dal **30 SETTEMBRE** 2019
al **6 OTTOBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

1 OTTOBRE – BRA OGGI

Giochinfanzia in collaborazione ufficiale con Lego, torna all'ex Caserma Musso. Attenzione speciale all'ambiente e all'ecologia

Mattoncino Mania, l'unica manifestazione di zona organizzata da Bollati

SALUZZO

Mattoncino Mania torna il primo weekend di ottobre a Saluzzo con una nuova veste "green". Dopo il grande successo dei laboratori

didattici tenuti dalle classi del liceo scientifico Bodoni di Saluzzo e dell'Istituto Arimondi-Eula di Savigliano durante la passata edizione, quest'anno Mattoncino Mania fa il bis proponendo nuove attività interattive con i ragazzi delle superiori e presenta l'interessante progetto "Mi Lego al territorio" realizzato dagli studenti universitari del Politecnico di Torino, con uno sguardo attento all'ecologia e all'ambiente.
La manifestazione gode del patrocinio della Città di Saluzzo, della Fondazione

Amleto Bertoni e di Terres Monviso-Move e si distingue per la particolarità della location (gli storici locali della ex Caserma Mario Musso) e per la preziosa collaborazione con Lego(che provvederà, ancora una volta, a fornire diversi maxi modelli assolutamente inediti).

I partner "green"
Anche i partner della manifestazione saranno parte attiva nel creare contenuti e materiali assolutamente a tema: Eviso, che costruirà plastici per spiegare anche ai più piccoli l'interessante percorso dell'energia elettrica, dalle fonti rinnovabili al suo utilizzo finale (ovviamente tutto in mattoncini); All Quality Tech che permetterà ai giovani visitatori di ri-costruire un telefonino utilizzando elementi "basici" da assemblare; Albertengo che realizzerà un piccolo panettone (piccolo di dimensione, ma di grande qualità!) personalizzato Mattoncino Mania acquistabile durante l'evento; Bus Company, che dopo aver percorso in lungo ed in largo la peovincia con i bus personalizzati Mattoncino Mania, presenterà durante la manifestazione un nuovissimo interessante progetto chiamato "Linea Verde". Infine, il Corriere di Saluzzo che sosterrà l'iniziativa. Acqua Eva e Latterie Inalpi permetteranno a tutti i bambini fino ai 10 anni di entrare gratuitamente alla manifestazione offrendo loro il biglietto di ingresso!

Una zona ristoro rinnovata
Anche la zona ristoro, presente all'interno del percorso espositivo, si rinnova e quest'anno sarà gestita della prestigiosa "Taverna del Teatro" di Savigliano. Sarà inoltre allestita una grande area gioco gratuita con animatrici dedicate con libero accesso a tutti i piccoli visitatori.

130 espositori da tutto il territorio
La prima parte della manifestazione ospiterà il Museo Storico Bertoni: in un'atmosfera magica, il glorioso passato artistico di Saluzzo si fonderà con la modernità dei coloratissimi Mattoncini Lego. Tutto questo per condurre i visitatori di tutte le età al cuore pulsante della manifestazione:
un'esposizione di circa 2000 mq di opere inedite presentate dai 130 espositori provenienti da tutto il territorio piemontese e non solo. La sezione Collezionisti e la sezione Junior saranno sapientemente amalgamate per offrire al visitatore una visione d'insieme che lo lascerà a bocca aperta!

In mostra e non solo
Presenti Moc Lego di originalissima creazione, Vintage, Classic, City, Trains, Minecraft, Ideas, Ninjago, Star Wars, Harry Potter, Hidden, Avengers, Collection, Architecture, Technic, Friends, Disney e tanto, tanto altro...All'interno sarà allestito un fornitissimo negozio Lego, gestito da Bollati Giochinfanzia, nel quale potranno essere acquistati centinaia di articoli a prezzi assolutamente competitivi (gli stessi applicati dal Lego Stores ufficiali) e non solo... si potrà anche utilizzare il buono sconto immediato rilasciato all'ingresso!

Per parcheggiare
Per facilitare l'operazione "parcheggio" e per rendere ancora più allegra la visita,

sarà attivo il servizio navetta gratuito su trenino musicale che collegherà la ex Caserma Mario Musso al centro città (dove, per tutta la giornata di domenica, si potranno ammirare le interessanti bancarelle del "Mercantico").
Una nuova strabiliante edizione dunque vi aspetta nei suggestivi locali storici della ex-caserma Mario Musso di Saluzzo sabato 5 e domenica 6 ottobre.

Orari
sabato 05 ottobre orario continuato ore 15 - 22
domenica 06 ottobre orario continuato ore 10 - 19

Ingresso
Bambini fino ai 10 anni: ingresso gratuito offerto da Acqua Eva e Latterie Inalpi
Adulti e ragazzi € 3,50

Mattoncino Mania è anche "social"
Evento Facebook:
Mattoncino Mania 2019
Pagina Facebook:
Bollati Giochinfanzia
Profilo Instagram:
Bollati Giochinfanzia
Sito dedicato:
www.mattoncinomania.it

1 OTTOBRE – COMUNICAZIONEINFORM.IT

Registr. Trib. Roma n.338/2007 del 19-07-2007

INFORMAZIONI DEL GIORNO – NEWS PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO

Le eccellenze italiane nel campo dell'imprenditoria e delle professioni

MARTEDÌ, 1 OTTOBRE, 2019 IN NOTIZIE INFORM

ITALIANI ALL'ESTERO

Alla Camera dei Deputati il convegno "Italiani all'estero: intelligenze senza confini"

ROMA – Si è tenuto nel corso dell'incontro "Italiani all'estero: intelligenze senza confini", svoltosi alla Camera dei Deputati, il panel incentrato su **imprenditoria e professioni**, moderato dalla giornalista Rai **Benedetta Rinaldi**. Si è iniziato dal collegamento via web di **Andrea Ciaffi**, ingegnere impiantista presso Arup a Sydney. "Ho studiato a Roma, ho lavorato in Azerbaijan e infine a Sydney. All'inizio non parlavo neanche inglese mentre oggi svolgo il lavoro dei miei sogni. Mi occupo di impianti idraulici antincendio e sono diventato cittadino australiano da due settimane. In cinque anni mi sono trovato a progettare impianti per grattacieli e musei. E' stata una sfida complessa, che mi è mancata in Italia a causa di processi molto lenti. Qui guadagno tra i 120 e i 140 mila dollari annuali, ossia circa 6 mila euro al mese. Per questo, attualmente, non ho in programma di rientrare", ha rilevato Ciaffi. **Florinda Saieva**, ideatrice di Farm Cultural Park a Favara, ha parlato del suo trasferimento da Parigi al paese di origine, dove ha quindi deciso di investire. "E' stata una scommessa, quella di fare impresa culturale in Italia: non è facile se confrontiamo la nostra condizione con quella degli altri Paesi europei. Abbiamo dimostrato che le cose si possono fare e abbiamo generato una possibilità; tuttavia la mentalità italiana è dura da cambiare", ha spiegato Saieva. Ambrogio Invernizzi, Amministratore delegato Inalpi, si è invece trasferito a Nizza. "Quando studiavo, mi sono trovato in difficoltà con le lingue. Per questo ho cercato un posto che permettesse ai miei figli di avere dalla loro parte un vantaggio per il proprio futuro", ha commentato Invernizzi. **Andrea Pappalardo**, avvocato internazionale di Mentha Avocats a Ginevra, è riuscito a restare legato, grazie alla sua professione, alla città di appartenenza che è Napoli. "Ho avuto un percorso formativo come molti altri, ma poi non ho resistito alla tentazione dell'estero. Ho avviato una libera attività a Ginevra, staccandomi dal mio territorio; ma non è stata una frattura vera e propria con l'Italia, perché la mia attività all'estero può essere uno strumento utile per l'internazionalizzazione dei colleghi italiani", ha precisato Pappalardo. **Laura Tolettini**, Digital Integration Manager presso Feralpi a Dresda, ha chiuso il panel sottolineando questa sua scelta di trasferirsi in Germania per amore della lingua tedesca. "Durante l'Erasmus ho capito che l'estero era la mia frontiera, nonostante prima non fossi mai uscita dall'Italia se non per brevi periodi. Ho sempre lavorato in Feralpi: prima a Brescia, poi a Lipsia e infine a Dresda. Non sono arrabbiata con l'Italia, ma l'esperienza all'estero credo sia necessaria per tutti i professionisti che intendano arricchire il proprio bagaglio". (Simone Sperduto/Inform)

1 OTTOBRE – BRA OGGI

6 milioni di euro da Iccrea BancaImpresa e Banca Alpi Marittime a Inalpi, unica realtà in Italia che produce latte in polvere per uso industriale e professionale

Iccrea BancaImpresa insieme a Banca Alpi Marittime sono protagoniste di un finanziamento destinato alla società cuneese Inalpi, importante realtà nazionale che si occupa della lavorazione del latte e produzione di derivati (burro, formaggini, formaggio fuso, fettine, formaggi grattugiati). Il finanziamento, del valore di 6 milioni di euro con durata settennale, beneficia della Garanzia InnovFin rilasciata dal Fondo Europeo per gli Investimenti ("FEI"), con il sostegno finanziario dell'Unione Europea nei termini definiti nell'ambito del programma Orizzonte 2020 e del Fondo Europeo per gli Investimenti Strategici (EFSI), così come previsto nel Piano di Investimenti per l'Europa.

1 OTTOBRE – CUNEO SETTE

6 milioni di euro da Iccrea BancaImpresa e Banca Alpi Marittime a Inalpi, unica realtà in Italia che produce latte in polvere per uso industriale e professionale

Iccrea BancaImpresa insieme a Banca Alpi Marittime sono protagoniste di un finanziamento destinato alla società cuneese Inalpi, importante realtà nazionale che si occupa della lavorazione del latte e produzione di derivati (burro, formaggini, formaggio fuso, fettine, formaggi grattugiati). Il finanziamento, del valore di 6 milioni di euro con durata settennale, beneficia della Garanzia InnovFin rilasciata dal Fondo Europeo per gli Investimenti ("FEI"), con il sostegno finanziario dell'Unione Europea nei termini definiti nell'ambito del programma Orizzonte 2020 e del Fondo Europeo per gli Investimenti Strategici (EFSI), così come previsto nel Piano di Investimenti per l'Europa.

1 OTTOBRE – CUNEO SETTE

Giochinfanzia in collaborazione ufficiale con Lego, torna all'ex Caserma Musso. Attenzione speciale all'ambiente e all'ecologia

Mattoncino Mania, l'unica manifestazione di zona organizzata da Bollati

SALUZZO

Mattoncino Mania torna il primo weekend di ottobre a Saluzzo con una nuova veste "green". Dopo il grande successo dei laboratori

didattici tenuti dalle classi del liceo scientifico Bodoni di Saluzzo e dell'Istituto Arimondi-Eula di Savigliano durante la passata edizione, quest'anno Mattoncino Mania fa il bis proponendo nuove attività interattive con i ragazzi delle superiori e presenta l'interessante progetto "Mi Lego al territorio" realizzato dagli studenti universitari del Politecnico di Torino, con uno sguardo attento all'ecologia e all'ambiente.
La manifestazione gode del patrocinio della Città di Saluzzo, della Fondazione Amleto Bertoni e di Terres Monviso-Move e si distingue per la particolarità della location (gli storici locali della ex Caserma Mario Musso) e per la preziosa collaborazione con Lego(che provvederà, ancora una volta, a fornire diversi mezzi modelli assolutamente inediti).

I partner "green"

Anche i partner della manifestazione saranno parte attiva nel creare contenuti e materiali assolutamente a tema: Eviso, che costruirà plastici per spiegare anche ai più piccoli l'interessante percorso dell'energia elettrica, dalle fonti rinnovabili al suo utilizzo finale (ovviamente tutto in mattoncini); All Quality Tech che permetterà ai giovani visitatori di ri-costruire un telefonino utilizzando elementi "basici" da assemblare; Albertengo che realizzerà un piccolo panettone (piccolo di dimensioni, ma di grande qualità!) personalizzato Mattoncino Mania acquistabile durante l'evento; Bus Company, che dopo aver percorso in lungo ed in largo la provincia con i bus personalizzati Mattoncino Mania, presenterà durante la manifestazione un mezzo interessante progetto chiamato "Linea Verde", infine, il Corriere di Saluzzo che sosterrà l'iniziativa. Acqua Eva e Latterie Inalpi permetteranno a tutti i bambini fino ai 10 anni di entrare gratuitamente alla manifestazione offrendo loro il biglietto di ingresso!

Una zona ristoro rinnovata

Anche la zona ristoro, presente all'interno del percorso espositivo, si rinnova e quest'anno sarà gestita dalla prestigiosa "Taverna del Teatro" di Savigliano. Sarà inoltre allestita una grande area gioco gratuita con animatrici dedicate con libero accesso a tutti i piccoli visitatori.

130 espositori da tutto il territorio

La prima parte della manifestazione ospiterà il Museo Storico Bertoni: in un'atmosfera magica, il glorioso passato artistico di Saluzzo si fonderà con la modernità dei coloratissimi Mattoncini Lego. Tutto questo per condurre i visitatori di tutte le età al cuore pulsante della manifestazione: un'esposizione di circa 2000 mq di opere inedite presentate dai 130 espositori provenienti da tutto il territorio piemontese e non solo. La sezione Collezionisti e la sezione Junior saranno sapientemente amalgamate per offrire al visitatore una visione d'insieme che lo lascerà a bocca aperta!

In mostra e non solo

Presenti Moc Lego di originalissima creazione, Vintage, Classic, City, Trains, Minecraft, Ideas, Ninjago, Star Wars, Harry Potter, Hidden, Avengers, Collection, Architecture, Technic, Friends, Disney e tanto, tanto altro...All'interno sarà allestito un fornitissimo negozio Lego, gestito da Bollati Giochinfanzia, nel quale potranno essere acquistati centinaia di articoli a prezzi assolutamente competitivi (gli stessi applicati dai Lego Stores ufficiali) e non solo...ai potrà anche utilizzare il buono sconto immediato rilasciato all'ingresso!

Per parcheggiare

Per facilitare l'operazione "parcheggio" e per rendere ancora più allegra la visita,

sarà attivo il servizio navetta gratuito su trenino musicale che collegherà la ex Caserma Mario Musso di centro città (dove, per tutta la giornata di domenica, si potranno ammirare le interessanti bancarelle del "Mercantico").
Una nuova strabiliante edizione dunque vi aspetta nei suggestivi locali storici della ex-caserma Mario Musso di Saluzzo sabato 5 e domenica 6 ottobre.

Orari

sabato 05 ottobre orario continuato ore 15 – 22
domenica 06 ottobre orario continuato ore 10 – 19

Ingresso

Bambini fino ai 10 anni: ingresso gratuito offerto da Acqua Eva e Latterie Inalpi
Adulti e ragazzi € 3,50

Mattoncino Mania è anche "social"

Evento Facebook:
Mattoncino Mania 2019
Pagina Facebook:
Bollati Giochinfanzia
Profilo Instagram:
Bollati Giochinfanzia
Sito dedicato:
www.mattoncinomania.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non rip

1 OTTOBRE – CUNEO DICE

Nel primo weekend di ottobre a Torre San Giorgio 'Okt-Torre Fest'

Nel fine settimana appuntamento con tanta musica, fiumi di birre e i prodotti gastronomici delle migliori aziende locali

Nel nuovo palazzetto polivalente di piazza Cravero a Torre San Giorgio l'appuntamento con le grandi birre italiane e dal mondo raddoppia: l'Okt-Torre Fest, festival dedicato alle birre e alla musica, nella rinnovata versione 2019 si svilupperà da venerdì 4 a sabato 5 ottobre. In programma due serate dedicate ai prodotti gastronomici delle migliori aziende locali abbinati alle birre provenienti da Belgio, Germania e Irlanda.

Il tutto in una Oktoberfest "in miniatura" in cui si rinnova la collaborazione con le Pro loco vicine, Moretta e Cardè. Ogni sera musica dal vivo e dj set per rendere ancora più brioso e coinvolgente l'ambito dell'Okt-Torre Fest, a ingresso gratuito. Venerdì 4 ottobre si esibiranno i The Royal Band - Queen Tribute con un concerto tributo a Freddy Mercury e i Queen; sabato tutta l'energia degli Anni '90 con Elemento 90. Venerdì sera chiuderà al sera il dj Simone Bertorello; sabato gran ritorno dopo il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

successo di "IninTorrettamente" per il vocalist Andrea Caponnetto e il dj Don Calo.

OKT-TORRE FEST PROPONE

Birre al bancone: Ichnusa, Metzger, Leffe, Stealla Artois, Paulaner, Lowembrau, Harp, Kilkenny.

Aziende in vetrina: Albertengo panettoni, azienda agricola Ama, az. agricola Bertea Paolo, Carni Dock, Ferrari Formaggi, Inalpi, Md Supermercati,Molino Chiavazza, Panetteria Il Vecchio Forno, Pasticceria Ballari, Supermercati Prestofresco, Pastificio Rana.

1 OTTOBRE – IDEAWEBTV

Nel primo weekend di ottobre a Torre San Giorgio birra e musica con l'Okt-Torre Fest

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 1 ottobre 2019 9:43

Nel nuovo palazzetto polivalente di piazza Cravero a Torre San Giorgio l'appuntamento con le grandi birre italiane e dal mondo raddoppia: l'Okt-Torre Fest, festival dedicato alle birre e alla musica, nella rinnovata versione 2019 si svilupperà da venerdì 4 a sabato 5 ottobre. In programma due serate dedicate ai prodotti gastronomici delle migliori aziende locali abbinati alle birre provenienti da Belgio, Germania e Irlanda.

Il tutto in una Oktoberfest "in miniatura" in cui si rinnova la collaborazione con le Pro loco vicine, Moretta e Cardè. Ogni sera musica dal vivo e dj set per rendere ancora più brioso e coinvolgente l'ambito dell'Okt-Torre Fest, a ingresso gratuito.

Venerdì 4 ottobre si esibiranno i The Royal Band – Queen Tribute con un concerto tributo a Freddy Mercury e i Queen; sabato tutta l'energia degli Anni '90 con Elemento 90. Venerdì sera chiuderà al sera il dj Simone Bertorello; sabato gran ritorno dopo il successo di "IninTorrettamente" per il vocalist Andrea Caponnetto e il dj Don Calo.

OKT-TORRE FEST PROPONE:
Birre al bancone: Ichnusa, Metzger, Leffe, Stealla Artois, Paulaner, Lowembrau, Harp, Kilkenny.

Aziende in vetrina: Albertengo panettoni, azienda agricola Ama, az. agricola Bertea Paolo, Carni Dock, Ferrari Formaggi, Inalpi, Md Supermercati,Molino Chiavazza, Panetteria Il Vecchio Forno, Pasticceria Ballari, Supermercati Prestofresco, Pastificio Rana.

1 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

Operazione assistita dalla garanzia Innovfin del Fondo Europeo per gli Investimenti

Bam partecipa all'investimento di 6 milioni per un progetto Inalpi

CARRU'

Iccrea BancaImpresa insieme a Banca Alpi Marittime sono protagoniste di un finanziamento destinato alla società cuneese Inalpi, importante realtà nazionale che si occupa della lavorazione del latte e produzione di derivati (burro, formaggini, formaggio fuso, fettine, formaggi grattugiati). Il finanziamento, del valore di 6 milioni di euro con durata settennale, beneficia della Garanzia InnovFin rilasciata dal Fondo Europeo per gli Investimenti ("FEI"), con il sostegno finanziario dell'Unione Europea nei termini definiti nell'ambito del programma Orizzonte 2020 e del Fondo Europeo per gli Investimenti Strategici (EFSI), così come previsto nel Piano di Investimenti per l'Europa.
Il finanziamento di 6 milioni di euro è destinato al sostegno di un ampio piano di investimenti, che prevede: la realizzazione di un magazzino dinamico per il monitoraggio e controllo della merce disponibile; l'impianto di produzione di burro cristallizzato, per consentire applicazioni diverse nell'industria dolciaria; un sistema di confezionamento efficiente dei prodotti.
Il nuovo piano di investimenti di Inalpi si inserisce in un ampio quadro di sviluppo che ha come obiettivi l'ulteriore crescita della filiera corta e certificata finalizzata alla realizzazione di nuovi prodotti, e di nuovi progetti di ricerca, l'ampliamento del processo di internazionalizzazione e la riorganizzazione in maniera efficacie ed efficiente delle risorse appartenenti alle varie unità di business.
Inalpi nasce nel 1966 con Egidio Invernizzi, la cui indubbia esperienza, unita alla passione per il proprio lavoro, rappresentano la vera ricchezza dell'attività, dove l'unione e la collaborazione famigliare sono il vero segreto: Egidio e la moglie Anna, con Wanda, sorella di Anna, ed il marito Silvano Barattero, danno così inizio alla storia recente di Inalpi.
La prima produzione è quella del burro e derivati del latte, poi uno sviluppo continuo, che fa di Inalpi il principale esportatore di burro nei paesi del nord Europa e la successiva specializzazione nella produzione di fettine a base di latte e formaggini. Ma la vera svolta arriva nel 1997, con l'incontro con il colosso dell'industria dolciaria Ferrero, con cui nasce una proficua collaborazione che nel giugno 2009 vede l'inizio dell'attività del primo, e tutt'ora unico, impianto di sprayatura per la produzione di latte in polvere di cui Inalpi è unico produttore nazionale. Il decennio che segue, segna una crescita costante dell'azienda di Moretta che, grazie ad un accordo per la creazione di una filiera corta e controllata, fa della qualità e della tracciabilità il proprio elemento caratterizzante. Le DOP Piemontesi, la nuova linea Bio, sono solo alcuni delle innovazioni che Inalpi realizza grazie ad una vision che ha come obiettivo principale l'innovazione di prodotto. Un cammino che negli ultimi anni ha riscontrato, per tutti i prodotti della filiera Inalpi, anche un notevole apprezzamento a livello internazionale, oltrepassando i confini e diventando referenza di eccellenza in Europa e nel mondo, verso i mercati del Far East e del Middle East.

1 OTTOBRE – MARK UP

MARKUP 283
Quaderni
170

Ripartenza regionale PER IL LATTE ITALIANO

Nella rivoluzione dei consumi, gli attuali spazi di crescita sono soprattutto per il delattosato e il bio. Ma la rivalutazione della comunità scientifica sulle proprietà protettive legate al latte e le ricerche sul microbiota aprono nuove prospettive future

Daniele Colombo

MARKUP 283
Quaderni

Controllata da Gruppo Lactalis, Parmalat è tra i leader mondiali nella produzione e distribuzione di latte e derivati (yogurt, condimenti a base di panna, dessert e formaggi) e bevande a base di frutta.
Zymil è stato il primo latte ultramente digeribile, apparso sul mercato già nel 1968, per fornire caratteristiche nutrizionali del latte anche a chi ha difficoltà a digerirlo

Il settore lattiero-caseario occupa il primo posto nell'agroalimentare con 15,9 miliardi di euro di fatturato. Ma il consumo di latte in Italia decresce da anni, a dispetto dell'export in Asia (dal 2017 al 2018 la Cina ha aumentato del 47,8% l'importazione di latte alimentare dal nostro Paese). Negli ultimi 6 anni ha perso il 30% dei consumi. Le cause sono molteplici: cambiano le abitudini alimentari, soprattutto per la prima colazione, che si sposta verso i prodotti light e trova sbocco nelle bevande vegetali (le consumano 12 milioni di italiani); incidono l'aumento delle intolleranze, le campagne denigratorie verso il mondo dei latticini, spesso frutto di fake news; concorre il calo demografico. Soffrono tutti i comparti, in particolare il fresco. Ma ci sono anche segnali in controtendenza con crescite anche a doppia cifra per altri segmenti, dai delattosati al bio. Per il settore, tra le opportunità da cogliere nel prossimo futuro, ci sono i nuovi prodotti funzionali che migliorano il microbiota, destinati a rivoluzionare il modo di alimentarsi. Una versione 2.0 dei latti arricchiti che oggi sono in flessione.
Il made in Italy rimane per le aziende un valore da comunicare. Inalpi, 173 milioni di euro di fatturato (era 143 nel 2017), produce latte made in Piemonte. L'azienda, leader in Italia nella produzione di latte in polvere, da giugno si è lanciata nel mercato del liquido. La filiera si basa su 400 produttori solo della provincia di Torino e Cuneo. Raccoglie circa 550 tonnellate di latte ogni giorno, sottoposto a rigidi controlli (17 mila parametri controllati al mese). "Sul latte in polvere abbiamo cercato di trasformare una commodity in

Prodotti sempre più mirati

"Con molte e importanti aziende emiliane (Conserve Italia, Carnst, Eurovo, Ima e Gellify) -dice Gianpiero Calzolari- Granarolo ha creato un acceleratore di start-up, Agrofood Business Innovation Center, che si propone di lavorare al cibo del futuro. Fra le start up che guardiamo con interesse, ci sono quelle che propongono alimenti funzionali, packaging sostenibili e soluzioni innovative per l'agricoltura e l'allevamento 4.0".
Come partner ci sono l'Università di Bologna, Aster (acceleratore dell'innovazione dell'Emilia-Romagna) e l'Enea. Granarolo lavora all'ipotesi di valorizzare meglio gli scarti delle lavorazioni per produrre bioplastiche. E collabora con le équipe di grandi ospedali italiani per costruire prodotti lattiero-caseari sempre più mirati: "Anziani che hanno problemi di deglutizione avranno esigenze diverse rispetto a giovani pazienti, donne in menopausa o consumatori diabetici".

MARKUP 283
Quaderni
172

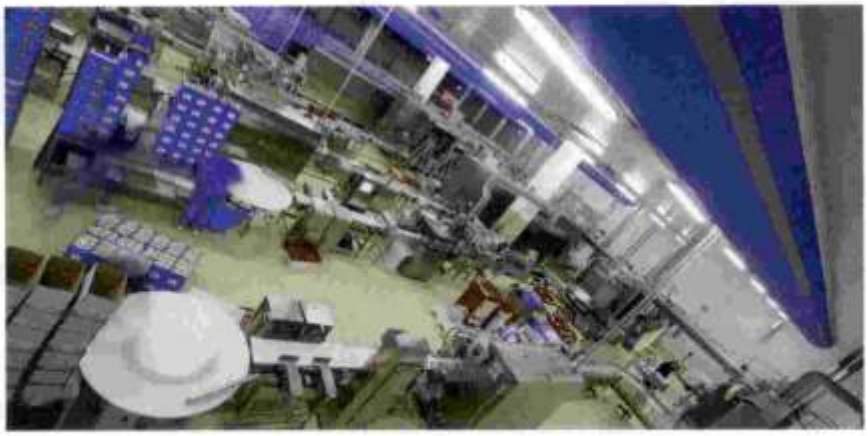
Lo sforzo contro le fake news

Il tema della comunicazione a contrasto delle fake news è molto sentito. La decrescita dei consumi ha il paradosso che coincide con una rivalutazione della comunità scientifica delle proprietà protettive legate al consumo di latte. Assolatte ha elaborato un volume ad hoc dove denuncia che in Italia non si raggiungono le dosi giornaliere raccomandate di calcio, con un rischio per la salute. Il testo cita, tra l'altro lo studio Seneca che evidenzia come un terzo degli anziani ne sia carente. La stessa commissione Eat di Lancet ha indicato la necessità di un consumo di latticini e derivati per 250 grammi al giorno (fino a 500).
"Il 90% del latte è consumato a colazione ma gli italiani non danno importanza a questa fase della giornata in modo corretto -rimarca Giuliano Gherri-. Da un paio d'anni abbiamo lanciato una campagna per stimolare il consumo di latte a colazione per un apporto nutrizionale più bilanciato e corretto".
"Tema importante -dice Gabriella Bollino-. Facciamo comunicazione a partire dalle scuole. Realizziamo formazione sui benefici alimentari attraverso i diari scolastici, che consegniamo da qualche anno: il prossimo anno scolastico verranno distribuite 250mila agende in collaborazione con Coldiretti. Con altre aziende, sponsorizziamo poi un master universitario di II livello sul latte, della durata di un anno, dedicato ai laureati in Agraria e Veterinaria dell'Università di Torino".

prodotto di valore, partendo da materie prima di qualità e fresche -spiega Gabriella Bollino, responsabile commerciale-. Ora lanciamo il primo prodotto liquido della filiera: un tetrapak da 1 litro, Uht, parzialmente scremato. Un progetto di qualità che nasce insieme con Coldiretti Piemonte grazie al progetto di equa remunerazione latte". L'innovativo sistema di pagamento funziona con un algoritmo indicizzato elaborato dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza. E mantiene un contratto pluriennale con i conferenti, svincolandosi dalla negoziazione. "Proviamo a muoverci in questo nuovo ambito. Puntiamo sulla filiera made in Piemonte basata sul rispetto di numerosi parametri: vogliamo vedere come risponde il mercato ma siamo fiduciosi di questa scommessa. Anche il pack racconta i plus di filiera e avrà anche il logo Firmato Dagli Agricoltori italiani.
Il fattore regionale è cavalcato da Mila-Latte Montagna Alto Adige, cooperativa di 2.500

Referenze con vitamina D, A, B e calcio. Prodotti con curcuma e omega-3, ma a crescere significativamente sul mercato sono poi i prodotti free from

soci-contadini i cui masi, piccole realtà, si trovano in Alto Adige, la maggior parte sopra i 1.000 metri di altitudine. Il latte viene raccolto 365 giorni all'anno e trasportato allo stabilimento principale di Bolzano o a quello di Brunico. Un prodotto di punta è il Latte Fieno Stg, prodotto senza insilati, come da regolamento Ue. "Siamo riusciti con questa specialità, che è tipica dell'arco alpino ed è nel nostro dna, a tenere i numeri stabili -fa sapere Liselotte Pichler, responsabile marketing-. Dalla primavera 2017 tutto il nostro latte fresco è diventato Latte Fieno: abbiamo promosso questa strategia. La shelf-life è di 6 giorni e possiamo venderlo solo in Trentino Alto Adige, dove abbiamo un forte mercato regionale nel fresco. Ma a maggio -sottolinea- abbiamo lanciato il Latte Fieno 'più giorni', con shelf-life di 23 giorni, grazie a un delicato trattamento termico. Con questa lavorazione possiamo offrirlo anche fuori regione".
Latte principalmente italiano



Nel 2019 Inalpi espande la gamma del biologico. Il 2018 è stato dedicato all'approccio category con i prodotti di filiera 100% da latte regionale

È uno dei principali player in Italia del settore lattiero-caseario, ma vanta anche una forte presenza internazionale. Granarolo, una Spa nella quale, però, si avverte intenso lo spirito cooperativo: le azioni sono per oltre il 77% in mano a Granlatte

è anche quello di Parmalat, azienda con 9 stabilimenti nel nostro Paese e 550 milioni di litri di latte italiano raccolto ogni anno. "Il fresco è 100% italiano, l'Uht è parte Italia e parte Ue -ricorda il direttore marketing Giuliano Gherri-. Valorizziamo il prodotto dove abbiamo la raccolta locale: per esempio, a Bergamo abbiamo il brand Lactis, che utilizza solo latte della Bergamasca; a Roma per il latte fresco di Centrale del Latte di Roma raccogliamo solo latte della provincia di Roma. Il mercato del latte fresco è di prossimità: sta in piedi se è vicino alle fonti di raccolta. I nostri conferenti sono, infatti, vicini agli stabilimenti di produzione. Quattro sono quelli del fresco (Catania, Piana di Monte Verna, Roma, Albano S. Alessandro), oltre ai 3 dedicati alle produzioni di latte a lunga conservazione. Da sempre sosteniamo la produzione di latte italiano, di cui siamo i maggiori acquirenti e investiamo sul made in Italy, anche nella parte Uht ma è doveroso ricordare che in Italia c'è carenza di latte alimentare: gran parte è destinato ai prodotti Dop. Per sopperire alla carenza di produzione italiana, non sufficiente a coprire il fabbisogno, circa il 30% del latte destinato alla produzione di latte Uht e altri prodotti derivati viene acquistato anche da Paesi dell'Ue a grande tradizione lattiero-casearia, principalmente Germania e Austria".

Punta sul made in Italy anche Tre Valli-Cooperlat, grande realtà lattiero-casearia, con sede a Jesi, che raggruppa 11 cooperative in 7 regioni italiane. Circa 230 milioni di euro il fatturato, 4 gli stabilimenti produttivi e 130 milioni di latte bovino prodotto ogni anno. Il ragionamento sul prodotto trainante è articolato. "In termini di brand awareness -spiega Andrea Alfieri, responsabile marketing- è il latte fresco Alta Qualità Tre Valli 100% marchigiano, che può fregiarsi del logo QM (Qualità Marche); per crescita percentuale è il comparto del latte Uht delattosato; come volumi, è il comparto del latte Uht".

Granarolo, 1,3 miliardi di fatturato, rappresenta la più grande filiera del latte in Italia, in termini di volumi. Prima nel fresco e seconda sul latte Uht, con diversi stabilimenti di trasformazione in Italia che intercettano 850 milioni di litri di latte. "Negli ultimi anni, intuendo per tempo la forte propensione del consumatore, abbiamo puntato

MARKUP 283
Quaderni

La campagna Verde Latte Rosso

"Nel corso del 2019 abbiamo lanciato Verde Latte Rosso, frutto di una filiera che si distingue nel mondo per eccellenza e sicurezza", fa sapere Andrea Alfieri. Fortemente voluta dall'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, punta con decisione alla valorizzazione della filiera lattiero-casearia italiana. "Il claim parla di orgoglio per il latte italiano e la sua filiera. Si sono succedute, soprattutto attraverso i social, molte fake news, in coincidenza peraltro con la crescita di consumi di prodotti alternativi al latte e di una sorprendente latitanza del mondo scientifico. Questa campagna rimette al centro la forza della nostra materia prima".

ad ampliare la nostra offerta di prodotti lattiero caseari bio -spiega il presidente Gianpiero Calzolari-. Abbiamo, pertanto, chiesto ai nostri soci allevatori di convertire i propri terreni e i propri allevamenti al biologico seguendo percorsi di trasformazione importanti, della durata media di due anni. Siamo così passati da 25mila tonnellate di latte bio processato a 55mila tonnellate e questo in meno di 5 anni. Un altro settore su cui abbiamo puntato è il mondo dei prodotti delattosati". Tra i prodotti maggiormente apprezzati dai consumatori Granarolo c'è la linea latte G+ plus che coniuga la richiesta di un latte 100% italiano delattosato (-0,01% di lattosio) con il bisogno di un prodotto con meno grassi e meno zuccheri. "Fatto 100 il totale dei prodotti a base latte -fa notare-, più della metà è costituito in termini di volumi da prodotti biologici, con meno grassi, meno zuccheri o delattosati.
Sul delattosato Parmalat investe fortemente: il marchio Zymil vale il 25% del fatturato aziendale. "È stato cronologicamente il primo delattosato ed è oggi il primo per vendite -fa notare Giuliano Gherri-. Non solo: è anche il più venduto nel mercato del latte. E Zymil Buono Digeribile da 1 litro è la seconda referenza di tutti i prodotti food & beverage più venduta in termini di fatturato nei supermercati italiani". Il trend dei delattosati è molto positivo da diversi anni. Negli ultimi dieci anni il mercato è raddoppiato. Sul fenomeno Parmalat fa ricerche periodiche. "Gli italiani che consumano meno latte indicano come prima causa la difficoltà di digestione: l'area benessere è dunque la parte è più importante". Zymil ha una gamma ampia ed è stata arricchita di

> Il made in Italy rimane per le aziende un valore da comunicare. E guadagna punti di mercato il latte con forti peculiarità locali, anche nel gusto

recente dalla proposta Bio sia nel mercato Uht sia nel pastorizzato. "Il bio è un fattore chiave di sviluppo per Parmalat, siamo attenti a rispondere alle nuove esigenze dei consumatori italiani e ai trend positivi. Il peso rimane però ancora basso: intorno al 4% per il fresco e sotto l'1% nell'Uht, anche se cresce. Inoltre si registra un migliore andamento dei prodotti con minore contenuto di grassi".
Anche per Inalpi il bio è un settore che interessa. "Abbiamo già dei conferitori che producono latte bio -fa sapere Gabriella Bollino- e lo vediamo come opportunità. Lo scorso anno abbiamo lanciato il nostro primo prodotto, il formaggino bio e altre ne andiamo ad aggiungere nel corso di questo anno". "Sul bio abbiamo qualche referenza, ma per ora non puntiamo -fa invece sapere Liselotte Pichler per Mila-; dobbiamo capire come valutare questo mercato".
La sostenibilità è ormai uno dei fattori chiave per la reputation del brand. Conta sempre di più il welfare animale per Parmalat. "Davanti allo scaffale oggi più che in passato si guarda ad aspetti valoriali -fa notare Gianpiero Calzolari-: la filiera proprietaria che consente la visita da parte del consumatore, il benessere animale, un uso più consapevole delle risorse, prima fra tutte l'acqua. Le cose però vanno fatte in trasparenza, coinvolgendo i soci allevatori in un processo di trasformazione e formazione.
Lo scorso anno -precisa- Csqa ha certificato tutte le nostre stalle sul benessere animale sulla base di 90 indicatori di riferimento. Bisogna raggiungere la sufficienza su tutti i parametri per rimanere in filiera e noi abbiamo una media molto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

MARKUP 283
Quaderni

Benessere animale, uso più consapevole delle risorse in allevamento e nei passaggi di lavorazione industriale: davanti allo scaffale il consumatore più che in passato guarda agli aspetti valoriali della filiera

alta (sopra 75/100). L'Istituto Zooprofilattico di Brescia fa verifiche. Per quanto attiene all'uso dei farmaci in stalla riteniamo che la strada sia quella di un uso razionale e quando serve, lavorando in maggiore sinergia con i veterinari delle aziende nostre socie".
Anche per Inalpi il team è fondamentale. "La nostra filiera si basa su un protocollo con otto diversi capitoli, tra cui igiene, qualità, alimentazione, sostenibilità ambientale: il benessere dell'animale è uno di quelli -fa sapere Gabriella Bollino-. Diamo anche una premialità ai conferitori sulla base di come viene rispettato il protocollo. Il discorso antibiotici -fa notare- è diventato negli ultimi due anni uno dei temi formativi. Da un anno e mezzo abbiamo variato il sistema di analisi dei residui. Il metodo diffuso, accettato per legge, Delvotest, ricerca le due famiglie più utilizzate. Noi lo abbiamo sostituito con un sistema più completo e costoso che ricerca quattro famiglie". Inalpi investe un milione di euro all'anno per gestire e innovare le strutture per l'analisi e i controlli con verifiche oltre i termini stabiliti per legge. Il protocollo di filiera, meticolosamente strutturato, definisce il percorso del latte, dal prelievo al momento della mungitura, le autocisterne sono collegate a una centrale operativa che controlla tutte le movimentazioni.
L'unicità della cooperativa Mila-Latte Montagna Alto Adige si sposa perfettamente con questa filosofia e conta sempre di più la provenienza e qualità della materia prima. "I masi dei soci-contadini, organizzati in cooperativa, sono delle piccole strutture con mediamente 14 mucche in stalla, dove i contadini lavorano i prati, anche in alta quota, contribuendo così a mantenere biodiversità dei campi -fa notare Liselotte Pichler-. Inoltre l'Alto Adige è stata la prima regione a chiudere agli Ogm a favore della qualità e nel rispetto della tradizione alpina".
"Per il benessere animale seguiamo il protocollo CReNBA, che prevede 90 indicatori -fa notare Giuliano Gherri per Parmalat-. I conferitori devono rispettarlo. E nei nuovi contratti di fornitura, chiediamo di adeguarsi entro due anni".
Il latte arricchito è stato e continua a essere una proposta innovativa, ma la formula è alla ricerca di nuove strade. "Quindici anni fa i prodotti addizionati erano una grande novità con un trend molto positivo -spiega Giuliano Gherri-. Il calcio, la vitamina D erano sostanze vicine al latte. Gli omega 3 nel latte erano un'idea: si poteva assumerli senza prendere integratori. Oggi il concetto di benessere per i consumatori è cambiato e occorre fare tanta informazione. Per questo abbiamo fatto una campagna con la Fondazione italiana per il cuore per gli omega-3 con attività anche sul punto vendita e la risposta è stata forte: il problema è mantenerla nel tempo. Occorre continuare a investire per promuovere questo consumo. Lanceremo entro anno -annuncia- un nuovo prodotto arricchito in calcio e proteine pensato per la colazione".
"Abbiamo referenze con vitamina D, A, B e calcio. E abbiamo proposto la gamma G+, prodotti con curcuma

Inlab Solutions

Da gennaio 2019 Inalpi ha inaugurato Inlab Solutions, il nuovo dipartimento per la ricerca, sviluppo e controlli, un investimento importante che potrà dare nuovi risultati. "Dallo scorso anno siamo capofila di un progetto della regione Piemonte, Tech For Milk -ricorda Gabriella Bollino-, che ha nelle sue prerogative di andare a lavorare su alcuni temi per valorizzare il latte. Tra questi c'è la blockchain, argomento che stiamo affrontando e nel quale crediamo".

MARKUP 283
Quaderni
176

e omega-3, ma a crescere significativamente sono i free from", sottolinea Gianpiero Calzolari.
Siamo in una fase di passaggio: i tradizionali alimenti arricchiti hanno bisogno di una nuova veste. Per il futuro sono le ricerche sul microbiota ad aprire a nuove interessanti prospettive per gli alimenti funzionali. In chiave di brand reputation, vanno poi segnalate anche le opportunità offerte dall'economia circolare e nuovi packaging.
"Sulla tematica del Latte Fieno sono stati fatti studi in Austria e anche in Alto Adige il Centro di Sperimentazione Laimburg sta approfondendo su questa tematica -fa sapere Liselotte Pichler-. Anche sul disciplinare vengono nominati diverse ricerche".
"Abbiamo vinto l'Oscar dell'Imballaggio per la categoria ambiente con il progetto Ricarta sviluppato in collaborazione con Tetra Pak -fa sapere Giuliano Gherri-. Un esempio di economia circolare che ha l'obiettivo di recuperare il packaging primario in Tetra Pak di scarto e utilizzarlo come nuova materia prima per la produzione di imballi secondari in cartone ondulato. Siamo poi sensibili al tema plastica: solo negli ultimi 5 anni abbiamo ridotto di 1.500 tonnellate quella immessa sul mercato".

Intolleranze, allergie e microbiota: capra, asina o cavalla le nuove vie del latte

Tra le alternative al latte vaccino, quello di capra si è ritagliato una fetta di consumo, con il driver di prodotto più leggero e digeribile. Amalattea è il marchio leader (Gruppo Granarolo), dal 1998. Stabilimento a Sestu, provincia di Cagliari. Disponibile anche arricchito con vitamine D e del gruppo B, viene consigliato per chi ha necessità di assumere più ferro e chi è intollerante ad altri latti.
Dal 2018 è sul mercato italiano il primo latte di cavalla, Equimilk. Un progetto di Tatjana Falconi, veterinario, fondatrice dell'unica azienda che lo produce. Ricco di lisozima e lattoferrina naturali, aiuta a regolare il microbiota e combattere i patogeni. Contiene, poi, alte quantità di beta-lattosio, il substrato ideale per la crescita dei lattobacilli buoni per l'intestino e alta percentuale di immunoglobuline che proteggono la mucosa intestinale. Ha, inoltre, pochissimi grassi (sotto l'1%), di cui in prevalenza omega-3 e omega-6. Per le proprietà riequilibratrici della flora intestinale e immunostimolanti, si apre a diversi impieghi come integratore alimentare.
Le ultime scoperte portano a valorizzare anche il latte d'asina, grazie in particolare alle qualità ipoallergeniche e ipolipidiche. È ideale per i bambini allergici alle proteine del latte vaccino: oltre il 90% lo tollera. Un recente studio condotto dall'Ospedale Sant'Anna e dal Cnr-Ispa di Torino lo indica come fortificatore ideale per la nutrizione dei bimbi nati prematuri. Dimezza, in particolare, i segni di intolleranza rispetto a quello vaccino. Il latte d'asina riduce l'accumulo di adipe, grazie agli omega-3 e modifica i batteri 'buoni' verso una composizione associata a minori infiammazioni. Le indicazioni ne suggeriscono l'utilizzo anche in ambito probiotico e per alimenti funzionali.

1 OTTOBRE – SALUZZO OGGI

6 milioni di euro da Iccrea BancaImpresa e Banca Alpi Marittime a inalpi, unica realtà in Italia che produce latte in polvere per uso industriale e professionale

Iccrea BancaImpresa insieme a Banca Alpi Marittime sono protagoniste di un finanziamento destinato alla società cuneese inalpi, importante realtà nazionale che si occupa della lavorazione del latte e produzione di derivati (burro, formaggini, formaggio fuso, fettine, formaggi grattugiati). Il finanziamento, del valore di 6 milioni di euro con durata settennale, beneficia della Garanzia InnovFin rilasciata dal Fondo Europeo per gli Investimenti ("FEI"), con il sostegno finanziario dell'Unione Europea nei termini definiti nell'ambito del programma Orizzonte 2020 e del Fondo Europeo per gli Investimenti Strategici (EFSI), così come previsto nel Piano di Investimenti per l'Europa.

1 OTTOBRE – SALUZZO OGGI

Giochinfanzia in collaborazione ufficiale con Lego, torna all'ex Caserma Musso. Attenzione speciale all'ambiente e all'ecologia

Mattoncino Mania, l'unica manifestazione di zona organizzata da Bollati

SALUZZO

Mattoncino Mania torna il primo weekend di ottobre a Saluzzo con una nuova veste "green". Dopo il grande successo dei laboratori

didattici tenuti dalle classi del liceo scientifico Bodoni di Saluzzo e dell'istituto Arimondi-Eula di Savigliano durante la passata edizione, quest'anno Mattoncino Mania fa il bis proponendo nuove attività interattive con i ragazzi delle superiori e presenta l'interessante progetto "Mi Lego al territorio" realizzato dagli studenti universitari del Politecnico di Torino, con uno sguardo attento all'ecologia e all'ambiente.
La manifestazione gode del patrocinio della Città di Saluzzo, della Fondazione

Amleto Bertoni e di Terres Monviso-Move e si distingue per la particolarità della location (gli storici locali della ex Caserma Mario Musso) e per la preziosa collaborazione con Lego(che provvederà, ancora una volta, a fornire diversi maxi modelli assolutamente inediti).

I partner "green"

Anche i partner della manifestazione saranno parte attiva nel creare contenuti e materiali assolutamente a tema: Eviso, Quality Tech che permetterà ai giovani visitatori di ri-costruire un telefonino utilizzando elementi "basici" da assemblare; Alberiengo che realizzerà un piccolo panettone (piccolo di dimensione, ma di grande qualità) personalizzato Mattoncino Mania acquistabile durante l'evento; Bus Company, che dopo aver percorso in lungo ed in largo la provincia con i bus personalizzati Mattoncino Mania, presenterà durante la manifestazione un nuovissimo interessante progetto chiamato "Linea Verde". Infine, il Corriere di Saluzzo che sosterrà l'iniziativa. Acqua Eva e Latterie Inalpi permetteranno a tutti i bambini fino ai 10 anni di entrare gratuitamente alla manifestazione offrendo loro il biglietto di ingresso!

Una zona ristoro rinnovata

Anche la zona ristoro, presente all'interno del percorso espositivo, si rinnova e quest'anno sarà gestita della prestigiosa "Taverna del Teatro" di Savigliano. Sarà inoltre allestita una grande area gioco gratuita con animatrici dedicate con libero accesso a tutti i piccoli visitatori.

130 espositori da tutto il territorio

La prima parte della manifestazione ospiterà il Museo Storico Bertoni: in un'atmosfera magica, il glorioso passato artistico di Saluzzo si fonderà con la modernità dei coloratissimi Mattoncini Lego. Tutto questo per condurre i visitatori di tutte le età al cuore pulsante della manifestazione: un'esposizione di circa 2000 mq di opere inedite presentate dai 130 espositori provenienti da tutto il territorio piemontese e non solo. La sezione Collezionisti e la sezione Junior saranno sapientemente amalgamate per offrire al visitatore una visione d'insieme che lo lascerà a bocca aperta!

In mostra e non solo

Presenti Moc Lego di originalissima creazione, Vintage, Classic, City, Trains, Minecraft, Ideas, Ninjago, Star Wars, Harry Potter, Hidden, Avengers, Collection, Architecture, Technic, Friends, Disney e tanto, tanto altro...All'interno sarà allestito un fornitissimo negozio Lego, gestito da Bollati Giochinfanzia, nel quale potranno essere acquistati continua di articoli a prezzi assolutamente competitivi (gli stessi applicati dal Lego Stores ufficiali) e non solo... si potrà anche utilizzare il buono sconto immediato rilasciato all'ingresso!

Per parcheggiare

Per facilitare l'operazione "parcheggio" e per rendere ancora più allegra la visita,

sarà attivo il servizio navetta gratuito su trenino musicale che collegherà la ex Caserma Mario Musso al centro città (dove, per tutta la giornata di domenica, si potranno ammirare le interessanti bancarelle del "Mercantico").
Una nuova strabiliante edizione dunque vi aspetta nei suggestivi locali storici della ex-caserma Mario Musso di Saluzzo sabato 5 e domenica 6 ottobre.

Orari

sabato 05 ottobre orario continuato ore 15 - 22
domenica 06 ottobre orario continuato ore 10 - 19

Ingresso

Bambini fino ai 10 anni: Ingresso gratuito offerto da Acqua Eva e Latterie Inalpi
Adulti e ragazzi € 3,50

Mattoncino Mania è anche "social"

Evento Facebook:
Mattoncino Mania 2019
Pagina Facebook:
Bollati Giochinfanzia
Profilo Instagram:
Bollati Giochinfanzia
Sito dedicato:
www.mattoncinomania.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riprodu

1 OTTOBRE

TORINOGGI

ECONOMIA E LAVORO | 02 ottobre 2019, 11:00

OKT-Torre Fest a Torre San Giorgio venerdì 4 e sabato 5 ottobre

Due serate dedicate ai prodotti gastronomici delle migliori aziende locali abbinati alle birre provenienti da Belgio, Germania e Irlanda. E ogni sera musica dal vivo. Ingresso gratuito

Nel nuovo palazzetto polivalente di piazza Cravero a Torre San Giorgio l'appuntamento con le grandi birre italiane e dal mondo raddoppia: l'OKT-TORRE Fest, festival dedicato alle birre e alla musica, nella rinnovata versione 2019 si svilupperà da venerdì 4 a sabato 5 ottobre.

In programma due serate dedicate ai prodotti gastronomici delle migliori aziende locali abbinati alle birre provenienti da Belgio, Germania e Irlanda. Il tutto in una Oktoberfest "in miniatura" in cui si rinnova la collaborazione con le Pro loco vicine, Moretta e Cardè. Ogni sera musica dal vivo e dj set per rendere ancora più brioso e coinvolgente l'ambito dell'Okt-Torre Fest, a ingresso gratuito.

Venerdì 4 ottobre si esibiranno i The Royal Band - Queen Tribute con un concerto tributo a Freddy Mercury e i Queen; sabato 5 tutta l'energia degli Anni '90 con Elemento 90. Venerdì sera chiuderà al sera il dj Simone Bertorello; sabato gran ritorno dopo il successo di "IninTorrettamente" per il vocalist Andrea Caponnetto e il dj Don Calo.

OKT-TORRE Fest propone Birre al bancone: Ichnusa, Metzger, Leffe, Stealla Artois, Paulaner, Lowembrau, Harp, Kilkenny.

Aziende in vetrina: Albertengo panettoni, azienda agricola Ama, Az. agricola Bertea Paolo, Carni Dock, Ferrari Formaggi, Inalpi, Md Supermercati, Molino Chiavazza, Panetteria Il Vecchio Forno, Pasticceria Ballari, Supermercati Prestofresco, Pastificio Rana.

Palatorre - Piazza Cravero

EVENTO FB: https://www.facebook.com/events/484848352369454/

2 OTTOBRE – ALIMENTANDO

Roma – 'Italiani all'estero – intelligenze senza confini'. E' il tema dell'incontro organizzato dalla senatrice Laura Garavini (vicepresidente Commissione Difesa Senato), lunedì 30 settembre presso la Camera dei deputati a Roma, per promuovere e diffondere informazione sul considerevole capitale umano italiano che vive e lavora all'estero, grazie all'intervento di ricercatori, docenti e imprenditori che hanno portato il made in Italy nel mondo. Ambrogio Invernizzi (in foto), presidente Inalpi, è stato chiamato a raccontare la propria esperienza durante il panel 'Eccellenze italiane – imprenditoria e professioni'. L'azienda, operativa in Piemonte dal 1966, è infatti riuscita ad affermarsi in Europa e nel mondo. "Grazie al costante impegno, Inalpi lavora oggi in circa 40 paesi", ha spiegato il presidente. "Un paio di anni fa abbiamo aperto una prima filiale estera (Inalpi France, con sede a Nizza), e il prossimo passo sarà quello di dare vita a una sede in Cina. In entrambi i casi ci avvalliamo della collaborazione di italiani che vivono sul territorio e che uniscono la conoscenza della realtà locale all'elevata capacità professionale". Ma l'elemento che non deve mancare, per un imprenditore impegnato a portare all'estero le eccellenze italiane,

secondo Ambrogio Invernizzi, è il coraggio: "Per affrontare nuovi progetti, frutto di programmazione ma soprattutto espressione di una ferma volontà di promozione del vero made in Italy, quello che non ha concorrenti, e che assume ancora maggiore valore se è frutto della capacità di fare sistema, di creare collaborazione tra le tante realtà nazionali che possono essere davvero ambasciatrici di eccellenze uniche al mondo".

2 OTTOBRE – LIBERO 247

L'azienda Inalpi si è presentata alla Camera dei Deputati

Il presidente Invernizzi: 'La vera parola d'ordine è coraggio. Il coraggio non deve mancare per affrontare nuovi progetti, frutto di programmazione ma soprattutto espressione di una ferma volontà di promozione del vero made in Italy'. Ambrogio ...
Leggi la notizia

Persone: ambrogio invernizzi arup
Organizzazioni: inalpi camera dei deputati
Luoghi: europa cina
Tags: azienda estero

2 OTTOBRE – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Birre italiane e dal mondo a Torre San Giorgio

Un'immagine di un precedente eveto a Torre San Giorgio

Un Oktoberfest in minatura

TORRE S. GIORGIO

Nel nuovo palazzetto polivalente di piazza Cravero si sta preparando un importante evento con protagoniste le grandi birre italiane e dal mondo. C'è infatti grande attesa per l'Okt-Torre Fest, festival dedicato alle birre e alla musica che, nella rinnovata versione, si svilupperà da venerdì 4 a sabato 5 ottobre. In programma due serate dedicate ai prodotti gastronomici delle migliori aziende locali abbinati alle birre provenienti da Belgio, Germania e Irlanda. Il tutto in una Oktoberfest "in miniatura" in cui si rinnova la collaborazione con le Pro loco vicine, Moretta e Cardè. Ogni sera musica dal vivo e dj set per rendere ancora più brioso e coinvolgente l'ambito dell'Okt-Torre Fest, a ingresso gratuito.

Si aprono ufficialmente i festeggiamenti venerdì 4 con l'esibizione dei The Royal Band - Queen Tribute che proporranno un concerto tributo a Freddy Mercury e i Queen. Venerdì sera chiuderà il dj Simone Bertorello. Sabato gran ritorno dopo il successo di "IninTorrettamente" per il vocalist Andrea Caponnetto e il dj Don Calo, non mancherà inoltre tutta l'energia degli anni '90 con Elemento 90.

Birre al bancone: Ichnusa, Metzger, Leffe, Stealla Artois, Paulaner, Lowembrau, Harp, Kilkenny. *Aziende in vetrina*: Albertengo panettoni, azienda agricola Ama, az. agricola Bertea Paolo, Carni Dock, Ferrari Formaggi, Inalpi, Md Supermercati,Molino Chiavazza, Panetteria Il Vecchio Forno, Pasticceria Ballari, Supermercati Prestofresco, Pastificio Rana.

2 OTTOBRE – ECO DEL CHISONE

Moretta, nuovo cantiere in via Santuario

Illuminazione: lavori al via

Si interviene sulla linea elettrica interrata

MORETTA - I lavori all'illuminazione pubblica lungo via Santuario sono partiti. Il cantiere è molto visibile, i pozzetti dove verranno posizionati i pali della luce sono stati delimitati con la consueta striscia bianca e rossa. Si tratta di un'opera importante per Moretta: in quella zona verrà cambiata totalmente la linea elettrica dell'illuminazione pubblica e sostituiti anche i pali. Inoltre tutti i corpi illuminanti diventeranno a led. Per motivi di sicurezza si è scelto di arretrare i pali della luce in modo che non siano più a filo strada. La linea elettrica, costruita dall'Enel almeno 50 anni fa, non era protetta da canaline ma interrata nella sabbia e coperta da cemento. Questo sistema richiedeva moltissimo tempo e denaro per le riparazioni, poiché dopo aver individuato il luogo del guasto tutta la linea tra due pali andava smantellata.

Inizialmente si lavorerà su via Santuario fino alla cappella della Madonna della Neve, si proseguirà poi lungo via Cuneo dal Big Bar sino allo stabilimento Inalpi, intervenendo su entrambi i lati. Il costo dei lavori a base d'asta era di circa 150.000 euro. Se li è aggiudicati la Marconi SR di Perosa Argentina con un'offerta di circa 118.000 più iva. Si prevede che per novembre tutto sia terminato. Si tratta di lavori non dal forte impatto estetico, ma molto importanti per la funzionalità del paese. Il secondo passo sarà poi avviare la sistemazione delle piste ciclabili dal Santuario sino all'Inalpi che collegheranno in modo più sicuro ed efficiente la ciclabile che va a Villafranca e quella per Torre S. Giorgio. I cantieri potrebbero partire tra primavera ed estate. Entrambe le opere erano già state programmate e finanziate dalla precedente Amministrazione Banchio, la Giunta Gatti sta continuando il lavoro mettendole in cantiere. **Ubertino Battisti**

2 OTTOBRE – ECO DEL CHISONE

A Torre S. Giorgio, venerdì 4 e sabato 5 la 7ª edizione della kermesse

La birra fa sempre festa! Foto di repertorio. (Foto Costantino)

Birra e musica per l'Okttorre-Fest

Eventi in collaborazione con Moretta e Cardè

TORRE S. GIORGIO - È un *format* originale che, mai come quest'anno, esalterà le tante birre dal mondo proposte e abbinate sapientemente a tipiche golosità territoriali, in un allestimento creato *ad hoc* a Torre S. Giorgio venerdì 4 e sabato 5 ottobre, dalle 19. Stiamo parlando di "Okttorre-Fest", sulla falsariga del famoso evento bavarese, l'Oktoberfest. A differenza della manifestazione tedesca, quella torrese si distingue per il riguardo ai prodotti d'eccellenza dello Stivale e del resto d'Europa. Oltre a Italia e Germania saranno presenti anche Belgio e Irlanda, con birre come Ichnusa, Metzger, Leffe, Stella Artois, Lowenbrau, Harp e Killkenny.

La prima edizione si tenne nel 2013 proprio a Torre, poi a rotazione nelle vicine Moretta e Cardè, in una sinergia vincente tra associazioni di volontariato (Comitato festeggiamenti torrese, Pro Loco e Clapa Galine) di tre paesi che, messi da parte i campanilismi, lavorano insieme.

Per la settima edizione (la terza a Torre, dopo il 2013 e il 2016), grazie al consolidato sodalizio fra le tre Pro Loco vi saranno intriganti novità. La prima è il luogo in cui si terrà la festa: la nuova sede inaugurata in primavera del Palatorre di piazza Cravero. Il programma della manifestazione: venerdì 4 musica *live* con la *cover band* dei Queen "The Royal Band", a seguire *dj set* con Simone Bertorello. Sabato 5 invece serata con i grandi successi anni '90, poi *dj set* con Andrea Caponnetto e Don Calo. Oltre alle birre, sfiziosità con i prodotti di Albertengo Panettoni, le aziende agricole A.M.A. e Paolo Bertea, Ferrari Formaggi, Latterie Inalpi, Md Supermercati, Molino Chiavazza e altre primizie italiane.

Cristiano Sabre

2 OTTOBRE – FASHIONINTOWN.IT

Fashion in Town

Food and Travel Italia: la seconda edizione al Forte Village Resort

SONIA RONDINI – 2 OTTOBRE 2019 – 0 COMMENTS

La seconda edizione degli **Awards Food and Travel Italia** riunisce ancora una volta l'Italia intera, in un format che valorizza Cibo, Vino, Turismo, Imprenditoria e Cultura territoriale.

Il 4 ottobre, al Forte Village Resort di Santa Margherita di Pula (CA) si terranno gli Awards 2019 di Food and Travel Italia, edizione italiana del primo magazine a livello internazionale che si occupa di enogastronomia, beverage, viaggi gourmet e turismo di alto profilo.

A determinare i finalisti sono stati i voti pervenuti dai lettori sul sito web della rivista. Le graduatorie finali saranno annunciate durante la serata di Gala del Premio presentata dall'editore italiano Pamela Raoli e da Beppo Convertini.

I riconoscimenti da assegnare ricoprono tutti gli ambiti della Ristorazione, dell'Ospitalità e del Turismo. Oltre al Ristorante dell'anno, con le sottocategorie Classico, Emergente, Osteria/ Trattoria e Stellato, e all'Hotel dell'anno, con le sottocategorie In città, Fuori Città, Agriturismo e B&B, Resort, gli Awards di Food and Travel Italia premieranno i professionisti distintisi nel 2019: Maître, Sommelier, Enologo, Cantina, Chef, Maestro Gelatiere, Pizzaiolo e molte altri.

Inoltre, verranno esaltati i prodotti e le aziende/organizzazioni di eccellenza nelle categorie vino, materia prima, pasticceria, scuola, compagnia aerea, compagnia di crociera, agenzia viaggi, location, destinazione, regione, territorio, uffici stampa e borgo dell'anno.

A completare questo spettacolare parterre de rois saranno i Premi Speciali conferiti dal board di Food and Travel a professionalità e personalità che hanno dato particolare lustro ai settori di appartenenza.

Durante la serata un momento importante sarà dedicato all'Associazione "Alessandra X per le Donne" che anche quest'anno Food and Travel Italia ha deciso di sostenere, fondata in memoria di Alessandra, una Donna che credeva nel valore femminile e nel progresso della ricerca medico-scientifica durante il percorso oncologico.

Advertising

BACI BELLA BIMBA

Articoli recenti

Joker: un capolavoro con un Joaquin Phoenix superbo
2 Ottobre 2019

Vittorio Sgarbi torna al Teatro Olimpico di Roma con "Raffaello"
2 Ottobre 2019

Food and Travel Italia: la seconda edizione al Forte Village Resort
2 Ottobre 2019

Tag

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Durante la serata, l'iniziativa "Tutti insieme" per raccogliere fondi attraverso un'asta di beneficenza che si terrà in un particolare momento della cena in cui verranno battute bottiglie di vino speciali messe a disposizione dalle migliori cantine italiane.

Grande sarà anche il coinvolgimento degli Sponsor senza i quali nessun progetto sarebbe realizzabile. Main Sponsor dell'evento DS Automobiles, Bnp Paribas Asset Management, Relais Rocca Civalieri, Forte Village Resort. Sponsor: Deloitte, Villeroy&Boch Broggi, Bottega, Angelo Inglese Sartoria, Amorin, Specchia Pharm, Reggiani Boutique, Myo Zorzettig, Cazzola Consulting. Molti quelli Tecnici: Ruliano, Acqua Filette, Inalpi, Longino&Cardenal, Masi, i Dolci Sapori dell'Etna, Fattoria di Maiano, Tenuta Montemagno, Pescaja, la Campofilone, San Michele The White Oyster, Vallepicciola, Ciro Flagella che porteranno sulla tavola della Cena di Gala i migliori prodotti italiani.

Per gli aspetti tecnici Mustard, lentuFilm e CPZ. Un famoso critico scozzese del primo periodo vittoriano, Thomas Carlyle, diceva che "La storia del mondo non è altro che la biografia di grandi uomini". E quanto è ricca l'Italia di talenti, di ambizioni, di realtà di uomini ed imprese eccellenti!

L'editore di Food and Travel Italia Pamela Raeli ama ripetere: "I protagonisti degli Awards 2019 di Food and Travel Italia saranno le personalità che si sono distinte in questo 2019. A determinare il cartellone dei finalisti sono stati i lettori attraverso i voti pervenuti sul sito web della rivista. Il mio compito è stato quello di riunirli tutti per festeggiare le loro straordinarie professionalità e premiare i loro traguardi, frutto di impegno e sacrificio. Perché come diceva Aristotele *"Noi siamo quello che facciamo, sempre. L'eccellenza non è un atto ma un'abitudine."*

Related posts

Terme di Caracalla: partono le visite guidate notturne

SONIA RONDINI – 21 AGOSTO 2019

Alla scoperta di Napoli: cosa vedere di sacro e profano in 48 ore

SONIA RONDINI – 18 AGOSTO 2019

A Dublino il primo bar d'Irlanda senza alcolici

SONIA RONDINI – 10 AGOSTO 2019

2 OTTOBRE – ILNAZIONALE

EVENTI E TURISMO | 02 ottobre 2019, 11:00

OKT-Torre Fest a Torre San Giorgio venerdì 4 e sabato 5 ottobre

Nel nuovo palazzetto polivalente di piazza Cravero a Torre San Giorgio l'appuntamento con le grandi birre italiane e dal mondo raddoppia: l'OKT-TORRE Fest, festival dedicato alle birre e alla musica, nella rinnovata versione 2019 si svilupperà da venerdì 4 a sabato 5 ottobre.

In programma due serate dedicate ai prodotti gastronomici delle migliori aziende locali abbinati alle birre provenienti da Belgio, Germania e Irlanda. Il tutto in una Oktoberfest "in miniatura" in cui si rinnova la collaborazione con le Pro loco vicine, Moretta e Cardè. Ogni sera musica dal vivo e dj set per rendere ancora più brioso e coinvolgente l'ambito dell'Okt-Torre Fest, a ingresso gratuito.

Venerdì 4 ottobre si esibiranno i The Royal Band - Queen Tribute con un concerto tributo a Freddy Mercury e i Queen; sabato 5 tutta l'energia degli Anni '90 con Elemento 90. Venerdì sera chiuderà al sera il dj Simone Bertorello; sabato gran ritorno dopo il successo di "IninTorrettamente" per il vocalist Andrea Caponnetto e il dj Don Calo.

OKT-TORRE Fest propone Birre al bancone: Ichnusa, Metzger, Leffe, Stealla Artois, Paulaner, Lowembrau, Harp, Kilkenny.

Aziende in vetrina: Albertengo panettoni, azienda agricola Ama, Az. agricola Bertea Paolo, Carni Dock, Ferrari Formaggi, Inalpi, Md Supermercati, Molino Chiavazza, Panetteria Il Vecchio Forno, Pasticceria Ballari, Supermercati Prestofresco, Pastificio Rana.

Palatorre - Piazza Cravero

EVENTO FB: https://www.facebook.com/events/484848352369454/

Leggi l'articolo completo:
www.torinoggi.it/2019/10/02/leggi-notizia/argomenti/economia-4/articolo/okt-torre-fest-a-torre-san-giorgio-

2 OTTOBRE – LA FEDELTA'

Giovani profughi giunti da diversi paesi ora sono impiegati in caseificio

Inalpi: un progetto di inclusione e integrazione

Realizzato con la "Papa Giovanni", è stato presentato sabato scorso a Cheese

BRA. Arrivano dalla Guinea, dalla Costa d'Avorio, dalla Nigeria, dal Gambia; hanno età comprese tra i 20 e i 30 anni; qualcuno di loro ha lasciato moglie e figli in Africa, altri hanno sorelline alle quali vogliono assicurare un futuro migliore, altri una mamma che li aspetta. Sono profughi passati al vaglio della Commissione e ragazze sfuggite alla tratta di essere umani. Vivono nella Casa di pronta accoglienza di Saluzzo (associazione Comunità Papa Giovanni XXIII). Da oltre un anno lavorano all'Inalpi di Moretta, un caseificio che ritira gran parte della materia prima dalle stalle del Fossanese attraverso due cooperative: la Compral latte e la Piemonte latte.

Lo scorso anno Camara, Cader, Tessy, Oinkro, Blessing e molti altri hanno iniziato un percorso di formazione all'Inalpi: pian piano si sono integrati, prima in azienda, relazionandosi con gli altri dipendenti, poi sul territorio, dove ora trascorrono sempre più tempo: con l'aiuto dei colleghi, hanno affittato un alloggio a Moretta per evitare di tornare tutte le sere a Saluzzo.

La presentazione del progetto a Cheese

Il progetto è stato illustrato sabato scorso a Cheese, nella sala consiliare del Comune di Bra - affollatissima - in occasione della presentazione del Bilancio sociale Inalpi 2018.

Un Bilancio sociale che ha avuto come tema conduttore l'integrazione lavorativa per uomini e donne immigrati, provenienti da storie difficili "perché lavoro è sinonimo di futuro, ma anche di vita e dignità".

"Generalmente noi abbiamo, dei rifugiati, l'immagine di persone ignoranti, arretrate - ha detto il rappresentante dell'Unhcr (Agenzia nazioni unite per i rifugiati) - *mentre spesso si tratta di persone laureate, che dispongono di competenze, che tuttavia a volte non possono dimostrare perché non hanno con sé i documenti. L'assenza totale di relazione complica ulteriormente la situazione: i richiedenti asilo vengono distribuiti sul territorio in modo casuale, che non tiene conto delle loro amicizie o dei loro legami sociali. Inoltre la loro vita è segnata dai traumi vissuti nel Paese d'origine e durante il viaggio. Per questo è particolarmente importante investire sui rifugiati. Queste persone resterebbero per strada, inevitabilmente. Investire su di loro, come ha fatto Inalpi, significa risparmiare risorse nel futuro".*

"Siamo stati spesso i primi o gli unici a compiere determinate scelte, a intraprendere un certo cammino aziendale, introducendo alcune volte delle vere e proprie novità, altre volte tracciando un percorso seguito poi da altri - ha scritto in apertura del Bilancio sociale il presidente Inalpi Ambrogio Invernizzi - *. È proprio questo il senso del Bilancio sociale 2018, raccontare un progetto che vorremmo diventasse proprietà di altre aziende".*

"Il progetto racconta un'azienda che ha saputo evolvere - ha detto Matteo Torchio, responsabile della Comunicazione Inalpi -; *anno dopo anno abbiamo toccato temi sociali divulgandoli".*

Il volume con cui Inalpi rende pubblico il suo Bilancio sociale 2018 raccoglie le storie dei ragazzi coinvolti nel progetto di inclusione dell'azienda: storie che sottolineano come la vita complicata di un profugo possa subire una svolta positiva se si decide di dargli fiducia.

l.a.

095047

2 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Okt-Torre, birra e musica

A PAGINA 29

Birra e musica Giù il gettone!

TORRE SAN GIORGIO Nel nuovo palazzetto polivalente di piazza Cravero a Torre San Giorgio l'appuntamento con le grandi birre italiane e dal mondo raddoppia: l'Okt-Torre Fest, festival dedicato alle birre e alla musica, nella rinnovata versione 2019 si svilupperà da venerdì 4 a sabato 5 ottobre. In programma due serate dedicate ai prodotti gastronomici delle migliori aziende locali abbinati alle birre provenienti da Belgio, Germania e Irlanda. Il tutto in una Oktoberfest "in miniatura" in cui si rinnova la collaborazione con le Pro loco vicine, Moretta e Cardè. Ogni sera musica dal vivo e dj set per rendere ancora più brioso e coinvolgente l'ambito dell'Okt-Torre Fest, a ingresso gratuito.

LA MUSICA

Venerdì 4 ottobre si esibiranno i The Royal Band - Queen Tribute con un concerto dedicato a Freddy Mercury e i Queen; sabato tutta l'energia degli Anni '90 con Elemento 90. Venerdì sera chiuderà il dj Simone Bertorello; sabato gran ritorno dopo il successo di "Inin-Torrettamente" per il vocalist Andrea Caponnetto e il dj Don Calo.

Okt-Torre Fest propone birre al bancone: Ichnusa, Metzger, Leffe, Stealla Artois, Paulaner, Lowembrau, Harp, Kilkenny.

AZIENDE IN VETRINA

Albertengo panettoni, azienda agricola Ama, az. agricola Bertea Paolo, Carni Dock, Ferrari Formaggi, Inalpi, Md Supermercati, Molino Chiavazza, Panetteria Il Vecchio Forno, Pasticceria Ballari, Supermercati Prestofresco, Pastificio Rana.

2 OTTOBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

C'È MATTONCINO MANIA

Weekend con i Lego alla caserma Musso

PAROLA A PAGINA 8

Sabato e domenica con i Lego Mattoncino Mania alla Musso

di **Anna Maria Parola**

SALUZZO (dr) "Mattoncino Mania" torna sabato 5 e domenica 6 ottobre nelle antiche scuderie dell'ex caserma Musso. La grande esposizione mette in mostra opere realizzate con i mattoncini Lego ed è organizzata da Bollati Giochinfanzia, il grande negozio specializzato di via Torino 73.

Saranno presenti 130 espositori che provengono, oltre che dal Piemonte, da molte regioni d'Italia, proponendo "costruzioni" inedite divise tra le sezioni Collezionisti e Juniores, su una superficie di 2 mila metri quadrati.

Alla "grande festa dei Lego", dopo il successo dello scorso anno, tornano i laboratori didattici, tenuti dagli studenti delle classi del liceo scientifico Bodoni di Saluzzo e dell'istituto Arimondi-Eula di Savigliano che sapranno coinvolgere il pubblico di ogni età.

«La novità di questa edizione - spiega Romina Bollati - è proposta dagli studenti universitari del Politecnico di Torino che con il progetto "Mi Lego al territorio" avrà come tema l'ecologia dell'energia rinnovabile.

SPAZIO ALLA FANTASIA Gli incredibili allestimenti creati con i Lego

I giovani futuri ingegneri presentano un modello di bacino geografico che è stato interamente costruito con 12 mila mattoncini Lego che occupa una superficie superiore ai 2 metri quadrati. La "costruzione" - conclude Bollati - viene utilizzata a scopo didattico per dimostrare i fattori che scatenano un allegamento e gli effetti che ne vengono provocati».

Tra i partner: Eviso costruirà plastici per spiegare ai più piccoli il percorso dell'energia elettrica, All Quality Tech inviterà i visitatori a ri-costruire un telefonino, Albertengo realizzerà un piccolo panettone. Bus Company presenterà un nuovo progetto, Acqua Eva e Latterie Inalpi permetteranno a tutti i bambini fino ai 10 anni di entrare gratuitamente alla manifestazione.

All'interno del percorso espositivo sarà presente la zona ristoro e verrà allestita una grande area gioco gratuita con animatrici dedicate con libero accesso a tutti i piccoli visitatori. Vi sarà un fornitissimo negozio Lego, gestito da Bollati Giochinfanzia, nel quale potranno essere acquistati centinaia di articoli a prezzi competitivi e utilizzato il buono sconto immediato rilasciato all'ingresso.

Domenica sarà attivo il servizio navetta gratuito con il trenino musicale che collegherà la ex caserma Musso al centro città dove ci sono le bancarelle del Mercantico. Orario di apertura: sabato dalle 15 alle 20 e domenica dalle 10 alle 19. Ingresso 3,50 euro. Gratuito per i bambini fino a 10 anni.

2 OTTOBRE – QUOTIDIANOPIEMONTESE

Sabato 5 e domenica 6 ottobre 2019 torna Mattoncino Mania a Saluzzo

Di Redazione QP - 2 Ottobre 2019 - CRONACA

Condividi su

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Invia per email

L'unica manifestazione di zona organizzata da Bollati Giochinfanzia in collaborazione con LEGO occuperà interamente i suggestivi locali storici della ex-caserma Mario Musso di Saluzzo e ospiterà la sezione Collezionisti e la sezione Juniores. Dopo il grande successo dei laboratori didattici tenuti dalle classi del liceo scientifico Bodoni di Saluzzo e dell'istituto Arimondi-Eula di Savigliano durante la passata edizione, quest'anno Mattoncino Mania fa il bis proponendo nuove attività interattive con i ragazzi delle superiori e presenta l'interessante progetto "Mi Lego al territorio" realizzato dagli studenti universitari del Politecnico di Torino, con uno sguardo attento all'ecologia.

Anche i partner della manifestazione saranno parte attiva nel creare contenuti e materiali assolutamente a tema:

– Eviso costruirà plastici per spiegare anche ai più piccoli l'interessante percorso dell'energia elettrica, dalle fonti rinnovabili al suo utilizzo finale (ovviamente tutto in mattoncini)
– All Quality Tech permetterà ai giovani visitatori di ri-costruire un telefonino utilizzando elementi "basici" da assemblare
– Albertengo realizzerà un piccolo panettone (piccolo di dimensione, ma di grande qualità!) personalizzato Mattoncino Mania acquistabile solo durante l'evento
– Bus Company, dopo aver percorso in lungo ed in largo la provincia con i bus personalizzati Mattoncino Mania, presenterà durante la manifestazione un nuovissimo interessante progetto
– Il Corriere di Saluzzo sosterrà l'iniziativa con i suoi imponenti mezzi di comunicazione
e, come sempre...
Acqua Eva e Latterie inalpi permetteranno a tutti i bambini fino ai 10 anni di entrare gratuitamente alla manifestazione offrendo loro il biglietto di ingresso

All'interno del percorso espositivo sarà presente la zona ristoro (quest'anno con una nuova, sorprendente gestione!) e verrà allestita una grande area gioco gratuita con animatrici dedicate con libero accesso a tutti i piccoli visitatori!

La manifestazione gode del patrocinio della Città di Saluzzo, della Fondazione Amleto Bertoni e di Terres Monviso-Move ed è l'unica di zona organizzata in collaborazione con Lego che provvederà, ancora una volta, ad fornire diversi maxi modelli assolutamente inediti.
La prima parte della manifestazione ospiterà il Museo Storico Bertoni: in un'atmosfera magica, il glorioso passato artistico di Saluzzo si fonderà con la modernità dei coloratissimi Mattoncini Lego.

Tutto questo per introdurre il cuore pulsante della manifestazione:
UN'ESPOSIZIONE DI CIRCA 2000 MQ DI OPERE INEDITE presentate dai 130 espositori provenienti da località vicine e lontane.
La sezione collezionisti e la sezione Junior saranno sapientemente amalgamate per offrire al visitatore una visione d'insieme che lo lascerà a bocca aperta!

Moc Lego di originalissima creazione, Vintage, Classic, City, Trains, Minecraft, Ideas, Ninjago, Star Wars, Harry Potter, Hidden, Avengers,Collection, Architecture, TechnicFriends, Disney e tanto, tanto altro...

All'interno sarà allestito un fornitissimo negozio Lego, gestito da Bollati Giochinfanzia, nel quale potranno essere acquistati centinaia di articoli a prezzi assolutamente competitivi (gli stessi applicati dai Lego Stores ufficiali) e non solo...
si potrà anche utilizzare il buono sconto immediato rilasciato all'ingresso!

Per facilitare l'operazione "parcheggio" e per rendere ancora più allegra la visita, sarà attivo il servizio navetta gratuito su trenino musicale che collegherà la ex Caserma Mario Musso al centro città (dove, per tutta la giornata di domenica, si potranno ammirare le interessanti bancarelle del "Mercantico")

ORARI
sabato 05 ottobre orario continuato ore 15.00 – 22.00
domenica 06 ottobre orario continuato ore 10.00 – 19.00

INGRESSO
€ 3.50

bambini fino ai 10 anni:
INGRESSO GRATUITO
offerto da Acqua Eva e Latterie inalpi

2 OTTOBRE – TARGATOCN

ECONOMIA | 02 ottobre 2019, 11:15

L'azienda Inalpi si è presentata alla Camera dei Deputati

Il presidente Invernizzi: "La vera parola d'ordine è coraggio. Il coraggio non deve mancare per affrontare nuovi progetti, frutto di programmazione ma soprattutto espressione di una ferma volontà di promozione del vero made in Italy"

Si è svolto lunedì 30 settembre, presso la Sala Aldo Moro della Camera dei deputati a Roma, il convegno "Italiani all'estero - intelligenze senza confini" - organizzato dalla senatrice **Laura Garavini** - vicepresidente Commissione Difesa del Senato.

L'obiettivo dell'incontro è stato quello di promuovere e diffondere informazione sul considerevole capitale umano italiano che vive e lavora all'estero, grazie all'intervento di medici, ricercatori, docenti universitari e imprenditori che, a vario titolo, hanno portato il loro "made in Italy" nel mondo.

Ambrogio Invernizzi, Presidente Inalpi SpA - è quindi stato coinvolto, in qualità di relatore, a partecipare al panel dal titolo "Eccellenze italiane - imprenditoria e professioni" a cui hanno preso parte anche Andrea Pappalardo avvocato internazionale, Florinda Saieva - ideatrice di Farm Cultural Park, Laura Tolettini - Digital Integration Manager Feralpi e Andrea Ciaffi ingegnere impiantista presso la Arup di Sydney.

Il dibattito è stato moderato da Benedetta Rinaldi - giornalista e conduttrice televisiva.

Ambrogio Invernizzi è quindi stato chiamato a raccontare la propria

esperienza di imprenditore, di come Inalpi, azienda la cui storia recente inizia nel 1966, dall'Italia, e più precisamente dal Piemonte, attraverso un lavoro quotidiano e un impegno costante, sia arrivata a varcare i confini per affermarsi in Europa e nel mondo.

"Inalpi lavora oggi in circa 40 paesi nel mondo" - racconta **Invernizzi** - *"un paio di anni fa abbiamo aperto una prima filiale estera - Inalpi France - con sede a Nizza, e il prossimo passo sarà quello di dare vita a una sede in Cina; in entrambi i casi ci avvalliamo della collaborazione di italiani che vivono sul territorio e che uniscono la conoscenza della realtà locale all'elevata capacità professionale".*

Ma la vera parola d'ordine per guardare, come imprenditore, a nuove iniziative che portino le eccellenze italiane all'estero, è *"coraggio"*: questo l'elemento che - secondo Ambrogio Invernizzi - *"non deve mancare, per affrontare nuovi progetti, frutto di programmazione ma soprattutto espressione di una ferma volontà di promozione del vero made in Italy, quello che non ha concorrenti, e che assume ancora maggiore valore se è frutto della capacità di fare sistema, di creare collaborazione tra le tante realtà nazionali che possono essere davvero ambasciatori di eccellenze uniche al mondo".*

2 OTTOBRE – TARGATOCN

TORINOSPOTIVA.IT

TORINOGGI.IT

SAVONANEWS.IT

SANREMONEWS.IT

MONTECARLONEWS.IT

LAVOCEDIGENOVA.IT

LAVOCEDIASTI.IT

LAVOCEDIALBA.IT

IMPERIANEWS.IT

ILNAZIONALE

Fra pochi giorni inizia "Mattoncino Mania a Saluzzo", l'evento che incanta grandi e piccini

Sabato 5 e domenica 6 ottobre 2019 a Saluzzo creatività ed effetti speciali per un Mattoncino Mania che non mancherà di stupire tutti!

Organizzata da **Bollati Giochinfanzia** in collaborazione con **LEGO**, Mattoncino Mania 2019 è l'unica manifestazione di zona dedicata a questo cult che vede il celeberrimo marchio di costruzioni occupare interamente i suggestivi locali storici della ex-caserma Mario Musso di Saluzzo, ospitando la sezione Collezionisti e la sezione Juniores.

L'appuntamento attesissimo è per sabato 5 e domenica 6 ottobre e riserverà incredibili sorprese. A Mattoncino Mania 2019 verranno allestiti circa 2000 mq di opere inedite presentate dai 130 espositori provenienti da varie località italiane.La sezione collezionisti e la sezione Juniores saranno distribuite abilmente per offrire al visitatore una perfetta visione d'insieme.

Moc Lego di originalissima creazione, Vintage, Classic, City, Trains, Minecraft, Ideas, Ninjago, Star Wars, Harry Potter, Hidden, Avengers, Collection, Architecture, Technic, Friends, Disney e tanto, tanto altro... Grazie anche al grande

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

successo della scorsa edizione, in cui i laboratori didattici tenuti dalle classi del liceo scientifico Bodoni di Saluzzo e dell'istituto Arimondi-Eula di Savigliano hanno entusiasmato i partecipanti, anche quest'anno Mattoncino Mania farà il bis proponendo nuove attività interattive con i ragazzi delle superiori e presenterà l'interessante progetto "Mi Lego al territorio" realizzato dagli studenti universitari del Politecnico di Torino, il tutto con uno sguardo attento all'attualissimo tema dell'ecologia.

Questa edizione vedrà anche i partner della manifestazione diventare parte attiva nel creare contenuti e materiali assolutamente a tema: Eviso contribuirà creando plastici per spiegare anche ai più piccoli come l'energia elettrica compie l'interessante percorso che ci regala la luce, dalle fonti rinnovabili al suo utilizzo finale, rigorosamente tutto in mattoncini; All Quality Tech permetterà ai giovani visitatori di ri-costruire un telefonino utilizzando elementi "basici" da assemblare; Albertengo realizzerà un mini panettone a tema, piccolo nelle dimensioni ma di grande qualità, personalizzato Mattoncino Mania, acquistabile solo durante l'evento; Bus Company, dopo aver percorso in lungo ed in largo la provincia con i bus personalizzati Mattoncino Mania, presenterà durante la manifestazione un nuovo, interessante progetto; Il Corriere di Saluzzo sosterrà l'iniziativa con i propri mezzi di comunicazione.Amici da sempre dei bambini, Acqua Eva e Latterie inalpi regaleranno a tutti i piccolini fino ai 10 anni il biglietto di ingresso alla manifestazione.

La manifestazione è patrocinata della Città di Saluzzo, della Fondazione Amleto Bertoni e da Terres Monviso-Move ed è l'unica di zona organizzata in collaborazione con Lego che, ancora una volta, provvederà a fornire dei maxi modelli assolutamente inediti. La prima parte della manifestazione ospiterà il Museo Storico Bertoni: in un'atmosfera magica, il glorioso passato artistico di Saluzzo si fonderà con la modernità dei coloratissimi Mattoncini Lego.

All'interno del percorso espositivo sarà presente un'ampia zona ristoro di nuova gestione, e sarà allestita una grande area gioco gratuita con animatrici dedicate e libero accesso a tutti i piccoli visitatori.

All'interno sarà presente anche un fornitissimo negozio Lego, gestito da Bollati Giochinfanzia, nel quale potranno essere acquistati centinaia di articoli a prezzi assolutamente competitivi (gli stessi applicati dai Lego Stores ufficiali) e non solo... Sarà infatti possibile utilizzare il buono sconto immediato rilasciato all'ingresso!
Per facilitare il parcheggio sarà attivo il divertente servizio navetta gratuito su trenino musicale che collegherà la ex Caserma Mario Musso al centro città dove, per tutta la giornata di domenica, si potranno anche ammirare le bancarelle del Mercantico.

ORARI

sabato 05 ottobre orario continuato ore 15.00 - 22.00

domenica 06 ottobre orario continuato ore 10.00 - 19.00

INGRESSO € 3.50 Bambini fino ai 10 anni:INGRESSO GRATUITOOfferto da Acqua Eva e Latterie InalpiEvento Facebook: Mattoncino Mania 2019 Pagina Facebook: Bollati GiochinfanziaProfilo Instagram: Bollati Giochinfanziahttp://www.mattoncinomania.it/

3 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

L'AZIENDA A ROMA

ALLA CAMERA DEI DEPUTATI

Si è svolto lunedì 30 settembre, presso la Sala Aldo Moro della Camera dei deputati a Roma, il convegno "Italiani all'estero – intelligenze senza confini". Tra gli altri è intervenuto, in qualità di relatore, Ambrogio Invernizzi, Presidente Inalpi SpA, che ha raccontato la propria esperienza di imprenditore, di come Inalpi, azienda la cui storia recente inizia nel 1966, dall'Italia, e più precisamente dal Piemonte, attraverso un lavoro quotidiano e un impegno costante, sia arrivata a varcare i confini per affermarsi in Europa e nel mondo.

3 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Maxi finanziamento da 6 milioni di euro per lo sviluppo

Più soldi all'Inalpi

MORETTA Denaro fresco per la ditta Inalpi. Iccrea Bancaimpresa con Banca Alpi Marittime hanno destinato all'azienda morettese un finanziamento del valore di 6 milioni di euro con durata 7 anni e garanzia del Fondo Europeo per gli Investimenti.

I soldi saranno destinati a sostenere l'ulteriore crescita della filiera corta con un ampio piano di investimenti: realizzazione di un magazzino dinamico per il monitoraggio e controllo della merce disponibile; un nuovo impianto di produzione di burro cristallizzato, per consentire applicazioni diverse nell'industria dolciaria; un sistema di confezionamento efficiente dei prodotti.

L'azienda famigliare, nata n el 1966, è oggi il principale esportatore di burro nei paesi del nord Europa e, dal 2009, è tutt'oggi l'unico produttore nazionale, con in proprio impianto di sprayatura, di latte in polvere.

Nei giorni scorsi, a Bra durante la manifetazione Cheese, l'Inalpi ha presentato il proprio bilancio sociale mentre sono sempre più gli interventi in campo sportivo dell'azienda morettese e la sua partecipazione, in qualità di invitati d'eccellenza, a numerosi convegni ed incontri. L'ultimo in ordine di data il 18 settembre scorso a Milano, in un summit organizzato dalla rivista Mark Up dal titolo: Il latte fa bene (all'Italia) dal foraggio al formaggio.

Inalpi lavora circa mezzo milione di litri di latte al giorno, conferito da 400 allevatori delle provincie di Cuneo, Torino e Asti. Rappresenta il 20% della produzione piemontese: la maggior parte diventa latte in polvere, burro e panna. In questi ultimi mesi Inalpi si sta attivando nell'abbattimento delle emissioni di Co2 e nella riduzione del consumo della plastica con imballi a rendere, per la fornitura ai grandi clienti di latte in polvere, burro e panna.

3 OTTOBRE – INFORMATOREZOOTECNICO

Economia e Mercati

Milano, Dairy Summit: "Importante fare filiera"

Di **Giorgio Setti** 3 Ottobre 2019

L'intervento dell'editore Ivo Nardella

Incontro a Milano sul settore caseario. È andato in scena il 18 settembre scorso il grande

meeting di settore organizzato dalla nostra casa editrice. Una sorta di stati generali del latte durante la quale allevatori e industriali, mangimisti e grande distribuzione hanno ricercato convergenze

Rappresentanti di tutte le fasi della filiera lattiero casearia, dalla mangimistica alla grande distribuzione, dall'allevamento all'industria di trasformazione, si sono dati appuntamenti oggi a Milano al Dairy Summit, un impegnativo evento organizzato da Tecniche Nuove - New Business Media (e quindi anche dalle redazioni delle riviste Edagricole Terra e Vita e Informatore Zootecnico) per discutere delle principali dinamiche di mercato del settore. E questa è già una notizia perché è effettivamente cosa molto rara che convention così complete, una sorta di stati generali del latte, si verifichino nel nostro paese. Almeno per questo settore.

Ampia la partecipazione al Dairy Summit: circa quattrocento operatori del settore. In primo piano uno dei relatori, Francesca Fusi dello Zooprofilattico di Brescia

Ed è una notizia anche il fatto che si siano persino potute registrare convergenze, anche importanti: tutti gli esperti presenti alla kermesse milanese hanno sottolineato l'importanza di "fare filiera", ossia di trovare forme di collaborazione e di comunicazione tra le varie categorie coinvolte, consumatori compresi. Così come hanno sottolineato l'importanza di sollecitare il nuovo governo a collaborare a rendere meno difficile il lavoro dei produttori. Ha dato il la alle analisi del Dairy Summit l'intervento dell'editore **Ivo Nardella**, direttore di IZ, che ha richiamato l'insegnamento dell'architetto **Ernesto Nathan Rogers** (1909-1969), autore fra l'altro del disegno della Torre Velasca di Milano. Tra i motti di Nathan Rogers, ha ricordato Nardella, c'era questo: «Dal cucchiaio alla città». Ossia compito dell'architetto è tenere conto della vita quotidiana delle persone che vivono in città, il cucchiaio, prima di progettare le infrastrutture e i servizi della stessa città.

Deve essere così anche nel settore lattiero caseario, ha continuato l'editore: l'allevatore, l'industriale devono guardare anche alle esigenze degli altri interlocutori del settore, tra cui il consumatore, prima di progettare la propria produzione. Ossia devono guardare al resto della filiera. «Devono guardare oltre il formaggio. Tener conto del fatto che devono venire incontro alle richieste del consumatore, il quale guarda all'origine, al benessere animale, alla qualità, al terroir. E attraverso

Gli esperti che hanno animato la tavola rotonda del mattino, citati nel box. Da sinistra Fortunato Trezzi, Alessandra Corsi, Michele Falzetta, Andrea Galli, Matteo Torchio, Carlo Mangini, Lea Pallaroni

meeting come quello di oggi la nostra casa editrice cerca di promuovere questa consapevolezza appunto di filiera».

Le richieste alla politica

Su questi aspetti si è dunque incentrato il confronto fra i vari relatori del Dairy Summit. Dibattito che è entrato nel vivo in particolare quando dal palco di Milano è arrivata una raffica di richieste ai nuovi decisori Ue e in particolare al nuovo governo. **Gianmichele Passarini** della Cia: l'Italia deve convincere la Ue a istituire una ocm anche nel lattiero caseario. **Antonio Boselli** di Confagricoltura: il settore è preoccupato per quanto potrà succedere con i nuovi rapporti col Mercosur.

Alcuni degli esperti che hanno parlato al Dairy Summit. Da sinistra Fabio Rolfi, Giovanni Guarneri, Ettore Prandini, Claudio Gradara

Ettore Prandini di Coldiretti: il governo deve cominciare a pianificare e deve farlo guardando non più all'immediato ma al medio periodo. **Giovanni Guarneri** di Alleanza Cooperative: serve il cuneo fiscale, bisogna opporsi ai dazi, la politica deve far uscire il settore dall'incertezza. L'assessore agricoltura della Lombardia **Fabio Rolfi**: il governo deve mettere al centro delle politiche agricole la zootecnia, anche perché questa è il portabandiera dell'agroalimentare italiano nel mondo; deve varare un piano di settore per la zootecnia da latte; deve lavorare anche sulla comunicazione, le istituzioni non devono essere inerti sulle fake news e sull'educazione alimentare.

Richieste forti e bipartisan, insomma. Di fronte alle quali, ed ecco un'altra notizia, il nuovo governo non ha fatto orecchie da mercante. Il ministro **Teresa Bellanova** infatti, pur non essendo fisicamente presente, ha voluto inviare il proprio saluto in diretta agli operatori presenti al Dairy Summit di Milano.

Il ministro: convocherò la filiera

Un saluto che si è sviluppato con queste parole: «Anticipo già fin d'ora l'intenzione di convocare a breve la filiera lattiero-casearia al Ministero per un momento di condivisione di obiettivi e azioni operative. Penso alla necessità di rafforzare i rapporti tra allevatori e trasformatori, anche attraverso lo strumento degli accordi e dei contratti di filiera. Al lavoro da fare sulla catena del valore, anche attraverso il contrasto alle pratiche sleali con l'attuazione della direttiva europea che ha visto come protagonista fondamentale Paolo De Castro, con il quale ho avuto modo di confrontarmi su questo tema. All'opportunità annunciata dal Commissario Hogan di un sistema europeo di trasparenza sui prezzi. Al tema rilevantissimo della tracciabilità e dell'etichettatura d'origine che ha visto il settore lattiero italiano avanguardia nella trasparenza. Più informazioni si danno al consumatore, più si rende forte il rapporto con il produttore e su questa strada dobbiamo fare passi in avanti a livello europeo. Usando l'etichetta per avvicinare i consumatori, fornire loro elementi utili e non distorti come nel caso delle etichette a semaforo».

Il messaggio di Bellanova ha toccato poi anche le urgenze sul fronte internazionale. «Abbiamo bisogno - ha rimarcato la ministra in conclusione del saluto che ha indirizzato ai partecipanti al Dairy Summit - di affrontare i mercati consapevoli dei nostri valori e con gli strumenti giusti per difenderli. Dobbiamo battere il falso e la contraffazione. I nostri formaggi sono tra i più imitati al mondo e ogni confezione di parmesan, mozzarilla o cambozola venduta è un furto di identità all'Italia. È necessario aumentare le nostre

esportazioni per vedere riconosciuta la qualità delle produzioni autentiche Made in Italy».
Infine ha toccato le urgenze sul piano interno: «Bisogna affrontare il calo dei consumi con un lavoro di sistema. Investire sull'innovazione, sulla ricerca, sul benessere animale, sulla sostenibilità delle produzioni. E comunicarlo di più e meglio. Chi mi conosce sa del mio personale impegno contro le fake news e credo che anche nel settore del latte ci sia bisogno di chiarezza. Momenti come quello odierno aiutano anche in questa direzione».
Dopo l'evento la Carta del Latte
Il Dairy Summit di Milano si è concluso con la redazione e la firma, da parte degli operatori presenti, della "Carta del Latte". Si tratta di un manifesto del settore, una dichiarazione di intenti seguita da una serie di richieste al mondo della politica che ha lo scopo di far crescere la filiera e di sostenere il made in Italy.
Il documento sta ancora circolando perchè anche operatori del settore non presenti all'incontro di Milano hanno chiesto di firmarlo. Ne riparleremo. I

Il ruolo chiave della comunicazione

Qualità, filiera, sostenibilità sono state le parole chiave della tavola rotonda del mattino, al Dairy Summit di Milano. Tre fattori che però i relatori hanno connesso a un unico grande concetto cardine: comunicazione. Comunicazione dalla filiera al consumatore, com'è intuibile, ma anche comunicazione tra i vari attori della filiera. Solo facendo conoscere in modo completo la qualità del prodotto al consumatore finale, ha detto per esempio **Alessandra Corsi**, direttore marketing offerta e Mdd di Conad, il prodotto caseario potrà ottenere la giusta valorizzazione.
Parliamo della qualità organolettica e nutrizionale, ovviamente, ma anche della qualità etica: la garanzia che il prodotto offerto è stato ottenuto rispettando l'ambiente, il lavoro, il benessere animale. Un punto del quale ha parlato Granarolo, annunciando i tre nuovi obiettivi dell'industria bolognese: benessere animale, allontanamento della plastica, basta sprechi (IZ ne ha parlato a fondo recentemente, sul numero 14 e sul sito internet). Su questo punto ha insistito anche il direttore di Latteria Soresina, **Michele Falzetta**, che ha ricordato il successo dello spot tv lanciato ultimamente dalla cooperativa, dove il consumatore scettico veniva simpaticamente portato in stalla a verificare la serenità delle bovine degli allevamenti soci.
Sulla stessa lunghezza d'onda il nuovo direttore marketing del consorzio del Parmigiano Reggiano, **Carlo Mangini**: «Stiamo varando una raffica di nuove iniziative per comunicare cinque nostri grandi orientamenti: territorio, ambiente, comunità, benessere animale, benessere del consumatore».
La comunicazione però è un elemento indispensabile anche nei rapporti tra i vari anelli della filiera, come ha ricordato per esempio un terzo rappresentante della fase della trasformazione, **Matteo Torchio**, direttore marketing di Inalpi. L'industria piemontese infatti basa la propria strategia su un ampio scambio di informazioni a monte, con gli allevatori conferitori, quasi tutti della regione, e a valle, con gli acquirenti del proprio latte in polvere, tra cui la Ferrero. Comunicazione intra-filiera in primissimo piano anche nell'intervento di **Lea Pallaroni**, segretario generale di Assalzoo: gli industriali mangimisti italiani garantiscono agli allevatori ma anche alle latterie l'elevata qualità e la piena sicurezza dei propri alimenti zootecnici.
L'importanza di una stretta comunicazione intra-filiera, come quella offerta dalle associazioni allevatori ai singoli produttori, è stata sottolineata da **Fortunato Trezzi**, presidente dell'Anafij. Che ha ricordato l'esempio del nuovo indice genetico sull'attitudine alla caseificazione del latte messo a punto dal sistema allevatori in collaborazione col Parmigiano Reggiano: «Applicandolo negli allevamenti, l'efficienza casearia del latte aumenterà, e con questa i benefici economici a favore sia dei caseifici sia degli imprenditori zootecnici».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, nor

Pienamente all'interno di questa situazione anche la ricerca zootecnica, come quella realizzata dal Crea di Lodi: il direttore del centro, **Andrea Galli**, ha proposto l'esempio di una delle più avanzate acquisizioni Crea, la zootecnia di precisione, che rendendo più efficace il controllo delle bovine ne aumenta le performance produttive. E qui il nodo è convincere sempre più allevatori ad adottare questa nuova tecnica.

Benessere animale, ormai un must

GrGran parte dei messaggi lanciati dagli operatori della filiera al Dairy Summit erano dedicati al rispetto del benessere animale: si tratta ormai di un prerequisito, perché lo chiede l'opinione pubblica e il mercato. All'incontro di Milano ha dato rigore tecnico a questa discussione uno dei maggiori esperti italiani della questione, il medico veterinario Francesca Fusi, in forze all'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (in sigla Izsler) e uno dei principali collaboratori del Crenba (Centro di referenza nazionale per il benessere animale).
Si è chiesta dunque Francesca Fusi: cosa intendiamo per "benessere animale", nell'ambito dell'allevamento degli animali da reddito? La risposta ha bisogno di alcune considerazioni:
- Il consumatore associa abbastanza automaticamente il concetto di benessere animale al pascolo. Per lui il pascolo è sinonimo di condizioni di vita "naturali" e quindi appunto di "benessere" (Skarstad et al 2007; Napolitano et al 2010). Senza valutare però che, per le caratteristiche geografiche del nostro Paese, mandare una bovina al pascolo può voler dire esporla a seri pericoli come assenza di riparo, avversità climatiche ed aggressione da parte di predatori, nonché – soprattutto nel caso di animali ad alta produzione – lasciarla in balia di numerosi fattori stressanti a cui può far fatica ad adattarsi (es. sbalzi termici, alimentazione non adeguata, penuria di acqua, sentieri ripidi, pendii accidentati, ecc.).
- Per un allevatore invece, in genere benessere animale è sinonimo di mandria senza malattie, ben produttiva e fertile, senza considerare che questo è sì una parte del tutto ma da solo non è sufficiente. In aggiunta, in tante stalle esistono situazioni di incuria e negligenza anche gravi, perseguibili per legge: es. scarsa igiene, sovraffollamento, animali mal gestiti con evidenza di lesioni, zoppie o scadenti condizioni corporee, ecc.

Per un allevatore, ha affermato al Dairy Summit Francesca Fusi dello Zooprofilattico di Brescia, benessere animale è una mandria senza malattie che garantisce una buona produttività.

Più razionalmente, ha continuato la veterinaria, il benessere animale può essere definito come un concetto multidimensionale (Fraser et al 1997, von Keyserling et al 2009), che comprende:
- Funzione biologica: l'animale è in salute? Può mangiare e bere? L'organismo funziona correttamente? (ascrivibile alle prime tre delle "cinque libertà" del benessere animale, vedi nota).
- Comportamento: l'animale può manifestare il proprio istinto "naturale", le proprie attitudini e i propri comportamenti specie specifici? (ascrivibile alla libertà n. 4).
- Stato emotivo: l'animale prova dolore, stress, sofferenza, paura, frustrazione? Può vivere emozioni positive? (ascrivibile alla libertà n. 5).
- Oltre questi tre aspetti base del benessere animale, non è possibile prescindere dalla cura e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, ne

3 OTTOBRE – IT.PAPERBLOG.COM

HOME › LIFESTYLE › MODA E TREND

Food and Travel Italia: la seconda edizione al Forte Village Resort

Creato il 02 ottobre 2019 da Soniarondini @fashionintown

La seconda edizione degli **Awards Food and Travel Italia** riunisce ancora una volta l'Italia intera, in un format che valorizza Cibo, Vino, Turismo, Imprenditoria e Cultura territoriale.

Il 4 ottobre, al Forte Village Resort di Santa Margherita di Pula (CA) si terranno gli Awards 2019 di Food and Travel Italia, edizione italiana del primo magazine a livello internazionale che si occupa di enogastronomia, beverage, viaggi gourmet e turismo di alto profilo.

A determinare i finalisti sono stati i voti pervenuti dai lettori sul sito web della rivista. Le graduatorie finali saranno annunciate durante la serata di Gala del Premio presentata dall'editore italiano Pamela Raeli e da Beppe Convertini.

I riconoscimenti da assegnare ricoprono tutti gli ambiti della Ristorazione, dell'Ospitalità e del Turismo. Oltre al Ristorante dell'anno, con le sottocategorie Classico, Emergente, Osterie/ Trattorie e Stellato, e all'Hotel dell'anno, con le sottocategorie In città, Fuori Città, Agriturismo e
B&B, Resort, gli Awards di Food and Travel Italia premieranno i professionisti distintisi nel 2019: Maître, Sommelier, Enologo, Cantina, Chef, Maestro Gelatiere, Pizzaiolo e molte altri.

Inoltre, verranno esaltati i prodotti e le aziende/organizzazioni di eccellenza nelle categorie vino, materia prima, pasticceria, scuola, compagnia aerea, compagnia di crociera, agenzia viaggi, location, destinazione, regione, territorio, uffici stampa e borgo dell'anno.

A completare questo spettacolare parterre de rois saranno i Premi Speciali conferiti dal board di Food and Travel a professionalità e personalità che hanno dato particolare lustro ai settori di appartenenza.

Durante la serata un momento importante sarà dedicato all'Associazione "Alessandra X per le Donne" che anche quest'anno Food and Travel Italia ha deciso di sostenere, fondata in memoria di Alessandra, una Donna che credeva nel valore femminile e nel progresso della ricerca medico-scientifica durante il percorso oncologico.

Durante la serata, l'iniziativa "Tutti insieme" per raccogliere fondi attraverso un'asta di beneficenza che si terrà in un particolare momento della cena in cui verranno battute bottiglie di vino speciali messe a disposizione dalle migliori cantine italiane.

Grande sarà anche il coinvolgimento degli Sponsor senza i quali nessun progetto sarebbe realizzabile. Main Sponsor dell'evento DS Automobiles, Bnp Paribas Asset Management, Relais Rocca Civalieri, Forte Village Resort. Sponsor: Deloitte, Villeroy&Boch Broggi, Bottega, Angelo Inglese Sartoria, Amorin, Specchia Pharm, Reggiani Boutique, Myo Zorzettig, Cazzola Consulting. Molti quelli Tecnici: Ruliano, Acqua Filette, Inalpi, Longino&Cardenal, Masi, i Dolci Sapori dell'Etna, Fattoria di Maiano, Tenuta Montemagno, Pescaja, la Campofilone, San Michele The White Oyster, Vallepicciola, Ciro Flagella che porteranno sulla tavola della Cena di Gala i migliori prodotti italiani.

Per gli aspetti tecnici Mustard, IentuFilm e CPZ. Un famoso critico scozzese del primo periodo vittoriano, Thomas Carlyle, diceva che "La storia del mondo non è altro che la biografia di grandi uomini". E quanto è ricca l'Italia di talenti, di ambizioni, di realtà di uomini ed imprese eccellenti!

L'editore di Food and Travel Italia Pamela Raeli ama ripetere: "I protagonisti degli Awards 2019 di Food and Travel Italia saranno le personalità che si sono distinte in questo 2019. A determinare il cartellone dei finalisti sono stati i lettori attraverso i voti pervenuti sul sito web della rivista. Il mio compito è stato quello di riunirli tutti per festeggiare le loro straordinarie professionalità e premiare i loro traguardi, frutto di impegno e sacrificio. Perché come diceva Aristotele " *Noi siamo quello che facciamo, sempre. L'eccellenza non è un atto ma un'abitudine.* "

3 OTTOBRE – LA GUIDA

A Saluzzo è Mattoncino Mania

L'originale evento è in programma sabato 5 e domenica 6 ottobre nell'ex caserma Musso
Tornano i laboratori didattici, che vedono coinvolti gli studenti delle superiori e gli sponsor

Saluzzo - Una nuova originale e strabiliante edizione di "Mattoncino Mania" si svolgerà sabato 5 e domenica 6 ottobre nei locali della ex Caserma Musso. A organizzare l'importante evento, che calamita sempre l'attenzione di migliaia di appassionati, è "Bollati Giochinfanzia" di Saluzzo in collaborazione con la Lego.

L'evento ospiterà la sezione Collezionisti e la sezione Juniores. La due sezioni saranno amalgamate per offrire ai numerosi visitatori visioni d'insieme uniche, che li lasceranno stupiti. Spiegano gli organizzatori dell'importante evento in programma nella capitale dell'antico Marchesato: "Dopo il grande successo dei laboratori didattici tenuti dalle classi del liceo scientifico Bodoni di Saluzzo e dell'istituto Arimondi-Eula di Savigliano nella passata edizione, quest'anno "Mattoncino Mania" fa il bis proponendo nuove attività interattive con i ragazzi delle superiori. Inoltre presenta l'interessante progetto "Mi Lego al territorio" realizzato dagli studenti universitari del Politecnico di Torino, con uno sguardo attento all'ecologia. Anche i partner della manifestazione saranno parte attiva nel creare contenuti e materiali assolutamente a tema: "Eviso" costruirà infatti plastici per spiegare anche ai più piccoli l'interessante percorso dell'energia elettrica, dalle fonti rinnovabili al suo utilizzo finale (ovviamente tutto sarà costruito con i colorati mattoncini della Lego!). "All Quality Tech" permetterà ai giovani visitatori di ricostruire un telefonino cellulare, utilizzando elementi "basici" da assemblare. Albertengo di Torre San Giorgio realizzerà un piccolo panettone (piccolo di dimensione, ma di grande qualità) personalizzato con il marchio di "Mattoncino Mania", che sarà acquistabile solo durante l'evento. "Bus Company", dopo aver percorso in lungo e in largo la provincia con i bus personalizzati "Mattoncino Mania", presenterà durante la manifestazione un nuovissimo interessante progetto. "Il Corriere di Saluzzo" sosterrà l'iniziativa con i suoi mezzi di comunicazione e, come per le passate edizioni, Acqua Eva e Latterie Inalpi permetteranno a tutti i bambini fino ai 10 anni di età di entrare gratuitamente alla manifestazione, offrendo loro il biglietto di ingresso.

All'interno del percorso espositivo sarà presente la zona ristoro (quest'anno avrà una nuova gestione) e verrà allestita una grande area gioco gratuita, con animatrici dedicate e il libero accesso previsto per tutti i piccoli visitatori. La manifestazione in programma nell'ex caserma Musso gode del patrocinio della Città di Saluzzo, della Fondazione Amleto Bertoni e di Terres Monviso-Move ed è l'unica di zona organizzata in collaborazione con Lego che provvederà, ancora una volta, a fornire diversi maxi modelli assolutamente inediti. La prima parte della manifestazione ospiterà il Museo Storico Bertoni: in un'atmosfera magica, il glorioso passato artistico di Saluzzo si fonderà così con la modernità dei coloratissimi mattoncini Lego, che hanno fatto giocare generazioni di bambini. Sono insomma davvero tanti i motivi per venire a fare una visita all'evento saluzzese, nel prossimo fine settimana.

Alberto Burzio

130 espositori con le loro creazioni inedite

Saluzzo - *(albu)*. Il cuore pulsante della manifestazione "Mattoncino Mania" sarà un'esposizione di circa 200 metri quadrati di opere inedite, presentate dai 130 espositori provenienti da località vicine e lontane. La sezione Collezionisti e la sezione Junior saranno sapientemente amalgamate per offrire al visitatore una visione d'insieme. Ci saranno così, nei locali della Caserma Musso, Moc Lego di originalissima creazione. Vintage, Classic, City, Trains, Minecraft, Ideas, Ninjago, Star Wars, Harry Potter, Hidden, Avengers, Collection, Architecture, TechnicFriends, Disney e tanto, tanto altro. All'interno sarà allestito anche un negozio Lego molto fornito (gestito da "Bollati Giochinfanzia"), nel quale potranno essere acquistati centinaia di articoli a prezzi assolutamente competitivi e si potrà anche utilizzare subito il buono sconto rilasciato all'ingresso.

Per facilitare il parcheggio sarà attivo il divertente servizio navetta gratuito su trenino musicale che collegherà l'ex Ceserma Mario Musso al centro città, dove per tutta la giornata di domenica si potranno anche ammirare le bancarelle del "Mercantico".

Gli orari. Sabato 5 ottobre, orario continuato dalle 15 alle 22. Domenica 6 ottobre, orario continuato dalle 10 alle 19. Il biglietto di ingresso costa 3,50 euro. Per i bambini fino ai 10 anni, il biglietto d'ingresso gratuito è offerto da Acqua Eva e Latterie Inalpi.

Su internet. Evento Facebook: Mattoncino Mania 2019. Pagina Facebook: Bollati Giochinfanzia. Profilo Instagram: Bollati Giochinfanzia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

3 OTTOBRE – REPORTERGOURMET.COM

Tornano gli Awards Food And Travel Italia, chi saranno i premiati dell'edizione 2019?

La seconda edizione degli Awards Food and Travel Italia riunisce ancora una volta l'Italia intera, in un format che valorizza Cibo, Vino, Turismo, Imprenditoria e Cultura territoriale.

Di **La Redazione** - 3 ottobre 2019 1 0

L'Evento

Il 4 ottobre, al **Forte Village Resort** di Santa Margherita di Pula (CA) si terranno gli **Awards 2019 di Food and Travel Italia**, edizione italiana del primo magazine a livello internazionale che si occupa di enogastronomia, beverage, viaggi gourmet e turismo di alto profilo. A determinare i finalisti sono stati i voti pervenuti dai lettori sul sito web della rivista. Le graduatorie finali saranno annunciate durante la serata di Gala del Premio presentata dall'editore italiano Pamela Raeli e da Beppe Convertini.

I riconoscimenti da assegnare ricoprono tutti gli ambiti della Ristorazione, dell'Ospitalità e del Turismo. Oltre al Ristorante dell'anno, con le sottocategorie Classico, Emergente, Osterie/ Trattorie e Stellato, e all'Hotel dell'anno, con le sottocategorie In città, Fuori Città, Agriturismo e B&B, Resort, gli Awards di Food and Travel Italia premieranno i

professionisti distintisi nel 2019: Maître, Sommelier, Enologo, Cantina, Chef, Maestro Gelatiere, Pizzaiolo e molte altri. Inoltre, verranno esaltati i prodotti e le aziende/organizzazioni di eccellenza nelle categorie vino, materia prima, pasticceria, scuola, compagnia aerea, compagnia di crociera, agenzia viaggi, location, destinazione, regione, territorio, uffici stampa e borgo dell'anno.

A completare questo spettacolare parterre de rois saranno i Premi Speciali conferiti dal board di Food and Travel a professionalità e personalità che hanno dato particolare lustro ai settori di appartenenza. Durante la serata un momento importante sarà dedicato all'Associazione "Alessandra X per le Donne" che anche quest'anno Food and Travel Italia ha deciso di sostenere, fondata in memoria di Alessandra, una Donna che credeva nel valore femminile e nel progresso della ricerca medico-scientifica durante il percorso oncologico. Durante la serata, l'iniziativa "Tutti insieme" per raccogliere fondi attraverso un'asta di beneficenza che si terrà in un particolare momento della cena in cui verranno battute bottiglie di vino speciali messe a disposizione dalle migliori cantine italiane. Grande sarà anche il coinvolgimento degli Sponsor senza i quali nessun progetto sarebbe realizzabile. Main Sponsor dell'evento DS Automobiles, Bnp Paribas Asset Management, Relais Rocca Civalieri, Forte Village Resort. Sponsor: Deloitte, Villeroy&Boch Broggi, Bottega, Angelo Inglese Sartoria, Amorin, Specchia Pharm, Reggiani Boutique, Myo Zorzettig, Cazzola Consulting. Molti quelli Tecnici: Ruliano, Acqua Filette, Inalpi, Longino&Cardenal, Masi, i Dolci Sapori dell'Etna, Fattoria di Maiano, Tenuta Montemagno, Pescaja, la Campofilone,

San Michele The White Oyster, Vallepicciola, Ciro Flagella che porteranno sulla tavola della Cena di Gala i migliori prodotti italiani. Per gli aspetti tecnici Mustard, IentuFilm e CPZ. Un famoso critico scozzese del primo periodo vittoriano, Thomas Carlyle, diceva che "La storia del mondo non è altro che la biografia di grandi uomini". E quanto è ricca l'Italia di talenti, di ambizioni, di realtà di uomini ed imprese eccellenti! L'editore di Food and Travel Italia Pamela Raeli ama ripetere: "I protagonisti degli Awards 2019 di Food and Travel Italia saranno le personalità che si sono distinte in questo 2019. A determinare il cartellone dei finalisti sono stati i lettori attraverso i voti pervenuti sul sito web della rivista. Il mio compito è stato quello di riunirli tutti per festeggiare le loro straordinarie professionalità e premiare i loro traguardi, frutto di impegno e sacrificio. Perché come diceva Aristotele "Noi siamo quello che facciamo, sempre. L'eccellenza non è un atto ma un'abitudine."

4 OTTOBRE – DENTROLANOTIZIABREAK.IT

Dentro la notizia
Break

HOME ATTUALITÀ EVENTI CIBO & VINO CULTURA SPECIALI IN

Home » Eventi » Mattoncino Mania

Gelateria Artigianale
Piazza Porta Torino 1 - 14100 ASTI - Tel. 346.6888684

EVENTI

Mattoncino Mania

Domani 5 e domenica 6 ottobre una nuova strabiliante edizione a Saluzzo

Di Redazione Dentro La ... — Ultimo aggiornamento 4 Ott 2019 — 4 — 0

SALUZZO (CN) – C'è grande attesa per l'**edizione 2019 di "Mattoncino Mania"**, organizzata da **Bollati Giochinfanzia** in collaborazione con **LEGO**, che si terrà domani **5 e domenica 6 ottobre**. L'unica manifestazione di zona interamente dedicata al brand di costruzioni occuperà i suggestivi locali storici della ex-caserma Mario Musso, ospitando la sezione Collezionisti e la sezione Juniores.

Un'esposizione di circa **2000 mq di opere inedite** presentate dai **130 espositori** provenienti da località vicine e lontane. La sezione collezionisti e la sezione Junior saranno sapientemente amalgamate per offrire al visitatore una visione d'insieme. Moc Lego di originalissima creazione, Vintage, Classic, City, Trains, Minecraft, Ideas, Ninjago, Star Wars, Harry Potter, Hidden, Avengers,Collection, Architecture, TechnicFriends, Disney e tanto, tanto altro…

All'interno sarà allestito un **fornitissimo negozio Lego, gestito da Bollati Giochinfanzia**, nel quale potranno essere acquistati centinaia di articoli a prezzi assolutamente competitivi (gli stessi applicati dai Lego Stores ufficiali) e non solo; si potrà anche utilizzare il buono sconto immediato rilasciato all'ingresso.

Quest'anno Mattoncino Mania propone nuove attività interattive con i ragazzi delle superiori, e presenta l'interessante **progetto "Mi Lego al territorio"** realizzato dagli studenti universitari del Politecnico di Torino, con uno sguardo attento all'ecologia.

Anche i partner della manifestazione saranno parte attiva nel creare contenuti e materiali assolutamente a tema: **Eviso** costruirà plastici per spiegare anche ai più piccoli l'interessante percorso dell'energia elettrica, dalle fonti rinnovabili al suo utilizzo finale (ovviamente tutto in mattoncini); **All Quality Tech** permetterà ai giovani visitatori di ri-costruire un telefonino utilizzando elementi "basici" da assemblare; **Albertengo** realizzerà un piccolo panettone personalizzato Mattoncino Mania, acquistabile solo durante l'evento; **Bus Company,** dopo aver percorso in lungo ed in largo la provincia con i bus personalizzati Mattoncino

Mania, presenterà durante la manifestazione un nuovissimo interessante progetto; il **Corriere di Saluzzo** sosterrà l'iniziativa con propri mezzi di comunicazione; **Acqua Eva e Latterie Inalpi** permetteranno a tutti i bambini fino ai 10 anni di entrare gratuitamente alla manifestazione.

All'interno del percorso espositivo sarà presente la **zona ristoro**, e verrà allestita una grande area gioco gratuita con animatrici dedicate con libero accesso a tutti i piccoli visitatori.

La manifestazione gode del patrocinio della Città di Saluzzo, della Fondazione Amleto Bertoni e di Terres Monviso-Move ed è l'unica di zona organizzata in collaborazione con Lego che provvederà, ancora una volta, a fornire diversi maxi modelli assolutamente inediti.

La prima parte della manifestazione ospiterà il Museo Storico Bertoni: in un'atmosfera magica, il glorioso passato artistico di Saluzzo si fonderà con la modernità dei coloratissimi Mattoncini Lego.

Per facilitare il parcheggio sarà attivo il servizio navetta gratuito su **trenino musicale** che collegherà la ex Caserma Mario Musso al centro città dove, per tutta la giornata di domenica, si potranno ammirare le interessanti bancarelle del "Mercantico".

4 OTTOBRE – IDEAWEBTV

Un fiume di persone a Saluzzo per Mattoncinomania (VIDEO E FOTO)

Da **Michela Aimar** - 6 ottobre 2019 10:00 7 0

Fiumi di persone, a Saluzzo, per vedere "Mattoncino Mania" la mostra di mattoncini creata dal negozio Bollati in collaborazione con Lego, il tutto sotto il patrocinio del comune di Saluzzo, della Fondazione Amleto Bertoni e di Terres Monviso Movie.

L'opera è studiata in maniera precisa e funzionale dalla famiglia Bollati, la quale con grande impegno da mesi lavora per la realizzazione di questo evento. L'area su cui si estende è di circa 2000 metri quadri, all'interno dei locali della Fondazione Amleto

Bertoni. Sono presenti numerosi sponsor, che con le loro iniziative hanno arricchito il tutto: Eviso regala bustine di zucchero e piccoli zainetti colorati, Acqua Eva e Inalpi regalano l'ingresso a tutti i bambini fino ai 10 anni, Bus Company espone in nuovo progetto dedicato ai viaggi, All Quality Tech permetterà, ai visitatori più giovani, di ricostruire un telefonino utilizzando elementi basici da assemblare, Albertengo ha realizzato un mini panettoncino acquistabile all'interno.

La mostra è organizzata in maniera da fare esaltare il passato, il presente ed il futuro. Entrando si nota subito la meravigliosa Saluzzo "antica" accorpata al gioco, ai Lego, giocattoli senza tempo. Interessanti e coinvolgenti i laboratori didattici-interattivi tenuti dalle classi del liceo Bodoni di Saluzzo e dell'istituto Arimondi Eula di Savigliano, le quali presentano il progetto "mi Lego al territorio" creato assieme agli studenti del Politecnico di Torino volgendo lo sguardo all'ambiente. Si prosegue poi attraverso 130 espositori collezionisti e junior che grazie alle loro opere portano gli ospiti a viaggiare con la fantasia. In un salto si passa da Dubai a Pisa, dai ghiacciai alle case sull'albero, dai draghi volanti ai coloratissimi saloni di bellezza, il tutto rigorosamente creato dai piccoli mattoncini. Si conclude poi la visita con un ricco negozio Lego, gestito da Bollati infanzia.

L'opera Bollati ha quindi raggiunto il suo scopo anche in questa settima edizione, coinvolgere, stupire e meravigliare il pubblico, dai più piccoli ai più grandi, reinventando un modo per far tornare piccini gli adulti ,e catapultarli in una dimensione fiabesca, lontana dalla logorante vita quotidiana.