dal **29 OTTOBRE** 2018
al **4 NOVEMBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

29 OTTOBRE - FOODWEB

DAIRY

Inalpi cresce e guarda avanti

Il fatturato è aumentato di 50 milioni di euro negli ultimi due anni e il futuro è sempre più legato al territorio. Parola dell'AD Ambrogio Invernizzi

29 Ottobre 2018 1 min.

Prosegue il trend positivo di Inalpi, che **cresce al ritmo sostenuto del 15% l'anno**, come conferma **Ambrogio Invernizzi** intervistato da *Food* durante il Sial 2018: *"Le nostre fatiche vengono ricompensate dai consumatori e da chi crede in quello che facciamo, **in due anni siamo passati da 120 milioni di euro di fatturato a 150 milioni.** I progetti per il futuro? Rinsaldare ancora di più il legame tra il territorio e la qualità dei nostri formaggi. Anche lontano dall'Italia."*

29 OTTOBRE – IL NUOVO BRAIDESE

AGORÀ DELLA GOLA

Slow Food: incontri per tutte le età

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" 2018 e la Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola" la condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età. "È una soddisfazione e un onore poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento - spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, diventerà capitale del gusto"

Per tutti i 4 giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno 4 laboratori dedicati ai bambini, 2 condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri 2 condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta.

30 OTTOBRE –
BRA OGGI
CUNEO7

EDIOZNE 2018

"Slow Food" crede nell'evento e rafforza la sua presenza

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" 2018 e la Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola", la manifestazione in programma dal 1° al 4 novembre a Mondovì, per il primo anno, dopo 3 anni di stretta collaborazione, la condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età.

"È una soddisfazione e un onore poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento – spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, diventerà capitale del gusto".

"L'intento della Condotta Slow Food Monregalese- spiega Andrea Blangetti, referente locale dell'associazione – è quello di coinvolgere il più possibile la cittadinanza alla partecipazione e far intervenire e interagire le attività commerciali che gravitano intorno alla piazza, ma non solo: parteciperanno agli incontri anche le associazioni e le aziende protagoniste dell'edizione 2018 di Peccati di Gola".

Per tutti i 4 giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno 4 laboratori dedicati ai bambini, 2 condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri 2 condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta.

Oltre ai laboratori dedicati ai bambini, in collaborazione con Slow Food Editore Srl e Libreria Confabula, verrà presentata la guida "Slow Wine" 2019. E poi un incontro dedicato alle famiglie condotto insieme all'azienda "Erbe di Montagna" in collaborazione con Confartigianato che coinvolgerà attivamente i partecipanti nell'attività didattica proposta e le iniziative dell'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, dei produttori delle De.Co di Mondovì e del Rakikò, la bevanda alcolica tipica di Mondovì.

E ancora, per la giornata di sabato saranno coinvolti gli studenti dell'Università del Gusto di Pollenzo in un'attività che si snoderà nel centro cittadino. Infine, il sabato pomeriggio sarà ospite la condotta Slow Food di Asti che farà una dimostrazione di come si prepara la vera bagna cauda astigiana abbinata a un buon bicchiere di Nizza.

30 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

AGORA' DELLA GOLA

Slow Food: incontri per tutte le età

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" 2018 e la Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola" la condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età. "È una soddisfazione e un onore poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento - spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, diventerà capitale del gusto"

Per tutti i 4 giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno 4 laboratori dedicati ai bambini, 2 condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri 2 condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta.

30 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

Il programma completo di «Peccati di Gola»

GIOVEDÌ 1° NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari / Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
L'area espositiva riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine / Piazza Cesare Battisti
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro
Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino
Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, Rainero Divertimenti, l'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte (disegno su un grande vetro) e CreaArte (composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 20,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore
Ore 11,00: APERITIVO De.Co.Lo.So. - degustazione inaugurale guidata dalle De.Co. di Mondovì a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 12,00: INAUGURAZIONE UFFICIALE PECCATI DI GOLA & XXI FIERA REGIONALE DEL TARTUFO / Piazza C. Battisti
A seguire aperitivo De.Co.loso presso l'Agorà della Gola / Piazza Moizo
Ore 12,00 - 15,00: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con «TERES AUTES STRING BAND – lo rock'n roll de la mountagna» presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO - apertura MuBec – Museo BECcaria – MUSEI DI FISICA E DI SCIENZE, BIBLIOTECA STORICA DEL LICEO con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa ALBUM DEGLI SCIENZATI presso la sede del Liceo «Vasco - Beccaria - Govone» / Piazza IV novembre
Ore 16,00: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» inaugurazione mostra del concorso fotografico a cura dell'Associazione Mondovì Photo con la premiazione delle foto vincitrici / Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Musica in gioco (giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e Giochi di una volta (giochi della tradizione popolare) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,30: NONNA SIEDITI, CUCINO IO! – laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì e Inalpi + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 17,30: IL TARTUFO MONREGALESE INCONTRA MONREGALWINE - esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese e le cantine Bricco Mollea, Bricco Fiore, Cantina Monsignore + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "I TRELILU" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero. Dalle **ore 19,00:** Dj-set con Sergio D'Angelo presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore

VENERDÌ 2 NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro
Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino
Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte (disegno su un grande vetro) e CreaArte (composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: ASSAPORA LA CULTURA - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,30 – 12,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 11,00: SLOW WINE 2019 - presentazione nuova guida Slow Food Editore Srl a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti in collaborazione con la Libreria Confabula Mondovì + AGORA' DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 14,30 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore
Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO - apertura MuBec – Museo BECcaria – MUSEI DI FISICA E DI SCIENZE, BIBLIOTECA STORICA DEL LICEO con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa ALBUM DEGLI SCIENZATI presso la sede del Liceo «Vasco - Beccaria - Govone» / Piazza IV novembre
Ore 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,30: LE PASTE DI MELIGA: LA RICETTA DELLA TRADIZIONE - laboratorio ludico-didatti-

co per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì e inalpi + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 17,30: IL RAKIKÒ DI MONDOVÌ INCONTRA IL VERMOUTH DI TORINO – esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti, in collaborazione con Rakikò + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 18,30: presentazione del libro di MARGHERITA OGGERO "LA VITA È UN CICLES" in collaborazione con la Libreria Confabula Mondovì + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "RIVAIVAL – gruppo folk popolare" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
Dalle ore 20,00: musica live con i KASERS presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore.

SABATO 3 NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro
Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino
Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,30 – 12,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 11,00: LA SPESA ENIGMATICA - un percorso di shopping alimentare intervallato da indizi ed indovinelli accompagnati dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO
Ore 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 14,30 - 21,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore
Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Piazza santa Maria Maggiore
Ore 15,00 - 18,00: "il cuNeo gotico a Mondovì" – dieci minuti per dieci spettatori. Giardino del Belvedere - Mondovì Piazza
Ore 15,00 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,30: "MANI IN ERBE" - viaggio sensoriale alla scoperta delle nostre erbe - requisiti richiesti: un buon naso e tanta fantasia! A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Confartigianato Cuneo e Erbe di Montagna + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 17,30: SI SCRIVE «CAODA», SI LEGGE «CAUDA» - dimostrazione diretta di preparazione della bagna cauda con in abbinamento Nizza DOCG a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 18,00: presentazione del libro "Storia di uve, di colli e di vini. Sede Comizio Agrario - Piazza Ellero, 45
Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA e PECCATI IN MUSICA ITINERANTE - esibizione di musica tradizionale con "AMIS DLA MADLANA – corale popolare" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero e strade cittadine di Breo
Dalle ore **19,00**: Dj-set con Ale "soother" Bertazzoli presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore

DOMENICA 4 NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro
Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino
Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte (disegno su un grande vetro) e CreaArte (composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì
Ore 10,30 – 12,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 20,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore
Ore 11,00: SAPERI E SAPORI: Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 12,00 - 15,00: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con «10PIASENT « presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO presso la sede del Liceo «Vasco - Beccaria - Govone» / Piazza IV novembre
Ore 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Dalle **ore 15,00:** musica live con il duo ELIA & SIMONA presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore
Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,00 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Maggiore
Ore 15,30: UN BUON SUCCO E LA POLPA COME UNA VOLTA - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti in collaborazione con AGENFORM + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 17,30: GLI INCONTRI DEL GUSTO: i produttori di Bee incontrano i birrifici artigianali di Birropolis - degustazioni guidate a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Birropolis + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

30 OTTOBRE – SALUZZO OGGI

DAL 1 AL 4 NOVEMBRE Mondovì ospita la kermesse che ha un intenso programma

Al via "Peccati di Gola"

MONDOVÌ

Giovedì 1° novembre alle ore 12, in piazza Cesare Battisti, sarà inaugurata l'edizione 2018 di "Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo" in programma, fino a domenica 4 novembre, nei rioni Breo e Piazza a Mondovì. Le aree espositive saranno aperte, per tutti i quattro giorni di durata della manifestazione, dalle 9 alle 20, mentre quelle "mangerecce" dalle 10 alle 24. L'evento del Comune di Mondovì è organizzato da Al.Fiere Snc con la collaborazione di diversi partner istituzionali. "Stiamo per inaugurare un'edizione che avrà un programma intenso e che prevede diverse novità – annuncia Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere Snc, la società di Marene che si occupa dell'organizzazione e degli allestimenti -. Collaborano con noi diversi partner istituzionali e associazioni che hanno messo in campo iniziative per tutte le fasce d'età. Attendiamo migliaia di visitatori da tutto il Piemonte, dalla Liguria e dalla Francia. Le aree tematiche sono salite a 13, con la novità di 'Pan per Focaccia' in piazza Roma. Abbiamo rafforzato la collaborazione con Slow Food e con partner storici, come Confartigianato". Per l'edizione 2018 ci saranno servizi a 360 gradi per i visitatori: dalle aperture straordinarie della funicolare alle osterie per pranzi, cene e spuntini no-stop, dalle visite guidate a monumenti e siti turistici a bordo di e-bike a mostre dedicate. Non mancano iniziative rivolte alle scuole che, già nelle scorse settimane, hanno coinvolto gli studenti monregalesi e una programmazione di eventi pensati per le famiglie, con spettacoli gratuiti di noti gruppi popolari piemontesi, e per i giovani con musica live e dj-set nel quartiere Piazza. E ancora concorsi gastronomici che faranno mettere le "mani in pasta" a intere famiglie, coinvolgendo anche gli anziani ospiti della casa di riposo cittadina. Ma, soprattutto, saranno i prodotti enogastronomici di qualità ad attirare il grande pubblico nel "Ponte dei Santi" più gustoso di sempre.

"Torna, con 'Peccati di Gola', un appuntamento irrinunciabile dell'autunno monregalese – spiegano il sindaco Paolo Adriano e l'assessore alle Manifestazioni Luca Olivieri -. Sulla scia del percorso avviato lo scorso anno, anche con quest'edizione si è cercato di dare particolare risalto alle eccellenze enogastronomiche locali. Verrà riproposta, infatti, l'area 'Melaviglia', padiglione dedicato ai prodotti a 'Denominazione Comunale' che, meglio di altri, sanno esprimere l'essenza del nostro territorio. Grazie alle diverse aree tematiche e alle tante collaborazioni avviate dall'Ente organizzatore, dall'1 al 4 novembre Mondovì si trasformerà in vetrina del gusto e della qualità in campo agroalimentare. Anche questa volta, l'evento sarà ad ingresso gratuito e coinvolgerà gran parte delle vie e delle piazze del centro storico cittadino, la migliore delle 'location' possibili per una manifestazione capace di raccontare le profonde tradizioni contadine della nostra terra e, al tempo stesso, promuoverne il patrimonio di eccellenze, a cominciare dalla tavola".

31 OTTOBRE – GAZZETTA D'ALBA

Domani a Mondovì prende il via l'edizione 2018 di Peccati di gola della Fiera del tartufo

31 ottobre 2018 Altre notizie, Appuntamenti

MONDOVÌ Domani, giovedì 1° novembre, alle ore 12, in piazza Moizo a Mondovì, avrà luogo il taglio ufficiale del nastro, seguito da aperitivo inaugurale a base di prodotti Slow food, dell'edizione 2018 di Peccati di gola & XXI Fiera regionale del tartufo, in programma fino a domenica 4 novembre nei rioni Breo e Piazza. Inaugurazione ufficiale a parte, la grande kermesse monregalese del gusto in realtà comincia già al mattino, quando sono in programma laboratori e iniziative per i più piccoli e per le famiglie, mentre, fino, a tarda sera, gli organizzatori hanno pensato ai più giovani con musica live, birra e street-food.

Dalle 9 alle 20, in piazza Ellero, apre l'Expo del gusto, la mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari; in piazza Cesare Battisti ci sono Il tartufo e le sue meravigliee Melaviglia, l'area espositiva che riunisce i produttori locali e le denominazioni comunali d'origine portando alla scoperta dei sapori e dei profumi delle Deco di Mondovì; in piazza Cesare Battisti prende il via il concorso di cucina Allenati con Michelis; in piazza Roma va in scena Pan per focaccia, il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio; piazza san Pietro si trasforma nella piazza dei Cavalieri della birra trappista del Belgio.

Dalle 10 alle 24 si può mangiare e bere no-stop nelle Osterie dei golosi (piazza Ellero), nelle aree di Birropolis e Mangiamac (piazza Maggiore) e sorseggiare il rakikò al Rakikorner di piazzetta Comino.

Dalle 10 alle 19, in piazza santa Maria Maggiore, i più piccoli possono cimentarsi con Peccati in gioco, il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con

l'Associazione funicolare di Mondovì, Rainero divertimenti, l'Area educativa del centro legàmi di Mondovì.

Dalle 10 alle 13, sempre in piazza santa Maria Maggiore, Peccati in gioco propone il laboratorio ludico-ricreativo Mani in arte (disegno su un grande vetro) e Creaarte (composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Area educativa del centro legàmi di Mondovì.

In contemporanea e poi ancora dalle 15 alle 18, in piazza Maggiore, Assapora la cultura con l'apertura dei monumenti del Sistema urbano integrato Mondovì città d'arte e cultura e del Museo della ceramica.

Alle 11 in piazza Moizo e via sant' Agostino (sala Gianni Ferrero) l'Agorà della gola propone un aperitivo De.co.lo.so. con degustazione inaugurale guidata dalle Deco. di. Mondovì a cura della Condotta Slow food Monregalese e Andrea Blangetti.

Dalle 12 alle 15 in piazza Ellero presso le Oserie dei golosi primo appuntamento con Peccati in musica, esibizione di musica tradizionale con Teres autes string band lo rock'n roll de la mountagna.

Dalle 14,30 alle 18,30, in piazza 4 novembre, A scuola con gusto con l'apertura del Mubec Museo Beccaria, Musei di fisica e di scienze, Biblioteca storica del liceo con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa Album degli scienziati presso la sede del liceo Vasco – Beccaria – Govone.

Dalle 15 alle 19, in piazza santa Maria Maggiore, per Peccati in gioco vengono proposti Musica in gioco (giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica e giochi della tradizione popolare) a cura dell'Area educativa del centro legàmi di Mondovì.

