Dal **3 AGOSTO 2020**
al **31 AGOSTO 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

3 AGOSTO – INDUSTRIE ALIMENTARI

Tecnologia *blockchain* per valorizzare e garantire la storia di un prodotto *Made in Italy*

Certificazioni e innovazione tecnologica sono e saranno sempre più fattori strategici per la valorizzazione, promozione e tutela dei nostri Prodotti Italiani in mercati ed ambiti normativi sempre più complessi. L'Indicazione d'origine e le certificazioni agroalimentari sono la risposta ai futuri trend di mercato che richiedono una sempre maggiore garanzia e tutela del Made in Italy e la sua valorizzazione come strumento di promozione e comunicazione.

In occasione del *webinar* Qihub, del 16 giugno, sul tema *Agrofood-Tech* organizzato dall'AICQ Piemontese in collaborazione con il Gruppo Giovani Imprenditori dell'Unione Industriale e Skillab, è stato presentato in anteprima il Pilot del progetto di certificazione e tracciabilità della filiera 100% italiana del Pingiuno Gelati Pepino 1884 in *Blockchain*.

Il progetto, promosso da Italian Identity | Tink Tank, nasce dalla volontà di dar voce e far comprendere il valore di un autentico prodotto *Made in Italy* al consumatore e alla GDO.

Oltre all'azienda Gelati Pepino 1884 che ci ha creduto, il progetto ha coinvolto nello sviluppo alcuni partner tecnici tra cui Agroqualità Rina Group, Enisus Group, ID e PCM.

Gelati Pepino 1884 è una storica azienda torinese che produce gelati da 136 anni e che, volendo garantire al proprio consumatore un prodotto di elevato standard qualitativo, ha intrapreso negli ultimi anni un percorso di selezione delle materie prime, con particolare attenzione all'approvvigionamento del latte italiano di filiera corta e controllata Inalpi, azienda lattiero-casearia di Moretta (CN), con la garanzia di sicurezza e tracciabilità riconosciute anche dalle importanti certificazioni conseguite BIO, IFS, BRC ed Italcheck.

L'obiettivo del progetto è quello di dimostrare come sia possibile unire concretamente le filiere agroalimentari in un vero processo produttivo controllato e certificato, utilizzando la tecnologia *Blockchain* come *Distributed Ledger-Based* (DLT) per creare una soluzione transgestionale capace di aggregare ed accelerare la gestione dei dati, in modo da poter certificare la nuova relazione di filiera per scopi commerciali, sia nei confronti della GDO che del consumatore finale. Un meccanismo questo che contribuisce all'accrescimento della trasparenza delle informazioni di ogni singolo prodotto, generando una maggiore comprensione delle singole referenze, delle loro caratteristiche e della sua italianità.

Il Pinguino Pepino, oggetto del progetto pilota di certificazione e tracciabilità della filiera 100% italiana.

4 AGOSTO – L'INFORMATORE AGRARIO

ATTUALITÀ | DALLE REGIONI

Piemonte Latte in assemblea

L'assemblea della cooperativa Piemonte Latte che si è svolta in videoconferenza l'11 luglio ha approvato il bilancio 2019 che presenta un fatturato superiore ai 65 milioni di euro.

I 300 allevatori aderenti rappresentano una produzione di 1.550.000 ettolitri, il doppio del volume di un quinquennio fa, pari a circa il 15% di tutto il latte piemontese.

Il principale cliente di Piemonte Latte, con una fornitura superiore ai 400.000 ettolitri annui è Inalpi di Moretta, che produce latte in polvere per la Ferrero. **E.Z.**

5 AGOSTO – ECO DEL CHISONE

Latte

In Piemonte la crisi sta passando

L'annuale assemblea della Piemonte Latte, cooperativa di 300 soci mungitori che raccoglie e commercializza oltre 1 milione e 500mila quintali di latte all'anno ha rimarcato l'importanza di essere associati per avere forza contrattuale nei confronti degli industriali del latte. Lockdown e pandemia in corso hanno fatto precipitare la remunerazione del latte alla stalla dai 38-39 centesimi al litro di inizio anno a meno di 32. Per stalle medio grandi ciò ha significato un calo degli introiti tra 6 e 10mila euro al mese. Alcune si sono addirittura viste rifiutare il ritiro di una parte del munto e per non dover svendere il latte si sono attivate per la trasformazione in proprio. È successo, ad esempio alle Fattorie Tobia. «Il nuovo formaggio l'abbiamo chiamato "Buon Viso" a cattiva sorte – riferisce il presidente Paolo Druetta –: dopo tre mesi di stagionatura abbiamo ottenuto un prodotto eccellente da aggiungere al paniere di vendita diretta dei nostri soci».

