dal **1 LUGLIO** 2019
al **8 LUGLIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

1 LUGLIO - ALIMENTANDO

Torino – "Il latte Uht è il punto di contatto con il pubblico, non porta valore all'azienda, ma porta valore alla comunicazione. E' un modo per raccontare, anche a chi non consuma latte in polvere, l'importante progetto che da tempo stiamo costruendo con Coldiretti: la filiera corta, certificata e garantita del Latte piemontese". Cosi Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi, in apertura della conferenza stampa organizzata con Coldiretti e Gelati Pepino 1884, in piazza Carignano a Torino. "Offrire ai consumatori un latte Uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: questo l'obiettivo del progetto", spiegano Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale. "Una sfida resa possibile grazie ad una collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte. Un accordo, oltretutto, sancito sulla base del 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". La conferenza stampa è stata anche l'occasione per annunciare l'avvio della collaborazione tra Inalpi e Gelati Pepino 1884. Secondo l'intesa, l'azienda di Avigliana (To) userà il latte Inalpi, sia fresco che in polvere, per creare il suo Fior di latte, il Pinguino al Fior di latte e presto per tutto il gelato. Inoltre, inserirà infatti anche la panna e il burro della Filiera Inalpi. E' inoltre previsto un ulteriore progetto: la nascita di una linea di gelati bio, prodotta con latte bio Inalpi.

In foto, da sinistra: Alberto Mangiantini (ad Gelati Pepino), Ambrogio Invernizzi (presidente Inalpi), Roberto Moncalvo (presidente Coldiretti Piemonte)

1 LUGLIO – FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

festival del giornalismo alimentare
international food journalism festival ®

"Il latte UHT è il punto di contatto con il pubblico, non porta valore all'azienda, ma porta valore alla comunicazione".

È un modo per raccontare, anche a chi non consuma latte in polvere, l'importante progetto che da tempo stiamo costruendo con Coldiretti: la filiera corta, certificata e garantita del Latte piemontese. Filiera è una parola abusata, ma non è una parola vuota: è un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione." Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi S.p.A., apre con queste parole la conferenza stampa organizzata con Coldiretti e Gelati PEPINO 1884 e moderata da Massimiliano Borgia, direttore del Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare del quale Inalpi è un fondamentale partner. Nella sede storica di Gelati Pepino 1884 SpA di piazza Carignano, Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, prosegue spiegando che "Offrire ai consumatori un latte UHT proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente è l'obiettivo del progetto che, con Inalpi, ci ha portato alla realizzazione di questo nuovo prodotto garantito anche dal marchio «Firmato dagli Agricoltori Italiani». Una sfida resa possibile grazie ad una collaborazione, ormai decennale, con Inalpi e Compral Latte, cooperativa che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, nata per la produzione di latte in polvere e che, ora, ci consente di lanciare un nuovo prodotto. Un accordo, oltretutto, sancito sulla base del prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, indipendentemente dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Quello di oggi, quindi, è un ulteriore tassello per continuare sulla strada della tracciabilità, dell'equa remunerazione alle nostre imprese e della valorizzazione del territorio". Durante la conferenza è stato offerto il nuovo gelato fiordilatte che Pepino realizzerà utilizzando il 15% di latte UHT e il 9% di latte in polvere Inalpi, perché "per Pepino la filiera è importantissima. Nella produzione del gelato si sottolinea sempre la provenienza di ingredienti secondari come il pistacchio di Bronte o la nocciola delle Langhe, senza dar peso all'importanza della materia prima, cioè il latte che rappresenta uno dei fattori di rischio principali; con Inalpi che produce latte da filiera corta, certificata e garantita, abbiamo risolto il problema". Questa la dichiarazione di Alberto Mangiantini A.D. Gelati Pepino 1884. Il marchio produrrà, inoltre, una linea di gelati BIO, con latte BIO Inalpi, un Pinguino al Fior di Latte e un Pinguino Fior di Panna BIO, con latte e panna BIO Inalpi che sarà il gelato ufficiale per i festeggiamenti degli 80 anni del prodotto più famoso della Pepino.

1 LUGLIO – FORMAGGI & CONSUMI

Plma: due giorni a tutto business

Successo per l'evento in scena ad Amsterdam il 21-22 maggio. Convince il format agile e l'incoming dei buyer. Tutti di alto profilo. Promossa anche la collettiva Ice. Ma i criteri di selezione sono migliorabili.

Dal nostro inviato Federico Robbe

IL FORMAT voto 9

Due giorni è la durata ideale. Questo, in estrema sintesi, il commento più diffuso tra i corridoi della fiera. Poche chiacchiere, tanto business. E tanti operatori seriamente interessati. Qualcuno obietta che negli anni la superficie espositiva si sia allargata troppo, portando tutti a correre di qua e di là, e gradirebbe avere un giorno in più. È pur vero che così non si perde tempo, e che di fiere elefantiache ne abbiamo già abbastanza. Altro punto a favore del format: gli spazi standard senza fronzoli, di uno o due moduli. Una scelta che obbliga ad andare dritti al sodo.

I BUYER voto 9

Difficile trovare aziende italiane che si lamentano tra i padiglioni del Rai exhibition centre. I buyer hanno affollato gli stand, in alcuni casi facendo la fila e attendendo il proprio turno senza fiatare. Sono stati avvistati gli operatori di tutte le principali catene mondiali. Poi bisogna vedere dove porteranno i diversi contatti, ma le premesse sono davvero ottime.

LA LOGISTICA voto 7

Fiera servitissima, facilmente raggiungibile con mezzi pubblici, e con un'impeccabile segnaletica all'interno. Unico neo: una piccola disavventura capitata al sottoscritto all'ingresso. Il mio e-voucher non risultava valido perché mi aveva iscritto anche l'azienda, quindi allo 'scanfago' mi fermano e mi mandano al desk 4, quello delle informazioni. Lì spiego la faccenda a una hostess mostrandole il mio biglietto da visita, fiduciosa di entrare a brevissimo. Ma lei mi rimbalza al desk 1, quello delle nuove registrazioni. Trovo ad accogliermi Tanya, un'altra gentilissima hostess a spiego di nuovo l'accaduto. Neppure lei sa cosa fare e chiede a una tizia che sembra essere il capo delle hostess, o almeno di quelle in zona. Parlottano un po', scuotono la testa, poi mi chiedono di aspettare. Intanto sopraggiungono in coda altri due con lo stesso problema. Arriva il corpulento Cisco (forse il capo dei capi delle hostess?) e riesco finalmente a stamparmi il badge. Morale: sto in ballo circa 20 minuti. E in una fiera così breve non è il massimo...

LA COLLETTIVA ICE voto 8

L'Agenzia Ita-Ice ha fatto un ottimo lavoro, non c'è che dire. Tutti contenti gli espositori del padiglione 1, vicino all'ingresso principale. Un po' meno su di giri, ma in linea di massima soddisfatti, quelli al padiglione 8, più periferico. Desta qualche perplessità, invece, la modalità di reclutamento, basata sul vecchio adagio: "Chi tardi arriva male alloggia". Basta un imprevisto e ci si dimentica dell'apertura delle iscrizioni, perdendo posti top e finendo maggari in qualche angolo sperduto della fiera. Non a caso tanti suggeriscono un reclutamento per settori, con dei numeri riservati ad ogni comparto, aggiungendo anche, come requisito, che l'azienda sia specializzata nella private label. Sarebbe spiacevole vedere andare in fumo un'opportunità con Walmart o Tesco perché non si ha la capacità produttiva adeguata, no?

I BADGE 'PLASTIC FREE' voto 9

Proprio mentre si svolge la fiera (il secondo giorno) arriva l'ok definitivo alla direttiva Ue che vieta la plastica monouso. Dal 2021 saranno banditi piatti, posate e cannucce. È visto che il tema è caldissimo, anche Plma decide di fare la sua parte, eliminando la plastica da tutti i badge. Un gesto piccolo, se vogliamo. Ma pur sempre qualcosa di concreto e da cui prendere esempio anche dalle parti di casa nostra.

Il badge dell'edizione 2019

Le aziende

Granarolo

Invernizzi

Marco Invernizzi

Brazzale

Nicolò Coppini

Igor

Da sinistra Paolo Galli, Giulio Leonardi, Fabio Leonardi

Inalpi

Nuova Castelli

Gruppo Bonterre

Da sinistra Andrea Renzi, Alessio Sterlarelli e Francesco Mussitor

Fattorie Garofalo

Da sinistra Biagio Angelo Guerino, Francesco Grignoli e Mario Pietrafesa

Zanetti

Lactalis

Auricchio

Paolo Battaglia

Zappalà

Rosario Fichera

Newlat

Graziella Mazzola

La Casera di Martinelli

Paolo Casera

Latteria Soresina

Da sinistra Gianluca Bruschetti, Michele Fuzzetti, Luigi Ferioli

ALTA TUSCIA FORMAGGI
www.tusciaformaggi.it

Nome prodotto
Pecorino Luna Piena
Breve descrizione prodotto
Formaggio pecorino, stagionato nella sansa ottenuta dalla spremitura delle olive raccolte sulle colline del lago di Bolsena, dalla quale ne esce arricchito da un gusto gradevole, intenso e dal caratteristico aroma. Viene prodotto con latte di pecora locale.
Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, fermenti, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
1,9-2,1 Kg
Caratteristiche
Crosta con sansa di oliva. Pasta semidura, leggermente occhiata, dal color paglierino. I profumi e quello dell'olio delle olive e del latte ovino. Il gusto, leggermente piccante, assume i caratteristici sentori delle olive.
Shelf life
Sei mesi dalla data di confezionamento.

BAYERNLAND
www.bayernland.it

Nome prodotto
Mozzarella in Sfoglia Bayernland
Breve descrizione prodotto
La Mozzarella in Sfoglia di Bayernland è prodotta con il latte proveniente da verdi pascoli della Baviera. Naturalmente senza Ogm e senza conservanti (eventuale come indicato anche dal pack che fornisce al consumatore un consiglio di utilizzo in riferimento rispetto alla comodità d'uso del prodotto stesso). Il packaging è studiato ad hoc per valorizzare i plus del prodotto e dell'azienda.
Ingredienti
Latte, sale, caglio, correttore di acidità acido citrico.
Peso medio/pezzature
Confezione da 130 gr.
Confezionamento
Vaschetta.
Caratteristiche
Superficie liscia, senza crosta, colore bianco porcellana, consistenza morbida, elastica, sapore e odore fresco, delicato e piacevolmente acidulo.
Shelf life
18 giorni.

BRIMI - CENTRO LATTE BRESSANONE
www.brimi.it/it

Nome prodotto Brimi
Mozzarella latte fieno cuffia
Breve descrizione prodotto
Realizzata con il latte fieno - un latte di altissima qualità certificato Stg - dei masi di montagna dell'Alto Adige e prodotto da mucche foraggiate in modo tradizionale, con erba fresca, fieno, cereali e piante di campo escludendo ogni mangime insilato e geneticamente modificato.
Ingredienti
Latte fieno Stg pastorizzato, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Confezione da 200 grammi.
Confezionamento
Busta smeditrai a cuffia.
Caratteristiche
Lavorazione secondo l'antica ricetta casearia prodotto con latte fieno, riconosciuto dal marchio europeo Stg (Specialità tradizionale garantita). Consistenza morbida e succosa, gusto fresco e delicato.

LATTEBUSCHE
www.lattebusche.com

Nome prodotto
Latte biologico di montagna
Breve descrizione prodotto
Il latte intero biologico di montagna Lattebusche proviene esclusivamente dalle aziende agricole biologiche montane dei soci allevatori Lattebusche. Il territorio di mungitura è quello delle aree dolomitiche della Provincia di Belluno.
Ingredienti
Latte vaccino biologico.
Peso medio/pezzature
Confezione da un litro.
Confezionamento
Contenitore in Tetra Rex Bio-Based da 1lt riciclabile.
Caratteristiche
Latte intero di montagna, da agricoltura biologica. Proveniente da aziende agricole situate nelle aree dolomitiche della Provincia di Belluno.
Shelf life
13 giorni.

CILENTO
www.cilentopo.it

Nome prodotto
Mozzarella Bio Cilento di latte di Bufala bio
Breve descrizione prodotto
Prodotta da latte di bufala 100% proveniente da allevamenti biologici della nostra filiera. Le bufale sono nutrite con mangimi che nascono da terreni seminati e coltivati secondo le pratiche dell'agricoltura biologica.
Ingredienti
Latte di bufala pastorizzato*, sale, rivestito naturale*(latte), sale, caglio. *da agricoltura biologica.
Peso medio/pezzature
125 gr
Confezionamento
Busta termosaldata (paper touch).
Caratteristiche
Certificazione bio.
Shelf life
26 giorni.

DELIZIOSA
www.deliziapa.com

Nome prodotto
Burrata Deliziosa
Breve descrizione prodotto
Formaggio Fresco a pasta filata con panna.
Ingredienti
Latte pastorizzato, panna (Min 41%), correttore di acidità acido citrico, sale, caglio.
Origine del latte: Italia – Puglia.
Peso medio/pezzature
150 grammi.
Confezionamento
Bicchiere di polipropilene termoformato con chiusura di pellicola termosaldata.
Caratteristiche
Superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore delicato, gradevole, di panna caratteristico dei prodotti ottenuti usando freschi ottenuti latte e crema di latte.
Shelf life
18 gg.

DISALP
www.disalp.com

Nome prodotto
Cheddar Cahill's (½ forma)
Breve descrizione prodotto
Dal 1902 quattro generazioni della famiglia Cahill's si sono alternate nella produzione di formaggio. Il gusto dei prodotti e la loro qualità hanno fatto del caseificio Cahill's un'eccellenza nel campo delle specialità casearie. I formaggi, ancora oggi, sono tutti prodotti con il latte delle mucche che pascolano nei campi vicini e anche gli altri ingredienti sono naturali e provengono da una rete locale. Oltre che nella versione al Porter, la birra scura della tradizione irlandese, questo cheddar è disponibile anche al vino rosso.
Ingredienti
Cheddar bianco irlandese 99% (latte vaccino pastorizzato (origine Irlanda), sale, caglio microbico, fermenti), estratti d'orzo maltato e di luppolo 2% aroma naturale zucchero caramellato (grano), Porter irlandese (orzo) 0,5%. Rivestito di cera.
Peso medio/pezzature
1,1 Kg
Shelf life
45 giorni al minimo.

FATTORIE FIANDINO
www.fattoriefiandino.it

Nome prodotto
Gran Kinara
Breve descrizione prodotto
Il Gran Kinara, prodotto con latte 100% proveniente, è un formaggio a lunga stagionatura a pasta dura che ripesa in salamoia di sali siciliani da 15 a 20 giorni e successivamente viene stagionato per oltre 12 mesi. Realizzato con il Metodo Kinara, che prevede l'utilizzo di semi caglio vegetale estratto dalle infiorescenze del fiore del cardo, è un formaggio senza lattosio e senza conservanti.
Ingredienti
Latte crudo, sale, caglio vegetale (Cynara cardunculus).
Peso medio/pezzature
Forma intera tagliata a banco; in spicchi confezionati sottovuoto da 250 e 300 grammi.
Caratteristiche
Pasta dura, occhiatura assente, crosta non edibile.
Shelf life
300 giorni.

