dal **4 FEBBRAIO** 2019
al **10 FEBBRAIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

4 FEBBRAIO - TUTTOGELATO

APPLICAZIONI BURROSE

Da qualche tempo si assiste alla presentazione di sempre più numerose ricette di gusti di gelato in cui si utilizza il burro: quali sono le motivazioni e quali le rese? Ecco le risposte delle realtà coinvolte. E qualcosa potrebbe stupirvi...

È corretta la sensazione che si coglie di una ripresa, in gusti di concorsi e in ricette di gelatieri "in vista", dell'utilizzo del burro in gelateria? È un "bisogno" indotto dalle imprese, è una moda per portare attenzione su questo prodotto o si tratta di una riscoperta? I risvolti di questo tema sono molteplici ed ecco perché ve lo proponiamo, ascoltando le considerazioni di competenti artigiani e di responsabili marketing di aziende del comparto.

Gabriella Marguglio.

Grande vantaggio economico

"Il burro 'classico' ha una percentuale di grassi dell'82%. La caratteristica principale è che, rispetto alla panna, nel gelato se ne utilizza meno della metà e il vero vantaggio è quindi economico". Ci risponde così, concentrando in una sintesi ideale la motivazione della scelta del burro in gelateria ed entrando nel vivo del nostro tema, **Alessia Brambilla**, communication manager di Food Service Italia per **FrieslandCampina Italia**. "È un'azienda molto sensibile alle esigenze della gelateria e del consumatore finale, per qualità e bontà. Possiede due stabilimenti dedicati esclusivamente al burro, tutto di filiera propria (dei soci conferenti). Nel primo si produce burro tradizionale 82% mg, ricavato da panna di centrifuga di latte fresco di raccolta del giorno. Nel secondo si lavorano i burri frazionati, con caratteristiche tecniche costanti e con punto di fusione fisso, in base alla tipologia e all'utilizzo previsto. In gelateria bisogna tenere conto di diversi fattori condizionanti, come le **note aromatiche** e il **tipo di grassi:** il burro in genere conferisce un sapore diverso rispetto a quello della panna e del latte, ed è per questo che è stato sviluppato **Burro Concentrato White Debic**, che risulta inodore e incolore, e lascia spazio al gusto scelto per la personalizzazione. Ha consistenza cremosa, e punto di fusione a 28°C.

Per questo è consigliato nella produzione di gelato, mentre in pasticceria è ottimo per ganache, praline, basi croccanti e spalmabili".

In quanto ai gusti, quali riescono meglio con questo burro? "Faccio una premessa. Per gelati industriali e artigianali, FrieslandCampina ha creato un burro anidro al 99,9% di grassi, con tracce di lattosio e proteine. Burro Concentrato White Debic viene frazionato e filtrato, è neutro come sapore e privo di colore. Grazie a ciò non condiziona la bilanciatura e non va a coprire le note aromatiche del gusto desiderato, aumentandone la resa finale, facendo così risparmiare il gelatiere sull'uso delle paste aromatiche. Ha un punto di fusione di 28°C costante, con un equilibrio di acidi grassi che allungano il punto di fusione sul cono o in coppetta, esaltando gusto e cremosità".

Alle interessanti argomentazioni di Brambilla, fanno eco quelle di **Gabriella Marguglio** della Gelateria Bumbuni di Valenza, Al, che non solo utilizza il prodotto, ma collabora con l'azienda e i suoi tecnici. Ritiene il Burro Concentrato White Debic performante e conveniente, sia dal punto di vista della resa che a livello economico. A suo avviso, la cremosità e la morbidezza che conferisce senza modificare il gusto, anzi potenziandolo, sono impagabili, ed ecco perché ne è una convinta sostenitrice sia a livello di tipologia di prodotto che di marchio. A lei chiediamo quindi quali gusti ricevono una marcia in più dall'utilizzo di questo burro. "Una domanda cui rispondo volentieri, perché si tratta di sapori che danno a me e ai miei clienti molta soddisfazione: cioccolato, gianduia e cioccolato dark a base acqua". **debic.it**

Burro e lavanda

Gelatiere esperto ed apprezzato *food project designer* **Maurizio Valguarnera**, iscritto all'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo, è autore di una linea di gelati con il brand **Gelato Officinale**, realizzata anche grazie ad un protocollo d'intesa con lo STAL (dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell'Università di Palermo, risultato di una collaborazione con nutrizionisti e diabetologi e con l'Orto Botanico di Palermo. In questo ambito, a seguito di sperimentazioni in campo nutraceutico, Valguarnera ha prodotto alcuni gelati speciali con ingredienti selezionati, come quello all'olio extravergine d'oliva bio di Nicola Clemenza, o quelli con l'acqua minerale siciliana e con estratti ed oli essenziali.

Questi ultimi sono ricavati da erbe spontanee, piante officinali e agrumi attraverso l'antico metodo dei frati carmelitani speziali del Rinascimento, rivisto in chiave contemporanea mediante un metodo da lui brevettato, che consente di estrarre tutti i principi attivi. Tra le sue creazioni il Giardino Mediterraneo n. 3, con basilico, limone e gelsomino, il recente Le Rose Gelate di Santa Rosalia, in omaggio alla patrona di Palermo, con rosa canina, gelsomino e colata di cioccolato Ruby, e **Fior di Burro**. Una vera prelibatezza di gusto e cremosità quest'ultimo, grazie al burro dell'azienda agricola **Vincenzo Barreca** di Geraci Siculo, Pa, nel Parco delle Madonie, oggi guidata da **Maria Barreca**. Il burro è ricavato da latte di animali che pascolano liberi da aprile a novembre, e messo a punto con un metodo concordato con l'azienda, centrifugato ad alti giri per separare le proteine dal siero. In questo modo si ottiene un prodotto di alta qualità che, in tutte le fasi, è lavorato a bassa temperatura (dai 6°C della raccolta del latte ad un massimo di 10°C), e non subisce il lungo processo di affioramento. Fior di Burro è impreziosito dall'estrazione dei principi attivi della lavanda e dal prelibato miele di ape nera sicula, per un riuscito e profumato mix gelato.

Oltre alla novità, una certezza

Si apre facendoci entrare subito nel vivo l'incontro con **Giambattista Montanari**, tecnico dimostratore di **Corman Italia**, che ci presenta la sua azienda. Costola italiana della multinazionale belga, "massima esperta nella lavorazione della materia grassa e in particolare nella produzione di burro", Corman riveste con "un nuovo packaging e un nuovo nome il precedente Burro Glacier Extra, oggi **Burro Extra Fondance**, sottolineandone la specificità di **burro per gelato** e **per applicazioni a base di cioccolato**. Si tratta di burro concentrato con il 99,9% di materia grassa ed un punto di fusione pari a 28°C, che può sostituire totalmente o parzialmente i grassi del latte e della panna nelle ricettazioni di gelato, farciture, creme spalmabili e ganache. Il suo basso punto di fusione garantisce migliore scioglievolezza al palato e il nome Extra Fondance intende mettere in evidenza questa sua caratteristica. Ha sapore neutro, per esaltare e non modificare il gusto degli ingredienti caratterizzanti, e colore neutro, per non alterare quello del prodotto finito. Essendo concentrato è adatto agli intolleranti al lattosio, si conserva a lungo e aumenta la shelf life dei prodotti finiti".

Giambattista Montanari, tecnico dimostratore di Corman Italia

Quali sono le applicazioni di maggior rilevanza? chiediamo. "Grazie al suo uso si ottengono morbidezza, cremosità e spatolabilità maggiori nel gelato. Citerei anche le preparazioni a base di cioccolato, come farciture, creme spalmabili e ganache, per potenziare al massimo il sapore del cioccolato e non modificarne il colore". Da un esperto come Montanari ci aspettiamo consigli di utilizzo mirati: "Nel gelato si lavora come panna e latte, e si amalgama facilmente con gli altri ingredienti; per una ganache occorre fare sciogliere il cioccolato a 35°C e aggiungere Extra Fondance a 40°C. Si miscela quindi con l'aiuto di un mixer ad immersione, per un'emulsione brillante ed elastica. Un burro per le applicazioni in gelateria deve infatti conferire cremosità e ottima struttura, oltre a garantire piacevole scioglievolezza al palato. Esso risulta anche ideale per le creme, ingredienti fondamentali del classico semifreddo all'italiana".

Quali innovazioni sono state introdotte? "In gelateria da sempre si utilizzano burri concentrati con il 99,9% di materia grassa, perché più facili da bilanciare e incorporare. Rispetto al passato, si è però compreso che è importante utilizzare **un burro con un punto di fusione della materia grassa più basso della panna**, caratteristica che rende il gelato più 'caldo' al palato, al contrario di quella spiacevole sensazione di 'freddo' in bocca che capita a volte con le miscele tradizionali con latte o panna".

Per quali gusti risulta più indicato? "Da un punto di vista strutturale, è adatto a tutti, tranne quelli alla frutta. In alcune applicazioni, come nella base bianca o fiordilatte, è consigliabile sostituirlo solo in parte alla panna, fondamentale in termini di sapore. Per ulteriori gusti, dalla base gialla ai vari nocciola, cioccolato, pistacchio... può sostituire gli altri grassi, migliorando la percezione dell'ingrediente caratterizzante, in quanto ne amplifica il sapore senza modificarlo". **www.corman.it**

Rivisitazioni di gusto

Allo scorso Sherbeth, era presente **Dario Rossi**, gelatiere di Greed a Frascati, Roma, appartenente al gruppo Gelatieri per il Gelato, e sovente citato da colleghi e stampa per l'utilizzo di prodotti di nicchia con cui prepara gusti sorprendenti, come i formaggi impiegati per il suo Cacio e pepe o il sedano di Sperlonga. Per il gusto presentato a Palermo, si è voluto rivolgere ad un'azienda del posto, quella di **Grazia Sandra Invidiata**: un modo non solo per ottenere prodotti genuini, ma anche discorso etico a sostegno di piccole realtà locali, per tenere vivo il territorio. Il suo **Burro delle Madonie con Marmellata di Bergamotto di Reggio Calabria e Marmellata di Arancia Bionda** (dell'azienda Terre di Carusi di Scillato, Pa) è un gusto che già propone a Frascati con successo, anche grazie al contra-

Dario Rossi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grazia Sandra Invidiata, titolare dell'azienda agricola omonima, e il burro prodotto dalla sua azienda, presentati in tv a Ceo, su Rai3.

sto, che emerge in fase di degustazione, tra la parte grassa del burro, che rilascia piacevoli sensazioni al palato (e al cervello), il sapore dolce e agrumato della marmellata di arance e la gradevole acidità del bergamotto.
"Oltre ai formaggi, produciamo burro – spiega Invidiata, agronoma –. Il nostro è ottenuto per solo affioramento dalla panna del latticello di filatura. Si presenta giallo chiaro o leggermente più scuro in base alla stagione e ai foraggi di cui si alimentano gli animali, talvolta ricchi di carotene. È ideale anche da gustare sul pane, fresco e spalmabile, così come si presenta. Lo proponiamo sottovuoto, per preservarne qualità e sapore".

I pascoli delle Madonie intorno all'azienda Invidiata, dove gli animali si nutrono in libertà.

Con la B maiuscola

Per le **Fattorie Fiandino** hanno risposto all'unisono **Veronica Rossi**, direttore marketing e vendite dell'azienda piemontese, e il pasticciere **Diego Crosara**. A lei abbiamo chiesto se è corretta la sensazione che si coglie di una ripresa dell'utilizzo del burro in gelateria. "Credo ci sia una riscoperta delle ricette antiche, con l'utilizzo di materie prime a km zero, in una ricerca continua di genuinità e semplicità di gusto. Per le lavorazioni in gelateria ci vuole un burro con la B maiuscola, come il nostro **Burro 1889**, in confezione da 5 kg, ottenuto da panne centrifugate e pastorizzate, lasciate riposare oltre 72 ore, con un contenuto di massa grassa dell'82%. Per le sue caratteristiche si presta come base per queste preparazioni: i retrogusti pannosi e delicati possono essere alleati preziosi. Esiste anche in versione salata – **Burro 1889 salato**, anch'esso in confezione da 5 kg, con aggiunta di sale dalle Saline Culcasi di Nubia, nei pressi di Trapani (max 2%) –, permettendo di spaziare al meglio con la creatività per preparare sfiziosi gusti da aperitivo.

Diego Crosara.

Come sono cambiati l'uso e la frequenza del burro in gelateria? chiediamo a Crosara. "Il Burro 1889 ha

Burro 1889 di Fattorie Fiandino. Foto Oscar Bernelli Fotografo.

una scadenza di 120 giorni e ciò permette di stoccare in magazzino un prodotto fresco di alta qualità per un lungo periodo. Inoltre, si tratta di prodotto artigianale ricavato da latte 100% piemontese: la produzione per centrifuga porta ad un burro molto delicato e fresco, capace di sposarsi con preparazioni non solo di gelateria, ma anche di pasticceria e cucina. L'esigenza è la stabilizzazione del pH del burro: mantenerlo costante per avere una gran resa è molto importante". Per i gelatieri che desiderano realizzare anche specialità di pasticceria, Crosara ha ideato la ricetta dell'Éclair Freschezza che troverete su **www.tuttogelato.it**. **www.fattoriefiandino.it**

Ambasciatore di qualità italiana nel mondo

"Con una produzione annua di 10.000 tonnellate, siamo oggi tra i principali produttori italiani di burro, acquistato sia dalla grande industria dolciaria, nazionale ed estera, sia dagli artigiani, che condividono la ricerca di eccellenza e qualità". Così esordisce **Matteo Torchio**, responsabile marketing e comunicazione di **Inalpi**, che traccia un quadro del loro prodotto. "Il raggiungimento di un traguardo così importante è frutto di un lavoro che si è sviluppato nel tempo, di investimenti mirati e di una programmazione attenta, che si concretizzano nell'ampliamento dello stabilimento, avviato nel 2017, il cui progetto ha incluso anche il potenziamento dell'area dedicata alla cristallizzazione del burro. Un'iniziativa rilevante finalizzata all'accrescimento dell'offerta, per un prodotto sempre più in grado di soddisfare le esigenze del mercato specializzato e dell'utilizzatore dell'ingrediente. Prodotto con caratteristiche innovative e prestandosi ad un'ampia gamma di lavorazioni, talvolta anche molto ricercate, il burro Inalpi riceve oggi consensi sul territorio nazionale e diventa punto di riferimento in Europa (soprattutto in Germania) e nei mercati del Medio ed Estremo Oriente". Ambasciatore di qualità italiana nel mondo, Inalpi con il suo burro tradizionale anidro è il maggior esportatore italiano. Prodotto da panna di centrifuga da latte al 100% piemontese, di filiera corta e certificata, è presente con due referenze: **burro piemontese tradizionale 82% mg** e **burro chiarificato o anidro**. Quest'ultimo è così denominato per via dell'estrazione della parte liquida, che si traduce in un ingrediente formato per il 99,8% da materia grassa. "La qualità è anche frutto di una politica aziendale basata su rapporti equi e trasparenti, che hanno contribuito a formare un gruppo di professionisti che si muovono in un'unica direzione con un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite filiera corta e controllata. Meccanismo che coinvolge tutti gli attori della filiera e che diventa anche fonte di promozione di un territorio che fa della propria eccellenza un elemento identificativo". "Il burro è stato da subito uno degli ingredienti che hanno stuzzicato la mia curiosità. Fa parte della storia del gelato, di una tradizione che va difesa e divulgata, oltre ad essere un ingrediente nobile e ultra versatile", dichiara **Simone De Feo**, della Gelateria Capolinea di Reggio Emilia, entusiasta della sua scelta di prodotto. "Da quando, nel 2010, ho iniziato la mia avventura in questo settore, il desiderio di sperimentare nuovi accostamenti mi ha spinto all'utilizzo del burro come ingrediente caratterizzante (e non solo funzionale). Faticavo però a trovarne uno italiano che avesse caratteristiche aromatiche adeguate. Questo perché, a mio avviso, deve essere delicatamente profumato, dal profilo aromatico pulito e dolce. Prediligo una tipologia tradizionale, con 82-84% di materia grassa, a quello chiarificato. Ho trascorso i primi anni a cercare un prodotto che non avesse un retrogusto 'formaggioso' o un aroma troppo esasperato. Lo volevo equilibrato, che mi ricordasse le scorpacciate di fette di pane con burro e marmellata che mi facevo da bambino... Alla fine ho conosciuto Inalpi e sono rimasto colpito dalla cura con cui vengono selezionati i conferitori, dalla meticolosità delle analisi chimico/fisiche e microbiologiche a cui vengono sottoposti tutti i *batch* produttivi, dalla tecnologia utilizzata, dagli imponenti investimenti fatti negli anni e, soprattutto, dalla passione. È la filiera ipercontrollata di burro (e del latte in polvere) piemontese la chiave di volta. Tra i gusti che preparo con il **Burro Piemontese Inalpi 82%** cito pane burro e marmellata, un *evergreen*, zabaione al whisky (rigorosamente torbato), la crema di Natale, il burro *noisette* (declinato in vari modi), il burro e alici (la ricetta è su **www.tuttogelato.it**), il salmone spadellato con burro *noisette*... In molte ricette gastronomiche è un ingrediente indispensabile. Sono da sempre un consumatore seriale di burro: mi piace usarlo e consigliarlo per le sue caratteristiche aromatiche, oltreché per quelle funzionali. Nella maggior parte dei gusti in cui lo utilizzo come ingrediente, il nome è ben visibile nella didascalia descrittiva del sapore, dato che per me è un valore aggiunto importante, anche se ogni tanto si fa fatica a far passare il messaggio". **www.inalpi.it**

Matteo Torchio

Simone De Feo

Un parere autorevole

Luca Caviezel

Abbiamo ascoltato le principali categorie coinvolte in questo argomento e le loro differenti argomentazioni in merito. Ma come trarre vantaggio per il proprio lavoro da tutte queste osservazioni? Dopo aver lasciato spazio a questo dibattito virtuale, ci pare opportuno ricordare quanto riportato nella "bibbia della gelateria", ovvero in "**Scienza e tecnologia del gelato artigianale**", del maestro **Luca Caviezel**, riproposto in una nuova esaustiva edizione tre anni fa dalla nostra casa editrice (**shop.chiriottieditori.it**). Nel capitolo **"I prodotti ausiliari"**, egli affronta dal punto di vista tecnico, con dovizia di particolari, il tema dell'uso del burro nel gelato.

"A volte la panna o parte della panna viene sostituita con il burro. I motivi possono essere di ordine chiaramente economico, ma spesso sono attribuirsi all'instabilità qualitativa della panna stessa come anche ad eventuali difficoltà di rifornimenti. La permuta della panna con il burro non dev'essere considerata un impoverimento qualitativo del gelato; il burro in fondo si ottiene dalla panna e quindi si può considerare un suo concentrato...".

Arrivando al punto, "Se il grasso del burro è chimicamente lo stesso di quello della panna, da un punto di vista fisico e tecnologico si presenta sotto forme diverse...". Se, in sintesi, latte e panna sono emulsioni olio in acqua, il burro durante la sua produzione diventa "...un'emulsione acqua in olio.

Ne deriva che il burro inserito al posto del latte o della panna in una miscela per gelato apporta dei globuli di grasso molto diversi da quelli naturalmente contenuti nel latte e nella panna. Manca soprattutto quella pellicola proteica eliminata nel processo di burrificazione e che avrebbe dato un buon contributo al corretto incorporamento di aria nel gelato...". In conclusione, "...la sostituzione della panna con il burro non dev'essere considerata un abbassamento qualitativo del gelato. In sostanza il maggiore apporto funzionale della panna è costituito dall'alta percentuale di grasso vaccino in forma emulsionata.

Con il burro apportiamo nella miscela del gelato lo stesso grasso in quantità (volendo) notevolmente superiore.

Gli 'elementi' mancanti (le proteine delle membrane proteiche con il tipico sapore di crema ad esse legate) possono essere parzialmente sostituite, ma non si arriverà mai a ricostruire l'ingrediente di partenza, cioè la panna nella sua naturale interezza...". Oltre a ciò, "la miscela per gelato nella quale si intende inserire del burro (o comunque qualsiasi grasso solido) deve essere sottoposta a corretta omogeneizzazione".

GUSTO E BENESSERE

Il 2019 di **Fabbri 1905** si apre sotto il segno del benessere: in vaschetta il gusto sposa salute e funzionalità. Il nuovo **Simplé Aloe** (in foto) trasforma in gelato la pianta "dai mille benefici", con un gusto fresco, fruttato e *free from*, cioè senza coloranti o aromi artificiali e privo di olio di palma. Alleati del benessere anche tre nuovi variegati: in **Honey e Quinoa** i semi di quinoa, dalle proprietà nutrizionali, sono avvolti nel "caldo abbraccio" di una variegatura di miele; il binomio **Zenzero e Sambuco**, con il sapore piccante della radice e la nota tipica delle bacche di sambuco, rende fresco qualsiasi gelato, mentre **Mela e Cannella** porta in gelateria un abbinamento classico proveniente dalla tradizione dolciaria.
www.fabbri1905.com

4 FEBBRAIO – MENTELOCALETORINO.IT

Grand Prix mondiale di scherma maschile e femminile

Da venerdì 8 febbraio a domenica 10 febbraio 2019

Dall'**8 al 10 febbraio** la scherma mondiale torna a Torino con il **Grand Prix FIE di fioretto maschile e femminile**, appuntamento che si rinnova per l'undicesimo anno consecutivo sotto la regia dell'*Accademia Scherma Marchesa* dopo la prima edizione di Coppa del Mondo organizzata nel 2009. Ancora una volta Torino costituirà l'unica tappa italiana ed europea del Grand Prix, nonché la prima del calendario che per il fioretto coinvolgerà successivamente Anaheim (USA) e Shangai (CINA).

Maggiori informazioni sul luogo
Pala Alpitour

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

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

Il programma delle gare, con disputa della sola prova individuale, prevede **venerdì 8 le qualifiche femminili**, **sabato 9 le qualifiche maschili** e **domenica le finali maschili e femminili**.

Come sempre l'appuntamento sarà preannunciato e supportato da una serie di eventi collaterali e di avvicinamento che coinvolgeranno la città, dal centro storico ai musei e le scuole, in un'unica grande kermesse schermistica che porterà Torino alla ribalta mondiale.

Informazioni su Federscherma.

5 FEBBRAIO - ALIMENTANDO

Torino – Inalpi ha partecipato alla cerimonia per la laurea Honoris Causa in filosofia, conferita all'artista Ugo Nespolo dall'Università di Torino. Il prestigioso riconoscimento accademico a Ugo Nespolo, che da tempo collabora con l'industria di Moretta, è stato assegnato nella mattinata del 29 gennaio. E sottolinea la sua visione lungimirante e innovativa e il profondo cambiamento dato dalle sue opere alla visione della realtà, ma anche l'impegno costante e non comune per la diffusione dell'arte in ambiti differenti.

L'aperitivo e il pranzo, seguiti alla cerimonia di conferimento, sono stati organizzati da Inalpi nella meravigliosa cornice della Palazzina Maffei di Broglio e curati dallo staff dello chef stellato Gian Piero Vivalda. La collaborazione tra Nespolo e Inalpi ha già visto la realizzazione di diversi progetti, come gli stand con cui Inalpi è presente alle diverse fiere. "Ma il progetto che raccoglie più consenso ed entusiasmo", spiega una nota dell'azienda di Moretta (Cn), "è di sicuro quello del Diario scolastico illustrato, uno strumento indispensabile di cui fruiscono in modo gratuito molti plessi scolastici e i loro scolari".

In foto: un lavoro di Ugo Nespolo per Inalpi

5 FEBBRAIO – INPIEMONTEINTORINO.IT

Sport e Natura Eventi speciali

TROFEO INALPI - GRAND PRIX FIE

Torino (TO) | 08-02-2019 / 09-02-2019

La grande scherma mondiale torna a Torino nei giorni **8-9-10 Febbraio 2019 con il "Trofeo INALPI – Grand Prix di Fioretto M/F"**

La grande novità di questa edizione consiste nella sede di gara, il prestigioso **Pala Alpitour** che riunirà per la prima volta nella stessa location qualificazioni e finali e un' inedita formula di gara che vedrà in un unico giorno le finali maschili e femminili in contemporanea!

Quest'anno le eliminatorie femminili si disputeranno venerdì 8 febbraio, le eliminatorie maschili sabato 9 febbraio, le finali maschili e femminili domenica 10 febbraio in un'unica giornata conclusiva che riunirà sulle pedane del Pala Alpitour il meglio del fioretto mondiale per l'assegnazione dei due titoli individuali.

Venerdì 8 febbraio ore 10.30: qualificazioni FIORETTO FEMMINILE
Sabato 9 febbraio ore 10.00: qualificazioni FIORETTO MASCHILE
Domenica 10 febbraio ore 10.30 – 21.00: finali FIORETTO MASCHILE E FEMMINILE

I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 febbraio sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del Pala Alpitour nei giorni dell'evento. Costo del biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita). L'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 8 febbraio è invece gratuito.

5 FEBBRAIO - NEWSFOOD.IT

INALPI A MARCA 2019 – MATTEO TORCHIO, DIRETTORE MARKETING

Bologna, 18 gennaio 2019

Nel grande stand di Inalpi ci sta anche tutto lo stabilimento di Moretta.... è un magnifico plastico in Lego che riproduce fedelmente tutti i particolari. La meticolosità con la quale è stato realizzato questo piccolo capolavoro è lo specchio di quanto avviene in ogni fase della produzione INALPI: qualità, qualità, qualità.

Matteo Torchio, Direttore Marketing, ci fa un punto dell'attività dell'azienda e ci illustra le prospettive della bella azienda piemontese guidata da Ambrogio Invernizzi.

Plastico in Lego di INALPI

Qui il comunicato stampa conclusivo di Marca 2019

MARCA 2018: INALPI, PROMESSA MANTENUTA!

Il 17 e 18 gennaio si è svolta, presso Bologna Fiere, MARCA – Salone internazionale sui prodotti a Marca del Distributore, la seconda fiera in Europa del MDD, unica manifestazione in Italia dedicata alla marca commerciale. Inalpi, ha preso parte all'evento con un format ormai consolidato: l'area espositiva dell'azienda di Moretta è infatti stata trasformata, per l'occasione, in un ampio spazio ristorazione magistralmente condotto dallo chef stellato Gianpiero Vivalda. Inoltre l'area è diventata
testimone concreto e immagine del territorio. L'allestimento ha infatti puntato sulla riproduzione delle bellezze dello spazio alpino da cui, ogni prodotto prende origine. Un territorio ricco di eccellenze e di qualità che si riflettono nella materia prima utilizzata per tutti i prodotti Inalpi composti da latte al 100% alpino piemontese.

Ma Inalpi è andata oltre e, proprio a Marca, ha raccontato come sono diventate realtà le due promesse fatte nella passata edizione della Fiera: nel corso di questi 12 mesi, attraverso l'acquisizione del caseificio di Pevenagno, aperto e operante, ha avviato la produzione, con solo latte alpino e piemontese, di Bra, Toma e Raschera, le DOP regionali.
L'azienda di Moretta ha inoltre presentato, prodotto e commercializzato la nuova Garretta Premium, linea che riceve ampi riscontri di interesse. Prodotti, di fascia alta, nati dalla lavorazione di solo latte alpino piemontese, che rappresentano l'eccellenza e che hanno ricevuto l'attenzione di buyer e retailer, con particolare focus verso il latte in polvere, scremato e intero, nella confezione da 1 kg.
Il prodotto Inalpi ha un prezzo adeguato alla materia prima che lo compone. La qualità del territorio, il controllo effettuato, la lavorazione del buon latte alpino piemontese e la tracciabilità della stalla allo scaffale, meritano la giusta considerazione. Dietro i prodotti Inalpi c'è altissima qualità della materia prima, competenza, serietà e tanta passione, tutte caratteristiche che devono essere evidenziate e di cui tener conto.

Questa è la filosofia Inalpi riassunta nelle due massime scelte per MARCA :
"Ben difficilmente esiste cosa al mondo che qualcuno non possa produrre di qualità un po' inferiore e vendere a un prezzo più basso. Ma coloro che tengono conto solo del prezzo diventano di questi la preda legittima." (JOHN RUSKIN)
"Ero solito dire, 'Le cose costano troppo.' Poi il mio professore mi corresse dicendo, 'Il problema non è che le cose costano troppo. Il problema è che non puoi permettertele.' Fu allora che finalmente capii che il problema non era 'quella' – il problema ero 'io'." (JIM ROHN)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatar

6 FEBBRAIO – CONI.IT
AGENPARL.EU
ZAZOOM.IT
VIRGILIO.IT
SPORTFAIR.IT
247.LIBERO

GRAND PRIX FIE - TROFEO "INALPI" 2019 - DA VENERDI AL PALA ALPITOUR DI TORINO L'EVENTO INTERNAZIONALE CON 40 AZZURRI PROTAGONISTI

TORINO - Scatta il countdown in vista del Grand Prix FIE - Trofeo "Inalpi" di Torino, la tappa italiana del circuito di Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile in programa da venerdi 8 a domenica 10 febbraio al Pala Alpitour in piazzale Grande Torino. Sarà proprio la sede una delle due "novità" dell'edizione 2019 dell'evento torinese. L'aumento del numero di atleti partecipanti e l'esigenza di una nuova e più accogliente

location, ha infatti costretto gli organizzatori a lasciare la doppia sede del SiSport e del PalaRuffini, trasferendosi, grazie al supporto della Regione Piemonte, nell'avvenieristico impianto olimpico.
Sul parterre del Pala Alpitour saranno installate le pedane che accoglieranno la tre-giorni dalla "nuova" programmazione.
Infatti, la seconda novità dell'edizione 2019 è proprio relativa al programma gare che prevede per venerdì, a partire dalle 10.30, la fase a gironi ed il tabellone preliminare della gara di fioretto femminile, per sabato, a partire dalle 10.00, la fase a gironi ed il tabellone preliminare della gara di fioretto maschile, mentre domenica si svolgeranno gli assalti del main draw sia della gara maschile che di quella femminile, con le fasi finali di entrambe le prove a partire dalle ore 17.30.

L'Italia del fioretto si avvicina alla tappa "casalinga" con grande fiducia che arriva sia dai risultati delle prima gare stagionali e sia dal poter annoverare nelle fila della delegazione italiana maschile sia il Campione del Mondo in carica, Alessio Foconi che il campione olimpico, Daniele Garozzo, e nella delegazione italiana femminile, la campionessa del Mondo, Alice Volpi, il bronzo iridato Arianna Errigo e la vicecampionessa olimpica Elisa Di Francisca.
La delegazione azzurra sarà composta, complessivamente, da quaranta atleti. Nella gara di fioretto femminile ci saranno Martina Batini, Elisabetta Bianchin, Claudia Borella, Olga Rachele Calissi, Marta Cammilletti, Chiara Cini, Erica Cipressa, Valentina De Costanzo, Elisa Di Francisca, Carolina Erba, Arianna Errigo, Martina Favaretto, Camilla Mancini, Beatrice Monaco, Francesca Palumbo, Serena Rossini, Martina Sinigalia, Elena Tangherlini, Elisa Vardaro ed Alice Volpi.
Nella gara di fioretto maschile occhi puntati invece su Valerio Aspromonte, Giorgio Avola, Guillaume Bianchi, Andrea Cassarà, Davide Filippi, Alessio Foconi, Andrea Funaro, Daniele Garozzo, Alessandro Gridelli, Francesco Ingargiola, Edoardo Luperi, Filippo Macchi, Tommaso Marini, Lorenzo Nista, Alessandro Paroli, Federico Pistorio, Matteo Claudio Resegotti, Damiano Rosatelli, Francesco Trani e Pietro Velluti.

La delegazione sarà coordinata dal Commissario tecnico, Andrea Cipressa, e sarà seguita dai maestri Guido De Bartolomeo, Eugenio Migliore, Simone Piccini, Filippo Romagnoli e Giovanna Trillini.
Le fisioterapiste a supporto degli azzurri saranno invece Francesca Ebarnabo e Sara Primavera.

GRAND PRIX FIE - TROFEO "INALPI" - FIORETTO - Torino, 8-10 febbraio 2019
Atlete | Fioretto femminile
Martina Batini, Elisabetta Bianchin, Claudia Borella, Olga Rachele Calissi, Marta Cammilletti, Chiara Cini, Erica Cipressa, Valentina De Costanzo, Elisa Di Francisca, Carolina Erba, Arianna Errigo, Martina Favaretto, Camilla Mancini, Beatrice Monaco, Francesca Palumbo, Serena Rossini, Martina Sinigalia, Elena Tangherlini, Elisa Vardaro, Alice Volpi

Atleti | Fioretto maschile
Valerio Aspromonte, Giorgio Avola, Guillaume Bianchi, Andrea Cassarà, Davide Filippi, Alessio Foconi, Andrea Funaro, Daniele Garozzo, Alessandro Gridelli, Francesco Ingargiola, Edoardo Luperi, Filippo Macchi, Tommaso Marini, Lorenzo Nista, Alessandro Paroli, Federico Pistorio, Matteo Claudio Resegotti, Damiano Rosatelli, Francesco Trani, Pietro Velluti

Commissario tecnico: Andrea Cipressa
Maestri: Guido De Bartolomeo, Eugenio Migliore, Simone Piccini, Filippo Romagnoli, Giovanna Trillini
Fisioterapiste: Francesca Ebarnabo, Sara Primavera

6 FEBBRAIO – CORRIERE DELLA SERA TORINO

Nel weekend Dal canottaggio al nuoto, città invasa dagli atleti

La carica dei quattromila

Torino nel weekend fa il pieno di sport. La carica dei 4.500 (atleti) invade la città. Dalla scherma al canottaggio gli appassionati non avranno che da scegliere. «Una sorta di risarcimento olimpico? No, Torino ha sempre offerto grandi eventi sportivi», parola dell'assessore allo sport comunale Roberto Finardi.

alle pagine 2 e 3 **Ormezzano**

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

Lo sport che muove la città

La carica dei QUATTROMILA

La carica dei 4500 (atleti) invade Torino. La città da venerdì si ingozzerà di sport, anche per buttare giù il boccone amaro della mancata candidatura ai Giochi Invernali del 2026, scivolata dalle parti di Milano e Cortina. «Una sorta di risarcimento olimpico? No, Torino ha sempre offerto grandi eventi sportivi, anche prima di discutere se candidarsi o meno per i Giochi del 2026 — precisa l'assessore allo sport comunale Roberto Finardi, pronto alla full immersion dei prossimi giorni —. L'idea è di proporre una vetrina anche agli sport erroneamente definiti minori: i grandi campioni sono il volano perfetto per contagiare nuove leve».

A tutto sport

Di fatto. è in arrivo un'abbuffata di sport con inevitabili ricadute positive sull'economia della città.

Venerdì, sabato e domenica oltre 350 fiorettisti provenienti da 40 nazioni saranno protagonisti del Gran Prix Fie «Trofeo Inalpi» al PalaAlpitour: l'Italia fa il tifo per i campioni mondiali in carica Alice Volpi e Alessio Foconi. Negli stessi giorni, 220 pattinatori da 32 nazioni parteciperanno alla Coppa del Mondo di short-track sul ghiaccio del PalaTazzoli (ingresso gratuito) e oltre 1000 nuotatori da tutta Italia saranno nel cast di Swim To, tra il Palazzo del Nuoto e la piscina Sisport. Sabato e domenica, infine, circa 2800 canottieri sono attesi alla «D'Inverno sul Po», regata internazionale (organizzata dall'Esperia) in memoria del suo fondatore Gian Antonio Romanini. L'accesso a tutte queste manifestazioni sarà gratuito, ad eccezione delle finali del Gran Prix di fioretto di scena domenica. Quando la città vibrerà anche per tanti altri eventi sportivi a cadenza settimanale: è il caso soprattutto di calcio e basket, Toro-Udinese (ore 18) allo stadio «Grande Torino» e Fiat Auxilium-Dinamo Sassari (ore 17) al PalaVela.

Materassi in dono

C'è lo sport mordi e fuggi e c'è lo sport che prova a creare nuovi adepti. Il Torneo Preolimpico FIBA 2016, oltre a portare i giganti del basket internazionale all'ombra della Mole, lasciò in eredità alla città una settantina di canestri. Bene, bravi, bis. La buona azione verrà replicata: la Coppa del Mondo di short-track offrirà infatti in dote al PalaTazzoli i nuovi materassi protettivi installati lungo il perimetro della pista. «Si parla di 20-30 mila euro di materiale per permettere agli atleti di allenarsi in sicurezza — spiega l'assessore Finardi —. Torino, l'unico polo del nordovest per il pattinaggio di velocità, ha ottenuto lo stesso omaggio che la federazione ha fatto a Bormio».

Pattinaggio

Ghiaccio chiama (altro) ghiaccio. Se i prossimi saranno i giorni delle schegge umane dello short-track, il 2019 si chiuderà con le finali del Grand Prix junior e senior di pattinaggio artistico, in agenda dal 4 al 9 dicembre sul ghiaccio del PalaVela. L'estate potrebbe intanto portare una grande novità, una prima assoluta. L'assessore Finardi è infatti al lavoro per fare sbarcare in città un nuovo carrozzone, quello del triathlon: «Stiamo provando a organizzare tra luglio e agosto un grande evento internazionale di triathlon, valido come qualificazione per i Giochi di Tokyo 2020». La location? Il Parco del Valentino, ideale per le frazioni di corsa e in bici, mentre il nuoto andrebbe in scena nelle acque del Po, come è già successo a Parigi e Londra con Senna e Tamigi.

Le Atp Finals

Per smaltire la delusione di una mancata Olimpiade-bis, Torino prova a regalarsi un grandissimo evento come le Atp Finals di tennis. Molto di più di un contentino. La città è ufficialmente candidata per ospitare le edizioni dal 2021 al 2025. Le altre concorrenti ufficiali sono Londra, sede delle ultime nove edizioni, Manchester, Singapore e Tokyo. Il verdetto è atteso a metà marzo.

Le sensazioni? Positive, con buona pace della scaramanzia: «Abbiamo fatto bene tutto quello che dovevamo fare — assicura Finardi —. La città è piaciuta molto alla delegazione dell'Atp, per la sua impiantistica e cultura sportiva. Insomma, siamo in gara. E se dovessimo perdere la partita, vinceremo quella dopo. Lo spirito, nello sport, deve essere questo».

Timothy Ormezzano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Una domenica particolare: short-track, scherma, canottaggio, poi calcio e basket. Torino a tutto sport, aspettando il grande tennis

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La scheda

- Da venerdì e fino a domenica Torino farà il pieno di sport
- Oltre 350 fiorettisti provenienti da 40 nazioni saranno protagonisti del Gran Prix Fie «Trofeo Inalpi» al PalaAlpitour
- E ancora 220 pattinatori da 32 nazioni parteciperanno alla Coppa del Mondo di short-track sul ghiaccio del PalaTazzoli
- Più di 1000 nuotatori da tutta Italia saranno nel cast di Swim To, tra il Palazzo del Nuoto e la piscina Sisport
- Infine, circa 2800 canottieri sono attesi alla regata internazionale «D'Inverno sul Po»

IL RACCONTO

IO IN PEDANA CON LA PAURA COME NEMICO

a pagina 3 **Davide Ferrario**

IL RACCONTO DAVIDE FERRARIO

«Il mio orgoglio in pedana, fermare lo scippo francese»

Il regista e campione europeo over 60: Grand Prix imperdibile

di **Davide Ferrario**

Anche noi, una volta all'anno, abbiamo la nostra passerella internazionale. «Noi» siamo i praticanti e gli appassionati di scherma di Torino e del Piemonte. Già, la scherma. Quella disciplina sportiva dalla tradizione secolare, di cui gli italiani si ricordano solo ogni quattro anni quando ci sono le Olimpiadi, perché la scherma è da sempre lo sport nazionale più medagliato. In quell'occasione, titoloni e interviste per i nostri tiratori. Per il resto del tempo, vale più un raffreddore di Chiellini che un campionato mondiale vinto in pedana. Ecco allora perché il Fencing Grand Prix-Trofeo Inalpi, passaggio italiano della Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile, è un'occasione imperdibile. Soprattutto quest'anno che, dopo aver rischiato di perderlo (causa concorrenza dei soliti simpatici francesi), il torneo è stato rilanciato alla grande, grazie agli sforzi degli organizzatori dell'Accademia Scherma Marchesa e della Regione. Si passa dal funzionale ma grigio Palaruffini ai ben più nobili spazi del PalaAlpitour. E si opera anche una politica di sbigliettamento destinata a portare sugli spalti il maggior numero possibile di spettatori: si paga solo per vedere le finali, il resto è gratis. Il problema, infatti, è sempre quello: come portare la gente a vedere uno sport meraviglioso ma complesso. Eppure proprio a Torino abbiamo dimostrato che è possibile. I mondiali del 2006 in città furono un successo straordinario; e così dovrebbe essere anche per questo weekend, che vedrà in pedana i migliori fiorettisti e fiorettiste del mondo, a cominciare, ovviamente, dai nostri: in primis i campioni del mondo in carica Alessio Foconi e Alice Volpi. Sport meraviglioso e complesso, ho detto. È vero, per capire la scherma bisogna conoscerla bene. Però anche il profano non può non avvertire il pathos emotivo che ogni incontro scatena. Quello che succede in pedana è la simulazione, per fortuna innocua, dell'antico rito del combattimento, quello che poteva concludersi con la morte. Chiunque si sia calato una maschera in testa sa che con quel gesto si entra in un mondo a parte. La maschera insieme protegge e isola. E la pedana diventa una specie di palcoscenico dove mettere in scena l'eterna lotta con se stessi. Sì, perché tutti gli schermidori vi confermeranno che il primo nemico da battere non è il tuo avversario, ma la tua paura. In questo senso la scherma è anche uno sport educativo. Ecco allora che si spiega il paradosso: una disciplina che fa dell'eleganza del colpo il suo marchio distintivo è anche quella in cui i concorrenti urlano come dannati. La scherma è un formidabile impasto di tecnica, intelligenza, sudore, forza, preparazione fisica. Per essere campioni oggi bisogna essere atleti straordinari. Ma anche senza essere campioni, chiunque si avvicina alla scherma ne resta contagiato e finisce per amarla. È qualcosa che si muove nel profondo del tuo animo e che non muore mai. Nel 2006, anch'io andai a vedere i Mondiali all'Oval. Avevo cominciato con la scherma a dieci anni e smesso a 40. Non tiravo da dieci: ma l'ultimo giorno, uscendo dalla sala, non seppi resistere. Passai da uno degli stand, ricomprai tutto e ricominciai. Oggi mi fregio del titolo di campione europeo di fioretto a squadre over 60. Trofeo che non scambierei con nessun premio a festival o David di Donatello che mi sia capitato di vincere nella mia carriera di regista.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è

- Davide Ferrario, 62 anni, regista, sceneggiatore e scrittore
- Appassionato di scherma e sportivo ha dedicato al fioretto anche un libro «Scherma, schermo», ADD Editore

6 FEBBRAIO - DONNAINAFFARI

EVENTI

La filiera dell'alimentare italiano a Cibus, il 10 e 11 aprile

Redazione Donna in Affari 6 Febbraio 2019

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

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

Cibus Connect si terrà mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2019, organizzato da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con ICE Agenzia. Esporranno le maggiori aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli oli di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, inalpi. Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

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

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

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

6 FEBBRAIO – ITALPRESS.COM

Agenzia di Stampa Italpress - Federscherma

SCATTA COUNTDOWN PER GP FIE-TROFEO INALPI

Scatta il countdown in vista del Grand Prix FIE - Trofeo "Inalpi" di Torino, la tappa italiana del circuito di Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile in programma da venerdì 8 a domenica 10 febbraio al Pala Alpitour in piazzale Grande Torino. Sarà proprio la sede una delle due "novità" dell'edizione 2019 dell'evento torinese. L'aumento del numero di atleti partecipanti e l'esigenza di una nuova e più accogliente location, ha infatti costretto gli organizzatori a lasciare la doppia sede del SiSport e del PalaRuffini, trasferendosi, grazie al supporto della Regione Piemonte, nell'avveniristico impianto olimpico. Sul parterre del Pala Alpitour saranno installate le pedane che accoglieranno la tre-giorni dalla "nuova" programmazione. Infatti, la seconda novità dell'edizione 2019 è proprio relativa al programma gare che prevede per venerdì, a partire dalle 10.30, la fase a gironi ed il tabellone preliminare della gara di fioretto femminile, per sabato, a partire dalle 10.00, la fase a gironi ed il tabellone preliminare della gara di fioretto maschile, mentre domenica si svolgeranno gli assalti del main draw sia della gara maschile che di quella femminile, con le fasi finali di entrambe le prove a partire dalle ore 17.30. L'Italia del fioretto si avvicina alla tappa "casalinga" con grande fiducia che arriva sia dai risultati delle prima gare stagionali e sia dal poter annoverare nelle fila della delegazione italiana maschile sia il Campione del Mondo in carica, Alessio Foconi che il campione olimpico, Daniele Garozzo, e nella delegazione italiana femminile, la campionessa del Mondo, Alice Volpi, il bronzo iridato Arianna Errigo e la vicecampionessa olimpica Elisa Di Francisca. La delegazione azzurra sarà composta, complessivamente, da quaranta atleti. Nella gara di fioretto femminile ci saranno Martina Batini, Elisabetta Bianchin, Claudia Borella, Olga Rachele Calissi, Marta Cammilletti, Chiara Cini, Erica Cipressa, Valentina De Costanzo, Elisa Di Francisca, Carolina Erba, Arianna Errigo, Martina Favaretto, Camilla Mancini, Beatrice Monaco, Francesca Palumbo, Serena Rossini, Martina Sinigalia, Elena Tangherlini, Elisa Vardaro ed Alice Volpi. Nella gara di fioretto maschile occhi puntati invece su Valerio Aspromonte, Giorgio Avola, Guillaume Bianchi, Andrea Cassarà, Davide Filippi, Alessio Foconi, Andrea Funaro, Daniele Garozzo, Alessandro Gridelli, Francesco Ingargiola, Edoardo Luperi, Filippo Macchi, Tommaso Marini, Lorenzo Nista, Alessandro Paroli, Federico Pistorio, Matteo Claudio Resegotti, Damiano Rosatelli, Francesco Trani e Pietro Velluti. La delegazione sarà coordinata dal Commissario tecnico, Andrea Cipressa, e sarà seguita dai maestri Guido De Bartolomeo, Eugenio Migliore, Simone Piccini, Filippo Romagnoli e Giovanna Trillini. Le fisioterapiste a supporto degli azzurri saranno invece Francesca Ebarnabo e Sara Primavera.

6 FEBBRAIO - ILVALOREITALIANO

mercoledì, 6 Febbraio 2019

il Valore Italiano

- fondato nel 1895 -

HOME DAL MONDO CRONACHE POLITICA SANITA' CULTURA SPORT RUBRICHE REGIONI

Home / SPORT / Torino capitale della scherma, ospita la Coppa del Mondo di fioretto

SPORT PIEMONTE PRIMO PIANO

Torino capitale della scherma, ospita la Coppa del Mondo di fioretto

I.V.I. - 6 Febbraio 2019 — 1 minuto di lettura

TORINO – Da venerdì 8 a domenica 10 febbraio al Pala Alpitour si svolgerà il Grand Prix FIE – Trofeo "Inalpi" di Torino: tappa italiana del circuito di Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile.

Questa edizione sarà contraddistinta dalla presenza di due importanti novità: in primis l'aumento del numero di atleti partecipanti, con la scelta di una nuova e più ampia location. Si tratta dell'impianto olimpico Pala Alpitour, che accoglierà la tre-giorni dalla sfida tra i migliori fiorettisti mondiali.

PRIMO PIANO

6 Febbraio 2019
Torino capitale della scherma, ospita la Coppa del Mondo di fioretto

CALENDARIO ARTICOLI

Febbraio: 2019

L M M G V S D

« Gen

ULTIME NOTIZIE

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

La seconda novità prevede un nuovo assetto nel programma gare che stabilisce per venerdì, a partire dalle 10.30, la fase a gironi ed il tabellone preliminare della gara di fioretto femminile. Sabato, a partire dalle 10, inizierà la fase a gironi ed il tabellone preliminare della gara di fioretto maschile. Domenica si svolgeranno gli assalti del main draw sia della gara maschile che di quella femminile, con le fasi finali di entrambe le prove a partire dalle ore 17.30.

L'Italia del fioretto si avvicina con grande fiducia alla tappa casalinga, forte dei risultati positivi ottenuti nelle prima gare stagionali dai campioni del mondo in carica, Alessio Foconi e Alice Volpi. Sempre nelle fila azzurre, saranno in gara anche il campione olimpico Daniele Garozzo, il bronzo iridato Arianna Errigo e la vicecampionessa olimpica Elisa Di Francisca.
La delegazione azzurra è composta, complessivamente, da quaranta atleti, è coordinata dal Commissario tecnico, Andrea Cipressa, ed è seguita dai maestri Guido De Bartolomeo, Eugenio Migliore, Simone Piccini, Filippo Romagnoli e Giovanna Trillini.

Norbert Ciuccariello

Questo il programma della Coppa del Mondo:

GRAND PRIX FIE – TROFEO INALPI – FIORETTO
– Torino, 8-10 febbraio 2019

PROGRAMMA GARE

Venerdì 8 febbraio

Fioretto Femminile

Fase a gironi | Tabellone preliminare – ore 10.30

Sabato 9 febbraio

Fioretto Maschile

Fase a gironi | Tabellone preliminare – ore 10.00

Domenica 10 febbraio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

Fioretto Femminile

Tabellone principale | T. 64 – ore 9.00

Fioretto Maschile

Tabellone principale | T. 64 – ore 10.40

Fase finale: ore 17.30

LIVE STREAMING: Fie Channel
(domenica dalle ore 9.00 – Commento in lingua italiana)

6 FEBBRAIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

SCHERMA Dall'8 al 10 Grand Prix a Torino, madrina Vezzali

Fioretto mondiale griffato Inalpi

MORETTA Torino ospita il Grand Prix Fie, trofeo di fioretto maschile e femminile, al PalAlpitur dall'8 al 10 febbraio. La manifestazione - organizzata dall'Accademia Scherma Marchesa con il sostegno della Regione e dell'Inalpi di Moretta - è l'unica prova europea fra nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma, per quanto riguarda il fioretto. Dopo Torino, toccherà ad Anaheim (Stati Uniti, a marzo) e Shangai (Cina, a maggio).

Inalpi continua anche in questa edizione a sostenere uno sport che trasmette sani principi, gli stessi che si riflettono nell'onere produttivo quotidiano dell'azienda morettese.

Osserva Matteo Torchio, responsabile marketing e comunicazione Inalpi: «Abbiamo affiancato l'Accademia Scherma Marchesa negli anni e anche nel cercare questa nuova e prestigiosa sede di gara, così come nell'attività di promozione della scherma al Museo del Risorgimento dedicata ai bambini. Il nostro impegno continuerà e ci saremo anche negli anni a venire. Siamo soliti onorare le promesse».

Tutti i bambini che hanno partecipato all'iniziativa hanno ricevuto in omaggio gadget e prodotti Inalpi. Lo spettacolo e il prestigio del Gran Prix sono garantiti dalla presenza dei migliori protagonisti della specialità, tra cui Alessio Foconi e Alice Volpi, Daniele Garozzo, campione olimpico a Rio 2016 e Arianna Errigo.

Madrina della kermesse, la campionessa olimpica Valentina Vezzali.

L'assessore regionale allo sport Giovanni Maria Ferraris: «È stato premiato un grande lavoro di squadra per scongiurare che l'evento ci venisse scippato da un'altra nazione; un particolare ringraziamento va a Inalpi».

EC

6 FEBBRAIO – PAGINE MONACI
PUBLICNOW.COM
LAMADIA.COM
ILDUBBIO.NEWS
TODAY.IT
OGGITREVISO.IT
METROPOLNEWS.IT

Food: al via 4a edizione del Festival del giornalismo alimentare

Torino, 6 feb. (Labitalia) - Contribuire a migliorare la qualit dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Questo l'obiettivo del Festival del giornalismo alimentare, che giunge quest'anno alla sua IV edizione. Dopo Terra Madre - Salone del Gusto, il Festival, in programma a Torino il 21, 22 e 23 febbraio, presso 'Torino Incontra', Centro Congressi della Camera di commercio di Torino, conferma il capoluogo piemontese come capitale italiana del dibattito culturale sul cibo.

Nei tre giorni di evento si alterneranno seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off. Saranno chiamati a dare il proprio contributo esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa. Filo conduttore dei dibattiti sar stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare a fronte anche di un pubblico di consumatori sempre pi attento, partecipe e preparato.

Sotto i riflettori alcuni dei temi pi caldi e controversi del momento come l'allarme delle microplastiche in ci che beviamo e mangiamo, le 'fake news', i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, grazie anche al contributo dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e all'intervento del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino. Essendosi da poco concluso, con il 2018, l'Anno del cibo italiano nel mondo, si far anche il punto in diversi panel sulle strategie di promozione del made in Italy a livello internazionale.

Grande attenzione sar, come sempre, rivolta alla salute e all'educazione per una corretta alimentazione, alla presenza di Vytenis Andriukaitis, commissario europeo alla Salute e sicurezza alimentare, e grazie al contributo della Fondazione Umberto Veronesi, di Fondazione Crt (che presenta per la prima volta due linee didattiche sul cibo nell'ambito del proprio progetto Diderot per le scuole), di Compagnia di San Paolo oltre che dei vertici del ministero della Salute. Testimonianze di successo per la comunicazione del turismo enogastronomico arriveranno, tra gli altri, dalla Regione Piemonte, dalla Camera di commercio di Torino e dall'Universit di Bergamo.

Il cibo sar anche analizzato come possibile fattore di integrazione per le popolazioni migranti, come scelta 'sostenibile' per l'ambiente e come protagonista spesso determinante nei sistemi finanziari, attraverso un'intervista con l'ex ministro Elsa Fornero. Anche il mondo vegano si interrogher in un confronto aperto tra critici gastronomici e chef di successo come Pietro Leemann e Simone Salvini, coordinati dalla rivista di riferimento Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati al delicato tema del benessere animale, alla scienza gastronomica e alle fake news su uno dei prodotti pi amati quale il pesce, anche grazie all'analisi di Eurofishmarket, l'unico periodico tecnico-scientifico specializzato nella filiera ittica.

Altri incontri saranno pi strettamente collegati alle professioni della comunicazione: dallo strategico ruolo delle guide e delle riviste gastronomiche per una giusta informazione ai corretti e necessari rapporti tra uffici stampa e mondo dell'informazione, fino ai

6 FEBBRAIO - SASSARINEWS

Food: al via 4a edizione del Festival del giornalismo alimentare

adnkronos

Torino, 6 feb. (Labitalia) - Contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Questo l'obiettivo del Festival del giornalismo alimentare, che giunge quest'anno alla sua IV edizione. Dopo Terra Madre - Salone del Gusto, il Festival, in programma a Torino il 21, 22 e 23 febbraio, presso 'Torino Incontra', Centro Congressi della Camera di commercio di Torino, conferma il capoluogo piemontese come capitale italiana del dibattito culturale sul cibo. Nei tre giorni di evento si alterneranno seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off. Saranno chiamati a dare il proprio contributo esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa. Filo conduttore dei dibattiti sarà stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare a fronte anche di un pubblico di consumatori sempre più attento, partecipe e preparato.Sotto i riflettori alcuni dei temi più caldi e controversi del momento come l'allarme delle microplastiche in ciò che beviamo e mangiamo, le 'fake news', i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, grazie anche al contributo dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e all'intervento del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino. Essendosi da poco concluso, con il 2018, l'Anno del cibo italiano nel mondo, si farà anche il punto in diversi panel sulle strategie di promozione del made in Italy a livello internazionale. Grande attenzione sarà, come sempre, rivolta alla salute e all'educazione per una corretta alimentazione, alla presenza di Vytenis Andriukaitis, commissario europeo alla Salute e sicurezza alimentare, e grazie al contributo della Fondazione Umberto Veronesi, di Fondazione Crt (che presenta per la prima volta due linee didattiche sul cibo nell'ambito del proprio progetto Diderot per le scuole), di Compagnia di San Paolo oltre che dei vertici del ministero della Salute. Testimonianze di successo per la comunicazione del turismo enogastronomico arriveranno, tra gli altri, dalla Regione Piemonte, dalla Camera di commercio di Torino e dall'Università di Bergamo. Il cibo sarà anche analizzato come possibile fattore di integrazione per le popolazioni migranti, come scelta 'sostenibile' per l'ambiente e come protagonista spesso determinante nei sistemi finanziari, attraverso un'intervista con l'ex ministro Elsa Fornero. Anche il mondo vegano si interrogherà in un confronto aperto tra critici gastronomici e chef di successo come Pietro Leemann e Simone Salvini, coordinati dalla rivista di riferimento Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati al delicato tema del benessere animale, alla scienza gastronomica e alle fake news su uno dei prodotti più amati quale il pesce, anche grazie all'analisi di Eurofishmarket, l'unico periodico tecnico-scientifico specializzato nella filiera ittica. Altri incontri saranno più strettamente collegati alle professioni della comunicazione: dallo strategico ruolo delle guide e delle riviste gastronomiche per una giusta informazione ai corretti e necessari rapporti tra uffici stampa e mondo dell'informazione, fino ai molteplici modi che hanno media diversi di raccontare il cibo. L'importanza di condividere esperienze sarà poi illustrata da alcuni rappresentanti della 'Rete del Festival del giornalismo alimentare', dal network europeo Eit Food e dalla chef Cristina Bowerman, presidente degli Ambasciatori del gusto. Voci di rilievo giungeranno anche dal mondo dei foodblogger, degli youtuber e degli instagrammer, attraverso casi di successo e riflessioni sul rapporto con il proprio pubblico. Grande spazio sarà, infine, riservato agli aspetti deontologici del giornalismo, con momenti di riflessione professionale sul precariato, sulle riforme necessarie per il futuro di un giornalismo responsabile e indipendente e sulle regole e i tranelli del digital food. Per la prima volta il Festival, in partnership con la Regione Piemonte, l'Istituto Zooprofilattico e la Commissione europea, consegnerà alcuni riconoscimenti a giornalisti che si sono distinti durante l'anno nel raccontare le eccellenze enogastronomiche del territorio piemontese e nell'analisi delle tematiche sulla salute alimentare.Ai tavoli di discussione si affiancheranno i laboratori pratici, quest'anno ancora più numerosi rispetto alla passata edizione per rispondere all'interesse crescente del pubblico del Festival che chiede più formazione per il proprio lavoro. Grazie alla collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, Inalpi, il Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, Centrale del Latte di Torino, Eurofishmarket, Skretting, Assoittica e FoodLab, i

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

partecipanti avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo. Torna potenziato anche l'appuntamento degli incontri B2B, durante i quali aziende e professionisti potranno incontrarsi e confrontarsi, grazie al supporto della Camera di commercio di Torino che coinvolgerà i suoi Maestri del gusto e i produttori vitivinicoli a marchio Torino Doc. In un Festival dove è cruciale la riflessione sulle professioni della comunicazione in ambito alimentare, il momento B2B rappresenta il giusto completamento di un format fondato sul confronto e un'importante occasione per i colleghi freelance di relazionarsi con le aziende che hanno esigenza di promuoversi. Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavori (giovedì 21 e venerdì 22 febbraio) la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di eventi off riservati ai giornalisti e blogger: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico torinese e un momento di relax e convivialità. Giovedì 21, a partire dalle 19, presso la sede dell'Associazione Cuochi Torino, sarà possibile partecipare a un aperitivo dedicato al Gustar Divino, per assaporare prodotti enogastronomici tipici alla presenza dei produttori. Alle 19,30, invece, la Camera di commercio di Torino invita a 'Palazzo' per un aperitivo offerto dai Maestri del gusto e dai produttori di vini Torino Doc presso Palazzo Birago e dedicato a 'Torino Capitale del gusto'. Attraverso il fil rouge dell'innovazione si scopriranno vecchi e nuovi prodotti di successo: tra questi il primo sakè italiano al mondo, realizzato con il riso venere vercellese e che sarà presentato in anteprima mondiale Torino-Shanghai durante la serata. Venerdì 22, alle 19,30, presso l'Istituto Alberghiero Beccari le 'ricette del dialogo' faranno mettere le mani in pasta ai partecipanti attraverso un originale laboratorio dedicato ad alcune specialità africane, tra cultura, integrazione ed enogastronomia. Alle 20 il Ristorante Esperia organizza una serata dedicata a 'La tavola di Leonardo: un genio in cucina'. La giornata di sabato 23 febbraio sarà dedicata ai viaggi educational sul territorio. Il Festival del Giornalismo Alimentare è realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo, Camera di commercio di Torino e Fondazione Crt.

7 FEBBRAIO - ALTISSIMOCETO

Cartoline dal 845mo Meeting VG @ Ristorante Berton – Milano – Chef Andrea Berton

Posted By: ViaggiatoreGourmet on: Febbraio 08, 2019
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

Dopo averci accolti a braccia aperte, lo chef **Andrea Berton** è subito tornato in **cucina**, per presiedere alla preparazione delle portate previste dal **menù** del nostro meeting con gli **Amici Gourmet**. Lo chef **friulano**, si sa, è dotato di una precisione fuori dal comune e a ogni servizio non manca di seguire meticolosamente l'esecuzione di tutta la linea. Chi ancora è convinto che il **brodo** sia cosa per convalescenti, di certo non è passato per il **Ristorante Berton** in zona **Porta Nuova** a **Milano**: dalla fine del **2015**, infatti, lo chef ha portato in primo piano ciò che di solito è usato per cuocere e tutt'al più accompagnare, quello che i francesi chiamano consommé e che lo chef ha **patriotticamente** preferito chiamare in italiano, "brodo" appunto. Possiamo confermare che quelli di Berton sono **eccezionali** e intermezzati da altre portate "asciutte", ci hanno accompagnati sino alla **dolce** conclusione del nostro pranzo, con caffè, panettone e piccola pasticceria serviti direttamente in cucina in **compagnia** dello chef.

Cocco e ananas

Lo chef ci raggiunge al tavolo per deliziarci con un ulteriore piatto

Gnocchi di funghi in brodo e bietola

Brodo di prosciutto crudo

Questa volta ci spostiamo noi in cucina per il caffè e le coccole finali

Acqua **Filette** Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale

Aperitivo

Tipologia degli stuzzichini: meringa salata, tartufo nero e Bra d'Alpeggio Dop **Inalpi**; tacos di sedano rapa, rucola, grana e aceto balsamico; panzerotto al pesto e pomodoro; cannolo con fonduta di Raschera Dop **Inalpi** e composta di pere alla senape; bon bon di baccalà al nero di seppia, miele e polline; tartelletta, crema di zucca e cacao.

©www.altissimoceto.it

Merluzzo sfogliato, pane al prezzemolo e ravanelli

Il tocco finale

Insalata di granchio reale

La portata successiva è completata al tavolo

Brodo di oliva verdi

Razza con scarola arrostita

Piatto **Diva SuMisure** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**

Broccolo, limone, bagna cauda e uova di trota

Lepre, foglie di cavoletti di Bruxelles e vino

Spray di grappa **Nonino**

7 FEBBRAIO - INFORMACIBO

Al Festival del Giornalismo Alimentare il commissario europeo alla salute

Vytenis Andriukaitis apre il festival di Torino. Partecipano 140 relatori, tra esperti e giornalisti del settore

di Redazione

Ultima Modifica: 07/02/2019

Festival del Giornalismo Alimentare, quarta edizione. Ancora una volta **Torino**, al centro congressi di "Torino Incontra", **dal 21 al 23 febbraio,** per analizzare tutte le declinazioni del tema, tra cui la sicurezza e l'educazione alimentare.

Al centro del dibattito del festival, con ben **140 relatori** (non poteva mancare *informoCibo*), esperti, giornalisti del settore, professionisti della sicurezza alimentare, chef, foodblogger, associazioni di consumatori, aziende, tutto quanto ruota attorno all'**informazione** e alla **comunicazione** sul **cibo.**

PROGRAMMA

GIOVEDÌ.21.FEBBRAIO.MATTINO

festival del giornalismo alimentare — international food journalism festival

TORINO
21-22-23.FEBBRAIO.2019
torino incontra
via nino costa 8

sala.cavour

8.30 Accoglienza e accrediti

9.30
Saluti
Vincenzo Ilotte Presidente Camera di commercio di Torino
Angelo Ferrari Direttore Istituto IT zooprofilattico Torino
Alberto Sinigaglia Presidente Ordine dei giornalisti del Piemonte
Chiara Appendino Sindaca di Torino
Sergio Chiamparino Presidente Regione Piemonte

10.00-10.50
Ci possiamo fidare?
La tutela della salute alimentare dei cittadini in Italia e in Europa
Vytenis Andriukaitis Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare
Giulia Grillo Ministra della salute (invitata)
MODERA **Anna Scafuri** Caporedattrice Tg1

10.50-11.10 Pausa Caffè

11.10-11.50
E-commerce e food, il nuovo modo di fare la spesa
Il futuro dell'acquisto di cibo online e la salute alimentare dei consumatori
Stefano Vaccari Capo dipartimento ispettivato repressione frodi Ministero Politiche agricole e alimentari
Adelmo Lusi Comandante generale NAS
Luigi Cortellessa Comandante generale NAC Carabinieri
MODERA **Franca Braga** Altroconsumo

12.00-12.25
Facciamo il punto sui reati alimentari
Quanto sono davvero efficaci gli strumenti che abbiamo per combattere i crimini che attentano alla nostra salute e al più importante comparto economico del Paese
Gian Carlo Caselli Presidente Comitato scientifico Osservatorio sulla criminalità in agricoltura
Roberto Moncalvo Presidente Coldiretti Piemonte
INTERVISTA **Maurizio Tropeano** La Stampa

12.30-13.00
Consegna dei riconoscimenti giornalistici del Festival del Giornalismo Alimentare

13.00-13.50 Pranzo
A cura di **Associazione Cuochi di Torino** in collaborazione con **Inalpi**

sala.giolitti

10.00-10.50
Sono un professionista e vi racconto il mio lavoro nel food
Esperienze e progetti dalla Rete del Festival del Giornalismo Alimentare
Nicoletta Polliotto Comunicazione nella Ristorazione
Maria Chiara Montera Travelwithgusto
Nadia Toppino Storie di cibo
Andrea Febo e Luca Sessa Radio Food
MODERA **Donato Troiano** Informazione

10.50-11.10 Pausa Caffè

11.10-11.50
Il network europeo EIT Food
Un sistema di scambio di conoscenza tra Università, imprese, consumatori per il cibo del futuro
Luca Cocolin Università di Torino
Andrea Cruciani Ceo di Agricolus
Giovanni Colombo EIT Food
Riccardo Quintili Il Salvagente
MODERA **Alessandra Guigoni** Università di Sassari, blogger

12.00-12.50
Perché è meglio mangiare italiano
La qualità vera, il made in Italy e i prodotti dei territori spiegati dai protagonisti
Alessandro Beninca Italia Zuccheri
Fabrizio Galliati Presidente Coldiretti Torino
Pier Maria Saccani Direttore Consorzio mozzarella campana Dop
MODERA **Beppe Gandolfo** Tg Medianet

13.00-13.50 Pranzo
A cura di **Associazione Cuochi di Torino** in collaborazione con **Inalpi**

Massimiliano Borgia, direttore e ideatore della manifestazione, che in questi tre anni ha ben seminato e raccoglie oggi i meritati frutti, afferma che «*un festival come questo non poteva che nascere a Torino, capitale del dibattito culturale sul cibo, e città con iniziative internazionali come Salone del Gusto e Terra Madre. Siamo stati tra i primi in Italia e in Europa a fare della difesa della qualità del cibo un tema di discussione collettiva e con questa quarta edizione continueremo a portala avanti*».

E' di buon auspicio per l'edizione 2019 l'interesse, nell'affollata conferenza stampa di ieri, della presenza di giornalisti e di espereti di alimentazione a Palazzo Biraghi.

Vytenis Andriukaitis, il ministro europeo alla salute, presente al Festival

Borgia con soddisfazione annuncia che ad aprire il festival sarà il commissario europeo alla Salute e alla Sicurezza Alimentare, **Vytenis Andriukaitis,** cioè il ministro europeo alla Salute, e sottolinea i temi principali che saranno al centro di questa edizione del Festival del Giornalismo Alimentare: dalle microplastiche nel cibo, affrontate in modo scientifico, alle insidie nascoste nell'e-commerce ("*si acquista senza vedere le etichette*"), dalle fake news sull'alimentazione ai temi dell'attualità dell'informazione.

L'importanza dell'incontro con il commissario europeo è dato anche dalla collaborazione **dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta**

Tutto questo viene sottolienato da Borgia, in questa intervista ad ***InformaCibo***, "*il cibo ha bisogno di una corretta e maggiore informazione perchè non è come acquistare un paio di scarpe...*".

Gli interventi di Guido Bolatto e dell'assessora regionale Monica Cerutti

"*Il Festival del Giornalismo Alimentare* – ha detto, durante l'incontro stampa, il Segretario Generale della Camera Commercio di Torino **Guido Bolatto** – *ci permette di far conoscere le eccellenze nostro territorio e della provincia Torino, attraverso in particolare due progetti*". "*In primis – ha proseguito – i Maestri del Gusto, che propone una selezione di 209 maestri del nostro territorio, dall'A di aceteria e apicoltori -passando attraverso le macellerie- fino al vermouth, per coprire tutto l'arco di produzione sul nostro territorio. Ci saranno poi 140 vini, di cantine selezionate, con Torino DOC*".

"*Anche quest'anno l'obiettivo del Festival è quello di contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere al diritto dei cittadini di essere davvero liberi di scegliere cosa e come mangiare* – ha spiegato ai giornalisti presenti, l'assessora regionale alla Tutela dei consumatori, **Monica Cerutti** – *E ricordo, parlando di popolazioni migranti, l'incontro delle comunità e le responsabilità dei produttori, ma anche dei consumatori rispetto al cibo etnico che sarà analizzato come possibile fattore di integrazione*".

Sono previsti i contributi della **Fondazione Umberto Veronesi,** di **Fondazione CRT** (che presenta per la prima volta due linee didattiche sul cibo nell'ambito del proprio progetto Diderot per le scuole), di **Compagnia di San Paolo** oltre che dei vertici dei **Ministeri della Salute e del Mipaaft.** Testimonianze di successo per la comunicazione del turismo enogastronomico arriveranno, tra gli altri, dalla **Regione Piemonte**, dalla **Camera di commercio di Torino** e dall'**Università di Bergamo.**

Il cibo sarà anche analizzato come possibile **fattore di integrazione per le popolazioni migranti**, come

scelta "sostenibile" per l'ambiente e sui temi delle agromafie interverrà il procuratore, **Giancarlo Caselli**, presidente dell'Osservatorio di *Coldiretti* sulle agromafie.

Il tema vegano affrontato in un confronto tra giornalisti e chef come Pietro Leemann e Simone Salvini

Anche il **mondo vegano** si interrogherà in un confronto aperto tra **critici gastronomici** e **chef di successo** come Pietro Leemann e Simone Salvini, coordinati dalla rivista di riferimento **Funny Vegan,** mentre panel di approfondimento saranno dedicati al delicato tema del **benessere animale,** alla scienza gastronomica e alle fake news su uno dei prodotti più amati quale il pesce, anche grazie all'analisi di **Eurofishmarket,** l'unico periodico tecnico – scientifico specializzato nella filiera ittica.

Altri incontri saranno più strettamente collegati alle professioni della comunicazione: dallo strategico ruolo delle **guide e delle riviste gastronomiche** per una giusta informazione ai corretti e necessari rapporti tra **uffici stampa e mondo dell'informazione**, fino ai molteplici modi che hanno media diversi di **raccontare il cibo**.

L'importanza di condividere esperienze sarà poi illustrata da alcuni rappresentanti della *"Rete del Festival del Giornalismo Alimentare"*, dal network europeo **EIT Food** e dalla chef stellata **Cristina Bowerman,** presidente degli *Ambasciatori del Gusto*. Voci di rilievo giungeranno anche dal mondo dei **foodblogger, degli youtuber e degli instagrammer**, attraverso casi di successo e riflessioni sul rapporto con il proprio pubblico. Tra questi, **Benedetta Rossi,** in testa alle classifiche tra le influencer nel food, che concluderà i lavori di **venerdì 22 febbraio** raccontandoci la sua *"giornata da foodblogger"*.

Grande spazio sarà, infine, riservato agli **aspetti deontologici** del giornalismo, con momenti di riflessione professionale sul precariato, sulle riforme necessarie per il futuro di un giornalismo responsabile e indipendente e sulle regole e i tranelli del digital food.

Per la prima volta il Festival, in partnership con la Regione Piemonte, l'Istituto Zooprofilattico e la Commissione europea, consegnerà alcuni **riconoscimenti a giornalisti** che si sono distinti durante l'anno nel raccontare le eccellenze enogastronomiche del territorio piemontese e nell'analisi delle tematiche sulla salute alimentare.

Dopo l'esperienza passata torna potenziato l'appuntamento degli incontri B2B

Ai tavoli di discussione si affiancheranno i **laboratori pratici,** quest'anno ancora più numerosi rispetto alla passata edizione per rispondere all'interesse crescente del pubblico del Festival che chiede più formazione per il proprio lavoro. Grazie alla collaborazione con il **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, INALPI, il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, Centrale del Latte di Torino, Eurofishmarket, Skretting, Assoittica e FoodLab**, i partecipanti avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo.

Torna potenziato anche l'appuntamento degli incontri **B2B,** durante i quali aziende e professionisti potranno incontrarsi e confrontarsi, grazie al supporto della Camera di commercio di Torino che coinvolgerà i suoi **Maestri del Gusto** e i produttori vitivinicoli a marchio **Torino DOC**. In un Festival dove è cruciale la riflessione sulle professioni della comunicazione in ambito alimentare, il momento B2B rappresenta il giusto completamento di un format fondato sul confronto e un'importante occasione per i **colleghi freelance** di relazionarsi con le aziende che hanno esigenza di promuoversi.

Eventi off e presso tour riservati a giornalisti e blogger

ome nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavori (giovedì 21 e venerdì 22 febbraio) la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di **eventi off** riservati ai giornalisti e blogger: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico torinese e un momento di relax e convivialità.

Giovedì 21, a partire dalle 19, presso la sede dell'**Associazione Cuochi Torino** sarà possibile partecipare a un aperitivo dedicato al ***Gustar Divino***, per assaporare prodotti enogastronomici tipici alla presenza dei produttori. Alle 19 e 30, invece, la Camera di commercio di Torino invita a "Palazzo" per un aperitivo offerto dai **Maestri del Gusto** e dai produttori di vini **Torino Doc** presso il magnifico **Palazzo Birago** e dedicato a *"Torino Capitale del gusto"*.

Attraverso il fil rouge dell'innovazione si scopriranno vecchi e nuovi prodotti di successo: tra questi il **primo sakè italiano al mondo**, realizzato con il riso venere vercellese e che sarà presentato in anteprima mondiale Torino – Shanghai durante la serata.

Venerdì 22, alle 19 e 30 presso l'Istituto Alberghiero Beccari le **"ricette del dialogo"** faranno mettere le mani in pasta ai partecipanti attraverso un originale laboratorio dedicato ad alcune specialità africane, tra cultura, integrazione ed enogastronomia.

Alle 20 il Ristorante Esperia organizza una serata dedicata a "***La tavola di Leonardo: un genio in cucina***". A guidare i commensali tra aperitivo e cena saranno la giornalista ed esperta di galateo,

Barbara Ronchi della Rocca con il giornalista enogastronomico **Claudio Porchia** nel format firmato dal *Gruppo More News*.

La giornata di sabato **23 febbraio** sarà dedicata ai viaggi educational sul territorio. Si potrà visitare il vivace quartiere di San Salvario di Torino con le *Guide Bogianen*, curiosando tra le botteghe dei **Maestri del Gusto** di Torino e provincia e il Mercato rionale di Via Madama Cristina. Si potrà andare a Caluso, presso la storica cantina **Carlo Gnavi e l'Enoteca Regionale** dei vini della provincia di Torino, dove assaporare le eccellenze dei vini Torino DOC selezionati dalla Camera di commercio di Torino, come il **Caluso Passito Docg**, in un tour che si concluderà a pranzo presso il nuovissimo **Superstore Coop Botticelli**. Il caffè **Costadoro** e la pasta fresca del **Pastificio bolognese Muzzarelli** saranno, invece, protagonisti di un percorso di eccellenze che terminerà con un laboratorio creativo presso la scuola di cucina **Cookin Factory**. L'affascinante città di **Alba** sarà sede prestigiosa di un tour per scoprire ricchezze enogastronomiche, eccellenze culturali e tesori sotterranei. Approderà invece nel cuneese il press tour organizzato dall'azienda casearia **Inalpi**: ospiti del nuovo *Atelier*eale, la boutique di panificazione dello Chef 2 stelle Michelin **Gian Piero Vivalda,** i giornalisti sperimenteranno un laboratorio di pasticceria che si concluderà con un piacevole aperitivo stellato.

Una passeggiata nello storico e suggestivo impianto di acqua sorgiva **SMAT** a Sangano, aperto in esclusiva per il Festival, farà da "antipasto" a un tour che si concluderà a pranzo presso il nuovissimo **Superstore Coop Botticelli.**

Un momento della conferenza stampa a Palazzo Biraghi

I sostenitori della quarta edizione del Festival

Il Festival del Giornalismo Alimentare è realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo, Camera di commercio di Torino e Fondazione CRT.

Ha ottenuto il patrocinio dell'Unione Europea, del Dipartimento Editoria Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero per le politiche agricole, alimentari e del turismo MIPAAFT, di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia,

Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina.

Main partner: Ferrero, Inalpi, Coop, Coalvi, Norwegian Seafood Council, Consorzio Mozzarella Campana DOP, Smat, Italia Zuccheri, Yakult, Centrale del Latte di Torino, Costadoro e Progetto Ager, con il supporto scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, del Crea, del Barilla Center for Food and Nutrition, di Fondazione Veronesi e di Eurofishmarket.

7 FEBBRAIO – LA STAMPA ED. TORINO

Scherma

Grand Prix, gemellaggio I tifosi al Grande Torino gratis al Pala Alpitour

Un pomeriggio tra calcio e scherma. Domenica i tifosi usciti dallo stadio al termine di Torino-Udinese potranno accedere gratuitamente al limitrofo Pala Alpitour, per godersi gli assalti del Grand Prix Fie «Trofeo Inalpi», che vedrà salire in pedana i migliori fiorettisti del pianeta e tra questi assi azzurri del calibro di Daniele Garozzo, Alessio Foconi, Elisa Di Francisca, Arianna Errigo e Alice Volpi. Per entrare, basterà mostrare il biglietto della partita o l'abbonamento stagionale. «Per la prima volta, due sport di grandi successi e passioni come la scherma e il calcio uniscono le loro tifoserie – dichiara Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa, società organizzatrice -. Ringrazio la dirigenza del Torino Fc per avere subito colto questa iniziativa e l'Azienda Inalpi (sponsor comune; ndr) che l'ha resa possibile». A.DOL.

Le azzurre del fioretto campionesse iridate 2017

7 FEBBRAIO – RIVISTA IDEA

La scherma mondiale con il trofeo "Inalpi"

Da venerdì a domenica prossimi al "PalAlpitour" di Torino il "Grand prix Fie" nell'unica tappa continentale. In lizza i migliori campioni olimpici

Al "PalAlpitour" di Torino dall'8 al 10 febbraio si svolgerà il "Grand prix Fie" (la Fie è la Federazione internazionale della scherma), trofeo di fioretto maschile e femminile organizzato dall'Accademia scherma Marchesa, con il sostegno della Regione.

"Inalpi" anche quest'anno è "title sponsor" del prestigioso incontro, unica prova europea fra nove tappe mondiali, tre per ciascuna arma, per quanto riguarda il fioretto. Dopo Torino, toccherà a Anaheim (Stati Uniti, 15-17 marzo) e Shanghai (Cina, 17-19 maggio).

L'azienda lattierocasearia di Moretta continua quindi a sostenere uno sport che trasmette sani principi, gli stessi che si riflettono nell'onere produttivo quotidiano di "Inalpi".

Valori sportivi quali la costanza e l'impegno, portati avanti dagli atleti con duri allenamenti e ferree regole applicate in gara.

Sono valori che fanno parte della "mission" di un'azienda che persegue con serietà e costanza obiettivi fondamentali e fondanti, come qualità, bontà e genuinità del prodotto, oltre alla salvaguardia e al profondo legame con il territorio.

La sensibilità di "Inalpi" nei confronti di sport così nobili raggiunge il massimo impegno nell'essere "title sponsor" dell'evento torinese: un momento concreto per dimostrare apprezzamento per gli eccezionali atleti che, esaltando questa disciplina, sono esempio e portabandiera di messaggi positivi.

La volontà e l'entusiasmo di "Inalpi" nel sostenere questa "kermesse" sono riscontrabili nelle parole di Matteo Torchio, responsabile "marketing" e comunicazione dell'azienda: «Abbiamo affiancato l'Accademia scherma Marchesa" negli anni e anche nel cercare la nuova e prestigiosa sede di gara, così co-

LAUREA "HONORIS CAUSA" A UGO NESPOLO, GRANDE AMICO DELL'AZIENDA DI MORETTA

Sergio Martini

A tagliare il nastro della tappa di apertura del "Grand prix" mondiale è stata Valentina Vezzali, pluricampionessa olimpica, consigliere nazionale della Federazione italiana scherma. A rappresentare "Inalpi" è stato Matteo Torchio, responsabile "marketing" e comunicazione

"Inalpi" ha partecipato e condiviso la cerimonia per la laurea "honoris causa" in filosofia, assegnata a Ugo Nespolo (*foto a destra*) da parte dell'Università di Torino. Il prestigioso riconoscimento accademico all'artista che da tempo collabora con l'industria di Moretta sottolinea la visione lungimirante e innovativa di Nespolo e il profondo cambiamento dato dalle sue opere alla visione della realtà, ma anche l'impegno costante e non comune per la diffusione dell'arte in ambiti differenti.

L'aperitivo e il pranzo seguiti alla cerimonia di conferimento sono stati organizzati da "Inalpi" nella meravigliosa cornice della palazzina "Maffei di Boglio" e curate dallo "staff" dello chef stellato Gian Piero Vivalda dell'"Antica corona reale" di Cervere.

Il lungo cammino intrapreso da Nespolo con "Inalpi" ha già visto la realizzazione di diversi progetti, come gli "stand" con cui l'azienda lattierocasearia è presente in varie fiere, ma il progetto che raccoglie più consenso ed entusiasmo è quello del diario scolastico illustrato, strumento indispensabile di cui fruiscono in modo gratuito molti plessi scolastici e i loro allievi. Il diario riscuote quindi grande successo in aula, ma è apprezzato anche dai genitori, per gli interessanti contenuti e per le immagini molto curate.

me nell'attività di promozione "La scherma al Museo del Risorgimento" dedicata ai bambini. Il nostro impegno continuerà e ci saremo anche negli anni a venire. Siamo soliti onorare le promesse!».

Non è da sottovalutare l'impegno di "Inalpi" nei confronti di bambini e ragazzi, di cui la sponsorizzazione dell'iniziativa "Scherma al Museo" è un esempio. I giovani partecipanti hanno ricevuto in omaggio "gadget" e prodotti "Inalpi".

Lo spettacolo e il prestigio degli incontri sono garantiti dalla presenza dei migliori protagonisti della specialità, riconosciuti a livello internazionale, tra cui citiamo, fra gli italiani, Alessio Foconi e Alice Volpi, campioni del mondo in carica, Daniele Garozzo, campione olimpico a Rio 2016, e Arianna Errigo, vicecampionessa olimpica a Londra 2012.

Madrina della "kermesse", la campionessa olimpica Valentina Vezzali, consigliere federale della Federazione Italiana scherma, dopo aver portato i saluti del presidente, Giorgio Scarso, e sottolineato il proprio legame con Torino, ha espresso gratitudine e stima verso gli organizzatori, le istituzioni e gli "sponsor" che «non sono solo aziende, ma persone che credono nello sport e creano legami profondi con il territorio in cui operano».

Al "PalAlpitour", innovativa sede di questa edizione voluta dalla Regione e dalla Città di Torino, si svolgeranno, per la prima volta in una sola "location", qualificazioni e finali.

Sarà quindi possibile assistere nella stessa giornata, e in contemporanea, alle finali maschili e femminili.

Questa è la vera novità, come ha sottolineato l'assessore regionale allo sport, Giovanni Maria Ferraris: «La scherma è una disciplina storica per il Piemonte e sono orgoglioso di averla accompagnata in questi anni nella sua crescita. È stato premiato un grande lavoro di squadra per scongiurare che l'evento venisse "scippato" da un altro Paese e un particolare ringraziamento lo desidero tributare a "Inalpi" che interpreta con attenzione e sensibilità il concetto di restituzione al territorio , riconoscendone l'importanza e investendo nello sport. E lo fa non solo nella scherma, ma investendo in modo giusto e attento in diverse discipline, perché lo sport fa bene, non solo al fisico, ma soprattutto come trasmissione di valori».

All'interno di un programma di collaborazione tra "Inalpi", Accademia scherma Marchesa, Amministrazione comunale di Torino e Museo nazionale del Risorgimento, si sono svolti incontri didattico-formativi, presso la sede di piazza Carlo Alberto del museo, rivolti alle scuole elementari e medie della città della Mole e della provincia di Torino, finalizzati alla conoscenza di questa disciplina sportiva in ambito storico, culturale e sportivo.

Gli incontri sono serviti come avvicinamento al trofeo "Inalpi" 2019: tutte le classi che hanno aderito a questo progetto, infatti, sono state invitate ad assistere alle gare.

7 FEBBRAIO - ROTTASUTORINO

Al Festival del Giornalismo Alimentare, tutte le declinazioni dell'informazione sul cibo

Il cibo e l'informazione, rapporto controverso che in questi anni di sovraesposizione mediatica del food si fa **essenziale e basilare**. Se ne discute al **Festival del Giornalismo Alimentare**, **dal 21 al 23 febbraio 2019** al **Centro Torino Incontra** (via Nino Costa 8). Si incontreranno giornalisti, aziende, autorità, foodblogger, influencer in seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, educational. Il programma è **ricco di spunti**, "il cibo sarà anche analizzato come possibile **fattore di integrazione** per le popolazioni migranti, come scelta sostenibile per l'ambiente e come protagonista spesso determinante nei sistemi finanziari, attraverso un'intervista con la professoressa **Elsa Fornero**. Anche il **mondo vegano** si interrogherà in un confronto aperto tra critici gastronomici e chef di successo come **Pietro Leemann** e **Simone Salvini**, coordinati dalla rivista di riferimento ***Funny Vegan***, mentre panel di approfondimento saranno dedicati al delicato tema del benessere animale, alla scienza gastronomica e alle fake news su uno dei prodotti più amati quale il pesce, anche grazie all'analisi di **Eurofishmarket**, l'unico periodico tecnico - scientifico specializzato nella filiera ittica" spiega il comunicato stampa.

Tanti gli **incontri interessanti per giornalisti e blogger**: La tutela di chi compra cibo sul web (21 febbraio, ore 14), L'informazione sulle buone abitudini contro l'obesità infantile (21 febbraio, ore 16.10, Sala Cavour), Le strategie di comunicazione per il turismo enogastronomico (21 febbraio ore 16.10 sala Giolitti), il ruolo degli uffici stampa (22 febbraio, ore 9, Sala Giolitti), Regole e tranelli del digital food (22 febbraio, ore 12.30, Sala Giolitti), Le bufale sulla salute e sul cibo (22 febbraio, ore 15, sala Giolitti), raccontare il food sui diversi media (22 febbraio, ore 16.10, Sala Cavour). Tra i protagonisti, giornalisti, blogger, influencer specializzati sul tema del food, con **Benedetta Rossi**, una delle star emerse dal web, intervistata da Alessandra Comazzi in La mia giornata da foodblogger (22 febbraio, ore 18.10, Sala Cavour).

Tutt'intorno agli incontri e ai dibattiti, il Festival del Giornalismo Alimentare ha organizzato **una serie di eventi**, momenti di scambio, di conoscenza e socializzazione tra i diversi attori di questo settore così strategico per l'economia italiana come è il food. I **momenti B2B** daranno a imprese e professionisti della comunicazione l'opportunità di conoscersi e di valutare possibili partnership professionali. Saranno coinvolti i **Maestri del Gusto di Torino** e provincia e i **produttori vitivinicoli Torino DOC**; gli incontri si svolgeranno in salette riservate, giovedì 21 febbraio 2019 dalle ore 14.30 alle 17.30 e venerdì 22 febbraio dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30 (iscrizioni a b2b@festivalgiornalismoalimentare.it). I **laboratori pratici del Festival** permetteranno ai partecipanti di conoscere, guidati da esperti, sapori, segreti e caratteristiche di prodotti alimentari come il latte e i suoi derivati, il pesce e i gluten free. Degustazioni e cene speciali costituiranno gli **eventi off**, con cui si chiuderanno le prime due giornate di lavoro: l'**Associazione Cuochi di Torino** preparerà un aperitivo alla presenza dei produttori; la **Camera di Commercio** proporrà un aperitivo offerto dai Maestri del Gusto e dai produttori di vini Torino DOC e si potrà provare il **primo sakè italiano al mondo**, realizzato con il riso *penelope* vercellese e presentato in anteprima mondiale durante la serata; l'**Istituto Alberghiero Beccari** sarà la sede delle ricette del dialogo, un laboratorio dedicato ad alcune specialità africane; al **Ristorante Esperia**, ***La tavola di Leonardo: un genio in cucina***, guidata da Barbara Ronchi della Rocca con Claudio Porchia, racconterà tavola e ricette ai tempi del genio toscano, per introdurci nel lungo anno di celebrazioni, per ricordare i 500 anni dalla sua morte. Gli **educational**, infine, concluderanno il Festival del Giornalismo Alimentare, il **23 febbraio**: San Salvario, Caluso, Alba, le sedi di Inalpi e SMAT, il Superstore Coop Botticelli, il caffè Costadoro, il Pastificio bolognese Muzzarelli, la Cookin Factory sono alcune delle tappe dei press tour, riservati a giornalisti e blogger accreditati. Il Festival offre **crediti formativi** a giornalisti e professioni scientifiche e sanitarie soggette alla formazione continua dei rispettivi Ordini.

Tutte le info e, soprattutto, il **programma completo** con modulo per l'accredito, su www.festivalgiornalismoalimentare.it.

7 FEBBRAIO – TORINO FC

News 2019

Con il Torino FC si entra gratis al Gran Prix FIE "Trofeo Inalpi" di Fioretto

Giovedì, 7 febbraio 2019

Vedi anche...

- Le Academy di nuovo al Grande Torino! (07.02.2019)
- Una domenica granata (05.02.2019)
- UNHCR sui campi della Serie A (31.01.2019)
- Il Toro è su Spotify (31.01.2019)
- A Moretti il premio "Il Campione" (28.01.2019)

Dal campionato di calcio di Serie A al fioretto mondiale del **Grand Prix FIE**: domenica 10 febbraio, al termine dell'incontro Torino – Udinese in programma alle ore 15 allo Stadio Olimpico Grande Torino, *i possessori del biglietto per la partita e dell'abbonamento al Torino F.C., a partire dalle ore 17, potranno accedere gratuitamente al Pala Alpitour* per assistere alle **finali del GRAND PRIX FIE Trofeo INALPI di fioretto maschile e femminile.**

Grazie a **INALPI**, top sponsor del Torino F.C. e title sponsor del GRAND PRIX FIE di fioretto, gli appassionati di calcio avranno la possibilità di assistere dal vivo all'unico evento europeo in grado di riunire sulle pedane torinesi l'eccellenza mondiale e olimpica del fioretto maschile e femminile compresi, fra gli altri, gli azzurri Alessio Foconi, Daniele Garozzo, Andrea Cassarà, Alice Volpi, Arianna Errigo ed Elisa Di Francisca.

"Per la prima volta due sport di grandi successi e passioni come la scherma e il calcio uniscono le loro tifoserie per sostenere gli azzurri nel più importante evento europeo di scherma – dichiara Michele **Torella**, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa organizzatrice del Grand Prix FIE -. Ringrazio la dirigenza del Torino F.C. per avere subito colto questa iniziativa e l'Azienda **INALPI** che ha reso possibile questa collaborazione. Certamente è solo un primo passo per collaborazioni future. Invito tutti i tifosi del Toro a sostenere la grande scherma italiana certo che offrirà loro un grande spettacolo."

Per entrare gratuitamente al Pala Alpitour sarà sufficiente presentare alla biglietteria del Pala Alpitour (in C.so Sebastopoli) il biglietto della partita o l'abbonamento al campionato.

7 FEBBRAIO – CRONACAQUI

DI NUOVO DI FRONTE
Elisa Di Francisca è stata oro a Londra 2012 e argento a Rio 2016, battuta dalla russa Inna Deriglazova

L'INTERVISTA Elisa Di Francisca tra la maternità e il sogno Tokyo 2020

«Qui un calore speciale Voglio vincere per voi»

→Inizierà domani al PalaAlpitour la tre giorni del Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi" di fioretto, con le qualificazioni femminili. Andrà in pedana anche Elisa Di Francisca, campionessa olimpica di Londra 2012 e argento a Rio 2016, da poco rientrata alle gare, dopo essere diventata mamma.

Elisa, con che spirito torna a gareggiare in Italia?

«Sono emozionata e felice, perché ci sarà più gente a vederci e l'atmosfera per noi azzurri sarà più calda. Torino è sempre stata molto affettuosa. Questa è una competizione che, anche quando lascerò l'agonismo, mi farà sempre piacere venire a seguire»

Quali sono i ricordi più belli delle passate edizioni?

«Noi atleti siamo sempre stati trattati come delle star, come gli attori a Venezia durante il Festival. Le prime volte pensavo che ci fosse anche troppa attenzione verso di noi e avevo il timore che mi distraesse dalla gara. In realtà non è mai accaduto»

Quanto le pesa non essere mai riuscita a vincere?

«Più che altro mi dispiace. Un anno stavo tirando contro la russa Deriglazova e, nella foga di toccarla, ci ho quasi lasciato il naso. Al PalaRuffini mi sono imposta invece nei Campionati Assoluti e quel giorno ero contenta come se mi fossi aggiudicata la Coppa del Mondo»

Il successo ottenuto al debutto ad Algeri che sensazioni le ha dato?

«Avevo una gran voglia di riprendere e ho prevalso più grazie alla testa che al fisico. Il tono muscolare era però calato e successivamente ho dovuto lavorare molto per riacquisirlo. Mi sono stancata e ciò ha condizionando il mio rendimento»

A Torino ci sarà anche suo figlio Ettore?

«No, per la prima volta non lo porterò. È sempre stato con me all'estero, qui però le distanze sono limitate. Lo lascerò con i nonni e, se dovesse succedere qualcosa, potrei andare da lui»

Quali sono le sue ambizioni per il torneo?

«Voglio tirare bene e alla fine tornare da mio figlio soddisfatta. Purtroppo non sono abituata alle qualificazioni e le soffro molto»

Chi è la favorita?

«Deriglazova si sta esprimendo ad altissimi livelli, anche noi italiane, però, siamo tutte forti»

Punta alle Olimpiadi di Tokyo 2020, poi smetterà?

«Voglio qualificarmi, godermi quella gara e chiudere questo capitolo meraviglioso della mia vita»

E poi?

«La figlia di mia sorella, Zoe Segat, che ha 9 anni e il papà torinese, fa scherma e ogni tanto mi chiede di darle delle lezioni. Mi piacerebbe, ma non so se ne sarei capace».

Roberto Levi

095047

Scherma

Tutti i big del fioretto mondiale nella tre giorni al PalaAlpitour

Il Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi" porterà per la quinta volta i fenomeni del fioretto mondiale sotto la Mole, per la prima al PalaAlpitour, che domani e sabato sarà teatro delle qualificazioni femminili e maschili e domenica di una giornata indimenticabile, dedicata integralmente alle finali. Sono ammessi di diritto all'eliminazione diretta i primi e le prime 16 del ranking internazionale e dunque, fra loro, le azzurre Alice Volpi, vincitrice al PalaRuffini nel 2015, e Arianna Errigo (prima nel 2014), che si sta impegnando anche sul fronte agonistico della sciabola, e gli azzurri Alessio Foconi, che si è imposto a Torino nel 2016, l'olimpionico di Rio 2016 Daniele Garozzo e Andrea Cassarà. I capofila sono la russa Inna Deriglazova, campionessa uscente, e il britannico Richard Kruse. Occhi puntati pure sugli statunitensi Lee Kiefer, a segno nel 2016, e Race Imboden. L'ingresso domani e sabato sarà libero, mentre domenica i biglietti interi costeranno 10 euro (+1,50 di prevendita) e i ridotti 8 (+1,50). Grazie a Inalpi, top sponsor del Torino Fc e title sponsor del Grand Prix, domenica i possessori dei tagliandi del match fra i granata e l'Udinese o dell'abbonamento al termine della sfida potranno entrare gratuitamente al PalaAlpitour. Lunedì ci sarà un'interessante appendice in pedana. Il Club Scherma Torino ospiterà infatti la Coppa Europa di fioretto maschile a squadre.

[ro.le.]

7 FEBBRAIO - TORINOSPORTIVA

Il Circolo della Scherma Ramon Fonst di Torino ha ingaggiato la nazionale austriaca Tobias Reichetzer

In vista del campionato nazionale di serie C, in cui sarà impegnata la squadra di fioretto maschile

Con l'arrivo del nuovo anno per il **Circolo della Scherma Ramon Fonst di Torino** comincia anche la lunga volata finale verso le gare più importanti della stagione. Tra queste sicuramente il **campionato nazionale di serie C**, in cui sarà impegnata la **squadra di fioretto maschile**.

Proprio per questo appuntamento il Circolo ha ingaggiato l'**atleta della nazionale austriaca Tobias Reichetzer**, con il dichiarato obiettivo minimo della promozione ma con l'intenzione di partecipare per vincere.

Fiorettista mancino di 24 anni, Reichetzer ha nel suo curriculum il titolo di **campione europeo Under 23**, conquistato sulle pedane bulgare di Plovdiv nel 2016. In carriera ha anche partecipato ai Campionati del Mondo con la Nazionale del suo paese ed è stabilmente presente alle gare della Coppa del Mondo. In questa stagione il suo migliore risultato è stato il podio nella prova di Bratislava. Sabato **9 febbraio** sarà impegnato a Torino nel **Gran Prix Inalpi**.

L'atleta sarà presentato ufficialmente ai soci del Circolo venerdì 8 febbraio alle 18 nella palestra di Strada Castello di Mirafiori 57/3.

Con il Torino FC si entra gratis al Pala Alpitour per il Grand Prix

Fie Tofeo Inalpi di fioretto

Sarà sufficiente presentare alla biglietteria del Pala Alpitour (in Corso Sebastopoli) il biglietto della partita o l'abbonamento al campionato

Dal campionato di calcio di Serie A al fioretto mondiale del Grand Prix FIE: domenica 10 febbraio, al termine dell'incontro Torino - Udinese in programma alle ore 15 allo Stadio Olimpico Grande Torino, i possessori del biglietto per la partita e dell'abbonamento al Torino Calcio, a partire dalle ore 17, potranno accedere gratuitamente al Pala Alpitour per assistere alle finali del Grand Prix Fie Tofeo Inalpi di fioretto maschile e femminile.

Grazie a Inalpi, top sponsor del Torino F.C. e title sponsor del GRAND PRIX FIE di fioretto, gli appassionati di calcio avranno la possibilità di assistere dal vivo all'unico evento europeo in grado di riunire sulle pedane torinesi l'eccellenza mondiale e olimpica del fioretto maschile e femminile compresi, fra gli altri, gli azzurri *Alessio Foconi, Daniele Garozzo, Andrea Cassarà, Alice Volpi, Arianna Errigo* ed *Elisa Di Francisca*.

"Per la prima volta due sport di grandi successi e passioni come la scherma e il calcio uniscono le loro tifoserie per sostenere gli azzurri nel più importante evento europeo di scherma - dichiara Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa organizzatrice del Grand Prix FIE -. *Ringrazio la dirigenza del Torino F.C. per avere subito colto questa iniziativa e l'Azienda INALPI che ha reso possibile questa collaborazione. Certamente è solo un primo passo per collaborazioni future. Invito tutti i tifosi del Toro a sostenere la grande scherma italiana certo che offrirà loro un grande spettacolo."*

Per entrare gratuitamente al Pala Alpitour sarà sufficiente presentare alla biglietteria del Pala Alpitour (in Corso Sebastopoli) il biglietto della partita o l'abbonamento al campionato.

7 FEBBRAIO - TORINOTODAY

LA COPPA DEL MONDO DI FIORETTO SBARCA AL PALA ALPITOUR

Dall'8 al 10 febbraio la scherma mondiale torna a Torino con il Grand Prix FIE di fioretto maschile e femminile, appuntamento che si rinnova per l'undicesimo anno consecutivo sotto la regia dell'Accademia Scherma Marchesa dopo la prima edizione di Coppa del Mondo organizzata nel 2009. Ancora una volta Torino costituirà l'unica tappa italiana ed europea del Grand Prix, nonché la prima del calendario che per il fioretto coinvolgerà successivamente Anaheim (USA) e Shangai (CINA).
E ancora una volta il Trofeo inalpi riunirà sotto la Mole il gotha internazionale del fioretto, compresi i campioni del mondo in carica, gli azzurri Alessio Foconi e Alice Volpi, oltre al campione olimpico di Londra 2016 Daniele Garozzo e alle olimpioniche Arianna Errigo ed Elisa Di Francisca. Un evento che riveste ulteriore importanza perché già proiettato verso le imminenti Olimpiadi di Tokyo 2020.
Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

7 FEBBRAIO - TURISMODELGUSTO

Festival del Giornalismo Alimentare a Torino

Cosa mangiare e come mangiare: informare meglio i cittadini.

Sarà un evento dal programma ricco di seminari, dibattiti sul cibo, tavole rotonde, degustazioni, laboratori pratici, incontri B2B ed eventi sul territorio.

Il Festival del Giornalismo Alimentare, giunto alla sua IV edizione, si svolgerà **a Torino dal 21 al 23 febbraio 2019** presso il Centro Congressi "Torino Incontra" in via Nino Costa 8.

L'obiettivo del Festival è quello di **migliorare la qualità delle informazioni che ruotano attorno al cibo**, per aiutare i cittadini a essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare.

Il pubblico di consumatori è sempre più attento e preparato sull'argomento e quindi è pronto a recepire nuove linee guida per migliorare la qualità della propria alimentazione.

Diversi i temi che saranno trattati nelle giornate di giovedì 21 e venerdì 22 febbraio presso la Sala Cavour e la Sala Giolitti di Torino Incontra. Leggi l'intero programma degli interventi del Festival del Giornalismo Alimentare.

Durante le due giornate al Centro Congressi si parlerà di:

- Tutela della salute alimentare dei cittadini
- "Fake news" e reati alimentari: come aiutare i consumatori a riconoscerli?
- E-commerce dei prodotti alimentari, la nuova tendenza ad acquistare il cibo su internet
- Social network sempre più dedicati al food tra foodblogger, youtuber e instagrammer
- Le esperienze dei professionisti nel mondo del cibo e della cucina
- I prodotti dei territori e la promozione del made in Italy a livello internazionale
- La cucina italiana e i grandi chef
- La cucina vegana
- Il cibo come fattore di integrazione per le popolazioni migranti
- Il ruolo strategico delle guide e delle riviste gastronomiche

- Gli aspetti deontologici del giornalismo
- e altro ancora

Il programma è stato allestito con il contributo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e grazie all'intervento del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

Premi e riconoscimenti

Il Festival, in partnership con la Regione Piemonte, l'Istituto Zooprofilattico e la Commissione europea, consegnerà alcuni riconoscimenti a giornalisti che durante l'anno hanno saputo raccontare al meglio le eccellenze enogastronomiche del territorio piemontese

Saranno premiati anche i giornalisti che si sono distinti nell'analisi delle tematiche sulla salute alimentare.

Laboratori pratici

Giovedì e venerdì, sempre presso il Centro Congressi Torino Incontra, si svolgeranno i laboratori con accesso gratuito.

I laboratori sono realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, INALPI, il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, la Centrale del Latte di Torino, l'Associazione Eurofishmarket, Assoittica Italia e FoodLab.

Per assistere ai laboratori è necessario prenotare inviando una mail a organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it

Durante questi interessanti progetti i partecipanti potranno:

- scoprire le caratteristiche organolettiche del latte nelle differenti tipologie esaminate
- acquisire maggiori conoscenze sull'Anisakis e sulla sicurezza del consumo di prodotti ittici crudi
- distinguere i prodotti gluten free da quelli in cui il glutine è presente anche solo in minima parte
- capire meglio le etichettate in riferimento ad allergeni o ingredienti che provocano intolleranze
- conoscere i segreti del burro, le diverse lavorazioni (centrifuga, affioramento, da siero, burro salato) e il suo impiego nell'industria dolciaria italiana
- capire ed interpretare le etichette dei prodotti ittici
- acquisire informazioni sul pesce, e suoi preziosi nutrienti che fornisce all'organismo (omega 3, proteine ad elevato valore biologico, sali minerali, grassi mono e polinsatur)

- apprendere tutto sulla Mozzarella di Bufala Campana DOP. Storia, origini, caratteristiche organolettiche di questa eccellenza casearia, per imparare a riconoscerla, conservarla e gustarla al meglio.
- riconoscere i batteri e i microrganismi buoni (utili) da quelli cattivi (patogeni per il consumatore)
- scoprire le caratteristiche del salmone affumicato di qualità, attraverso immagini, video e assaggi di differenti tipologie di questo pesce

Scarica qui l'intero programma dei Laboratori pratici del Festival del Giornalismo alimentare, per conosce relatori, orari e altre informazioni.

Incontri B2B: Business to Business del Festival del Giornalismo Alimentare

Gli incontri realizzati con il supporto della Camera di commercio di Torino, si svolgeranno presso il Centro Congressi Torino Incontra giovedì 21 e venerdì 22 febbraio 2019.

L'accesso è gratuito ma è necessario iscriversi inviando una mail a b2b@festivalgiornalismoalimentare.it.

I **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, i **produttori vitivinicoli Torino DOC** potranno **incontrare e stringere partnership professionali** con **blogger, videomakers, social media specialist e giornalisti freelance**.

I comunicatori avranno l'occasione di proporre i loro servizi ad imprese agricole, artigiane e commerciali che hanno la necessità intraprendere o migliorare la propria strategia di comunicazione.

Gli incontri si svolgeranno in salette riservate giovedì dalle ore 14.30 alle 17.30 e venerdì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30.

Eventi off riservati ai giornalisti e blogger

Fuori dal centro congressi giornalisti e blogger potranno continuare la loro esperienza nel panorama enogastronomico torinese partecipando ad aperitivi, cene, visite guidate e degustazioni.

Giovedì 21 febbraio

- ore 19 presso la **sede dell'Associazione Cuochi Torino** sarà organizzato l'aperitivo "Gustar Divino", dove si potranno gustare prodotti enogastronomici tipici alla presenza dei produttori.
- ore 19.30 la Camera di commercio di Torino invita a **Palazzo Birago** giornalisti e blogger per un aperitivo offerto dai Maestri del Gusto e dai produttori di vino della DOC Torino

Venerdì 22 febbraio

- ore 19.30 – presso l'Istituto Alberghiero Beccari sarà organizzato il laboratorio dedicato alle specialità africane – "Ricette del dialogo"
- ore 20 – presso il Ristorante Esperia avrà luogo la cena dal titolo "La tavola di Leonardo: un genio in cucina". L'evento vedrà la partecipazione della giornalista ed esperta di galateo Barbara Ronchi della Rocca e del giornalista enogastronomico Claudio Porchia

Sabato 23 febbraio

Per la giornata di sabato sono in programma:

- La **visita al quartiere di San Salvario di Torino con le Guide Bogianen.**
  Un tour tra le botteghe dei Maestri del Gusto di Torino e provincia e il Mercato rionale di Via Madama Cristina.
- Degustazione presso la **cantina Carlo Gnavi e l'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino di Caluso**
- **Laboratorio creativo presso la scuola di cucina Cookin Factory** con il caffè Costadoro e la pasta fresca del Pastificio Bolognese
- **Tour** tra le ricchezze enogastronomiche e i tesori sotterranei **della città di Alba**
- **Laboratorio di pasticceria presso Atelier reale dello Chef 2 stelle Michelin Gian Piero Vivalda** organizzato dall'azienda casearia Inalpi
- **Visita allo storico impianto di acqua sorgiva SMAT a Sangano**, aperto in esclusiva per il Festival

Il Festival è patrocinato dell'Unione Europea, dal Dipartimento

Editoria Presidenza del Consiglio dei Ministri, dal Ministero per le politiche agricole, alimentari e del turismo MIPAAFT, da Regione Piemonte, dalla Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, dall'Università degli Studi di Torino, da ASA Associazone Stampa Agroalimentare Italiana, da Slow Food Italia, dalla Federazione Nazionale Stampa Italiana, dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, dall'Ordine dei Giornalisti del Piemonte, dall'Associazione Stampa Subalpina.

7 FEBBRAIO - TUTTOMERCATOWEB

Dallo stadio al fioretto con Inalpi

07.02.2019 16:28 di Marina Beccuti per torinogranata.it articolo letto 23 volte

I tifosi che andranno allo stadio per assistere alla partita Torino-Udinese, con il biglietto o l'abbonamento potranno assistere, a partire dalle ore 17, al Pala Alpitour, alle finali del GRAND PRIX FIE Trofeo INALPI di fioretto maschile e femminile. E' proprio grazie allo sponsor comune INALPI, che è possibile unire le due passioni domenica prossima.
In programma a Torino c'è questo evento europeo che porterà sulle pedane i più grandi campioni mondiali dello scherma, tra cui gli azzurri Alessio Foconi, Daniele Garozzo, Andrea Cassarà, Alice Volpi, Arianna Errigo ed Elisa Di Francisca.

7 FEBBRAIO – UMBRIAJOURNAL

Scherma, Foconi e Vardaro in Coppa del Mondo a Torino

Scherma, Foconi e Vardaro in Coppa del Mondo a Torino

Scatta il countdown in vista del Grand Prix FIE – Trofeo "Inalpi" di Torino, la tappa italiana del circuito di Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile in programa da venerdì 8 a domenica 10 febbraio al Pala Alpitour in piazzale Grande Torino. L'Italia del fioretto si avvicina alla tappa "casalinga" con grande fiducia che deriva soprattutto dai risultati delle prima gare stagionali. In pedana nella gara maschile il campione del mondo del Circolo Scherma Terni Alessio Foconi e in quella femminile Elisa Vardaro. Ma sarà una settimana molto importante per la scherma ternana anche per la presenza degli amministratori cittadini lunedì prossimo 11 febbraio alla Borsa Internazionale del Turismo che si terrà al Mi.Co. di Fieramilanocity.

Alla Tavola Rotonda sul tema "Sport Industry e Territori: opportunità di sviluppo (in) Comune" parteciperanno infatti gli amministratori delle città di Cagliari, Mazara del Vallo, Foggia, Terni, Ravenna, Ivrea, Busto Arsizio, Legnano, Modica, Torino, Casale Monferrato e Treviso, realtà che da anni hanno aderito al progetto "City Partner" della Federazione Italiana Scherma.

Da sottolineare i risultati ottenuti dagli atleti del Circolo Scherma Terni nello scorso fine settimana alla 5° prova del Trofeo del Sabato organizzata dagli amici del Club Scherma Foligno e del Circuito Lui & Lei, importante trofeo che vede sempre tra i protagonisti gli atleti del circolo ternano. A Foligno finiscono sotto i riflettori con un bronzo nella prova individuale di spada Giulia Fabrizi e Ludovico Cherubini. Dodicesimo posto per Arrigo Fasoli, 24° per Tommaso Tardella, 35° Francesco Fuccelli e 11° nel femminile di Anna Bececco. Fabrizi e Cherubini confermano il loro affiatamento anche nella prova a coppie miste del Circuito Lui & Lei, ottenendo lo stesso piazzamento e salendo quindi ancora una volta sul terzo gradino del podio. Questa volta però sono preceduti al secondo posto dai compagni di sala Giuseppe de Stasio e Barbara Capoccia, affiatatissimi in coppia. Al 6° posto Francesco Fuccelli ed Anna Bececco, mentre al 14° posto si piazzano Valentina Lattanzi e Danilo Pernini.

8 FEBBRAIO – CONI.IT
ITALPRESS.COM
SPORTFACE.IT

GRAND PRIX FIE - TROFEO "INALPI" 2019 - AL PALA ALPITOUR IL VIA ALLE GARE - DODICI AZZURRE APPRODANO AL MAIN DRAW DI DOMENICA

TORINO - Saranno dodici le fiorettiste azzurre che torneranno in pedana domenica mattina al Pala Alpitour di Torino nella terza giornata di gara del Grand Prix FIE - Trofeo "Inalpi" di fioretto maschile e femminile.

E' questo il verdetto che le pedane di Torino hanno emesso al termine della prima giornata di gara che ha visto l'impianto olimpico torinese accogliere la fase a gironi e gli assalti del tabellone preliminare.

A raggiungere le tre azzurre già ammesse nel tabellone principale, Alice Volpi, Arianna Errigo e Camilla Mancini, sono state immediatamente dopo la fase a gironi, Erica Cipressa, Chiara Cini e Martina Favaretto.
Ad ampliare la pattuglia azzurra nel turno delle 64 da cui scatterà domenica alle ore 9.00 il main draw sono poi giunte Elisa Di Francisca, che ha eliminato 15-11 la francese Eva Lacheray, Martina Batini, che si è aggiudicata il derby contro Martina Sinigalia per 15-12, Francesca Palumbo, che ha avuto ragione per 15-4 della tedesca Zsofia Posgay, Marta Cammilletti, che ha battuto 15-7 l'ungherese Kata Kondricz, Serena Rossini, che ha sconfitto 15-6 l'ucraina Alexandra Senyuta, ed Elisabetta Bianchin che ha vinto l'altro derby azzurro contro Valentina De Costanzo col punteggio di 15-14.

Si fermano invece alle porte del main draw Elena Tangherlini, sconfitta 15-12 dalla tedesca Behr, Elisa Vardaro, battutat 15-13 dalla statunitense Zeiss, Olga Calissi, eliminata per mano della russa Ivanova per 13-7, oltre a Valentina De Costanzo e Martina Sinigalia superate nei derby contro le compagne di Nazionale Elisabetta Bianchin e Martina Batini.
Stop invece nel primo turno del tabellone preliminare per Beatrice Monaco, sconfitta 15-10 dalla sudcoreana Chae Song Oh, e per Carolina erba, superata 15-12 dalla colombiana Saskia Loretta Van Erven Garcia. Ad uscire di scena invece dopo la fase a gironi era stata invece Claudia Borella.

Domani è invece il giorno della fase preliminare della gara maschile, mentre domenica sarà di scena la giornata clou con gli assalti del tabellone principale sia della prova femminile che di quella maschile.

COPPA DEL MONDO - GRAND PRIX FIE - FIORETTO FEMMINILE - Torino, 8-10 febbraio 2019

Tabellone dei 64

Volpi (ITA) - Zeiss (Usa) ore 9.00
Favaretto (ITA) - Ranvier (Fra) ore 9.20
Cipressa (ITA) - Mienville (Fra) ore 9.40
Cammilletti (ITA) - Ross (Usa) ore 10.00
Rossini (ITA) - Nam Hyunhee (Kor) ore 9.00
Cini (ITA) - Huo Xingxin (Chn) ore 9.20
Di Francisca (ITA) - Dubrovich (Usa) ore 9.40
Mancini (ITA) - Behr (Ger) ore 9.00
Errigo (ITA) - Devore (Usa) ore 10.00
Palumbo (ITA) - Yusova (Rus) ore 9.20
Batini (ITA) - Prescod (Usa) ore 10.00
Bianchin (ITA) - Kikuchi (Jpn) ore 9.00

Tabellone dei 64 - qualificazione

Behr (Ger) b. Tangherlini (ITA) 15-12
Palumbo (ITA) b. Posgay (Ger) 15-4
Zeiss (Usa) b. Vardaro (ITA) 15-13
Ivanova (Rus) b. Calissi (ITA) 13-7
Di Francisca (ITA) b. Lacheray (Fra) 15-11
Cammilletti (ITA) b. Kondricz (Hun) 15-7
Batini (ITA) b. Sinigalia (ITA) 15-12
Bianchin (ITA) b. De Costanzo (ITA) 15-14
Rossini (ITA) b. Senyuta (Ukr) 15-6

Tabellone dei 128 - qualificazione
Chae (Kor) b. Monaco (ITA) 15-10
Van Erven Garcia (Col) b. Erba (ITA) 15-12
De Costanzo (ITA) b. Chrzanowska (Pol) 15-11

Fase a gironi
Olga Rachele Calissi: 5 vittorie, 1 sconfitta
Chiara Cini: 5 vittorie, 1 sconfitta
Elisabetta Bianchin: 4 vittorie, 2 sconfitte
Elisa Vardaro: 4 vittorie, 2 sconfitte
Francesca Palumbo: 5 vittorie, 1 sconfitta
Martina Sinigalia: 4 vittorie, 2 sconfitte
Claudia Borella: 2 vittorie, 4 sconfitte
Carolina Erba: 3 vittorie, 3 sconfitte
Martina Batini: 4 vittorie, 2 sconfitte
Martina Favaretto: 5 vittorie, 1 sconfitta
Valentina De Costanzo: 4 vittorie, 2 sconfitte
Marta Cammilletti: 4 vittorie, 2 sconfitte
Erica Cipressa: 6 vittorie, nessuna sconfitta
Beatrice Monaco: 2 vittorie, 4 sconfitte
Elisa Di Francisca: 4 vittorie, 2 sconfitte
Elena Tangherlini: 4 vittorie, 2 sconfitte
Serena Rossini: 4 vittorie, 2 sconfitte

Classifica (168): 66. Calissi (ITA), 72. Vardaro (ITA), 74. Sinigalia (ITA), 75. Tangherlini (ITA), 79. De Costanzo (ITA), 106. Erba (ITA), 123. Monaco (ITA), 128. Borella (ITA).

8 FEBBRAIO – CORRIERE DELLA SERA TORINO

Scherma

Scatta il Grand Prix Di Francisca è la star Entri gratis con il ticket di Torino-Udinese

Grand Prix Fie «Trofeo Inalpi» al via alle ore 10.30 al PalaAlpitour, con il fioretto femminile. Fra le atlete costrette alle qualifiche c'è Elisa Di Francisca, tornata alle gare dopo la maternità. Domani sarà la volta delle prime prove maschili. In pedana anche l'austriaco Tobias Reichetzer, campione europeo Under 23 nel 2016, ingaggiato dal Circolo della Scherma Ramon Fonst di Torino. Biglietti per le finali di domenica, unico giorno a pagamento, su www.diyticket.it. Grazie allo sponsor Inalpi, chi ha un biglietto o un abbonamento per Toro-Udinese potrà entrare gratuitamente al PalaAlpitour dalle 17 di domenica. (*Tim.O.*)

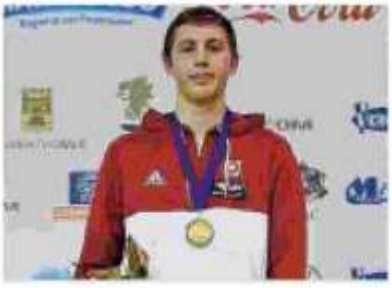
8 FEBBRAIO - CRONACAQUI

SCHERMA

Il Circolo Ramon Fonst ingaggia Reichetzer

Questa mattina alle ore 10,30 al PalaAlpitour scatteranno le qualificazioni femminili del Grand Prix Fie di fioretto "Trofeo Inalpi". Domani toccherà agli uomini e andrà in pedana anche l'atleta della Nazionale austriaca Tobias Reichetzer, che è stato da poco ingaggiato dal Circolo della Scherma Ramon Fonst di Torino, con l'obiettivo di vincere il campionato di serie C. Il 24enne mancino si è laureato campione europeo Under 23 nel 2016 a Plovdiv, in Bulgaria, e nella sua carriera ha anche partecipato ai Campionati del Mondo assoluti ed è stato stabilmente presente nelle gare della Coppa del Mondo. In questa stagione il suo migliore risultato è stato il podio ottenuto nella prova di Bratislava. Reichetzer sarà presentato ufficialmente ai soci del circolo questa sera alle 18, nella palestra di strada Castello di Mirafiori 57/3. Tornando a Grand Prix, l'ingresso oggi e domani sarà gratuito. I tagliandi per assistere alle finali di domenica sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it o alla biglietteria del PalaAlpitour nei giorni dell'evento.

[ro.le.]



8 FEBBRAIO – CORRIERE DI VITERBO
CORRIERE DI SIENA
CORRIERE DI AREZZO
CORRIERE DELL'UMBRIA
UMBRIALEFT.IT
VIRGILIO.IT

Scherma Il campione ternano atteso protagonista nella prova italiana dedicata al fioretto. C'è anche Vardaro

La Coppa del Mondo a Torino, luci su Foconi

TORINO

Scatta il countdown in vista del Grand Prix Fie - Trofeo "Inalpi" di Torino, la tappa italiana del circuito di Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile in programa da oggi a domenica al Pala Alpitour in piazzale Grande Torino. L'Italia del fioretto si avvicina alla tappa 'casalinga' con grande fiducia che deriva soprattutto dai risultati delle prima gare stagionali. In pedana nella gara maschile il campione del mondo del Circolo Scherma Terni Alessio Foconi e in quella femminile Elisa Vardaro. Ma sarà una settimana molto importante per la scherma ternana anche per la presenza degli amministratori cittadini lunedì alla Borsa Internazionale del Turismo che si terrà al Mi.Co. di Fieramilanocity. Da sottolineare i risultati ottenuti dagli atleti del Circolo Scherma Terni nello scorso fine settimana alla 5° prova del Trofeo del Sabato organizzata dagli amici del Club Scherma Foligno e del Circuito Lui & Lei, importante trofeo che vede sempre tra i protagonisti gli atleti del circolo ternano. A Foligno finiscono sotto i riflettori con un bronzo nella prova individuale di spada Giulia Fabrizi e Ludovico Cherubini. Fabrizi e Cherubini confermano il loro affiatamento anche nella prova a coppie miste del Circuito Lui & Lei, ottenendo lo stesso piazzamento e salendo quindi ancora una volta sul terzo gradino del podio. Questa volta però sono preceduti al secondo posto dai compagni di sala Giuseppe de Stasio e Barbara Capoccia, affiatatissimi in coppia.

Ni.Ur.

Leader del movimento azzurro
Lo schermidore ternano è il campione del mondo in carica

8 FEBBRAIO – IL MESSAGGERO UMBRIA / PERUGIA E TERNI

Scherma

A Torino un'altra prova del mondiale

TERNI Scatta il countdown in vista del Grand Prix Fie - Trofeo "Inalpi" di Torino, la tappa italiana del circuito di Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile in programa da oggi a domenica 10 febbraio al Pala Alpitour in piazzale Grande Torino. In pedana nella gara maschile il campione del mondo del Circolo Scherma Terni Alessio Foconi e in quella femminile Elisa Vardaro. Ma sarà una settimana molto importante per la scherma ternana anche per la presenza degli amministratori cittadini lunedì prossimo 11 febbraio alla Borsa Internazionale del Turismo che si terrà al Mi.Co. di Fieramilanocity. Alla Tavola Rotonda sul tema "Sport Industry e Territori: opportunità di sviluppo (in) Comune" parteciperanno infatti gli amministratori delle città di Cagliari, Mazara del Vallo, Foggia, Terni, Ravenna, Ivrea, Busto Arsizio, Legnano, Modica, Torino, Casale Monferrato e Treviso, realtà che da anni hanno aderito al progetto "City Partner" della Federazione Italiana Scherma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

8 FEBBRAIO – IL QUOTIDIANO DEL SUD / BASILICATA

SCHERMA Due le novità: Aumentano gli iscritti e cambia la sede degli assalti

Al Gran Prix c'è la Palumbo

La fiorettista potentina tra le favorite nella kermesse in programma a Torino

di FRANCESCO MENONNA

DA OGGI fino a domenica al Pala Alpitour di Torino è in programma la gara del Gran Prix di fioretto maschile e femminile di Coppa del Mondo valevole per il Gran Prix FIE Trofeo Inalpi.

Due le novità rispetto alle precedenti edizione, l'aumento di atleti iscritti e l'esigenza di una nuova e più accogliente location, gli organizzatori sono stati costretti a lasciare la doppia sede del Pala Sisport e del Pala Ruffini trasferendosi, grazie al supporto della Regione Piemonte nell'avveniristico impianto sportivo torinese. Sul parterre del Pala Alpitour saranno allestite le nuove pedane che accoglieranno la tre giorni della nuova programmazione. Alle gare di fioretto femminile prende parte anche Francesca Palumbo, reduce dal podio ottenuto a Saint Maur in Francia due settimane fa e decisa a confermarsi tra le migliori del panorama schermistico nazionale. Oggi a partire dalle 10:30 sono in programma le eliminatorie femminili, con la fase a gironi e il tabellone preliminare, domani sono di scena i maschi, mentre domenica il tabellone femminile prevede la disputa delle gare a partire dalle 9. Alle 17 è prevista la fase conclusiva. Con Francesca Palumbo fanno parte della spedizione torinese Martina Batini, Elisabetta Bianchin, Claudia Borella, Olga Rachele Calissi, Marta Camilletti, Chiara Cini, Erica Cipressa, Valentina De Costanzo, Erica Cipressa, Carolina Erba, Arianna Errigo, Martina Favaretto, Camilla Mancini, Beatrice Monaco, Serena Rossini, Martina Sinigaglia, Elena Tangherlini, Elisa Vardaro e Alice Volpi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

8 FEBBRAIO – LA GAZZETTA DELLO SPORT

DOMENICA GRANATA Dopodomani sarà una «domenica granata», con la Primavera in campo alle 11 al Filadelfia impegnata con la Fiorentina e la prima squadra alle 15 all'Olimpico contro l'Udinese. Tante le iniziative in cantiere, a partire dalla decisione della società di varare dei prezzi speciali (5 euro il biglietto intero, 3 il ridotto) per i tifosi che si presenteranno alle casse del Filadelfia esibendo la Fidelity Card Cuore Granata oppure il biglietto per Torino-Udinese. Con il tagliando valido per assistere alla gara della prima squadra o con l'abbonamento al Toro si potrà entrare gratis al Pala Alpitour, dove dalle 17 di domenica si svolgeranno le finali di fioretto maschile e femminile del Grand Prix Fie trofeo Inalpi. Sempre domenica, poco prima delle 15, all'Olimpico i ragazzi delle 57 Academy granata sfileranno intorno al campo. Venerdì primo marzo il Museo del Grande Torino e della Leggenda Granata inaugurerà alle 18.30 al Leica Store la mostra «Eterna Leggenda», un omaggio per commemorare i 70 anni dalla tragedia di Superga.

8 FEBBRAIO – LA NUOVA DI VENEZIA E MESTRE

TAPPA DELLA COPPA DEL MONDO

Un quartetto tutto veneziano in gara per la bandiera italiana

Inizia oggi al Pala Alpitour di Torino il Gran Prix Fie che assegnerà il Trofeo Inalpi di fioretto maschile e femminile. Tre giorni di scherma ai massimi livelli, con in gara tutti i più forti perché questa è una delle tre tappe di Coppa del Mondo assoluta che gode del punteggio maggiorato. Oggi si comincia con le qualificazioni femminili, domani spazio a quelle maschili e al tabellone principale delle donne. Chiusura domenica con il tabellone principale uomini. Non sono previste le gare a squadre. Per l'Italia ci saranno anche quattro veneziani: Erica Cipressa (Mogliano-Fiamme Oro), Martina Favaretto (Cs Mestre), Martina Sinigalia (Cs Mestre-Carabinieri) e Pietro Velluti (Cs Mestre-Aeronautica militare).

Nell'esizione 2018 Martina Favaretto esordì in Coppa del Mondo assoluta proprio a Torino, chiudendo con un fantastico quinto posto, perdendo solo con Arianna Errigo (15-8) e poi terza sul podio.

8 FEBBRAIO – LA REPUBBLICA

La scherma

Al PalAlpitour gli assi del fioretto mondiale

Cresce il Grand Prix Fie Trofeo Inalpi di fioretto maschile e femminile, che per l'edizione 2019 avrà un teatro d'eccezione. Non più la bomboniera del Parco Ruffini ma il PalaAlpitour. Da oggi fino a domenica i migliori interpreti del fioretto mondiale scenderanno in pedana per l'unica prova europea delle nove tappe, tre per ciascuna arma: dopo sarà il turno degli Stati Uniti ad Anaheim e della Cina con Shangai.

In pedana i grandi protagonisti della specialità, con la consueta delegazione azzurra pronta a ricoprire il ruolo di favorita: spiccano Alessio Foconi e Alice Volpi, campioni del mondo in carica, ma anche Daniele Garozzo, campione olimpico a Rio 2016 e Arianna Errigo, vice campionessa olimpica a Londra 2012.

Tre giorni di gare in un'unica sede, altra novità rispetto alle precedenti edizioni: una sola location per qualificazioni e finali. Ingresso gratuito per oggi e domani, giorno di qualifiche, mentre i biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 sono acquistabili sul sito www.diyticket.it (intero 10 euro, ridotto 8). Domenica ingresso gratuito per chi si presenterà con il biglietto della partita Torino-Udinese. – **d.ma.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

8 FEBBRAIO – LA STAMPA ED. TORINO

IN CITTÀ MIGLIAIA DI ATLETI

Short track, fioretto e il galà del nuoto I signori dello sport invadono la città

Coppa del mondo al PalaTazzoli, Gran Prix al Pala Alpitour e velocità al Palanuoto

ALBERTO DOLFIN

Ci vorrebbe il dono dell'ubiquità per non perdersi neanche uno scatto sul ghiaccio, una stoccata in pedana o una bracciata in acqua. Campioni olimpici e mondiali, medagliati internazionali e giovani astri nascenti sono pronti a risplendere nei tre grandi eventi, due internazionali e uno nazionale, che si terranno nel weekend tra Santa Rita e Mirafiori Sud.

Al PalaTazzoli di via San Remo 67 sfrecciano le schegge dello short track per la quinta ed ultima tappa di Coppa del mondo: 220 atleti di 32 nazioni hanno già affilato le lame, pronti alla sfida. L'ingresso per tutti i tre giorni di gara sarà gratuito e si comincerà oggi (ore 9,30) con le batterie di qualificazione, mentre domani e domenica si entrerà nel vivo con le fasi finali. L'Italia può sfoderare quattro ragazze che hanno già calcato il podio olimpico: Martina Valcepina, Lucia Peretti, Cecilia Maffei ed Elena Viviani.

Tra le stelle in pedana Elisa Di Francisca, rientrata alle gare dopo la maternità

A sospingere le saette azzurre ci saranno gli alunni delle scuole torinesi, che calcheranno anche gli spalti del non lontano Pala Alpitour per applaudire gli assi della scherma. Già, perché un altro appuntamento fisso sotto ormai è il Grand Prix Fie «Trofeo Inalpi» di fioretto, che richiama in città i migliori 350 schermidori del Pianeta, in arrivo da 40 nazioni. Anche qui sarà una vera e propria parata di stelle in pedana, già da questa mattina per le qualificazioni (ingresso gratuito da corso Sebastopoli 132). Oggi si svolgerà la fase a gironi femminile, che vedrà impegnata anche la biolimpionica Elisa Di Francisca, rientrata in autunno alle gare dopo la maternità. Domani (ore 10), invece, sarà la volta dei preliminari maschili, mentre domenica (biglietto intero 11,50 euro, ridotto 9,50 euro) il gran finale con gli assalti per la vittoria di entrambi i sessi. Dall'olimpionico Daniele Garozzo alle regine mondiali Arianna Errigo e Alice Volpi, senza dimenticare il campione iridato in carica Alessio Foconi, soltanto per citare alcuni dei super campioni italiani pronti a indossare la maschera e incantare la platea con le loro stoccate.

Al Palanuoto invece il galà della velocità (ore 14,45, ingresso gratuito) aprirà la Swim To - Trofeo Città di Torino, manifestazione di spessore nazionale che vedrà impegnati tra le corsie oltre mille nuotatori provenienti da tutta Italia. Domani e domenica mattina si gareggerà per le batterie sia alla Sisport di via Olivero sia nella piscina di via Filadelfia 73 dove nel pomeriggio ci saranno le finali. In vasca tanti aspiranti campioni che sognano un giorno di vestire la cuffia azzurra della Nazionale, oltre a coloro che ce l'hanno già fatta come Ilaria Cusinato (vicecampionessa europea dei 200 e 400 misti) e Thomas Ceccon (plurimedagliato alle Olimpiadi giovanili).

GLI EVENTI

Short track
Al PalaTazzoli di via San Remo 67 sfrecciano le schegge dello short track per la quinta ed ultima tappa di Coppa del mondo: 220 atleti di 32 nazioni hanno già affilato le lame, pronti alla sfida. L'ingresso per tutti i tre giorni di gara sarà gratuito e si comincerà oggi (ore 9,30) con le batterie di qualificazione, mentre domani e domenica si entrerà nel vivo con le fasi finali

LAPRESSE

Nuoto
Al Palanuoto, invece, il galà della velocità (ore 14,45, ingresso gratuito) aprirà la Swim To - Trofeo «Città di Torino», manifestazione di spessore nazionale che vedrà impegnati tra le corsie oltre mille nuotatori provenienti da tutta Italia. Domani e domenica mattina ci si sposterà alla Sisport per le batterie di qualificazione, per poi tornare nella piscina di via Filadelfia 73 per le finali.

Scherma
Un altro appuntamento fisso sotto ormai è il Grand Prix Fie «Trofeo Inalpi» di fioretto, che richiama in città i migliori 350 schermidori del Pianeta, in arrivo da quaranta nazioni. Anche qui sarà una vera e propria parata di stelle in pedana, già da questa mattina per le qualificazioni (ingresso gratuito da corso Sebastopoli 132). Oggi la fase a gironi femminile

REUTERS

8 FEBBRAIO – LA STAMPA

Scherma: PalaAlpitour

I big del fioretto

Le stelle del fioretto, fra le quali Elisa Di Francisca, al PalaAlpitour di Torino per il Trofeo Inalpi, tappa di CdM.

8 FEBBRAIO - LAREPUBBLICAVENETA

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

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

CONDIVIDI

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

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

aziende alimentari di tutte le categorie campioni del nostro Export: dalla pasta di Barilla, De Cecco, Divella e Molisana alle conserve di Agromonte, Casalasco, La Doria, Mutti e Petti; dagli olii di Monini e Farchioni ai condimenti di De Nigris e Acetum e alla gastronomia di Formec Biffi, Menu, Gruppo Fini-Greci, Zerbinati, Master Gnocchi. E poi i mulini con Antimo Caputo e Agugiaro e Figna e ovviamente tutti i leader del settore salumi come Levoni, Veroni, Martelli Salumi e del dairy tra i quali Bonterre (gruppo Parmareggio e Grandi salumifici italiani), Ambrosi, Zanetti, Igor, Sterilgarda, Inalpi. Dopo il successo del 2018 numerose conferme e tante new entry anche nel settore dolciario tra cui Novi e Vicenzi. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un'area dedicata. Sono attesi migliaia di operatori dall'Italia e l'Europa e top buyer dai Paesi d'oltremare. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile.

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

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

8 FEBBRAIO – LASTAMPA.IT

GRANDE SCHERMA DA TUTTO IL MONDO

Al Pala Alpitour dall'8 al 10 il Trofeo Inalpi

MAURIZIO MASCHIO

Pubblicato il 08/02/2019
Ultima modifica il 08/02/2019 alle ore 06:01

Quella fra Torino e la nobile arte della scherma è una storia d'amore che dura da oltre 150 anni, culminata con una memorabile edizione dei Campionati Mondiali nell'autunno 2006 e proseguita poi, nei successivi 13 anni, con le prove di Coppa del Mondo e del Grand Prix. **Da venerdì 8 a domenica 10 febbraio** il capoluogo subalpino torna a essere la casa della grande scherma internazionale con un'edizione rinnovata de...continua

SCHERMA - IL "FENCING GRAND PRIX" DI FIORETTO AL PALA ALPITOUR

Corso Sebastopoli 123, Torino

Da venerdì 08 febbraio Alle 10,30
A domenica 10 febbraio Alle 23,59
Telefono: 331/72.29.057

Agenda: SPORT

Il Pala Alpitour ospita la grande scherma mondiale con il "Fencing Grand Prix FIE – Trofeo INALPI" di fioretto maschile e femminile organizzato dall'Accademia Scherma Marchesa. In gara più di 350 atleti fra cui i campioni del mondo azzurri Alessio Foconi e Alice Volpi. Il programma: le eliminatorie di fioretto femminile si disputano venerdì 8 a partire dalle 10,30, le eliminatorie di fioretto maschile sabato 9 dalle 10 e le finali, sia maschili che femminili, domenica 10 dalle ore 10,30 alle 21. I biglietto per le finali di domenica 10 febbraio sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure alla biglietteria del Pala Alpitour nei giorni di gara. Costo 10 euro per ogni settore (+ 1,50 prevendita), ridotti 8 euro (+ 1,50 prevendita) per tesserati FIS, soci Coop, Croce Verde Torino e altri enti convenzionati, disabili e bambini under 10, gratuito per gli under 5. Ingresso libero alle qualifiche di venerdì 8 e sabato 9 febbraio.

8 FEBBRAIO – TORINOSETTE – LA STAMPA

DA NON PERDERE

Teatro

ACCORSI ALL'ALFIERI

Da venerdì 8 al 10 febbraio Stefano Accorsi è protagonista al Teatro Alfieri di «Giocando con Orlando», spettacolo tratto dall'Orlando Furioso diretto e adattato da Marco Baliani. PAG. 18 —

- Weekend al Movie con i corti di "Too Short to Wait"
- Dall'8 al 10 fioretto maschile e femminile al Trofeo Inalpi
- Sabato 9 al Concordia di Venaria c'è Paolo Hendel
- Il 9 Federico Sirianni "Nel mondo di Faber" al Tangram
- Il 9 e il 10 torna la regata internazionale "D'inverno sul Po"
- Il 10 "Genius ex Machina", innovazione visionaria con TED
- Mercoledì 13 la violinista Isabelle Faust al Lingotto
- Il 14 e il 15 "La creazione" di Haydn per l'Orchestra Rai

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

GRANDE SCHERMA DA TUTTO IL MONDO

AL PALA ALPITOUR DALL'8 AL 10 IL TROFEO INALPI

MAURIZIO MASCHIO

Quella fra Torino e la nobile arte della scherma è una storia d'amore che dura da oltre 150 anni, culminata con una memorabile edizione dei Campionati Mondiali nell'autunno 2006 e proseguita poi, nei successivi 13 anni, con le prove di Coppa del Mondo e del Grand Prix. **Da venerdì 8 a domenica 10 febbraio** il capoluogo subalpino torna a essere la casa della grande scherma internazionale con un'edizione rinnovata del "Fencing Grand Prix FIE – Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile organizzato dall'Accademia Scherma Marchesa, per l'undicesimo anno assegnataria dell'appuntamento da parte della Federazione Internazionale Scherma e della Fis. Principale novità la sede di gara, che non sarà più il Pala Ruffini bensì il Pala Alpitour (corso Sebastopoli 123), dove si disputeranno sia le qualifiche sia le finali con una formula anch'essa rinnovata, che prevede le eliminatorie di fioretto femminile **venerdì 8** dalle 10,30, le eliminatorie di fioretto maschile **sabato 9** dalle 10 e le finali, sia maschili che femminili, **domenica 10** dalle 10,30 alle 21. La prima tappa del circuito mondiale che proseguirà dal 15 al 17 marzo ad Anaheim, in California, e poi dal 17 al 19 maggio a Shanghai, vedrà affrontarsi oltre 350 atleti fra i massimi rappresentanti dell'arma accademica, fra cui i portacolori del fioretto azzurro. Due nomi su tutti, quelli dei campioni del mondo in carica Alessio Foconi e Alice Volpi. Attuale numero 2 del ranking mondiale, trionfatore a Torino nel 2016, Foconi ha inaugurato al meglio il 2019 imponendosi nella tappa di Parigi e conquistando il bronzo a Tokyo, a pari merito con il campione olimpico 2016 Daniele Garozzo, mentre la Volpi si è messa in luce conquistando il primo podio di stagione nella prova di St. Maur, battuta in finale dalla campionessa olimpica 2016 Inna Deriglazova, l'avversaria più ostica a Torino. I due atleti rappresentano la punta di diamante della corazzata italiana, che schiera anche Giorgio Avola e Andrea Cassarà, insieme a Chiara Cini, Camilla Mancini e Arianna Errigo, quest'ultima attuale n. 5 del ranking Fie e impegnata in Coppa del Mondo anche con la sciabola. Grande attesa poi per il ritorno in pedana dopo la maternità della jesina Elisa Di Francisca, assente dalle scene internazionali dai Giochi Olimpici di Rio 2016, così come per l'altra neomamma Martina Batini. Tra gli stranieri invece riflettori puntati sul numero uno del circuito iridato, il britannico Richard Kruse, e sul numero tre, lo statunitense Race Imboden. Biglietti. I tagliandi per le finali di domenica 10 febbraio sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure alla biglietteria del Pala Alpitour nei giorni di gara. Costo 10 euro per ogni settore (+ 1,50 prevendita), ridotti 8 euro (+ 1,50 prevendita) per tesserati Fis, soci Coop, Croce Verde Torino e altri enti convenzionati, disabili e bambini under 10, gratuito per gli under 5. L'ingresso alle qualifiche di venerdì 8 e sabato 9 è invece libero. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Qualifiche venerdì 8 dalle ore 10,30 e sabato 9 dalle 10, finali domenica 10 dalle 10,30 alle 21. Biglietti su www.diyticket.it, info 331/72.29.057

8 FEBBRAIO - TORINOSPORTIVA

Torino, Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi": il via oggi alle Qualifiche femminili

In pedana anche Elisa Di Francisca

Elisa Di Francisca

Prende il via nella mattinata di oggi, venerdì 8 febbraio, il Grand Prix Fie "Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile in programma al Pala Alpitour di Torino fino a domenica 10 febbraio.

La giornata è dedicata alle qualifiche femminili, con fase a gironi e tabellone preliminare a partire dalle ore 10.30 (ingresso gratuito, C.so Sebastopoli 132).

Per la prima volta la struttura olimpica accoglierà la tre giorni schermistica che dopo le qualifiche femminili di domani proseguirà con le qualifiche maschili sabato (dalle ore 10, fase a gironi e tabellone preliminare) e con gli assalti del main draw maschile e femminile domenica, con le fasi finali a partire dalle ore 17.30.

Alla prova torinese prenderà parte l'Italia del fioretto che proviene dai risultati delle prime gare stagionali e che annovera nelle file il campione del mondo in carica Alessio Foconi, il campione olimpico Daniele Garozzo, la campionessa del mondo Alice Volpi, il bronzo iridato Arianna Errigo e la vicecampionessa olimpica Elisa Di Francisca.

La delegazione azzurra, guidata dal commissario tecnico Andrea Cipressa, sarà composta, complessivamente, da quaranta atleti. Nella gara di fioretto femminile saliranno in pedana Martina Batini, Elisabetta Bianchin, Claudia Borella, Olga Rachele Calissi, Marta Cammilletti, Chiara Cini, Erica Cipressa, Valentina De Costanzo, Elisa Di Francisca, Carolina Erba, Arianna Errigo, Martina Favaretto, Camilla Mancini, Beatrice Monaco, Francesca Palumbo, Serena Rossini, Martina Sinigalia, Elena Tangherlini, Elisa Vardaro ed Alice Volpi.

Nella gara di fioretto maschile, invece, Valerio Aspromonte, Giorgio Avola, Guillaume Bianchi, Andrea Cassarà, Davide Filippi, Alessio Foconi, Andrea Funaro, Daniele Garozzo, Alessandro Gridelli, Francesco Ingargiola, Edoardo Luperi, Filippo Macchi, Tommaso Marini, Lorenzo Nista, Alessandro Paroli, Federico Pistorio, Matteo Claudio Resegotti, Damiano Rosatelli, Francesco Trani e Pietro Velluti.

Fra le atlete costrette alle qualifiche di domani ci sarà anche Elisa Di Francisca, rientrata alle gare dopo la maternità con la vittoria ad Algeri, prova d'apertura di Coppa del Mondo, lo scorso novembre.

IL PROGRAMMA DELLE GARE

Venerdì 8 febbraio, *Fioretto Femminile*

Fase a gironi | Tabellone preliminare - ore 10.30

Sabato 9 febbraio, *Fioretto Maschile*

Fase a gironi | Tabellone preliminare - ore 10.00

Domenica 10 febbraio, *Fioretto Femminile*

Tabellone principale | T. 64 - ore 9.00

Domenica 10 febbraio, Fioretto Maschile

Tabellone principale | T. 64 - ore 10.40

Fase finale: ore 17.30

I BIGLIETTI

I biglietti per assistere alle finali maschili e femminili di domenica 10 sono acquistabili online sul sito www.diyticket.it oppure presso la biglietteria del

PalAlpitour nei giorni dell'evento.

Costo del biglietto intero 10 euro (+ 1,50 prevendita), ridotto 8 euro (+ 1,50 prevendita).

L'ingresso alle qualifiche femminili di venerdì 8 e a quelle maschili di sabato 8 febbraio è invece gratuito.

Grazie a INALPI, top sponsor del Torino F.C. e title sponsor del GRAND PRIX FIE di fioretto, i possessori del biglietto per la partita di calcio Torino - Udinese (in programma domenica alle ore 15 allo Stadio Olimpico Grande Torino) e dell'abbonamento al Torino F.C, a partire dalle ore 17 potranno entrare gratuitamente al Pala Alpitour per assistere alle finali del GRAND PRIX FIE Trofeo INALPI presentando il biglietto o l'abbonamento alla biglietteria del Pala Alpitour.

8 FEBBRAIO - TRGMEDIA

CIRCOLO SCHERMA TERNI: FOCONI E VARDARO IN COPPA DEL MONDO A TORINO

Circolo Scherma Terni: Foconi e Vardaro in Coppa del Mondo a Torino da oggi a domenica. Ottimi risultati alla quinta prova del Trofeo del Sabato e al Circuito Lui & Lei

Scatta il countdown in vista del Grand Prix FIE - Trofeo "Inalpi" di Torino, la tappa italiana del circuito di Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile in programa da venerdì 8 a domenica 10 febbraio al Pala Alpitour in piazzale Grande Torino. L'Italia del fioretto si avvicina alla tappa "casalinga" con grande fiducia che deriva soprattutto dai risultati delle prima gare stagionali. In pedana nella gara maschile il campione del mondo del Circolo Scherma Terni Alessio Foconi e in quella femminile Elisa Vardaro. Ma sarà una settimana molto importante per la scherma ternana anche per la presenza degli amministratori cittadini lunedì prossimo 11 febbraio alla Borsa Internazionale del Turismo che si terrà al Mi.Co. di Fieramilanocity. Alla Tavola Rotonda sul tema "Sport Industry e Territori: opportunità di sviluppo (in) Comune" parteciperanno infatti gli amministratori delle città di Cagliari, Mazara del Vallo, Foggia, Terni, Ravenna, Ivrea, Busto Arsizio, Legnano, Modica, Torino, Casale Monferrato e Treviso, realtà che da anni hanno aderito al progetto "City Partner" della Federazione Italiana Scherma. Da sottolineare i risultati ottenuti dagli atleti del Circolo Scherma Terni nello scorso fine settimana alla 5° prova del Trofeo del Sabato organizzata dagli amici del Club Scherma Foligno e del Circuito Lui & Lei, importante trofeo che vede sempre tra i protagonisti gli atleti del circolo ternano. A Foligno finiscono sotto i riflettori con un bronzo nella prova individuale di spada Giulia Fabrizi e Ludovico Cherubini. Dodicesimo posto per Arrigo Fasoli, 24° per Tommaso Tardella, 35° Francesco Fuccelli e 11° nel femminile di Anna Bececco. Fabrizi e Cherubini confermano il loro affiatamento anche nella prova a coppie miste del Circuito Lui & Lei, ottenendo lo stesso piazzamento e salendo quindi ancora una volta sul terzo gradino del podio. Questa volta però sono preceduti al secondo posto dai compagni di sala Giuseppe de Stasio e Barbara Capoccia, affiatatissimi in coppia. Al 6° posto Francesco Fuccelli ed Anna Bececco, mentre al 14° posto si piazzano Valentina Lattanzi e Danilo Pernini.

8 FEBBRAIO - TUTTOSPORT

Alessio Foconi, 29 anni, dopo un assalto vincente (GETTY)

SCHERMA: AL PALA ALPITOUR COPPA DEL MONDO DI FIORETTO

FOCONI E LA VOLPI DA N. 1

Guidate dai 2 ori mondiali le squadre azzurre vogliono dominare

ROBERTO BERTELLINO
TORINO

Da oggi e fino a domenica si fa sul serio sulle pedane allestite al Pala Alpitour di Torino, che ospiteranno le gesta di oltre 300 atleti in rappresentanza di 40 Nazioni nel corso del Grand Prix FIE di fioretto maschile e femminile, Trofeo Inalpi, unica superprova europea inserita nel calendario di Coppa del Mondo. Gare dal punteggio maggiorato quelle di Torino e che avranno, di consueto, i fari dell'intero movimento schermistico puntati su di loro fin da questa mattina, ore 10.30, giornata che ospiterà la fase preliminare (gironi) di fioretto femminile. Domani, dalle 10, sarà la volta degli assalti preliminari di fioretto uomini.

La nuova sede è una delle novità dell'edizione 2019. Le altre sono la data (spostamento da novembre a febbraio) e la formula che prevede la disputa delle finali individuali, per l'assegnazione di entrambi i titoli, nella giornata di domenica, a partire dalle 9 e con fasi finali dalle 17.30.

Sotto il profilo tecnico le attese azzurre sono elevate. Ben 40 i fioretti tricolori chiamati in pedana nella tre giorni. Spiccano su tutti quelli dei campioni mondiali in carica (titoli conquistati a Wuxi 2018) **Alessio Foconi** e **Alice Volpi**, nomi già presenti nell'albo d'oro della competizione, per la quinta volta Grand Prix. Il ternano ha vinto a Torino nel 2016, la senese nel 2015 salendo poi sul podio anche nel 2016 (bronzo) e nel 2017 (argento). Sia Alessio Foconi, in stagione già a segno in Coppa del Mondo a Parigi, che Alice Volpi, sono attualmente al secondo posto dei rispettivi ranking, alle spalle del britannico **Richard Kruse** e della russa **Inna Deriglazova**. La stagione era iniziata con il grande rientro dopo le rispettive maternità di **Elisa Di Francisca** e **Martina Batini**, prima e terza ad Algeri. Entrambe saranno al via del Grand Prix torinese e si esibiranno già da questa mattina nella fase a gironi. Esentata dalla prima fase la monzese **Arianna Errigo**, vice campionessa olimpica a Londra 2012 e trionfatrice a Torino nel 2013.

Italia destinata a recitare un ruolo da protagonista anche tra gli uomini. Detto di Foconi, occhi puntati sul campione olimpico in carica, il siciliano **Daniele Garozzo**, quarto nel ranking e terzo nell'ultima uscita stagionale di Coppa del Mondo a Tokyo, **Andrea Cassarà**, numero 6 della lista mondiale e secondo in avvio di Coppa a Bonn, lo scorso novembre e **Giorgio Avola**, numero 13 del ranking. Russi, americani e coreani, con i francesi al momento un po' in affanno, i principali antagonisti dei fioretti di casa nostra.

IL GRAND PRIX FIE TROFEO INALPI DIVENTA PIÙ GRANDE E CAMBIA SEDE. TUTTE LE FINALI DOMENICA

PER L'ULTIMA GIORNATA

COI BIGLIETTI DEL TORO ENTRI GRATIS

TORINO. Primi due giorni con ingresso gratuito al Pala Alpitour, domenica con biglietto (10 euro intero e 8 ridotto). Sinergia con il Torino Calcio: i possessori del biglietto di Torino-Udinese o dell'abbonamento in corso potranno entrare gratis domenica, dalle 17, esibendo i tagliandi all'ingresso di via Filadelfia.

AZZURRE Martina Batini, Elisabetta Bianchin, Claudia Borella, Olga Rachele Calissi, Marta Cammilletti, Chiara Cini, Erica Cipressa, Valentina De Costanzo, Elisa Di Francisca, Carolina Erba, Arianna Errigo, Martina Favaretto, Camilla Mancini, Beatrice Monaco, Francesca Palumbo, Serena Rossini, Martina Sinigalia, Elena Tangherlini, Elisa Vardaro, Alice Volpi

AZZURRI Aspromonte, Avola, Bianchi, Cassarà, Filippi, Foconi, Funaro, Daniele Garozzo, Gridelli, Ingargiola, Luperi, Macchi, Marini, Nista, Paroli, Pistorio, Resegotti, Rosatelli, Trani, Valuti

«MAMMA ATLETA, È DURA»
MARTINA E L'ORO
FOCONI E LA VOLPI DA N. 1

Codice abbonamento: 095047