dal **25 NOVEMBRE** 2019
al **1 DICEMBREE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

25 NOVEMBRE - TORINOGGI

Valorizzare il Made in Italy: Inalpi ha sottoscritto "La Carta del Latte"

Si tratto di un "patto di filiera", che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche

Inalpi ha sottoscritto **"La Carta del Latte"**.

La Carta del Latte è un importante documento realizzato raccogliendo quanto espresso dagli Stati Generali della filiera lattiero-casearia, riuniti a Milano il 18 settembre 2019 in occasione del primo "Diary Summit" e che ha visto l'industria di Moretta tra i principali relatori.

Il documento è stato sollecitato ed è atteso dal ministro delle Politiche agricole, Teresa Bellanova.

Si tratta quindi di un Manifesto, un vero "patto di filiera", una dichiarazione di intenti condivisa tra tutti gli attori del settore, che ha l'obiettivo di garantirne un'adeguata crescita.

Negli ultimi anni il mondo del latte ha visto l'apertura di nuovi scenari: da un lato i produttori, alla ricerca di spazi che consentano un buon livello di redditività che, sempre più sovente, riescono a raggiungere tramite

l'export, dall'altro il consumatore, attento non solo al prezzo, richiede prodotti di elevato standard qualitativo, che comprende, oltre ai valori nutrizionali, anche quelli etici, quindi prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente e degli animali.

Consumatore che però può essere deviato da messaggi superficiali o ingannevoli, o addirittura da fake news, vere destabilizzatrici del mercato. Da qui l'esigenza del produttore di formulare una comunicazione chiara e su basi scientifiche, che crei rapporti trasparenti e di fiducia con il consumatore.

La Carta del Latte è quindi un impegno che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche, ma sottolinea anche l'esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualità come la valorizzazione del Made in Italy e la conseguente lotta all'Italian sounding.

I sottoscrittori de La Carta del Latte, confinati nella sfera dell'imprenditoria privata, sono però coscienti di non aver forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore, chiedono quindi la collaborazione attiva di coloro che sono investiti di responsabilità politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake news, sensibilizzazione della UE contro le pratiche commerciali sleali e di progettare un'organizzazione comune di mercato.

Un impegno importante quindi, che inalpi è stata ben lieta di sottoscrivere perché rispecchia scelte aziendali portate avanti da anni con costanza e determinazione, come la creazione della filiera del latte piemontese controllata e garantita in ogni suo passaggio, l'innovazione, la formazione, la tracciabilità del prodotto, la comunicazione chiara e verificabile. Scelte che hanno reso inalpi leader nel settore lattiero-caseario e hanno creato un'importante valorizzazione del territorio in cui opera.

25 NOVEMBRE - BORSAITALIANA

AGROALIMENTARE: INALPI SOTTOSCRIVE LA "CARTA DEL LATTE"

Radiocor

Una sorta di patto di filiera, una dichiarazione di intenti (Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Milano, 25 nov - La scorsa settimana Inalpi ha aderito alla Carta del Latte, un documento che era stato sollecitato ed era atteso dal ministro delle Politiche agricole, Teresa Bellanova. Si tratta di un Manifesto, un vero 'patto di filiera', una dichiarazione di intenti condivisa tra tutti gli attori del settore, che ha l'obiettivo di garantirne un'adeguata crescita

Negli ultimi anni, sottolinea in una nota Inalpi, il mondo del latte ha visto l'apertura di nuovi scenari: da un lato i produttori, alla ricerca di spazi che consentano un buon livello di redditivita' che, sempre piu' sovente, riescono a raggiungere tramite l'export, dall'altro il consumatore, attento non solo al prezzo, richiede prodotti di elevato standard qualitativo, che comprende, oltre ai valori nutrizionali, anche quelli etici, quindi prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente e degli animali

Consumatore che pero' puo' essere deviato da messaggi superficiali o ingannevoli, o addirittura da fake news, vere destabilizzatrici del mercato. Da qui l'esigenza del produttore di formulare una comunicazione chiara e su basi scientifiche, che crei rapporti trasparenti e di fiducia con il consumatore. La Carta del Latte e' quindi un impegno che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche, ma sottolinea anche l'esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualita' come la valorizzazione del Made in Italy e la conseguente lotta all'Italian sounding

I sottoscrittori de La Carta del Latte, confinati nella sfera dell'imprenditoria privata, sono pero' coscienti di non aver forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore, chiedono quindi la collaborazione attiva di coloro che sono investiti di responsabilita' politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake news, sensibilizzazione della UE contro le pratiche commerciali sleali e di progettare un'organizzazione comune di mercato.

com-rmi

(RADIOCOR) 25-11-19 16:44:22 (0404)FOOD 5 NNNN

25 NOVEMBRE – VIRGILIO.IT

Valorizzare il Made in Italy: Inalpi ha sottoscritto 'La Carta del Latte'

Condividi Invia

Inalpi ha sottoscritto "La Carta del Latte". La Carta del Latte è un importante documento realizzato raccogliendo quanto espresso dagli Stati Generali della filiera lattiero-casearia,...

Leggi tutta la notizia

Categoria: ECONOMIA

26 NOVEMBRE - ZEROUNOWEB

Tecnologia per il food, dalla stampa 3D alla blockchain

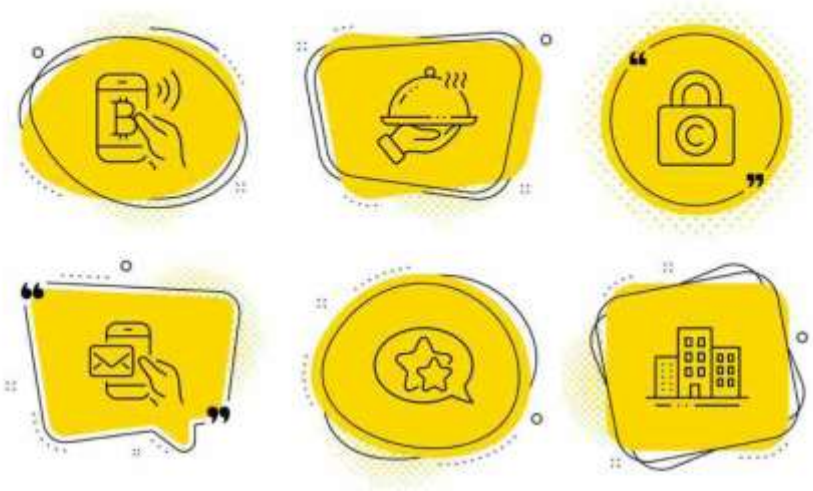
Home > CIO & Innovation > Competenze

Condividi questo articolo

Durante il Gourmet Food Festival si è parlato di BluRhapsody che realizza formati di pasta dal design unico, così come dell'utilità della tecnologia della catena per il gelato

3 ore fa

di Redazione



Nel contesto del *Gourmet Food Festival* che si è tenuto a Lingotto Fiere di Torino, dal 22 al 24 novembre sono state riscontrate interessanti tendenze sul fronte del rapporto tra tecnologia e cibo.

È stato infatti possibile provare l'esperienza sensoriale proposta da **BluRhapsody** (start up di **Barilla**), il brand che sfruttando la tecnologia della stampa 3d realizza formati di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

pasta dal design unico. Partendo dalla selezione delle semole più pregiate e con una lavorazione artigianale accurata, queste forme vengono prodotte lentamente in piccolissimi lotti. Una tecnologia all'avanguardia studiata per anni consente la creazione di pezzi con geometrie uniche nel loro genere, ispirate per esempio alle forme della natura che prenderanno vita in nuovi piatti inaspettati. Con BluRhapsody nasce cioè un nuovo artigianato per la pasta, piccole produzioni di altissima qualità, il cui design è stato sviluppato collaborando con designers internazionali, dove ogni lavorazione è una serie limitata. Una novità che rivoluziona totalmente il concetto stesso di pasta: per lo chef è uno strumento per dare forma all'immaginazione, con la creazione di piatti che sono vere e proprie opere d'arte, per il commensale un'inedita e affascinante esperienza multisensoriale.

Agricooltur è una startup innovativa piemontese nata dalla fusione di competenze in ambito di automazione industriale, elettronica e ricerca agronomica. Grazie ad Agricooltur nasce un nuovo mercato che supera il BIO e che riduce la filiera del Km0, in quanto è stato brevettato un sistema per la coltivazione di ortaggi in aeroponica su apposite piastre preseminate, affiancato da un sistema di trasporto e vendita che consente di mantenere in vita i prodotti coltivati (micrortaggi, insalate e piante aromatiche) fino all'utilizzo.

Inoltre anche blockchain e foodchain protagoniste a Gourmet 2019 a Torino. A presentare l'innovativo progetto che ha portato la tecnologia blockchain nel mondo del gelato è il Maestro Gelatiere Alberto Marchetti, che sabato 23 dedica due laboratori alla tracciabilità del gelato. Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di produzione agroalimentare, la blockchain aiuta a garantire la veridicità delle informazioni relative al gelato. Nello specifico, Alberto Marchetti, in collaborazione con Roberto Messineo, Caffè San Domenico e Inalpi racconta al pubblico come è riuscito a sfruttare la tecnologia per tracciare e certificare le materie

prime del suo gelato al caffè e al fiordilatte, dall'origine fino al consumatore finale. Provenienza del latte, luogo di trattamento dello zucchero, piantagione di origine del caffè: tutto è in chiaro, in un canale di comunicazione diretto tra produttore e consumatore, che fornisce un passaporto digitale dei prodotti, utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore. Grazie alla stessa tecnologia dei bitcoin il consumatore può, con un semplice click dal proprio smartphone, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato.

