dal **23 DICEMBRE** 2019
al **5 GENNAIO** 2020

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

23 DICEMBRE – AGENDAVIAGGI.IT

Buon Ricordo – New entry

9 NEW ENTRY, 3 NUOVE SPECIALITÀ E IMPORTANTI PARTNER.

Luciano Spigaroli, Giovanna Guidetti, Cesare Carbone

Milano. Italia.
Sono 9 le new entry dell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. In totale sono sono quindi **103 i locali** (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per **salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane**, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta".

A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il **piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare** su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

Questi i 9 nuovi ristoranti, con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'Antica Osteria del Cerreto con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balsero Laudense, a Rocchetta a Volturno (IS) la Locanda Belvedere con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra, a Acuto (FR) la NU' Trattoria Italiana dal 1960 con le Costine glassate alle erbe ciocare, a Praiano (SA) il Ristorante M'ama con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione, a Vietri sul Mare (SA) il Ristorante Pascalò con gli Spaghetti cacio, limone e San Marzano, a Rivanazzano Terme (PV) il Ristorante Selvatico con i Malfatti del Selvatico, a Vercelli la Trattoria Paolino con la Panissa alla

vercellese, a Monaco di Baviera il Ristorante Der Katzlmacher con il Raviolone di magro ma non troppo, a Budapest la Trattoria Pomo d'Oro con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala.

Partner-del-Buon-Ricordo

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono anche cambiare periodicamente la loro specialità. Le nuove proposte sono: il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo dell'Albergo Ristorante Foresta a Moena (TN), le Pappardelle al Luccio in salsa gardesana del Ristorante Acquadolce a San Felice del Benaco (BS), le Cozze ripiene antica ricetta ligure del Ristorante Pernambucco a Albenga (SV).
Alle tavole dei ristoranti dell'associazione si vive un'**esperienza conoscitiva ed emozionale**, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto **valorizzazione in chiave contemporanea** di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello. Partner dell'Unione del Buon Ricordo e anche simbolo del Made in Italy: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

23 DICEMBRE – COSA BOLLE IN PENTOLA

CREMÀ. L'ULTIMA NOVITÀ DI CASA MARCHETTI

dicembre 2019 - Cresce il progetto casa Marchetti, nato nel 2017 a Torino come uno spazio per contenere tutta la passione e la voglia di fare il gelato di Alberto Marchetti, il suo modo di prepararlo e raccontarlo. Uno spazio nel quale conoscere anche le materie prime e i partner che Alberto ha selezionato per i suoi gelati.

Da novembre 2019 nasce la linea di prodotti di Casa Marchetti con la prima referenza: Cremà - la crema spalmabile. Una ricetta semplice, genuina, che sa di casa; perché le cose più semplici sono le più buone, basta farle con amore.

Fedele alla filosofia con la quale realizza i propri gelati, anche per Cremà Alberto utilizza pochi ingredienti, selezionati con cura.

Cremà è realizzata con latte 100% piemontese Inalpi e il 40% di nocciole di Piemonte IGP e lo zucchero nostrano di Italia zuccheri, l'unico zucchero grezzo di barbabietola italiano.

Il nuovo prodotto è attento alla sostenibilità, a partire dal packaging, realizzato con la carta Favini Crush ricavata dagli scarti del mais.

Cremà, nel suo barattolino in vetro da 150 gr, è in vendita a Casa Marchetti, nelle gelaterie Alberto Marchetti e in alcuni punti vendita selezionati. www.albertomarchetti.it

23 DICEMBRE - SCOPRIMILANO

L'Unione Ristoranti Buon Ricordo portabandiera della cucina italiana all'Ambasciata d'Italia a Parigi

"Un grandissimo onore per l'invito ricevuto dall'Ambasciata d'Italia a Parigi, e una grandissima soddisfazione per il successo che abbiamo ottenuto, per il secondo anno consecutivo, alla Serata di Gala che il 25 novembre ha fatto da Gran Finale alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". **Così il Presidente dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo Cesare Carbone commenta il successo della serata nella capitale francese, nel corso della quale gli chef di 12 ristoranti associati hanno portato con i loro piatti il selezionatissimo gruppo di invitati a fare un goloso "Giro d'Italia gastronomico", da Nord a Sud della penisola italiana.**

I dodici ristoranti presenti a Parigi erano **La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro**.

Attiva ed entusiasta coordinatrice della serata è stata la Famiglia Mori, con Massimo e Celine Mori del Mori Venice di Parigi, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente Giovanna Guidetti e il Segretario generale organizzativo Luciano Spigaroli. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

Inalpi, Zanussi Professional.

La medesima sera in Italia altri 3 ristoranti associati al Buon Ricordo, hanno imbandito una riuscitissima cena simbolica in omaggio alla missione parigina: Le Querce di Cantù, Del Duca di Volterra e Taberna De' Gracchi di Roma, che ha ospitato per l'occasione a cucinare insieme il Ristorante Bassetto di Ferentino. Un evento unico e irripetibile, i cui partecipanti hanno avuto il piacere di ricevere in regalo il medesimo piatto in ceramica dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, dedicato alla Cena di Gala e dato in omaggio agli ospiti di Parigi.

Informazioni: Unione Ristoranti del Buon Ricordo
Tel. 0521 706514 - www.buonricordo.com - info@buonricordo.com

55 anni d'età, un centinaio di insegne, di cui una decina all'estero: dal 1964 l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo salvaguarda e valorizza le tante tradizioni e culture gastronomiche del nostro Paese, accomunando sotto l'egida della cucina del territorio (a quei tempi scarsamente considerata) ristoranti e trattorie di campagna e di città, dal Nord al Sud. L'URBR è stata la prima associazione fra ristoratori nata in Italia ed è ancora oggi la più diffusa e conosciuta. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Nel loro insieme, ristoranti e trattorie associati rappresentano, con la varietà straordinaria delle loro cucine, il ricchissimo mosaico della gastronomia italiana.

La Redazione

23 DICEMBRE – TERRA E' VITA

La Carta del Latte sul tavolo del ministro Teresa Bellanova

Firmato dai maggiori esponenti della filiera, il documento resta aperto al contributo degli stakeholder. I commenti di chi ha partecipato al Dairy Summit

A due mesi dalla prima edizione del Dairy Summit (*gli stati generali della filiera nazionale, organizzati dal Gruppo Tecniche Nuove il 18 settembre a Milano, ndr*), molti esponenti della filiera hanno firmato la Carta del Latte, un vero e proprio patto di filiera ma anche un documento aperto ai contributi degli stakeholder che ancora vorranno partecipare.

Documento che **Teresa Bellanova**, ministro delle Politiche agricole, ha chiesto di potere ricevere, anche in vista dell'apertura di un tavolo di confronto istituzionale di filiera. E che ha puntualmente ricevuto il 27 novembre scorso.

«Il progetto è stato fortemente voluto dal nostro gruppo editoriale, che realizza oltre 20 tra testate, siti web, libri e progetti editoriali in filiera nel settore della produzione agricola, della trasformazione alimentare, del retail e per il consumatore finale e la cui genesi è stata condivisa con il Mipaaft, che lo ha patrocinato – commenta **Ivo Nardella**, Ceo del Gruppo Tecniche Nuove –. Con la nostra informazione parliamo tutti i giorni a centinaia di migliaia di operatori professionali dell'agroalimentare, cercando di offrire loro informazioni puntuali e verificate e gli strumenti formativi idonei ad arricchirsi e a guardare al proprio futuro professionale con fiducia. Ci è sembrato pertanto naturale fare da collante tra loro per promuovere il dialogo interno a questa e ad altre filiere agroalimentari».