IGOR GORGONZOLA
www.igorgorgonzola.com

Nome prodotto
Quattrorose Sterì
Breve descrizione prodotto
Igor Gorgonzola, dopo l'acquisizione dei marchi storici di Sterì, riporta sulle tavole delle famiglie il sapore Quattrorose: un gorgonzola premium prodotto con fiera di latte piemontese con benessere animale certificato e lo stesso metodo produttivo artigianale utilizzato da Sterì.
Ingredienti
Latte, fermenti lattici selezionati, sale e caglio.
Peso medio/pezzature
Forma (12 kg), mezza forma (6 kg), ottavo (1,5 kg), vaschetta (150/200 gr).
Caratteristiche
Il gorgonzola Quattrorose Sterì è caratterizzato da una pasta cremosa ed un gusto delicato. Prodotto con latte piemontese proveniente da aziende agricole con benessere animale certificato, ripropone l'antica ricetta artigianale.
Shelf life
60 gg.

INALPI
www.inalpi.it

Nome prodotto
Formaggio blu
Breve descrizione prodotto
Il primo formaggio pensato per i bambini. Unica scultura ricca di [illegible] latte di latte fresco piemontese, panna fresca e formaggio leggermente stagionato, tutti provenienti da agricoltura biologica.
Ingredienti
Formaggio biologico, latte biologico, proteine del latte biologiche, sali di fusione (citrato di sodio), correttore di acidità (acido citrico).
Pezzatura
140 grammi.
Confezionamento
Scatola sintetica con astuccio monoporzioni in alluminio.
Caratteristiche
Formaggio fuso a spicchi. Struttura spiamabile, colore bianco cremoso, sapore neutro, odore delicato di formaggio fuso.
Shelf life
Sei mesi.

LA CASERA
www.formaggideroma.it

Nome prodotto
Fantasia di capri
Breve descrizione prodotto
La tavolozza di un pittore che vuole rifondere la tavola di colore, fantasia e aromi stuzzicanti un bocconcino di latte fresco di capra, morbido e cremoso, arricchito dalle spezie del mondo: cannella, curcuma, spinaci, ortica, carbone vegetale, peperoncino.
Ingredienti
Latte di capra, caglio, sale, sorbato di potassio, spezie in polvere (curcuma, spinaci, ortica, cannella, peperoncino, carbone vegetale), avvolto in foglie di castagno.
Peso medio/pezzature
600 grammi (6x100 grammi).
Confezionamento
Cassetta in legno da sei pezzi.
Caratteristiche
Fresco latte di capra condito con aromi diversi da quelli classici, alla ricerca di gusti di tendenza.
Shelf life
25 giorni.

F.LLI OIOLI
www.oioli.it

Nome prodotto
Gorgonzola Dolce Arianna Oro
Breve descrizione prodotto
Il gorgonzola Dolce Arianna Oro figura nelle selezioni di prima scelta del caseificio Fratelli Oioli. Per questo brand, il formaggio risulta di a pasta prevalentemente chiara, con poche venature; la consistenza è morbida e cremosa e, rispetto ad altre varietà, il gusto dolce e delicato prevale sulla componente saporita delle muffe.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.
Peso medio
Forma intera (12,5-13,5 Kg ca), mezza forma (6-7 Kg ca), quarto (3,2-3,5 Kg ca) e ottavo di forma (1,5 Kg).
Caratteristiche
La pasta è di colore bianco paglierino con venature verdi-azzurre, la consistenza è morbida. L'odore caratteristico e il sapore, pur risultando gustoso, tende al delicato.
Confezionamento
Stagionia goffrata per l'imballo primario, pergamino e vaschetta termosaldata per gli ottavi di forma.
Shelf life
Scadenza a 60 giorni dal confezionamento.

CASEIFICIO PALAZZO
www.caseificiopalazzo.com

Nome prodotto
Stracciatella di bufala affumicata
Breve descrizione prodotto
Prodotto gastronomico a base di sfilacci di mozzarella affumicati naturalmente in pentola Ulc.
Ingredienti
Latte vaccino, panna Ulc (min. 35%), siero innesto, sale, caglio microbico. Affumicatura naturale.
Peso medio/pezzature
250 gr
Confezionamento
Bicchiere riciclo servizio in polipropilene.
Caratteristiche
Combinazione di panna e sfilacci di mozzarella dal gusto delicato e leggermente affumicato. Prodotto versatile per preparazioni culinarie sia crude che cotte.
Shelf life
15 giorni.

CASEIFICIO PREZIOSA
www.mozzarelladibufala.it

Nome prodotto
Ricottina tradizionale in vaschetta
Breve descrizione prodotto
Ricottina prodotta in modo tradizionale, per affioramento del siero e con aggiunta di latte vaccino, confezionata singolarmente a mano. Fresca, tradizionalmente in fiscella, consistenza tenera, sapore latteo delicato e leggero, di colore bianco.
Ingredienti
Siero di latte vaccino, latte vaccino e sale.
Peso medio/pezzature
250 grammi ca peso variabile.
Confezionamento
Prodotto confezionato in fiscelle e contenitori in Pet in atmosfera protettiva.
Caratteristiche
Il siero è ottenuto da latte italiano al 100%.
Shelf life
15 giorni.

TONIOLO CASEARIA
www.toniolo.it

Nome prodotto
Il Magnifico
Breve descrizione prodotto
Morbido e consistente, questo formaggio, al tempo stesso, è una vera crema solida. Basta appena un po' di calore per trasformare Magnifico in una calda fondue, perfetta da consumare tal quale o da utilizzare in cucina.
Ingredienti
Latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
Forme da 1,5 Kg. Disponibile in tutti i formati, secondo richiesta dalla mezza forma ai porzionati.
Caratteristiche
Un formaggio fondente e bianco panna, come il latte di alpeggio qualità utilizzato nella sua produzione, che matura in circa 45 giorni per arrivare al Magnifico equilibrio di sapori e consistenza che lo caratterizza. Prodotto in piccole forme, con delicate incisioni decorate, è disponibile in tutti i formati, anche per il libero servizio, grazie all'esclusivo packaging in Atm che conserva intatte tutte le pregiate caratteristiche di gusto e profumi.

AZIENDA AGRICOLA CASCINA ORSINE
www.cascinaorsine.it

Nome prodotto
Robiola fresca biodinamica
Breve descrizione prodotto
Formaggio fresco, spalmabile, leggermente acidulo, ricco di fermenti lattici vivi rispetto a prodotti presenti sul mercato non c'è alcuna aggiunta di panna o crema di latteri e risulta quindi più magro. Nasce dall'unione di due lavorazioni, quella tipica della robiola e quella della robiola, con gli effetti benefici dei fermenti e il sapore leggermente acidulo tipico del caprino. Il latte proviene dall'allevamento aziendale. Il formaggio viene quindi stagionato per circa tre giorni e poi confezionato. I prodotti è certificato Bio Demeter.
Ingredienti
Latte pastorizzato misto, caglio vegetale e fermenti lattici vivi.
Peso medio/pezzature
Da 150 a 180 grammi.
Confezionamento
In vaschetta termosaldata in atmosfera protettiva.
Shelf life
17 giorni dal confezionamento.

1 LUGLIO – ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 895mo Meeting VG @ Ristorante Dal Pescatore – Canneto sull'Oglio (MN) – Famiglia Santini

Postato da: ViaggiatoreGourmet il: Luglio 01, 2019
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Mantova e provincia, Reportage Ristoranti Stampa Email

Il nostro **Roadshow of Excellence**, il tour con i nostri **associati** nei migliori ristoranti d'Italia, fa tappa in uno dei locali più **famosi** nel mondo, **custode** della grande **tradizione culinaria** del nostro Paese, il **Dal Pescatore** di Canneto sull'Oglio della **Famiglia Santini**. Persone vere, **genuine**, con un incredibile senso dell'**accoglienza**, in grado di far breccia nei nostri **cuori**, semplicemente mostrando la loro indole. E poi come detto in precedenza questo è un tempio della **cucina italiana**: **Nadia** e **Giovanni**, madre e figlio, ci hanno raccontato con i loro piatti le **grandi materie** prime del nostro Stivale, le **ricette** e gli **accostamenti** che hanno fatto la **storia**, ma in modo sicuramente **contemporaneo** e facilmente **comprensibile** da tutti. Un luogo, una famiglia, una cucina di cui non ci si stanca mai, anzi...

Salame **Al Berlinghetto**

BURRO
PIEMONTESE
inalpi

Tipologia di pane: grissini stirati a mano con farina tipo 1 e farina di polenta di Storo con olive; focaccia idratata al 90% con farina tipo 1, miele d'acacia e origano. In accompagnamento, burro piemontese **Inalpi**.

Composta di pomodori e melanzane con basilico fresco

Cucchiaio **Mepra** personalizzato Viaggiatore Gourmet.

Lasagnette con reale di fassona al timo, cime di rapa e senape in grani

1 LIGLIO – LAMADIA.COM

Festival Agrirock Collisioni a Barolo

Le eccellenze enogastronomiche d'Italia protagoniste dell'undicesima edizione

Non solo grande musica internazionale e incontri con i maestri della letteratura mondiale e del cinema a **Collisioni**, perché il festival, nel suo intenso programma, **rende omaggio** anche al padrone di casa, il **Barolo**, e a tutti i **grandi vini e prodotti food che rendono il Piemonte e l'Italia famosi nel mondo**.

Il caratteristico borgo delle Langhe ospiterà nel weekend del **6 e 7 luglio**, oltre ai protagonisti della cultura e della musica, anche i grandi prodotti food e i grandi vini del bel Paese, in un **viaggio sensoriale** tra i sapori e profumi del Made in Italy. Dal **Piemonte** alla **Puglia**, dal **Friuli** alla **Basilicata**, passando per **Liguria**, **Marche** e **Toscana**. Del resto è proprio questo il senso di Collisioni: un incontro tra generi artistici differenti, letteratura, musica, cinema, ma anche paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano.

Nei giorni del festival le piazze e le vie di Barolo si trasformeranno in un vero e proprio viaggio nella cultura del vino e del cibo italiano di qualità. A Barolo infatti non si troverà cibo industriale perché a gestire gli stand sono le associazioni stesse di produttori da tutta Italia. Si spazierà dai grandi vini delle Langhe alla focaccia di Recco, dal Vermentino sardo ai formaggi Dop di

Assopiemonte, dai salumi alla frutta piemontesi fino alla tradizione della pasta, ai grandi bianchi friulani e al prosciutto di San Daniele. In occasione del festival, il **Consorzio dell'Asti DOCG** rinfrescherà il pubblico con cocktail creati ad hoc dai bar-tender per esaltare le qualità delle bollicine ufficiali di Collisioni, in versione dolce e dry. Ma si potranno trovare anche i vini d'eccellenza del **Consorzio Altalanga**, i panini gourmet di **Molino Quaglia** e l'**inalpi Burger** con formaggio da latte 100% piemontese.

IL PALCO WINE AND FOOD DI COLLISIONI – 5/6/7 luglio

A grande richiesta torna, per la sua **quarta edizione**, il programma del **Palco Wine&Food** di Collisioni. Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani.

Dopo il sold out delle ultime tre edizioni, con oltre quattromila partecipanti ai tasting nell'edizione dell'anno scorso, il palco di Collisioni legato alle eccellenze enogastronomiche delle diverse regioni italiane vedrà protagonisti sul palco produttori vinicoli e produttori food provenienti da ogni parte d'Italia, che guideranno il pubblico in un vero e proprio viaggio dei sapori. Si alterneranno ogni due ore incontri tematici e degustazioni guidate. Oltre a **winetasting** e **assaggi** dei prodotti tipici non mancherà la **musica** e l'intervento di **artisti**, **fumettisti** e acrobati in interazione con il pubblico. È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli **eventi didattici** previsti, con **gemellaggi** interregionali, incontri tematici e vere e proprie "**maratone**" di prelibatezze.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane: il Piemonte col **Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, il **Consorzio Altalanga**, il Consorzio **Asti Docg**, **Assopiemonte** e **Cia Cuneo**; la **Liguria**, le **Marche**, la **Puglia** e la **Basilicata** grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con **l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini**, **l'Assessorato al turismo della Regione Liguria**, **l'Enoteca Regionale Lucana**, **il Movimento Turismo del Vino Puglia**; il **Friuli Venezia Giulia**, grazie a **PromoTurismo FVG**; la **Sardegna**, con **il Consorzio del Vermentino di Gallura** e la Toscana con il **Consorzio Chianti Classico**.

Sabato 6 e domenica 7 luglio il ricco programma di tasting gratuiti, approfondimenti, interventi di chef, giornalisti, produttori e intrattenitori proseguirà grazie alla partecipazione di tanti prodotti di eccellenza: i Salumi di **Raspini**; la Castagna e l'aglio di Caraglio di **Cia Cuneo**; la pasta **Berruto**; l'acqua **San Bernardo**; le golosità di **Baratti & Milano**; i talentuosi *mixologist* di **Compagnia dei Caraibi**; le varietà italiane di eccellenza di **Buon Riso**; i distillati di eccellenza piemontese di **Grappa Berta**; il Vermentino grazie al gemellaggio con la **Camera di Commercio di Sassari**. Due giorni al Castello di Barolo, in cui il pubblico verrà coinvolto in un happening di divertimento, puro godimento gastronomico e didattica, tra degustazioni alla cieca sul palco e assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo. Un'occasione unica per esplorare e godere delle prelibatezze del nostro paese, in una cornice dal fascino irresistibile. Tutto prenderà avvio venerdì 5 luglio alle 18,00 con una giornata interamente dedicata alla **farina di eccellenza 100% made in Italy** e all'arte della panificazione, grazie alla collaborazione ormai storica tra Collisioni e **Farine Petra**.

All'interno dell'atteso appuntamento annuale di Collisioni, a Barolo in piazza Rosa, Petra torna venerdì 5 luglio con Bread Religion, il suo evento "enogastromusicale", nell'ambito del palco Wine&Food, un momento gourmet dedicato al pane che nel puro stile agrirock di Collisioni mette in dialogo alti contenuti di educazione e conoscenza gastronomica (sulla farina, panificazione e lievitazione) con la musica. Bread Religion è infatti il risultato di un lavoro di squadra: agricoltori, mugnai, panettieri, cuochi stellati, nutrizionisti, esperti accademici di lieviti e impasti, riuniti per confermare ancora una volta che anche il più comune cibo da take-away, il panino farcito, può diventare un pasto gustoso e gourmet in linea con una corretta dieta mediterranea.

Nella Piazza Rosa ci saranno **8 banchi dedicati a grintosi chef italiani**, come Eugenio Boer, Eugenio Roncoroni, Alessandro Mecca, Fabio Poppa, Andrea Larossa, Marco Visciola e Francesco Oberto che prepareranno per il pubblico panini gourmet di loro creazione e saliranno sul palco intervistati dal critico gastronomico **Paolo Vizzari**, già curatore della rubrica *La Tavola* del settimanale L'Espresso. Ad accompagnarli **dalle 18.00 alle 2.00 del mattino tanti eventi live** tra cui i **Diecicento35** con la presenza di Carola Rovito, Marco Bressello e Lorenzo Bulgarini, il dj set dei **Tuttafuffa** con quel pizzico di improvvisata ironia che porta il sorriso sulla pista da ballo e infine il grande aftershow con vocalist, percussioni e DJ-Set ideato dal grande **Joe T Vannelli** che sarà a Barolo con la sua consolle per far ballare il pubblico fino all'alba insieme ai **Vannelli Bros** e **Silvano Del Gado**.

Ad accompagnare i panini di **Bread Religion**, le bollicine dell'Asti Secco e Moscato, i cocktail preparati dai mixologist di Compagnia dei Caraibi con Malfy Gin e Vermouth Riserva Carlo Alberto e i dolci Baratti&Milano.

PROGETTO WINE&FOOD DEDICATO AI PROFESSIONISTI

PROGETTO VINO – dal 2 all'8 luglio

Giunto alla sua ottava edizione nel 2019, il **Progetto Vino** è il "cuore storico" del programma di Collisioni dedicato all'enogastronomia, nato dalla volontà di riunire a Barolo alcuni tra i più importanti professionisti del vino di tutto il mondo e i grandi vini che l'intera Italia ha da offrire.