26 NOVEMBRE – DISTRIBUZIONE MODERNA

Inalpi sottoscrive “La Carta del Latte”

La Carta del Latte è un importante documento realizzato raccogliendo quanto espresso dagli Stati Generali della filiera lattiero-casearia, riuniti a Milano il 18 settembre 2019 in occasione del primo "Diary Summit" e che ha visto l'industria di Moretta tra i principali relatori.

Il documento è stato sollecitato ed è atteso dal ministro delle Politiche agricole, Teresa Bellanova. Si tratta quindi di un Manifesto, un vero "patto di filiera", una dichiarazione di intenti condivisa tra tutti gli attori del settore, che ha l'obiettivo di garantirne un'adeguata crescita.
Negli ultimi anni il mondo del latte ha visto l'apertura di nuovi scenari: da un lato i produttori, alla ricerca di spazi che consentano un buon livello di redditività che, sempre più sovente, riescono a raggiungere tramite l'export, dall'altro il consumatore, attento non solo al prezzo, richiede prodotti di elevato standard qualitativo, che comprende, oltre ai valori nutrizionali, anche quelli etici, quindi prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente e degli animali.

Consumatore che però può essere deviato da messaggi superficiali o ingannevoli, o addirittura da fake news, vere destabilizzatrici del mercato. Da qui l'esigenza del produttore di formulare una comunicazione chiara e su basi scientifiche, che crei rapporti trasparenti e di fiducia con il consumatore.

26 NOVEMBRE - HORECANEWS

Inalpi ha sottoscritto La Carta del Latte

Da **Redazione** - 26 Novembre 2019 0

La Carta del Latte è un importante documento realizzato raccogliendo quanto espresso dagli **Stati Generali della filiera lattiero-casearia,** riuniti a Milano il 18 settembre 2019 in occasione del primo **"Diary Summit"** e che ha visto l'industria di Moretta tra i principali relatori.

Il documento, sollecitato ed è atteso dalla ministra delle Politiche agricole Teresa Bellanova è un vero "**patto di filiera**", una dichiarazione di intenti condivisa tra tutti gli attori del settore, che ha l'obiettivo di garantirne un'adeguata crescita.
Negli ultimi anni il mondo del latte ha visto l'apertura di nuovi scenari: da un lato i produttori, alla ricerca di spazi che consentano un buon livello di redditività che, sempre più sovente, riescono a raggiungere tramite l'export, dall'altro il consumatore, attento non solo al prezzo, richiede prodotti di elevato standard qualitativo, che comprende, oltre ai valori nutrizionali, anche quelli etici, quindi prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente e degli animali.
Consumatore che però può essere deviato da messaggi superficiali o ingannevoli, o addirittura da **fake news**, vere destabilizzatrici del mercato. Da qui l'esigenza del produttore di formulare una comunicazione chiara e su basi scientifiche, che crei rapporti trasparenti e

di fiducia con il consumatore.

La Carta del Latte è quindi un impegno che indica ai produttori la via **dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida** in concerto con le **associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche**, ma sottolinea anche l'**esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualità** come la valorizzazione del Made in Italy e la conseguente **lotta all'Italian sounding.**

Il sottoscrittori de La Carta del Latte, tutti imprenditori privati, **chiedono la collaborazione di coloro che sono investiti di responsabilità politiche** a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake news, sensibilizzazione della UE contro le pratiche commerciali sleali e di progettare un'organizzazione comune di mercato.
Un impegno importante quindi, che Inalpi è stata ben lieta di sottoscrivere perché rispecchia scelte aziendali portate avanti da anni con costanza e determinazione, come la creazione della filiera del latte piemontese controllata e garantita in ogni suo passaggio, l'innovazione, la formazione, la tracciabilità del prodotto, la comunicazione chiara e verificabile. Scelte che hanno reso Inalpi leader nel settore lattiero-caseario e hanno creato un'importante valorizzazione del territorio in cui opera.

27 NOVEMBRE -CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

«Grazie al sostegno dato agli asili paritari»

Egregio Direttore,
con la presente vorremo ringraziare la ditta Inalpi di Moretta , che anche in questo anno scolastico ha deciso di omaggiare le nostre scuole con la fornitura mensile di prodotti caseari. Sicuramente un gesto molto gradito, che alleggerisce le grosse difficoltà economiche che le nostre scuole paritarie, con funzione pubblica, devono affrontare ogni giorno. In questo modo possiamo continuare a garantire un elevato standard qualitativo nelle nostre mense scolastiche contenendo le spese. Negli ultimi anni il calo degli iscritti (dovuto principalmente al calo delle nascite) e la contribuzione pubblica non sempre puntuale e completa, nonostante le scuole paritarie costino allo stato un sesto delle scuole pubbliche, ha reso molto difficoltosa la gestione della nostre scuole, ancora considerate erroneamente come "scuole private". Le rette che le famiglie versano, integrate dal finanziamento pubblico, riescono solo in parte a garantire il funzionamento delle stesse ed è grazie al tanto volontariato presente nelle nostre strutture, a partire dagli amministratori, che i nostri asili vivono. Il personale è costantemente aggiornato, grazie ai corsi di formazione, ed a breve è previsto un aggiornamento sulla celiachia per venire incontro alle esigenze dei bambini. In questa realtà quotidiana gesti come quello dell'Inalpi ci incoraggiano ad andare avanti e ad impegnarci sempre di più per assolvere al meglio il nostro compito. Grazie.

Gli asili paritari di Lagnasco, Racconigi, Cavallermaggiore, Cavallerleone, Monasterolo, Saluzzo, Villanova, Murello, Ruffia e Polonghera

27 NOVEMBRE – FINEDININGLOVERS.IT

BLOG

FOOD & DRINKS

PANETTONI DEGLI CHEF: 7 INTERPRETAZIONI DA NON PERDERE A NATALE 2019

DI MARIAROSARIA BRUNO IL 27 NOVEMBRE, 2019

FOTO COURTESY OF FARMACIA DEL CAMBIO

Natale, tempo di **panettone**... anche per gli **chef stellati**. In vista delle festività, sono sempre di più i protagonisti dell'alta cucina che si dedicano all'arte dei grandi lievitati, con versioni classiche, ma anche con varianti golose e creative. Dopo avervi raccontato quali sono i **panettoni artigianali dei maestri pasticceri da non perdere quest'anno**, ecco quali sono i **panettoni degli chef da provare a Natale 2019**. Non si tratta di una classifica, ma di un elenco in continuo aggiornamento. Seguiteci, per non perdere le dolci novità stellate di questo Natale 2019.

PANETTONI DEGLI CHEF DA PROVARE A NATALE 2019

IL PANETTONE DI MASSIMILIANO ALAJIMO | LE CALANDRE

Massimiliano Alajmo, 3 stelle Michelin a *Le Calandre*, a Rubano (n. 48 nella classifica dei migliori 100 chef del mondo, da poco rivelata), anche quest'anno non si fa mancare il panettone, espressione di un'arte votata alla continua ricerca. Da provare ***Il Moro di Venezia***, un grande lievitato che nasce nel laboratorio *Mamma Rita* a Sarmeola di Rubano, che omaggia - nel nome e nei sapori - la città lagunare e il territorio veneto. Farcito **con cacao e marasche** coltivate sui Colli Euganei, l'impasto è ottenuto da una fermentazione a bassa temperatura e da una lievitazione in due fasi che dura più di 24 ore.

Il risultato? Un panettone estremamente soffice, che ricrea al palato un'armonia data dall'equilibrio tra sapori contrastanti (dolce, amaro e acido), con una glassa di rivestimento a base di pasta frolla. Viene proposto in abbinamento alla ***Crema Eccezionale***, a base di cacao, nocciole siciliane e piemontesi.

Una curiosità: il lievito usato per la produzione dei panettoni è quello tramandato dalla signora Rita, mamma dei fratelli Alajmo, grande cuoca e pasticcera, cui si deve la prima stella Michelin a *Le Calandre*.

IL PANETTONE DI NIKO ROMITO | REALE

Con il lievito, **Niko Romito** - 3 stelle Michelin al *Ristorante Reale* di Castel di Sangro - a ha un grande feeling. Il suo panettone nasce dalla passione e dalla **ricerca sulle lievitazioni e sugli impasti**, nel suo laboratorio a Castel di Sangro, ***PANE***. Una ricerca nel segno della leggerezza, tanto da ideare una variante alla ricetta tradizionale, che viene attualizzata grazie all'uso di **una preparazione a base di mandorla**, capace di sopperire in parte il burro (presente, ma con un apporto limitato).

Due le ricette create da Romito: la classica e la versione al cioccolato (prodotte in serie limitata, rispettivamente 1.500 e 1.000 pezzi), con confezioni ad hoc. Il lievito madre è stato appositamente creato e proviene dalla fermentazione delle uve di casa, direttamente dal vigneto di *Casadonna*. Se il ***Panettone Classico Niko Romito*** è un grande lievitato soffice, profumato, morbido e leggero, che presenta una pasta alveolata e ricca di aromi naturali, realizzato con farina, lievito madre di mosto, uova, bacche di vaniglia, burro, miele di sulla e zeste d'arancia candite di produzione interna, il ***Panettone di Niko Romito al cioccolato*** è figlio di una fusione armonica di farina di grano tenero italiano, lievito madre, tuorlo d'uovo, bacche di vaniglia Bourbon, burro di centrifuga, miele di sulla, mandorla biologica siciliana, arancia candita lavorata a mano e perle di pregiato cioccolato.

