innovativa piattaforma blockchain dedicata al gelato che consentirà ai consumatori di tracciare i propri gusti preferiti.

Chi è il fornitore del latte? Da quale allevamento arrivano le uova? Come e dove è stato trattato lo zucchero? Tutto è in chiaro, in un canale di comunicazione diretta tra produttore e consumatore, che fornisce un "passaporto digitale" dei prodotti, utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore, per un consumo consapevole, trasparente e di qualità.

LEGGI ANCHE: Cheese 2019: tutto il cacio minuto per minuto

Grazie alla stessa tecnologia dei bitcoin il consumatore potrà, attraverso un semplice click con il proprio smartphone, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato. Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di produzione agroalimentare. La blockchain è uno strumento informatico che sfrutta la tecnologia peer-to-peer, una sorta di "registro pubblico" decentrato, distribuito e condiviso dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile ed indelebile. La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena.

Alberto Marchetti, in collaborazione con Foodchain – azienda di blockchain applicata all'agroalimentare – sfrutta la tecnologia per tracciare e certificare le materie prime del suo gelato dall'origine fino al consumatore finale. Il cellulare diventa uno strumento di informazione sempre più importante per il consumatore che con un solo click, scansionando il QR Code abbinato al gusto del gelato scelto, potrà accedere a un cartello ingredienti hi-tech, certificato, tracciato e sicuro, e ripercorre l'origine e la storia di ogni materia prima lungo tutta la filiera di produzione.

LEGGI ANCHE: Arriva il neo ministro dell'agricoltura Teresa Bellanova a Bra per il taglio del nastro a "Cheese 2019"

La blockchain del gelato sarà una delle grandi novità a Cheese 2019, la kermesse italiana dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità. Nella Piazza del Gelato a cura di Alberto Marchetti tutti, inquadrando due QR code con il cellulare, potranno risalire all'origine delle materie prime di due gusti: fiordilatte e caffè. Grazie alla collaborazione con Inalpi e Caffè San Domenico i consumatori potranno immergersi nella storia di questi gusti, seguendone l'intera filiera.

La Piazza del Gelato sarà uno spazio aperto al pubblico e agli addetti ai lavori dove, anche grazie alla partnership con Inalpi e alla Scuola Italiana di Alta Gelateria, si affiancheranno ad Alberto gelatieri da tutta Italia per valorizzare lo stretto rapporto che c'è tra gelato e territorio. Tutto il ricavato delle vendite dei gelati della Piazza sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

17 SETTEMBRE – TERLIZZILIVE.IT

Prima campanella al I Circolo Didattico. Il dirigente: «La scuola sia luogo di contentezza»

commenti

2

tweet

stampa

Nel cortile dell'istituto di Viale Roma, allestito dai docenti con cartelloni colorati di benvenuto, si è svolta la Festa dell'Accoglienza per le piccole matricole

ATTUALITÀ Terlizzi martedì 17 settembre 2019 di La Redazione

Prima campanella al I Circolo Didattico. Il dirigente: «La scuola sia luogo di contentezza» © I Circolo Didattico

Si è celebrato ieri un l'inizio del nuovo anno scolastico nei circoli didattici cittadini.

Gamma Fiat Professional
Anzi Con Leasing facile Gamma Fiat Professional a partire da 84€ al mese
Fiat
SCOPRI DI PIÙ

Il "rito" si è compiuto anche nel I Circolo Didattico "Don Pietro Pappagallo", nel cui cortile, allestito dai docenti con cartelloni colorati di benvenuto, si è svolta la Festa dell'Accoglienza, definita dall'istituto in una nota affidata a TerlizziLive "punto di partenza di una serena e proficua collaborazione tra scuola, famiglia e territorio".

Le foto

Prima campanella al I Circolo Didattico. Il dirigente: «La scuola sia luogo di contentezza»
Copyright: I Circolo Didattico

1 di 9 Tutto schermo Slide Show

dirigente scolastico, Giovanni Cassanelli, da pochi giorni in carica, ha rivolto il benvenuto con un discorso assai intenso, augurando buon inizio di scuola a tutte le piccole matricole.

"L'invito del dirigente mira a costruire un mondo di valori, perché i piccoli possano aver chiaro il rispetto della legalità, attraverso il dialogo costruttivo tra la scuola, la famiglia e con tutti coloro che intendono far parte della crescita dei nostri piccoli alunni", afferma l'istituto di Viale Roma.

Durante la coinvolgente cerimonia di accoglienza il dirigente ha ringraziato il sindaco, Ninni Gemmato, per la volontà dichiarata di instaurare un proficuo di collaborazione, aspetto essenziale perché la scuola comunichi sempre con la comunità cittadina.

"Il primo giorno di scuola è un giorno di festa!", ha esordito il sindaco nel suo intervento. "La scuola deve essere vissuta dai bambini come un luogo di contentezza, per affrontare l'anno scolastico all'insegna dell'armonia, del confronto e della consapevolezza di una crescita comune!", ha proseguito.

La festa è proseguita, poi, con i ringraziamenti, da parte del dirigente, al dottor Pagano per il gradito regalo: dall'adesione al Progetto "Diario Inalpi – Gruppo Spaggiari" si è concretizzata l'idea di donare agli alunni della scuola il diario del I Circolo Didattico, un'idea - spiega l'istituto - "nata dalla volontà di rendere l'accessorio scolastico un importante mezzo di comunicazione tra scuola e famiglia. È un regalo uguale per tutti, un modo simbolico per abbattere le differenze; è importante per i nostri ragazzi crescere con valori sani, lasciando da parte il consumismo".

Infine la chiamata tanto attesa: il dirigente ha pronunciato i nomi dei piccoli alunni, accolti dai sorrisi, dalle braccia aperte dei docenti e da una medaglia di benvenuto, prima di entrare assieme nelle rispettive aule, che da oggi in poi saranno uno dei luoghi fondamentali della loro crescita.

"Aria di condivisione e di festa! Splendida giornata di sole per iniziare l'anno scolastico all'insegna dell'inclusione, dell'integrazione, della condivisione di intenti tra scuola, alunni, famiglie - recita la nota -. Emozioni a scena aperta e anche qualche lacrimuccia sui volti di genitori e di alcuni nonni intervenuti. Il primo giorno di scuola è sempre una grande emozione! Il momento tanto atteso è arrivato! Per alcuni è l'ultimo anno a scuola, l'ultimo in una classe, da godersi insieme ai compagni, per altri sarà il primo giorno in assoluto. I sorrisi dei piccoli alunni con gli zaini colorati in spalla, i sorrisi tra gli amici e gli occhi lucidi dei genitori, questi i volti stampati in viso da tutta la comunità scolastica che si è ritrovata insieme al suono della campanella. '*Una scuola - conclude la nota con una significativa citazione - è un edificio che ha quattro mura con all'interno il domani!*'".

17 SETTEMBRE – TERRAEVITA.EDAGRICOLE.IT

Tutta la filiera del latte agli IBM Studios

Di ***La Redazione*** 17 Settembre 2019

Dairy Summit, gli stati generali del settore latte e derivati il 18 settembre a Milano. Il primo evento di filiera che riunisce gli operatori dall'allevamento all'industria fino alla distribuzione organizzato dal nostro gruppo editoriale agli IBM Studios di Milano. Fari puntati su sostenibilità, catena del valore e made in Italy

Nel nostro Paese quasi 12 milioni di tonnellate di latte sono destinati alla produzione di formaggi Dop, all'industria e al consumo fresco e Uht. La filiera italiana del latte vale oltre 15 miliardi di euro di cui 2,8 realizzati sui mercati esteri.

DAIRY SUMMIT 2019, tutte le informazioni

Salute, ambiente e benessere animale

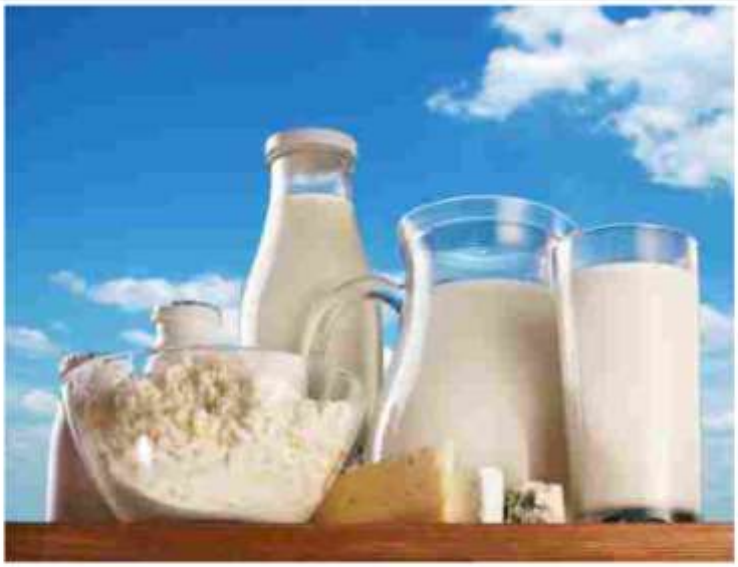
Numeri importanti. Eppure sono pochi oggi i consumatori che riconoscono gli aspetti salutistici dei prodotti lattiero-caseari, oltre che la valenza economica e il grande lavoro degli allevatori per incrementare il benessere animale. Il risultato finale è la drastica riduzione dei consumi di latte: il 30% in meno negli ultimi sei anni.

Un dialogo tra gli anelli della filiera

Il lattiero-caseario è un settore complesso, con problematiche diverse per ogni segmento e prodotto. Latte bovino, di bufala, pecora o capra, per ognuno di essi sfide e tematiche sono differenti. Con alcune debolezze strutturali, e non congiunturali, in comune. Per questo motivo appare sempre più importante un dialogo tra i singoli anelli della filiera, dagli allevatori all'industria di trasformazione, fino alla distribuzione e al consumatore.

Il latte fa bene (all'Italia)

Ecco perché Edagricole, assieme a tutte le riviste di filiera del Gruppo Tecniche Nuove, ha organizzato il Dairy Summit 2019: gli Stati generali della filiera riuniti a confronto per una intera giornata dal titolo "**Il latte fa bene (all'Italia)**" che dovrà aiutare a individuare una linea d'azione comune, a vantaggio di tutti gli attori coinvolti.



Dairy products on the sky background.

Una filiera di riviste, l'unicità di Tecniche Nuove

Per fare questo il gruppo editoriale ha messo a disposizione giornalisti e collaboratori di testate del calibro de:

- Il Latte,
- Terra e Vita,
- GdoWeek,
- Mark Up,
- Cucina Naturale,
- Informatore Zootecnico,
- La Settimana Veterinaria,
- Professione Allevatore,
- Summa,
- Alimenti&Bevande,
- Imbottigliamento,
- Macchine Alimentari.

L'obiettivo della carta del latte

Professionisti che con competenza e imparzialità animeranno i lavori, a cominciare dalle tre tavole rotonde incentrate su: qualità e sostenibilità; modelli di consumo e strategie distributive; export e valore del made in Italy.
L'obiettivo finale è la redazione di una Carta del Latte che riassuma l'impegno degli operatori.

