dal **17 FEBBRAIO 2020**
al 2**3 FEBBRAIO** 2020

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

17 FEBBRAIO – FESTIVALGIORNALISMOALIMENTARE.IT

17 FEBBRAIO 2020

Al Festival la colazione di una volta spiegata dagli esperti

Sabato 22 febbraio, dalle 8.30 alle 9.30, il Festival offre la colazione.

Colazione al Festival è l'appuntamento, mezzo off e mezzo panel, che apre i lavori di sabato.

Faremo colazione tutti insieme. Una colazione domenicale di una volta, quando si imburrava il pane ricoprendolo di marmellata.

Durante la colazione assisteremo agli interventi degli esperti moderati da Petunia Ollister, instagrammer che della colazione ne fa un oggetto di cultura.

Intervengono: **Matteo Torchio** (Inalpi), Fabio Verona (Costadoro), **Maurizio Fadda** (Dietista Città delle Salute e della scienza di Torino), **Laura Cavallarin** (Institute of sciences of food production CNR), **Pieranna Borio, Gabriella Altiglia** (Ordine dei tecnologi alimentari), **Valter Ficini** (Panificatore).

L'evento gratuito è a cura di: Inalpi, Costadoro, Eataly Torino Lingotto e Panificio Ficini di Torino.

Ecco le materie prime che verranno servite.

Il burro piemontese Inalpi, prodotto da panna fresca di centrifuga da latte 100% piemontese di filiera corta e certificata Inalpi.
Il latte di polvere Inalpi prodotto per essicamento del latte fresco, standardizzato in grasso e proteine mantendo il profumo ed il sapore del prodotto fresco una volta ricostituito.

Caffè Costadoro, miscela d'eccellenza che si è aggiudicata la medaglia d'oro all'International

Coffee Tasting 2019, organizzato dall'International Institute of Coffee Tasters (Iiac).

La miscela Costadoro RespecTo si presenta con buon corpo, sentori di cioccolato e biscotto, con una gradevole acidità di frutti rossi. Una crema con una bella tessitura, compatta e persistente.

Confettura di albicocche Scyavuru (Niscemi CI)

I migliori frutti della Sicilia, le albicocche più gustose, per una confettura dal sapore unico.

Le Aziende agricole Scyavuru producono, nel cuore di Ribera, le confetture di una volta: I frutti autoctoni, accuratamente selezionati, vengono lasciati bollire con lo zucchero, offrendo delle confetture dal gusto elegante ed esclusivo. Non a caso Scyavuru in dialetto siciliano significa fragranza.

In vendita presso Eataly Torino Lingotto.

Miele arancio, mieli Thun (Vigo di Ton TN)

Fragranza di zagaro e note di fiori di caprifoglio, biancospino e melone giallo: il miele arancio di Thun è caratterizzato da un sapore unico e leggermente fruttato.

L'obiettivo di Mieli Thun è quello di prendersi cura delle api. Al resto pensano loro: la filosofia del titolare Andrea Paternoster è proprio questa e da anni gira l'Italia rincorrendo le fioriture

In vendita presso Eataly Torino Lingotto.

Il pane del Panificio Ficini di Torino – Maestro del Gusto di Torino e Provincia con farro spelta. Impastato con pasta madre liquida e succo d'uva concentrato e fiocchi di farro. Ottimo per accompagnare il cappuccino.

Oppure il pane vegano totalmente senza lievito, solo fiocchi di avena, fiocchi di farro, semi di girasole, semi di lino, semi di zucca, sesamo e fibra di psyllium e poca farina di segale integrale.

Metodo utilizzato: prete latinizzazione dei semi. Perfetto anche a pranzo abbinato ad una crema vegetale, avocado e ravanelli. Leggero e nutriente.

Ancora, il Bauletto ai cereali, ricco di fibre e il Pugliese, un classico della tradizione italiana. Da tagliare a fette spesse e assaporare con dolce e salato.

18 FEBBRAIO – INFORMACIBO.IT

Al via a Torino la V edizione del Festival del Giornalismo Alimentare

L'elenco completo dei laboratori. Il programma dettagliato del festival dal 20 al 22 febbraio

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 17/02/2020

Sta per cominciare al Lingotto di Torino il Festival del Giornalismo Alimentare da giovedì 20 febbraio. Oltre ai numerosi panel di discussione sui **temi più attuali legati all'alimentare**, ci saranno anche quest'anno i laboratori di esperienza: 21 appuntamenti per rispondere all'interesse crescente del pubblico del Festival che chiede più formazione per il proprio lavoro, organizzati insieme ai partner e sponsor del Festival.

Dall'analisi degli insetti "alieni" a casa nostra, all'origine delle emergenze fitosanitarie, **alle buone pratiche alimentari per una spesa intelligente**. Dalla riscoperta di prodotti tipici del territorio come il burro e le mele del Piemonte, il pesce di lago, il vermouth, la **Mozzarella di Bufala Campana DOP, l'Olio DOP Riviera Ligure, il Prosecco Superiore DOCG del Conegliano Valdobbiadene** all'approfondimento di cibi "quotidiani" come l'acqua, il caffè, la pasta, il latte e il gelato. E, ancora, le ultime novità in fatto di **foodpairing** per promuovere una **cucina circolare** e di finger food. **Un vero e proprio contest metterà in competizione i partecipanti nella preparazione del tradizionale pesto ligure**: il vincitore parteciperà alla finale del campionato mondiale del "Pesto al Mortaio" in programma **a Genova il prossimo 28 marzo.**

L'elenco completo dei laboratori è **consultabile al link**.

Giovedì 20 febbraio dalle ore 11,10 alle 11.50 **LA BATTAGLIA EUROPEA DELLE ETICHETTE.** Coldiretti, l'etichetta a semaforo penalizza la dieta mediterranea, **qui su *Informacibo***

Per sapere tutto sulla Guida Michelin giovedì 20 febbraio alle ore 12,25

12.25-13.00

85 ANNI DI GUIDA MICHELIN

La "rossa" che attraversa i decenni e che decide ancora il destino dei ristoranti italiani

Marco Do Direttore della Comunicazione della Guida Michelin

MODERA **Gigi Padovani** Giornalista

Programma del Festival del Giornalismo Alimentare 2020

Giovedì 20 febbraio 2020 | Sala Londra

- 9 ACCOGLIENZA E ACCREDITI
- 9.30 SALUTI ISTITUZIONALI
- 10.15
  IL CIBO NEI MEDIA ITALIANI
  Alessandro Cederle Direttore de L'Eco della Stampa | Guia Beatrice Pirotti SDA Bocconi Associate Professor of Practice di Strategia e Imprenditorialità
- 10.50 **COMUNICARE LA CORRETTA ALIMENTAZIONE**
  Annamaria Castellazzi Fondazione Danone | Chiara Segrè Responsabile supervisione scientifica Fondazione Veronesi
- 11,10-11.50
  LA BATTAGLIA EUROPEA DELLE ETICHETTE, TRA NUTRISCORE E NUTRINFORM BATTERY
  Gaetana Ferri Direttore Sicurezza alimentare del Ministero della salute | Franca Marangoni Nutrition foundation of Italy | Nicola Calzolaro Direttore generale Federalimentare | Luca Piretta Nutrizionista Università Campus Biomedico di Roma. Modera Donato Troiano, direttore di Informacibo.
- **INFORMARE SUL CIBO NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**
  Barbara Gallani Direttrice della comunicazione EFSA European food safety authority | Jean Philippe Dop Deputy director OIE World organisation for animal health | Giuseppe L'Abbate Sottosegretario Mipaaf
- **UN PIATTO ALLA CARRIERA** –Consegna dei riconoscimenti del Festival del Giornalismo Alimentare
- **IL PUNTO SUI CRIMINI ALIMENTARI**
  Gian Carlo Caselli Presidente del Comitato scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità in agricoltura | Maria Josè Fava Libera | Roberto Moncalvo Presidente Coldiretti Piemonte | Gianluca Sabatino Europol
- **MI DEVO FIDARE DEL CIBO CHE ARRIVA IN BICICLETTA?**
  Alessandro Sessa Direttore di Altroconsumo | Maria Teresa Manuelli Il Sole 24 Ore | Lucia Decastelli Istituto zooprofilattico Piemonte Liguria Valle d'Aosta