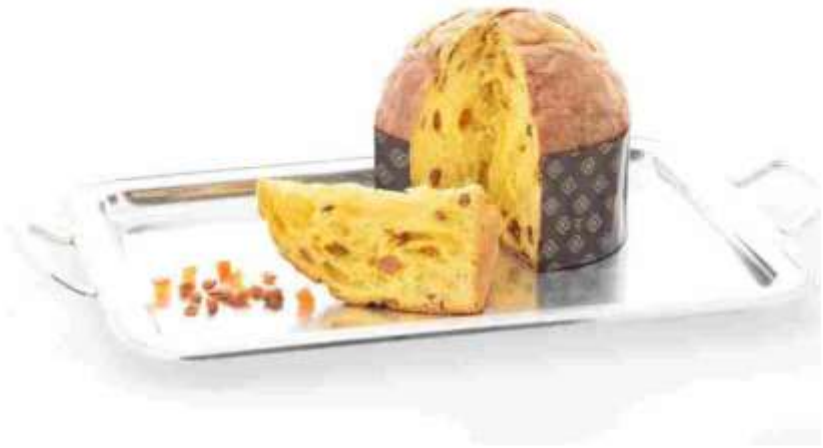
IL PANETTONE DEI FRATELLI CEREA | DA VITTORIO

Un altro panettone a 3 stelle Michelin è quello dei **fratelli Cerea**, alla regia del ristorante *Da Vittorio* a Brusaporto (Bergamo). Disponibili in eleganti confezioni, sono i grandi lievitati dei Cerea sono fedeli ai canoni di produzione: lievito madre a tre rinfreschi, con impasto serale, lievitazione notturna, seguita da un altro impasto al mattino e da un'ulteriore lievitazione prima della cottura. Oltre alla farine, nell'impasto viene aggiunto il **germe del chicco di frumento**, per fornire un ulteriore apporto proteico alla lievitazione. E ancora, **burro da affioramento**, che conferisce un aroma persistente, in parte sostituito dal **burro liquido da deframmentazione naturale**, per una sensazione fondente al palato; **miele di zagara**, che riprende le note agrumate del panettone; **scorze d'arancio candite** prove di conservanti; **cedro e uvetta**, **tuorli pastorizzati e mandorle di Sicilia bio.**

Oltre alla versione classica, i panettoni griffati da Vittorio si trovano in altre due varianti: **senza canditi e al cioccolato**. Nell'impasto di quest'ultimo viene aggiunta la massa di cacao fusa, che regala la tipica colorazione scura. Ma all'interno si trovano anche dei golosissimi cubotti di cioccolato gianduia fondente, le gocce di cioccolato al 55% (una percentuale che garantisce un sapore non troppo acido), pralinato alla nocciola e. a dare una nota fresca, il tocco agrumato delle bucce d'arancia fresche. Per finire, una copertura del panettone a base di ghiaccia di cacao e grue di cacao.

Nella consueta **versione decorata**, proposta ogni anno, il panettone per il Natale 2019 firmata *Da Vittorio* vede protagonisti sono Babbo Natale in versione chef e gnomo.

IL PANETTONE DI GIAN PIERO VIVALDA | ANTICA CORONA REALE



C'è anche il **panettone stellato delle Langhe**. E' quello di **Gian Piero Vivalda**, chef 2 stelle Michelin all'*Antica Corona Reale* di Cervere, che ha creato un vero e proprio atelier consacrato alla panificazione e alla pasticceria: l'***AtelierReale***, di cui vi abbiamo parlato qui. Segni particvolari del suo panettone? Una lunga lievitazione naturale con lievito madre, un impastato realizzato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti Saracco, le scorze di arancia candita Agrimontana, l'acqua minerale naturale di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata.

Un panettone che è figlio di una realtà storica, che vive tra ricerca e di antichi saperi di famiglia, tramandati sino allo chef (che rappresenta la sesta generazione). E' disponibile in quattro varianti: **classico di Milano** (con uvetta e canditi), **con glassa** (il classico panettone Torino, disponibile solo dall'8 dicembre) con nocciola Piemonte igp, mandorla di Sicilia e succo d'uva Moscato d'Asti Saracco, con **albicocche e cioccolato** (con albicocche di Costigliole Agrimontana e Cioccolato Fondente 70% origine Sierra Leone Bodrato), la **limited edition con zibibbo e uva passita di Donna Fugata** (solo 1000 pezzi).

IL PANETTONE DELLA FARMACIA DEL CAMBIO | DEL CAMBIO

La ***Farmacia Del Cambio***, boutique del dolce in seno al ristorante *Del Cambio*, stella Michelin a Torino capitanata da Matteo Baronetto, a Natale non si fa mancare il panettone. Viene proposto **nella versione tradizionale, oppure al cioccolato e arancia candita. Gli ingredienti?** Farina, tuorlo d'uovo, burro, uva sultanina, scorze d'arancia candita Agrimontana, lievito naturale, zucchero di canna, pasta d'arancia macinata, scorze di cedro candite, miele, malto d'orzo e bacche di vaniglia. Viene ricoperto da una golosa glassa decorativa, a base di zucchero, nocciole Piemonte igp, mandorle,

armelline e farina di riso.

IL PANETTONE DI GIULIANO BALDESSARI | AQUA CRUA

Non manca nemmeno il panettone stellato di **Giuliano Baldessari**, chef del ristorante *Aqua Crua* di Barbarano Vicentino. Un cult che ormai è parte integrante della proposta natalizia dell'astro Michelin, preparato con cura e con una particolare attenzione alla selezione degli ingredienti.

IL PANETTONE DI GIANNI TARABINI | LA PRESÉF

Anche nelle cucine de *La Preséf*, stella Michelin guidata dallo chef **Gianni Tarabini** all'interno dell'agriturismo *La Fiorida* a Mantello, in Valtellina, a Natale si prepara il panettone. Segni particolari? Il **burro** di produzione propria, che nasce e viene lavorato per affioramento, ma anche le Uova di Selva, valtellinesi, ottenute da galline che vivono libere, a 600 metri d'altitudine.

Curiosi di conscere anche le interpretazioni dei maestri pasticceri? Ecco i panettoni artigianali da non perdere a Natale 2019.

Come servire i grandi lievitati natalizi? Qui i nostri suggerimenti per preparare golose creme con cui farcire panettone e pandoro.

Segui Fine Dining Lovers anche su Facebook

27 NOVEMBRE - GOLOSOECURIOSO

CONDIVIDI

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

Antonio Devetag

27/11/2019

Per il Buon Ricordo un grandissimo onore per l'invito ricevuto dall'Ambasciata d'Italia a Parigi, e una grandissima soddisfazione per il successo ottenuto

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

I dodici ristoranti presenti a Parigi erano **La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro.** Attiva ed entusiasta coordinatrice della serata è stata la **Famiglia Mori,** con Massimo e Celine Mori del **Mori Venice di Parigi**, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente **Giovanna Guidetti** e il Segretario generale organizzativo **Luciano Spigaroli**. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: **Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional**.

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

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

CONDIVIDI

27 NOVEMBRE - GRANDISTORIEDIPICCOLIBORGHI

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

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

I dodici ristoranti presenti a Parigi erano **La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro.** Attiva ed entusiasta coordinatrice della serata è stata la **Famiglia Mori,** con Massimo e Celine Mori del **Mori Venice di Parigi**, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente **Giovanna Guidetti** e il Segretario generale organizzativo **Luciano Spigaroli**. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: **Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional**.

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

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

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

27 NOVEMBRE - INFORMATUTTO

L'Unione Ristoranti Buon Ricordo portabandiera

28/11/2019

della cucina italiana all'Ambasciata d'Italia a Parigi

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

I dodici ristoranti presenti a Parigi erano La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro. Attiva ed entusiasta coordinatrice della serata è stata la Famiglia Mori, con Massimo e Celine Mori del Mori Venice di Parigi, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente Giovanna Guidetti e il Segretario generale organizzativo Luciano Spigaroli. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

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

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

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

INDIETRO INGRANDISCI

27 NOVEMBRE - INFORMAZIONE

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

Per il Buon Ricordo un grandissimo onore per l'invito ricevuto dall'Ambasciata d'Italia a Parigi, e una grandissima soddisfazione per il successo ottenuto

Parigi, 27/11/2019 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

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

I dodici ristoranti presenti a Parigi erano **La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro.** Attiva ed entusiasta coordinatrice della serata è stata la **Famiglia Mori,** con Massimo e Celine Mori del **Mori Venice di Parigi**, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente **Giovanna Guidetti** e il Segretario generale organizzativo **Luciano Spigaroli**. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: **Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional**.

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

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

27 NOVEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

La generosità di Inalpi per le nostre scuole

Egregio direttore,
con la presente vorremo ringraziare la ditta Inalpi di Moretta, che anche in questo anno scolastico ha deciso di omaggiare le nostre scuole con la fornitura mensile di prodotti caseari. Sicuramente un gesto molto gradito, che alleggerisce le grosse difficoltà economiche che le nostre scuole paritarie, con funzione pubblica, devono affrontare ogni giorno.

In questo modo possiamo continuare a garantire un elevato standard qualitativo nelle nostre mense scolastiche contenendo le spese.

Negli ultimi anni il calo degli iscritti (dovuto principalmente al calo delle nascite) e la contribuzione pubblica non sempre puntuale e completa, nonostante le scuole paritarie costino allo stato un sesto delle scuole pubbliche, ha reso molto difficoltosa la gestione della nostre scuole, ancora considerate erroneamente come "scuole private".

Le rette che le famiglie versano, integrate dal finanziamento pubblico, riescono solo in parte a garantire il funzionamento delle stesse ed è grazie al tanto volontariato presente nelle nostre strutture, a partire dagli amministratori, che i nostri asili "vivono".