10.20 ***Il benessere animale*** – **Francesca Fusi**, Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna

10.40 ***Il mercato e la catena del valore*** – **Daniele Rama**, Università Cattolica-Smea Cremona

11.00 Tavola rotonda: **Qualità 4.0, la filiera italiana alla ricerca della sostenibilità**

Modera **Giorgio Setti**, caporedattore Terra e Vita e Informatore Zootecnico

Partecipano:

- **Lea Pallaroni**, segretario generale Assalzoo
- **Andrea Galli**, direttore Centro Crea di Lodi
- **Fortunato Trezzi**, presidente Anafij
- **Ambrogio Invernizzi**, presidente Inalpi
- **Carlo Mangini**, direttore marketing Consorzio Parmigiano Reggiano
- **Michele Falzetta**, direttore generale Latteria Soresina
- **Alessandra Corsi**, direttore marketing offerta e Mdd Conad

Che commentano i Tedx di:

- **Gianluca Ferrari**, vicepresidente Granlatte: "La sostenibilità degli allevamenti degli animali da reddito"
- **Ivano De Noni**, Università di Milano: "Cos'è la qualità del latte"

12.45 -14.15 **Networking lunch a cura degli sponsor**

POMERIGGIO

14.15 **"Il mercato dei latticini: trend, modelli di consumo e strategie distributive", Salvo Garipoli**, director SGMarketing

Modera **Cristina Lazzati**, direttrice Mark Up, Gdoweek, Fresh Point Magazine e Italian Food Excellence

Partecipano:

- **Giovanni Panzeri**, direttore Mdd Italia Carrefour
- **Pietro Poltronieri**, responsabile Mdd Crai Secom
- **Gianpiero Calzolari**, presidente Granarolo
- **Venetia Villani**, direttrice Cucina Naturale

Che commentano i Tedx di:

- **Raffaello Bernardi**, senior consultant SGMarketing: "Le strategie della Gdo italiana per la categoria dei formaggi"

- **Luigi Rossi**, business unit dairy export director Sacco System: "Nuovi trend di consumo con i probiotici"

16.00 **"Tutti i dati dell'export"**, **Raffaele Borriello**, direttore generale Ismea

Modera **Fabrizio Ratiglia**, giornalista Rai

Primo panel: **Il latte fa bene al Made in Italy**

Partecipano:

- **Paolo De Castro**, Commissione Agricoltura Parlamento Europeo
- **Paolo Zanetti**, vicepresidente Federalimentare ed esponente Assolatte
- **Massimiliano Giansanti**, presidente Confagricoltura
- **Gianmichele Passarini**, giunta Cia Agricoltori Italiani e presidente Cia Veneto

Intervento di **Fabio Rolfi**, assessore all'Agricoltura Regione Lombardia

Secondo panel: **Una filiera più efficiente per imporsi sui mercati**

Partecipano:

- **Filippo Gallinella**, presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati
- **Claudio Gradara**, presidente Federdistribuzione
- **Ettore Prandini**, presidente Coldiretti
- **Giovanni Guarneri**, vicecoordinatore settore lattiero-caseario, Alleanza Coop

17.30 Conclusioni

È stato invitato il ministro delle Politiche agricole, Senatrice **Teresa Bellanova**

Clicca per iscriverti

18 SETTEMBRE – BDTORINO.EU

CRONACA NAZIONALE

TORNA ALLA HOMEPAGE
ISCRIVITI AI NOSTRI RSS FEED
TUTTI GLI ARTICOLI DI CRONACA NAZIONALE

Bra (CN) - Cheese 2019: tutto il cacio minuto per minuto

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità

Foto di repertorio (cheese.slowfood.it)

18 Settembre 11:00 2019

Articolo scritto da Liliana Carbone

Stampa solo il testo
Stampa con le immagini
Condividi l'articolo

Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 - dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn) - che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione Naturale è possibile: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con

fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra.

E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori.

Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.

Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità.

Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali.

In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere.

La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck.

Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. E si soddisfano tante curiosità: ad esempio... Sapete fare il formaggio? Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Volete approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto per voi.

Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda

Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i Laboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, ci raccomandiamo scarpe comode, Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra.

(immagini guidatorino.com - turismoinombra.it - cheese.slowfood.it - Booking Piemonte)

18 SETTEMBRE – LA FEDELTA'

Domenica 22 partenza davanti alle Medie

"4 pàss" in amicizia per aiutare le scuole

GENOLA. Domenica 22 settembre appuntamento al piazzale della scuola media: ritorna la "4 pàss për la scòla ëd Genola"! Dopo il successo dello scorso anno il Comitato genitori e insegnanti ripropone la camminata non competitiva per le vie di Genola, una formula nuova per raccogliere fondi per l'acquisto di materiali scolastici e tecnologici per le due scuole del paese: la scuola primaria "Lidia Rolfi" e la scuola secondaria di primo grado. L'iniziativa ha il supporto dell'Amministrazione comunale, Protezione civile e volontari Pedibus.

Gli sponsor sono: Fondazione Crs, Balocco, Inalpi, Monge, Mancardi &Cavallero, Fruttero sport, Autotrasporti Genolesi, McDonald, Cascina Palazzo Tarantasca, Banca Crs. Siamo in attesa della risposta di acqua Eva.

La giornata inizierà alle 10,15 con il ritrovo presso la scuola media, alle 10,45 si snoderà un allegro e colorato serpentone per le vie di Genola. All'arrivo - in piazza Tapparelli - ci sarà l'estrazione del pettorale vincente a cui sarà assegnata una bicicletta offerta dalla Fondazione Cassa di risparmio di Savigliano.

La vendita dei pettorali (costo 5 euro) che dà diritto a una borsa con omaggi è già iniziata presso le scuole e la tabaccheria Giobergia e continuerà anche il giorno della camminata.

Al termine della camminata, per chi lo desidera, è possibile pranzare insieme presso la bocciofila. Prenotazioni **fino a mercoledì 18 settembre** (fino a esaurimento posti) in bocciofila.

19 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

SANFRONT Nuovo anno scolastico all'Infanzia paritaria "Guido Roccavilla"

Stabile il numero di bimbi

SANFRONT Dopo il drastico calo registrato negli ultimi anni, si è per fortuna arrestato il trend negativo di iscritti alla Scuola dell'infanzia paritaria "Asilo infantile Guido Roccavilla".

Numeri - All'inizio del nuovo anno scolastico 2019-20 sono infatti 35 i bimbi iscritti, grosso modo lo stesso numero dello scorso anno.

Due le sezioni, seguite dalle due confermate insegnanti: Simona Martino di Sanfront ed Erica Devalis di Saluzzo.

Rette – Dopo l'aumento apportato lo scorso anno, non ci sono state variazioni per quanto riguarda le rette di frequenza, confermate in 120,00 euro mensili. La retta si riduce a 100,00 euro in caso di frequenza di un secondo figlio. Si pagano invece 60,00 euro se la frequenza è inferiore a metà periodo.

L'Asilo Infantile "Guido Roccavilla"

Servizi – Confermato l'incarico alla cooperativa "Chianoc" di Savigliano, sia per quanto riguarda il servizio di assistenza alunni, con particolare riferimento all'ora di pranzo e in certi giorni della settimana, oltre al servizio di cuoco e pulizia locali per il corrente anno scolastico.

Attività – Anche quest'anno si preannunciano iniziative interessanti che coinvolgeranno i bimbi: a partire dalla castagnata in occasione della festa dei nonni ad inizio ottobre, per continuare con la tradizionale recita natalizia, e poi la festa di carnevale e tante altre proposte. Prevista anche un'uscita di domenica con le famiglie, come tutti gli anni.

Amministrazione – L'Ente è "governato" da un consiglio di amministrazione, che si rapporta con il Comune di Sanfront.

«Ringrazio il Comune per il sostegno garantito ogni anno. Recentemente abbiamo rinnovato anche la convenzione che regola i rapporti tra i due Enti. Approfitto dell'occasione per ringraziare tutti i volontari che collaborano con noi durante l'anno e in particolare la ditta Inalpi di Moretta, che continua a garantirci la fornitura totalmente gratuita di formaggio e latticini per tutto l'anno scolastico. Tante forme di prezioso sostegno, che ci permettono di offrire un servizio sempre migliore e di assoluta qualità ai nostri bimbi» conclude la presidente Viviane Rasetto.

d.i.

19 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Sabato 21 settembre

Bilancio sociale dell'azienda Inalpi

MORETTA Sarà presentato sabato 21 settembre alle 16 presso la sala consiliare del comune di Bra, il bilancio sociale 2018 dell'azienda In.Al. Pi., all'interno della tavola rotonda organizzata da Sloow Food dal titolo "Ricette di dialogo", attorno a cui saranno seduti diversi partecipanti, tra cui: Grace Aigbeghian, mediatrice nigeriana per le vittime di tratta; Elena Perlino fotografa e autrice di Pipeline, Human Trafficking in Italy; Matteo Torchio dell'Inalpi; Abderrahmane Amajou, coordinatore dell'Ufficio migranti di Slow Food.

L'azienda di Moretta racconterà il progetto, descritto Bilancio Sociale 2018, di inserimento inclusivo e lavorativo di dipendenti assunti tramite l'Associazione Papa Giovanni XXIII che si occupa di immigrazione e di donne vittime di tratta.

Un progetto, abbracciato con entusiasmo dai vertici di Inalpi e diventato esperienza collettiva, che sollecita la sensibilità dell'azienda, ma si allarga inevitabilmente al territorio, mettendo in evidenza valori di accoglienza, che passano soprattutto attraverso la possibilità di approccio a un lavoro che offre ampi spazi di crescita e professionalizzazione.

a. f.

19 SETTEMBRE – DISTRIBUZIONE MODERNA

News

Inalpi presenta il bilancio sociale 2018

Il Bilancio Sociale del 2018 di Inalpi sarà presentato all'interno della tavola rotonda organizzata da Sloow Food dal titolo "Ricette di dialogo", che si svolgerà sabato 21 settembre alle ore 16.00 presso la Sala Consiliare del Comune di Bra (CN), in piazza Caduti per la Libertà.

L'azienda di Moretta (CN) racconterà il progetto, descritto in modo minuzioso nel Bilancio Sociale Inalpi 2018, di inserimento inclusivo e lavorativo di dipendenti assunti tramite l'Associazione Papa Giovanni XXIII che si occupa di immigrazione e di donne vittime di tratta.

Un'iniziativa, abbracciata con entusiasmo dai vertici di Inalpi e diventata esperienza collettiva, che sollecita la sensibilità dell'azienda tutta, ma si allarga inevitabilmente al territorio, mettendo in evidenza valori di accoglienza, che passano soprattutto attraverso la possibilità di approccio a un lavoro che offre ampi spazi di crescita e professionalizzazione.

Inalpi conferma la visione aziendale che passa sì attraverso l'innovazione tecnologica, ma senza mettere in secondo piano l'essenziale e imprescindibile componente umana.