- **ALIMENTAZIONE E SALUTE**
  Elena Dogliotti Supervisore scientifica Fondazione Veronesi | Andrea Ghiselli Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria | Domagoj Vorbos Responsabile ricerca Eurobarometro EFSA | Luigi Somenzari Responsabile settore ricerca Fondazione Cassa di risparmio di Torino | Romano Marabelli Presidente onorario OIE World organisation for animal health
- **COMUNICARE SCIENZA, RICERCA E SOSTENIBILITÀ**
  Federico Mereta, Silvia Di Maio Fondazione Danone | Matteo Torchio Inalpi | Fausto Solito Azienda sanitaria locale Asti | Laura Bersani Laboratorio chimico Camera di commercio di Torino | Livia Pisciotta Presidente Società italiana di nutrizione umana | Umberto Trombetta Strategic planner di Costadoro

Giovedì 20 febbraio 2020 | Sala Madrid

- **SONO UN PROFESSIONISTA E RACCONTO IL FOOD**
  Luca Cantone Largobaleno.it | Selene Scinicariello Viaggichemangi.com | Natascia Mura Robadanatti.com | Claudio Porchia Ristoranti della Tavolozza | Filippo Teramo Direttore Viaggi del Gusto
- **IL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO ALL'ALBA DEGLI ANNI VENTI**
  Roberta Garibaldi World food travel association | Alessandra Guigoni Università di Cagliari | Innocente Nardi Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg | Michele Rumiz Progetto Slow Travel | Marco Cosi Head of ultrafresh and localism Metro Italia
- **IO, CHEF RUBIO**
  Gabriele Rubini, in arte Chef Rubio | INTERVISTA Massimiliano Borgia Direttore del Festival del Giornalismo Alimentare
- **65 ANNI DI GUIDA MICHELIN**
  Marco Do Direttore della Comunicazione della Guida Michelin intervistato da Gigi Padovani
- **L'ARTE DI MANGIARE PER LAVORO**
  Luca Iaccarino Vanity Fair | Eleonora Cozzella La Repubblica | Edoardo Raspelli Giornalista
- **DA FLORIDO A MAGRISSIMO, COME CAMBIA IL CORPO CHE COMUNICA IL CIBO**
  Cristina Giannetti Capo Ufficio stampa CREA | Sandra Longinotti Giornalista Food-stylist | Alberto Capatti Presidente Fondazione Gualtiero Marchesi | Edoardo Raspelli Giornalista | Francesca Buonaccorso Vincitrice Miss senza trucco, blogger
- **"STELLE", "CHIOCCIOLE", "FORCHETTE"... MA POI IL PERSONALE È IN REGOLA?**
  Marco Trabucco La Repubblica || Valerio Massimo Visintin Corriere Milano | Davide Terenzio Pinto Ristoratore – Affini | Antonella De Santis Gambero Rosso
- **L'INCHIESTA GIORNALISTICA NEL GRANDE MONDO ALIMENTARE**
  Roberto Bennati Vice presidente Lega anti vivisezione | Mara Filippi Premio Morrione | Paolo Borrometi Vice direttore Agi Presidente Articolo 21 | Raffaella Regoli Fuori dal coro Rete4

Venerdì 21 febbraio 2020 | Sala Londra

- 9.50
  PRODUTTORI CHE COMUNICANO BUONE PRATICHE
  Silvio Borrello Ministero della Salute | Andrea Montagna Amministratore delegato Bonduelle, Valsecchi Amministratore delegato As Do Mar | Marco De Matteis Amministratore delegato De Matteis Agroalimentare | Pier Maria Saccani Direttore Consorzio di Tutela Mozzarella di bufala campana Dop
- **DA DOGGY BAG A FOOD BAG. IL DIRITTO AGLI AVANZI SENZA VERGOGNA**
  Maria Chiara Gadda Commissione Agricoltura Camera dei Deputati, prima firmataria Legge antisprechi | Susanna Cenni Vicepresidente Commissione agricoltura Camera dei Deputati | Ugo Alciati Associazione italiana Ambasciatori del Gusto | Milvia Panico Head of corporate communication and public relations Metro Italia | Laura Rossi coordinatore Osservatorio spreco MIPAAF CREA
- **PROMUOVERE LA LIGURIA DEL CIBO**
  Giovanni Berrino Assessore al turismo Regione Liguria | Pier Paolo Giampellegrini Commissario Agenzia In Liguria | Maurizio Caviglia Camera di Commercio di Genova | Carlo

Siffredi Consorzio di Tutela Olio Riviera Ligure Dop | Paolo Calcagno Consorzio di Tutela Basilico Genovese Dop

- **IL CONTRASTO ALLE PRATICHE SLEALI NEL CIBO**
  Teresa Bellanova Ministra delle politiche agricole e alimentari | Paolo De Castro Deputato Parlamento europeo | Ettore Prandini Presidente Coldiretti
- **IL FUTURO DEL DIRITTO ALL'INFORMAZIONE**
  Carlo Verna Presidente del Consiglio nazionale dell'Ordine dei giornalisti | Andrea Martella Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento Informazione Editoria | Vittorio Roidi Presidente della Fondazione Paolo Murialdi
- **LA SPESA CHE SFIDA**
  Marco Lucchini Presidente Banco Alimentare | Lisa Casali Ecocucina | Luigi Bonizzi Università Milano
- **IL CIBO COME VEICOLO DI PROMOZIONE SOCIALE**
  Cristina Bowerman Presidente Associazione italiana Ambasciatori del gusto | Chiara Frigeni Cooperativa sociale In-Presa | Andrea Rossi Presidente Cooperativa Clarabella | Luca Marin Presidente Casa Oz
- **RACCONTARE IL CIBO IN RADIO**
  Niccolò Vecchia Radio Popolare | Pierluigi Pardo Giornalista, Radio 24 Mangia come parli | Luca Sessa Radio Food | Matteo Scali Radio Beckwith

Venerdì 21 febbraio 2020 | Sala Madrid

- 9.50
  L'AGRICOLTURA PIEMONTESE SVOLTA VERSO L'AMBIENTE
  Marco Protopapa Assessore agricoltura e cibo Regione Piemonte | Mario Ventrella – Valentina Archimede | Andrea Marelli Regione Piemonte Direzione Agricoltura | Stefano Aimone Istituto di Ricerche Economiche e Sociali del Piemonte | Paolo Mosca Azienda agricola Paolo Mosca
- **LA CULTURA GASTRONOMICA DI FRONTE AL FUTURO**
  Francesco Maietta Censis | Laila Tenton Presidente di Casa Artusi | Andrea Bonini Direttore del Seminario Veronelli | Enrico Dandolo Ceo della Fondazione Marchesi
- **10 ANNI DI DIETA MEDITERRANEA: DA SALVA VITA A SALVA PIANETA**
  Stefania Ruggeri Ricercatrice CREA | Luca Di Leo Barilla | Stefano Masini Coldiretti
- **COMUNICARE LA CULTURA DEL CIBO ITALIANO NEL MONDO**
  Lorenzo Angeloni Direttore generale per la promozione del Sistema Paese del Ministero degli esteri | Anna Prandoni Direttrice Panino italiano | Gianluca De Cristofaro Associazione italiana ambasciatori del gusto
- **GLI HAMBURGER VEGANI SI ACCODANO A GRETA**
  Mattia Malgara Bm Food, Beyond Meat | Alberto Musacchio Fondatore Joy Evolution Food | Sonia Giuliodori Direttrice Funny Vegan
- **PESCA E ACQUACOLTURA, DUE MONDI SCONOSCIUTI**
  Lucio Fariano Associazione piscicoltori italiani | Umberto Luzzana Esperto di nutrizione in acquacoltura Skretting Italia |Massimo Marino Ingegnere ambientale e autore del libro "Il cibo
  perfetto" | Marco Sacco Presidente Associazione Gente di Lago membro Ambasciatori del Gusto
- **DAL CAMPO ALLA DIFFERENZIATA, QUANDO IL CIBO RISPETTA L'AMBIENTE**
  Giulia Bartalozzi Ufficio Stampa Accademia dei Georgofili | Vincenzo Gerbi Università di Torino Accademia dei Georgofili | Franco Fassio Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo | Christian Aimaro Presidente Iren Ambiente e Amiat
- **LE CONDIZIONI DEL LAVORO GIORNALISTICO IN EUROPA**
  Silvia Garbarino Segretaria Stampa Subalpina | Richardo Gutierrez Segretario generale European Federation of Journalists | Andrea Roth Vice president Bavarian Journalist Federation, Chair of Working Group LAREG, European Journalist Federation | Pablo Aiquel Secrétaire à la Vie syndicale et à l'International du SNJ-CGT | Federica Tedeschi Senior Reporter, Journalist & Blogger LFB – NUJ Training Officer | Raffaele Lorusso Segretario Federazione Nazionale Stampa Italiana