Per Inalpi «i sottoscrittori della Carta del Latte non hanno forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore. Chiedono pertanto la collaborazione attiva di coloro che sono investiti di responsabilità politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programma-

Un momento della tavola rotonda istituzionale del Dairy Summit 2019. Da sinistra Giovanni Guarneri, Ettore Prandini, Claudio Gradara, Fabrizio Ratiglia

Eugenio Occhialini, direttore di Edagricole, consegna la Carta del Latte al ministro delle Politiche agricole, Teresa Bellanova

zione sul medio periodo, finanziamenti pubblici destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake news, sensibilizzazione dell'Ue contro le pratiche commerciali sleali e una Ocm».

«La filiera del latte ha bisogno di rafforzarsi se vuole affrontare al meglio le sfide di un mercato sempre più competitivo. Non possiamo permetterci di assistere alla chiusura di altre stalle o alla perdita di redditività delle nostre aziende zootecniche. Anche per questo motivo abbiamo sottoscritto la Carta del Latte – spiega **Giorgio Mercuri**, presidente dell'Alleanza Cooperative agroalimentari –. La premessa su cui si fonda la Carta del latte, creare un patto di filiera che veda insieme istituzioni, organizzazioni di rappresentanza, centri di ricerca, consorzi di tutela, distribuzione e tanti altri, costituisce una premessa importante che auspichiamo possa portare a risultati tangibili».

Una Ocm per il settore latte

«Una Ocm latte rappresenterebbe un passaggio cruciale che potrebbe far fare un importante salto in avanti al comparto -osserva Mercuri-. Ci sono filiere sostenute da tempo da un regime Ocm che consente alle aziende di realizzare investimenti e di essere presenti con i loro prodotti sui mercati internazionali. Anche per il settore del latte auspichiamo che con la nuova programmazione sia introdotta una regolamentazione con regime Ocm che preveda l'accesso a specifici fondi per la promozione sui Paesi terzi e per gli investimenti. Sui mercati internazionali si vince solo se le imprese sono adeguatamente dimensionate. Il settore latte ha buone potenzialità ma ha bisogno di una cornice normativa che consenta alle imprese di rafforzarsi. Vorremmo che il nostro Ministero recepisse questa istanza perché ha la facoltà di attivare Ocm per altri settori, razionalizzando le risorse stanziate su altri pilastri della Pac».

«Nel recepimento della Pac 2021/2027 – aggiunge **Gianpiero Calzolari**, presidente di Granarolo – l'Italia dovrà cogliere l'opportunità di finanziare l'Ocm per il settore lattiero-caseario. Tale intervento consentirà alle cooperative, come Granarolo, che rappresentano oltre il 60% della materia prima, di raggiungere obiettivi quali: concentrazione dell'offerta; sviluppo di metodi di produzione sostenibili, attuazione di metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e delle norme sul benessere animale; contributo alla mitigazione dei cambiamenti climatici; incremento del valore commerciale e della qualità dei prodotti; ricambio generazionale; promozione e commercializzazione dei prodotti».

«Il settore lattiero-caseario era già sostenuto dal cosiddetto Pacchetto latte del 2013, con benefici che nel frattempo sono stati estesi oltre il 30 giugno 2020 – ricorda **Paolo De Castro**, coordinatore S&D della commissione Agricoltura al Parlamento europeo – ma con il regolamento Omnibus entrato in vigore nel 2018 sono stati rafforzati i rapporti contrattuali tra produttori e aziende di trasformazione rendendo più trasparenti le consegne di latte, sia da parte di allevatori singoli, che associati Op e Aop. L'attenzione per il settore è fuori discussione, naturalmente nel quadro di revisione della futura Pac, e nei limiti delle disponibilità finanziarie, il Parlamento farà la sua parte per rafforzare le misure contenute nell'Ocm unica destinate al settore».

L'opinione della Coldiretti

Presente al Dairy Summit **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti, che al momento non firma la Carta ma contribuisce al dibattito con alcune sottolineature. «Per noi la tutela delle nostre produzioni negli accordi di libero scambio è cruciale. Come il rispetto di tre principi: parità delle condizioni, efficacia dei controlli e reciprocità delle norme ambientali, economiche e sociali. È indispensabile un contrasto effettivo all'Italian sounding e un'informazione trasparente sulle importazioni di latte, prodotti intermedi e formaggi. Bisogna rimodulare la lotta all'agropirateria e battersi per un sistema di sanzioni più stringente lungo la filiera e sostenere con campagne di educazione alimentare il consumo di latte e derivati». L'Ig in etichetta, poi, «deve diventare un elemento a favore della competitività dell'intero comparto, mentre l'allevatore deve trovare maggiore rappresentatività, quale produttore di latte, all'interno dei Consorzi di tutela delle Dop».

La posizione della distribuzione

La gdo è responsabile del 75% degli acquisti alimentari delle famiglie e nel settore dei latticini la quota dei prodotti made in Italy venduti si avvicina al 90%.

«Più volte ci siamo attivati per promuovere il prodotto italiano attraverso campagne di comunicazione mirate, come nel caso del latte italiano o nel sostegno fornito agli allevatori sardi sul pecorino romano», ricorda **Claudio Gradara**, presidente di Federdistribuzione, che conclude: «Ma occorre una politica che da un lato tuteli e promuova le specificità di valore e qualità della produzione italiana e, dall'altro lato, incentivi l'ampliamento delle dimensioni d'impresa, una razionalizzazione del tessuto produttivo, la creazione di consorzi e coop per introdurre efficienza nella filiera. Insieme condividiamo un patrimonio comune: il consumatore, le cui abitudini stanno cambiando velocemente. Dobbiamo lavorare insieme, soggetti privati e istituzioni, per seguirlo nel suo percorso e continuare a soddisfare i suoi bisogni». ■

27 DICEMBRE –

LA PANCALERA

CONVEGNO

Latte, sempre più attenzione alla qualità

MORETTA

Si è tenuto giovedì 21 novembre a Moretta, il convegno, organizzato da Inalpi, "Sostenibilità e benessere in allevamento: come procedere per rispondere al cambiamento?".

Il convegno, che ha visto la partecipazione di oltre 200 conferitori e addetti ai lavori della filiera del latte 100% piemontese Inalpi, è stato caratterizzato da interventi del mondo universitario, scientifico ed associativo.

L'incontro è stato un importante momento di confronto e riflessione, inserito all'interno del progetto regionale Tech4Milk, di cui Inalpi è capofila, e che rappresenta più del 50% del latte lavorato in Piemonte, coinvolgendo aziende private, enti e l'Università degli studi di Torino e Milano.

Un'occasione per tracciare un percorso attraverso il quale individuare riscontri concreti e innovativi per tutti gli attori che operano e lavorano nella filiera, tenendo conto delle richieste di un consumatore informato che compie scelte specifiche sul cibo che porta in tavola.