19 SETTEMBRE

GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

Arte rosa e gelati in piazza

Quest'anno, in occasione di Cheese, molte saranno anche le proposte dolciarie e salate che si potranno degustare per le vie e piazze braidesi. Riconfermata la "Fucina Pizza Pane Pasticceria" con una novità di presenze tutte al femminile. Sotto il cielo di Bra arriveranno, infatti, le protagoniste nazionali del mondo della lievitazione. Nello spazio organizzato, come ormai consuetudine, da Slow Food con Agugiaro&Figna Molini, nove appuntamenti consentiranno al pubblico di scoprire le declinazioni italiane delle signore della farina. E da sabato a lunedì, al mattino, altri tre appuntamenti speciali e gratuiti per iniziare la giornata nel segno dei lieviti: dibattiti e degustazioni con la partecipazione della Scuola Italiana Pizzaioli per raccontare i milk trend, ovvero le forme del latte oltre le mode alimentari. Ad aprire le danze venerdì 20 sarà Rosa Casulli, l'unica donna istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli, la prima ad avere vinto il titolo di Campionessa del Mondo nel 2008 a Parma per la categoria Pizza Classica. A Cheese, Rosa Casulli della pizzeria McRose di Putignano (Ba) proporrà, nell'ordine, una pizza in teglia tipica della Puglia realizzata con un impasto di patate lesse e condita con pomodoro; il cavallo di battaglia del suo locale, la pizza slow con stracciatella profumata all'arancia, capocollo, bufala e noci, e la pizza che le ha fatto vincere il titolo mondiale, la Km. 0, con fior di latte, funghi cardoncelli, capocollo, carciofi, patate lesse, caciocavallo, pangrattato, rosmarino e salvia. A portare un tocco di dolcezza e soddisfare i languorini del pomeriggio di sabato, sarà la regina della pasta frolla Chiara Zogno di Conselve (Pd). Sue due proposte molto particolari: un delizioso biscotto al Parmigiano Reggiano e un originalissimo tiramisù. Domenica 22 sarà il turno di Francesca Gerbasio, uno dei volti più interessanti della nuova generazione al femminile, che porterà a Cheese la pizza che le ha fatto vincere il titolo di Pizzaiola Emergente nel 2014, fatta con alici di menaica, fave, pepe, mozzarella di bufala e pecorino.
Infine, per i più golosi, appuntamento in Piazza XX Settembre, la Piazza del Gelato, nata da un'idea di Slow Food e Alberto Marchetti, e realizzata in collaborazione con Inalpi, official partner dell'area; il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine. La piazza sarà sede di conferenze, incontri e laboratori. Il programma inaugurerà con un incontro dedicato alle famiglie in cui imparare insieme a conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice, per poi proseguire con incontri sulle tematiche più disparate: il burro, l'importanza delle uova, il gelato del recupero, il gelato gastronomico. Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a ingresso libero, ci sarà una grande novità ad allietare la piazza: il Milk Bar, dove grazie a Inalpi i visitatori potranno assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.

19 SETTEMBRE – LA VOCE DI ALBA

Chiocciola Metodo Cherasco, Porro Cervere Dop e Burro piemontese Inalpi, ambasciatori di qualità, protagonisti nel piatto a Cheese 2019

Presso "La casa Libera del Burro" sarà possibile degustare il piatto "Chiocciola Metodo Cherasco ai Porri Cervere DOP e Burro Piemontese da panna fresca di Centrifuga"

Nasce un sodalizio di eccellenza che vedrà coinvolti la Chiocciola Metodo Cherasco, il Porro Cervere DOP e il Burro piemontese Inalpi.

I 3 prodotti, tutti provenienti dal territorio piemontese, diventeranno veri e propri ambasciatori di qualità e si uniranno per un'occasione eccezionale: a Cheese 2019, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte che si svolge a Bra (Cuneo) dal 20 al 23 settembre, presso "La casa Libera del Burro" sarà possibile degustare il piatto "Chiocciola Metodo Cherasco ai Porri Cervere DOP e Burro Piemontese da panna fresca di Centrifuga".

La Chiocciola Metodo Cherasco è il disciplinare redatto in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha l'ambizione di qualificare i prodotti elicicoli di eccellenza, espressione della filosofia di Lumacheria Italiana, l'azienda con maggior tradizione nel commercio delle lumache da gastronomia. La partnership con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura, ha indotto l'azienda alla continua ricerca dei migliori prodotti, nella convinzione che la qualità, la fragranza ed il sapore sono il risultato di un preciso metodo di allevamento.

Il "Porro Cervere" è il prodotto di una coltivazione che si tramanda di generazione in generazione, con un difficile adattamento ad ogni tipo di meccanizzazione e che conserva quindi una forte componente di lavoro manuale impedendone la produzione su larga scala e rendendolo elemento unico. Ed infine, l'ultimo elemento di questo sodalizio è rappresentato da Inalpi che, dal 1966, è stata protagonista di una crescita costante lungo una strada i cui pilastri sono rappresentati dalla volontà di fornire ai propri consumatori prodotti buoni, giusti e sicuri.

I prodotti Inalpi sono infatti il frutto di una filiera corta e certificata, composta da 400 conferitori uniti da un comune obiettivo: la qualità e genuinità dei prodotti, tracciabili dalla stalla allo scaffale, grazie al sistema Inalpi Traccia.

Dal 2010 Inalpi, prima e tutt'ora unica azienda italiana, ha sottoscritto un protocollo di filiera, redatto in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza, che coinvolge i conferitori Inalpi, garantendo elevati standard qualitativi con valori organolettici superiori alla media nazionale.

19 SETTEMBRE – LIBERO 247

Chiocciola Metodo Cherasco, Porro Cervere Dop e Burro piemontese Inalpi, ambasciatori di qualità, protagonisti nel piatto a Cheese 2019

Targatocn.it | 81139 | 46 minuti fa

Presso 'La casa Libera del Burro' sarà possibile degustare il piatto 'Chiocciola Metodo Cherasco ai Porri Cervere DOP e Burro Piemontese da panna fresca di Centrifuga'. La Chiocciola Metodo Cherasco è il disciplinare redatto in collaborazione con ...

Leggi la notizia

Persone: inalpi porri
Organizzazioni: università lumacheria italiana
Luoghi: bra pollenzo
Tags: ambasciatori protagonisti

19 SETTEMBRE - PALERMOTODAY

Cronaca

Scuola, agli alunni dell'Istituto Guttuso di Carini il diario Inalpi

"Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, in un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche"

Antonio Fundarò
19 SETTEMBRE 2019 16:57

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di PalermoToday

E' stato consegnato questa mattina agli alunni del plesso Vanni Pucci dell'istituto comprensivo Renato Guttuso di Carini, diretto da Valeria La Paglia, il "Diario scolastico 2019-2020" delle latterie Inalpi e della coldiretti del Piemonte.

Le classi 1°, 1B, 1D, 2B, 3°, 4°, 4D, 5°, 5C e 5F della scuola primaria e prime D e E della scuola secondaria di secondo grado, riunitesi nell'atrio della scuola, alla presenza dei loro docenti hanno avuto la fortuna di ricevere il diario.

Lo scopo è fare conoscere nelle scuole la filiera del latte, le sue proprietà e come valorizzarlo attraverso le preparazioni in cui viene impiegato".
"Attraverso dei focus su curiosità e notizie - spiegano da Inalpi - gli studenti e gli insegnanti potranno ragionare su diversi argomenti: dai corretti stili di vita, alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, anche alla luce dell'entrata in vigore, nel 2017, dell'etichettatura obbligatoria per il latte Uht e i suoi derivati. Tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario in Piemonte conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quella con Inalpi, che ha l'obiettivo, quindi, di fornire uno strumento utile e allo stesso tempo educativo".

Ugo Nespolo ha sottolineato con grande entusiasmo, come questo diario "sia un'idea straordinaria per portare l'arte nella vita comune. Un concetto che è mio da sempre. Credo sia importantissimo che l'arte esca dai salotti e diventi fruibile, perché solo attraverso l'uso quotidiano, svolge il suo vero compito".

Per il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi il diario è "a tutti gli effetti un'opera d'arte, n oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, in un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi

095047

scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il Diario, portare a conoscenza, quante più persone possibili, degli gli sforzi fatti in questi anni dagli allevatori che sono sempre più impegnati ad innovare per fornire latte di qualità superiore. Desidero evidenziare quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena - e conclude - sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione".

Gallery

19 SETTEMBRE – RIVISTA IDEA

Gabriele Destefanis

IL BILANCIO SOCIALE 2018 DI "INALPI" PRESENTATO A BRA

L'appuntamento è alle 16 di sabato 21, in municipio. Al centro dell'attenzione, in particolare, il progetto di inserimento lavorativo di uomini e donne immigrati

Sabato 21 settembre, alle 16, nel pieno dello svolgimento di "Cheese", nella sala consiliare del municipio di Bra, il bilancio sociale del 2018 di "Inalpi" (*a fianco: il presidente dell'azienda di Moretta, Ambrogio Invernizzi*) sarà presentato in una tavola rotonda organizzata da Slow Food dal titolo "Ricette di dialogo". Interverranno: Grace Aigbeghian, mediatrice nigeriana per le vittime di tratta; Elena Perlino, fotografa e autrice di "Pipeline-Human trafficking in Italy"; Matteo Torchio (*foto sopra, a destra*) di "Inalpi", il quale cura la promozione dei processi di inserimento lavorativo; Abderrahmane Amajou, coordinatore dell'Ufficio migranti di Slow Food.

Sarà descritto il progetto, illustrato in modo minuzioso nel bilancio sociale di "Inalpi", per l'inserimento inclusivo e lavorativo di dipendenti assunti tramite l'associazione "Papa Giovanni XXIII" che si occupa di immigrazione e di donne vittime di tratta. È un progetto abbracciato con entusiasmo dai vertici di "Inalpi", diventato esperienza collettiva e che sollecita la sensibilità dell'azienda tutta, ma si allarga inevitabilmente al territorio, mettendo in evidenza valori di

accoglienza che passano soprattutto attraverso la possibilità di approccio a un lavoro che offre ampi spazi di crescita e professionalizzazione.

"Inalpi" si presenta quindi, ancora una volta, come apripista per un nuovo cammino e conferma la visione aziendale che passa si attraverso l'innovazione tecnologica, però senza mettere in secondo piano l'essenziale e imprescindibile componente umana.

Si tratta di una sinergia tra sociale e industria che contribuisce a restituire identità e dignità. Un concetto che, applicato su larga scala, può diventare decisivo per risolvere problematiche di domanda e offerta che vanno ben al di là dell'ambito industriale e contribuiscono ad arricchire, non solo economicamente, una comunità.

Al termine della tavola rotonda sarà offerto ai giornalisti partecipanti un "tour" dedicato alle specialità di "Cheese" 2019 organizzato in collaborazione con Slow Food.

19 SETTEMBRE - TAGATOCN

Chiocciola Metodo Cherasco, Porro Cervere Dop e Burro piemontese Inalpi, ambasciatori di qualità, protagonisti nel piatto a Cheese 2019

Presso "La casa Libera del Burro" sarà possibile degustare il piatto "Chiocciola Metodo Cherasco ai Porri Cervere DOP e Burro Piemontese da panna fresca di Centrifuga"

Nasce un sodalizio di eccellenza che vedrà coinvolti la Chiocciola Metodo Cherasco, il Porro Cervere DOP e il Burro piemontese Inalpi.

I 3 prodotti, tutti provenienti dal territorio piemontese, diventeranno veri e propri ambasciatori di qualità e si uniranno per un'occasione eccezionale: a Cheese 2019, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte che si svolge a Bra (Cuneo) dal 20 al 23 settembre, presso "La casa Libera del Burro" sarà possibile degustare il piatto "Chiocciola Metodo Cherasco ai Porri Cervere DOP e Burro Piemontese da panna fresca di Centrifuga".

La Chiocciola Metodo Cherasco è il disciplinare redatto in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha l'ambizione di qualificare i prodotti elicicoli di eccellenza, espressione della filosofia di Lumacheria Italiana, l'azienda con maggior

tradizione nel commercio delle lumache da gastronomia. La partnership con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura, ha indotto l'azienda alla continua ricerca dei migliori prodotti, nella convinzione che la qualità, la fragranza ed il sapore sono il risultato di un preciso metodo di allevamento.