Il personale è costantemente aggiornato, grazie ai corsi di formazione, e a breve è previsto un aggiornamento sulla celiachia per venire incontro alle esigenze dei bambini. In questa realtà quotidiana gesti come quello dell'Inalpi ci incoraggiano ad andare avanti.

Grazie a nome degli asili paritari di Lagnasco, Racconigi, Cavallermaggiore, Cavallerleone, Monasterolo di Savigliano, Saluzzo, Villanova Solaro, Murello, Ruffia, Polonghera.

L. S., Saluzzo

27 NOVEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA San Giovanni gremita per il convegno sulla sostenibilità del latte

Benessere animale con Inalpi

MORETTA Si è tenuto giovedì scorso a Moretta, un incontro organizzato da Inalpi, sul tema "Sostenibilità e benessere in allevamento: come procedere per rispondere al cambiamento?".

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

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

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

L'iniziativa cade in un momento di crescita per la filiera del latte 100% piemontese. Si registra un incremento di richieste sia sul territorio nazionale che europeo, ma anche a livello mondiale con particolare rilievo dai buyer dell'area asiatica.

Maggiore qualità ed efficienza

E' dunque necessario lavorare con occhio ancora più attento alla qualità del prodotto, accompagnando l'aumento della richiesta con una sempre maggiore efficienza del sistema produttivo, destinato a diventare ancora più sostenibile nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale.

28 NOVEMBRE – LIBERO247

Inalpi: nuove iniziative di Welfare per la salute

L'iniziativa è coordinata in collaborazione con l'IRCCS di Candiolo e con la partecipazione di Medici Dermatologi altamente specializzati. Le visite si stanno svolgendo e si svolgeranno presso l'infermeria dello stabilimento Inalpi di Moretta nei ...
Leggi la notizia

Persone: federico zanasi carlo cracco
Organizzazioni: welfare fondazione piemontese
Luoghi: candiolo monferrato
Tags: iniziative salute

28 NOVEMBRE – ENOPRESS

HOME

L'UNIONE RISTORANTI BUONRICORDO A PARIGI

Valutazione attuale: / 0
Scarso Ottimo Valutazione
Dettagli

Portabandiera della cucina italiana all'Ambasciata d'Italia

(www.enopress.it). *"Un grandissimo onore per l'invito ricevuto dall'Ambasciata d'Italia a Parigi, e una grandissima soddisfazione per il successo che abbiamo ottenuto, per il secondo anno consecutivo, alla Serata di Gala che il 25 novembre ha fatto da Gran Finale alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo".*

Così il presidente dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo **Cesare Carbone** commenta il successo della serata nella capitale francese, nel corso della quale gli chef di 12 ristoranti associati hanno portato con i loro piatti il selezionatissimo gruppo di invitati a fare un goloso "Giro d'Italia gastronomico", da Nord a Sud della penisola italiana.

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

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

La medesima sera in Italia altri 3 ristoranti associati al Buon Ricordo, hanno imbandito una riuscitissima cena simbolica in omaggio alla missione parigina: *Le Querce di Cantù, Del Duca di Volterra e Taberna De' Gracchi di Roma*, che ha ospitato per l'occasione a cucinare insieme il *Ristorante Bassetto di Ferentino*.

Un evento unico e irripetibile, i cui partecipanti hanno avuto il piacere di ricevere in regalo il medesimo piatto in ceramica dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, dedicato alla Cena di Gala e dato in omaggio agli ospiti di Parigi.

28 NOVEMBRE – CORRERIE DI SALUZZO

CONVEGNO CONFERITORI DEL LATTE INALPI

Sostenibilità e benessere in allevamento

MORETTA Si è svolto giovedì 21 novembre presso il centro polifunzionale cascina San Giovanni, il convegno organizzato da Inalpi, dal titolo "Sostenibilità e benessere in allevamento: come procedere per rispondere al cambiamento?".
Oltre 250 persone hanno preso parte al convegno, tra conferitori e addetti ai lavori della filiera del latte 100% piemontese Inalpi.
Di alto livello gli interventi di esponenti del mondo universitario, scientifico ed associativo.
Un importante momento di confronto e riflessione, inserito all'interno del progetto regionale Tech4milk, di cui Inalpi è capofila, e che rappresenta più del 50% del latte lavorato in Piemonte, coinvolgendo aziende private, enti e l'Università degli Studi di Torino e Milano. Un convegno che si è svolto in un momento di crescita per la filiera del latte 100% piemontese, con un incremento di richieste sia sul territorio nazionale che europeo, ma anche a livello mondiale con particolare rilievo da parte dell'area asiatica.
«*Un momento nel quale è necessario lavorare con occhio ancora più attento alla qualità del prodotto,* - è stato sottolineato dai relatori - *accompagnando quindi l'aumento della richiesta con una sempre maggiore efficienza del sistema produttivo, destinato a diventare ancora più sostenibile nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale*».
Formazione e informazione sul latte dunque: due importanti prerogative di cui Inalpi sta cercando di farsi portavoce.

a. f.

28 NOVEMBRE – RIVISTA IDEA

Sergio Martini

GRAZIE A "INALPI" PIÙ ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ

Convegno a Moretta promosso dall'azienda lattierocasearia sul benessere animale e sulla filiera di produzione 100% piemontese

Al centro polifunzionale "Cascina San Giovanni" di Moretta si è svolto il convegno, organizzato da "Inalpi", "Sostenibilità e benessere in allevamento: come procedere per rispondere al cambiamento?".

L'appuntamento, che ha visto la partecipazione di oltre duecento conferitori e addetti ai lavori della filiera del latte 100 per cento piemontese "Inalpi", è stato caratterizzato da rilevanti interventi proposti dai mondi universitario, scientifico e associativo.

L'incontro si è rivelato un importante momento di confronto e riflessione, inserito all'interno del progetto regionale "Tech4Milk, di cui "Inalpi" è capofila, e che rappresenta più del 50 per cento del latte lavorato in tutto il Piemonte, coinvolgendo aziende private, enti e facoltà universitarie di Torino e di Milano.

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

Il convegno di Moretta si è svolto in un momento di crescita per la filiera del latte 100 per cento piemontese, con un incremento di richieste sul territorio sia nazionale che europeo, ma anche a livello mondiale, con particolare rilievo da parte dell'area asiatica.

È un momento nel quale è necessario lavorare con occhio

ancora più attento alla qualità del prodotto proposto, accompagnando quindi l'aumento della richiesta con una sempre maggiore efficienza del sistema produttivo, destinato a diventare ancora più sostenibile nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale.

Continua quindi l'impegno di "Inalpi" per offrire formazione e informazione agli allevatori e al mondo della filiera corta e certificata del latte 100 per cento piemontese.

Questa è una strada aperta da tempo dall'azienda lattierocasearia di Moretta, intenzionata a proseguire il proprio cammino di successo non soltanto in Italia, fatto di trasparenza, collaborazione e qualità del prodotto fulcro di tutto, il latte.

Sopra e in basso nella pagina a fianco: tre fasi del convegno sul tema "Sostenibilità e benessere in allevamento: come procedere per rispondere al cambiamento?" con l'intervento di Ambrogio Invernizzi, presidente del Cda di "Inalpi"

28 NOVEMBRE - TARGATOCN

Inalpi: nuove iniziative di Welfare per la salute

L'iniziativa è coordinata in collaborazione con l'IRCCS di Candiolo e con la partecipazione di Medici Dermatologi altamente specializzati

Il servizio di screening del melanoma è stata approvato e messo in atto, nell'ambito delle politiche di Welfare dei servizi per la salute, rivolto ai dipendenti Inalpi.

L'iniziativa è coordinata in collaborazione con l'IRCCS di Candiolo e con la partecipazione di Medici Dermatologi altamente specializzati. Le visite si stanno svolgendo e si svolgeranno presso l'infermeria dello stabilimento Inalpi di Moretta nei mesi di novembre e dicembre.

Il Melanoma è un tumore maligno che compare quasi esclusivamente sulla pelle per una proliferazione anomala dei melanociti. I melanociti sono le cellule che costituiscono i nevi, quindi il melanoma può insorgere per la trasformazione di un nevo, da tempo presente sulla cute, oppure può insorgere ex novo su cute sana.

La diagnosi precoce avviene durante l'incontro con il medico specialista. Dopo una visita obiettiva completa dei nevi, se il medico specialista lo riterrà necessario, inviterà il paziente ad ulteriori approfondimenti. Sono inoltre in corso le iniziative di prevenzione del tumore del colon: visite ed eventuale e successivo percorso avviene interamente presso l'Istituto.

L'opera di sensibilizzazione di Inalpi è però continua e va oltre, ricorda e invita ad aderire ai "Sabati della Prevenzione dell'istituto di Candiolo": l'istituto, infatti, ha avviato specifiche iniziative suddivise per patologia. Durante alcune giornate (sempre il sabato), coloro che intendono aderire, possono presentarsi in Istituto per essere sottoposti a consulenza da parte degli specialisti.

La vicinanza di Inalpi alla campagna di sensibilizzazione e di ricerca portata avanti da tempo dalla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus è inoltre concreta anche in termini di condivisione, ed è questa la ragione per cui l'azienda di Moretta sarà partner, venerdì 29 novembre, presso Nuvola Lavazza, alla 3° edizione del Premio Langhe Roero e Monferrato consegnato, quest'anno, a Roberto Benigni.

L'evento si aprirà con il benvenuto a curo dello chef Federico Zanasi - ristorante Condividere - e proseguirà con una cena curata dallo chef Carlo Cracco – Ristorante Cracco Milano.