Sabato 22 febbraio 2020 | Sala Londra

- 9.30
  EVENTO OFF – COLAZIONE AL FESTIVAL
  Matteo Torchio Inalpi | Fabio Verona Costadoro | Maurizio Fadda Dietista Città delle Salute e della scienza di Torino | Laura Cavallarin Institute of sciences of food production CNR
- **IL CIBO MADE IN ITALY COLTIVATO SU MARTE**
  Walter Cugno Vice presidente Thales Alenia Space | Liliana Ravagnolo Altec Space | Lorenza Meucci Centro ricerche Smat | Paola Pisano Ministro all'innovazione
- **IL 2020 SARÀ L'ANNO DELLA SUGAR TAX E DELLA PLASTIC TAX?**
  Laura Castelli Viceministro all'Economia | Pietro Paganini Competere.eu | Luca Brivio Conai | Carlo Stagnaro Istituto Bruni Leoni | Ivo Ferrario Direttore Centro marca | Stefano Ciafani Legambiente | Riccardo Quintili Direttore del Salvagente

Mediapartner Informacibo

Come arrivare al Lingotto qui

Conto alla rovescia per l'edizione 2020 del Festival del Giornalismo Alimentare

Spreco di cibo, etichette e Guida Michelin tra i **temi in discussione**

Il Festival è **aperto al pubblico**

Torino, Festival del giornalismo alimentare: tutto il programma

Conto alla rovescia per l'edizione 2020 del Festival del Giornalismo Alimentare, in programma a Torino dal 20 al 22 febbraio presso il centro congressi del Lingotto. Argomento principe di questa quinta edizione sarà lo spreco alimentare con il lancio di una petizione su Change.org per rendere obbligatoria la food bag nei ristoranti. Ma perché un festival ... Leggi tutto

InformaCibo 0

Condividi L'Articolo

L'Autore

Donato Troiano

18 FEBBRAIO – IL GIORNALE DI VICENZA

SCHERMA. La 18enne al Grand Prix FIE assieme all'altro berico Filippi

Berno, esordio tra le big Che emozione a Torino

E un grazie speciale: «A Fede, capitana della Velco»

Dario Pregnolato

Eleonora Berno tra le grandi della scherma. È il dato che arriva dal PalaAlpitour di Torino, dove la 18enne vicentina ha gareggiato al Grand Prix FIE trofeo Inalpi 2020 di fioretto, in un contesto di eccellenza. Sono infatti di altissimo profilo le fiorettiste azzurre che hanno preso d'assalto le pedane piemontesi: ben 14 hanno avuto accesso al main draw. Dai volti noti di Alice Volpi, Elisa Di Francisca, Arianna Errigo e Francesca Palumbo, si sono aggiunte dopo la fase a gironi Martina Batini, Erica Cipressa e Martina Favaretto. Altre sette sono poi approdate al tabellone principale al termine del turno delle 64. Il turno fatale alla fiorettista di Castegnero, ora in forza al Petrarca, che è stata costretta ad arrendersi al cospetto della numero 1 del tabellone dopo i gironi, la polacca Marta Lyczbinska, che si è imposta con il punteggio di 15-6. Nel turno precedente quello delle 128, Eleonora, dopo un girone con tre vittorie e altrettante sconfitte, era riuscita ad avere la meglio nei confronti della n.34 al mondo, la spagnola

Eleonora Berno durante l'assalto con la spagnola Diaz

Maria Teresa Diaz, con il punteggio di 15-9. «L'emozione è stata tanta perché era il mio esordio tra le grandi. Ho cercato di godermi tutto al massimo pensando solo al "qui e ora"» sono le parole di Eleonora, al rientro da Torino, che per il prestigioso traguardo ha voluto dedicare un pensiero alle persone che più l'hanno supportata: «La mia famiglia in primis,il mio allenatore Ugo Galli con il quale ho ricominciato dai precetti fondamentali, la mia scuola che mi permette di portare avanti scuola e sport in modo parallelo e Federica Monaco, capitana della VelcoFin Vicenza, con la quale condivido spesso le mie emozioni e il motto "non mollare mai"».

Si è fermato, invece, nel tabellone dei 64 l'altro vicentino Davide Filippi, che dopo un girone impeccabile condito da sei vittorie, è stato fermato dal francese Roger, futuro semifinalista, che si è imposto con il punteggio di 15-13. «Ero reduce da una settimana di influenza. Il primo giorno di gare mi sentivo bene, poi è subentrata anche un pizzico di stanchezza», ha spiegato Filippi. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

19 FEBBRAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Nudar, Contessina, Cavaliere e damigelle Venerdì 28 l'investitura con la Pro loco

MORETTA Presenti anche in questa edizione le maschere di Moretta che, dopo la partecipazione alla sfilata con il carro delle api di sabato prossimo, verranno presentate ufficialmente venerdì 28 febbraio in cascina San Giovanni. La serata di investitura delle maschere, a cura della Pro loco di Moretta, prenderà il via alle 19,30 con l'aperitivo a 2 euro e mezzo e a seguire la cena al costo di 15 euro. Prenotazioni entro martedì 25 febbraio sulla pagina Facebook della Pro loco o chiamando lo 0172-93548.

A vestire i panni delle maschere sono Roberto Bertea, 23 anni, agricoltore (Nudar); Federica Battisti, 21 anni, studentessa (Contessina); Lorenzo Sabena, 21 anni, commerciante (Cavaliere) e le damigelle Erica Berbetta, 25 anni, sarta e Cinzia Morano, 21 anni, studentessa.

«Ci teniamo a ringraziare la ditta Inalpi - sottolineano le maschere - per i doni che portiamo a ogni paese come simbolo di Moretta, così come il Prestofresco per le caramelle. Un grazie alla Pro loco per aver organizzato la festa».

19 FEBBRAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

L'alta ristorazione entra tra i banchi Progetto di formazione di Inalpi

BARGE La formazione, uno dei punti basilari della filosofia Inalpi, l'azienda lattiero casearia di Moretta, è stata la protagonista dell'incontro con la quarta e quinta dell'Alberghiero di Barge.

Un momento di confronto sulle tematiche legate al mondo della ristorazione con un particolare sguardo all'alta ristorazione, alle sue dinamiche, alla comunicazione che racconta oggi, molto più di ieri, la cucina italiana con uno sguardo alle eccellenze.

Un'immagine illustrata ai giovani presenti alla conferenza, da Andrea Biagini fondatore di 32Consulting professionista specializzato nel settore Food & Lifestyle, accreditato da una pluriennale esperienza nel ruolo di ex-direttore commerciale di Michelin Travel. Di fatto, gli chef che oggi sono sempre più noti per merito di alcuni programmi televisivi, diventano dei naturali ambasciatori di quelle materie prime che si trasformano in piatti importanti.

Ecco allora che per Inalpi fornire una materia prima eccellente, diventa precisa scelta per essere parte di questo processo di promozione della qualità.

19 FEBBRAIO – IL SAVIGLIANESE

COMPLEANNO Il progetto di filiera ha compiuto dieci anni

Polvere di latte 100% made in Piemonte

Ha compiuto 10 anni il progetto di filiera che ha portato ad avere la polvere di latte 100% made in Piemonte grazie alla sinergia tra Coldiretti Piemonte, Compral Latte, Inalpi e Ferrero. «*Dieci anni* – hanno detto i protagonisti – *che hanno dato il via a un'esperienza unica che ha coinvolto e cambiato parecchie realtà del territorio. Un progetto in cui ciascuno ha fatto la sua parte, cercando di superare il mero interesse personale, in nome di un bene superiore: quello della qualità e della valorizzazione del latte*». Inalpi ha accolto la richiesta della Ferrero, impegnandosi nell'investimento economico più forte della sua storia. Compral Latte ha cercato di riunire il maggior numero di conferitori, cercando di superare quelle che erano le resistenze più dure da parte dei produttori latte, legate ad abitudini e a rapporti commerciali consolidati negli anni, cercando di far immaginare l'importanza della nascita della Filiera del Latte controllata e garantita. Coldiretti ha avuto la forza di coordinare un progetto innovativo e ha intravisto una possibilità di lavoro continuativo e futuro per aziende che hanno rappresentato e rappresentano il futuro del territorio.