Il "Porro Cervere" è il prodotto di una coltivazione che si tramanda di generazione in generazione, con un difficile adattamento ad ogni tipo di meccanizzazione e che conserva quindi una forte componente di lavoro manuale impedendone la produzione su larga scala e rendendolo elemento unico. Ed infine, l'ultimo elemento di questo sodalizio è rappresentato da Inalpi che, dal 1966, è stata protagonista di una crescita costante lungo una strada i cui pilastri sono rappresentati dalla volontà di fornire ai propri consumatori prodotti buoni, giusti e sicuri.

I prodotti Inalpi sono infatti il frutto di una filiera corta e certificata, composta da 400 conferitori uniti da un comune obiettivo: la qualità e genuinità dei prodotti, tracciabili dalla stalla allo scaffale, grazie al sistema Inalpi Traccia.

Dal 2010 Inalpi, prima e tutt'ora unica azienda italiana, ha sottoscritto un protocollo di filiera, redatto in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza, che coinvolge i conferitori Inalpi, garantendo elevati standard qualitativi con valori organolettici superiori alla media nazionale.

19 SETTEMBRE – TORINO SETTE – LA STAMPA

LA RASSEGNA CHEESE 2019

ELOGIO DEL FORMAGGIO IL PIÙ NATURALE POSSIBILE

AL VIA DAL 20 A BRA LA GRANDE KERMESSE ORGANIZZATA DA SLOW FOOD

MAURIZIO MACCIDO

Un futuro del cibo più naturale (e più buono) è possibile? Sembrerebbe di sì, almeno stando al tema scelto per la 12ª edizione di "Cheese", la manifestazione internazionale di Slow Food dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini in programma a Bra, nel Cuneese, **da venerdì 20 a lunedì 23 settembre.** Se nel panorama alimentare il mondo dei formaggi è tra i più variegati, con oltre duemila tipologie ottenute dall'unione di 3 semplici ingredienti - latte, caglio e sale – è chiaro come a fare la differenza siano le razze animali, il sapiente lavoro di pastori, casari, affinatori e i territori di cui ogni forma è espressione. Mentre l'edizione del ventennale, nel 2017, suggellata dal record di oltre 300 mila visitatori, rinnovò la battaglia di Slow Food sul latte crudo, l'edizione di quest'anno accende dunque i riflettori su quella biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti che bisogna preservare dall'utilizzo sempre più diffuso di culture selezionate nelle produzioni industriali.

Le aree della kermesse

Il cuore goloso di "Cheese" sarà dislocato nel centro storico, tra piazza Carlo Alberto, piazza Roma e via Audisio, dove si troveranno le 450 bancarelle del Mercato italiano e internazionale e del Mercato della Terra, mentre via Principi di Piemonte sarà dedicata ai Presìdi, con oltre 50 progetti di tutela Slow Food in rappresentanza di 10 Paesi. La Gran Sala dei Formaggi, in corso Garibaldi, presenterà 140 casi provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda, per citarne alcuni, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette della Banca del Vino illustrate dai sommelier Fisar, con un occhio di riguardo ai vini Triple A. Nel cortile delle Scuole Maschili si troverà la Pucina Pizza Pane Pasticceria, in collaborazione con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta declinata al femminile con ospiti signore della farina come Rosa Casulli, Chiara Zogno e Francesca Gerbasio, tra incontri e dibattiti per raccontare l'"milk trend" con la Scuola Italiana Panificoli. All'interno delle scuole, oltre che a Pollenzo, anche i Laboratori del Gusto, mentre piazza Spreitenbach si trasformerà nella Piazza della Birra, con spumosi boccali da accompagnare alle proposte di cucine di strada e food trucks.

INFORMAZIONI UTILI

ORARI

Da venerdì a domenica dalle 10 alle 24, lunedì dalle 10 alle 20.30.
Mercato Italiano e Internazionale, Via dei Presidi, Via degli Affinatori e dei selezionatori, da venerdì a lunedì, dalle 10 alle 20.30.
Gran Salone dei Formaggi, Cucine di strada, Food truck, Piazza della Birra, Fucina gusto, pane e pasticceria, da venerdì a domenica, 12-24, lunedì dalle 12 alle 20.30.
Casa Slow Food, da venerdì a domenica, 10-21, lunedì dalle 10 alle 19.30.
Programma completo su www.cheese.slowfood.it. Info: 0172 / 419.611

INGRESSI

L'ingresso alla kermesse è libero nelle vie, nei cortili nelle piazze dei centri, a pagamento gli appuntamenti previsti alla Pinacoteca Ente Fiera Cittadella 21). Ecco gli assortimenti orari. Visite agli stand tutti i giorni alle 20.30, mentre Gran Salone dei Formaggi, Cucine di strada, Piazza della Birra e Fucina gusto a mezzanotte.

NAVETTE

Il collegamento dalla e Pollenzo è assicurato da **navette gratuite**, mentre per raggiungere Bra le linee extraurbane e gli autobus sulla linea Torino-Bra-Bra-Alba con soste del 15% sulle tratta Slow Food Editore, parcheggi di scambio e 1 biciclette e di vino agli Il Boarone di Pollenzo e Fucina per via Adamo che effettuano un ritorno di viaggio Trenitalia.

BABY PIT STOP

L'Area dedicata ai neonati e bambini è allestita dall'Associazione Alleria in piazza Roma nei 1 giorni dalle 10 alle 20.30. All'esposizione pollitrice allattamento, fasciatoio, scalda biberon e cappotti relax per i bimbi.

A Pollenzo tra chef stellati e tour a tema

ALTRE INIZIATIVE COLLATERALI

E Pollenzo il secondo epicentro di "Cheese", ameno di 5 km da Bra, dove si terranno le visite all'Università di Scienze Gastronomiche e le cene firmate da grandi chef, ma anche il tour alla Banca del Vino e il laboratori del Gusto sull'incontro tra vini e formaggi. Gli stessi – tra i gran parte degli appuntamenti a vendita, salvo gli ultimi posti per la cena di domenica 22 alle 20.30 preparata dal super chef Eugenio Boer al ristorante Guardendi via Fossano 21, il cuoco italo-olandese darà forma al latte e alla pasta del Pastificio di Martino attraverso una carrellata di piatti d'autore come gli Spaghetti al pomodoro liquidi e la Pasta fredda all'italiana, le Trofie ai quattro formaggi, per proseguire con le Scaloppine di Fassona crude, fonduta valdostana e pasta di prosciutto crudo e chiudere con un dolce Cannolo siciliano, in omaggio al maestro Corrado Assenza. Costo 90 euro (80 soci Slow Food), inclusi i vini della cantina Berlucchi.

Da venerdì 20 a domenica 22 in orario 10-19 possibilità di visitare la Banca del Vino, con 32 vini in degustazione e - aggiungendo 5 euro - tris di formaggi in abbinamento (su prenotazione allo 0172/45.84.18), mentre il campus universitario oltre alle visite in italiano e inglese proporrà tutti i giorni, in diverse fasce orarie, un test sensoriale gratuito sul Gorgonzola, nell'ambito di un progetto di ricerca scientifica. M. MAC. —

Le visite guidate e i test sensoriali all'Unisg di Pollenzo sono gratuiti, con prenotazione obbligatoria su www.unisg.it/cheese/edizione-2019

1. Il cuore goloso di "Cheese" nel centro storico di Bra tra piazza Carlo Alberto, piazza Roma e via Audisio. 2. Un formaggio di capra impastato con i fiori. 3. Espositori da tutto il mondo. 4. Laboratori di degustazione

Ecco i nuovi Presìdi italiani e internazionali

ALLA CASA DELLA BIODIVERSITÀ

La mozzarella nella mortella tipica del Cilento, la giuncata dei Monti Reatini dal Lazio, il "furmàcc del fèen" (formaggio del fieno) e il Silter di pascolo dalla Lombardia, il Toumin dal mel, formaggio simbolo della Val Varaita, a rappresentare il Piemonte. Sono i 5 nuovi Presìdi italiani che debuttano a "Cheese", al centro di degustazioni venerdì 20 alle 19 alla Casa della Biodiversità, nel cortile delle Scuole Maschili. Due le novità internazionali: il Presidio del Camembert fermier naturale e il Presidio della Slovacchia, il Bryndza 1787, presentati rispettivamente sabato 21 e domenica 22 alle 15 nella stessa sede. L'ingresso è libero. M.MAS.—

Nella piazza del gelato ingredienti senza segreti

CON ALBERTO MARCHETTI

Piazza XX Settembre per quattro giorni diventa la Piazza del Gelato, dove assaggiare i gusti più originali del maestro gelatiere Alberto Marchetti, fra cui la Robiola di Roccaverano e il Ramassin della Valle Bronda, e partecipare a laboratori gratuiti come ad esempio quello di venerdì 20 alle 19,30 sul gelato gastronomico o quello di sabato 21 alle 10,30 sui trucchi per riconoscere un buon gelato. In più Milk Bar in collaborazione con Inalpi per bere il latte fresco dei pascoli piemontesi e lancio dell'innovativa piattaforma blockchain che con un semplice click sul proprio smartphone, scansionando il QR Code, permette di tracciare la filiera del proprio gelato. M.MAS.—

TANTI INCONTRI CON LA STAMPA

OGNI GIORNO I GIORNALISTI CON STUDENTI E GRANDI OSPITI

Ricco e per tutti i gusti il cartellone di appuntamenti di "Cheese" realizzato in collaborazione con La Stampa, che per tre giorni animerà lo spazio "Il Caffè delle Parole" di via Cavour con degustazioni, incontri con i protagonisti della kermesse e dibattiti sui nuovi e futuri scenari del cibo. Ad aprire il programma ogni giorno dalle ore 10 alle 11 sarà "La Stampa Cheeseblog", il format curato dagli studenti delle scuole superiori braidesi che, coordinati da un giornalista della testata, racconteranno la kermesse dall'interno e il mondo del formaggio dal loro punto di vista.

Studenti e giornalisti

Venerdì 20 alle 13 nell'incontro "Il dilemma della formaggiera", in collaborazione con il Consorzio Tutela del Parmigiano Reggiano, si parlerà degli accorgimenti utili per servire un formaggio grattugiato veramente al top, mentre alle ore 15 sarà ospite Marc Rauschmann di Braufactum per parlare della grande varietà di birre tedesche, espressione di terre, materie prime, tecniche produttive e gusti molto diversi. Alle ore 17 appuntamento con "I formaggi dei pascoli italiani incontrano le cantine storiche di Bra", interessante focus su progetti coraggiosi e unici nel panorama internazionale come La Bottega nel Pascolo, con cui lo storico fondatore di Arbiorà Gian Domenico Negro si occupa di selezionare e affinare formaggi prodotti solo con il latte crudo di animali allevati al pascolo in Italia. Assieme a lui interverranno Piero Sardo (presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità), l'allevatore e casaro Gianni Mele e Ludovico Roccatello di Slow Food, moderati da Roberto Fiori. Sempre venerdì 20 alle ore 19 s'indagherà il più curioso dei cinque sensi nell'incontro "Profumo e Profumo: slalom parallelo nel mondo dell'olfatto" in compagnia di David Frossard della maison Different Latitudes e Piero Sardo, moderati da Luca Ferrua. **Sabato 21** alle ore 15 riflettori puntati ancora sulla birra, questa volta sullo stile inglese IPA (India Pale Ale) con Matt Brynildson, head brewer di Firestone Walker, mentre alle ore 18 l'attrice e scrittrice Chiara Francini, reduce dal successo del suo ultimo romanzo "Un anno felice" (ed. Rizzoli) sarà ospite del giornalista Roberto Pavanello per una simpatica chiacchierata su "Il gusto dell'amore".