Un momento di incontro unico nel suo genere, impostato su un format di tavole rotonde, discussioni e dibattiti tra i produttori italiani con i loro vini, dai più famosi alle produzioni di nicchia, dai più classici alle novità e a vitigni riscoperti. **A Barolo arriveranno grandi nomi internazionali del settore**: non solo giornalisti, ma soprattutto capi sommelier di ristoranti e di importanti catene di hotel, che ogni giorno consigliano i loro clienti in ogni parte del mondo e che è dunque essenziale conoscano i prodotti del nostro Paese e li sappiano raccontare, importatori che decidono e gestiscono gli acquisti sui più grandi mercati, educatori che formano i professionisti di domani. Il Progetto Vino si articolerà in visite sul territorio, seminari specifici, ma anche momenti conviviali di gioco e scoperta per inserire il vino in un contesto culturale ancora più ampio e ricco, che sappia abbracciare l'enogastronomia in generale, il territorio, il turismo e l'arte, quale è Collisioni Festival.

Anche quest'anno, di grandissimo spicco i nomi degli invitati a prendere parte agli eventi: la **Master**

Sommelier Angela Wall, Restaurant Manager e Sommelier al ristorante *La Quercia* e *L'Ufficio Wine Bar* di Vancouver; **Anne Martin**, Head Sommelier e Senior Manager Of Beverage di *MLSE*, il leader di tutti gli eventi sportivi di Toronto e del Canada; **César Basurto**, Southeast Regional Sales Manager per *The Sorting Table*, importatore e distributore di vini di alta gamma e di nicchia; **Francesco Marzola**, Best sommelier of the Nordics 2018 e Wine Director del Ristorante *Elysee*, presso Park Hotel Vossevangen, che ha vinto nel 2018 e 2019 come miglior lista dei vini della Norvegia; **Martynas Pravilonis**, Head Sommelier presso il *Kempinski Hotel*, il più importante hotel di lusso di tutta la Lituania, nel 2017, per il secondo anno di fila, Best Sommelier della Lituania; **Sally Kim**, Head Sommelier del *Gruppo Delfina*, che comprende pizzerie, ristoranti di alta gamma e wine bar e uno store in California; **Colin Wee**, Fondatore e Consulente per la casa di import *Fermented Connection*; **Elizabeth-Rose Mandalou**, co-proprietaria dei ristoranti *Woodlake Tavern*, *Uptown Pizza Kitchen* e *Allora*, aperto nel 2018 e già nominato dalle guide per la sua lista di oltre 250 vini, di cui gran parte italiani; il danese **Frederik Ørbeck**, proprietario della casa di import *l'Esprit du Vin*; **Steve McDonald, Master Sommelier**, Capo sommelier del locale *Galleria* della catena texana di Steakhouse *Pappas Bros* e tanti altri ospiti da Europa, Americhe e Asia.

Alla guida del progetto Wine&Food, il senior Editor di Vinous **Ian D'Agata**. Proprio grazie al successo di questa manifestazione oggi la collaborazione tra Ian D'Agata e Collisioni ha potuto ampliarsi, per portare avanti e arricchire la missione di Ian D'Agata di far conoscere il grande vino italiano in tutto il mondo. Dallo scorso anno, infatti, è stato lanciato l'**Indigena World Tour**: una serie di masterclass guidate da Ian D'Agata in tutto il mondo, dedicate ai professionisti locali per approfondimenti su regioni vinicole e autoctoni italiani, con un Festival del tutto dedicato agli autoctoni a Barolo, a maggio, e ancora, un vero e proprio **Corso di specializzazione**, il **3IC**, per ora tenutosi in Italia ma che andrà, già da settembre, ad essere distribuito nelle più grandi capitali dell'enogastronomia mondiale.

Il tutto è reso possibile dalla sempre più ampia adesione di Consorzi e cantine da tutta Italia, che, fin dall'inizio del progetto o unitisi poco a poco, hanno confermato il loro supporto al Progetto Vino come a tutte le sue attività collaterali. Importantissimo il contributo di Consorzi di Tutela che hanno instaurato e arricchito la loro collaborazione tra il Progetto Vino e gli eventi esteri, quali il **Consorzio Franciacorta**, che quest'anno ha voluto proseguire la sua collaborazione in Cina, Canda e USA, così come l'**Enoteca Regionale Emilia Romagna**, il **Consorzio Montefalco**, e ancora, l'**Enoteca del Barbaresco** e l'associazione delle **Donne del Vino**. Tanti anche i singoli produttori che seguono ormai il Progetto Vino da anni. Dal Piemonte l'azienda **Rivetto dal 1902**; **Poderi Gianni Gagliardo**; **Boroli**; **Elvio Cogno**; **Viberti Giovanni**; **Cantine Ceretto**; **Sordo Giovanni**; **G.D. Vajra**; **Fontanafredda**; **Marchesi di Barolo**. Tanti anche da altre parti d'Italia, come **Medici Ermete** dall'Emilia Romagna e i produttori di altissima gamma della **Sardegna**, ma anche nuove e dinamiche realtà quali la nuova collaborazione con la linea **Vite Colte** e la produttiva partnership con il marchio di tappi di sughero **DIAM Cork**.

Una galassia di attività e iniziative sempre più ricca e di qualità, che vede nel Progetto Vino di

Collisioni Festival il suo apice: un momento fondamentale di formazione, dibattito tra esperti internazionali e con i produttori e Consorzi di tutta Italia ma soprattutto, **un'occasione unica di networking, comunicazione e creazione di un gruppo di esperti sensibilizzati e uniti nella valorizzazione dell'Italia e delle sue eccellenze.**

PROGETTO FOOD – 8/9/10 luglio

Torna anche quest'estate, nella sua **terza edizione**, il **Progetto Food** di Collisioni: tre giorni di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane, con un particolare focus dedicato ai formaggi Dop piemontesi (a cura di **Assopiemonte DOP e IGP**), come il **Castelmagno** – che ha avuto l'onore di essere scelto come formaggio ufficiale del Bocuse d'Or – la **Robiola di Roccaverano**, il **Murazzano** e altri. Dopo gli appuntamenti all'estero organizzati con Assopiemonte in Germania, Svezia e Danimarca, per promuovere la Dop, il Progetto Food rappresenta un naturale momento conclusivo in cui i professionisti incontrati in tutta Europa verranno invitati a Barolo a parlare di Made in Italy e della crescente necessità di rispettare l'ambiente, il lavoro di filiera e l'importanza delle informazioni date ai consumatori. Non mancheranno anche quest'anno la partecipazione di **CIA** (Confederazione italiana agricoltori) alla presenza di selezionati produttori che presenteranno le proprie eccellenze e le grandi aziende del territorio quali **Inalpi**, **Baratti**, **Buon Riso**, **Pasta Berruto**, **Agrimontana**, **Beppino Occelli** e tanti altri. Ospiti d'eccezione saranno alcuni dei più grandi Chef del nostro territorio come **Gianpiero Vivalda**, che ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2003 e poi ancora una seconda nel 2011; **Andrea Ribaldone**, star di Identità Golose e chef dell'Osteria Arborina di La Morra che sarà anche responsabile del catering VIP di Collisioni; **Mariuccia Ferrero** che dopo la collaborazione in Monferrato con **Gastronomix** torna con il Ristorante San Marco di Canelli e ancora **Walter Ferretto** de Il Cascinalenuovo, dove da anni tradizione e innovazione si fondono sapientemente in una proposta gastronomica che sa coniugare la grande cucina piemontese con i profumi ed i sapori provenienti da ogni angolo del mondo.

Il tutto accadrà di fronte a un parterre internazionale di grandi giornalisti food e importatori, che giungeranno a Barolo nei giorni del Festival e discuteranno delle specialità della gastronomia italiana e delle nuove prospettive del settore. Il Progetto Food di Collisioni negli anni passati ha visto ospiti quali **Mitchell Davis**, vice presidente della *James Beard Foundation*; **Nancy Silverton**, co-proprietaria e chef di *Mozza* in California e Singapore; **Giacomino Drago**, imprenditore italo-americano, proprietario di una decina di ristoranti in California; **Ole-Morten Almås** importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani; **Brian Bistrong** vicepresidente e Food Developer/buyer della *Starr Catering Group*, con diversi punti a Philadelphia, New York, Washington D.C. e Miami; **Amber e Eric Hoffman**, autori di *The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy* e blogger con un seguito di ben oltre 150000 followers sulle varie piattaforme online; **Bartek Kiezun** food editor di *KUKBUK* e docente di cultura gastronomica italiana e tanti altri.

Anche quest'anno non mancheranno giornalisti e blogger italiani e europei a dare visibilità all'evento che si svolgerà attraverso attività di didattica e promozione delle grandi eccellenze dell'agricoltura italiana, al fine di dare risalto alla storia, alle tradizioni, alla qualità del "made in Italy" e di conseguenza a incentivarne l'esportazione. Il progetto rappresenta uno degli appuntamenti annuali all'interno di una progettualità più ampia ad opera di Collisioni, per incrementare la conoscenza delle grandi eccellenze italiane presso il pubblico della stampa specializzata e operatori di settore, con particolare attenzione alla Germania e al nord Europa.

La scenografia sarà nuovamente quella dell'**Agrilab**, lo spazio di Collisioni aperto al pubblico tutto l'anno nel Cortile del Castello di Barolo. Nelle giornate di lunedì 8, martedì 9 e mercoledì 10 luglio gli incontri saranno dedicati a professionisti del settore, ma anche aperti al pubblico con posti limitati.

Venerdì 5, sabato 6 e domenica 7 luglio BAROLO

VENERDI' 5 LUGLIO

Quest'anno **Molino Quaglia** ha deciso di lanciare a Collisioni l'evento Rock Gastronomico di Farine Petra dedicato alla farina e al lievito madre: **Bread Religion**, l'unico vero evento gourmet dedicato al pane, alla presenza di maestri chef che si alterneranno sul palco e presenteranno al pubblico le loro creazioni: da Eugenio Boer a Eugenio Ronconi, Alessandro Mecca, Fabio Poppa, da Andrea Larossa a Marco Visciola e Francesco Oberto intervistati da Paolo Vizzari, curatore della rubrica La Tavola del settimanale L'Espresso. Nel cortile del Castello **venerdì 5 luglio** verranno allestiti 8 banchetti che accompagneranno gli eventi live dalle 18.00 alle 02.00 del mattino: dialogo e musica in versione acustica dei **Diecicento35**, il dj set dei **Tuttafuffa** con quel pizzico di improvvisata ironia che porta il sorriso sulla pista da ballo e, per ballare fino alle prime ore del mattino, **Joe T Vannelli** con lo spettacolo **Supalova**. Non mancheranno dell'**Asti DOCG**, cui seguiranno i cocktail preparati dagli esperti mixologist di Compagnia dei Caraibi e per concludere, gli ottimi dolci firmati Baratti&Milano.

SABATO 6 LUGLIO

ORE 12 – BAROLO BEACH: I SAPORI DELLA REGIONE LIGURIA INCONTRANO LE BOLLICINE PIEMONTESI ALTALANGA DOCG E ALTRI GRANDI VINI ITALIANI

L'estate è arrivata e, in questo incontro, si fingerà di essere in spiaggia, riparati dagli ombrelloni e accompagnati dalla melodia del mare. La regione **Liguria**, con le sue prelibatezze, accompagnerà il pubblico in questo viaggio: non mancherà la **focaccia di Recco IGP con il formaggio**, le **trofie trafilate al bronzo** con il **pesto di basilico genovese DOP** preparato al momento secondo le antiche tradizioni. E a rinfrescare dal caldo ci penseranno il **Consorzio Altalanga** con le sue bollicine metodo classico millesimato e altri tre grandi vini d'Italia ideali per l'aperitivo: il **Contessa Rosa**, spumante rosè di Fontanafredda; la storica **Anas-Cetta DOC** di Novello di Elvio Cogno e il celebre **Concerto Lambrusco Reggiano DOC**. Un incontro che soddisferà i sensi e farà sognare, per qualche ora, di avere il mare a Barolo.

ORE 14 – MADE IN ITALY NEL MONDO: LE GRANDI ETICHETTE DEL CONSORZIO CHIANTI CLASSICO INCONTRANO LE BOLLICINE VENETE DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE E I GRANDI PRODOTTI I DEL SALUMIFICIO PIEMONTESE RASPINI

Due eccellenze del Made in Italy famose in tutto il mondo. In questo incontro la Toscana con le grandi etichette del **Chianti Classico DOCG** e **l'olio extravergine DOP** incontreranno il grande bianco del Veneto: le bollicine del **Prosecco DOCG delle rive Valdobbiadene e Cartizze**. Per celebrare questo matrimonio di sapori, il Salumificio Piemontese **Raspini** proporrà al pubblico alcuni grandi salumi della tradizione italiana: **il prosciutto cotto classico di Torino AQ Rosa**

Maestosa, il **prosciutto di Parma 24 mesi DOP**, il prosciutto **Gran Codato di Suino Nero** e il **Salame Piemonte IGP**.

ORE 16 – RED AND WHITE: FRIULI VENEZIA GIULIA VS PIEMONTE

Un grande incontro quello tra il **Piemonte** e il **Friuli Venezia Giulia**, a 6 anni dal suo primo gemellaggio, qui a Collisioni. Il pubblico imparerà a conoscere le due regioni attraverso i loro prodotti tipici. I grandi vini bianchi del Friuli Venezia Giulia come la **Ribolla Gialla**, il **Sauvignon** e il **Brut Nature** incontreranno il **Barolo** e il **Barbaresco**. Il re dei prosciutti italiani, il **San Daniele**, incontrerà il re dei formaggi, il **Castelmagno**, e le altre DOP dei formaggi piemontesi di Assopiemonte. A concludere l'incontro la degustazione di **Barolo DOCG Briccolina** di Rivetto.

ORE 18 – UN'ESPLOSIONE DI SAPORI TUTTA ITALIANA: MARCHE VS UMBRIA VS PIEMONTE

Grazie alla partecipazione dell'**Istituto Vini Marchigiani**, i tesori dell'enogastronomia marchigiana come il **Bianchello del Metauro DOC**, la **Casciotta d'Urbino DOP**, il **prosciutto di Carpegna DOP** e la **crescia sfogliata di Urbino** si metteranno a confronto con l'Umbria dei grandi rossi, rappresentata dal Consorzio **Tutela Vini Montefalco** con il **Trebbiano Spoletino** e il **Montefalco Rosso DOC**. Per il Piemonte il **Buon Riso** delizierà il palato dei presenti, con delle creazioni che esalteranno le proprietà e i sapori dei suoi più pregiati cultivar: **Riso Venere**, **Riso Rosso Ermes** e **Riso Rosso Integrale**. Non mancherà il **riso Razza 77**, prodotto premium utilizzato nella cucina gourmet.

DOMENICA 7 LUGLIO

ORE 12 – SOMMELIER PER UN GIORNO: BASILICATA VS PIEMONTE

Un grande incontro, quello tra il padrone di casa, nonché re dei vini piemontesi, il **Barolo**, e il Barolo del Sud: il grande **Aglianico del Vulture**. **L'Enoteca Regionale Lucana** presenterà sul palco le tipicità enogastronomiche della regione: il **Caciocavallo impiccato**, **le soppressate**, il **peperone crusco** e diversi piatti sapientemente preparati dagli chef locali. Il Piemonte, dal canto suo, farà parlare il Barolo, e altri rossi piemontesi, con i grandi produttori **Vite Colte**, **Sordo** e **Gagliardo**. Ma si parlerà anche di acque e salute e di come riconoscere un'acqua equilibrata e ricca dei giusti minerali grazie alla presenza di **Acqua San Bernardo**.