Un convegno che si è svolto in un momento di crescita per la filiera del latte 100% piemontese, con un incremento di richieste sia sul territorio nazionale che europeo, ma anche a livello mondiale con particolare rilievo da parte dell'area asiatica. Un momento nel quale è necessario lavorare con occhio ancora più attento alla qualità del prodotto, accompagnando quindi l'aumento della richiesta con una sempre maggiore efficienza del sistema produttivo, destinato a diventare ancora più sostenibile nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale.

e.c.

27 DICEMBRE – LA PANCALERA

Presentato il nuovo Diario Inalpi

OPERA D'ARTE CON L'ESTRO DI UGO NESPOLO

MORETTA

Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario scolastico 2019/20. Un oggetto utile reso originale dall'estro artistico di Ugo Nespolo.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 250 mila copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione,

in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna.

27 DICEMBRE – LA PANCALERA

Guida Michelin 2020, Inalpi è partner ufficiale

MORETTA
Nell'anno in cui piovono 4 nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 46 locali complessivi, per Inalpi è motivo di grande orgoglio, essere partner ufficiale della Guida Michelin 2020, rimarcando così il legame tra la qualità dei suoi prodotti e l'evoluzione del territorio.
Una presenza importante, quella dell'industria di Moretta, che ha portato a Piacenza una selezione dei propri prodotti degustati durante il pranzo alla Galleria Ricci Oddi e alla Galleria d'arte Volumnia, ospitata all'interno dell'ex-chiesa di Sant'Agostino.
Nello spazio Inalpi è stato presentato, in entrambi gli appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili, usato per preparare degustazioni d'eccellenza, che hanno riscosso notevole successo tra i presenti, composto da oltre 600 partecipanti. L'evento è stato inoltre l'occasione per presentare la Fonduta Reale, in collaborazione con Gian Piero Vivalda, riconfermato chef 2 stelle Michelin.
L'apprezzamento è arrivato da tutti gli ospiti presenti, ma anche da Enrico Bartolini nuovo chef 3 stelle Michelin per il suo ristorante Mudec di Milano, e dai suoi colleghi, anche loro "tristellati", Massimo Bottura e Mauro Uliassi.
I complimenti di Inalpi vanno infine agli chef stellati piemontesi.

29 DICEMBRE – IL TORINESE

ECONOMIA E SOCIALE CULTURA E SPETTACOLI LIFESTYLE CRONACA POLITICA SPORT

il Torinese

Quotidiano online di Informazione Società Cultura

Scherma in Piemonte, un futuro di successo

Pubblicato il 29 Dicembre 2019 — in SPORT — da ilTorinese

Dal 7 al 9 febbraio 2020 Torino ospiterà il Grand Prix Fie

La scherma italiana torna casa in Piemonte. La nostra Regione, infatti, sarà chiamato ad ospitareda sabato 7 a domenica 8 dicembre a Vercelli la Prima prova nazionale del Gran Prix "Kinder Joy of Moving" di spada maschile e femminile under 14. Saranno circa 1500 gli atleti dai 10 ai 14 anni, provenienti da ogni parte d'Italia, che si sfideranno sulle pedane vercellesi per il primo appuntamento nazionale del percorso che li condurrà ai Campionati Italiani 2020 under14.

La due giorni sarà anche occasione per celebrare la tradizione vercellese fatta di successi, medaglie e trionfi.Nel 2020, poi, l'appuntamento internazionale più importante ospitato in Italia sarà il Grand Prix Fie – trofeo "Inalpi" – di fioretto maschile e femminile, in programma al Pala Alpitour Torino dal 7 al 9 febbraio.Si tratta della tappa europea del circuito internazionale di fioretto, che vedrà in pedana nella tre giorni torinese, i maggiori interpreti della specialità, a caccia di punti importanti per la qualificazione ai Giochi Olimpici di Tokyo2020.

Se n'è parlato oggi alla conferenza stampa di presentazione, svoltasi nella sala stampa del Palazzo della Giunta regionale del Piemonte.

La strada verso l'appuntamento a cinque cerchi, passa quindi da Torino e ciò aumenterà il valore tecnico e l'impegno agonistico della tappa torinese che, lo scorso anno, vide per le fasi finali oltre 2mila persone assiepare la tribuna dell'impianto, registrando il plauso convinto della scherma internazionale.La scherma piemontese oggi è una delle realtà più attive del panorama nazionale, capace di portare un numero importante di atleti nelle Nazionali giovanili ed assolute, sia di scherma olimpica e paralimpica. Su tutti, spiccano i nomi di Federica Isola e di Andrea Mogos, scelte quali testimonial dello sport in Piemonte.

Marchesa: «All'apice del calendario sportivo di scherma si posiziona anche per il 2020 la prestigiosa competizione internazionale "Fencing Grand Prix – Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile organizzato dall'Accademia Scherma Marchesa di Torino. Ringrazio la Regione Piemonte per la fattiva collaborazione e l'importante partecipazione economica alla realizzazione del Grand Prix che permette alla Città di Torino e alla Regione Piemonte di vantare di essere sede della prima dei tre appuntamenti mondiali del circuito Fencing Grand Prix».

***

Federica Isola, classe 1999, è "l'enfant prodige" della spada femminile italiana. Nella scorsa stagione agonistica ha conquistato il titolo italiano under20 ed il titolo italiano Assoluti, oltre ad essersi laureata campionessa europea under20 e campionessa del Mondo under20.

Ha anche vinto la Coppa del Mondo di specialità, ricevuta proprio sabato scorso (30 novembre) nel corso del Congresso della Federazione Internazionale svoltosi a Losanna.

Nonostante l'età, è entrata in Nazionale e con la squadra azzurra ha conquistato la medaglia di Bronzo ai Mondiali Budapest 2019 ed agli Europei Dusseldorf 2019. Èttuttora impegnata con la squadra azzurra, in cui figura anche l'altra piemontese, Alice Clerici, nella corsa al pass di qualificazione ai Giochi Olimpici di Tokyo 2020.

Andrea Mogos, classe 1988, d'origine romena ma oramai italiana e torinese d'adozione, è una delle colonne portanti della Nazionale italiana di scherma paralimpica.

Nel suo curriculum spicca la medaglia di bronzo conquistata ai Giochi Paralimpici di Rio 2016 con la squadra di fioretto femminile composta anche da Bebe Vio e Loredana Trigilia.

Le tre azzurre hanno anche inanellato successi in Coppa del Mondo e sono state campionesse del Mondo a Roma2017 e campionesse europee a Strasburgo 2014 e Terni2018. E' stata

«È un onore ospitare eventi del calibro di quelli che presentiamo oggi, competizioni agonistiche che vedranno sulle pedane atleti eccezionali lanciati verso traguardi internazionali di grande prestigio. La scherma, in Piemonte, ha una lunga e radicata storia che volgiamo aiutare a consolidare anche nel futuro – afferma l'assessore regionale allo Sport Fabrizio Ricca –. Saranno migliaia gli schermitori che arriveranno a Torino e vogliamo che la nostra regione rimanga nel loro cuore per le capacità che ha di accogliere e di organizzare grandi eventi».