L'emergenza Covid-19 ha avuto conseguenze anche sulla cooperativa. «Nel momento di picco della pandemia - dice il presidente Roberto Morello - abbiamo fronteggiato una pesante crisi di mercato, per fortuna oggi in fase di attenuazione. Nonostante ciò, pur dovendo smaltire e in taluni casi svendere ingenti quantità di latte, ci siamo sforzati di mantenere il livello dell'acconto su valori nella media del mercato, e di continuare a pagare il latte ai soci a 20 giorni fine mese contro i canonici 60 giorni previsti normalmente dalla contrattualistica, con un grosso vantaggio per la liquidità delle stalle dei soci».

Oggi questa cooperativa raccoglie latte in 5 province piemontesi, i due terzi nelle sole aree di Cuneo e Torino. Una crescita costante di raccolta e di adesioni che è raddoppiata negli ultimi 5 anni, raggiungendo un fatturato superiore ai 65 milioni di euro che rappresenta circa il 15% di tutto il latte piemontese. Piemonte Latte è tra i principali fornitori del polverizzatore Inalpi/Ferrero con una consegna superiore ai 400mila quintali annui, e serve altri 40 caseifici piccoli, medi e grandi distribuiti tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche.

«Obiettivo della cooperativa - conclude Morello - è sempre stato valorizzare il latte dei soci puntando sulla qualità e sul servizio ai clienti. Ed è grazie al grande spirito di squadra cooperativo che stiamo cercando di superare insieme anche le problematiche legate all'emergenza Covid-19 . La certezza che abbiamo è che la qualità del prodotto sarà sempre più importante e avremo la responsabilità di continuare a lavorare per garantire il miglior latte piemontese ai nostri consumatori».

ROMANO ARMANDO

10 AGOSTO – LAVOCEDIALBA

Se agricoltura, industria e turismo vanno d'accordo

C'è stato un tempo, nemmeno troppi anni fa, in cui il mondo dei campi vedeva come fumo negli

occhi il turismo e l' industria. Qualsiasi prodotto fosse realizzato dalle imprese alimentari e della trasformazione, veniva considerato artefatto. Soltanto i prodotti dell' agricoltura erano genuini, anche se il gusto non era ottimale, spesso grezzo. Mio zio, produttore in Alta Langa, era solito dirmi: "Chissà che vino bevi in giro, assaggia questo: pura uva e di estraneo ha visto soltanto i miei piedi per la pigiatura...". Beh, il risultato era.... discutibile.

Per non parlare dei turisti. Tutti perdigiorno, fannulloni: gente che dava solo fastidio a chi passava le giornate a sudare nei campi.

Per fortuna qualcosa sta cambiando, anzi è già cambiato.

La Coldiretti ha recentemente stipulato un accordo con una storica industria di salumi di Scalenghe, in provincia di Torino. I Prosciutti Cotti Alta Qualità a marchio Raspini e Rosa saranno firmati dagli Agricoltori Italiani perché, come ha detto il presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo: "è la testimonianza di chi crede nel territorio e si è impegnato a valorizzare ulteriormente i suini locali". Un riconoscimento a quel lavoro di filiera "che conferma il percorso che la nostra azienda da sempre sta portando avanti", il commento di Umberto Raspini.

Inalpi, storica e importante industria di latte e formaggi, che raccoglie il prodotto dagli allevatori delle province di Cuneo e Torino, appartenenti a una filiera corta e certificata, da sempre collabora con Coldiretti. Accordi sul prezzo del latte ai conferitori, sul benessere del bestiame allevato, sull' aumento della produzione e del consumo di latte in polvere, realizzazione di diari da distribuire ai ragazzi nelle scuole, sono soltanto alcuni degli esempi di questa partnership che dura ormai da anni e che sta dando importanti frutti nell' educazione alimentare e nel miglioramento dell' offerta di prodotti ai consumatori.

Confagricoltura nel 2015 ha ideato il premio "Spighe Verdi" che quest' anno è stato assegnato a 5 comuni in Piemonte: Pralormo (Torino), Monforte d'Alba e Santo Stefano Belbo (Cuneo), Canelli (Asti) e Volpedo (Alessandria). Si tratta di realtà territoriali che si sono impegnate per creare occupazione, che hanno assicurato la salvaguardia del territorio, che forniscono all' Italia intera prodotti agroalimentari di qualità. Insomma, luoghi da conoscere e visitare. 13 le regioni italiane premiate per un centinaio di comuni: l' elenco delle Spighe Verdi 2020 lo si trova sul sito di Confagricoltura. Sono realtà che val la pena di visitare in questa estate dove le vacanze saranno trascorse principalmente in Italia.

Così si fa. Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince.

Beppe Gandolfo

10 AGOSTO – LAVOCEDIASTI

Se agricoltura, industria e turismo vanno d'accordo

Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte

C'è stato un tempo, nemmeno troppi anni fa, in cui il mondo dei campi vedeva come fumo negli occhi il turismo e l' industria. Qualsiasi prodotto fosse realizzato dalle imprese alimentari e della trasformazione, veniva considerato artefatto.

Soltanto i prodotti dell' agricoltura erano genuini, anche se il gusto non era ottimale, spesso grezzo. Mio zio, produttore in Alta Langa, era solito dirmi: "Chissà che vino bevi in giro, assaggia questo: pura uva e di estraneo ha visto soltanto i miei piedi per la pigiatura...". Beh, il risultato era.... discutibile.

