dal **26 NOVEMBRE** 2018
al **2 DICEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

27 NOVEMBRE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Inalpi gold sponsor, per la seconda edizione consecutiva, dello Chefs World Summit. L'appuntamento mondiale dell'eccellenza gastronomica mondiale, che si è svolto dal 25 al 27 novembre, presso il Grimaldi Forum di Montecarlo, ha visto la partecipazione di oltre 200 brand e più di 150 chef stellati, con un programma di 40 conferenze e workshop. L'azienda di Moretta è stata presente con un'area espositiva realizzata in collaborazione con Agrimontana, azienda dolciaria di Borgo San Dalmazzo. Ma non solo. Chefs World Summit è stata infatti anche l'occasione per far degustare alcuni prodotti di casa Inalpi, come il burro da latte 100% piemontese e i formaggi Dop Piemontesi: Raschera, Bra Tenero e Bra Duro e Toma Piemontese, realizzati nel caseificio di Peveragno (Cuneo).

TAGS: BRA, BURRO PIEMONTESE, FORMAGGI DOP PIEMONTESI, INALPI, MONTECARLO, RASCHERA, TOMA, WORLD CHEFS SUMMIT,

27 NOVEMBRE - TARGATOCN

ECONOMIA | martedì 27 novembre 2018, 15:57

Inalpi protagonista al Chefs World Summit di Montecarlo, appuntamento dell'eccellenza gastronomica mondiale

L'azienda di Moretta è stata presente con un'area espositiva realizzata in collaborazione con Agrimontana SpA - azienda dolciaria di Borgo San Dalmazzo, leader nel settore della frutta candita e marroni

Da domenica 25 a martedì 27 novembre 2018, presso il Grimaldi Forum di Montecarlo, si è svolto il CHEFS WORLD SUMMIT - l'appuntamento dell'eccellenza gastronomica mondiale che si svilupperà su 5.500 mq di superficie, con la partecipazione di oltre 200 brand, più di 150 chefs stellati, 57 rappresentanti di altrettanti paesi nel mondo e 40 conferenze e workshops.

Una manifestazione di respiro mondiale a cui Inalpi ha preso parte, per il secondo anno consecutivo, in qualità di Gold Sponsor. L'azienda di Moretta è stata presente con un'area espositiva realizzata in collaborazione con Agrimontana SpA - azienda dolciaria di Borgo San Dalmazzo, leader nel settore della frutta candita e marroni.

L'azienda di Moretta, non si è però limitata ad una presenza esclusivamente istituzionale. Il Chefs World Summit, è stato infatti occasione per momenti di degustazione per alcuni prodotti unici di

casa Inalpi: - il burro Piemontese prodotto da latte 100% piemontese, base delle tante ricette del nostro territorio, è stato degustato e apprezzato dalla platea internazionale, contribuendo alla diffusione e conoscenza di un ingrediente che è sinonimo di eccellenza in Italia e nel mondo. - i formaggi DOP Piemontesi: Raschera, Bra Tenero e Bra Duro, Toma Piemontese, prodotti da Inalpi nel caseificio di montagna, situato a Peveragno (Cuneo). Partner di questo progetto, lo chef stellato Gianpiero Vivalda, che durante la manifestazione ha stuzzicato il palato dei presenti con una degustazione di agnolotti al Raschera.

Un importante momento è stato poi quello dedicato alla degustazione del panettone dell'Atelier reale - laboratoria di alta pasticceria dell'Antica Corona Reale - prodotto con burro Piemontese Inalpi e realizzato in co-brandig con Donna Fugata ed il Passito di Pantelleria Ben Ryé.

CHEFS WORLD SUMMIT è quindi stato un nuovo momento di incontro per Inalpi, con esperti e operatori internazionali, che hanno apprezzato la qualità della materia prima e l'innovazione del prodotto Inalpi.

27 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 821 Meeting VG @ Ristorante Nove di Villa della Pergola – Alassio (SV) – Chef Giorgio Servetto

Posted By: ViaggiatoreGourmet on: novembre 27, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Liguria, Reportage Ristoranti

Stampa Email

Nella selezione di insegne dell'ospitalità di **lusso** che possono vantare l'appartenenza all'elenco dei **Small Luxury Hotels of the World** ve n'è una che ricordiamo sempre con **affetto.** Stiamo parlando di **Villa della Pergola,** il 5 stelle incastonato tra le colline che circondano il **Golfo di Alassio** che non solo può vantare un **parco** di 20 mila metri quadri riconosciuto come uno dei Giardini più belli d'Italia, ma anche, al piano terra dell'**ottocentesca** villa padronale che oggi ospita l'hotel, il ristorante gourmet **Nove** dello

Pesto d'oro

Tipologie della piccola pasticceria: gelée barbabietola e Campari; bignè al liquore Strega; torrone e mandorle; cioccolatino con ganache all'olio extra vergine di oliva Taggiasca.

Caffè

Viola, liquirizia e cassis

28 NOVEMBRE – ECO DEL CHISONE

Moretta, in via Santuario e via Cuneo

Punti luce sulla futura ciclabile

Ok della Giunta: spesa 150mila euro

MORETTA - La Giunta comunale ha approvato lo studio di fattibilità per il rifacimento di parte dell'illuminazione pubblica che si trova in via Pollano, via Cuneo e via Santuario. I pali e la linea hanno oltre 30 anni e portano il segno del tempo. Inoltre la linea elettrica non è stata realizzata con un "cavidotto" ma si trova a contatto con la terra nuda, per cui la manutenzione è più difficile e i cavi risentono maggiormente dell'usura.

Il costo preventivato è di 150mila euro, comprende la sostituzione dei pali, la creazione del "cavidotto" e di pozzetti ispezionabili per ogni punto luce, l'installazione di luci led di nuova generazione. Il progetto è stato diviso in lotti e la Giunta ha scelto di partire con un primo lotto che comprende i punti luce di via Santuario fino ai palazzi delle Madonnine e poi in via Cuneo, fino allo stabilimento Inalpi.

Il tratto scelto coincide con il percorso della nuova pista ciclabile che unirà quella che arriva da Villafranca con quella che porta a Torre S. Giorgio. Si tratta di un progetto legato ad Eurovelo. Secondo il crono programma i progetti verranno approvati a febbraio, mentre la fine dei lavori deve avvenire entro 24 mesi.

Il costo del primo lotto è di circa 200mila euro. Per coprirlo l'Amministrazione ha deciso di aderire a un bando sull'illuminazione pubblica; se il finanziamento verrà accordato, la spesa per le casse comunali sarebbe ridotta e non sarebbe necessario accendere dei mutui. In caso contrario invece l'Amministrazione dovrà valutare le risorse residue e gli spazi finanziari.