Il presidente della Federazione Italiana Scherma, Giorgio Scarso, ha rilevato che «il Piemonte continua a rappresentare una terra fertile per la scherma italiana. Non solo per la capacità delle società piemontesi di formare talenti che oggi rappresentano il presente ed il futuro della scherma azzurra, ma anche per la capacità di avviare sinergie istituzionali che permettono di ospitare grandi eventi schermistici Sono due gli appuntamenti più importanti che il Piemonte ospiterà: la Prima prova nazionale del circuito under 14 di spada a Vercelli e, soprattutto il Grand Prix Fie di fioretto maschile e femminile a Torino. Proprio quest'ultimo è un evento che l'Italia ha potuto richiedere, grazie non solo al Comitato organizzatore, ma anche in virtù della disponibilità istituzionale dell'assessorato regionale allo Sport che, oggi, individuando Federica Isola ed Andrea Mogos come testimonial, fa un altro regalo alla scherma italiana. Siamo grati di ciò ed il nostro impegno sarà volto a rinsaldare il rapporto, con quello che è nelle nostre possibilità: risultati ed orgoglio».

Dice Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma *anche medaglia d'argento agli Europei Terni2018 nel fioretto femminile.*

Al fioretto abbina anche la sciabola con la quale ha conquistato podi in Coppa del Mondo ed è stata vicecampionessa del Mondo a squadre a Roma 2017 e vicecampionessa europea a Terni 2018

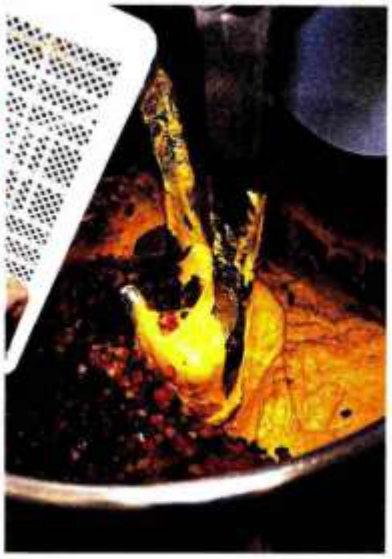
30 DICEMBRE – DOLCEGIORNALE

L'intervista
Luca Zucchini

Dopo due anni di rodaggio, oggi come funziona il laboratorio?
Come un vero atelier che crea prodotti unici. Ormai lavoriamo al 15% per il ristorante, per il quale sforniamo circa 45 chili al giorno di grissini stirati a mano all'olio extravergine di oliva taggiasca. Soprattutto nell'ultimo anno abbiamo iniziato a lavorare in modo autonomo, pur restando legati al ristorante. La pasticceria per la ristorazione non nasce nel laboratorio, ma in cucina, sotto la guida di Elisa Fornasiero.

Che cosa rende speciale un panettone artigianale?
Il segreto, quello che serve per fare la differenza nel panettone, è la cura del lievito madre. Profumi, attività, sviluppo e forza del lievito: è lì che si fa la qualità, oltre alla scelta degli altri ingredienti. Non è necessario che dai forni escano panettoni tutti uguali, non vogliamo un prodotto standardizzato: un giorno può essere alto 5 cm sopra il bordo del pirottino, un giorno 4 e mezzo. Giusto così.

Nella lavorazione c'è qualche passaggio che porta la "firma" di AtelieReale?
Il nostro "mix aroma panettone", anche se è un nome improprio: vaniglia del Madagascar, pasta di arancia candita, pasta di limone, miele, una parte di acqua, zuccheri e sale. Invece di mescolare la vaniglia direttamente con il burro preferiamo preparare questo mix a parte e farlo riposare 2-3 giorni, per far omogeneizzare gli aromi. *E.B.*



VISITE | ATELIEREALE, IL LABORATORIO DOLCE CHE AFFIANCA UN DUE STELLE MICHELIN

UN ATELIER STELLARE PER I SAPORI DELLE LANGHE

ERMESTO BRAMBILLA
DAVIDE DUTTO

CUNEO. Colpa di un grissino, stirato a mano e fatto come una volta per accompagnare i piatti di un ristorante con 200 anni di storia. Per via del successo di quel grissino, Gian Piero Vivalda, chef patron dell'Antica Corona Reale (2 stelle Michelin a Cervere, nel cuneese) ha deciso di investire soldi e impegno della ristrutturazione della parte di edificio adiacente al ristorante, per realizzarvi un laboratorio di pasticceria capace di sfornare 15.000 panettoni l'anno e, appunto, pane e grissini per il suo ristorante.
Piccolo passo indietro: periferia delle Langhe, ad appena 10 chilometri da Cherasco. Antica Corona Reale - ristorante annesso a Les Grandes Tables du Monde e nel circuito Relais & Châteaux, con accanto uno splendido orto - è gestito dai Vivalda da sei generazioni. Tre anni fa, la realizzazione di un attrezzatissimo laboratorio di pasticceria da 120 mq, AtelieReale. Cosa porta fino a qui? I primi tentativi di produrre panettoni con gli ingredienti del territorio, da donare ai clienti affezionati, sono del 2010. In parallelo, nasce l'esigenza di confezionare in pacchetti i grissini stirati a mano, vera chicca del cestino del pane dell'Antica Corona, per accontentare gli ospiti che vogliono portarli a casa. Nel 2014 la cascina accanto al ristorante è in vendita, e Vivalda coglie l'occasione. Compra, ristruttura, allestisce. Luca Zucchini, pastry chef del ristorante, si fa carico del nuovo laboratorio, che occupa sei persone in tutto. «Sono stato nel ristorante per 5 anni», racconta lui a Dolcegiornale, «e mi ci trovavo bene perché sono "nato" professionalmente

Langhe sugli scudi. La scatola azzurro polvere della nuova Nocciola, studiata dal designer Giorgio Rocco, con una sinuosa lettera "N" rielaborata sui caratteri di Bodoni, tipografo di Saluzzo, sempre nel cuneese, a rimarcare il legame con il territorio

Specialità. *I grissini sono i protagonisti assoluti, fino a 60 kg prodotti al giorno. Stirati a mano all'olio extra vergine d'oliva taggiasca (attualmente del Frantoio Sommariva di Albenga, ma si collabora anche con Frantoio Sant'Agata di Oneglia) per garantirne la leggerezza. Ci sono nella versione classica all'olio, i più richiesti, e poi alle olive, alla crema di pomodori bio, al rosmarino e integrali*

Il laboratorio

Dicono i numeri. *Sono 6 i pasticceri in brigata all'AtelieReale, 15.000 i panettoni sfornati a Natale 2018 (6 infornate al giorno, l'ultima alle 2 di notte); 6.000 le colombe prodotte per Pasqua 2019, 12 le tonnellate di farine usate negli ultimi 12 mesi, 4 le tonnellate di canditi, 3 di burro, 2 di olio per i grissini*

cuoco. Mi sono avvicinato man mano al dolce, volevo conoscere la pasticceria ed ora è il mio pane quotidiano».

