dal **24 GIUGNO** 2019
al **30 GIUGNO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

24 GIUGNO – BORSA ITALIANA

NOTIZIE RADIOCOR - FINANZA

Radiocor

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI GIOVEDI' 27 GIUGNO

EVENTI E CONFERENZE STAMPA - Milano: conferenza stampa di presentazione di 'Malnatt, la birra delle carceri di Milano'. Ore 12,30. Palazzo Marino. - Milano: presentazione del volume storico sui novant'anni del Corriere Vinicolo, 'Si pubblica il sabato. 90 anni di storia del Corriere Vinicolo' Ore 17:30. Presso l'Auditorium del Corriere della Sera 'Sala Buzzati', via Balzan 3

- Legnaro (Pd): conferenza stampa di Veneto Agricoltura per la presentazione dei dati consuntivi del settore agroalimentare veneto 2018. Ore 11,00. Aripolis. - Torino: Conferenza Stampa Coldiretti - Inalpi - Gelati Pepino 1884 'Il nuovo progetto tra Inalpi e Gelati Pepino 1884'. Ore 11,00. Partecipa, tra gli altri, Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti Piemonte. Piazza Carignano, 8. - Roma: incontro di Ferrovie dello Stato Italiane per la Presentazione del Piano Sviluppo Turismo. Ore 11,00. Partecipano, tra gli altri, Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo; Gianfranco Battisti, A.d. e Direttore Generale Ferrovie dello Stato italiane. Stazione Roma Tirburtina

- Roma: "Quando il trasporto e' D.O.C. - Come gestire con qualita' la logistica di vino e olio", incontro promosso da Uomini e Trasporti in collaborazione con Cia-Agricoltori Italiani. Ore 17,30. Auditorium 'G.Avolio', Via Mariano Fortuny, 16. http://www.agrisole.ilsole24ore.com/

Red-

(RADIOCOR) 24-06-19 19:16:24 (0513)FOOD 5 NNNN

TAG

ITALIA EUROPA FOOD ITA

24 GIUGNO – INFORMACIBO.IT

Latte nei rifugi, accordo tra Inalpi – Coldiretti Piemonte – Agrap

Dall'azienda di Moretta (Cuneo), latte in polvere delle aziende aderenti a Compral Latte per le strutture alpine

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 24/06/2019

Latte in polvere da filiera corta piemontese certificata e garantita, negli 80 rifugi alpini aderenti all'Agrap, l'associazione dei gestori rifugi Alpini. Lo prevede l'accordo tra l'azienda **Inalpi**, la **Coldiretti Piemonte** e la stessa **Agrap**.

Nei rifugi arriverà il latte in polvere proveniente dalla torre di sprayatura della Inalpi a **Moretta (Cuneo),** dove viene conferito il latte delle aziende aderenti a ***Compral Latte*** (**240 soci, fatturato annuo superiore ai 50 milioni di euro**).

Latte COMPRAL

Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi

"*La firma di questo accordo è la realizzazione di un sogno* – ha dichiarato **Ambrogio Invernizzi,** presidente Inalpi Spa – *E' la dimostrazione che quando si vuole valorizzare un territorio, puntando sulla qualità, si possono realizzare interessanti progetti. Nella nostra filiera, non esistono punti*

095047

deboli o penalizzati, il primo passo è riconoscere e pagare in modo adeguato la materia prima, in modo che i conferitori abbiano possibilità di vivere e programmare i loro investimenti futuri. Questo progetto rappresenta inoltre l'incontro di due elementi: il buon latte Piemontese e che sarà reidratato con l'ottima acqua dei rifugi, il risultato non potrà che essere straordinario".

Il latte in polvere darà anche un aiuto ai gestori nel rapporto con l'ambiente e con la sostenibilità, con un sacchetto da 1 kg di polvere, si ottengono infatti ben 10 litri di buon latte fresco.

Il commento di Roberto Moncalvo e Bruno Rivarossa

"Garantire prodotti di elevata qualità provenienti dalla filiera del latte Made in Piemonte: questo è l'obiettivo che ci siamo posti nel sancire questo accordo, realizzato grazie ad una collaborazione ormai decennale con Inalpi – spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale -. *Con l'azienda di Moretta, infatti, e Compral Latte, che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, 10 anni fa è nato un progetto di filiera virtuoso per la produzione di polvere di latte, attraverso la torre di sprayatura. Fin da subito, questo ha consentito tracciabilità, equa remunerazione alle imprese e valorizzazione delle realtà territoriali. Riusciamo, in questa prima fase della progettualità, ad assicurare ai rifugi alpini produzioni della filiera latte piemontese in linea con i principi della sana e corretta alimentazione e di facile trasporto visto che, spesso, sono situati in luoghi dove non si arriva con i mezzi tradizionali, ma si deve ricorrere all'elicottero con costi, di conseguenza, elevati".*

Moncalvo e Rivarossa sottolineano che questo accordo è **solo un primo passo** verso una collaborazione più ampia con Agrap che possa comprendere non solo referenze del lattiero-caseario, ma **altri prodotti del territorio provenienti dalle imprese di Campagna Amica,** andando, così, a rafforzare l'offerta dei rifugi, già attenti spesso a tessere relazioni con le aziende situate negli alpeggi limitrofi.

La conferenza di presentazione dell'accordo si è conclusa con la consegna dell'**attestato che certifica l'accordo**, a **firma Inalpi-Coldiretti Piemonte-Agrap**, che sarà **affisso nei rifugi aderenti l'iniziativa.**

24 GIUGNO – LA PANCALERA

I prodotti Inalpi arrivano a Shanghai

L'obiettivo dell'azienda è promuovere i prodotti certificati della filiera piemontese

MORETTA

«Saremmo una fetta piccolissima di quella grande torta di mercato, ma l'obiettivo è arrivare all'alta gamma, promuovendo prodotti certificati della filiera di latte piemontese, che godono di ottima fama in Asia»: così, nel mese di novembre 2018, Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi, raccontava la partecipazione dell'azienda di Moretta al China International Import Export.

A distanza di meno di 6 mesi, l'apprezzamento dei consumatori cinesi, sta diventando realtà. Dal mese di aprile, i formaggini, le Fettalpine e le Dop Inalpi sono acquistabili in due punti vendita della catena City Super a Shanghai.

L'iniziativa è stata realizzata, a seguito di un primo test di gradimento da parte dei clienti, attraverso l'organizzazione di show cooking nei punti vendita, che hanno raccontato un nuovo modo di abbinare e cucinare ingredienti conosciuti e nuove referenze: una nuova via per compiere scelte diverse in cucina.

e.c.

24 GIUGNO – LA STAMPA

FOOD

OPPORTUNITÀ ANCHE PER CHI FA LA SPESA ONLINE

Cambia il mondo del cibo

La tecnologia per garantire la conservazione degli alimenti

CLAUDIA LUISE

Consumatori al centro del processo di produzione, il concetto di sistema alimentare invece di quello della filiera, sostenibilità come obiettivo primario da perseguire: il mondo cambia e cambia anche il mondo del cibo. Un settore che sta ricevendo una spinta all'innovazione dettata da bisogni in rapida evoluzione ma anche da sensibilità diverse che si affermano. E proprio il "food" è uno degli argomenti chiave che verranno approfonditi durante l'Itw con una tavola rotonda organizzata per il Techshare Day, una giornata dedicata a 300 inventori, 140 tecnologie e prototipi da 30 università e centri ricerca di tutta Italia in programma il 25 giugno e realizzata da Università di Torino e Politecnico.

Una delle sfide del futuro è la conservazione del cibo e un gruppo di studenti dell'Università di Padova presenterà una tecnologia appena brevettata che impiega anidride carbonica supercritica per pastorizzare alimenti. Con questo metodo si allunga il tempo si conservazione del prodotto, perché è in grado di ridurre la carica microbica presente nell'alimento fresco preservandone la struttura, il colore e le proprietà nutritive. Una soluzione pensata, ad esempio, per il mercato della spesa online che richiede più cibi confezionati. Dall'Università di Bologna, invece, arriva Tolly, un nuovo condimento alimentare ottenuto tramite co-frangitura di olive e sottoprodotti della lavorazione del pomodoro, quali bucce e semi, caratterizzato dalla alta presenza di antiossidanti naturali. Un prodotto destinato all'industria olearia che mira evidentemente a sostituire altri oli come quello di palma altamente invasivo per l'ambiente. E il campus biomedico di Roma presenterà un dispositivo per il campionamento non distruttivo dell'aroma da un prodotto alimentare stagionato come il prosciutto. Il campione volatile viene catturato e immagazzinato nella speciale camera che è stata chiamata "Flute". Da questa camera può essere riversato in qualsiasi strumento per l'analisi dell'aroma alimentare. Un attrezzo che promette di rivoluzionare la lotta all'adulterazione e il monitoraggio di processi di stagionatura.

«L'innovazione è un aspetto che ha preso il sopravvento e cercheremo di capire come la declinano aziende importanti del settore. Uno degli elementi è il nuovo ruolo che il consumatore ha acquisito, non più solo utilizzatore finale ma centro dello sviluppo dei prodotti. E lo stesso concetto lineare di filiera è stato sostituito da un approccio sistemico al cibo che va dal campo alla tavola», spiega il professor Luca Simone Cocolin, responsabile scientifico per l'Università di Torino del progetto Eit food, European institute of innovation and technology, che animerà la tavola rotonda a cui parteciperanno aziende come Ferrero, Inalpi, Lavazza, Eataly. «Qualità e sicurezza alimentare sono due elementi su cui non si deve transigere. A questi si aggiunge – sostiene Cocolin – la sostenibilità, che sta portando a delle rivoluzioni ad esempio sulla ricerca di sostituti delle proteine animali per consentire di produrre sufficiente cibo per sfamare il mondo». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'AGENDA DELLA SETTIMANA

25 GIUGNO

TOOLBOX
Fab lab for kids
TOOLBOX
9.00-18.00

Tre giornate di attività alla scoperta delle discipline STEM (coding, robotica, stampa 3D, ma anche scienza e sostenibilità) con Fablab for Kids e delle potenzialità delle nuove tecnologie dal punto di vista artistico ed espressivo con The Sharing

POLITECNICO DI TORINO, UNIVERSITÀ DI TORINO
Techshare Day
Politecnico e Università
9.30-18.30

Il Techshare Day è un evento di trasferimento tecnologico organizzato da Politecnico di Torino e Università di Torino, che riunisce circa 150 brevetti e tecnologie sviluppate dalle università e centri di ricerca italiani, e per creare legami con aziende ed investitori.

ESPOSIZIONE BREVETTI AL PUBBLICO DALLE 9.30 ALLE 18.00

Presso il Politecnico (14.45 – 18.15):
- Key note speech: Angelo
- Mobilità: FCA, CPI, Italdesign
- Energia: Eltron, Enel, Eni, Iren
- Aerospazio: AIS, Avio Aero, Leonardo, Thales Alenia Space

Presso l'Università (15.00 – 18.00):
- Salute: Diacom, Fenarete, Johnna Kuhnhuber, Metabrain, Takeda
- Cibo: Casalì, Fenice, Fresenfood, Angel Lauzza
- Ambiente: Arnet, Novamont, Sanitrend, Smat

UNIONE INDUSTRIALE
La Tecnologia apre le porte
CNH-COMAU-ASSOCAM
9.30-17.00

Le aziende a forte vocazione tecnologica del territorio apriranno le loro sedi per far «toccare con mano» le eccellenze dell'innovazione.

COMPAGNIA DI SAN PAOLO E FONDAZIONE LINKS
UFO – Urban Flying Opera
PARCO PECCEI
11.00-20.00

Quattro droni pittori a volo autonomo nel corso di 48 ore nonstop dipingeranno su una tela 15x10 m il disegno «Design the city».

21ST INCUBATORE IMPRESE UNITO
Research, Start up and IP Strategies
AULA MAGNA UNIVERSITÀ
11.30-13.00

Percorsi per la valorizzazione della Proprietà Intellettuale. Durante il workshop verrà esplorato il tema della gestione della proprietà intellettuale dalla Ricerca alla valorizzazione dell'asset immateriale in una start up.

REPLY E AMAZON WEB SERVICES
The evolution of Industrial IoT and Industry 4.0
NUVOLA LAVAZZA
15.30-18.30

In uno scenario in cui time to market e qualità sono parametri chiave per migliorare i modelli di business, l'Industrial IoT sta virtualizzando l'industria manifatturiera con un forte impatto su tutti i processi.

FENERA & PARTNERS SGR SPA
Il Futuro Del Private Equity Passa Per La Tecnologia
TALENT GARDEN
17.00-20.00

Giacomo Stozza (CEO di Fenera & Partners SGR), Carla Gelfo (Investment Director di AAB LLC), Roberto Bonarroringa (CEO di InReach Ventures) e Nathan Sanders (General Partner di TDV) presentano l'incontro: «Il Futuro del private equity passa per la tecnologia»

ASSOCIAZIONE GAMMADONNA E COM. IMPRENO. FEMMINILE CCIAA DI TORINO
«Attrarre capitali a un'arte. Strategie vincenti di imprenditrici innovative a confronto»
NUVOLA LAVAZZA
18.00-20.30

La capacità di attrarre capitali e investimenti da parte delle imprese innovative femminili, in un format partecipativo e dinamico in cui si alterneranno testimonianze di casi reali di successo e di esperti di settore.

POLITECNICO TORINO + ENEL
Tech meets African Talent
LINKS FOUNDATION
18.30-20.30

Politecnico di Torino e Fondazione Enel presentano Enel Open Africa Power: i leader africani che lavorano nel clean tech per l'accesso all'energia lanciano le loro idee (collaborazione tra Enel Foundation, Strathmore University, Polito, Polimi, Università Bocconi e Florence School of Regulation)

STARTUP GRIMD
L'influenza del blu
RINASCIMENTI SOCIALI
18.30-20.30

Giulio Pavesio, marketing manager di Facebook Italia, presenta il suo nuovo libro «L'influenza del blu»

26 GIUGNO

RAI-CENTRO RICERCHE, INN. TECN. E SPERIMENT.
Open Innovation Day
RAI
9.00-17.00

Coinvolgere startup e piccole imprese che offrono soluzioni innovative o prototipi tecnici ed editoriali nell'area dei media, con lo scopo di migliorare la conoscenza, creando una rete di parti interessate a potenziali collaborazioni e contribuendo all'innovazione dell'industria dei media.

FONDAZIONE AGNELLI
TeaCh
TAG
9.00-15.15

TEaCH, evento supportato da Google EMEA, presenta esperienze di innovazione digitale che promuovono l'empowerment dei docenti consentendo loro di offrire migliori opportunità di apprendimento a ogni studente.

AMAZON-REPLY
AWSome Day-comincia il tuo percorso sul cloud AWS
NUVOLA LAVAZZA
9.30-13.00

L'AWSome Day è una giornata di formazione gratuita, pensata per fornire una full-immersion nei principali servizi offerti da Amazon Web Services: potenza computazionale, storage, database e networking.

CCIAA TORINO, PUNTO IMPRESA DIGITALE E FOND. PER L'AMBIENTE T. FENOGLIO
I Nuovi Mercati Digitali: sarne opportunità
TORINO INCONTRA
10.00-13.00

I nuovi mercati digitali sono davvero una opportunità?
Un'analisi delle potenzialità, delle sfide e degli ostacoli nell'economia delle piattaforme.

CDI PIEMONTE e FONDAZIONE TORINO WIRELESS
Blockchain e fiducia digitale: un nuovo modello per servizi, dati e informazione
BIBLIOTECA NAZIONALE
10.00-18.30

La profonda trasformazione sociale e digitale che stiamo vivendo fa affiorare l'esigenza di un nuovo modello di fiducia, digitale e distribuito, che può stravolgere il nostro modo consueto di interagire con la società, le aziende e le istituzioni. Le tecnologie distribuite e la blockchain si candidano come soluzioni ideali per concretizzare nuovi scenari basati sulla fiducia digitale.