Il pagamento del latte su basi scientifiche è il vero elemento fondamentale del progetto e la visione di Inalpi e Ferrero ha generato la prima idea di contratto etico che di fatto ha superato i vecchi meccanismi di contratto tra produttori e industriali. Il prezzo del latte è stabilito oggi da otto pilastri che comprendono, tra l'altro, la pulizia della stalla, il benessere animale, l'uso consapevole dei medicinali e altri elementi di grande lungimiranza come la sostenibilità ambientale e sociale per una crescente attenzione ai diritti umani e dei lavoratori. «*È stato un progetto realizzato dal territorio per il territorio* – ricorda Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi – *nel quale, in un momento storico non facile, abbiamo avuto al nostro fianco le istituzioni del territorio. Inalpi continuerà su questa strada, per proseguire nella crescita della filiera del latte corta e certificata: siamo infatti convinti che la strada della qualità, della sostenibilità e dell'attenzione al benessere di tutti gli attori della filiera siano elementi imprescindibili per una crescita che porta benefici al territorio e alla nostra regione*».

«*Un accordo sancito 10 anni fa sulla base dell'innovazione, della qualità e della tracciabilità, valori tutt'ora attuali* – aggiungono da Coldiretti – *e basato sul prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Un modo per valorizzare la produzione di latte piemontese che conta numeri importanti: quasi 11 milioni di quintali che vengono suddivisi tra polvere di latte (20%), latte alimentare (15%) e caseificazione (65% di cui circa la metà per le produzioni Dop). Perciò auspichiamo non solo che questo progetto si rafforzi e si implementi, ma che possa essere uno stimolo per l'agroindustria attenta al territorio, che intenda puntare e scommettere sulla nostra agricoltura per offrire prodotti di alta qualità e valorizzare concretamente il made in Piemonte*».

Un momento dell'incontro in cui sono state spente le 10 candeline del progetto di filiera

19 FEBBRAIO – HORECANEWS.IT

NOTIZIE AZIENDE EVENTI

Inalpi partner del Festival del Giornalismo Alimentare 2020

Da **Redazione 2** - 19 Febbraio 2020 0

Inalpi sarà partner della quinta edizione del **Festival del Giornalismo Alimentare** che si terrà al Centro Congressi del Lingotto nei giorni **20, 21 e 22 febbraio**.

La rinnovata presenza dell'azienda di Moretta è la conferma della volontà di proseguire un'esperienza che offre la concreta possibilità di mettere in primo piano e far apprezzare la filosofia aziendale: **migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al mondo del latte** per rispondere a un preciso e innegabile diritto dei consumatori, essere davvero liberi di scegliere. **Inalpi**, infatti, vede nella trasparenza della corretta comunicazione, la sola e unica via per incontrare, informare e rispettare l'utente finale.

Sarà quindi presente all'interno della struttura del Festival, e per tutta la sua durata, con un **corner dedicato,** dove giornalisti e partecipanti potranno ricevere informazioni e contatti diretti, oltre ad avere la

possibilità di ritirare una golosa sorpresa. **All'interno del corner Inalpi sarà presente anche Gelati PEPINO 1884**, storico brand torinese. Una presenza che è concreta testimonianza dell'accordo sottoscritto lo scorso anno, tra Inalpi e Gelati PEPINO 1884, con l'inserimento di latte, panna e burro Inalpi di filiera corta e certificata piemontese, inizialmente nella produzione del gusto Fior di latte e del Pinguino al Fior di latte Pepino, proseguito poi con l'inserimento degli stessi ingredienti nell'intera produzione dell'azienda torinese.

In collaborazione con **Albertengo Panettoni** e **Gelati Pepino 1884**, **Inalpi** sarà protagonista inoltre di due interessanti laboratori esperienziali a 4 mani:

Giovedì 20 febbraio ore 12.00

Laboratorio esperienziale a 4 mani Inalpi – Albertengo Panettoni e Colombe **– Il Burro Piemontese nei grandi lievitati: Panettoni & Colombe**
Relatori: **Matteo Torchio** Responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi e **Massimo Albertengo** titolare di Albertengo Panettoni. Un laboratorio per conoscere gli ingredienti che compongono i grandi lievitati da ricorrenza italiani, l'importanza del burro nell'impasto e la sua capacità di essere struttura tecnica e golosa. Attraverso l'esperienza della famiglia Albertengo, che produce Panettoni e Colombe dal 1905, impareremo a riconoscere i componenti delle ricette tipiche, il lievito madre, i canditi ed ovviamente il burro.

Venerdì 21 febbraio ore 12.00

Laboratorio esperienziale a 4 mani Inalpi – Gelati PEPINO 1884
La filiera del latte piemontese incontra la tradizione del gelato italiano
Relatori: **Matteo Torchio** Responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi e **Alberto Mangiantini** AD Gelati PEPINO 1884 S.p.A.
Giuseppe Feletti e suo genero Giuseppe Cavagnino, proprietari del marchio Gelati Pepino 1884, primi al mondo, brevettano il gelato su stecco e, per aumentarne la conservabilità, lo ricoprono di cioccolato: è il 1938, anno in cui venne creato il Pinguino. 80 anni dopo la ricetta si rinnova, portando nei preziosi astucci del gelato, il latte di filiera equa, sostenibile e garantita Inalpi. Impareremo in questo laboratorio a

riconoscere gli straordinari ingredienti del buon fior di latte.
Ma la presenza di Inalpi sarà anche nei contenuti dei panel di questo Festival 2020:

GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO in sala LONDRA ore **17.10-18.00**

Inalpi sarà presente al panel ***COMUNICARE SCIENZA, RICERCA E SOSTENIBILITÀ Come spiegare ai consumatori le buone pratiche nella filiera food.***
Interverranno:

- Matteo Torchio responsabile Marketing e Comunicazione Inalpi
- Federico Mereta, Silvia Di Maio Fondazione Danone
- Fausto Solito Azienda sanitaria locale Asti
- Laura Bersani Laboratorio chimico Camera di commercio di Torino
- Livia Pisciotta Presidente Società italiana di nutrizione umana
- Umberto Trombetta Strategic planner di Costadoro
- Moderati da Osvaldo Bellino Giornalista.

Ed infine un momento nuovo, il sabato mattina, sempre presso il Centro Congressi Lingotto, per una colazione di qualità, con il Burro Piemontese e il Latte in Polvere di filiera corta e certificata Inalpi. E sempre nello stesso contesto si terrà dalle 8,30 alle 9,30 l'Evento Off ***COLAZIONE AL FESTIVAL – Prima di iniziare, una colazione collettiva come si faceva una volta.***
Interverranno:

- Matteo Torchio responsabile Marketing e Comunicazione Inalpi
- Fabio Verona Caffè Costadoro
- Maurizio Fadda Dietista Città delle Salute e della scienza di Torino
- Laura Cavallarin Institute of sciences of food production CNR

19 FEBBRAIO – GAZZETTA DI SALUZZO.NETWEEK.IT

L'ALTA RISTORAZIONE ENTRA TRA I BANCHI PROGETTO DI FORMAZIONE DI INALPI

BAGNOLO PIEMONTE
La formazione uno dei punti basilari della filosofia inalpi I azienda lattiero casearia di Moretta ...

[L'ALTA RISTORAZIONE ENTRA TRA I BANCHI PROGETTO DI FORMAZIONE DI INALPI]

20 FEBBRAIO – TORINO CRONACAQUI

SCHERMA Buon risultato per il portacolori dell'Accademia Marchesa. Intanto sei torinesi convocati agli Europei

Gaetani di bronzo in Coppa del Mondo U20

→ Giulio Gaetani si è classificato terzo nella tappa della Coppa del Mondo Under 20 di spada di Basilea. Il portacolori dell'Inalpi Team - Accademia Scherma Marchesa ha sconfitto nei quarti per 15-12 Enrico Piatti (Isef "Eugenio Meda") e in semifinale è stato battuto dal russo Artur Tolasov per 15-13. Nella gara a squadre, Gaetani e Piatti hanno superato per 45-24 la Norvegia e per 37-34 la Francia. In semifinale gli azzurri hanno ceduto per 45-37 alla Svizzera e nella finale per il 3°/4° posto hanno prevalso per 43-35 sulla Polonia. In campo femminile a Digione Gaia Caforio (Marchesa) ha tirato con il team, superando per 44-37 il Cile e per 45-28 la Germania. L'Italia ha perso nel penultimo atto per 45-35 con l'Ungheria e nell'assalto per il bronzo ha avuto la meglio per 45-30 sugli Stati Uniti. Sono state intanto diramate le convocazioni per i Campionati Europei Cadetti e Giovani di Porec, in Croazia, da sabato 22 febbraio a lunedì 2 marzo, nei quali scenderanno in pedana anche sei spadisti torinesi. Caforio gareggerà in entrambe le categorie e sarà impegnata domenica 23 nell'individuale cadetti, mercoledì 26 a squadre, venerdì 28 nell'individuale Giovani e lunedì 2 marzo con il team. Carola Maccagno (Isef) condividerà con lei le competizioni Under 17. Fra i cadetti Simone Mencarelli (Isef) tirerà il 22 febbraio da solo e martedì 25 febbraio con i compagni, fra i quali ci sarà anche il suo collega di società Federico Pezzoli. Fra gli Under 20 Gaetani e Piatti andranno a caccia di una medaglia giovedì 27 febbraio nell'individuale e domenica 1 marzo in team.