29 NOVEMBRE - GLOBALMEDIANEWS

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

novembre 27, 2019 (06:54)

"Un grandissimo onore per l'invito ricevuto dall'Ambasciata d'Italia a Parigi, e una grandissima soddisfazione per il successo che abbiamo ottenuto, per il secondo anno consecutivo, alla Serata di Gala che il 25 novembre ha fatto da Gran Finale alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". Così il Presidente dell'Unione dei
Ristoranti del Buon Ricordo Cesare Carbone commenta il successo della serata nella capitale francese, nel corso della quale gli chef di 12 ristoranti associati hanno portato con i loro piatti il selezionatissimo gruppo di invitati a fare un goloso "Giro d'Italia gastronomico", da Nord a Sud della penisola italiana.
I dodici ristoranti presenti a Parigi erano La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro. Attiva ed entusiasta coordinatrice
della serata è stata la Famiglia Mori, con Massimo e Celine Mori del Mori Venice di Parigi, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente Giovanna Guidetti e il Segretario generale organizzativo Luciano Spigaroli. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti
prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano,
Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.
La medesima sera in Italia altri 3 ristoranti associati al Buon Ricordo, hanno imbandito una riuscitissima cena simbolica in omaggio alla missione parigina: Le Querce di Cantù, Del Duca di Volterra e Taberna De' Gracchi di Roma, che ha ospitato per l'occasione a cucinare insieme il Ristorante Bassetto di Ferentino. Un
evento unico e irripetibile, i cui partecipanti hanno avuto il piacere di ricevere in regalo il medesimo

piatto in ceramica dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, dedicato alla Cena di Gala e dato in omaggio agli ospiti di Parigi.

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

29 NOVEMBRE - HORECANEWS

L'impegno di Inalpi per la salute: welfare aziendale e non solo

Da **Redazione** - 29 Novembre 2019 0

Inalpi, nell'ambito delle politiche di welfare dei servizi per la salute rivolto ai dipendenti, ha approvato e attivato il servizio di **screening del melanoma.**
L'iniziativa è coordinata in collaborazione con **l'IRCCS di Candiolo** e con la partecipazione di Medici Dermatologi altamente specializzati.
Le visite si stanno svolgendo e si svolgeranno presso l'infermeria dello stabilimento Inalpi di Moretta nei mesi di novembre e dicembre.
Sono inoltre in corso le iniziative di **prevenzione del tumore del colon**: visite ed eventuale e successivo percorso avviene interamente presso l'Istituto.

L'opera di sensibilizzazione di Inalpi è però continua e va oltre come con l'adesione ai "**Sabati della Prevenzione dell'istituto di Candiolo**": l'istituto, infatti, ha avviato specifiche iniziative suddivise per patologia. Durante alcune giornate (sempre il sabato), coloro che intendono aderire, possono presentarsi in Istituto per essere sottoposti a consulenza da parte degli specialisti.

La vicinanza di Inalpi alla campagna di sensibilizzazione e di ricerca portata avanti da tempo dalla **Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus** è inoltre concreta anche in termini di condivisione, ed è questa la ragione per cui l'azienda di Moretta sarà partner, oggi venerdì 29 novembre, presso **Nuvola Lavazza,** alla terza edizione del **Premio Langhe Roero e Monferrato** consegnato, quest'anno, a Roberto Benigni. L'evento, a favore della Fondazione, si aprirà con il benvenuto a curo dello chef **Federico Zanasi** – ristorante Condividere – e proseguirà con una cena curata dallo chef **Carlo Cracco** – Ristorante Cracco Milano.

30 NOVEMBRE – IL COLTIVATORE PIEMONTESE

Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri
Il programma dei tre giorni dall'8 al 10 novembre 2019

2000 BAMBINI hanno partecipato ai laboratori

MONCALIERI All'interno del Castello Reale, da venerdì 8 a domenica 10 novembre, si è svolta l'iniziativa Coldiretti al Castello. Per conoscere la buona agricoltura, il mercato a km 0, il cibo di strada, la cucina degli agrichef, i laboratori di degustazione, la fattoria degli animali, sheepdog, mostre ed esposizioni, spesa sospesa e molto altro ancora. In poche parole, è sbarcato al Castello Reale di Moncalieri l'evento urbano del buon cibo made in Italy. Due i convegni proposti: il primo sui cambiamenti climatici, animato e moderato dalla band emergente Eugenio in Via Di Gioia; il secondo sull'agricoltura sociale. E domenica Coldiretti Torino ha celebrato la Giornata provinciale del Ringraziamento 2019.

Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri è stato organizzato da Coldiretti Torino, Coldiretti Piemonte, Città di Moncalieri e 1° Reggimento Carabinieri "Piemonte", con il contributo della Camera di commercio di Torino.

SERVIZIO NAVETTA Per arrivare a Coldiretti al Castello Reale nei tre giorni era attivo un servizio navetta con percorso a tre tappe, a partire dal parcheggio di piazza Panissera, con arrivo al Castello Reale; la terza tappa è al parcheggio di via Petrarca.

LABORATORI Le fattorie didattiche torinesi di Campagna Amica hanno organizzato laboratori del miele e laboratori di orticoltura. Svolti anche laboratori della filiera del latte, in collaborazione con la ditta Inalpi; laboratori per la preparazione dei biscotti, in collaborazione con gli agrichef degli agriturismi di Campagna Amica; un laboratorio di caseificazione, con i tecnici Arap, Associazione allevatori del Piemonte e uno di schiusa dei pulcini, sempre con l'Arap.

AGRICHEF I cuochi contadini degli agriturismi di Campagna Amica del Piemonte hanno presentato i sapori del passato, cucinando - in diretta - alcune ricette della tradizione piemontese. Tra le attività: show cooking e un corso dimostrativo di cucina della tradizione.

FATTORIA DEGLI ANIMALI L'Arap, Associazione regionale allevatori del Piemonte ha allestito una fattoria con la presenza di alcune razze importanti per la salvaguardia della biodiversità. Presenti: capi della pregiata razza bovina Piemontese, con vacca e vitello; capi di Frisona, produttrice di latte; capi di suino nero; capra Fiurinà e alcuni asini.

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE Coldiretti ha proposto degustazioni critiche di prodotti agricoli e industriali per evidenziare ai consumatori l'importanza di conoscere quello che si mangia, a partire dalla lettura dell'etichetta. Questi i laboratori, svolti, con prenotazione obbligatoria: Una mela al giorno leva il medico di torno, Area agrichef, percorso di degustazione di mele piemontesi a cura dei tecnici Onafrut e show cooking a cura degli agrichef, di una preparazione a base di mele; Alla scoperta del miele, Area agrichef, percorso sensoriale sui mieli piemontesi e show cooking a cura degli agrichef, di una preparazione di un piatto a base di miele; La grande bellezza; l'olio extravergine di oliva ligure, Area agrichef, percorso di degustazione dell'olio ligure da olive taggiasche e show cooking a cura degli agrichef, della bagna caoda; In cucina con gli agrichef, Area agrichef, piccola scuola di cucina a cura degli agrichef, con preparazioni della tradizione e riutilizzo degli "scarti"; A scuola di intaglio, laboratorio continuativo, stand Area mercato, piccole lezioni di intaglio della frutta e della verdura a cura dell'Associane regionale Cuochi.

MERCATO KM ZERO Nel cortile del Castello Reale di Moncalieri è stato allestito un mercato di produttori di Campagna Amica con sessanta aziende agricole in vendita diretta. Una vetrina delle migliori produzioni agroalimentari di Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta. Tra le aziende agricole anche alcune che, da tempo, si occupano di agricoltura sociale e producono cibo civile.

SHEEPDOG A cura dell'agricoltrice moncalierese Bianca Macario, sono state organizzate una serie di esibizioni, con cani da conduzione delle greggi.

ACQUARIO DI ACQUAPONICA A cura dell'azienda Ram, Radici a Moncalieri, è stata allestita una postazione di acquaponica con la presentazione del processo di economia circolare.

STREETFOOD A disposizione dei visitatori c'erano alcune bancarelle con il cibo di strada – street food. I primi piatti sono stati realizzati a cura della locale Pro Loco. L'Agriamburgeria M** Bun ha proposto i secondi, a base di carne della pregiata razza bovina Piemontese, serviti con birra agricola e la bibita Molecola. La cooperativa Panacea ha proposto: la pizza, a partire dalla farina della filiera di Stupinigi e le patate agricole, ripiene. Dalla Cascina del mulino, di Villastellone, sono arrivate le mitiche agrichips. L'assortimento di dolci era a cura dell'agrichef Francesca Molon, della Cascinassa, di Pavone Canavese. A completare l'area ristoro la cooperativa Il Frutto Permesso, di Bibiana, con il succo di mela, ottenuto con frutti del pinerolese. Il birrificio Ram, ha proposto la sua birra agricola. La Pro Loco si è anche occuptaa della distribuzione del vino prodotto dai vitivinicoltori di Coldiretti Asti.

AUTORITA' civili, militari e dirigenti Coldiretti

CASTELLO Reale di Moncalieri con l'arco Coldiretti

MOSTRE ED ESPOSIZIONI Nell'area stampa è stata allestita un'esposizione di antiche varietà di mele. Sempre nella stessa area era possibile visitare una mostra di: prodotti agricoli che rischiano di scomparire a causa dei cambiamenti climatici; nuove produzioni agricole arrivate nei campi; produzioni agroalimentari danneggiate dalle avversità atmosferiche e da attacchi di parassiti esotici, arrivati nei campi di tutta Europa, a causa dei cambiamenti atmosferici che – in questi ultimi anni - stanno interessando il pianeta.