Già, il pane: dal laboratorio, oggi, esce tutta la produzione di pane e grissini per il ristorante stellato. Il resto vive di vita propria: i panettoni e le colombe, prodotti con lievito madre, burro Inalpi, frutta candita Agrimontana e farine Molino Quaglia. «Non produciamo più di 400 pezzi al giorno, vogliamo mantenere altissimi standard di qualità per un prodotto artigianale come il nostro panettone. L'ultima produzione ci ha fatto toccare i 15.000 pezzi, al Moscato classico, al Passito di Pantelleria, con la glassa alla piemontese». Fortunatissima la colomba speciale dell'ultima Pasqua, farcita con albicocche candite di Costigliole e uva passa utilizzata nella produzione del Passito di Pantelleria Donna Fugata Ben Ryé 2019, ricoperta con glassa alle mandorle di Sicilia. Il packaging, studiato dallo studio di design milanese di Giorgio Rocco, fa il resto, e il panettone di Vivalda è diventato in breve tempo una chicca per enoteche e alimentari gourmet in tutta Italia. Sono una cinquantina i punti vendita su tutto il territorio, mentre dall'Atelier vengono gestiti direttamente gli ordini on line o le richieste dirette. Sia di levitati che di biscotteria, grissini, torte stagionali, torrone, marmellate, cugna (la salsa con mosto di Nebbiolo).

Spiega Luca Zucchini che per i lievitati è stata scelta la pezzatura da 750 g «quando abbiamo scoperto un pirottino adatto al prodotto che avevamo in mente, di quelli utilizzati di solito per panfocaccia o focacce dolci. Più largo del "Milano" e più alto di un panettone piemontese: ci distingue e di solito invoglia il cliente... a comprarne un altro». Nel 2019 le varietà prodotte sono: con uvetta e canditi; glas-

> **L'IDEA DI UN PANETTONE CON I PRODOTTI DELLE LANGHE HA PRESO VITA. E LA PRODUZIONE PUÒ CRESCERE**

L'intervista Gian Piero Vivalda

AtelieReale nasce più come una esigenza o come una idea precisa di allargare il business?
Entrambe le cose: volevamo accontentare i clienti che chiedevano di poter acquistare panettone e grissini, ma poi abbiamo capito che poteva essere il contesto adatto per creare un vero "panettone delle Langhe", con tutto l'apporto che le materie prime del territorio sanno dare. Il lab e i suoi prodotti beneficiano dell'immagine di grande qualità che deriva dal ristorante stellato.

Che valutazione fa dopo quasi tre anni di lavoro dell'AtelieReale?
Siamo molto soddisfatti, siamo riusciti a ripagare l'investimento della ristrutturazione e delle attrezzature. La richiesta cresce sempre più. Crediamo molto nelle potenzialità della Nuvola, come idea per "riempire" i momenti di consumo fuori stagione.

Qual è il peso del laboratorio sul business?
Potremmo stimare che conta per un 20-25%, fatti 100 i ricavi. Ha ancora grandi potenzialità. Il ristorante ha dei limiti oggettivi, nel senso che oltre i coperti e gli spazi che abbiamo non si può andare, mentre il laboratorio può crescere ancora. *E.B.*

095047

ATTREZZATURE

FERMALIEVITA

1

Per la gestione del laboratorio la cella fermalievitazione è un'attrezzatura fondamentale. AtelieReale ha scelto una cella Criocabin con due carrelli 60x80 e due 60x40 (www.criocabin.com). «È molto spaziosa, precisa e rispetta molto bene le temperature impostate», spiega Luca Zucchini. «La usiamo nel periodo estivo per la lievitazioni dei grissini a freddo, anche la notte, e per tutte le lievitazioni a caldo, dai panettoni alle nuvole e al pane».

FORNI ROTATIVI

2

Il laboratorio è dotato di due forni rotativi Polin a gas, modello Avant e Pocket (www.polin.it). «Naturalmente li usiamo sia per il pane che per i panettoni e gli altri lievitati. Il forno Avant è un 60x80 cm e ci stanno circa 80 panettoni da 750 g, mentre nel forno piccolo, che è un 60x40 cm, dai 25 ai 30 panettoni massimo». I forni della linea Avant hanno il gruppo vaporizzatori modulare a elementi in cascata per produrre una grande quantità di vapore, alimentazione acqua automatica e tubi in acciaio inox, cappa con aspiratore vapori maggiorato, porta con doppio vetro e doppia chiusura, resistenze elettriche corazzate. Stesse caratteristiche si ritrovano nel forno Pocket 4060, dagli ingombri estremamente contenuti, con rivestimento esterno completamente in acciaio inox, scarico vapori e accensione automatizzati.

IMPASTATRICE

3

Cuore delle lavorazioni è l'impastatrice a braccia tuffanti. «È un modello con il quale possiamo lavorare circa 90 kg di impasto per il pane - 80 kg se invece parliamo di panettone - con il quale produciamo circa 100 pezzi da 750 g». Si tratta di una impastatrice Mixer IBT 100 (www.mixerit.it), con capacità totale della vasca 150 litri, percentuale acqua/farina minima 55%, vasca, bracci e riparo antinfortunistico in acciaio inox, motore a due velocità, trasmissione del moto con cinghie trapezoidali e riduttore a ingranaggi in bagno d'olio. È dotata di due temporizzatori per impostazione del tempo di lavoro con passaggio automatico da 1 a 2 velocità.

!

CELLE E FORNI CON TECNOLOGIE SOFISTICATE SONO FONDAMENTALI PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI

sato con nocciola IGP Piemonte, mandorla Sicilia e succo d'uva Moscato d'Asti Saracco; con albicocche di Costigliole Agrimontana e cioccolato fondente 70% origine Sierra Leone Bodrato; con Zibibbo e uva passita di Donna Fugata. Il laboratorio produce anche panettoni per pasticcerie che vogliono valorizzare un ingrediente particolare, sempre col brand AtelierReale. Ogni laboratorio ha un prodotto che lo racconta meglio di tutti gli altri, e quello dell'AtelieReale è la Nuvola. Un lievitato leggero, in pezzatura da 600 g, chiamato così perché richiama il dolce della merenda, da gustare all'aperto sotto il cielo azzurro. Spiega Zucchini: «La gestione dell'impasto è simile a quella del panettone: tre rinfreschi del lievito madre, poi riposo del primo impasto per 12 ore e al mattino secondo impasto. Per la Nuvola, nell'impasto ci sono meno uova e meno burro. Ne risulta un lievitato più arioso e più scioglievole in bocca».

La Nuvola nasce per celebrare i 200 anni del ristorante. Segue le stagioni: la versione primaverile quest'anno conteneva albicocche e pesche, quella estiva i frutti rossi, quella autunnale caffè Lavazza Kafa, cioccolato Domori e pompelmo rosa. Quella invernale è agli agrumi di Sicilia: mandarino, arancia e bergamotto. «Abbiamo sfornato 2.000 pezzi della Nuvola estiva, mentre con quella autunnale siamo già (a inizio ottobre, ndr) a quella soglia e contiamo di arrivare ben oltre». ●

095047

30 DICEMBRE – IL COLTIVATORE PIEMONTESE

La Coldiretti chiede alla Regione Piemonte di cambiare passo

TORINO "Bôgia Piemunt: il tuo futuro siamo noi!" Questo lo slogan scelto dalla Coldiretti per la manifestazione, organizzata a Torino, mercoledì 11 dicembre scorso, per chiedere alla Regione Piemonte **"Un'altra velocità per l'agricoltura"**.

Da tutto il Piemonte sono arrivati 15mila agricoltori. Le bandiere gialle di Coldiretti si sono mosse da piazza Vittorio Veneto, hanno percorso via Po e sono arrivate in piazza Castello, sotto il palazzo della giunta regionale, guidata dal langhetto Alberto Cirio.