Maurizio Molinari e Carlo Petrini

Domenica 22 s'inizierà al mattino, alle ore 11, con il direttore de La Stampa Maurizio Molinari e il patron di Slow Food Carlin Petrini che dialogheranno sui possibili scenari riguardanti la produzione e il consumo di cibo in "Gli orizzonti futuri del mondo dell'alimentazione e i loro risvolti sulle vite di domani", introdotti da Massimo Mathis. Nel pomeriggio alle ore 15 approfondimento su "Il lambic: la fermentazione spontanea tra passato e futuro" con ospite Karel Boon del birrificio belga Brouwerij Boon, per finire alle 18 con l'incontro sull'ultimo volume della collana "Piccola biblioteca di cucina letteraria" di Slow Food Editore, assieme all'autrice Margherita Oggero e al responsabile di Tuttolibri Bruno Ventavoli. M.MAS. —

Tutti gli appuntamenti allo spazio de La Stampa, il "Caffè delle Parole" in via Cavour, sono a ingresso libero. Info sul sito www.cheese.slowfood.it

Quando le tome finiscono sullo schermo

DOCUMENTARI E SPETTACOLI

S'intitola "Cheese on the Screen" la rassegna organizzata con i due cinema multisala di Bra, Il Vittoria di via Cavour 20 e l'Impero di via Vittorio Emanuele II 211, che propongono un ricco cartellone di documentari su temi che spaziano dai piccoli allevatori alle mega produzioni industriali, dall'impatto umano sulle risorse del pianeta ai cambiamenti climatici. In "Un lien qui nous élève" di Oliver Dickinson (**venerdì 20**, ore 20 e 21,45 al Vittoria), si racconta ad esempio la storia di Laure, Nicolas, Annabelle e altri allevatori che hanno scelto un modo diverso di allevare, garantendo un'esistenza più dignitosa agli animali. "In questo mondo" di Anna Kauber (**sabato 21**, ore 18 e 20 al Vittoria) mostra la vita delle donne pastore incontrate durante un viaggio di 17 mila km lungo la penisola, mentre "Sayalism" (domenica 22, ore 20,30 e 22 all'Impero) è incentrato sul business alimentare in mano alle multinazionali del cibo. Programma completo su www.cheese.slowfood.it, biglietti a 4,50 euro. Dal grande schermo si passa alla musica, venerdì 20 alle 21 al Teatro Politeama con lo spettacolo "AcquaDueO" di Banda Osiris e Telmo Pievani (ingresso 5 euro, ricavato a favore di 10.000 orti in Africa), mentre in piazza Spreitenbach la stessa sera sarà protagonista Sergio Berardo in "La Quimera", tra canti e balli in lingua d'Oc. Nella stessa piazza sabato 21 alle 21 toccherà alla Grande Orchestra Occitana, per chiudere domenica 22 dalle 18,30 con il progetto Var.tan, ovvero la registrazione sonora delle fasi di produzione del "toumin dal mel" dell'az. agricola Garino, per proseguire con il dj set dei Groove Sandwich e il concerto di Carmine Minichiello. M.MAS. —

19 SETTEMBRE - VIRGILIO

Chiocciola Metodo Cherasco, Porro Cervere Dop e Burro piemontese Inalpi, ambasciatori di qualità, protagonisti nel piatto a Cheese 2019

Condividi Invia

Nasce un sodalizio di eccellenza che vedrà coinvolti la Chiocciola Metodo Cherasco, il Porro Cervere DOP e il Burro piemontese Inalpi. I 3 prodotti, tutti provenienti dal territorio piemontese,...

Leggi tutta la notizia

20 SETTEMBRE – IL SECOLO XIX

I PARTNER

Degustazioni, sconti in bolletta e una visita dal nutrizionista

Ricchissimo il programma di eventi organizzati dai partner di Cheese. Sabato 21 alle 17,30 lo stand del Pastificio Di Martino ospita Latterie Inalpi e il Consorzio del Parmigiano Reggiano per un laboratorio sull'abbinamento tra pasta, burro e parmigiano, mentre Quality Beer Academy propone l'incontro tra pasta e birra. Protagonisti dello spazio di Agugiaro&Figna sono il trapizzino di Stefano Callegari, la pizza a Portafoglio di Antonio Starita e la pizza fritta di Salvatore Grasso. Per una degustazione di mozzarella e ricotta di bufala, i relativi Consorzi propongono una serie di laboratori. Reale Mutua invita a salire sul proprio ambulatorio mobile per una consulenza gratuita di un medico nutrizionista, ed Egea offre uno sconto in bolletta a chi è socio di Slow Food Italia o lo diventerà.

Per una pausa rinfrescante, sosta presso lo stand Lurisia.

20 SETTEMBRE – LA STAMPA

La ruota dei formaggi

Come si prepara un carrello o, più semplicemente, un vassoio di formaggi? Qui vi presentiamo una ruota con 8 prodotti, ma già 6 sono sufficienti. Quanti grammi a testa? Normalmente 30, che moltiplicati per 6 – o qui per 8 – fanno 180/240 gr.: quanto basta a soddisfare anche l'appetito più robusto

1 Parmigiano Reggiano 24 mesi
Stand del Consorzio
Piazza XX Settembre

Formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura, solubile, friabile e granuloso con un giusto equilibrio tra dolce e sapido, con note di frutta fresca, frutta secca e brodo di carne. Raggiunge il suo apice di qualità dopo almeno due anni. È l'emblema dei formaggi naturali perché per produrlo viene impiegato latte crudo munto da vacche alimentate soprattutto con fieni della zona d'origine (le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e in parte Bologna e Mantova) e senza l'aggiunta di fermenti selezionati, additivi e conservanti, proibiti dal disciplinare.

2 Tomino semifresco - Martino Patti
Area Piccoli&Naturali
Piazza Valfrè di Bonzo

Profumati, saporiti e genuini. Sono questi le caratteristiche delle tome e delle robiole di Martino Patti, dal 2012 alla guida di un ristretto di consociate delle Alpi e produttore di origine a Cantina Stella, sulle colline del Chivassese. La sua, nel periodo di espansione della Fiat, era stata completamente spopolata perché difficile da gestire, ma le cure di Martino sono selettive e mirate a ogni alta, scegliendo solo quello che piace a lui: niente mulato ma solo foglie di ogni specie, fiori e bacche che poi sarà trovato nel formaggio. Martino - una laurea in scienza conseguita all'Università di Torino, un dottorato alla Normale di Pisa e un lavoro alla Treccani - sceglie di vivere la cultura in maniera diversa, facendo un lavoro manuale.

3 Mozzarella di Bufala DOP
Stand del Consorzio
Mercato Italiano, piazza Carlo Alberto

Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte di bufala intero proveniente dagli allevamenti dell'area omologata. È la più importante Dop del Centro-Sud Italia con 40 milioni di kg nel 2018. Grazie al latte bufalino è particolarmente nutriente (288 kcal/100 g, con 17 g di proteine e 24 g di grassi), mentre il sapore è sempre deciso, ma al tempo stesso delicato. La mozzarella viene prodotta ogni giorno manualmente in turni cosiddetti attraverso la mozzatura della cagliata filata, che permette di ottenere la tipica forma tondeggiante dal colore bianco porcellana, la consistenza interna elastica e più fondente verso il centro.

4 Camembert Fermier naturale
Patrick Mercier - Francia
Via Marconi, area Presidi internazionali

Formaggio di latte vaccino, a pasta molle a crosta fiorita, tra i più rinomati della Francia e del mondo. Benché protetto da una Dop, dal Secondo dopoguerra l'industrializzazione del sistema produttivo agricolo ha determinato la perdita del 50% dei produttori formaggi della Normandia. La normativa che protegge questo Presidio è legata al latte delle vacche autoctone, nutrite con le erbe dei pascoli normanni della Normandia, e con il fieno durante l'inverno. Un latte ricco in grasso, proprio per questo perfetto per la caseificazione. La pasta (di aspetto morbido e colore avorio) è coperta da una crosta sottile e leggera alla vista.

5 Beaufort Alpage
Herve Mons - Francia
Via degli Affinatori

Dall'artigiano riconosciuto migliore affinatore di Francia arriva ogni anno il beaufort alpage prodotto a oltre 1500 metri di altitudine. Affinato alla perfezione, questo formaggio prodotto negli alpeggi dell'Alta Savoia da razze autoctone (Tarentaise e Abondance, spesso a mezzi cechi e frattoni, dal gusto pieno senza mai avere forme eccessive. Stagionato fino a 12 mesi, viene selezionato per l'affinamento in quando l'artigiano non lo ritiene perfetto. Lo troverete nella colonia Via degli affinatori, dove gli artigiani incontrano i loro prodotti.

6 Provola delle Madonie
Grazia Imbiscuta - Sicilia
Via Marconi
area Presidi Slow Food italiani

Tipico formaggio vaccino a pasta filata, ha la forma di un fiasco panciuto e la crosta liscia e sottile di colore giallo paglierino. Compatta, tenera, elastica, di sapore dolce e delicato, esalta anche in una versione leggermente affumicata. È ottima se consumata con un buon pane prodotto con farine naturali e che potete trovare nell'area Piccoli&Naturali. Cugina della non molto lontana provola dei Nebrodi, si produce all'interno di una delle aree più isolate di tutta la Sicilia: le Madonie, una terra montuosa a ridosso del mare. Dalle sue alture lo sguardo spazia fino all'Etna, alla catena dei Nebrodi e alle isole Eolie.

7 Fiore sardo dei pastori
Via dei Presidi
Slow Food italiani

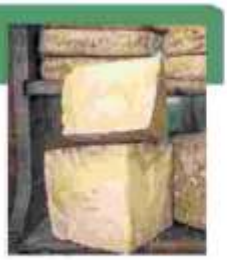
Era il formaggio dei pastori dell'isola, quello prodotto in maggiore quantità, ed era quando le trasformazioni del latte passò dai pastori agli industriali. L'Pecorino Romano divenne il primo formaggio sardo. Un cacio nobile, antico, dalla forte personalità, che a volte presenta sapori un po' troppo decisi che declassano un formaggio, soprattutto quando è molto stagionato. Particolare la base fisica della produzione che vede, dopo la salatura, una leggera affumicatura per alcune settimane e nella stagione estiva, in un ambiente fresco e ventilato, a lento permesso, secondo le stile del cassaro.

8 Gorgonzola
Mercato Italiano

È l'unico formaggio a latte pastorizzato che si può trovare sulle bancarelle del Mercato di Cheese, grazie a una speciale deroga al regolamento della materia che prevede solo la presenza di prodotti a latte crudo. A renderlo unico è l'erborinatura, cioè la presenza di svariate e belle venature dovute all'azione di muffe opportunamente selezionate e inoculate durante la lavorazione. Nel Mercato internazionale di Cheese cercate i blu francesi, tra cui il blu d'Auvergne e il roquefort sono i più famosi, e inglesi, come lo stilton e il ruggine a latte crudo stilton, tra i Presidi Slow Food.

I PROTAGONISTI

Il Mercato dei formaggi italiani e internazionali



Sono i veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di **Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio**. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture e mostarde. Bandito il latte pastorizzato dalle bancarelle, ogni produttore può offrire in degustazione e vendita solo formaggi a latte crudo, autentica espressione del territorio. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul **Food Truck Street Foody**, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada.