ORE 14 – IL GRANDE REGNO DI SARDEGNA

I grandi rossi del **Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato** a confronto con un grande bianco come il **Vermentino di Gallura DOCG** grazie alla partecipazione della Camera di Commercio di Sassari. A deliziare il palato dei presenti i **formaggi DOP di Assopiemonte** (che

rappresenta i consorzi del Castelmagno, Toma Piemontese, Robiola di Roccaverano, Murazzano, Ossolano, Salame Piemonte e Consorzio Carni Qualità) e il **Pecorino sardo DOP**.

ORE 16 – L'ARTE DELL'INVECCHIAMENTO

Il **Barolo** e il **Barbaresco** dei grandi produttori piemontesi **G.D. Vajra**, **Viberti** e **Ceretto** e la grappa **Monte Acuto** delle **Distillerie Berta** incontreranno i più eccellenti formaggi di diverse stagionature offerti dalle **latterie inalpi** in abbinamenti sorprendenti, per scoprire insieme le note complesse che dà a questi prodotti l'invecchiamento.

ORE 18 – HAPPY HOUR: LE BOLLICINE NATURALMENTE DOLCI PIEMONTESI DEL CONSORZIO ASTI DOCG INCONTRANO I PRODOTTI FOOD DELLA CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI CUNEO

Le bollicine dell'**Asti DOCG** in versione Dolce e Dry e il **Moscato d'Asti** incontreranno i grandi prodotti food del Piemonte, grazie alla partecipazione di **CIA Cuneo**: le **nocciole tostate IGP** del **Consorzio Tutela Langarola Classica Nocciola dell'Alta Langa**, le torte di **Castagna Garessina** dell'azienda agricola **Marco Bozzolo** e i prodotti di alta pasticceria piemontese del laboratorio **Al 37**.

1 LUGLIO – TARGATOCN
LAVOCEDIALBA.IT
ILNAZIONALE.IT

Barolo: nel Food&Wine di "Collisioni 2019" spazio a sapori e profumi dal Piemonte alla Basilicata

Appuntamento con l'evento di inaugurazione venerdì 5 luglio

Buono, genuino e da tutelare. Rispondono a questi criteri le virtuose produzioni di nicchia dei produttori che si alterneranno sul Palco Wine And Food di Collisioni, che vedrà protagonisti sul palco i migliori prodotti italiani.

Un viaggio sensoriale tra i sapori e profumi del Made in Italy, dal Piemonte al Friuli alla Basilicata, passando per Liguria, Marche e Toscana. Incontri tematici e degustazioni guidate per un programma di eccellenze che è già quasi tutto esaurito. Non solo una panoramica dei migliori

prodotti italiani, ma anche un modo per tramandare tradizioni e tecniche di produzione, segreti del mestiere che altrimenti andrebbero perduti. Ecco allora sul palco antiche varietà di formaggi, farine pregiate, vitigni autoctoni e ricette tradizionali regionali.

A inaugurare il tutto sarà Molino Quaglia venerdì 5 luglio con l'iniziativa BreadReligion, l'unico vero evento gourmet dedicato al pane.

In Piazza Rosa verranno allestiti 9 banchetti coloratissimi che accompagneranno gli eventi live dalle 18.00 alle 02.00 del mattino: dialogo e musica in versione acustica dei Diecicento35 con la presenza di Carola Rovito, Marco Bressello e Lorenzo Bulgarini, il dj set dei Tuttafuffa con quel pizzico di improvvisata ironia che porta il sorriso sulla pista da ballo e per ballare fino alle prime ore del mattino Joe T Vannelli con lo spettacolo Supalova on Tour insieme ai Vannelli Bros e Silvano Del Gado.

Avremo il piacere di avere sul Palco Wine & Food Marco Protopapa Assessore Agricoltura Regione Piemonte, che commenta così la sua partecipazione: *"La possibilità di avere nel territorio piemontese, in una piccola realtà conosciuta da tutto il mondo, dei momenti di incontro e di confronto tra le eccellenze dei prodotti italiani fa onore a tutte le realtà coinvolte in questa iniziativa ed è segno di grande orgoglio per la nostra regione. Ormai l'evento collisioni festival di barolo ha acquisito in modo indiscutibile l'oscar della simbiosi tra qualità musicale, culturale e enogastronomica: un riconoscimento che spero altri territori del nostro bel Piemonte prendano d'esempio. Sicuramente la presenza costante di un numeroso pubblico da tutta Italia e non solo a tutte le iniziative proposte negli anni è la dimostrazione di un successo meritato"*.

Per esaltare gli aromi dei vini, il Salumificio Raspini proporrà degli abbinamenti ad hoc con il prosciutto AQ Rosa Maestosa, il prosciutto Gran codato di suino Nero e un prosciutto di Parma 24 mesi, oltre che a presentare uno dei suoi prodotti classici, il salame IGP Piemonte.

Commenta così la sua partecipazione al Panel del Palco Wine &Food: *"Raspini dal 1946 produce con passione i migliori prodotti della salumeria italiana. La Nostra è una realtà in grado di far coesistere in un unico nome tradizione e innovazione. Da sempre siamo promotori della passione per il buon cibo tramite prodotti eccellenti e sicuri, realizzati con tenace maestria e radicati nella ricca tradizione enogastronomica piemontese.A Collisioni, evento di carattere internazionale e vanto del territorio, regaleremo una vera esperienza di gusto affiancando ai grandi vini Piemontesi le Nostre eccellenze del mondo della salumeria, dal prosciutto di Alta Qualità Rosa Maestosa, al salame Piemonte IGP, al prosciutto di Parma DOP 24 mesi Prosciuttificio San Giacomo"*.

Nel pomeriggio di domenica 7 luglio il Barolo e il Barbaresco dei grandi produttori piemontesi (Marchesi di Barolo, G.D.Vajra, Viberti e Ceretto) e la grappa Monte Acuto di Distillerie Berta incontreranno i più eccellenti formaggi di diverse stagionature offerti dalle latterie inalpi, in abbinamenti sorprendenti e complessi che mostrano la grande vocazione di questi prodotti all'invecchiamento.

Racconta il Presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani **Matteo Ascheri**: *"Come Consorzio non potevamo mancare all'appuntamento annuale di Collisioni, che ancora una volta si è rivelata una sfida vinta per la nostra zona e per il paese di Barolo. Siamo naturalmente felicissimi di essere anche quest'anno sul palco Wine&Food, che offre sempre occasioni di confronto interessanti con le altre regioni vitivinicole italiane"*.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, nor

Liguria, Basilicata, Marche, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Sardegna sono solo alcune delle regioni pronte a presentare i prodotti più sfiziosi e i vini più pregiati al pubblico di Collisioni, in due giornate di degustazioni completamente gratuite arricchite da talk show, canzoni e performance artistiche condotte da Lorena Antonioni: attrice, autrice e reporter in Donnavventura, storico programma di Rete 4.

A dialogare con il pubblico saranno i produttori del Consorzio Barolo Barbaresco Langhe e Dogliani, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Altalanga, Asti Docg, Assopiemonte e Cia Cuneo, e ancora l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, l'Assessorato al turismo della Regione Liguria, l'Enoteca Regionale Lucana, il Movimento Turismo del Vino Puglia, passando per il Friuli Venezia Giulia, grazie a PromoTurismoFVG, la Sardegna, con il Consorzio di Tutela del Vermentino Docg di Gallura e la Toscana con il Consorzio Chianti Classico. Ma anche l'Umbria con i vini del Consorzio Montefalco e le bollicine del Prosecco DOCG delle rive Valdobbiadene e Cartizze.

Conoscere i prodotti del programma significa scoprire ingredienti genuini e sapori dimenticati, ricette della tradizione e antiche preparazioni. Il Palco Wine &Food è una finestra sul passato e una porta verso il futuro, ponendo quesiti e rimedi fondamentali: come salvare il nostro patrimonio? Come scoprire nuovi connubi che esaltino proprietà sotterranee degli alimenti? Qual è il legame profondo tra la terra che genera un prodotto e le sue caratteristiche organolettiche?

Così commenta **Antonio Centocanti**, Presidente dell'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt): "*A fianco del Verdicchio a Collisioni Barolo sarà protagonista una piccola Doc alle sue nozze d'oro: il Bianchello del Metauro è una chicca enologica che sfrutta il mare sia dal punto di vista produttivo che di mercato, grazie al particolare microclima e a una domanda balneare in buona parte straniera. Un vino cresciuto molto e che non potrà che essere apprezzato in un palcoscenico importante come quello di Collisioni*".

1 LUGLIO – TURISMODELGUSTO.COM

Wine and Food a Collisioni Festival di Barolo

Un viaggio tra cibo, musica, grandi vini, arte e territorio il 6 e 7 luglio.

Non solo grande musica internazionale e incontri con i maestri della letteratura mondiale e del cinema a Collisioni, perché il festival, nel suo intenso programma, rende omaggio anche al padrone di casa, il Barolo, e a tutti i grandi vini e prodotti food che rendono il Piemonte e l'Italia famosi nel mondo.

Nei giorni del festival le piazze e le vie di Barolo si trasformeranno in un vero e proprio **viaggio nella cultura del vino e del cibo italiano di qualità**. A Barolo infatti **non si troverà cibo industriale** perché a gestire gli stand sono le associazioni stesse di produttori da tutta Italia.

Si spazierà dai **grandi vini delle Langhe**, alla **focaccia di Recco**, dal **Vermentino sardo** ai **formaggi Dop di Assopiemonte**, dai **salumi** alla **frutta piemontesi** fino alla tradizione della **pasta**, ai **grandi bianchi friulani** e al **prosciutto di San Daniele**.

In occasione del festival, il **Consorzio dell'**Asti DOCG rinfrescherà il pubblico con cocktail creati ad hoc **dai bar-tender** per esaltare le qualità delle bollicine ufficiali di Collisioni, in versione dolce e dry. Ma si potranno trovare anche i vini d'eccellenza del Consorzio Altalanga, i panini gourmet di Molino Quaglia e l'inalpi Burger con formaggio da latte 100% piemontese.

Il palco Wine and Food di collisioni

5/6/7 luglio

A grande richiesta torna, per la sua quarta edizione, il programma del Palco Wine&Food di Collisioni. Un momento di **divulgazione rivolto ai wine&food lovers** che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane.

Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà **tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini** e prodotti agricoli italiani.

Dopo il sold out delle ultime tre edizioni, con oltre quattromila partecipanti ai tasting nell'edizione dell'anno scorso, il palco di Collisioni legato alle eccellenze enogastronomiche delle diverse regioni italiane vedrà protagonisti sul palco produttori vinicoli e produttori food provenienti da ogni parte d'Italia, che guideranno il pubblico in un vero e proprio viaggio dei sapori.

Si alterneranno **ogni due ore incontri tematici e degustazioni guidate, approfondimenti, interventi di**

chef, giornalisti, produttori e intrattenitori.

Oltre a **winetasting e assaggi dei prodotti tipici** non mancherà la **musica** e l'**intervento di artisti, fumettisti e acrobati in interazione con il pubblico**.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane:

- il **Piemonte** col Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Altalanga, il Consorzio Asti Docg, Assopiemonte e Cia Cuneo
- la **Liguria** con l'Assessorato al turismo della Regione Liguria
- le **Marche** con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini
- la **Puglia** col il Movimento Turismo del Vino Puglia
- la **Basilicata** e l'Enoteca Regionale Lucana
- il **Friuli Venezia Giulia**, grazie a PromoTurismo FVG;
- la **Sardegna**, con il Consorzio del Vermentino di Gallura
- la **Toscana** con il Consorzio Chianti Classico.

E tanti prodotti di eccellenza:

- i Salumi di Raspini;
- la Castagna e l'aglio di Caraglio di Cia Cuneo;
- la pasta Berruto;
- l'acqua San Bernardo;
- le golosità di Baratti & Milano;
- i talentuosi mixologist di Compagnia dei Caraibi;
- le varietà italiane di eccellenza di Buon Riso;
- i distillati di eccellenza piemontese di Grappa Berta;
- il Vermentino grazie al gemellaggio con la Camera di Commercio di Sassari.

Due giorni al Castello di Barolo, in cui il pubblico tra degustazioni alla cieca sul palco, assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo.

Tutto prenderà avvio **venerdì 5 luglio alle 18,00** con una giornata interamente dedicata alla farina di eccellenza 100% made in Italy e all'arte della panificazione, grazie alla collaborazione ormai storica tra Collisioni e Farine Petra.

Bread Religion – venerdì 5 luglio

A Barolo in piazza Rosa, Petra torna col l suo evento "enogastromusicale", nell'ambito del palco Wine&Food, un momento gourmet dedicato al pane che mette in dialogo alti contenuti di educazione e conoscenza gastronomica (sulla farina, panificazione e lievitazione) con la musica.

Bread Religion è infatti il risultato di un **lavoro di squadra**: agricoltori, mugnai, panettieri, cuochi stellati, nutrizionisti, esperti accademici di lieviti e impasti, riuniti per confermare ancora una volta che anche il più comune cibo da take-away, il panino farcito, può diventare un pasto gustoso e gourmet in linea con una corretta dieta mediterranea.

Nella Piazza Rosa ci saranno **8 banchi dedicati a grintosi chef italiani**, come Eugenio Boer, Eugenio Roncoroni, Alessandro Mecca, Fabio Poppa, Andrea Larossa, Marco Visciola e Francesco Oberto che prepareranno per il pubblico panini gourmet di loro creazione e saliranno sul palco intervistati dal critico gastronomico Paolo Vizzari, già curatore della rubrica La Tavola del settimanale L'Espresso.

Ad accompagnarli **dalle 18.00 alle 2.00 del mattino tanti**

eventi live tra cui

- i Diecicento35 con la presenza di Carola Rovito, Marco Bressello e Lorenzo Bulgarini
- il dj set dei Tuttafuffa con quel pizzico di improvvisata ironia che porta il sorriso sulla pista da ballo
- il grande aftershow con vocalist, percussioni e DJ-Set ideato dal grande Joe T Vannelli che sarà a Barolo con la sua consolle per far ballare il pubblico fino all'alba insieme ai Vannelli Bros e Silvano Del Gado.

Ad accompagnare i panini di Bread Religion, le bollicine dell'**Asti Secco e Moscato**, i cocktail preparati dai mixologist di Compagnia dei Caraibi con Malfy Gin e Vermouth Riserva Carlo Alberto e i dolci Baratti&Milano.

Progetto Wine&Food dedicato ai professionisti

Progetto Vino – dal 2 all'8 luglio

Giunto alla sua ottava edizione nel 2019, il Progetto Vino è il "cuore storico" del programma di Collisioni dedicato all'enogastronomia, nato dalla volontà di riunire a Barolo alcuni tra i più importanti professionisti del vino di tutto il mondo e i grandi vini che l'intera Italia ha da offrire.

Un momento di incontro unico nel suo genere, impostato su un format di tavole rotonde, discussioni e dibattiti tra i produttori italiani con i loro vini, dai più famosi alle produzioni di nicchia, dai più classici alle novità e a vitigni riscoperti.

A Barolo arriveranno grandi nomi internazionali del settore: non solo giornalisti, ma soprattutto capi sommelier di ristoranti e di importanti catene di hotel, che ogni giorno consigliano i loro clienti in ogni parte del mondo e che è dunque essenziale conoscano i prodotti del nostro Paese e li sappiano raccontare, importatori che decidono e gestiscono

gli acquisti sui più grandi mercati, educatori che formano i professionisti di domani.

Il Progetto Vino si articolerà in visite sul territorio, seminari specifici, ma anche momenti conviviali di gioco e scoperta per inserire il vino in un contesto culturale ancora più ampio e ricco, che sappia abbracciare l'enogastronomia in generale, il territorio, il turismo e l'arte, quale è Collisioni Festival.

Anche quest'anno, di grandissimo spicco i nomi degli invitati a prendere parte agli eventi:

- la Master Sommelier Angela Wall, Restaurant Manager e Sommelier al ristorante La Quercia e L'Ufficio Wine Bar di Vancouver; Anne Martin, Head Sommelier e Senior Manager Of Beverage di MLSE, il leader di tutti gli eventi sportivi di Toronto e del Canada;
- César Basurto, Southeast Regional Sales Manager per The Sorting Table, importatore e distributore di vini di alta gamma e di nicchia;
- Francesco Marzola, Best sommelier of the Nordics 2018 e Wine Director del Ristorante Elysee, presso Park Hotel Vossevangen, che ha vinto nel 2018 e 2019 come miglior lista dei vini della Norvegia;
- Martynas Pravilonis, Head Sommelier presso il Kempinski Hotel, il più importante hotel di lusso di tutta la Lituania, nel 2017, per il secondo anno di fila, Best Sommelier della Lituania;
- Sally Kim, Head Sommelier del Gruppo Delfina, che comprende pizzerie, ristoranti di alta gamma e wine bar e uno store in California;
- Colin Wee, Fondatore e Consulente per la casa di import Fermented Connection;
- Elizabeth-Rose Mandalou, co-proprietaria dei ristoranti Woodlake Tavern, Uptown Pizza Kitchen e Allora, aperto nel 2018 e già nominato dalle guide per la sua lista di oltre 250 vini, di cui gran parte italiani;
- il danese Frederik Ørbeck, proprietario della casa di import l'Esprit du Vin;
- Steve McDonald, Master Sommelier, Capo sommelier del locale Galleria della catena texana di Steakhouse Pappas Bros e tanti altri ospiti da Europa, Americhe e Asia.

Alla guida del progetto Wine&Food, il **senior Editor di Vinous Ian D'Agata**. Proprio grazie al successo di questa manifestazione oggi la collaborazione tra Ian D'Agata e Collisioni ha potuto ampliarsi, per portare avanti e arricchire la missione di Ian D'Agata di far conoscere il grande vino italiano in tutto il mondo. Dallo scorso anno, infatti, è stato lanciato l'Indigena World Tour: una serie di masterclass

guidate da Ian D'Agata in tutto il mondo, dedicate ai professionisti locali per approfondimenti su regioni vinicole e autoctoni italiani, con un Festival del tutto dedicato agli autoctoni a Barolo, a maggio, e ancora, un vero e proprio Corso di specializzazione, il 3iC, per ora tenutosi in Italia ma che andrà, già da settembre, ad essere distribuito nelle più grandi capitali dell'enogastronomia mondiale.

Il tutto è reso possibile dalla sempre più ampia adesione di Consorzi e cantine da tutta Italia, che, fin dall'inizio del progetto o unitisi poco a poco, hanno confermato il loro supporto al Progetto Vino come a tutte le sue attività collaterali.

Importantissimo il contributo di Consorzi di Tutela che hanno instaurato e arricchito la loro collaborazione tra il Progetto Vino e gli eventi esteri, quali il Consorzio Franciacorta, che quest'anno ha voluto proseguire la sua collaborazione in Cina, Canda e USA, così come l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, il Consorzio Montefalco, e ancora, l'Enoteca del Barbaresco e l'associazione delle Donne del Vino.

Tanti anche i singoli produttori che seguono ormai il Progetto Vino da anni.

- Dal Piemonte l'azienda Rivetto dal 1902;
- Poderi Gianni Gagliardo;
- Boroli;
- Elvio Cogno;
- Viberti Giovanni;
- Cantine Ceretto;
- Sordo Giovanni;
- G.D. Vajra;
- Fontanafredda;
- Marchesi di Barolo.
- Tanti anche da altre parti d'Italia, come Medici Ermete dall'Emilia Romagna e i produttori di altissima gamma della Sardegna, ma anche nuove e dinamiche realtà quali la nuova collaborazione con la linea Vite Colte e la produttiva partnership con il marchio di tappi di sughero DIAM Cork.

Una galassia di attività e iniziative sempre più ricca e di qualità, che vede nel Progetto Vino di Collisioni Festival il suo apice: un momento fondamentale di formazione, dibattito tra esperti internazionali e con i produttori e Consorzi di tutta Italia ma soprattutto, un'occasione unica di networking, comunicazione e creazione di un gruppo di esperti sensibilizzati e uniti nella valorizzazione dell'Italia e delle sue eccellenze.

Progetto Food– 8/9/10 luglio

Torna anche quest'estate, nella sua terza edizione, il Progetto Food di Collisioni: **tre giorni di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane.**

Particolare focus dedicato ai **formaggi Dop piemontesi** (a cura di Assopiemonte DOP e IGP), come il Castelmagno – che ha avuto l'onore di essere scelto come formaggio ufficiale del Bocuse d'Or – la Robiola di Roccaverano, il Murazzano e altri.

Dopo gli appuntamenti all'estero organizzati con Assopiemonte in Germania, Svezia e Danimarca, per promuovere la Dop, il Progetto Food rappresenta un naturale momento conclusivo in cui i professionisti incontrati in tutta Europa verranno invitati a Barolo a parlare di Made in Italy e della crescente necessità di rispettare l'ambiente, il lavoro di filiera e l'importanza delle informazioni date ai consumatori.

Non mancheranno anche quest'anno la **partecipazione di CIA (Confederazione italiana agricoltori)** alla presenza di selezionati produttori che presenteranno le proprie eccellenze e le grandi aziende del territorio quali Inalpi, Baratti, Buon Riso, Pasta Berruto, Agrimontana, Beppino Occelli e tanti altri.

Ospiti d'eccezione saranno alcuni dei più grandi Chef del nostro territorio come

- **Gianpiero Vivalda**, che ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2003 e poi ancora una seconda nel 2011;
- **Andrea Ribaldone**, star di Identità Golose e chef dell'Osteria Arborina di La Morra che sarà anche responsabile del catering VIP di Collisioni;
- **Mariuccia Ferrero** che dopo la collaborazione in Monferrato con Gastronomix torna con il Ristorante San Marco di Canelli
- **Walter Ferretto** de Il Cascinalenuovo, dove da anni tradizione e innovazione si fondono sapientemente in una proposta gastronomica che sa coniugare la grande cucina piemontese con i profumi ed i sapori provenienti da ogni angolo del mondo.

Il tutto accadrà di fronte a un parterre internazionale di grandi giornalisti food e importatori, che giungeranno a Barolo nei giorni del Festival e discuteranno delle specialità della gastronomia italiana e delle nuove prospettive del settore.

Il Progetto Food di Collisioni negli anni passati ha visto ospiti quali Mitchell Davis, vice presidente della James Beard Foundation; Nancy Silverton, co-proprietaria e chef di Mozza in California e Singapore; Giacomino Drago, imprenditore italo-americano, proprietario di una decina di ristoranti in California; Ole-Morten Almås importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani; Brian Bistrong vicepresidente e Food Developer/buyer della Starr Catering Group, con diversi punti a Philadelphia, New York, Washington D.C. e Miami; Amber e Eric Hoffman, autori di The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy e blogger con un seguito di ben oltre 150000 followers sulle varie piattaforme online; Bartek Kiezun food editor di KUKBUK e docente di cultura gastronomica italiana e tanti altri.

Anche quest'anno non mancheranno **giornalisti e blogger italiani e europei** a dare visibilità all'evento che si svolgerà attraverso attività di didattica e promozione delle grandi eccellenze dell'agricoltura italiana, al fine di dare risalto alla storia, alle tradizioni, alla qualità del "made in Italy" e di conseguenza a incentivarne l'esportazione. Il progetto rappresenta uno degli appuntamenti annuali all'interno di una progettualità più ampia ad opera di Collisioni, per incrementare la conoscenza delle grandi eccellenze italiane presso il pubblico della stampa specializzata e operatori di settore, con particolare attenzione alla Germania e al nord Europa.

La scenografia sarà nuovamente quella dell'Agrilab, lo spazio di Collisioni aperto al pubblico tutto l'anno nel Cortile del Castello di Barolo. Nelle giornate di lunedì 8, martedì 9 e mercoledì 10 luglio gli incontri saranno dedicati a professionisti del settore, ma anche aperti al pubblico con posti limitati.

2 LUGLIO – FOODWEB.IT

DAIRY

Inalpi, 100% made in Piemonte

Dietro al successo dell'azienda delle famiglie Invernizzi e Barattero: legame con il territorio, innovazione e progetti per il futuro

Legame profondo con il territorio d'appartenenza e innovazione continua. Il successo per Inalpi, l'azienda lattiero casearia fondata dalle famiglie Invernizzi e Barattero a Moretta (Cn) nel 1966, non può prescindere da queste linee guida. **Dalla prima produzione avviata, quella del burro, a oggi l'evoluzione aziendale è stata costante ed esponenziale e spesso ha anticipato i trend di mercato**: basti pensare alla creazione, nel 2009, della prima (e ancora unica) torre di sprayatura in Italia per la produzione di latte in polvere o ai recenti successi dei primi **Formaggini Bio e delle prime fettine di formaggio fuso da latte 100% piemontese.**

Ogni giorno in azienda arrivano **500 tonnellate di latte fresco raccolto da circa 400 allevamenti piemontesi.** "L'innovazione per Inalpi è sempre stata prioritaria – conferma **Giovanni Invernizzi, Direttore di produzione e membro del CdA** –. Ultimamente ha riguardato sia gli impianti produttivi sia le ricette. **Per avere il controllo totale sulle produzioni abbiamo poi acquistato il caseificio di Peveragno** che, tra le altre referenze, ci dà la possibilità di realizzare 'in casa' tutte le materie prime per la preparazione dei Formaggini e delle FettAlpine".

IL FORMAGGINO DIVENTA BIO

Lista d'ingredienti cortissima, materia prima biologica e rigorosamente piemontese sono i tratti distintivi del **Formaggino Bio di Inalpi, che ha portato innovazione all'interno del mondo del formaggino a partire dall'ingredientistica**. Si parte dalla preparazione della cotta: torna biologica prodotta a Peveragno, burro bio da panna fresca di centrifuga e latte biologico di filiera. Il composto semi-liquido ottenuto viene poi

trasportato in caldaia, tramite apposite tubature che evitano qualsiasi forma di contaminazione. Qui viene cotto e sterilizzato.

Linea di confezionamento dei Formaggini Bio

Leggi l'intero reportage sul Dossier Formaggi di Giugno 2019 di *Food*, con approfondimenti su:

- La linea produttiva dei Formaggini Bio
- Le FettAlpine
- Il caseificio di Peveragno
- L'intervista al Presidente Ambrogio Invernizzi

2 LUGLIO – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

AMPLIATA LA PRESENZA ALL'INTERNO DEL SETTORE HORECA E DELLA RISTORAZIONE DI ALTO LIVELLO

Nuovo passo di Inalpi verso il mondo della cucina gourmet

Inalpi amplia la propria presenza all'interno del settore Horeca e della ristorazione di alto livello, un passo concreto verso il mondo della cucina gourmet, per sviluppare la cultura e la conoscenza di un prodotto di alta qualità quale il Burro Piemontese Chiarificato Inalpi.Un passaggio importante, sottolineato dalla creazione di una nuova collaborazione con Andrea Biagini, professionista di rilevante caratura e di comprovata esperienza, specializzato nel settore Food & Lifestyle, conoscitore delle dinamiche del mondo della cucina gourmet che, a partire dal mese di giugno scorso opera al fianco dell'azienda di Moretta. L'obiettivo è dunque chiaro: creare formazione e informazione su un prodotto di riferimento quale il Burro Piemontese Chiarificato Inalpi prodotto da panna fresca di centrifuga proveniente da latte 100% piemontese di filiera corta e certificata. Una referenza che potrà diventare punto di partenza con il quale aprire un concreto dialogo con l'alta ristorazione e più in generale con un consumatore sempre più attento alla qualità e tracciabilità degli ingredienti che compongono ogni singola ricetta. La collaborazione è inoltre un ulteriore passo che prosegue il cammino di internazionalizzazione intrapreso negli ultimi anni da Inalpi e che si concretizza anche nell'ambito dell'alta gastronomia, raccontando ad un mondo di eccellenze, la preziosità di un prodotto e del suo territorio.

3 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA L'annuncio durante la presentazione del prodotto a lunga conservazione Uht

Pinguino Pepino con latte Inalpi

Nuova collaborazione con la storica firma del gelato all'insegna della massima qualità

MORETTA Inalpi e Codiretti lanciano il latte Uht (a lunga conservazione) e nasce una nuova collaborazione con i Gelati Pepino 1884.

«Il latte Uht – spiega Ambrogio Invernizzi – è un modo per raccontare, anche a chi non consuma latte in polvere, l'importante progetto che da tempo stiamo costruendo con Coldiretti: la filiera corta, certificata e garantita del latte piemontese. Filiera è una parola abusata, ma non è una parola vuota: è un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Progetto che nel tempo ha creato efficienza, e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione».

ORO BIANCO Brindisi rigorosamente con il latte per il nuovo gemellaggio

«Una sfida - spiegano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa delegato confederale - resa possibile grazie a una collaborazione, ormai decennale, con Inalpi e Compral Latte, cooperativa che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte. Un accordo, oltretutto, sancito sulla base del 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».

Annunciata inoltre la collaborazione tra Inalpi e Gelati Pepino 1884. L'azienda di Avigliana userà il latte Inalpi, sia fresco che in polvere, per creare il suo fior di latte, il Pinguino al fior di latte e presto per tutto il gelato. E' anche previsto un ulteriore progetto, la nascita di una linea di gelati bio, grazie alla produzone bio firmata Inalpi.

3 LUGLIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

A nome della Savigliano Boxe, intendo ringraziare gli sponsor che hanno reso possibile l'organizzazione della riunione tenutasi al PalaMarenco venerdì 28 giugno: Vendo Casa, Inalpi Moretta, Vineria Roma, Dl Odontoservice, Energia Società Cooperativa, Cassa di Risparmio di Savigliano, Comune di Savigliano, Tutto Natura di Borio Claudio, Studio Dentistico Calimodio, Gianet's Pub Lagnasco, Carrozzeria Gazzera, Carrozzeria Chiapello, Azienda Agricola Fusero, Nuove tecnologia per vigneti di Colombardo Mauro, Tallone Orafi, Franco Fiori. Un ringraziamento speciale a Macchiolo Luigi per aver messo a disposizione il furgone e per la manodopera.

Tony Dalmasso – Savigliano

3 LUGLIO – ITPAPERBLOG.COM

HOME › CUCINA

Collisioni 2019: musica, cultura, vini e cibo di qualità a Barolo

Da Giorgia G.

Torna, nel caratteristico borgo delle Langhe, il tradizionale appuntamento con Collisioni, il festival che riunisce musica, arte, cinema e letteratura ma anche vino e cibo di qualità.

Al via a Barolo, dal 2 al 10 luglio, l'undicesima edizione di Collisioni. Per otto giorni, le vie del borgo ospiteranno non solo i grandi nomi della musica e della cultura, come Liam Gallager (ex Oasis), Roberto Saviano e Loredana Bertè, ma anche i grandi prodotti food e i grandi vini del bel Paese, in un viaggio sensoriale tra i profumi e i sapori del Made in Italy, dal Piemonte alla Puglia, dal Friuli alla Basilicata passando per Liguria, Marche e Toscana.