MISE-UIBM, RETVAL, POLITO
Presentazione piattaforma www.knowledge- share.eu
Premiazione Intellectual Property – Award 2019
POLITECNICO AULA MAGNA
10.00-13.00

Presentazione della nuova piattaforma dei brevetti delle università e centri di ricerca italiani, best practice internazionale di trasferimento tecnologico per collegare la Ricerca pubblica al mondo industriale. Sarà il premio per il miglior brevetto italiano dell'anno.

TALENT GARDEN
Digital Transformation
TAG
10.00-13.00

La Digital Transformation è la strada che può garantire un futuro alle aziende che sapranno mettere al centro le persone. Il Workshop mira ad analizzare i casi più significativi di Digital Transformation.

UNIONE INDUSTRIALE
La Tecnologia apre le porte
PININFARINA-TIM OPEN LABS-PRIMA INDUSTRIE
10.00-17.00

Le aziende a forte vocazione tecnologica del territorio apriranno le loro sedi per far «toccare con mano» le eccellenze dell'innovazione.

COMPAGNIA DI SAN PAOLO E FONDAZIONE LINKS
UFO – Urban Flying Opera
PARCO PECCEI
11.00-20.00

Come sopra

ULTRASPAZIO
ULTRASENSES Creatività artificiale
GOLDEN PALACE
11.00-13.00

Quanto l'intelligenza artificiale può incidere sulla creatività e viceversa? Un incontro per esplorare l'impatto e le ricadute inedite delle tecnologie sullo spazio: spazio fisico, spazio percettivo, spazio relazionale, spazio cognitivo. Percorrendo la storia delle tecnologie intelligenti fino allo stato dell'arte delle reti neurali generative, analizzeremo l'impatto dell'A.I. sul processo creativo.

OVAL MONEY
Il ruolo del developer in ambito Fintech
OGR
13.00-15.00

Il Fintech è una realtà sempre più presente nella nostra vita. Dal mondo dei dati a quello dei pagamenti, passando per tutti gli aspetti della sicurezza, esploreremo i mestieri che stanno nascendo. Basi nel Fintech, il tuo prossimo lavoro?

CCIAA E GOOGLE
Imprese e mercati in crescita nell'era Google. Storie e modelli di successo
TORINO INCONTRA
14.00-16.30

Sulla rete di ricerca locale, il numero delle ricerche che non contiene il «vicino a me» è diminuita rispetto a quella che lo include: questo è certamente un segnale di allerta per le aziende che non esistono on line.

CLUB DEGLI INVESTITORI
Business Angel dell'Anno 2019
UNIMANAGEMENT
15.00-17.30

In apertura, KPMG presenterà i risultati di una ricerca sulle fonti di finanziamento delle scale-up. La giuria decreterà il B.A. dell'Anno 2019, realizzato in collaborazione con Unicredit e KPMG.

TALENT GARDEN
Future of Work
TAG-FONDAZIONE AGNELLI
18.00-18.00

Presentazione in anteprima dei risultati della ricerca italiana Digital Skills fatta con l'intelligenza artificiale in collaborazione con Nesta. A seguire un panel di discussione che vertera sui temi del Future of Work. Speaker TBD, prevista la presenza di Spiuker Europe.

I3P – INCUBATORE IMPRESE INNOVATIVE DEL POLITECNICO DI TORINO
GIFT – Get Inspired by Future Tech
OGR
18.00-21.00

GIFT è un evento dedicato alla cultura dell'imprenditorialità innovativa: 5 startup di successo, nate dalla ricerca accademica, presenteranno le tecnologie delle loro imprese ed i relativi scenari futuri. Presente anche un Idea-corner per la raccolta dei contatti degli studenti e successive attività di engagement su progetti del Politecnico di Torino ed I3P.

GRUPPO SELLA-FABRICK-SELLALAB
API Economy–Come cambieranno le imprese nel future
TAG
18.30-20.00

Oggi le imprese possono avere un dialogo diretto e automatizzato con l'infrastruttura bancaria grazie a soluzioni API (Application Programming Interface) maggiore efficienza, riduzione di costi, meno errori e l'opportunità di dare vita a nuovi modelli di business.

TORINO DIGITAL DAYS
Mondi virtuali, professioni reali: dall'archeologia invisibile alla digital experience
COPERNICO GARIBALDI TORINO
18.30-20.00

Torino Digital Days ha il piacere di organizzare una tavola rotonda per dialogare con i curatori della mostra temporanea «Archeologia Invisibile» del Museo Egizio. La Tecnologia è uno strumento fondamentale sia per le ricerche archeologiche sia per permettere a tutti i visitatori di vivere esperienze sempre più coinvolgenti all'interno dei musei.

RETTORATO DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO
Piemonte2020: L'Intelligenza Artificiale per lo sviluppo delle imprese e del territorio
UNIVERSITÀ TORINO
17.00-18.30

Lo sviluppo economico e sociale è fortemente condizionato dai dati e dagli algoritmi. I temi della salute, della manifattura, dei cambiamenti climatici, della mobilità, della sicurezza ecc. saranno sempre più gestiti dai processi di Intelligenza Artificiale.

24 GIUGMO - TARGATOCN

Collisioni trasforma Barolo in un mixtape musicale ed enogastronomico

Sul Palco Verde Al Bano e Mahmood in concerto sabato 6 e domenica 7 luglio e per le vie di Barolo il meglio del Food&Wine Made in Italy

Anche per la sua undicesima edizione, Collisioni trasforma le strade di Barolo in un palcoscenico errante. I tanti ospiti che anche quest'anno raggiungeranno l'incantevole gioiello delle Langhe, si troveranno catturati dall'atmosfera unica che

movimenterà i viottoli del borgo. Sono tantissimi ed eterogenei i visitatori che si avvicinano al festival per la musica, la letteratura, l'arte, l'enogastronomia, o proprio per il mixtape di generi, che Collisioni è solito proporre. Ed esattamente per soddisfare tutti i gusti, Barolo sarà il palcoscenico di estrose esibizioni di artisti di strada e band emergenti, ma anche vetrina di vini e specialità gastronomiche di altissima qualità. Si andrà alla scoperta dei prodotti d'eccellenza dell'agricoltura e viticoltura Italiana, in un vero e proprio viaggio alla scoperta delle particolarità dell'arte enogastronomica di ogni regione.

A partire dal Consorzio Alta Langa che, come ogni anno, offrirà rinfrescanti calici di vino all'ombra del porticato del Cracicchio, dove allestirà una lounge dedicata alle Alte Bollicine Piemontesi e un banco d'assaggio per i winelover. Sarà possibile degustare tutte le cuvée delle aziende del Consorzio, come l'Altalanga Docg, patrimonio dell'UNESCO dal 2014 per la sua storica produzione nelle "Cattedrali Sotterranee" e per le pregiate uve Pinot Nero e Chardonnay da cui è ottenuto.

"La lounge in particolare rappresenterà un luogo di incontro e di scambio che, occasionalmente, si trasformerà in uno spazio didattico dove trasmettere gli elementi fondamentali di questo vino", commenta il presidente **Giulio Bava** del Consorzio Altalanga.

Una seconda louge verrà allestita dalla Regione Friuli Venezia Giulia in gemellaggio con la Regione Piemonte. Commenta così **PromoTurismoFVG**: *"Installeremo nel cuore di Barolo un'enoteca dove verranno serviti alcuni dei migliori vini bianchi del territorio, in abbinamento a prodotti portabandiera come il prosciutto di San Daniele e il formaggio Montasio"*.

Proseguendo il percorso enogastronomico di Collisioni, si potrà fare tappa agli stand della Piazza Rossa dove fa da Re il formaggio Inalpi. *"Inalpi è da sempre impegnata, attraverso un lavoro quotidiano fatto con passione e professionalità, nella ricerca e innovazione, per proporre prodotti di qualità, realizzati con latte 100% piemontese, frutto di una filiera corta, certificata e trasparente. Un lavoro di squadra, che coinvolge ogni singolo attore, creando un prodotto controllato dalla stalla allo scaffale, rappresentazione concreta della filosofia Inalpi che si riassume in tre parole chiave: giusto, buono, sicuro. Un impegno portato avanti con serietà, che diventa garanzia di eccellenza ed espressione di un territorio, quello in cui affondano le radici di Inalpi, che ha saputo guardare al domani con fiducia e consapevolezza, creando eccellenze conosciute e riconosciute nel mondo"* racconta Ambrogio Invernizzi Presidente Cda Inalpi S.p.A.

Altra tappa fondamentale di questo viaggio culinario è la Piazza Verde che ospiterà Al Bano, icona della musica italiana, il 6 luglio alle 22:00.

Festeggerà insieme al pubblico di Collisioni gli oltre 50 anni di carriera. La notte del 7 luglio, sempre alle 22:00 sul Palco Verde, sugellerà il weekend di musica Mahmood, reduce dall'Eurovision e dal palco dell'Ariston che lo ha visto vincitore indiscusso di questa edizione.

Prima dei concerti di Al Bano e Mahmmod gli ospiti potranno cenare con la migliore selezione di pasta italiana, trafilata al bronzo, biologica, integrale, ma anche senza glutine, ai legumi e cereali.

Pasta Berruto offrirà in degustazione la sua nuova "Berruto Pasta Cup" in cinque squisite varianti: Arrabbiata, Funghi, Pomodoro e Mozzarella, Pesto e Carbonara, celebrando una versione della pasta buona, sana, comoda, innovativa e Piemontese: *"Il sapore del grano duro 100% Italiano, la trafilatura al bronzo, più in generale la pasta è parte fondante del percorso sensoriale alla scoperta del Made in Italy. Molto spesso anche in un prodotto come il nostro ci si imbatte purtroppo in molta disinformazione. Un anno fa circa abbiamo voluto concentrare i nostri sforzi lanciando la Collezione 1881 by Stefano Berruto che rappresenta il meglio del meglio: grano italiano, BIO, gluten free e legumi. Soprattutto con l'obiettivo di fare un po' di cultura."* argomenta **Stefano Ceppi** Marketing Manager di Pasta Berruto.

Sarà una grande festa anche grazie alle esibizioni di artisti di strada di fama internazionale, music buskers come con Raul Gomiero, giocoliere, comico e intrattenitore, formatosi nelle principali scuole circensi europee e collaboratore di grandi circhi americani, Rafael Sorryso che grazie al suo monociclo a tre ruote porta una comicità innovativa ed esilarante ed Enrico Luparia cabarettista di Colorado Caffè ed Eccezionale Veramente.

Insomma, al Festival Collisioni non manca proprio nulla: avvolti dal profumo dei vigneti e sotto il cielo stellato, tutti gli ospiti potranno godere di musica, interessanti incontri culturali, eccellente enogastronomia per le vie del paese, ma soprattutto dell'energia briosa data dalla voglia di rendere questo evento, come ogni anno, unico.

24 GIUGNO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 893mo Meeting VG @ Ristorante Alice – Eataly Smeraldo Milano – Chef Viviana Varese

Postato da: ViaggiatureGourmet il Giugno 25, 2019
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

Grandissime novità per l'**Alice Ristorante**, il **locale** al secondo piano dell'**Eataly Smeraldo** di Milano. Partiamo da quelle che si sono già **concretizzate**. La **prima** è l'ingresso in **società** di **Ritu Dalmia**, cuoca indiana del **ristorante Cittamani** di piazza Mirabello. La **seconda** riguarda lo **staff di sala**, completamente **nuovo** nei suoi componenti: il **restaurant manager** è il colombiano **Luis Diaz**, 28 anni, **miglior giovane maître** d'Italia nel 2017, coadiuvato da **Gianluca De Marco**, la sommelier è **Federica Radice**, che avrà il compito nei prossimi mesi di aumentare sensibilmente le **referenze** nella carta vini, infine **Jessica Rocchi** si occupa della **mixology**. Passiamo a quelle che si realizzeranno a breve, infatti ad **agosto 2019** il locale chiuderà per un **restyling** di **interior design** per poi riaprire a **settembre** con un nuovo nome **ViVa**, l'acronimo di **Viviana Varese**. Già perché dietro a questo **lungimirante progetto** c'è sempre e fortissimamente lei. Noi l'abbiamo trovata in **forma strariparante** durante la tappa del **Roadshow of Excellence** in compagnia dei nostri **associati**. Basta scorrere il nostro reportage dettagliato per rendersene conto...

White & green

Sfoglia l'estate

Pane

Tipologia di pane: con farina di grano arso; grissini con farina di mais. In accompagnamento, burro piemontese **inalpi** montato e salato.

Il brindisi

Sfoglie di pasta colorate con spuma di caprino, cuori di pomodorini, crema di avocado e limone salato.

Pulp Fiction

Polpo arrosto con fagiolini, taccole, patate, zucchine trombetta, composta di cedro e pesto leggero.

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

Aspettando l'estate

Crema di pinoli, sorbetto al cerfoglio, croccante di mandorla e gelatina montata al limone

Una tira l'altra

Dora di cioccolato fondente Manjari, crostatina al cacao e Cherry Brandy

Cioccolatini Ruadi

Tipologie piccole pasticcerie

Panna cotta lime e zafferano

Cioccolatoppone con aceto balsamico

Tartufo limone e cioccolato fondente

Cioccolattino alla nocciola e Pera Zetas

Tortelletto ricotta e pere

Raviolo di barbabietola con mousse al caprino

Vivianne ci raggiunge in sala per un saluto

24 GIUGNO - TARGATOCN

Fossano, il grazie dell'Istituto Comprensivo Sacco a chi ha collaborato alla grande festa dell'intitolazione

Riceviamo e pubblichiamo

A tre settimane dalla cerimonia dell'intitolazione, all'Istituto Comprensivo "Federico Sacco" è ancora viva l'emozione per il bellissimo evento. È stato un intenso momento corale nella vita della grande comunità di questa scuola. Per organizzarlo hanno lavorato in squadra molte persone: studenti, docenti, collaboratori e personale di segreteria, distribuiti fra le sedi di Fossano e Genola. Alcune insegnanti hanno preparato il testo

teatrale presentato dagli allievi della Media, rivelatisi disinvolti attori, molto coinvolgenti, decisamente brillanti nel caso di ***Samuele Toti****, che ha impersonato nientemeno che Federico Sacco. Altre docenti hanno scritto l'inno della scuola, scattante e brioso, cantato dal bravissimo coro e da tutti i ragazzi, a partire dalla scuola dell'infanzia fino alla terza media, accompagnati dall'orchestra del Corso Musicale. La segreteria ha organizzato i passaggi più complessi della logistica, tra i quali il gustoso rinfresco per gli invitati e la merenda per tutti gli allievi, servita con l'aiuto dei collaboratori scolastici e di alcuni genitori ai quali va la nostra gratitudine.*

È stata davvero una bella festa ed è doveroso ringraziare quanti anche esterni alla scuola hanno contribuito alla sua piena riuscita: le autorità civili e militari di Fossano e Genola che hanno presenziato; il presidente "Fondazione CRF" ***Mondino Gianfranco****, i pronipoti di Federico Sacco* ***Riccardo Vallauri*** *e* ***Aldo Sacco****, la presidente del Consiglio di Istituto* ***Mirella Brizio*** *in rappresentanza di tutti i genitori, i Dirigenti Scolastici del Liceo "Ancina", dell'Istituto "Vallauri", del CNOS-FAP Salesiani, dell'Istituto San Domenico, la Fondazione "Federico Sacco", la condotta "Slowfood" di Fossano e tutti gli altri invitati, che ci hanno onorato solennizzando con la loro partecipazione il bel momento; grazie anche a* ***don Mario Dompè*** *che ha benedetto l'istituto, alle aziende BALOCCO, INALPI, MAINA e ACQUA S.ANNA per il grande supporto alla merenda degli alunni; la nostra riconoscenza va anche ai nonni della scuola primaria che hanno rinnovato l'aiuola della sede di Piazza Picco riempiendola di fiori, alla Protezione Civile e alla Croce Bianca, sempre pronti a garantire aiuto e soccorso in caso di difficoltà.*

Grazie di cuore a tutti e chiediamo venia se inavvertitamente avessimo dimenticato qualcuno, perché davvero tanti ci hanno sostenuti e aiutati, in forme diverse, e potrebbe esserci sfuggito qualche nome. Siamo profondamente grati per tutto l'appoggio che ci avete dato, permettendoci di raggiungere un traguardo che all'inizio ci sembrava impossibile e invece si è rivelato una bellissima realtà.