Ubertino Battisti

28 NOVEMBRE – IL GIORNALE DEL PIEMONTE

UNA MANIFESTAZIONE CHE UNISCE BUSINESS A SAPORI UNICI

A Monte Carlo lo spettacolo dell'alta cucina

Si è chiuso il «World Chefs Summit» l'evento principe della ristorazione

Sara Contestabile Vignale

■ Ha chiuso i battenti nelle scorse ore al Grimaldi Forum il «World Chefs 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 terza edizione e organizzato dalla società Informa, ha ancora una volta confermato il suo successo e l'alta qualità: sia per il network di grandi professionisti del settore, sempre presente a questo appuntamento e che qui si possono incontrare facilmente, sia per gli espositori che ogni anno approfittano di questo per presentare le ultime, golose, novità. Anche l'Italia e 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 chef, fra stellati e Mof o quelli ai primi posti nella «50Best», 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 suoi celebri tortelli al raschera Inalpi con tartufo bianco, i marrons glacés avvolti nel bacon 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, ingegner Enrico Bardini. «È il terzo anno che partecipiamo a questo evento che già cresce d'importanza. 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 sia i visitatori e gli altri partecipanti, vengono volentieri in questa destinazione. Già in sé la destinazione attira. 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 cioccolato Domori Criollo (il cacao più raro al mondo) e abbiamo presentato la novità destinata ai grandi alberghi, i «Palace» come sono chiamati qui Oltralpe: i nostri dosatori per le nostre Confetture Extra e crema Gianduia. Possono essere utilizzati sia nel buffet della prima colazione, sia nelle creperie ed ancora per farcire agevolmente i croissants e le altre «viennoiseries».

Ed è il secondo anno che l'azienda Inalpi è presente a questo Salone.

Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta in provincia di Cuneo, sottolinea: «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. È sempre interessante conoscere il loro punto di vista. Inoltre è un evento molto partecipativo, un format amichevole, facile al contatto. Il Principe Alberto II si è anche fermato nel nostro stand a degustare i nostri prodotti: sia i tortelli al raschera con tartufo bianco sia i marron glacé di Agrimontana. Lo chef Gian Piero Vivalda ha anche avuto il privilegio di recarsi nella lounge riservata al Sovrano e grattugiare, sul suo piatto di tortelli, il Tartufo bianco di Alba che aveva portato Vivalda per l'occasione».

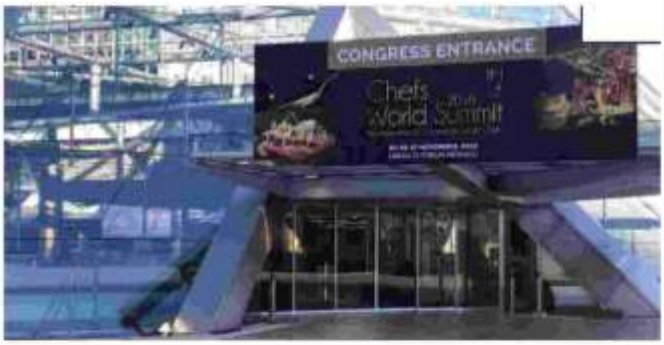
Fra le golose novità firmate Inalpi presentate al Summit monegasco di quest'anno, la fonduta al raschera fatta con due tipi di raschera, uno stagionato sei mesi ed uno 12 ed il burro per fare i croissant. Nel futuro prossimo di Inalpi un investimento maggiore nel biologico «Un anno fa abbiamo fatto i primi formaggini biologici – ha spiegato Invernizzi – ora vorremmo fare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

anche il formaggio grattugiato e la mozzarella biologici per allargare questa nostra linea – Ma le novità non sono solo queste per questa azienda fra le eccellenze italiane: nell'anno che sta per chiudersi Inalpi ha aumentato le esportazioni Oltralpe del 50% ed ha aperto, dallo scorso gennaio, una filiale a Nizza».

Agrimontana protagonista con i prodotti più amati anche dai grandi cuochi

Inalpi porta la qualità di ingredienti eccellenti utilizzati nel mondo



AL SALONE Da sinistra il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi, lo Chef Gian Piero Vivalda, il presidente di Agrimontana International Enrico Bardini e il professor Gian Luigi Gola

LO CHEF Gian Piero Vivalda con i ravioli mantecati al raschera

I RAGAZZI dello staff che hanno collaborato con Vivalda

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

28 NOVEMBRE – LA FEDELTA'

Inalpi sponsor della Guida Michelin

FOSSANO. Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 45 locali complessivi, Inalpi (il caseificio che ritira una buona fetta di latte del Fossanese attraverso la cooperativa Compral latte e che, in partnership con Piemonte latte, gestisce l'ex Valle Josina, ora Latterie alpine) ha deciso di sponsorizzare l'importante guida rimarcando, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e l'evoluzione del territorio.

28 NOVEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

PROTAGONISTI I PRODOTTI MORETTESI

Inalpi official partner della Guida Michelin

MORETTA Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 45 locali (di cui sette stellati a Torino), per Inalpi è motivo di orgoglio essere partner ufficiale della Guida Michelin 2019.

Una presenza importante per Moretta che ha portato a Parma il burro, i formaggi Dop e ha fatto degustare in anteprima la fonduta di Raschera..

Il corner Inalpi è stato presente, con grande visibilità e afflusso, durante tutti gli appuntamenti: dalla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, che si è svolta venerdì 16 novembre al party organizzato per presentare e festeggiare le nuove "stelle", fino all'evento di chiusura, che si è svolto sabato 17 novembre al Palazzo del Governatore.

Il burro, i formaggi Dop piemontesi e molti dei prodotti Inalpi sono stati degustati da nuove stelle, chef, critici, giornalisti, esperti di alimentazione ottenendo approvazione e ampi consensi.

29 NOVEMBRE – LA PANCALERA

Il diario di scuola è firmato Inalpi

Realizzato con il contributo di Coldiretti Piemonte e con i disegni di Ugo Nespolo, ne sono state distribuite oltre 45 mila copie

MORETTA

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il terzo anno consecutivo, e da quest'anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, e l'arte di Ugo Nespolo, è stato realizzato il diario scolastico 2018/19. Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 45 mila copie distribuite in Piemonte nelle province di Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Biella, Vercelli e Novara, ma un discreto numero di copie saranno presenti anche nelle cartelle degli studenti della provincia di Imperia, di Verona con un'incursione anche a Roma. Un significato particolare assumono invece le copie distribuite nei plessi scolastici di Amatrice, Accumuli, Ceriano e l'Aquila.

