dal **28 GENNAIO** 2019
al **3 FEBBRAIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

28 GENNAIO – INPIEMONTEINTORINO.IT

GRAND PRIX FIE FIORETTO MASCHILE FEMMINILE

Torino (TO) | 08-02-2019 / 10-02-2019

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

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

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

Pala Alpitour
Corso Sebastopoli, 123
Torino , TO
Italia
Torino IT

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

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

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

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

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

PERIODO

Venerdì 8 Febbraio 2019 / Domenica 10 Febbraio 2019

ORARI

Lunedì:	*Chiuso*
Martedì:	*Chiuso*
Mercoledì:	*Chiuso*
Giovedì:	*Chiuso*
Venerdì:	10:00-19:00
Sabato:	10:00-19:00
Domenica:	10:30-21:00

PREZZO

Ingresso Gratuito

8 - 9 febbraio

Domenica 10 febbraio biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita) acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento

29 GENNAIO - AZIENDEINCAMPO

Food in fiera: Cibus Connect triplica il numero degli espositori e aggiunge un padiglione

Il raddoppio dell'area espositiva con un padiglione in più e **1.200 espositori**, il triplo dell'edizione d'esordio di Cibus Connect, la manifestazione fieristica del food and beverage italiano che **si svolgerà a Parma** (dal 10 all'11 aprile).
Due dati rilevanti, in particolare quello degli espositori che varca la soglia psicologica del migliaio, ma rimane ancora distante da **quota 3mila**, dato che in qualche modo era stato fatto filtrare in autunno. Poco **oltre 3mila** è il numero degli espositori della manifestazione storica biennale **Cibus**. La guerra dei **numeri pilotati** rientra probabilmente nel braccio di ferro che oppone Parma a Milano.
Nel capoluogo lombardo infatti si svolgerà a maggio (dal 6 al 9) Tuttofood 2019, due anni fa la manifestazione meneghina rivolta al food internazionale aveva registrato **1.235 espositori** per **64.770 mq netti espositivi** (dati estratti dal bilancio di Fiera Milano, società quotata), in calo rispetto ai **1.345 espositori** e ai **74.885 mq** dell'edizione precedente, anno di Expo.

Formula smart e light

Tornando a Cibus Connect, nel 2017 Fiere di Parma comunicò ufficialmente 400 espositori, mille buyer esteri e 10 mila operatori complessivi tra la prima e la seconda giornata.
Oggi Fiere di Parma sottolinea "il successo di una **formula smart**, perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e **cooking stations** chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer".

Vecchi e nuovi

A Cibus Connect è stato annunciato che in aprile esporranno grandi aziende alimentari: dalla pasta di **Barilla, De Cecco, Divella e Molisana** alle conserve di **Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti**; dagli olii di **Monini e Farchioni** ai condimenti di **De Nigris e Acetum** e alla gastronomia di **Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi**.
E poi i mulini con **Antimo Caputo** e **Agugiaro e Figna** e ovviamente tutti i leader del settore salumi come **Levoni, Veroni, Martelli Salumi** e del dairy tra i quali **Bonterre** (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), **Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi**.
Segnalate anche diverse new entry nel settore dolciario tra cui **Novi e Vicenzi.**
Prosegue con continuità anche la relazione con **Slow Food**, grazie alla quale sarà possibile trovare prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata.

Fiere Parma sostiene che sono attesi migliaia di operatori da Italia ed Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. "La coincidenza di date con **Vinitaly** (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore food e beverage del made in Italy".

Alleanze in campo

Verona e Parma sono vicine nei business del food e wine, ma anche partner paritetici nella società Vpe. Al gigante Vinitaly, Fiera Milano ritiene di dare **qualche grattacapo** grazie all'alleanza con Unione italiana vini che a Tuttofood curerà l'area espositiva **Tuttowine**, pensato per i target professionali.

Peraltro il gioco delle alleanze è dettato da altri eventi. Unione italiana vini, si intuisce, ha avuto un confronto serrato con **Veronafiere** sulla possibilità di integrare **Enolitech e Simei**, due manifestazioni dedicate alle tecnologie per la filiera del vino.

In un primo tempo Verona aveva scorporato Enolitech da Vinitaly ponendola in diretta competizione di Simei, controllata da Uiv. Successivamente ha fatto un passo indietro, riaccorpandola a Vinitaly per quest'anno e a **Fieragricola nel 2020** (29 gennaio-1° febbraio), anno in cui la biennale Simei non si terrà.

Nel 2019 Simei si svolgerà regolarmente dal 19 al 22 novembre nei padiglioni di **FieraMilano**.

e.scarci709@gmail.com

Annunci

29 GENNAIO - EFANEWS

Cibus diventa annuale

Triplicati gli espositori previsti nella prossima edizione di Cibus Connect, il 10-11 aprile alle Fiere di Parma

Dopo il successo della prima edizione di Cibus Connect nel 2017, il grande salone dell'alimentazione di Parma è diventanto *de facto* annuale. La nuova edizione di Cibus Connect si terrà mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2019 e vedrà infatti triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione. E' il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

L'evento è organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia. Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi. Numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Non mancheranno eventi e convegni. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia. Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani. Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro "Power of Retailing". In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

29 GENNAIO – GIORNALE.IT

CIBUS CONNECT 2019 AUMENTA ESPOSITORI E SPAZI

Manifestazione di successo e con una formula particolarmente apprezzata dagli operatori, Cibus Connect 2019 che si terrà a Parma il 10 e l'11 aprile prossimi, vedrà un consistente aumento sia di espositori, sia di... L'articolo Cibus Connect 2019 aumenta espositori e spazi sembra essere il primo su Manifestazione di successo e con una formula particolarmente apprezzata dagli operatori, Cibus Connect 2019 che si terrà a Parma il 10 e l'11 aprile prossimi, vedrà un consistente aumento sia di espositori, sia di spazi espositivi con l'apertura di un nuovo padiglione. Organizzata da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia, la prossima edizione vedrà la presenza delle maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, inalpi. Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile. Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet. Essenziale e funzionale sarà anche la convegnistica di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia. Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani. Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro "Power of Retailing". In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

29 GENNAIO - INFOCIBO

Cibus annuale si presenta con le maggiori aziende alimentari italiane

Organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia: attesi a Parma migliaia di operatori dall'Italia e dall'Europa

di Redazione

Ultima Modifica: 29/01/2019

Cibus Connect e Vinitaly di Verona "*alleate*" nella date.

Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly. A **Parma** mercoledì **10** e giovedì **11 aprile** 2019, a **Verona** dal **7** al **10 aprile** 2019.

Flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore food & beverage

Una scelta non a caso: grazie anche all'attività dell'Ice, molti buyer esteri da qualche mese stanno confermando la visita a Cibus Connect 2019 abbinata a un tour speciale al Vinitaly e presso alcuni distretti produttivi agroindustriali del Nord e del Sud Italia.

Ma non solo questa è la novità di Cibus Connect organizzato da **Fiere di Parma** con **Federalimentare** e in collaborazione con **ICE Agenzia.** Nel solco dei grandi appuntamenti di eccellenza, espressione del Made in Italy, anche Cibus avrà una cadenza annuale. Forte del successo di Cibus Connect 2017, la seconda edizione della manifestazione vedrà infatti triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione. E' il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

Saranno presenti a Fiere di Parma, dalla **pasta** di **Barilla, De Cecco, Divella e Molisana** alle conserve di **Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti**; dagli **olii** di **Monini** e **Farchioni** ai condimenti di **De Nigris e Acetum** e alla **gastronomia** di **Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi.** E poi i **mulini** con **Antimo Caputo e Agugiaro & Figna** e ovviamente tutti i leader del settore **salumi** come **Levoni, Veroni, Martelli Salumi** e del dairy tra i quali **Bonterre** (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), **Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi.**

Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui **Novi e Vicenzi**. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: **Metro e Auchan Retailers** con buyers da diverse sedi internazionali, **Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.**

Al convegno inaugurale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio in collaborazione con ISMEA

CIBUS CONNECT
EXPO - SOURCING - CONFERENCE
International Food Exhibition
PARMA.10|11APRILE/APRIL.2019

Essenziale e funzionale sarà anche la **convegnistica** di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il **convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore** realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia. Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani.

Nel corso della **seconda giornata** si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di **Deloitte** e dei dati della ventituesima edizione del loro "**Power of Retailing**". In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

Collettiva di aziende regionali dell'Emilia Romagna

Unioncamere Emilia-Romagna nell'ambito del progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità", organizza una collettiva di aziende regionali del settore alimentare alla seconda edizione di "Cibus Connect": le imprese possono **aderire fino a lunedì 11 febbraio**, leggere la notizia su *InformaCibo*.

29 GENNAIO - ITALIANFOODTODAY

Cibus Connect 2019 aumenta espositori e spazi

Manifestazione di successo e con una formula particolarmente apprezzata dagli operatori, Cibus Connect 2019 che si terrà a Parma il 10 e l'11 aprile prossimi, vedrà un consistente aumento sia di espositori, sia di spazi espositivi con l'apertura di un nuovo padiglione. Organizzata da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia, la prossima edizione vedrà la presenza delle maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi.

Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche

nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Essenziale e funzionale sarà anche la convegnistica di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia. Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani. Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro "Power of Retailing". In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

29 GENNAIO – MARK UP

Torna Cibus Connect

Laura Seguso 29 gennaio 2019

In programma a Parma, il 10 e 11 aprile prossimi, torna **Cibus Connect 2019,** alla sua seconda edizione, che vedrà triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione. È il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

GDOWEEK DIGITAL

A Cibus Connect, organizzato da **Fiere di Parma** con **Federalimentare** e in collaborazione con **ICE Agenzia**, esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni dell'export italiano: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi. Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi.

Prosegue con continuità anche la relazione positiva con **Slow Food**, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Tra i tanti **buyer** che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Essenziale e funzionale sarà anche la **convegnistica** di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con Ismea, incentrato sui **fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno** che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia. Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani. Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro "Power of Retailing". In chiusura della fiera un workshop sui **casi di successo di paring Food & Wine** sugli scaffali dei retailer internazionali.

29 GENNAIO
NEWSFOOD.COM
ALLNEWS
ADRIATICONEWS
ITALIANNETWORK.IT
ECONOMIAITALIANA.IT
BEVERFOOD.COM
INDEXFOOD.IT

CIBUS PARMA DIVENTA ANNUALE – FIERE DI PARMA, CIBUS CONNECT 2019, 10-11 APRILE

29 GENNAIO 2019 | 0 COMMENTS

IN : AGROALIMENTARE , ATTUALITÀ , EMILIA ROMAGNA , FIERE & EVENTI , IN EVIDENZA , NOVITÀ IN VETRINA , PRIMA PAGINA

0

CIBUS
CONNECT
EXPO • SOURCING • CONFERENCE
International Food Exhibition

PARMA.10|11APRILE.2019

LA FILIERA DELL'ALIMENTARE ITALIANO A CIBUS, IL 10 E 11 APRILE

Grazie alla formula "Smart" Cibus torna annuale confermando a Parma anche nel 2019 la presenza delle maggiori aziende alimentari italiane e dei top buyer Europei e Overseas – Nei due giorni i temi e della filiera presentati dai protagonisti del settore in quattro plenarie

(Parma, 29 gennaio 2019) – Nel solco dei grandi appuntamenti di eccellenza, espressione del Made in Italy, anche Cibus avrà una cadenza annuale. Forte del successo di Cibus Connect 2017, la seconda edizione della manifestazione vedrà infatti triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione. E' il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

Cibus Connect si terrà mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2019, organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia.

Immagine di Cibus Connect 2017

Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti;

dagli oli di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Grecì, Zerbinati, Master Gnocchi.

E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Girandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi.

Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi.

Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata.

Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La

coincidenza di date con **Vinitaly** (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Essenziale e funzionale sarà anche la **convegnistica di Cibus Connect** con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale.

Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia.

Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza **PricewaterhouseCoopers PwC**, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani.

Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di **Deloitte** e dei dati della ventituesima edizione del loro "Power of Retailing".

In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

29 GENNAIO – REPUBBLICA PARMA

Parma, Cibus Connect 2019 triplica il numero di espositori

Mercoledì 10 e giovedì 11 aprile alle Fiere. La coincidenza di date con Vinitaly consentirà flussi sinergici di buyer tra i due eventi

La leggo dopo 29 gennaio 2019

Forte del successo di Cibus Connect 2017, la seconda edizione della manifestazione vedrà triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione.

E' il successo - sottolinea una nota degli organizzatori - di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

Cibus Connect si terrà mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2019, organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con Ice Agenzia.

Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi. Dopo il

Codice abbonamento: 095047

successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi.

Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare.

La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Essenziale e funzionale sarà anche la convegnistica di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con Ismea, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale.

Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia.

Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani.

Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro Power of Retailing. In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

29 GENNAIO
PARMADAILY.IT
PUGLIALIVE
LAMADIA.COM
LAFOLLA.IT
GLOBALMEDIANEWS.INFO
BLUARTE.IT
AGRICOLA.EU
ITALIANFRUIT.NET
CIBONEWS.IT
CRONACADELLECONOMIA.COM
AISE.IT

Cibus diventa annuale

29 Gennaio 2019

Nel solco dei grandi appuntamenti di eccellenza, espressione del Made in Italy, anche Cibus avrà una cadenza annuale. Forte del successo di Cibus Connect 2017, la seconda edizione della manifestazione vedrà infatti triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione.

E' il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

Cibus Connect si terrà mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2019, organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia. Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i

leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi.

Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Essenziale e funzionale sarà anche la convegnistica di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia.

Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani. Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro "Power of Retailing". In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

29 GENNAIO – SALUZZO OFFI

L'ATTUALE primo cittadino chiamato a gran voce come candidato di "Insieme si può" durante l'ultima assemblea. Da parte degli altri partiti cittadini si prende tempo e non si fanno ancora nomi

Mauro Calderoni ricandidato sindaco

SALUZZO

Mauro Calderoni si riconferma come candidato sindaco per "Insieme si può", lista civica che sostiene la maggioranza di centro sinistra. L'annuncio martedì sera durante l'assemblea del gruppo all'Interno 2 di Saluzzo. Presenti durante la serata anche i rappresentanti delle sei liste che lo hanno sostenuto nel 2014 e che hanno ribadito la loro fiducia. In attesa delle elezioni del 27 maggio, ed eventualmente del 10 giugno per il ballottaggio, si lavorerà ai laboratori per il nuovo programma elettorale. "Lasciamo un bilancio in buono stato - ha spiegato il vide sindaco Franco Demaria - . Non era così cinque anni fa, non per colpa di chi ha amministrato prima. Ma noi siamo passati dal trasferimento dello stato al fondo di solidarietà, che prevede di sostenere i comuni più deboli grazie all'intervento di quelli più grandi. Con questo ci siamo trovati 5 milioni e mezzo in meno, una grande difficoltà, eravamo a un bivio, dovevamo tagliare i servizi o andare all'attacco e siamo andati all'attacco, cercando contributi, dagli enti, dalle fondazioni bancarie, ma anche dai privati. Abbiamo così continuato un lavoro già iniziato, intervenendo sui cappotti agli edifici pubblici, sull'illuminazione. Ora stanno per partire lavori importanti alla biblioteca in caserma Mario Musso, al campo Martino di Maria Ausiliatrice, al Movicentro, la tettoia che diventerà porta di valle, oltre alla firma per i centri diurni e stiamo già pensando a nuovi progetti per le scuole. A questi si affiancano le iniziative culturali, le mostre, le fiere, lo sport". Obiettivo è che ogni progetto dovrà creare inclusione. La biblioteca non sarà solo locale dei libri, ma punto di incontro giovani e associazioni, il campo Martino centro di ricreazione dell'intero borgo. "Cinque anni fa, appena firmato il documento, si cercava di capire se stare insieme, pensavamo di essere diversi, sono passati quattro anni siamo diventati un gran bel gruppo. Ora si tratta di individuare il candidato sindaco e io chiedo a Mauro di riperdere la sua candidatura". Il primo cittadino, con un po' di emozione, ha così accettato la proposta di candidarsi per le prossime elezioni: "Che dire, un po' di emozione. Non era scontato questo passaggio, c'è stato un momento di grande pesantezza a cavallo dell'estate 2018 perché si è voluto dare al progetto del dormitorio dei significati che non ha. Un progetto chiaramente politico. Una scelta che abbiamo fatto consapevolmente per tre motivi: per la dignità delle persone, per la qualità della vita dei saluzzesi e per supportare le nostre aziende agricole. Eravamo al terzo anno di emergenza, andava fatto. Spero sia un esempio per i comuni vicini, perché abbiamo tremila lavoratori agricoli che vengono qui per lavorare, per le nostre aziende. Stiamo parlando dell'asse portante dell'economia saluzzese".

Gli altri partiti

Dagli altri partiti cittadini ancora nessun annuncio per le candidature. Dal neo nato gruppo del Movimento 5 Stelle, il portavoce Gianluca Peirone fa sapere che: "Ad oggi non avendo la certezza di fare la lista preferisco non fare dichiarazioni. A livello di numeri ci saremmo ma non vogliamo presentare un gruppo solo di rappresentanza. A metà febbraio dobbiamo prendere una decisione ufficiale". Anche le destre cittadine al momento sono in stand by. "Con Fratelli d'Italia - spiega il consigliere di minoranza Andrea Farina - e gli altri partiti, insieme alle liste civiche, ci troveremo il 4 febbraio nella sede della Lega per fare il punto della situazione. Lì diciamo che si scenderanno le carte in maniera concreta". In generale l'attesa è dovuta più che altro alla scelta della Lega.

La scelta di Invernizzi

Scartata invece la prospettiva di avere Ambrogio Invernizzi alla guida della città. Il presidente di Latterie Inalpi ha fatto sapere tramite comunicato stampa che gli impegni del gruppo non si concilierebbero con quelli politici: "Ringrazio perché profondamente onorato che si sia pensato alla mia persona e perché interpreto l'ipotesi di candidatura come un personale riconoscimento. Purtuttavia, la carica di Presidente di Latterie Inalpi, non mi consente di dare seguito a tele ipotesi". Invernizzi ha specificato infatti che l'azienda sta investendo su vari fronti per la crescita della filiera del latte piemontese tra innovazione e internazionalizzazione. "Queste le ragioni per cui il mio impegno è richiesto, ragioni che, sono convinto, siano un modo per contribuire alla crescita del nostro territorio che tanto ci sta dando e per il quale siamo e saremo sempre fortemente impegnati".

Chiara Gallo

30 GENNAIO – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

INCHIESTA - *Seconda meta del nostro servizio sul cibo nelle scuole cittadine*

Come si mangia all'asilo Ribotta

Continua il nostro viaggio nelle mense scolastiche del paese per vedere come funzionano e come si mangia. Questa settimana siamo andati all'Ente Ribotta dove, già sulla porta di ingresso, veniamo accolti dal profumo di buon cibo. In cucina troviamo Anna Squillace, da cinque anni nel direttivo dell'Ente e addetta agli acquisti e contatti con i fornitori, e la cuoca Maria Rosa Petrolo, da venticinque anni ai fornelli dell'asilo.

La mensa al Ribotta di via Priotti è attiva da oltre 160 anni, da quando l'epidemia del colera del 1854 rese necessairo un "Ricovero Infantile" aperto da Antonio Ribotta e sottoscritto da undici fondatori per l'assistenza ai bambini poveri e per dare loro un'educazione.

In mensa si mangia su tre turni: i primi due alle 11,40 e alle 12,15 sono per gli alunni dell'asilo, alle 13 si siedono a tavola gli studenti delle elementari iscritti al doposcuola. Sono 6 i chili di pasta preparata al giorno, 5 quelli di verdura e circa 4 di secondi per 400 pasti a settimana, 80 al giorno divisi tra 50 per l'asilo e 30 per le elementari. A luglio, durante l'Estate Bimbi per chi continua l'asilo e l'Estate Ragazzi, vengono serviti circa 60 pasti giornalieri.

Anna Squillace e Maria Rosa Petrolo

Ogni settimana si preparano 400 pasti

Il menù varia a seconda della stagione, tutti i giorni, ed è controllato settimanalmente e approvato dalla nutrizionista dell'Asl, nel rispetto delle diete per motivi di salute e religiosi che interessano al momento una manciata di bambini. Nell'ultimo periodo sono state apportate alcuni variazioni seguendo i gusti degli alunni in attesa dell'approvazione Asl. Il pane senza sale e pasta integrale sono invece già stati inseriti nel menù. Non mancano gli spuntini. A metà mattina si consuma frutta o yogurt, alle 16 la merenda con pane e marmellata o miele accompagnato da formaggini o barrette di cioccolato.

I prodotti usati sono il più possibile a chilometro zero, da ditte del paese, di Marene, Torino e Moretta dove la Inalpi fornisce prodotti gratuitamente.

Per un ulteriore controllo sul cibo c'è la Commissione Mensa composta da tre genitori che si ritrova due volte all'anno al fine di approvare il menù e saltuariamente mangiare in refettorio.

I piatti della cucina di Maria Rosa sono stati molto apprezzati da oltre 30 famiglie in occasione del recente appuntamento "Ribotta a porte aperte".

Alla mensa dell'Ente, al costo di 5 euro, possono accedere anche i bambini delle elementari che non usufruiscono del doposcuola, purché gli interessati abbiamo un mezzo di trasporto proprio.

v.c.