Una voce per tutti

Istituto comprensivo Federico Sacco

24 GIUGNO - LAVOCEDIALBA

Collisioni trasforma Barolo in un mixtape musicale ed enogastronomico

Sul Palco Verde Al Bano e Mahmood in concerto sabato 6 e domenica 7 luglio e per le vie di Barolo il meglio del Food&Wine Made in Italy

Anche per la sua undicesima edizione, Collisioni trasforma le strade di Barolo in un palcoscenico errante. I tanti ospiti che anche quest'anno raggiungeranno l'incantevole gioiello delle Langhe, si troveranno catturati dall'atmosfera unica che movimenterà i viottoli del borgo. Sono tantissimi ed eterogenei i visitatori che si avvicinano al festival per la musica, la letteratura, l'arte, l'enogastronomia, o proprio per il mixtape di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

generi, che Collisioni è solito proporre. Ed esattamente per soddisfare tutti i gusti, Barolo sarà il palcoscenico di estrose esibizioni di artisti di strada e band emergenti, ma anche vetrina di vini e specialità gastronomiche di altissima qualità. Si andrà alla scoperta dei prodotti d'eccellenza dell'agricoltura e viticoltura Italiana, in un vero e proprio viaggio alla scoperta delle particolarità dell'arte enogastronomica di ogni regione.

A partire dal Consorzio Alta Langa che, come ogni anno, offrirà rinfrescanti calici di vino all'ombra del porticato del Crocicchio, dove allestirà una lounge dedicata alle Alte Bollicine Piemontesi e un banco d'assaggio per i winelover. Sarà possibile degustare tutte le cuvée delle aziende del Consorzio, come l'Altalanga Docg, patrimonio dell'UNESCO dal 2014 per la sua storica produzione nelle "Cattedrali Sotterranee" e per le pregiate uve Pinot Nero e Chardonnay da cui è ottenuto.

"La lounge in particolare rappresenterà un luogo di incontro e di scambio che, occasionalmente, si trasformerà in uno spazio didattico dove trasmettere gli elementi fondamentali di questo vino", commenta il presidente **Giulio Bava** del Consorzio Altalanga.

Una seconda louge verrà allestita dalla Regione Friuli Venezia Giulia in gemellaggio con la Regione Piemonte. Commenta così **PromoTurismoFVG**: *"Installeremo nel cuore di Barolo un'enoteca dove verranno serviti alcuni dei migliori vini bianchi del territorio, in abbinamento a prodotti portabandiera come il prosciutto di San Daniele e il formaggio Montasio"*.

Proseguendo il percorso enogastronomico di Collisioni, si potrà fare tappa agli stand della Piazza Rossa dove fa da Re il formaggio Inalpi. *"Inalpi è da sempre impegnata, attraverso un lavoro quotidiano fatto con passione e professionalità, nella ricerca e innovazione, per proporre prodotti di qualità, realizzati con latte 100% piemontese, frutto di una filiera corta, certificata e trasparente. Un lavoro di squadra, che coinvolge ogni singolo attore, creando un prodotto controllato dalla stalla allo scaffale, rappresentazione concreta della filosofia Inalpi che si riassume in tre parole chiave: giusto, buono, sicuro. Un impegno portato avanti con serietà, che diventa garanzia di eccellenza ed espressione di un territorio, quello in cui affondano le radici di Inalpi, che ha saputo guardare al domani con fiducia e consapevolezza, creando eccellenze conosciute e riconosciute nel mondo"* racconta Ambrogio Invernizzi Presidente Cda Inalpi S.p.A.

Altra tappa fondamentale di questo viaggio culinario è la Piazza Verde che ospiterà Al Bano, icona della musica italiana, il 6 luglio alle 22:00.

Festeggerà insieme al pubblico di Collisioni gli oltre 50 anni di carriera. La notte del 7 luglio, sempre alle 22:00 sul Palco Verde, sugellerà il weekend di musica Mahmood, reduce dall'Eurovision e dal palco dell'Ariston che lo ha

visto vincitore indiscusso di questa edizione.

Prima dei concerti di Al Bano e Mahmmod gli ospiti potranno cenare con la migliore selezione di pasta italiana, trafilata al bronzo, biologica, integrale, ma anche senza glutine, ai legumi e cereali.

Pasta Berruto offrirà in degustazione la sua nuova "Berruto Pasta Cup" in cinque squisite varianti: Arrabbiata, Funghi, Pomodoro e Mozzarella, Pesto e Carbonara, celebrando una versione della pasta buona, sana, comoda, innovativa e Piemontese: *"Il sapore del grano duro 100% Italiano, la trafilatura al bronzo, più in generale la pasta è parte fondante del percorso sensoriale alla scoperta del Made in Italy. Molto spesso anche in un prodotto come il nostro ci si imbatte purtroppo in molta disinformazione. Un anno fa circa abbiamo voluto concentrare i nostri sforzi lanciando la Collezione 1881 by Stefano Berruto che rappresenta il meglio del meglio: grano italiano, BIO, gluten free e legumi. Soprattutto con l'obiettivo di fare un po' di cultura."* argomenta **Stefano Ceppi** Marketing Manager di Pasta Berruto.

Sarà una grande festa anche grazie alle esibizioni di artisti di strada di fama internazionale, music buskers come con Raul Gomiero, giocoliere, comico e intrattenitore, formatosi nelle principali scuole circensi europee e collaboratore di grandi circhi americani, Rafael Sorryso che grazie al suo monociclo a tre ruote porta una comicità innovativa ed esilarante ed Enrico Luparia cabarettista di Colorado Caffè ed Eccezionale Veramente.

Insomma, al Festival Collisioni non manca proprio nulla: avvolti dal profumo dei vigneti e sotto il cielo stellato, tutti gli ospiti potranno godere di musica, interessanti incontri culturali, eccellente enogastronomia per le vie del paese, ma soprattutto dell'energia briosa data dalla voglia di rendere questo evento, come ogni anno, unico.

25 GIUGNO – INSALUTE.IT

Techshare Day 2019,140 tecnologie provenienti da 30 università e Centri di ricerca italiani

DI INSALUTENEWS.IT - 25 GIUGNO 2019

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Evento all'interno dell'Italian Tech Week, l'iniziativa nata nel 2016 al Politecnico di Torino per promuovere le proprie tecnologie è stata realizzata quest'anno insieme con l'Università degli Studi di Torino ospitando le migliori tecnologie del panorama italiano

Torino, 25 giugno 2019 – Favorire l'incontro degli inventori con aziende ed investitori, presentare le invenzioni e i prototipi sviluppati e brevettati all'interno di Atenei e Centri di Ricerca pubblici, dare visibilità alle attività di trasferimento tecnologico: sono le finalità del Techshare Day 2019.

Alla sua quarta edizione, l'evento si è svolto in collaborazione tra il Politecnico di Torino e l'Università degli Studi di Torino ed è stato inserito nel contesto della prima edizione dell'Italian Tech Week. Una

collaborazione che ha ampliato i settori e i numeri dei partecipanti: sono stati presenti infatti oltre 300 inventori da 30 università e centri di ricerca di tutta Italia, che hanno esposto 140 tecnologie selezionate dall'eccellenza tecnologica made in Italy.

La giornata ha previsto due momenti che si sono svolti in contemporanea presso i due Atenei: gli inventori hanno potuto esporre le loro tecnologie e confrontarsi direttamente con imprese ed investitori, per discutere dei vantaggi e delle applicazioni delle invenzioni, anche grazie all'organizzazione di tavole rotonde. Infatti, parallelamente alla parte espositiva sono stati organizzati 6 tavoli di lavoro dedicati al mondo Corporate, in cui 27 grandi aziende hanno raccontato le rispettive esperienze in ambito di Open Innovation, presentando come questo modello sia stato adottato ed integrato nelle loro strategie industriali e illustrando i casi di successo che ne sono derivati.

Presso il Politecnico hanno fatto l'intervento iniziale e quello di chiusura rispettivamente Argotec e Hyperloop, ed erano presenti le aziende FCA, GM, Italdesign per il settore della Mobilità, per l'Aerospazio invece ASI, Avio Aero, Leonardo, Thales Alenia Space e per l'ambito Energia Edison, Enel Foundation, Eni, Iren; presso l'Università invece per la categoria Salute Diasorin, Fresenius, Johnson&Johnson, Menarini, Takeda, per il settore Cibo Eataly, Ferrero, Futurefood, Inalpi, Lavazza e per l'Ambiente Amiat, Novamont, Santanna, Smat.

"L'Ateneo mette in campo tutte le capacità e le risorse per individuare le migliori idee, garantire una corretta gestione della proprietà intellettuale, aumentare il grado di sviluppo delle tecnologie brevettate, dialogare e stringere accordi con le imprese, creare imprenditorialità dando supporto alla nascita di spin-off e start up. Un percorso virtuoso che si interfaccia e interseca con la rete territoriale d'impresa – dichiara Giuliana Mattiazzo, Vice Rettrice al Trasferimento Tecnologico del Politecnico di Torino – quest'anno per la prima volta abbiamo realizzato l'evento con l'Università di Torino, una collaborazione che mira a rafforzare la prospettiva peculiare del Techshare Day: è un terreno di scambio molto importante, apprezzato dalle aziende, che sono sempre alla ricerca di innovazione per la propria competitività. L'unicità sta proprio nella possibilità di incontrare personalmente gli inventori e scambiarsi direttamente opinioni e informazioni".

"Si tratta di un evento che permetterà di mostrare a tutti come ciò che si studia nelle Università non è avulso dalla realtà, ma può facilmente trovare applicazioni pratiche – dichiara il prof. Silvio Aime, Vice Rettore per la Ricerca Scientifica e il Trasferimento Tecnologico dell'Università di Torino – Il nostro Ateneo è da sempre impegnato nel trasferimento alle aziende delle tecnologie che si sviluppano, in diversi settori, nei nostri Dipartimenti. Il Techshare Day sarà l'occasione per mettere in vetrina il

meglio delle invenzioni prodotte dalle Università e dai Centri di Ricerca italiani ed è per noi un piacere che venga promosso dalla nostra Università. La sinergia tra i due Atenei torinesi sarà ancora una volta messa a disposizione del nostro territorio, a dimostrazione dell'importanza della contaminazione fra i saperi per lo sviluppo tecnologico".

25 GIUGNO – POLITO.IT

RICERCA E INNOVAZIONE

TECHSHARE DAY 2019

25 Giugno 2019

Favorire l'incontro degli inventori con aziende ed investitori, presentare le invenzioni e i prototipi sviluppati e brevettati all'interno di Atenei e Centri di Ricerca pubblici, dare visibilità alle attività di trasferimento tecnologico: sono le finalità del **Techshare Day 2019** che si è svolto oggi al Politecnico e all'Univeristà di Torino.

Alla sua quarta edizione, l'evento si è svolto in collaborazione tra **il Politecnico di Torino e l'Università degli Studi di** Torino ed è stato inserito nel contesto della **prima edizione dell'Italian Tech Week.** Una collaborazione che ha ampliato i settori e i numeri dei partecipanti: sono stati presenti infatti oltre **300 inventori da 30 università e centri di ricerca di tutta Italia, che hanno esposto 140 tecnologie selezionate dall'eccellenza tecnologica made in Italy**.

La giornata ha previsto due momenti che si sono svolti in contemporanea presso i due Atenei: gli inventori hanno potuto esporre le loro tecnologie e confrontarsi direttamente con imprese ed investitori, per discutere dei vantaggi e delle applicazioni delle invenzioni, anche grazie all'organizzazione di tavole rotonde. Infatti, parallelamente alla parte espositiva sono stati organizzati **6 tavoli di lavoro** dedicati al mondo **Corporate**, in cui **27 grandi aziende** hanno raccontato le rispettive esperienze in ambito di **Open Innovation**, presentando come questo modello sia stato adottato ed integrato nelle loro strategie industriali e illustrando i casi di successo che ne sono derivati.

Presso il Politecnico hanno fatto l'intervento iniziale e quello di chiusura rispettivamente **Argotec** e **Hyperloop**, ed erano presenti le aziende **FCA, GM, Italdesign** per il settore della Mobilità, per l'Aerospazio invece **ASI, Avio Aero, Leonardo, Thales Alenia Space** e per l'ambito Energia **Edison, Enel Foundation, Eni, Iren**; presso l'Università invece per la categoria Salute **Diasorin, Fresenius, Johnson&Johnson, Menarini, Takeda**, per il settore Cibo **Eataly, Ferrero, Futurefood, Inalpi, Lavazza** e per l'Ambiente **Amiat, Novamont, Santanna, Smat**.

"L'Ateneo mette in campo tutte le capacità e le risorse per individuare le migliori idee, garantire una corretta gestione della proprietà intellettuale, aumentare il grado di sviluppo delle tecnologie brevettate, dialogare e stringere accordi con le imprese, creare imprenditorialità dando supporto alla nascita di spin-off e start up. Un percorso virtuoso che si

interfaccia e interseca con la rete territoriale d'impresa - dichiara **Giuliana Mattiazzo, Vice Rettrice al Trasferimento Tecnologico** del Politecnico di Torino – *quest'anno per la prima volta abbiamo realizzato l'evento con l'Università di Torino, una collaborazione che mira a rafforzare la prospettiva peculiare del Techshare Day: è un terreno di scambio molto importante, apprezzato dalle aziende, che sono sempre alla ricerca di innovazione per la propria competitività. L'unicità* sta proprio nella possibilità di incontrare personalmente gli inventori e scambiarsi direttamente opinioni e informazioni".

"Si tratta di un evento che permetterà di mostrare a tutti come ciò che si studia nelle Università non è avulso dalla realtà, ma può facilmente trovare applicazioni pratiche" dichiara il **Prof. Silvio Aime, Vice Rettore per la Ricerca Scientifica e il Trasferimento Tecnologico dell'Università di Torino**. *"Il nostro Ateneo è da sempre impegnato nel trasferimento alle aziende delle tecnologie che si sviluppano, in diversi settori, nei nostri Dipartimenti. Il Techshare Day sarà l'occasione per mettere in vetrina il meglio delle invenzioni prodotte dalle Università e dai Centri di Ricerca italiani ed è per noi un piacere che venga promosso dalla nostra Università. La sinergia tra i due Atenei torinesi sarà ancora una volta messa a disposizione del nostro territorio, a dimostrazione dell'importanza della contaminazione fra i saperi per lo sviluppo tecnologico".*

25 GIUGNO – LA PIAZZA GRANDE

UN SENTITO RINFRAZIAMENTO

Istituto Sacco: grazie!

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO

A tre settimane dalla cerimonia dell'intitolazione, all'Istituto Comprensivo "Federico Sacco" è ancora viva l'emozione per il bellissimo evento. È stato un intenso momento corale nella vita della grande comunità di questa scuola. Per organizzarlo hanno lavorato in squadra molte persone: studenti, docenti, collaboratori e personale di segreteria, distribuiti fra le sedi di Fossano e Genola. Alcune insegnanti hanno preparato il testo teatrale presentato dagli allievi della Media, rivelatisi disinvolti attori, molto coinvolgenti, decisamente brillanti nel caso di Samuele Toti, che ha impersonato nientemeno che Federico Sacco. Altre docenti hanno scritto l'inno della scuola, scattante e brioso, cantato dal bravissimo coro e da tutti i ragazzi, a partire dalla scuola dell'infanzia fino alla terza media, accompagnati dall'orchestra del Corso Musicale. La segreteria ha organizzato i passaggi più complessi della logistica, tra i quali il gustoso rinfresco per gli invitati e la merenda per tutti gli allievi, servita con l'aiuto dei collaboratori scolastici e di alcuni genitori ai quali va la nostra gratitudine.

È stata davvero una bella festa ed è doveroso ringraziare quanti anche esterni alla scuola hanno contribuito alla sua piena riuscita: le autorità civili e militari di Fossano e Genola che hanno presenziato; il presidente "Fondazione CRF" Mondino Gianfranco, i pronipoti di Federico Sacco Riccardo Vallauri e Aldo Sacco, la presidente del Consiglio di Istituto Mirella Brizio in rappresentanza di tutti i genitori, i Dirigenti Scolastici del Liceo "Ancina", dell'Istituto "Vallauri", del CNOS-FAP Salesiani, dell'Istituto San Domenico, la Fondazione "Federico Sacco", la condotta "Slowfood" di Fossano e tutti gli altri invitati, che ci hanno onorato solennizzando con la loro partecipazione il bel momento; grazie anche a don Mario Dompè che ha benedetto l'istituto, alle aziende BALOCCO, INALPI, MAINA e ACQUA S.ANNA per il grande supporto alla merenda degli alunni; la nostra riconoscenza va anche ai nonni della scuola primaria che hanno rinnovato l'aiuola della sede di Piazza Picco riempiendola di fiori, alla Protezione Civile e alla Croce Bianca, sempre pronti a garantire aiuto e soccorso in caso di difficoltà.

Grazie di cuore a tutti e chiediamo venia se inavvertitamente avessimo dimenticato qualcuno, perché davvero tanti ci hanno sostenuti e aiutati, in forme diverse, e potrebbe esserci sfuggito qualche nome. Siamo profondamente grati per tutto l'appoggio che ci avete dato, permettendoci di raggiungere un traguardo che all'inizio ci sembrava impossibile e invece si è rivelato una bellissima realtà.

Una voce per tutti

26 GIUGNO – IL COLTIVATORE PIEMONTESE

DIRETTIVO Compral Latte

Compral Latte: Raffaele Tortalla riconfermato presidente 4 i torinesi nel direttivo

CUNEO Terzo mandato alla presidenza di **Compral latte** per **Raffaele Tortalla**. L'allevatore di Fossano è stato confermato al vertice dell'organo direttivo che, nei giorni scorsi, si è riunito nella sede della cooperativa, al Miac di Cuneo. **Roberto Chialva** continuerà ad affiancare Tortalla, in qualità di vicepresidente. Gli altri consiglieri sono Elio Pettiti, Roberto Tortone, Bernardo Ambrogio, Livio Diale, Michele Giuseppe Giletta, Mario Gianoglio, Giuseppe Feira Cottino e i torinesi **Ernesto Bertola, Andrea Magliana, Antonino Fassino** e **Sergio Portis**.

Nel ringraziare il direttivo per la fiducia, Tortalla ha ribadito il ruolo dei 200 produttori Compral all'interno della filiera piemontese del latte che - grazie alla partnership industriale dell'Inalpi di Moretta e commerciale della Ferrero di Alba - rappresenta un *unicum* a livello nazionale ed europeo. La cooperativa è in salute, come dicono i dati dell'ultimo bilancio, forte di una raccolta pari a un milione e 200 mila quintali, che genera un fatturato superiore ai 50 milioni di euro.

«Sono cifre importanti – ha sottolineato il presidente **Raffaele Tortalla** – sostenute dal costante miglioramento di un processo di produzione regolato da prescrizioni e protocolli che il nostro socio è chiamato a condividere e osservare. Un approccio che in questi anni l'allevatore Compral ha saputo interpretare con consapevolezza attraverso un processo di crescita professionale accompagnata a investimenti strutturali e organizzativi».

Il vicepresidente **Roberto Chialva** ha posto l'accento sul discorso della "filiera modello" anche per l'indice del prezzo che oggi più che mai fa la differenza. «Per questo – ha detto Roberto Chialva – nel dire grazie ai nostri soci li invitiamo a non mollare mai, perchè il mercato globale non si ferma e bisogna sempre essere all'altezza della competizione».

Nel dibattito è intervenuto il direttore Compral, **Bartolomeo Bovetti**: «Le buone pratiche che ci siamo dati, nelle modalità di allevamento, nella cura del benessere animale, nel seguire i protocolli dei capitolati, sono oggi la regola quotidiana dei nostri produttori. Abbiamo fatto passi da gigante e costituito un bel gruppo, perché ci abbiamo creduto, supportati dal sistema Arap che ci offre assistenza di alto livello e aggiornamento continuo».

Per Compral Latte si profilano nuove iniziative, fra cui l'imminente avvio della palazzina nell'area del Miac che ospiterà la sede della cooperativa. Il lungo e complesso iter burocratico e progettuale si è completato e a breve sarà dato il via ai lavori. L'intero mondo Compral troverà dunque casa nel polo agroalimentare cuneese, dove è attivo da anni il laboratorio, con lo spaccio e gli uffici, della cooperativa "consorella" Compral Carni

26 GIUGNO – AGENPARL.EU

Agenparl Italia | Educazione | Piemonte | Social Network

TechShare Day 2019

by Redazione | 26 Giugno 2019 | 0 | 0

(AGENPARL) – Torino mer 26 giugno 2019

Presenti 300 inventori e140 tecnologie provenienti da 30 università e Centri di Ricerca pubblica di tutta Italia

Evento all'interno dell'Italian Tech Week, l'iniziativa nata nel 2016 al Politecnico di Torino per promuovere le proprie tecnologie è stata realizzata quest'anno insieme con l'Università degli Studi di Torino ospitando le migliori tecnologie del panorama italiano.

Torino, 25 giugno 2019 – Favorire l'incontro degli inventori con aziende ed investitori, presentare le invenzioni e i prototipi sviluppati e brevettati all'interno di Atenei e Centri di Ricerca pubblici, dare visibilità alle attività di trasferimento tecnologico: sono le finalità del **Techshare Day 2019**.

Alla sua quarta edizione, l'evento si è svolto in collaborazione tra **il Politecnico di Torino e l'Università degli Studi di** Torino ed è stato inserito nel contesto della **prima edizione dell'Italian Tech Week.** Una collaborazione che ha ampliato i settori e i numeri dei partecipanti: sono stati presenti infatti oltre **300 inventori da 30 università e centri di ricerca di tutta Italia, che hanno esposto 140 tecnologie selezionate dall'eccellenza tecnologica made in Italy**.

La giornata ha previsto due momenti che si sono svolti in contemporanea presso i due Atenei: gli inventori hanno potuto esporre le loro tecnologie e confrontarsi direttamente con imprese ed investitori, per discutere dei vantaggi e delle applicazioni delle invenzioni, anche grazie all'organizzazione di tavole rotonde. Infatti, parallelamente alla parte espositiva sono stati organizzati **6 tavoli di lavoro** dedicati al mondo **Corporate**, in cui **27 grandi aziende** hanno raccontato le rispettive esperienze in ambito di **Open Innovation**, presentando come questo modello sia stato adottato ed integrato nelle loro strategie industriali e illustrando i casi di successo che ne sono derivati.

Presso il Politecnico hanno fatto l'intervento iniziale e quello di chiusura rispettivamente **Argotec** e **Hyperloop**, ed erano presenti le aziende **FCA, GM, Italdesign** per il settore della Mobilità, per l'Aerospazio invece **ASI, Avio Aero, Leonardo, Thales Alenia Space** e

per l'ambito Energia **Edison, Enel Foundation, Eni, Iren**; presso l'Università invece per la categoria Salute **Diasorin, Fresenius, Johnson&Johnson, Menarini, Takeda**, per il settore Cibo **Eataly, Ferrero, Futurefood, Inalpi, Lavazza** e per l'Ambiente**Amiat, Novamont, Santanna, Smat**.

"L'Ateneo mette in campo tutte le capacità e le risorse per individuare le migliori idee, garantire una corretta gestione della proprietà intellettuale, aumentare il grado di sviluppo delle tecnologie brevettate, dialogare e stringere accordi con le imprese, creare imprenditorialità dando supporto alla nascita di spin-off e start up. Un percorso virtuoso che si interfaccia e interseca con la rete territoriale d'impresa – dichiara **Giuliana Mattiazzo, Vice Rettrice al Trasferimento Tecnologico** del Politecnico di Torino –quest'anno per la prima volta abbiamo realizzato l'evento con l'Università di Torino, una collaborazione che mira a rafforzare la prospettiva peculiare del Techshare Day: è un terreno di scambio molto importante, apprezzato dalle aziende, che sono sempre alla ricerca di innovazione per la propria competitività. L'unicità sta proprio nella possibilità di incontrare personalmente gli inventori e scambiarsi direttamente opinioni e informazioni".

"Si tratta di un evento che permetterà di mostrare a tutti come ciò che si studia nelle Università non è avulso dalla realtà, ma può facilmente trovare applicazioni pratiche"dichiara il **Prof. Silvio Aime, Vice Rettore per la Ricerca Scientifica e il Trasferimento Tecnologico dell'Università di Torino**. "Il nostro Ateneo è da sempre impegnato nel trasferimento alle aziende delle tecnologie che si sviluppano, in diversi settori, nei nostri Dipartimenti. Il Techshare Day sarà l'occasione per mettere in vetrina il meglio delle invenzioni prodotte dalle Università e dai Centri di Ricerca italiani ed è per noi un piacere che venga promosso dalla nostra Università. La sinergia tra i due Atenei torinesi sarà ancora una volta messa a disposizione del nostro territorio, a dimostrazione dell'importanza della contaminazione fra i saperi per lo sviluppo tecnologico".

Data di pubblicazione del comunicato:
Martedì, 25 Giugno, 2019
Fonte/Source: https://www.unito.it/comunicati_stampa/techshare-day-2019

26 GIUGNO – AUTOMAZIONEINDUSTRIALE.COM

Techshare Day 2019: vince l'Italia che innova e condivide

La Redazione 26 giugno 2019

L'iniziativa **Techshare Day 2019**, nella cornice della prima edizione dell'**Italian Tech Week**, lo scorso 25 giugno ha riunito a Torino 300 inventori da 30 università e centri di ricerca pubblica di tutta Italia che hanno esposto 140 tecnologie selezionate dall'eccellenza tecnologica made in Italy.

L'evento, nato nel 2016 al Politecnico di Torino e realizzato quest'anno **insieme con l'Università degli Studi di Torino**, ha favorito l'incontro degli inventori con le aziende e gli investitori, per presentare le invenzioni e i prototipi sviluppati e brevettati all'interno di atenei e centri di ricerca pubblici e dare visibilità alle attività di trasferimento tecnologico.

Nel corso della giornata si sono svolti in contemporanea presso i due atenei alcuni momenti paralleli. Gli inventori hanno esposto le loro tecnologie si sono **confrontati direttamente con imprese e investitori**, per discutere dei vantaggi e delle applicazioni delle invenzioni, anche grazie all'organizzazione di tavole rotonde.

Techshare Day: l'innovazione incontra le aziende

Parallelamente alla parte espositiva, sono stati organizzati sei tavoli di lavoro dedicati al mondo Corporate, in cui **27 grandi aziende** hanno raccontato le rispettive esperienze in ambito di **Open Innovation**, presentando come questo modello sia stato adottato e integrato nelle loro strategie industriali e illustrando i casi di successo che ne sono derivati.

Al Politecnico hanno fatto l'intervento iniziale e quello di chiusura rispettivamente Argotec e Hyperloop, ed erano presenti le aziende FCA, GM, Italdesign per il settore della Mobilità, per l'Aerospazio invece ASI, Avio Aero, Leonardo, Thales Alenia Space e per l'ambito Energia Edison, Enel Foundation, Eni, Iren.

All'Università invece per la categoria Salute Diasorin, Fresenius, Johnson&Johnson, Menarini, Takeda, per il settore Cibo Eataly, Ferrero, Futurefood, inalpi, Lavazza e per l'Ambiente Amiat, Novamont, Santanna, Smat.

"L'Ateneo mette in campo tutte le capacità e le risorse per individuare le migliori idee, garantire una corretta gestione della proprietà intellettuale, aumentare il grado di sviluppo delle tecnologie brevettate, dialogare e stringere accordi con le imprese, creare imprenditorialità dando supporto alla nascita di spin-off e start up. Un percorso virtuoso che si interfaccia e interseca con la rete territoriale d'impresa", ha detto **Giuliana Mattiazzo, Vice Rettrice al Trasferimento Tecnologico del Politecnico di Torino**

"Quest'anno per la prima volta abbiamo realizzato l'evento con l'Università di Torino, una collaborazione che mira a rafforzare la prospettiva peculiare del Techshare Day: è un terreno di **scambio molto importante**, apprezzato dalle aziende, che sono sempre alla ricerca di innovazione per la propria competitività. L'unicità sta proprio nella possibilità di incontrare personalmente gli inventori e scambiarsi direttamente opinioni e informazioni".

Secondo il prof. **Silvio Aime, Vice Rettore per la Ricerca Scientifica e il Trasferimento Tecnologico dell'Università di Torino**, "è stato un evento che ha permesso di mostrare a tutti come ciò che si studia nelle Università non è avulso dalla realtà, ma può facilmente trovare applicazioni pratiche". E, ancora, "il Techshare Day è stata l'occasione per mettere in vetrina il meglio delle invenzioni prodotte dalle Università e dai centri di ricerca italiani".

26 GIUGNO – CORRIEREDELVINO.IT

ECCELLENZE MADE IN ITALY PER COLLISIONI A BAROLO

Di **redazione** - 26 giugno 2019 1 0

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

Non solo grande musica internazionale e incontri con i maestri della letteratura mondiale e del cinema a **Collisioni**, perché il festival, nel suo intenso programma (dal 6 al 7 luglio prossimi), rende omaggio anche al padrone di casa, il **Barolo**, e a tutti i grandi vini e prodotti food che rendono il Piemonte e l'Italia famosi nel mondo.

Dal **Piemonte** alla **Puglia**, dal **Friuli** alla **Basilicata**, passando per **Liguria, Marche** e **Toscana**. Del resto è proprio questo il senso di **Collisioni**: un incontro tra generi artistici differenti, letteratura, musica, cinema, ma anche paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano.

Nei giorni del festival le piazze e le vie di **Barolo** si trasformeranno in un vero e proprio viaggio nella cultura del vino e del cibo italiano di qualità.

A **Barolo** infatti non si troverà cibo industriale perché a gestire gli stand sono le associazioni stesse di produttori da tutta Italia. Si spazierà dai grandi vini delle Langhe alla focaccia di Recco, dal Vermentino sardo ai formaggi Dop di Assopiemonte, dai salumi alla frutta piemontesi fino alla tradizione della pasta, ai grandi bianchi friulani e al prosciutto di San Daniele.

Palco Wine&Food – RICCARDO MEDANA

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

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

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

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

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

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

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

Per prenotazioni: www.collisioni.it nella sezione Palco Wine&Food

PROGETTO VINO

Tra i tanti eventi previsti a **Collisoni**, il **Progetto Vino (2-8 luglio)** è il "cuore storico" del programma dedicato all'enogastronomia, nato dalla volontà di riunire a **Barolo** alcuni tra i più importanti professionisti del vino di tutto il mondo e i grandi vini che l'intera Italia ha da offrire.

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

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

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

Anche quest'anno, di grandissimo spicco i nomi degli invitati a prendere parte agli eventi: I **Master Sommelier Angela Wall**, Restaurant Manager e Sommelier al ristorante *La Quercia* e *L'Ufficio Wine Bar*di Vancouver; **Anne Martin**, Head Sommelier e Senior Manager Of Beverage di *MLSE*, il leader di tutti gli eventi sportivi di Toronto e del Canada; **César Basurto**, Southeast Regional Sales Manager per *The Sorting Table*, importatore e distributore di vini di alta gamma e di nicchia; **Francesco Marzola**, Best sommelier of the Nordics 2018 e Wine Director del Ristorante *Elysee*, presso Park Hotel Vossevangen, che ha vinto nel 2018 e 2019 come miglior lista dei vini della Norvegia; **Martynas Pravilonis**, Head Sommelier presso il *Kempinski Hotel*, il più importante hotel di lusso di tutta la Lituania, nel 2017, per il secondo anno di fila, Best Sommelier della Lituania; **Sally Kim**, Head Sommelier del *Gruppo Delfina*, che

comprende pizzerie, ristoranti di alta gamma e wine bar e uno store in California; **Colin Wee**, Fondatore e Consulente per la casa di import *Fermented Connection*; **Elizabeth-Rose Mandalou**, co-proprietaria dei ristoranti *Woodlake Tavern*, *Uptown Pizza Kitchene Allora*, aperto nel 2018 e già nominato dalle guide per la sua lista di oltre 250 vini, di cui gran parte italiani; il danese **Frederik Ørbeck**, proprietario della casa di import *l'Esprit du Vin*;**Steve McDonald, Master Sommelier**, Capo sommelier del locale *Galleria* della catena texana di Steakhouse *Pappas Brose* tanti altri ospiti da Europa, Americhe e Asia.

Alla guida del progetto Wine&Food, il senior Editor di Vinous **Ian D'Agata.** Proprio grazie al successo di questa manifestazione oggi la collaborazione tra Ian D'Agata e Collisioni ha potuto ampliarsi, per portare avanti e arricchire la missione di Ian D'Agata di far conoscere il grande vino italiano in tutto il mondo.

Dallo scorso anno, infatti, è stato lanciato l'**Indigena World Tour**: una serie di masterclass guidate da Ian D'Agata in tutto il mondo, dedicate ai professionisti locali per approfondimenti su regioni vinicole e autoctoni italiani, con un Festival del tutto dedicato agli autoctoni a Barolo, a maggio, e ancora, un vero e proprio **Corso di specializzazione**, il **3iC**, per ora tenutosi in Italia ma che andrà, già da settembre, ad essere distribuito nelle più grandi capitali dell'enogastronomia mondiale.

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

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

Dal Piemonte l'azienda **Rivetto dal 1902**;**Poderi Gianni Gagliardo**; **Boroli**; **Elvio Cogno**; **Viberti Giovanni**; **Cantine Ceretto**; **Sordo Giovanni**; **G.D. Vajra**; **Fontanafredda**; **Marchesi di Barolo**.

Tanti anche da altre parti d'Italia, come **Medici Ermete** dall'Emilia Romagna e i produttori di altissima gamma della **Sardegna**, ma anche nuove e dinamiche realtà quali la nuova collaborazione con la linea **Vite Colte** e la produttiva partnership con il marchio di tappi di sughero **DIAM Cork**.

26 GIUGNO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

ACCORDO Il prodotto sprayato distribuito ai rifugi alpini

L'Inalpi porta il latte in vetta

MORETTA Latte in polvere, da filiera certificata piemontese, nei rifugi alpini piemontesi. È il risultato di un accordo che Coldiretti Piemonte e Inalpi hanno sottoscritto mercoledì a Torino con Agrap, l'associazione dei Gestori Rifugi Alpini del Piemonte per la distribuzione e il commercio dei prodotti lattiero caseari dell'azienda di Moretta. Negli 80 rifugi alpini aderenti all'Agrap, sarà distribuito il latte in polvere prodotto nelle torri di sprayatura. Una modalità che consente di risolvere chiari problemi di trasporto e conservazione, oltre a garantire un prodotto fresco, buono e sicuro.

A ogni gestore aderente al progetto è stato consegnato un attestato, da esporre in rifugio, che certificherà la qualità del latte.

Il trasporto delle materie prime verso i rifugi alpini rappresenta spesso un problema, oltre che un costo, poiché molti sono raggiungibili solo attraverso sentieri.

«La firma di questo accordo – ha dichiarato Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi – è la realizzazione di un sogno personale. Con un chilo di latte in polvere si ottengono 10 litri di latte fresco».

FIRMA L'accordo per la fornitura di latte in polvere Inalpi sottoscritto a Torino

26 GIUGNO – UNITO.IT

TechShare Day 2019

25/06/2019

Presenti 300 inventori e140 tecnologie provenienti da 30 università e Centri di Ricerca pubblica di tutta Italia

Evento all'interno dell'Italian Tech Week, l'iniziativa nata nel 2016 al Politecnico di Torino per promuovere le proprie tecnologie è stata realizzata quest'anno insieme con l'Università degli Studi di Torino ospitando le migliori tecnologie del panorama italiano.

Torino, 25 giugno 2019 – Favorire l'incontro degli inventori con aziende ed investitori, presentare le invenzioni e i prototipi sviluppati e brevettati all'interno di Atenei e Centri di Ricerca pubblici, dare visibilità alle attività di trasferimento tecnologico: sono le finalità del **Techshare Day 2019**.

Alla sua quarta edizione, l'evento si è svolto in collaborazione tra **il Politecnico di Torino e l'Università degli Studi di** Torino ed è stato inserito nel contesto della **prima edizione dell'Italian Tech Week.** Una collaborazione che ha ampliato i settori e i numeri dei partecipanti: sono stati presenti infatti oltre **300 inventori da 30 università e centri di ricerca di tutta Italia, che hanno esposto 140 tecnologie selezionate dall'eccellenza tecnologica made in Italy**.

La giornata ha previsto due momenti che si sono svolti in contemporanea presso i due Atenei: gli inventori hanno potuto esporre le loro tecnologie e confrontarsi direttamente con imprese ed investitori, per discutere dei vantaggi e delle applicazioni delle invenzioni, anche grazie all'organizzazione di tavole rotonde.

Infatti, parallelamente alla parte espositiva sono stati organizzati **6 tavoli di lavoro** dedicati al mondo **Corporate**, in cui **27 grandi aziende** hanno raccontato le rispettive esperienze in ambito di **Open Innovation**, presentando come questo modello sia stato adottato ed integrato nelle loro strategie industriali e illustrando i casi di successo che ne sono derivati.

Presso il Politecnico hanno fatto l'intervento iniziale e quello di chiusura rispettivamente **Argotec** e **Hyperloop**, ed erano presenti le aziende **FCA, GM, Italdesign** per il settore della Mobilità, per l'Aerospazio invece **ASI, Avio Aero, Leonardo, Thales Alenia Space** e per l'ambito Energia **Edison, Enel Foundation, Eni, Iren**; presso l'Università invece per la categoria Salute **Diasorin, Fresenius, Johnson&Johnson, Menarini, Takeda**, per il settore Cibo **Eataly, Ferrero, Futurefood, Inalpi, Lavazza** e per l'Ambiente**Amiat, Novamont, Santanna, Smat**.

"L'Ateneo mette in campo tutte le capacità e le risorse per individuare le migliori idee, garantire una corretta gestione della proprietà intellettuale, aumentare il grado di sviluppo delle tecnologie brevettate, dialogare e stringere accordi con le imprese, creare imprenditorialità dando supporto alla nascita di spin-off e start up. Un percorso virtuoso che si interfaccia e interseca con la rete territoriale d'impresa - dichiara **Giuliana Mattiazzo, Vice Rettrice al Trasferimento Tecnologico** del Politecnico di Torino –quest'anno per la prima volta abbiamo realizzato l'evento con l'Università di Torino, una collaborazione che mira a rafforzare la prospettiva peculiare del Techshare Day: è un terreno di scambio molto importante, apprezzato dalle aziende, che sono sempre alla ricerca di innovazione per la propria competitività. L'unicità sta proprio nella possibilità di incontrare personalmente gli inventori e scambiarsi direttamente opinioni e informazioni".
"Si tratta di un evento che permetterà di mostrare a tutti come ciò che si studia nelle Università non è avulso dalla realtà, ma può facilmente trovare applicazioni pratiche"dichiara il **Prof. Silvio Aime, Vice Rettore per la Ricerca Scientifica e il Trasferimento Tecnologico dell'Università di Torino**. "Il nostro Ateneo è da sempre impegnato nel trasferimento alle aziende delle tecnologie che si sviluppano, in diversi settori, nei nostri Dipartimenti. Il Techshare Day sarà l'occasione per mettere in vetrina il meglio delle invenzioni prodotte dalle Università e dai Centri di Ricerca italiani ed è per noi un piacere che venga promosso dalla nostra Università. La sinergia tra i due Atenei torinesi sarà ancora una volta messa a disposizione del nostro territorio, a dimostrazione dell'importanza della contaminazione fra i saperi per lo sviluppo tecnologico".

26 GIUGNO - ZIPNEWS.IT

300 inventori e 140 prototipi per la quarta edizione del Techshare Day

300 inventori e 140 prototipi per la quarta edizione del **Techshare Day**, l'iniziativa nata nel 2016 al Politecnico di Torino per promuovere le proprie tecnologie. Quest'anno è stata realizzata con l'Università degli Studi di Torino per ospitare le migliori invenzioni tecnologiche del panorama italiano e si è tenuta martedì 25 giugno nell'ambito dell'**Italian Tech Week**.

L'evento prevedeva due diversi momenti che si sono svolti in contemporanea nei due Atenei torinesi, dove gli inventori hanno potuto esporre le loro tecnologie per confrontarsi con investitori e imprese e discutere dei vantaggi e delle applicazioni dei 140 progetti provenienti da **30 università e centri di ricerca di tutta Italia**. Oltre alla parte espositiva sono stati organizzati 6 tavoli di lavoro dedicati al mondo Corporate, in cui 27 grandi aziende hanno presentato le proprie esperienze in ambito di **Open Innovation**.

Presso il Politecnico erano presenti importanti aziende come **Argotec** e **Hyperloop**, anche nel settore della Mobilità (**FCA**, **GM** e **Italdesign**), dell'Aerospazio (**ASI**, **Avio Aero**, **Leonardo**, **Thales Alenia Space**) e dell'Energia (**Edison**, **Enel Foundation**, **Eni** e **Iren**). All'Università invece aziende nel settore della Salute (**Diasorin**, **Fresenius**, **Johnson&Johnson**, **Menarini**, **Takeda**), del Cibo (**Eataly**, **Ferrero**, **Futurefood**, **Inalpi**, **Lavazza**) e dell'Ambiente (**Amiat**, **Novamont**, **Santanna**, **Smat**).

"Quest'anno per la prima volta abbiamo realizzato l'evento con l'Università di Torino, una collaborazione che mira a rafforzare la prospettiva peculiare del Techshare Day: è un terreno di scambio molto importante, apprezzato dalle aziende, che sono sempre alla ricerca di innovazione per la propria competitività. L'unicità sta proprio nella possibilità di incontrare personalmente gli inventori e scambiarsi direttamente opinioni e informazioni", ha dichiarato **Giuliana Mattiazzo**, Vice Rettrice al Trasferimento Tecnologico del Politecnico di Torino.

27 GIUGNO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 894mo Meeting VG @ Ristorante La Caprese – Mozzo (BG) – Famiglia Federico

Postato da: ViaggiatoreGourmet Il: Giugno 27, 2019
In: Bergamo e provincia, Eventi Enogastronomici, Lombardia, Reportage Ristoranti Stampa Email

Il nostro **tour** nei **migliori ristoranti d'Italia** fa tappa in provincia di Bergamo, a **Mozzo**, presso il **Ristorante La Caprese**, aperto nel **1975** da **Bruno Federico** e sua moglie **Giuseppina Gargiulo**. Il **menù** proposto agli **Amici Gourmet** come sempre accade qui è un inno al **mare**, è l'esaltazione della **cucina mediterranea** senza fronzoli né stravolgimenti. Punta dritta al **sodo**, vuole essere **verace**, golosa e ci riesce benissimo. Ma qui non si assapora solo un'**ottima cucina**, si sta **bene**, ci si sente a casa, ci si rilassa per merito della **Famiglia Federico**, in particolare di **Antonella**, figlia di **Bruno** e **Giuseppina**, che ha imparato l'**arte** dell'accoglienza dal **papà** e si prende cura degli **ospiti** dall'inizio alla fine. Qui il nostro racconto dettagliato...

Crostata di ricotta e cioccolato e torta Delizia

Tipologia caffè: qualità rossa, torrefazione **Euromoka** (Ciserano).

È ora della merenda!

Sfizio di fritto con calamari, calamaretti, scampi e gamberi

Fritti in olio extra vergine d'oliva.

Cadeau **Inalpi** per tutti i commensali!

27 GIUGNO - ANSA

ANSA.it · Terra&Gusto · Mondo Agricolo · Inalpi e Coldiretti, un latte Uht da filiera piemontese

Inalpi e Coldiretti, un latte Uht da filiera piemontese

Gelati Pepino userà i prodotti dell'azienda di Moretta

Redazione ANSA TORINO 27 giugno 2019 13:55 Scrivi alla redazione Stampa

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

DALLA HOME TERRA&GUSTO

Inalpi e Coldiretti, un latte Uht da filiera piemontese
Mondo Agricolo

(ANSA) - TORINO, 27 GIU - Un latte uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: è il progetto messo a punto da Inalpi e Coldiretti, presentato presso la gelateria torinese Pepino.

"E' un prodotto che va a contatto con il consumatore, porta valore non all'azienda ma al progetto di filiera corta certificata e garantita del latte piemontese", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. "Una sfida possibile - sottolinea Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - grazie alla collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte, cooperativa di 230 allevatori e raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, nata per produrre latte in polvere. Un accordo sancito sulla base del prezzo indicizzato che Inalpi ha adottato premiando, a prescindere dal mercato, il valore di quanto conferito dai nostri allevatori". Inalpi ha raggiunto un accordo con la gelateria Pepino che utilizzerà il suo latte, ma anche panna e burro. Una linea biologica esordirà per gli 80 anni del Pinguino Pepino.(ANSA).

27 GIUGNO – RAI – TGR3

ORE 19:30

MINUTO 12:35 / 14:13

https://www.rainews.it/tgr/piemonte/notiziari/video/2019/06/ContentItem-1233f692-b6d1-467d-8af4-c61555b54383.html

27 GIUGNO - TARGATOCN

ATTUALITÀ | 27 giugno 2019, 19:03

Coldiretti Piemonte e il nuovo progetto di Inalpi: il latte UHT

Una nuova sfida con 230 allevatori e 5 mila quintali di latte per "Gelati Pepino 1884"

Gelato UHT

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

Così ha dichiarato **Ambrogio Invernizzi,** presidente Inalpi S.p.A. in apertura della conferenza stampa organizzata con Coldiretti e Gelati PEPINO 1884, nella storica sede di piazza Carignano.

"Offrire ai consumatori un latte UHT proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: questo l'obiettivo del progetto che, con Inalpi, ci ha portato alla realizzazione di questo nuovo prodotto garantito anche dal marchio «Firmato dagli Agricoltori Italiani» - spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale - *Una sfida resa possibile grazie ad una collaborazione, ormai decennale, con Inalpi e Compral Latte, cooperativa che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, nata per la produzione di latte in polvere e che, ora, ci consente di lanciare un nuovo prodotto.*

Un accordo, oltretutto, sancito sulla base del prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Quello di oggi, quindi, è un ulteriore tassello per continuare sulla strada della tracciabilità, dell'equa remunerazione alle nostre imprese e della valorizzazione del territorio".

La conferenza è stata anche l'occasione per annunciare la collaborazione tra Inalpi e Gelati PEPINO 1884.

L'azienda di Avigliana, userà il latte Inalpi, sia fresco che in polvere, per creare il suo Fior di latte, il Pinguino al Fior di Latte e presto per tutto il gelato.

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

E' inoltre previsto un ulteriore e importante progetto, la nascita di una linea di gelati Bio, con latte Bio Inalpi.

Alberto Mangiantini, amministratore delegato di Gelati Pepino 1884, ha annunciato l'uscita del prossimo Pinguino al Fior di Latte con doppio marchio Pepino/Inalpi e quella del Pinguino Fior di Panna Bio, con latte e panna BIO Inalpi che sarà il gelato ufficiale per i festeggiamenti per gli 80 anni del Pinguino.

"Nel mondo del gelato, si parla e si esaltano gli ingredienti secondari, come il pistacchio di Bronte o le nocciole delle Langhe, ma il latte non è mai citato, perché il latte è un elemento a rischio: Gelati PEPINO 1884 ha risolto il problema - ha dichiarato **Alberto Mangiantini** - *nel nostro Fior di Latte c'è il 15% di latte fresco e il 9% di latte in polvere. Inalpi produce latte da filiera corta certificata e garantita. Un latte con caratteristiche organolettiche superiori che ci consentono di produrre un Fior di Latte eccezionale. Un incontro dunque nel quale qualità e innovazione sono stati il filo conduttore che ha unito importanti realtà del nostro territorio che a vario titolo hanno ribadito l'importanza del lavoro fatto per la creazione di una filiera corta e certificata che diventa garanzia sia per i produttori che per i consumatori."*

27 GIUGNO – ALTO ADIGE

Inalpi e Coldiretti, un latte Uht da filiera piemontese

27 giugno 2019 A- A+

(ANSA) - TORINO, 27 GIU - Un latte uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: è il progetto messo a punto da Inalpi e Coldiretti, presentato presso la gelateria torinese Pepino. "E' un prodotto che va a contatto con il consumatore, porta valore non all'azienda ma al progetto di filiera corta certificata e garantita del latte piemontese", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. "Una sfida possibile - sottolinea Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - grazie alla collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte, cooperativa di 230 allevatori e raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, nata per produrre latte in polvere. Un accordo sancito sulla base del prezzo indicizzato che Inalpi ha adottato premiando, a prescindere dal mercato, il valore di quanto conferito dai nostri allevatori". Inalpi ha raggiunto un accordo con la gelateria Pepino che utilizzerà il suo latte, ma anche panna e burro. Una linea biologica esordirà per gli 80 anni del Pinguino Pepino.(ANSA).

27 GIUGNO - LAVOCEDIALBA

Coldiretti Piemonte e il nuovo progetto di Inalpi: il latte UHT

Una nuova sfida con 230 allevatori e 5 mila quintali di latte per "Gelati Pepino 1884"

Gelato UHT

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

formazione e innovazione."

Così ha dichiarato **Ambrogio Invernizzi,** presidente Inalpi S.p.A. in apertura della conferenza stampa organizzata con Coldiretti e Gelati PEPINO 1884, nella storica sede di piazza Carignano.

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

La conferenza è stata anche l'occasione per annunciare la collaborazione tra Inalpi e Gelati PEPINO 1884.

L'azienda di Avigliana, userà il latte Inalpi, sia fresco che in polvere, per creare il suo Fior di latte, il Pinguino al Fior di Latte e presto per tutto il gelato.

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

E' inoltre previsto un ulteriore e importante progetto, la nascita di una linea di gelati Bio, con latte Bio Inalpi.

Alberto Mangiantini, amministratore delegato di Gelati Pepino 1884, ha annunciato l'uscita del prossimo Pinguino al Fior di Latte con doppio marchio Pepino/Inalpi e quella del Pinguino Fior di Panna Bio, con latte e panna BIO Inalpi che sarà il gelato ufficiale per i festeggiamenti per gli 80 anni del Pinguino.

"Nel mondo del gelato, si parla e si esaltano gli ingredienti secondari, come il pistacchio di Bronte o le nocciole delle Langhe, ma il latte non è mai citato, perché il latte è un elemento a rischio: Gelati PEPINO 1884 ha risolto il problema - ha dichiarato **Alberto Mangiantini** - *nel nostro Fior di Latte c'è il 15% di latte fresco e il 9% di latte in polvere. Inalpi produce latte da filiera corta certificata e garantita. Un latte con caratteristiche organolettiche superiori che ci consentono di produrre un Fior di Latte eccezionale. Un incontro dunque nel quale qualità e innovazione sono stati il filo conduttore che ha unito importanti realtà del nostro territorio che a vario titolo hanno ribadito l'importanza del lavoro fatto per la creazione di una filiera corta e certificata che diventa*

27 GIUGNO - GDS

Inalpi e Coldiretti, un latte Uht da filiera piemontese

27 Giugno 2019

© ANSA

(ANSA) - TORINO, 27 GIU - Un latte uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: è il progetto messo a punto da Inalpi e Coldiretti, presentato presso la gelateria torinese Pepino.

"E' un prodotto che va a contatto con il consumatore, porta valore non all'azienda ma al progetto di filiera corta certificata e garantita del latte piemontese", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. "Una sfida possibile - sottolinea Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - grazie alla collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte, cooperativa di 230 allevatori e raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, nata per produrre latte in polvere. Un accordo sancito sulla base del prezzo indicizzato che Inalpi ha adottato premiando, a prescindere dal mercato, il valore di quanto conferito dai nostri allevatori". Inalpi ha raggiunto un accordo con la gelateria Pepino che utilizzerà il suo latte, ma anche panna e burro. Una linea biologica esordirà per gli 80 anni del Pinguino Pepino.(ANSA).

27 GIUGNO – IL GIORNALE DEL TRENTINO

INALPI E COLDIRETTI, UN LATTE UHT DA FILIERA PIEMONTESE

(ANSA) - TORINO, 27 GIU - Un latte uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: è il progetto messo a punto da Inalpi e Coldiretti, presentato presso la gelateria torinese Pepino. "E' un prodotto che va a contatto con il consumatore, porta valore non all'azienda ma al progetto di filiera corta certificata e garantita del latte piemontese", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. "Una sfida possibile - sottolinea Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - grazie alla collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte, cooperativa di 230 allevatori e raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, nata per produrre latte in polvere. Un accordo sancito sulla base del prezzo indicizzato che Inalpi ha adottato premiando, a prescindere dal mercato, il valore di quanto conferito dai nostri allevatori". Inalpi ha raggiunto un accordo con la gelateria Pepino che utilizzerà il suo latte, ma anche panna e burro. Una linea biologica esordirà per gli 80 anni del Pinguino Pepino.(ANSA).

27 GIUGNO – VENTI4ORE.COM

Piemonte

Inalpi e Coldiretti,accordo su latte Uht

Di **ansa** - 27 Giugno 2019

Un latte uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: è il progetto messo a punto da Inalpi e Coldiretti, presentato presso la gelateria torinese Pepino

"E' un prodotto che va a contatto con il consumatore, porta valore non all'azienda ma al progetto di filiera corta certificata e garantita del latte piemontese", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. "Una sfida possibile – sottolinea Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte – grazie alla collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte, cooperativa di 230 allevatori e raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, nata per produrre latte in polvere...

Articoli recenti

Inalpi e Coldiretti,accordo su latte Uht

Disegnatore Autocad con esperienza

Morto incidente quad, domani funerali

Conte: "Consegneremo il ponte nei tempi previsti"

Pm racconta in libro tragedia amianto

Turismo, l'Università punta all'Unesco: accordo con il Parco Geominerario

27 GIUGNO – LIBERO247

Coldiretti Piemonte e il nuovo progetto di Inalpi: il latte UHT

Targatocn.it | 1 | 1 ora fa

Una nuova sfida con 230 allevatori e 5 mila quintali di latte per 'Gelati Pepino 1884'. Filiera è una parola abusata, ma non è una parola vuota: è un gruppo di persone, una comunità, che si è data delle regole e le segue. Il nostro è un progetto ...

Persone: pinguino alberto mangiantini
Organizzazioni: coldiretti inalpi
Prodotti: latte
Luoghi: piemonte avigliana
Tags: progetto azienda

27 GIUGNO – MSN.COM

Inalpi e Coldiretti,accordo su latte Uht

(ANSA) - TORINO, 27 GIU - Un latte uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: è il progetto messo a punto da Inalpi e Coldiretti, presentato presso la gelateria torinese Pepino.

"E' un prodotto che va a contatto con il consumatore, porta valore non all'azienda ma al progetto di filiera corta certificata e garantita del latte piemontese", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. "Una sfida possibile - sottolinea Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - grazie alla collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte, cooperativa di 230 allevatori e raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, nata per produrre latte in polvere. Un accordo sancito sulla base del prezzo indicizzato che Inalpi ha adottato premiando, a prescindere dal mercato, il valore di quanto conferito dai nostri allevatori". Inalpi ha raggiunto un accordo con la gelateria Pepino che utilizzerà il suo latte, ma anche panna e burro. Una linea biologica esordirà per gli 80 anni del Pinguino Pepino.

27 GIUGNO -RIVISTA IDEA

IL LATTE IN POLVERE DA FILIERA CORTA DI "INALPI"

È stato presentato l'accordo tra "Inalpi"-Coldiretti Piemonte e Agrap (Associazione gestori rifugi alpini e posti tappa del Piemonte) per la distribuzione e il commercio dei prodotti lattiero-caseari dell'azienda di Moretta. Il primo prodotto che arriverà negli ottanta rifugi alpini aderenti all'Agrap, sarà il latte in polvere da filiera corta piemontese certificata e garantita che consentirà di risolvere chiari problemi di trasporto e conservazione, oltre a garantire un prodotto sempre fresco, buono e sicuro.

«L'accordo è la realizzazione di un sogno», dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi" spa. «È la dimostrazione concreta che, se si vuole valorizzare un territorio, puntando sulla qualità, si possono realizzare interessanti progetti. Nella nostra filiera non esistono punti deboli o penalizzati. Il primo passo è riconoscere e pagare in modo adeguato la materia prima, così che i conferitori possano vivere e programmare gli investimenti futuri. Il progetto rappresenta inoltre l'incontro di due elementi: il buon latte piemontese e che sarà reidratato con l'ottima acqua dei rifugi, il risultato non potrà che essere straordinario. Il latte in polvere darà anche un aiuto ai gestori nel rapporto con l'ambiente e con la sostenibilità, con un sacchetto da un chilogrammo di polvere, si ottengono infatti ben dieci litri di buon latte fresco».

«Garantire prodotti di elevata qualità provenienti

RAGGIUNGERÀ 80 RIFUGI ALPINI PIEMONTESI. L'ACCORDO COINVOLGE COLDIRETTI

dalla filiera del latte "Made in Piemonte": è l'obiettivo che ci siamo posti nel sancire l'accordo, realizzato grazie a una collaborazione decennale con "inalpi", spiegano Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale. «Con l'azienda di Moretta, infatti, e "Compral latte", che conta 230 allevatori e raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, 10 anni fa è nato un progetto di filiera virtuoso per la produzione di polvere di latte, attraverso la torre di spraya-tura. Ciò ha subito consentito tracciabilità, equa remunerazione alle imprese e valorizzazione delle realtà territoriali. Riusciamo, in questa prima fase della progettualità, ad assicurare ai rifugi alpini produzioni della filiera latte piemontese in linea con i principi della sana e corretta alimentazione e di facile trasporto visto che, spesso, sono situati in luoghi dove non si arriva con i mezzi tradizionali, ma si deve ricorrere all'elicottero con costi, di conseguenza, elevati. Questo, però, è solo un primo passo verso una collaborazione più ampia con Agrap che comprenderà non solo referenze del lattierocaseario, ma altri prodotti del territorio provenienti dalle nostre imprese di "Campagna amica", andando, così, a rafforzare l'offerta dei rifugi, già attenti spesso a tessere relazioni con le aziende situate negli alpeggi limitrofi».

«Abbiamo ottanta associati e rappresentiamo i gestori dei rifugi», chiarisce Massino Manavella presidente dell'Agrap e gestore del rifugio "Selleries" di Roure. «L'intesa con "Inalpi"-Coldiretti Piemonte è stata possibile per la volontà condivisa di valorizzare il territorio, anche quello delle montagne: i rifugi hanno la volontà di utilizzare prodotti del territorio. Alcuni hanno vicini alpeggi, ma molte volte gli alpeggi non hanno la forza di sostenere i bisogni del rifugio, inoltre, come per tutti i locali pubblici, il rifugio ha l'obbligo di commerciare latte pastorizzato, prodotto non comune negli alpeggi. "Inalpi" è quindi un "partner" straordinario, proprio per l'attenzione alla provenienza e alla qualità del prodotto».

L'incontro si è concluso con la consegna dell'attestato che certifica l'accordo, a firma "Inalpi"-Coldiretti Piemonte-Agrap, che sarà affisso in tutti i rifugi aderenti all'iniziativa.

27 GIUGNO - TARGATOCN

ATTUALITÀ | 27 giugno 2019, 19:03

Coldiretti Piemonte e il nuovo progetto di Inalpi: il latte UHT

Una nuova sfida con 230 allevatori e 5 mila quintali di latte per "Gelati Pepino 1884"

Gelato UHT

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

Così ha dichiarato **Ambrogio Invernizzi**, presidente Inalpi S.p.A. in apertura della conferenza stampa organizzata con Coldiretti e Gelati PEPINO 1884, nella storica sede di piazza Carignano.

"Offrire ai consumatori un latte UHT proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: questo l'obiettivo del progetto che, con Inalpi, ci ha portato alla realizzazione di questo nuovo prodotto garantito anche dal marchio «Firmato dagli Agricoltori Italiani» - spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale - *Una sfida resa possibile grazie ad una collaborazione, ormai decennale, con Inalpi e Compral Latte, cooperativa che conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte, nata per la produzione di latte in polvere e che, ora, ci consente di lanciare un nuovo prodotto.*

Un accordo, oltretutto, sancito sulla base del prezzo indicizzato che l'azienda di Moretta ha deciso di adottare premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, il valore reale di quanto conferito dai nostri allevatori. Quello di oggi, quindi, è un ulteriore tassello per continuare sulla strada della tracciabilità, dell'equa remunerazione alle nostre imprese e della valorizzazione del territorio".

La conferenza è stata anche l'occasione per annunciare la collaborazione tra Inalpi e Gelati PEPINO 1884.

L'azienda di Avigliana, userà il latte Inalpi, sia fresco che in polvere, per creare il suo Fior di latte, il Pinguino al Fior di Latte e presto per tutto il gelato.

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

E' inoltre previsto un ulteriore e importante progetto, la nascita di una linea di gelati Bio, con latte Bio Inalpi.

Alberto Mangiantini, amministratore delegato di Gelati Pepino 1884, ha annunciato l'uscita del prossimo Pinguino al Fior di Latte con doppio marchio Pepino/Inalpi e quella del Pinguino Fior di Panna Bio, con latte e panna BIO Inalpi che sarà il gelato ufficiale per i festeggiamenti per gli 80 anni del Pinguino.

"Nel mondo del gelato, si parla e si esaltano gli ingredienti secondari, come il pistacchio di Bronte o le nocciole delle Langhe, ma il latte non è mai citato, perché il latte è un elemento a rischio: Gelati PEPINO 1884 ha risolto il problema - ha dichiarato **Alberto Mangiantini** - *nel nostro Fior di Latte c'è il 15% di latte fresco e il 9% di latte in polvere. Inalpi produce latte da filiera corta certificata e garantita. Un latte con caratteristiche organolettiche superiori che ci consentono di produrre un Fior di Latte eccezionale. Un incontro dunque nel quale qualità e innovazione sono stati il filo conduttore che ha unito importanti realtà del nostro territorio che a vario titolo hanno ribadito l'importanza del lavoro fatto per la creazione di una filiera corta e certificata che diventa garanzia sia per i produttori che per i consumatori."*

27 GIUGNO – VIRGILIO.IT

Inalpi e Coldiretti,accordo su latte Uht

Condividi Invia

Un latte uht proveniente da una filiera piemontese controllata, garantita e trasparente: è il progetto messo a punto da Inalpi e Coldiretti, presentato presso la gelateria torinese Pepino. "E' un prodotto che va a contatto con il consumatore, porta valore non all'azienda ma al progetto di filiera corta certificata e garantita del latte piemontese", spiega Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. "Una sfida possibile - sottolinea Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - grazie alla collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte, cooperativa di 230 allevatori e raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, nata per produrre latte in polvere. Un accordo sancito sulla base del prezzo indicizzato che Inalpi ha adottato premiando, a prescindere dal mercato, il valore di quanto conferito dai nostri allevatori". Inalpi ha raggiunto un accordo con la gelateria Pepino che utilizzerà il suo latte, ma anche panna e burro. Una linea biologica esordirà per gli 80 anni del Pinguino Pepino.

ANSA | 27-06-2019 13:55

28 GIUGNO – LAGAZZETTADALBA.IT

Le eccellenze enogastronomiche d'Italia protagoniste del Festival agrirock Collisioni a Barolo

28 Giugno 2019 | Appuntamenti, Langhe, Primo Piano

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

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

musica, cinema, ma anche paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano.

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

28 GIUGNO - RPFASHIONGLAMOURNEWS

Barolo (Cn): non solo musica a Collisioni. Gli appuntamenti wine & food

Date: giugno 28, 2019

0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Collisioni a Barolo non è solo occasione per ascoltare buona musica ma anche quella di incontrare le eccellenze enogastronomiche d'Italia che, insieme ai cantanti, fanno da protagoniste dell'undicesima edizione del Festival agrirock.

foto Mariele Ferrero

Non solo grande musica internazionale e incontri con i maestri della letteratura mondiale e del cinema a **Collisioni**, perché il festival, nel suo intenso programma, **rende omaggio** anche al padrone di casa, il **Barolo**, e a tutti i **grandi vini e prodotti food che rendono il Piemonte e l'Italia famosi nel mondo**. Il caratteristico borgo delle Langhe ospiterà nel weekend del **6 e 7 luglio**, oltre ai protagonisti della cultura e della musica, anche i grandi prodotti food e i grandi vini del bel Paese,in un**viaggio sensoriale** tra i sapori e profumi del Made in Italy. Dal **Piemonte** alla **Puglia**, dal **Friuli** alla **Basilicata**, passando per **Liguria**, **Marche** e **Toscana**. Del resto è proprio questo il senso di Collisioni: un incontro tra generi artistici differenti, letteratura, musica, cinema, ma anche paesaggio,sapienza econoscenza del territorio agricolo italiano. **Nei giorni del festival le piazze e le**

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

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

foto di Riccardo Medana

A grande richiesta torna, per la sua **quarta edizione**, il programma del **Palco Wine&Food** di Collisioni. Un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, che offrirà tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani. Dopo il sold out delle ultime tre edizioni, con oltre quattromila partecipanti ai tasting nell'edizione dell'anno scorso, il palco di Collisioni legato alle eccellenze enogastronomiche delle diverse regioni italiane vedrà protagonisti sul palco produttori vinicoli e produttori food provenienti da ogni parte d'Italia, che guideranno il pubblico in un vero e proprio viaggio dei sapori. Si alterneranno ogni due ore incontri tematici e degustazioni guidate. Oltre a **winetasting** e **assaggi** dei prodotti tipici non mancherà la **musica** e l'intervento di **artisti**, **fumettisti** e acrobati in interazione con il pubblico. È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli **eventi didattici** previsti, con **gemellaggi** interregionali, incontri tematici e vere e proprie "**maratone**" di prelibatezze. A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane: il Piemonte col **Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**,il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, il **Consorzio Altalanga**, il Consorzio **Asti Docg**, **Assopiemonte** e

Cia Cuneo; la **Liguria**, le **Marche**, la **Puglia** e la **Basilicata** grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con **l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini**, **l'Assessorato al turismo della Regione Liguria**, **l'Enoteca Regionale Lucana**,**il Movimento Turismo del Vino Puglia**; il **Friuli Venezia Giulia**, grazie a **PromoTurismo FVG**; la **Sardegna**, con **il Consorzio del Vermentino di Gallura**e la Toscana con il **Consorzio Chianti Classico**. Sabato 6 e domenica 7 luglio il ricco programma di tasting gratuiti, approfondimenti, interventi di chef, giornalisti, produttori e intrattenitori proseguirà grazie alla partecipazione di tanti prodotti di eccellenza: i Salumi di **Raspini**; la Castagna e l'aglio di Caraglio di **Cia Cuneo**; la pasta **Berruto**; l'acqua **San Bernardo**; le golosità di **Baratti & Milano**; i talentuosi *mixologist* di **Compagnia dei Caraibi**; le varietà italiane di eccellenza di **Buon Riso**; i distillati di eccellenza piemontese di **Grappa Berta**; il Vermentino grazie al gemellaggio con la **Camera di Commercio di Sassari**. Due giorni al Castello di Barolo, in cui il pubblico verrà coinvolto in un happening di divertimento, puro godimento gastronomico e didattica, tra degustazioni alla cieca sul palco e assaggi e storie che raccontano il lavoro di chi quei prodotti li crea ogni giorno partendo da un granaio, una vigna o un pascolo.Un'occasione unica per esplorare e godere delle prelibatezze del nostro paese, in una cornice dal fascino irresistibile.Tutto prenderà avvio venerdì 5 luglio alle 18,00 con una giornata interamente dedicata alla **farina di eccellenza 100% made in Italy** e all'arte della panificazione, grazie alla collaborazione ormai storica tra Collisioni e **Farine Petra.** Per prenotazioni: www.collisioni.it nella sezione Palco Wine&Food

BREAD RELIGION – venerdì 5 luglio

foto Davide Gonella

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

cibo da take-away, il panino farcito, può diventare un pasto gustoso e gourmet in linea con una corretta dieta mediterranea. Nella Piazza Rosa ci saranno **8 banchi dedicati a grintosi chef italiani**, come Eugenio Boer, Eugenio Roncoroni, Alessandro Mecca, Fabio Poppa, Andrea Larossa, Marco Visciola e Francesco Oberto che prepareranno per il pubblico panini gourmet di loro creazione e saliranno sul palco intervistati dal critico gastronomico **Paolo Vizzari**, già curatore della rubrica *La Tavola* del settimanale L'Espresso. Ad accompagnarli **dalle 18.00 alle 2.00 del mattino tanti eventi live** tra cui i **Diecicento35** con la presenza di Carola Rovito, Marco Bressello e Lorenzo Bulgarini, il dj set dei **Tuttafuffa** con quel pizzico di improvvisata ironia che porta il sorriso sulla pista da ballo e infine il grande aftershow con vocalist, percussioni e DJ-Set ideato dal grande **Joe T Vannelli** che sarà a Barolo con la sua consolle per far ballare il pubblico fino all'alba insieme ai **Vannelli Bros** e **Silvano Del Gado**. Ad accompagnare i panini di **Bread Religion**, le bollicine dell'Asti Secco e Moscato, i cocktail preparati dai mixologist di Compagnia dei Caraibi con Malfy Gin e Vermouth Riserva Carlo Alberto e i dolci Baratti&Milano.

PROGETTO FOOD – 8/9/10 luglio

foto Riccardo Medana

Torna anche quest'estate, nella sua **terza edizione**, il **Progetto Food** di Collisioni: tre giorni di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane, con un particolare focus dedicato ai formaggi Dop piemontesi (a cura di **Assopiemonte DOP e IGP**), come il **Castelmagno** – che ha avuto l'onore di essere scelto come formaggio ufficiale del Bocuse d'Or – la **Robiola di Roccaverano**, il **Murazzano** e altri. Dopo gli appuntamenti all'estero organizzati con Assopiemonte in Germania, Svezia e Danimarca, per promuovere la Dop, il Progetto Food rappresenta un naturale momento conclusivo in cui i professionisti incontrati in tutta Europa verranno invitati a Barolo a parlare di Made in Italy e della crescente necessità di rispettare l'ambiente, il lavoro di filiera e l'importanza delle informazioni date ai consumatori. Non mancheranno anche quest'anno la partecipazione di **CIA** (Confederazione italiana agricoltori) alla presenza di selezionati produttori che presenteranno le proprie eccellenze e le grandi aziende del

territorio quali **Inalpi**, **Baratti**, **Buon Riso**, **Pasta Berruto**, **Agrimontana**, **Beppino Occelli** e tanti altri. Ospiti d'eccezione saranno alcuni dei più grandi Chef del nostro territorio come **Gianpiero Vivalda**, che ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2003 e poi ancora una seconda nel 2011; **Andrea Ribaldone**, star di Identità Golose e chef dell'Osteria Arborina di La Morra che sarà anche responsabile del catering VIP di Collisioni;**Mariuccia Ferrero** che dopo la collaborazione in Monferrato con **Gastronomix** torna con il Ristorante San Marco di Canelli e ancora **Walter Ferretto** de Il Cascinale nuovo, dove da anni tradizione e innovazione si fondono sapientemente in una proposta gastronomica che sa coniugare la grande cucina piemontese con i profumi ed i sapori provenienti da ogni angolo del mondo. Il tutto accadrà di fronte a un parterre internazionale di grandi giornalisti food e importatori, che giungeranno a Barolo nei giorni del Festival e discuteranno delle specialità della gastronomia italiana e delle nuove prospettive del settore. Il Progetto Food di Collisioni negli anni passati ha visto ospiti quali **Mitchell Davis**, vice presidente della *James Beard Foundation*; **Nancy Silverton**, co-proprietaria e chef di *Mozza* in California e Singapore; **Giacomino Drago**, imprenditore italo-americano, proprietario di una decina di ristoranti in California; **Ole-Morten Almås** importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani; **Brian Bistrong** vicepresidente e Food Developer/buyer della *Starr Catering Group*, con diversi punti a Philadelphia, New York, Washington D.C. e Miami; **Amber e Eric Hoffman**, autori di *The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy* e blogger con un seguito di ben oltre 150000 followers sulle varie piattaforme online;**Bartek Kiezun** food editor di *KUKBUK* e docente di cultura gastronomica italiana e tanti altri. Anche quest'anno non mancheranno giornalisti eblogger italiani e europei a dare visibilità all'evento che si svolgerà attraverso attività di didattica e promozione delle grandi eccellenze dell'agricoltura italiana, al fine di dare risalto alla storia, alle tradizioni, alla qualità del "made in Italy" e di conseguenza a incentivarne l'esportazione.

Il progetto rappresenta uno degli appuntamenti annuali all'interno di una progettualità più ampia ad opera di Collisioni, per incrementare la conoscenza delle grandi eccellenze italiane presso il pubblico

foto Fabrizio Porcu

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

28 GIUGNO – TORINO CRONACAQUI

GLI 80 ANNI DEL GELATO

Il Pinguino diventa 2.0
E Pepino aprirà a Londra

LEVI a pagina 13

L'ANNUNCIO Due nuovi gusti per gli 80 anni dello storico ricoperto che ora punta all'estero

Il vecchio Pinguino diventa 2.0 E Pepino aprirà anche a Londra

→ Due nuovi "Pinguini" per festeggiare gli 80 anni del leggendario gelato a stecco di Pepino, lo storico marchio di piazza Carignano che dopo 135 anni si appresta a sbarcare all'estero. Il nuovo gusto al fior di latte è stato presentato ieri durante la conferenza stampa di accordo tra il consorzio Inalpi, Coldiretti e la gelateria, dove sarà possibile comprare il nuovo prodotto tra 15 giorni. Bisognerà invece aspettare settembre, per l'esordio del "Pinguino Bio" al fior di panna che coronerà l'importante anniversario.

Quella della gelateria nata nel 1884 dall'ingegno di Domenico Pepino è una storia tutta torinese, ma presto potrebbe varcare i confini nazionali ed espandersi nella capitale britannica. A rendere nota la notizia è lo stesso titolare Alberto Mangiantini. «Abbiamo in previsione di aprire una nuova sede a Londra e siamo ancora in fase di accordo con il partner locale per definire il luogo e la tipologia di attività che accoglierà i nostri gelati. Il nostro intento - ha sottolineato Mangiantini - è quello di uscire da Torino e puntare sempre più sull'export».

Intanto è partito il conto alla rovescia per il nuovo Pinguino realizzato con latte fresco e in polvere 100% Inalpi: l'azienda che ieri ha presentato il suo nuovo latte uht, appena arrivato sugli scaffali dei supermercati. «Un latte proveniente da una filiera controllata, garantita e trasparente che vale 52 milioni di euro e coinvolge 240 aziende di Torino e Cuneo, e anche di Novara, Vercelli e Asti» ha detto Ambragio Invernizzi, presidente di Inalpi. Ma come fare per certificarne l'effettiva qualità? «Due ispettori - ha spiegato Invernizzi - andranno in giro per le cascine a valutare la sostenibilità della produzione, come il trattamento degli animali, l'uso di pannelli fotovoltaici e del biogas. E per incentivare i produttori a lavorare meglio - ha aggiunto - li premiamo con un bonus del 10%».

«Una sfida possibile - ha detto Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - grazie alla collaborazione decennale con Inalpi e Compral Latte, cooperativa che raccoglie oltre 5 mila quintali di latte al giorno, nata per produrre latte in polvere. Un accordo sancito sulla base del prezzo indicizzato che Inalpi ha adottato premiando il valore dei nostri allevatori». Un litro di latte Inalpi vale sul mercato circa 1,20 euro. Un 20% in più del latte normale, «ma con la garanzia di qualità che non segue le logiche industriali» ha ribadito Invernizzi. «Per concordare il prezzo - ha precisato - abbiamo creato un algoritmo con un indice variabile che tiene conto sia dei costi di produzione dei singoli allevatori sia dei prezzi di mercato».

Riccardo Levi

Il nuovo Pinguino sarà realizzato con latte fresco e in polvere 100% Inalpi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

29 GIUGNO – AGRODOLCE.IT

COLLISIONI 2019: IL FESTIVAL AGRIROCK ANIMA BAROLO ANCHE QUESTANNO

Dal 2 al 10 luglio torna il festival Collisioni, che tutti gli anni ormai da 11 edizioni regala a Barolo giornate di musica ed enogastronomia, in un'accoppiata che nel tempo si è rivelata vincente. quest'anno collisioni darà ancora più spazio all'enogastronomia Il festival agrirock dedica quest'anno uno spazio ancora più ampio del suo programma all'enogastronomia, insieme agli incontri sulla letteratura e ai concerti con ospiti protagonisti da tutto il mondo. In particolare, Collisioni quest'anno porta avanti il Progetto Vino, il Progetto Food e il Palco Food&Wine : le tre anime della manifestazione dedicate ai vini e ai prodotti della gastronomia che vengono dal Piemonte (grande attenzione quest'anno per il Barolo) ma anche da tutta Italia, dalla Liguria alla Puglia, in un viaggio alla scoperta dell'enogastronomia italiana a tutto tondo. Si inizia in grande stile il primo giorno di Collisioni, il 2 luglio, con l'avvio del Progetto Vino, che durerà fino all'8 luglio e nato ormai 8 anni fa dalla volontà di fare di Barolo, durante i giorni di festival, il cuore e il ritrovo dei professionisti del vino e dei grandi vini da tutta Italia. A guidare il Progetto è il giornalista ed esperto di settore Ian D'Agata, aiutato dall'adesione e dal supporto delle cantine e dei Consorzi non solo piemontesi, ma di tutta Italia. Un programma fatto di momenti molto concreti, con visite sul territorio, dibattiti, momenti di formazione, di scoperta ma anche seminari con esperti da tutto il mondo. E così, nomi importanti per il settore vinicolo si intervalleranno nel paesino delle Langhe: dalla Master Sommelier Angela Wall da Vancouver; all'Head Sommelier Anne Martin da Toronto; dall'importatore californiano César Basurto; a Francesco Marzola, Best sommelier of the Nordics 2018; al due volte Best Sommelier della Lituania Martynas Pravilonis, l'Head Sommelier del californiano Gruppo Delfina Sally Kim; ma anche Colin Wee, il fondatore dell'import Fermented Connection; la co-proprietaria dei ristoranti Woodlake Tavern, Uptown Pizza Kitchen e Allora Elizabeth-Rose Mandalou; Frederik Ørbeck, proprietario dell'import danese l'Esprit du Vin; e Steve McDonald, Master Sommelier del locale Galleria della catena texana di Steakhouse Pappas Bros. In concomitanza con i giorni in cui va in onda il Progetto Vino, da venerdì 5 a domenica 7 luglio a Collisioni è in programma nella piazza principale del paese, piazza del Castello, la quarta edizione del Palco Wine and Food, con un calendario gratuito e aperto al pubblico di degustazioni guidate di vini e di cibi, momenti di approfondimento, incontri con gli chef e incontri letterari, e, dalle 18 alle 2 concerti, dj set ed aftershow, eventi live, artisti di strada, fumettisti, acrobati: un momento di festa a tutto tondo. Venerdì 5 luglio Bread Religion, una serata dedicata alla panificazione in collaborazione con Farine Petra. Dalle 18 ospiti d'eccellenza della giornata gli chef Eugenio Boer, Eugenio Roncoroni, Alessandro Mecca, Fabio Poppa, Andrea Larossa, Marco Visciola e Francesco Oberto che prepareranno panini gourmet con la loro firma e saranno intervistati dal critico gastronomico Paolo Vizzari. Non solo: come abbinamento ai panini gourmet, le bollicine dell'Asti Secco e Moscato, i cocktail preparati dai mixologist di Compagnia dei Caraibi e i dolci Baratti&Milano. Sabato 6 luglio la giornata inizia alle 12 con Barolo Beach, in cui le bollicine dell'Altalanga DOCG sono abbinate ai prodotti della Regione Liguria, le trofie trafilate al bronzo con il pesto genovese DOP, la focaccia di Recco IGP, per immergersi con la mente in un aperitivo in riva al mare. Alle 14 si parla di Made in Italy famoso nel mondo, e in particolare di Chianti Classico DOCG e di Prosecco Valdobbiadene e Cartizze DOCG, unione celebrata dai salumi piemontesi di Raspini. Alle 16 è il momento di Red and White: Friuli Venezia Giulia vs. Piemonte, un momento dedicato ai bianchi del Friuli – la Ribolla Gialla, il Sauvignon, il Brut Nature – e al loro incontro con i rossi del Piemonte – Barolo e Barbaresco. A incoronare la coppia sono due eccellenze: il San Daniele e il Castelmagno. Domenica 7 luglio è la volta del Sud Italia, con due incontri. Il primo, alle 12, è Sommelier per un

