dal **21 GENNAIO** 2019
al **27 GENNAIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

21 GENNAIO - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Ricca di soddisfazioni per Inalpi la partecipazione alla 15esima edizione di Marca, il Salone dedicato alla Mdd che si è svolto il 16 e 17 gennaio presso Bolognafiere. Mercoledì 16 gennaio, l'azienda ha ricevuto il Packaging Design Award da Adi (Associazione per il disegno industriale), che ha riconosciuto alle Fettalpine –Inalpi (in foto) una speciale menzione per il packaging innovativo della nuova confezione "apri-chiudi salva freschezza", che consente una perfetta conservazione delle fette di formaggio e testimonia la filosofia dell'azienda e i suoi valori. Giovedì 17 gennaio Inalpi ha ricevuto il riconoscimento, conferito dall'organizzazione di Marca, per la costante presenza dello stand dell'azienda in questi quindici anni di storia dell'evento bolognese. Sempre affollato lo espositivo Inalpi, nel quale i numerosi ospiti hanno potuto degustare la cucina di Gianpiero Vivalda, chef del Ristorante due stelle Michelin "Antica Corona Reale 1815".

21 GENNAIO – FORMAGGI & CONSUMI

Inalpi partner di Guida Michelin 2019

Inalpi, nell'anno in cui la gastronomia piemontese conquista cinque nuove stelle, è partner ufficiale della Guida Michelin 2019. Con l'obiettivo principale di rimarcare il legame tra prodotti e territorio. Il corner Inalpi è stato presente durante tutti gli appuntamenti di Guida Michelin 2019, a Parma: dalla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, al party organizzato per presentare le nuove "stelle", fino all'evento di chiusura, che si è svolto sabato 17 novembre presso il Palazzo del Governatore. "Il burro, i formaggi Dop piemontesi e molti dei prodotti Inalpi sono stati degustati da nuove stelle, chef, critici, giornalisti, esperti di alimentazione ottenendo approvazione e ampi consensi", spiega una nota dell'azienda.

21 GENNAIO – LA PANCALERA

Inalpi al premio Ussi 2018

Riconoscimenti a Juventus, Fiat Torino, Torino Calcio, a Lorenzo Sonego, Alessandro Miressi e Francesco Bagnania

MORETTA

Per il terzo anno consecutivo Inalpi ha partecipato come partner al premio Ussi 2018 organizzato dal gruppo regionale del Piemonte dell'Unione stampa sportiva italiana.

Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner e la distribuzione del bilancio sociale 2017, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, sulle attività di sostegno allo sport portate avanti dall'azienda di Moretta. E' stato inoltre possibile degustare i prodotti nello stabilimento morettese.

I premi, suddivisi in diverse sezioni, sono stati consegnati alla Juventus "Società dell'anno" per il settimo scudetto consecutivo, ma anche per lo storico tricolore femminile; alla Fiat Torino "Squadra dell'anno" per la vittoria della coppa Italia di basket; al tennista Lorenzo Sonego "Rivelazione dell'anno"; al Torino Calcio "Riconoscimento speciale" per la conquista della Coppa Italia Primavera; ad Alessandro Miressi "Atleta dell'anno" per il titolo europeo di nuoto nei 100 stile libero e a Francesco Bagnaia campione del mondo di moto2.

Riconoscimenti anche per l'Alessandria Calcio per il successo in Coppa Italia, alla Bertram Derthona e al Fenera Chieri '76 volley.

Elio Cogno

21 GENNAIO – LA PANCALERA

COMPRAL LATTE

Tortalla: buoni auspici per la campagna 2019

MORETTA

Si è tenuto a Fossano l'incontro di fine anno della cooperativa Compral Latte, cui hanno preso parte 230 soci. L'incontro giunge al termine di una campagna dagli ottimi risultati per Compral Latte e per le aziende cuneesi e piemontesi che, aderendovi, conferiscono il latte – 5 mils quintali al giorno - al polverizzatore Inalpi di Moretta, in cui si produce latte in polvere destinato principalmente alla Ferrero di Alba.

Il presidente della cooperativa, Raffaele Tortalla, ha ribadito l'importanza di far parte della filiera Inalpi-Ferrero per una maggiore valorizzazione del latte dei soci e la necessità dei controlli Ferrero, cui sono sottoposti annualmente i conferenti, per garantire un ulteriore premio economico. «*Per i produttori della cooperativa ci sono stati riscontri positivi sul prezzo, con buone ricadute per l'economia dell'intero territorio* - commenta Tortalla - *La campagna 2019 si appresta ad iniziare sotto i migliori auspici*».

Quanto ai prezzi, tra aprile e inizio dicembre il prezzo medio pagato ai soci Compral Latte, già al netto dei costi di gestione, è stato di circa 40,5 centesimi al litro. A novembre il prezzo medio pagato agli allevatori è stato di 40,7 cent/litro. «*La nostra provincia vanta un progetto virtuoso di filiera, basato sul lavoro sinergico di Compral Latte e di importanti gruppi industriali, che speriamo sia da esempio per ulteriori sviluppi nel settore lattiero-caseario, ma non solo* - commentano Fabrizio Galliati e Bruno Rivarossa di Coldiretti Piemonte - *Servono coraggio e attivismo da parte dell'industria per investimenti concreti*».

