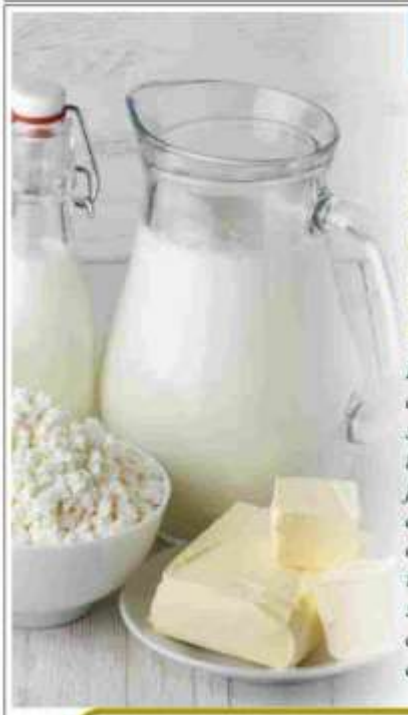
dal **4 NOVEMBRE** 2019
al **10 NOVEMBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

4 NOVEMBRE – DISTRIBUZIONE MODERNA MAGAZINE



Inalpi, prodotti innovativi da latte 100% piemontese

Fondata nel 1966, oggi l'azienda piemontese è una realtà in grande crescita, raccoglie latte di alta qualità da circa 400 produttori delle provincie di Cuneo, Torino e Asti che trasforma in tanti prodotti caseari, dal formaggio fuso al burro, dai formaggini alla toma, fino al latte in polvere per l'industria dolciaria e alimentare.

L'azienda piemontese partecipa ad Anuga da oltre 30 anni, perché il cambiamento e l'innovazione sono elementi che segnano la sua strada, sempre rivolta a nuove sfide. «Crescita e ampliamento degli orizzonti, pilastri che guidano il cammino dell'azienda fin dalla sua nascita – afferma Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi – sono veri e propri elementi fondanti della filosofia con cui sviluppiamo quotidianamente la nostra attività. Siamo infatti convinti che volontà di confronto, voglia di capire e passione siano elementi fondamentali per la crescita di un'impresa: cogliere il cambiamento, pensare all'oggi con un occhio attento al domani, è la reale innovazione per un'azienda».

Export in grande crescita

Il fatturato export per Inalpi si distingue in due fasce, il mondo del retail e quello dell'industria, con un dato cumulato del 40% su entrambe le business unit. I prodotti dell'azienda ricevono oggi importanti consensi non soltanto sul territorio nazionale, ma oltrepassano i confini diventando referenze di eccellenza in Europa (Francia, Romania, Serbia, Albania) e nel mondo, soprattutto verso i mercati del Far East quali Cina e Corea. Gli obiettivi futuri sono quelli di raggiungere nuove piazze europee e ampliare la diffusione a livello mondo, verso mercati quali gli Stati Uniti, l'America del Sud e il Nord Africa.

Una nuova linea tutta bio

Ad Anuga 2019, Inalpi presenterà la nuova gamma bio di prodotti realizzati con latte da agricoltura biologica proveniente da allevamenti selezionati 100% piemontesi. Come il nuovo Formaggino Bio, con caratteristiche uniche, prodotto con solo latte piemontese proveniente da stalle bio e che presenta una breve lista ingredienti, sinonimo di altissima qualità della materia prima utilizzata. La nuova gamma prosegue con il Burro Piemontese Bio da panna fresca di centrifuga, la Mozzarella Bio, per assaporare tutto il gusto della mozzarella in un prodotto di alta qualità, la Toma Latterie Bio e il Fontal Nazionale Bio, formaggi da tavola a latte intero. Completa la nuova linea, il Formaggio Piemontese Bio Grattuggiato, lavorato con una salatura a mano e affinato per almeno sei mesi.

4 NOVEMBRE – GELATO ITALIANO

INSIEME PER UN GELATO ECCEZIONALE

Nasce la collaborazione tra Inalpi e Gelati Pepino 1884: nuovi progetti e prodotti, dove l'importante filiera del latte piemontese è il punto focale, a beneficio di tutti

DI ALESSANDRA SOGNI

Quella annunciata nella conferenza stampa organizzata da Inalpi con Coldiretti e Gelati Pepino 1884, nella storica sede di piazza Carignano, è una collaborazione virtuosa, che guarda al futuro, nel segno della valorizzazione della filiera e di ingredienti poco comunicati.

«Nel mondo del gelato, si parla e si esaltano gli ingredienti secondari, come il pistacchio di Bronte o le nocciole delle Langhe, ma il latte non è mai citato, perché il latte è un elemento a rischio: Gelati Pepino 1884 ha risolto il problema» ha dichiarato Alberto Mangiantini. La soluzione si chiama Inalpi: il suo latte, fresco e in polvere, sarà utilizzato dall'azienda di Avigliana per rinnovare due prodotti di punta, il Fior di latte e il Pinguino al Fior di Latte. «Nel nostro Fior di Latte c'è il 15% di latte fresco e il 9% di latte in polvere» aggiunge Mangiantini. «Inalpi produce latte da filiera corta certificata e garantita. Un latte con caratteristiche organolettiche superiori che ci consentono di produrre un Fior di Latte eccezionale».

In attesa che questo "latte eccezionale" diventi protagonista in tutte le referenze, Gelati Pepino 1884 usufruirà anche di altri due prodotti della filiera corta, controllata e garantita del latte piemontese: la panna e il burro. E non è ancora finita, perché è iniziato un importante progetto per creare un'intera linea di gelati biologici, con latte BIO Inalpi.

Un'occasione da festeggiare, cosa che avverrà in occasione degli 80 anni del Pinguino, dove Pinguino Fior di Panna BIO, con latte e panna BIO Inalpi, sarà il gelato ufficiale delle celebrazioni. Subito in uscita, invece, il Pinguino al Fior di Latte con doppio marchio Pepino/Inalpi.

Progetti ad ampio spettro, dunque, dove qualità e innovazione sono il filo conduttore in grado di unire importanti realtà di una filiera corta e certificata, che diventa fondamentale garanzia per i produttori e per i consumatori.

79

4 NOVEMBRE – SURGELATI MAGAZINE

TANTE NUOVE PROPOSTE

Gelato: tra edonismo e salute

Può il biologico convivere con il gluten free? E la golosità con un contenuto calorico ridotto? E l'appeal con un packaging sostenibile? La risposta è sicuramente sì

Il gelato piace agli italiani. Lo confermano i dati diffusi dall'Istituto del Gelato Italiano (IGI) e relativi al 2018. Secondo l'associazione che rappresenta le principali aziende gelatiere italiane, il prodotto confezionato continua a piacere agli abitanti del Belpaese, nonostante l'andamento climatico irregolare, e ha mantenuto nel 2018 una sostanziale stabilità. La produzione è stata di 210.270 tonnellate (in leggero calo dell'1,3% sul 2017). Segno positivo per il fatturato, che ha raggiunto quota 2.080 milioni di euro (+0,8% sul 2017).

Gli italiani consumano in media 3 kg pro capite ogni anno (2,82 kg, per la precisione) di gelato confezionato che, grazie alla crescente capacità di innovazione, va incontro alle esigenze dei consumatori e stimola i consumi. Il più amato dagli italiani è il cono, che ottiene il 41% delle preferenze, seguito dal barattolo o dalla vaschetta (22%). Più staccati il biscotto (13%), la coppetta (12%), lo stecco (11%) e il ghiacciolo (5%).
Pochi quelli che non lo amano (solo il 7%). Secondo una recente indagine Doxa commissionata da IGI, 3 italiani su 10 mangiano il gelato confezionato almeno 3 o 4 volte a settimana (16%) o addirittura tutti i giorni (11%), mentre il 36% si concede il piacere di un gelato 1 o 2 volte a settimana. Il consumo è più frequente tra le mura domestiche (56%) rispetto al bar (26%) o al ristorante.
A sostenere la crescita c'è indubbiamente la forte propensione all'innovazione da parte delle industrie del settore. E non parliamo solo dei brand noti al grande pubblico, ma anche delle tante aziende che operano come co-packer degli operatori distributivi o che servono prevalentemente il canale Horeca. I marchi delle grandi multinazionali e i produttori che operano soprattutto a livello locale sono infatti accomunati dalla consapevolezza che per rimanere sul mercato non si possa stare fermi, ma si debba continuamente mettersi in gioco, sfruttando le tendenze del momento.

SI AFFERMA IL TREND DEL SALUTISMO...

Potrebbero sembrare antitetiche, ma non lo sono poi così tanto, le due macro

14 - Numero 4 - Settembre/Ottobre 2019

tendenze in cui si collocano la gran parte delle proposte innovative lanciate dalle aziende: il piacere e lo star bene.

Cominciamo con il benessere. Come tante altre categorie, anche il gelato deve tener conto delle tendenze a consumi salutistici di fasce sempre più ampie di popolazione. Per perseguire questo obiettivo le aziende possono percorrere diverse strade, che spesso convivono nello stesso prodotto: puntare sui formati ridotti, sulle produzioni "senza" (lattosio, glutine, ingredienti di origine animale...) o a ridotto contenuto calorico, sulle referenze bio.

A questo proposito, i dati di mercato dimostrano che il gelato biologico sta guadagnando terreno e non solo in Italia. Lo afferma il rapporto Global Market Insights, che rivela che la categoria nel mondo è riuscita a raccogliere 850 milioni di dollari nel 2016 e si prevede che registri oltre 1,2 miliardi di dollari, superando la richiesta di 245.000 tonnellate entro il 2024. Si tratta ancora di una nicchia nell'ambito del totale gelato, le cui vendite nel 2016 hanno superato i 23 miliardi di litri nel 2016, per una spesa totale di 55 miliardi di dollari. Gli Stati Uniti sono una delle principali realtà in cui si dovrebbe assistere a una crescita robusta del mercato dei gelati biologici: si prevede

un fatturato di oltre 500 milioni di dollari nei prossimi 7 anni.

Il comparto del bio si mostra molto reattivo nell'intercettare le tendenze di consumo più attuali, a cominciare dall'attenzione per la salute e il valore nutrizionale dei prodotti. Rispondendo a questi bisogni, gli operatori del settore del gelato bio stanno facendo uso di ingredienti biologici migliorati e promuovono la conservazione della biodiversità acquistando ingredienti naturali.

Una tendenza recente che sta guadagnando terreno nel mercato dei gelati biologici è la domanda di gelati senza lattosio, senza glutine e senza soia. Molti operatori hanno introdotto il gelato bio senza lattosio nei gusti più popolari (caramello salato, biscotto con gocce di cioccolato, vaniglia, lampone, ecc.).

La vaniglia è il gusto preferito, grazie alla sua versatilità e alla possibilità di essere usata come ingrediente in bevande e dolci. Questo gusto ha contribuito per oltre il 29% alla domanda complessiva del mercato dei gelati biologici nel 2016.

Quello del "senza lattosio" è un percorso che molti produttori, anche non biologici, stanno seguendo per i loro nuovi prodotti, sostituendo gli ingredienti a base latte con alternative adatte agli intolleranti.

Il che non è sbagliato, poiché, secondo una recente inchiesta di Eurispes, il 26% degli italiani avrebbe optato per una dieta senza lattosio, anche se solo l'8,5% lo avrebbe deciso in seguito a una diagnosi di intolleranza. Complessivamente, quindi, 1 italiano su 4 avrebbe scelto di escludere dalla propria dieta i latticini. Lo conferma l'Osservatorio Immagino Nielsen GS1 Italy: nel 2018 il giro d'affari dei prodotti senza lattosio ha raggiunto i 975 milioni di euro in Italia, con un paniere di 1.657 referenze, tra cui molte sotto zero. Ecco perché la crescita dei gelati 100% lactose free è fortemente attesa.

... MA SENZA TRASCURARE IL GUSTO...

L'altro filone in cui si muovono le aziende è quello dell'edonismo. La ricerca è orientata a proporre gusti nuovi, spesso ispirati alla tradizione o alla creatività del gelato artigianale. E non è un caso, visto che questo settore, in cui hanno mosso i primi passi tante gelaterie industriali italiane, può agevolmente sperimentare e sondare il gradimento delle nuove proposte. Un'altra grande fonte di ispirazione è il comparto degli snack dolci, che spesso vengono riproposti anche nella loro versione gelato. Le aziende che percorrono la strada dell'edonismo scelgono ingredienti di alta qualità, per realizzare accostamenti, anche arditi, di gusti e consistenze diversi.

Ma il vero sforzo che le aziende compiono quando progettano una novità è quello di coniugare le due istanze. Questo significa realizzare prodotti che gratificano il palato, senza generare sensi di colpa in chi vuole controllare il proprio peso. Oppure, se la scelta è quella di muoversi nell'ambito delle intolleranze, permettere a quanti(per problemi di salute o per scelte alimentari) non consumano il gelato a base latte, di poter gustare un prodotto comunque buono, ma-

continua a pag. 16

049047

continua da pag. 15

gari condividendolo in convivialità con familiari e amici.

... E IL RISPETTO AMBIENTALE

Finora abbiamo parlato di innovazione di prodotto, che è sicuramente l'aspetto più rilevante del comparto preso in considerazione, ma non è l'unico. Molte aziende si stanno muovendo anche per migliorare la propria sostenibilità ambientale, anche attraverso il rinnovamento del packaging. Ridurlo o scegliere materiali più sostenibili, magari compostabili, è un'istanza comune, a patto che ciò non incida sulla conservabilità e la sicurezza del prodotto. A spingere in questa direzione c'è sicuramente la maggiore sensibilità ai temi ambientali avvertita sia dalle aziende stesse che dai loro clienti e dal consumatore. Ma ci sono anche ragioni pratiche. La necessità di occupare al meglio gli spazi di stoccaggio (nei congelatori domestici, come nelle vetrine refrigerate degli esercizi pubblici) che sono limitati, impone di ridurre il più possibile i volumi delle confezioni, specie per i multipack.

IL CONSUMATORE PREMIA SOLO CHI MERITA

Queste tendenze si declinano, seppur con delle differenze, in tutti i formati, dalle vaschette alle monoporzioni e per tutti i canali. Sia il retail che il canale horeca sono, infatti, molto sensibili alle novità. Come confermano gli operatori distributivi interpellati da Surgelati Magazine, l'interesse nei confronti delle novità è alto, sia per i prodotti dei brand commerciali che per la marca del distributore. In questo caso, alle insegne non basta più "ispirarsi" alle nuove proposte dei più conosciuti brand commerciali, ma chiedono alle proprie aziende partner di creare prodotti formulati ad hoc, per presentarsi ai propri clienti con referenze uniche. Che si tratti di brand di marca, del distributore o della proposta sul menù di un ristorante, le novità colpiscono il consumatore e lo stimolano all'acquisto, spinto dalla curiosità e dagli investimenti in comunicazione sul prodotto. Però, se è relativamente facile conquistare fette di mercato al momento del lancio, più difficile è mantenere le quote anche nel lungo periodo. Infatti, se il cliente tra le corsie di un supermercato o in un bar è curioso di assaggiare un prodotto nuovo, non è scontato che sia poi altrettanto propenso ad acquistarlo nuovamente nel lungo periodo. Sono quindi poche le novità che nel tempo si consolidano e diventano "nuovi classici". Ecco perché ogni innovazione deve essere accuratamente ponderata e valutata sotto il profilo tecnologico, qualitativo e di marketing, cosa che le aziende ovviamente fanno.

L'IMPORTANTE E' COMUNICARE

A spingere le novità è la comunicazione, lo sanno sia i piccoli produttori che le grandi aziende: la pubblicità è l'anima del commercio, da sempre!
A seconda delle dimensioni, dei canali di vendita, della possibilità di investimento, le realtà del settore sono propense a convogliare una parte delle loro risorse per promuovere i nuovi lanci. I mezzi più usati sono quelli di proprietà dell'azienda (il sito internet e i social network in primis); solo le aziende di dimensioni maggiori puntano anche sui media terzi: riviste (specializzate e non), radio, televisione.
Interessante è anche il ruolo delle fiere, in particolare per coloro che lavorano come co-packer.

Hanno parlato con noi

- Alessandra Zanovello, marketing manager di Alpeker
- Simone Rovai, responsabile marketing di Casa del Gelato
- Sara De Angelis, direttore marketing sud Europa di Délifrance
- Roberta Frequenza, ufficio vendite di Emilia Foods
- Giulia Degli Esposti, responsabile di Erika Eis
- Rossella Guidobono, direttore marketingdi Eurofood (distributore Häagen- Dazs)
- Sauro Tomei, direttore commerciale di Italia di G7
- Generoso Losanno, titolare di Gelati Aloha
- Angela Neglia, direttore commerciale di Gelateria Callipo
- Giuseppe Rinaldi, titolare di Gelati da Tommasino
- Alberto Mangiantini, amministratore delegato di Gelati Pepino 1884
- Oronzo Cino, responsabile vendite di Gelati Royal
- Rocco Martinucci, direzione commerciale di Martinucci
- Giulia Sabattini, ufficio marketing di Pasticceria Quadrifoglio/Gelostar
- Ufficio Marketing, Sammontana
- Alberto Piscioneri, direttore marketing e vendite di Tonitto 1939
- Fulvio Guarneri, presidente e CEO di Unilever Italia
- Giorgio Nicolai, direttore marketing IceCream di Unilever Italia

Icecream: between hedonism and health

Do biological products live together with gluten free ones? And what about delicacies with reduced calorie content? And the appeal with a sustainable packaging? The answer will be certainly yes.

095047

Inchiesta

GELATI DA TOMMASINO

<<La nostra azienda - racconta Giuseppe Rinaldi, titolare di Gelati da Tommasino - è costituita da due entità. Lo storico chiosco di gelati creato da mio padre e tuttora esistente che vende gelato sfuso da passeggio e un'attività di produzione di gelato confezionato nata alla fine degli anni Novanta, che si occupa di prodotti per la ristorazione, venduti in Puglia, in altre regioni italiane e all'estero.

Produciamo principalmente monoporzioni e gelato in vaschetta. E' importante questa doppia anima, perché per lanciare nuovi prodotti nell'ambito del gelato confezionato, cerchiamo di cogliere le tendenze che si manifestano nel punto vendita>>. L'azienda propone prodotti confezionati già pronti per il servizio, che possono essere serviti tal quali o personalizzati.

<<Recentemente - spiega - abbiamo lanciato la linea Fitness, un gelato ad alto contenuto proteico che non viene prodotto semplicemente tramite aggiunta di proteine del latte, ma è stato realizzato pensando alle esigenze di chi effettua pratica sportiva intensa utilizzando proteine animali ricavate dall'albume d'uovo. Nei gusti arachidi, pistacchio e cacao, è un prodotto che vendiamo nel canale palestre in brick da 380 grammi, ma ora stiamo studiando formati minori. E' un gelato ipocalorico, con pochi grassi, solo quelli portati dalla frutta secca. E' dolcificato con fruttosio e non ha stabilizzanti, se non di origine naturale (carruba) né coloranti o aromi. Fitness non è solo per sportivi, ma anche per vegetariani, celiaci e intolleranti al lattosio. Questo prodotto è nato dall'indicazione di un professionista con un problema di intolleranza al lattosio. Dall'esigenza di un singolo abbiamo sviluppato una linea di prodotto che risponde a esigenze di un pubblico più ampio, sia sportivo che con intolleranze. Ma è anche un prodotto buono, perché il gelato, anche se destinato a un target specifico, deve essere gustoso>>.

Quest'anno l'azienda ha lanciato due prodotti nuovi. <<Uno - racconta Rinaldi - fa parte della famiglia dei Semifreddi (il Cremoso al limone) e l'altro delle Delizie (Croccantino al pistacchio). Per lanciare nuovi prodotti ci basiamo sulle tendenze che cogliamo nel nostro chiosco. Valutiamo i gusti che piacciono di più e li produciamo anche per la ristorazione, su più larga scala. A volte ci rifacciamo ai dolci tradizionali, trasportati in versione gelato. In genere i nostri clienti sono incuriositi dalle novità e si fidano delle nostre proposte. Poi le scelte del consumatore determinano le rotazioni e alcune novità nel tempo diventano classici>>.

Gelato Proteico - Gelati da Tommasino

Oltre che sui gusti, l'azienda lavora anche sul packaging. <<Deve essere funzionale per ottimizzare gli spazi nelle celle frigo - conclude - che sono sempre ridotti. Proponiamo packaging in blister, che possono trovare posto nelle vetrine refrigerate>>.

GELATI PEPINO 1884

<<Credo che il segmento nel quale l'innovazione risulta essere un plus di rilievo - afferma Alberto Mangiantini, amministratore delegato di Gelati Pepino 1884 - sia principalmente la grande distribuzione organizzata. In questo ambito infatti, incontriamo un consumatore sempre più attento e informato che acquista in modo consapevole, scegliendo il prodotto anche sulla base di una vera e propria ricerca di qualità. Il tema dell'innovazione è per Gelati Pepino1884 fondamentale. Lavoriamo quotidianamente per realizzare prodotti nuovi, perché secondo noi, la vera innovazione non è rappresentata da un nuovo gusto di gelato, quanto da un nuovo prodotto che ancora non esiste sul mercato, questo è il nostro obiettivo. Un obiettivo che perseguiamo attraverso l'utilizzo di materie prime di qualità, per creare un gelato di alta gamma. Per questa ragione i nostri prodotti sono realizzati con ingredienti selezionati e di primo livello, come ad esempio il caffè, la birra o il panettone che vanno a comporre nuove e interessanti referenze come il Pinguino al Caffè Vergnano o quello alla Birra Open White di Baladin. Per la nostra azienda, la principale voce di investimento è rappresentata dal settore R&S, che è la strada principale per poter prose-

continua a pag. 30

049547

continua da pag. 28

guire lungo il cammino dell'innovazione di prodotto che crediamo debba diventare sempre più l'elemento che ci contraddistingue>>.
Molti sono i frutti di questi investimenti: <<Nel mese di giugno - racconta - è nata "Persea", linea di gelati a base di avocado. Il primo prodotto lanciato è stato il Sorbetto a base di Avocado al gusto Lime che, pur essendo senza latte, per la sua consistenza, regala la stessa cremosità. Recente è inoltre l'accordo con Inalpi, nota azienda lattiero casearia di Moretta (CN) e unica produttrice italiana di latte in polvere, per realizzare inizialmente il gusto Fior di latte e il Pinguino al Fior di latte, per poi proseguire, con l'inserimento del latte Inalpi nell'intera produzione di Gelati Pepino1884. Utilizzeremo altri prodotti della filiera corta e certificata Inalpi quali il burro e la panna di centrifuga da latte piemontese 100%. Al retail, poi, abbiamo riservato una nuova proposta di packaging: il Multipack da 4 pezzi, declinato per le referenze coni, coppette e biscotti. Il progetto che Gelati Pepino1884 ha per l'immediato futuro è rappresentato dal lancio di una linea BIO, di alta qualità. E proprio in questo contesto, acquisisce maggiore valore l'accordo siglato con Inalpi, che sarà fornitore unico del latte 100% piemontese e bio proveniente da stalle biologiche che aderiscono al protocollo di filiera Inalpi. La creazione di una nuova linea BIO è per noi un obiettivo importante che si collocherà in una fascia di alta gamma e avrà come principale fruitore un consumatore attento che ricerca qualità e genuinità nei prodotti che acquista>>.
La linea di comunicazione seguita da Gelati Pepino1884 è principalmente indirizzata all'informazione diretta rivolta ai responsabili acquisti dei punti vendita. <<Stiamo inoltre sviluppando - conclude Mangiantini - un progetto di comunicazione che incrementi i nostri canali social e il nostro sito web, per avere un dialogo più diretto con il nostro consumatore finale e per poter indirizzare anche meglio i nostri prodotti, che dovranno sempre di più corrispondere alle reali richieste del mercato>>.

Pinguino Inalpi e Sorbetto al Lime - Gelati Pepino

GELATI ROYAL

<<Come in tutti i settori industriali l'innovazione è fondamentale per crescere e conquistare nuovi mercati - afferma Oronzo Cino, responsabile vendite di Gelati Royal -. Nel nostro settore il segmento che continua a crescere è quello della GDO, quindi è questo il canale in cui investire di più in innovazione e ricerca.La nostra azienda investe circa il 8% del fatturato in ricerca e innovazione e spazia un po' in tutti i campi, dalle nuove tecnologie ai nuovi formati>>.
Nel 2019 l'azienda ha presentato prodotti a base stevia, nuovi formati di vaschette e confezioni maxi. <<Da ormai più di 5 anni - continua - stiamo sviluppando prodotti che seguono la tendenza del "mangiar sano": abbiamo sviluppato una linea di prodotti a base soia per vegani e intolleranti al latte, una linea di prodotti bio, prodotti a basso contenuto calorico con la stevia al posto dello zucchero. La decisione di sviluppare una linea "salutistica" viene dall'esigenza di proporre al consumatore un prodotto che oltre che buono da gustare durante un momento di pausa o di svago possa anche contribuire a uno stile di vita più sano. Stiamo anche proponendo degli astucci un po' più piccoli per ottimizzare gli spazi frigo e i trasporti>>.
La gd rappresenta un driver di innovazione. <<Dal 2010 - spiega Cino - la nostra azienda è sempre più orientata a produrre per la MDD (marca del distributore), ogni anno dobbiamo proporre delle innovazioni che spesso partono su richieste del cliente. Se un articolo delle aziende leader ha avuto successo, il cliente lo vuole con il proprio marchio.

continua a pag. 32

095047

5 NOVEMBRE – JAMESMAGAZINE.IT

JAMES MAGAZINE

IL PANETTONE REALE DELLE LANGHE DI GIAN PIERO VIVALDA

November 5, 2019 / Redazione James / Food / XMAS 2019

Il desiderio di una pasticceria alta, artigianale, fatta con una selezione dei migliori ingredienti che il territorio italiano può offrire (e che rispecchia la filosofia dello storico ristorante bistellato piemontese) si incarna a pieno nel panettone creato da **Gian Piero Vivalda** e prodotto nel suo **AtelieReale,** il laboratorio di panificazione inaugurato nel 2016 e presentato alla stampa lo scorso Maggio 2019.
La sua lunga lievitazione naturale, con lievito madre, è la perfetta espressione di una grande e insuperabile tradizione italiana.

Il **Panettone Reale delle Langhe** di *Gian Piero Vivalda* è dunque un panettone a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti Saracco, le scorze di arancia candita Agrimontana, l'acqua minerale naturale di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti di eccellenza che ne esaltano il gusto e la fragranza, rendendolo un dolce davvero unico.

Nata nel 1815 quale locanda a metà tra mescita e stazione di posta nel cuore di una piana cuneese sospesa tra Langhe e Monviso, in una bisecolare cascina di famiglia, **L'Antica Corona Reale** è oggi un raffinato ristorante con orto, insignito di due stelle Michelin (dal 2009), quattro capelli nella Guida 2019 dell'Espresso, membro di Relais & Châteaux ed apprezzato da una vasta clientela italiana e straniera, e dal 2016 con annesso laboratorio di pasticceria (AtelieReale).

Lo chef Gian Piero Vivalda rappresenta la sesta generazione della medesima famiglia alla guida dell'intera realtà.

AtelieReale viene inaugurato nel 2016, proprio a lato del dehors estivo del ristorante, recuperando gli ambienti della vicina cascina: 200 mq di spazi luminosi, affacciati sui tavoli sotto il pergolato da un lato, e sull'orto dall'altro, dotati delle migliori attrezzature disponibili, tra cui una cucina Molteni rosso fuoco, un'impastatrice e due celle lievitatrici.
"Tutti i giorni la clientela più affezionata usciva dal ristorante con almeno un pacco dei nostri grissini stirati a mano ; pensare di aumentare la produzione è stato del tutto naturale" racconta lo Chef.
Così ha aperto l'AtelieReale.
Il primo panettone nacque quasi per scherzo nel 2010 utilizzando un forno statico, l'anno successivo ne produssero 500 da regalare agli ospiti: da quel momento la crescita divenne esponenziale.

Responsabile di AtelieReale sin dall'apertura è il pasticcere cuoco **Luca Zucchini** (Torino, classe 1988), già capo-pasticcere del ristorante dal 2011, un cuoco di formazione, pasticcere autodidatta per passione, con specializzazioni nella panificazione e lievitazione fatte presso *Morandin* (con Rolando e la figlia Francesca) e in pasticceria con il Campione del Mondo **Fabrizio Donatone.**

Tags: AtelieReale, Fabrizio Donatone, Gian Piero Vivalda, L'Antica Corona Reale, Luca Zucchini, Morandin, Panettone, Panettone Artigianale, Panettone Reale delle Langhe

5 NOVEMBRE – LA PIAZZA GRANDE

LA BISALTA

Mercoledì 20 novembre

A tutta birra Baladin!

CERVERE

Anche quest'anno il Porro Cervere sposa la birra Baladin in una serata fatta di gusti e di valori: nel piatto non finiranno soltanto ingredienti di pregio, ma l'essenza della cultura contadina che vede nel territorio e nelle sue comunità veri elementi primordiali. Dopo il grande successo delle edizioni 2016, 2017 e 2018, e dopo il Porro d'Oro assegnato al fondatore Teo Musso in occasione della Fiera del Porro Cervere 2018, la birra Baladin torna al Palaporro proponendo i gusti della propria proposta culinaria, affiancando la birra artigianale al Re della fiera cerverese con una cena di grande originalità.
Il menu (pubblicato a fianco) scaturisce direttamente dalla filosofia e dall'originalità di Open Garden Baladin, dentro cui il Porro Cervere funge da fil rouge dell'intera serata. Porro nel piatto e birra Baladin nel bicchiere: sono questi i punti fermi sui quali è costruita questa suggestiva serata, fortemente apprezzata in occasione delle ultime edizioni della kermesse e andata anche quest'anno subito in "tutto esaurito".

IL MENU

Aperitivo
Birra Nazionale Fresh Hop (alla spina)
Antipasti
Tacos di mais con battuta di fassone al coltello, Porro Cervere e maionese alla nocciola in abbinamento birra nazionale Fresh hop (alla spina)
Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta e Porro Cervere in abbinamento birra Nora Baladin
Primo
Ravioli alla zucca di Piozzo e Porro Cervere in abbinamento birra Zucca di Baladin
Secondo
Stinco di maiale alla Birra Brune in abbinamento birra Leon Baladin
Dolce
Cheesecake, frutti rossi e biscotto al burro Inalpi in abbinamento birra Elixir Baladin

Con la benedizione del fondatore Teo Musso, il birrificio di Piozzo porta dunque tutto il proprio carico di significati presso la Fiera del Porro, dando vita ad una serata fatta di gusto, di qualità e di storia.
Una storia che viene dalla terra, dal porro e dal luppolo: un binomio che sorge naturale dall'incontro tra due prodotti e due storie destinate per natura ad intrecciarsi. "Perché la birra è terra": tra i "Girun" che affiancano lo Stura ed i luppoleti che animano l'avventura della birra artigianale c'è un'affinità elettiva che in fiera diventa anima e gusto.
Un'amicizia che viene da lontano: I chilometri che separano Cervere e Piozzo sono pochi, ma nel nome del Porro Cervere e della birra Baladin ogni distanza è subito annullata. Ci sono valori profondi a sposare certe realtà e la serata nata con l'edizione 2016 della fiera ha dimostrato la bontà di questo sodalizio. A testimonianza e ricordo di quella prima stretta di mano rimane oggi un piccolo albero impiantato nel boschetto retrostante la Cascina Baladin (presso l'omonimo Open Garden).

I PRODUTTORI PREMIATI

Ogni anno, nell'ambito della cerimonia di inaugurazione della Fiera del Porro vengono premiati e ringraziati pubblicamente i produttori per il lavoro svolto con passione e dedizione nella produzione agricola del porro. È la consegna delle targhe ai Produttori, scelti ogni anno durante l'assemblea dei soci del Consorzio per la Valorizzazione e Tutela del Porro. Quest'anno, l'ambito riconoscimento va a due produttori, Costamagna Anna Maria e Adamo Giuseppe.
"La grande passione e la forza di volontà di questi produttori sono i fattori che hanno permesso a questa pratica colturale di giungere fino ai nostri giorni pressoché invariata senza nessuna concessione all'adattamento della coltivazione alla invadente meccanizzazione agricola», sottolinea Giorgio Bergesio, presidente del Consorzio.

5 NOVEMBRE – LA PIAZZA GRANDE

LA BISALTA

ILGIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

Splendida occasione per gli appuntamenti culinari

Il «Re» porro e i suoi gemelli

CERVERE

I gemellaggi gastronomici dela Fiera del Porro di Cervere avranno ancora una volta un ruolo di primo piano e saranno inseriti in un calendario costituito da 10 appuntamenti culinari su prenotazione e 5 appuntamenti a ingresso libero serviti il sabato (cena), la domenica (pranzo e cena) ed al lunedì (cena), oltre che attraverso tre appuntamenti Infrasettimanali tematici (mercoledì 13, mercoledì 20 e venerdì 22) dall'infaticabile Pro Loco "Amici di Cervere" guidata dal presidente Giovanni Rinero.

I gemellaggi riaffermano anno dopo anno la speciale attitudine costruita attorno al Porro Cervere, nel tentativo di catalizzare le attenzioni non soltanto a vantaggio del prodotto locale, ma appannaggio dell'intero territorio. Attorno al porro si raccolgono anno dopo anno le migliori eccellenze della provincia, esaltandone il gusto e le peculiarità attraverso una fiera che sa farsi narratrice non solo di uno spartito enogastronomico, ma anche di percorsi culturali e storici di grande spessore. Si partirà mercoledì 13 novembre con l'ottava edizione del "Delicati incontri tra il pesce e il Porro Cervere", serata sempre più apprezzata per la raffinatezza del gusto e degli abbinamenti portati in tavola. Il venerdì successivo è la volta della "serata giovani", ove il Porro Cervere è il contesto di una serata di festa, musica e divertimento per i giovani (e meno giovani) che vedono nella Fiera anche e soprattutto un luogo di aggregazione.

La grande conferma della 40esima edizione è la serata di mercoledì 20 novembre, nella quale protagonista saranno la musica, i colori, i gusti, il clima e la filosofia del marchio Baladin: la nota birra di Piozzo, ideata dall'impegno visionario di Teo Musso, porta infatti avanti un gemellaggio dedicato con il Porro Cervere dando vita ad una serata del tutto unica e dal grande significato. Le ricette nel piatto saranno quelle della creatività di "Open Gardin Baladin", con la presenza protagonista del Porro Cervere ad arricchirne il carattere; nel bicchiere vi saranno invece birre differenti, tutte nate dal mondo Baladin, servite ad ogni portata in base all'abbinamento selezionato.

Seguirà venerdì 22 novembre la serata delle eccellenze, in collaborazione con la Macelleria Leone con la carne cruda, la salsiccia di vitello al Porro Cervere e il bollito di razza Piemontese, la Pro Loco di Carmagnola con il peperone, la Pro Loco di Faule con la bagna cauda, la Pro Loco di Fossano con i bocconcini d'oca del Palio, la Pro Loco di Cavallermaggiore con il gorgonzola DOP, l'Antica Corona Reale con il piatto Cervere- Moretta: il cotechino di Giacomo su Fonduta INALPI al Formaggio Alpi d'Oro, la Pro Loco di Argentera con i Cruset tradizionali dell'Alta Valle Stura, il Consorzio l'Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset con l'Agnello Sambucano, la Pro Loco di Entracque con la patata tipica, la Pro Loco di Genola con la Quaquara, la panetteria Garnero Mauro con il pane di Venasca e il Moscato d'Asti Cantina Damilano.

Ancora una volta, quindi, la Fiera non sarà soltanto il regno del prodotto cerverese, ma diventerà vetrina per le tante eccellenze che il territorio sa esprimere: la fiera e la tavola sono luoghi di condivisione e contaminazione, principi che portano la Fiera del Porro Cervere a diventare nel tempo un punto di incontro in grado di esaltare le grandi qualità disseminate sul territorio della Granda.

6 NOVEMBRE – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Sabato l'inaugurazione della rassegna gastronomica dedicata al prodotto principe delle campagne di Cervere

Tutto pronto per la 40ª Fiera del Porro

Da sabato 9 a domenica 24 novembre si svolgerà la 40ª **Fiera del Porro Cervere**: più di due settimane di spettacoli, divertimenti, mercati, momenti gastronomici all'insegna del prodotto tipico che ha reso noto il nome di Cervere.

Sarà una edizione di grande spolvero che, celebrando la cifra tonda, intende ricordare le origini della kermesse: come tutto è iniziato, e perché.

L'INAUGURAZIONE

Come da tradizione il ritrovo è presso il Municipio di Cervere dove il gruppo degli "Sbandieratori e Musici Principi d'Acaja" di Fossano accompagnerà gli ospiti verso il Mercato del Porro Cervere in Via IV Novembre, luogo del taglio del nastro ufficiale.

L'inaugurazione avrà un appuntamento del tutto peculiare, con la prima proiezione pubblica in assoluto del nuovo cortometraggio che racconta la storia di Cervere e del suo rapporto con il porro locale: storia, identità e tradizione si fondono in una narrazione a cui l'abile regia di Davide Sordella ha saputo dar corpo facendo leva su un cast quasi completamente composto di attori del paese.

Una storia di povertà e di abbandono, risalente alla prima metà del secolo scorso, ma che trova la capacità del riscatto nelle proprie risorse, nella propria identità, nella propria terra. Una storia di fede e di amicizie, di lavoro e di ambizione, il cui eroe è un parroco di campagna che, andando ben oltre la sua mera funzione pastorale, si fa capofila di una riscossa che riverbera le sue conseguenze ancora oggi.

Così Davide Sordella, autore e regista: *«In quattro giorni di riprese sono state coinvolte circa 50 persone della comunità cervarese, perché questa è la storia di don Cavallo, ma anche e soprattutto di una comunità. Come si dice nel film, alla Fiera del Porro Cervere si mette in tavola il paese: "la nostra terra, il nostro porro, la nostra fatica per coltivarlo, le nostre donne che lo cucinano, le nostre posate a tavola, le nostre mani per servire, la nostra cultura, la nostra storia invitare qualcuno a tavola, come avviene ogni anno a Cervere, vuol dire aprire le proprie porte per incaricarsi della felicità degli ospiti durante le ore che condividono con noi».*

Il cortometraggio sarà in seguito disponibile sul sito ufficiale fieradelporrocervere.it, su YouTube e sui social della Fiera: un racconto aperto ed emozionante nel quale qualsiasi comunità potrà ritrovare tracce di sé.

QUESTIONE DI ECCELLENZA

Scommettere sull'eccellenza è ciò che ha consentito di far emergere il valore del Porro Cervere. Ma la scommessa sull'eccellenza è anche e soprattutto ricerca e investimento: Cervere ha voluto così circondarsi di piccole grandi eccellenze del territorio, dando vita a partnership e gemellaggi gastronomici che portano in tavola l'identità e la storia di una intera comunità.

Il successo di questa scelta è sotto gli occhi di tutti: il tasso di prenotazione dei posti presso il Palaporro ha ulteriormente accelerato, frantumando i record delle edizioni antecedenti ed anticipando di varie settimane il 'tutto esaurito'.

A proposito di eccellenza, va sottolineato il ritorno nel menu delle *Panse Jaune*, grande piatto della tradizione della Fiera, che dopo molti anni torna a far capolino sotto il Palaporro nelle serate del 17 e del 24 novembre: un grande impegno per la cucina, ma uno sforzo necessario per celebrare le 40 edizioni della kermesse.

Spiega il sindaco di Cervere, Corrado Marchisio: *«Il Porro Cervere non ha solo un valore economico, ma unisce una comunità dandogli identità e orgoglio. Dopo 40 anni la fiera crescerà e sicuramente cambierà ancora, ma non dobbiamo dimenticare da dove veniamo, perché quando serviamo il Porro Cervere a tavola non c'è solo un prodotto di eccellenza. Nel piatto abbiamo sempre messo e sempre metteremo la nostra storia, la nostra comunità e la nostra gente».*

GEMELLAGGI GASTRONOMICI

I gemellaggi gastronomici avranno ancora una volta un ruolo di primo piano e saranno inseriti in un calendario costituito da 10 appuntamenti culinari su prenotazione e 5 appuntamenti a ingresso libero serviti il sabato (cena), la domenica (pranzo e cena) ed al lunedì (cena), oltre che attraverso tre appuntamenti infrasettimanali tematici (mercoledì 13, mercoledì 20 e venerdì 22) dall'infaticabile Pro Loco 'Amici di Cervere' guidata dal presidente Giovanni Rinero0.

I gemellaggi riaffermano anno dopo anno la speciale attitudine costruita attorno al Porro Cervere, nel tentativo di catalizzare le attenzioni non soltanto a vantaggio del prodotto locale, ma appannaggio dell'intero territorio.

Si partirà mercoledì 13 novembre con l'ottava edizione dei **'Delicati incontri tra il pesce e il Porro Cervere'**, serata sempre più apprezzata per la raffinatezza del gusto e degli abbinamenti portati in tavola.

Il venerdì successivo è la volta della 'serata giovani', ove il Porro Cervere è il contesto di una serata di festa, musica e divertimento per i giovani (e meno giovani) che vedono nella Fiera anche e soprattutto un luogo di aggregazione.

La grande conferma della 40esima edizione è la serata di mercoledì 20 novembre, nella quale protagonista saranno la musica, i colori, i gusti, il clima e la filosofia del marchio **Baladin**: la nota birra di Piozzo, ideata dall'impegno visionario di Teo Musso, porta infatti avanti un gemellaggio dedicato con il Porro Cervere dando vita ad una serata del tutto unica e dal grande significato.

Seguirà venerdì 22 novembre la serata delle eccellenze, in collaborazione con la Macelleria Leone con la carne cruda, la salsiccia di vitello al Porro Cervere e il bollito di razza Piemontese, la Pro Loco di Carmagnola con il peperone, la Pro Loco di Faule con la bagna cauda, la Pro Loco di Fossano con i bocconcini d'oca del Pallo, la Pro Loco di Cavallermaggiore con il gorgonzola DOP, l'Antica Corona Reale con il piatto Cervere-Moretta: il cotechino di Giacomo su Fonduta INALPI al Formaggio Alpi d'Oro, la Pro Loco di Argentera con i Cruset tradizionali dell'Alta Valle Stura, il Consorzio l'Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset con l'Agnello Sambucano, la Pro Loco di Entracque con la patata tipica, la Pro Loco di Genola con la Quaquara, la panetteria Gamero Mauro con il pane di Venasca e il Moscato d'Asti Cantina Damilano.

Ancora una volta, quindi, la Fiera non sarà soltanto il regno del prodotto cerverese, ma diventerà vetrina per le tante eccellenze che il territorio sa esprimere.

IL PROGRAMMA

Domenica 17 novembre sarà l'occasione per premiare la massaia cerverese che meglio avrà saputo interpretare il gusto del Porro attraverso un piatto originale: negli anni da questo appuntamento sono scaturiti alcuni dei migliori piatti oggi protagonisti nel menu della Fiera.

Rientrano sotto l'egida del Consorzio di tutela e valorizzazione la mostra mercato e programma ogni domenica con le visite alle terre del Porro Cervere, la consegna delle targhe ricordo ai produttori durante l'inaugurazione e l'appuntamento di domenica 24 presso il Palaporro con il tradizionale convegno di approfondimento.

Non mancheranno inoltre la serata giovani (venerdì 15 il concerto della ABCD Band) e le serate danzanti in occasione di ogni singolo appuntamento gastronomico serale la Fiera non è soltanto gastronomia, ma è anche e soprattutto festa e aggregazione, poiché al centro c'è una comunità e tutti gli ospiti che vorranno farne parte.

L'animazione tra le vie del paese, ove sarà dislocato anche un ampio mercato, è affidato ad artisti di strada nei pomeriggi delle tre domeniche.

6 NOVEMBRE – CRONACATORINO.IT

CUNEOCRONACA

Fiera del Porro di Cervere 9-24 novembre 2019, il programma

Ritorna nella bellissima cornice di Cervere, dal 9 al 24 novembre 2019, la Fiera del Porro

DI **REDAZIONE** - novembre 2019 10:02

Condividi su Facebook | Twitta

Ritorna nella bellissima cornice di Cervere, dal 9 al 24 novembre 2019, la Fiera del Porro. Un appuntamento giunto alla sua edizione numero quaranta.

IL PROGRAMMA – Sabato 9 novembre

Sfilata corteo da Piazza Umberto al Padiglione del Mercato del Porro accompagnati dall'esibizione degli Sbandieratori e Musici Principi d'Acaja di Fossano

Inaugurazione

Durante l'inaugurazione condotta da Sonia De Castelli saranno celebrati i gemellaggi gastronomici con le seguenti eccellenze: il peperone di Carmagnola, la bagna cauda di Faule, i bocconcini d'oca del Palio di Fossano, il Cotechino di Cervere, la fonduta di Moretta, il gorgonzola DOP di Cavallermaggiore, la salsiccia di Cervere, i Cruset di Argentera, l'Agnello Sambucano dell'Unione Montana Valle Stura, la patata di Entracque, la Quaquara di Genola, il pane di Venasca e la birra Baladin

Celebrazione della 40° edizione della Fiera del Porro Cervere: per l'occasione domenica 17 e domenica 24 a cena saranno eccezionalmente riproposte nel menù le Panse Jaune, piatto storico della Fiera del Porro Cervere.

Consegna targhe ricordo ai produttori del Porro

Consegna del Porro D'Oro

A seguire aperitivo presso il padiglione del Mercato del Porro Cervere

Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano

-Ore 18/22

Serata gastronomica con menù alla carta – ingresso libero

-Ore 22.00

Serata danzante con l'Orchestra Lory Group

Domenica 10 novembre

Presso Padiglione del Mercato del Porro Cervere in Via IV Novembre

-Ore 09/18

Apertura mostra mercato del Porro Cervere e mercatino prodotti tipici
Visita alle Terre del Porro: navette con guida alla scoperta della valle del Porro Cervere e dei resti del Monastero di San Teofredo
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 12.30
Pranzo con menù fisso, su prenotazione
-Ore 16/18
Pomeriggio con LA CORALE ITINERANTE 4+1 e THE FAMILY BAND 4
-Ore 18/22
Serata gastronomica con menù alla carta, su prenotazione
-Ore 22.00
Serata danzante con SONIA DE CASTELLI e la sua Orchestra
Presso Piazza Umberto e Piazza San Sebastiano
-Ore 15/18
Visite guidate gratuite a cura dell'Associazione Volontari per l'Arte Sezione di Fossano alla Chiesa Maria Vergine Assunta, alla Confraternita di Santa Croce ed alla Cappella di San Sebastiano. Info: 366 4788815
Presso Piazza Umberto
-Ore 09/18
Area fieristica "I sapori del territorio"
Per le vie del paese
-Ore 14/17
Animazione in strada per bambini con Marick, clown-giocolieri, trucca bimbi e sculture di palloncini

Lunedì 11 novembre

Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 19/22
Serata gastronomica con menù alla carta – ingresso libero
-Ore 22.00
Serata danzante con l'Orchestra MIKE E I SIMPATICI. Ospite POLIDORO

Martedì 12 novembre

Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 12.30
36° concorso gastronomico riservato alle massaie cerveresi (consegna piatti entro le ore 11.30). N.B. Le concorrenti dovranno essere presenti in cucina per un eventuale riscaldamento del piatto. A degustazione ultimata, occorre ritirare piatti e stoviglie (la Pro Loco declina ogni responsabilità). La vincitrice sarà comunicata durante la serata di domenica 17 novembre

Mercoledì 13 novembre

Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 20.00
Serata gastronomica "Delicati Incontri tra il Pesce e il Porro Cervere" (menù fisso su prenotazione)
-Ore 22.00
Serata danzante con orchestra Liscio 2000

Venerdì 15 novembre

Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 20.30
Serata Giovani con cena e concerto. Intrattenimento Musicale continuo con DJ Paolino Malatesta
-Ore 22.00
Grande concerto della ABCD BAND

Sabato 16 novembre
Presso Oratorio – Piazza Umberto
Mostra fotografica "Il Paese sono io": viaggio itinerante nel mondo dell'inclusione a partire dai bimbi in età moderna ai bimbi disabili – ingresso gratuito
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 18/22
Serata gastronomica con menù alla carta – ingresso libero
-Ore 22.00
Serata danzante con FREE MUSIC BAND "GROUP"
Domenica 17 novembre
Presso Padiglione del Mercato del Porro Cervere in Via IV Novembre
-Ore 09/18
Apertura mostra mercato del porro e mercatino prodotti tipici.
Visita alle Terre del Porro: navette con guida alla scoperta della valle del Porro Cervere e dei resti del Monastero di San Teofredo
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 12.30
Pranzo con menù fisso, su prenotazione
-Ore 16/18
Pomeriggio itinerante con i IJ STICK
-Ore 19.00
Serata gastronomica con menù fisso con l'eccezionale ritorno delle Panse Jaune, su prenotazione
-Ore 22.00
Serata danzante con il gruppo I FIGLI DELLE STELLE
Premiazione concorso gastronomico
Presso Piazza Umberto e Piazza San Sebastiano
-Ore 15/18
Visite guidate gratuite a cura dell'Associazione Volontari per l'Arte Sezione di Fossano alla Chiesa Maria Vergine Assunta, alla Confraternita di Santa Croce ed alla Cappella di San Sebastiano. Info: 366 4788815
Presso Piazza Umberto
-Ore 09/18
Area fieristica "I sapori del territorio"
Presso Oratorio – Piazza Umberto
Mostra fotografica "Il Paese sono io": viaggio itinerante nel mondo dell'inclusione a partire dai bimbi in età moderna ai bimbi disabili – ingresso gratuito
Per le vie del paese
-Ore 14/17
Animazione in strada per bambini con Marick, clown-giocolieri, trucca bimbi e sculture di palloncini
Lunedì 18 novembre
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 19/22
Serata gastronomica con menù alla carta – ingresso libero
-Ore 22.00
Serata musicale TRIBUTO A VASCO ROSSI
Mercoledì 20 novembre
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 20.00

A tutta birra Baladin! Il Bistrot del Baladin Open Garden interpreta il Porro Cervere (menù fisso su prenotazione).
-Ore 22.00
DJ set TUTTAFUFFA
Giovedì 21 novembre
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 15.00
Animazione con Zapotek per i bambini delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado
Venerdì 22 novembre
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 20.00
Serata gastronomica "il Porro Cervere incontra le eccellenze del territorio" in collaborazione con la Macelleria Leone con la carne cruda, la salsiccia di vitello al Porro Cervere e il bollito di razza Piemontese, la Pro Loco di Carmagnola con il peperone, la Pro Loco di Faule con la bagna cauda, la Pro Loco di Fossano con i bocconcini d'oca del Palio, la Pro Loco di Cavallermaggiore con il gorgonzola DOP, l'Antica Corona Reale con il piatto Cervere-Moretta: il cotechino di Giacomo su Fonduta INALPI al Formaggio Alpi d'Oro, la Pro Loco di Argentera con i Cruset tradizionali dell'Alta Valle Stura, il Consorzio l'Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset con l'Agnello Sambucano, la Pro Loco di Entracque con la patata tipica, la Pro Loco di Genola con la Quaquara, la panetteria Garnero Mauro con il pane di Venasca, il Moscato d'Asti Cantina Damilano, il nuovo Genepy Argentera di Bordiga
Sabato 23 novembre
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 18/22
Serata gastronomica con menù alla carta (ingresso libero)
-Ore 22.00
Intrattenimento musicale con il Gruppo TNT (PARTY BAND)
Domenica 24 novembre
Presso Padiglione del Mercato del Porro Cervere in Via IV Novembre
-Ore 09/18
Apertura mostra mercato del porro e mercatino prodotti tipici.
Visita alle Terre del Porro: navette con guida alla scoperta della valle del Porro Cervere e resti del Monastero di San Teofredo
Presso Piazza Umberto e Piazza San Sebastiano
-Ore 15/18
Visite guidate gratuite a cura dell'Associazione Volontari per l'Arte Sezione di Fossano alla Chiesa Maria Vergine Assunta, alla Confraternita di Santa Croce ed alla Cappella di San Sebastiano. Info: 366 4788815
Presso Piazza Umberto
-Ore 09/18
Area fieristica "I sapori del territorio"
Presso Palaporro – Piazza San Sebastiano
-Ore 10.30
Convegno
-Ore 12.30
Pranzo con menù fisso, su prenotazione
-Ore 16/18
Pomeriggio di musica e canti: I BIRIKIN e THE FAMILY BAND 4
-Ore 19.00

Serata gastronomica a menù fisso con l'eccezionale ritorno delle Panse Jaune, su prenotazione.
-Ore 22.00
Chiusura festeggiamenti con DONATELLA – Italian Melody e Orchestra GRIBAUDO GROUP
Per le vie del paese
-Ore 14/17
Animazione in strada per bambini con Marick clown-giocolieri, trucca bimbi e sculture di palloncini
PER INFO – Per maggiori informazioni è disponibile il sito https://www.fieradelporrocervere.it/

6 NOVEMBRE – CRONACATORINO.IT

Coldiretti al Castello di Moncalieri 8-10 novembre 2019, info e dettagli

All'interno del Castello Reale, da venerdì 8 a domenica 10 novembre, arriva Coldiretti al Castello

DI **REDAZIONE** - novembre 2019 10:25

Condividi su Facebook Twitta

All'interno del Castello Reale, da venerdì 8 a domenica 10 novembre, arriva Coldiretti al Castello. Per conoscere la buona agricoltura, il mercato a km 0, il cibo di strada, la cucina degli agrichef, i laboratori di degustazione, la fattoria degli animali, sheepdog, mostre ed esposizioni, spesa sospesa e molto altro ancora. In poche parole, sbarca al Castello Reale di Moncalieri l'evento urbano del buon cibo made in Italy. Due i convegni proposti: il primo sui cambiamenti climatici, animato e moderato dalla band emergente Eugenio in Via Di Gioia; il secondo sull'agricoltura sociale. E domenica Coldiretti Torino celebra la Giornata provinciale del Ringraziamento 2019.

Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri è organizzato da Coldiretti Torino, Coldiretti Piemonte, Città di Moncalieri e 1° Reggimento Carabinieri "Piemonte", con il contributo della Camera di commercio di Torino.

SERVIZIO NAVETTA Per arrivare a Coldiretti al Castello Reale nei tre giorni è attivo un servizio navetta con percorso a tre tappe, a partire dal parcheggio di piazza Panissera, con arrivo al Castello Reale; la terza tappa è al parcheggio di via Petrarca.

Ecco cosa succede nei tre giorni di Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri LABORATORI Le fattorie didattiche torinesi di Campagna Amica organizzano laboratori del miele e laboratori di orticoltura. Previsti anche laboratori della filiera del latte, in collaborazione con la ditta Inalpi; laboratori per la preparazione dei biscotti, in collaborazione con gli agrichef degli agriturismi di Campagna Amica; un laboratorio di caseificazione, con i tecnici Arap, Associazione allevatori del Piemonte e uno di schiusa dei pulcini,

sempre con l'Arap.
AGRICHEF I cuochi contadini degli agriturismi di Campagna Amica del Piemonte presentano i sapori del passato, cucinando – in diretta – alcune ricette della tradizione piemontese. Tra le attività show cooking e un corso dimostrativo di cucina della tradizione.
FATTORIA DEGLI ANIMALI L'Arap Associazione regionale allevatori del Piemonte ha allestito una fattoria con la presenza di alcune razze importanti per la salvaguardia della biodiversità. Presenti: capi della pregiata razza bovina Piemontese, con vacca e vitello; capi di Frisona, produttrice di latte; capi di suino nero; capra Fiurinà e alcuni asini.
LABORATORI DI DEGUSTAZIONE Coldiretti propone degustazioni critiche di prodotti agricoli e industriali per evidenziare ai consumatori l'importanza di conoscere quello che si mangia, a partire dalla lettura dell'etichetta. Questi i laboratori, con prenotazione obbligatoria alla mail torino@coldiretti.it : Una mela al giorno leva il medico di torno, ore 10,30, Area agrichef, percorso di degustazione di mele piemontesi a cura dei tecnici Onafrut e show cooking a cura degli agrichef, di una preparazione a base di mele; Alla scoperta del miele, ore 11.30, Area agrichef, percorso sensoriale sui mieli piemontesi e show cooking a cura degli agrichef, di una preparazione di un piatto a base di miele; La grande bellezza; l'olio extravergine di oliva ligura, ore 12.30, Area agrichef, percorso di degustazione dell'olio ligure da olive taggiasche e show cooking a cura degli agrichef, della bagna caoda; In cucina con gli agrichef, ore 15.30, Area agrichef, piccola scuola di cucina a cura degli agrichef, con preparazioni della tradizione e riutilizzo degli "scarti"; A scuola di intaglio, laboratorio continuativo, stand Area mercato, piccole lezioni di intaglio della frutta e della verdura a cura dell'Associane regionale Cuochi.
MERCATO KM ZERO Nel cortile del Castello Reale di Moncalieri è allestito un mercato di produttori di Campagna Amica con sessanta aziende agricole in vendita diretta. Una vetrina delle migliori produzioni agroalimentari di Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta. Tra le aziende agricole anche alcune che, da tempo, si occupano di agricoltura sociale e producono cibo civile.
SHEEPDOG A cura dell'agricoltrice moncalierese Bianca Macario, è prevista l'esibizione di cani da conduzione delle greggi.
ACQUARIO DI ACQUAPONICA A cura dell'azienda Ram, Radici a Moncalieri, sarà allestita una postazione di acquaponica con la presentazione del processo di economia circolare.
STREETFOOD A disposizione dei visitatori alcune bancarelle con il cibo di strada – street food. I primi piatti saranno realizzati a cura della locale Pro Loco. L'Agriamburgeria M** Bun propone i secondi, a base di carne della pregiata razza bovina Piemontese, serviti con birra agricola e la bibita Molecola. La cooperativa Panacea propone: la pizza, a partire dalla farina della filiera di Stupinigi e le patate agricole, ripiene. Dalla Cascina del mulino, di Villastellone, ci saranno le agrichip. L'assortimento di dolci è a cura dell'agrichef Francesca Molon, della Cascinassa, di Pavone Canavese. A completare l'area ristoro la cooperativa Il Frutto Permesso, di Bibiana, con il succo di mela, ottenuto con frutti del pinerolese. Il birrificio Ram, propone la sua birra agricola. La Pro Loco si occupa della distribuzione del vino prodotto dai vitivinicoltori di Coldiretti Asti.
MOSTRE ED ESPOSIZIONI Nell'area stampa è allestita un'esposizione di antiche varietà di mele. Sempre nella stessa area è possibile visitare una mostra di: prodotti agricoli che rischiano di scomparire a causa dei cambiamenti climatici; nuove produzioni agricole arrivate nei campi;

produzioni agroalimentari danneggiate dalle avversità atmosferiche e da attacchi di parassiti esotici, arrivati nei campi di tutta Europa, a causa dei cambiamenti atmosferici che – in questi ultimi anni – stanno interessando il pianeta.

INIZIATIVE PER I BAMBINI Tutti i bambini delle scuole che visitano Coldiretti al Castello di Moncalieri ricevono gadget e una merenda, a base di frutta. Per gli studenti delle scuole medie, nella giornata di venerdì, sono previsti una serie di laboratori con Carola Benedetto e Luciana Ciliento, autrici del volume "Storie per ragazze e ragazzi che vogliono salvare il mondo", edito per i tipi della De Agostini.

SPESA SOSPESA A Moncalieri si replica l'iniziativa lanciata in anteprima da Coldiretti e Campagna Amica, assieme a S-nodi Caritas, al Villaggio #stocoicontadini, ai Giardini Reali Superiori di Torino nel giugno scorso, sull'esempio del progetto Fa bene. Sabato e domenica i visitatori dei banchi del mercato di Campagna Amica hanno la possibilità di fare una donazione libera, grazie alla quale acquistare prodotti a favore dei più bisognosi, sul modello dell'usanza campana del "caffè sospeso", quando al bar si lascia pagato un caffè per il cliente che verrà dopo. In questo caso si tratta di frutta, verdura, formaggi, salumi e ogni tipo di genere alimentare made in Italy e made in Piemonte, cibo di qualità e a chilometro zero.

STAND Nel cortile del Castello Reale di Moncalieri sono presenti anche stand istituzionali: di Coldiretti Torino, della Città di Moncalieri; dell'Associazione cuochi di Torino; dei Carabinieri Forestali.

6 NOVEMBRE – CUNEODICE.IT

A Cervere è tutto pronto per la quarantesima Fiera del Porro (VIDEO)

Da sabato 9 a domenica 24 novembre due settimane di spettacoli, mercati e momenti enogastronomici

Da sabato 9 a domenica 24 novembre si svolgerà la 40ª Fiera del Porro Cervere: più di due settimane di spettacoli, divertimenti, mercati, momenti gastronomici all'insegna del prodotto tipico che ha reso noto il nome di Cervere. Sarà una edizione di grande spolvero che, celebrando la cifra tonda, intende ricordare le origini della kermesse: come tutto è iniziato, e perché.

L'INAUGURAZIONE

Come da tradizione il ritrovo è presso il Municipio di Cervere ove il gruppo degli

"Sbandieratori e Musici Principi d'Acaja" di Fossano accompagnerà gli ospiti verso il Mercato del Porro Cervere in Via IV Novembre, luogo del taglio del nastro ufficiale. L'inaugurazione della Fiera avrà in questa sede un appuntamento del tutto peculiare, in quanto avverrà la prima proiezione pubblica in assoluto del nuovo cortometraggio che racconta la storia di Cervere e del suo rapporto con il porro locale: storia, identità e tradizione si fondono in una narrazione a cui l'abile regia di Davide Sordella (ex-sindaco di Fossano) ha saputo dar corpo facendo leva su un cast quasi completamente composto di attori del Paese. Il cortometraggio è stato realizzato grazie al fondamentale contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano, che ha creduto nella forza narrativa di un documento che vuol essere testimonianza storica e sociale di un percorso che ha saputo sprigionare grandi ricchezze – umane ed economiche – a beneficio dell'intero territorio. Una storia di povertà e di abbandono, risalente alla prima metà del secolo scorso, ma che trova la capacità del riscatto nelle proprie risorse, nella propria identità, nella propria terra. Una storia di fede e di amicizie, di lavoro e di ambizione, il cui eroe è un parroco di campagna che, andando ben oltre la sua mera funzione pastorale, si fa capofila di una riscossa che riverbera le sue conseguenze ancora oggi.

Così Davide Sordella, autore e regista del cortometraggio: "In quattro giorni di riprese sono state coinvolte circa 50 persone della comunità cerverese, perché questa è la storia di Don Cavallo, ma anche e soprattutto di una comunità. Come si dice nel film, alla Fiera del Porro Cervere (di cui quest'anno sono 40 edizioni) si mette in tavola il paese: "la nostra terra, il nostro porro, la nostra fatica per coltivarlo, le nostre donne che lo cucinano, le nostre posate a tavola, le nostre mani per servire, la nostra cultura, la nostra storia". Invitare qualcuno a tavola, come avviene ogni anno a Cervere, vuol dire aprire le proprie porte per incaricarsi della felicità degli ospiti durante le ore che condividono con noi. Proprio come facciamo ogni giorno quando apparecchiamo la tavola per i nostri cari". Il cortometraggio sarà in seguito disponibile sul sito ufficiale fieradelporrocervere.it, su YouTube e sui canali social della Fiera: un racconto aperto ed emozionante nel quale qualsiasi comunità potrà ritrovare tracce di sé. Perché l'essere comunità è un tratto comune a molte piccole realtà della nostra terra, ricchezza e valore che sta a monte di tradizioni, folklore e cultura condivise.

UNA PRECISAZIONE

La Fiera del Porro Cervere nasce nel 1980, dunque la presente edizione è la 40esima, ma cade a 39 anni dalle origini. Onde evitare fraintendimenti, quindi, questo non è il 40esimo compleanno della Fiera (previsto per il 2020), ma la 40esima volta che la kermesse apre i battenti per il proprio banchetto.

QUESTIONE DI ECCELLENZA

Scommettere sull'eccellenza è ciò che ha consentito di far emergere il valore del Porro Cervere. Ma la scommessa sull'eccellenza è anche e soprattutto ricerca e investimento: Cervere ha voluto così circondarsi di piccole grandi eccellenze del territorio, dando vita a partnership e gemellaggi gastronomici che portano in tavola l'identità e la storia di una intera comunità. Il Porro Cervere è al centro, ma siede in un parterre di grande prestigio costruito grazie alla collaborazione con tanti consorzi,

tante Pro Loco e tante amministrazioni comunali che con grande abnegazione lavorano quotidianamente per la valorizzazione delle tipicità locali e la cura del territorio e delle sue comunità.

Il successo di questa scelta è sotto gli occhi di tutti: il tasso di prenotazione dei posti presso il Palaporro ha ulteriormente accelerato, frantumando i record delle edizioni antecedenti ed anticipando di varie settimane il "tutto esaurito". La qualità riversata nelle ultime edizioni ha premiato il grande esercito di volontari che lavora per questa kermesse, l'eccellente lavoro della Pro Loco Amici di Cervere e l'unicum che il paese è in grado di creare assieme alla sua Amministrazione Comunale per dare spolvero alle qualità ed all'impegno che ogni singolo cittadino riversa in questo appuntamento. A proposito di eccellenza, va sottolineato il ritorno nel menu delle Panse Jaune, grande piatto della tradizione della Fiera, che dopo molti anni torna a far capolino sotto il Palaporro nelle serate del 17 e del 24 novembre: un grande impegno per la cucina, ma uno sforzo necessario per celebrare le 40 edizioni della kermesse.

Spiega il Sindaco di Cervere, Corrado Marchisio: "Il Porro Cervere non ha solo un valore economico, ma unisce una comunità dandogli identità e orgoglio. Dopo 40 anni la fiera crescerà e sicuramente cambierà ancora, ma non dobbiamo dimenticare da dove veniamo, perché quando serviamo il Porro Cervere a tavola non c'è solo un prodotto di eccellenza. Nel piatto abbiamo sempre messo e sempre metteremo la nostra storia, la nostra comunità e la nostra gente. Buon appetito a tutti e benvenuti alla nostra tavola".

GEMELLAGGI GASTRONOMICI

I gemellaggi gastronomici avranno ancora una volta un ruolo di primo piano e saranno inseriti in un calendario costituito da 10 appuntamenti culinari su prenotazione e 5 appuntamenti a ingresso libero serviti il sabato (cena), la domenica (pranzo e cena) ed al lunedì (cena), oltre che attraverso tre appuntamenti infrasettimanali tematici (mercoledì 13, mercoledì 20 e venerdì 22) dall'infaticabile Pro Loco "Amici di Cervere" guidata dal presidente Giovanni Rinero. I gemellaggi riaffermano anno dopo anno la speciale attitudine costruita attorno al Porro Cervere, nel tentativo di catalizzare le attenzioni non soltanto a vantaggio del prodotto locale, ma appannaggio dell'intero territorio. Attorno al porro si raccolgono anno dopo anno le migliori eccellenze della provincia, esaltandone il gusto e le peculiarità attraverso una fiera che sa farsi narratrice non solo di uno spartito enogastronomico, ma anche di percorsi culturali e storici di grande spessore. Si partirà mercoledì 13 novembre con l'ottava edizione dei "Delicati incontri tra il pesce e il Porro Cervere", serata sempre più apprezzata per la raffinatezza del gusto e degli abbinamenti portati in tavola. Il venerdì successivo è la volta della "serata giovani", ove il Porro Cervere è il contesto di una serata di festa, musica e divertimento per i giovani (e meno giovani) che vedono nella Fiera anche e soprattutto un luogo di aggregazione. La grande conferma della 40esima edizione è la serata di mercoledì 20 novembre, nella quale protagonista saranno la musica, i colori, i gusti, il clima e la filosofia del marchio Baladin: la nota birra di Piozzo, ideata dall'impegno visionario di Teo Musso, porta infatti avanti un gemellaggio dedicato con il Porro Cervere dando vita ad una serata del tutto unica e dal grande significato. Le ricette nel piatto saranno quelle della creatività di "Open Gardin Baladin", con la presenza protagonista del Porro Cervere ad arricchirne il

carattere; nel bicchiere vi saranno invece birre differenti, tutte nate dal mondo Baladin, servite ad ogni portata in base all'abbinamento selezionato.

Seguirà venerdì 22 novembre la serata delle eccellenze, in collaborazione con la Macelleria Leone con la carne cruda, la salsiccia di vitello al Porro Cervere e il bollito di razza Piemontese, la Pro Loco di Carmagnola con il peperone, la Pro Loco di Faule con la bagna cauda, la Pro Loco di Fossano con i bocconcini d'oca del Palio, la Pro Loco di Cavallermaggiore con il gorgonzola DOP, l'Antica Corona Reale con il piatto Cervere- Moretta: il cotechino di Giacomo su Fonduta INALPI al Formaggio Alpi d'Oro, la Pro Loco di Argentera con i Cruset tradizionali dell'Alta Valle Stura, il Consorzio l'Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset con l'Agnello Sambucano, la Pro Loco di Entracque con la patata tipica, la Pro Loco di Genola con la Quaquara, la panetteria Garnero Mauro con il pane di Venasca e il Moscato d'Asti Cantina Damilano.

Ancora una volta, quindi, la Fiera non sarà soltanto il regno del prodotto cerverese, ma diventerà vetrina per le tante eccellenze che il territorio sa esprimere: la fiera e la tavola sono luoghi di condivisione e contaminazione, principi che portano la Fiera del Porro Cervere a diventare nel tempo un punto di incontro in grado di esaltare le grandi qualità disseminate sul territorio della Granda.

IL PROGRAMMA

Domenica 17 novembre sarà l'occasione per premiare la massaia cerverese che meglio avrà saputo interpretare il gusto del Porro attraverso un piatto originale: negli anni da questo appuntamento sono scaturiti alcuni dei migliori piatti oggi protagonisti nel menu della Fiera. Rientrano sotto l'egida del Consorzio di tutela e valorizzazione la mostra mercato in programma ogni domenica con le visite alle terre del Porro Cervere, la consegna delle targhe ricordo ai produttori durante l'inaugurazione e l'appuntamento di domenica 24 presso il Palaporro con il tradizionale convegno di approfondimento. Non mancheranno inoltre la serata giovani (venerdì 15 il concerto della ABCD Band) e le serate danzanti in occasione di ogni singolo appuntamento gastronomico serale: la Fiera non è soltanto gastronomia, ma è anche e soprattutto festa e aggregazione, poiché al centro c'è una comunità e tutti gli ospiti che vorranno farne parte. L'animazione tra le vie del paese, ove sarà dislocato anche un ampio mercato e l'area fieristica "I sapori del territorio" in Piazza Umberto I, è affidato ad artisti di strada (nei pomeriggi delle tre domeniche 10, 17 e 24 novembre); confermato altresì il tradizionale spettacolo di magia del clown Zapotek, per i più piccini, giovedì 21 novembre alle ore 15 sotto il Palaporro.

6 NOVEMBRE - PIACENZASERA

Galleria Ricci Oddi custode di bellezza e, per un giorno, dell'enogastronomia piacentina

fotogallery

di **Redazione** - 06 Novembre 2019 - 17:07 Commenta Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su: arte, cucina, galleria ricci oddi, guida michelin, piacenza

Galleria Ricci Oddi custode di bellezza e anche dell'eccellenza dell'enogastronomia italiana, firmata **Michelin**.

Lo splendido spazio di via San Siro ha ospitato il light lunch offerto dalla Guida a 500, tra giornalisti, critici, operatori del settore e, ovviamente, gli chef che potranno indossare la casacca con la prestigiosa stella, sotto lo sguardo attento del padrone di casa, il presidente della Galleria **Massimo Ferrari**.

Raffinato il menù proposto, che ha reso giustamente omaggio alla tradizione della padrona di casa: Piacenza.

Protagonisti assoluti anche alcuni produttori locali che stanno giustamente conquistando fette di mercato nazionale.

Le bruschette e ai pinzimoni preparati da Olio Coppini erano accompagnate dal pane bianco e multicereale, le focacce e i grissini realizzati con le farine del Molino Dallagiovanna. Inalpi invece ha proposto crostini con burro piemontese da panna fresca di centrifuga, insieme a una selezione di formaggi Dop.

Metro, tra i main sponsor dell'evento, ha curato alcuni appetizer: non sono un cornetto, l'uovo che non c'è (ricreato con crema di riso, purea di zucca piacentina e crumble di coppa Dop), Se me lo Ruby, e una selezione di specialità della nostra tradizione: pisarei e fasò, ganassino di vitello con purè di patate di Bobbio, dolce del Morino alle 3 creme, mascarpone con torta Sbrisolona, torta di Vigolo, salame di cioccolato e piccola pasticceria.

Ad accompagnare il tutto champagne Veuve Cliquot e una selezione di vini delle cantine de Consorzio del Brunello di Montalcino, acqua – perché sì, è importante mantenersi idratati per meglio gustare tante prelibatezze – San Pellegrino e Acqua Panna, per finire un buon caffè Lavazza.

Una proposta, quella di ospitare il pranzo all'interno di uno dei tesori dell'arte piacentina, sicuramente vincente per sfruttare l'occasione unica di essere al centro dell'attenzione nazionale – e internazionale – e mettere così in mostra tutto quanto di bello Piacenza sa offrire.

In serata nuovo appuntamento, sempre all'insegna dell'arte e dell'alta cucina, alla Galleria Volumnia in Sant'Agostino, per l'esclusivo Gala Dinner ad inviti.

7 NOVEMBRE – LA GUIDA

La Fiera raggiunge la 40ª edizione

Nella Fiera del Porro Cervere un ruolo di primo piano hanno anche i gemellaggi gastronomici In calendario dal 9 al 24 novembre 10 appuntamenti culinari su prenotazione e 5 ad ingresso libero

Cervere - *(s.al)*. Un ruolo di primo piano all'interno della kermesse dedicata a Messere il Porro di Cervere lo rivestono i gemellaggi gastronomici inseriti in un calendario costituito da 10 appuntamenti culinari su prenotazione e 5 ad ingresso libero, serviti il sabato (cena), la domenica (pranzo e cena) ed al lunedì (cena), oltre che attraverso tre appuntamenti infrasettimanali tematici (mercoledì 13, mercoledì 20 e venerdì 22) dall'infaticabile Pro Loco "Amici di Cervere" guidata dal presidente Giovanni Rinero. I gemellaggi riaffermano anno dopo anno la speciale attitudine costruita attorno al Porro Cervere, dove si esaltano il gusto e le peculiarità di una fiera che sa farsi narratrice non solo di uno spartito enogastronomico, ma anche di percorsi culturali e storici di grande spessore.

Si parte mercoledì 13 novembre con l'ottava edizione dei "Delicati incontri tra il pesce e il Porro Cervere" serata sempre più apprezzata per la raffinatezza del gusto e degli abbinamenti portati in tavola. Il venerdì successivo è la volta della "serata giovani" dove il Porro Cervere è il contesto di una serata di festa musica e divertimento per i giovani (e meno giovani) che vedono nella Fiera anche e soprattutto un luogo di aggregazione. La grande conferma di questa edizione 2019 è la serata di mercoledì 20 novembre, all'interno della quale ci saranno musica, colori, gusti, clima e la filosofia del marchio, Baladin: la nota birra di Piozzo, ideata dall'impegno visionario di Teo Musso. Le ricette nel piatto saranno quelle della creatività di "Open Gardin Baladin" con la presenza protagonista del Porro Cervere ad arricchirne il carattere, nel bicchiere vi saranno invece birre differenti, tutte nate dal mondo Baladin, servite ad ogni portata in base all'abbinamento selezionato. A seguire venerdì 22 novembre la serata delle eccellenze in collaborazione con la Macelleria Leone con la carne cruda, la salsiccia di vitello al Porro Cervere e il bollito di razza Piemontese, la Pro Loco di Carmagnola con il peperone, la Pro Loco di Faule con la bagna cauda, la Pro Loco di Fossano con i bocconcini d'oca del Palio, la Pro Loco di Cavallermaggiore con il gorgonzola Dop, l'Antica Corona Reale con il piatto Cervere – Moretta: il cotechino di Giacomo su fonduta Inalpi al Formaggio Alpi d'Oro, la Pro Loco di Argentera con i Cruset tradizionali dell'Alta Valle Stura, il Consorzio l'Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset con l'Agnello Sambucano, la Pro Loco di Entracque con la patata tipica, la Pro Loco di Genola con la Quaquara, la panetteria Garnero Mauro con il pane di Venasca e il Moscato d'Asti Cantina Damilano.

La Fiera non sarà solo il regno del prodotto cerverese, ma diventerà vetrina per le tante eccellenze che il territorio sa esprimere: la fiera e la tavola sono luoghi di condivisione e contaminazione, principi che portano la Fiera del Porro Cervere a diventare nel tempo un punto d'incontro in grado di esaltare le grandi qualità disseminate sul territorio de La Granda. Domenica 17 novembre sarà l'occasione per premiare la massaia cerverese che meglio avrà saputo interpretare il gusto del Porro attraverso un piatto originale: negli anni da questo appuntamento sono scaturiti i migliori piatti oggi protagonisti nel menù della Fiera. Rientrano sotto l'egida del Consorzio di tutela e valorizzazione la mostra mercato in programma ogni domenica con le visite alle terre del Porro Cervere, la consegna delle targhe ricordo ai produttori durante l'inaugurazione e l'appuntamento di domenica 24 presso il Palaporro con il tradizionale convegno di approfondimento.

095047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

8 NOVEMBRE - ALIMENTANDO

Moretta (Cn) – Inalpi è partner ufficiale della Guida Michelin 2020. "Nell'anno in cui piovono quattro nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 46 locali complessivi, per Inalpi è motivo di grande orgoglio essere al fianco dell'importante guida, e poter rimarcare, ancora una volta, il legame tra la qualità dei suoi prodotti e la grande evoluzione del territorio", spiegano dall'azienda. Durante l'evento di presentazione della 65esima edizione della Guida, a Piacenza il 6 novembre, Inalpi ha fornito una selezione dei propri prodotti, degustati durante il light lunch svoltosi presso la Galleria Ricci Oddi e il gala dinner nella galleria d'arte Volumnia, ospitata all'interni dell'ex Chiesa di Sant'Agostino. Nello spazio Inalpi inoltre è stato presentato, in entrambi gli appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 50 Kg), usato per preparare le degustazioni per gli oltre 600 ospiti presenti. L'evento è stato inoltre l'occasione per presentare la Fonduta Reale (foto), in collaborazione con Gian Piero Vivalda – riconfermato chef due stelle Michelin.

8 NOVEMBRE – LA REPUBBLICA

I giorni dei golosi

Novembre è un mese pieno di tentazioni per i golosi di Torino e del Piemonte. E questo weekend lo conferma, con l'asta del tartufo a Grinzane cui fanno da corollario la fiera mondiale di Alba e quella torinese di Rivalba. Poi Tuttomele a Cavour, grande kermesse della frutta e a Torino l'esplosione di CioccolaTò

Il tartufo bianco delle colline torinesi in mostra a Rivalba

Il tartufo, prodotto che fa da ambasciatore del Piemonte nel mondo, è il protagonista dei mesi autunnali nella regione che gli dedica più di una fiera. L'ultima in ordine di tempo si apre questa sera a Rivalba che celebra la mostra mercato del tartufo bianco delle colline torinesi con l'inaugurazione del palatartufo gastronomico al campo sportivo, tra incontri culinari, presentazioni di libri e concerti. La festa dura tre giorni con la premiazione, domenica alle 11, del tartufo più bello. Prosegue nella Langhe poi la celebrazione di sua maestà il tartufo con il calendario di eventi della Fiera d'Alba che ospita fino al 24 novembre il mercato mondiale del tartufo bianco e dove domenica, dal castello di Grinzane Cavour, batterà come da tradizione il tubero più goloso del Piemonte all'asta mondiale del tartufo. La ventesima edizione dell'evento sarà collegata con Mosca e il ricavato dalla vendita sarà donato in beneficienza. «Il tartufo per noi è ambasciatore del territorio. Il tartufo bianco d'Alba non si può coltivare, nasce dove vuole, quando vuole e soprattutto se vuole: è un prodotto unico - ha detto il presidente della regione Piemonte Alberto Cirio, dall'ambasciata italiana di Mosca - Per noi la solidarietà è fondamentale perché quando uno sta bene deve pensare anche agli altri, che non possono godere di quel tipo di eccellenza». L'edizione numero diciannove dell'Asta Mondiale del tartufo Bianco d'Alba aveva fruttato 393.900 euro, con il lotto finale conquistato da un imprenditore di Hong Kong per 85.000 euro. Si festeggia il tartufo da oggi, fino a domenica, anche a Paroldo, nel cuneese con la Fiera "L'estate di San Martino", e domenica con la fiera di San Baudolino ad Alessandria e la fiera del tartufo di Canelli. – **c.roc.**

IL PROFUMO
UN SIMBOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CioccolaTò, inizia a Torino la settimana più dolce dell'anno

La casa CioccolaTò è in piazza San Carlo, il salotto che da anni si apparecchia a dovere per ospitare la kermesse più dolce di Torino. La maratona di una settimana per gli appassionati del cioccolato inizia oggi alle 14.30 con il taglio del nastro della sindaca Chiara Appendino e dell'assessore al Commercio Alberto Sacco e prosegue fino al 17 novembre. In piazza, dove è allestito anche lo spazio per lo showcooking si "esibiranno" i maestri cioccolatieri in arrivo da tutt'Italia. L'anno scorso avevano partecipato 400mila visitatori, ma in questa edizione gli spazi di Cioccolatò si allargano con i gazebo lungo via Roma e un calendario di appuntamenti "Fuori di CioccolaTò" che coinvolge pasticcerie e cioccolaterie anche nella periferia della città. Sono 80 gli artigiani che esporranno le loro creazioni tra via Roma e piazza San Carlo, dove c'è spazio anche per la storia e l'industria del cioccolato con le mostre Bean to Bar organizzata da Selmi che racconta il percorso del cacao, dalla fava alla tavoletta e quella di Bessone che ricostruirà in piazza una fabbrica di cioccolato di inizio '900. Cioccolato da mangiare ma anche da plasmare con la performance artistica di Stefano Comelli che da oggi a domenica scolpirà una Mole di cioccolato. Al termine la Choco-scultura sarà messa all'asta per beneficienza. Per la rassegna Fuori di Cioccolatò, il ristorante San Giors di via Borgo Dora, questa sera alle 20, dedica una cena al cioccolato con i racconti di Clara e Gigi Padovani tratti dal libro Cioccolato Sommelier. Viaggio attraverso la cultura del cioccolato. Parte da piazza San Carlo, sabato, dalle 18.30 alle 21 il Choco cabrio tour, un viaggio a bordo di un bus scoperto alla scoperta delle Luci d'artista con in mano una tazza di cioccolata calda. – **c.roc.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

PIAZZA S. CARLO
DA OGGI

▲ **Dolci al cacao da tutta Italia** Il clou sarà in via Roma e piazza San Carlo ma le prelibatezze al cacao di Cioccolatò invaderanno quest'anno anche la periferia. E un artista costruirà una Mole di cioccolato

Il grande mercato dei contadini green sale al castello

La vetrina del cibo made in Italy arriva a Moncalieri con il villaggio agricolo Coldiretti, che per la prima volta dalle grandi città si sposta in provincia. Andrà in scena nel Castello Reale, da oggi fino a domenica, grazie alla collaborazione del primo reggimento carabinieri Piemonte. Una location d'eccezione, «tornata a essere il cuore della vita culturale della città e il palcoscenico delle nostre eccellenze», come spiega il sindaco Paolo Montagna, in cui si potrà assaggiare cibo di strada, ammirare la cucina degli Agrichef, partecipare a laboratori di degustazioni di miele e di orticoltura organizzate dalle fattorie didattiche di Campagna Amica per scoprire la filiera del latte con la ditta Inalpi o la schiusa dei pulcini con i tecnici dell'associazione regionale allevatori del Piemonte. Sempre Arap ha allestito la fattoria degli animali, poi mostre ed esposizioni, oltre a iniziative solidali come la spesa sospesa. Ci saranno anche spazi per i confronti. Oggi alle 10,30 il primo, sarà incentrato sui cambiamenti climatici e rivolto agli agricoltori di Coldiretti Giovani impresa e agli studenti delle superiori, ad animarlo gli Eugenio in Via Di Gioia, la band emergente torinese. Domani alle 12,30 sarà il momento dell'agricoltura sociale con un ampio parterre di relatori, tra gli altri, ci saranno il presidente Anci Piemonte Andrea Corsaro e il presidente Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo. Domenica, invece, la Coldiretti Torino, che ha organizzato l'evento con la realtà regionale, la Città e la Camera di Commercio, celebrerà la giornata provinciale del Ringraziamento 2019 con una messa alle 10 e la benedizione degli agricoltori e dei trattori. E per chi vorrà, ci sarà il servizio navetta da piazza Panissera fino al parcheggio di via Petrarca. – **c.pal.**

MONCALIERI
LA SPESA

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il festival delle mele gusto e spettacoli nelle strade di Cavour

Il 4 agosto 1980, cinque amici della Proloco di Cavour, in provincia di Cuneo, Nanni Vignolo, Silvio e Giulio Brarda, Giancarlo Cangialosi e Rino Fornasa concepirono l'idea di "Tuttomele". La manifestazione, che si apre domani e dura fino al 17 novembre, festeggia quest'anno la 40 °edizione ed è diventata un appuntamento centrale nel panorama delle rassegne dedicate alle eccellenze agroalimentari. Una mostra mercato frutticola, gastronomica e commerciale, con oltre 200 stand e centinaia di bancarelle, bande musicali, degustazioni, spettacoli, mostre ed eventi sportivi. Tuttomele presenta e vende le migliori qualità di mele dei produttori dei dieci Comuni. Le qualità e le quantità di mele esposte (e vendute) durante la festa sono incredibili. Una decina di ristoranti prepareranno menù interamente a base di mele. L'ingresso è gratuito, con possibilità di pranzare, gustare frittelle (a 3 euro a porzione), comprare le mele direttamente dai produttori e assistere ai tanti spettacoli in programma ogni sera nel Teatro Tenda e nell'area di piazza IV Novembre. Ecco l'orario: sabato, domenica e martedì, dalle 10 alle 23, gli altri giorni dalle 15 sempre alle 23. Le aree espositive si trovano nel centro storico del paese o nell'immediata periferia, comunque in un raggio di 300 metri. La maggior parte degli stand è al coperto, quindi si può girare in totale libertà anche in caso di maltempo. Inoltre il programma prevede corsi di potatura, laboratori di cucina, abbinamenti mele e formaggio, convegni tecnici, presentazione di libri, mostre di pittura e fotografiche. Un e-book sfogliabile sul sito della Procavour (www.cavour.info) riepilogherà eventi, nomi, fatti e personaggi di questi 40 anni. Info: 0121/68194. – **e.d.b**

TUTTOMELE
DA DOMANI

©RIPRODUZIONE RISERVATA

8 NOVEMBRE - LAVOCEDIALBA

Cooperative di trasformazione alimentare: nell'Albese 2.500 addetti interessati dal rinnovo del contratto di categoria

Al via nella capitale le trattative per l'aggiornamento del Ccnl in scadenza al 30 novembre. Da Fai Cisl, Flai Cgil e Uila Uil piattaforma unitaria con la richiesta di un incremento salariale di 250 euro

Al via a Roma le trattative per il rinnovo del Ccnl delle cooperative di trasformazione alimentare

Oltre 1.000 lavoratori stabili e altri 1.500 stagionali. Sono i numeri degli addetti impegnati nelle **cooperative di trasformazione alimentare dell'Albese.** Una galassia di realtà che opera nella lavorazione e confezionamento dei prodotti di grandi aziende del "food" della Granda: **da Ferrero a Maina, da Balocco a Inalpi, sino a Osella (Mondelez)**, solo per citare alcune tra le più note.

Una platea di lavoratori e un intero settore che in

queti giorni guarda con interesse all'avvio della **trattativa per il rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale di categoria**, in scadenza il 30 novembre prossimo e che interessa in tutta Italia circa 50mila lavoratori.

Il confronto da parti datoriali e sindacati ha preso il via martedì 5 novembre, presso il Palazzo della Cooperazione a Roma. Illustrando la loro **piattaforma unitaria**, i segretari nazionali di Fai, Flai e Uila - Roberto Benaglia, Tina Balì e Pietro Pellegrini - hanno sottolineato come ritengano *"il rinnovo del Ccnl una importante occasione per contribuire allo sviluppo economico e sociale del Paese, individuando soluzioni contrattuali in grado di realizzare una reale inclusione delle lavoratrici e dei lavoratori, migliori ed innovative tutele, anche valorizzando le specificità del settore della cooperazione"*.

I sindacati hanno ricordato le buone performance del settore alimentare nel quadriennio di vigenza dello scorso Ccnl dal punto di vista della produttività, dell'export e del fatturato. Ed è proprio sulla base di questi risultati, ottenuti anche grazie all'impegno delle lavoratrici e dei lavoratori del settore, che Fai, Flai e Uila hanno ribadito **la propria richiesta di 205 euro di aumento salariale**.

Infatti, hanno evidenziato i segretari nazionali *"il Paese ha bisogno di una politica salariale espansiva che, redistribuendo la ricchezza prodotta, sappia aumentare la capacità di spesa delle persone e far ripartire i consumi interni"*.

Durante la presentazione, grande attenzione è stata dedicata agli **aspetti normativi della piattaforma** dalla comunità di sito, alla regolamentazione degli appalti, dalla formazione a industria 4.0, al welfare e ai temi relativi a salute e sicurezza.

Per proseguire il confronto sono già state fissate due date (4 e 16 dicembre), segno della volontà delle parti di rinnovare in tempi rapidi il Ccnl.

8 NOVEMBRE – LA LIBERTA'

Enogastronomia piacentina "alle stelle" con la vetrina Michelin

Il "brindisi" di Traviata in Sant'Agostino e la sindaca Barbieri - con Ilaria Michelin - tra gli chef Mazzocchi e Repetti

Eccellenze del territorio nei piatti. Livree con lo stemma della città agli chef premiati e alla sindaca Barbieri una divisa speciale "tri-stellata"

Giorgio Lambri

PIACENZA

Il "cacio del Po" di Monticelli d'Ongina diventa un intrigante risotto liquido con al centro una crema di zucca Bertina (rigorosamente piacentina) a realizzare "L'uovo che non c'è". Ecco, il senso della virtuosa promozione Michelin per i prodotti del nostro territorio, è ben raffigurato da questa moderna preparazione, comparsa nel sontuoso buffet allestito alla Galleria Ricci Oddi. La giornata delle stelle si è rivelata preziosa occasione per far conoscere, non solo le bellezze storiche e artistiche della città, ma anche le eccellenze enogastronomiche piacentine. Nella pinacoteca di via San Siro, assieme alla meravigliosa collezione di opere d'arte moderna che ha lasciato a bocca aperta molti ospiti forestieri, erano in vetrina profumi e sapori del territorio, eccellenze produttive come il Molino Dallagiovanna, un ristorante - il Morino di Caorso - in costante percorso di crescita e che si prepara ad aprire una "ghiotta" succursale a Piacenza accanto alla chiesa di Sant'Agostino. "Pisarei e fasò", "ganassino con patate di Bobbio", torta di Vigolo, salame al cioccolato e sbrisolona sono stati i gustosi biglietti da visita di Piacenza presentati dallo staff del ristorante.

A fianco dei tre magnifici salumi Dop del territorio c'erano anche le ingegnose e creazioni di Angelo Capitelli (prosciutto cotto e pancetta la Giovanna). La tradizione che sposa la fantasia era ben fotografata - ad esempio - da "Con... Finger", un minicono con mouse di ricotta Valvolatte, risudizone di vino rosso, Brunoise di pere Maldotti di Villanova, prosciutto cotto San Giovanni e cannella).

Magari sarebbe stato bello vedere annaffiato tutto questo "ben di Dio" da vini delle nostre colline, ma gli sponsor istituzionali Michelin sono Veuve Clicquot e Consorzio del Brunello di Motalcino e così agli ospiti è toccato "accontentarsi".

"Tra sacro e profano"

Il titolo della cena di gala organizzata a sera nel meraviglioso scenario di Sant'Agostino richiamava questi due concetti attraverso le creazioni di cinque ristoranti "stellati". Un evento allietato "a sorpresa" da un gruppo di cantanti lirici che si sono mischiati al pubblico dei gourmand per mandare in scena il "brindisi di Traviata". Le spettacolari preparazioni sono state mandate in scena, non solo dai super-chef, ma anche dagli sponsor: bruschette e pinzimoni dell'Olio Coppini; pane bianco, focacce e grissini di Dallagiovanna; crostini con burro piemontese e formaggi Dop di Inalpi; aperitivo a Mazara, diaframma speciale e un morbido croccante di Metro.

In Sant'Agostino livrea tristellata anche per la sindaca Patrizia Barbieri consegnatale direttamente dai dirigenti Michelin, mentre gli "stellati" veri allietavano gli ospiti con preparazioni di altissimo livello.

A cominciare dai due piacentini, che hanno omaggiato il territorio e la stagionalità. Isa Mazzocchi con "tortelli di pisarei ripieni di anolini" (singolare ma strepitosa fusione dei tre piatti: pasta dei pisarei, ripieno di carne degli anolini e chiusura dei tortelli). Daniele Repetti come al solito stilisticamente ineccepibile con un inedito "territorio in autunno" (lingua di vitello su crema di zucca con spuma di castagne e generosa pioggia di tartufo nero).

Oscar della più ardita e riuscita preparazione a Chicco e Bobo Cerea (del "tristellato" Vittorio di Brusaporto - Bergamo) con una "crema di mandorle, lenticchie di Esau e scampo al rosmarino". Lo stesso staff ha proposto anche un "nusetto di maiale con spuma di mela del peccato e crema di taleggio". Sapori di Puglia con Floriano Pellegrino del Ristorante Bros' di Lecce che ha tirato fuori consistenze e profumi particolarmente interessanti con "ricotta scante cotta e ricci" ma ancor di più con un piatto - "seppia coniglio" - che racconta con coraggio l'unione di due carni in unaccostamento dissacrante quanto gustoso. Molto apprezzata anche la doppia proposta vegetariana di Pietro Leeman, "stellato" milanese, con "serendipity nel giardino dei miei sogni" (gnocchi di patate senza farina farciti di ricotta di capra e mirtilli, fonduta di parmigiano e gorgonzola, con balsamico di radicchio) e "umami, il sesto gusto che affascina (tempeh ben arrostito con caprino di mandorla, topinambur e zucca cotti a lungo e salsa al vino rosso).

Bilancio

«Una straordinaria opportunità che abbiamo saputo cogliere tutti insieme come sistema Piacenza e che dovremo essere ora ancora più bravi a sfruttare da oggi in poi - commentavano ieri la sindaca Barbieri e l'assessore al Turismo Papamarenghi - una sfida che, numeri alla mano, possiamo considerare già vinta e che rappresenta la migliore anteprima per un anno, il 2020, in cui la nostra città sarà protagonista di una serie di eventi straordinari all'interno del programma Emilia2020». I due amministratori sottolineano anche il grande apprezzamento sulla stampa nazionale per la scelta come sede della presentazione della Guida del Teatro Municipale. «Ed ancor più azzeccata ed innovativa - chiudono sindaca e assessore - l'idea di organizzare il lunch con giornalisti e chef stellati all'interno della Galleria Ricci Oddi con gli ospiti che hanno potuto apprezzare un'eccellenza artistica e architettonica della nostra città».

Lo stemma di Piacenza

Un'importante curiosità: sui grembiuli assegnati mercoledì ai cuochi stellati nel corso della cerimonia campeggia lo stemma del Comune di Piacenza, che i cuochi porteranno così per un anno nelle cucine e nelle sale del gotha della ristorazione italiana.

8 NOVEMBRE - TARGATOCN

Cooperative di trasformazione alimentare: nell'Albese 2.500 addetti interessati dal rinnovo del contratto di categoria

Al via nella capitale le trattative per l'aggiornamento del Ccnl in scadenza al 30 novembre. Da Fai Cisl, Flai Cgil e Uila Uil piattaforma unitaria con la richiesta di un incremento salariale di 250 euro

Al via a Roma le trattative per il rinnovo del Ccnl delle cooperative di trasformazione alimentare

Oltre 1.000 lavoratori stabili e altri 1.500 stagionali. Sono i numeri degli addetti impegnati nelle **cooperative di trasformazione alimentare dell'Albese**. Una galassia di realtà che opera nella lavorazione e confezionamento dei prodotti di grandi aziende del "food" della Granda: **da Ferrero a Maina, da Balocco a Inalpi, sino a Osella (Mondelez)**, solo per citare alcune tra le più note.

Una platea di lavoratori e un intero settore che in queti giorni guarda con interesse all'avvio della **trattativa per il rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale di categoria**, in scadenza il 30 novembre prossimo e che interessa in tutta Italia circa 50mila lavoratori.

Il confronto da parti datoriali e sindacati ha preso il via martedì 5 novembre, presso il Palazzo della Cooperazione a Roma. Illustrando la loro **piattaforma unitaria**, i segretari nazionali di Fai,

Flai e Uila - Roberto Benaglia, Tina Balì e Pietro Pellegrini - hanno sottolineato come ritengano *"il rinnovo del Ccnl una importante occasione per contribuire allo sviluppo economico e sociale del Paese, individuando soluzioni contrattuali in grado di realizzare una reale inclusione delle lavoratrici e dei lavoratori, migliori ed innovative tutele, anche valorizzando le specificità del settore della cooperazione"*.

I sindacati hanno ricordato le buone performance del settore alimentare nel quadriennio di vigenza dello scorso Ccnl dal punto di vista della produttività, dell'export e del fatturato. Ed è proprio sulla base di questi risultati, ottenuti anche grazie all'impegno delle lavoratrici e dei lavoratori del settore, che Fai, Flai e Uila hanno ribadito **la propria richiesta di 205 euro di aumento salariale**.

Infatti, hanno evidenziato i segretari nazionali *"il Paese ha bisogno di una politica salariale espansiva che, redistribuendo la ricchezza prodotta, sappia aumentare la capacità di spesa delle persone e far ripartire i consumi interni"*.

Durante la presentazione, grande attenzione è stata dedicata agli **aspetti normativi della piattaforma** dalla comunità di sito, alla regolamentazione degli appalti, dalla formazione a industria 4.0, al welfare e ai temi relativi a salute e sicurezza.

Per proseguire il confronto sono già state fissate due date (4 e 16 dicembre), segno della volontà delle parti di rinnovare in tempi rapidi il Ccnl.

8 NOVEMBRE - TORINOGGI

Da oggi a domenica Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri

Per la prima volta il Villaggio Agricolo Coldiretti sbarca in una città non capoluogo di provincia. Coinvolti enti, istituzioni e oltre 1500 studenti

In una location assolutamente prestigiosa come il

Castello Reale di Moncalieri arriva, da oggi a domenica 10 novembre, **Coldiretti al Castello**.

Per conoscere la buona agricoltura, il mercato a km 0, il cibo di strada, la cucina degli agrichef, i laboratori di degustazione, la fattoria degli animali, sheepdog, mostre ed esposizioni, spesa sospesa e molto altro ancora. In poche parole, sbarca al Castello Reale di Moncalieri l'evento urbano del buon cibo made in Italy. Due i convegni proposti: il primo sui cambiamenti climatici, animato e moderato dalla band emergente Eugenio in Via Di Gioia; il secondo sull'agricoltura sociale. E domenica Coldiretti Torino celebra la Giornata provinciale del Ringraziamento 2019.

Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri è organizzato da Coldiretti Torino, Coldiretti Piemonte, Città di Moncalieri e 1° Reggimento Carabinieri "Piemonte", con il contributo della Camera di commercio di Torino.

SERVIZIO NAVETTA Per arrivare a Coldiretti al Castello Reale nei tre giorni è attivo un servizio navetta con percorso a tre tappe, a partire dal parcheggio di piazza Panissera, con arrivo al Castello Reale; la terza tappa è al parcheggio di via Petrarca.

LABORATORI Le fattorie didattiche torinesi di Campagna Amica organizzano laboratori del miele e laboratori di orticoltura. Previsti anche laboratori della filiera del latte, in collaborazione con la ditta Inalpi; laboratori per la preparazione dei biscotti, in collaborazione con gli agrichef degli agriturismi di Campagna Amica; un laboratorio di caseificazione, con i tecnici Arap, Associazione allevatori del Piemonte e uno di schiusa dei pulcini, sempre con l'Arap.

AGRICHEF I cuochi contadini degli agriturismi di Campagna Amica del Piemonte presentano i sapori del passato, cucinando - in diretta - alcune ricette della tradizione piemontese. Tra le attività show cooking e un corso dimostrativo di cucina della tradizione.

FATTORIA DEGLI ANIMALI L'Arap Associazione regionale allevatori del Piemonte ha allestito una fattoria con la presenza di alcune razze importanti per la salvaguardia della biodiversità. Presenti: capi della pregiata razza bovina Piemontese, con vacca e vitello; capi di Frisona, produttrice di latte; capi di suino nero; capra Fiurinà e alcuni asini.

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE Coldiretti propone degustazioni critiche di prodotti agricoli e industriali per evidenziare ai consumatori l'importanza di conoscere quello che si mangia, a partire dalla lettura dell'etichetta. Questi i laboratori, con prenotazione obbligatoria alla mail torino@coldiretti.it : Una mela al giorno leva il medico di torno, ore 10,30, Area agrichef, percorso di degustazione di mele piemontesi a cura dei tecnici Onafrut e show cooking a cura degli agrichef, di una preparazione a base di mele; Alla scoperta del miele, ore 11.30, Area agrichef, percorso sensoriale sui mieli piemontesi e show cooking a cura degli agrichef, di una preparazione di un piatto a base di miele; La grande bellezza; l'olio extravergine di oliva ligura, ore 12.30, Area agrichef, percorso di degustazione dell'olio ligure da olive taggiasche e show cooking a cura degli agrichef, della bagna

caoda; In cucina con gli agrichef, ore 15.30, Area agrichef, piccola scuola di cucina a cura degli agrichef, con preparazioni della tradizione e riutilizzo degli "scarti"; A scuola di intaglio, laboratorio continuativo, stand Area mercato, piccole lezioni di intaglio della frutta e della verdura a cura dell'Associane regionale Cuochi.

MERCATO KM ZERO Nel cortile del Castello Reale di Moncalieri è allestito un mercato di produttori di Campagna Amica con sessanta aziende agricole in vendita diretta. Una vetrina delle migliori produzioni agroalimentari di Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta. Tra le aziende agricole anche alcune che, da tempo, si occupano di agricoltura sociale e producono cibo civile.

SHEEPDOG A cura dell'agricoltrice moncalierese Bianca Macario, è prevista l'esibizione di cani da conduzione delle greggi.

ACQUARIO DI ACQUAPONICA A cura dell'azienda Ram, Radici a Moncalieri, sarà allestita una postazione di acquaponica con la presentazione del processo di economia circolare.

STREETFOOD A disposizione dei visitatori alcune bancarelle con il cibo di strada - street food. I primi piatti saranno realizzati a cura della locale Pro Loco. L'Agriamburgeria M** Bun propone i secondi, a base di carne della pregiata razza bovina Piemontese, serviti con birra agricola e la bibita Molecola. La cooperativa Panacea propone: la pizza, a partire dalla farina della filiera di Stupinigi e le patate agricole, ripiene. Dalla Cascina del mulino, di Villastellone, ci saranno le agrichip. L'assortimento di dolci è a cura dell'agrichef Francesca Molon, della Cascinassa, di Pavone Canavese. A completare l'area ristoro la cooperativa Il Frutto Permesso, di Bibiana, con il succo di mela, ottenuto con frutti del pinerolese. Il birrificio Ram, propone la sua birra agricola. La Pro Loco si occupa della distribuzione del vino prodotto dai vitivinicoltori di Coldiretti Asti.

MOSTRE ED ESPOSIZIONI Nell'area stampa è allestita un'esposizione di antiche varietà di mele. Sempre nella stessa area è possibile visitare una mostra di: prodotti agricoli che rischiano di scomparire a causa dei cambiamenti climatici; nuove produzioni agricole arrivate nei campi; produzioni agroalimentari danneggiate dalle avversità atmosferiche e da attacchi di parassiti esotici, arrivati nei campi di tutta Europa, a causa dei cambiamenti atmosferici che - in questi ultimi anni - stanno interessando il pianeta.

INIZIATIVE PER I BAMBINI Tutti i bambini delle scuole che visitano Coldiretti al Castello di Moncalieri ricevono gadget e una merenda, a base di frutta. Per gli studenti delle scuole medie, nella giornata di venerdì, sono previsti una serie di laboratori con Carola Benedetto e Luciana Ciliento, autrici del volume "Storie per ragazze e ragazzi che vogliono salvare il mondo", edito per i tipi della De Agostini.

SPESA SOSPESA A Moncalieri si replica l'iniziativa lanciata in anteprima da Coldiretti e Campagna Amica, assieme a S-nodi Caritas, al Villaggio #stocoicontadini, ai Giardini Reali Superiori di Torino nel giugno scorso, sull'esempio del progetto Fa bene. Sabato e domenica i visitatori dei banchi del mercato di Campagna Amica hanno la possibilità di fare una donazione libera, grazie alla quale acquistare prodotti a favore dei più bisognosi, sul modello dell'usanza campana del "caffè sospeso", quando al bar si lascia pagato un caffè per il cliente che verrà dopo. In questo caso si tratta di frutta, verdura, formaggi, salumi e ogni tipo di genere alimentare made in Italy e made in Piemonte, cibo di qualità e a chilometro zero.

STAND Nel cortile del Castello Reale di Moncalieri sono presenti anche stand istituzionali: di Coldiretti Torino, della Città di Moncalieri; dell'Associazione cuochi di Torino; dei Carabinieri Forestali.

VENERDI' 8 NOVEMBRE 2019

CONVEGNO SUI CAMBIAMENTI CLIMATICI A partire dalle 10,30 e fino alle

12,30. **"Lettere al prossimo. L'agricoltura come strumento strategico per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici"**: è il tema dell'evento rivolto agli agricoltori di Coldiretti Giovani Impresa, agli studenti delle superiori e alle persone che hanno a cura l'ambiente. Il convegno è animato e moderato dalla band emergente Eugenio in Via Di Gioia. Dopo i saluti di Paolo Montagna, sindaco di Moncalieri e di Fabrizio Galliati, presidente di Coldiretti Torino, tra gli altri, intervengono Roberto Weber, presidente Istituto Ricerca IXE'; Alberto Cirio, presidente Regione Piemonte e Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti Piemonte

SABATO 9 NOVEMBRE 2019

CONVEGNO SULL'AGRICOLTURA SOCIALE A partire dalle ore 10,30 e fino alle 12,30. **"La Campagna è amica. L'agricoltura sociale e cibo civile come nuovo modello per lo sviluppo dei territori"**. Durante il convegno si analizzerà lo stato dell'arte dell'agricoltura sociale in Piemonte con la presentazione di alcune pratiche innovative. Introduce e modera il direttore nazionale di Campagna Amica, Carmelo Troccoli. Tra i relatori: Andrea Corsaro, presidente Anci Piemonte; Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti Piemonte; Francesco Di Iacovo, professore di Economia e politica agraria, Università di Pisa; Tiziana Ciampolini, direttrice S-Nodi Caritas; Angelo Ferrero, assessore al Bilancio e Attività produttive del Comune di Moncalieri; Luigi Genesio Icardi, assessore alla Sanità della Regione Piemonte. A seguire la presentazione dell'ultimo libro di Don Domenico Cravero, psicoterapeuta e parroco di Poirino, sull'agricoltura sociale e sulle terapie impiegate.

DOMENICA 10 NOVEMBRE 2019

GIORNATA PROVINCIALE DEL RINGRAZIAMENTO 2019 Il ritrovo è alle ore 10,30, in piazza Baden Baden. Alle ore 11, è prevista la celebrazione Santa Messa, alla Cavallerizza Reale del Castello di Moncalieri. A seguire benedizione degli agricoltori e dei trattori e intervento delle autorità.

9 NOVEMBRE – 24OVEST.IT

ECONOMIA E LAVORO | 09 novembre 2019, 08:50

Inalpi e Coldiretti ancora insieme a Spaggiari per portare il genio di Nespolo tra i banchi

Per il quarto anno consecutivo si conferma l'iniziativa del Diario Scolastico 2019-2020 in Piemonte e in numerose altre regioni italiane

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di **Coldiretti Piemonte**, è stato realizzato il **Diario Scolastico 2019/20**. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di **Ugo Nespolo**.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 250.000 copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione 2019/2020, in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna, le scuole sono state invase da un'ondata di colore e allegria. I Diario è, per Inalpi, un elemento che compone un progetto ancora più ampio, dedicato ai più piccoli e che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda

organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Ma le novità dell'edizione 2019/2020 non sono finite, e così il Diario Inalpi è stato associato anche ad un'app fruibile da tablet e cellulari. Un ampliamento del progetto realizzato grazie alla collaborazione con il Gruppo Spaggiari Parma, leader nella fornitura di servizi multimediali per la scuola.

E proprio per suggellare questa collaborazione, si sono ritrovati all'evento "Coldiretti al Castello", allestito nello splendido scenario del Castello Reale di Moncalieri, tutti i protagonisti di questa bella iniziativa: Roberto Moncalvo - Presidente Coldiretti Piemonte, Ambrogio Invernizzi - Presidente Inalpi SpA, Riccardo Agostini - Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma. Un'occasione particolare, per incontrare i fruitori del Diario Scolastico. Un'occasione anche per fare informazione e raccontare ai piccoli spettatori come nasce e come si produce il burro, fatto da latte piemontese 100% di filiera corta e certificata, attraverso una golosa degustazione a base di panne, burro e marmellata.

Un progetto in crescita, quello dei Diari Scolastici, che il Presidente Inalpi - **Ambrogio Invernizzi** - ha voluto così descrivere: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione".

"Abbiamo scelto di aderire per il secondo anno consecutivo a questo progetto nell'ottica di portare avanti un lavoro sinergico sul nostro territorio - spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale -. Far conoscere nelle scuole, non solo piemontesi ma di tutta Italia, la filiera del latte, le sue proprietà e caratteristiche è utile alla valorizzazione del prodotto stesso che è tra i simboli dell'agricoltura Made in Piemonte. Attraverso testi chiari, curiosità ed esempi concreti, gli studenti e gli insegnanti possono ragionare su diversi argomenti: dal benessere animale all'allevamento, dalle razze tipicamente allevate in Piemonte al meccanismo del prezzo indicizzato che permette una equa remunerazione degli allevatori fino alla storia del formaggio. Si tratta di tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario piemontese conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quindi, che ha l'obiettivo di fornire uno strumento pratico ed, allo stesso tempo, educativo".

"In Gruppo Spaggiari Parma siamo entusiasti di essere partner di questa importante iniziativa - dichiara **Riccardo Agostini** - Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma - La nostra profonda conoscenza del settore scolastico - data da oltre novant'anni di storia - e la nostra leadership nelle piattaforme tecnologiche hanno permesso di diffondere il progetto a quasi tutte le regioni italiane e - grazie alla App da noi sviluppata - di portare ogni giorno contenuti interessanti e interattivi a più di 200mila famiglie".

9 NOVEMBRE – LIBERO 247

Inalpi, Coldiretti Piemonte e Gruppo Spaggiari insieme per la scuola

Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario Scolastico 2019/20. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro ...
Leggi la notizia

Persone: inalpi amministratore delegato
Organizzazioni: coldiretti gruppo spaggiari
Prodotti: app
Luoghi: piemonte coldiretti piemonte
Tags: progetto collaborazione

ALTRE FONTI (6)

Inalpi e Coldiretti ancora insieme a Spaggiari per portare il genio di Nespolo tra i banchi

... tutti i protagonisti di questa bella iniziativa: Roberto Moncalvo " Presidente **Coldiretti** Piemonte, Ambrogio Invernizzi " Presidente **Inalpi** SpA, Riccardo Agostini " Amministratore Delegato Gruppo ...
Torino Oggi.it - 17 ore fa

Persone: inalpi spaggiari
Organizzazioni: coldiretti gruppo spaggiari parma
Prodotti: app
Luoghi: coldiretti piemonte piemonte
Tags: genio banchi

Coldiretti Piemonte: al via il progetto di educazione alimentare

...che hanno preso parte ai numerosi laboratori didattici organizzati in occasione di "**Coldiretti** al ... miele, orticoltura, filiera del latte in collaborazione con **Inalpi**, caseificazione e schiusa dei ...
Torino Oggi.it - 17 ore fa

Persone: roberto moncalvo bruno rivarossa delegato confeder
Organizzazioni: coldiretti arap
Luoghi: piemonte moncalieri
Tags: progetto educazione alimentare

SERVIZIO NAVETTA Per arrivare a **Coldiretti** al Castello Reale nei tre giorni è attivo un servizio ... Previsti anche laboratori della filiera del latte, in collaborazione con la ditta **Inalpi**, laboratori ...

Torino Oggi.it - 8-11-2019

Persone: castello reale coldiretti piemonte
Organizzazioni: coldiretti pro loco
Prodotti: ram attività produttive
Luoghi: moncalieri piemonte
Tags: area mercato

Inalpi fornirà il latte per le Galatine Sperlari

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con **Inalpi** e Compral Latte, che conta 230 ... concludono Roberto Moncalvo presidente di **Coldiretti** Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato ...

Quotidiano Piemontese - 8-10-2019

Persone: presidente compral latte
Organizzazioni: sperlari università
Luoghi: galatine italia
Tags: latte accordo

La soddisfazione di Coldiretti Piemonte: 'L'eccellenza italiana fa squadra"

"Grazie all'accordo di filiera sancito, ormai 10 anni fa, con **Inalpi** e Compral Latte, che conta 230 ... concludono Roberto Moncalvo presidente di **Coldiretti** Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato ...

Torino Oggi.it - 8-10-2019

Persone: inalpi compral latte
Organizzazioni: coldiretti sperlari
Luoghi: piemonte galatine
Tags: soddisfazione eccellenza

Altre città

FOTO

Inalpi, Coldiretti Piemonte e Gruppo Spaggiari insieme per la scuola

Targatocn.it - 8-10-2019

1 di 1

9 NOVEMBRE – CHIVASSOGGI

ECONOMIA E LAVORO | 09 novembre 2019, 08:50

Inalpi e Coldiretti ancora insieme a Spaggiari per portare il genio di Nespolo tra i banchi

Per il quarto anno consecutivo si conferma l'iniziativa del Diario Scolastico 2019-2020 in Piemonte e in numerose altre regioni italiane

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di **Coldiretti Piemonte**, è stato realizzato il **Diario Scolastico 2019/20**. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di **Ugo Nespolo**.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 250.000 copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione 2019/2020, in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna, le scuole sono state invase da un'ondata di colore e allegria. I Diario è, per Inalpi, un elemento che compone un progetto ancora più ampio, dedicato ai più piccoli e che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel rapporto

diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Ma le novità dell'edizione 2019/2020 non sono finite, e così il Diario Inalpi è stato associato anche ad un'app fruibile da tablet e cellulari. Un ampliamento del progetto realizzato grazie alla collaborazione con il Gruppo Spaggiari Parma, leader nella fornitura di servizi multimediali per la scuola.

E proprio per suggellare questa collaborazione, si sono ritrovati all'evento "Coldiretti al Castello", allestito nello splendido scenario del Castello Reale di Moncalieri, tutti i protagonisti di questa bella iniziativa: Roberto Moncalvo - Presidente Coldiretti Piemonte, Ambrogio Invernizzi - Presidente Inalpi SpA, Riccardo Agostini - Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma. Un'occasione particolare, per incontrare i fruitori del Diario Scolastico. Un'occasione anche per fare informazione e raccontare ai piccoli spettatori come nasce e come si produce il burro, fatto da latte piemontese 100% di filiera corta e certificata, attraverso una golosa degustazione a base di panne, burro e marmellata.

Un progetto in crescita, quello dei Diari Scolastici, che il Presidente Inalpi - **Ambrogio Invernizzi** - ha voluto così descrivere: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione".

"Abbiamo scelto di aderire per il secondo anno consecutivo a questo progetto nell'ottica di portare avanti un lavoro sinergico sul nostro territorio - spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale -. Far conoscere nelle scuole, non solo piemontesi ma di tutta Italia, la filiera del latte, le sue proprietà e caratteristiche è utile alla valorizzazione del prodotto stesso che è tra i simboli dell'agricoltura Made in Piemonte. Attraverso testi chiari, curiosità ed esempi concreti, gli studenti e gli insegnanti possono ragionare su diversi argomenti: dal benessere animale all'allevamento, dalle razze tipicamente allevate in Piemonte al meccanismo del prezzo indicizzato che permette una equa remunerazione degli allevatori fino alla storia del formaggio. Si tratta di tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario piemontese conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quindi, che ha l'obiettivo di fornire uno strumento pratico ed, allo stesso tempo, educativo".

"In Gruppo Spaggiari Parma siamo entusiasti di essere partner di questa importante iniziativa - dichiara **Riccardo Agostini** - Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma - La nostra profonda conoscenza del settore scolastico - data da oltre novant'anni di storia - e la nostra leadership nelle piattaforme tecnologiche hanno permesso di diffondere il progetto a quasi tutte le regioni italiane e - grazie alla App da noi sviluppata - di portare ogni giorno contenuti interessanti e interattivi a più di 200mila famiglie".

9 NOVEMBRE – IDEAWEBTV

Ritmica Europa: il 17 novembre Saluzzo ospita la gara regionale di rappresentativa

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 9 novembre 2019 10:00 1 0

Domenica 17 novembre l'ASD Relevè ospiterà al Palazzetto dello Sport di Saluzzo (via della Croce 54) la Gara Regionale di Rappresentativa di Ritmica Europa, valida per la qualificazione al Campionato Italiano in programma sabato 23 e domenica 24 Novembre 2019 a Campagna Lupia (VE).

Per la prima volta il Circuito Ritmica Europa approda in terra saluzzese, grazie allo sforzo congiunto di ASD Relevè e Comune di Saluzzo, che ha concesso il patrocinio per la realizzazione dell'evento. Un connubio quello fra ASD Relevè e Comune, che appare ormai collaudato, visti i tanti momenti di collaborazione (fra gli ultimi l'incontro con l'olimpionica e medaglia di bronzo a Londra 2012 Marta Pagnini e la serata di beneficenza al Teatro Magda Olivero per l'associazione LIFC Piemonte in programma i prossimo 6 dicembre). La competizione vedrà impegnate ginnaste provenienti da Piemonte e Valle D'Aosta, che si esibiranno in esercizi collettivi e individuali.

La manifestazione verrà organizzata grazie alla collaborazione con Comune di Saluzzo, Inalpi, Well Factory, Pastorelli sport, Scaramozzino vivai, Bar Montmartre Saluzzo, Bar Manhattan Saluzzo, Eventi Emotion Torino. L'evento avrà inizio alle ore 10. Ingresso libero.

9 NOVEMBRE – IL NUOVO BRAUDESE

Il «Re» porro e i suoi gemelli

da Cervere

I gemellaggi gastronomici dela Fiera del Porro di Cervere avranno ancora una volta un ruolo di primo piano e saranno inseriti in un calendario costituito da 10 appuntamenti culinari su prenotazione e 5 appuntamenti a ingresso libero serviti il sabato (cena), la domenica (pranzo e cena) ed al lunedì (cena), oltre che attraverso tre appuntamenti infrasettimanali tematici (mercoledì 13, mercoledì 20 e venerdì 22) dall'infaticabile Pro Loco "Amici di Cervere" guidata dal presidente Giovanni Rinero.

I gemellaggi riaffermano anno dopo anno la speciale attitudine costruita attorno al Porro Cervere, nel tentativo di catalizzare le attenzioni non soltanto a vantaggio del prodotto locale, ma appannaggio dell'intero territorio. Attorno al porro si raccolgono anno dopo anno le migliori eccellenze della provincia, esaltandone il gusto e le peculiarità attraverso una fiera che sa farsi narratrice non solo di uno spartito enogastronomico, ma anche di percorsi culturali e storici di grande spessore. Si partirà mercoledì 13 novembre con l'ottava edizione dei "Delicati incontri tra il pesce e il Porro Cervere", serata sempre più apprezzata per la raffinatezza del gusto e degli abbinamenti portati in tavola. Il venerdì successivo è la volta della "serata giovani", ove il Porro Cervere è il contesto di una serata di festa, musica e divertimento per i giovani (e meno giovani) che vedono nella Fiera anche e soprattutto un luogo di aggregazione.

La grande conferma della 40esima edizione è la serata di mercoledì 20 novembre, nella quale protagonista saranno la musica, i colori, i gusti, il clima e la filosofia del marchio Baladin: la nota birra di Piozzo, ideata dall'impegno visionario di Teo Musso, porta infatti avanti un gemellaggio dedicato con il Porro Cervere dando vita ad una serata del tutto unica e dal grande significato. Le ricette nel piatto saranno quelle della creatività di "Open Gardin Baladin", con la presenza protagonista del Porro Cervere ad arricchirne il carattere; nel bicchiere vi saranno invece birre differenti, tutte nate dal mondo Baladin, servite ad ogni portata in base all'abbinamento selezionato.

Seguirà venerdì 22 novembre la serata delle eccellenze, in collaborazione con la Macelleria Leone con la carne cruda, la salsiccia di vitello al Porro Cervere e il bollito di razza Piemontese, la Pro Loco di Carmagnola con il peperone, la Pro Loco di Faule con la bagna cauda, la Pro Loco di Fossano con i bocconcini d'oca del Palio, la Pro Loco di Cavallermaggiore con il gorgonzola DOP, l'Antica Corona Reale con il piatto Cervere- Moretta: il cotechino di Giacomo su Fonduta INALPI al Formaggio Alpi d'Oro, la Pro Loco di Argentera con i Cruset tradizionali dell'Alta Valle Stura, il Consorzio l'Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset con l'Agnello Sambucano, la Pro Loco di Entracque con la patata tipica, la Pro Loco di Genola con la Quaquara, la panetteria Garnero Mauro con il pane di Venasca e il Moscato d'Asti Cantina Damilano.

Ancora una volta, quindi, la Fiera non sarà soltanto il regno del prodotto cerverese, ma diventerà vetrina per le tante eccellenze che il territorio sa esprimere: la fiera e la tavola sono luoghi di condivisione e contaminazione, principi che portano la Fiera del Porro Cervere a diventare nel tempo un punto di incontro in grado di esaltare le grandi qualità disseminate sul territorio della Granda.

IL PROGRAMMA

Domenica 17 novembre sarà l'occasione per premiare la massaia cerverese che meglio avrà saputo interpretare il gusto del Porro attraverso un piatto originale: negli anni da questo appuntamento sono scaturiti alcuni dei migliori piatti oggi protagonisti nel menu della Fiera.

Rientrano sotto l'egida del Consorzio di tutela e valorizzazione la mostra mercato in programma ogni domenica con le visite alle terre del Porro Cervere, la consegna delle targhe ricordo ai produttori durante l'inaugurazione e l'appuntamento di **domenica 24** presso il Palaporro con il tradizionale convegno di approfondimento.

Non mancheranno inoltre la serata giovani **(venerdì 15** il concerto della ABCD Band) e le serate danzanti in occasione di ogni singolo appuntamento gastronomico serale: la Fiera non è soltanto gastronomia, ma è anche e soprattutto festa e aggregazione, poiché al centro c'è una comunità e tutti gli ospiti che vorranno farne parte.

L'animazione tra le vie del paese, ove sarà dislocato anche un ampio mercato e l'area fieristica "I sapori del territorio" in Piazza Umberto I, è affidato ad artisti di strada (nei pomeriggi delle tre **domeniche 10, 17 e 24 novembre**); confermato altresì il tradizionale spettacolo di magia del clown Zapotek, per i più piccini, **giovedì 21 novembre alle ore 15** sotto il Palaporro.

IL SALUTO DEL SINDACO MARCHISIO

E sono 40. Quaranta edizioni insieme con gusto. Con il gusto del Porro Cervere, il prodotto simbolo delle nostre valli e della nostra Comunità e cuore pulsante di un crescente numero di attività, eventi e iniziative che, dal mese clou di novembre, ogni anno mobilitano centinaia di volontari di ogni età e decine di sponsor economici e istituzionali facendo risaltare un territorio dalle cui antiche radici rurali hanno tratto e traggono origine i frutti e gli sviluppi presenti e futuri. Il Re delle tavole d'autunno sarà naturalmente celebrato con la Fiera che si svolgerà dal 9 al 24 novembre nel PalaPorro di piazza San Sebastiano e nei luoghi che formeranno la consueta passeggiata fra menù, banchetti, Città gemelle, bolle e bollicine, serate dance giovani e serate danzanti.La nostra rassegna quest'anno farà uscire il set dalla metafora per trasformarlo in realtà filmata dall'amico Davide Sordella, che da Sindaco di Fossano ha rafforzato i legami reciproci fra le nostre Città e le loro Eccellenze. Un autentico «corto» sulle lunghe radici del Porro Cervere, il prodotto la cui evoluzione ha aiutato i Cerveresi a essere indivisibili da questa valle, favorendo la continuità del lavoro nei campi e impedendo che gli stessi - come purtroppo accaduto nei decenni passati in altre parti del NordOvest e d'Italia - fossero abbandonati. Una realtà, agroalimentare e sociale, che è stata semmai una calamita che ha permesso di creare opportunità occupazionali e reddituali e che, dopo essere stata tramandata, adesso merita di essere narrata con volti, immagini, storie. Fiera per nome e per
aggettivo quella che, a partire dall'assegnazione del Porro d'Oro al momento di tagliare il nastro inaugurale, passando per la serata Baladin e la cena delle Eccellenze, confermerà nel Porro la vera sorpresa, da 40 edizioni a oggi, di una Comunità che ha ricevuto dalla generosità della sua terrà il regalo più grande: vedere le sue tradizioni fiorire assieme ai Porri e conquistare la preferenza di chi li sceglie come fonte di lavoro, come cibo e come destinazione turistico-gastronomica. Un grazie agli oltre 300 volontari coordinati dagli Amici della Pro Loco, alla Cassa di Risparmio, Banca e Fondazione, alla Banca di credito cooperativo di Cherasco, alle Fondazioni bancarie CRT e CRC, istituzioni alleate storiche e fondamentali; al Ministero delle Politiche agricole, alla Regione
Piemonte, alla Provincia di Cuneo e alle Terre dei Savoia per il prezioso patrocinio che concorre alla visibilità dell'evento. Al Consorzio dei Produttori, da 40 anni presidio di qualità colturale, di passaggio generazionale e di cura ambientale. E a Voi.

Corrado Marchisio

9 NOVEMBRE – LA VOCEDALBA

Inalpi, Coldiretti Piemonte e Gruppo Spaggiari insieme per la scuola

Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario Scolastico 2019/20

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di **Coldiretti Piemonte**, è stato realizzato il Diario Scolastico 2019/20. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di **Ugo Nespolo**.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 250.000 copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione 2019/2020, in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna, le scuole sono state invase da un'ondata di colore e allegria.

I Diario è, per Inalpi, un elemento che compone un progetto ancora più ampio, dedicato ai più piccoli e che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel rapporto diretto con

i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Ma le novità dell'edizione 2019/2020 non sono finite, e così il Diario Inalpi è stato associato anche ad un'app fruibile da tablet e cellulari. Un ampliamento del progetto realizzato grazie alla collaborazione con il Gruppo Spaggiari Parma, leader nella fornitura di servizi multimediali per la scuola.

E proprio per suggellare questa collaborazione, si sono ritrovati all'evento "Coldiretti al Castello" allestito nello splendido scenario del Castello Reale di Moncalieri, tutti i protagonisti di questa bella iniziativa: **Roberto Moncalvo** - Presidente Coldiretti Piemonte, **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi SpA, **Riccardo Agostini** - Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma. Un'occasione particolare, per incontrare i fruitori del Diario Scolastico. Un'occasione anche per fare informazione e raccontare ai piccoli spettatori come nasce e come si produce il burro, fatto da latte piemontese 100% di filiera corta e certificata, attraverso una golosa degustazione a base di panne, burro e marmellata.

Un progetto in crescita, quello dei Diari Scolastici, che il Presidente Inalpi - **Ambrogio Invernizzi** - ha voluto così descrivere: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con **Coldiretti Piemonte**, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione".

"Abbiamo scelto di aderire per il secondo anno consecutivo a questo progetto nell'ottica di portare avanti un lavoro sinergico sul nostro territorio - spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale -. *Far conoscere nelle scuole, non solo piemontesi ma di tutta Italia, la filiera del latte, le sue proprietà e caratteristiche è utile alla valorizzazione del prodotto stesso che è tra i simboli dell'agricoltura Made in Piemonte. Attraverso testi chiari, curiosità ed esempi concreti, gli studenti e gli insegnanti possono ragionare su diversi argomenti: dal benessere animale all'allevamento, dalle razze tipicamente allevate in Piemonte al meccanismo del prezzo indicizzato che permette una equa remunerazione degli allevatori fino alla storia del formaggio. Si tratta di tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario piemontese conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quindi, che ha l'obiettivo di fornire uno strumento pratico ed, allo stesso tempo, educativo".*

"In Gruppo Spaggiari Parma siamo entusiasti di essere partner di questa importante iniziativa - dichiara **Riccardo Agostini** - *Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma - La nostra profonda conoscenza del settore scolastico - data da oltre novant'anni di storia - e la nostra leadership nelle piattaforme tecnologiche hanno permesso di diffondere il progetto a quasi tutte le regioni italiane e - grazie alla App da noi sviluppata - di portare ogni giorno contenuti interessanti e interattivi a più di 200mila famiglie."*

9 NOVEMBRE – LEULTIMENIOTIZIE.EU

Inalpi e Coldiretti ancora insieme a Spaggiari per portare il genio di Nespolo tra i banchi

Home > Notizie Torino > Torino Oggi

Per il quarto anno consecutivo si conferma l'iniziativa del Diario Scolastico 2019-2020 in Piemonte e in numerose altre regioni italiane

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario Scolastico 2019/20. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di Ugo Nespolo.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne...
la provenienza: Torino Oggi

9 NOVEMBRE - TARGATOCN

Inalpi, Coldiretti Piemonte e Gruppo Spaggiari insieme per la scuola

Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte, è stato realizzato il Diario Scolastico 2019/20

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di **Coldiretti Piemonte**, è stato realizzato il Diario Scolastico 2019/20. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di **Ugo Nespolo**.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 250.000 copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione 2019/2020, in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna, le scuole sono state invase da un'ondata di colore e allegria.

I Diario è, per Inalpi, un elemento che compone un progetto ancora più ampio, dedicato ai più

piccoli e che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel rapporto diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Ma le novità dell'edizione 2019/2020 non sono finite, e così il Diario Inalpi è stato associato anche ad un'app fruibile da tablet e cellulari. Un ampliamento del progetto realizzato grazie alla collaborazione con il Gruppo Spaggiari Parma, leader nella fornitura di servizi multimediali per la scuola.

E proprio per suggellare questa collaborazione, si sono ritrovati all'evento "Coldiretti al Castello" allestito nello splendido scenario del Castello Reale di Moncalieri, tutti i protagonisti di questa bella iniziativa: **Roberto Moncalvo** - Presidente Coldiretti Piemonte, **Ambrogio Invernizzi** - Presidente Inalpi SpA, **Riccardo Agostini** - Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma. Un'occasione particolare, per incontrare i fruitori del Diario Scolastico. Un'occasione anche per fare informazione e raccontare ai piccoli spettatori come nasce e come si produce il burro, fatto da latte piemontese 100% di filiera corta e certificata, attraverso una golosa degustazione a base di panne, burro e marmellata.

Un progetto in crescita, quello dei Diari Scolastici, che il Presidente Inalpi - **Ambrogio Invernizzi** - ha voluto così descrivere: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con **Coldiretti Piemonte**, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione".

"Abbiamo scelto di aderire per il secondo anno consecutivo a questo progetto nell'ottica di portare avanti un lavoro sinergico sul nostro territorio - spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale -. *Far conoscere nelle scuole, non solo piemontesi ma di tutta Italia, la filiera del latte, le sue proprietà e caratteristiche è utile alla valorizzazione del prodotto stesso che è tra i simboli dell'agricoltura Made in Piemonte. Attraverso testi chiari, curiosità ed esempi concreti, gli studenti e gli insegnanti possono ragionare su diversi argomenti: dal benessere animale all'allevamento, dalle razze tipicamente allevate in Piemonte al meccanismo del prezzo indicizzato che permette una equa remunerazione degli allevatori fino alla storia del formaggio. Si tratta di tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario piemontese conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quindi, che ha l'obiettivo di fornire uno strumento pratico ed, allo stesso tempo, educativo".*

"In Gruppo Spaggiari Parma siamo entusiasti di essere partner di questa importante iniziativa - dichiara **Riccardo Agostini** - *Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma - La nostra profonda conoscenza del settore scolastico - data da oltre novant'anni di storia - e la nostra leadership nelle piattaforme tecnologiche hanno permesso di diffondere il progetto a quasi tutte le regioni italiane e - grazie alla App da noi*

sviluppata - di portare ogni giorno contenuti interessanti e interattivi a più di 200mila famiglie."

9 NOVEMBRE – TORINOGGI

Coldiretti Piemonte: al via il progetto di educazione alimentare

L'iniziativa è partita occasione di " Coldiretti al Castello", laboratori didattici per oltre 2000 studenti delle scuole di Moncalieri e Torino

Ufficialmente partito il progetto di educazione alimentare con 2000 bambini che hanno preso parte ai numerosi laboratori didattici organizzati in occasione di "Coldiretti al Castello", a **Moncalieri**. Tante, quindi, le scuole dell'infanzia e primarie di Torino e Moncalieri che hanno potuto prendere parte ad un percorso per conoscere da dove arriva realmente il cibo che poi viene messo in tavola. Le fattorie didattiche di Campagna Amica, infatti, hanno dato vita a diversi laboratori: miele, orticoltura, filiera del latte in collaborazione con Inalpi, caseificazione e schiusa dei pulcini con Arap, Associazione allevatori del Piemonte, e preparazione dei biscotti con gli agrichef.

D'altronde il 54% dei bambini italiani fa una merenda inadeguata con il consumo di alimenti con eccessiva densità calorica ma c'è anche una minoranza del 3,4% che, al contrario, la salta addirittura del tutto a metà mattino. Come è emerso dall'ultima indagine Okkio alla salute. La merenda rientra tra le abitudini più' radicate della tradizione alimentare nazionale con l'obiettivo di spezzare durante il giorno la fame e garantire un apporto energetico e nutrizionale adeguato. A metà mattina, come a metà pomeriggio, la merenda resta un rito per 34 milioni di italiani, tra grandi e piccini, anche se nel tempo le sue

caratteristiche sono mutate.

"Purtroppo sono ancora pochi i bambini che optano per la frutta o la verdura a merenda o che sono propensi a sostituire il cosiddetto cibo spazzatura con prodotti genuini e salutari - spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale -. Per questo far partire sul nostro territorio il progetto avviato a livello nazionale, *Educazione alla Campagna Amica* e alla sostenibilità ambientale, indirizzato a bambini e studenti fino alle scuole secondarie superiori, ha una notevole importanza. L'obiettivo è quello di formare dei consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno. Già 10 anni fa, Coldiretti Piemonte - concludono Moncalvo e Rivarossa - è stata già pioniera nel far inserire all'interno dei capitolati delle mense le produzioni delle imprese agricole del territorio e delle cooperative associate a UeCoop".

9 NOVEMBRE – TORINOGGI

Inalpi e Coldiretti ancora insieme a Spaggiari per portare il genio di Nespolo tra i banchi

Per il quarto anno consecutivo si conferma l'iniziativa del Diario Scolastico 2019-2020 in Piemonte e in numerose altre regioni italiane

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di **Coldiretti Piemonte**, è stato realizzato il **Diario Scolastico 2019/20**. Un oggetto utile, quotidiano, reso originale e molto gradevole dall'indiscutibile estro artistico di **Ugo Nespolo**.

Nato quasi per caso dal suggerimento di una maestra, il Diario ha preso sempre più piede tanto che in questa edizione ne sono state stampate oltre 250.000 copie distribuite nelle province di Torino, Asti, Cuneo, Novara e Vercelli ma anche, ed è una delle novità di questa edizione 2019/2020, in numerose città e regioni italiane: da Milano a Roma, dalla Campania alla Basilicata, dalla Puglia alla Calabria, dalla Liguria alla Sicilia per arrivare in Emilia Romagna, le scuole sono state invase da un'ondata di colore e allegria. I Diario è, per Inalpi, un elemento che compone un progetto ancora più ampio, dedicato ai più piccoli e che vede l'azienda di Moretta impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne delle provincie di Cuneo, Torino e Asti, un aiuto sociale per consentire l'abbassamento dei costi mensa e fornire prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del buon latte piemontese. Anche le visite in azienda organizzate dalle scuole sono molto gradite da Inalpi, che vede nel

rapporto diretto con i piccoli consumatori, una possibilità per spiegare l'importanza dei solidi valori aziendali, oltre a fortificare l'importante rapporto industria/territorio.

Ma le novità dell'edizione 2019/2020 non sono finite, e così il Diario Inalpi è stato associato anche ad un'app fruibile da tablet e cellulari. Un ampliamento del progetto realizzato grazie alla collaborazione con il Gruppo Spaggiari Parma, leader nella fornitura di servizi multimediali per la scuola.

E proprio per suggellare questa collaborazione, si sono ritrovati all'evento "Coldiretti al Castello", allestito nello splendido scenario del Castello Reale di Moncalieri, tutti i protagonisti di questa bella iniziativa: Roberto Moncalvo - Presidente Coldiretti Piemonte, Ambrogio Invernizzi - Presidente Inalpi SpA, Riccardo Agostini - Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma. Un'occasione particolare, per incontrare i fruitori del Diario Scolastico. Un'occasione anche per fare informazione e raccontare ai piccoli spettatori come nasce e come si produce il burro, fatto da latte piemontese 100% di filiera corta e certificata, attraverso una golosa degustazione a base di panne, burro e marmellata.

Un progetto in crescita, quello dei Diari Scolastici, che il Presidente Inalpi - **Ambrogio Invernizzi** - ha voluto così descrivere: "Lo considero a tutti gli effetti un'opera d'arte e un oggetto bello, ma è anche uno strumento per creare una corretta informazione, perché in un periodo in cui le fake news pare la facciano da padrone, è giusto dare informazioni nate dall'esperienza diretta e con basi scientifiche. Raccontare le varie componenti della meravigliosa filiera del latte piemontese che siamo riusciti a realizzare grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Piemonte, con cui oramai da quasi un decennio condividiamo un percorso comune basato su valori solidi e importanti. Sarebbe auspicabile che tutte le aziende tese al raggiungimento della qualità del prodotto, sottraessero parte del budget pubblicitario per fare formazione e corretta informazione".

"Abbiamo scelto di aderire per il secondo anno consecutivo a questo progetto nell'ottica di portare avanti un lavoro sinergico sul nostro territorio - spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale -. Far conoscere nelle scuole, non solo piemontesi ma di tutta Italia, la filiera del latte, le sue proprietà e caratteristiche è utile alla valorizzazione del prodotto stesso che è tra i simboli dell'agricoltura Made in Piemonte. Attraverso testi chiari, curiosità ed esempi concreti, gli studenti e gli insegnanti possono ragionare su diversi argomenti: dal benessere animale all'allevamento, dalle razze tipicamente allevate in Piemonte al meccanismo del prezzo indicizzato che permette una equa remunerazione degli allevatori fino alla storia del formaggio. Si tratta di tematiche che ci stanno particolarmente a cuore poiché il comparto lattiero-caseario piemontese conta numeri importanti: una produzione lorda vendibile di 390 milioni, circa 2000 aziende produttrici e 51 specialità di formaggi. Una partnership, quindi, che ha l'obiettivo di fornire uno strumento pratico ed, allo stesso tempo, educativo".

"In Gruppo Spaggiari Parma siamo entusiasti di essere partner di questa importante iniziativa - dichiara **Riccardo Agostini** - Amministratore Delegato Gruppo Spaggiari Parma - La nostra profonda conoscenza del settore scolastico - data da oltre novant'anni di storia - e la nostra leadership nelle piattaforme tecnologiche hanno permesso di diffondere il progetto a quasi tutte le regioni italiane e - grazie alla App da noi sviluppata - di portare ogni giorno contenuti interessanti e interattivi a più di 200mila famiglie".

9 NOVEMBRE – VIRGILIO.IT

Inalpi e Coldiretti ancora insieme a Spaggiari per portare il genio di Nespolo tra i banchi

Condividi Invia

Continua l'impegno di Inalpi nei confronti delle nuove generazioni e del mondo della scuola. Per il quarto anno consecutivo, e per il secondo anno con il prezioso contributo di Coldiretti Piemonte

,...

Leggi tutta la notizia