giorno: Basilicata vs Piemonte, per cui si degusteranno il Barolo e l'Aglianico del Vulture con i prodotti tipici delle due regioni. Alle 14 Il Grande Regno di Sardegna: un confronto tra i rossi del Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato con il Vermentino di Gallura DOC, abbinati con i formaggi DOP piemontesi di Assopiemonte e il Pecorino sardo DOP. L'arte dell'invecchiamento, alle 16, vede i produttori di vini G.D. Vajra, Viberti e Ceretto e di grappa Distillerie Berta abbinare le bottiglie con formaggi delle latterie inalpi a diverse stagionature. Le 18 sono l'ora dell'Happy Hour, con le bollicine dolci piemontesi dell'Consorzio Asti DOCG – in versione dry e Moscato dolce – e i prodotti della CIA Cuneo, tra nocciole tostate IGP e l'alta pasticceria di Al 37. Da lunedì 8 a mercoledì 10 luglio il protagonista assoluto di Collisioni sarà invece il Progetto Food, contraltare del Progetto Wine, alla sua terza edizione dedicata ai formaggi DOP piemontesi, dal Castelmagno al Murazzano, alla Robiola di Roccaverano, ma anche al Barolo e ai prodotti della tradizione piemontese conosciuti in tutto il mondo. Un vasto programma di incontri, degustazioni, momenti di formazione e seminari dedicati agli esperti ma aperti anche ad un numero limitato di pubblico. A parlare di food sono gli ospiti del Progetto, grandi nomi come lo chef due stelle Michelin Gianpiero Vivalda ; lo chef Andrea Ribaldone (in foto), una stella Michelin all'Osteria Arborina di La Morra; la chef Mariuccia Ferrero del Ristorante San Marco di Canelli; lo chef Walter Ferretto de Il Cascinale nuovo; ma anche esperti del settore, come Mitchell Davis, vice presidente della James Beard Foundation; Nancy Silverton, co-proprietaria e chef di Mozza in California e Singapore; Giacomino Drago, imprenditore italo-americano; Ole-Morten Almås importatore norvegese; Brian Bistrong vicepresidente dell'americana Starr Catering Group; Amber e Eric Hoffman, autori di The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy ; Bartek Kiezun food editor di KukBuk e docente di cultura gastronomica italiana. Per maggiori informazioni e aggiornamenti su Collisioni: il festival agrirock anima Barolo inserisci la tua email nel box qui sotto:

29 GIUGNO - LANGHEROEROMONFERRATO

Inalpi e Codiretti Piemonte lanciano il latte UHT

Scritto da La redazione Sabato, 29 Giu 2019 - 0 Commenti

Fra Inalpi e Gelati PEPINO 1884 nasce una nuova collaborazione. Inoltre previsto un ulteriore e importante progetto, la nascita di una linea di gelati BIO, con latte BIO Inalpi.

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

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

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

La conferenza è stata anche l'occasione per annunciare la collaborazione tra Inalpi e Gelati PEPINO 1884.

L'azienda di Avigliana, userà il latte Inalpi, sia fresco che in polvere, per creare il suo Fior di latte, il Pinguino al Fior di Latte e presto per tutto il gelato.

Ma non solo, Gelati PEPINO 1884 usufruirà di altri prodotti della Filiera corta, controllata e garantita del latte piemontese, inserirà infatti anche la panna e il burro. E' inoltre previsto un ulteriore e importante progetto, la nascita di una linea di gelati BIO, con latte BIO Inalpi.

Albero Mangiantini, amministratore delegato di Gelati PEPINO 1884, ha annunciato l'uscita del prossimo Pinguino al Fior di Latte con doppio marchio Pepino/Inalpi e quella del Pinguino Fior di Panna BIO, con latte e panna BIO Inalpi che sarà il gelato ufficiale per i festeggiamenti per gli 80

anni del Pinguino.

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

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

29 GIUGNO - TORINOGGI

Col nuovo Pinguino il latte piemontese si accomoda nel salotto buono di Torino

Accordo di collaborazione tra Coldiretti, Inalpi e un marchio storico come Pepino per la produzione dello stecco gelato che festeggia 80 anni. Ma sugli scaffali arriva anche il latte UHT

Il latte di qualità si accomoda nel salotto buono di Torino, all'ombra della facciata austera di Palazzo Carignano. Lo fa grazie alla collaborazione ormai consolidata tra Inalpi e Coldiretti Piemonte, che oggi sanciscono una nuova alleanza con Pepino, marchio storico di Torino quando si parla di gelato da 135 anni.

Proprio nei giorni scorsi è stato ufficializzato l'accordo che coinvolge i rifugi in quota, ma con questa nuova partnership il confine all'interno del quale si muove oggi la filiera del latte dimostra di essere davvero esteso. Arriva dunque un Pinguino nuovo, griffato col latte piemontese, ma dall'asse Inalpi-Coldiretti si materializzerà presto sugli scaffali anche il latte UHT, mentre finora si era lavorato soprattutto su quello in polvere.

"Continua il nostro lavoro di trasparenza - sottolinea Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi - con una grande cura per la filiera e la valorizzazione del territorio con un accordo sui prezzi che scongiura oscillazioni eccessive, sia verso l'alto che verso il basso. Dunque con un occhio di riguardo verso i produttori ma anche verso i consumatori".

"Abbiamo fatto una scommessa - aggiunge Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte - perché spesso le contrattazioni sul prezzo del latte sono fittizi. È l'industria che impone il prezzo e senza nulla di firmato. Con Inalpi abbiamo costruito qualcosa di completamente diverso e nuovo: non abbiamo più discusso sul prezzo, ma lo abbiamo considerato il punto di partenza. Noi abbiamo il latte più controllato, con prodotti di grande qualità ed è una provocazione per tutto quel sistema latte che sostiene non si possa pagare un prezzo giusto e sostenibile per gli allevatori".

"Quando si parla di gelato, si parla sempre degli ingredienti secondari come il pistacchio di Bronte o la nocciola - concorda Alberto Mangiantini, ad di Gelati Pepino - e mai del latte, che è la base. Il gelato parte da lì e da quest'anno lanceremo anche una linea biologica, sempre con il latte Inalpi".

"Entro un mese entrerà sul mercato il nuovo Pinguino, che festeggia così i suoi 80 anni essendo nato nel 1939, con un occhio speciale per il Pinguino Bio".

30 GIUGNO – NOTIZIEPIEMONTE.IT

Wine & Food protagonisti a Collisioni 2019

PAOLO RACHETTO / 30 GIUGNO 2019

GRANDI EVENTI

NEXT ARTICLE
Cheese 2019: e che Naturale sia!

TYPOGRAPHY
MEDIUM
DEFAULT
SHARE THIS

All'undicesima edizione del Festival agrirock Collisioni a Barolo, protagoniste assolute le eccelenze italiane del Wine & Food. Il 6 e 7 luglio, oltre ai protagonisti della cultura e della musica, anche i grandi prodotti food e i grandi vini del bel Paese. Un viaggio sensoriale tra i sapori e profumi del Made in Italy. Dal Piemonte alla Puglia, dal Friuli alla Basilicata, passando per Liguria, Marche e Toscana.

Il count down è gia iniziato. Mancano ancora sei giorni all'evento dell'anno, ma l'attenzione di tutti va ad uno degli appuntamenti enogastronomici più importanti nelle terre del Barolo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

Nulla togliendo alla grande musica internazionale ed agli incontri con i maestri della letteratura mondiale e del cinema, senza ombra di dubbio lo spazio più importante che Collisioni offre sono i grandi vini e prodotti food che rendono il Piemonte e l'Italia famosi nel mondo.

Barolo, il caratteristico borgo sulle colline delle Langhe (patrimonio UNESCO), ospiterà nel weekend del 6 e 7 luglio, i grandi prodotti food e i grandi vini del bel Paese, in un viaggio sensoriale tra i sapori e profumi del Made in Italy. Dal Piemonte alla Puglia, dal Friuli alla Basilicata, passando per Liguria, Marche e Toscana. Un incontro tra paesaggio, sapienza e conoscenza del territorio agricolo italiano.

Nel week end, le piazza e le vie di Barolo, si trasformeranno in un vero e proprio viaggio nella cultura del vino e del cibo italiano di qualità. A Barolo il visitatore, potrà trovare cibo in grande quantità. A gestire gli stand, saranno le associazioni stesse di produttori da tutta Italia.

Si spazierà dai **Grandi Vini delle Langhe**, alla **Focaccia di Recco**, dal **Vermentino Sardo** ai **Formaggi Dop di Assopiemonte**, **dai Salumi alla Frutta** piemontesi fino alla tradizione della **Pasta**, ai **Grandi Bianchi Friulani** e al **Prosciutto di San Daniele**. In occasione del festival, il **Consorzio dell'Asti DOCG**, rinfrescherà il pubblico con cocktail creati ad hoc dai bar-tender per esaltare le qualità delle bollicine ufficiali di Collisioni, in versione dolce e dry. Ma si potranno trovare anche i vini d'eccellenza del Consorzio Altalanga, i panini gourmet di Molino Quaglia e il Inalpi Burger con formaggio da latte 100% piemontese.

Palco_Wine_Food_-_RICCARDO_MEDANA

Il Palco Wine & Food 5 - 7 luglio

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

Dopo il sold out delle ultime tre edizioni, con oltre 4000 partecipanti ai tasting nell'edizione dell'anno scorso, il palco di Collisioni, vedrà protagonisti sul palco produttori vinicoli e produttori food provenienti da ogni parte d'Italia, che guideranno il pubblico in un vero e proprio viaggio dei sapori.

Si alterneranno ogni due ore incontri tematici e degustazioni guidate. Oltre a winetasting e assaggi dei prodotti tipici non mancherà la musica e l'intervento di artisti, fumettisti e acrobati in interazione con il pubblico.

È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il pubblico potrà partecipare agli eventi didattici previsti, con gemellaggi interregionali, incontri tematici e vere e proprie "maratone" di prelibatezze.

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

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

Per prenotazioni: www.collisioni.it nella sezione Palco Wine&Food

1. BREAD RELIGION – venerdì 5 luglio - Piazza Rosa

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

Ci saranno **8 banchi dedicati a grintosi chef italiani**, come Eugenio Boer, Eugenio Roncoroni, Alessandro Mecca, Fabio Poppa, Andrea Larossa, Marco Visciola e Francesco Oberto che prepareranno per il pubblico panini gourmet di loro creazione e saliranno sul palco intervistati dal critico gastronomico **Paolo Vizzari**, già curatore della rubrica *La Tavola* del settimanale L'Espresso. Ad accompagnarli **dalle 18 alle 2 del mattino tanti eventi live** tra cui i **Diecicento35** con la presenza di Carola Rovito,

Marco Bressello e Lorenzo Bulgarini, il dj set dei **Tuttafuffa** con quel pizzico di improvvisata ironia che porta il sorriso sulla pista da ballo e infine il grande aftershow con vocalist, percussioni e DJ-Set ideato dal grande **Joe T Vannelli** che sarà a Barolo con la sua consolle per far ballare il pubblico fino all'alba insieme ai **Vannelli Bros** e **Silvano Del Gado**. Ad accompagnare i panini di **Bread Religion**, le bollicine dell'Asti Secco e Moscato, i cocktail preparati dai mixologist di Compagnia dei Caraibi con Malfy Gin e Vermouth Riserva Carlo Alberto e i dolci Baratti&Milano.

Ph. Davide Gonella

2. PROGETTO VINO – dal 2 all'8 luglio

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

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

Anche quest'anno, di grandissimo spicco i nomi degli invitati a prendere parte agli eventi: la **Master Sommelier Angela Wall**, Restaurant Manager e Sommelier al ristorante *La Quercia* e *L'Ufficio Wine Bar* di Vancouver; **Anne Martin**, Head Sommelier e Senior Manager Of Beverage di *MLSE*, il leader di tutti gli eventi sportivi di Toronto e del Canada; **César Basurto**, Southeast Regional Sales Manager per *The Sorting Table*, importatore e distributore di vini di alta gamma e di nicchia; **Francesco Marzola**, Best sommelier of the Nordics 2018 e Wine Director del Ristorante *Elysee*, presso Park Hotel Vossevangen, che ha vinto nel 2018 e 2019 come miglior lista dei vini della Norvegia; **Martynas Pravilonis**, Head Sommelier

stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

presso il *Kempinski Hotel*, il più importante hotel di lusso di tutta la Lituania, nel 2017, per il secondo anno di fila, Best Sommelier della Lituania; **Sally Kim**, Head Sommelier del *Gruppo Delfina*, che comprende pizzerie, ristoranti di alta gamma e wine bar e uno store in California; **Colin Wee**, Fondatore e Consulente per la casa di import *Fermented Connection*; **Elizabeth-Rose Mandalou**, co-proprietaria dei ristoranti *Woodlake Tavern*, *Uptown Pizza Kitchen* e *Allora*, aperto nel 2018 e già nominato dalle guide per la sua lista di oltre 250 vini, di cui gran parte italiani; il danese **Frederik Ørbeck**, proprietario della casa di import *l'Esprit du Vin*; **Steve McDonald, Master Sommelier**, Capo sommelier del locale *Galleria* della catena texana di Steakhouse *Pappas Bros* e tanti altri ospiti da Europa, Americhe e Asia.

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

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

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

Ph. Mariele Ferrero

3. PROGETTO FOOD – 8-10 luglio

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

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

o stampa ad uso esclusivo del destinatario, non r

taste the history and tradition of Italy e blogger con un seguito di ben oltre 150000 followers sulle varie piattaforme online; **Bartek Kiezun** food editor di *KUKBUK* e docente di cultura gastronomica italiana e tanti altri.

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

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

Info e prenotazioni scrivere a winetastingtour@collisioni.it

ARTICOLI CORRELATI SU COLLISIONI 2019 MIX-TAPE

1. 17 giugno: Eddie Vedder a Collisioni 2019
2. Collisioni apre con Asti Day e Eddie Vedder
3. Collisioni 2019: Mix-Tape si presenta
4. Eddie Vedder apre Collisioni 2019 a Barolo
5. 4 luglio: Liam Gallagher live a Collisioni
6. 4 artisti per la lunga notte di Collisioni
7. X edizione Progetto Giovani di Collisioni
8. Collisioni Mix-Tape - Eventi 6 luglio 2019
9. Collisioni Mix-Tape - Eventi 7 luglio 2019
10. Måneskin e Salmo live a Collisioni 2019
11. Albano live a Collisioni 2019 Mix-Tape
12. Thirty Seconds To Mars a Collisioni 2019
13 Mahmood live a Collisioni il 7 luglio