21 GENNAIO - MENTELOCALE

DA MARTEDI' 22 GENNAIO A VENERDI' 1 FEBBRAIO 2019

Torino - Boom di iscrizioni per l'iniziativa La scherma al museo, manifestazione di promozione della disciplina delle tre armi rivolta ai bambini e inserita negli eventi di avvicinamento al GRAND PRIX FIE Trofeo inalpi di fioretto in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio. Torino - Giunta ormai all'ottava edizione sotto l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa con la collaborazione del Museo del Risorgimento, del MIUR, della Città di Torino e della Città Metropolitana, La scherma al Museo quest'anno ha raggiunto l'adesione di 1800 allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado: circa 250 ragazzi al giorno che dal 22 al 25 gennaio e dal 29 gennaio al 1° febbraio si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle suggestive sale del Museo del Risorgimento. Torino - «Sicuramente lo spostamento del GRAND PRIX FIE da dicembre a febbraio ha contribuito a dare più tempo alle direzioni didattiche per organizzarsi e aderire al progetto – spiega Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa che è anche società organizzatrice del grande appuntamento internazionale che torna a Torino per l'undicesimo anno consecutivo -. I numeri di quest'anno battono ogni record. I bambini saranno coinvolti in un percorso didattico che prevede la visita museale nel contesto delle armi bianche e poi un avvicinamento alla scherma attraverso la storia raccontata e inscenata dal gruppo storico Scrima di Torino. E infine potranno provare a tirare sulle pedane sotto la guida degli istruttori dell'Accademia Scherma Marchesa». Anche quest'anno la collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti per due settimane, dal 4 al 17 febbraio 2019 tutti gli atleti e gli organizzatori del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro. Basterà che presentino alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva. Questo evento è stato aggiornato con nuove informazioni il 21/01/2019 alle ore 17:22. Potrebbe interessarti anche: Bebè al Museo, giochi con la luce sul tappeto magico, fino al 23 febbraio 2019, Giochi e racconti prima dei Lumière, visita guidata per bambini, fino al 3 marzo 2019, Senti chi parla! Laboratorio di doppiaggio, fino al 23 febbraio 2019, Festa dell'acrobatica: una domenica a testa in giù, fino al 12 maggio 2019 Scopri cosa fare oggi a Torino consultando la nostra agenda eventi. Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli eventi del weekenda Torino .

21 GENNAIO - TORINOGGI

Road to Grand Prix Fie di fioretto: record di adesioni per la scherma al museo del Risorgimento

circa 250 ragazzi al giornO dal 22 al 25 gennaio e dal 29 gennaio al 1° febbraio si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle suggestive sale del Museo

Boom di iscrizioni per l'iniziativa LA SCHERMA AL MUSEO, manifestazione di promozione della disciplina delle tre armi rivolta ai bambini e inserita negli eventi di avvicinamento al GRAND PRIX FIE Trofeo Inalpi di fioretto in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio.

Giunta ormai all'ottava edizione sotto l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa con la collaborazione del Museo del Risorgimento, del MIUR, della Città di Torino e della Città Metropolitana, LA SCHERMA AL

MUSEO quest'anno ha raggiunto l'adesione di 1.800 allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado: circa 250 ragazzi al giorno che dal 22 al 25 gennaio e dal 29 gennaio al 1° febbraio si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle suggestive sale del Museo del Risorgimento.

"Sicuramente lo spostamento del GRAND PRIX FIE da dicembre a febbraio ha contribuito a dare più tempo alle direzioni didattiche per organizzarsi e aderire al progetto - spiega Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa che è anche società organizzatrice del grande appuntamento internazionale che torna a Torino per l'undicesimo anno consecutivo -. I numeri di quest'anno battono ogni record. I bambini saranno coinvolti in un percorso didattico che prevede la visita museale nel contesto delle armi bianche e poi un avvicinamento alla scherma attraverso la storia raccontata e inscenata dal gruppo storico Scrima di Torino. E infine potranno provare a tirare sulle pedane sotto la guida degli istruttori dell'Accademia Scherma Marchesa".

Come il GRAND PRIX FIE che a febbraio coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa SCHERMA AL MUSEO è sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione distribuirà ai ragazzi i propri gadget e prodotti.

22 GENNAIO – IL GIORNALE DEL PIEMONTE

DIMOSTRAZIONI PER LE SCUOLE

Boom di iscrizioni per la scherma dentro al Museo del Risorgimento

■ Boom di iscrizioni per l'iniziativa "La scherma al museo", manifestazione di promozione della disciplina rivolta ai bambini e inserita negli eventi di avvicinamento al Grand Prix FIE Trofeo Inalpi di fioretto, in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio. Giunto ormai all'ottava edizione, l'appuntamento ha raggiunto l'adesione di 1.800 allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado: circa 250 ragazzi al giorno che dal 22 al 25 gennaio e dal 29 gennaio al 1° febbraio si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle suggestive sale del Museo del Risorgimento. «I numeri di quest'anno battono ogni record - ha spiegato Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa -. I bambini saranno coinvolti in un percorso didattico che prevede la visita museale nel contesto delle armi bianche e poi un avvicinamento alla scherma».

22 GENNAIO – LA STAMPA TORINO

Duemila ragazzi in pedana al Museo del Risorgimento

EVENTO

Boom di iscrizioni per l'iniziativa «La scherma al museo», manifestazione di promozione della disciplina delle tre armi rivolta ai bambini e inserita negli eventi di avvicinamento al Grand Prix Fie Trofeo Inalpi di fioretto in programma al Pala Alpitour dall'8 al 10 febbraio.