Per non parlare dei turisti. Tutti perdigiorno, fannulloni: gente che dava solo fastidio a chi

passava le giornate a sudare nei campi. Per fortuna qualcosa sta cambiando, anzi è già cambiato.

La Coldiretti ha recentemente stipulato un accordo con una storica industria di salumi di Scalenghe, in provincia di Torino. I Prosciutti Cotti Alta Qualità a marchio Raspini e Rosa saranno firmati dagli Agricoltori Italiani perché, come ha detto il presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo: "è la testimonianza di chi crede nel territorio e si è impegnato a valorizzare ulteriormente i suini locali". Un riconoscimento a quel lavoro di filiera "che conferma il percorso che la nostra azienda da sempre sta portando avanti", il commento di Umberto Raspini.

Inalpi, storica e importante industria di latte e formaggi, che raccoglie il prodotto dagli allevatori delle province di Cuneo e Torino, appartenenti a una filiera corta e certificata, da sempre collabora con Coldiretti. Accordi sul prezzo del latte ai conferitori, sul benessere del bestiame allevato, sull' aumento della produzione e del consumo di latte in polvere, realizzazione di diari da distribuire ai ragazzi nelle scuole, sono soltanto alcuni degli esempi di questa partnership che dura ormai da anni e che sta dando importanti frutti nell' educazione alimentare e nel miglioramento dell' offerta di prodotti ai consumatori.

Confagricoltura nel 2015 ha ideato il premio "Spighe Verdi" che quest' anno è stato assegnato a 5 comuni in Piemonte: Pralormo (Torino), Monforte d'Alba e Santo Stefano Belbo (Cuneo), Canelli (Asti) e Volpedo (Alessandria). Si tratta di realtà territoriali che si sono impegnate per creare occupazione, che hanno assicurato la salvaguardia del territorio, che forniscono all' Italia intera prodotti agroalimentari di qualità. Insomma, luoghi da conoscere e visitare. 13 le regioni italiane premiate per un centinaio di comuni: l' elenco delle Spighe Verdi 2020 lo si trova sul sito di Confagricoltura. Sono realtà che val la pena di visitare in questa estate dove le vacanze saranno trascorse principalmente in Italia.

Così si fa. Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince.

Beppe Gandolfo

10 AGOSTO – TARGATOCN

Se agricoltura, industria e turismo vanno d'accordo

C'è stato un tempo, nemmeno troppi anni fa, in cui il mondo dei campi vedeva come fumo negli occhi il turismo e l' industria. Qualsiasi prodotto fosse realizzato dalle imprese alimentari e della trasformazione, veniva considerato artefatto. Soltanto i prodotti dell' agricoltura erano genuini, anche se il gusto non era ottimale, spesso grezzo. Mio zio, produttore in Alta Langa, era solito dirmi: "Chissà che vino bevi in giro, assaggia questo: pura uva e di estraneo ha visto soltanto i miei piedi per la pigiatura...". Beh, il risultato era.... discutibile.

Per non parlare dei turisti. Tutti perdigiorno, fannulloni: gente che dava solo fastidio a chi passava le giornate a sudare nei campi.

Per fortuna qualcosa sta cambiando, anzi è già cambiato.

La Coldiretti ha recentemente stipulato un accordo con una storica industria di salumi di

Scalenghe, in provincia di Torino. I Prosciutti Cotti Alta Qualità a marchio Raspini e Rosa saranno firmati dagli Agricoltori Italiani perché, come ha detto il presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo: "è la testimonianza di chi crede nel territorio e si è impegnato a valorizzare ulteriormente i suini locali". Un riconoscimento a quel lavoro di filiera "che conferma il percorso che la nostra azienda da sempre sta portando avanti", il commento di Umberto Raspini.

Inalpi, storica e importante industria di latte e formaggi, che raccoglie il prodotto dagli allevatori delle province di Cuneo e Torino, appartenenti a una filiera corta e certificata, da sempre collabora con Coldiretti. Accordi sul prezzo del latte ai conferitori, sul benessere del bestiame allevato, sull' aumento della produzione e del consumo di latte in polvere, realizzazione di diari da distribuire ai ragazzi nelle scuole, sono soltanto alcuni degli esempi di questa partnership che dura ormai da anni e che sta dando importanti frutti nell' educazione alimentare e nel miglioramento dell' offerta di prodotti ai consumatori.

Confagricoltura nel 2015 ha ideato il premio "Spighe Verdi" che quest' anno è stato assegnato a 5 comuni in Piemonte: Pralormo (Torino), Monforte d'Alba e Santo Stefano Belbo (Cuneo), Canelli (Asti) e Volpedo (Alessandria). Si tratta di realtà territoriali che si sono impegnate per creare occupazione, che hanno assicurato la salvaguardia del territorio, che forniscono all' Italia intera prodotti agroalimentari di qualità. Insomma, luoghi da conoscere e visitare. 13 le regioni italiane premiate per un centinaio di comuni: l' elenco delle Spighe Verdi 2020 lo si trova sul sito di Confagricoltura. Sono realtà che val la pena di visitare in questa estate dove le vacanze saranno trascorse principalmente in Italia.