Il diario, per Inalpi, è un elemento di un progetto ben più ampio dedicato ai più piccoli, che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Nella conferenza stampa congiunta Inalpi – Coldiretti Piemonte, svolta a Palazzo Ceriana, gli attori di questo progetto hanno messo in evidenza alcuni dati e alcune considerazioni, motivando scelte e impegno.

Conferenza stampa di presentazione del progetto. Da destra: Ugo Nespolo, Fabrizio Galliati e Ambrogio Invernizzi

Fabrizio Galliati vicepresidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa delegato confederale: «*Un progetto a cui collaboriamo con grande piacere, nell'ottica proprio di una sinergia territoriale, per far conoscere nelle scuole la filiera del latte, le sue proprietà e come valorizzarlo attraverso le preparazioni in cui viene impiegato. Attraverso dei focus su curiosità e notizie, gli studenti e gli insegnanti potranno ragionare su diversi argomenti: dai corretti stili di vita, alla sana alimentazione fino alla tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari. Tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario in Piemonte conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2 mila aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quella con Inalpi, che ha l'obiettivo, quindi, di fornire uno strumento utile e allo stesso tempo educativo*».

Ugo Nespolo ha sottolineato con grande entusiasmo, come questo diario «*sia un'idea straordinaria per portare l'arte nella vita comune. Un concetto che è mio da sempre: credo sia importantissimo che l'arte esca dai salotti e diventi fruibile, perché solo attraverso l'uso quotidiano, svolge il suo vero compito*».

Il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi: «*Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, in un periodo dove le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. In un mondo cittadino che non è mai stato così lontano dalla realtà della campagna, ritengo sia importante, anche attraverso il diario, portare a conoscenza, quante più persone possibili, degli gli sforzi fatti in questi anni dagli allevatori che sono sempre più impegnati a innovare per fornire latte di qualità superiore*».

«*Desidero evidenziare* - prosegue il patron Inalpi - *quanto sia importante per il territorio proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori, e voglio che sia noto che, pagando il latte a un giusto prezzo, sia possibile crescere, senza strozzare nessun anello della catena. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione*».

Non solo il diario per gli alunni: il progetto di questa edizione si è allargato ulteriormente con la fornitura di 15 mila Agende dell'insegnante per i docenti dei plessi in cui è stato distribuito il diario.

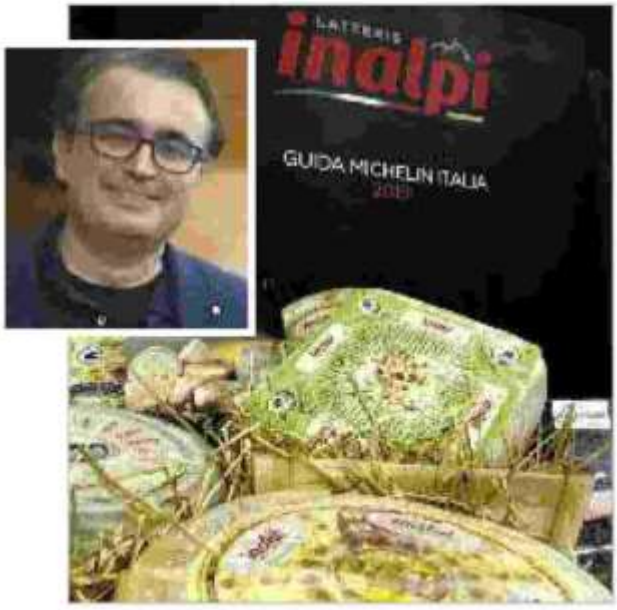
Elio Cogno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

29 NOVEMBRE – RIVISTA IDEA

"Inalpi" ha salutato le stelle Michelin

A Parma per la presentazione della guida 2019 l'azienda di Moretta ha presentato i suoi prodotti a base di latte 100% "made in Piemonte"



Le foto testimoniano la presenza di "Inalpi" a Parma, con i suoi prodotti e l'anteprima assoluta della fonduta di Raschera agli eventi legati alla guida Michelin 2019. In alto, nel riquadro: Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta che ha iniziato, tra l'altro, a esportare latte in polvere di alta qualità in Cina

Mario Rosa

Nell'anno in cui piovono cinque nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 45 locali complessivi (con Torino che, con sette ristoranti, rappresenta un vero e proprio "record") per "Inalpi" è motivo di grande orgoglio essere al fianco dell'importante guida, e poter rimarcare, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la grande evoluzione del territorio.

Una presenza importante, quella dell'industria casearia di Moretta che ha portato a Parma il burro, i formaggi Dop e ha fatto degustare in anteprima assoluta la fonduta di Raschera, preparata con la Raschera Dop stagionata dodici mesi. È una crema della tradizione piemontese che coinvolge tutti i sensi e che ha conquistato i grandi chef con una nuova, curata e importante produzione che sarà commercializzata in primavera.

Lo spazio "Inalpi" è stato presente, con grande visibilità e afflusso, durante tutti gli appuntamenti: dalla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, svoltasi venerdì 16 novembre nella cornice dell'auditorium "Nicolò Paganini", al "party" organizzato per presentare e festeggiare le nuove "stelle", fino all'evento di chiusura di sabato 17 novembre presso il palazzo del Governatore, una grande e partecipata manifestazione aperta alla cittadinanza.

Il burro, i formaggi Dop piemontesi e molti dei prodotti

"Inalpi" sono stati degustati da nuove "stelle", chef, critici, giornalisti ed esperti di alimentazione ottenendo approvazione e ampi consensi.

Nello spazio "Inalpi" è stato presentato, per tre appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 75 chili), usato per preparare migliaia di crostini burro e acciughe. Il successo e il gradimento sono stati notevoli e molte persone hanno chiesto di degustare il burro in purezza.

Guida Michelin e "Inalpi" è un binomio naturale.

La scelta compiuta dall'azienda di Moretta di lavorare i suoi prodotti a base soltanto di buon latte piemontese, derivato da filiera controllata e garantita, non può che portare a esaltare qualsiasi piatto della nostra ricca e variegata cucina.

Anche quella stellata!