Giunta all'ottava edizione sotto l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa «La scherma al museo» quest'anno ha raggiunto l'adesione di 1800 allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado: circa 250 allievi al giorno che da oggi al 25 gennaio e dal 29 gennaio al 1° febbraio si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle suggestive sale del Museo del Risorgimento.

«Sicuramente lo spostamento del Grand Prix Fie da dicembre a febbraio ha contribuito a dare più tempo alle direzioni didattiche per organizzarsi e aderire al progetto – spiega Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa, società anche organizzatrice della competizione internazionale -. I numeri di quest'anno battono ogni record. I bambini saranno coinvolti in un percorso didattico che prevede la visita museale nel contesto delle armi bianche e poi un avvicinamento alla scherma attraverso la storia raccontata e inscenata dal gruppo storico Scrima di Torino. E infine potranno provare a tirare sulle pedane sotto la guida degli istruttori dell'Accademia Marchesa» R.SPO. —

©

22 GENNAIO - QUOTIDIANOPIEMONTESE

Al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio il Grand Prix mondiale di Fioretto

Di Redazione Quotidiano Piemontese - 22 Gennaio 2019 - PIEMONTE

Condividi su

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Invia per email

Sono in corso le prevendite online per il Grand Prix FIE Trofeo INALPI di fioretto maschile e femminile in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio.

L'evento torinese inaugura il calendario dei Grand Prix FIE di nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo Torino ci saranno Anaheim e Shanghai.

Fra i protagonisti, anche gli azzurri tra cui i campioni mondiali 2018 Alessio Foconi e Alice Volpi, i campioni olimpici Daniele Garozzo ed Elisa Di Francisca ed i pluititolati Arianna Errigo, Martina Batini, Andrea Cassarà, Giorgio Avola, solo per citarne alcuni.

Il costo del biglietto è di 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita).

I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 febbraio sono acquistabili online sul sito oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento.

L'ingresso alle giornate di qualificazione della gara femminile, prevista per venerdì 8 febbraio, e di quella maschile in programma sabato 9 febbraio, è gratuito.

L'appuntamento sarà supportato da una serie di eventi collaterali e di avvicinamento che coinvolgeranno la città, dal centro storico ai musei e le scuole, in un'unica grande kermesse schermistica.

23 GENNAIO – LA FEDELTA'

Premi "Marca" per Inalpi

MORETTA. Premi "Marca" per il caseificio Inalpi di Moretta (i cui prodotti sono realizzati con latte del Fossanese conferito attraverso le cooperative Compral latte e Piemonte latte): alla 15ª edizione della manifestazione che si è svolta il 16 e 17 gennaio presso Bolognafiere, l'azienda di Moretta ha ricevuto una speciale menzione per il packaging innovativo, della nuova confezione "apri-chiudi salva freschezza" nell'ambito del Premio Adi (Associazione per il disegno industriale). Inalpi ha ricevuto il riconoscimento per la costante presenza in questi quindici anni dell'evento. Al salone di Bologna hanno preso parte tutti i principali attori del mondo della Grande distribuzione, molti dei quali sono stati ospiti dello spazio espositivo Inalpi, nel quale Gianpiero Vivalda, chef del ristorante due stelle Michelin "Antica corona reale 1815", ha pensato un menu che consentisse di degustare un pezzo di Piemonte davvero fuori dal comune.

23 GENNAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Il sistema salva-freschezza apprezzato al Marca di Bologna

Premio al packaging delle Fettine Inalpi

MORETTA La 15esima edizione di Marca, il salone dedicato alle marche della grande distribuzione che si è svolto il 16 e 17 gennaio a Bolognafiere, è stata ricca di soddisfazioni per Inalpi.

Un appuntamento a cui hanno preso parte tutti i principali attori del mondo della grande distribuzione, molti dei quali sono stati ospiti dello spazio espositivo Inalpi, nel quale è stato possibile degustare la cucina di Gianpiero Vivalda, chef del ristorante due stelle Michelin "Antica Corona Reale 1815".

Nel pomeriggio di mercoledì 16 gennaio, il Premio Adi (Associazione per il disegno industriale), ha riconosciuto alle Fettalpine –Inalpi una speciale menzione per il packaging innovativo della nuova confezione "apri-chiudi salva freschezza", che consente una perfetta conservazione delle fette di formaggio e che testimonia la filosofia dell'azienda e dei suoi valori nel rispetto dell'intera filiera.

Giovedì 17 gennaio, nel corso di una cerimonia a cui hanno preso parte 43 aziende, Inalpi ha ricevuto il riconoscimento per la costante presenza in questi quindici anni dell'evento.

Matteo Torchio di Inalpi riceve il riconoscimento

23 GENNAIO - PIEMONTEITALIA

GRAND PRIX FIE FIORETTO MASCHILE FEMMINILE

08/02/2019 - 10/02/2019

Dall'**8 al 10 febbraio** la scherma mondiale torna a Torino con il **GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile**, appuntamento che si rinnova per l'undicesimo anno consecutivo.

Ancora una volta Torino costituirà l'unica tappa italiana ed europea del Grand Prix, nonché la prima del calendario che per il fioretto coinvolgerà successivamente Anaheim (USA) e Shangai (CINA).