Del resto è proprio questo il senso di Collisioni: un incontro tra generi artistici differenti, letteratura, musica, cinema, ma anche paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano.

A gestire i banchi d'assaggio sparsi per Barolo, ci saranno le associazioni di produttori, provenienti da tutta Italia. Si spazierà dai grandi vini delle Langhe alla focaccia di Recco, dal Vermentino sardo ai formaggi Dop di Assopiemonte, dai salumi alla frutta piemontesi fino alla tradizione della pasta, ai grandi bianchi friulani e al prosciutto di San Daniele. In occasione del

festival, il **Consorzio dell'Asti DOCG** rinfrescherà il pubblico con cocktail creati ad hoc dai bar-tender per esaltare le qualità delle bollicine ufficiali di Collisioni, in versione dolce e dry. Ma si potranno trovare anche i vini d'eccellenza del **Consorzio Altalanga**, i panini gourmet di **Molino Quaglia** e **l'Inalpi Burger** con formaggio da latte 100% piemontese.

Wine and Food di Collisioni

A grande richiesta torna, dal 5 al 7 luglio, per la sua **quarta edizione**, il **Palco Wine&Food** di Collisioni. Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà, ogni giorno, tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani.

A dare il via all'evento, venerdì 5, sarà Bread Religion, una giornata interamente dedicata alla **farina di eccellenza 100% made in Italy** e all'arte della panificazione, grazie alla collaborazione ormai storica tra Collisioni e **Farine Petra**.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane: il Piemonte col **Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**,il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, il **Consorzio Altalanga**, il Consorzio **Asti Docg, Assopiemonte** e **Cia Cuneo**;la **Liguria**, le **Marche**, la **Puglia** e la **Basilicata** grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con **l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini**, **l'Assessorato al turismo della Regione Liguria**, **l'Enoteca Regionale Lucana**, **il Movimento Turismo del Vino Puglia**; il **Friuli Venezia Giulia**, grazie a **PromoTurismo FVG**; la **Sardegna**,con **il Consorzio del Vermentino di Gallura** e la Toscana con il **Consorzio Chianti Classico**.

Progetto Wine&Food

Cuore storico di Collisioni è il Progetto Wine&Food, ideato da Ian D'Agata, un momento di incontro unico nel suo genere, impostato su un format di tavole rotonde, discussioni e dibattiti tra i produttori italiani con i loro vini, dai più famosi alle produzioni di nicchia, dai più classici alle novità e a vitigni riscoperti.

Il Progetto Vino si articolerà in visite sul territorio, seminari specifici, ma anche momenti conviviali di gioco e scoperta per inserire il vino in un contesto culturale ancora più ampio e ricco, che sappia abbracciare l'enogastronomia in generale, il territorio, il turismo e l'arte, quale è Collisioni Festival.

Per quanto riguarda il programma del Progetto Food, ampio spazio sarà dedicato ai formaggi DOP piemontesi, come il **Castelmagno** - che ha avuto l'onore di essere scelto come formaggio ufficiale del Bocuse d'Or - la **Robiola di Roccaverano** e il **Murazzano ma non mancheranno incontri con i produttori e con gli chef, anche stellati come Giampiero Vivalda, Andrea Ribaldone, Mariuccia Ferrero e Walter Ferretto.**

3 LUGLIO – ITALIAATAVOLA.NET

Collisioni, 11ª edizione Barolo capitale di cibo e vino

Pubblicato il 03 Luglio 2019 | 18:47

Il caratteristico borgo delle Langhe ospiterà nel weekend del 6 e 7 luglio, oltre ai protagonisti della cultura e della musica, anche i grandi prodotti food e i grandi vini del Belpaese. Collisioni, giunto all'11ª edizione fa di Barolo la capitale di cibo e vino con un viaggio sensoriale tra i sapori e profumi del Made in Italy. Dal Piemonte alla Puglia, dal Friuli alla Basilicata, passando per Liguria, Marche e Toscana. Del resto è proprio questo il senso di Collisioni: un incontro tra generi artistici differenti, letteratura, musica, cinema, ma anche paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano.

Nei giorni del festival le piazze e le vie di Barolo si trasformeranno in un vero e proprio viaggio nella cultura del vino e del cibo italiano di qualità. A Barolo infatti non si troverà cibo industriale perché a gestire gli stand sono le associazioni stesse di produttori da tutta Italia. Si spazierà dai grandi vini delle Langhe alla focaccia di Recco, dal Vermentino sardo ai formaggi Dop di Assopiemonte, dai salumi alla frutta piemontesi fino alla tradizione della pasta, ai grandi bianchi friulani e al prosciutto di San Daniele. In occasione del festival, il Consorzio dell'Asti Docg rinfrescherà il pubblico con cocktail creati ad hoc dai bar-tender per esaltare le qualità delle bollicine ufficiali di Collisioni, in versione dolce e dry. Ma si potranno trovare anche i vini d'eccellenza del Consorzio Altalanga, i panini gourmet di Molino Quaglia e l'Inalpi Burger con formaggio da latte 100% piemontese.

Il palco wine&food di Collisioni – 5/6/7 luglio

A grande richiesta torna, per la sua quarta edizione, il programma del Palco Wine&Food di Collisioni. Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane: il Piemonte col Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Altalanga, il Consorzio Asti Docg, Assopiemonte e Cia Cuneo; la Liguria, le Marche, la Puglia e la Basilicata grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, l'Assessorato al turismo della Regione Liguria, l'Enoteca Regionale Lucana, il Movimento Turismo del Vino Puglia; il Friuli Venezia Giulia, grazie a PromoTurismo FVG; la Sardegna, con il Consorzio del Vermentino di Gallura e la Toscana con il Consorzio Chianti Classico.

Sabato 6 e domenica 7 luglio il ricco programma di tasting gratuiti, approfondimenti, interventi di chef, giornalisti, produttori e intrattenitori proseguirà grazie alla partecipazione di tanti prodotti di eccellenza: i Salumi di Raspini; la Castagna e l'aglio di Caraglio di Cia Cuneo; la pasta Berruto; l'acqua San Bernardo; le golosità di Baratti & Milano; i talentuosi mixologist di Compagnia dei Caraibi; le varietà italiane di eccellenza di Buon Riso; i distillati di eccellenza piemontese di Grappa Berta; il Vermentino grazie al gemellaggio con la Camera di Commercio di Sassari. Due giorni al Castello di Barolo, in cui il pubblico verrà coinvolto in un happening di divertimento, puro godimento gastronomico e didattica, tra degustazioni alla cieca sul palco e assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo. Un'occasione unica per esplorare e godere delle prelibatezze del nostro paese, in una cornice dal fascino irresistibile. Tutto prenderà avvio venerdì 5 luglio alle 18,00 con una giornata interamente dedicata alla farina di eccellenza 100% made in Italy e all'arte della panificazione, grazie alla collaborazione ormai storica tra Collisioni e Farine Petra.

Il palco della manifestazione

All'interno dell'atteso appuntamento annuale di Collisioni, a Barolo in piazza Rosa, Petra-Molino Quaglia torna venerdì 5 luglio con Bread Religion, il suo evento "enogastromusicale", nell'ambito del palco Wine&Food, un momento gourmet dedicato al pane che nel puro stile agrirock di Collisioni mette in dialogo alti contenuti di educazione e conoscenza gastronomica (sulla farina, panificazione e lievitazione) con la musica. Bread Religion è infatti il risultato di un lavoro di squadra: agricoltori, mugnai, panettieri, cuochi stellati, nutrizionisti, esperti accademici di lieviti e impasti, riuniti per confermare ancora una volta che anche il più comune cibo da take-away, il panino farcito, può diventare un pasto gustoso e gourmet in linea con una corretta dieta mediterranea.

Nella piazza Rosa ci saranno 8 banchi dedicati a grintosi chef italiani, come Eugenio Boer, Eugenio Roncoroni, Alessandro Mecca, Fabio Poppa, Andrea Larossa, Marco Visciola e Francesco Oberto che prepareranno per il pubblico panini gourmet di loro creazione e saliranno sul palco intervistati dal critico gastronomico Paolo Vizzari, già curatore della rubrica La Tavola del settimanale L'Espresso. Ad accompagnarli dalle 18 alle 2 del mattino tanti eventi live tra cui i Diecicento35 con la presenza di Carola Rovito, Marco Bressello e Lorenzo Bulgarini, il dj set dei Tuttafuffa con quel pizzico di improvvisata ironia che porta il sorriso sulla pista da ballo e infine il grande aftershow con vocalist, percussioni e DJ-Set ideato dal grande Joe T Vannelli che sarà a Barolo con la sua consolle per far ballare il pubblico fino all'alba insieme ai Vannelli Bros e Silvano Del Gado.

Ad accompagnare i panini di Bread Religion, le bollicine dell'Asti Secco e Moscato, i cocktail preparati dai mixologist di Compagnia dei Caraibi con Malfy Gin e Vermouth Riserva Carlo Alberto e i dolci Baratti&Milano.

3 LUGLIO – LA PROVINCIA GRANDA

Istituto Comprensivo Mondovì 1: i ringraziamenti per l'offerta formativa

Gli alunni, gli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di 1° grado e il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo Mondovì 1 desiderano ringraziare tutti coloro che con il loro contributo e con il loro impegno personale hanno sostenuto e permesso la realizzazione di progetti e attività di arricchimento dell'offerta formativa nell'anno scolastico 2018/19. A tal fine un particolare ringraziamento va rivolto a: il Comune di Mondovì per il finanziamento di progetti didattici e il trasporto gratuito; la Regione Piemonte; l'Ufficio Scolastico Regionale; il CSSM; la CRI; la Fondazione CRC e la Fondazione CRT per il finanziamento di numerosi progetti in rete con il territorio in tutti gli ordini di scuola; il Fondo Sociale Europeo; la Biblioteca Comunale di Mondovì per l'iniziativa "Scrittori a scuola"; il Museo della Ceramica di Mondovì; la Coop ITUR sc.; la "Famija Monregaleisa", l'Esedra Pubbliche Relazioni e i maestro Roberto Bella e Roberto Beccaria per i progetti "Lo Zecchino Moro" e "Che coro!"; i docenti delle Scuole Secondarie di 2° grado del territorio; il CFP Cebano Monregalese; il pastificio Michelis, gli studenti dei Licei e dell'Istituto "Cigna-Baruffi-Garelli" di Mondovì per il doposcuola e il supporto tecnico nell'ambito delle attività di alternanza scuola-lavoro; l'Associazione "La Scala del Re" per i laboratori musicali; il volontari del Museo della Stampa; la Cooperativa Caracol per il doposcuola della Scuola Primaria Ferrone e per il progetto "Il corpo danneggiato" presso le Scuole Secondarie di Breo e Piazza; il sito Albopress per il giornalino on line "Scolasticamente parlando"; la Cooperativa Alemar per il progetto "Consapevol-mente" e il laboratorio alla Scuola Primaria, l'ACEM per il progetto "Proteo"; le Associazioni Sportive: "Atletica Mondovì", "Monregal calcio", la piscina comunale; il Circolo Sportivo Equestre "La Canunia" di Lurisia e i responsabili delle Terme di Lurisia; l'ASL; l'ANFAS; gli orientatori del CFP Cebano Monregalese; l'Aeroclub di Mondovì; l'Ospedale Regina Margherita di Torino; la Corale monregalese "Energheia"; il prof. Attilio Ferrua; lo Slow Food; la Caritas per i volontari del doposcuola; la ditta inalpi per la fornitura dei diari scolastici 2019/20; l'Associazione Illustrada per gli incontri con gli illustratori e la mostra in Antico Palazzo di Città; l'Associazione MondoQui; l'Impresa Sociale "Con i Bambini" per i progetti prima infanzia 0/6 e Nuove Generazioni 5-14 anni, la "Insieme a Voi" ONLUS coop.SOc.; l'Associazione Premio Dardanello. Per la realizzazione del Progetto "Orchestra Provinciale Giovanile", organizzato dalla Rete Provinciale delle SMIM "SETTIMAdiDOMINANTE", di cui è capofila l'Istituto Comprensivo Mondovì 1, si ringraziano: il prof. Gianpiero Gregorio, il MIUR, Fondazione CRC, Comune di Mondovì, Comune di Dronero, Comune di Borgo S.D., Academia Montis Regalis (Mondovì), Associazione La Funicolare (Mondovì), Associazione Amici di Piazza (Mondovì), Acciugai di Dronero, Associazione Monastero di Monserrato (Borgo S.D.)

Un ringraziamento particolare va ai genitori, ai nonni, alle associazioni e ai volontari che hanno tenuto lezioni o collaborato a titolo gratuito nelle sezioni e nelle classi dell'Istituto, mettendo a disposizione la loro esperienza e le loro competenze.

3 LUGLIO – L'UNIONE MONREGALESE

Istituto comprensivo Mondovì-1: un anno scolastico ricco di occasioni formative

"Grazie a tanti che hanno dato una mano e si sono fatti carico"

■ MONDOVÌ

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO:

Gli alunni, gli insegnanti delle Scuole dell'infanzia, Primarie, Secondarie di 1° grado e il dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo Mondovì 1 desiderano ringraziare tutti coloro che con il loro contributo e con il loro impegno personale hanno sostenuto e permesso la realizzazione di progetti e attività di arricchimento dell'offerta formativa nell'anno scolastico 2018/19.

A tal fine un particolare ringraziamento va rivolto a: il Comune di Mondovì per il finanziamento di progetti didattici e il trasporto gratuito; la Regione Piemonte; l'Ufficio scolastico regionale; il CSSM; la CRI; la Fondazione CRC e la Fondazione CRT per il finanziamento di numerosi progetti in rete con il territorio in tutti gli ordini di scuola; il Fondo Sociale Europeo; la Biblioteca comunale di Mondovì per l'iniziativa "Scrittori a scuola"; il Museo della Ceramica di Mondovì; la Coop ITUR sc.; la "Famija Monregaleisa", l'Esedra Pubbliche Relazioni e i maestri Roberto Bella e Roberto Beccaria per i progetti "Lo Zecchino Moro" e "Che coro!"; i docenti delle Scuole secondarie di 2° grado del territorio; il CFP Cebano Monregalese; il pastificio Michelis, gli studenti dei Licei e dell'Istituto "Cigna-Baruffi-Garelli" di Mondovì per il doposcuola e il supporto tecnico nell'ambito delle attività di alternanza scuola-lavoro; l'Associazione "La Scala del Re" per i laboratori musicali; i volontari del Museo della Stampa; la Cooperativa Caracol per il doposcuola della Scuola primaria Ferrone e per il progetto "Il corpo danneggiato" presso le Scuole secondarie di Breo e Piazza; il sito Albopress per il giornalino on line "Scolasticamente parlando"; la Cooperativa Alemar per il progetto "Consapevol-mente" e il laboratorio alla Scuola primaria, l'ACEM per il progetto "Proteo"; le Associazioni Sportive: "Atletica Mondovì" e "Monregal calcio"; la Piscina comunale; il Circolo Sportivo Equestre "La Canunia" di Lurisia e i responsabili delle Terme di Lurisia; l'ASL; l'ANFAS; gli orientatori del CFP Cebano-Monregalese; l'Aerochub di Mondovì; l'Ospedale "Regina Margherita" di Torino; la Corale monregalese "Energheia"; il prof. Attilio Ferrua; lo Slow Food; la Caritas per i volontari del doposcuola; la ditta Inalpi per la fornitura dei diari scolastici 2019/20; l'Associazione Illustrada per gli incontri con gli illustratori e la mostra in Antico Palazzo di Città; l'Associazione MondoQui; l'Impresa Sociale "Con i Bambini" per i progetti prima infanzia 0/6 e Nuove Generazioni 5-14 anni, la "Insieme a Voi" Onlus coop. SOc.; l'Associazione Premio Dardanello.