Così si fa. Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince.

Beppe Gandolfo

10 AGOSTO – TORINOGGI

Se agricoltura, industria e turismo vanno d'accordo

Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince

C'è stato un tempo, nemmeno troppi anni fa, in cui il mondo dei campi vedeva come fumo negli occhi il turismo e l' industria. Qualsiasi prodotto fosse realizzato dalle imprese alimentari e della trasformazione, veniva considerato artefatto.

Soltanto i prodotti dell' agricoltura erano genuini, anche se il gusto non era ottimale, spesso grezzo. Mio zio, produttore in Alta Langa, era solito dirmi: "Chissà che vino bevi in giro, assaggia questo: pura uva e di estraneo ha visto soltanto i miei piedi per la pigiatura...". Beh, il risultato era.... discutibile.

Per non parlare dei turisti. Tutti perdigiorno, fannulloni: gente che dava solo fastidio a chi passava le giornate a sudare nei campi. Per fortuna qualcosa sta cambiando, anzi è già cambiato.

La Coldiretti ha recentemente stipulato un accordo con una storica industria di salumi di Scalenghe, in provincia di Torino. I Prosciutti Cotti Alta Qualità a marchio Raspini e Rosa saranno firmati dagli Agricoltori Italiani perché, come ha detto il presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo: "è la testimonianza di chi crede nel territorio e si è impegnato a valorizzare ulteriormente i suini locali". Un riconoscimento a quel lavoro di filiera "che conferma il percorso che la nostra azienda da sempre sta portando avanti", il commento di Umberto Raspini.

Inalpi, storica e importante industria di latte e formaggi, che raccoglie il prodotto dagli allevatori delle province di Cuneo e Torino, appartenenti a una filiera corta e certificata, da sempre collabora con Coldiretti. Accordi sul prezzo del latte ai conferitori, sul benessere del bestiame allevato, sull' aumento della produzione e del consumo di latte in polvere, realizzazione di diari da distribuire ai ragazzi nelle scuole, sono soltanto alcuni degli esempi di questa partnership che dura ormai da anni e che sta dando importanti frutti nell' educazione alimentare e nel miglioramento dell' offerta di prodotti ai consumatori.

Confagricoltura nel 2015 ha ideato il premio "Spighe Verdi" che quest' anno è stato assegnato a 5 comuni in Piemonte: Pralormo (Torino), Monforte d'Alba e Santo Stefano Belbo (Cuneo), Canelli (Asti) e Volpedo (Alessandria). Si tratta di realtà territoriali che si sono impegnate per creare occupazione, che hanno assicurato la salvaguardia del territorio, che forniscono all' Italia intera prodotti agroalimentari di qualità.

Insomma, luoghi da conoscere e visitare. 13 le regioni italiane premiate per un centinaio di comuni: l' elenco delle Spighe Verdi 2020 lo si trova sul sito di Confagricoltura. Sono realtà che val la pena di visitare in questa estate dove le vacanze saranno trascorse principalmente in Italia.

Così si fa. Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince.

Beppe Gandolfo

12 AGOSTO – NOVARANEWS

Beppe Gandolfo: "Se agricoltura, industria e turismo vanno d'accordo"

0 Consiglia

"Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince"

C'è stato un tempo, nemmeno troppi anni fa, in cui il mondo dei campi vedeva come fumo negli occhi il turismo e l' industria. Qualsiasi prodotto fosse realizzato dalle imprese alimentari e della trasformazione, veniva considerato artefatto.

Soltanto i prodotti dell' agricoltura erano genuini, anche se il gusto non era ottimale, spesso grezzo. Mio zio, produttore in Alta Langa, era solito dirmi: "Chissà che vino bevi in giro, assaggia questo: pura uva e di estraneo ha visto soltanto i miei piedi per la pigiatura...". Beh, il risultato era.... discutibile.

Per non parlare dei turisti. Tutti perdigiorno, fannulloni: gente che dava solo fastidio a chi passava le giornate a sudare nei campi. Per fortuna qualcosa sta cambiando, anzi è già cambiato.

La Coldiretti ha recentemente stipulato un accordo con una storica industria di salumi di Scalenghe, in provincia di Torino. I Prosciutti Cotti Alta Qualità a marchio Raspini e Rosa saranno firmati dagli Agricoltori Italiani perché, come ha detto il presidente di Coldiretti Piemonte **Roberto Moncalvo**: *"è la testimonianza di chi crede nel territorio e si è impegnato a valorizzare ulteriormente i suini locali". Un riconoscimento a quel lavoro di filiera "che conferma il percorso che la nostra azienda da sempre sta portando avanti"*, il commento di **Umberto Raspini**.

Inalpi, storica e importante industria di latte e formaggi, che raccoglie il prodotto dagli allevatori delle province di Cuneo e Torino, appartenenti a una filiera corta e certificata, da sempre collabora con Coldiretti. Accordi sul prezzo del latte ai conferitori, sul benessere del bestiame allevato, sull' aumento della produzione e del consumo di latte in polvere, realizzazione di diari da distribuire ai ragazzi nelle scuole, sono soltanto alcuni degli esempi di questa partnership che dura ormai da anni e che sta dando importanti frutti nell' educazione alimentare e nel miglioramento dell' offerta di prodotti ai consumatori.

Confagricoltura nel 2015 ha ideato il premio "Spighe Verdi" che quest' anno è stato assegnato a 5 comuni in Piemonte: Pralormo (Torino), Monforte d'Alba e Santo Stefano Belbo (Cuneo), Canelli (Asti) e Volpedo (Alessandria). Si tratta di realtà territoriali che si sono impegnate per creare occupazione, che hanno assicurato la salvaguardia del territorio, che forniscono all' Italia intera prodotti agroalimentari di qualità.

Insomma, luoghi da conoscere e visitare. 13 le regioni italiane premiate per un centinaio di comuni: l' elenco delle Spighe Verdi 2020 lo si trova sul sito di Confagricoltura. Sono realtà che val la pena di visitare in questa estate dove le vacanze saranno trascorse principalmente in Italia.

Così si fa. Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince.

Beppe Gandolfo

13 AGOSTO – OSSOLANEWS

Beppe Gandolfo: “Se agricoltura, industria e turismo vanno d'accordo”

“Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince”

TORINO · 1 minuto fa

C’è stato un tempo, nemmeno troppi anni fa, in cui il mondo dei campi vedeva come fumo negli occhi il turismo e l' industria. Qualsiasi prodotto fosse realizzato dalle imprese alimentari e della trasformazione, veniva considerato artefatto.

Soltanto i prodotti dell' agricoltura erano genuini, anche se il gusto non era ottimale, spesso grezzo. Mio zio, produttore in Alta Langa, era solito dirmi: "Chissà che vino bevi in giro, assaggia questo: pura uva e di estraneo ha visto soltanto i miei piedi per la pigiatura...". Beh, il risultato era... discutibile.

Per non parlare dei turisti. Tutti perdigiorno, fannulloni: gente che dava solo fastidio a chi passava le giornate a sudare nei campi. Per fortuna qualcosa sta cambiando, anzi è già cambiato.

La Coldiretti ha recentemente stipulato un accordo con una storica industria di salumi di Scalenghe, in provincia di Torino. I Prosciutti Cotti Alta Qualità a marchio Raspini e Rosa saranno firmati dagli Agricoltori Italiani perché, come ha detto il presidente di Coldiretti Piemonte **Roberto Moncalvo**: *"è la testimonianza di chi crede nel territorio e si è impegnato a valorizzare ulteriormente i suini locali". Un riconoscimento a quel lavoro di filiera "che conferma il percorso che la nostra azienda da sempre sta portando avanti"*, il commento di **Umberto Raspini**.

Inalpi, storica e importante industria di latte e formaggi, che raccoglie il prodotto dagli allevatori delle province di Cuneo e Torino, appartenenti a una filiera corta e certificata, da sempre collabora con Coldiretti. Accordi sul prezzo del latte ai conferitori, sul benessere del bestiame allevato, sull' aumento della produzione e del consumo di latte in polvere, realizzazione di diari da distribuire ai ragazzi nelle scuole, sono soltanto alcuni degli esempi di questa partnership che dura ormai da anni e che sta dando importanti frutti nell' educazione alimentare e nel miglioramento dell' offerta di prodotti ai consumatori.

Confagricoltura nel 2015 ha ideato il premio "Spighe Verdi" che quest' anno è stato assegnato a 5 comuni in Piemonte: Pralormo (Torino),Monforte d'Alba e Santo Stefano Belbo (Cuneo),Canelli (Asti) e Volpedo (Alessandria). Si tratta di realtà territoriali che si sono impegnate per creare occupazione, che hanno assicurato la salvaguardia del territorio, che forniscono all' Italia intera prodotti agroalimentari di qualità.

Insomma, luoghi da conoscere e visitare. 13 le regioni italiane premiate per un centinaio di comuni: l' elenco delle Spighe Verdi 2020 lo si trova sul sito di Confagricoltura. Sono realtà che val la pena di visitare in questa estate dove le vacanze saranno trascorse principalmente in Italia.

Così si fa. Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince.

Beppe Gandolfo

13 AGOSTO – VERBANONEWS

ATTUALITÀ

Beppe Gandolfo: "Se agricoltura, industria e turismo vanno d'accordo"

"Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince"

Beppe Gandolfo Torino

C'è stato un tempo, nemmeno troppi anni fa, in cui il mondo dei campi vedeva come fumo negli occhi il turismo e l' industria. Qualsiasi prodotto fosse realizzato dalle imprese alimentari e della trasformazione, veniva considerato artefatto.

Soltanto i prodotti dell' agricoltura erano genuini, anche se il gusto non era ottimale, spesso grezzo. Mio zio, produttore in Alta Langa, era solito dirmi: "Chissà che vino bevi in giro, assaggia questo: pura uva e di estraneo ha visto soltanto i miei piedi per la pigiatura...". Beh, il risultato era... discutibile.

Per non parlare dei turisti. Tutti perdigiorno, fannulloni: gente che dava solo fastidio a chi passava le giornate a sudare nei campi. Per fortuna qualcosa sta cambiando, anzi è già cambiato.

La Coldiretti ha recentemente stipulato un accordo con una storica industria di salumi di Scalenghe, in provincia di Torino. I Prosciutti Cotti Alta Qualità a marchio Raspini e Rosa saranno firmati dagli Agricoltori Italiani perché, come ha detto il presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo: "è la testimonianza di chi crede nel territorio e si è impegnato a valorizzare ulteriormente i suini locali". Un riconoscimento a quel lavoro di filiera "che conferma il percorso che la nostra azienda da sempre sta portando avanti", il commento di Umberto Raspini.

Inalpi, storica e importante industria di latte e formaggi, che raccoglie il prodotto dagli allevatori delle province di Cuneo e Torino, appartenenti a una filiera corta e certificata, da sempre collabora con Coldiretti. Accordi sul prezzo del latte ai conferitori, sul benessere del bestiame allevato, sull' aumento della produzione e del consumo di latte in polvere, realizzazione di diari da distribuire ai ragazzi nelle scuole, sono soltanto alcuni degli esempi di questa partnership che dura ormai da anni e che sta dando importanti frutti nell' educazione alimentare e nel miglioramento dell' offerta di prodotti ai consumatori.

Confagricoltura nel 2015 ha ideato il premio "Spighe Verdi" che quest' anno è stato assegnato a 5 comuni in Piemonte: Pralormo (Torino), Monforte d'Alba e Santo Stefano Belbo (Cuneo), Canelli (Asti) e Volpedo (Alessandria). Si tratta di realtà territoriali che si sono impegnate per creare occupazione, che hanno assicurato la salvaguardia del territorio, che forniscono all' Italia intera prodotti agroalimentari di qualità.

Insomma, luoghi da conoscere e visitare. 13 le regioni italiane premiate per un centinaio di comuni: l' elenco delle Spighe Verdi 2020 lo si trova sul sito di Confagricoltura. Sono realtà che val la pena di visitare in questa estate dove le vacanze saranno trascorse principalmente in Italia.
Così si fa. Le invidie e le guerre di quartiere non portano da nessuna parte. Solo la collaborazione vince.

di **Beppe Gandolfo**

Pubblicato il 13 Agosto 2020

27 AGOSTO – FOODANDWINEITALIA

Tutti pazzi per il gelato

Eventi, tendenze, riflessioni e protagonisti di un mondo in continua evoluzione, che va oltre l'estate e dialoga sempre più con l'alta cucina.

Laura Lazzaroni, Luciana Squadrilli, Francesca Gianoni Agosto 27, 2020 10:10 am

Con 6 punti vendita a Roma e 2 a Los Angeles, **Fatamorgana** rappresenta un caso di felice coabitazione tra poetica del sogno, qualità del prodotto e sostenibilità imprenditoriale. La creatura di **Agnese Spagnuolo** – maestra gelatiera autodidatta (fin da bambina!) – e del compagno **Francesco Simon**, nata nella capitale nel 2003 (in via Lago di Lesina, 9/11) e fin da subito apprezzata per l'eccellenza della materia prima e la particolarità degli abbinamenti proposti – come **mandorla tostata e cardamomo verde**, oppure **cioccolato fondente e lapsang souchong**, per citarne due – ha sempre messo al centro una particolare attenzione alle intolleranze alimentari (Spagnuolo è celiaca), realizzando un prodotto realmente a "etichetta pulita" quindi privo di alcun tipo di additivo, chimico o naturale che sia. Un approccio olistico e chiaramente vincente, che ha portato il marchio fino a Beverly Hills e che oggi si propone anche come opportunità di franchising, mettendo a disposizione un sofisticato software che assicura la piena replicabilità del prodotto artigiano e il controllo gestionale e amministrativo dei processi, con l'obiettivo di formare artigiani e creare un network collaborativo in tutto il mondo. Mentre per chi resta a casa oggi c'è anche l'app, anch'essa collegata al software centrale, che permette di mappare la disponibilità di tutti i gusti in tempo reale e di scegliere tra delivery a domicilio o ritiro in negozio.

Impasti&gelati

Non è una novità: l'appuntamento estivo con la brioche farcita di gelato è tra i più attesi dai golosi. Quest'anno però, sollecitata da nuove idee e collaborazioni nate per il delivery durante il lockdown, **l'accoppiata tra impasti (dolci e salati) e gelati conosce nuovi spunti.** Pasticcieri e panificatori hanno messo a punto prodotti che, pensati per destagionalizzare panettoni&co, vedono proprio nel gelato l'accompagnamento ideale. Se non avete ancora assaggiato lo strepitoso **Pandolce di Niko Romito** – il nuovo dolce da forno del laboratorio di Castel di Sangro, in versione classica e al cioccolato – vi consigliamo di farlo appunto mettendoci del gelato (o della frutta fresca) accanto. Mentre ad Arzignano la **Pasticceria Olivieri1882** – che sforna tutto l'anno i buonissimi bauletti dolci – propone ricche coppe e barattoli per l'asporto in cui il gelato artigianale incontra frutta, salse ed elementi dal forno, dal pan di Spagna al biscotto Sacher. Ma accade anche il contrario: **Simone De Feo**, alla *Cremeria Capolinea* di Reggio Emilia, per quest'estate ha studiato una collezione di panettoni limited edition con impasti diversi ogni mese – ad agosto è profumato al lime con mandorla e canditi di zenzero, a settembre arriva quello al pepe con cioccolato e canditi di pera – da abbinare a gelato o granita. E la pizza? Se a Senigallia **Alessandro Coppari** di *Mezzometro* e il maestro gelatiere **Paolo Brunelli** hanno unito le forze proponendo un delivery "congiunto", a Este **Alberto Morello** – giovane pizzaiolo di *Gigi Pipa* – e **Giuseppe Schizzerotto** della *Gelateria VaniglioCioccolato* hanno lanciato la focaccia veneta dolce monoporzione farcita di gelato al fiordilatte. – LS

"Il Gelato Reale" di Gian Piero Vivalda

L'ultima creazione dello chef di *Antica Corona Reale* – ristorante due stelle Michelin a Cervere, nelle Langhe – riguarda il gelato: da luglio 2020 infatti il **Giardino delle Rose**, suggestivo pergolato all'esterno dell'*AtelieReale* (laboratorio dedicato ai prodotti da forno che per l'estate propone il Panettone Reale ai frutti rossi) ospita ***Il Gelato Reale***, la proposta nata dal lavoro dello chef e dei suoi collaboratori **Christian Conidi, Elisa Fornasiero e Luca Zucchini** e dal confronto con il Maestro gelatiere **Palmiro Bruschi.** Dodici gusti di gelato (sei alla crema e sei alla frutta) e tre speciali coppe abbinate ad altrettanti distillati o vini dolci, in un «mariage di gusti territoriali». Al centro ci sono infatti materie prime piemontesi come latte e panna delle Latterie Inalpi, acqua Sparea (dalle Alpi Cozie), cioccolato Domori e Caffè Lavazza, oltre alla frutta di stagione locale o di altre regioni. Tra i gusti in avvicendamento ci sono il sorbetto alla Fragola di Tortona, Mara dei Boschi e Valle Pesio (ma anche quelli al limone di Noli o alla Pesca Tabacchiera dell'Etna) e il gelato alla Nocciola Piemonte IGP Tonda Gentile delle Langhe. Mentre tra le composizioni figurano la **Coppa Reale** (giocata su caffè, nocciola e cioccolato bianco, proposta con il Barolo Chinato Damilano) omaggio ai 60 anni da cuoco di Renzo Vivalda – il padre dello chef – e ai 205 del ristorante, e **Una Coppa per "Mari"**, dedicata alla storica sommelier di Antica Corona Reale, in cui l'albicocca di Valleggia incontra il cioccolato Chuao, da abbinare al passito pantesco Ben Ryé. – LS

Lo Sherbeth Festival va online

Lo **Sherbeth Festival** non si ferma. E va online. Il festival internazionale del gelato artigianale porta la sua XI edizione sul web. L'emergenza Covid-19 non ha permesso lo svolgimento dell'evento a Catania ma l'ormai salda community globale di gelatieri che vi partecipano ha detto sì a un nuovo appuntamento dalla veste un po' particolare. Ne abbiamo parlato con **Giovanna Musumeci**, maestra gelatiera di Randazzo, alle pendici dell'Etna, membro della commissione del **premio Procopio Cutò** – assegnato al vincitore della rassegna – e infaticabile motivatrice per i colleghi: «Quest'anno Sherbeth diventa una festa lunga tutta l'estate. Siamo partiti a fine luglio, la premiazione ci sarà a fine settembre. Non essendo possibile far venire da noi i gelatieri, siamo noi ad andare da loro. È nata così la *Sherbeth Experience*, una card del costo di cinque euro che si scarica da una app e che dà diritto a una degustazione di tre gelati a scelta. Le gelaterie selezionate sono 50, di cui 10 all'estero: Giappone, Messico, Stati Uniti, Brasile, tra gli altri». Gli appassionati di coni e coppette troveranno gli indirizzi sui social dell'evento: «In tutti questi anni – continua Musumeci – tanti amici sono arrivati a Palermo e a Catania a loro spese per partecipare alla festa del gelato artigianale. Ora toccava a noi dimostrare riconoscenza. Così abbiamo inviato alle 50 gelaterie tutto il materiale promozionale che serve». Anche la formula del concorso cambia ma resiste. Che premio sarebbe senza il suo vincitore? «Abbiamo studiato un metodo per mantenere il gelato fino a 78 ore grazie a un particolare gel. Una logistica specializzata nella catena del freddo ritirerà le vaschette e le consegnerà alla commissione riunita a Catania per gli assaggi e le valutazioni. Una sfida dunque ancora più tecnica». – Francesca Ciancio

Leggi anche:

- ***Il freddo è servito***
- ***Bolmea, Made in Sardegna***

Nella foto: La Coppa Reale, omaggio al padre Renzo e ai 205 anni del ristorante, servita al Gelato Reale, il nuovo progetto firmato da Gian Piero Vivalda (ph. Davide Dutto);

28 AGOSTO – TECHPRINCESS

FEATURED TECH

Foodchain, il Made in Italy si fa tech

Dal caffè, al gelato, passando per i capi d'abbigliamento: Foodchain utilizza la tecnologia blockchain per rendere completamente tracciabile il processo di produzione

by Sara Grigolin 28 Agosto 2020

L'innovazione e la tecnologia possono andare a braccetto con il settore agroalimentare **Made in Italy**. Anzi, possono essere sfruttate come efficienti veicoli per valorizzare e promuovere il nostro immenso patrimonio italiano. Come nel caso di **Foodchain**, che utilizza la **tecnologia blockchain per tracciare i prodotti alimentari** – e non solo – dall'origine fino al consumatore finale.

Foodchain, la tracciabilità del Made in Italy grazie alla tecnologia blockchain

La blockchain è una struttura di dati nella quale vengono archiviate in modo sicuro informazioni criptate. I dati, una volta immessi all'interno della catena e validati, sono immutabili. Significa che nessuno li può alterare o modificare. Così la startup Foodchain ha reso possibile una tracciabilità che copre ogni fase della filiera: **dalla produzione alla logistica, fino alla distribuzione.**

Ma come funziona nello specifico? Sulla confezione del prodotto è presente un **QR Code**, ovvero un codice che l'**utente finale può scansionare per consultare tutti i dati pubblici**. Ogni azienda può scegliere quali dati rendere completamente pubblici, quali disponibili solo agli attori della filiera e quali privati. Il tutto è gestibile tramite applicazione e piattaforma web estremamente intuibili.

"Il controllo dell'intero processo e della qualità del prodotto avviene ***in tempo reale*** *ed è condivisibile tra tutti gli attori della catena attraverso un computer o uno smartphone. Foodchain consente alle imprese di* ***migliorare l'efficienza interna*** *delle risorse e ridurre gli sprechi, immagazzinando e integrando informazioni mediante un connubio rivoluzionario tra tecnologia blockchain e dispositivi IoT in grado di fornire dati in tempo reale sullo sviluppo di ogni processo."* si legge nel sito di Foodchain. *"Abbattendo i costi derivati dalla gestione della qualità, da inefficienza logistico-coordinative e allo stesso tempo minimizzando il tempo di reazione per risolvere problemi legati a possibili rischi alimentari."*

Dal caffè all'abbigliamento

Tra i numerosi progetti di Foodchain troviamo la **prima filiera del caffè tracciata in blockchain**, in collaborazione con la Torrefazione San Domenico. Grazie a questa collaborazione il consumatore finale può tracciare il chicco di caffè, dall'origine alla tazzina, semplicemente scansionando il QR Code. Un altro partner di Foodchain, uscendo dall'ambito alimentare, è Textilechain, che produce **capi d'abbigliamento sostenibili e completamente tracciabili.**

Il gelato tecnologico

L'anno scorso a **Cheese 2019**, uno degli eventi più importanti dedicati al mondo lattiero-caseario in Italia, è stato presentato **il primo gelato tech**. Il maestro gelatiere **Alberto Marchetti** si è rivolto proprio a Foodchain per portare all'interno della fiera **un gelato interamente tracciabile tramite tecnologia blockchain**. Lo scopo era tracciare la filiera di due gusti di gelato, **crema** – in collaborazione con Inalpi – e **caffè**, con la Torrefazione San Domenico. Inquadrando il codice era possibile scoprire tutto il processo dietro ogni singolo elemento. Quindi il fornitore del latte, il processo di lavorazione dello zucchero e l'allevamento scelto per le uova. Insomma, **tutta la storia dietro un cono gelato**. In questo modo è stato possibile valorizzare le materie prime oltre ad essere completamente trasparenti con il cliente.

Foodchain non è l'unica azienda che utilizza la tecnologia della blockchain per tutelare e promuovere il patrimonio italiano. Tra gli altri progetti troviamo infatti la certificazione della filiera del vino italiano o della mozzarella DOP, tutti con lo scopo di mantenere estrema trasparenza e coinvolgere i consumatori nel processo di produzione.