[ro.le.]

Giulio Gaetani sul terzo gradino del podio

20 FEBBRAIO – THEWAYMAGAZINE.IT

FOOD BLOGGER DAL MONDO A TORINO: OGGI PARTE IL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

Il Festival del Giornalismo Alimentare, in programma a Torino dal 20 al 22 febbraio, lancia una propostaper ridurre i rifiuti alimentari: su Change.Org-la più grande piattaforma per il cambiamento sociale, con più di 9 milioni di utenti in Italia e oltre 250 nel mondo – si può firmare una petizione perrendere obbligatorio l'usodella"Food Bag", la scatola che ogni ristoratore dovrebbe consegnare ai clienti perportare a casail cibo pagato e non consumato. Un altro panel accoglierà le idee del sottosegretario alla Presidenza del Consiglio Andrea Martella e il presidente dell'Ordine dei giornalisti Carlo Verna. Il cibo sarà anche protagonista per radio, con un panel interattivo con il pubblico che vedrà la presenza di alcuni dei principali speakerradiofonici italiani. B2B E LABORATORI – Tornano potenziatii momenti B2B, molto apprezzatidai protagonisti (lo scorso anno sono stati realizzati un centinaio di incontri) durante i quali aziende e professionisti del settore potranno confrontarsi. Grazie al supporto della Camera di commercio di Torino che anche quest'anno coinvolgerà i suoi Maestri del Gusto di Torino e provincia, i produttori vitivinicoli di Torino DOC e i produttori caseari di Torino Cheese, e grazie anche a Campagna Amica di Coldirettie ASCOM. In un Festival dove è cruciale la riflessione sulle professioni della comunicazione in ambito alimentare, il momento B2B rappresenta il giusto completamento di un format fondato sul confronto e un'importante occasione per i colleghi freelance di relazionarsi con le aziende che hanno esigenza di promuoversi. La partecipazione è gratuita e gli incontri si svolgono in salette riservate, giovedì 20 e venerdì 21 febbraio dalle ore 10.00 alle 18.00. Per iscriversi occorre inviare una mail ab2b@festivalgiornalismoalimentare.it. Grazie alla collaborazione con Regione Piemonte, Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, Maestri del Gusto, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta,Camera di commercio di Genova, Metro, Bonduelle, De Matteis Agroalimentare, Altroconsumo, Coldirettiin collaborazione con Onafrut, INALPI in collaborazione con Pepino e Albertengo Panettoni, Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, Provincia del Verbano Cusio Ossola, Costadoro e SMAT, i partecipanti avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo. Dall'analisi degli insetti "alieni" a casa nostra, all'origine delle emergenze fitosanitarie, alle buone pratiche alimentari per una spesa intelligente. Dalla riscopertadi prodotti tipici del territorio come il burro e le mele del Piemonte,il pesce di lago, il vermouth, la Mozzarella di Bufala Campana DOP, l'Olio DOP Riviera Ligure, il Prosecco Superiore DOCG del Conegliano Valdobbiadene all'approfondimento di cibi "quotidiani" come l'acqua, il caffè, la pasta, il lattee il gelato. E, ancora, le ultime novità in fatto di foodpairing per promuovere una cucina circolaree di finger food. Un vero e proprio contestmetterà in competizione i partecipanti nella preparazione del tradizionale pesto ligure: il vincitore parteciperà alla finale del campionato mondiale del "Pesto al Mortaio" in programma a Genova il prossimo 28 marzo. Per maggiori informazioni e prenotazioni sui laboratori inviare una mail a organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it EVENTI OFF – Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavoro enel corso della terza, la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di eventi off riservati ai giornalisti e blogger per scoprire curiosità e novità del panorama enogastronomico torinese. Giovedì 20 febbraio, dalle ore 19.30: "Invito a Palazzo" Presso Palazzo Birago, sede aulica della Camera di commercio di Torino, un aperitivo dovele tipicità dei Maestri del Gustodi Torino e provincia saranno affiancate dalle proposte dell'Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino, dai professionisti dell'ONAV, dalla creativa

mixologia del cocktail bar Affini, con alcuni prodotti ormai diventati "cult", e dal Sushi made in Piemonte aromatizzato al Moscato d'Asti DOCG e firmato da Chef Domenico Volgare, in un viaggio enogastronomico tra eccellenza e innovazione (Palazzo Birago, Via Carlo Alberto 16). Venerdì 21, dalle ore 20: "Come reinventare la food bag" Una speciale lezione di cucina su come reinventare lafood bagin un modo più glamour e sostenibile. Consigli e suggerimenti perriutilizzare in modo sano e originale i cibi che ci portiamo a casaa cura dell'AICI (Associazione Insegnanti Cucina Italiana) in collaborazione con la giornalistae insegnante di cucina Veronica Geraci. A conclusione della lezione una degustazione dei piatti preparati. (Scuola di Cucina il Melograno, Piazza Vittorio Veneto 9). Venerdi 21 febbraio dalle ore19.30: "Streetfood d'autore" Il ristorante Soul Kitchen in vita a una rivisitazione in chiave gourmet e creativa dei piatti tipici della cucina da strada. In collaborazione con Funny Vegane con lo chef e titolare di Soul Kitchen Luca Andrè, verrà realizzato un menù degustazione con prodotti innovativi, ricreando i sapori classici dello street food. (Soul Kitchen, Via Santa Giulia 2). Sabato 22 febbraio dalle ore 8.30: "Colazione con il Festival"Ad aprire la terza giornata di lavoro una sostanziosa colazione con il Festival del Giornalismo Alimentareper riportare l'attenzione del pubblico sull'importanza del primo pasto della giornata. Festival del Giornalismo Alimentare – 20, 21, 22 febbraio Torino, Centro Congressi Lingotto –Via Nizza 280. David Adjaye: "Quando vedo l'architettura sento suoni" David Adjaye, il celebre architetto tanzano con base a Londra è così descritto da suo fratello Dav [...] Baglietto, e Francesco Paszkowski Design a lavoro su un nuovo 48 metri Baglietto, cantiere ligure di yacht di lusso, e Francesco Paszkowski Design, lo studio di progetta [...] L'olio d'Italia a raccolta: arriva Olio Officina a Milano Un ricco programma, come per le precedenti edizioni per la tre giorni di Olio Officina Festival, da [...]

[FOOD BLOGGER DAL MONDO A TORINO: OGGI PARTE IL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE]

20 FEBBRAIO – RIVISTA IDEA

"INALPI" PER LE GENERAZIONI DI DOMANI ANCHE CON GLI STUDENTI DI BARGE

La formazione, uno dei punti basilari della filosofia "Inalpi", è stata la protagonista dell'incontro, avvenuto presso l'istituto alberghiero "Giacomo Paire" di Barge, con oltre sessanta ragazzi delle classi IV e V superiore (*foto*). È stato un momento di approfondimento e di confronto sulle tematiche legate al mondo della ristorazione con un particolare sguardo al mondo dell'alta ristorazione, alle sue dinamiche, alla comunicazione che racconta oggi, molto più di ieri, la cucina italiana a tutti i livelli e con uno sguardo alle eccellenze e alla cucina stellata.

Un'immagine, quasi un'istantanea, illustrata ai giovani da Andrea Biagini fondatore di "32Consulting", professionista specializzato nel settore "food & lifestyle", accreditato da una pluriennale esperienza nel ruolo di ex direttore commerciale di "Michelin travel partner Italia".

L'incontro è stato specchio fedele di alcuni importanti concetti alla base dell'operare quotidiano di "Inalpi", come l'attenzione al territorio nel quale, dal 1966, l'azienda di Moretta opera, con una presenza tangibile e concreta, attenta anche alla formazione di giovani che diventeranno risorse di nuova professionalità, oppure ancora come l'attenzione alla qualità del prodotto, che per "Inalpi" è la principale strada da percorrere e che si realizza ogni giorno attraverso la filiera corta e certificata del latte piemontese.