> «Grazie a tutti coloro che con il loro contributo e con il loro impegno personale hanno sostenuto e permesso la realizzazione di progetti e attività di arricchimento»

Per la realizzazione del Progetto "Orchestra Provinciale Giovanile", organizzato dalla Rete provinciale delle SMIM "SETTIMAdiDOMINANTE", di cui è capofila l'Istituto comprensivo Mondovì 1, si ringraziano: il prof. Gianpiero Gregorio, il MIUR, Fondazione CRC, Comune di Mondovì, Comune di Dronero, Comune di Borgo S.D., Academia Montis Regalis (Mondovì), Associazione La Funicolare (Mondovì), Associazione Amici di Piazza (Mondovì), Acciugai di Dronero, Associazione Monastero di Monserrato (Borgo S.D.). Un ringraziamento particolare va ai genitori, ai nonni, alle Associazioni e ai volontari che hanno tenuto lezioni o collaborato a titolo gratuito nelle sezioni e nelle classi dell'Istituto, mettendo a disposizione la loro esperienza e le loro competenze.

4 LUGLIO - IL CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Siglato un accordo con Coldiretti e Agrap

Latte Inalpi nei Rifugi alpini

Per avere sempre latte a norma di legge

MORETTA – E' stato presentato nella mattinata di mercoledì 19 giugno, il nuovo accordo raggiunto tra l'Inalpi, Coldiretti Piemonte e Agrap, l'associazione dei gestori dei rifugi alpini e posti tappa del Piemonte, per la distribuzione e commercio dei prodotti lattiero caseari dell'azienda alimentare di Moretta. Il primo prodotto che arriverà negli 80 rifugi aderenti sarà il latte in polvere, che consentirà di risolvere i problemi di trasporto, conservazione oltre a garantire un prodotto sempre fresco.

Così spiega il motivo dell'intesa Massimo Manavella presidente Agrap e gestore del rifugio Selleries in val Chisone: *«L'accordo è stato possibile per la volontà di valorizzare il territorio, anche quello delle montagne: i rifugi sono radicati sul territorio ed hanno la volontà di utilizzare prodotti locali. Alcuni rifugi hanno sì alpeggi vicini a loro, ma a volte gli alpeggi non hanno la forza di sostenere i bisogni del rifugio e, cosa non trascurabile, i gestori hanno l'obbligo di commerciare latte pastorizzato, prodotto non comune negli alpeggi»*.

Sovente poi i rifugi sono situati in posti dove si deve ricorrere all'elicottero per l'approvvigionamento con costi elevati. Basti pensare che da un litro di latte in polvere si ottengono ben 10 litri di latte fresco. Soddisfatto anche il presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi, che ammette: *«La firma di questo accordo è la realizzazione di un sogno, dimostrazione che quando si vuole valorizzare un territorio puntando sulla qualità, si possono ideare interessanti progetti»*. L'Inalpi di Moretta ritira giornalmente dai 230 allevatori della cooperativa Compral Latte, ben 5mila quintali di latte al giorno.

Nuovo accordo tra l'Inalpi, Coldiretti Piemonte e Agrap, l'associazione dei gestori dei rifugi alpini

4 LUGLIO – RIVISTA IDEA

"INALPI" E COLDIRETTI LANCIANO IL LATTE UHT E CON "GELATI PEPINO 1884" NASCE UNA NUOVA GUSTOSA COLLABORAZIONE

«Il latte Uht è il punto di contatto con il pubblico, non porta valore all'azienda, ma porta valore alla comunicazione. È un modo per raccontare, anche a chi non consuma latte in polvere, l'importante progetto che da tempo stiamo costruendo con Coldiretti: la filiera corta, certificata e garantita del latte piemontese. Filiera è una parola abusata, ma non è una parola vuota: è un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto che funziona, perché sostenibile per tutti i componenti della filiera. Un progetto che, nel tempo, ha creato efficienza e ci ha consentito di investire in formazione e innovazione».

Così ha dichiarato Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi" spa, in apertura della conferenza stampa organizzata a Torino con Coldiretti e "Gelati Pepino 1884", nella storica sede di piazza Carignano.

«Offrire ai consumatori un latte Uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: questo è l'obiettivo del progetto che, con "Inalpi", ci ha portato alla realizzazione di questo nuovo prodotto garantito anche dal marchio "Firmato dagli agricoltori italiani», hanno spiegato Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato Confederale. «Si tratta di una sfida resa possibile grazie a una collaborazione, ormai decennale, con "Inalpi" e "Compral latte", cooperativa che conta 230 allevatori e raccoglie ogni giorno oltre 5 mila quintali di latte, nata per la produzione di latte in polvere e che, ora, ci consente di lanciare un nuovo prodotto. Parliamo di un accordo, oltre tutto, sancito sulla base del prezzo indicizzato che l'azienda lattierocasearia di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Quello posto oggi, quindi, è un ulteriore tassello per continuare sulla strada della tracciabilità, dell'equa remunerazione alle nostre imprese e della valorizzazione del territorio».

La conferenza è stata anche l'occasione per annunciare l'avvio della collaborazione tra "Inalpi" e "Gelati Pepino 1884".

L'azienda di Avigliana userà il latte "Inalpi", sia fresco che in polvere, per creare il suo "Fior di latte", il "Pinguino al fior di latte" e, presto, per tutti i suoi prodotti.

Ma non solo, perché "Gelati Pepino 1884" usufruirà di altri prodotti della filiera corta, controllata e garantita del latte piemontese e inserirà infatti anche la panna e il burro.

Inoltre è previsto un ulteriore e importante progetto: la nascita di una linea di gelati bio, realizzati con latte "Bio Inalpi".

Alberto Mangiantini, amministratore delegato di "Gelati Pepino 1884", ha annunciato l'uscita del prossimo "Pinguino al fior di latte" con doppio marchio "Pepino/Inalpi" e quella del "Pinguino fior di panna bio", con latte e panna "Bio Inalpi" che sarà il gelato ufficiale per i festeggiamenti per gli ottant'anni del "Pinguino".

«Nel mondo del gelato, si parla e si esaltano gli ingredienti secondari, come il pistacchio di Bronte o le nocciole delle Langhe, ma il latte non è mai citato, perché il latte è un elemento a rischio: "Gelati Pepino 1884" ha risolto il problema!», ha dichiarato Alberto Mangiantini. «Nel nostro "Fior di latte" ci sono il 15% di latte fresco e il 9% di latte in polvere. "Inalpi" produce latte da filiera corta certificata e garantita. Si tratta di un latte con caratteristiche organolettiche superiori che ci consentono di produrre un "Fior di latte" eccezionale».

È un incontro, dunque, nel quale qualità e innovazione sono stati il filo conduttore che ha unito importanti realtà del territorio che a vario titolo hanno ribadito l'importanza del lavoro fatto per la creazione di una filiera corta e certificata che diventa garanzia sia per i produttori che per i consumatori.

5 LUGLIO - IDEAWEBTV

Palco Wine&Food di Collisioni: il programma della quarta edizione

Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 5 luglio 2019 18:00 1 0

Durante il Palco Wine&Food di Collisioni, a Barolo

A grande richiesta torna, per la sua quarta edizione, il programma del **Palco Wine&Food di Collisioni**.

Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani.

Dopo il sold out delle ultime tre edizioni, con oltre quattromila partecipanti ai tasting

nell'edizione dell'anno scorso, il palco di Collisioni legato alle eccellenze enogastronomiche delle diverse regioni italiane vedrà protagonisti sul palco produttori vinicoli e produttori food provenienti da ogni parte d'Italia, che guideranno il pubblico in un vero e proprio viaggio dei sapori. Si alterneranno ogni due ore incontri tematici e degustazioni guidate.

Oltre a winetasting e assaggi dei prodotti tipici non mancherà la musica e l'intervento di artisti, fumettisti e acrobati in interazione con il pubblico. È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli eventi didattici previsti, con gemellaggi interregionali, incontri tematici e vere e proprie "maratone" di prelibatezze.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane: il Piemonte col Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Altalanga, il Consorzio Asti Docg, l'enoteca Regionale del Barolo, Assopiemonte e Cia Cuneo; la Liguria, le Marche, e la Basilicata grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, l'Assessorato al turismo della Regione Liguria, l'Enoteca Regionale Lucana, il Friuli Venezia Giulia, grazie a PromoTurismo FVG; la Sardegna, con il Consorzio del Vermentino di Gallura docg e la Toscana con il Consorzio del vino Chianti Classico.

Sabato 6 e domenica 7 luglio il ricco programma di tasting gratuiti, approfondimenti, interventi di chef, giornalisti, produttori e intrattenitori proseguirà grazie alla partecipazione di tanti prodotti di eccellenza: i Salumi di Raspini; la Castagna e l'aglio di Caraglio di Cia Cuneo; l'acqua San Bernardo; le golosità di Baratti & Milano; i talentuosi mixologist di Compagnia dei Caraibi; le varietà italiane di eccellenza di Buon Riso; i distillati di eccellenza piemontese della Distilleria Berta; il Vermentino grazie al gemellaggio con la Camera di Commercio di Sassari.

Due giorni al Castello di Barolo, in cui il pubblico verrà coinvolto in un happening di divertimento, puro godimento gastronomico e didattica, tra degustazioni alla cieca sul palco e assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo. Un'occasione unica per esplorare e godere delle prelibatezze del nostro paese, in una cornice dal fascino irresistibile. A guidare il pubblico in questo viaggio sul palco sarà Lorena Antonioni, autrice e reporter di viaggi in Donnavventura. Ad accompagnarla con voce e musica: Leda e John Qualcosa.

SABATO 6 LUGLIO – PALCO WINE & FOOD – DAY 1

ORE 11 – UN DOLCE BUONGIORNO A BAROLO
Se il buongiorno si vede dal mattino, si inizierà con tanta dolcezza. Non mancherà una buona fetta di torta, come ogni colazione che si rispetti, e un bicchiere di latte fresco. Inalpi e Germoglio dei Sapori delizieranno i partecipanti in un risveglio mattutino con i loro prodotti: il latte parzialmente scremato UHT di Inalpi e i prodotti artigianali di Germoglio dei Sapori.

ORE 12 – BENVENUTI A COLLISIONI! I SAPORI DELLA REGIONE LIGURIA INCONTRANO LE BOLLICINE PIEMONTESI ALTALANGA DOCG E ALTRI GRANDI VINI ITALIANI, RICORDANDO FABRIZIO DE ANDRÈ
La Regione Liguria porterà le sue prelibatezze: dalla focaccia di Recco Igp con il formaggio alle trofie trafilate al bronzo con il Pesto di Prà, preparato al momento secondo le antiche tradizioni. A rinfrescare il pubblico ci penseranno: il Consorzio Alta

Langa con le sue bollicine Metodo Classico Millesimato e altri grandi vini italiani: l'Alta Langa Blanc de Noir di Casa E. di Mirafiore, la storica Anas-cetta Doc di Novello di Elvio Cogno e il celebre Concerto Lambrusco Reggiano DOC di Medici Ermete. Sarà un incontro che soddisferà i nostri sensi, ma anche l'occasione per celebrare, a vent'anni dalla sua scomparsa, un grande artista, amante del vino, che ha saputo raccontare luoghi e spaccati di vita, con una profondità e una poesia ineguagliabile: Fabrizio De Andrè. Cercheremo di abbinare ad ogni vino la giusta canzone, seguendo il filo rosso che lega il cantautore alla sua amata Genova, ma anche al Piemonte, da cui provenivano i genitori.

ORE 14 – L'ITALIA NEL MONDO: LE GRANDI ETICHETTE DEL CONSORZIO CHIANTI CLASSICO INCONTRANO LE BOLLICINE DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE, I GRANDI VINI DELL'ENOTECA REGIONALE LUCANA E I PRODOTTI DI ALTA GAMMA DEL SALUMIFICIO PIEMONTESE RASPINI
La Toscana, con le grandi etichette del Chianti Classico DOCG e l'olio extravergine DOP, incontra il grande bianco del Veneto, le bollicine del Prosecco Superiore DOCG prodotto nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, e la Basilicata con i grandi vini e i prodotti food dell'Enoteca Regionale Lucana. Per celebrare questo incontro di sapori, lo storico Salumificio piemontese Raspini proporrà al pubblico alcuni grandi salumi della tradizione italiana: il prosciutto cotto classico di Torino Alta Qualità Maestosa legato e cucito a mano, il prosciutto di Parma 24 mesi DOP, il prosciutto di Alta qualità Gran Cordato di Suino Nero e il Salame Piemonte IGP. Inoltre si parlerà di cucina italiana e di ricette con Stefania Corrado chef e autrice de "La cucina italiana reloaded".

ORE 16 – RED AND WHITE: FRIULI VENEZIA GIULIA VS PIEMONTE
Questo incontro è un omaggio a due regioni che a Collisioni festeggiano i sei anni dal loro primo gemellaggio. Due territori che hanno conservato le proprie biodiversità e sono diventati meta di turismo per la bellezza dei loro paesaggi. A Collisioni i grandi vini bianchi del Friuli Venezia Giulia: la Ribolla gialla, il Friulano, il Sauvignon e il Brut Nature incontrano il Barolo e il Barbaresco del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, accompagnati dal re dei prosciutti italiani, il San Daniele, e dal re dei formaggi, il Castelmagno, sul palco insieme alle DOP piemontesi di Assopiemonte. Concluderà questo grande incontro il Barolo Briccolina DOCG di Rivetto.

ORE 18 – IN ALTO I CALICI. MARCHE VS UMBRIA VS PIEMONTE
Protagonisti sul palco i tesori dell'enogastronomia marchigiana: il Bianchello del Metauro Doc, autoctono bianco che quest'anno celebra i cinquant'anni della DOC, la Casciotta d'Urbino DOP, il prosciutto di Carpegna DOP e il formaggio di fossa e, ancora, i grandi rossi dell'Umbria rappresentata dal Consorzio Tutela Vini Montefalco con il Montefalco Rosso DOC. Per il Piemonte, il Buon Riso sorprenderà con creazioni che esalteranno le proprietà e i sapori dei suoi più pregiati cultivar: Riso venere, Riso Rosso Ermes e Riso integrale. Non mancherà il riso Razza 77, prodotto premium utilizzato nella cucina gourmet. Non mancheranno i grandi vini piemontesi grazie alla presenza del Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

DOMENICA 7 LUGLIO – PALCO WINE & FOOD – DAY 2

ORE 12 – SOMMELIER PER UN GIORNO: BASILICATA VS PIEMONTE
Da un lato, il re dei vini piemontesi, e dall'altro, il grande Aglianico del Vulture, il "Barolo del Sud". Un incontro che vedrà protagonisti l'Enoteca Regionale Lucana, con le sue eccellenze gastronomiche: il caciocavallo impiccato, le soppressate, il peperone

crusco e diversi piatti sapientemente rivisitati dagli chef locali; e poi il Piemonte, con i rossi piemontesi dei grandi produttori: Vite Colte, Sordo e Gagliardo. Ma si parlerà anche di benessere e di salute e di come riconoscere un'acqua leggera con i pochi giusti minerali, grazie alla presenza di Acqua San Bernardo.

ORE 14 – IL GRANDE REGNO DI SARDEGNA
Un incontro che celebrerà il legame antico tra il Piemonte e la Sardegna, con la degustazione del Barolo dell'Enoteca regionale del Barolo e del grande Vermentino di Gallura DOCG grazie alla partecipazione della Camera del Commercio di Sassari. A deliziare il palato dei presenti i formaggi DOP di Assopiemonte (che rappresenta i consorzi del Castelmagno, Toma Piemontese, Robiola di Roccaverano, Murazzano, Ossolano, Salame Piemonte e Consorzio Carni Qualità) e il Pecorino Sardo DOP.