GLI ARTIGIANI

Via degli affinatori e Presìdi, con 7 new entry

Li troviamo nella **Via degli affinatori**, dove ogni artigiano, dalla Francia al Regno Unito, dal Portogallo all'Italia, ci guida tra gli infiniti modi di intendere l'arte del formaggio. **Via Principi di Piemonte** ospita i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno dell'associazione a tutela delle produzioni locali. Al debutto sette nuovi Presìdi: la mozzarella nella mortella dalla Campania, la giuncata dei Monti Reatini dal Lazio, il furmàcc del féen e il silter di pascolo dalla Lombardia, il toumin dal Mel dal Piemonte; e infine il camembert fermier dalla Francia e il bryndza 1787 dalla Slovacchia. E per saperne di più su prodotti, artigiani e territori il posto giusto è la **Casa della Biodiversità** con il suo ricco programma di incontri.

LA NOVITÀ

Piccoli&naturali Aziende che usano solo il proprio latte

Novità assoluta di questa edizione è lo spazio Piccoli&Naturali con una trentina di piccolissime aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti industriali. In **Piazzetta Valfrè di Bonzo** ci sono anche le altre declinazioni del «naturale secondo Slow Food»: salumi senza nitriti e nitrati preparati da sapienti norcini con le tecniche di una volta - sale, spezie e affumicatura - e i pani naturali lievitati e infornati da artigiani provenienti da tutta Italia. A formaggi, pani e salumi, e al confronto tra le conseguenze della produzione industriale e i benefici dei metodi naturali, sono dedicate le tre grandi conferenze di Cheese (**auditorium CRB**).

IL PIEMONTE

Laboratori e giochi Le alte valli si raccontano

Lo **spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte** accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. E si soddisfano tante curiosità. Ad esempio: sapete fare il formaggio? In questo spazio potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Tra gli appuntamenti a cura di Terres Monviso, si ripercorre la cultura dei trovatori delle valli occitane d'Italia dal 1500 sino ai giorni nostri grazie alla collaborazione con i Lou Dalfin.

Come si prepara un carrello o, più semplicemente, un vassoio di formaggi? Qui vi presentiamo una ruota con 8 prodotti, ma già 6 sono sufficienti. Quanti grammi a testa? Normalmente 30, che moltiplicati per 6 – o qui per 8 – fanno 180/240 gr.: quanto basta a soddisfare anche l'appetito più robusto

8 Gorgonzola
Mercato italiano

È l'unico formaggio a latte pastorizzato che si può trovare sulle bancarelle del Mercato di Cheese, grazie a una speciale deroga al regolamento della manifestazione che prevede solo la presenza di prodotti a latte crudo. A renderlo unico è l'erborinatura, cioè la presenza di screziature blu e verdi dovute all'azione di muffe opportunamente selezionate e inoculate durante la lavorazione. Nel Mercato internazionale di Cheese cercate i blu francesi, tra cui il bleu d'Auvergne e il roquefort sono i più famosi, e inglesi, come lo stilton e il cugino a latte crudo stichelton, tra i Presìdi Slow Food.

7 Fiore sardo dei pastori
Via dei Presìdi Slow Food italiani

Era «il» formaggio dei pastori dell'isola, quello prodotto in maggiore quantità, sino a quando la trasformazione del latte passò dai pastori agli industriali e il Pecorino Romano divenne il primo formaggio sardo. È un cacio nobile, antico, dalla forte personalità, che a volte presenta asprezze organolettiche decisamente antimoderne, soprattutto quando è molto stagionato. Particolare la fase finale della produzione che vede, dopo la salamoia, una leggera affumicatura per alcune settimane e infine la stagionatura, in un ambiente fresco e asciutto, a terra e per mesi, secondo lo stile del casaro.

6 Provola delle Madonie
Grazia Invidiata – Sicilia
Via Marconi
area Presìdi Slow Food italiani

Tipico formaggio vaccino a pasta filata, ha la forma di un fiasco panciuto e la crosta liscia e sottile di color giallo paglierino. Compatta, tenera, elastica, di sapore dolce e delicato, esiste anche in una versione leggermente affumicata. È ottima accompagnata con un buon pane prodotto con lievito naturale che potete trovare nell'area Piccoli&Naturali. Cugina della non molto lontana provola dei Nebrodi, si produce all'interno di una delle aree più ricche di biodiversità d'Italia: le Madonie, una terra montuosa a ridosso del mare. Dalle sue alture lo sguardo spazia fino all'Etna, alla catena dei Nebrodi e alle isole Eolie.

5 Beaufort Alpage
Hervé Mons – Francia
Via degli Affinatori

Dall'artigiano riconosciuto miglior affinatore di Francia arriva a Bra il beaufort alpage prodotto a oltre 1500 metri di altitudine. Affinato alla perfezione, questo formaggio prodotto negli alpeggi dell'Alta Savoia da razze tarine (o savoiarde) e abondance, sprigiona aromi ricchi e fruttati, dal gusto pieno senza tuttavia essere forte, eccessivo. Stagionato fino a 12 mesi, viene selezionato per l'affinamento fin quando l'artigiano non lo ritiene perfetto. Lo trovate nella colorata Via degli affinatori, dove gli artigiani raccontano i loro prodotti.

LA STAMPA

Attualità, cibo, libri Molinari e Petrini al Caffè delle parole

Un fitto programma di appuntamenti in **piazza Carlo Alberto 1** che spazia dall'attualità alla letteratura e al cibo. È il risultato della collaborazione tra Slow Food e La Stampa. Tutti i giorni alle 10, al **Caffè delle parole**, un gruppo di studenti, guidati da un nostro giornalista, racconterà Cheese. Ma da non perdere anche: oggi alle 17 l'incontro sui formaggi dei pascoli italiani; alle 19 sul profumo dei formaggi; domani alle 15 sulle birre Ipa; alle 18 una chiacchierata con Chiara Francini, attrice e scrittrice; domenica alle 11 «Le due sfide del cibo: innovazione e tradizione», con Maurizio Molinari, direttore della *Stampa*, e Carlo Petrini, presidente di Slow Food; mentre alle 18 incontro con la scrittrice Margherita Oggero

LA CUCINA

Piazza della birra, enoteca, food truck e sala dei formaggi

La Gran sala dei Formaggi torna in **Corso Garibaldi** con oltre 130 caci provenienti da tutta Europa e con i Presidi internazionali e italiani: un autentico tesoro che, come vuole Cheese 2019, mette in mostra esclusivamente i formaggi a latte crudo. Da abbinare in **Enoteca** alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e illustrate dai sommelier Fisar. Posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi senza fermenti industriali e ai vini Triple A, Agricoltori, Artigiani, Artisti, ottenuti da uve sane, che fermentano senza trucchi in cantina, selezionati da Velier. Il tour ideale si conclude in **Piazza Spreitenbach** con un boccale scelto alla Piazza della Birra da abbinare alle preparazioni di Food truck e Cucine di strada (**Cortile delle Maschili**).

L'ERBA CHE VORREI

Mestieri e animali, un percorso ludico per tutte le età

Su **via Vittorio Emanuele II** c'è «L'erba che vorrei», percorso ludico e didattico a tappe studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In **Via Mendicità Istruita** tappa d'obbligo è **Casa Slow Food**, dove l'associazione è nata nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole. E per saperne di più, appuntamento in **piazza XX Settembre** con i libri di Slow Food Editore, gli appuntamenti curati da studenti e docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche e le proposte degli Official Partner di Cheese.

I PARTNER

Degustazioni, sconti in bolletta e una visita dal nutrizionista

Ricchissimo il programma di eventi organizzati dai partner di Cheese. Sabato 21 alle 17.30 lo stand del **Pastificio Di Martino** ospita Latterie Inalpi e il Consorzio del Parmigiano Reggiano per un laboratorio sull'abbinamento tra pasta, burro e parmigiano, mentre **Quality Beer Academy** propone l'incontro tra pasta e birra. Protagonisti dello spazio di **Agugiaro&Figna** sono il trapizzino di Stefano Callegari, la pizza a Portafoglio di Antonio Starita e la pizza fritta di Salvatore Grasso. Per una degustazione di mozzarella e ricotta di **bufala**, i relativi Consorzi propongono una serie di laboratori. **Reale Mutua** invita a salire sul proprio ambulatorio mobile per una consulenza gratuita di un medico nutrizionista, ed **Egea** offre uno sconto in bolletta a chi è socio di Slow Food Italia o lo diventerà. Per una pausa rinfrescante, sosta presso lo **stand Lurisia**.

21 SETTEMBRE – PUGLIALIVE.NET

Puglialive

Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vetrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti
Redazione di Bari
Cerca nel sito Data Ok

Bra (Cuneo) - Food is Culture a Cheese: and the winner is...

21/09/2019

All'evento internazionale annunciati i vincitori del contest dedicato ai cuochi e molte iniziative in programma.

Nell'ambito del progetto Food is Culture, promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee, sono molte le iniziative organizzate durante l'evento internazionale dedicato al mondo del latte e dei formaggi, a Bra fino al 23 settembre.

Parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano. Relazioni con paesi lontani, con nuove case e con le persone incontrate lungo la strada. Quale modo migliore per approfondirle se non affidarsi a veri e propri Libri Viventi, dove i volumi sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi? Seduti l'uno di fronte all'altro, tuti i giorni in Via Audisio 5 nel Cortile di Slow Food Editore, il visitatore e i migranti provenienti da Siria, Somalia, Perù, Haiti e Serbia hanno a Cheese un'occasione per dialogare e confrontarsi senza barriere sulle proprie tradizioni culinarie e i percorsi di vita. Un'esperienza unica di incontro per favorire una maggiore comprensione della diversità e della coesione sociale, affrontando i temi della migrazione, dell'identità e dell'intercultura.

In occasione del lancio della mostra internazionale simbolo del progetto dedicata all'Arca del Gusto e alla tutela della biodiversità, esposta a Stoccolma e che sta continuando il suo viaggio nei musei europei, è stato lanciato un contest dedicato ai cuochi svedesi e italiani. A loro si è chiesto di contribuire alla salvaguardia e alla promozione del patrimonio culturale gastronomico attraverso l'elaborazione di ricette ispirate all'Anno europeo del patrimonio culturale e all'opera di Slow Food a tutela della biodiversità. Gli chef che hanno aderito hanno proposto ricette a base di cibi tradizionali, dando priorità all'Arca del Gusto, ai Presidi Slow Food e ai prodotti migranti, per raccontare e valorizzare le storie dei produttori locali.
Siamo lieti di annunciare che il primo classificato è Lena Flaten, del ristorante Flammans Skafferi di Storlien in Svezia, proponendo il il Taco tipo Jämtland con fagioli, funghi leccini e formaggio di capra grigliato servito con una salsa di uva spina con peperoncini dolci. Al cuore della sua attività il rapporto con i produttori locali, che rendono i piatti così veri e unici. Al secondo posto Gianmarco Annulli del ristorante Il Grillo è Buoncantore di Chiusi, in Toscana. A farlo salire sul podio un semifreddo di pappa al pomodoro canestrino, crudità di gambero killer marinato alla lippia e olio minuta di Chiusi su crema di aglione della Chiana. Il ristorante fa parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, predilige produttori locali, valorizzandone la stagionalità. Tali prodotti sono alla base per una cucina tradizionale, reinterpretata con un pizzico di fantasia. Al terzo posto Alessandro Giuliani, de Il Pino Grande in Puglia. Parte dell'Alleanza dei Cuochi, Alessandro ha voluto rappresentare la sua regione proponendo la capra garganica al fico mandorlato con lampascioni al miele e grappa.