Come nelle altre edizioni, il **Trofeo Inalpi** riunirà sotto la Mole il gotha internazionale del fioretto, compresi i campioni del mondo in carica, gli azzurri Alessio Foconi e Alice Volpi, oltre al campione olimpico di Londra 2016 Daniele Garozzo e alle olimpioniche Arianna Errigo ed Elisa Di Francisca. Un evento che riveste ulteriore importanza perché già proiettato verso le imminenti Olimpiadi di Tokyo 2020.

La novità dell'appuntamento torinese consiste nella sede di gara: sarà il prestigioso **PalaAlpitour** a riunire per la prima volta nella stessa location la tre giorni di qualificazioni e finali

Il programma delle gare, con disputa della sola prova individuale, prevede **venerdì 8 le qualifiche femminili, sabato 9 le qualifiche maschili** e **domenica le finali maschili e femminili** per l'assegnazione del titolo. In un'unica giornata, **domenica 10 febbraio**, sarà dunque possibile assistere allo spettacolo dal vivo dell'eccellenza mondiale del fioretto, occasione unica in Europa.

Venerdì 8 febbraio - ore 10.30 - **Qualificazioni FIORETTO FEMMINILE**

Sabato 9 febbraio - ore 10.00 - **Qualificazioni FIORETTO MASCHILE**

Domenica 10 febbraio - ore 10.30 - 21.00 - **Finali FIORETTO MASCHILE E FEMMINILE**

Categoria : Sport e Natura

24 GENNAIO – CORRIERE DI SALUZZO

l'azienda al salone "Marca" di Bolognafiere

Premiata Inalpi

Per la confezione Fettealpine

MORETTA – Ha portato ricche soddisfazioni la quindicesima edizione di Marca, il salone dedicato alle marche della grande distribuzione, che si è svolto il 16 e 17 gennaio presso Bolognafiere. Un momento importante per avviare nel migliore dei modi il 2019. All'appuntamento erano presenti i principali protagonisti del mondo della grande distribuzione, molti dei quali sono stati ospiti dello spazio espositivo Inalpi, nel quale i numerosi ospiti hanno potuto degustare la cucina di Gianpiero Vivalda, chef del Rrstorante due stelle Michelin "Antica Corona Reale 1815" di Cervere, grazie ad un menu pensato per degustare un pezzo di Piemonte davvero fuori dal comune. L'incontro ha portato grandi riconoscimenti per Inalpi. Nel pomeriggio di mercoledì 16 gennaio, il Premio ADI (Associazione per il Disegno Industriale)

La consegna del premio Adi alla Inalpi

Packaging Design Awar, ha riconosciuto alle Fettaalpine– Inalpi una speciale menzione per il packaging innovativo, della nuova confezione apri-chiudi salva freschezza.

«*L'incarto innovativo* - ci dicono fonti vicine all'Azienda - *consente una perfetta conservazione delle fette di formaggio e testimonia la filosofia dell'azienda e dei suoi valori nel rispetto dell'intera filiera*». Ma non solo. Giovedì 17 gennaio, nel corso di una cerimonia a cui hanno preso parte 43 aziende, Inalpi ha ricevuto il riconoscimento, conferito dall'organizzazione di Marca in occasione della 15° edizione della manifestazione, per la costante presenza in questi quindici anni dell'evento.

24 GENNAIO - IDEAWEBTV

"Inalpi" si conferma davvero di... "Marca"

Nel 15° salone bolognese fa incetta di premi (alle "Fette Alpine") e riconoscimenti

Da **Claudio Puppione** - 24 gennaio 2019 8:00 2 0

La quindicesima edizione di "Marca", il salone dedicato alle marche della grande distribuzione svoltosi a "Bolognafiere", è stata davvero ricca di soddisfazioni per "Inalpi".

All'appuntamento hanno preso parte i principali attori del mondo della grande distribuzione, molti dei quali sono stati ospiti dello spazio espositivo dell'azienda di Moretta, nel quale i numerosi ospiti hanno degustato la cucina di Gianpiero Vivalda, chef del ristorante due stelle Michelin "Antica corona reale 1815" di Cervere, grazie a un "menu" pensato per degustare un pezzo di Piemonte davvero fuori dal comune.

La "kermesse" è stata fonte di grandi riconoscimenti per "Inalpi". Il premio dell'Adi (Associazione per il disegno industriale) "Packaging design award" ha riconosciuto alle "Fette Alpine" di "Inalpi" una speciale menzione per il "packaging" innovativo della confezione "apri-chiudi salva freschezza" che consente la perfetta conservazione delle fette di formaggio e che testimonia la filosofia dell'azienda e i suoi valori nel rispetto dell'intera filiera. In più, in una cerimonia a cui hanno preso parte 43 aziende, "Inalpi" ha ricevuto il riconoscimento, conferito dall'organizzazione di "Marca" per la quindicesima edizione, in virtù della costante presenza nei cinque lustri dell'evento. Premi di "Marca", riconoscimenti prestigiosi: momenti importanti che hanno reso "Marca" 2019 un eccellente modo per avviare il nuovo anno"!