Ad aprire il pacifico corteo giallo un trattore, guidato da Fabrizio Bertola, di Candiolo. Lavora in un'azienda agricola a indirizzo cerealicolo e zootecnico. Produce latte che finisce nella filiera Inalpi: «Io sono riuscito a entrare nei bandi del Psr, ma a oggi sull'insediamento solo un giovane su 5 è stato finanziato. Oggi per me è una emozione aprire il corteo. Guido uno Steyr: sotto il cofano ci sono 195 cavalli. È il trattore più grosso che avevo in azienda. Lo guido in nome dei tanti giovani che dalla Regione Piemonte attendono risposte». Un'altra decina di trattori, sin dal mattino presto, sono stati schierati davanti al palazzo della giunta regionale. Subito dietro

il trattore c'è la mascotte, la capretta Bôgia. La guida Bianca, dell'azienda agricola Conte Cannella, di Moncalieri. Ha tre anni, è di razza Vallesana e si chiama Valentina. Una mascotte simbolo di tenacia e caparbietà.

Lo striscione che apre la marea di bandiere gialle è quello di Coldiretti Piemonte. Davanti ci sono i presidenti di tutte le federazioni del Piemonte. Vicino a loro un uomo con il megafono: il delegato confederale Bruno Rivarossa. Per tutto il tragitto ricorderà le ragioni della manifestazione e dialogherà con i torinesi che, a lato del percorso, guardano con simpatia i manifestanti giallo bardati.

«Cari cittadini abbiamo scelto di scendere in piazza nella tua Torino per il nostro Piemonte – grida al megafono Rivarossa -. Vogliamo ribadire quanto sia importante tutelare, sostenere e incentivare l'agricoltura piemontese. Centomila persone, ogni giorno, nelle campagne e sulle montagne, sono le fondamenta dell'agroalimentare Piemontese. Unico settore a crescere nel 2018».

Dietro il primo striscione giallo ci sono poi quelli di tutte le federazioni provinciali, in rigoroso ordine alfabetico. Rivarossa continua: «Produciamo cibo sano, sicuro, controllato. Difendiamo la biodiversità. Presidiamo territori altrimenti abbandonati. Condividiamo con il resto d'Italia la presenza del maggior numero di giovani imprenditori in tutta Europa».

Lungo il tragitto, attorno ai presidenti ci sono tanti mezzi di informazione: carta stampata, televisioni, radio, social media e una nutrita pattuglia di fotografi. Era da anni che non se ne vedevano così tanti. Dal palco si arriva a dire «Siamo in 20 mila». Per le forze dell'ordine si era qualcuno in meno. Comunque sempre tanti.

→continua alle pagine 6 e 7

Rivarossa prosegue indicando gli obiettivi dello sbarco degli imprenditori di Coldiretti a Torino: «L'amministrazione regionale del Piemonte deve tenere conto di quello che rappresentiamo. Deve impegnarsi a portare il meglio del cibo made in Piemonte nelle mense scolastiche e ospedaliere, valorizzando la stagionalità e la sostenibilità. La Regione deve costringere le industrie di trasformazione e la grande distribuzione a retribuire in modo equo il lavoro e i prodotti agricoli. Alla Regione chiediamo di investire al meglio i fondi europei, dando priorità ai giovani e alle imprese che presidiano i territori. Chiediamo alla Regione di fermare il proliferare della fauna selvatica che mette in pericolo colture, animali, agricoltori e cittadini. Chiediamo alla Regione di tagliare la burocrazia inutile».

Piano piano gli agricoltori di tutte le provincie della regione subalpina arrivano in piazza Castello e si posizionano sotto il palco allestito di fronte al palazzo della Giunta Regionale. Sopra si schierano presidenti e direttori di tutte le federazioni. Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte è esplicito e prende bene la mira: «L'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa, per noi, dorme da troppo tempo. E quando non dorme ci rema addirittura contro. Noi abbiamo bisogno di un cambio di passo che porti risposte chiare. Sulla frutta gli impegni presi non sono stati onorati: i prezzi sono troppo bassi. Sugli ungulati abbiamo bisogno di azioni concrete che ancora non vediamo. I danni dei selvatici sono pagati con troppo ritardo».

Sin da agosto la Coldiretti aveva mosso critiche all'assessore Protopapa a partire dalle scelte operate nello scegliere il suo staff. «Ora i nodi sono venuti al pettine – ricorda Roberto Moncalvo –. Sull'agricoltura la politica della Regione Piemonte sta arrancando ed è immobile. Serve un deciso cambio di rotta: questa situazione va sbloccata». Quella di mercoledì è stata la più grande manifestazione organizzata a Torino da Coldiretti negli ultimi vent'anni.

A metà mattina una delegazione di Coldiretti viene ricevuta dal presidente Alberto Cirio e dall'assessore Marco Protopata. La delegazione, guidata dal presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo, e dal Delegato Confederale, Bruno Rivarossa, è costituita dall'intera Giunta di Coldiretti Piemonte con il delegato Giovani Impresa, Danilo Merlo, la responsabile Donne Impresa, Silvia Beccaria, il presidente dell'Associazione Pensionati, Pier Luigi Cavallino, oltre alla presidente degli agriturismi di Campagna Amica, Stefania Grandinetti e al presidente dell'Associazione Pensionati di Coldiretti Cuneo, Dino Ambrogio.

Mentre si svolgeva il confronto, sul palco, in piazza Castello, si sono alternati i direttori e dirigenti di tutte le federazioni che hanno presentato una fotografia dei tanti problemi che oggi affliggono e condizionano l'agricoltura piemontese.

Per Coldiretti Torino il presidente Fabrizio Galliati e la vice Ornella Cravero hanno fatto presente la preoccupante situazione dei cinghiali e della fauna selvatica. Il delegato di giovani impresa, Giovanni Benedicenti, ha ricordato alcune storture del Programma di sviluppo regionale che penalizzano i giovani.

In tarda mattina la delegazione Coldiretti, dopo un confronto di oltre un'ora con Cirio e Protopapa, lascia il palazzo della giunta, ritorna in piazza e il presidente Roberto Moncalvo riferisce: «I primi risultati rispetto alle nostre proposte sono già arrivati, sulla base di quanto Cirio ci ha assicurato. Ci riferiamo, in particolare, alla questione abbruciamenti, la cui la modifica alla normativa passerà in consiglio regionale, a gennaio 2020, e alle misure del Psr, riguardanti l'imprenditoria giovanile, come quella dell'insediamento, visto che proprio nei prossimi giorni il presidente Cirio sarà a Bruxelles per discutere con la Commissione europea la ridistribuzione delle risorse rimaste. Lì si giocherà una partita importante che riguarda anche le misure dell'indennità compensativa, fondamentale avendo in Piemonte oltre 8 mila aziende in aree montane, e quelle agroambientali».

095047

Sempre dal palco Roberto Moncalvo ha detto: «Il presidente Cirio ha accolto, mettendosi a disposizione per organizzare a breve un tavolo tecnico, le nostre sollecitazioni circa la fauna selvatica, il controllo delle importazioni, la semplificazione, il controllo della filiera frutticola e la possibilità di offrire nelle mense ospedaliere e scolastiche solo il meglio del made in Piemonte, tema per cui ha chiesto esplicitamente la nostra collaborazione. Infine, per quanto riguarda la gestione delle acque e degli alvei dei fiumi, è stato predisposto un manuale operativo affinché i sindaci siano autorizzati ad operare e verrà convocato al più presto un incontro con l'assessore regionale Marco Gabusi, presidente del Comitato di Indirizzo dell'Aipo, Agenzia Interregionale per il fiume Po, per evitare di agire sempre e solo in emergenza, ma poter prevenire gli eventi alluvionali con una rapida programmazione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria del tessuto idrografico piemontese».