Alle 15,30 in piazza Moizo e via sant'Agostino l'Agorà della gola di Slow food in collaborazione con il pastificio Michelis e le latterie Inalpi propone Nonna siediti, cucino io!, laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni (per prenotarsi telefonare al 0174/552192 o scrivere a esedramondovi@gmail.com).

Alle 16, nell'Antico palazzo di città a Piazza, viene inaugurata la mostra del concorso fotografico del Comizio agrario e dell'associazione Mondovì photo Fotocontest le radici del vino con la premiazione delle foto vincitrici.

Alle 17,30, sempre in piazza Moizo e via sant'Agostino, l'Agorà della gola propone Il tartufo monregalese incontra Monregalwine, un'esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow

food Monregalese e Andrea Blangetti in collaborazione con l'Associazione trifolao cebano monregalese e le cantine bricco Mollea, bricco Fiore e cantina Monsignore.

Dalle 18,30 alle 21,30 in piazza Ellero presso le Osterie dei golosi, ancora musica con un gruppo d'eccezione, i Trelilu, che per la prima volta si esibiscono a Peccati di gola scendendo dal palco per suonare in mezzo alla gente in un esperimento musicale che si preannuncia tutto da ridere.

Dalle 19 fino alle 24, in piazza Maggiore, la prima intensa prima giornata di Peccati di Gola si conclude con il dj-set di Sergio D'angelo.

31 OTTOBRE - IDEAWEBTV

Mondovì: domani al via “Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo”

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 31 ottobre 2018 10:58 3 0

Domani, giovedì 1° novembre, alle ore 12, in piazza Moizo a Mondovì, avrà luogo il

taglio ufficiale del nastro, seguito da aperitivo inaugurale a base di prodotti Slow Food, dell'edizione 2018 di "Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo", in programma fino a domenica 4 novembre nei rioni Breo e Piazza. Inaugurazione ufficiale a parte, la grande kermesse monregalese del gusto in realtà comincia già al mattino, quando sono in programma laboratori e iniziative per i più piccoli e per le famiglie, mentre, fino, a tarda sera, gli organizzatori hanno pensato ai più giovani con musica live, birra e street-food.

Dalle 9 alle 20, in piazza Ellero, apre l'Expo del Gusto, la mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari; in piazza Cesare Battisti ci sono "Il tartufo e le sue meraviglie"e "Melaviglia", l'area espositiva che riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine portando alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì; in piazza Cesare Battisti prende il via il concorso di cucina "Allenati con Michelis"; in piazza Roma va in scena "Pan per focaccia", il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio; piazza San Pietro si trasforma nella Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista ed il Belgio.

Dalle 10 alle 24 si può mangiare e bere no-stop nelle Osterie dei Golosi (piazza Ellero), nelle aree di "Birropolis"e "Mangiamac"(piazza Maggiore) e sorseggiare il Rakikò al "Rakikorner"di piazzetta Comino.

Dalle 10 alle 19, in piazza Santa Maria Maggiore, i più piccoli possono cimentarsi con "Peccati in gioco", il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, Rainero Divertimenti, l'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

Dalle 10 alle 13, sempre in piazza Santa Maria Maggiore, "Peccati in gioco" propone il laboratorio ludico-ricreativo "Mani in Arte"(disegno su un grande vetro) e "CreaArte"(composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

In contemporanea e poi ancora dalle 15 alle 18, in piazza Maggiore, "Assapora la cultura"con l'apertura dei monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e del Museo della Ceramica.

Alle 11 in piazza Moizo e Via S. Agostino (Sala Gianni Ferrero) l' "Agorà della Gola"propone un aperitivo De.Co.Lo.So. con degustazione inaugurale guidata dalle De.Co. di. Mondovì a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti.

Dalle 12 alle 15 in piazza Ellero presso le Oserie dei Golosi primo appuntamento con "Peccati in musica", esibizione di musica tradizionale con "Teres Autes String Band – lo rock'n roll de la mountagna".

Dalle 14,30 alle 18,30, in piazza 4 Novembre,"A scuola con gusto"con l'apertura del MuBec – Museo Beccaria, Musei di Fisica e di Scienze, Biblioteca storica del liceo con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa "Album degli scienziati" presso la sede del Liceo "Vasco – Beccaria – Govone".

Dalle 15 alle 19, in Piazza Santa Maria Maggiore, per "Peccati in Gioco" vengono proposti "Musica in gioco"(giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

e b (giochi della tradizione popolare) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

Alle 15,30 in piazza Moizo e via S. Agostino l' "Agorà della Gola" di Slow Food in collaborazione con il pastificio Michelis e le Latterie Inalpi propone "Nonna siediti, cucino io!", laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni (per prenotarsi telefonare al 0174/552192 o scrivere a esedramondovi@gmail.com).

Alle 16, nell'Antico Palazzo di Città a Piazza, viene inaugurata la mostra del concorso fotografico del Comizio Agrario e dell'associazione Mondovì Photo "Fotocontest le radici del vino"con la premiazione delle foto vincitrici.

Alle 17,30, sempre in piazza Moizo e via S. Agostino, l' "Agorà della Gola" propone "Il tartufo monregalese incontra Monregalwine", un'esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese e le cantine Bricco Mollea, Bricco Fiore e Cantina Monsignore.

Dalle 18,30 alle 21,30 in piazza Ellero presso le Osterie dei Golosi, ancora musica con un gruppo d'eccezione, i "Trelilu", che per la prima volta si esibiscono a "Peccati di Gola" scendendo dal palco per suonare in mezzo alla gente in un esperimento musicale che si preannuncia tutto da ridere.

Dalle 19 fino alle 24, in Piazza Maggiore, la prima intensa prima giornata di "Peccati di Gola" si conclude con il dj-set di Sergio D'angelo.

31 OTTOBRE – IL CORRIERE DI ALBA BRA LANGHE ROERO

Domani mattina a Mondovì prende il via l'edizione 2018 di "Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo"

Taglio del nastro alle 12 in piazza Cesare Battisti e tanti appuntamenti per tutte le età

Di **Redazione web** - 31 ottobre 2018 39

Condividi su Facebook | Tweet su Twitter | G+ | P

Domani, giovedì 1° novembre, alle ore 12, in piazza Moizo a Mondovì, avrà luogo il taglio ufficiale del nastro, seguito da aperitivo inaugurale a base di prodotti Slow Food, dell'edizione 2018 di "Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo", in programma fino a domenica 4 novembre nei rioni Breo e Piazza. Inaugurazione ufficiale a parte, la grande kermesse monregalese del gusto in realtà comincia già al mattino, quando sono in programma laboratori e iniziative per i più piccoli e per le famiglie, mentre, fino, a tarda sera, gli organizzatori hanno pensato ai più giovani con musica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

live, birra e street-food.

Dalle 9 alle 20, in piazza Ellero, apre l'Expo del Gusto, la mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari; in piazza Cesare Battisti ci sono **"Il tartufo e le sue meraviglie"**e **"Melaviglia"**, l'area espositiva che riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine portando alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì; in piazza Cesare Battisti prende il via il concorso di cucina **"Allenati con Michelis"**; in piazza Roma va in scena **"Pan per focaccia"**, il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio; piazza San Pietro si trasforma nella Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista ed il Belgio.

Dalle 10 alle 24 si può mangiare e bere no-stop nelle Osterie dei Golosi (piazza Ellero), nelle aree di **"Birropolis"**e **"Mangiamac"**(piazza Maggiore) e sorseggiare il Rakikò al **"Rakikorner"**di piazzetta Comino.

Dalle 10 alle 19, in piazza Santa Maria Maggiore, i più piccoli possono cimentarsi con **"Peccati in gioco"**, il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, Rainero Divertimenti, l'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

Dalle 10 alle 13, sempre in piazza Santa Maria Maggiore, "Peccati in gioco" propone il laboratorio ludico-ricreativo **"Mani in Arte"**(disegno su un grande vetro) e **"CreaArte"**(composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

In contemporanea e poi ancora dalle 15 alle 18, in piazza Maggiore, **"Assapora la cultura"**con l'apertura dei monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e del Museo della Ceramica.

Alle 11 in piazza Moizo e Via S. Agostino (Sala Gianni Ferrero) l' **"Agorà della Gola"**propone un aperitivo De.Co.Lo.So. con degustazione inaugurale guidata dalle De.Co. di. Mondovì a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti.

Dalle 12 alle 15 in piazza Ellero presso le Oserie dei Golosi primo appuntamento con "Peccati in musica", esibizione di musica tradizionale con **"Teres Autes String Band – lo rock'n roll de la mountagna"**.

Dalle 14,30 alle 18,30, in piazza 4 Novembre,**"A scuola con gusto"**con l'apertura del MuBec – Museo Beccaria, Musei di Fisica e di Scienze, Biblioteca storica del liceo con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa "Album degli scienziati" presso la sede del Liceo "Vasco – Beccaria – Govone".

Dalle 15 alle 19, in Piazza Santa Maria Maggiore, per "Peccati in Gioco" vengono proposti **"Musica in gioco"**(giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e b (giochi della tradizione popolare) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

Alle 15,30 in piazza Moizo e via S. Agostino l' "Agorà della Gola" di Slow Food in collaborazione con il pastificio Michelis e le Latterie Inalpi propone **"Nonna siediti,**

cucino io!", laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni (per prenotarsi telefonare al 0174/552192 o scrivere a esedramondovi@gmail.com).

Alle 16, nell'Antico Palazzo di Città a Piazza, viene inaugurata la mostra del concorso fotografico del Comizio Agrario e dell'associazione Mondovì Photo **"Fotocontest le radici del vino"**con la premiazione delle foto vincitrici.

Alle 17,30, sempre in piazza Moizo e via S. Agostino, l' "Agorà della Gola" propone **"Il tartufo monregalese incontra Monregalwine"**, un'esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese e le cantine Bricco Mollea, Bricco Fiore e Cantina Monsignore.

Dalle 18,30 alle 21,30 in piazza Ellero presso le Osterie dei Golosi, ancora musica con un gruppo d'eccezione, i **"Trelilu"**, che per la prima volta si esibiscono a "Peccati di Gola" scendendo dal palco per suonare in mezzo alla gente in un esperimento musicale che si preannuncia tutto da ridere.

Dalle 19 fino alle 24, in Piazza Maggiore, la prima intensa prima giornata di "Peccati di Gola" si conclude con il **dj-set di Sergio D'angelo**.

31 OTTOBRE – LA PROVINCIA GRANDA

Dall'1 al 4 novembre tra degustazioni, mostre, spazi per i più piccoli e "Osterie dei golosi"

"Peccare di gola" a Mondovì è possibile, con intelligenza e gusto: torna la formula diffusa a Breo e Piazza, tra eccellenze e km0

MONDOVÌ - È la kermesse di carattere gastronomico che ha avuto l'intelligenza di mantenere un caposaldo, tra le tante offerte di questo tipo sul territorio: la qualità. Si potranno trovare tanti prodotti del territorio, dal dolce al salato. È l'edizione 2018 di "Peccati di Gola", la rassegna di enogastronomia monregalese che negli ultimi anni, anche se in modalità diverse, ha continuato a riscuotere grande successo. Si svolgerà dal primo al 4 novembre nei quartieri di Breo e Piazza, con le caratteristiche che daranno una fisionomia definitiva alla "vetrina dei prodotti del territorio".

LA FORMULA DIFFUSA

La formula "diffusa", con ingresso gratuito, quest'anno si è arricchita di diverse iniziative mantenendo ferma la formula vincente che da sempre porta a Mondovì migliaia di visitatori. Le aree tematiche sono salite a 13, con importanti collaborazioni strette da Alfiere Snc con realtà del territorio. In collaborazione con Confcommercio, Confartigianato e Slow-Food.

IL DOVE E IL COME: AGORÀ DELLA GOLA E PAN PER FOCACCIA

La prima novità dell'edizione 2018 di "Peccati di Gola" è l'"Agorà della Gola" in via Sant'Agostino, area gestita dalla Condotta Slow Food Monregalese con tre laboratori al giorno per grandi e bambini. La seconda new entry è la "Pan per Focaccia" in piazza Roma, dove sono presenti 4 panetterie e la storica "Focacceria Tossini" di Mondovì: in quest'area gli organizzatori hanno deciso di celebrare prodotti che non solo accompagnano praticamente la maggior parte dei piatti, ma che, soprattutto nella cultura piemontese, sono un alimento che non può mancare sulle tavole. Grazie alla collaborazione con la Confcommercio di Mondovì e "Molino Bongiovanni", ci sarà una mostra dedicata alle farine speciali e verranno allestiti laboratori dimostrativi. Inoltre gli studenti dell'ultimo anno dell'istituto alberghiero "Giolitti-Bellisario-Paire" proporranno ai visitatori degustazioni di focacce.

PER I PIÙ PICCOLI

In piazza Santa Maria Maggiore saranno protagonisti i più piccoli con "Peccati in gioco". Si tratta di attività ludico-ricreative per i bambini gestite dall'associazione "Legàmi" di Mondovì. E non mancheranno, come in ogni evento che riguarda le famiglie, giostre, pop-corn e zucchero filato.

TARTUFO E MELAVIGLIA

In piazza Cesare Battisti sono di scena la "XXI Fiera regionale del tartufo", con le dimostrazioni dei trifolao, i prodotti dell'Associazione cebano-monregalese e l'esposizione del Centro nazionale studi tartufi, e "Melaviglia", la vetrina dedicata alla mela di Garzegna, un cultivar autoctono che vanta radici antiche e che, a "Peccati di Gola" 2017, ha ottenuto la De.Co. di Mondovì. L'area è stata allestita dal Comune e dal Comizio Agrario.

DOVE SI GUSTA A PRANZO E A CENA: OSTERIE DEI GOLOSI

In **piazza Ellero** le "Osterie dei golosi" che, quest'anno, saranno aperte dalle 10 alle 24 per dare a tutti la possibilità di pranzare, cenare, fare una colazione sostanziosa, una merenda sinoira o un aperitivo corposo a tutte le ore. La scelta è varia e spazia dalle proposte di "Stragood i prodotti artigiani, primi, antipasti, secondi, piadine. Ma anche le proposte monregalesi delle Confraternite Gastronomiche di Mondovì e le De.Co.: trippe, ravioli frabosani di castagne, budino con farina di castagne bianche, gnocco fritto con salumi, pizza, lumache del Gal e la polenta di Mariolino. E per quanto riguarda le bevande, ci saranno vini tipici locali e birre artigianali. Novità 2018, i piatti a base di stoccafisso di Imperia che si potranno degustare sabato 3 novembre. Sempre in piazza Ellero l'"Expo del Gusto", una vetrina delle eccellenze enogastronomiche locali in cui incontrare i produttori, tra i quali le aziende di Confartigianato Cuneo, e portare a casa prodotti selezionati.

In **piazza San Pietro**, l'area dedicata ai "Cavalieri della birra trappista" in cui il pubblico potrà assaggiare le birre proposte dalla Confraternita dei Birrifici trappisti, che, quest'anno, avrà come nazione ospite il Belgio.

In **piazzetta Comino** "Rakikorner", lo spazio dedicato al celebre liquore monregalese in cui si potranno scoprire le sue proprietà e degustare cocktail a base di Rakikò.

Salendo nel quartiere Piazza "A scuola con gusto", in **piazza IV novembre**, nella sede del liceo "Vasco-Beccaria-Govone" con diversi appuntamenti dedicati agli studenti e aperti al pubblico. Ci saranno incontri con esperti, ma anche esperimenti e visite guidate nei musei e nella biblioteca della scuola.

PIAZZA MAGGIORE: REGINA È LA BIRRA

In piazza Maggiore tripletta con "Birropolis", "Mangiamac" e "Assapora la cultura". Dopo il successo dell'anno scorso "Birropolis" torna nella parte alta della città come una vetrina della birra artigianale di qualità. Si potranno sorseggiare diverse tipologie di "rosse", "bionde" e ricette senza glutine da abbinare a "Mangiamac", lo street food a modo nostro. Le proposte spaziano dalla polenta al cartoccio agli gnocchi al raschera, dagli hamburger ai panini con diversi condimenti. Infine, sempre a Piazza, "Assapora la cultura" per gustare con gli occhi il patrimonio artistico e culturale di Mondovì a iniziare dall'osservatorio privilegiato del Belvedere fino allo storico Museo della Ceramica.

Il programma Agorà della Gola

A cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Po e Andrea Blangetti, in collaborazione con Confartigianato Cuneo, il Pastificio Michelis di Mondovì, Latterie Inalpi, Agenform, l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, il Centro Nazionale studi Tartufo, Birropolis

GIOVEDÌ 1° NOVEMBRE

Ore 11,00: **APERITIVO De.Co.Lo.So.** - degustazione inaugurale guidata dalle De.Co. di Mondovì

Ore 15,30: **NONNA SIEDITI, CUCINO IO!** – laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì e Inalpi

Ore 17,30: **IL TARTUFO MONREGALESE INCONTRA MONREGALWINE** - esperienza sensoriale in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese e le cantine Bricco Mollea, Bricco Fiore, Cantina Monsignore

VENERDÌ 2 NOVEMBRE

Ore 11,00: **SLOW WINE 2019** - presentazione nuova guida Slow Food Editore Srl in collaborazione con la Libreria Confabula Mondovì

Ore 15,30: **LE PASTE DI MELIGA: LA RICETTA DELLA TRADIZIONE** – laboratorio ludico-didattico per bambini in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì e Inalpi

Ore 17,30: **IL RAKIKO' DI MONDOVI' INCONTRA IL VERMOUTH DI TORINO** – esperienza sensoriale in collaborazione con Rakikò

Ore 18,30: **presentazione del libro di MARGHERITA OGGERO "LA VITA E' UN CICLES"** in collaborazione con la Libreria Confabula Mondovì

SABATO 3 NOVEMBRE

Ore 11,00: **LA SPESA ENIGMATICA** - un percorso di shopping alimentare intervallato da indizi ed indovinelli accompagnati dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche

Ore 15,30: **"MANI IN ERBE"** - viaggio sensoriale alla scoperta delle nostre erbe - requisiti richiesti: un buon naso e tanta fantasia! in collaborazione con Confartigianato Cuneo e Erbe di Montagna

Ore 17,30: **SI SCRIVE "CAODA", SI LEGGE "CAUDA"** - dimostrazione diretta di preparazione della bagna cauda con in abbinamento Nizza DOCG

DOMENICA 4 NOVEMBRE

Ore 11,00: **SAPERI E SAPORI:** impariamo a riconoscere i buoni salumi - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della in collaborazione con AGENFORM

Ore 15,30: **UN BUON SUCCO E LA POLPA COME UNA VOLTA** - laboratorio ludico-didattico per bambini in collaborazione con AGENFORM

Ore 17,30: **GLI INCONTRI DEL GUSTO**: i produttori di Bee incontrano i birrifici artigianali di Birropolis - degustazioni guidate in collaborazione con Birropolis

31 OTTOBRE – LA PROVINCIA GRANDA

Il ricchissimo programma dei quattro giorni dell'evento

GIOVEDÌ 1° NOVEMBRE

• Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari / Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì. L'area espositiva riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine / Piazza Cesare Battisti
CONCORSO "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro

• Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino

• Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, Rainero Divertimenti, l'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore

•Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte (disegno su un grande vetro) e CreaArte (composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 10,00 - 13,00 e 15,00 - 18,00:: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Maggiore

• Ore 11,00: APERITIVO De.Co.Lo.So. - degustazione inaugurale guidata dalle De.Co. di Mondovì a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 12,00: INAUGURAZIONE UFFICIALE PECCATI DI GOLA & XXI FIERA REGIONALE DEL TARTUFO / Piazza C. Battisti A seguire aperitivo De.Co.loso presso l'Agorà della Gola / Piazza Moizo

• Ore 12,00 - 15,00: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "TERES AUTES STRING BAND – lo rock'n roll de la mountagna" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero

• Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO - apertura MuBec – Museo BECcaria – MUSEI DI FISICA E DI SCIENZE, BIBLIOTECA STORICA DEL LICEO con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa ALBUM DEGLI SCIENZATI presso la sede del Liceo "Vasco - Beccaria - Govone" / Piazza IV novembre

• Ore 16,00: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO" inaugurazione mostra del concorso fotografico voluto dal Comizio Agrario in collaborazione con l'Associazione Mondovì Photo con la premiazione delle foto vincitrici / Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore

• Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Musica in gioco (giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e Giochi di una volta (giochi della tradizione popolare) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 15,30: NONNA SIEDITI, CUCINO IO! – laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì e Inalpi + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 17,30: IL TARTUFO MONREGALESE INCONTRA MONREGALWINE - esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese e le cantine Bricco Mollea, Bricco Fiore, Cantina Monsignore + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "I TRÉLILU" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero

• Dalle ore 19,00: Dj-set con Sergio D'Angelo presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore

VENERDÌ 2 NOVEMBRE

• Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari / Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì/ Piazza Cesare Battisti
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro

•Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino

• Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti/ Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte e CreaArte a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 10,30 – 12,30 e 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO" mostra del concorso fotografico/ Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore

• Ore 11,00: SLOW WINE 2019 - presentazione nuova guida Slow Food Editore Srl a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti in collaborazione con la Libreria Confabula Mondovì + AGORA' DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO - apertura MuBec – Museo BECcaria – MUSEI DI FISICA E DI SCIENZE, BIBLIOTECA STORICA DEL LICEO con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa ALBUM DEGLI SCIENZATI presso la sede del Liceo "Vasco - Beccaria - Govone" / Piazza IV novembre

• Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - Musica in gioco (giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e Giochi di una volta (giochi della tradizione popolare) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 15,00 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Maggiore

• Ore 15,30: LE PASTE DI MELIGA: LA RICETTA DELLA TRADIZIONE - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì e Inalpi + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 17,30: IL RAKIKÒ DI MONDOVÌ INCONTRA IL VERMOUTH DI TORINO – esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Mon-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

regalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti, in collaborazione con Rakikò + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 18,30: presentazione del libro di MARGHERITA OGGERO "LA VITA È UN CICLES" in collaborazione con la Libreria Confabula Mondovì + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "RIVAIVAL – gruppo folk popolare" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero

• Dalle ore 20,00: musica live con i KASERS presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore

SABATO 3 NOVEMBRE

• Ore 09,00 - 20,00

EXPO DEL GUSTO - mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari / Piazza Ellero

IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti

MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.

L'area espositiva riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine / Piazza Cesare Battisti

CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti

PAN PER FOCACCIA - il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza Roma

LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro

• Ore 10,00 - 24,00

OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero

BIRROPOLIS / Piazza Maggiore

MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore

RAKIKORNER / Piazzetta Comino

• Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - il sentiero dedicato ai piccoli golosi/ Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte e CreaArte/ Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 10,00 - 13,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore

• Ore 10,30 – 12,30 e 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO" mostra del concorso fotografico/ Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore

• Ore 11,00: LA SPESA ENIGMATICA - un percorso di shopping alimentare intervallato da indizi ed indovinelli accompagnati dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO - apertura MuBec – Museo BECcaria – MUSEI DI FISICA E DI SCIENZE, BIBLIOTECA STORICA DEL LICEO con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa ALBUM DEGLI SCIENZATI presso la sede del Liceo "Vasco - Beccaria - Govone" / Piazza IV novembre

• Ore 14,30 - 21,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore

• Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Musica in gioco (giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e Giochi di una volta (giochi della tradizione popolare) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza santa Maria Maggiore

• Ore 15,00 - 18,00: "Il cuNeo gotico a Mondovì" – dieci minuti per dieci spettatori: spettacolo musicale a rotazione (repertorio ottocentesco di ispirazione Medievale). A seguire salita e visita della Torre, merenda a cura di Caffè Bertaina. Spettacoli gratuiti, posti limitati. PER PRENOTAZIONI cuneogotico-mondovi.eventbrite.it / Giardino del Belvedere - Mondovì Piazza

• Ore 15,00 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 15,30: "MANI IN ERBE" - viaggio sensoriale alla scoperta delle nostre erbe - requisiti richiesti: un buon naso e tanta fantasia! A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Confartigianato Cuneo e Erbe di Montagna + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 17,30: SI SCRIVE "CAODA", SI LEGGE "CAUDA" - dimostrazione diretta di preparazione della bagna cauda con in abbinamento Nizza DOCG a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 18,00: presentazione del libro "Storia di uve, di colli e di vini. Il Comizio Agrario di Mondovì e lo sviluppo della viticoltura locale", scritto da Attilio Ianniello, al termine, in collaborazione con la Condotta Slow Food Monregalese e la Bottega del Vino Dogliani DOCG, ci sarà una degustazione di vino Dogliani DOCG e formaggio Raschera del Consorzio di Tutela del Formaggio Raschera / Sede Comizio Agrario - Piazza Ellero, 45

• Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA e PECCATI IN MUSICA ITINERANTE - esibizione di musica tradizionale con "AMIS DLA MADLANA – corale popolare" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero e strade cittadine di Breo

• Dalle ore 19,00: Dj-set con Ale "soother" Bertazzoli presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore

DOMENICA 4 NOVEMBRE

• Ore 09,00 - 20,00

EXPO DEL GUSTO - mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari / Piazza Ellero

IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti

MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.

L'area espositiva riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine / Piazza Cesare Battisti

CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti

PAN PER FOCACCIA - il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza Roma

LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro

• Ore 10,00 - 24,00

OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero

BIRROPOLIS / Piazza Maggiore

MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore

RAKIKORNER / Piazzetta Comino

• Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti/ Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte e CreaArte / Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 10,00 - 13,00 e 15,00 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Maggiore

• Ore 10,30 – 12,30 e 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO" mostra del concorso fotografico voluto dal Comizio Agrario in collaborazione con l'Associazione Mondovì Photo con la premiazione delle foto vincitrici / Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore

• Ore 10,00 - 20,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore

• Ore 11,00: SAPERI E SAPORI: impariamo a riconoscere i buoni salumi - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti/ Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 12,00 - 15,00: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "10PIASENT " presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero

• Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO - apertura MuBec – Museo BECcaria - MUSEI DI FISICA E DI SCIENZE, BIBLIOTECA STORICA DEL LICEO con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa ALBUM DEGLI SCIENZATI presso la sede del Liceo "Vasco - Beccaria - Govone" / Piazza IV novembre

• Dalle ore 15,00: musica live con il duo ELIA & SIMONA presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore

• Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Musica in gioco e Giochi di una volta a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore

• Ore 15,30: UN BUON SUCCO E LA POLPA COME UNA VOLTA - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti in collaborazione con AGENFORM + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

• Ore 17,30: GLI INCONTRI DEL GUSTO: i produttori di Bee incontrano i birrifici artigianali di Birropolis - degustazioni guidate a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Birropolis + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

PUNTI INFO PECCATI DI GOLA

Presso i punti info di Peccati di Gola (Corso Statuto - Via S. Agostino) si potranno trovare tutte le informazioni sull'evento e la mappa.

ORARI APERTURA FUNICOLARE

- Giovedì 1° novembre: ore 10,20 - 01,00
- Venerdì 2 novembre: ore 7,30 - 01,00
- Sabato 3 novembre: ore 7,30 - 01,00
- Domenica 4 novembre: ore 10,20 - 01,00

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

31 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA L'azienda lattiero-casearia in vetrina

Inalpi a Golosaria Bronzo Onaf al Bra

MORETTA Latterie Inalpi è stata partner al "Salotto buono" della gastronomia gourmet italiana di Milano, avvalendosi della collaborazione di Antica Corona Reale di Cervere, ospite nel suo spazio espositivo.

La possibilità di incontrare i propri consumatori e i nuovi foodies, ha motivato Inalpi nel partecipare alla 13ª edizione di Golosaria: una vetrina per presentare le specialità della tradizione casearia piemontese, rappresentate dall'identità delle Dop gourmand della provincia di Cuneo.

Inalpi è stata in prima linea con il burro di centrifuga prodotto con latte 100% piemontese, le fettine di latte, i formaggini bio, i primi lavorati con materia prima proveniente da stalle biologiche, e il latte in polvere, l'unico prodotto in Italia sono stati i protagonisti della kermesse.

Golosaria è stata quindi l'occasione per conoscere e degustare le referenze Inalpi, presentate al pubblico attraverso le sapienti lavorazioni, la tecnica e la creatività dello chef stellato Gianpiero Vivalda, con ricette di pasticceria e panificazione, che sono state apprezzate nello spazio bistrot appositamente creato da Inalpi.

Un modo originale per scoprire come innovazione e tradizione possano camminare insieme.

FESTIVAL DEI FORMAGGI

Da Cuneo è giunto un nuovo riconoscimento per la filiera corta e certificata del latte piemontese Inalpi, e insieme un premio all'eccellenza delle Dop piemontesi, prodotte nel caseificio Latterie Alpine di Peveragno - la joint venture tra Inalpi e Piemonte Latte - che ha avuto come protagonista il Bra tenero Dop.

Nella mattinata di domenica 21 ottobre, il Bra tenero Dop di Latterie Alpine è stato premiato con la medaglia di bronzo al concorso promosso dall'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi). La cerimonia di consegna degli attestati è avvenuta all'interno del Festival Onaf, che si è tenuto a Cuneo nelle giornate di sabato 20 e domenica 21 ottobre.

I formaggi in gara, circa un centinaio, presentati da 50 aziende provenienti dalle province di Cuneo, Alessandria e Asti, sono stati sottoposti al severo giudizio di 30 maestri assaggiatori Onaf di tutta Italia.

«Un terzo posto - spiegano dall'azienda morettese - che premia l'impegno, la serietà del lavoro e la continua ricerca della qualità e dell'eccellenza da parte di Latterie Alpine e dei produttori di latte che ne sono parte viva attiva e integrante. Un successo collettivo di tutto il territorio».