24 GENNAIO – RIVISTA IDEA

"Inalpi" si conferma davvero di... "Marca"

A fianco: la consegna a "Inalpi" della speciale menzione del "Packaging design award" promosso dall'Adi. Sotto: il riconoscimento alle aziende fedeli da 15 anni a "Marca", fra cui il caseificio di Moretta

Nel 15° salone bolognese fa incetta di premi (alle "Fette Alpine") e riconoscimenti

La quindicesima edizione di "Marca", il salone dedicato alle marche della grande distribuzione svoltosi a "Bolognafiere", è stata davvero ricca di soddisfazioni per "Inalpi".

All'appuntamento hanno preso parte i principali attori del mondo della grande distribuzione, molti dei quali sono stati ospiti dello spazio espositivo dell'azienda di Moretta, nel quale i numerosi ospiti hanno degustato la cucina di Gianpiero Vivalda, chef del ristorante due stelle Michelin "Antica corona reale 1815" di Cervere, grazie a un "menu" pensato per degustare un pezzo di Piemonte davvero fuori dal comune.

La "kermesse" è stata fonte di grandi riconoscimenti per "Inalpi". Il premio dell'Adi (Associazione per il disegno industriale) "Packaging design award" ha riconosciuto alle "Fette Alpine" di "Inalpi" una speciale menzione per il "packaging" innovativo della confezione "apri-chiudi salva freschezza" che consente la perfetta conservazione delle fette di formaggio e che testimonia la filosofia dell'azienda e i suoi valori nel rispetto dell'intera filiera. In più, in una cerimonia a cui hanno preso parte 43 aziende, "Inalpi" ha ricevuto il riconoscimento, conferito dall'organizzazione di "Marca" per la quindicesima edizione, in virtù della costante presenza nei cinque lustri dell'evento.

Premi di "Marca", riconoscimenti prestigiosi: momenti importanti che hanno reso "Marca" 2019 un eccellente modo per avviare il nuovo anno"!

24 GENNAIO – LASTAMPA.IT

SCHERMA PER LE SCUOLE TORINESI AL MUSEO DEL RISORGIMENTO

Via Accademia Delle Scienze 5, Torino

Da giovedì 24 gennaio Alle 10
A venerdì 01 febbraio Alle 23,59
Telefono: 011/20.07.50

Agenda: RAGAZZI

Al Museo del Risorgimento torna "La Scherma al Museo", manifestazione di promozione della disciplina delle tre armi rivolta ai bambini e inserita negli eventi di avvicinamento al Grand Prix FIE Trofeo Inalpi di fioretto in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio. Giunta ormai all'8ª edizione sotto l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa con la collaborazione del Museo del Risorgimento, del MIUR, della Città di Torino e della Città Metropolitana, l'iniziativa quest'anno ha raggiunto l'adesione di 1800 allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado: circa 250 ragazzi al giorno che sino al 1° febbraio si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle suggestive sale del Museo.

24 GENNAIO – TORINO CRONACAQUI

L'iniziativa

Scherma al museo per i ragazzi

In vista del Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi", che dall'8 al 10 febbraio porterà i campioni e le campionesse del fioretto mondiale al PalaAlpitour, l'Accademia Scherma Marchesa, che organizza l'evento, propone l'ottava edizione di "La scherma al Museo", in collaborazione con il Museo del Risorgimento, il Miur, la Città di Torino e la Città Metropolitana. La manifestazione coinvolge 1.800 allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado, che questa settimana fino a domani e da martedì 29 gennaio a venerdì 1 febbraio si cimenteranno nella spada, nel fioretto e nella sciabola sulle pedane allestite nelle sale del Museo del Risorgimento. «I numeri di quest'anno - spiega Michele Torella, presidente della Marchesa e del comitato organizzatore, - battono ogni record. I bambini sono coinvolti in un percorso didattico, che prevede la visita museale nel contesto delle armi bianche e poi un avvicinamento alla scherma attraverso la storia raccontata e inscenata dal gruppo storico Scrima di Torino. Potranno infine provare a tirare sulle pedane, sotto la guida degli istruttori della Marchesa». Per due settimane, dal 4 al 17 febbraio, gli atleti, gli organizzatori del Trofeo Inalpi e gli spettatori, potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro. Basterà presentare alla biglietteria il pass o il tagliando rilasciati durante la manifestazione sportiva. Si è intanto aperta la vendita online per assistere alle finali del 10 febbraio (l'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e alle maschili di sabato 9 è gratuito). I biglietti sono acquistabili su www.diyticket.it oppure al botteghino del PalaAlpitour nei giorni dell'evento.

[ro.le.]

25 GENNAIO – FORMAGGI & CONSUMI

Gennaio 2019

SCHEDE PRODOTTO

ALTA TUSCIA FORMAGGI
www.tusciaformaggi.it

Nome prodotto
Pecorino Luna Piena
Breve descrizione prodotto
Formaggio pecorino, barricato 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 delicato insieme. 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. Il profumo è 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.

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 fonti rinnovabili.
Caratteristiche
Latte intero di montagna, da agricoltura biologica. Proveniente da aziende agricole situate nelle aree dolomitiche della Provincia di Belluno.
Shelf life
13 giorni.

CAMPO DEI FIORI
www.campodeifiori.it

Nome prodotto
Mozzarella a fette
Breve descrizione prodotto
Mozzarella a fette di Campo dei Fiori è la prima mozzarella in fette confezionata una ad una. Un pratico alleato in cucina per chi desidera rendere semplice e veloce la preparazione di ogni piatto a base del più classico e venduto formaggio a pasta filata.
Peso medio/pezzature
110 gr
Confezionamento
Fette da 27,5 gr sigillate singolarmente in pacchetti da 110 gr.
Caratteristiche
Ogni pacchetto include quattro fette di mozzarella confezionate singolarmente in una sottile pellicola. È ideale per preparare in modo semplice e veloce sandwich, toast, panini e insalate o per realizzare piatti più elaborati, grazie al suo sapore e alla sua consistenza.
Shelf life
28 giorni.

FORGIANA CORRADINI
www.forgianacorradini.it

Nome prodotto
Forbio
Breve descrizione prodotto
Parmigiano Reggiano biologico grattugiato da 60/70 grammi, a marchio Forbio, disponibile con il nuovissimo sistema apri & chiudi con spargitore, che garantisce un prodotto sempre fresco.
Ingredienti
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato bio.
Pezzature
60/70 grammi.
Confezionamento
Atm
Shelf life
70 gg.

INALPI
www.inalpi.it

Nome prodotto
Formaggio bio
Breve descrizione prodotto
Il primo formaggio pensato per i bambini. Un'esclusiva ricetta firmata Inalpi a base 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 tonica con otto monoporzioni in alluminio.
Caratteristiche
Formaggio fuso a spicchi. Struttura spalmabile, colore bianco cremoso, sapore neutro, odore delicato, di formaggio fuso.
Shelf life
Sei mesi.

CASEIFICIO TOMASONI
www.caseificiotomasoni.it

Nome prodotto
Crema del Piave
Breve descrizione prodotto
La Crema del Piave è uno dei primi prodotti della vecchia casera Tomasoni. Apprezzato per la sua freschezza e delicata bontà è uno straordinario sapore unico ed inconfondibile, con il quale il Caseificio Tomasoni cattura e distingue. Un formaggio molle da tavola, a base di latte veneto, dall'inconfondibile cremosità, che lo rende l'ingrediente perfetto per ogni ricetta, dall'antipasto allo snack.
Ingredienti
Latte, sale, caglio e fermenti lattici.
Peso medio/pezzatura
300, 250 gr.
Confezionamento
Incartato a mano e confezionato con flow pack.
Caratteristiche
Fresca, morbida e cremosa.
Shelf life
20 giorni.

VALCOLATTE
www.valcolatte.it

Nome prodotto
Ricotta
Breve descrizione prodotto
Ricotta fresca e gustosa, lavorata a mano, prodotta con 100% latte italiano, a basso contenuto di grassi (18%). E' servita in una comoda e pratica fuscella che le dona un aspetto artigianale.
Ingredienti
Siero di latte vaccino pastorizzato, crema di latte pastorizzata, sale.
Peso medio/pezzatura
250 grammi.
Confezionamento
Pratica fuscella con cestello estraibile.
Caratteristiche
100% latte italiano, 18% di grassi, 205 Kcal/100 g di prodotto.
Shelf life
30 gg.

ATLANTE
www.atlanteurl.it

Nome prodotto
Pavlakis Yogurt Greco 2% grassi miele e noci
Breve descrizione prodotto:
Lo yogurt Pavlakis miele e noci si presenta nella pratica confezione tricomparto, che permette di aggiungere all'autentico yogurt greco il miele e le noci al momento dell'apertura, mantenendo il sapore genuino e le noci croccanti.
Ingredienti:
Yogurt: 75% (latte scremato, crema di latte, fermenti lattici vivi (L. Bulgaricus e S.Thermophilus), miele 19% (miscela di mieli originari della UE), noci 6%.
Peso medio/pezzatura:
160 grammi, vasetto singolo tricomparto.
Caratteristiche
Yogurt bianco gradevolmente acidulo e aromatico, combinato alla dolcezza del miele ed alla fragranza delle noci croccanti.
Shelf life
Scadenza minima garantita alla consegna: 28 giorni.

LE FATTORIE FIANDINO
http://fattoriefiandino.it

Nome prodotto
Lou Jaun
Breve descrizione prodotto
Un formaggio prodotto con vero caglio vegetale da Cynara cardunculus, estratto dai fiori del cardo, che unisce la freschezza del latte 100% piemontese al sapore rotondo e inconfondibile della curcuma. Regina indiscussa della medicina tradizionale indiana per le sue proprietà antinfiammatorie e depurative, questa spezia è l'ingrediente fondamentale del Lou Jaun.
Ingredienti
Latte pastorizzato, sale, vero caglio vegetale (Cynara cardunculus), polvere di curcuma (0,043%). Può contenere tracce di frutta a guscio, senape, soia.
Peso medio
Forma circolare da 2,5 Kg circa o tagliato al banco.
Confezionamento
Avvolto in carta alimentare.
Caratteristiche
Pasta morbida, occhiatura leggera, sapore aromatico, crosta non edibile.
Shelf life
60 giorni.

LA GIOIA BELLA
www.lagioiadipuglia.it

Nome prodotto
Caciogrotta
Breve descrizione prodotto
Il Caciocavallo stagionato in grotta è un formaggio a pasta filata a lunga stagionatura.
Ingredienti
Latte crudo, fermenti, sale, caglio.
Peso medio
Disponibile in diverse pezzature.
Caratteristiche
Caciocavallo di altissima qualità prodotto con latte vaccino intero, freschissimo, di mucche allevate al pascolo nella Murgia pugliese. Stagionatura in grotta di oltre sei mesi. Premiato Sapore dell'Anno 2018 da consumatori.
Shelf life
1 anno.