30 GENNAIO – GAZZETTA DI PARMA

Cibus Cadenza annuale, piace la formula smart di Connect

Al salone in programma il 10 e l'11 aprile aprirà un nuovo padiglione. Presenti le maggiori aziende alimentari che esportano

■ Nel solco dei grandi appuntamenti di eccellenza, espressione del Made in Italy, anche Cibus avrà una cadenza annuale. Forte del successo di Cibus Connect 2017, la seconda edizione della manifestazione vedrà infatti triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione. E' il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

Cibus Connect si terrà il 10 e l'11 aprile, organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con Ice Agenzia. Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli oli di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro & Figna e i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi. Dopo il successo del 2018

CONVEGNI Anche quest'anno un fitto calendario.

numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage.

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofico/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.
Essenziale e funzionale sarà anche la convegnistica di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con Ismea, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale.

r.eco.

30 GENNAIO - TORINOSPORTIVA

Torino, road to Grand Prix di fioretto al Palalpitour dall'8 al 10 febbraio

Record di adesioni per la scherma al Museo del Risorgimento: 1800 allievi delle scuole primarie e secondarie di Primo grado

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

Giunta ormai all'ottava edizione sotto l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa con la collaborazione del Museo del Risorgimento, del MIUR, della Città di Torino e della Città Metropolitana, "La scherma al museo" quest'anno ha raggiunto l'adesione di 1800 allievi delle scuole primarie e secondarie di Primo grado: circa 250 allievi al giorno che nelle settimane dal 22 al 25 gennaio e dal 29 gennaio al 1 febbraio si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle suggestive sale del Museo del Risorgimento.

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

Come il Grand Prix FIE che a febbraio coinvolgerà sulle pedane torinesi tutto il gotha del fioretto mondiale, anche l'iniziativa "La scherma al museo" è sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione distribuirà ai ragazzi i propri gadget e prodotti.

Anche quest'anno la collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti per due settimane, dal 4 al 17 febbraio 2019 tutti gli atleti e gli organizzatori del Trofeo Inalpi Grand Prix FIE di fioretto e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro. Basterà che presentino alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva.

Il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano rappresenta senz'altro uno dei più importanti poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino. Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per stimolarne la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi.

In questo senso si inserisce perfettamente la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e proprio a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.

30 GENNAIO
PAGINEMONACI.IT
OLBIANOTIZIE
ILDUBBIO.NEWS
CATANIAOGGI.IT
TODAY.IT
OGGITREVISO.IT
ITALIAATAVOLA.NET

Fiere: Cibus, avr cadenza annuale

Parma, 30 gen. (Labitalia) - Anche Cibus avr una cadenza annuale. Forte del successo di Cibus Connect 2017, la seconda edizione della manifestazione vedr infatti triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi, con l'apertura di un nuovo padiglione. E' il successo di una formula smart, proposta per la prima volta nel 2017 perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunit di business su misura dei buyer.

Cibus Connect si terr mercoled 10 e gioved 11 aprile, organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con Ice Agenzia. Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi.

Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuit anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sar possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentir flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Tra i tanti buyer che hanno gi confermato, quelli delle seguenti societ: Metro e Auchan Retailers con buyers da diverse sedi internazionali, Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.

Essenziale e funzionale sar anche la convegnistica di Cibus Connect con una serie mirata di appuntamenti. Il palinsesto partir con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con Ismea, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sar una profonda analisi qualiquantitativa che metter a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia.

Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la societ di consulenza PricewaterhouseCoopers PwC, i rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani. Nel corso della seconda giornata si terr un evento in cui top player del settore presenteranno case history dal mondo del retail e dell'industria incentrando la propria analisi sui prodotti premium brand e premium store brand come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di Deloitte e dei dati della ventituesima edizione del loro Power of Retailing. In chiusura della fiera un workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.

31 GENNAIO – LIBERO 247

Inalpi alla cerimonia per la "Laurea Honoris Causa" a Ugo Nespolo

Targatocn.it | 52461 | 35 minuti fa

L'aperitivo e il pranzo, seguiti alla cerimonia di conferimento, è stato organizzato da Inalpi nella meravigliosa cornice della Palazzina Maffei di Broglio, e curato dallo staff dello chef stellato Gian Piero Vivalda. Il lungo cammino intrapreso da ...

Anche la Inalpi presente alla consegna della Laurea Honoris Causa ad Ugo Nespolo

IdeaWebTv | 52497 | 6 ore fa

L'artista da tempo collabora con l'industria di Moretta. Il lungo cammino intrapreso da Nespolo con Inalpi, ha già visto la realizzazione di diversi progetti, come gli stand con cui Inalpi è presente nelle diverse fiere, ma il progetto che ...

Leggi la notizia

Persone: inalpi ugo nespolo
Organizzazioni: università
Luoghi: torino
Tags: consegna visione

31 GENNAIO - ANSA

ANSA.it · Sport · Altri Sport · Grand Prix Trofeo Inalpi Fioretto Torino

Grand Prix Trofeo Inalpi Fioretto Torino

8-10 febbraio. Vezzali, la più prestigiosa tappa del calendario

Redazione ANSA
TORINO
31 gennaio 2019
17:43
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Google+
Altri
Stampa
Scrivi alla redazione

Argomenti

Gran Premio
Scherma
Roberto Finardi
Giovanni Maria Ferraris
Giorgio Scarso
Valentina Vezzali
Federazione Italiana Scherma

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - TORINO, 31 GEN - Si disputa a Torino, dall'8 al 10 febbraio al Pala Alpitour, il Grand Prix Fie Trofeo Inalpi di fioretto maschile e femminile.

A presentare oggi la gara, tappa di apertura del calendario mondiale Grand Prix sostenuta dalla Regione Piemonte e dalla Città di Torino, c'era anche la pluricampionessa olimpica Valentina Vezzali in qualità di Consigliere nazionale della Federazione Italiana Scherma, che ha portato il saluto del presidente Giorgio Scarso.

"A Torino - ha detto Vezzali - mi legano molti ricordi: di questa prova di Coppa del Mondo ho vinto le prime tre edizioni.

Negli anni ho assistito all'evoluzione della gara torinese, e dico con certezza che è diventata la più prestigiosa del calendario mondiale". Gli assessori allo Sport di Regione Piemonte e Comune di Torino, Giovanni Maria Ferraris e Roberto Finardi, hanno ricordato l'importante lavoro di squadra delle istituzioni per mantenere nel capoluogo piemontese il prestigioso torneo.

31 GENNAIO – CORRIERE DELLO SPORT

NOTIZIE ULTIM'ORA

Grand Prix Trofeo Inalpi Fioretto Torino

8-10 febbraio. Vezzali, la più prestigiosa tappa del calendario

giovedì 31 gennaio 2019 17:43

(ANSA) - TORINO, 31 GEN - Si disputa a Torino, dall'8 al 10 febbraio al Pala Alpitour, il Grand Prix Fie Trofeo Inalpi di fioretto maschile e femminile. A presentare oggi la gara, tappa di apertura del calendario mondiale Grand Prix sostenuta dalla Regione Piemonte e dalla Città di Torino, c'era anche la pluricampionessa olimpica Valentina Vezzali

in qualità di Consigliere nazionale della Federazione Italiana Scherma, che ha portato il saluto del presidente Giorgio Scarso. "A Torino - ha detto Vezzali - mi legano molti ricordi: di questa prova di Coppa del Mondo ho vinto le prime tre edizioni. Negli anni ho assistito all'evoluzione della gara torinese, e dico con certezza che è diventata la più prestigiosa del calendario mondiale". Gli assessori allo Sport di Regione Piemonte e Comune di Torino, Giovanni Maria Ferraris e Roberto Finardi, hanno ricordato l'importante lavoro di squadra delle istituzioni per mantenere nel capoluogo piemontese il prestigioso torneo.

31 GENNAIO – CORRIERE DI SALUZZO

ALLEVAMENTO La parola ai direttori Chialva e Bovetti

Compral a gonfie vele

Numeri in crescita per i settori latte e carni

Risultati positivi e prospettive di mercato confortanti riassumono il bilancio 2018 delle cooperative di allevatori cuneesi, Compral Latte e Compral Carni.

Nonostante il direttore Bartolomeo Bovetti non si lasci trasportare da facili entusiasmi ribadendo che *«nulla è mai conquistato per sempre, e l'impegno finora profuso dagli allevatori Compral va rinnovato e intensificato per le nuove sfide della globalizzazione»*, i numeri descrivono uno scenario di crescita.

Compral Carni, complici gli investimenti presso l'area Miac di Cuneo e il lancio del brand Fassoneria che ha portato l'eccellenza della carne piemontese in tutta Italia, ha aumentato il fatturato da 24 milioni nel 2012 a circa 30 milioni nel 2018: *«Il traguardo raggiunto è importante* – spiega Bovetti – *anche tenendo conto degli altri dati fondamentali: l'assenza di debiti, la piena esigibilità dei crediti, un patrimonio netto di oltre 2 milioni di euro e un buon rapporto fra costi e ricavi che, nonostante lo sviluppo delle attività sostenuto da continui investimenti, garantisce i margini sufficienti a garantire la remunerazione dei soci»*.

Roberto Chialva e Bartolomeo Bovetti

Gioca un ruolo importante la grande distribuzione organizzata, un mercato in cui il Piemonte deve dare la giusta valorizzazione al prodotto per garantire il giusto prezzo: *«Oggi la cooperativa conta 220 soci e rappresenta il principale player sul mercato della carne Piemontese, con dodicimila capi lavorati nel laboratorio del Miac.* – aggiunge il direttore di Compral Carni, Roberto Chialva – *La nostra forza è credere in quello che facciamo cercando di farlo meglio, perchè operiamo in un mercato sempre più globale e difficile, dove la carne, come il latte, è in balia di una concorrenza spietata»*.

Ottimi risultati si registrano anche per il comparto lattiero-caseario. Grazie all'accordo tra Compral Latte, Inalpi e Ferrero, le aziende che vi aderiscono conferiscono al polverizzatore Inalpi di Moretta 5000 quintali di latte al giorno, destinato maggiormente dall'azienda dolciaria di Alba. *«Per i produttori della cooperativa ci sono stati riscontri positivi sul prezzo, con buone ricadute per l'economia dell'intero territorio.* – fa notare il presidente di Compral Latte, Raffaele Tortalla – *La campagna 2019 si appresta ad iniziare sotto i migliori auspici", il prezzo del latte infatti è passato da un prezzo medio 40,5 centesimi al litro da aprile a novembre, a 41 centesimi a dicembre»*.