INIZIATIVE PER I BAMBINI Tutti i bambini delle scuole che hanno visitato Coldiretti al Castello di Moncalieri hanno ricevuto gadget e una merenda, a base di frutta. Per gli studenti delle scuole medie, nella giornata di venerdì, erano previsti una serie di laboratori con Carola Benedetto e Luciana Ciliento, autrici del volume "Storie per ragazze e ragazzi che vogliono salvare il mondo", edito per i tipi della De Agostini.

SPESA SOSPESA A Moncalieri si è replicata l'iniziativa lanciata in anteprima da Coldiretti e Campagna Amica, assieme a S-nodi Caritas, al Villaggio #stocoicontadini, ai Giardini Reali Superiori di Torino nel giugno scorso, sull'esempio del progetto Fa bene. Domenica i visitatori dei banchi del mercato di Campagna Amica hanno avuto la possibilità di fare una donazione libera, grazie alla quale acquistare prodotti a favore dei più bisognosi, sul modello dell'usanza campana del "caffè sospeso", quando al bar si lascia pagato un caffè per il cliente che verrà dopo. In questo caso si tratta di frutta, verdura, formaggi, salumi e ogni tipo di genere alimentare made in Italy e made in Piemonte, cibo di qualità e a chilometro zero.

STAND Nel cortile del Castello Reale di Moncalieri erano presenti anche stand istituzionali: di Coldiretti Torino, della Città di Moncalieri; dell'Associazione cuochi di Torino; dei Carabinieri Forestali. ◆

30 NOVEMBRE – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

WORLD SUMMIT

I grandi chef in passerella a Monte Carlo

Servizio a pagina **15**

GRANDI PROTAGONISTI Anche Agrimontana e Inalpi

A Monte Carlo prodotti di qualità alla prova degli chef

Ha chiuso i battenti al Grimaldi Forum il World Summit dell'elite dei cuochi

■ Ha chiuso i battenti al Grimaldi Forum «Chefs World Summit» l'incontro internazionale che ancora una volta ha scelto la vetrina internazionale del Principato di Monaco per dare appuntamento ai grandi chef di tutto il mondo, ai protagonisti dell'alta gastronomia, della ristorazione e dell'hotellerie. Il salone, giunto alla sua quarta edizione ed organizzato dalla società Informa, ha ancora una volta confermato il suo successo: sia per il network di professionisti del settore, sempre presente a questo appuntamento e che qui si può incontrare facilmente, sia per gli espositori che ogni anno approfittano di questo evento per presentare le ultime, golose, novità. Anche l'Italia ed i suoi prodotti, ancora una volta sono stati i protagonisti. È il caso dell'azienda Agrimontana, leader in Italia per la produzione di marron glacé e prodotti destinati a sedurre l'alta pasticceria di tutto il mondo (dalle confetture pregiate, alla frutta candita, senza tralasciare il famoso cioccolato Domori) e delle Latterie Inalpi, altra azienda leader nel nostro Paese, per i prodotti lattiero caseari e nota per essere fra i primi fornitori del colosso Ferrero con il suo celebre latte in polvere. Fra gli oltre 50 chefs, fra stellati e MOF o quelli ai primi posti nella «100 Best», il sipario si è alzato anche quest'anno su uno dei grandi nomi della nostra più alta gastronomia: lo chef, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda. Il suo ristorante Antica Corona Reale di Cervere in Provincia di Cuneo, membro Relais et Chateau, è l'indirizzo imperdibile per i migliori gourmet. Chef Vivalda ha preparato per l'occasione i tajarin ai 36 tuorli mantecati al burro di centrifuga Piemontese Inalpi, con limoni di Sorrento canditi Agrimontana, oltre ad una degustazione di formaggi Inalpi con confetture Agrimontana, una mousse al cioccolato fondente Domori e stracciatella di frutta tropicale Agrimontana, e fatto assaggiare il suo leggendario panettone delle Langhe (realizzato, fra gli altri, con il burro Inalpi e i prodotti Agrimontana).

Dall'inizio di questa rassegna proprio l'azienda Agrimontana ha creduto nell'organizzazione dello Chefs World Summit prendendovi parte dalla prima edizione. Positivo, anche per questa edizione, il commento del presidente di Agrimontana International, Enrico Bardini. «È il quarto anno che partecipiamo a questo evento che già cresce d'importanza - dice -. Ho vissuto lo sviluppo del Monaco Yacht Show, partito come un piccolo evento. Ed oggi è la manifestazione più importante al mondo per la grande nautica da diporto. Nello Chefs Summit siamo interessati a conoscere i più importanti chef dell'alta ristorazione, i nostri prodotti sono di alta gamma e già molti grandi chef li utilizzano, dall'Italia a Parigi, da New York a Tokyo. Loro sono anche i nostri primi ambasciatori, li fanno poi apprezzare al grande pubblico e dai loro colleghi pasticcieri, cioccolatieri con cui lavoriamo da tanti anni. Il Principato di Monaco è il luogo perfetto per organizzare questo tipo di eventi: quando si parla di alta gamma, Monaco ne è il sinonimo. E poi perché, sia gli chef che i visitatori e gli altri partecipanti, vengono volentieri in questa destinazione. Per questa edizione abbiamo presentato il panettone dello chef due stelle Michelin Gian Piero Vivalda, fatto sia con i nostri frutti canditi che con il nostro cioccolato criollo (il cioccolato più raro al mondo) e abbiamo presentato la novità destinata ai

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

grandi alberghi, i "Palace" come sono chiamati qui Oltralpe: i nostri dosatori per confetture e per la nostra crema al gianduia. Possono essere utilizzati sia nel buffet della prima colazione, sia nelle creperie e per farcire agevolmente i croissant». Ed è il terzo anno che l'azienda Inalpi è presente a questo salone. Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta in provincia di Cuneo, sottolinea che «il pubblico qui è estremamente qualificato e ci sono fra i migliori chef al mondo. L'occasione ci permette di confrontare i nostri prodotti con questi giudici, che altro non sono che i migliori conoscitori del food e della materia prima. E' sempre interessante conoscere il loro punto di vista. Inoltre è un evento molto partecipativo, un format amichevole, facile al contatto. Lo chef del Principe Alberto II si è anche fermato al nostro stand per degustare i nostri prodotti».

Fra le golose novità firmate Inalpi presentate al Summit monegasco di quest'anno, la fonduta realizzata con pregiato formaggio Alpe D'oro - ricetta dello Chef Gian Piero Vivalda. Nel futuro prossimo di Inalpi un investimento maggiore nel biologico. Ma le novità non sono solo queste per questa azienda fra le eccellenze italiane: Inalpi ha aumentato le esportazioni Oltralpe del 50% ed ha aperto una filiale a Nizza.

ECCELLENZE DAL TERRITORIO al Grimaldi Forum

30 NOVEMBRE – INFORMATORE ZOOTECNICO

Consegnata al ministro Bellanova la Carta del Latte, manifesto di settore scaturito dal Dairy Summit

Di **Giorgio Setti** 30 Novembre 2019

L'evento sulle dinamiche del comparto lattiero caseario, organizzato da Tecniche Nuove, ha prodotto un documento sulle criticità e le emergenze da affrontare. La responsabile delle Politiche agricole lo ha voluto visionare per impiegarlo come base di lavoro per il prossimo tavolo di filiera

A due mesi dalla prima edizione del Dairy Summit, gli stati generali della filiera lattiero casearia nazionale, evento organizzato dal Gruppo Tecniche Nuove il 18 settembre a Milano, i maggiori esponenti della filiera, ricercatori e dirigenti delle più importanti realtà della produzione e della trasformazione, cooperative agroalimentari, consorzi di tutela e rappresentanti di punta delle organizzazioni professionali hanno raccolto in un unico documento le criticità e le emergenze scaturite dalla giornata di lavori e una serie di impegni

e possibili misure da attuare.
È nata così la Carta del Latte, una dichiarazione di intenti condivisa tra gli attori della filiera per garantirne un'adeguata crescita, che **Teresa Bellanova**, ministro delle Politiche agricole, ha chiesto di potere visionare e impiegare come base di lavoro per la prossima riunione del tavolo di filiera al dicastero.
Come richiesto, la Carta è stata consegnata brevi manu al ministro il 27 novembre scorso dal direttore Edagricole **Eugenio Occhialini** (nella foto).

Nardella: Tecniche Nuove
collante per il dialogo

Ed è con queste parole che **Ivo Nardella**, ceo del gruppo Tecniche Nuove spa, ha presentato la Carta alla responsabile delle Politiche agricole: «Gentile Ministro, ho il piacere di inviarLe, a nome e per conto dei rappresentanti della filiera lattiero-casearia italiana che hanno voluto aderire, la Carta del Latte, un documento che ha preso vita durante la prima edizione del Dairy Summit, appuntamento di riferimento per il confronto interno a questa filiera così importante per il Made in Italy. Il progetto è stato fortemente voluto dal gruppo editoriale Tecniche Nuove, che realizza oltre venti fra testate, siti web, libri e progetti editoriali in filiera nel settore della produzione agricola, della trasformazione alimentare, del retail e per il consumatore finale e la cui genesi è stata condivisa con il Mipaaf, che lo ha patrocinato.
Con la nostra informazione parliamo tutti i giorni a centinaia di migliaia di operatori professionali del comparto agroalimentare in filiera, cercando di offrire loro informazioni puntuali e verificate e gli strumenti formativi idonei ad arricchirsi e a guardare al proprio futuro professionale con fiducia. Ci è sembrato pertanto naturale porci da collante tra di loro per promuovere il dialogo interno a questa e ad altre filiere agroalimentari.
La Carta del Latte resta un documento aperto ad altri contributi e firmatari, perché sia testimonianza di tutti gli attori della filiera che intendono impegnarsi affinché il settore lattiero-caseario resti un'eccellenza dentro e fuori i confini nazionali.
Ho firmato anche io la Carta, in qualità di promotore insieme ai tanti giornalisti che lavorano nel nostro Gruppo, perché questo documento non rimanga patrimonio di pochi, ma venga correttamente valorizzato e promosso in accordo con il Suo Ministero.
Resto dunque in attesa di un Suo cortese riscontro e La ringrazio per l'attenzione che ha concesso finora a questo progetto».