30 NOVEMBRE – FORMAGGI & CONSUMI

LATTERIA SOCIALE CA' DE' STEFANI
www.latteriacadestefani.it

Nome prodotto
Grana Padano Dop riserva - Cr 101
Breve descrizione prodotto
Grana Padano Dop Riserva Cr101 è il fiore all'occhiello della produzione casearia di Latteria Ca De Stefani. Prodotto pluripremiato e largamente apprezzato, dal sapore unico e delicato, ideale sia per la grattugia per insaporire primi piatti che per il consumo da tavola.
Ingredienti
Latte vaccino, sale, caglio, conservante lisozima da uovo.
Peso medio/pezzature
Forme intere personalizzate e confezionate sottovuoto in pouc da peso variabile, da 300 gr a 8 Kg.
Caratteristiche
Formaggio grana dal colore bianco paglierino, prodotto da latte crudo, che ne ricorda i sapori e gli aromi, completati ed esaltati da una stagionatura di oltre 20 mesi.
Shelf life
Sei mesi dalla data di confezionamento.

FATTORIE FIANDINO
www.fattoriefiandino.it

Nome prodotto
Erbì
Breve descrizione prodotto
Toma semi stagionata a pasta morbida della gamma Chiara prodotta con caglio vegetale, senza lattosio e conservanti. Viene arricchito da una selezione speciale di erbe aromatiche: salvia, timo, origano, lavanda, cardo e santoreggia. Una seconda crosta nascosta agli occhi in erbe aromatiche, che si svelano nomi e floreali al taglio, regalando al palato freschezza e un sapore unico.
Ingredienti
Latte, sale, caglio vegetale (Cynara cardunculus), piante aromatiche (timo, santoreggia, origano, lavanda fiori polvere, cardo mariano semi polvere).
Peso medio/pezzature
Forma cilindrica da 2,5 kg circa o taglio al banco.
Confezionamento
Avvolto in carta alimentare.
Caratteristiche
Pasta morbida di colore paglierino, occhiatura media, sapore delicato e aromatico, crosta non edibile.
Shelf life
60 giorni.

FRASCHERI
www.frascheri.com

Nome prodotto
Stracchino Alta Digeribilità senza lattosio.
Breve descrizione prodotto
Formaggio a pasta molle da tavola, senza lattosio, idoneo all'alimentazione delle persone intolleranti al lattosio.
Ingredienti
Latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.
Pezzatura
100 gr
Confezionamento
In atmosfera protettiva salva-freschezza.
Caratteristiche
Lo Stracchino Fraschori deattosato è un formaggio morbido e cremoso, dal merito spalmabile e dall'inimitabile sapore. È un prodotto ad alta digeribilità, in virtù dell'assenza di lattosio (inferiore allo 0,01%), quindi ideale per tutti coloro che ne sono intolleranti.
Shelf life
16 giorni.

EFFEGIFOOD
www.effegifood.com

Nome prodotto
Gorgonzola dolce al cucchiaio
Breve descrizione prodotto
Il famoso Gorgonzola al cucchiaio nasce dalla continua ricerca del miglior latte vaccino e dall'esperienza di una saggia lavorazione. Si presenta con una deliziosa pasta chiara, cosparsa di preziose erborinature naturali. La consistenza è cremosa e delicata.
Ingredienti
Latte vaccino, fermento/penicillium, sale, caglio.
Peso medio
12 Kg
Shelf life
45 giorni.

GRANAROLO FORMAGGI
www.granarolo.com

Nome prodotto
Fresco capra
Breve descrizione prodotto
Formaggio fresco a pasta molle, ottenuto lavorando cagliate di latte caprino. Disponibile in vaschette con diversi decori e diversi canali distributivi. È molto apprezzato per la sua consistenza, cremosità e spalmabilità.
Peso medio/pezzature
Vaschetta da 100, 200 e 900 grammi.
Caratteristiche
Si presenta di colore bianco, la pasta, leggermente rivolta alla vista, risulta essere cremosa, fondente e senza sale. Prodotto a lavorazione tradizionale, ottimo da degustare su crostini di pane, o abbinato ad olio extravergine di oliva con o senza pepe, affiancato da confetture di zucca o amarena, miele di acacia o di grasole, frutta secca, pane croccante o morbido.
Shelf life
28 giorni dal confezionamento.

INALPI
www.inalpi.it

Nome prodotto
Formaggino bio
Breve descrizione prodotto
Primo ed unico formaggino biologico italiano proveniente da filiera controllata e certificata 100% piemontese. Un prodotto innovativo, che si pone l'obiettivo di cambiare le modalità di consumo per giovani e responsabili d'acquisto attenti al tema dell'alimentazione, con particolare focus sul mondo del biologico. Disponibile nella filiera tradizionale, buone e sicure. Linea particolare espressione nella confezione tonda da 140 grammi ed otto spicchi.
Ingredienti
Formaggio biologico, latte biologico, proteine del latte biologiche, sali di fusione, correttore di acidità.
Peso medio/pezzatare
140 gr
Caratteristiche
Sapore caratteristico del latte.
Shelf life
Sei mesi.

MEGGLE
www.meggle.it

Nome prodotto
Burro tradizionale Fiore Bavarese leggermente salato
Breve descrizione prodotto
Il burro tradizionale Fiore Bavarese leggermente salato esprime tutta la qualità del burro di prima panna Meggle, ideale per gli amanti del burro crudo, viene prodotto seguendo la storica ricetta della famiglia Meggle, per controllega e utilizzando un latte di prima qualità con una leggera aggiunta di sale. Il Fiore Bavarese leggermente salato è ottimo anche come ingrediente di speciali ricette sia dolci che salate.
Ingredienti
Burro, sale 1,4%.
Peso medio/pezzature
Panetto 125 gr
Shelf life
180 giorni.

MILA – LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE
www.mila.it

Nome prodotto
Stelvio Dop
Breve descrizione prodotto
Lo Stelvio Dop è il primo e unico formaggio altoatesino che può fregiarsi del marchio di denominazione di origine protetta. Il formaggio è racchiuso in una crosta compatta e asciutta con un profumo di erba secca e fieno. La pasta si caratterizza per un colore che va dal giallo chiaro al paglierino. Ha un'occhiatura regolare con buchi tendi distribuiti in modo uniforme. Al palato lo Stelvio Dop rivela una consistenza molto morbida e delicata e si scioglie sulla lingua, quasi come burro.
Peso medio/pezzature
Circa 10 Kg forma. Disponibile in forma intera, mezza forma, porzione.
Caratteristiche
Prodotto in Alto Adige con latte vaccino pastorizzato, ha una stagionatura minima di 60 giorni e un sapore aromatico, mai intenso e speziato.

SCHEDE PRODOTTO

PEZZETTA
www.pezzetta.srl

Nome prodotto
Blu al Ramandolo
Breve descrizione prodotto
Una piccola forma di formaggio dall'erborinatura blu accesa e con l'utilizzo della vinaccia di uno dei più nobili vini da meditazione friulani. E' così che nasce il formaggio Blu al Ramandolo, affinato di casa Pezzetta. Maturato in cantine dalla temperatura di 15° C, blu viene poi immerso in tini, ricoperto da vinacce di Ramandolo, per un periodo che va da 20 ai 30 giorni. Le note decise dell'erborinatura, assieme a quelle mielose e fruttate del Ramandolo, creano un bouquet di profumi e un gusto indescrivibili, per questo formaggio da meditazione che ha vinto la medaglia d'oro al World Cheese Award 2015, nella categoria formaggi blu di mucca.
Ingredienti
Latte vaccino, caglio, sale, vinacce di Ramandolo.
Peso medio/pezzature
2,00 Kg
Shelf life
Sei mesi.

PROGETTO NATURA
www.progettonaturaformaggi.com

Nome prodotto
Ragusano Dop
Breve descrizione prodotto
Il Ragusano Dop è un formaggio semiduro a pasta filata. La produzione avviene nell'altopiano ibleo, nel periodo tra novembre e maggio. Viene stagionato legato a coppia, con sottili funi posti a cavallo di sostegni di legno.
Ingredienti
Latte vaccino crudo, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
12,5, 13,5 Kg.
Confezionamento
Sacchetti termoretraibili sottovuoto.
Caratteristiche
Forma parallelepipeda, a sezione quadrata; crosta liscia, sottile, di colore giallo o paglierino. La pasta ha una struttura compatta e il sapore, poco piccante nei primi mesi di stagionatura, tende al piccante e saporito a stagionatura avanzata.
Shelf life
180 giorni.

SANGUEDOLCE
www.sanguedolce.com

Nome prodotto
Mozzarella bio
Breve descrizione prodotto
La mozzarella biologica è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte biologico e caratterizzato da una superficie liscia, uniforme e di colore bianco niveo. La consistenza è elastica e la pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato. Viene realizzata secondo le norme previste per i prodotti biologici.
Peso medio/pezzature
400 gr.
Confezionamento
Ciuffo.
Caratteristiche
La mozzarella biologica ha una pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte; pasta di struttura fibrosa che rilascia fuoriuscire al taglio, e per leggera compressione, liquido latticinoso. Sapore e odore caratteristico, fresco e leggermente acidulo.
Shelf life
12 giorni.

VENCHIAREDO
www.venchiaredo.com

Nome prodotto
Stracchino senza lattosio
Breve descrizione prodotto
Lo stracchino senza lattosio Venchiaredo è il nuovo formaggio fresco a ad alta digeribilità con meno dello 0,01% di lattosio, ideale per chi è intollerante al latte e ha difficoltà a digerirlo, perché il lattosio nel latte è stato scisso nei due zuccheri galattosio e glucosio, più facilmente assimilabili. Prodotto con solo 100% latte italiano.
Ingredienti
Latte italiano pastorizzato, fermenti lattici vivi, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
160 gr.
Confezionamento
Vaschetta + flow-pack.
Caratteristiche
Elemento caratterizzante lo stracchino Venchiaredo è l'innovativa confezione apri e chiudi, che semplifica la modalità d'uso del prodotto, agevolando l'apertura della confezione e consentendo di richiudere, nell'imballo originale, lo stracchino eventualmente avanzato, prima di riporlo in frigorifero.
Shelf life
21 giorni dal confezionamento.

30 NOVEMBRE – FORMAGGI & CONSUMI

SIAL: QUELLE SURPRISE!

Una fiera sorprendentemente vivace e affollata. Permangono i soliti problemi di logistica. A cui si è aggiunto, da quest'anno, quello degli scippi negli stand.

Dai nostri inviati a Parigi: Angelo Frigerio, Alice Realini, Federico Robbe, Irene Galimberti

500 visite a espositori di settori strategici quali: salumi, carne, formaggi, dolci e salati, pasta, riso, bio. Oltre a consorzi e associazioni. Altrettante interviste. Con domande su come è andato il 2018 e sulle novità presentate in fiera. Questo il lavoro svolto dai nostri giornalisti a Sial, l'evento che si è svolto, a Parigi, dal 21 al 25 ottobre. Ne viene fuori un quadro fatto di molte luci sul business e qualche ombra sul resto. Ecco allora il nostro pagellone sulla fiera.

IL PAGELLONE DELLA FIERA

di Angelo Frigerio

LA LOGISTICA

È il tallone d'Achille di Sial. I mezzi non sono sufficienti per questi fiera. I treni della Ter di sono dei veri e propri colli di bottiglia. Sempre affollati e con tratte fra le interminabili. Sia in andata che al ritorno. Chi ha scelto i tuoi invece ci ha messo circa due ore per arrivare a Parigi. Urge una risoluzione definitiva del problema.

LA DURATA

Cinque giorni sono troppi. È il problema di tutte le fiere più importanti in Europa. Alla fine si lavora solo sui tre giorni centrali. L'opportunità di dimenticarsi si potrebbe eliminare tranquillamente. In alcuni stand, infatti, abbiamo trovato cartelli con scritto "Ci rediamo domani".

È stato un'autentica sorpresa. Non tutti si aspettavano una quantità e qualità così alta di buyer. Molti contatti qualificati, diversi sconfinano nei tre giorni centrali dell'evento. La soddisfazione degli espositori era palese. Anche perché ormai l'export costituisce un elemento strategico per quasi tutte le aziende.

È stato lo spettro dei furti. Saccheggiato all'interno dei padiglioni. Una sfilacciata di scippi e borse, portafogli e tablet. La cosa preoccupante è che i furti sono avvenuti negli stand, sotto gli occhi degli sfortunati venditori e operatori del settore. E a chi si presentava all'ufficio preposto veniva consigliato di denunciare. Previo appuntamento in questi orari. Accompagnati in appositi bus. Sempre pieni. Tutti i furti sono stati i furti.

Niente di particolare da segnalare. I pratiboni sono arrivati tutti in tempo. E le questioni relative ai frigoriferi, corrente elettrica e altro sono state risolte brillantemente.

Il sistema di segnalazione degli stand era quanto di più complicato si potesse creare. È stato veramente faticoso orientarsi da gli stand in quanto la numerazione risultava cervellotica e difficile da decifrare.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DEFENDI

Iris Defendi

Da sinistra: Iris Defendi e Sara Allevi

"In fiera presentiamo il nostro amatissimo Baffalo Blu, realizzato con 100% latte di bufala, nella versione cubettata da 100 grammi, che sta ottenendo riscontri molto positivi in fiera. Nel foramto classico sta registrando ottime performance, per questo stiamo testando un pack dedicato al take away. In evidenza anche la linea bio, con Taleggio, Gorgonzola, Gorgonzola e mascarpone, e il nuovo formato mezzaluna, da 3 Kg, del Gorgonzola al cucchiaio, con innovativo coperchio di plastica, che elimina gli sprechi e aumenta la rotazione. Quanto al mercato, siamo abbastanza contenti del 2018, che chiuderemo con una crescita di fatturato del 10%, sempre mantenendo la quota export al 50%".

LONGO

Edoardo Giacoletto

"Le nostre novità per questa edizione di Sial sono due: il Tomino del Boscaiolo alla cipolla e la Crema del Piemonte, un formaggio fresco spalmabile, nel formato da 200 grammi, che si inserisce nella nostra gamma dei formaggi freschi. All'estero, in particolare, i prodotti firmati Longo più apprezzati sono i Tomini del Boscaiolo, in particolare nella versione Classico e con Speck, e la nostra Paglierina, un formaggio fresco a pasta molto molle e crosta leggermente fiorita. In generale, il 2018, per Longo, è stato un anno molto positivo, in crescita anche sui mercati esteri, dove pure siamo presenti da un tempo relativamente breve".

GSI-PARMAREGGIO

Maurizio Moscatelli

Da sinistra: Maurizio Moscatelli e Paolo Ganzerli

"In questa edizione ci presentiamo con lo stand condiviso, in modo da comunicare le sinergie destinate al mercato italiano ed estero. Il fatturato sviluppato nei paesi stranieri, infatti, incide per il 20% su quello complessivo, sia per Parmareggio sia per Grandi salumifici italiani. Per quanto riguarda il fatturato totale, invece, si attesta a 380 milioni di euro per Parmareggio e a 670 milioni per Gsi. Tra le novità presentate dall'azienda di salumi, segnalo una serie di prodotti snack e le merende Teneroni firmate Casa Modena, protagoniste anche di un recente spot tv. Anche per Parmareggio puntiamo a far conoscere la linea merende e snack".

ZANETTI

Daniele Bassi

"A Parigi presentiamo la linea di prodotti Zanetti Bio, che comprende sia Grana Padano sia Parmigiano Reggiano, e che riflette il nostro nuovo approccio olistico. In azienda, infatti, crediamo che la sostenibilità non possa essere rivolta in modo generale e solo all'ambiente: i nostri prodotti, sono di origine animale e questo ci obbliga ad uno sguardo sensibile, rivolto sicuramente alla genuinità, alla bontà ma che non si limita alla sola sicurezza del prodotto. La gestione consapevole della nostra produzione salvaguarda il rispetto della filiera, assicurando agli animali un'alimentazione corretta ed un allevamento che rispetta le più rigorose regole di benessere".

STERILGARDA

Nando Sarzi

"A Sial presentiamo la ricotta a lunga conservazione Sterilgarda, un prodotto innovativo destinato soprattutto ai mercati esteri. Questo latticino, infatti, può vantare una shelf life di sei mesi anziché di 40 giorni, che lo rende ideale per le vendite oltreconfine. Quanto al quadro generale, il 2018 è stato un anno positivo, nonostante i rincari della materia prima, che chiuderemo con un fatturato di circa 330 milioni di euro, di cui il 30% realizzato all'estero. Quanto ai diversi Paesi dove siamo presenti la Cina, in particolare, ci sta regalando soddisfazioni, con il business che si sta sviluppando molto bene, nonostante non si tratti di mercati facili".

INALPI

Matteo Torchio

"Presentiamo diverse novità di prodotto, a cominciare dal Castelmagno di montagna, che completa la gamma dei formaggi Dop piemontesi che affiniamo nel caseificio di Peveragno (Cn), cui si aggiunge la confezione da 300 grammi di latte in polvere, derivato solo da latte 100% italiano e piemontese, proposto in Gdo, adatto anche all'utilizzo più tecnico, come il nostro burro chiarificato. Un prodotto molto apprezzato, anche grazie al plus dell'italianità, che stiamo esportando anche a Shanga, con volumi di tutto rispetto. Infine, stiamo realizzando un nuovo impianto per la cristallizzazione del burro, per rispondere sempre di più alle esigenze degli utilizzatori professionali".

IGOR

Fabio Leonardi

Da sinistra: Fabio e Paolo Leonardi

"Presentiamo il Gorgonzola Igor in tutte le sue declinazioni, compresa l'ultima novità: il Quattro Rose, un prodotto ultra premiato che arricchisce la nostra ampia gamma, dopo il Gran Riserva Leonardi e il Gorgonzola al cucchiaio. Tutti prodotti ideali per Sial, una bella vetrina internazionale, proprio ciò di cui abbiamo bisogno. Il Gorgonzola, infatti, sta crescendo in tutto il mondo, anche nei mercati europei cosiddetti maturi, a conferma del grande sforzo di tutti i produttori e dell'apprezzamento crescente del prodotto. I consumi aumentano in Italia e nel mondo senza mai fermarsi, ormai da tempo. Per questo, sempre di più, vogliamo proporre prodotti di alta qualità con cui continuare a crescere".

VALGRANA

Alberto Biraghi

Da sinistra: Alberto Biraghi e Alessandro Luce

"Il 2018 è un anno molto positivo grazie alla nostra strategia di lavoro sul brand, che sta cominciando a dare i suoi frutti, anche grazie all'intensa campagna pubblicitaria su Piemontino. Un formaggio prodotto con solo latte piemontese, senza lisozima e con una stagionatura minima di 16 mesi, che segnaliamo anche attraverso una nuova marchiatura delle forme, con in evidenza il nome del prodotto. Nei prossimi mesi, inoltre, grazie al nuovo impianto completamente automatizzato, saranno disponibili anche nuove referenze a peso fisso e grattugiate. Per i prossimi anni, il nostro lavoro si concentrerà sui mercati esteri, che oggi rappresentano circa l'8% del nostro fatturato".

SORÌ ITALIA

Giovanni Boncompagni

"Presentiamo la nostra gamma a marchio 'Casa Sorrentino', composta sempre da ricette sempre a base di latte di bufala, ma con una lavorazione differente da quella classica utilizzata da Sorì. E caratterizzate da un packaging nuovo, con design più minimal, mattato, e un piacevole effetto carta al tatto. La gamma comprende mozzarella di bufala campana Dop, burrata di bufala e mozzarella al tartufo. Una novità che il mercato ha premiato, tanto che chiudiamo l'anno con un fatturato intorno ai 30 milioni di euro, in decisa crescita sul 2017, con un ottimo incremento delle vendite. L'altra novità è il restyling generale del marchio Sorì, accompagnato dal claim 'più naturale di così'".