La chef Lena Flaten avrà la possibilità di partecipare a una Masterclass a Cracovia, parte del programma di eventi per celebrare la città Capitale Europea della Cultura Gastronomica 2019. In questa occasione la chef preparerà una cena a quattro mani in collaborazione con un cuoco polacco. Le tre ricette vincitrici saranno inoltre inserite nella mostra e continueranno il loro viaggio in Europa.

Le ricette sono state valutate da una giuria formata da Rossana Bettinelli - Europa Nostra, Martin Ragnar - Ricercatore svedese ed esperto di cibo e due esperti Slow Food, responsabili dei progetti Arca del Gusto e Alleanza dei Cuochi.

Cheese è anche l'occasione per inaugurare ufficialmente L'Arca del Gusto va a scuola, le attività per imparare a scoprire il proprio territorio e i prodotti tradizionali organizzate a partire da ottobre in 30 scuole primarie italiane, 10 croate e 10 serbe. Le scuole aderenti riceveranno un kit che comprende un racconto da leggere in classe e alcune simpatiche attività didattiche. Tra queste una scatola sensoriale per indovinare i prodotti semplicemente toccandoli, un gioco per capire insieme quanti km e quali mezzi di trasporto devono prendere i prodotti per arrivare fino alla nostra tavola, il memory degli eroi del cibo, produttori, cuochi e trasformatori, e le schede sensoriali per capire come distinguere insieme le sfumature di sapori racchiuse dentro una mela. Starà poi alle classi decidere quale prodotto candidare sull'Arca del Gusto per salvarlo dall'estinzione e trovare una ricetta per valorizzarlo. Le ricette più significative saranno annunciate a dicembre e entreranno a far parte della mostra itinerante.

Il progetto Food is Culture mira a sensibilizzare i cittadini europei sull'importanza del patrimonio alimentare per esprimere la loro appartenenza all'Europa e per comprendere meglio la ricchezza e l'unicità della diversità culturale europea. È fondamentale che tutti prestiamo maggiore attenzione alla salvaguardia e alla promozione del nostro patrimonio alimentare. Slow Food lavora da anni su questo tema, catalogando nell'Arca del Gusto i prodotti che nel mondo intero rischiano di scomparire.

Il progetto Food is Culture è promosso da Slow Food in partnership con Kinookus, Transpond AB, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra e finanziato dal programma europeo Creative Europe, con il contributo della Fondazione italiana CRC di Cuneo. Slow Food ringrazia Inalpi per il sostegno offerto alle attività migranti a Cheese 2019.

Cheese è organizzata con il sostegno di Regione Piemonte, il contributo dell'Unione Europea, di Fondazione CRT e Fondazione CRC e gli Official Partner: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e Consorzio della Ricotta di Bufala Campana Dop, CR Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua.

Cheese è un evento a ingresso libero, buon divertimento!

21 SETTEMBRE – DISTRIBUZIONE MODERNA

News

Inalpi partecipa a Cheese 2019

Nasce un sodalizio di eccellenza che vedrà coinvolti la Chiocciola Metodo Cherasco, il Porro Cervere Dop e il Burro piemontese Inalpi.

I tre prodotti, tutti provenienti dal territorio piemontese, diventeranno veri e propri ambasciatori di qualità a Cheese 2019, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte che si svolge a Bra (CN) dal 20 al 23 settembre.

Presso "La casa Libera del Burro" sarà infatti possibile degustare il piatto "Chiocciola Metodo Cherasco ai Porri Cervere Dop e Burro Piemontese da panna fresca di Centrifuga".

La Chiocciola Metodo Cherasco è il disciplinare redatto in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha l'ambizione di qualificare i prodotti elicicoli di eccellenza, espressione della filosofia di Lumacheria Italiana, l'azienda con maggior tradizione nel commercio delle lumache da gastronomia. Il "Porro Cervere" è il prodotto di una coltivazione che si tramanda di generazione in generazione, con un difficile adattamento ad ogni tipo di meccanizzazione e che conserva quindi una forte componente di lavoro manuale impedendone la produzione su larga scala e rendendolo elemento unico.

L'ultimo elemento di questa unione è rappresentato da Inalpi che propone prodotti frutto di una filiera corta e certificata, composta da 400 conferitori uniti da un comune obiettivo: la qualità e genuinità dei prodotti, tracciabili dalla stalla allo scaffale, grazie al sistema Inalpi Traccia. Dal 2010 Inalpi ha sottoscritto un protocollo di filiera, redatto in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza, che coinvolge i conferitori dell'azienda, garantendo elevati standard qualitativi con valori organolettici superiori alla media nazionale.

21 SETTEMBRE – LASTAMPA.IT

https://video.lastampa.it/cronaca/prigioni-libiche-tratta-di-persone-e-morte-sfiorata-in-mare-cosi-un-azienda-del-cuneese-da-lavoro-e-speranza-ai-migranti/103901/103917

CRONACA

VIDEO CULTURA EDIZIONI LOCALI SPETTACOLI SPORT ALTRI Cronaca Esteri La Zampa Politica

Prigioni libiche, tratta di persone e morte sfiorata in mare: così un'azienda del Cuneese dà lavoro e speranza ai migranti

Alige Conteh, Sonia, Tessy Felix, Camara Souleymane, Dijesi Oyinko. Le loro storie partono da luoghi lontani che si incrociano sui sentieri della povertà. Affrontano rotte insidiose che attraversano il mare dove la morte fa meno paura di una vita senza speranza. Sono occhi puntati agli orizzonti che si stagliano in Europa. Sono storie di migranti che dall'Africa si sono ritrovati a lavorare in un'azienda di Moretta, in provincia di Cuneo. L'uno accanto all'altro, si sono ritrovati colleghi all'Inalpi, azienda lattiero-casearia che trasforma il latte di qualità prodotto nelle stalle piemontese in formaggini, sottilette e latte in polvere per la Ferrero di Alba. Le loro storie fanno parte del progetto di inclusione che ha sposato l'azienda di Moretta attraverso l'associazione Papa Giovanni XXIII che si occupa di immigrazione e di donne vittime di tratta. <Una sinergia – come definisce l'azienda - tra sociale e industria che contribuisce a restituire identità e dignità>. Questo progetto, che fa parte del bilancio sociale di Inalpi, è uno degli appuntamenti di approfondimento della manifestazione internazionale Cheese di Bra dedicata alla produzione di formaggi, in programma alle 16 nella sala consiliare del comune, in piazza Caduti per la Libertà. Il Bilancio Sociale dell'azienda sarà presentato all'interno della tavola rotonda organizzata da Slow Food dal titolo "Ricette di dialogo".
Video di Massimiliano Peggio

22 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

Eventi | Home in evidenza | Home top 1 | Langhe e Roero

Bra, Cheese 2019: tutti gli incontri e conferenze di domenica 22 settembre

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 22 settembre 2019 7:30 1 0

(foto Danilo Lusso - Ideawebtv.it)

Giornata che si preannuncia ricca di incontri e conferenze a tema all'interno di Cheese 2019 che ha richiamato in questo fine settimana migliaia di persone per le vie di Bra. Eccole nel dettaglio.

Domenica 22 settembre

Ore 11:00 – Cortile Scuole Maschili – Casa della Biodiversità

Pastori di Sardegna – Conferenze

I formaggi pastorali della Sardegna vivono da alcuni anni una crisi molto grave. In un territorio relativamente piccolo si allevano circa tre milioni di pecore, il cui latte di alta qualità, prodotto grazie ai pascoli ricchi di biodiversità dell'isola, è venduto prevalentemente a caseifici cooperativi che lo destinano alla produzione di Pecorino romano Dop e Pecorino sardo Dop. Nel tempo la qualità dei formaggi si è massificata e banalizzata e il prezzo del latte è crollato.

Qual è il futuro della pastorizia sarda? Ritornare alla vocazione di questa terra: caseificazione a latte crudo in azienda, esaltazione dei territori e formaggi di qualità pagati al giusto prezzo. Slow Food ha raccolto questa sfida e si sta impegnando a far crescere nuovi Presìdi in Sardegna. Modera Piero Sardo, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Intervengono:

· Stefano Olla, coordinatore Presìdi Slow Food sulla pastorizia in Sardegna (Italia)

· Anna Kauber, regista, paesaggista, scrittrice

· Salvatore Bussu, referente e produttore del Presidio Slow Food fiore sardo dei pastori

· Giovanni Mele, produttore di pecorino della Baronia

· Rosa Canu, produttrice della fresa di Ittiri

Ore 11:00 – Via Cavour, Il caffè delle parole

Le due sfide del cibo: innovazione e tradizione – Incontro

Gli orizzonti futuri del mondo dell'alimentazione e i loro risvolti sulle vite di domani. Intervengono: Maurizio Molinari, direttore La Stampa; Carlo Petrini, presidente di Slow Food. Introduce Massimo Mathis, La Stampa.

Ore 11:00 – Piazza XX Settembre – Università di Scienze Gastronomiche

Personal Shopper – Eventi Unisg – Visite guidate

Personal Shopper: tour guidati alla scoperta dei prodotti di questa edizione di Cheese, con la possibilità di conoscere i produttori e il loro lavoro, partecipare a degustazioni e farsi consigliare le migliori prelibatezze da acquistare. Affidatevi agli studenti Unisg per sfruttare al meglio la vostra visita a Cheese 2019. Evento itinerante con partenza dallo stand Unisg. Costi 10€, 8€ per i soci Slow Food. Si ripete alle ore 16:00.

Ore 13:00 – Piazza Carlo Alberto – Consorzio Mozzarella e Ricotta di Bufala Campana Dop

Le sorelle di bufala Dop: come conoscere e riconoscere la Mozzarella e Ricotta di Bufala Campana Dop – Eventi dei Partner – Laboratorio

Come si riconosce una buona mozzarella di bufala? Che caratteristiche deve avere? E la ricotta di bufala, come si ottiene? Un Laboratorio dedicato a due sorelle illustri,

eccellenze campane e rappresentanti del made in Italy nel mondo. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14:30 – Piazza XX Settembre – Piazza del Gelato

Scopri l'ingrediente: il burro nel gelato – Laboratorio del Gelato

Il non può essere considerato un ingrediente vero e proprio nel gelato, rappresenta piuttosto un sapore da tradurre in gusto. Nei vari appuntamenti ogni coppia di Maestri Gelatieri ne darà la sua interpretazione. Domenica 22: Alberto Marchetti e Roberto Lobrano, cofondatori della Scuola internazionale di alta gelateria (Sidag). In collaborazione con Inalpi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:00 – Piazza Spreitenbach – Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte | Incontri

Slow Food Travel: i territori delle Montagne Biellesi e delle Valli dell'Alto Tanaro

Slow Food presenta i primi due territori Slow Food Travel italiani: le Montagne Biellesi e le Valli dell'Alto Tanaro. Slow Food Travel è un progetto di territorio che mette al centro il cibo e la sua produzione, promuovendo esperienze di viaggio coerenti con la filosofia del buono, pulito e giusto. Un incontro per scoprire le esperienze e le eccellenze gastronomiche di questi territori: dagli alpeggi del Biellese dove si producono il Presidio del burro a latte crudo della Valle Elvo e la tuma magra, alle castagne e alle paste di Meliga delle Valli del Tanaro. Un invito a scoprire queste due regioni ancora poco conosciute del Piemonte che grazie al contributo della Compagnia di San Paolo, rappresentano un modello innovativo di sviluppo sostenibile attraverso il turismo gastronomico di qualità. Incontro con degustazione.