LA CASERA
www.formaggidieros.it

Nome prodotto
Blu a dolci frutti
Breve descrizione prodotto
Una combinazione di colori, di gusti e profumi: l'aroma della frutta rifinevuta di liquore, adagiata su un letto di blu invecchiato e immerso nel marsala. Questo formaggio soddisfa e stimola il palato di chi ama i blu, di chi ama il dolce e di chi cerca sensazioni diverse dal comune.
Ingredienti
Latte, fermenti lattici, sale, caglio, penicillium, affinato al marsala. Frutta disidratata immersa nel liquore distillato -17° albicocche, arance, mirtilli, more, uvetta, pere.
Peso medio/pezzatura
Kg 3 circa, confezionato sottovuoto.
Caratteristiche
Blu invecchiato 18 mesi, gusto deciso, aromatizzato e addolcito dalla sua pasta burrosa.
Shelf life
30 giorni.

PONTE REALE
www.pontenaale.it

Nome prodotto
Mozzarella di bufala campana Biologica Dop Ponte Reale
Breve descrizione prodotto
Mozzarella di bufala fatta artigianalmente come da tradizione, con un sapore unico e inimitabile, che segue in maniera scrupolosa un processo naturale, dalla raccolta alla vendita.
Ingredienti
Latte di bufala biologico pastorizzato, siero innesto naturale biologico, sale, caglio.
Pezzatura
Bicchiere da 125 gr.
Caratteristiche
Delicata al palato, di colore bianco perla e con una struttura a sfoglie dovuta alla filatura manuale.
Shelf life
27 gg dalla data di produzione.

SCHEDE PRODOTTO

LATTERIE VICENTINE
www.latterievicentine.it

Nome prodotto
Asiago Dop Fresco "Solo latte di Vacca Bruna"
Breve descrizione prodotto
L'Asiago Dop Fresco "Solo latte di Vacca Bruna" viene prodotto utilizzando il latte raccolto nelle aziende agricole ubicate nella pianura vicentina. La stagionatura è di oltre 40 giorni e la materia prima, così come tutte le fasi della lavorazione, sono sottoposte a rigidi controlli di filiera che soddisfano appieno le esigenze di nutrizione, palato e sicurezza alimentare.
Ingredienti
Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio.
Peso medio
Forma da 14 Kg circa.
Caratteristiche
A pasta morbida, tenera, dal colore giallo paglierino, presenta occhiatura di misura varia, ben distribuita, e un sapore dolce e delicato che ricorda il latte appena munto.
Shelf life
75 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 Fli Oioli. Per questo brand, il formaggio scelto è 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 essendo gustoso, tende al delicato.
Confezionamento
Stagnola goffrata per l'imballo primario, pergamin o vaschetta termosaldata per gli ottavi di forma.
Shelf life
Scadenza a 60 giorni da confezionamento.

CASEIFICI ZANI F.LLI
www.caseificizani.it

Nome prodotto
Caprabella Ricotola due latti
Breve descrizione prodotto
Formaggio molle da tavola a pasta cruda con latte vaccino e latte caprino misto e pastorizzato. Crosta sottile con fioritura bianca ed edibile, pasta cremosa, sapore lattico e leggermente caprino.
Ingredienti
Latte, latte di capra, sale e caglio.
Peso medio/pezzature
280 gr peso fisso.
Confezionamento
Inserto polistirolo.
Shelf life
35 gg

DIGALP
www.digalp.com

Nome prodotto
Raclette di capra
Breve descrizione prodotto
La raclette di capra vi farà scoprire con molta originalità il tipico gusto dolce caprino.
È perfetta per le persone intolleranti al latte vaccino e per le donne in gravidanza che non possono consumare latte crudo, perché è prodotta con latte caprino pastorizzato. E' disponibile sia nella versione fresca sia in quella stagionata.
Ingredienti
Latte pastorizzato di capra, sale marino, caglio, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
Forma intera da 5 Kg.
Shelf life
45 giorni min.