CILENTO

Damiano Cilento

Da sinistra Armando e Damiano Cilento

"Il controllo completo della filiera produttiva, dalle materie prime al prodotto finito. La presenza di strutture produttive all'avanguardia. E la flessibilità nel soddisfare le richieste del cliente, con l'intento di portare costante innovazione nel settore. Sono questi i valori che, in più di 40 anni, hanno permesso alla nostra azienda, fondata nel 1976 da nostro nonno, Luigi Cilento, insieme al fratello Giuseppe, di diventare uno dei più importanti produttori nazionali di Mozzarella di Bufala Campana Dop e altri prodotti di latte di bufala. Qui in fiera presentiamo agli operatori tutti i prodotti firmati Cilento: 100% bufala, molto apprezzati oltreconfine".

AGRIFORM

In fiera l'indiscusso protagonista allo stand Agriform è il formaggio Piave Dop Vecchio Selezione Oro del Tempo, proposto nell'innovativa punta sottovuoto incartata, da 200 grammi, che lo rende particolarmente invitante. L'assenza della crosta sul lato piatto, inoltre, ne facilita il consumo e riduce gli sprechi. A partire da questo autunno, il Piave viene proposto sul mercato privo dell'ingrediente lisozima, una proteina da uovo normalmente utilizzata nella caseificazione dei formaggi a lunga stagionatura. Questa novità consente al Piave Dop Vecchio Oro del Tempo, Prodotto, nel pieno rispetto delle più antiche tradizioni casearie, in provincia di Belluno, di essere apprezzato anche da quanti sono intolleranti alle uova.

BRAZZALE

Rita Marchesini

Il team Brazzale

"Tra le novità di prodotto che presentiamo in fiera, un posto di primo piano spetta alla gamma Burro Superiore Fratelli Brazzale, che si è arricchita del formato roll da 40 grammi incartato a mano, della monoporzione hotel, del barattolo da 250 grammi e della vaschetta da 500 grammi, che si aggiungono al classico formato da 200 grammi confezionato in modo artigianale. Packaging e caratteristiche del prodotto hanno riscosso un successo inaspettato in un paese, come la Francia, di grandi maestri del burro. In evidenza anche il fiore all'occhiello della produzione, Gran Moravia; il Gran Dolce e la gamma Dolci Filanti di Brazzale, con le confezioni disegnate in esclusiva dalla pittrice Ester Grossi".

NUOVA CASTELLI

Stefano Ziliotti

"A Sial presentiamo molte novità dedicate ai mercati esteri, che si inseriscono nel generale restyling di brand, gamme e prodotti che stiamo portando avanti da qualche tempo. Tra questi, ad esempio, c'è M'a Sauce, un prodotto realizzato con formaggio pecorino giallugato fresco che, grazie allo speciale procedimento di preparazione, consente di realizzare in un minuto molte ricette, con la sola aggiunta di latte parzialmente scremato, come la pasta cacio e pepe o la fonduta. Disponibile nel formato da 90 grammi, ha un packaging ideato proprio per l'estero, con suggerimenti di utilizzo e istruzioni di preparazione semplici e immediate".

LA GOLOSA DI PUGLIA

Pasquale Cinieri

Ionio Giandomenico e Pasquale Cinieri

"In fiera presentiamo due prodotti nuovi: la burrata ai ricci di mare, nel formato da 100 grammi con una shelf life di 18-20 giorni, disponibile tutto l'anno grazie alla scelta di un produttore molto affidabile, che ci fornisce ricci di mare per 12 mesi, e la burrata mista, realizzata con 65% latte di bufala e 35% latte vaccino, nel formato da 200 grammi. Un prodotto che sta conquistando gli operatori in fiera, anche grazie alla collaborazione con lo chef Stefano Callegaro, presente allo stand per deliziare i nostri ospiti con le creazioni realizzate con i nostri prodotti. Quanto al 2018, pensiamo di chiudere l'anno in crescita, grazie al lancio di nuovi prodotti".

DELIZIA

Giovanni D'Ambruoso

Giovanni D'Ambruso e Rosanna Liuzzi

"È la prima volta che siamo presenti in fiera a Parigi con i nostri prodotti e i riscontri sono senza dubbio positivi. Per l'occasione presentiamo la nostra ultima creazione, vero fiore all'occhiello dell'azienda: il Trullocchiato Delizioso stagionato in grotta, formaggio semiduro a pasta filata con medio periodo di stagionatura, ottenuto da latte crudo. Questo prodotto ha una superficie liscia con crosta sottile, omogenea, di color giallo paglierino e una pasta di struttura compatta, con occhiatura. Nel rispetto delle più antiche tradizioni, come tutte le specialità stagionate Delizioso, viene lavorato a mano e fatte riposare nelle grotte naturali del caseificio".

LA CONTADINA

In evidenza, allo stand del caseificio La Contadina, i nuovi pack di alcuni dei formati più performanti di mozzarella dell'azienda, come il bicchiere, la busta cuscino termosaldata e la busta ciuffo. In primo piano anche la gamma filo e la burrata da 125 grammi di bufala frozen per i mercati esteri, disponibile nei formati da 125 e 250 grammi.

MÒ BUFALA

Stand all'interno della collettiva italiana, nel padiglione 1, per Mò Bufala, azienda di Andria (Bat), specializzata nella produzione di mozzarella e altri formaggi e latticini freschi, come burrata, stracciatella e ricotta, con latte di bufale della provincia foggiana. La mozzarella è disponibile in diversi formati e confezioni, anche senza lattosio.

CABRE

Alberto Bagioni

E' soprattutto il formaggio Leonessa il protagonista dello stand della bresciana Cabre, specializzata anche nella produzione di Provolone e Grana Padano. Leonessa è un formaggio a pasta dura dalla stagionatura minima di 10 mesi, disponibile anche in versione vegetariana, realizzata con caglio vegetale, confezionato in tutti i formati, anche sottovuoto.

CASEIFICIO PALENI

Da sinistra: Claudio e Alberto Paleni

Il Caseificio Paleni, che trasforma circa 400 quintali di latte al giorno, tutto proveniente da zone montane, porta a Parigi alcuni dei tipici formaggi bergamaschi, come il Branzi, anche stravecchio, la Formagella Val Casallina, la Torna Monte Corna, il Nostrano di Casazza, il Riccio, la torna al peperoncino e altri ancora.

ARMONIE ALIMENTARI

Nata nel 2014 a Bibbiano (Re), dall'idea imprenditoriale di Gianluca Menozzi, Armonie Alimentari si propone la mission di promuovere, in Italia e nel mondo, prodotti di qualità tipici del territorio reggiano. Due i brand con cui presidia il mercato: 'Il 3 Essenze dei Prati Stabili', per il Parmigiano in pezzi, e 'Parmonie', per le sfoglie croccanti realizzate con il formaggio.