ORE 16 – L'ARTE DELL'INVECCHIAMENTO
Saranno protagonisti sul palco il Barolo e il Barbaresco dei grandi produttori piemontesi G.D. Vajra, Viberti e Ceretto, vini pregiati quanto complessa, e la straordinaria grappa Monte Acuto delle Distillerie Berta. Le latterie Inalpi offriranno i più eccellenti formaggi di diverse stagionature, in abbinamenti sorprendenti e arditi, per scoprire insieme le note profonde che possono ottenere nei vini, quanto nei cibi con l'arte dell'invecchiamento.

ORE 18 – L'ARTE DEI COCKTAIL. LE BOLLICINE NATURALMENTE DOLCI PIEMONTESI DEL CONSORZIO DELL'ASTI DOCG E I COCKTAIL DEI GRANDI MIXOLOGIST DI COMPAGNIA DEI CARAIBI INCONTRANO I PRODOTTI FOOD DELLA CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI ITALIANI
Grazie al Consorzio dell'Asti DOCG saliranno sul palco le bollicine naturalmente dolci in versione dolce e dry e il moscato d'Asti. Ma ci saranno anche i maestri bartender di Compagnia dei Caraibi con il Vermouth Riserva Carlo Alberto e il Malfy Gin, per proporci le loro creazioni più fantasiose e colorate. Ad accompagnare l'aperitivo di Collisioni i prodotti food della tradizione dolciaria piemontese famosa nel mondo, grazie alla partecipazione di Cia Cuneo. Si assaggeranno le nocciole tostate IGP del Consorzio Tutela Langarola Classica Nocciola dell'Alta Langa, le torte di castagna garessina dell'azienda agricola Marco Bozzolo e i prodotti di pasticceria piemontese del laboratorio "Al 37" di Cuneo. Il tutto raccontato in parole e musica dal gruppo rural glam di Guido Bezzo, Responsabile del Laboratorio del Consorzio dell'Asti e da alcuni produttori della Docg ASTI.

Incontri su prenotazione, fino a esaurimento posti. Info: palcowinefood@collisioni.it.

5 LUGLIO - LAVOCEDISANSEVERO

SAN SEVERO DE AMICIS: LA DIRIGENTE PATRIZIA RUGGIERO SALUTA LA SCUOLA!

Identità, digitalizzazione, eticità: La Dirigente Scolastica Patrizia Ruggiero saluta gli alunni e i genitori della Scuola De Amicis con un diario che connota l'Istituto come LA SCUOLA DEL FUTURO, oggi! "Promuovere sempre il benessere degli alunni è stato sempre l'obiettivo di tutti questi miei lunghi anni di carriera...". Queste le parole che il Dirigente Scolastico dott.ssa Patrizia Ruggiero ha usato per salutare e ringraziare commossa una rappresentanza di bambini e genitori accolti oggi 5 luglio nell'aula magna della scuola De Amicis. La Dirigente ha messo in risalto l'importanza dello spirito di collaborazione tra scuola e famiglia con la conseguente partecipazione alla vita scolastica per lo svolgimento delle molteplici attività didattiche e dei numerosi progetti messi in campo per offrire il massimo beneficio ai nostri bambini. Ha sottolineato il lavoro quotidiano di raccordo tra tutte le componenti della scuola, dove l'attenzione alla qualità dell'offerta formativa e alla globalità dell'istituzione non è andata a discapito di una identica attenzione anche al singolo dettaglio di cui essa si compone. Al fine di venire incontro alle varie esigenze organizzative e gestionali, ai bisogni, alle aspettative, la Dirigente ha rimarcato come la scuola si è spesa con le migliori competenze e le migliori professionalità di cui dispone e soprattutto con la passione che la caratterizza, si è impegnata per realizzare accoglienza, integrazione, formazione, preparazione, successo formativo. Il saluto è stato l'occasione per consegnare ufficialmente a una rappresentanza di alunni i diari in APP grazie al progetto inalpi a Scuola in collaborazione con il Gruppo Spaggiari che per 3 anni, fornirà gratuitamente a tutti gli alunni del De Amicis, un diario cartaceo con una App dai contenuti ludici e istruttivi finalizzati a favorire l'engagement degli alunni e delle famiglie sui temi che riguardano l'importanza degli alimenti biologici, del rispetto degli animali e dell'ambiente. Grazie all'accordo di rete siglato con le suddette ditte, il diario uguale per tutti, assume una valenza etica che aumenta il senso di appartenenza alla scuola con le pagine personalizzate, foto e attività proprie del Circolo didattico e contribuisce ad abbattere le disparità sociali, favorendo un dialogo costante tra scuola e famiglia.

6 LUGLIO

TARGATOCN
LAVOCEDIALBA.IT
ILNAZIONALE.IT

Il palco Wine&Food di Collisioni: ecco il ricco programma del 6 e 7 luglio

Ogni due ore incontri detamici e degustazioni guidate

A grande richiesta torna, per la sua quarta edizione, il programma del Palco Wine&Food di Collisioni. Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani.

Dopo il sold out delle ultime tre edizioni, con oltre quattromila partecipanti ai tasting nell'edizione dell'anno scorso, il palco di Collisioni legato alle eccellenze enogastronomiche delle diverse regioni italiane vedrà protagonisti sul palco produttori vinicoli e produttori food provenienti da ogni parte d'Italia, che guideranno il pubblico in un vero e proprio viaggio dei sapori.

Si alterneranno ogni due ore incontri tematici e degustazioni guidate. Oltre a winetasting e assaggi dei prodotti tipici non mancherà la musica e l'intervento di artisti, fumettisti e acrobati in interazione con il pubblico. È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli eventi didattici previsti, con

gemellaggi interregionali, incontri tematici e vere
e proprie "maratone" di prelibatezze.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane: il Piemonte col Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Altalanga, il Consorzio Asti Docg, l'enoteca Regionale del Barolo, Assopiemonte e Cia Cuneo; la Liguria, le Marche, e la Basilicata grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, l'Assessorato al turismo della Regione Liguria, l'Enoteca Regionale Lucana, il Friuli Venezia Giulia, grazie a PromoTurismo FVG; la Sardegna, con il Consorzio del Vermentino di Gallura docg e la Toscana con il Consorzio del vino Chianti Classico.

Sabato 6 e domenica 7 luglio il ricco programma di tasting gratuiti, approfondimenti, interventi di chef, giornalisti, produttori e intrattenitori proseguirà grazie alla partecipazione di tanti prodotti di eccellenza: i Salumi di Raspini; la Castagna e l'aglio di Caraglio di Cia Cuneo; l'acqua San Bernardo; le golosità di Baratti & Milano; i talentuosi mixologist di Compagnia dei Caraibi; le varietà italiane di eccellenza di Buon Riso; i distillati di eccellenza piemontese della Distilleria Berta; il Vermentino grazie al gemellaggio con la Camera di Commercio di Sassari. Due giorni al Castello di Barolo, in cui il pubblico verrà coinvolto in un happening di divertimento, puro godimento gastronomico e didattica, tra degustazioni alla cieca sul palco e assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo. Un'occasione unica per esplorare e godere delle prelibatezze del nostro paese, in una cornice dal fascino irresistibile. A guidare il pubblico in questo viaggio sul palco sarà Lorena Antonioni, autrice e reporter di viaggi in Donnavventura. Ad accompagnarla con voce e musica: Leda e John Qualcosa.
PROGRAMMA

SABATO 6 LUGLIO - PALCO WINE & FOOD - DAY 1
ORE 11 - UN DOLCE BUONGIORNO A BAROLO
Se il buongiorno si vede dal mattino, si inizierà con tanta dolcezza. Non mancherà una buona fetta di torta, come ogni colazione che si rispetti, e un bicchiere di latte fresco. Inalpi e Germoglio dei Sapori delizieranno i partecipanti in un risveglio mattutino con i loro prodotti: il latte parzialmente scremato UHT di Inalpi e i prodotti artigianali di Germoglio dei Sapori.

ORE 12 - BENVENUTI A COLLISIONI! I SAPORI DELLA REGIONE LIGURIA INCONTRANO LE BOLLICINE PIEMONTESI ALTALANGA DOCG E ALTRI GRANDI VINI ITALIANI, RICORDANDO FABRIZIO DE ANDRÈ
La Regione Liguria porterà le sue prelibatezze: dalla focaccia di Recco Igp con il formaggio alle trofie trafilate al bronzo con il Pesto di Prà, preparato al momento secondo le antiche tradizioni. A rinfrescare il pubblico ci penseranno: il Consorzio Alta Langa con le sue bollicine Metodo Classico Millesimato e altri grandi vini italiani: l'Alta Langa Blanc de Noir di Casa E. di Mirafiore, la storica Anas-cetta Doc di Novello di Elvio Cogno e il celebre Concerto Lambrusco Reggiano DOC di Medici Ermete. Sarà un incontro che soddisferà i nostri sensi, ma anche l'occasione per celebrare, a vent'anni dalla sua scomparsa, un grande artista, amante del vino, che ha saputo raccontare luoghi e spaccati di vita, con una profondità e una poesia ineguagliabile: Fabrizio De Andrè. Cercheremo di abbinare ad ogni vino la giusta canzone, seguendo il filo rosso che lega il cantautore alla sua amata Genova, ma anche al Piemonte, da cui provenivano i genitori.

ORE 14 - L'ITALIA NEL MONDO: LE GRANDI ETICHETTE DEL CONSORZIO CHIANTI CLASSICO INCONTRANO LE BOLLICINE DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE, I GRANDI VINI DELL'ENOTECA REGIONALE LUCANA E I PRODOTTI DI ALTA GAMMA DEL SALUMIFICIO PIEMONTESE RASPINI
La Toscana, con le grandi etichette del Chianti Classico DOCG e l'olio

extravergine DOP, incontra il grande bianco del Veneto, le bollicine del Prosecco Superiore DOCG prodotto nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, e la Basilicata con i grandi vini e i prodotti food dell'Enoteca Regionale Lucana. Per celebrare questo incontro di sapori, lo storico Salumificio piemontese Raspini proporrà al pubblico alcuni grandi salumi della tradizione italiana: il prosciutto cotto classico di Torino Alta Qualità Maestosa legato e cucito a mano, il prosciutto di Parma 24 mesi DOP, il prosciutto di Alta qualità Gran Cordato di Suino Nero e il Salame Piemonte IGP. Inoltre si parlerà di cucina italiana e di ricette con Stefania Corrado chef e autrice de "La cucina italiana reloaded".

ORE 16 - RED AND WHITE: FRIULI VENEZIA GIULIA VS PIEMONTE
Questo incontro è un omaggio a due regioni che a Collisioni festeggiano i sei anni dal loro primo gemellaggio. Due territori che hanno conservato le proprie biodiversità e sono diventati meta di turismo per la bellezza dei loro paesaggi. A Collisioni i grandi vini bianchi del Friuli Venezia Giulia: la Ribolla gialla, il Friulano, il Sauvignon e il Brut Nature incontrano il Barolo e il Barbaresco del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, accompagnati dal re dei prosciutti italiani, il San Daniele, e dal re dei formaggi, il Castelmagno, sul palco insieme alle DOP piemontesi di Assopiemonte. Concluderà questo grande incontro il Barolo Briccolina DOCG di Rivetto.

ORE 18 - IN ALTO I CALICI. MARCHE VS UMBRIA VS PIEMONTE
Protagonisti sul palco i tesori dell'enogastronomia marchigiana: il Bianchello del Metauro Doc, autoctono bianco che quest'anno celebra i cinquant'anni della DOC, la Casciotta d'Urbino DOP, il prosciutto di Carpegna DOP e il formaggio di fossa e, ancora, i grandi rossi dell'Umbria rappresentata dal Consorzio Tutela Vini Montefalco con il Montefalco Rosso DOC. Per il Piemonte, il Buon Riso sorprenderà con creazioni che esalteranno le proprietà e i sapori dei suoi più pregiati cultivar: Riso venere, Riso Rosso Ermes e Riso integrale. Non mancherà il riso Razza 77, prodotto premium utilizzato nella cucina gourmet. Non mancheranno i grandi vini piemontesi grazie alla presenza del Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

DOMENICA 7 LUGLIO - PALCO WINE & FOOD - DAY 2

ORE 12 - SOMMELIER PER UN GIORNO: BASILICATA VS PIEMONTE
Da un lato, il re dei vini piemontesi, e dall'altro, il grande Aglianico del Vulture, il "Barolo del Sud". Un incontro che vedrà protagonisti l'Enoteca Regionale Lucana, con le sue eccellenze gastronomiche: il caciocavallo impiccato, le soppressate, il peperone crusco e diversi piatti sapientemente rivisitati dagli chef locali; e poi il Piemonte, con i rossi piemontesi dei grandi produttori: Vite Colte, Sordo e Gagliardo. Ma si parlerà anche di benessere e di salute e di come riconoscere un'acqua leggera con i pochi giusti minerali, grazie alla presenza di Acqua San Bernardo.

ORE 14 - IL GRANDE REGNO DI SARDEGNA
Un incontro che celebrerà il legame antico tra il Piemonte e la Sardegna, con la degustazione del Barolo dell'Enoteca regionale del Barolo e del grande Vermentino di Gallura DOCG grazie alla partecipazione della Camera del Commercio di Sassari. A deliziare il palato dei presenti i formaggi DOP di Assopiemonte (che rappresenta i consorzi del Castelmagno, Toma Piemontese, Robiola di Roccaverano, Murazzano, Ossolano, Salame Piemonte e Consorzio Carni Qualità) e il Pecorino Sardo DOP.

ORE 16 - L'ARTE DELL'INVECCHIAMENTO
Saranno protagonisti sul palco il Barolo e il Barbaresco dei grandi produttori piemontesi G.D. Vajra, Viberti e Ceretto, vini pregiati quanto complessa, e la straordinaria grappa Monte Acuto delle Distillerie Berta. Le latterie inalpi offriranno i più eccellenti formaggi di diverse stagionature, in abbinamenti sorprendenti e arditi, per scoprire insieme le note profonde che possono ottenere nei vini, quanto nei cibi con l'arte dell'invecchiamento.

ORE 18 - L'ARTE DEI COCKTAIL. LE BOLLICINE NATURALMENTE DOLCI PIEMONTESI DEL CONSORZIO DELL'ASTI DOCG E I COCKTAIL DEI GRANDI MIXOLOGIST DI COMPAGNIA DEI CARAIBI INCONTRANO I PRODOTTI FOOD DELLA CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI ITALIANI

Grazie al Consorzio dell'Asti DOCG saliranno sul palco le bollicine naturalmente dolci in versione dolce e dry e il moscato d'Asti. Ma ci saranno anche i maestri bartender di Compagnia dei Caraibi con il Vermouth Riserva Carlo Alberto e il Malfy Gin, per proporci le loro creazioni più fantasiose e colorate. Ad accompagnare l'aperitivo di Collisioni i prodotti food della tradizione dolciaria piemontese famosa nel mondo, grazie alla partecipazione di Cia Cuneo. Si assaggeranno le nocciole tostate IGP del Consorzio Tutela Langarola Classica Nocciola dell'Alta Langa, le torte di castagna garessina dell'azienda agricola Marco Bozzolo e i prodotti di pasticceria piemontese del laboratorio "Al 37" di Cuneo. Il tutto raccontato in parole e musica dal gruppo rural glam di Guido Bezzo, Responsabile del Laboratorio del Consorzio dell'Asti e da alcuni produttori della Docg ASTI.

Gli incontri sono su prenotazione, fino a esaurimento posti.

PER INFO: palcowinefood@collisioni.it