Di fatto, gli chef sempre più noti per merito di alcuni programmi televisivi diventano naturali "brand ambassador" di quelle materie prime che, con una grande tecnica culinaria, si trasformano in piatti importanti. Ecco allora che per "Inalpi" fornire una materia prima eccellente diventa precisa scelta per essere parte di questo processo di promozione della qualità.

Formazione, qualità e territorio sono alcuni dei concetti base per creare generazioni future consapevoli e costruire un domani che possa essere opportunità di crescita per i singoli e per la nostra regione: un obiettivo e una sfida, di questi tempi, che "Inalpi" come sempre coglie e rilancia, convinta che investire sui giovani sia sinonimo di crescita e di innovazione.

zia si sveglino: un nonno o una nonna, una volta alla settimana, a parlare ai bambini!».

«Legittimare il ruolo dei nonni nella società attuale», afferma il presidente dell'Aca, Giuliano Viglione, «è il primo passo affinché anche le istituzioni ne riconoscano il fondamentale apporto. Essi, ormai, costituiscono un collante insostituibile per le famiglie e riempiono le lacune del "welfare". L'Aca, sensibile all'evoluzione della comunità nella quale opera quotidianamente, ha voluto creare questa occasione di confronto, insieme al gruppo "Senior 60+" e al gruppo "Terziario donna Alba", proprio per innescare una riflessione collettiva sul futuro delle famiglie, sui loro nuovi bisogni e sul lavoro che le istituzioni devono fare per riequilibrare la bilancia di domanda e offerta nei servizi all'infanzia».

All'incontro presso l'Aca del 25 febbraio, che sarà a ingresso libero, sono invitati nonni e genitori, per una serata di approfondimento utile e molto ricca di contenuti.

20 FEBBRAIO – RIVISTA IDEA

I migliori imballaggi sono "Pack Service"

L'estetica è uno dei fattori condizionanti nella scelta d'acquisto di un prodotto, e non è superfluo sottolineare che sempre di più nel corso del tempo la confezione ha subito una rivoluzione, rendendo l'imballaggio il primo approccio per trasmettere la qualità e l'unicità del suo contenuto. La continua ricerca volta all'individuazione della soluzione ottimale per anticipare esigenze di confezionamento e trasporto, proprio come un vestito pensato su misura da sarti professionisti, è uno degli obiettivi che Luciano Piovano, imprenditore lungimirante e dinamico, si è prefissato nel corso della sua esperienza professionale dando vita, nel 1989, alla **Pack Service Scatolificio** a ***Racconigi***, in ***via del Molino Nuovo 8*** (***tel. ric. aut. 0172-84498***; ***info@packservicescatolificio.it***; ***www.packservicescatolificio.it***).

«Le differenze tra contenitore e involucro sono tra le motivazioni che mi hanno spinto a dar vita alla **Pack Service Scatolificio**, progetto ambizioso che mi vede in prima linea, nell'organizzazione imprenditoriale, sempre in espansione, e da trent'anni convinto sostenitore del "packaging" quale indispensabile elemento del "marketing mix"», sottolinea Piovano, amministratore dell'azienda racconigese, nonché vicepresidente di Confapi Cuneo, il cui presidente è Pier Antonio Invernizzi, componente del Consiglio d'amministrazione di

Simona Borsalino

LO SCATOLIFICIO DI RACCONIGI È STATO

"inalpi" con sede a Moretta.

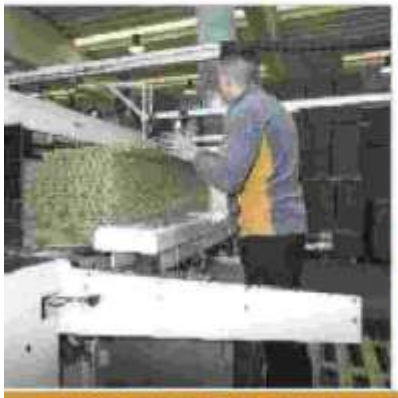
«In precedenza ho lavorato nel settore commerciale di una compagnia petrolifera, ma la sfida lanciatami da un imprenditore del settore dell'imballaggio mi portò ad abbandonare quell'occupazione per dar vita a questa realtà. Affrontai la sfida con gradualità, in un primo tempo commercializzando anche scatole di altri produttori e in seguito progettando e trasformando le prime scatole in quello che era il laboratorio dei tempi, sempre qui a Racconigi, in via Casalgrasso. Credo da sempre nella qualità e nella ricerca di imballaggi speciali, multicomponenti fuori dagli "standard", tanto da immaginare e concretizzare nel tempo **l'imballaggio senza limiti**, oggi vero "core business" dell'attività».

In parallelo con la ricerca di atti "standard" produttivi sono cresciute le richieste...

«Sì, e così la produzione è aumentata costringendomi, a partire dal 1993 ad occuparmi esclusivamente della **Pack Service Scatolificio**, avviando anche i lavori del primo lotto per la costruzione dello stabili-

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

Il fotoservizio mostra alcuni ambienti dello stabilimento del "Pack Service Scatolificio" di Racconigi, in via del Molino Nuovo 8 (tel. 0172-84498; info@packservicescatolificio.it; www.packservicescatolificio.it), il fondatore Luciano Piovano con il padre Giovanni Battista e il figlio Lorenzo e alcuni dei dipendenti



FONDATO TRENT'ANNI FA DA LUCIANO PIOVANO

mento, dotato di ben due linee di produzione "Casemaker" (a tre e quattro colori con larghezza 1600 e 3200) con cucitrice in linea per scatole americane. Quattro anni dopo abbiamo avviato il successivo ampliamento con l'edificazione dei locali che attualmente occupano un'area di 8.000 metri quadrati di cui circa 5.000 coperti».

Rileggendo la storia della Pack Service Scatolificio emerge il valore attribuito agli investimenti...

«Chi fa impresa sa che questo atteggiamento è davvero la base per tracciare le linee future di un'attività. Ho investito il mio tempo con grandi sacrifici, dando vita nel 2011 a una seconda attività, la **Dosapack**, con sede ad Orbassano, che oggi conta 15 dipendenti e si occupa di dosatura e mescolatura per il settore dello pneumatico distribuite in tutto il mondo. Devo ammettere che il lavoro e l'impegno non mancano, ma, per quanto attiene alla **Pack Service Scatolificio**, sono fiero e orgoglioso dei risultati raggiunti, anche per merito dei miei oltre venti qualificati collaboratori, e in particolare per l'ingresso in azienda di mio figlio Lorenzo che prima di affiancarmi, dopo la laurea in economia aziendale e il "master" Mba, con "stage" in "Deloitte", ha dato vita a "Studentopp", startup che fornisce agli studenti degli istituti superiori merchandising personalizzato. Mia figlia Giulia, invece, sta ancora studiando e chissà dove la porterà il cuore...».

Anche l'evoluzione tecnologica è un fattore determinate per il successo, vero?

«Esatto. A tal proposito abbiamo investito nell'acquisto di una linea di fustellatura automatica piana Bobst 1600 spo con stampa fino a tre colori e in una linea "Casemaker" per la produzione di scatole di grandi dimensioni. Sulla quale trasformiamo anche cartone in 3 onde e realizziamo Octabin e scatole speciali fino a 2 colori. Siamo certificati Iso 9001:2015 e abbiamo ottenuto il certificato controllo produzione Csi Cert e stiamo per ottenere anche la certificazione Fsc».

Il cartone e l'ambiente: qual è la sensibilità della Pack Service Scatolificio a tal proposito?

«L'ambiente deve essere la nostra prima preoccupazione», risponde Lorenzo Piovano. «Siamo assertori della sostenibilità e, non a caso, proponiamo il cartone quale "packaging" ecologico sostitutivo del polistirolo e di altri materiali difficilmente riciclabili: il cartone ondulato, infatti, è biodegradabile, riciclabile ed è anche prodotto con cartone riciclato e pasta di legno di conifera che ogni cartiera produttrice è tenuta a reimpiantare dopo l'abbattimento. La nostra azienda, specializzata in tutti i cartoni ondulati (onde micro, basse, alte, triplo e tre onde) è ricercata per imballi molto robusti, in grado di sostituire i tradizionali "container" in legno nella protezione di grandi macchinari e nel trasporto, via mare, in quanto l'imballaggio viene realizzato anche con cartone omologato Bfsv con collante antiumido. Nel nostro stabilimento di Racconigi trasformiamo oltre 10 milioni di metri quadrati di cartone, lavorando fogli per imballaggi il cui sviluppo può raggiungere una lunghezza massima di 7,5 metri e una larghezza massima di 2,5 metri. Le nostre scatole sono presenti e ricercate nell'"automotive", nel settore dolciario, nel "food" e le nostre ambizioni di crescita ci portano ad una specializzazione anche nei confronti del settore vitivinicolo».