CAPURSO AZIENDA CASEARIA

Da sinistra: Andrea Brandonisio e Francesco Giustolisi

La mozzarella Gioiella di Capurso Azienda Casearia è presente in fiera con l'assortimento completo dei prodotti a marchio, tutti realizzati a mano, secondo tradizione casearia di Gioia del Colle, con latte 100% italiano: dalle mozzarelle, alle scamorze, dalle burrate alle stracciatelle, finendo con i freschi e le specialità.

I CONSORZI DI TUTELA

Pecorino Romano

Parmigiano Reggiano

Grana Padano e Mozzarella di Bufala Campana

Piave

Gorgonzola

Presenti in fiera gli stand di alcuni dei principali consorzi di tutela dei formaggi Dop italiani, come Grana Padano e Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Piave. Per la prima volta, gli enti si sono presentati in ordine sparso, e non riuniti sotto il comune denominatore di Afidop come d'abitudine, a causa in particolare della lite che ha visto coinvolti i consorzi dei due formaggi duri Dop, Grana e Parmigiano, come raccontiamo alle pagine 18 e 19. Come sempre, degustazioni, show cooking, eventi, attività di promozione e informazione sono stati al centro delle giornate di fiera negli stand istituzionali delle Dop italiane.

ARBOREA

L'ANTICA CASCINA

LATTERIA SORESINA

SWITZERLAND CHEESE

VALCOLATTE

Giovanni Alberto Ghirardelli e Giorgia Scrivani

GRANAROLO

TRE VALLI

Andrea Affieri

LA RETE SARDINIA LONGEVITY FOOD

La rete di impresa Sardinia Longevity Food, che aderisce al programma di marketing territoriale Insula, è un network di aziende sarde di filiere enogastronomiche di alta qualità, che racchiude in sé tutti i sapori e i profumi dell'isola diventando medium della cultura sarda, raccontata attraverso l'ampia gamma di eccellenze agroalimentari degli associati della rete. Le produzioni della rete sono selezionate e garantite da un percorso di filiera sarda controllato dall'ente pubblico Cipnes. Nella rete di impresa Sardinia Longevity Food sono comprese le filiere del grano, con pasta secche, fresche e pani, quella del latte, con i celebri pecorini, quella ortofrutticola, la filiera ittica, in primis con la bottarga di muggine, la filiera del vino, di carne e salumi, degli oli e delle conserve vegetali, delle specialità gastronomiche, delle birre artigianali, delle acque, dei dolci e delle produzioni apistiche.

IL BUON GUSTO ITALIANO

Giancarlo Taglia

"Abbiamo raddoppiato la superficie espositiva rispetto alla scorsa edizione di Sial. Ne siamo ovviamente contenti: significa che la nostra rete funziona ed è in grado di aiutare le imprese nella promozione e valorizzazione dei prodotti di tutti i comparti. In ordine di tempo, le ultime due new entry sono il Caseificio Longo e il Caseificio Defendi. La nostra rete, tra l'altro, permette alle imprese di scambiarsi opportunità commerciali tramite la presenza a fiere strategiche. Nel 2019 saremo presenti a Marca, Winter Fancy Food, Cibus Connect, Hofex, Tuttofood, Summer Fancy Food e Anuga. Inoltre, abbiamo due progetti di incoming per buyer esteri e italiani, con un focus particolare sulla Gdo del Sud, e ci diamo anche muovendo sul fronte e-commerce, con base logistica a Singapore. Qui in fiera, infine, lavorano i 6 ragazzi dell'Istituto linguistico Giorgione di Castelfranco Veneto (Tv), all'interno di un progetto di alternanza scuola lavoro".

PARMA ALIMENTARE

FATTORIE GAROFALO

DISTRETTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ DELLA VALTELLINA

Marco Chiapparini e Paola Dolzadelli

"Il Distretto Agroalimentare di qualità intende valorizzare le eccellenze agroalimentari della Valtellina: la Bresaola della Valtellina Igp, i formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto, la Mela di Valtellina Igp e i Pizzoccheri della Valtellina Igp. Il progetto triennale di promozione è legato a un finanziamento dell'Unione europea, con Francia, Italia e Germania come paesi target. Prevede una serie di eventi, tra cui la partecipazione a fiere b2b e b2c. Le principali tappe del 2018 sono state: Cibus, Salone del Gusto e Sial. Nel 2019 parteciperemo a Fruit Logistica, ProWein, Tuttofood e Anuga. L'attività è supportata da partner istituzionali, produttori e Consorzi di tutela, in un'ottica orientata all'export e alla valorizzazione delle specialità prodotte sul territorio".

NONNO NANNI

MULINO ALIMENTARE

GLI INFILTRATI VEGANI

Esattamente come lo scorso anno ad Anuga, spuntano, nei padiglioni 6 e 7, cioè quelli dedicati in modo particolare ai settori di formaggi, salumi e carni, gli infiltrati vegani. Tra furbizia, ingenuità, faccia tosta e un po' di colorato e allegro caos, ecco la vegan meat, il vegan butter e il vegan m_lk, escamotage ai limiti della normativa per denominare una bevanda vegetale, che le regole europee non consentono di chiamare latte. Incuriosito, qualche produttore di salumi e formaggi si è fermato a guardare e scambiare qualche chiacchiera con i colleghi 'nemici' delle proteine vegetali. Ad assaggiare i prodotti vegani, però, non abbiamo visto nessuno di loro, nonostante i ripetuti inviti dei competitor.

FORMAGGI CIRESA

LE MULTINAZIONALI DI LATTE E FORMAGGI

Sial palcoscenico d'elezione anche per le grandi multinazionali del settore lattiero caseario, presenti in forza con mega stand e, in primo piano, tutte le produzioni e i diversi brand diffusi nel mondo.

FRIESLAND CAMPINA

GROUPE LACTALIS

LAITA

EURIAL

30 NOVEMBRE – FORMAGGI & CONSUMI

Confapi Cuneo: Pierantonio Invernizzi riconfermato alla presidenza

Il Consiglio direttivo di Confapi Cuneo ha riconfermato Pierantonio Invernizzi di Inalpi alla presidenza della Confederazione italiana della piccola e media industria privata per i prossimi tre anni, con un voto all'unanimità. La rielezione è avvenuta giovedì 4 ottobre. Il Consiglio ha inoltre votato i due vicepresidenti di Confapi Cuneo: Gabriella Cocciolo (Novoplast Due) e Luciano Piovano (Pack Service).