L'intervento del presidente di Coldiretti Piemonte ha chiuso la manifestazione. Manca poco alle ore14. Il tempo di un panino e poi tutti i Coldiretti si sono diretti in piazza Vittorio Veneto per salire sui bus per fare rotta verso casa.

Gli agricoltori piemontesi sono tornati a casa con una speranza: che le problematiche segnalate trovino presto risposte. E i primi segnali sono già arrivati.

filippo.tesio@coldiretti.it

2 GENNAIO - IL CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Inalpi a Cussanio per i 10 anni della cooperativa

Festa Compral Latte

Un protocollo a garanzia del consumatore

MORETTA Giorno di festa martedì 17 dicembre a Cussanio di Fossano, per Compral Latte, la cooperativa che riunisce 225 allevatori delle province di Cuneo e Torino, che ha festeggiato i suoi primi 10 anni. Presente anche l'Inalpi, che nel 2009 insieme a Coldiretti e Ferrero, ha dato vita ad un progetto che puntava all'integrazione del mondo agricolo con quello industriale, diventando modello di riferimento non solo nazionale.

Alla base l'indicizzazione del prezzo del latte alla stalla, attraverso la creazione di un algoritmo, studiato da Inalpi in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema che assicura rapporti equi e trasparenti, garantendo le parti ed eliminando la contrattazione.

«Agli allevatori - spiega il presidente Inalpi Ambrogio Invenizzi - *è richiesto di rispettare un protocollo che garantisce ai nostri consumatori una qualità di prodotto superiore e sempre crescente».*

Addirittura 104 i punti del mansionario dove si tiene conto del benessere animale, di una attenta gestione del suolo e delle acque, della qualità della materia prima latte, dell'impatto ambientale e dei diritti dei lavoratori.

«Questo metodo - continua Invenizzi - *ha portato Inalpi all'acquisizione di nuovi grandi clienti, che riconoscono nel prodotto di filiera corta e certificata, un elemento di eccellenza: così dopo Ferrero sono arrivati altri marchi piemontesi, come i gelati Pepino, ma si stanno intensificando contatti con Unilever e Kraft, tanto che a quest'ultima da gennaio forniremo il latte pastorizzato destinato alla preparazione di pappe per bambini. Abbiamo visto che questo sistema funziona, che grandi clienti ci stanno scegliendo per le loro produzioni di qualità e speriamo nei prossimi anni di continuare a crescere sempre di più: crescerà Inalpi, crescerà Compral Latte».*

E tutto questo di sicuro aiuterà a far crescere anche Moretta.

a. f.

3 GENNAIO - DISTRIBUZIONEMODERNA

DM Magazine Supplemento Marca 2020

Supplemento Marca 2020

In questo numero:

Caffè Carraro, il gusto e l'aroma "su misura" per la gdo
Cerealitalia punta su momenti di gusto e genuinità
Valle Fiorita, specialità da forno della Puglia in chiave moderna
Inalpi, naturalmente innovativi
Fumaiolo, i sapori di Romagna al passo coi tempi
Eurovo, innovazione e benessere animale
Tereos Italia, innovazione nel mondo commodity
La Doria, specialista delle private label
La Pizza +1, la qualità della tradizione in un'offerta in evoluzione
La Costiera esporta il limone di Sorrento IGP in tutto il mondo
Gruppo Castelli, tradizione casearia a misura di retailer
Molino Rossetto, l'antica arte molitoria al servizio di prodotti innovativi
Sama, private label per natura
Soavegel, surgelati innovativi di alta qualità
Icefor, innovazione e sostenibilità per il mondo del cleaning

Scarica il supplemento al DM Magazine di Gennaio in formato PDF cliccando sul link sottostante oppure clicca sull'immagine più in basso per sfogliarlo

3 GENNAIO - TORINOCRONACAQUI

IL CALENDARIO Si parte con il Circo Bianco, si chiude con l'appuntamento mondiale del Cus

Sci, scherma, Giro e arrampicata I grandi eventi del 2020 a Torino

In attesa di diventare capitale mondiale di tennis con le Atp Finals e di ospitare gli Europei di Cross, tra novembre e dicembre 2021, Torino e il territorio della Città Metropolitana sono pronti a vivere un anno di grande eventi. Il via subito alla grande, con il ritorno dopo tre anni della Coppa del Mondo di sci a Sestriere. Il sogno degli organizzatori, mai nascosto, è quello di riportare al Colle gli uomini, almeno con uno Slalom. Intanto toccherà di nuovo alle donne sulla "Giovanni Alberto Agnelli", la stessa delle Olimpiadi. Sabato 18 gennaio un Gigante che chiama per prime Federica Brignone e Marta Bassino e il giorno successivo con il Gigante Parallelo che tra due anni sarà anche gara olimpica. Nello stesso weekend sulle piste olimpiche di Pragelato anche l'Opa Cup, cioè la Coppa Europa, con due gare.

Ed è solo l'antipasto, perché a febbraio tornerà ancora una volta il Grand Prix Fie Trofeo Inalpi di fioretto, sia maschile sia femminile. Appuntamento mai banale, quello del PalaAlpitour torinese. Ancora di più quest'anno perché in palio ci sono punti pesanti in chiave qualificazione alle Olimpiadi di Tokyo. Vista olimpica anche per i tuffi, con gli Assoluti Invernali alla piscina Monumentale dal 13 al 15 marzo, a due mesi dagli Europei di Budapest e a quattro dalle gare di Tokyo 2020. Sempre a marzo, al Pala Gianni Asti (ex Ruffini) pure la Final Six della Serie A1 e A2 di Ginnastica Ritmica con la nuova formula (stagione regolare, solo le migliori sei società alla finale scudetto) per l'organizzazione di Eurogymnica Torino il 21.

Sofia Goggia sarà al via il prossimo 18 gennaio al Sestriere

Maggio invece sarà il mese del grande ciclismo. Sabato 30 la classifica del Giro d'Italia si deciderà nella Alba-Sestriere che nel finale presenta le ascese sul Colle del Monginevro e al traguardo. L'estate invece sarà soprattutto la stagione delle finali per la Volley Nations League maschile a dal 1° al 5 luglio ancora una volta al Pala Alpitour. A tre settimane dai Giochi, l'ultimo banco di prova per tutti.

Ma sarà stagione intensa anche per il Cus Torino. Due appuntamenti su tutti: l'8 marzo torna "Just the Woman I Am", la camminata/corsa non competitiva a sostegno della ricerca universitaria contro il cancro. Dal 17 al 20 settembre 2020 invece a Torino i Mondiali Universitari di Arrampicata Sportiva, indetti dalla Fisu e organizzati dal Cus con il supporto dell'Ifsc (International Federation of Sport Climbing).