Quali sono per concludere, signor Luciano, i progetti futuri?

«Devo dire che la crescente domanda di imballi di cartone contribuisce a una crescita generale di settore. Sono convinto che gli investimenti in termini di impegno e di dedizione restino la base di condivisione per coloro i quali sono animati dallo spirito imprenditoriale che caratterizza chi fa impresa. Un sentito ringraziamento devo rivolgerlo ai tanti clienti che in questi anni ci hanno dato fiducia e lavoro permettendoci di crescere e sviluppare l'azienda in qualità e servizi».

Raggiungere traguardi significativi è sempre "mix" di tante opportunità, ma io desidero ringraziare la mia famiglia, mio padre Giovanni Battista, il quale ha saputo aiutarmi e incoraggiarmi a fronte di scelte che avrebbero potuto apparire azzardate, ma che oggi, dopo trent'anni, sono solide basi per il futuro anche per i miei figli.

20 FEBBRAIO – HORECANEWS.IT

EVENTI

Festival del Giornalismo Alimentare: il programma della prima giornata

Da **Redazione 2** - 20 Febbraio 2020 0

Al via oggi il Festival del Giornalismo Alimentare 2020, **per la prima volta** ospitato nel **Centro Congressi Lingotto di Torino dal 20 al 22 febbraio,** una delle manifestazioni di rilievo nazionale sia del "mondo alimentare" che del "mondo della comunicazione" e del giornalismo.

Un appuntamento unico nel suo genere in Europa, durante il quale si parlerà di Food Delivery, Doggy Bag e Food Bag, dieci anni dal riconoscimento della Dieta Mediterranea patrimonio Unesco, e sarà diffuso il **primo report su come i media trattano il cibo e i temi alimentari.**

Giovedì 20 febbraio: il programma del primo giorno

Ecco il **programma dettagliato degli appuntamenti** che ci attenderanno nel primo giorno dell'evento torinese.

Festival del Giornalismo Alimentare 2019

Festival del Giornalismo Alimentare – Sala Londra

9.00-9.30 SALUTI ISTITUZIONALI

Massimiliano Borgia (Direttore del Festival del Giornalismo Alimentare)
Chiara Appendino (Sindaca di Torino)
Luigi Icardi (Assessore alla sanità della Regione Piemonte)
Giovanni Toti (Presidente della Regione Liguria)
Angelo Ferrari (Direttore dell'Istituto zooprofilattico Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta)
Giandomenico Genta (Presidente della Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo)
Guido Bolatto (Segretario generale della Camera di Commercio di Torino)

9.40-10.15 IL CIBO NEI MEDIA ITALIANI

Primo rapporto sull'informazione alimentare su giornali, web e Tv

Alessandro Cederle (Direttore de L'Eco della Stampa)
Guia Beatrice Pirotti (SDA Bocconi Associate Professor of Practice di

Strategia e Imprenditorialità)
Modera: Tarcisio Mazzeo (Caporedattore TGR Piemonte)

10.20-10.50 COMUNICARE LA CORRETTA ALIMENTAZIONE

Casi studio di informazione su cibo e salute

Annamaria Castellazzi (Fondazione Danone)
Chiara Segrè (Responsabile supervisione scientifica Fondazione Veronesi)
Modera: Giuseppe Gandolfo (TG Mediaset)

11.10-11.50 LA BATTAGLIA EUROPEA DELLE ETICHETTE, TRA NUTRISCORE ED ETICHETTE A BATTERIA

La controproposta italiana alle indicazioni nutrizionali a semaforo

Gaetana Ferri (Direttore Sicurezza alimentare del Ministero della salute)
Franca Marangoni (Nutrition foundation of Italy)
Nicola Calzolaro (Direttore generale di Federalimentare)
Luca Piretta (Gastroenterologo e Nutrizionista Università Campus Biomedico di Roma)
Modera: Donato Troiano (Direttore Informacibo)

12.00 -12.25 INFORMARE SUL CIBO NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Garantire i cittadini sulla sicurezza delle filiere alimentari

Barbara Gallani (Direttrice della comunicazione EFSA – European food safety authority)
Jean Philippe Dop (Deputy director OIE – World organisation for animal health)
VIDEO MESSAGGIO Giuseppe L'Abbate
Stanislao La Piazza Sottosegretario di Stato al lavoro
Modera: Maurizio Tropeano (La Stampa)

12.30-13.00 UN PIATTO ALLA CARRIERA

Consegna dei riconoscimenti del Festival del Giornalismo Alimentare

13.00-14.00 PRANZO: MERLUZZO, STOCCAFISSO O BACCALÀ?... BACALHAU OSTERIA!

a cura di chef Fabio Montagna di Bacalhau Osteria Torino

14.00-14.50 IL PUNTO SUI CRIMINI ALIMENTARI Agromafie, frodi, attentati alla salute e una riforma che non parte

Video Messaggio Gian Carlo Caselli (Presidente del Comitato Scientifico della Fondazione "Osservatorio Agromafie")
Vincenzo Pacileo Procuratore aggiunto presso Procura della Repubblica di Torino
Gianluca Sabatino (Europol)
Maria Josè Fava (Libera)
Roberto Moncalvo (Presidente Coldiretti Piemonte)
Modera: Carlo Ottaviano (Il Messaggero)

15.00-15.50 MI DEVO FIDARE DEL CIBO CHE ARRIVA IN BICICLETTA?

Temperature, allergeni, informazioni sugli ingredienti: è garantita la sicurezza alimentare nel food delivery?

Alessandro Sessa Direttore di Altroconsumo
Maria Teresa Manuelli Il Sole 24 Ore
Lucia Decastelli Istituto Zooprofilattico Piemonte Liguria Valle d'Aosta
Stefano Zenga Pacifik Poke
MODERA: Gerardo D'Amico Rai News 24

15.50-16.10 PAUSA CAFFÈ a cura di COSTADORO CAFFÈ

16.10-17.00 ALIMENTAZIONE E SALUTE

Le risposte scientifiche messe a disposizione dei cittadini

Elena Dogliotti (Supervisore scientifica Fondazione Veronesi)
Andrea Ghiselli (Alimenti e nutrizione Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)
Domagoj Vrbos, (responsabile Ricerca Sociale EFSA)
Luigi Somenzari (Responsabile settore ricerca Fondazione Cassa di risparmio di Torino)
Romano Marabelli (Presidente onorario OIE World organisation for animal health)
Modera: Barbara Beccaria (Ansa)

17.10-18.00 COMUNICARE SCIENZA, RICERCA E SOSTENIBILITÀ

Come spiegare ai consumatori le buone pratiche nella filiera food

Federico Mereta, Silvia Di Maio (Fondazione Danone)
Matteo Torchio (Inalpi)
Fausto Solito (Azienda sanitaria locale Asti)
Laura Bersani (Laboratorio chimico Camera di Commercio di Torino)
Livia Pisciotta (Università di Genova)
Umberto Trombetta (Costadoro)
Modera: Osvaldo Bellino (Giornalista)

Festival del Giornalismo Alimentare – Sala Madrid

10.00-10.50 SONO UN PROFESSIONISTA E RACCONTO IL FOOD

Esperienze e progetti dalla Rete del Festival del Giornalismo Alimentare

20 FEBBRAIO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA L'investitura delle maschere venerdì 28

Sabato è carnevale

MORETTA In programma per venerdì 28 febbraio alle 20 in cascina San Giovanni, la serata d'investitura delle maschere di Moretta.

Alle 19,30 aperitivo a 2 euro, a seguire possibilità di cenare con 15 euro e menu a base di tomini verdi e rossi con peperoncini ripieni, wurstel, hamburger, salsiccia, patatine, dolce, vino ed acqua. Accompagnamento musicale con Enzo e Massimo.

Prenotazioni entro il 25 febbraio sulla pagina facebook della Proloco oppure allo 0172.93548. In occasione dell'investitura saranno ringraziate la Pro Loco di Moretta, l'Inalpi per i doni che le maschere porteranno nei loro vari incontri, ed il Presto Fresco.

Dopo l'esordio a Faule e Polonghera dello scorso fine settimana, sabato 22 febbraio carnevale a Moretta.

Alle 14,30 ritrovo del carro, maschere e figuranti in piazza Regina Elena, trasferimento alle 15 alla casa di riposo villa Loreto, alle 16 polenta in piazza. Alle 17,30 celebrazione della messa in Parrocchia per chi lo desidera.