Ore 16:00 – Principi di Piemonte – Auditorium CRB

I salumi naturali. Allevamento, razze, liberi da nitriti – Conferenze

Se volessimo andare all'origine di un salume, dovremmo partire dalle razze allevate e dalle pratiche di allevamento. Ci sono salumi realizzati con carni di razze autoctone, allevate allo stato brado o semibrado, libere di assecondare i propri comportamenti naturali e alimentate bene, integrando quel che reperiscono grufolando all'aperto con foraggio verde e granella a base di mais, orzo, frumento, crusca, leguminose proteiche... È facile che da un allevamento attento al benessere animale derivino salumi naturali, prodotti utilizzando solo conservanti naturali come sale, pepe, peperoncino, spezie, fumo.

Dall'altra parte, ci sono gli allevamenti industriali, dove spesso gli animali sono confinati in spazi angusti, con poca o nessuna possibilità di muoversi, giocare o esplorare. Nella loro alimentazione rientrano urea, insilati, mangimi contenenti Ogm che ne facilitano una crescita maggiore e più rapida, e anche antibiotici, ormoni, coccidiostatici, stimolanti artificiali.

È facile che questo elenco si allunghi nella produzione di salumi che implicano l'utilizzo di starter, coloranti, conservanti, caseinati, addensanti, nitriti e nitrati utili a preservare le carni da contaminazioni microbiche, ma anche a migliorarne la consistenza e

l'aspetto. Quali sono gli impatti ambientali di sistemi tanto diversi? Il benessere animale può fare la differenza anche in termini di gusto? E quali le indicazioni che dovremmo tenere presenti per tutelare la nostra salute? Si potrebbe pensare infatti che da allevamenti rispettosi del benessere animale derivino automaticamente salumi naturali, prodotti utilizzando solo conservanti naturali come sale, pepe, peperoncino, spezie, fumo. Purtroppo non è così, spesso anche chi lavora carni di qualità al momento della trasformazione usa nitriti e nitrati.

Intervengono:

· Alcide Boullis, allevatore di porc blanc de l'Ouest, Arca del Gusto Francia

· Vittorio Fusari, cuoco dell'Alleanza Slow Food dei cuochi e produttore di salumi naturali Luca Garavaglia, produttore Presidio razza varzese

· Jacopo Goracci, zootecnico Tenuta di Paganico

· Stefano Liberti, giornalista e scrittore

Modera Piero Sardo, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Ore 18:00

Guerra e Pane – Incontro

Via Cavour – Il caffè delle parole

Una chiacchierata intorno all'ultimo volume della Piccola Biblioteca di Cucina Letteraria firmato da Margherita Oggero che ci fa entrare in punta di piedi nella vita di una delle maggiori scrittrici italiane contemporanee, tra ricordi dell'infanzia e piatti della memoria. Intervengono: Margherita Oggero, scrittrice; Bruno Giordano Ventavoli, Tuttolibri La Stampa.

Ore 20:30 – Via Vittorio – Cinema Impero

Soyalism – Proiezione

Soyalism mostra come in un mondo sempre più sovrappopolato e vittima dei cambiamenti climatici, il controllo della produzione dei beni alimentari sia diventato un enorme business per una manciata di poche gigantesche aziende. Seguendo la filiera di produzione industriale della carne suina, dalla Cina al Brasile passando per Stati Uniti e Mozambico, il documentario descrive l'enorme movimento di concentrazione di potere nelle mani di queste multinazionali del cibo, che stanno mettendo fuori mercato centinaia di migliaia di piccoli produttori e trasformando in modo permanente interi paesaggi.

A partire dai mega-allevamenti intensivi in Cina fino alla foresta amazzonica minacciata dalle coltivazioni di soia sviluppate per nutrire animali confinati in capannoni dall'altra parte del mondo, questo processo sta pregiudicando gli equilibri sociali e ambientali del pianeta. Regia: Stefano Liberti e Enrico Parenti Anno: 2018 Durata: 70' Lingua originale: francese, portoghese, inglese Sottotitoli: italiano. Il biglietto ha un costo di 4,50€ ed è acquistabile alle casse del cinema. Stefano Liberti interviene al

22 SETTEMBRE - INFORMATUTTO

Food is Culture a Cheese: and the winner is…

22/09/2019

All'evento internazionale annunciati i vincitori del contest dedicato ai cuochi e molte iniziative in programma.

Nell'ambito del progetto Food is Culture, promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee, sono molte le iniziative organizzate durante l'evento internazionale dedicato al mondo del latte e dei formaggi, a Bra fino al 23 settembre.

Parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano. Relazioni con paesi lontani, con nuove case e con le persone incontrate lungo la strada. Quale modo migliore per approfondirle se non affidarsi a veri e propri Libri Viventi, dove i volumi sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi? Seduti l'uno di fronte all'altro, tuti i giorni in Via Audisio 5 nel Cortile di Slow Food Editore, il visitatore e i migranti provenienti da Siria, Somalia, Perú, Haiti e Serbia hanno a Cheese un'occasione per dialogare e confrontarsi senza barriere sulle proprie tradizioni culinarie e i percorsi di vita. Un'esperienza unica di incontro per favorire una maggiore comprensione della diversità e della coesione sociale, affrontando i temi della migrazione, dell'identità e dell'intercultura.

In occasione del lancio della mostra internazionale simbolo del progetto dedicata all'Arca del Gusto e alla tutela della biodiversità, esposta a Stoccolma e che sta continuando il suo viaggio nei musei europei, è stato lanciato un contest dedicato ai cuochi svedesi e italiani. A loro si è chiesto di contribuire alla salvaguardia e alla promozione del patrimonio culturale gastronomico attraverso l'elaborazione di ricette ispirate all'Anno europeo del patrimonio culturale e all'opera di Slow Food a tutela della biodiversità. Gli chef che hanno aderito hanno proposto ricette a base di cibi tradizionali, dando priorità all'Arca del Gusto, ai Presìdi Slow Food e ai prodotti migranti, per raccontare e valorizzare le storie dei produttori locali.
Siamo lieti di annunciare che il primo classificato è Lena Flaten, del ristorante Flammans Skafferi di Storlien in Svezia, proponendo il il Taco tipo Jämtland con fagioli, funghi leccini e formaggio di capra grigliato servito con una salsa di uva spina con peperoncini dolci. Al cuore della sua attività il rapporto con i produttori locali, che rendono i piatti così veri e unici. Al secondo posto Gianmarco Annulli del ristorante Il Grillo è Buoncantore di Chiusi, in Toscana. A farlo salire sul podio un semifreddo di pappa al pomodoro canestrino, crudità di gambero killer marinato alla lippia e olio minuta di Chiusi su crema di aglione della Chiana. Il ristorante fa parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, predilige produttori locali, valorizzandone la stagionalità. Tali prodotti sono alla base per una cucina tradizionale, reinterpretata con un pizzico di fantasia. Al terzo posto Alessandro Giuliani, de Il Pino Grande in Puglia. Parte dell'Alleanza dei Cuochi, Alessandro ha voluto rappresentare la sua regione proponendo la capra garganica al fico mandorlato con lampascioni al miele e grappa.

La chef Lena Flaten avrà la possibilità di partecipare a una Masterclass a Cracovia, parte del programma di eventi per celebrare la città Capitale Europea della Cultura Gastronomica 2019. In questa occasione la chef preparerà una cena a quattro mani in collaborazione con un cuoco polacco. Le tre ricette vincitrici saranno inoltre inserite nella mostra e continueranno il loro viaggio in Europa.

Le ricette sono state valutate da una giuria formata da Rossana Bettinelli - Europa Nostra, Martin Ragnar - Ricercatore svedese ed esperto di cibo e due esperti Slow Food, responsabili dei progetti Arca del Gusto e Alleanza dei Cuochi.

Cheese è anche l'occasione per inaugurare ufficialmente L'Arca del Gusto va a scuola, le attività per imparare a scoprire il proprio territorio e i prodotti tradizionali organizzate a partire da ottobre in 30 scuole primarie italiane, 10 croate e 10 serbe. Le scuole aderenti riceveranno un kit che comprende un racconto da leggere in classe e alcune simpatiche attività didattiche. Tra queste una scatola sensoriale per indovinare i prodotti semplicemente toccandoli, un gioco per capire insieme quanti km e quali mezzi di trasporto devono prendere i prodotti per arrivare fino alla nostra tavola, il memory degli eroi del cibo, produttori, cuochi e trasformatori, e le schede sensoriali per capire come distinguere insieme le sfumature di sapori racchiuse dentro una mela. Starà poi alle classi decidere quale prodotto candidare sull'Arca del Gusto per salvarlo dall'estinzione e trovare una ricetta per valorizzarlo. Le ricette più significative saranno annunciate a

Ritaglio stampa ad uso esclusivo de

dicembre e entreranno a far parte della mostra itinerante.

Il progetto Food is Culture mira a sensibilizzare i cittadini europei sull'importanza del patrimonio alimentare per esprimere la loro appartenenza all'Europa e per comprendere meglio la ricchezza e l'unicità della diversità culturale europea. È fondamentale che tutti prestiamo maggiore attenzione alla salvaguardia e alla promozione del nostro patrimonio alimentare. Slow Food lavora da anni su questo tema, catalogando nell'Arca del Gusto i prodotti che nel mondo intero rischiano di scomparire.

Il progetto Food is Culture è promosso da Slow Food in partnership con Kinookus, Transpond AB, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra e finanziato dal programma europeo Creative Europe, con il contributo della Fondazione italiana CRC di Cuneo. Slow Food ringrazia Inalpi per il sostegno offerto alle attività migranti a Cheese 2019.

Cheese è organizzata con il sostegno di Regione Piemonte, il contributo dell'Unione Europea, di Fondazione CRT e Fondazione CRC e gli Official Partner: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e Consorzio della Ricotta di Bufala Campana Dop, CR Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua

22 SETTEMBRE

LA STAMPA

EDIZONE CUNEO

IL NUOVO PIATTO PRESENTATO A BRA

Fra chi ha apprezzato la ricetta l'assessore regionale Protopapa

Chiocciole di Cherasco con porri di Cervere e burro marchio Inalpi

ALBERTO PRIERI

Porri di Cervere, chiocciole Metodo Cherasco e burro Inalpi ricavato dal latte cuneese: è il nuovo piatto che si può degustare a Cheese, proprio nello stand della Inalpi. «L'abbinamento di questi tre prodotti straordinari della Granda ha dato origine a una proposta di altissima qualità – spiega Giorgio Bergesio, presidente del Consorzio del porro Cervere -. Oltre a creare un gusto unico, questa ricetta apre altre strade di utilizzo del nostro porro, garantendogli un nuovo futuro in cucina».

Anche perché non si tratta di un esperimento. «Come già fatto con diverse aziende alimentari, è l'inizio di una collaborazione mirata a valorizzare tutte le eccellenze «Inalpi inside», cioè con nostri prodotti – dice Ambrogio Invernizzi, titolare di Inalpi -. Con lo chef stellato cerverese Giampiero Vivalda, nel nostro reparto di ricerca e sviluppo stiamo sperimentando la creazione di un piatto pronto che avrà al suo interno proprio il nostro burro, i porri e le chiocciole di Cherasco».

Simone Sampò è il direttore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco e presidente dell'Associazione nazionale Elicicoltori: «Di fatto, questa è la rivisitazione di un piatto francese, ma con materie prime tutte cuneesi. La Chiocciola metodo Cherasco segue un disciplinare definito con l'Università di Pollenzo, il porro il disciplinare del Consorzio e il burro Inalpi è ricavato dal latte cuneese: tre prodotti a km 0 che arrivano da una filiera locale specifica e che, insieme, tenteranno di conquistare i bongustai francesi».