La filiera si organizza

Ha spiegato **Giorgio Mercuri**, presidente dell'Alleanza Cooperative agroalimentari: «La filiera del latte, una delle più prestigiose e apprezzate del nostro *made in Italy*, ha bisogno di rafforzarsi se vuole affrontare al meglio le sfide di un mercato sempre più competitivo. Non possiamo permetterci di assistere alla chiusura di altre stalle o alla perdita di redditività delle nostre aziende zootecniche. Anche per questo motivo abbiamo sottoscritto la Carta del Latte. Nell'agroalimentare da soli non si va da nessuna parte. La premessa su cui si fonda la Carta del latte, creare un patto di filiera che veda insieme istituzioni, organizzazioni di rappresentanza, centri di ricerca, consorzi di tutela, distribuzione e tanti altri, costituisce una premessa importante che auspichiamo possa portare a risultati tangibili».
Per l'industria piemontese Inalpi la Carta del Latte è un impegno che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche, ma sottolinea anche l'esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualità come la valorizzazione del Made in Italy e la conseguente lotta all'Italian sounding. «I sottoscrittori de La Carta del Latte, confinati nella sfera dell'imprenditoria privata, sono coscienti di non aver forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

chiedono quindi la collaborazione attiva di coloro che sono investiti di responsabilità politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake-news, sensibilizzazione della Ue contro le pratiche commerciali sleali e di progettare un'organizzazione comune di mercato».

Un'Ocm per il settore latte

Una Ocm (Organizzazione comune di mercato) per il settore latte, aggiunge Mercuri, «rappresenterebbe un passaggio cruciale che potrebbe far fare un importante salto in avanti al comparto. Ci sono filiere, come il vino e l'ortofrutta, che sono sostenute da tempo da un regime Ocm che ha consentito e consente alle aziende di irrobustirsi, di realizzare investimenti e di essere presenti con i loro prodotti sui mercati internazionali. Anche per il settore del latte auspichiamo che con la nuova programmazione sia introdotta una regolamentazione con regime Ocm che preveda l'accesso a specifici fondi per la promozione sui Paesi terzi e per gli investimenti. Sui mercati internazionali si vince solo se le imprese sono adeguatamente dimensionate, come avviene per l'export vitivinicolo. Il settore latte ha buone potenzialità ma ha bisogno di una cornice normativa che consenta alle imprese di rafforzarsi. Vorremmo che il nostro Ministero recepisse questa istanza perché ha la facoltà di attivare Ocm per altri settori, razionalizzando le risorse stanziate su altri pilastri della Pac».
Cosa si aspetta una società come Granarolo dalla riforma della Pac e nella fattispecie dall'idea di una Ocm per il settore lattiero caseario? «Nel recepimento della Pac 2021/2027 – dice **Gianpiero Calzolari**, presidente di Granarolo - l'Italia dovrà cogliere l'opportunità di finanziare l'Ocm per il settore lattiero caseario. Tale intervento consentirà alle imprese cooperative, come Granarolo, che rappresentano oltre il 60% della materia prima, di raggiungere e rafforzare i seguenti obiettivi: concentrazione dell'offerta; ricerca e sviluppo di metodi di produzione sostenibili; promozione, sviluppo e attuazione di metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e delle norme in materia di benessere degli animali; contributo alla mitigazione dei cambiamenti climatici; incremento del valore commerciale e della qualità dei prodotti; ricambio generazionale; promozione e commercializzazione dei prodotti».
«Il settore lattiero-caseario era già sostenuto dal cosiddetto Pacchetto latte del 2013, con benefici che nel frattempo sono stati estesi oltre il 30 giugno 2020 - ricorda **Paolo De Castro**, coordinatore S&D della commissione Agricoltura al Parlamento europeo - ma con il regolamento Omnibus entrato in vigore nel 2018 sono stati rafforzati i rapporti contrattuali tra produttori e aziende di trasformazione rendendo più trasparenti le consegne di latte, sia da parte di allevatori singoli, che associati Op e Aop. L'attenzione per il settore è fuori discussione, naturalmente nel quadro di revisione della futura Politica agricola, e nei limiti delle disponibilità finanziarie, il Parlamento farà la sua parte per rafforzare le misure contenute nell'Ocm unica destinate al settore».

L'opinione della Coldiretti

Coldiretti, presente al Dairy Summit con il suo presidente nazionale **Ettore Prandini**, non firma oggi la Carta, ma esprime le proprie posizioni in una lettera e attende che tali sollecitazioni vengano valorizzate all'interno della Carta per poterne valutare l'adesione. «Per noi la tutela delle nostre produzioni negli accordi di libero scambio è cruciale. Negli accordi commerciali è necessario il rispetto di tre principi: parità delle condizioni, efficacia dei controlli e reciprocità delle norme ambientali, economiche e sociali», ribadisce Prandini nella lettera.
«E' indispensabile un contrasto effettivo all'italian sounding e un'informazione trasparente sulle importazioni di latte, prodotti intermedi e formaggi. Bisogna rimodulare la lotta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

all'agropirateria e battersi per un sistema di sanzioni più stringente lungo la filiera e sostenere con campagne di educazione alimentare il consumo di latte e derivati». Inoltre, prosegue Prandini, «sul piano della tracciabilità e della commercializzazione l'indicazione dell'origine in etichetta deve diventare un elemento a favore della competitività dell'intero comparto. E infine l'allevatore deve trovare maggiore rappresentatività, quale produttore di latte, all'interno dei Consorzi di tutela delle Dop».

La distribuzione chiede più efficienza

La grande distribuzione organizzata è responsabile del 75% degli acquisti alimentari delle famiglie e nel settore dei latticini la quota dei prodotti made in Italy venduti si avvicina al 90%. «Più volte ci siamo attivati per promuovere il prodotto italiano attraverso campagne di comunicazione mirate, come nel caso del latte italiano o nel sostegno fornito, non più di un anno fa, agli allevatori sardi sul pecorino romano», ricorda **Claudio Gradara**, presidente di Federdistribuzione.
Ma, per sfruttare in pieno il potenziale del "veicolo Gdo", Gradara reputa necessaria una maggiore efficienza nella filiera, la cui frammentazione negli anelli a monte rappresenta un limite: «Occorre una politica che, da un lato, tuteli e promuova le specificità di valore e qualità della produzione italiana, una ricchezza che deve essere sostenuta con forza e, dall'altro lato, incentivi l'ampliamento delle dimensioni d'impresa, una razionalizzazione del tessuto produttivo, la creazione di consorzi e cooperative per introdurre efficienza e produttività nella filiera. Con gli operatori della filiera condividiamo un patrimonio comune: il consumatore, le cui abitudini di acquisto e consumo stanno cambiando velocemente. Dobbiamo lavorare insieme, soggetti privati e istituzioni, per creare le condizioni necessarie a seguirlo nel suo percorso e continuare a soddisfare i suoi bisogni».

30 NOVEMBRE - TERRAEVITA

Consegnata al ministro Bellanova la Carta del Latte, manifesto di settore scaturito dal Dairy Summit

Di **Giorgio Setti** 30 Novembre 2019

L'evento sulle dinamiche del comparto lattiero caseario, organizzato da Tecniche Nuove, ha prodotto un documento sulle criticità e le emergenze da affrontare. La responsabile delle Politiche agricole lo ha voluto visionare per impiegarlo come base di lavoro per il prossimo tavolo di filiera

A due mesi dalla prima edizione del Dairy Summit, gli stati generali della filiera lattiero casearia nazionale, evento organizzato dal Gruppo Tecniche Nuove il 18 settembre a Milano, i maggiori esponenti della filiera, ricercatori e dirigenti delle più importanti realtà della produzione e della trasformazione, cooperative agroalimentari, consorzi di tutela e rappresentanti di punta delle organizzazioni professionali hanno raccolto in un unico documento le criticità e le emergenze scaturite dalla giornata di lavori e una serie di impegni e possibili misure da attuare.

È nata così la Carta del Latte, una dichiarazione di intenti condivisa tra gli attori della filiera per garantirne un'adeguata crescita, che **Teresa Bellanova**, ministro delle Politiche agricole, ha chiesto di potere visionare e impiegare come base di lavoro per la prossima riunione del tavolo di filiera al dicastero.
Come richiesto, la Carta è stata consegnata brevi manu al ministro il 27 novembre scorso dal direttore Edagricole **Eugenio Occhialini** (nella foto).

Nardella: Tecniche Nuove collante per il dialogo

Ed è con queste parole che **Ivo Nardella**, ceo del gruppo Tecniche Nuove spa, ha presentato la Carta alla responsabile delle Politiche agricole: «Gentile Ministro, ho il piacere di inviarLe, a nome e per conto dei rappresentanti della filiera lattiero-casearia italiana che hanno voluto aderire, la Carta del Latte, un documento che ha preso vita durante la prima edizione del Dairy Summit, appuntamento di riferimento per il confronto interno a questa filiera così importante per il Made in Italy. Il progetto è stato fortemente voluto dal gruppo editoriale Tecniche Nuove, che realizza oltre venti fra testate, siti web, libri e progetti editoriali in filiera nel settore della produzione agricola, della trasformazione alimentare, del retail e per il consumatore finale e la cui genesi è stata condivisa con il Mipaaf, che lo ha patrocinato.
Con la nostra informazione parliamo tutti i giorni a centinaia di migliaia di operatori professionali del comparto agroalimentare in filiera, cercando di offrire loro informazioni puntuali e verificate e gli strumenti formativi idonei ad arricchirsi e a guardare al proprio futuro professionale con fiducia. Ci è sembrato pertanto naturale porci da collante tra di loro per promuovere il dialogo interno a questa e ad altre filiere agroalimentari.
La Carta del Latte resta un documento aperto ad altri contributi e firmatari, perché sia testimonianza di tutti gli attori della filiera che intendono impegnarsi affinché il settore lattiero-caseario resti un'eccellenza dentro e fuori i confini nazionali.
Ho firmato anche io la Carta, in qualità di promotore insieme ai tanti giornalisti che lavorano nel nostro Gruppo, perché questo documento non rimanga patrimonio di pochi, ma venga correttamente valorizzato e promosso in accordo con il Suo Ministero.
Resto dunque in attesa di un Suo cortese riscontro e La ringrazio per l'attenzione che ha concesso finora a questo progetto».

La filiera si organizza

Ha spiegato **Giorgio Mercuri**, presidente dell'Alleanza Cooperative agroalimentari: «La filiera del latte, una delle più prestigiose e apprezzate del nostro *made in Italy*, ha bisogno di rafforzarsi se vuole affrontare al meglio le sfide di un mercato sempre più competitivo. Non possiamo permetterci di assistere alla chiusura di altre stalle o alla perdita di redditività delle nostre aziende zootecniche. Anche per questo motivo abbiamo sottoscritto la Carta del Latte. Nell'agroalimentare da soli non si va da nessuna parte. La premessa su cui si fonda la Carta

del latte, creare un patto di filiera che veda insieme istituzioni, organizzazioni di rappresentanza, centri di ricerca, consorzi di tutela, distribuzione e tanti altri, costituisce una premessa importante che auspichiamo possa portare a risultati tangibili».
Per l'industria piemontese Inalpi la Carta del Latte è un impegno che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche, ma sottolinea anche l'esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualità come la valorizzazione del Made in Italy e la conseguente lotta all'Italian sounding. «I sottoscrittori della Carta del Latte, confinati nella sfera dell'imprenditoria privata, sono coscienti di non aver forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore, chiedono quindi la collaborazione attiva di coloro che sono investiti di responsabilità politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake-news, sensibilizzazione della Ue contro le pratiche commerciali sleali e di progettare un'organizzazione comune di mercato».

Un'Ocm per il settore latte

Una Ocm (Organizzazione comune di mercato) per il settore latte, aggiunge Mercuri, «rappresenterebbe un passaggio cruciale che potrebbe far fare un importante salto in avanti al comparto. Ci sono filiere, come il vino e l'ortofrutta, che sono sostenute da tempo da un regime Ocm che ha consentito e consente alle aziende di irrobustirsi, di realizzare investimenti e di essere presenti con i loro prodotti sui mercati internazionali. Anche per il settore del latte auspichiamo che con la nuova programmazione sia introdotta una regolamentazione con regime Ocm che preveda l'accesso a specifici fondi per la promozione sui Paesi terzi e per gli investimenti. Sui mercati internazionali si vince solo se le imprese sono adeguatamente dimensionate, come avviene per l'export vitivinicolo. Il settore latte ha buone potenzialità ma ha bisogno di una cornice normativa che consenta alle imprese di rafforzarsi. Vorremmo che il nostro Ministero recepisse questa istanza perché ha la facoltà di attivare Ocm per altri settori, razionalizzando le risorse stanziate su altri pilastri della Pac».
Cosa si aspetta una società come Granarolo dalla riforma della Pac e nella fattispecie dall'idea di una Ocm per il settore lattiero caseario? «Nel recepimento della Pac 2021/2027 – dice **Gianpiero Calzolari**, presidente di Granarolo - l'Italia dovrà cogliere l'opportunità di finanziare l'Ocm per il settore lattiero caseario. Tale intervento consentirà alle imprese cooperative, come Granarolo, che rappresentano oltre il 60% della materia prima, di raggiungere e rafforzare i seguenti obiettivi: concentrazione dell'offerta; ricerca e sviluppo di metodi di produzione sostenibili; promozione, sviluppo e attuazione di metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e delle norme in materia di benessere degli animali; contributo alla mitigazione dei cambiamenti climatici; incremento del valore commerciale e della qualità dei prodotti; ricambio generazionale; promozione e commercializzazione dei prodotti».
«Il settore lattiero-caseario era già sostenuto dal cosiddetto Pacchetto latte del 2013, con benefici che nel frattempo sono stati estesi oltre il 30 giugno 2020 - ricorda **Paolo De Castro**, coordinatore S&D della commissione Agricoltura al Parlamento europeo - ma con il regolamento Omnibus entrato in vigore nel 2018 sono stati rafforzati i rapporti contrattuali tra produttori e aziende di trasformazione rendendo più trasparenti le consegne di latte, sia da parte di allevatori singoli, che associati Op e Aop. L'attenzione per il settore è fuori discussione, naturalmente nel quadro di revisione della futura Politica agricola, e nei limiti delle disponibilità finanziarie, il Parlamento farà la sua parte per rafforzare le misure contenute nell'Ocm unica destinate al settore».

L'opinione della Coldiretti

Coldiretti, presente al Dairy Summit con il suo presidente nazionale **Ettore Prandini**, non firma oggi la Carta, ma esprime le proprie posizioni in una lettera e attende che tali sollecitazioni vengano valorizzate all'interno della Carta per poterne valutare l'adesione. «Per noi la tutela delle nostre produzioni negli accordi di libero scambio è cruciale. Negli accordi commerciali è necessario il rispetto di tre principi: parità delle condizioni, efficacia dei controlli e reciprocità delle norme ambientali, economiche e sociali», ribadisce Prandini nella lettera.
«E' indispensabile un contrasto effettivo all'Italian sounding e un'informazione trasparente sulle importazioni di latte, prodotti intermedi e formaggi. Bisogna rimodulare la lotta all'agropirateria e battersi per un sistema di sanzioni più stringente lungo la filiera e sostenere con campagne di educazione alimentare il consumo di latte e derivati». Inoltre, prosegue Prandini, «sul piano della tracciabilità e della commercializzazione l'indicazione dell'origine in etichetta deve diventare un elemento a favore della competitività dell'intero comparto. E infine l'allevatore deve trovare maggiore rappresentatività, quale produttore di latte, all'interno dei Consorzi di tutela delle Dop».

La distribuzione chiede più efficienza

La grande distribuzione organizzata è responsabile del 75% degli acquisti alimentari delle famiglie e nel settore dei latticini la quota dei prodotti made in Italy venduti si avvicina al 90%. «Più volte ci siamo attivati per promuovere il prodotto italiano attraverso campagne di comunicazione mirate, come nel caso del latte italiano o nel sostegno fornito, non più di un anno fa, agli allevatori sardi sul pecorino romano», ricorda **Claudio Gradara**, presidente di Federdistribuzione.
Ma, per sfruttare in pieno il potenziale del "veicolo Gdo", Gradara reputa necessaria una maggiore efficienza nella filiera, la cui frammentazione negli anelli a monte rappresenta un limite: «Occorre una politica che, da un lato, tuteli e promuova le specificità di valore e qualità della produzione italiana, una ricchezza che deve essere sostenuta con forza e, dall'altro lato, incentivi l'ampliamento delle dimensioni d'impresa, una razionalizzazione del tessuto produttivo, la creazione di consorzi e cooperative per introdurre efficienza e produttività nella filiera. Con gli operatori della filiera condividiamo un patrimonio comune: il consumatore, le cui abitudini di acquisto e consumo stanno cambiando velocemente. Dobbiamo lavorare insieme, soggetti privati e istituzioni, per creare le condizioni necessarie a seguirlo nel suo percorso e continuare a soddisfare i suoi bisogni».

Il testo della Carta del Latte è consultabile cliccando qui: ***LA CARTA DEL LATTE***
Ed ecco invece i loghi delle riviste Tecniche Nuove che hanno promosso e realizzato il Dairy Summit:

30 NOVEMBRE – VINOECIBO

Il Buon Ricordo in terra di Francia

di *Vinoecibo*
Nov. 30, 2019

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

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

I dodici ristoranti presenti a Parigi erano La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al

Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro. Attiva ed entusiasta coordinatrice della serata è stata la Famiglia Mori, con Massimo e Celine Mori del Mori Venice di Parigi, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente Giovanna Guidetti e il Segretario generale organizzativo Luciano Spigaroli. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

La medesima sera in Italia altri 3 ristoranti associati al Buon Ricordo, hanno imbandito una riuscitissima cena simbolica in omaggio alla missione parigina: Le Querce di Cantù, Del Duca di Volterra e Taberna De' Gracchi di Roma, che ha ospitato per l'occasione a cucinare insieme il Ristorante Bassetto di Ferentino. Un evento unico e irripetibile, i cui partecipanti hanno avuto il piacere di ricevere in regalo il medesimo piatto in ceramica dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, dedicato alla Cena di Gala e dato in omaggio agli ospiti di Parigi.
Informazioni: Unione Ristoranti del Buon Ricordo
Tel. 0521 706514 - *www.buonricordo.com* - info@buonricordo.com