Il carro dell'oratorio cui hanno partecipato anche Faule e Polonghera

ra saranno ringraziate la Pro Loco di Moretta, l'Inalpi per i doni che le maschere porteranno nei loro vari incontri, ed il Presto Fresco.

Dopo l'esordio a Faule e Polonghera dello scorso fine settimana, sabato 22 febbraio carnevale a Moretta.

Alle 14,30 ritrovo del carro, maschere e figuranti in piazza Regina Elena, trasferimento alle 15 alla casa di riposo villa Loreto, alle 16 polenta in piazza. Alle 17,30 celebrazione della messa in Parrocchia per chi lo desidera.

20 FEBBRAIO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Un momento di approfondimento con gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Barge

L'impegno di Inalpi nella formazione

A Torino aperti due laboratori con Albertengo Panettoni e Gelati Pepino

MORETTA La formazione, uno dei punti basilari della filosofia Inalpi, è stata la protagonista dell'incontro, avvenuto presso l'Istituto superiore Alberghiero G. Paire di Barge, con oltre 60 ragazzi delle classi 4° e 5° superiore.

Un momento di approfondimento e confronto sulle tematiche legate al mondo della ristorazione con un particolare sguardo al mondo dell'alta ristorazione, alle sue dinamiche, alla comunicazione che racconta oggi, molto più di ieri, la cucina italiana a tutti i livelli e con uno sguardo alle eccellenze e alla cucina stellata.

Presente alla conferenza Andrea Biagini professionista specializzato nel settore Food & Lifestyle, accreditato da una pluriennale esperienza nel ruolo di ex direttore commerciale di Michelin Travel Partner Italia.

Di fatto, gli chef che oggi sono sempre più noti per merito di alcuni programmi televisivi, diventano dei naturali Brand Ambassador di quelle materie prime che, con una grande tecnica culinaria, si trasformano in piatti importanti. Per Inalpi dunque, fornire una materia prima eccellente diventa precisa scelta per essere parte di questo processo di promozione della qualità.

L'azienda morettese sarà inoltre partner della quinta edizione del Festival del Giornalismo Alimentare che si terrà al Centro Congressi del Lingotto nei giorni 20, 21 e 22 febbraio. In tale occasione, in collaborazione con Albertengo panettoni e gelati Pepino 1884, Inalpi sarà protagonista di due interessanti laboratori esperienziali.

Un laboratorio per conoscere gli ingredienti che compongono i grandi lievitati da ricorrenza italiani, l'importanza del burro nell'impasto e la sua capacità di essere struttura tecnica e golosa.

Attraverso l'esperienza della famiglia Albertengo, che produce Panettoni e Colombe dal 1905, si capirà come riconoscere i componenti delle ricette tipiche, il lievito madre, i canditi ed ovviamente il burro.

22 FEBBRAIO – TORINOTODAY.IT

I segreti di una buona colazione: lenta, ricca e il burro non deve mancare mai

A colazione dovremmo nutrirci del 20% del fabbisogno giornaliero di calorie

Gioele Urso
22 FEBBRAIO 2020 10:42

La riscossa del burro è servita in tavola, il tema è stato discusso durante il Festival del Giornalismo Alimentare che si è tenuto a Torino. Un momento durante il quale si è dibattito su come migliorare la comunicazione relativa al cibo in tutte le sue sfumature, ma anche su come mettere in atto buone pratiche per evitare gli sprechi alimentari.

Sprechi alimentari che sono legati anche alle nostre abitudini alimentari e alle convinzioni che ci portiamo dietro. Una di queste convinzioni è proprio legata al consumo di burro: "Ci sono studi recenti che hanno provato che non solo il consumo del grasso di origine animale, in particolare il burro, non sia dannoso in termini di problemi cardiovascolari, ma invece è protettivo. Il burro è un alimento prezioso, il latte e i latticini sono alimenti completi e sani", spiega Laura Cavallarin, dell'Institute of Sciences of Food Production CNR.

Burro che dovrebbe essere un ingrediente anche delle nostre colazioni: "La colazione è fondamentale perché durante questo pasto, a differenza di quanto si pensa, dovremmo consumare almeno il 20% delle calorie giornaliere. Soprattutto dovremmo consumare anche quei macronutrienti che normalmente non consumiamo, in particolare proteine e grassi. La colazione tipo integra qualche latticino, qualche seme - che è ricco di proteine e grassi - qualche carboidrato, quindi pane meglio se non raffinato, e un po' di zucchero", conclude Laura Cavallarin.

Una notizia importante anche per chi il burro lo produce: "Dopo anni di demonizzazione del burro si sta vivendo finalmente un momento di riscoperta di questo prodotto", racconta Matteo Torchio, responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi, che poi aggiunge: "La materia prima del nostro burro è solo panna fresca di centrifuga, l'82% di materia grassa per produrre questo burro. Entro 24 ore dall'arrivo in azienda del latte processiamo la scrematura e l'andiamo a burrificare a bassa temperatura. Produciamo anche il burro chiarificato, quindi un burro con un tenore di grassi pari al 99,9%, che è perfetto per fritture, cotture e prodotti di panificazione".

"Abbiamo un procotollo di filiera stringente che disciplina tutto ciò che accade all'interno di una stalla, anche i contratti dei dipendenti e tutto quel che è il diritto umano. Questo significa avere un prodotto di qualità di alto profilo etico, equo e molto goloso", continua Matteo Torchio, responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi.

"Il burro non deve mancare a colazione perché siamo forse troppo veloci al mattino e quindi le colazioni squilibrate non ti danno il tempo di imburrarti una buona fetta di pane. Meno zuccheri, più impegno e la giornata potrebbe avere una marcia diversa", conclude Matteo Torchio, responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi.

Persone: Matteo Torchio **Argomenti:** cibo Colazione

22 FEBBRAIO – TORINOSPORTIVA.IT

ALTRI SPORT | 22 febbraio 2020, 12:00

Fioretto, spada e sciabola protagonisti indiscussi al Circolo della scherma di Torino

2 Consiglia

Domenica scorsa oltre 200 bambini e bambine dagli 8 agli 11 anni hanno partecipato alla "Festa dei Bambini

Torino, capitale della scherma. Una disciplina silente ma assai viva. Protagonisti indiscussi al Circolo Scherma Torino, in viale Ceppi, sono stati il fioretto, la spada e la sciabola conosciute anche come armi bianche, per distinguerle dalle armi da fuoco. Poiché affondano le loro radici nel lontano passato, mantengono i tratti distintivi delle loro origini: nella sciabola, usata da epici cavalieri, l'avversario segna il punto se colpisce il tronco, il capo e gli arti superiori; nel fioretto è il tronco che l'avversario deve colpire per andare a segno; con la spada , che mantiene la tradizionale divisa bianca, qualunque parte del corpo toccata dalla punta dell'arma dà diritto al vantaggio.

Centro Tian Qi-Jeet Kune Do
tianqi.it
"Sei tu a controllare il confronto, nessuno può farti male se non sei tu a permetterlo" Bruce LEE
APRI

Numerose le società provenienti dalle diverse province della regione, afferenti alla FIS (Federazione Italiana Scherma), così come gli arbitri chiamati ad arbitrare gli incontri. Per il capoluogo subalpino erano presenti anche le atlete e gli atleti della società Accademia Scherma Marchesa, ubicata in corso Taranto 160.

I 200 partecipanti alla Festa dei Bambini, questo il nome della manifestazione aperta sia ai bambini sia alle bambine dagli 8 agli 11 anni che si è tenuta domenica 16 febbraio 2020, hanno ricevuto la medaglia, come premio; gli esiti dei vari assalti saranno validi per il computo stagionale.

La disciplina sportiva di cui vi mostriamo alcune significative immagini, richiede un impegno psico-fisico notevole ma favorisce la riflessione, l'intuito, la coordinazione oltre a garantire lo sviluppo muscolare in generale.

Un doveroso ringraziamento va alla signora Cinzia Sacchetti, presidente del Comitato Regionale per il Piemonte e la Valle d'Aosta che si è prodigata per l'organizzazione della manifestazione, perfettamente riuscita .

Lo scorso fine settimana, il Pala Alpitour ha ospitato Il Gran Prix Trofeo INALPI. Si tratta di un'importante prova europea di fioretto maschile e femminile valida per le qualificazioni olimpiche caratterizzata dal fatto che i punti ottenuti in pedana valgono doppio. Numerosi gli atleti francesi, per la rappresentanza maschile; più variegata la rappresentanza femminile che ha portato l'Italia sul podio, grazie alla bravissima e tenace atleta tricolore, Alice Volpi.

C.Z.

Foto www.clubschermatorino.it