Federico Danesi

3 GENNAIO - OLIOVINOPEPERONCINO

OlioVinoPeperoncino®
settimanale online di cultura del cibo e del vino

Home › Notizie ›

NOTIZIE

INALPI SOSTIENE I CITY ANGELS

Lunedì 6 gennaio si svolgerà, presso l'hotel Principe di Savoia a Milano, la Befana del clochard, manifestazione organizzata dai City Angels, fondata nel 1994 a Milano da Mario Furlan, docente universitario, che oggi è presente in 19 città e conta oltre 600 volontari.

By **Piera Genta** On **Gen 3, 2020**

Un momento di solidarietà a favore di 200 senzatetto, che pranzeranno nel salone principale del più prestigioso hotel milanese, gustando un pranzo cucinato da Christian Garcia, chef personale del Principe Alberto di Monaco.

Gli ospiti saranno serviti ai tavoli da 25 studenti delle scuole elementari, medie e superiore e da alcuni personaggi istituzionali tra cui il Viceministro Stefano Buffagni, la Vicesindaco di Milano, Anna Scavuzzo, gli assessori regionali Stefano Bolognini, Riccardo De Corato e Giulio Gallera; il Provveditore agli studi ed ex ministro della Pubblica Istruzione Marco Bussetti e il magistrato Alberto Nobili. Accanto a loro alcuni volti noti tra cui il giornalista e critico gastronomico Edoardo Raspelli, i cantautori Marco Ligabue, Ivana Spagna, Ivan Cattaneo, Oscar Giammarinaro degli Statuto, Ylenia Lucisano e Rosmy; i conduttori Maria Teresa Ruta e Raffaello Tonon; il regista e attore Nicola Palmese; l'attrice Maura Anastasia, Enrico Beruschi, Stefano Chiodaroli, Maurizio Colombi e Beppe Convertini; la grafologa Candida Livatino; il filantropo Giuseppe Guzzetti; il presidente onorario dei City Angels, Bruno Bella e molti altri.

Un'iniziativa di concreta vicinanza e supporto che ben rispecchia la filosofia Inalpi, da sempre al fianco delle iniziative e associazioni che operano per la solidarietà vera e tangibile. E proprio con questo spirito ad ogni ospite sarà donata una bag contenente i prodotti Inalpi, perché un'azienda cresce anche quando diventa riferimento e supporto per chi più ne ha bisogno.

4 GENNAIO – TARGATOCN

Solidarietà: anche Inalpi sostiene l'attività dei "City Angels"

Lunedì 6 gennaio si svolgerà, presso l'hotel Principe di Savoia a Milano, la Befana del clochard

Lunedì 6 gennaio si svolgerà, presso l'hotel Principe di Savoia a Milano, la Befana del clochard, manifestazione organizzata dai City Angels, fondata nel 1994 a Milano da Mario Furlan, docente universitario, che oggi è presente in 19 città e conta oltre 600 volontari.

Un momento di solidarietà a favore di 200 senzatetto, che pranzeranno nel salone principale del più prestigioso hotel milanese, gustando un pranzo cucinato da Christian Garcia, chef personale del Principe Alberto di Monaco.

Gli ospiti saranno serviti ai tavoli da 25 studenti delle scuole elementari, medie e superiore e da alcuni personaggi istituzionali tra cui il Viceministro Stefano Buffagni, la Vicesindaco di Milano, Anna Scavuzzo, gli assessori regionali Stefano Bolognini, Riccardo De Corato e Giulio Gallera; il Provveditore agli studi ed ex ministro della Pubblica Istruzione Marco Bussetti e il magistrato Alberto Nobili.

Accanto a loro alcuni volti noti tra cui il giornalista e critico gastronomico Edoardo Raspelli, i cantautori Marco Ligabue, Ivana Spagna, Ivan Cattaneo, Oscar Giammarinaro degli Statuto, Ylenia Lucisano e Rosmy; i conduttori Maria Teresa Ruta e Raffaello Tonon; il regista e attore Nicola Palmese; l'attrice Maura Anastasia, Enrico Beruschi, Stefano Chiodaroli, Maurizio Colombi e Beppe Convertini; la grafologa Candida Livatino; il filantropo Giuseppe Guzzetti; il presidente onorario dei City Angels, Bruno Bella e molti altri.

Un'iniziativa di concreta vicinanza e supporto che ben rispecchia la filosofia Inalpi, da sempre al fianco delle iniziative e associazioni che operano per la solidarietà vera e tangibile. E proprio con questo spirito ad ogni ospite sarà donata una bag contenente i prodotti Inalpi, perché un'azienda cresce anche quando diventa riferimento e supporto per chi più ne ha bisogno.

4 GENNAIO – LAVOCEDIALBA

Solidarietà: anche Inalpi sostiene l'attività dei "City Angels"

Lunedì 6 gennaio si svolgerà, presso l'hotel Principe di Savoia a Milano, la Befana del clochard

Lunedì 6 gennaio si svolgerà, presso l'hotel Principe di Savoia a Milano, la Befana del clochard, manifestazione organizzata dai City Angels, fondata nel 1994 a Milano da Mario Furlan, docente universitario, che oggi è presente in 19 città e conta oltre 600 volontari.

Un momento di solidarietà a favore di 200 senzatetto, che pranzeranno nel salone principale del più prestigioso hotel milanese, gustando un pranzo cucinato da Christian Garcia, chef personale del Principe Alberto di Monaco.

Gli ospiti saranno serviti ai tavoli da 25 studenti

delle scuole elementari, medie e superiore e da alcuni personaggi istituzionali tra cui il Viceministro Stefano Buffagni, la Vicesindaco di Milano, Anna Scavuzzo, gli assessori regionali Stefano Bolognini, Riccardo De Corato e Giulio Gallera; il Provveditore agli studi ed ex ministro della Pubblica Istruzione Marco Bussetti e il magistrato Alberto Nobili.

Accanto a loro alcuni volti noti tra cui il giornalista e critico gastronomico Edoardo Raspelli, i cantautori Marco Ligabue, Ivana Spagna, Ivan Cattaneo, Oscar Giammarinaro degli Statuto, Ylenia Lucisano e Rosmy; i conduttori Maria Teresa Ruta e Raffaello Tonon; il regista e attore Nicola Palmese; l'attrice Maura Anastasia, Enrico Beruschi, Stefano Chiodaroli, Maurizio Colombi e Beppe Convertini; la grafologa Candida Livatino; il filantropo Giuseppe Guzzetti; il presidente onorario dei City Angels, Bruno Bella e molti altri.

Un'iniziativa di concreta vicinanza e supporto che ben rispecchia la filosofia Inalpi, da sempre al fianco delle iniziative e associazioni che operano per la solidarietà vera e tangibile. E proprio con questo spirito ad ogni ospite sarà donata una bag contenente i prodotti Inalpi, perché un'azienda cresce anche quando diventa riferimento e supporto per chi più ne ha bisogno.

4 GENNAIO – LIBERO 247

Solidarietà: anche Inalpi sostiene l'attività dei "City Angels"

Targatocn.it | 1 | 1 ora fa

Lunedì 6 gennaio si svolgerà, presso l'hotel Principe di Savoia a Milano, la Befana del clochard. Gli ospiti saranno serviti ai tavoli da 25 studenti delle scuole elementari, medie e superiore e da alcuni personaggi istituzionali tra cui il ...

Leggi la notizia

Persone: ivana spagna raffaello tonon
Organizzazioni: city angels
Prodotti: statuto
Luoghi: milano monaco
Tags: attività supporto