71

25 GENNAIO - INPIEMONTEEINTORINO

GRAND PRIX FIE FIORETTO MASCHILE FEMMINILE

Dall' 8 al 10 febbraio la scherma mondiale torna a Torino con il GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile , appuntamento che si rinnova per l'undicesimo anno consecutivo.
Ancora una volta Torino costituirà l'unica tappa italiana ed europea del Grand Prix, nonché la prima del calendario che per il fioretto coinvolgerà successivamente Anaheim (USA) e Shangai (CINA).
Come nelle altre edizioni, il Trofeo inalpi riunirà sotto la Mole il gotha internazionale del fioretto, compresi i campioni del mondo in carica, gli azzurri Alessio Foconi e Alice Volpi, oltre al campione olimpico di Londra 2016 Daniele Garozzo e alle olimpioniche Arianna Errigo ed Elisa Di Francisca. Un evento che riveste ulteriore importanza perché già proiettato verso le imminenti Olimpiadi di Tokyo 2020.
La novità dell'appuntamento torinese consiste nella sede di gara: sarà il prestigioso PalaAlpitour a riunire per la prima volta nella stessa location la tre giorni di qualificazioni e finali
Il programma delle gare, con disputa della sola prova individuale, prevede venerdì 8 le qualifiche femminili , sabato 9 le qualifiche maschili e domenica le finali maschili e femminili per l'assegnazione del titolo. In un'unica giornata, domenica 10 febbraio, sarà dunque possibile assistere allo spettacolo dal vivo dell'eccellenza mondiale del fioretto, occasione unica in Europa.
Venerdì 8 febbraio - ore 10.30 - Qualificazioni FIORETTO FEMMINILE
Sabato 9 febbraio - ore 10.00 - Qualificazioni FIORETTO MASCHILE
Domenica 10 febbraio - ore 10.30 21.00 - Finali FIORETTO MASCHILE E FEMMINILE
Periodo
Venerdì 8 Febbraio 2019 / Domenica 10 Febbraio 2019
Orari
Lunedì: Chiuso
Martedì: Chiuso
Mercoledì: Chiuso
Giovedì: Chiuso
Venerdì: 10:00-19:00
Sabato: 10:00-19:00
Domenica: 10:30-21:00
Prezzo
Ingresso Gratuito
8 - 9 febbraio
Domenica 10 febbraio biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita) acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento
Contatti
Federazione Scherma
Pala Alpitour
Corso Sebastopoli, 123

26 GENNAIO - GDOWEEK

RETAIL & INDUSTRIA

Piena tracciabilità nel latte 100% piemontese

Luca Moroni
@l_moroni

Nel 2019 Inalpi espande la gamma del biologico e introduce un nuovo packaging per le Fettalpine

È la materia prima, il latte piemontese, di filiera corta e controllata, il segno distintivo di Inalpi. Una filiera costruita sulla selezione e sul rapporto stretto con 400 allevatori del territorio che conferiscono quotidianamente le 500 tonnellate di latte crudo nello stabilimento di Moretta (Cn).

La sede della società si trova attualmente in fase di espansione, con superficie quasi raddoppiata e portata a 75mila mq, per aumentare l'automatizzazione del magazzino ed espandere il burrificio per produrre burri tecnici estrusi e ricombinati e la parte del fresco con panna e latte.
Il 2018 è stato dedicato all'approccio category con i prodotti di taglio premium che hanno "raccontato" la filiera 100% italiana da latte piemontese con una ricettazione diversa rispetto al passato e un primo approccio al bio. Entro il primo trimestre del 2019 sarà introdotto il nuovo packaging delle Fettalpine con la confezione più ergonomica con finestrella apri e chiudi. Si amplia inoltre la gamma di prodotti biologici con una mozzarella in panetto senza liquido di governo e un formaggio grattugiato in buste da 150 g, ma il biologico entra anche nella gamma di alta qualità con un Fontal e una Toma. Questi due formaggi in particolare arrivano dal caseificio di montagna a Peveragno nel quale sono prodotte le tre Dop piemontesi, fiore all'occhiello di Inalpi. Raschera, Bra Tenero e Duro d'alpeggio e la Toma Piemontese. Al netto delle lavorazioni industriali, la private label pesa per il 60% della produzione, mentre il 40% è prodotto a marchio Inalpi.

Trasparenza e qualità, se si pensa che Inalpi investe 1 milione di euro all'anno per gestire e innovare le strutture per l'analisi e i controlli tramite un laboratorio interno, gestito da un ente terzo, che effettua verifiche oltre i termini stabiliti per legge. Il protocollo di filiera, meticolosamente strutturato, definisce il percorso del latte, dal prelievo al momento della mungitura, le autocisterne sono collegate a una centrale operativa che controlla le movimentazioni, all'arrivo in azienda si campiona tutta la produzione e questi dati sono messi a disposizione delle aziende, si costruisce il percorso anche per il cliente finale. Tramite un codice apposto sulla confezione infatti, è garantita la tracciabilità e anche il consumatore può scoprire il percorso del latte dal "giro di stalle" al prodotto finale.

27 GENNAIO - AGENDPARL

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

Agenparl Italia Social Network Sport

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

by Redazione Redazione 15 Gennaio 2019 0 21

(AGENPARL) – Roma, mar 15 gennaio 2019

TORINO – Al via da oggi la prevendita online per il Grand Prix FIE "Trofeo INALPI" di fioretto maschile e femminile in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio.
I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 febbraio sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento.
Il costo del biglietto è di 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita). L'ingresso alle giornate di qualificazione sia della gara femminile, prevista per venerdì 8 febbraio, ed a quella della gara maschile in programma sabato 9 febbraio, è invece gratuito.

L'evento torinese inaugura il calendario dei Grand Prix FIE che vede complessivamente nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma: per quanto riguarda il fioretto, dopo Torino seguono Anaheim (USA, 15 – 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 – 19 maggio).
Ancora una volta, dunque, Torino costituirà l'unica occasione in Europa per assistere nella stessa giornata, domenica 10 febbraio, allo spettacolo dell'eccellenza mondiale del fioretto maschile e femminile riunito sulle pedane del PalAlpitour.
Fra i protagonisti, anche gli azzurri tra cui i campioni mondiali 2018 Alessio Foconi e Alice Volpi, i campioni olimpici Daniele Garozzo ed Elisa Di Francisca ed i pluritolati Arianna Errigo, Martina Batini, Andrea Cassarà, Giorgio Avola, solo per citarne alcuni.

Documents: