dal **2 SETTEMBRE** 2019
al **8 SETTEMBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

3 SETTEMBRE – CONSULENTEDELGUSTO.IT

FOOD TECH: ALBERTO MARCHETTI LANCIA LA BLOCKCHAIN DEL GELATO

3 minuti ago D-Raffaele

IL MIO GELATO
ALBERTO MARCHETTI
UNA STORIA A SÉ

Grande novità nel mondo del gelato: il Maestro Gelatiere tre coni Gambero Rosso **Alberto Marchetti** presenta a Cheese, a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre, un'innovativa piattaforma blockchain dedicata al gelato che consentirà ai consumatori di tracciare i propri gusti preferiti.

Chi è il fornitore del **latte**? Da quale allevamento arrivano le **uova**? Come e dove è stato trattato lo **zucchero**? Tutto è in chiaro, in un canale di comunicazione diretta tra produttore e consumatore, che fornisce un "passaporto digitale" dei prodotti, utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore, per un consumo consapevole, trasparente e di qualità.

Grazie alla stessa tecnologia dei bitcoin il consumatore potrà, attraverso un semplice click con il proprio smartphone, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato.

Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di produzione agroalimentare. La blockchain è uno strumento informatico che sfrutta la tecnologia peer-to-peer, una sorta di "registro pubblico" decentrato, distribuito e condiviso dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile ed indelebile. La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena.

Alberto Marchetti, in collaborazione con **Foodchain** – azienda di blockchain applicata all'agroalimentare – **sfrutta la tecnologia per tracciare e certificare le materie prime del suo gelato dall'origine fino al consumatore finale**. Il cellulare diventa uno strumento di informazione sempre più importante per il consumatore che con un solo click, scansionando il **QR Code** abbinato al gusto del gelato scelto, potrà accedere a un cartello ingredienti hi-tech, certificato, tracciato e sicuro, e ripercorre l'origine e la storia di ogni materia prima lungo tutta la filiera di produzione.

La blockchain del gelato sarà una delle grandi novità a **Cheese 2019,** la kermesse italiana dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità. Nella **Piazza del Gelato** a cura di **Alberto Marchetti** tutti, inquadrando due QR code con il cellulare, potranno risalire all'origine delle materie prime di due gusti: fiordilatte e caffè. Grazie alla collaborazione con inalpi e Caffè San Domenico i consumatori potranno immergersi nella storia di questi gusti, seguendone l'intera filiera.

La Piazza del Gelato sarà uno spazio aperto al pubblico e agli addetti ai lavori dove, anche grazie alla partnership con inalpi e alla Scuola Italiana di Alta Gelateria, si affiancheranno ad Alberto gelatieri da tutta Italia per valorizzare lo stretto rapporto che c'è tra gelato e territorio. Tutto il ricavato delle vendite dei gelati della Piazza sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

www.albertomarchetti.it – Per il programma della Piazza del Gelato (Clicca QUI)

D-Raffaele

https://www.weekenddigusto.blogspot.it

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier secondo livello AIS, assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts

3 SETTEMBRE – EATPIEMONTE.COM

EAT PIEMONTE/COM
STORIE DI CIBO E AZIENDE

ECONOMIA E ANALISI

ALBERTO MARCHETTI LANCIA LA BLOCKCHAIN DEL GELATO

Pubblicato il 3 Settembre 2019

Alberto Marchetti usa la tecnologia dei Bitcoin per le sue **gelaterie artigianali**.

Dopo Caffè San Domenico e Foodchain un'altra realtà piemontese mette a sistema la sua filiera. Il debutto nella Piazza del Gelato di Cheese 2019, a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre.

L'innovativa piattaforma Blockchain dedicata al gelato consentirà ai consumatori di tracciare i propri gusti preferiti.

Chi è il fornitore del latte?

Da quale allevamento arrivano le uova?

Come e dove è stato trattato lo zucchero?

Tutto è in chiaro, in un **canale di comunicazione diretta** tra produttore e consumatore, che fornisce un passaporto digitale dei prodotti.

Grazie alla stessa tecnologia dei **Bitcoin** il consumatore potrà, attraverso un semplice *click* con il proprio *smartphone*, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato.

Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di produzione agroalimentare.

La *Blockchain* è uno strumento informatico che sfrutta la tecnologia *peer-to-peer*, una sorta di registro pubblico decentrato, distribuito e condiviso dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile ed indelebile.

La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena.

Alberto Marchetti e Foodchain

Alberto Marchetti, in collaborazione con **Foodchain** – azienda applicata all'agroalimentare – sfrutta la tecnologia per tracciare e certificare le materie prime del suo gelato dall'origine fino al consumatore finale.

Il cellulare diventa uno strumento di informazione sempre più importante per il consumatore che con un solo click, scansionando il **QR Code** abbinato al gusto del gelato scelto, potrà accedere a un cartello ingredienti *hi-tech*, certificato, tracciato e sicuro, e ripercorre l'origine e la storia di ogni materia prima lungo tutta la filiera di produzione.

La *Blockchain* del gelato sarà una delle grandi novità a **Cheese 2019**, la kermesse italiana dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità.

Nella **Piazza del Gelato** a cura di Alberto Marchetti tutti, inquadrando due **QR Code** con il cellulare, potranno risalire all'origine delle materie prime di due gusti: fiordilatte e caffè.

Grazie alla collaborazione con **Inalpi** e **Caffè San Domenico** i consumatori potranno immergersi nella storia di questi gusti, seguendone l'intera filiera.

3 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

Fantasy si laurea campionessa assoluta alla Mostra Regionale della Frisona di Saluzzo

Bovino della società agricola Oitana di Scalenghe, ha trionfato al Foro Boario. Ecco tutti i premiati

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 3 settembre 2019 15:43 1 0

E' Fantasy Silver Bridget della società agricola Oitana di Scalenghe la campionessa assoluta della 47esima Mostra regionale della Frisona di Saluzzo, organizzata da Comune e Fondazione Bertoni in collaborazione con l'Arap.

La proclamazione è avvenuta lunedì, nel pieno della Fiera di San Chiaffredo e giornata

finale della rassegna che ha visto sfilare nel ring della città marchionale una novantina di bianconere da latte provenienti da quattordici allevamenti piemontesi. Una parata zootecnica che ha portato al Foro boario saluzzese, dove era ospitata anche la mostra nazionale della meccanica agricola, almeno 15 mila visitatori.

Il giudice Giovanni Cerri dell'Anafi (l'associazione nazionale della Frisona) al termine di tre giorni di passerella ha espresso le proprie valutazioni in merito alla morfologia e all'eccellenza genetica dei capi (tutti iscritti al Libro genealogico nazionale), stilando le graduatorie per tutte le categorie. La regina Fantasy è salita sul primo scalino dell'ideale podio accompagnata dalla riserva Isolabella Numero Uno Uma, con menzione d'onore per Magnolia Vanhalen Boara.

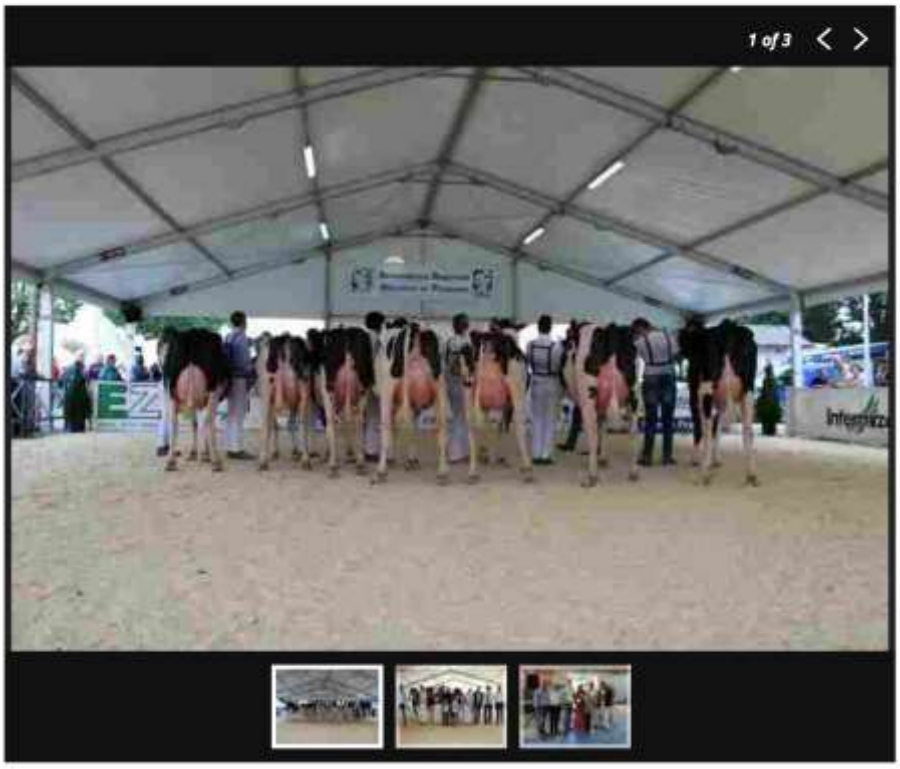
Per quanto riguarda la classifica allevatori, al primo posto troviamo la società di Giuseppe Dabbene e Giovanni Oddenino di Candiolo. Seconda Muri Holstein di Caraglio, terza Oitana di Scalenghe, quarta l'azienda dei fratelli Beltramino di Buriasco affiancata ex aequo da Isolabella dell'omonimo comune torinese, quindi La Magnola di Venaria.

Alla premiazione hanno presenziato il sindaco di Saluzzo Mauro Calderoni con il vice Franco Demaria e l'assessore alle attività produttive Francesca Neberti, lo staff della Fondazione Bertoni, il senatore Giorgio Bergesio e il consigliere regionale saluzzese Paolo Demarchi con il vertice dell'Associazione regionale allevatori: il presidente Roberto Chialva, il direttore Tiziano Valperga (anche in funzione di speaker), il referente del comitato mostre della Frisona Livio Diale. Presente anche il direttore della cooperativa Compral Bartolomeo Bovetti.

Nutrita la partecipazione di operatori professionali, nella consueta cornice di sponsor tecnici e aziende del settore. Un successo corale sottolineato dal presidente Chialva che ha avuto parole di ringraziamento ed elogio per la Città di Saluzzo: "*Qui ci sentiamo a casa nostra, ogni mostra è un successo grazie anche alla funzionalità di un foro boario all'avanguardia*", ha sottolineato Chialva, ricordando che la Frisona ha cominicato ad affermarsi ormai mezzo secolo fa proprio nella terra dell'ex Marchesato.

Nel contesto della manifestazione va segnalato il positivo riscontro ottenuto dalla degustazione dei formaggi Dop delle Latterie Alpine Inalpi prodotti nel caseificio di Peveragno abbinati ai vini dell'azienda Autin di Barge condotta da Mauro Camusso. I maestri assaggiatori Onaf hanno guidato con la loro alta professionalità una serie di affollati banchi di assaggio. In tavola sono saliti Raschera, Bra e Toma Piemontese Dop.

Tra i vini presentati, una nota speciale è andata al Brut metodo champenoise Eli, che matura in bottiglia per trenta mesi nelle ex miniere di talco di Prali, in val Germanasca.



3 SETTEMBRE – LAVOCEDIALBA.IT

Fantasy campionessa assoluta alla mostra regionale della Frisona di Saluzzo

Grande parata zootecnica, successo della degustazione di formaggi Dop Inalpi abbinata ai vini dell'Autin

E' Fantasy Silver Bridget della società agricola Oitana di Scalenghe la campionessa assoluta della 47esima Mostra regionale della Frisona di Saluzzo, organizzata da Comune e Fondazione Bertoni in collaborazione con l'Arap. La proclamazione è avvenuta lunedì, nel pieno della Fiera di San Chiaffredo e giornata finale della rassegna che ha visto sfilare nel ring della città marchionale una novantina di bianconere da latte provenienti da quattordici allevamenti piemontesi. Una parata zootecnica che ha portato al Foro boario saluzzese, dove era ospitata anche la mostra nazionale della meccanica agricola, almeno 15 mila visitatori.

Il giudice **Giovanni Cerri** dell'Anafi (l'associazione nazionale della Frisona) al termine di tre giorni di passerella ha espresso le proprie valutazioni in merito alla morfologia e all'eccellenza genetica dei capi (tutti iscritti al Libro genealogico nazionale), stilando le graduatorie per tutte le categorie. La regina Fantasy è salita sul primo scalino dell'ideale podio accompagnata dalla riserva Isolabella Numero Uno Uma, con menzione d'onore per Magnolia Vanhalen Boara.

Per quanto riguarda la classifica allevatori, al primo posto troviamo la società di Giuseppe Dabbene e Giovanni Oddenino di Candiolo. Seconda Muri Holstein di Caraglio, terza Oitana di Scalenghe, quarta l'azienda dei fratelli Beltramino di Buriasco affiancata ex aequo da Isolabella dell'omonimo comune torinese, quindi La Magnola di Venaria.

Alla premiazione hanno presenziato il sindaco di Saluzzo Mauro Calderoni con il vice Franco Demaria e l'assessore alle attività produttive Francesca Neberti, lo staff della Fondazione Bertoni, il senatore Giorgio Bergesio e il consigliere regionale saluzzese Paolo Demarchi con il vertice dell'Associazione regionale allevatori: il presidente Roberto Chialva, il direttore Tiziano Valperga (anche in funzione di speaker), il referente del comitato mostre della Frisona Livio Diale. Presente anche il direttore della

cooperativa Compral Bartolomeo Bovetti.

Nutrita la partecipazione di operatori professionali, nella consueta cornice di sponsor tecnici e aziende del settore. Un successo corale sottolineato dal presidente Chialva che ha avuto parole di ringraziamento ed elogio per la Città di Saluzzo: "Qui ci sentiamo a casa nostra, ogni mostra è un successo grazie anche alla funzionalità di un foro boario all'avanguardia", ha sottolineato Chialva, ricordando che la Frisona ha cominicato ad affermarsi ormai mezzo secolo fa proprio nella terra dell'ex Marchesato.

Nel contesto della manifestazione va segnalato il positivo riscontro ottenuto dalla degustazione dei formaggi Dop delle Latterie Alpine Inalpi prodotti nel caseificio di Peveragno abbinati ai vini dell'azienda Autin di Barge condotta da Mauro Camusso. I maestri assaggiatori Onaf hanno guidato con la loro alta professionalità una serie di affollati banchi di assaggio. In tavola sono saliti Raschera, Bra e Toma Piemontese Dop. Tra i vini presentati, una nota speciale è andata al Brut metodo champenoise Eli, che matura in bottiglia per trenta mesi nelle ex miniere di talco di Prali, in val Germanasca.

3 SETTEMBRE – PRIMAPRESS.IT

Food tech: Alberto Marchetti lancia la blockchain del gelato

3 Settembre 2019 di RED-CENTRALE in Gusto

(PRIMAPRESS) - CUNEO - Grande novità nel mondo del gelato: il Maestro Gelatiere tre coni Gambero Rosso Alberto Marchetti presenta a Cheese, a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre, un'innovativa piattaforma blockchain dedicata al gelato che consentirà ai consumatori di tracciare i propri gusti preferiti.
Chi è il fornitore del latte? Da quale allevamento arrivano le uova? Come e dove è stato trattato lo zucchero? Tutto è in chiaro, in un canale di comunicazione diretta tra produttore e consumatore, che fornisce un "passaporto digitale" dei prodotti, utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore, per un consumo consapevole, trasparente e di qualità.
Grazie alla stessa tecnologia dei bitcoin il consumatore potrà, attraverso un semplice click con il proprio smartphone, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato.

Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di produzione agroalimentare. La blockchain è uno strumento informatico che sfrutta la tecnologia peer-to-peer, una sorta di "registro pubblico" decentrato, distribuito e condiviso dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile ed indelebile. La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena.
Alberto Marchetti, in collaborazione con Foodchain - azienda di blockchain applicata all'agroalimentare - sfrutta la tecnologia per

tracciare e certificare le materie prime del suo gelato dall'origine fino al consumatore finale. Il cellulare diventa uno strumento di informazione sempre più importante per il consumatore che con un solo click, scansionando il QR Code abbinato al gusto del gelato scelto, potrà accedere a un cartello ingredienti hi-tech, certificato, tracciato e sicuro, e ripercorre l'origine e la storia di ogni materia prima lungo tutta la filiera di produzione.

La blockchain del gelato sarà una delle grandi novità a Cheese 2019, la kermesse italiana dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità. Nella Piazza del Gelato a cura di Alberto Marchetti tutti, inquadrando due QR code con il cellulare, potranno risalire all'origine delle materie prime di due gusti: fiordilatte e caffè. Grazie alla collaborazione con Inalpi e Caffè San Domenico i consumatori potranno immergersi nella storia di questi gusti, seguendone l'intera filiera.

La Piazza del Gelato sarà uno spazio aperto al pubblico e agli addetti ai lavori dove, anche grazie alla partnership con Inalpi e alla Scuola Italiana di Alta Gelateria, si affiancheranno ad Alberto gelatieri da tutta Italia per valorizzare lo stretto rapporto che c'è tra gelato e territorio. Tutto il ricavato delle vendite dei gelati della Piazza sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. - (PRIMAPRESS)

3 SETTEMBRE - TARGATOCN

Fantasy campionessa assoluta alla mostra regionale della Frisona di Saluzzo

Grande parata zootecnica, successo della degustazione di formaggi Dop Inalpi abbinata ai vini dell'Autin

E' Fantasy Silver Bridget della società agricola Oitana di Scalenghe la campionessa assoluta della 47esima Mostra regionale della Frisona di Saluzzo, organizzata da Comune e Fondazione Bertoni in collaborazione con l'Arap. La proclamazione è avvenuta lunedì, nel pieno della Fiera di San Chiaffredo e giornata finale della rassegna che ha visto sfilare nel ring della città marchionale una novantina di bianconere da latte provenienti da quattordici allevamenti piemontesi. Una parata zootecnica che ha portato al Foro boario saluzzese, dove era ospitata anche la mostra nazionale della meccanica agricola, almeno 15 mila visitatori.

Il giudice **Giovanni Cerri** dell'Anafi (l'associazione nazionale della Frisona) al termine di tre giorni di passerella ha espresso le proprie valutazioni in merito alla morfologia e all'eccellenza genetica dei capi (tutti iscritti al Libro genealogico nazionale), stilando le graduatorie per tutte le categorie. La regina Fantasy è salita sul primo scalino dell'ideale podio accompagnata dalla riserva Isolabella Numero Uno Uma, con menzione d'onore per Magnolia Vanhalen Boara.

Per quanto riguarda la classifica allevatori, al primo posto troviamo la società di Giuseppe Dabbene e Giovanni Oddenino di Candiolo. Seconda Muri Holstein di Caraglio, terza Oitana di Scalenghe, quarta l'azienda dei fratelli Beltramino di Buriasco affiancata ex aequo da Isolabella dell'omonimo comune torinese, quindi La Magnola di Venaria.

Alla premiazione hanno presenziato il sindaco di Saluzzo Mauro Calderoni con il vice Franco Demaria e l'assessore alle attività produttive Francesca Neberti, lo staff della Fondazione Bertoni, il senatore Giorgio Bergesio e il consigliere regionale saluzzese Paolo Demarchi con il vertice dell'Associazione regionale allevatori: il presidente Roberto Chialva, il direttore Tiziano Valperga (anche in funzione di speaker), il referente del comitato mostre della Frisona Livio Diale. Presente anche il direttore della cooperativa Compral Bartolomeo Bovetti.

Nutrita la partecipazione di operatori professionali, nella consueta cornice di sponsor tecnici e aziende del settore. Un successo corale sottolineato dal presidente Chialva che ha avuto parole di

ringraziamento ed elogio per la Città di Saluzzo: "Qui ci sentiamo a casa nostra, ogni mostra è un successo grazie anche alla funzionalità di un foro boario all'avanguardia", ha sottolineato Chialva, ricordando che la Frisona ha cominicato ad affermarsi ormai mezzo secolo fa proprio nella terra dell'ex Marchesato.

Nel contesto della manifestazione va segnalato il positivo riscontro ottenuto dalla degustazione dei formaggi Dop delle Latterie Alpine Inalpi prodotti nel caseificio di Peveragno abbinati ai vini dell'azienda Autin di Barge condotta da Mauro Camusso. I maestri assaggiatori Onaf hanno guidato con la loro alta professionalità una serie di affollati banchi di assaggio. In tavola sono saliti Raschera, Bra e Toma Piemontese Dop. Tra i vini presentati, una nota speciale è andata al Brut metodo champenoise Eli, che matura in bottiglia per trenta mesi nelle ex miniere di talco di Prali, in val Germanasca.

3 SETTEMBRE – WEBNEWS.IT

Cos'è la blockchain del gelato

Il Maestro Gelatiere tre coni Gambero Rosso, Alberto Marchetti, presenterà a Bra un'innovativa piattaforma blockchain dedicata al gelato.

Antonino Caffo, 3 Settembre 2019, 12:37

Quando si tratta di comprare un gelato, chi è il fornitore del latte? Da quale allevamento arrivano le uova? Come e dove è stato trattato lo zucchero? Poco è in chiaro, in un canale di comunicazione diretta tra produttore e consumatore, in assenza di un "passaporto digitale" dei prodotti, utile anche per tutelare il *Made in Italy*. Un panorama destinato a cambiare grazie alla blockchain, la stessa tecnologia dei bitcoin, che permetterà, attraverso un semplice click con il proprio smartphone, di tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato.

La blockchain del gelato sarà una delle grandi novità a **Cheese 2019**, la kermesse italiana dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità che si terrà dal 20 al 23 settembre a Bra in provincia di Cuneo. Nella Piazza del Gelato a cura di **Alberto Marchetti** tutti, inquadrando due QR code con il cellulare, potranno risalire all'origine delle materie prime di due gusti: fiordilatte e caffè. Tramite la collaborazione con Inalpi e Caffè San Domenico, i consumatori potranno immergersi nella storia di questi gusti, seguendone l'intera filiera.

L'idea è del il Maestro Gelatiere tre coni **Gambero Rosso**, Alberto Marchetti, autore della piattaforma blockchain dedicata al gelato, nata per tracciare i propri gusti preferiti. La Piazza del Gelato sarà uno spazio aperto al pubblico e agli addetti ai lavori dove, anche grazie alla partnership con Inalpi e alla Scuola Italiana di Alta Gelateria, si affiancheranno ad Alberto gelatieri da tutta Italia per valorizzare lo stretto rapporto che c'è tra gelato e territorio. Tutto il ricavato delle vendite dei gelati della Piazza sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

3 SETTEMBRE – AGRONOTIZIE.COM

Cheese 2019, il cacio a tutto tondo

Dal 20 al 23 settembre prossimi, a Bra (Cn), tante le novità in programma. Quest'anno protagonisti i formaggi naturali, ma non solo, anche pani, salumi e vini

Bra (Cn), 20-23 settembre 2019

Naturale è possibile. E' questo il tema dell'edizione **2019** di **Cheese** che si terrà a **Bra (Cn)**, **dal 20 al 23 settembre** prossimi. Spazio alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi si

troveranno una selezione di produttori di **salumi** e **pani naturali**, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che sarà raccontata grazie alla presenza di espositori nel mercato, ma anche con **conferenze** su questo argomento in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra.

Parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano: niente di meglio quindi che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto **Food is Culture** promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (**Kinookus**, **Transpond**, **Nova Iskra Creative Hub** e **Europa Nostra**) e co-finanziato dal Programma europeo **Europa Creativa**, con il contributo della **Fondazione Crc**. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento **Le ricette del dialogo**: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la **Fucina Pizza Pane Pasticceria** allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con **Agugiaro & Figna Molini**, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presidi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella **Casa della Biodiversità**, nel cortile delle Scuole maschili. Accanto le molte proposte gastronomiche delle **Cucine di strada**, dei **Chioschi regionali** e della **Casa Libera del Burro**, lo spazio di sperimentazione promosso da **Inalpi**.

Ma i veri protagonisti della manifestazione saranno i **caci**: **provenienti da tutto il mondo**, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel mercato italiano e internazionale di piazza Carlo Alberto, piazza Roma e via Audisio. Qui sarà possibile trovare formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i **Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero**, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle **aree laziali colpite dal terremoto**, che propongono i loro prodotti sul **Food Truck Street Foody**, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food **La buona strada**: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, si incontra su via Vittorio Emanuele II **L'erba che vorrei**, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. **Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri**: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è **Casa Slow Food**, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato

all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La **Gran sala dei Formaggi** torna in corso Garibaldi con oltre cento caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in enoteca alle 600 etichette selezionate dalla **Banca del Vino** e sapientemente illustrate dai sommelier **Fisar**. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di **Slow Food Editore**, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'**Università di Scienze gastronomiche** e per una dolce pausa alla **Piazza del Gelato**, appuntamento in piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla **Piazza della Birra**, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck. Lo spazio di **Assopiemonte Dop & Igp - Regione Piemonte** accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte è inoltre possibile assistere a **dimostrazioni pratiche** su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. come fare il formaggio, dove si potrà approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale.

Per gli appassionati del grande schermo c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di **Aboca AquaDueO**, dove la **Banda Osiris** e il filosofo della scienza **Telmo Pievani** raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i **Laboratori del Gusto**, ospitati nelle scuole di Bra e presso la **Banca del Vino** di **Pollenzo**: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli **Appuntamenti a Tavola**, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole accademiche.

4 SETTEMBRE - CUCINEDITALIA

Prodotti

GELATO

Alberto Marchetti lancia la blockchain del gelato

04 Settembre 2019 - DI REDAZIONE

Una novità food tech invade il mondo del gelato artigianale: il Maestro Gelatiere tre coni Gambero Rosso **Alberto Marchetti** lancia la **blockchain del gelato**, una piattaforma dedicata all'arte fredda che consentirà ai consumatori di tracciare i propri gusti preferiti.