«La nostra provincia vanta un progetto virtuoso di filiera, basato sul lavoro sinergico di Compral Latte e di importanti gruppi industriali, che speriamo sia da esempio per ulteriori sviluppi nel settore lattiero-caseario, ma non solo. – è il commento positivo di Fabrizio Galliati e Bruno Rivarossa di Coldiretti Piemonte – *Servono coraggio e attivismo da parte dell'industria per investimenti concreti, che valorizzino al meglio le peculiarità del nostro prodotto, garantiscano la giusta remunerazione alle nostre aziende e creino nuove, importanti opportunità»*.

31 GENNAIO

CORRIERE DI SALUZZO

Invernizzi non mi candido

Apprendo dalla stampa locale di una mia possibile candidatura per la guida della città di Saluzzo. Ringrazio perché profondamente onorato che si sia pensato alla mia persona e perché interpreto l'ipotesi di candidatura come un personale riconoscimento.

Purtuttavia, la carica di Presidente di Latterie Inalpi, non mi consente di dare seguito a tele ipotesi. La nostra azienda è infatti impegnata in un importante programma di iniziative che richiedono tutta la mia attenzione.

Numerosi sono infatti i progetti che stiamo portando a compimento e ancora di più quelli che stiamo sviluppando.

La crescita della filiera del latte piemontese, che si sta confermando sinonimo di trasparenza, equità e qualità ed elemento attraverso cui si crea eccellenza.

L'innovazione, che vede Inalpi impegnata in prima persona attraverso la creazione di una nuova realtà, nata il 1° gennaio 2019 e denominata InLab Solutions - il nuovo centro ricerche e qualità Inalpi attraverso cui svilupperemo nuovi programmi per l'ampliamento della gamma prodotto, delle indagini di qualità e per portare l'innovazione in un settore che storicamente non ha vocazione innovativa.

L'internazionalizzazione che ci ha già visti impegnati a inizio 2018 con l'apertura di una nuova sede in territorio francese, ma che è stata anche concretizzata in numerose iniziative che hanno portato Inalpi all'estero, dalla Cina agli Stati Uniti, e che prevede un ambizioso progetto di crescita, funzionale alla diffusione nel mondo delle eccellenze che il nostro territorio ha e per il quale ci sentiamo di voler lavorare perchè vengano conosciute e riconosciute all'estero.

Ed infine l'impegno di Inalpi verso il consumatore, con l'ampliamento previsto per il 2019 della gamma Bio. Gamma nata nel 2018 con il primo Formaggino Bio e che in questo anno sarà ampliata con nuove referenze prodotte con latte proveniente da stalle biologiche.

Queste le ragioni per cui il mio impegno è richiesto, ragioni che, sono convinto, siano un modo per contribuire alla crescita del nostro territorio che tanto ci sta dando e per il quale siamo e saremo sempre fortemente impegnati.

Ambrogio Invernizzi
Presidente Latterie Inalpi S.p.A.

31 GENNAIO

HORECANEWS

FOODWEB.IT

La filiera dell'alimentare italiano a Cibus Connect 2019

Da **Redazione** - 31 Gennaio 2019 0

Forte del successo di **Cibus Connect 2017,** la seconda edizione della manifestazione vedrà **triplicare numero di espositori e i metri quadri espositivi**, con l'apertura di un nuovo padiglione.
È il successo di una formula smart perfettamente integrata all'offerta fieristica internazionale degli anni dispari: due giornate di fiera rigorosamente professionali, stand e cooking stations chiavi in mano per esporre e degustare al meglio i prodotti, azzeramento dei problemi logistici tipici dei grandi eventi in Italia, supporto al sourcing e opportunità di business su misura dei buyer.

Cibus Connect si terrà **mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2019**, organizzato da **Fiere di Parma** con **Federalimentare** e in collaborazione con **ICE Agenzia.**
Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di **Barilla, De Cecco, Divella** e **Molisana** alle conserve di **Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti**; dagli olii di **Monini e Farchioni** ai condimenti di **De Nigris e Acetum** e alla gastronomia di **Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi.**
E poi i mulini con **Antimo Caputo e Agugiaro e Figna** e ovviamente tutti i leader del settore salumi come **Levoni, Veroni, Martelli Salumi** e del dairy tra i quali **Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi**.
Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui **Novi e Vicenzi**.
Prosegue con continuità anche la relazione positiva con **Slow Food**, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata.

Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con **Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly)** consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

Essenziale e funzionale sarà anche la **convegnistica di Cibus Connect** con una serie mirata di appuntamenti.
Il palinsesto partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale **Cibus e Federalimentare** presenteranno uno **studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA,** incentrato sui **fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno** che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale. Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell'Italia.
Nel pomeriggio della prima giornata si analizzeranno, in collaborazione con la società di consulenza **PricewaterhouseCoopers PwC**, i **rapporti proficui che si possono instaurare tra aziende alimentari e grandi catene di distribuzione**, con la testimonianza di retailer internazionali ed italiani.
Nel corso della seconda giornata si terrà un evento in cui top player del settore presenteranno **case history dal mondo del retail e dell'industria** incentrando la propria **analisi sui prodotti premium brand e premium store brand** come driver di sviluppo del punto vendita food anche attraverso il contributo di **Deloitte** e dei dati della ventiduesima edizione del loro "Power of Retailing".
In chiusura della fiera un **workshop sui casi di successo di paring Food & Wine sugli scaffali dei retailer internazionali.**

Tra i tanti buyer che hanno già confermato, quelli delle seguenti società: **Metro e Auchan Retailers** con buyers da diverse sedi internazionali, **Cofco/Womai, Whole Foods, Delhaize, Axfood, GFI, Sok, Transgourmet, Mercator; Eroski; Sodexo; Spinneys; Lulu Group, Pizza Express, Angliss, Takashimaya, Daimaru, Hankyu Oasis, Lotte, The Mall; Park N Shop, H-E-B, Sysco, Wakefern, Cencosud, Azbuka Vkusa, Globus Gourmet.**

31 GENNAIO - LOSTRILLO

TROFEO INALPI GRAND PRIX FIE FIORETTO MASCHILE FEMMINILE - NOTIZIA DEL 31 GENNAIO 2019

Dall'8 al 10 febbraio il GRAND PRIX FIE di fioretto maschile e femminile torna a Torino con il TROFEO INALPI, ancora una volta prima tappa del calendario mondiale GP che dopo l'appuntamento subalpino prevede le gare di Anheim (USA, 15 - 17 marzo) e Shanghai (Cina, 17 - 19 maggio). Anche quest'anno, dunque, Torino costituirà l'unica occasione in Europa per assistere dal vivo allo spettacolo dell'eccellenza mondiale del fioretto maschile e femminile che per la prima volta si riunirà sulle pedane del Pala Alpitour, unica sede sia per le qualifiche che per le finali. Società organizzatrice dell'evento è l'Accademia Scherma Marchesa che, insieme alle sei edizioni di Coppa del Mondo, per l'undicesimo anno consecutivo è assegnataria dell'appuntamento internazionale da parte della Federazione Internazionale Scherma e della FIS grazie al supporto di INALPI, ancora una volta title sponsor, e al sostegno della Regione Piemonte.
Le pedane del Pala Alpitour vedranno gareggiare circa 350 atleti in rappresentanza dell'eccellenza internazionale del fioretto, compresi i campioni mondiali 2018, gli azzurri Alice Volpi e Alessio Foconi.
L'evento torinese riveste ulteriore importanza perché già proiettato verso le Olimpiadi di Tokyo 2020 e alle porte della pre qualificazione.

LE SEDI DI GARA

Una delle novità di quest'anno consiste nella sede di gara, il Pala Alpitour, in cui si disputeranno sia le qualifiche che le finali.

LE GARE E IL PROGRAMMA

L'altra novità riguarda il programma di gara: quest'anno le eliminatorie femminili si disputeranno venerdì 8 febbraio, le eliminatorie maschili sabato 9 febbraio, le finali maschili e femminili domenica 10 febbraio in un'unica giornata conclusiva che riunirà sulle pedane del Pala Alpitour il meglio del fioretto mondiale per l'assegnazione dei due titoli individuali.
Venerdì 8 febbraio ore 10.30 Qualificazioni FIORETTO FEMMINILE
Sabato 9 febbraio ore 10.00 Qualificazioni FIORETTO MASCHILE
Domenica 10 febbraio ore 10.30 - 21.00 Finali FIORETTO MASCHILE E FEMMINILE

GLI ATLETI

Le iscrizioni chiuderanno ufficialmente lunedì 4 febbraio. Alla gara - che conferisce punteggio doppio rispetto alle classiche prove di Coppa del Mondo - prenderanno parte tutti i protagonisti del fioretto mondiale maschile e femminile, compresi gli esponenti del fioretto azzurro campioni mondiali 2018: Alessio Foconi, oro individuale e a squadre insieme all'oro olimpico 2016 Daniele Garozzo, Giorgio Avola e Andrea Cassarà, Alice Volpi regina mondiale 2018 e argento a squadre insieme ad Arianna Errigo (bronzo mondiale individuale), Chiara Cini e Camilla Mancini.
Il calendario di Coppa del Mondo per le donne si è aperto a novembre ad Algeri con il vittorioso rientro alle gare, dopo la maternità, di Elisa Di Francisca: ottimo esordio di stagione, dunque, per l'azzurra che dopo l'assenza dello scorso anno torna sulle pedane torinesi che finora non l'hanno mai vista sul podio, se non quello a squadre nelle prime edizioni di Coppa del Mondo. La jesina mancava dalle scene internazionali dai Giochi Olimpici di Rio 2016: supportata dalla presenza in tribuna del figlio Ettore nato il 30 luglio 2017, la Di Francisca si è imposta in semifinale sull'altra azzurra e neo mamma Martina Batini, anche lei al rientro e subito sul terzo gradino del podio. Ad Algeri ha fatto seguito la prova di Katowice, in Polonia, dove invece a salire sul terzo gradino del podio è stata Arianna Errigo, attualmente n. 5 del ranking FIE alla sua prima medaglia dopo il bronzo dei Mondiali 2018 di Wuxi, in Cina, e impegnata in Coppa del Mondo anche con la sciabola (n.

28 del ranking FIE). Grande attesa sulle pedane torinesi per la regina mondiale in carica Alice Volpi, che ha conquistato il suo primo podio di stagione con l'argento di sabato scorso nella prova di St. Maur fermata in finale dalla campionessa olimpica 2016 Inna Deriglazova, ma che sotto la Mole ha conquistato il titolo del Grand Prix nel 2015, il bronzo nel 2016 e l'argento nel 2017. Per quanto riguarda le atlete straniere, l'avversaria da battere sarà la russa e campionessa uscente Inna Deriglazova, protagonista della prima parte di stagione e attuale numero uno del ranking mondiale FIE davanti proprio alla Volpi. Per quanto riguarda il maschile, la prima prova stagionale a Bonn ha registrato l'argento di Andrea Cassarà, al suo 58° podio in carriera. Il campione del mondo in carica e numero due del ranking mondiale Alessio Foconi, trionfatore a Torino nel 2016, ha invece inaugurato il 2019 imponendosi nella tappa di Parigi (seguito al terzo posto da Giorgio Avola) e conquistando il bronzo sabato scorso a

L'ALBO D'ORO TORINESE COPPA DEL MONDOINDIVIDUALE
2009 (ITA) Valentina Vezzali
2010 (ITA) Valentina Vezzali
2011 (ITA) Valentina Vezzali
2012 (ITA) Ilaria Salvatori
2013 (ITA) Arianna Errigo
2014 (RUS) Inna Deriglazova
A SQUADRE
2010 (ITA) Valentina Vezzali, Arianna Errigo, Elisa Di Francisca, Ilaria Salvatori
2011 (ITA) Valentina Vezzali, Arianna Errigo, Elisa Di Francisca, Ilaria Salvatori
2012 (ITA) Valentina Vezzali, Arianna Errigo, Elisa Di Francisca, Ilaria Salvatori
2013 (ITA) Arianna Errigo, Alice Volpi, Benedetta Durando, Carolina Erba
2014 (ITA) Arianna Errigo, Elisa Di Francisca, Carolina Erba, Valentina Vezzali
GRAND PRIX FIE "TROFEO INALPI"
MASCHILE
2014 (RUS) Andrei Cheremisinov
FEMMINILE
2014 (ITA) Arianna Errigo
MASCHILE
2015 (CHN) Ma Janfei
FEMMINILE
2015 (ITA) Alice Volpi
MASCHILE
2016 (ITA) Alessio Foconi
FEMMINILE
2016 (USA) Lee Kiefer
MASCHILE
2017 (USA) Alexander Massialas
FEMMINILE
2017 (RUS) Inna Deriglazova
LA SCHERMA AL MUSEO DEL RISORGIMENTO
Boom di iscrizioni quest'anno per l'iniziativa LA SCHERMA AL MUSEO, manifestazione di promozione della disciplina delle tre armi rivolta ai bambini e inserita negli eventi di avvicinamento al Trofeo inalpi.
Giunta all'ottava edizione sotto l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa con la collaborazione del Museo del Risorgimento, del MIUR, della Città di Torino e della Città Metropolitana, LA SCHERMA AL MUSEO quest'anno ha raggiunto l'adesione di 1800 allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado: circa 250 allievi al giorno che nelle settimane dal 22 al 25 gennaio e dal 29 gennaio al 1° febbraio si sono cimentati nella

spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle sale del Museo del Risorgimento.
I bambini sono stati coinvolti in un percorso didattico che prevedeva la visita museale nel contesto delle armi bianche, un avvicinamento alla scherma attraverso la storia raccontata e inscenata dal gruppo storico Scrima di Torino e alcune prove pratiche di scherma in pedana sotto la guida degli istruttori dell'Accademia Scherma Marchesa.
Come il GRAND PRIX FIE anche l'iniziativa SCHERMA AL MUSEO è stata sponsorizzata da INALPI, l'azienda lattiero casearia del cuneese che nell'occasione ha distribuito ai ragazzi i propri gadget e prodotti.

IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI"

Anche quest'anno la collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti per due settimane, dal 4 al 17 febbraio 2019 tutti gli atleti e gli organizzatori del TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE di fioretto e gli spettatori che avranno assistito alle gare potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro. Basterà che presentino alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva. Il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano rappresenta senz'altro uno dei più importanti poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino. Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per stimolarne la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi. In questo senso si inserisce perfettamente la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e proprio a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.

31 GENNAIO – REPUBBLICA TORINO

Scherma Vezzali al Gran Prix

Valentina Vezzali, vincitrice di nove medaglie (di cui sei d'oro) in cinque Olimpiadi, taglierà il nastro del Grand Prix Trofeo Inalpi di fioretto in programma al Pala Alpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio, di cui oggi verrà illustrato il programma, con l'arrivo sotto la Mole di tutto il gotha della specialità. Nel ricco palmares della fiorettista marchigiana spiccano anche le vittorie nelle prime tre edizioni consecutive del trofeo torinese (2009, 2010 e 2011).

31 GENNAIO - TARGATOCN

CURIOSITÀ | 31 gennaio 2019, 19:43

Inalpi alla cerimonia per la "Laurea Honoris Causa" a Ugo Nespolo

L'aperitivo e il pranzo, seguiti alla cerimonia di conferimento, è stato organizzato da Inalpi nella meravigliosa cornice della Palazzina Maffei di Broglio, e curato dallo staff dello chef stellato Gian Piero Vivalda

Inalpi ha partecipato e condiviso la cerimonia per la "Laurea Honoris Causa" in Filosofia, assegnata all'Artista Ugo Nespolo da parte dell'Università di Torino nella mattinata del 29 gennaio 2019.

Il prestigioso riconoscimento accademico a Ugo Nespolo, che da tempo collabora con l'industria di Moretta, sottolinea la visione lungimirante e innovativa dell'Artista e il profondo cambiamento dato dalle sue opere alla visione della realtà, ma anche l'impegno costante e non comune per la diffusione dell'arte in ambiti differenti.

L'aperitivo e il pranzo, seguiti alla cerimonia di conferimento, è stato organizzato da Inalpi nella meravigliosa cornice della Palazzina Maffei di Broglio, e curato dallo staff dello chef stellato Gian Piero Vivalda.

Il lungo cammino intrapreso da Nespolo con Inalpi, ha già visto la realizzazione di diversi progetti, come gli stand con cui Inalpi è presente nelle diverse fiere, ma il progetto che raccoglie più consenso ed entusiasmo è di sicuro quello del Diario Scolastico illustrato, uno strumento indispensabile di cui fruiscono in modo gratuito, molti plessi scolastici e i loro scolari.

Il Diario riscuote quindi grande successo all'intero mondo scolastico, ma è anche apprezzato dai genitori, per gli interessanti contenuti e per le immagini curate.

31 GENNAIO - ZIPNEWS

FENCING GRAND PRIX, LA GRANDE SCHERMA TORNA A TORINO DALL'8 AL 10 FEBBRAIO

Fencing Grand Prix, la grande scherma torna a Torino dall'8 al 10 febbraio Posted On 31 Gen 2019 La grande scherma torna a Torino anche quest'anno. E' stato presentato oggi presso il Palazzo della Giunta Regionale il Fencing Grand Prix Trofeo inalpi , la competizione che vedrà gareggiare nel capoluogo piemontese i migliori atleti di fioretto maschile e femminile. Tra i protagonisti, anche il Dream Team azzurro con i campioni mondiali 2018 Alessio Foconi e Alice Volpi.

L'appuntamento, che quest'anno si sposterà nella prestigiosa cornice del Pala Alpitour , inaugura il calendario del Grand Prix Fie, costituito in totale da 9 tappe, 3 per arma. Quello sotto la Mole rappresenta l'unico appuntamento europeo del fioretto: dopo Torino infatti ci saranno le gare di Anaheim negli Stati Uniti (15-17 marzo) e di Shanghai in Cina (17-19 maggio).

Alla presentazione erano presenti l'assessore regionale allo Sport Giovanni Maria Ferraris , l'assessore comunale allo sport Roberto Finardi , il presidente del Comitato Organizzatore e del Club Scherma Marchesa Michele Torella , il Responsabile Comunicazione e Marketing del main sponsor inalpi Matteo Torchio e soprattutto la campionessa olimpica Valentina Vezzali , che ha portato i saluti del Presidente della Fis Giorgio Scarso, ricordando le emozioni vissute proprio sulle pedane torinesi: "Torino ha segnato parte della mia carriera perché proprio qui ho fatto la mia prima finale di Coppa del Mondo Assoluti. E' stato un ottimo trampolino di lancio. Posso affermare con certezza che quello di Torino è l'evento di Grand Prix più atteso dell'intero circuito Mondiale e Torino per organizzazione e accoglienza ha sempre avuto un ruolo di primo piano".

Nell'occasione è stata presentata dal Presidente del Club Scherma Torino Mario Vecchione anche un'altra importante competizione che si terrà a Torino nei prossimi giorni: il Campi onato Europeo di fioretto maschile a squadre , le cui finali si disputeranno sulle pedane di Villa Glicini.

I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili Fencing Grand Prix Trofeo inalpi di domenica 10 sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del PalAlpitour nei giorni dell'evento. Il costo del biglietto intero è di 10 euro (+ 1,50 prevendita), 8 euro per il ridotto (+ 1,50 prevendita). E' invece gratuito l'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 8 febbraio.

Scherma Grand Prix Torino 2019 Mario Vecchione
Scherma Grand Prix Torino 2019
Scherma Grand Prix Torino 2019 Vezzali
Scherma Grand Prix Torino 2019 Assessore Ferraris
Scherma Grand Prix Torino 2019 Vezzali
Scherma Grand Prix Torino 2019
Scherma Grand Prix Torino 2019 Finardi
Scherma Grand Prix Torino 2019 presentazione
Scherma Grand Prix Torino Vezzali
Scherma Grand Prix Torino 2019 Vezzali Ferraris

31 GENNAIO

TUTTOSPORT.COM

VIRGILIO.IT
TIMEGATE.IT
LARENA.IT
ILGIORNALEDIVICENZA
BRESCIAOGGI.IT
NOTIZIEINUNCLICK.IT
NAPOLIMAGAZINE
RADIOMONTECARLO

0

Grand Prix Trofeo Inalpi Fioretto Torino

8-10 febbraio. Vezzali, la più prestigiosa tappa del calendario

giovedì 31 gennaio 2019

(ANSA) - TORINO, 31 GEN - Si disputa a Torino, dall'8 al 10 febbraio al Pala Alpitour, il Grand Prix Fie Trofeo Inalpi di fioretto maschile e femminile. A presentare oggi la gara, tappa di apertura del calendario mondiale Grand Prix sostenuta dalla Regione Piemonte e dalla Città di Torino, c'era anche la pluricampionessa olimpica Valentina Vezzali in qualità di Consigliere nazionale della Federazione Italiana Scherma, che ha portato il saluto del presidente Giorgio Scarso. "A Torino - ha detto Vezzali - mi legano molti ricordi: di questa prova di Coppa del Mondo ho vinto le prime tre edizioni. Negli anni ho assistito all'evoluzione della gara torinese, e dico con certezza che è diventata la più prestigiosa del calendario mondiale". Gli assessori allo Sport di Regione

Piemonte e Comune di Torino, Giovanni Maria Ferraris e Roberto Finardi, hanno ricordato l'importante lavoro di squadra delle istituzioni per mantenere nel capoluogo piemontese il prestigioso torneo.

Tutte le notizie di Breaking News

1 FEBBRAIO – CORRIERE DELLA SERA TORINO

Scherma

Quaranta nazioni per 350 atleti: Volpi e Foconi le star azzurre in pedana al PalaAlpitour per il Grand Prix dall'8 febbraio

Torino capitale mondiale del fioretto. Dopo dieci edizioni al PalaRuffini, dall'8 al 10 febbraio il Grand Prix «Trofeo Inalpi» conquista spazi più ampi e sbarca al PalaAlpitour.
In pedana oltre 350 atleti in rappresentanza di 40 nazioni, compresi gli azzurri campioni mondiali in carica, Alice Volpi e Alessio Foconi. Venerdì 8 e sabato 9 le qualificazioni a ingresso gratuito, domenica 10 le finali a pochi metri dallo stadio «Grande Torino», dove il Toro (ore 15) affronterà l'Udinese. L'organizzazione del «Trofeo Inalpi» è al lavoro per creare «un gemellaggio domenicale tra scherma e calcio»: chi ha il biglietto della partita potrebbe ottenere delle facilitazioni per assistere alle finali di scena fino alle 21 al PalaAlpitour. «Arriva la tappa più attesa del circuito di Coppa del Mondo», sentenzia la pluricampionessa olimpica Valentina Vezzali. Poi in merito al suo tifo interista: «Non posso certo esultare se quest'anno la Juve non farà il triplete riuscito ai nerazzurri. Tra l'altro mio figlio Pietro ahimè è bianconero, coglierò l'occasione per portarlo allo Juventus Museum dove lo attende una maglia autografata da Cristiano Ronaldo». (*Tim.O.*)

1 FEBBRAIO – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

Ambrogio Invernizzi: non mi candido a sindaco di Saluzzo

■ Riceviamo e volentieri pubblichiamo integralmente, qui di seguito, la lettera di Ambrogio Invernizzi, presidente di Latterie Inalpi in merito alle prossime elezioni comunali di Saluzzo.

Apprendo dalla stampa locale di una mia possibile candidatura per la guida delle città di Saluzzo. Ringrazio perchè profondamente onorato che si sia pensato alla mia persona e perchè interpreto l'ipotesi di candidatura come un personale riconoscimento. Purtuttavia, la carica di Presidente di Latterie Inalpi, non mi consente di dare seguito a tele ipotesi. La nostra azienda è infatti impegnata in un importante programma di iniziative che richiedono tutta la mia attenzione. Numerosi sono infatti i progetti che stiamo portando a compimento e ancora di più quelli che stiamo sviluppando. La crescita della filiera del latte piemontese, che si sta confermando sinonimo di trasparenza, equità e qualità ed elemento attraverso cui si crea eccellenza. L'innovazione, che vede Inalpi impegnata in prima persona attraverso la creazione di una nuova realtà, nata il 1 gennaio 2019 e denominata InLab Solutions - il nuovo centro ricerche e qualità Inalpi attraverso cui svilupperemo nuovi programmi per l'ampliamento della gamma prodotto, delle indagini di qualità e per portare l'innovazione in un settore che storicamente non ha vocazione innovativa. L'internazionalizzazione che ci ha già visti impegnati a inizio 2018 con l'apertura di una nuova sede in territorio francese, ma che è stata anche concretizzata in numerose iniziative che hanno portato Inalpi all'estero, dalla Cina agli Stati Uniti, e che prevede un ambizioso progetto di crescita, funzionale alla diffusione nel mondo delle eccellenze che il nostro territorio ha e per il quale ci sentiamo di voler lavorare perchè vengano conosciute e riconosciute all'estero. Ed infine l'impegno di Inalpi verso il consumatore, con l'ampliamento previsto per il 2019 della gamma Bio. Gamma nata nel 2018 con il primo Formaggino Bio e che in questo anno sarà ampliata con nuove referenze prodotte con latte proveniente da stalle biologiche. Queste le ragioni per cui il mio impegno è richiesto, ragioni che, sono convinto, siano un modo per contribuire alla crescita del nostro territorio che tanto ci sta dando e per il quale siamo e saremo sempre fortemente impegnati.

Ambrogio Invernizzi - Presidente Latterie Inalpi S.p.A.

1 FEBBRAIO - TUTTOSPORT

SCHERMA VEZZALI TRA L'AMORE PER TORINO E CR7

ROBERTO BERTELLINO

Nuova data, 8-10 febbraio; nuova sede, il Pala Alpitour di Torino in sostituzione del PalaRuffini; nuova formula con finali nella stessa giornata (10 febbraio). Queste le note salienti del Grand Prix-Trofeo Inalpi 2019 di fioretto, unica tappa europea delle tre previste in stagione, prima di Anheim (Usa) e Shanghai (Cina). Presentazione ieri a Torino con ospite illustre, in veste di consigliere federale, **Valentina Vezzali**: «A Torino sono legata - ha esordito - perché molte tappe della mia carriera sono passate di qui, compresa la prima finale in Coppa del Mondo a soli 16 anni. L'intero movimento internazionale guarda a questa prova con grande interesse per la sua storia e la capacità di renderlo unico». Ieri giornata speciale per il figlio dell'ex iridata ed olimpionica, Pietro, che ha ricevuto una maglia autografata da **Ronaldo**: «Io - ha concluso l'ex fiorettista - ribadisco la mia fede interista e dico che sarebbe carino che anche il nostro **Daniele Garozzo**, tifoso bianconero, desse una sua maglia autografata alla Juventus in occasione del prossimo Grand Prix». Sono ancora allo studio sinergie tra calcio e scherma per lanciare l'evento.

Valentina Vezzali, 44 anni, madrina della Coppa a Torino

1 FEBBRAIO – TUTTOSPORT ED. PIEMONTE E LIGURIA

TORINO VUOL DIRE FIORETTO

PRESENTATO IL TROFEO INALPI, AL PALA ALPITOUR DALL'8 AL 10 FEBBRAIO

Torella, presidente del comitato organizzatore: «Trovato slancio per il futuro» Attese moltissime stelle: dalla Di Francisca alla Volpi, da Cassarà a Garozzo

ROBERTO BERTELLINO
TORINO

Sala gremita ieri, al Palazzo della Giunta Regionale di piazza Castello a Torino, per la presentazione del Trofeo Inalpi 2019, prova Grand Prix di fioretto maschile e femminile che si svolgerà al Pala Alpitour dall'8 al 10 febbraio prossimi. Parterre di grande rilievo con in primo piano la pluridecorata **Valentina Vezzali**, in rappresentanza della Federazione Italiana Scherma, l'assessore allo sport della Regione Piemonte **Giovanni Maria Ferraris**, l'assessore allo sport del Comune di Torino, **Roberto Finardi**, il presidente del Comitato Organizzatore **Michele Torella** ed il responsabile marketing e comunicazione di Inalpi, **Matteo Torchio**.

GRADITO RITORNO

Grandi novità per una manifestazione che riporta a Torino il massimo del fioretto mondiale per la 5ª stagione consecutiva come Grand Prix e per l'11ª come gara di Coppa del Mondo. Le maggiori sono lo spostamento di data, da dicembre a febbraio, di location, dallo storico PalaRuffini all'olimpico Pala Alpitour, di formula, che vedrà le prime due giornate dedicate alle qualificazioni, il venerdì dalle 10,30 quelle di fioretto femminile, il sabato dalla stessa ora quelle di fioretto maschile e la domenica la grande kermesse dei due tabelloni di diretta, con apertura alle 10,30 e chiusura attorno alle 21: «E' stato un lavoro di gruppo – ha detto Michele Torella – per evitare di perdere un grande appuntamento che ha sempre catalizzato le attenzioni degli sportivi e non solo torinesi. La concorrenza di altre nazioni ad ospitare la prova Grand Prix era forte ma fin dalla chiusura della scorsa edizione ci siamo messi al tavolo per trovare una soluzione di concerto. Una sorta di ripartenza per far sì che l'avventura non solo continui ma abbia trovato ulteriore slancio per il futuro». Soddisfazione massima anche quella delle Istituzioni: «Parliamo di eccellenza per il nostro territorio – ha precisato l'assessore Ferraris – e di grandissimo livello sarà il nuovo teatro di gara che ospiterà oltre 350 atleti di 40 nazioni provenienti dai più disparati Paesi, vedi anche il Canada, l'Australia, la Corea, l'Arabia Saudita. Un evento reso possibile dalla capacità organizzativa dell'Accademia Scherma Marchesa, insieme alla costante presenza e sostegno della Regione Piemonte che ha scelto di credere in un appuntamento mondiale che saprà certo accendere i riflettori su un territorio attrattivo, in grado di farsi conoscere ed apprezzare da una platea sempre più internazionale». Lunedì 11 febbraio, a conferma della grande tradizione schermistica della città, andrà in scena al Club Scherma Torino la Coppa Europa a squadre di fioretto maschile: «E' nostra intenzione far crescere sempre più la prova – ha detto il presidente del CS Torino Mario Vecchione – sulle orme di quanto fatto per il Grand Prix, e soprattutto essere da volano per le nuove generazioni che si affacciano allo sport e alla scherma».

Valentina Vezzali, 44 anni, alla presentazione del Trofeo Inalpi 2019

PRESENZE STELLARI

Sotto il profilo agonistico (la domenica delle finali ci sarà biglietteria al costo di 10 euro – 8 i ridotti con possibilità di acquisto su www.diyticket.it ed in cassa il giorno della gara) le presenze si annunciano stellari, a partire da quelle azzurre, con in testa i campioni mondiali in carica di fioretto individuale **Alessio Foconi** ed **Alice Volpi**. Così **Daniele Garozzo**, campione olimpico 2016, la vicecampionessa olimpica in carica **Elisa Di Francisca**, **Martina Batini**, **Giorgio Avola** ed **Andrea Cassarà**.

1 FEBBRAIO - TORINOSPORTIVA

Presentato a Torino il Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi" di fioretto

La kermesse è in programma al Pala Alpitour dall'8 al 10 febbraio

E' stato presentato ieri mattina, presso il Palazzo della Giunta Regionale a Torino, il Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile in programma al Pala Alpitour dall'8 al 10 febbraio.

A tagliare il nastro della tappa di apertura del calendario mondiale Grand Prix c'era anche la pluricampionessa olimpica Valentina Vezzali in qualità di Consigliere nazionale della Federazione Italiana Scherma, che ha portato anche il saluto del presidente Giorgio Scarso: *"A Torino mi legano ricordi particolari per la mia carriera, anche da giovanissima atleta, e di questa prova di Coppa del Mondo ho vinto consecutivamente le prime tre edizioni.*

Negli anni ho assistito all'evoluzione della gara torinese, e posso affermare con certezza che è diventata davvero la più prestigiosa e apprezzata di tutto il calendario mondiale. Torino ha dimostrato grande

capacità organizzativa, guadagnandosi la stima degli atleti e della Federazione Internazionale. Nonostante la crescita e l'evoluzione, però, la città ha rischiato di perdere l'evento e di vederlo assegnato a un'altra nazione: la Regione Piemonte ha saputo raccogliere subito e con grande sensibilità l'allarme lanciato della Federscherma. Ringrazio quindi a nome della FIS e degli atleti la Regione Piemonte: dallo storico PalaRuffini si passa al prestigioso Pala Alpitour, eredità olimpica. Non vi nascondo che mi piacerebbe tornare a gareggiare solo per salire sulle pedane del Pala Alpitour, nuova casa della scherma internazionale, ma purtroppo c'è un tempo per ogni cosa".

La grande novità di quest'anno è rappresentata infatti dalla nuova sede del Pala Alpitour, fortemente voluto dalla Regione Piemonte: *"Abbiamo accettato la sfida di rilanciare la grande scherma in Piemonte e l'abbiamo vinta* - ha dichiarato l'assessore allo sport Giovanni Maria Ferraris -. *Questa edizione rinnovata del Grand Prix di fioretto, evento tra i più importanti nello scenario mondiale, arriva alla conclusione del mio mandato, ma è anche punto di partenza per guardare al futuro con maggior consapevolezza che si può proseguire su questa strada e vincere altre scommesse. La scherma è una disciplina storica per il Piemonte e sono orgoglioso di averla accompagnata in questi anni nella sua crescita. È stato premiato un grande lavoro di squadra per scongiurare che l'evento ci venisse scippato da un'altra nazione e un particolare ringraziamento lo desidero tributare agli sponsor, che dimostrano attenzione e sensibilità nel restituire al territorio e riconoscerne l'importanza investendo nello sport. Con questo evento il Piemonte si conferma davvero una grande regione di sport e di passione".*

A Ferraris si è aggiunto l'assessore allo sport della Città di Torino Roberto Finardi: *"L'anno scorso abbiamo avuto un momento di smarrimento quando abbiamo saputo che qualche altra nazione voleva portarci via la gara. La nostra missione è diventata "salvare lo sport a Torino" e ce l'abbiamo fatta con un grande lavoro di collaborazione: bello ora girare per il centro di Torino e ammirare il Look of the City, nelle piazze storiche, con gli stendardi appesi dedicati al fioretto".*

Anche il title sponsor, Inalpi, rinnova fiducia all'evento: *"La scherma è uno sport con una audience di qualità altissima* - ha affermato Matteo Torchio in rappresentanza del caseificio di Moretta -. *Abbiamo affiancato l'Accademia Scherma Marchesa negli anni e anche nel cercare questa nuova sede, così come nell'attività di promozione "La Scherma al Museo del Risorgimento" dedicata ai bambini. Ci saremo anche negli anni a venire, siamo soliti onorare le promesse".*

"Abbiamo raccolto la sfida, credo che anche quest'anno Torino si confermerà fiore all'occhiello italiano ed europeo del calendario mondiale - ha concluso Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa, società organizzatrice dell'evento -. *Siamo orgogliosi di debuttare in un impianto olimpico. Le sinergie create con le istituzioni, e iniziate addirittura un anno fa in questo periodo, testimoniano che Torino ha ancora voglia di fare e di spendere bene le proprie capacità per lo sport".*

1 FEBBRAIO - CRONACAQUI

SCHERMA Dall'8 al 10 febbraio la prima tappa di Coppa del Mondo

I più forti del fioretto per il "Trofeo Inalpi" In 350 al PalaAlpitour

Valentina Vezzali presenta la manifestazione «Sotto la Mole la mia prima finale a 16 anni»

L'ex campionessa Valentina Vezzali alla presentazione del Trofeo Inalpi

Torino si conferma una delle capitali mondiali del fioretto. Dopo le sei edizioni della Coppa del Mondo, per il quinto anno l'Accademia Scherma Marchesa, presieduta da Michele Torella, organizzerà da venerdì 8 a domenica 10 febbraio il Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi". La tappa subalpina sarà la prima delle tre mondiali e precederà quelle di Anheim (Stati Uniti) dal 15 al 17 marzo, e di Shanghai (Cina) dal 17 al 19 maggio. Fra le novità si segnala il cambio di sede, dal PalaRuffini al PalaAlpitour. L'impianto olimpico ospiterà sia le due giornate di qualificazione sia quella conclusiva, che per la prima volta permetterà di assistere insieme alle finali maschili e femminili. «Saremo l'unica città europea - afferma Torella - ad avere tutte le eccellenze del fioretto. Andranno in pedana oltre 350 atleti e atlete, in rappresentanza di 40 nazioni. L'Italia presenterà al via i campioni iridati Alice Volpi e Alessio Foconi. Con l'aiuto delle istituzioni, della Federazione e degli sponsor, abbiamo fatto il possibile per dare una nuova casa all'evento e respingere le mire della concorrenza mondiale, che puntava a portarcelo via». Sul fronte azzurro saranno impegnati anche l'olimpionico di Rio Daniele Garozzo, Giorgio Avola, Andrea Cassarà, Arianna Errigo, Elisa Di Francisca e Martina Batini. Gli stranieri saranno guidati dalla russa Inna Deriglazova e dall'inglese Richard Kruse, numeri uno dei ranking internazionali. L'unico tesserato per un club torinese sarà il 24enne austriaco Tobias Reichetzer, appena ingaggiato dal Circolo Ramon Fonst.
L'ingresso alle qualifiche di venerdì e sabato sarà gratuito, mentre i biglietti per le finali domenicali costeranno 10 euro (+ 1,50 di prevendita) gli interi e 8 euro (+ 1,50 di prevendita) i ridotti. «Per me la gara di Torino - spiega il consigliere federale Valentina Vezzali - ha un significato speciale perché qui ho disputato la mia prima finale di Coppa del Mondo a 16 anni. Confesso che mi piacerebbe moltissimo tornare in pedana per vivere l'emozione della competizione. Non è possibile e allora farò il tifo per i nostri ragazzi dalla tribuna». Ieri la campionessa e suo figlio Pietro, tifoso bianconero, sono stati al Museum, dove hanno ricevuto una maglia autografata da Cristiano Ronaldo. Gli organizzatori stanno pensando per domenica 10 a un gemellaggio fra scherma e calcio, per coinvolgere i tifosi granata che seguiranno allo stadio la partita contro l'Udinese.

Roberto Levi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

1 FEBBRAIO – QUOTIDIANOPIEMONTESE

A Torino il Grand Prix Trofeo Inalpi di fioretto

Di Redazione Quotidiano Piemontese - 1 Febbraio 2019 - SPORT

Condividi su

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Invia per email

E' stato presentato, presso il Palazzo della Giunta Regionale a Torino, il GRAND PRIX FIE TROFEO INALPI di fioretto maschile e femminile in programma al Pala Alpitour dall'8 al 10 febbraio.

A tagliare il nastro della tappa di apertura del calendario mondiale Grand Prix c'era anche la pluricampionessa olimpica Valentina Vezzali in qualità di Consigliere nazionale della Federazione Italiana Scherma, che ha portato anche il saluto del presidente Giorgio Scarso: "A Torino mi legano ricordi particolari per la mia carriera, anche da giovanissima atleta, e di questa prova di Coppa del Mondo ho vinto consecutivamente le prime tre edizioni. Negli anni ho assistito all'evoluzione della gara torinese, e posso affermare con certezza che è

diventata davvero la più prestigiosa e apprezzata di tutto il calendario mondiale. Torino ha dimostrato grande capacità organizzativa, guadagnandosi la stima degli atleti e della Federazione Internazionale. Nonostante la crescita e l'evoluzione, però, la città ha rischiato di perdere l'evento e di vederlo assegnato a un'altra nazione: la Regione Piemonte ha saputo raccogliere subito e con grande sensibilità l'allarme lanciato della Federscherma. Ringrazio quindi a nome della FIS e degli atleti la Regione Piemonte: dallo storico PalaRuffini si passa al prestigioso Pala Alpitour, eredità olimpica. Non vi nascondo che mi piacerebbe tornare a gareggiare solo per salire sulle pedane del Pala Alpitour, nuova casa della scherma internazionale, ma purtroppo c'è un tempo per ogni cosa."

La grande novità di quest'anno è rappresentata infatti dalla nuova sede del Pala Alpitour, fortemente voluto dalla Regione Piemonte: "Abbiamo accettato la sfida di rilanciare la grande scherma in Piemonte e l'abbiamo vinta – ha dichiarato l'assessore allo sport Giovanni Maria Ferraris -.Questa edizione rinnovata del Grand Prix di fioretto, evento tra i più importanti nello scenario mondiale, arriva alla conclusione del mio mandato, ma è anche punto di partenza per guardare al futuro con maggior consapevolezza che si può proseguire su questa strada e vincere altre scommesse. La scherma è una disciplina storica per il Piemonte e sono orgoglioso di averla accompagnata in questi anni nella sua crescita. È stato premiato un grande lavoro di squadra per scongiurare che l'evento ci venisse scippato da un'altra nazione e un particolare ringraziamento lo desidero tributare agli sponsor, che dimostrano attenzione e sensibilità nel restituire al territorio e riconoscerne l'importanza investendo nello sport. Con questo evento il Piemonte si conferma davvero una grande regione di sport e di passione".

A Ferraris si è aggiunto l'assessore allo sport della Città di Torino Roberto Finardi: "L'anno scorso abbiamo avuto un momento di smarrimento quando abbiamo saputo che qualche altra nazione voleva portarci via la gara. La nostra missione è diventata "salvare lo sport a Torino" e ce l'abbiamo fatta con un grande lavoro di collaborazione: bello ora girare per il centro di Torino e ammirare il Look of the City, nelle piazze storiche, con gli stendardi appesi dedicati al fioretto."

Anche il title sponsor, INALPI, rinnova fiducia all'evento: "La scherma è uno sport con una audience di qualità altissima – ha affermato Matteo Torchio in rappresentanza del caseificio di Moretta -. Abbiamo affiancato l'Accademia Scherma Marchesa negli anni e anche nel cercare questa nuova sede, così come nell'attività di promozione "La Scherma al Museo del Risorgimento" dedicata ai bambini. Ci saremo anche negli anni a venire, siamo soliti onorare le promesse."

1 FEBBRAIO – LA STAMPA

Le finali del Grand Prix al Pala Alpitour (8-10 febbraio)

Nostalgia Vezzali, idea Foconi Il fioretto promuove Torino

EVENTO

ALBERTO DOLFIN

La grande scherma ormai è di casa a Torino. Per l'undicesima edizione consecutiva, i migliori fiorettisti del pianeta si daranno battaglia sulle pedane subalpine. Dal 2009 ad oggi, la gara organizzata dall'Accademia Scherma Marchesa con il sostegno della Federscherma italiana e del «title sponsor» Inalpi è cresciuta di anno in anno, diventando nel 2014 una tappa del Grand Prix, ovvero uno dei tre appuntamenti stagionali di Coppa del Mondo a punteggio maggiorato. Questa volta poi, cambierà anche casa e, dopo la joint venture tra PalaRuffini (finali) e Sisport (qualificazioni), sarà il Pala Alpitour a ospitare la tre giorni di assalti prevista dall'8 al 10 febbraio.

Non indosserà la maschera e non impugnerà il fioretto Valentina Vezzali. La schermitrice più vincente della storia italiana con i suoi 6 ori olimpici ha presenziato la conferenza stampa in qualità di consigliera nazionale. Assieme a lei c'era il figlio juventino Pietro, che nel pomeriggio ha ricevuto anche una maglia bianconera autografata da Cristiano Ronaldo. Un sacrificio non da poco per la quarantaquattrenne jesina, accanita tifosa interista. «A Torino mi legano ricordi particolari per la mia carriera, visto che proprio in questa città ho disputato la mia prima finale di Coppa del Mondo a 16 anni e poi ho vinto 3 volte consecutivamente dal 2009 al 2011- ha raccontato la Vezzali -. Torino ha dimostrato grande capacità organizzativa, guadagnandosi la stima degli atleti e della Federazione Internazionale. Non vi nascondo che mi piacerebbe tornare a gareggiare solo per salire sulle pedane del PalaAlpitour, ma purtroppo c'è un tempo per ogni cosa».

Pur senza una leggenda vivente come lei, l'Italscherma potrà sfoggiare fior fior di campioni. Tra le donne, toccherà alle mamme volanti Elisa Di Francisca e Martina Batini, rientrate in grande stile dopo la maternità, oltre alla plurititolata Arianna Errigo, che continua a dividersi tra fioretto e sciabola, e alla campionessa mondiale in carica Alice Volpi, ultima italiana ad aggiudicarsi la tappa torinese del Grand Prix nel 2015. Nel 2016, invece, l'ultima affermazione al maschile, firmata da Alessio Foconi, che proverà a ripetersi la settimana prossima, forte del titolo mondiale individuale infilzato la scorsa estate. Cerca, invece, il primo acuto a Torino l'olimpionico di Rio 2016 Daniele Garozzo.

Un'ulteriore novità di quest'anno sarà anche nel programma del weekend di assalti: qualificazioni con ingresso gratuito tra venerdì (femminili) e sabato (maschili), mentre tutte le finali, sia maschili sia femminili, avranno luogo domenica nell'intensa giornata conclusiva (11,50 euro il biglietto intero, 9,50 il ridotto). Per avere ancora più pubblico, il presidente del Comitato organizzatore Michele Torella rilancia: «Stiamo studiando un gemellaggio simbolico col calcio. Ci piacerebbe ad esempio, riuscire a portare un po' di tifosi che domenica 10 usciranno dallo Stadio Grande Torino dopo aver assistito all'incontro tra Torino e Udinese». La scherma prova a infilzare il pallone. —

1. Elisa Di Francisca. 2 Le azzurre campionesse mondiali 2017. 3 Alessio Foconi, oro iridato

VALENTINA VEZZALI
FIORETTISTA
6 ORI ALLE OLIMPIADI

Mi piacerebbe tornare a gareggiare solo per salire sulle pedane del PalaAlpitour

1 FEBBRAIO – LA REPUBBLICA

Lo sport

"Così ho salvato il Gp di scherma"

FABRIZIO TURCO, *pagina XV*

Intervista

Torella, organizzatore "Il Gran Prix di scherma nel mirino dell'estero Salvato traslocandolo"

Michele Torella è vicepresidente della Federazione Piemontese di scherma e presidente dell'Accademia Marchesa. Ma è soprattutto il motore della macchina che da anni porta a Torino il Grand Prix di fioretto, Trofeo Inalpi.

Torella, è vero che avete rischiato lo "scippo"?

«Sì. Quando un evento è importante diventa anche ambito e la nostra è l'unica tappa in Europa. Dall'estero si sono fatti avanti siti autorevoli che potevano giocare carte migliori rispetto al PalaRuffini che è un impianto storico, ma datato».

Quindi cos'è successo?

«Ci siamo incontrati con le istituzioni e insieme abbiamo ragionato su come respingere la concorrenza. Così abbiamo trovato il Pala Alpitour che ci permetterà di dare ancora più enfasi alla gara e dimostrare a tutti che Torino sa organizzare un evento di caratura mondiale».

Chi voleva portarvelo via?

«Le gare ormai vanno dove ci sono tanti soldi: la Cina, la Russia, il Medio Oriente, dove ci sono impianti faraonici senza problemi di costi. Lo insegnano i Mondiali di calcio che dopo la Russia vanno in Qatar».

Contano solo i soldi anche nella scherma?

«No, l'Italia ha una grande tradizione, per storia e risultati. Nella scherma sono elementi che pesano. Vale anche per il Piemonte: qui, nel 1879, è nato il primo club italiano, il Club Scherma Torino».

Che momento è per la scherma in Piemonte?

«I numeri sono in decisa crescita. Dieci anni fa in provincia di Torino c'erano meno di 10 società. Oggi sono 25 e l'attività si è sviluppata un po' ovunque a macchia di leopardo tanto da avere 2200 tesserati. Senza parlare dei bambini che fanno attività promozionale».

Tutto merito del Grand Prix?

«Il merito è del lavoro capillare fatto ogni giorno, non basta portare una gara mondiale per far venire i ragazzini in palestra. Un esempio: portiamo 2000 bambini al Museo del Risorgimento e tutti provano a tirare di scherma. Se anche solo il 10% poi viene in palestra, sono 200 nuovi atleti».

Da Delfino a Salvadori, fino a Randazzo: la tradizione dei grandi campioni piemontesi del passato si è fermata?

«Affatto. Anche oggi possiamo contare su campioni come Alice Clerici, classe 1996: è cresciuta alla Marchesa, tesserata per le Fiamme Oro e ha già vinto un argento a squadre in Coppa del Mondo. Ma sono tanti i segnali di un sistema che funziona, a partire dai tecnici: alla Marchesa c'è Dario Chiadò, uno dei tecnici più apprezzati a livello mondiale».

La sua società, l'Accademia Marchesa , è sempre al vertice?

«Le rispondo con i numeri: il ranking che riassume tutti i risultati acquisiti dai piccini ai grandi dice che siamo l'ottava società in Italia su 337, la prima in Piemonte. E alle spalle ci lasciamo anche alcuni corpi militari».

La campionissima Valentina Vezzali dice che Torino è la tappa più attesa del circuito mondiale. Che effetto le fa?

«È un motivo d'orgoglio: Valentina parla con cognizione di causa. E' una cartina di tornasole delle aspettative degli atleti. D'altra parte, se a Torino vengono tutti gli atleti più importanti al mondo è perché la gara vale. Altrimenti un atleta non attraversa l'oceano».

Facciamo un po' di storia del Grand Prix?

«Questa è la quinta edizione, abbiamo iniziato nel 2014. Ma le cose non nascono dal nulla: noi siamo partiti organizzando nel 2006 a Torino i Mondiali di scherma. Poi, nel 2008 ci proponemmo per una gara di coppa del mondo su quelle credenziali e nel 2009 ce ne venne assegnata una individuale femminile. Dal 2010, organizzammo una tappa femminile della coppa del mondo individuale e a squadre. Quando, nel 2013, è nato il circuito Grand Prix, Torino aveva le credenziali per essere al top del mondo»

Quanta gente si aspetta al PalaAlpitour in questo weekend?

«Torino è città che risponde al meglio ma i nostri numeri non sono quelli del calcio. Il nostro è uno sport tecnico, con un bacino di utenza qualificato: credo che 2.500 persone la domenica possano venire per vedere il top mondiale. Per il fioretto, infatti, questa è una piccola olimpiade».

Dica la verità: qual è stata l'edizione più bella?

«La prossima. Che sarà la prima al PalaAlpitour». – f.t.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

3 FEBBRAIO – AGENDPARL.EU

ASPETTANDO IL GRAND PRIX FIE TROFEO "INALPI" TORINO2019 – BOOM DI ADESIONI PER L'INIZIATIVA "LA SCHERMA AL MUSEO"

by Redazione Redazione 21 Gennaio 2019 0 20

(AGENPARL) – Roma, lun 21 gennaio 2019

TORINO – Boom di iscrizioni per l'iniziativa "La scherma al museo", manifestazione di promozione della disciplina delle tre armi rivolta ai bambini e inserita negli eventi di avvicinamento al Grand Prix FIE – Trofeo "Inalpi" di fioretto maschile e femminile in programma al PalAlpitour di Torino dall'8 al 10 febbraio.
Giunta ormai all'ottava edizione, sotto l'organizzazione dell'Accademia Scherma Marchesa, con la collaborazione del Museo del Risorgimento, del MIUR, della Città di Torino e della Città Metropolitana, "La scherma la museo" quest'anno ha raggiunto l'adesione di 1800 allievi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado: circa 250 allievi al giorno che nelle settimane dal 22 al 25 gennaio e dal 29 gennaio al 1° febbraio si cimenteranno nella spada, fioretto e sciabola sulle pedane allestite nelle suggestive sale del Museo del Risorgimento.
"Sicuramente lo spostamento del "Grand Prix FIE" da dicembre a febbraio ha contribuito a dare più tempo alle direzioni didattiche per organizzarsi e aderire al progetto – spiega Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa che è anche società organizzatrice del grande appuntamento internazionale che torna a Torino per l'undicesimo anno consecutivo –. I numeri di quest'anno battono ogni record. I bambini saranno coinvolti in un percorso didattico che prevede la visita museale nel contesto delle armi bianche e poi un avvicinamento alla scherma attraverso la storia raccontata e inscenata dal gruppo storico Scrima di Torino. E infine potranno provare a tirare sulle pedane sotto la guida degli istruttori dell'Accademia Scherma Marchesa".

IL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO E IL "TROFEO INALPI"Anche quest'anno la collaborazione tra il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino e l'Accademia Scherma Marchesa non si esaurirà con il progetto didattico-formativo rivolto alle scuole. Infatti per due settimane, dal 4 al 17 febbraio 2019 tutti gli atleti e gli spettatori che avranno assistito alle gare del Grand Prix FIE – Trofeo "Inalpi" potranno visitare il Museo con un biglietto a prezzo ridotto di 8 euro. Basterà che presentino alla biglietteria il pass o il tagliando che verrà loro rilasciato durante la manifestazione sportiva.
Il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano rappresenta senz'altro uno dei più importanti poli di attrazione turistica e culturale della città di Torino. Uno degli obiettivi principali del Museo è quello di accompagnare gli studenti alla scoperta della Storia per stimolarne la cultura alla cittadinanza attiva e la condivisione dei valori collettivi.
In questo senso si inserisce perfettamente la collaborazione con l'Accademia Scherma Marchesa, grazie alla quale è possibile coniugare sport e cultura, con una particolare attenzione al periodo risorgimentale, perché proprio nell'Ottocento e proprio a Torino la scherma sportiva ha mosso i suoi primi passi.