31 OTTOBRE – UNIONE MONREGALESE

"Peccati di Gola", domani si comincia, ma con gli occhi al meteo

Prende il via l'edizione 2018 di "Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo"

31/10/2018 di cs

Giovedì 1° novembre, alle ore 12, in piazza Moizo a Mondovì, avrà luogo il taglio ufficiale del nastro, seguito da aperitivo inaugurale a base di prodotti Slow Food, dell'edizione 2018 di "Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo", in programma fino a domenica 4 novembre nei rioni Breo e Piazza. Inaugurazione ufficiale a parte, la grande kermesse monregalese del gusto in realtà comincia già al mattino, quando sono in programma laboratori e iniziative per i più piccoli e per le famiglie, mentre, fino, a tarda sera, gli organizzatori hanno pensato ai più giovani con musica live, birra e street-food.

Il meteo per i quattro giorni della fiera non è molto incoraggiante: la pioggia dovrebbe risparmiare l'inaugurazione, le previsioni sono di cielo nuvoloso senza precipitazioni. Invece per i tre giorni successivi, il cielo sarà probabilmente bagnato.

LA FIERA

Dalle 9 alle 20, in piazza Ellero, apre l'Expo del Gusto, la mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari; in piazza Cesare Battisti ci sono "Il tartufo e le sue meraviglie"e "Melaviglia", l'area espositiva che riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine portando alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì; in piazza Cesare Battisti prende il via il concorso di cucina "Allenati con Michelis"; in piazza Roma va in scena "Pan per focaccia", il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio; piazza San Pietro si trasforma nella Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista ed il Belgio.
Dalle 10 alle 24 si può mangiare e bere no-stop nelle Osterie dei Golosi (piazza Ellero), nelle aree

di "Birropolis"e "Mangiamac"(piazza Maggiore) e sorseggiare il Rakikò al "Rakikorner"di piazzetta Comino.
Dalle 10 alle 19, in piazza Santa Maria Maggiore, i più piccoli possono cimentarsi con "Peccati in gioco", il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, Rainero Divertimenti, l'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.
Dalle 10 alle 13, sempre in piazza Santa Maria Maggiore, "Peccati in gioco" propone il laboratorio ludico-ricreativo "Mani in Arte"(disegno su un grande vetro) e "CreaArte"(composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

In contemporanea e poi ancora dalle 15 alle 18, in piazza Maggiore, "Assapora la cultura"con l'apertura dei monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e del Museo della Ceramica.
Alle 11 in piazza Moizo e Via S. Agostino (Sala Gianni Ferrero) l' "Agorà della Gola"propone un aperitivo De.Co.Lo.So. con degustazione inaugurale guidata dalle De.Co. di. Mondovì a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti.
Dalle 12 alle 15 in piazza Ellero presso le Oserie dei Golosi primo appuntamento con "Peccati in musica", esibizione di musica tradizionale con "Teres Autes String Band – lo rock'n roll de la mountagna".
Dalle 14,30 alle 18,30, in piazza 4 Novembre,"A scuola con gusto"con l'apertura del MuBec – Museo Beccaria, Musei di Fisica e di Scienze, Biblioteca storica del liceo con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa "Album degli scienziati" presso la sede del Liceo "Vasco – Beccaria – Govone".

Dalle 15 alle 19, in Piazza Santa Maria Maggiore, per "Peccati in Gioco" vengono proposti "Musica in gioco"(giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e b (giochi della tradizione popolare) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.
Alle 15,30 in piazza Moizo e via S. Agostino l' "Agorà della Gola" di Slow Food in collaborazione con il pastificio Michelis e le Latterie Inalpi propone "Nonna siediti, cucino io!", laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni (per prenotarsi telefonare al 0174/552192 o scrivere a esedramondovi@gmail.com).
Alle 16, nell'Antico Palazzo di Città a Piazza, viene inaugurata la mostra del concorso fotografico del Comizio Agrario e dell'associazione Mondovì Photo "Fotocontest le radici del vino"con la premiazione delle foto vincitrici.
Alle 17,30, sempre in piazza Moizo e via S. Agostino, l' "Agorà della Gola" propone "Il tartufo monregalese incontra Monregalwine", un'esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese e le cantine Bricco Mollea, Bricco Fiore e Cantina Monsignore.

Dalle 18,30 alle 21,30 in piazza Ellero presso le Osterie dei Golosi, ancora musica con un gruppo d'eccezione, i "Trelilu", che per la prima volta si esibiscono a "Peccati di Gola" scendendo dal palco per suonare in mezzo alla gente in un esperimento musicale che si preannuncia tutto da ridere.
Dalle 19 fino alle 24, in Piazza Maggiore, la prima intensa prima giornata di "Peccati di Gola" si conclude con il dj-set di Sergio D'angelo.

1 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 811 Meeting VG @ Ristorante Felix Lo Basso – Milano – Chef Felice Lo Basso

Posted By: ViaggiatoreGourmet on novembre 01, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

La lunga tavolata allestita sul **terrazzo**, invidiabile quanto meraviglioso avamposto su **Piazza Duomo** a **Milano** da cui godere una delle viste più belle sulle guglie **gotiche** dell'edificio, è già di per sé una **tentazione** sufficiente ad abbandonare impegni e incombenze per accomodarvisi senza esitazioni. **Felix Lo Basso** lo sa bene e in occasione del nostro Meeting con gli **Amici Gourmet**, un appuntamento costante sin dall'apertura del locale e puntualmente **sold out**, non ha esitato ad approfittare del bel tempo di fine estate per designarci quali ospiti **esclusivi** della terrazza più contesa di Milano. Se è vero che chi ben comincia è a metà dell'opera, essere all'altezza di quanto promesso in apertura di un pasto non è cosa da tutti. Lo Basso però è riuscito nell'impresa con la **disinvoltura** del **professionista** navigato, regalandoci un'esperienza **goduriosa** dall'inizio alla fine, con tanto di gin tonic e spaghetto di mezzanotte.

Il sous chef Nino Ferreri e VG presentano il primo benvenuto della cucina

Snack **Legù** con formaggino Bio **inalpi** e pinzimonio di verdure

FORMAGGINI
BIO
inalpi
inalpi BIO

LEGÙ
NON È PASTA
100% LEGUMI ITALIANI
IL BENESSERE PRONTO
IN POCHI MINUTI

Cioccolatino di foie gras; Marshmallow salato alla caprese

Cozza nera fritta

Anguria, capasanta cruda e avgotaraho (bottarga di muggine)

Pane

Tipologia di pane: tipico pugliese di grano arso, accompagnato con focaccine baresi, cracker alla cipolla e grissini integrali. Il tutto abbinato a burro **inalpi** al pomodoro, salato e al prezzemolo e acciuga.

Piattooo!

Lo chef ci presenta la prima portata e la completa al tavolo

Crudo di ricciola... condimento acqua e sale

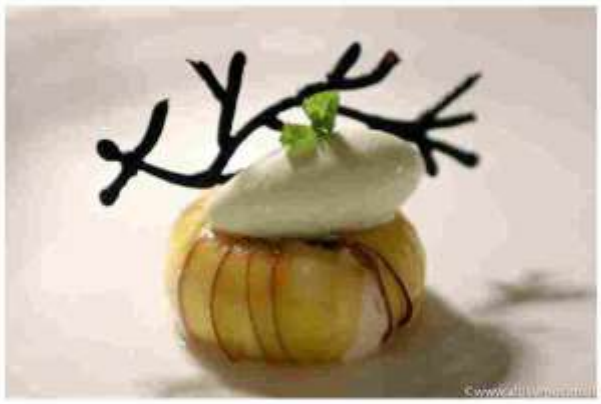
Lo chef ci descrive la seconda portata

Pomodoro e mozzarella

Spaghettone di grano duro al pomodoro al forno, ricotta salata e salsa al basilico

Vacca delle "Dolomiti lucane", friggitello e jus all'acciuga

Donut di pesce, gelato al timo, limone e salsa al vino



Spaghetto pizziato timirumi e cucuzza con ricotta salata e mandorla tostata

Caffè e coccole finali

Tipologia piccola pasticceria: macaron nocciola e cappero salato; pralina alla nocciola; pralina al croccantino e lime; pralina ripiena con zenzero e cioccolato fondente al 70%.

Tipologia del caffè servito, distribuzione e/o torrefazione: La Cafferia Selezione Milano **Torrefazione El Miguel.**

Un grande GRAZIE a tutti!

1 NOVEMBRE – IL GIORNALE DEL PIEMONTE

AGORA' DELLA GOLA

Slow Food: incontri per tutte le età

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" 2018 e la Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola" la condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età. "È una soddisfazione e un onore poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento - spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che

dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, diventerà capitale del gusto". Per tutti i 4 giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno 4 laboratori dedicati ai bambini, 2 condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri 2 condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta.

1 NOVEMBRE – IL GIORNALE DEL PIEMONTE

ECCO LE PROPOSTE DELLA RASSEGNA MONREGALESE GIORNO PER GIORNO

Il programma completo di «Peccati di Gola»

GIOVEDÌ 1° NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari / Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
L'area espositiva riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine / Piazza Cesare Battisti
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro
Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino
Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con popcorn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, Rainero Divertimenti, l'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte (disegno su un grande vetro) e CreaArte (composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 20,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore
Ore 11,00: APERITIVO De.Co.lo.So. - degustazione inaugurale guidata dalle De.Co. di Mondovì a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 12,00: INAUGURAZIONE UFFICIALE PECCATI DI GOLA & XXI FIERA REGIONALE DEL TARTUFO / Piazza C. Battisti
A seguire aperitivo De.Co.loso presso l'Agorà della Gola / Piazza Moizo
Ore 12,00 - 15,00: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con «TERESAUTES STRING BAND – lo rock'n roll de la mountagna» presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO - apertura MuBec - Museo BEccaria – MUSEI DI FISICA E DI SCIENZE, BIBLIOTECA STORICA DEL LICEO con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa ALBUM DEGLI SCIENZATI presso la sede del Liceo «Vasco - Beccaria - Govone» / Piazza IV novembre
Ore 16,00: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» inaugurazione mostra del concorso fotografico a cura dell'Associazione Mondovì Photo con la premiazione delle foto vincitrici / Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Musica in gioco (giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e Giochi di una volta (giochi della tradizione popolare) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,30: NONNA SIEDITI, CUCINO IO! – laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì e Inalpi + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 17,30: IL TARTUFO MONREGALESE INCONTRA MONREGALWINE - esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese e le cantine Bricco Mollea, Bricco Fiore, Cantina Monsignore + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "I TRELILLU" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero. Dalle ore 19,00: Dj-set con Sergio D'Angelo presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore

VENERDÌ 2 NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro
Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino
Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte (disegno su un grande vetro) e CreaArte (composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: ASSAPORA LA CULTURA - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,30 – 12,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 11,00: SLOW WINE 2019 - presentazione nuova guida Slow Food Editore Srl a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti in collaborazione con la Libreria Confabula Mondovì + AGORA' DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 14,30 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore
Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO - apertura MuBec - Museo BEccaria – MUSEI DI FISICA E DI SCIENZE, BIBLIOTECA STORICA DEL LICEO con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa ALBUM DEGLI SCIENZATI presso la sede del Liceo «Vasco - Beccaria - Govone» / Piazza IV novembre
Ore 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,30: LE PASTE DI MELIGA: LA RICETTA DELLA TRADIZIONE - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì e Inalpi + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 17,30: IL RAKIKO DI MONDOVÌ INCONTRA IL VERMOUTH DI TORINO – esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti, in collaborazione con Rakiko + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 18,30: presentazione del libro di MARGHERITA OGGERO "LA VITA È UN CICLES" in collaborazione con la Libreria Confabula Mondovì + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "RIVAIVAL – gruppo folk popolare" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
Dalle ore 20,00: musica live con i KASERS presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore.

SABATO 3 NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro
Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino
Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,30 – 12,30: "Fotocontest LE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 11,00: LA SPESA ENIGMATICA - un percorso di shopping alimentare intervallato da indizi ed indovinelli accompagnati dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO
Ore 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 14,30 - 21,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore
Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Piazza santa Maria Maggiore
Ore 15,00 - 18,00: "il cuNeo gotico a Mondovì" – dieci minuti per dieci spettatori. Giardino del Belvedere - Mondovì Piazza
Ore 15,00 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,30: "MANI IN ERBE" - viaggio sensoriale alla scoperta delle nostre erbe - requisiti richiesti: un buon naso e tanta fantasia! A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Confartigianato Cuneo e Erbe di Montagna + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 17,30: SI SCRIVE «CAODA», SI LEGGE «CAUDA» - dimostrazione diretta di preparazione della bagna cauda con in abbinamento Nizza DOCG a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 18,00: presentazione del libro "Storia di uve, di colli e di vini. Sede Comizio Agrario - Piazza Ellero, 45
Ore 18,30 - 21,30: PECCATI IN MUSICA e PECCATI IN MUSICA ITINERANTE - esibizione di musica tradizionale con "AMIS DLA MADLANA – corale popolare" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero e strade cittadine di Breo
Dalle ore 19,00: Dj-set con Ale "soother" Bertazzoli presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore

DOMENICA 4 NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO Piazza Ellero
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
CONCORSO DI CUCINA "ALLENATI CON MICHELIS" / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza Roma
LA PIAZZA DEI CAVALIERI DELLA BIRRA TRAPPISTA ED IL BELGIO / Piazza S. Pietro
Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
BIRROPOLIS / Piazza Maggiore
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Piazza Maggiore
RAKIKORNER / Piazzetta Comino
Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: PECCATI IN GIOCO - laboratorio ludico-ricreativo Mani in Arte (disegno su un grande vetro) e CreaArte (composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Associazione Legàmi di Mondovì / Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 10,00 - 13,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì
Ore 10,30 – 12,30: "Fotocontest LE **RADICI DEL VINO**» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 20,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore
Ore 11,00: SAPERI E SAPORI: Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 12,00 - 15,00: PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con «10PIASENT « presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Ellero
Ore 14,30 – 18,30: A SCUOLA CON GUSTO presso la sede del Liceo «Vasco - Beccaria - Govone» / Piazza IV novembre
Ore 14,30 – 18,30: "Fotocontest LE RADICI DEL VINO» Antico Palazzo di Città - Piazza Maggiore
Dalle ore 15,00: musica live con il duo ELIA & SIMONA presso Birropolis e Mangiamac / Piazza Maggiore
Ore 15,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO – Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,00 - 18,00: ASSAPORA LA CULTURA - apertura monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Maggiore
Ore 15,30: UN BUON SUCCO E LA POLPA COME UNA VOLTA - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti in collaborazione con AGENFORM + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino
Ore 17,30: GLI INCONTRI DEL GUSTO: i produttori di Bee incontrano i birrifici artigianali di Birropolis - degustazioni guidate a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Birropolis + AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

1 NOVEMBRE - LANGHEROEROMONFERRATO

MONDOVI', I "PECCATI DI GOLA" ENTRANO NEL VIVO CON LA FIERA DEL TARTUFO 21 ESIMA EDIZIONE

riparte con un programma fitto di appuntamenti che spazia dall'enogastronomia locale alla musica, dai laboratori creativi all'arte.
Raccomanda questo articolo
up 50%
down 50%
inaugurazione_peccati_di_gola.jpg
Domani, venerdì 2 novembre , la seconda giornata di "Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo" riparte con un programma fitto di appuntamenti che spazia dall'enogastronomia locale alla musica, dai laboratori creativi all'arte . Tra i momenti clou della giornata il laboratorio dedicato alle paste di meliga, l'incontro tra il Rakikò di Mondovi e il Vermouth di Torino e la presentazione del libro di Margherita Oggero, "La vita è un cicles".
Dalle 9 alle 20, in piazza Ellero , verrà aperta "l'Expo del Gusto", la mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari; in piazza Cesare Battisti ci saranno "Il tartufo e le sue meraviglie"e "Melaviglia", l'area espositiva che riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine portando alla scoperta dei sapori e dei profum i delle De.Co. di Mondovì (Cuneo); in piazza Cesare Battisti proseguirà, in attesa della premiazione di domenica pomeriggio, il concorso di cucina "Allenati con Michelis"; in piazza Roma entra nel vivo la novità dell'edizione 2018, cioè " Pan per focaccia", il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio, mentre piazza San Pietro si trasformerà nella Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista con Nazione ospite il Belgio.
Dalle 10 alle 24 si potrà mangiare e bere senza sosta nelle Osterie dei Golosi (piazza Ellero) , nelle aree di "Birropolis" e "Mangiamac"(piazza Maggiore) e sorseggiare il Rakikò al "Rakikorner"di piazzetta Comino.
Dalle 10 alle 19, in piazza Santa Maria Maggiore, i bambini potranno cimentarsi con "Peccati in gioco" il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, Rainero Divertimenti, l'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.
Dalle 10 alle 13, sempre in piazza Santa Maria Maggiore, "Peccati in gioco" proporrà il laboratorio ludico-ricreativo "Mani in Arte"(disegno su un grande vetro) e "CreaArte"(composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.
In contemporanea e poi ancora dalle 14,30 alle 18, in piazza Maggiore , "Assapora la cultura" con l'apertura dei monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e del Museo della Ceramica.
Dalle 10,30 alle 12,30 (e poi di nuovo dalle 14,30 alle 18,30) nell'Antico Palazzo di Città, in piazza Maggiore, si potrà visitare la mostra del concorso fotografico voluto dal Comizio Agrario , in collaborazione con l'Associazione Mondovì Photo, con gli scatti che hanno vinto il fotocontest "Le radici del vino".
Alle 11 nell' "Agorà della Gola" (piazza Moizo e Via S. Agostino) la Condotta Slow Food Monregalese, guidata da Andrea Blangetti , in collaborazione con la libreria Confabula di Mondovì presenterà la nuova guida Slow Food Editore.
Dalle 14,30 alle 18,30, in piazza 4 Novembre , "A scuola con gusto" con l'apertura del MuBec Museo Beccaria, Musei di Fisica e di Scienze, Biblioteca storica del liceo con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa

"Album degli scienziati" presso la sede del Liceo "Vasco Beccaria Govone".
Dalle 15 alle 19, in Piazza Santa Maria Maggiore , per "Peccati in Gioco" verranno proposti "Musica in gioco"(giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e "Giochi di una volta"(giochi della tradizione popolare) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.
Alle 15,30 in piazza Moizo e via S. Agostino l' "Agorà della Gola" di Slow Food in collaborazione con il pastificio Michelis e le Latterie inalpi propone "Le paste di meliga: le ricette dalla tradizione", laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni (per prenotarsi telefonare al 0174/552192 o scrivere a esedramondovi@gmail.com).
Alle 17,30, sempre nell' "Agorà della Gola" (piazza Moizo e via S. Agostino) "Il rakikò di Mondovì incontra il Vermouth di Torino", un'esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese presieduta da Andrea Blangetti in collaborazione con i produttori di Rakikò.
Alle 18,30 i liquori lasceranno il posto ai libri con la presentazione di "La vita è un cicles"di Margherita Oggero in collaborazione con la libreria Confabula di Mondovì.
Alle 18,30 alle 21,30 in piazza Ellero presso le Osterie dei Golosi, un nuovo appuntamento con la musica tradizionale grazie all'esibizione di "Rivaival, gruppo folk popolare", mentre dalle 19 fino alle 24, in Piazza Maggiore, nelle aree di "Birropolis" e "Mangiamac" musica live con i "Kasers".
Adsense slot ID
9166920842">

1 NOVEMBRE – LARGOCONSUMO

I FORUM DI LARGO CONSUMO

INDUSTRIA ALIMENTARE CONSUMATORI

Food sustainability

Produzione, packaging, impatto sociale: il comparto è chiamato a rispondere alle nuove richieste etiche ambientali in logica di Life Cycle Assessment: una sfida e un'opportunità.

di Elena Consonni e Armando Garosci

Percorso di lettura: **www.largoconsumo.info/Etica**

YouTube Guarda la sintesi video degli interventi dei partecipanti alla tavola rotonda su: **www.youtube.com/largoconsumo**

Con la diffusione di stili di consumo etici (dal biologico al km zero al vegano), quella della sostenibilità è una sfida con cui la filiera alimentare non può non confrontarsi.

E se la priorità resta la garanzia di un alimento sicuro e salubre, non si può prescindere, specie per i grandi marchi, dall'adottare misure per ridurre il proprio impatto sull'ambiente, migliorare le relazioni con la società civile e al tempo stesso mantenere (e meglio ancora migliorare) le proprie performance economiche.

I temi oggetto di discussione:

- Come si declina la sostenibilità nella filiera agroalimentare?
- Le strategie delle aziende di produzione per migliorare il proprio impatto ambientale, coniugate al mantenimento e al miglioramento delle performance aziendali
- Il ruolo della sostenibilità sociale e l'importanza del legame con il territorio
- Lo sviluppo di packaging a minore impatto ambientale quale elemento della strategia per la sostenibilità
- Verso un nuovo concetto di made in Italy, più evoluto e al passo con i tempi
- L'importanza della formazione e della comunicazione agli operatori professionali e al consumatore finale per garantire la corretta valorizzazione della sostenibilità
- Le sfide rappresentate dall'e-commerce

Questi temi sono stati al centro di una recente tavola rotonda, organizzata da *Largo Consumo* e guidata da **Armando Garosci**, in cui gli operatori di alcune filiere dell'agroalimentare si sono confrontate sulle strategie con cui gestiscono la sostenibilità in azienda, sulle criticità che incontrano, su come comunicano i propri sforzi.

UNIBO: LE RADICI LONTANE DELLE IDEE DEL FUTURO

Il concetto di sostenibilità non è nato in tempi recenti: già nel 1986 è stato teorizzato il quadro nel quale viene raffigurato come punto di incontro tra gli ambiti ambientale, sociale ed economico. «Oggi – ha affermato **Luca Falasconi**, del Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'**Università di Bologna** – sostenibilità significa utilizzare le risorse di cui disponiamo in modo che le generazioni future le possano impiegare come stiamo facendo noi». Di sostenibilità si parlò per la prima volta all'inizio del XX secolo e «Tra il '71 e il '73 - ha ricordato Falasconi - si riunì il **Club di Roma**, che commissionò al **Mit** una ricerca con l'obiettivo di definire i limiti dello sviluppo. I risultati di quello studio sono tuttora

> **Un tema caldo è quello dell'imballaggio, eccessivamente demonizzato**
> *(Luca Falasconi, Università di Bologna)*

molto attuali, perché gli scenari paventati hanno oggi un riscontro». Tra la fine degli Ottanta e la fine dei Novanta si inizia a parlare di green economy, di economia circolare e di come la sostenibilità possa creare progresso nelle imprese. Parlare di economia circolare per un'impresa alimentare significa anzitutto: produrre cibo buono e sano; usare in maniera efficiente energia e acqua; creare pack sostenibili, facili da recuperare e che diano informazioni corrette al consumatore; ridurre la carbon footprint, incrementare la redditività per gli agricoltori, impegnarsi a ridurre lo spreco e a riutilizzare i prodotti invenduti. Oggi non mancano le sfide per le aziende che vogliono essere sostenibili. «Anzitutto c'è l'e-commerce – spiega il docente – poi ci sono i nuovi accordi commerciali internazionali, come quello tra l'Unione europea e il Canada e le difficoltà per le piccole e medie imprese italiane per essere competitive e sostenibili in un contesto globale. I prodotti geneticamente modificati, quelli nutraceutici e le nuove tecnologie rappresentano ulteriori sfide. Un altro tema caldo è quello dell'imballaggio, eccessivamente demonizzato, mentre passa in secondo piano il suo ruolo nel contrastare lo spreco alimentare».

I partecipanti alla tavola rotonda

nome	azienda	funzione
Luca Falasconi	Alma mater studiorum - Università di Bologna	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari
Piercristiano Brazzale *(collegato in videoconferenza)*	Brazzale	Contitolare e Responsabile Ambiente della Federazione mondiale dell'industria lattiero casearia
Giovanni Sorlini	Inalca	Direzione Qualità, Sicurezza e Sviluppo Sostenibile
Matteo Torchio	Inalpi	Responsabile Marketing e Comunicazione
Luca Grassi	Sealed air	District Sales Manager, Italy food care
Carla Silva	Lactalis	Centro R&S - Responsabile Innovazione Sviluppo Packaging
Claudio Truzzi	Metro Italia	Responsabile Assicurazione Qualità
Federico Camiciottoli	Unigrà	Direttore Marketing e Sviluppo Commerciale Gdo
Raffaele Bombardieri	Granarolo	Responsabile R&D Packaging
Massimo Monti	Foods import	Amministratore Delegato
Federico Cilia	F.lli Verusi fu Angelo	Responsabile Ricerca e Sviluppo
Armando Garosci	Largo Consumo	Giornalista

Servizio fotografico: *Gustavo Venturini*; Servizio video: *Paolo Vecchi (Phid srl)*

BRAZZALE: VERSO UN NUOVO INDICE DI SOSTENIBILITÀ

Nell'ambito dell'agroalimentare la filiera che più è stata oggetto di attacchi per il proprio impatto ambientale è quella animale, dalla carne all'ittico, passando per il lattiero caseario. Quest'ultima ha deciso di muoversi in maniera istituzionale per rispondere alle critiche che le vengono mosse.

In seno alla Federazione mondiale dell'industria lattiero casearia (**Fil-Idf**, International dairy federation), su impulso di **Piercristiano Brazzale** (*ndr: collegato in videoconferenza*) è stato istituito un gruppo di lavoro che si occupa della questione. Piercristiano, contitolare dell'azienda **Brazzale**, è responsabile ambiente della Federazione. «È in fase di revisione - ha raccontato - l'approccio per rappresentare l'impatto ambientale della produzione degli alimenti, che fino a oggi usava un sistema a piramide e dal quale risultava che i prodotti animali avevano un impatto superiore alle altre categorie. I numeri sono corretti, ma male rappresentati, dando origine a interpretazioni errate. Per questo, insieme alle più grandi aziende alimentari mondiali, lavoriamo allo sviluppo di un nuovo indice che corregga le imprecisioni e correli l'impatto ambientale con il valore nutrizionale del prodotto. Infatti, l'errore di fondo sta proprio nel non considerare il valore nutrizionale (densità nutrizionale) dei prodotti di origine animale nella valutazione degli impatti ambientali. In questo – spiega Brazzale – ci siamo ispirati al progetto Carni sostenibili. Questo approccio utilizza una rappresentazione attraverso una clessidra, mostrando la correlazione tra indici di impatto ambientale e ciò che veramente si consuma nell'ambito di una dieta settimanale equilibrata come quella mediterranea o la new Nordic. Partendo dal presupposto che le filiere di produzione di carne e latte rispettino le stringenti normative nazionali ed europee, in questa maniera i prodotti carnei e lattiero caseari hanno in realtà un impatto paragonabile alla componente vegetale, se si considerano le quantità relative realmente consumate. Questo indice ci sarà utile per una corretta comunicazione al consumatore finale».

> **"Lavoriamo allo sviluppo di un nuovo indice di impatto ambientale"**
> *(Piercristiano Brazzale, Brazzale)*

Come azienda Brazzale è molto attenta all'impatto dei propri processi, nei siti italiani e esteri. L'azienda infatti, tra i soci fondatori del consorzio Grana Padano, ha caseifici in Italia, Repubblica Ceca e Cina. La scelta di produrre in Repubblica Ceca il Gran Moravia (un formaggio tipo Grana) è motivata da considerazioni strategiche. «Abbiamo cercato un luogo dove fosse possibile produrre formaggi di qualità al giusto prezzo per il consumatore, anche alla luce della questione quote latte. L'azienda ha creato per il Gran Moravia una filiera ecosostenibile, certificata secondo i parametri ISO 22005, tenendo conto anche degli aspetti sociali».

Da sinistra, Luca Falasconi (Università di Bologna) e Carla Silva (Lactalis).

Da sinistra, Luca Grassi (Sealed Air) e Matteo Torchio (Inalpi).

INALCA: DIFFONDERE LA CONOSCENZA SU BASI SCIENTIFICHE

Dal latte alla carne bovina, filiera in cui è protagonista **Inalca.** «È un gruppo globalizzato – ha spiegato **Giovanni Sorlini**, della direzione qualità e sviluppo sostenibile – che fa dell'identità nazionale il proprio modello di sviluppo, esportando, oltre ai prodotti della nostra tradizione, un "saper fare" italiano che ci viene riconosciuto ovunque. La realizzazione di filiere integrate e sostenibili nei paesi in cui opera l'azienda, rappresenta l'elemento di distinzione nei mercati globali». Inalca è impegnata a comunicare la sostenibilità della propria filiera bovina con il progetto "Carni Sostenibili" e il lancio in Italia del primo Hamburger sostenibile. «La sfida di Carni sostenibili – prosegue Sorlini – consiste nel trasferire conoscenza sugli aspetti peculiari di questo prodotto, per colmare lacune e fare ordine nella confusione di informazioni che lo circondano. Il progetto vuole difendere il settore da chi osteggia la carne e non riconosce il ruolo che l'allevamento bovino ha nell'agricoltura del nostro Paese». Principi calati anche nel lancio dell'hamburger sostenibile. «L'hamburger – sottolinea Sorlini – è ottenuto dalla carne del bovino da latte allevato in Italia. Questa filiera è il centro di un ecosistema unico di prodotti che riguarda non solo il settore alimentare, ma quello cosmetico, farmaceutico, ecc. La mucca ripartisce gli impatti e i consumi del suo allevamento sul latte innanzitutto e secondariamente sulla carne. Misurando gli indicatori ambientali dell'hamburger, abbiamo rilevato un minor impatto rispetto a tagli più pregiati ottenuti dal bovino da carne, a parità di valore nutritivo. L'hamburger è quindi sostenibile perché consuma meno».

> "Il benessere animale è un aspetto cruciale della nostra filiera (Matteo Torchio, Inalpi)"

Concetti difficili da comunicare, ma che rendono il consumatore più consapevole su temi ambientali.Sostenibilità significa anche energie rinnovabili: il biometano ottenuto da rifiuti e destinato al trasporto industriale costituisce la nuova frontiera. «Prevediamo di terminare l'iter autorizzativo per il primo impianto nel 2019 per partire nel 2020». Ancor più importante per Inalca è la partecipazione in **Bonifiche ferraresi**, la più grande azienda agricola italiana. «Il moderno centro di allevamento di Jolanda di Savoia permette il rilancio della zootecnia italiana nel suo complesso, assicurando agli allevatori certezza del conferimento, sbocco al mercato e giusta remunerazione».

INALPI: LA GIUSTA RETRIBUZIONE SOLIDIFICA LA FILIERA

Il tema della giusta retribuzione degli allevatori è sentito anche nella filiera lattiero casearia. «Dietro a un'industria alimentare – ha affermato **Matteo Torchio**, responsabile marketing e comunicazione di **Inalpi** – ci sono agricoltori e allevatori». Inalpi è un player importante nella produzione di latte in polvere e burro per l'industria dolciaria, oltre a formaggi fusi, in fette e porzioni, per il retail.

«Siamo gli unici produttori di latte in polvere in Italia - ha spiegato Torchio -, ma non solo per questo è sostenibile: il prodotto è venduto sulla base della remunerazione corretta del latte alla stalla. Nel 2007/2008 con l'**Università di Piacenza** e **Coldiretti** abbiamo costituito il primo indice per definire tale prezzo. Esso non è frutto di speculazione o accordi meramente commerciali, ma di un calcolo basato su diversi panieri in cui entrano i principali prodotti lattiero caseari italiani e mondiali, ma anche i costi sostenuti dall'allevatore. I contratti con i nostri conferenti sono in genere su base triennale e abbiamo stimato che in un triennio un conferente possa spuntare circa il 25% in più rispetto all'acquisto spot». Al protocollo aderiscono circa 400 produttori di latte tra Cuneo e Torino.

«I nostri conferenti si trovano in un raggio di 50 km dall'azienda. Il prodotto è davvero a filiera corta». Inalpi non è attiva solo sul fronte della sostenibilità sociale. «Il benessere animale è un aspetto cruciale della nostra filiera – racconta Torchio –. Il nostro protocollo di conferimento latte prevede anche dei parametri di welfare delle bovine: corretta alimentazione, spazi correttamente dimensionati, salubrità, impatto della stalla sull'ambiente. Ogni miglioramento sull'impatto ambientale della stalla vale una premialità fino a 1 centesimo/l per il latte conferito nell'anno».L'azienda si sta impegnando anche per ottimizzare la gestione dell'acqua derivante dalla polverizzazione del latte. «Attualmente – ha spiegato Torchio – la purifichiamo e usiamo come acqua di servizio in azienda, per la pulizia delle cisterne. Vorremmo renderla potabile e per questo abbiamo fatto richiesta all'ASL piemontese. L'acqua che esce dall'impianto di polverizzazione è trattata a 220°C. Il nostro progetto prevede di osmotizzarla e renderla riutilizzabile nel ciclo di produzione e consumo».

SEALED AIR: LE NUOVE SFIDE DEL PACKAGING

Parlando di sostenibilità ambientale, non si possono dimenticare gli imballaggi, di cui la popolazione è pronta a criticare l'impatto, dimenticandone il ruolo nel prolungamento della shel life e nella lotta allo spreco alimentare.

«Parlando di plastica – ha affermato **Luca Grassi**, district

sales manager, Italy food care di **Sealed air** – su una produzione annuale di circa 78 milioni di t, il 14% è riciclato, un altro 14% è incenerito, il 40% finisce in discarica e il 32% viene disperso. Esistono realtà, per esempio il **Comune di Milano**, che fanno un grande lavoro nel recupero e riciclo e altre in cui non si fa nulla». L'attenzione all'impatto della plastica è un fenomeno globale. «In Cina – continua Grassi - dal 2017/18 hanno emesso una legislazione sull'importazione di materiale da riciclo. L'India nel 2018 ha introdotto una regolamentazione per la gestione dei rifiuti e il riutilizzo di materie plastiche. L'Australia, ha annunciato gli obiettivi 2025 sui materiali di confezionamento, che dovranno essere riciclabili, riutilizzabili e/o compostabili. UK si sta muovendo per una legislazione che regolamenti il riutilizzo della plastica. UE parla di strategia per le materie plastiche in un'economia circolare.

L'obiettivo è arrivare al 55% riciclo di materie plastiche da imballaggio entro il 2030 e si comincia a parlare di riduzione del 50% dello spreco alimentare». Sono di attualità temi come pack biobased, biodegradabili, compostabili. «Sealed air ci lavora già da tempo. Qualche anno fa è stato lanciato un programma denominato Sustainability 2020 con obiettivi precisi monitorati ogni anno. Ci siamo prefissi di ridurre del 25% il consumo di energia e l'utilizzo di acqua, del 100% i conferimenti in discarica. Alla fine del 2016 eravamo già al -13,7% per l'energia, -21% per l'emissione di gas serra, -16,7% per il consumo idrico, -71% per la discarica.

Nel sito produttivo di Passirana (Mi) siamo vicini a conseguire l'obiettivo di zero scarto in discarica, mentre il 91% di acqua usata nei processi produttivi è riciclata, così come il 15% dei materiali adoperati». I clienti che vogliono essere sostenibili, a un fornitore di imballaggio, chiedono anzitutto la sicurezza del prodotto alimentare. La sfida futura potrebbe essere quella dell'e-commerce. «È richiesta una maggiore protezione degli alimenti, in particolare i prodotti freschi che non possono sopportare shock termici e che verrebbero venduti sfruttando un canale distributivo diverso da quello attuale del retail. Le nostre soluzioni contribuiscono ad allungare la shelf life».

> **Le nostre soluzioni contribuiscono ad allungare la shelf life** *(Luca Grassi, Sealed air)*

LACTALIS: OBIETTIVO OTTIMIZZARE GLI IMBALLAGGI

L'ottimizzazione dell'imballaggio per ridurne l'impatto senza incidere sulle performance rappresenta uno degli ambiti di attività di **Carla Silva**, responsabile innovazione e sviluppo packaging del gruppo **Lactalis**. «Il problema del post consumo - ha spiegato - mi ha sempre interessato e ora stiamo strutturando attività che di fatto abbiamo sempre applicato. Tranne vetro, banda stagnata e corpi cavi, nei nostri stabilimenti **Galbani** usiamo quasi tutti i materiali e le tecnologie disponibili per l'imballaggio». Il gruppo di lavoro sul packaging ha diversi obiettivi: lanciare i progetti richiesti dal marketing, riducendo il pack e ottimizzando i processi, senza aumentare scarti in linea e reclami del consumatori. «Internamente - ha condiviso Silva - ci siamo imposti che quando rimettiamo mano a un prodotto o ne creiamo uno nuovo, i componenti dell'imballaggio debbano essere rivisti dal punto di vista ecologico. La riduzione della quantità richiede diverse aree di intervento: risparmio materia prima e riduzione degli spessori a parità di protezione e macchinabilità; scegliere i polimeri a densità inferiore; dimensionare opportunamente gli spazi di testa. Lavoriamo anche con polimeri da riciclo, fino al 40-50% sul totale. Per il cartone spesso arriviamo al 100% di materiale da riciclo, ma non va dimenticato che anche riciclare costa, per questo credo sia meglio lavorare alla fonte, sulla riduzione: meno immetti, meno devi smaltire. Ci occupiamo anche di aspetti poco percepiti dal consumatore finale, come montare più metri di film sulla bobina, per generare meno materiali di scarto».

> **Ci occupiamo anche di aspetti poco percepiti dal consumatore finale** *(Carla Silva, Lactalis)*

Lo scorso anno Lactalis ha presentato un interessante progetto nel contest **Conai**, per un prodotto destinato al banco taglio. «Si è passati da un formaggio tondo a uno rettangolare, più facile da porzionare. Seguendo gli indicatori Conai, calcolando gli impatti con il loro software, abbiamo risparmiato circa il 23% di acqua, il 20% di energia elettrica e il 18-20% di emissione gas serra».

Da sinistra, Carla Silva (Lactalis), Luca Grassi (Sealed air), Matteo Torchio (Inalpi) e Giovanni Sortini (Inalca).

METRO ITALIA: SOLUZIONI SOSTENIBILI PER LE PRIVATE LABEL

Parlando di sostenibilità non si può trascurare il ruolo della grande distribuzione. «C'è forte richiesta dei nostri prodotti – ha raccontato **Claudio Truzzi**, responsabile assicurazione qualità di **Metro Italia** –. I ristoranti italiani nel mondo sono tantissimi e spesso hanno difficoltà a reperire le materie prime. Il mercato internazionale ha bisogno di prodotti italiani di eccellenza, con forti garanzie; in Italia è stressato il concetto di localismo, eccellenza locale: Metro ha bisogno di queste eccellenze per offrire la diversificazione». Per un grande gruppo come Metro, lavorare con realtà locali comporta uno sforzo per portarli a livelli superiori di cultura aziendale, anche attraverso lo strumento degli audit. «Oggi cavalchiamo tutti l'onda della sostenibilità – prosegue Truzzi –, ma vanno dati messaggi chiari al consumatore. Lavoriamo con le organizzazioni locali e il mondo accademico. Per esempio stiamo dando il nostro sostegno ai territori colpiti dal terremoto. Il nostro obiettivo è quello di far ripartire le economie locali, per non avere buchi assortimentali: alcune tipologie di pecorino o di olio extravergine locale possono mancare.

> **La ristorazione vuole il vetro e stiamo cercando di sviluppare il reso** *(Claudio Truzzi, Metro Italia)*

Per far crescere le aziende, però, dobbiamo avere aiuto da parte delle istituzioni». Il ruolo dell'operatore distributivo diventa ancora più importante per le referenze proposte con il proprio marchio. «In Italia - ha spiegato Truzzi - la share del brand privato è circa il 20%, noi siamo a circa il 23%, ma vogliamo arrivare al 30%». Metro Italia ha una strategia chiara per il pack della PI: sono state bandite certe tipologie di Pvc, gli imballaggi sono stati resi più sottili, è stato rimosso l'imballo secondario. «Ragionando per materiali, l'atmosfera modificata è stata abbandonata perché occupa più spazio e prevede il trasporto di aria. Per le conserve rosse sono state bandite le latte, sostituite da buste flessibili da 5 kg. Le prime parevano sacche di sangue per le trasfusioni, ma poi abbiamo trovato soluzioni interessanti che esportiamo in tutto il mondo Metro. Per l'Evo stiamo invece potenziando la latta a scapito del vetro, perché garantisce la protezione dalla luce e l'irrancidimento. Per l'acqua minerale abbiamo ridotto lo spessore delle bottiglie da 0,5 l, molto usate negli alberghi. La ristorazione vuole il vetro e stiamo cercando di sviluppare il reso, la cui gestione è però molto difficile e ha costi elevati. Infine lavoriamo sull'informazione, sensibilizzando i ristoratori sul tema della sostenibilità, oltre che sulla sicurezza e il rispetto della catena del freddo».

UNIGRÀ: UN VALORE CHE VA SPIEGATO E COMUNICATO

La questione della sostenibilità non è un problema esclusivo della filiera animale. Ci si confronta quotidianamente anche **Unigrà**, azienda attiva soprattutto nel B2B, che recentemente ha fatto il suo ingresso nel retail. Fondata negli anni Settanta, ha iniziato la propria attività raffinando e producendo lo strutto. «Oggi questo business - ha spiegato **Federico Camiciottoli**, direttore business unit retail e marketing - è ancora attivo, ma è stato integrato da quello della raffinazione di oli e grassi di origine vegetale, che è diventato il core business. Le filiere più importanti sono quelle dell'olio di palma, al centro di un acceso dibattito in tempi recenti, il girasole, il cacao». Prima ancora che la questione olio di palma diventasse così calda, l'azienda aveva già compiuto scelte lungimiranti aderendo a **Rspo**, associazione dell'olio di palma sostenibile. Unigrà è un gruppo a filiera integrata: ne fanno parte 2 aziende agricole, una in Romania e una in Italia, in Provincia di Ferrara. Unigrà ha misurato l'impatto ambientale della propria filiera perché doveva comunicare gli aspetti ambientali del prodotto: «oltre a rafforzare la storia che si racconta, permette all'azienda di sviluppare la propria cultura di sostenibilità e sensibilizzare tutti i soggetti coinvolti nella filiera».

Unigrà nel 2007 ha ottenuto la certificazione Iso 14.001 per l'impatto ambientale e sceglie fornitori che condividono la sua idea di sostenibilità. «Negli ultimi 5 anni – ha spiegato Camiciottoli – abbiamo ridotto il consumo di acqua del 25%, e abbiamo l'obiettivo di un ulteriore -20% nei prossimi 2 anni. Abbiamo investito nella produzione di energia da fonti rinnovabili, ed è in via di attivazione una linea ferroviaria che collega lo stabilimento con il porto di Ravenna, in cui arrivano tutte le materie prime estere». Ma praticare la sostenibilità non basta, occorre comunicarla. «Questo aspetto ci mancava e ora ci stiamo lavorando. Non tutti i consumatori, però, sono sensibili al tema».

> **Negli ultimi 5 anni abbiamo ridotto il consumo di acqua del 25%** *(Federico Camiciottoli, Unigrà)*

GRANAROLO: A STRETTO CONTATTO CON LA FILIERA

Quando un'azienda cresce, anche il suo concetto di sostenibilità si evolve. È successo a **Granarolo**, che negli ultimi anni ha subito una grande trasformazione, andando all'estero per rappresentare l'eccellenza del made in Italy.

«Non penso - ha raccontato **Raffaele Bombardieri**, responsabile R&D packaging – che questo rappresenti un im-

Da sinistra, Raffaele Bombardiere (Granarolo), Federico Camiciottoli (Unigrà) e Claudio Truzzi (Metro Italia).

ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

poverimento per la cultura produttiva italiana, anzi trasportiamo il nostro know how in altri Paesi». L'azienda dedica grande attenzione al tema del packaging, al punto che in occasione di **Expo** ha presentato un prototipo di imballaggio sostenibile. «Per il progetto abbiamo lavorato per rendere tutto il packaging uniforme su un materiale compostabile, lavorando in collaborazione con fornitori italiani ed esteri. A questo si aggiungono i lavori sull'uso del riciclato (Rpet) e la riduzione del peso. In particolare è stata ridotta la quantità di plastica impiegata su tutti i prodotti, è stato aumentato l'utilizzo di materiali di riciclo e lanciati sul mercato nuovi packaging con plastica bio based. Nel 1999 la bottiglia di latte pesava 29 g, oggi siamo arrivati a 22, senza modificarne nessun aspetto tecnico, mantenendo la massima attenzione alla logistica e alla macchinabilità».

Da sinistra, Federico Cilià (F.lli Veroni fu Angelo), Massimo Monti (Foods Import) e Raffaele Bombardiere (Granarolo)

Infine resta il tema del benessere animale. «Ci lavoriamo da molti anni: aspetti come biologico e alta qualità fanno parte dello statuto a cui i nostri allevatori devono aderire, devono evitare la stabulazione obbligatoria e favorire l'apertura delle stalle. È una questione verso cui la sensibilità è cresciuta internamente, a prescindere dalle richieste del retail e del consumatore finale».

> **Nel 1999 la bottiglia di latte pesava 29 g, oggi siamo arrivati a 22** *(Raffaele Bombardieri, Granarolo)*

FOODS IMPORT: AVANGUARDIA NEL PRODOTTO DI NICCHIA

Anche il settore ittico è attivo sul fronte della sostenibilità. È il caso di **Foods Import**, un'azienda familiare che opera nell'importazione di baccalà. «La nostra - ha raccontato **Massimo Monti**, amministratore delegato - è una nicchia nella nicchia. Noi importiamo baccalà già salato. Nel 2000-2001 abbiamo vissuto il passaggio generazionale, analizzato il mercato e iniziato un processo di industrializzazione, occupandoci del confezionamento. Abbiamo lanciato i porzionati in confezioni da 500 g, e confezioni per il mondo Horeca».

Ma l'evoluzione dell'azienda è andata oltre: il baccalà per essere consumato deve essere reidratato, questa operazione è solitamente fatta in casa. «L'ammollo va effettuato a temperature controllate con ricambi di acqua preraffreddata. Nel 2010 abbiamo allestito un'area di lavorazione di 1.700 mq dedicata all'ammollo del baccalà, confezionato in vaschette da 500-600 g per il retail (ma ora stiamo rimodulando il formato) e da 5 kg per l'Horeca. Questo ha richiesto un investimento 4,5 milioni di euro. Per aumentare la shelf life abbiamo adottato la tecnologia delle alte pressioni idrostatiche, che permette di aumentare la vita a scaffale da 3 a 30 giorni. Per il pack abbiamo scelto il sottovuoto e lo skin, in modo da ridurre i materiali. Stiamo lavorando per migliorare il consumo idrico.

Oggi usiamo circa 17 l di acqua per kg di prodotto, mentre un ammollo casalingo porta a un consumo di acqua spropositato a causa del mancato controllo del processo. Al momento stiamo cercando soluzioni per recuperare parte dell'acqua di processo, ma a causa della salinità residua non è una sfida semplice». L'approccio alla sostenibilità parte dall'inizio della filiera. «Siamo stati i primi in Italia a certificarci **Msc** nel 2003, ma nel 2007 ne siamo usciti perché non trovavamo riscontro, per poi rientrarci nel 2015. Purtroppo, fino a pochi anni fa questo tema era poco sentito».

F.LLI VERONI FU ANGELO: BENESSERE ANIMALE IN PRIMA LINEA

F.lli Veroni fu Angelo produce in 6 stabilimenti nel territorio dell'Emilia Romagna quasi tutta la gamma della salumeria tradizionale a base suina. «La nostra - ha spiegato **Federico Cilià**, responsabile ricerca e sviluppo - è un'azienda molto tradizionale cresciuta a piccoli passi, da un paio di anni si è affacciata nel Nord America, dove ha aperto uno stabilimento per l'affettatura dei prodotti fatti in Italia. La nostra cultura per la sostenibilità deriva dal fatto che la proprietà è attenta alle tematiche di impatto ambientale. Abbiamo stabilimenti certificati **Emas** da oltre 10 anni. Questo innesca circoli virtuosi, nonostante queste certificazioni non sempre si riescano a spendere sul mercato e sia difficile trovare il modo di renderle visibili. Ci vorrebbe una filiera integrata, ma noi siamo solo un anello di una filiera complessa, composta da soggetti con obiettivi commerciali contrapposti».

Uno dei temi a cui F.lli Veroni presta grande attenzione è il benessere animale. «La legislazione europea è molto restrittiva, le aspettative del consumatore sono alte, ma si fatica a capire che standard adottare. Noi ci ispiriamo alle richieste del mercato o ai protocolli esistenti nei Paesi anglosassoni».

La vera difficoltà sta nello spiegare il perché di certe scelte. «Esiste la necessità di fare formazione al consumatore su queste tematiche, utilizzando i mass media che portano al cambiamento culturale. Come industria riteniamo importante la formazione al buyer e al category».

F.lli Veroni ha lavorato sul packaging, riducendo la grammatura delle confezioni. «Abbiamo anche provato ad approcciare l'uso del monomateriale con l'ipotesi di recuperare i pack usati per riciclare polimero e film. È difficile anche parlare di lotta allo spreco: è vietato vendere prodotti scaduti, quindi è difficile donare in beneficenza a cuor leggero i prodotti vicini alla scadenza, per i rischi legali che potrebbero nascere». ■

1 NOVEMBRE – MARK UP

L'IMPRESA CONSOLIDA la cultura del territorio

di
Jessika Pini - @pinijessika

Aziende che allargano il richiamo del circondario in cui operano grazie a heritage d'impresa che però non si tramutano in autocelebrazioni: dalla logistica ai surgelati gli esempi non mancano

Diventare espressione della cultura di un territorio. In Italia si possono trovare molteplici esempi di imprese che ci sono riuscite. Su tutte la Motor Valley, legata a realtà come Ferrari e Ducati, come pure i distretti alimentari del Prosecco, la valle del Chianti, il distretto di San Daniele o di Gragnano.

Per istituzionalizzare la propria cultura territoriale e l'appartenenza ad essa molte aziende finiscono per raccontarla in un museo, il luogo dove per eccellenza la quotidianità si eleva ad arte e sapere da preservare come patrimonio collettivo. E non più soltanto una strategia per aumentare il posizionamento e la notorietà del brand. Si contano circa 200 iniziative che dallo scorso anno sono state ufficialmente riconosciute dal Mibact e inserite nella rete dei luoghi d'arte italiani per il valore culturale e di sviluppo economico che esercitano nelle aree in cui si trovano, mentre prima erano

Casa Mazzetti sorge nella sede storica di Acetum, ristrutturata recentemente come centro didattico

considerati meri strumenti di marketing.
"Affinché un museo d'impresa venga vissuto a tutti gli effetti come un servizio culturale, e come tale essere sostenuto dalla cittadinanza, deve essere aperto al pubblico, uscendo dalla logica della galleria dei "cimeli aziendali" da mostrare con orgoglio ai buyer -afferma Chiara Isadora Artico, fondatrice di Current Corporate, agenzia specializzata nell'heritage d'impresa attraverso l'arte e la cultura-. Il suo successo dipende in larga parte della sua capacità di contribuire all'appeal turistico di un territorio. L'autocelebrazione non dev'essere l'unica cosa che il visitatore percepisce".
Il museo d'impresa si è evoluto molto nell'ultima decade, segnando una serie di tendenze significative nell'ambito della gestione specifica. Resta un fenomeno disomogeneo e non semplice da monitorare per la difficoltà di separarli dai semplici archivi e di rilevare tante iniziative di piccole dimensioni. I musei d'impresa di maggiori dimensioni e con un livello di curativa elevato si trovano principalmente nel Nord-Ovest della Penisola (a partire da Pirelli e Lavazza). Nonostante il rischio dell'autocelebrazione risulti ancora elevato, in ogni caso, su TripAdvisor i musei privati hanno un numero di recensioni quasi 10 volte superiore rispetto ai musei urbani.

A Cavezzo (Mo) Acetum ha di recente inaugurato Casa Mazzetti, uno spazio polifunzionale per diffondere la cultura dell'Aceto Balsamico di Modena nelle varianti Dop e Igp. Un'azione che acquisisce anche un valore simbolico di riaffermazione dell'identità territoriale attraverso una delle sue eccellenze alimentari perché proveniente da una delle aziende danneggiate dal terremoto dell'Emilia del 2012. Casa Mazzetti sorge nella storica sede di Acetum distrutta dal sisma che Cesare Mazzetti e Marco Bombarda, soci fondatori dell'azienda acquistata nel frattempo dal gruppo inglese Abf, hanno deciso di ristrutturare per creare un visitor center/museo.

La struttura presenta due percorsi didattici: uno dedicato all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop all'interno dell'area deputata all'invecchiamento con le botticelle disposte ad anfiteatro e l'altro relativo all'Aceto Balsamico di Modena Igp contraddistinta da Hercules il tino più grande del mondo. Oltre alla storia e alle modalità produttive si spiegano anche le differenti qualità di Igp per concludere con l'esperienza dell'assaggio.
Anche Roncadin dalla funesta situazione in cui si è venuta a trovare dopo l'incendio di buona parte dello stabilimento produttivo, ha scelto di ricostruire pensando a un

Modena Tour

La struttura Casa Mazzetti è già inserita nel catalogo di Modena Tour, l'agenzia di incoming turistico della città e sono programmate partecipazioni a fiere del settore turistico. Sono inoltre previsti degli educational per le scuole e l'azienda sta costruendo partnership con altre imprese attive nei settori distintivi del territorio (agroalimentare, meccanico) per fare rete nella proposta di un percorso turistico tra alimentazione e motori

Il nuovo progetto di valorizzazione del territorio di Roncadin comprende anche l'idea di implementare a Meduno una filiera integrata che comprende mulino, coltivazione del basilico e caseificio

progetto di turismo industriale che dia un ulteriore impulso allo sviluppo del territorio pedemontano di Pordenone. L'azienda di pizze surgelate di Meduno rappresenta per l'economia locale una realtà rilevante con più di 500 dipendenti diretti e un indotto di fornitori prevalentemente del territorio. Il nuovo stabilimento, che a fine anno avrà riacquistato la capacità produttiva pre incendio, si integrerà da un punto di vista architettonico con il paesaggio e avrà caratteristiche di ecosostenibilità. Sarà inoltre dotato di infrastrutture che lo renderanno visitabile mantenendo gli standard di sicurezza alimentare e di aree collettive come la caffetteria e un ristorante per la degustazione dei prodotti sul modello dell'azienda austriaca di panificazione Haubis. Inoltre, proprio perché c'è il progetto di fare di Roncadin un polo di turismo industriale, si sta studiando la possibilità di collegare l'azienda alla stazione di Meduno con un percorso ciclopedonale e lo scorso luglio è stata riaperta la linea ferroviaria Sacile-Gemona. L'impresa deve considerarsi un microcosmo aperto il cui successo dipende da un rapporto interattivo con il territorio o i territori in cui opera e interagisce. Non è soltanto un'entità economica ma anche una componente sociale degli stessi.

Inalpi è attivamente impegnata nel preservare la cultura e la tradizione zootecnica e lattiero-casearia del Piemonte. Come socio sostenitore dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, l'azienda sta favorendo la ricerca di prodotti innovativi per valorizzare il latte di vacca Piemontese (che ha una resa inferiore alle altre) e le produzioni di montagna: "Così come i francesi hanno valorizzato le peculiarità organolettiche dei vini di alcune tenute noi vogliamo fare lo stesso con le varie

ERBE AROMATICHE

Con l'esperienza del Múses-Accademia europea delle essenze di Cuneo, il polo tecno-sensoriale che parte dalla riscoperta della tradizione delle erbe aromatiche in Piemonte diventa collettore delle istanze del distretto dei produttori e del territorio circondariale.

Il Múses è promosso infatti da Le Terre dei Savoia, un'associazione di Comuni locali, che si occupa della valorizzazione delle risorse culturali, artigianali, produttive e ambientali dell'area compresa tra la nuova area metropolitana torinese e le provincie di Cuneo e Asti, territorio che esprime la propria unità nell'identità sabauda. La struttura è ospitata nel settecentesco palazzo Taffini D'acceglio a Savigliano (Cn) e offre un innovativo percorso sensoriale delle erbe officinali in abbinamento con l'arte contemporanea e ricostruzioni storiche.

Grappe

Un caso di musealizzazione diffusa, simile al distretto del profumo di Grasse, è Bassano del Grappa, diventato famoso per le vicende legate alla Grande Guerra e per la grappa. In questo territorio le due distillerie principali, Nardini e Poli, hanno fatto della loro produzione un attrattore turistico: la prima con Le Bolle, centro di ricerca e spazio per promuovere la cultura della grappa progettato da Massimiliano Fuksas, e Poli con il Museo della Grappa.

Luogo di divulgazione delle eccellenze produttive che hanno sviluppato brevetti in questa zona industriale alle porte di Venezia è il Venezia Heritage Tower, il simbolo della nuova Porto Marghera, con la riqualificazione della prima torre di raffreddamento al mondo. Al suo interno sono ospitati anche i musei di alcune imprese del porto, utilizzati per eventi culturali e di business

produzioni di latte delle valli piemontesi -afferma il presidente Inalpi, Ambrogio Invernizzi-. Con Pollenzo abbiamo già fatto una catalogazione organolettica e adesso entriamo nella fase di ricerca di nuovi prodotti. I 500 allevatori conferitori di Inalpi producono mediamente 900 litri di latte al giorno contro una media nazionale di 3mila litri, quindi non possiamo pensare di competere la guerra dei prezzi e dei volumi, ma penso ci sia lo spazio per una segmentazione del mercato economicamente sostenibile. Inoltre, come azienda del territorio abbiamo anche la missione sociale di mantenere la biodiversità e preservare i territori di collina e montagna di cui gli allevatori sono i primi custodi".

Il Venezia Heritage Tower è simbolo della svolta di Marghera. Il sistema industriale di Porto Marghera vuole comunicare al mondo la sua valenza e per farlo sceglie come simbolo la prima torre di raffreddamento industriale al mondo riqualificata (presto accessibile anche al pubblico), che diventerà il simbolo del nuovo volto di Porto Marghera e traino di divulgazione locale e internazionale delle eccellenze produttive storiche e attuali che hanno sviluppato negli anni innovazione e brevetti in questa zona industriale alle porte di Venezia e il cui operato è stato offuscato dalle tristi vicende della chimica. Saranno accessibili al pubblico tre dei sei piani di questa torre dalla funzionale forma di iperbole, costruita nel 1938 per volere di Giovanni Agnelli, allora presidente della Vetrocoke. I primi due piani ospitano i musei di alcune delle imprese del porto e accolgono eventi culturali e di business.

CALZATURE

A riprova dell'impatto economico positivo che un museo d'impresa, se ben organizzato e gestito, può avere sul territorio, Chiara Artico cita il Museo della Calzatura di Stra che attrae ogni anno 4.000 visitatori in un paese che conta 7.000 abitanti e la cui sede, Villa Foscarini Rossi, è stata inserita in alcuni itinerari turistici delle ville venete.

All'ultimo piano si trova un osservatorio di 30 vetrate, nel quale si progetta di realizzare con la realtà aumentata uno spazio di edutainment sui distretti produttivi di Marghera e sull'importanza logistica del porto.

Granarolo è azienda locale a realtà internazionale. Quando le aziende assumono una dimensione sovranazionale il concetto di territorio assume una dimensione globale. In Tanzania con il progetto Africa milk project, promosso da Cefa Onlus, Granarolo ha esportato in Africa il modello cooperativo e la propria expertise sull'allevamento di bovini da latte. Da questa azione si è sviluppata una piccola filiera del latte autosufficiente, che termina nella distribuzione attraverso una latteria sociale locale, da cui l'azienda, dopo dieci anni di supporto, si è completamente sganciata. Ora l'ambizione è di replicare lo stesso progetto a Beira, in Mozambico.
Per favorire lo sviluppo del proprio territorio, invece, l'azienda emiliana ha avviato l'acceleratore di startup Agrifood business innovation centre srl, un incubatore a capitale privato, partecipato da realtà appartenenti ai principali distretti produttivi della provincia bolognese (agrifood, packaging) che, insieme a Granarolo, sosterranno per un periodo di avviamento di tre anni i progetti selezionati, mettendo a disposizione delle startup professionisti per la formazione e impianti pilota.
"Le aziende, così come le persone comuni, devono comportarsi come un buon cittadino, in tutti i territori in cui operano -commenta Riccardo Calvi, responsabile comunicazione P&G Italia-. Le multinazionali, proprio per il fatto di essere presenti in più paesi nel mondo, hanno l'ulteriore grande possibilità di 'fare scala' ovvero prendere le buone pratiche e i progetti più virtuosi realizzati in alcuni Paesi e replicarli in altri. Inoltre, le multinazionali hanno l'opportunità di mettere a disposizione le proprie risorse di innovazione (P&G ogni anno investe circa 2 miliardi di dollari in ricerca e sviluppo, ndr) per offrire un contributo concreto alla risoluzione di problemi endemici come ad esempio la scarsità di acqua o la lotta contro il tetano materno e neonatale. Ogni anno infatti migliaia di persone purtroppo muoiono per dissenteria, causata da ingestione di acqua inquinata o di tetano, una malattia il cui vaccino è stato scoperto 80 anni fa".
In tal senso i ricercatori P&G nel 2004 hanno realizzato "P&G Purifier of Water" un potabilizzatore per acqua destinato a essere usato nei paesi in via di sviluppo e in caso di catastrofi naturali. Questo prodotto, che viene distribuito attraverso organizzazioni non governative, riduce la mortalità infantile e ha consentito di distibuire finora 13 miliardi di litri di acqua potabile. Con l'Unicef invece, P&G collabora dal 2006 con l'iniziativa "1 pacco=1 vaccino", attraverso la quale dona dosi di vaccino contro il tetano materno e neonatale.
Una patologia che ancora oggi uccide un bambino ogni 11 minuti. "Dal 2006 abbiamo donato oltre 300 milioni di dosi di vaccini, salvando più di 100 milioni di mamme e i loro bambini, ma soprattutto eliminando il tetano in 21 paesi nel mondo".

FARO D'INNOVAZIONE

A Porto Marghera di fronte a Venezia la Tower è la fase finale di un lungo e imponente investimento di bonifica di circa 7 milioni di euro portato avanti ad opera del Consorzio Multimodale Darsena, composto dagli imprenditori della logistica e dei trasporti del porto, che nel 1998 hanno acquistato un'area di 33 ettari (di cui fa parte anche la torre), per realizzarvi una piattaforma logistica.
"Venezia Heritage Tower è il luogo di presa di coscienza identitaria del territorio -afferma Alessandra Previtali direttrice della startup che gestisce la struttura-. Faro d'innovazione che produce e ospita eventi culturali e di business; un luogo in cui le aziende portano i propri buyer e dipendenti per mostrare loro i valori di impresa e del lavoro a partire dai distretti multi-settoriali che a Porto Marghera operano e che pensiamo possa diventare un'interessante meta di turismo industriale".

1 NOVEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Divieto di sosta notturna dal 10 novembre

Camion: no ai parcheggi

Con eccezioni nei pressi degli stabilimenti

MORETTA – Nuova ordinanza a firma del responsabile del servizio di Polizia Municipale dottor Paolo Crociani, sul divieto di parcheggio di autocarri con massa superiore a 35 quintali nel concentrico del paese.

A far data dal 10 novembre infatti, su tutto il territorio comunale sarà istituito il divieto di sosta per ogni tipo di automezzo pesante, con massa a pieno carico superiore a 35 quintali, con orario notturno dalle 20 alle 8.

Secondo quanto si legge dal comunicato ufficiale, il provvedimento è nato in considerazione del fatto che molti mezzi pesanti vengono abitualmente lasciati in sosta per periodi prolungati, specialmente in orario notturno, all'interno del centro abitato, in aree non adibite alla sosta degli stessi e nelle vicinanze di edifici adibiti ad uso abitativo creando non pochi disagi, considerato che gran parte delle aree pubbliche adibite a parcheggio sono situate in centro urbano.

Al mattino infatti, quando i conducenti dei mezzi pesanti si apprestano a partire, i motori dei camion non solo provocherebbero rumori e vibrazioni ma emettono anche gas di scarico che potrebbero nuocere alla salubrità, oltre che alla quiete ed al riposo delle persone.

Si aggiunga poi che, sempre secondo quanto indicato dall'ordinanza, "possono sussistere potenziali situazioni di pericolo nel centro abitato, dato che in alcuni tratti le strade presentano dimensioni tali da rendere poco agevole il flusso veicolare".

Uno dei parcheggi consentiti dallo stabilimento Inalpi

Unica eccezione, ossia dove si potrà parcheggiare, saranno i parcheggi di piazza Carlo Alberto Grosso (dietro il Santuario verso il depuratore comunale, scuola lavorazione carni), in via Locatelli e piazzale Locatelli, ossia nei pressi dello stabilimento Rana, in via Manta e via Prese (zona artigianale – industriale nei pressi della In.Al.Pi.), via Padre Calandri zona ex Neograf direzione Villanova Solaro, oppure nel piazzale delle Rimembranze presso il cimitero. Non è escluso che l'ordinanza possa dar adito a parecchie contestazioni, in particolare da parte dei conduttori di camion che per sicurezza del carico o del mezzo, preferiscono portare vicino a casa il mezzo di trasporto durante le ore notturne e non "abbandonarlo" in parcheggi non custoditi. C'è poi da considerare il fatto, come evidenziano già alcuni, che la limitazione dei 35 quintali è molto stringente ed incluse tutta quella fascia di trasportatori, artigiani o commercianti, che hanno un mezzo di massa compresa fra 35 e 70 quintali. Esistono e sono previste comunque delle esclusioni: mezzi, eccezionalmente autorizzati previa istanza scritta al Comune; veicoli impegnati in operazioni di carico e scarico di merci per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di tali operazioni; veicoli adibiti al servizio di Protezione Civile ma solo in caso di emergenza; veicoli addetti a servizi di manutenzione stradale, della segnaletica e degli impianti di illuminazione; veicoli adibiti alla rimozione ed al soccorso stradale. Rimane ferma comunque la possibilità di parcheggiare il proprio mezzo, anche di massa superiore ai 35 quintali, laddove la capienza del cortile lo consentano, in una propria area privata. Ai vicini piacendo, ovviamente.

aldo fauda

2 NOVEMBRE - IDEAWEBTV

Mondovì: dopo l'inaugurazione, "Peccati di gola" entra nel vivo

Programma ricco di appuntamenti, che spazia dall'enogastronomia locale alla musica, dai laboratori creativi all'arte

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 2 novembre 2018 9:40

2 0

Oggi, venerdì 2 novembre, la seconda giornata di "Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo" riparte con un programma fitto di appuntamenti che spazia dall'enogastronomia locale alla musica, dai laboratori creativi all'arte.

Tra i momenti clou della giornata il laboratorio dedicato alle paste di meliga, l'incontro tra il Rakikò di Mondovì e il Vermouth di Torino e la presentazione del libro di Margherita Oggero, "La vita è un cicles".

Dalle 9 alle 20, in piazza Ellero, verrà aperta l'Expo del Gusto, la mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari; in piazza Cesare Battisti ci saranno "Il tartufo e le sue meraviglie" e "Melaviglia", l'area espositiva che riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine portando alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì; in piazza Cesare Battisti proseguirà, in attesa della premiazione di domenica pomeriggio, il concorso di cucina "Allenati con Michelis"; in piazza Roma entra nel vivo la novità dell'edizione 2018, cioè"Pan per focaccia", il percorso dedicato alla scoperta dei prodotti da forno del territorio, mentre piazza San Pietro si trasformerà nella Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista con nazione ospite il Belgio.

Dalle 10 alle 24 si potrà mangiare e bere senza sosta nelle Osterie dei Golosi (piazza Ellero), nelle aree di "Birropolis"e "Mangiamac"(piazza Maggiore) e sorseggiare il Rakikò al "Rakikorner"di piazzetta Comino.

Dalle 10 alle 19, in piazza Santa Maria Maggiore, i bambini potranno cimentarsi con "Peccati in gioco"il sentiero dedicato ai piccoli golosi con un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato, scivoli gonfiabili, giochi ed intrattenimenti, in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, Rainero Divertimenti, l'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

Dalle 10 alle 13, sempre in piazza Santa Maria Maggiore, "Peccati in gioco" proporrà il laboratorio ludico-ricreativo "Mani in Arte"(disegno su un grande vetro) e "CreaArte"(composizioni artistiche con oggetti di recupero) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

In contemporanea e poi ancora dalle 14,30 alle 18, in piazza Maggiore, "Assapora la cultura"con l'apertura dei monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e del Museo della Ceramica.

Dalle 10,30 alle 12,30 (e poi di nuovo dalle 14,30 alle 18,30) nell'Antico Palazzo di Città, in piazza Maggiore, si potrà visitare la mostra del concorso fotografico voluto dal Comizio Agrario, in collaborazione con l'Associazione Mondovì Photo, con gli scatti che hanno vinto il fotocontest "Le radici del vino".

Alle 11 nell' "Agorà della Gola" (piazza Moizo e Via S. Agostino) la Condotta Slow Food Monregalese, guidata da Andrea Blangetti, in collaborazione con la libreria Confabula di Mondovì presenterà la nuova guida Slow Food Editore.

Dalle 14,30 alle 18,30, in piazza 4 Novembre,"A scuola con gusto"con l'apertura del MuBec – Museo Beccaria, Musei di Fisica e di Scienze, Biblioteca storica del liceo con visite guidate ed esecuzione dal vivo di esperimenti di fisica. In contemporanea l'iniziativa "Album degli scienziati"presso la sede del Liceo "Vasco – Beccaria – Govone".

Dalle 15 alle 19, in Piazza Santa Maria Maggiore, per "Peccati in Gioco" verranno proposti "Musica in gioco"(giochi dinamici e corporei con metodologia musicoterapica) e "Giochi di una volta"(giochi della tradizione popolare) a cura dell'Area Educativa del Centro Legàmi di Mondovì.

Alle 15,30 in piazza Moizo e via S. Agostino l' "Agorà della Gola" di Slow Food in collaborazione con il pastificio Michelis e le Latterie Inalpi propone "Le paste di meliga: le ricette dalla tradizione", laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni (per prenotarsi telefonare al 0174/552192 o scrivere a esedramondovi@gmail.com). Alle 17,30, sempre nell' "Agorà della Gola" (piazza Moizo e via S. Agostino) "Il rakikò di Mondovì incontra il Vermouth di Torino", un'esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese presieduta da Andrea Biangetti in collaborazione con i produttori di Rakikò.

Alle 18,30 i liquori lasceranno il posto ai libri con la presentazione di "La vita è un cicles"di Margherita Oggero in collaborazione con la libreria Confabula di Mondovì.

Alle 18,30 alle 21,30 in piazza Ellero presso le Osterie dei Golosi, un nuovo appuntamento con la musica tradizionale grazie all'esibizione di "Rivaival, gruppo folk popolare", mentre dalle 19 fino alle 24, in Piazza Maggiore, nelle aree di "Birropolis" e "Mangiamac" musica live con i "Kasers".

2 NOVEMBRE - PLANETRAVEL

Quando tradizione e innovazione camminano insieme: l'INALPI di Moretta

Impresa capace di innovare per essere sempre competitiva, l'Inalpi di Moretta ha partecipato al XVII Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione organizzato da Coldiretti a Villa d'Este.

Nello storico hotel sul lago di Como, il Presidente Inalpi – Ambrogio Invernizzi – ha preso parte a quest'importante momento di confronto per il mondo agroalimentare: un appuntamento pensato per riunire e aprire così un dibattito costruttivo con esperti del settore, del mondo economico, politico, finanziario ed istituzionale.

Uno dei temi di rilievo della manifestazione è stato l'approfondimento delle tematiche legate all'internazionalizzazione del prodotto Made in Italy.

E proprio in quest'ottica, e per proseguire il cammino aperto nel mese di agosto, con l'arrivo a Hong Kong del primo container da 20 tonnellate di Latte in Polvere Made in Cuneo di produzione Inalpi, il presidente Invernizzi, ha incontrato Ye Jianpeng – Senior Manager di Bank of China, insieme a Roberto Moncalvo – Presidente Nazionale Coldiretti, Bruno Rivarossa – Responsabile Struttura Nazionale Coldiretti e Fabrizio Galliati – Presidente Coldiretti Piemonte.

E' questo un percorso nel quale Inalpi crede fermamente, ritenendo che l'apertura verso mercati esteri, che apprezzano il food europeo, sia sinonimo certo di promozione non solo del latte di filiere piemontese corta e certificata, ma anche del territorio su cui la filiera si sviluppa.

Ed è proprio la filiera corta e certificata del latte piemontese Inalpi ad aver ottenuto un nuovo riconoscimento riguardante l'eccellenza per le Dop piemontesi, prodotte nel caseificio Latterie Alpine – la joint venture tra Inalpi e Piemonte Latte – situata a Peveragno.

Domenica 21 ottobre 2018, il Bra tenero Dop (categoria Bra dop), è stato infatti premiato con la medaglia di bronzo dall'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi all'interno del Festival Onaf, che si è tenuto a Cuneo.

I formaggi in gara, circa un centinaio, presentati da 50 aziende provenienti dalle province di Cuneo, Alessandria e Asti, sono stati sottoposti al severo giudizio di 30 maestri assaggiatori Onaf. Il terzo posto così ottenuto premia l'impegno, la serietà del lavoro e la continua ricerca della qualità e dell'eccellenza da parte di Latterie Alpine e dei produttori di latte che ne sono parte viva attiva e integrante.

Da sinistra: **Bruno Rivarossa** (Responsabile Struttura Nazionale Coldiretti), **Ye Jianpeng**(Senior Manager di Bank of China), **Ambrogio Invernizzi** (Presidente Inalpi S.p.A.), **Roberto Moncalvo** (Presidente Nazionale Coldiretti), **Fabrizio Galliati** (Presidente Coldiretti Piemonte).

Latterie Inalpi, infine, è stata presente anche a Golosaria tenutasi a Milano a fine ottobre 2018. Nel "Salotto buono" della gastronomia gourmet italiana, Inalpi si è avvalsa della collaborazione di Antica Corona Reale di Cervere, il noto ristorante bistellato che è stato ospite nel suo spazio espositivo.

La possibilità di incontrare i propri consumatori e i nuovi foodies ha infatti motivato Inalpi nel partecipare alla XIII edizione di Golosaria. Nella vetrina milanese sono state presentate le specialità della tradizione casearia piemontese, rappresentate dall'identità delle DOP gourmand della provincia di Cuneo.

Il burro di centrifuga prodotto con latte 100% piemontese, le fettine di latte, i formaggini bio, i primi lavorati con materia prima proveniente da stalle biologiche, e il latte in polvere, l'unico prodotto in Italia, sono stati messi a disposizione di tutti.

Golosaria è quindi stata l'occasione per conoscere, e degustare, le referenze Inalpi, presentate al pubblico attraverso le sapienti lavorazioni, la tecnica e la creatività dello chef stellato Gianpiero Vivalda, con ricette di pasticceria e panificazione, che sono state apprezzate nello spazio bistrot appositamente creato da Inalpi: un modo originale per scoprire come innovazione e tradizione possano camminare insieme.