Un'autentica innovazione che debutterà alla **Piazza del Gelato di Cheese 2019**, la kermesse italiana dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità in programma a Bra dal 20 al 23 settembre, indicando con precisione ogni tipo di informazione inerente il prodotto gustato: dal fornitore del latte, all'allevamento da cui provengono le uova impiegate, fino alle modalità di trattamento dello zucchero. Ogni dettaglio è in chiaro, inserito in un canale di **comunicazione diretta tra produttore e consumatore**, fornendo un "passaporto digitale" dei prodotti utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore, per un **consumo consapevole**, trasparente e di qualità. Grazie alla tecnologia dei bitcoin, il consumatore potrà, attraverso un semplice click con il proprio smartphone, tenere traccia di tutta la **filiera produttiva del gelato**.

Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di produzione agroalimentare, la **blockchain** è uno strumento informatico in grado di sfruttare la tecnologia peer-to-peer, una sorta di "registro pubblico" decentrato, distribuito e condiviso dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile e indelebile. La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena.

Intuendo le potenzialità dello strumento, Alberto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Marchetti, in collaborazione con **Foodchain**, azienda di blockchain applicata all'agroalimentare, ha deciso dunque di utilizzare la tecnologia per **tracciare e certificare le materie prime del suo gelato**. Il cellulare diventa così uno strumento di informazione sempre più importante per il consumatore, il quale, scansionando il **QR Code abbinato al gusto del gelato scelto**, potrà accedere a un cartello ingredienti hi-tech, certificato, tracciato e sicuro, e ripercorrere l'origine e la storia di ogni materia prima lungo tutta la filiera di produzione.

Nell'ambito della Piazza del Gelato, in particolare, gli amanti del dolce prodotto avranno l'opportunità di risalire all'origine delle materie prime di due gusti: **fiordilatte e caffè**. Un'iniziativa messa a punto con la collaborazione di Inalpi e Caffè San Domenico e orientata a valorizzare lo stretto rapporto tra gelato e territorio.

4 SETTEMBRE – IL MATTINO DI NAPOLI

«De Amicis-Diaz» con i diari gratis

Diari gratuiti agli alunni della scuola secondaria e a quelli delle classi quinte della primaria all'istituto Comprensivo «2 De Amicis-Diaz» di Monterusciello. Un'iniziativa che fa seguito alla partecipazione dell'istituto puteolano al progetto Inalpi Scuola. Un diario personalizzato, che educa al consumo del latte e dei suoi derivati, spiegando agli studenti della scuola dell'obbligo come funziona la filiera virtuosa. Un'iniziativa dell'azienda Inalpi, in tandem con la Coldiretti. «Il diario - ha spiegato il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi - fa parte di un ampio progetto dedicato ai più piccoli e che risponde alla scelta di puntare sulla formazione più ancora che sulla comunicazione. Mai come oggi il mondo contadino è lontano dalla campagna e questo diario è un modo per far conoscere a quante più persone possibili gli sforzi fatti dagli allevatori per fornire latte di qualità superiore. Per il territorio è importante proteggere le piccole stalle piuttosto che i grandi produttori». Così i giovani studenti di Pozzuoli con il diario potranno scoprire ogni giorno come si fa il latte. Cosa mangia la mucca che lo produce. Come avviene la mungitura. È con una favola a fumetti che il mondo della filiera del latte entra nelle scuole, raccontato direttamente da chi il latte e i suoi derivati li produce. Accanto agli spazi per segnare compiti e avvisi gli alunni troveranno i racconti a disegni sul mondo del latte ma anche molti giochi.

4 SETTEMBRE – IL SAVIGLIANESE

EVENTO Pallavolo: sfida tra sedici squadre di grande livello

Giocheranno ricordando Antonello

Si parte! Sabato 7 e domenica 8 settembre si svolgerà il 2° "Trofeo latterie Inalpi" – 7ª edizione del torneo "Una Schiacciata per Antonello", organizzato come sempre dall'Asd VBC Savigliano, che vedrà opposte le migliori formazioni under 14 e under 16 femminile del panorama piemontese e non solo.

Saranno 16 squadre di prestigio a contendersi il premio. Queste le 11 società partecipanti: VBC Savigliano (2 squadre), L'Alba Volley (2 squadre), In Volley Piemonte Chieri (2 squadre), Lilliput Settimo Torinese (2 squadre), Cuneo Granda Volley, 2D Lingotto, Club 76 Chieri-Asti, Brianza Volley Est, Lunezia Volley, Valle Belbo, Acqui Terme e la graditissima *new entry* che risponde al nome di Orago Varese. Sono tutti *team* protagonisti indiscussi a livello provinciale, regionale e nazionale nella scorsa stagione sportiva. Arriveranno a Savigliano giovani atlete di sicuro avvenire.

Il 2° "Trofeo latterie Inalpi" – 7ª edizione del torneo "Una schiacciata per Antonello" (al confermatissimo *main sponsor* Latterie Inalpi va un doveroso ringraziamento degli organizzatori) sarà ovviamente ancora una volta dedicato ad un amico della VBC prematuramente scomparso; non un memorial, ma una festa sportiva per ricordare il caro Antonello.

Un momento del torneo di qualche anno fa

Le partite si svolgeranno sabato 7 e domenica 8 settembre presso il Palazzetto dello sport di via Giolitti, del Pala-Ferrua in corso Roma e della palestra comunale di Marene. Le finali sono previste per il tardo pomeriggio di domenica al Palazzetto dello sport di Savigliano. Farà da cornice alla manifestazione l'oramai tradizionale festa di sabato sotto l'ala polifunzionale di piazza del Popolo.

Savigliano aprirà quindi nuovamente la stagione agonistica 2019-2020 con un torneo che si è negli anni imposto come "immancabile" per il *gotha* pallavolistico giovanile. Il tasso tecnico sarà sicuramente interessante ed il torneo decreterà l'inizio ufficiale della stagione agonistica.

Da parte della VBC Savigliano ancora un ringraziamento particolare al Comune di Savigliano per il patrocinio della manifestazione, al main sponsor Latterie Inalpi ed alla famiglia Soffientino.

Per ulteriori informazioni si può consultare il sito dedicato: www.unaschiacciataperantonello.jimdo.com. ●

4 SETTEMBRE – ILCORRIERE.NET

Bra: con Cheese ritorna anche la Piazza del Gelato

Tra le forme del latte più amate, c'è indubbiamente quella – golosissima – che potete incontrare nella Piazza del Gelato.

Nata da un'idea di Slow Food e Alberto Marchetti, è realizzata in collaborazione con Inalpi, official partner dell'area, ed è il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine.

Il programma inaugura con un **incontro dedicato alle famiglie** in cui imparare insieme a conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice. Si parla poi di **burro** nel gelato. Cosa c'entra? I gelatieri presenti ne danno un'interpretazione originale declinandolo al dolce e al salato. Non manca anche un appuntamento dedicato alle **uova**, che arricchiscono le amate creme ma che nascondono un vero universo di possibilità. Spazio poi al **gelato del recupero**, prodotto con frutti dimenticati, erbe spontanee e perché no, anche croste del formaggio. Il programma si chiude con il **gelato gastronomico**, dove i piatti più impensati si trasformano in gelati, sorbetti e granite.

Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a ingresso libero, arriva una grande novità: il **Milk Bar**, dove grazie a Inalpi potrete assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.

È inoltre possibile assaggiare alcuni tra i **gusti più particolari di Alberto Marchetti**: mai provato una coppetta con Robiola di Roccaverano e ramassin della valle Bronda? O Paste di meliga del monregalese, lime e cacao Chontalpa? Per non parlare delle proposte degli ospiti, tra cui l'intrigante pane, burro e marmellata. Gelati buoni due volte, perché tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

A Cheese debutta la **block chain di Alberto Marchetti**: un sistema interattivo che con un semplice click permette di tracciare la filiera degli ingredienti: quali mucche hanno fornito il latte, da dove arriva la frutta, come è stato trattato lo zucchero e da quale allevamento arrivano le uova. Insomma, le informazioni che tutti vorremmo per essere sicuri di gustare un buon gelato.

4 SETTEMBRE - ITALIAATAVOLA

Cheese 2019 torna a Bra Attesi oltre 200mila visitatori

Pubblicato il 04 Settembre 2019 | 10:25

La 12ª edizione è stata presentata all'aeroporto di Orio al Serio (Bg). Il tema di quest'anno è "Naturale è possibile". La manifestazione si terrà nella cittadina piemontese dal 20 al 23 settembre. La Regione Piemonte ha affittato due anni fa un largo spazio nella piazza "Italy Loves Food" del terminal partenze dello scalo bergamasco, dove ogni giorno passano circa 40 mila persone che possono gustare e acquistare delizie enogastronomiche made in Piemonte. Una scelta non casuale, dunque, quella di presentare qui l'iniziativa. Tra l'altro Bergamo è una "capitale" nella produzione dei formaggi, essendo la provincia italiana con il maggior numero (9) di formaggi Dop.

A Bra arriveranno formaggi dall'Italia e dall'estero

Hanno presentato le tante buone motivazioni per arrivare a Bra tra il 20 e il 23 settembre, quando le vie e le piazze saranno stracolme di produttori e affinatori di formaggi da tutto il mondo, il vicesindaco di Bra Biagio Conterno, Luigi Barbero presidente Azienda Turistica Langhe Roero

Monferrato, e Carla Croccolo responsabile eventi di Slow Food. Previsti nei quattro giorni della manifestazione oltre 200 mila presenze.

Carla Coccolo, Biagio Conterno e Luigi Barbero

Tra le novità di Cheese 2019 c'è lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in terna di novità, in via Marconi sarà presente una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel mercato, ma anche con conferenze sul tema, in programma all'auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presidi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole maschili. Accanto le molte proposte gastronomiche delle cucine di strada, dei chioschi regionali e della Casa libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di piazza Carlo Alberto, piazza Roma e via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde. Oltre ai produttori, si potranno conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospiterà i

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproduc

Presidi Slow Food dall'Italia e dall'estero. Ospiti d'eccezione del mercato, i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

La Gran sala dei formaggi torna in corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti da abbinare in enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

4 SETTEMBRE – LA FEDELTA'

Lunedì 9 settembre, suona la campanella dopo i tre mesi di vacanze estive

Scuola, si parte

FOSSANO. Innanzitutto i bambini e i ragazzi, che tornano sui banchi; ma anche le loro famiglie e quanti, con diverse mansioni, lavorano nei vari Istituti. Il primo giorno di scuola "muove" un popolo, a Fossano come altrove. In queste due pagine "la Fedeltà" dedica un ampio servizio alla ripresa, nella città degli Acaja, delle attività didattiche dopo la lunga pausa estiva (di tre mesi, salvo esami da sostenere). Fotografiamo la situazione delle varie realtà, dall'«Infanzia» (quelli che siamo ancora abituati a chiamare semplicemente "asili") fino alle superiori (l'«offerta» fossanese è ampia e richiama adolescenti di tutta la provincia).

FOSSANO. Dopo tre mesi di vacanza (salvo esami) parte anche a Fossano, lunedì 9 settembre, l'anno scolastico 2019-2020. Interesserà un "popolo" variegato di studenti, famiglie, insegnanti e operatori della scuola composto da alcune migliaia di persone: di gran lunga la "fabbrica" (del sapere) più popolosa della città.

Istituti comprensivi: numeri e servizi

Per il ciclo scolastico dell'Infanzia (le vecchie materne), delle Primarie (le vecchie elementari) e delle Medie, la maggior parte degli alunni farà capo ad uno dei plessi dei due Istituti comprensivi, eredi delle vecchie direzioni didattiche.

L'Istituto comprensivo Fossano A accoglierà complessivamente circa 1.300 allievi: 300 all'Infanzia (Dompè, Celebrini, San Sebastiano), 600 alla Primaria (Einaudi, Maddalene, Murazzo e Cervere), 409 alle Medie (via Dante e Cervere). La novità principale riguarda l'ingresso della nuova dirigente, Serena Balatresi, che prenderà il posto di Daniela Calandri. Nulla cambia nell'offerta di servizi alle famiglie, tutti confermati (prescuola, doposcuola, trasporto, mensa). Confermata anche l'articolazione del tempo scuola alle Elementari e alla Media, con la settimana corta, il tempo normale e il tempo lungo all'Einaudi e la settimana corta e il tempo normale alla Media, più la sezione di Orchestrando con la Fondazione Fossano musica. Sempre alle Elementari, tra Murazzo e Maddalene continuerà la staffetta nell'allestimento delle classi prime, che in questi ultimi anni ha consentito la sopravvivenza delle due scuole. Quest'anno tocca a Murazzo, che avrà una pluriclasse 1ª-5ª (oltre alla 3ª). A Maddalene ci saranno 2ª e 4ª. Una citazione a parte meritano i volontari della scuola dell'infanzia di San Sebastiano, il cui impegno permette l'allestimento del servizio di prescuola.

Numeri leggermente superiori al **Comprensivo Sacco (Fossano B)**, che conta 235 allievi all'Infanzia (129 alla Rodari, 106 alla Collodi), 677 alla Primaria (238 alla Calvino, 274 alla Levi e 165 a Genola) e 564 alle Medie (423 a piazza Don Picco e 141 a Genola). Anche qui i servizi non cambiano, così come l'articolazione oraria alle Elementari, con la settimana corta a Calvino e Rolfi (a Genola) e tempo lungo e tempo normale alla Levi, e alla Media con settimana corta, tempo normale e sezione a indirizzo musicale. Alla Calvino prosegue (con la 2ª) l'esperienza della Scuola senza zaino. La novità è la sesta sezione alla Materna Rodari (contro le cinque degli anni passati) richiesta dall'Istituto e concessa a fine luglio dall'Ufficio scolastico provinciale. Piccolo cadeaux: il diario dell'Inalpi verrà distribuito gratuitamente a tutti gli alunni, da quest'anno anche a quelli delle Medie.

Complessivamente, entrambi i Comprensivi segnalano un incremento di alunni con disabilità, che gestiranno con l'aiuto di insegnanti di sostegno (pagati dal Ministero) e assistenti alle autonomie (pagati dal Comune).

Il dato positivo è che quest'anno nessuno degli Istituti dovrebbe partire "a singhiozzo" con il mosaico del personale docente non ancora completato. Le cattedre vacanti (le cosiddette supplenze) verranno coperte, infatti, dal 4 al 7 settembre attingendo dalle graduatorie: l'operazione verrà accentrata al Vallauri, che farà da scuola polo per le operazioni di assegnazione a tutti gli Istituti - dall'Infanzia alle Superiori - della provincia.

Le scuole private paritarie

Al di fuori dei due Comprensivi, Fossano può contare anche su quattro scuole private paritarie che completano il quadro dell'offerta scolastica. Sono le Materne di Murazzo (18 bambini), del Salice (95 bambini) e di Maddalene (35 bambini) e l'Istituto San Domenico (104 bambini e ragazzi) per la Primaria.

Alla Toesca e Macario di Murazzo la scuola è già iniziata lunedì 2 settembre, anche se i più piccoli hanno cominciato gradualmente nei giorni successivi. Tutti quanti sperimenteranno la novità dei corsi bilingue. Giocheranno e impareranno, infatti, affiancati da un'insegnante di inglese, in quello che l'amministrazione della scuola considera un investimento per il futuro. Anche al Salice la campanella è suonata in anticipo: giovedì 5 e venerdì 6 per i "primini", che hanno preceduto i più grandicelli entrati a scuola il 9. Sono stati tutti accolti da una scuola rinnovata, dopo i lavori dello scorso anno che hanno abbattuto le barriere architettoniche. Stessi giorni ma parti invertite alla Zanaroli, con i più grandi già entrati giovedì 5 e venerdì

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

4 SETTEMBRE – LAVOCEDIALBA.IT

EVENTI | 04 settembre 2019, 16:42

Bra: la Piazza del Gelato di Cheese

Tra le forme del latte più amate, c'è indubbiamente quella – golosissima – che potete incontrare nella Piazza del Gelato

Nata da un'idea di Slow Food e Alberto Marchetti, è realizzata in collaborazione con Inalpi, official partner dell'area, ed è il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine.

Il programma inaugura con un **incontro dedicato alle famiglie** in cui imparare insieme a conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice. Si parla poi di **burro** nel gelato. Cosa c'entra? I gelatieri presenti ne danno un'interpretazione originale declinandolo al dolce e al salato. Non manca anche un appuntamento dedicato alle **uova**, che arricchiscono le amate creme ma che nascondono un vero universo di possibilità. Spazio poi al **gelato del recupero**, prodotto con frutti dimenticati, erbe spontanee e perché no, anche croste del formaggio. Il programma si chiude con il **gelato gastronomico**, dove i piatti più impensati si trasformano in gelati, sorbetti e granite.

Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a ingresso libero, arriva una grande novità: il **Milk Bar**, dove grazie a Inalpi potrete assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.

È inoltre possibile assaggiare alcuni tra i **gusti più particolari di Alberto Marchetti**: mai provato una coppetta con Robiola di Roccaverano e ramassin della valle Bronda? O Paste di meliga del monregalese, lime e cacao Chontalpa? Per non parlare delle proposte degli ospiti, tra cui l'intrigante pane, burro e marmellata. Gelati buoni due volte, perché tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

A Cheese debutta la block chain di Alberto Marchetti: un sistema interattivo che con un semplice click permette di tracciare la filiera degli ingredienti: quali mucche hanno fornito il latte, da dove arriva la frutta, come è stato trattato lo zucchero e da quale allevamento arrivano le uova. Insomma, le informazioni che tutti vorremmo per essere sicuri di gustare un buon gelato.

4 SETTEMBRE – NOTIZIEPIEMONTE.IT

La Piazza del Gelato a Cheese 2019

P.R. / 04 SETTEMBRE 2019

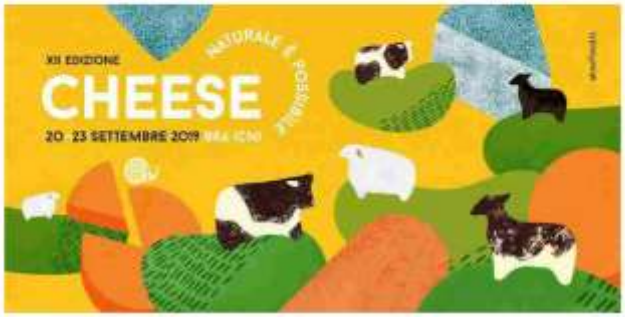
GRANDI EVENTI

NEXT ARTICLE
La Queenmania a Peperò 2019

Tra le forme del latte più amate, c'è indubbiamente quella per i golosi, che il visitatore potrà incontrare nella Piazza del Gelato.

Tra le tante novità Cheese 2019, dal 20 al 23 settembre 2019, propone per i golosi la PIAZZA DEL GELATO.

Nata da un'idea di **Slow Food e Alberto Marchetti**, è realizzata in collaborazione con Inalpi, official partner dell'area, ed è il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine.



Le novità della piazza del gelato

Il programma inizia con un **incontro dedicato alle famiglie** in cui imparare insieme a conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice. Si parlerà di **burro** nel gelato. I mastri gelatieri presenti ne danno un'interpretazione originale declinandolo al dolce e al salato.

Non mancherà un appuntamento dedicato alle **uova**, che arricchiscono le amate creme ma che nascondono un vero universo di possibilità. Spazio anche al **gelato del recupero**, prodotto con frutti dimenticati, erbe spontanee e perché no, anche croste del formaggio. Il programma, si chiude con il **gelato gastronomico**, dove i piatti più impensati si trasformano in gelati, sorbetti e granite.

Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a ingresso libero, arriva una grande novità: il **Milk Bar**, dove grazie a Inalpi potrete assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.

È inoltre possibile degustare alcuni tra i **gusti più particolari di Alberto Marchetti**: mai provato una coppetta con Robiola di Roccaverano e ramassin della valle Bronda? O Paste di meliga del monregalese, lime e cacao Chontalpa? Golosità succulente per il palato. Per non dimenticare delle proposte degli ospiti, tra cui l'intrigante pane, burro e marmellata. Gelati buoni due volte, perché tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

A Bra, debutta la **block chain di Alberto Marchetti**: un sistema interattivo che con un semplice click permette di tracciare la filiera degli ingredienti: quali mucche hanno fornito il latte, da dove arriva la frutta, come è stato trattato lo zucchero e da quale allevamento arrivano le uova. Insomma, le informazioni che tutti vorremmo per essere sicuri di gustare un buon gelato.

4 SETTEMBRE – PAPERBLOG.COM

HOME › TECNOLOGIA

Food tech: la Blockchain applicata al food con il maestro gelatiere Alberto Marchetti

Creato il 04 settembre 2019 da Alessandro Ligas @TTecnologico

La tecnologia dei bitcoin ora si applica al mondo della gelateria artigianale

Grande novità nel mondo del gelato: il Maestro Gelatiere tre coni Gambero Rosso **Alberto Marchetti** presenta a Cheese, a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre, un'innovativa piattaforma blockchain dedicata al gelato che consentirà ai consumatori di tracciare i propri gusti preferiti.

Chi è il fornitore del **latte**? Da quale allevamento arrivano le **uova**? Come e dove è stato trattato lo **zucchero**? Tutto è in chiaro, in un canale di comunicazione diretta tra produttore e consumatore, che fornisce un "passaporto digitale" dei prodotti, utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore, per un consumo consapevole, trasparente e di qualità.

Grazie alla stessa tecnologia dei bitcoin il consumatore potrà, attraverso un semplice click con il proprio smartphone, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato.

Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del

produzione agroalimentare. La blockchain è uno strumento informatico che sfrutta la tecnologia peer-to-peer, una sorta di "registro pubblico" decentrato, distribuito e condiviso dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile ed indelebile. La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena.

Alberto Marchetti, in collaborazione con **Foodchain** – azienda di blockchain applicata all'agroalimentare – **sfrutta la tecnologia per tracciare e certificare le materie prime del suo gelato dall'origine fino al consumatore finale**. Il cellulare diventa uno strumento di informazione sempre più importante per il consumatore che con un solo click, scansionando il **QR Code** abbinato al gusto del gelato scelto, potrà accedere a un cartello ingredienti hi-tech, certificato, tracciato e sicuro, e ripercorre l'origine e la storia di ogni materia prima lungo tutta la filiera di produzione.

La blockchain del gelato sarà una delle grandi novità a **Cheese 2019,** la kermesse italiana dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità. Nella **Piazza del Gelato** a cura di **Alberto Marchetti** tutti, inquadrando due QR code con il cellulare, potranno risalire all'origine delle materie prime di due gusti: fiordilatte e caffè. Grazie alla collaborazione con Inalpi e Caffè San Domenico i consumatori potranno immergersi nella storia di questi gusti, seguendone l'intera filiera.

La Piazza del Gelato sarà uno spazio aperto al pubblico e agli addetti ai lavori dove, anche grazie alla partnership con Inalpi e alla Scuola Italiana di Alta Gelateria, si affiancheranno ad Alberto gelatieri da tutta Italia per valorizzare lo stretto rapporto che c'è tra gelato e territorio. Tutto il ricavato delle vendite dei gelati della Piazza sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

4 SETTEMBRE – PASTICCERIAEXTRA.IT

Mercoledì, 04 Settembre 2019 08:00

Alberto Marchetti lancia la blockchain in gelateria: inquadri il QRcode e scopri la filiera del tuo gelato

La tecnologia dei *bitcoin* ora si applica al mondo della gelateria artigianale. Il debutto a Cheese 2019, dal 20 al 23 settembre a Bra

Alberto Marchetti presenta a Cheese, in programma a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre, un'innovativa **piattaforma *blockchain* dedicata al gelato** che consentirà ai consumatori di tracciare i propri gusti preferiti.

Chi è il fornitore del latte? Da quale allevamento arrivano le uova? Come e dove è stato trattato lo zucchero? Tutto è in chiaro, in un canale di comunicazione diretta tra produttore e consumatore, che fornisce un "passaporto digitale" dei prodotti, utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore, per un consumo consapevole, trasparente e di qualità. Grazie alla stessa tecnologia dei *bitcoin* il consumatore potrà, attraverso un click con il proprio smartphone, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato.

La *blockchain* è uno strumento informatico che sfrutta la tecnologia *peer-to-peer*, una sorta di "registro pubblico" decentrato, distribuito e condiviso, dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile ed indelebile. La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori

coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena.
Il gelatiere Alberto Marchetti, in collaborazione con **Foodchain**, sfrutta questa tecnologia per tracciare e certificare le materie prime del suo gelato, dall'origine fino al consumatore finale. Il cellulare diventa uno strumento di informazione sempre più importante per il consumatore che, scansionando il QR Code abbinato al gusto del gelato scelto, potrà accedere a un cartello ingredienti hi-tech, certificato, tracciato e sicuro, e ripercorre l'origine e la storia di ogni materia prima lungo tutta la filiera di produzione.

In occasione di Cheese, nella **Piazza del Gelato**, inquadrando due QR code con il cellulare, tutti i visitatori potranno risalire all'origine delle materie prime di due gusti proposti da Marchetti: fiordilatte e caffè. Grazie alla collaborazione con Inalpi e Caffè San Domenico, i consumatori potranno immergersi nella storia di questi gusti, seguendone l'intera filiera.

4 SETTEMBRE - TARGATOCN

Bra: la Piazza del Gelato di Cheese

Tra le forme del latte più amate, c'è indubbiamente quella – golosissima – che potete incontrare nella Piazza del Gelato

Nata da un'idea di Slow Food e Alberto Marchetti, è realizzata in collaborazione con inalpi, official partner dell'area, ed è il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine.

Il programma inaugura con un **incontro dedicato alle famiglie** in cui imparare insieme a conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice. Si parla poi di **burro** nel gelato. Cosa c'entra? I gelatieri presenti ne danno un'interpretazione originale declinandolo al dolce e al salato. Non manca anche un appuntamento dedicato alle **uova**, che arricchiscono le amate creme ma che nascondono un vero universo di possibilità. Spazio poi al **gelato del recupero**, prodotto con frutti dimenticati, erbe spontanee e perché no, anche croste del formaggio. Il programma si chiude con il **gelato gastronomico**, dove i piatti più impensati si trasformano in gelati, sorbetti e granite.

Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, nor

ingresso libero, arriva una grande novità: il **Milk Bar**, dove grazie a Inalpi potrete assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.

È inoltre possibile assaggiare alcuni tra i **gusti più particolari di Alberto Marchetti**: mai provato una coppetta con Robiola di Roccaverano e ramassin della valle Bronda? O Paste di meliga del monregalese, lime e cacao Chontalpa? Per non parlare delle proposte degli ospiti, tra cui l'intrigante pane, burro e marmellata. Gelati buoni due volte, perché tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

A Cheese debutta la block chain di Alberto Marchetti: un sistema interattivo che con un semplice click permette di tracciare la filiera degli ingredienti: quali mucche hanno fornito il latte, da dove arriva la frutta, come è stato trattato lo zucchero e da quale allevamento arrivano le uova. Insomma, le informazioni che tutti vorremmo per essere sicuri di gustare un buon gelato.

5 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

Grande festa a Preit di Canosio

L'inaugurazione del "Nuovo campo sportivo" a Preit di Canosio, ha dato, il giorno 4, il via ufficiale ai festeggiamenti: la presenza degli Abbà e Abbadesse del Palio di Fossano, per un gemellaggio con gli Abbà della nostra Bahìo, la Corale "Amis d'la Madlana" della frazione Maddalene di Fossano e la ottima disquisizione sulla storia e sull'architettura della Borgata da parte di Beppe, titolare della locale "Locanda degli Elfi", hanno fatto vivere ai turisti e villeggianti una giornata eccezionale.

Grande partecipazione ha avuto anche la "52ª Rievocazione storica della Bahìo di S. Lorenzo", celebrata l'11, con la S. Messa, officiata da don Beppe, la processione per le vie del Borgo e più tardi, sotto il tendone delle feste, con l'elezione del nuovo Abbà: Luca Mellano.

Tanto spazio è stato dedicato ai bambini e ragazzi con giochi diversi e, con l'assistenza di guide alpine di Global Mountain di Cuneo, molti si sono cimentati nella scalata della palestra di roccia nei pressi della Borgata. I più grandi hanno approfittato del nuovo campo sportivo per una partita contro la squadra di Castagnole P.te, mentre altri, più piccini, si sono dedicati alla preparazione della pasta per il pane, cotto nel forno a legna.

Tutti gli eventi si sono svolti, secondo programma, nelle vie e piazze del Borgo, ma soprattutto nel "Centro festeggiamenti" che, grazie al gran lavoro, all'impegno ed al tempo dedicati, nell'ultimo decennio, dal gruppo del Direttivo della Pro loco ed a contributi di Istituzioni e privati è stato completamente riqualificato a vantaggio della popolazione locale, degli abitanti dei comuni limitrofi, dei turisti e villeggianti.

Il nuovo campo sportivo, dedicato all'amico Mario Bollino, prematuramente scomparso, è a disposizione dei giovani che già hanno iniziato a sfruttarlo, potrà comunque essere utilizzato, previ accordi, da Associazioni sportive per stage di allenamento in montagna.

Un particolare grazie va alle istituzioni: Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Regione Piemonte, Comune di Canosio, Cassa di Risparmio di Fossano, Bene Banca Credito Cooperativo di Bene Vagienna, Banca Cassa di Risparmio di Savigliano, Fondazione Cassa di Risparmio di Savigliano, Fondazione Banca Popolare di Novara, Banca di Caraglio, Inalpi Moretta, Pastificio Giovanni Rana Moretta, Acqua Eva ed a tanti privati che hanno creduto nei nostri progetti realizzati grazie anche ai loro contributi.

Aldo Mellano
Pro loro Preit di Canosio

5 SETTEMBRE – LA GUIDA

L'inaugurazione del "Nuovo campo sportivo", ha dato, il giorno 4, il via ufficiale ai festeggiamenti: la presenza degli Abbà e Abbadesse del Palio di Fossano, per un gemellaggio con gli Abbà della nostra Bahìo, la Corale "Amis d'la Madlana" della frazione Maddalene di Fossano e la ottima disquisizione sulla storia e sull'architettura della Borgata da parte di Beppe, titolare della locale "Locanda degli Elfi", hanno fatto vivere ai turisti e villeggianti una giornata eccezionale.

Grande partecipazione ha avuto anche la "52^ Rievocazione storica della Bahìo di San Lorenzo", celebrata l'11, con la S. Messa, officiata da don Beppe, la processione per le vie del Borgo e più tardi, sotto il tendone delle feste, con l'elezione del nuovo Abbà: Luca Mellano.

Ogni giorno è stato ricco di appuntamenti: tanto spazio è stato dedicato ai bambini e ragazzi con giochi diversi e, con l'assistenza di guide alpine di Global Mountain di Cuneo, molti si sono cimentati nella scalata della palestra di roccia nei pressi della Borgata. I più grandi hanno approfittato del "Nuovo campo sportivo" per una partita contro la squadra di Castagnole Piemonte, mentre altri, più piccini, si sono dedicati alla preparazione della pasta per il pane, cotto nel forno a legna.

Tutti gli eventi si sono svolti, secondo programma, nelle vie e piazze del Borgo, ma soprattutto nel "Centro festeggiamenti" che, grazie al gran lavoro, all'impegno ed al tempo dedicati, nell'ultimo decennio, dal gruppo del Direttivo della Pro Loco ed a contributi di Istituzioni e privati è stato completamente riqualificato a vantaggio della popolazione locale, degli abitanti dei comuni limitrofi, dei turisti e villeggianti.

Il "Nuovo campo sportivo", dedicato all'amico Mario Bollino, prematuramente scomparso, è a disposizione dei giovani che già hanno iniziato a sfruttarlo, potrà comunque essere utilizzato, previ accordi, da Associazioni sportive per stage di allenamento in montagna.

Un particolare grazie va alle Istituzioni: Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo; Regione Piemonte; Comune di Canosio; Cassa di Risparmio di Fossano; Bene Banca - Credito Cooperativo di Bene Vagienna; Banca Cassa di Risparmio di Savigliano; Fondazione Cassa di Risparmio di Savigliano; Fondazione Banca Popolare di Novara; Banca di Caraglio; a Inalpi - Moretta, al Pastificio Giovanni Rana - Moretta, ad Acqua Eva ed a tanti, tanti altri Privati che hanno creduto nei nostri progetti realizzati grazie anche ai loro contributi.

A. M.

6 SETTEMBRE – LIGURIA NOTIZIE

CHEESE '19 A BRA DAL 20 AL 23 SETTEMBRE. LA PIAZZA DEL GELATO...ANCHE BLOCKCHAIN

CUNEO Continua il viaggio di avvicinamento di LN a Cheese 2019, la manifestazione targata Slow Food a tutto latte e formaggi in programma a Bra dal 20 al 23 settembre.
La Piazza del Gelato nata da un'idea di Slow Food e Alberto Marchetti, è realizzata in collaborazione con inalpi, official partner dell'area, ed è il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine.
Il programma inaugura con un incontro dedicato alle famiglie in cui imparare insieme a conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice. Si parla poi di burro nel gelato. Cosa c'entra? I gelatieri presenti ne danno un'interpretazione originale declinandolo al dolce e al salato. Non manca anche un appuntamento dedicato alle uova, che arricchiscono le amate creme ma che nascondono un vero universo di possibilità. Spazio poi al gelato del recupero, prodotto con frutti dimenticati, erbe spontanee e perché no, anche croste del formaggio. Il programma si chiude con il gelato gastronomico, dove i piatti più impensati si trasformano in gelati, sorbetti e granite.
Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a ingresso libero, arriva una grande novità: il Milk Bar, dove grazie a inalpi potrete assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.
È inoltre possibile assaggiare alcuni tra i gusti più particolari di Alberto Marchetti: mai provato una coppetta con Robiola di Roccaverano e ramassin della Valle Bronda? O Paste di meliga del monregalese, lime e cacao Chontalpa? Per non parlare delle proposte degli ospiti, tra cui l'intrigante pane, burro e marmellata.
Gelati buoni due volte, perché tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.
A Cheese '19 debutta la blockchain di Alberto Marchetti, un sistema interattivo che con un semplice click permette di tracciare la filiera degli ingredienti: quali mucche hanno fornito il latte, da dove arriva la frutta, come è stato trattato lo zucchero e da quale allevamento arrivano le uova. Insomma, le informazioni che tutti vorremmo per essere sicuri di gustare un buon gelato.
Food tech: Alberto Marchetti lancia la blockchain del gelato
La tecnologia dei bitcoin ora si applica al mondo della gelateria artigianale
Grande novità nel mondo del gelato: il Maestro Gelatiere tre coni Gambero Rosso Alberto Marchetti presenta dunque a Cheese '19 un'innovativa piattaforma blockchain dedicata al gelato che consentirà ai consumatori di tracciare i propri gusti preferiti.
Chi è il fornitore del latte? Da quale allevamento arrivano le uova? Come e dove è stato trattato lo zucchero? Tutto è in chiaro, in un canale di comunicazione diretta tra produttore e consumatore, che fornisce un "passaporto digitale" dei prodotti, utile anche per tutelare il Made in Italy e valorizzare il lavoro di ogni operatore, per un consumo consapevole, trasparente e di qualità.
Grazie alla stessa tecnologia dei bitcoin il consumatore potrà, attraverso un semplice click con il proprio smartphone, tenere traccia di tutta la filiera produttiva del gelato.
Dalla finanza al food, dalle transazioni bancarie alla filiera di produzione agroalimentare. La blockchain è uno strumento informatico che sfrutta la tecnologia peer-to-peer, una sorta di "registro pubblico" decentrato, distribuito e condiviso dove al suo interno chiunque può memorizzare informazioni in maniera immutabile ed indelebile. La veridicità di tali informazioni è garantita dall'intera rete degli attori coinvolti nella transazione che visualizza, convalida o respinge ogni dato inserito nella catena.

Alberto Marchetti, in collaborazione con Foodchain azienda di blockchain applicata all'agroalimentare sfrutta la tecnologia per tracciare e certificare le materie prime del suo gelato dall'origine fino al consumatore finale. Il cellulare diventa uno strumento di informazione sempre più importante per il consumatore che con un solo click, scansionando il QR Code abbinato al gusto del gelato scelto, potrà accedere a un cartello ingredienti hi-tech, certificato, tracciato e sicuro, e ripercorre l'origine e la storia di ogni materia prima lungo tutta la filiera di produzione.
La blockchain del gelato sarà una delle grandi novità a Cheese 2019, la kermesse italiana dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità. Nella Piazza del Gelato a cura di Alberto Marchetti tutti, inquadrando due QR code con il cellulare, potranno risalire all'origine delle materie prime di due gusti: fiordilatte e caffè. Grazie alla collaborazione con inalpi e Caffè San Domenico i consumatori potranno immergersi nella storia di questi gusti, seguendone l'intera filiera.
La Piazza del Gelato sarà uno spazio aperto al pubblico e agli addetti ai lavori dove, anche grazie alla partnership con inalpi e alla Scuola Italiana di Alta Gelateria, si affiancheranno ad Alberto gelatieri da tutta Italia per valorizzare lo stretto rapporto che c'è tra gelato e territorio. Tutto il ricavato delle vendite dei gelati della Piazza sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.
Info www.albertomarchetti.it
Il programma della Piazza del Gelato è su www.cheese.slowfood.it
Cheese è organizzata con il sostegno di Regione Piemonte, il contributo dell'Unione Europea, di Fondazione CRT e Fondazione CRC e gli Official Partner: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e Consorzio della Ricotta di Bufala Campana Dop, CR Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua.
Cheese 2019 è sui social media: Facebook, Twitter e Instagram.
#Cheese #Cheese2019
Marcello Di Meglio
!-- Composite Start -->
...
80,722 Fans Mi piace 1,260 Follower Segui 8,155 Follower Segui
Popolari
Alta Val trebbia | Cacciatore ucciso da un cinghiale
6 Settembre 2019
Tromba d'aria, pioggia, fulmini e grandine su Genova
6 Settembre 2019
Furiosa grandinata su Genova | Foto
6 Settembre 2019
Gossip
Ap: Altre 11 donne accusano di molestie Placido Domingo 6 Settembre 2019 0
Nozze a Sabaudia per Tiziano Ferro e Victor Allen 15 Luglio 2019 0
© LiguriaNotizie.it - Alkalea Edizioni
Edit with Live CSS

6 SETTEMBRE – PASTRY MAGAZINE

Il gelato a Cheese 20-23 Settembre a Bra (Cn)

Nata da un'idea di **Slow Food** e **Alberto Marchetti**, è realizzata in collaborazione con Inalpi, official partner dell'area, ed è il posto giusto dove gustare gelati buoni, puliti e giusti, che partono da ingredienti selezionati con cura, freschi e genuini e di cui tutti possono conoscere l'origine.

Il programma inaugura con un **incontro dedicato alle famiglie** in cui imparare insieme a conoscere e riconoscere il buon gelato, capire come si dovrebbe fare e assaggiare un prodotto di qualità, cosa non sempre semplice. Si parla poi di **burro** nel gelato. Cosa c'entra? I gelatieri presenti ne danno un'interpretazione originale declinandolo al dolce e al salato. Non manca anche un appuntamento dedicato alle **uova**, che arricchiscono le amate creme ma che nascondono un vero universo di possibilità. Spazio poi al **gelato del recupero**, prodotto con frutti dimenticati, erbe spontanee e perché no, anche croste del formaggio. Il programma si chiude con il **gelato gastronomico**, dove i piatti più impensati si trasformano in gelati, sorbetti e granite.

Oltre agli appuntamenti in programma, tutti a ingresso libero, arriva una grande novità: il **Milk Bar**, dove grazie a Inalpi potrete assaggiare il latte fresco dei pascoli piemontesi e provare a scoprire le differenze.

È inoltre possibile assaggiare alcuni tra i **gusti più particolari di Alberto Marchetti**: mai provato **una coppetta con Robiola di Roccaverano e ramassin della valle Bronda? O Paste di meliga del monregalese, lime e cacao Chontalpa? Per non parlare delle proposte degli ospiti, tra cui l'intrigante pane, burro e marmellata.** Gelati buoni due volte, perché tutto il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

A Cheese debutta la **block chain di Alberto Marchetti**: un sistema interattivo che con un semplice click permette di tracciare la filiera degli ingredienti: quali mucche hanno fornito il latte, da dove arriva la frutta, come è stato trattato lo zucchero e da quale allevamento arrivano le uova. Insomma, le informazioni che tutti vorremmo per essere sicuri di gustare un buon gelato.

7 SETTEMBRE – TURISMODELGUSTO.COM

Le novità e le conferme di Cheese 2019

Un lungo percorso alla scoperta del mondo dei formaggi e non solo.

Dal 20 al 23 settembre le vie e le piazze del centro storico di Bra si animeranno di stand, laboratori e soprattutto formaggi di ogni tipo. Le attività possibili a Cheese 2019 sono innumerevoli: ecco un'indicazione di percorso per non perdersi nulla o per scegliere le proprie mete preferite.

- Le **piccole aziende agricole** che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, saranno ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).
- In via Marconi, a pochi passi dalla piazzetta Valfré, i visitatori potranno trovare diversi **produttori di salumi e pani naturali**, pronti a raccontare le loro storie.
- La Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini porterà a Bra **maestri pizzaioli, panificatori e pasticcieri da tutta Italia**.
- Nello stesso cortile si troveranno che gli stand delle **Cucine di Strada**, i **Chioschi Regionali** e la **Casa Libera del Burro** (spazio di sperimentazione promosso da inalpi).
- Presso il Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio si troveranno **formaggi** di ogni forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde raccontati direttamente dai produttori.
- Via degli affinatori come gli anni precedenti ospita gli **artigiani**
- In Via Principi di Piemonte, i **Presìdi Slow Food**

dall'Italia e dall'estero, racconteranno l'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere.

- I bambini, ma gli adulti in via Vittorio Emanuele II, si potranno divertire con il **percorso ludico e didattico a tappe "L'erba che vorrei"**. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali.
- In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è **Casa Slow Food**, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere.
- La **Gran sala dei Formaggi** torna in Corso Garibaldi con **oltre 100 caci provenienti da tutto il mondo** (Presìdi internazionali e italiani)
- Per gli abbinamenti il posto giusto è l'Enoteca che mette a disposizione dei partecipanti all'evento, **600 etichette selezionate dalla Banca del Vino** e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai **vini Triple A**.

- Chi preferisce la birra al vino può recarsi in Piazza Spreitenbach (**Piazza della Birra**) per assaporare un boccale da abbinare alle preparazioni di **Cucine di strada** e **Food truck**.
- Diversi saranno gli Appuntamenti a Tavola, vere e proprie cene condotte da chef stellati e chiocciolati.

.a cultura è di casa a Cheese di Bra

- Per saperne di più sulle **novità editoriali di Slow Food Editore**, partecipare alle iniziative e gli **aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche** l'appuntamento è in Piazza XX Settembre, con gli Official Partner di Cheese, ognuno con

un ricco programma.

- Lo **spazio della Regione Piemonte, dedicato alle Terre Alte** e animato da molti appuntamenti, porta alla ribalta il tema delle aree collinari e montane, intese come una via possibile per una agricoltura viva e sostenibile, che produca reddito e speranza, per un turismo capace di rispetto e desideroso di autentica conoscenza.
- **Cheese on the Screen**, offre un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale.
- Al Teatro Politeama, va in scena lo spettacolo di **Aboca AquaDueO**, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.
- I **Laboratori del Gusto**, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo, permetteranno di scoprire il mondo dei formaggi: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile.
- Durante la manifestazione molti saranno i momenti di riflessione e le **Conferenze sul tema naturale** in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra.