dal **9 DICEMBRE** 2019
al **15 DICEMBREE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

9 DICEMBRE – FORMAGGI & CONSUMI

ARRIGONI BATTISTA
www.arrigonformaggi.it

Nome prodotto
Gorgonzola Dop Piccante
Breve descrizione prodotto
Formaggio erborinato, molle, a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero, rientra nella gamma Dop di Arrigoni Battista. Super premiato, ha conquistato quest'anno la Silver Medal al World Cheese Awards 2019, raggiungendo così la quota di dieci medaglie vinte in vari contest internazionali.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Vaschetta 200gr; forma; ½ forma; ¼ forma; 1/8 forma; 1/16 forma.
Confezionamento
Incarto per il banco taglio; vaschetta per il libero servizio.
Caratteristiche
La versione Piccante del Gorgonzola Dop presenta venature blu/verdi più accentuate, una pasta più friabile e asciutta con un sapore più deciso e intenso, dovuto sia alla tipologia di muffe che alla stagionatura prolungata (minimo 80 giorni).
Shelf life
60 giorni (forme); 45 giorni (vaschette).

BAYERNLAND
www.bayernland.it

Nome prodotto
Burro Bayernland Gold
Breve descrizione prodotto
Prodotto con panna fresca pastorizzata di altissima qualità e approvato dalla Fir (Federazione Italiana Risvolti). Dal sapore delicato, dal tenue color crema e dall'aspetto lucido e compatto, contiene minimo 82% di grassi. Il Burro Bayernland Gold è sottoposto a rigorosi controlli in laboratori specializzati e mantiene così intatte tutte le caratteristiche della materia prima utilizzata, per un burro da gustare al naturale, o come ingrediente per preparazioni dolci e salate.
Ingredienti
Panna fresca pastorizzata.
Peso medio/pezzature
250 gr (panetto), 2,5 Kg (pane), 10 e 25 Kg (blocchi).
Confezionamento
Film di alluminio.
Caratteristiche
Struttura liscia e compatta, facilmente spalmabile, contiene minimo 82% di grassi ed è prodotto con materia prima di altissima qualità.
Shelf life
60 gg alla consegna.

CILENTO
www.cilentospa.it

Nome prodotto
Burrata di bufala
Breve descrizione prodotto
Burrata di Bufala è un prodotto italiano, fatto a mano da esperti artigiani. Cuore cremoso, dal gusto delicato e fresco di latte e panna di bufala, ideale per ricette esclusive.
Ingredienti
Latte di bufala pastorizzato, panna di bufala pastorizzata (da latte e siero di latte), siero innesto naturale (latte), sale, caglio.
Pezzatura
200 gr in vaschetta.
Caratteristiche e plus marketing
100% latte di bufala italiano.
Shelf life
22 giorni.

MARIO COSTA
www.mariocosta.it

Nome prodotto
Gorgonzola dolce Dop "Dolcifiato Costa Gran Riserva"
Breve descrizione prodotto
Gorgonzola dolce Dop al taglio, rigorosamente selezionato.
Ingredienti
Latte, caglio, sale .
Peso medio/pezzature
Forme da Kg 12 ca.
Caratteristiche
Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato.
Confezionamento
Forme intere, mezze forme, quarti e ottavi.
Tempi di scadenza
30 gg dalla data di confezionamento.

BURRIFICIO DALLA TORRE DOROTEA
www.dallatorrevaldinon.it

Nome prodotto
Burro La Montanara Oro incarto compostabile
Breve descrizione prodotto
Burro di centrifuga da latte fresco, con incarto compostabile.
Pezzatura
250 gr.
Caratteristiche
La referenza Burro la Montanara viene prodotta e consegnata in pack compostabile certificato. Tintpallaggio primario, anche se non riciclato, potrà così essere smaltito direttamente nella frazione dell'umido. Nel pack viene comunicato non solo il compostabile, ma una ulteriore informazione di trasparenza per il consumatore relativa a come nasce il Burro la Montanara.

DISALP
www.disalp.com

Nome prodotto
Gamma Isey Skyr
Breve descrizione prodotto
Isey Skyr è l'unico e autentico Skyr islandese che contiene i fermenti lattici originali dello skyr trasmessi da generazione in generazione da più di 1.000 anni. Prodotto secondo la ricetta originale islandese, con latte scremato e fermenti dello skyr usati in esclusiva da MS Iceland Dairies, è naturalmente cremoso, privo di grassi, ricco di proteine e calcio perché necessita del triplo di latte rispetto ad uno yogurt. Ogni vasetto è dotato di un cucchiaino nel coperchio per essere mangiato in qualsiasi momento della giornata. Disponibile nei gusti vaniglia, mirtillo e naturale.
Ingredienti
Latte scremato pastorizzato, fermenti originali dello skyr.
Pezzatura
170 gr.
Confezionamento
Vasetto dotato di un cucchiaino nel coperchio.
Shelf life
18 giorni.

GRANAROLO
www.granarolo.it

Nome prodotto
Ricotta Granarolo Gusto di una volta
Breve descrizione prodotto
La Ricotta Fresca Granarolo Gusto di una Volta, nel formato da 250 gr, è prodotta solo con latte 100% italiano. Viene realizzata secondo il tradizionale metodo dell'affioramento e della raccolta manuale e si distingue per la caratteristica struttura a fiocchi e il suo sapore intenso di latte. Un prodotto che nasce dalla volontà di riscoprire gli antichi metodi della tradizione casearia italiana, sia per il fresco sapore di latte sia per il pack con la fascetta estraibile. La ricotta amplia l'attuale gamma Granarolo Gusto di una Volta, latte, yogurt e ricotta.
Ingredienti
Siero di latte, latte, sale.
Peso medio/pezzature
250 gr.
Confezionamento
Vaschetta con fascetta estraibile.
Caratteristiche
Latte 100% italiano.

LUIGI GUFFANTI FORMAGGI 1876
www.guffantiformaggi.com

Nome prodotto
Toma del Ticcio alpe Vallezzo
Breve descrizione prodotto
Anche in Valsesia, così come in Val d'Ossola, esiste e resiste la tradizione della transumanza e dell'alpeggio. Il pastore-casaro scala le montagne con la sua mandria, fino a raggiungere i 2.250 mt di altitudine, spostandosi di pascolo in pascolo alla ricerca delle erbe più ricche e nutrienti. Il risultato è un formaggio dalla struttura e dal gusto tipico.
Ingredienti
Latte crudo intero, caglio e sale.
Pezzatura
Forma da 2,5 Kg circa.
Caratteristiche
Pasta di colore giallo paglierino intenso, con occhiatura diffusa e non uniforme. Il sapore è molto intenso, con note di erbe alpine. La stagionatura minima è di 60 giorni, mentre la produzione avviene nei mesi di luglio e agosto.
Shelf life
90 giorni.

GUIDA BUYER - SCHEDE PRODOTTO

CASEIFICIO LA BUFALAT
www.lsbufslat.it

Nome prodotto
Mozzarella di Bufala Campana Dop
Breve descrizione prodotto
Mozzarella di Bufala Campana Dop. Come da disciplinare, è prodotta con 100% di latte di bufala di razza mediterranea, lavorato al massimo entro 60 ore dalla mungitura.
Ingredienti
Latte di bufala, sale e caglio.
Pezzature
250 gr; 5 X 50 gr; 1 x 250 gr; 500 gr; 1 x 500 gr; 5 x 125 gr; 1.000 gr; 1 x 1.000 gr; in sacchetti da 250 gr; 500 gr e 1.000 gr; in barattolo da 250 gr e 500 gr.
Caratteristiche
La mozzarella di Bufala Campana Dop del caseificio la Bufalat presenta le peculiarità della mozzarella prodotta nella piana del Sele (Salerno) ossia quelle di un formaggio dal gusto dolce, caratteristico proprio del latte di bufala.
Shelf life
18 giorni.

LA CASERA
www.formaggidiloro.it

Nome prodotto
Torma Bucagnina Alpe Devero
Breve descrizione prodotto
Il grasso d'alpe, tipica denominazione dei rinomati formaggi d'alpeggio, prodotti nel periodo compreso tra giugno e settembre, racchiude la sua identità sull'altipiano dell'Devero, alpe Buscagnina. Grazie a questa torma prodotta da una piccola realtà familiare, si può riscoprire l'amore per la tradizione, per i sapori integri e genuini del latte, munto ogni giorno sui pascoli soleggiati, incontaminati selvaggi, oltre i 1.800 metri.
Ingredienti
Latte crudo, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
Quattro Kg circa.
Caratteristiche
Gusto intenso di latte crudo, derivato da erba fresca e incontaminata di alpeggio.
Shelf life
180 giorni.

MILA LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE
www.mila.it

Nome prodotto
Sasso Nero
Breve descrizione prodotto
Il Sasso Nero è un formaggio a pasta dura, che si caratterizza per un colore che va dal bianco al giallo chiaro. Presenta una struttura finemente granulosa e cristallina e una consistenza leggermente fondente in bocca. La sua tipica sapidità, con le note di castagne arrostite, frutta secca e miele sono il risultato della lunga stagionatura in due fasi. Il retrogusto presenta note di caramello e cioccolato. Un formaggio di carattere, rinchiuso in una crosta nera e ascolta che conserva l'anima unico.
Ingredienti
Latte pastorizzato 100% dall'Alto Adige, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Forma intera 9 Kg, mezza forma 4,5 Kg.
Caratteristiche
Crosta nera, stagionatura lunga, aroma particolarmente vario e persistente, consistenza morbida e fondente in bocca.

ALPE DEL GARDA
www.alpedelgarda.it

Nome prodotto
Formaggella Tremosine
Breve descrizione prodotto
Formaggio semigrasso a pasta semidura, prodotto da latte vaccino pastorizzato.
Ingredienti
Latte, sale, caglio, fermenti lattici. Origine del latte: Italia.
Pezzatura
Circa 1,4 Kg (peso variabile).
Caratteristiche
La Formaggella Tremosine è un formaggio tradizionale della Lombardia, ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di Produzione. Il latte, di origine locale, viene prodotto da soci la lavorazione e la stagionatura avvengono nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, nel Caseificio Sociale Alpe del Garda.
Shelf life
Forma intera. Tmc dall'incartonamento: 60 giorni.

ARGEI LE FATTORIE RENOLIA
www.grupporenolia.it

Nome prodotto
Dolce Nero
Breve descrizione prodotto
Formaggio semistagionato di capra a pasta semidura, dal gusto dolce e delicato, ottenuto unicamente dal latte prodotto dalle nostre capre, allevate in Ciargia, Sardegna.
Ingredienti
Latte intero di capra pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Trattato in crosta con conservante E235 (Natamicina) e colorante E172 (Ossido di ferro). Crosta non edibile. Non contiene conservanti aggiunti.
Peso medio/pezzature
2,200 grammi ca.
Confezionamento
Busta sottovuoto.
Caratteristiche
E' un formaggio semi-stagionato caratterizzato da una consistenza compatta, pasta semidura bianca e dolce. Indicato il suo consumo in taglieri accompagnato da marmellate e miele, e in ricche insalate; ideale per le preparazioni alla griglia. Ottimo l'abbinamento con un buon vino rosso corposo.
Shelf-life
90 gg.

SANGUEDOLCE
www.sanguedolce.com

Nome prodotto
Mozzarella Nonce'
Breve descrizione prodotto
La mozzarella fiordilatte deliziosa è un formaggio fresco a pasta filata senza lattoico, realizzato in forma tipicamente sferica. Presenta una superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo e consistenza elastica. Il sapore è dolce e delicato e l'odore è fresco e gradevole.
Ingredienti
Latte delattosato, sale, caglio, fermenti lattici.
Pezzatura
125 gr. Confezionamento in vaschetta.
Caratteristiche
Pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte; pasta di struttura fibrosa, a fogli sovrapposti, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido latteo; possibile presenza di distacchi, ma non di occhiatura; colore omogeneo, bianco latte.
Shelf life
20 giorni.

SPINOSA
www.spinosaspa.com

Nome prodotto
Mozzarella Spinosa di latte di bufala 100% italiano affumicata naturalmente
Breve descrizione prodotto
Formaggio fresco a pasta filata affumicato con trucioli di faggio provenienti da boschi gestiti in maniera sostenibile (trucioli certificati PEFC).
Ingredienti
Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
250 gr.
Tipologia di confezionamento
Bicchiere.
Caratteristiche
Forma sferoidale, consistenza morbida, leggermente elastica. Superficie liscia e lucida, con crosta sottilissima; colore dorato con striature marroni. Odore dolce di fermentazione lattica, sapore e caratteristico e affumicato.
Shelf life
21 gg data produzione.

LATTERIE INALPI
www.inalpi.it

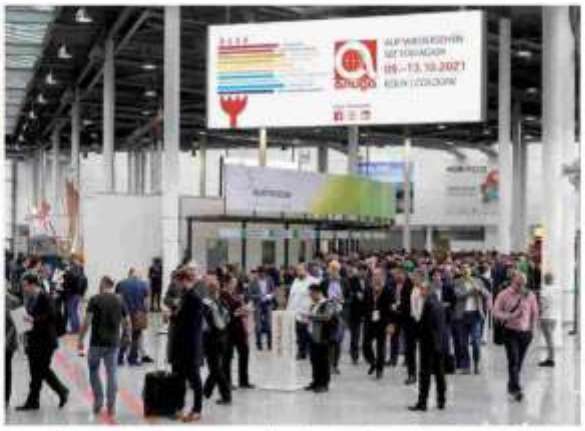
Nome prodotto
Fontal Nazionale Bio
Breve descrizione prodotto
Fontal Nazionale Bio, formaggio da tavola a latte intero, è prodotto e stagionato presso il caseificio di Peveragno (Cn) da latte da agricoltura biologica proveniente da allevamenti selezionati 100% piemontesi. Il Fontal Nazionale Bio è una delle nuove referenze della Gamma Bio Inalpi, una linea completa per soddisfare le esigenze di un consumatore sempre più attento, che richiede prodotti naturali, sani e frutto di una filiera corta e certificata.
Ingredienti
Latte, sale, fermenti, caglio. Crosta non edibile trattata con colorante E160b.
Peso medio/pezzature
200 gr peso calibrato.
Confezionamento
Atm.
Shelf life
90 gg.

ANUGA TASTE THE FUTURE • ANUGA TASTE THE FUTURE • ANUGA TASTE THE FUTURE • ANUGA TASTE THE FUTURE

ANUGA UBER ALLES

L'edizione del 100esimo anniversario della fiera di Colonia si chiude con numeri da record: oltre 170mila visitatori e 7.500 espositori. Supera i 1.100 il numero delle aziende italiane, confermando il nostro come primo tra i 106 paesi presenti.

Dai nostri inviati a Colonia Angela Frigeria, Alice Piedini, Federica Robbe, Eleonora Dini, Margherita Lusetto



Nell'anno del centenario dalla sua nascita, Anuga, la più importante fiera mondiale del food e beverage, chiude con numeri da record. La 35esima edizione ha visto infatti la presenza di oltre 170mila visitatori tra i padiglioni di Colonia, cioè il 3% in più rispetto all'edizione precedente, nel 2017, provenienti da ben 201 paesi. Erano invece circa 7.500 gli espositori, in arrivo da 106 mercati del mondo.

Posto d'onore per l'Italia, che è risultata di gran lunga il primo paese presente, con oltre 1.100 aziende espositrici, seguita dalla Germania con 738. La prima Anuga si era tenuta invece a Stoccarda, nel 1919, con la partecipazione di circa 200 aziende tedesche. Il record del 2019 conferma il successo di Anuga, sostenuto dai numeri ma anche dal sentiment positivo degli espositori e degli operatori presenti. Nei cinque giorni di fiera, la kermesse ha messo sotto la lente d'ingrandimento le tendenze del momento, le ultime innovazioni e le idee più visionarie. Anuga 2019 si è rivelata così non solo un'occasione di business ma anche un'importante finestra sul domani, dove aziende, buyer e altri operatori si sono riuniti per discutere nuove soluzioni e affrontare le sfide del settore, definendo il futuro del food and beverage.

Il parere degli espositori: irrinunciabile, ma troppo lunga

Quasi unanime il giudizio positivo di chi ha scelto Anuga per presentare l'azienda e la propria offerta: i contatti con gli operatori professionali ci sono stati, il livello qualitativo (e quantitativo) era più alto rispetto all'ultima edizione e il sistema di matching della fiera ha ben funzionato. Ma è unanime anche l'unico giudizio negativo: la fiera è davvero troppo lunga. Su cinque giorni, si lavora bene tre, ma si rimane lontani dall'azienda (considerando allestimento e disallestimento degli stand) per più di una settimana. Con tutto ciò che comporta in termini di costi (come non citare i prezzi esorbitanti degli alberghi di Colonia?) e di organizzazione del lavoro. A tal proposito, non sono mancati anche quest'anno gli stand chiusi la domenica, con tanto di cartello di spiegazione e scuse. "La domenica è una festa religiosa, ci vediamo domani", recitava ad esempio la comunicazione di una azienda olandese.

La presenza italiana e il successo del padiglione delle carni

A fronte del record di aziende presenti va aumentata, secondo molti espositori, la riconoscibilità delle aziende del nostro Paese. Se, per alcuni, la soluzione potrebbe essere un padiglione interamente dedicato all'Italia, per altri resta invece fondamentale la divisione per settori, ma occorrerebbe una distintività maggiore. Sulla falsariga, ad esempio, delle aziende spagnole, che con la loro testata rossa spiccano in ogni padiglione. Così, nel caso della hall dei salumi, dove spagnoli e italiani erano mescolati senza soluzione di continuità, con qualche possibile confusione.

Successo clamoroso per il padiglione sei, quello dedicato alle carni, preso letteralmente d'assalto a buyer di tutto il mondo, in primis dai compratori cinesi, tanto che in alcuni orari era quasi impossibile girare fra gli stand.

DOMANDE SENZA RISPOSTA

Un giro fra i padiglioni di Anuga ha evidenziato una serie di "stranezze" che abbiamo fotografato. Ecco allora le immagini e le domande, senza risposta, che suscitano.

Ferrarini e Gruppo Kipre erano presenti nel padiglione cinque. Essendo due aziende in concordato preventivo, su cui pesa l'ipotesi del fallimento, che tipo di garanzie possono offrire a vecchi e nuovi clienti?

Chi è il cinese a fianco del cassonetto? Sarà forse un manager Suning (proprietaria dell'Inter) incazzato per la sconfitta con la Juve?

Che ci fa il Napoli Mozzarella, prodotto da una società spagnola, nello stand della collettiva iberica?

Che ci fa un'azienda con proprietario cinese che produce, fra gli altri, soy noodles, cantonese rice, dim sum, xiaolongbao dumplings nello stand Lombardia? Sono tutti prodotti tipici della regione?

Avvistato tra gli stand questo produttore libanese specializzato in frutta secca. Se un giorno il brand arriverà in Italia, chi si occuperà della comunicazione?

Quando vegano fa rima con talebano

Incontri e scontri alla fiera di Colonia, dove proteine animali e vegetali convivevano in tutti i padiglioni. Non sempre abitati, invece, da adepti del dialogo, del confronto e della non violenza.

C'è ovviamente tanto business, prima di tutto, nelle fiere trade. Ma non solo. Queste manifestazioni sono, per tutti gli operatori, anche l'occasione di incontrarsi, scambiarsi idee, cogliere i trend, trovare ispirazione e confrontarsi. Negli ultimi anni, le fiere sono popolate, così come il mercato, da aziende e prodotti che propongono alternative vegane e vegetariane alle proteine animali. E che, spesso, convivono esattamente con i prodotti che si propongono di sostituire. Così, ad esempio, nel caso del padiglione 10, quello dedicato ai formaggi. Che accanto a specialità casearie di tutti i paesi, proponeva prodotti 'dairy free', sostitutivi vegetali del latte, vegan butter e così via. Un incontro-scontro sempre giocato sull'ironia e sulla battaglia commerciale, cliente dopo cliente. Ma non è così per tutti. Un piccolo tour per la fiera, in compagnia di Roberto Brazzale, presidente dell'omonimo Gruppo, ci ha permesso di assistere a un violento scontro degno di altri ring, non certo di una fiera trade, segno evidente dell'incapacità di alcuni di confrontarsi su terreni concreti, lontani da quelli meramente ideologici. Girovagando per i padiglioni, la nostra attenzione viene colpita da uno stand, dove campeggia la scritta 'Pig Out Chips', stampata anche sulle magliette dei ragazzi, due donne e un uomo, che offrono a quanti passano questo 'snack al bacon senza bacon', 100% vegetale.

Il prodotto è realizzato dalla Outstanding Foods, azienda californiana con base a Los Angeles, e ideato dallo chef Dave Anderson, creatore di Beyond Burger, come si legge sui volantini distribuiti in fiera. L'imprenditore si avvicina e prova a intavolare con i tre ragazzi un scambio di idee sull'allevamento animale, proprio prendendo lo spunto dalla scritta sulle magliette. "Negare all'animale la possibilità di esistere non lo rende più felice. La vostra posizione condanna semplicemente maiali e vacche, animali che esistono perché l'uomo li alleva, a non vivere. Mentre invece ci sono sistemi grazie ai quali si può produrre bene e, allo stesso modo, preservare il benessere degli animali da lavoro. E la mia azienda sta provando proprio a fare questo".

Le prime risposte sono piuttosto beffarde: "Che ne vuoi sapere tu della felicità degli animali", sentenziano i ragazzi. L'imprenditore, senza scomporsi, risponde che lavora in questo mondo da tutta la vita e conosce molto bene questi animali. Quando non stanno bene un allevatore se ne accorge subito, anche dalla qualità del prodotto", spiega. "La condanna alla non esistenza è una via nichilista, invece". I tre non capiscono il significato della parola nichilista e mentre l'imprenditore tenta di spiegarlo, l'uomo, che si rivelerà poi essere Bill Glaser, ceo dell'azienda, esce con fare minaccioso dallo stand e dice all'imprenditore: "Fra cinque o al massimo dieci anni il tuo business non esisterà più perché noi faremo in modo che questo accada".

Mentre emette questa sentenza, Bill si avvicina a Roberto Brazzale e lo strattona dicendo: "Adesso tu te ne vai da qui". Lo stand è ospitato in una piccola collettiva, che raggruppa prodotti 'plant based'. Bill Glaser si accerta che il nostro gruppetto se ne vada, accompagnandoci in maniera ben poco urbana lontano da lì. Fortuna vuole che, sarà probabilmente per il consumo di proteine animali, Brazzale sia ben attrezzato al dialogo ma ben lontano dall'idea di passare alle vie di fatto; e così la vicenda si conclude senza ulteriori violenze, se non quella all'intelligenza. Se questo è il futuro che costoro immaginano, fortunati quelli cui non toccherà vederlo.

Lo stand Pig Out

Bill Glaser, ceo Outstanding Foods

Sei Dop sul palcoscenico di Afidop

Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Grana Padano, Pecorino Toscano e Taleggio riuniti in uno stand, sotto l'egida dell'associazione dei formaggi italiani. Con eventi, show cooking e spazi per il business.

Afidop, l'Associazione dei formaggi Italiani Dop, come da tradizione era presente nei padiglioni dell'Anuga di Colonia con un grande stand, nell'area dedicata ai prodotti lattiero caseari. L'obiettivo era quello di presentare, al pubblico tedesco e internazionale, sei punte di diamante della produzione casearia italiana a denominazione: Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Grana Padano, Pecorino Toscano e Taleggio. Nei cinque giorni della manifestazione, lo stand di Afidop nel padiglione 10 ha ospitato cooking show con preparazione di deliziosi assaggi dei sei formaggi Dop, stelle del panorama gastronomico italiano, ricettati per esaltare al meglio le loro caratteristiche uniche. I "bocconcini d'autore" erano firmati dallo chef Antonino Bonetta (titolare del ristorante "Il Valentino" di Colonia), accompagnato dalla giornalista e divulgatrice tedesca Veronika Crecelius (nominata anche Ambasciatrice del Vino italiano dal Cerimoniale della presidenza del Consiglio dei ministri di Roma), che ha preparato sei tipologie di "bocconcini", piccoli sfizi con i sei formaggi Dop in abbinamento a vini o birre, per un'esperienza di gusto completa. Lo stand, inoltre, ha offerto la possibilità ai soci dei consorzi di organizzare incontri col pubblico professionale tedesco e internazionale, mentre per gli operatori erano disponibili approfondite informazioni sulle zone di produzione, le specifiche fasi produttive e i diversi utilizzi di ciascuno dei grandi formaggi, con dimostrazioni e assaggi delle stelle del panorama gastronomico italiano.

Falso Parmigiano Reggiano

Scoperti in fiera, dal Consorzio di tutela, due prodotti fake. Scattano subito denuncia e sequestri.

Anche l'edizione 2019 di Anuga segna un intervento del Consorzio del Parmigiano Reggiano, che ha portato alla denuncia di falso Parmesan con un pronto intervento delle autorità tedesche. Due prodotti con denominazioni chiaramente evocative rispetto a quelle in uso esclusivo al Parmigiano Reggiano ("Parmesan") sono stati individuati infatti in fiera e denunciati dal Consorzio di tutela alle competenti autorità tedesche. Si tratta di formaggi recanti denominazioni in palese conflitto con la sentenza ottenuta dal Consorzio nel febbraio 2008, presso la Corte di Giustizia Ue, quando venne sancito che il termine "Parmesan" non è generico, ma rappresenta un'evocazione della denominazione "Parmigiano Reggiano" e non può essere utilizzato per formaggi non conformi al disciplinare della Dop italiana. "La tempestività dell'intervento delle autorità tedesche a seguito della nostra denuncia - sottolinea il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli - si lega al fatto che, dopo anni di contenziosi, abbiamo ottenuto dall'Unione Europea una legislazione che non lascia dubbi in materia di tutela, prevedendo, tra l'altro, anche l'obbligo di tutela delle Dop 'ex officio' in tutti gli stati membri della Ue, con una responsabilità diretta dei Paesi membri in materia di vigilanza". Bertinelli interviene anche sul tema della tutela legale nei paesi extra Ue, di grande attualità in epoca di dazi ed embarghi commerciali. "La politica italiana ed europea deve essere a fianco dei Consorzi perché nel mondo dobbiamo affrontare costosissime cause legali affinché i nomi delle indicazioni geografiche siano utilizzati solo per gli autentici prodotti italiani. In casi come questo, è chiaro che i Consorzi sono a tutti gli effetti bracci operativi nella lotta alla contraffazione e che vanno sostenuti per la causa comune della tutela del made in Italy. Sul mercato non ci devono più essere un Parmesan made in Wisconsin, un Asiago o un Gorgonzola americani. Le Dop come il Parmigiano Reggiano sono un patrimonio culturale italiano che va tutelato. I 'tarocchi' che vengono prodotti altrove e che usano un nome che evoca il prodotto originale italiano hanno come effetto quello di trarre in inganno il consumatore. Il consumatore che acquista il Parmesan è spesso convinto di acquistare un prodotto italiano. Per questo motivo il Consorzio del Parmigiano Reggiano si batte affinché, anche fuori dall'Unione Europea, il nome Parmesan possa essere utilizzato solo per l'autentico prodotto Parmigiano Reggiano. Altrimenti, non saranno solo le aziende italiane a subire un danno, ma tutti i consumatori americani che vengono ingannati perché acquistano un fake nella consapevolezza di acquistare il vero Parmigiano Reggiano!". Il Consorzio era presente ad Anuga con un proprio stand dedicato, come ormai da qualche anno. Con l'obiettivo, in primis, di accompagnare l'affermazione della Dop nel mercato globale, favorendo così le esportazioni che, nei primi nove mesi del 2019, hanno già registrato un incremento complessivo delle esportazioni pari al 4,5%.

Captain Piave sbarca in fiera

Il Consorzio bellunese presenta, a Colonia, il Supereroe che parla ai bambini dei temi alimentari promossi dal progetto comunitario Nice to Eat-Eu: Dop, Tutela e Certificazione.

C'era anche un Supereroe tra i padiglioni di Anuga, chiamato a difendere le Dop europee, in primis il formaggio Piave. E' infatti Colonia il palcoscenico scelto dal Consorzio per la tutela formaggio Piave Dop che, al fianco di Agriform, ha lanciato in anteprima mondiale, nell'ambito della campagna Nice to Eat-Eu co-finanziata dell'Unione Europea, il suo nuovo e rivoluzionario progetto dedicato ai bambini: Captain Piave, il supereroe protagonista di un'animazione 3D Full Hd che difende il formaggio delle Dolomiti bellunesi e tutte le produzioni Dop da abusi e contraffazioni. La presentazione ad Anuga precede una massiccia campagna di comunicazione, che vedrà Captain Piave protagonista, a novembre, in 50 sale del circuito Uci Cinema. "Quale modo migliore per parlare ai bambini in età scolastica, uno dei più importanti target di progetto Nice to Eat-Eu, se non quello di utilizzare un linguaggio divertente e a loro comprensibile, nel tentativo di infondere nei giovani consumatori di domani la consapevolezza e il riconoscimento dei marchi di qualità europei sul piano della sicurezza degli alimenti, della tracciabilità, dell'autenticità e degli aspetti nutrizionali e sanitari?", spiegano i vertici dell'Ente di tutela. Una missione avvincente quella di Captain Piave, impegnato a contrastare il perfido piano di Dr Fake, scienziato che tenta senza sosta di riprodurre squallide copie del Piave Dop, tenendo in ostaggio la povera Mucca Bruna per carpirne i segreti, imprigionata in un freddo e cupo laboratorio di città e lontana dai suoi amati pascoli delle Dolomiti bellunesi. Inutile ogni tentativo di Dr Fake di nutrirla con "le farine più raffinate e le migliori tisane rilassanti". Il messaggio è semplice e chiaro: il Piave Dop, infatti, deve il suo prestigio a un insieme di fattori non riproducibili al di fuori dell'area delle Dolomiti bellunesi, un mix che ha permesso a questa Dop di ottenere i più prestigiosi riconoscimenti del comparto a livello mondiale. Regole fondamentali che prevedono l'utilizzo di latte vaccino

095047

Il Buon Gusto Italiano

Grande successo per la rete di impresa dell'eccellenza agroalimentare.

Anuga 2019 si è confermata per la Rete di Imprese Il Buon Gusto Italiano un appuntamento stimolante e ricco di nuove possibilità. L'evento ha infatti offerto l'opportunità di entrare in contatto con buyer e potenziali clienti provenienti da tutto il mondo come India, Canada, Emirati Arabi e tanti altri, a cui è stato presentato un gruppo coeso di aziende in grado di soddisfare le attuali esigenze del mercato. Non sono mancati i momenti di convivialità, come l'aperitivo organizzato dall'executive Chef della Rete Cesare Veronesi e del Pastry Chef di San Giorgio Mr. Mimmo, a cui hanno partecipato tutte le aziende de Il Buon Gusto Italiano presenti anche in altri padiglioni. Il manager di Rete Giancarlo Taglia, soddisfatto dell'esperienza lancia un messaggio per la prossima edizione del 2021, la possibilità di avere tutte le aziende italiane (tranne i salumi, formaggi e il frozen) riunite in unico padiglione, visto che siamo il primo paese come numero di aziende espositrici.

prodotto per almeno l'80% da capi selezionati delle razze bruna italiana, pezzata rossa italiana e frisona italiana, allevati esclusivamente nella provincia di Belluno e nutriti con tipico foraggio di prato polifita, cui si deve la struttura aromatica del formaggio. Riuscirà Captain Piave a riportare Bruna ai suoi verdi pascoli e a tutelare il formaggio Piave e i consumatori dai continui tentativi di contraffazione di Dr Fake?

Tutto si svelerà nel 2020. Il finale, infatti, verrà ideato proprio dai bambini a cui il progetto è destinato, attraverso un concorso organizzato da Nice to Eat-Eu e rivolto agli studenti delle scuole primarie, che saranno chiamati a proporre uno storyboard del seguito delle avventure del supereroe, in difesa dei regimi di qualità dell'Ue.

Il progetto Nice to Eat-EU

Gli obiettivi del progetto Nice to Eat-Eu, promosso dal Consorzio per la tutela formaggio Piave Dop e co-finanziato dell'Ue, sono quelli di far conoscere al grande pubblico dei tre Paesi target, cioè Germania, Italia e Austria, il valore del marchio Dop. Per riuscirci, il progetto ha deciso di puntare su linguaggi mutevoli e versatili, in base al pubblico a cui si rivolge: un supereroe, appunto, per parlare ai bambini, con un video d'animazione e un videogioco che sarà presto lanciato nei tre mercati. Uno storytelling e photo shooting (recentemente presentato a Milano in apertura dell'ultima edizione della Milano Fashion Week e in collaborazione con Vogue) che racconta il Piave Dop in chiave glamour, per catturare lo sguardo del consumatore evoluto, alla ricerca di qualità e che vuole essere stupito. E ancora video promozionali, originali e ricchi di messaggi emozionali che rispecchiano i mood delle tre annualità di progetto ("Glamour & Eccellenza" 2019, "Natura & Territorio" 2020 e "Qualità & Gusto" 2021), un'App di Realtà Aumentata che verrà lanciata a novembre, gratuita per iOS ed Android che permetterà di trasformare il formaggio Piave Dop in un'esperienza multimediale unica e in 3D, fruibile immediatamente e ovunque su smartphone e tablet.

ANUGA TASTE THE FUTURE • ANUGA TASTE THE FUTURE • ANUGA TASTE THE FUTURE • ANUGA TASTE THE FUTURE

NUOVA CASTELLI

Stefano Ziliotti

Tante novità in casa Nuova Castelli, sia per quanto riguarda i prodotti in assortimento che il pack all'insegna del rispetto dell'ambiente, con la confezione 100% riciclabile, dell'innovazione, con prodotti come My Sauce, del bio, con una gamma di freschi e stagionali, e del benessere animale. Quanto ai risultati, Stefano Ziliotti, responsabile marketing, spiega: "Il Gruppo Castelli, specializzato nella produzione e commercializzazione di formaggi Dop e tipici italiani, nei primi mesi del 2019 ha registrato un andamento in linea con le aspettative dell'ultimo anno, raggiungendo un fatturato di circa 500 milioni di euro, prevalentemente trainato da mercati come Francia, Uk, Nordics e Italia".

BEPPINO OCCELLI

"Il 2019 è stato un anno positivo per la nostra azienda. Un dato che si conferma sia per quanto riguarda l'andamento del Burro Occelli, perché abbiamo consolidato il posizionamento nel segmento premium del mercato, sia per i formaggi, perché notiamo un costante incremento nei consumi per quelle che sono le nostre specialità ossia gli 'Occelli', formaggi affinati con le migliori materie prime che il territorio ha da offrire", spiegano dall'azienda. Quanto all'andamento delle vendite oltreconfine, l'azienda sottolinea: "La quota export si attesta intorno al 40% ed il nostro obiettivo, per i prossimi mesi, è quello di guardare sempre con maggiore attenzione lo sviluppo verso l'estero".

CASEIFICIO LONGO

In primo piano, allo stand di Caseificio Longo, il Tornino del Boscaiolo, bestseller dell'azienda. Prodotto con latte 100% piemontese, secondo la ricetta tradizionale, questo formaggio racchiude l'essenza della tradizione di un territorio, quello piemontese e canavese in particolare. E' disponibile nella confezione da due pezzi, in quella da quattro pezzi 'pronto forno' e da un chilogrammo, per il canale food service, cui si aggiungono le versione mignon, in confezione da 15 pezzi, e quelle con speck, speck cotto o bacon. Accanto a questo, anche tutti gli altri prodotti del caseificio, compresa l'ultima novità: la Crema del Piemonte, in confezione da 200 grammi.

TREVALLI COOPERLAT

Andrea Alfieri

Anuga è l'occasione, per l'azienda marchigiana, di presentare la gamma Trevalli Bontà del Parco. "Si tratta della nuova linea di mozzarella, burrata e stracciatella, in diversi formati, prodotta ad Amandola (Fm), nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, con latte 100% italiano", spiega Andrea Alfieri, responsabile marketing dell'azienda. Che aggiunge: "In questi ultimi mesi c'è stata una vera esplosione della nostra burrata, sempre più apprezzata in Italia e all'estero". Quanto alle vendite sui mercati internazionali, Alfieri aggiunge: "Rappresentano circa il 20% del nostro fatturato". Tra le novità, anche la linea Mozzarella Fiordilatte Bontà del Parco, con formati per il foodservice e la Gdo.

STERILGARDA

Nando Sarzi

"Il 2019 è un'ottima annata per la nostra azienda, nonostante le marginalità ridotte a causa degli aumenti della materia prima e della difficoltà di trasferire questi aumenti al soll in", spiega Nando Sarzi, amministratore delegato. "Inoltre, con un investimento di 30 milioni di euro, abbiamo triplicato i magazzini, che saranno tutti automatizzati. Una volta terminati i lavori, le nuove strutture si estenderanno su un'area di 70mila metri quadrati". Circa l'export, che vale una quota del 30% sul fatturato, Sarzi commenta: "Registriamo un ottimo riscontro in Cina, primo Paese di destinazione dei nostri prodotti; al secondo posto l'Africa Occidentale e, al terzo, l'Europa".

CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO

"Nel 2019 il fatturato del Caseificio Sociale Manciano è aumentato, sia grazie al consolidamento dei vecchi clienti sia per l'acquisizione di alcuni nuovi. In particolare, abbiamo registrato una forte crescita dei prodotti semistagionati, cioè quelli maturati fra 45 e 60 giorni, e del nostro pecorino Amico del Cuore, che continua a far segnare incrementi significativi anno su anno", spiegano Fabio Villani e Antonio Farina, responsabili del Caseificio. "Quanto all'export, attualmente la nostra quota è pari al 7%; questo anche perché c'è ancora molto da fare in Italia, dove contiamo su importanti margini di crescita, in particolare nelle regioni del Sud".

Da sinistra: Antonio Farina e Fabio Villani

BRAZZALE

Roberto Brazzale

Per il Gruppo Brazzale la fiera è soprattutto l'occasione per presentare l'ultima novità: "Annunciamo lo straordinario risultato del raggiungimento della neutralità di carbonio per tutte le attività del nostro gruppo. Qualunque sarà la risposta definitiva della scienza in ordine al cambiamento climatico e alle sue cause, il nostro risultato è comunque un successo poiché la riduzione delle emissioni di gas serra è invocata da tutti gli scienziati, in quanto il vertiginoso aumento in atto nel pianeta rappresenta un fatto fortemente negativo per l'ambiente", ha spiegato Roberto Brazzale, presidente del Gruppo. La novità riguarda anche i prodotti, perché sarà comunicata con un apposito logo su tutti i pack Brazzale, da novembre.

IGOR

Fabio Leonardi

"Il bilancio dell'anno 2018 è molto positivo. La crescita dell'intero settore del Gorgonzola è stata importante, sia in termini di produzione, sia di crescita delle esportazioni (+2,4%)", esordisce Fabio Leonardi, ceo di Igor. Quanto alle novità di Igor Gorgonzola, spiega: "A dicembre 2018 abbiamo avviato un nuovo impianto produttivo, all'insegna dell'industry 4.0, migliorando così la produttività, la duttilità e la precisione per ottenere una qualità premium per essere sempre più competitive sui mercati esteri, dove è destinato oltre il 52% del Gorgonzola Igor". Inoltre, a settembre, l'azienda ha acquisito un'altro storico produttore di Gorgonzola, la Si Invernizzi.

SIFOR

Pietro Pastoia

In evidenza, allo stand Sifor, tutti i pecorini e la gamma 'I Pregiati'. "Questi formaggi, realizzati con il latte di pecora del Parco delle Madonie, rappresentano le eccellenze della nostra terra, la Sicilia. I formaggi sono proposti con diverse aromatizzazioni, tutti con stagionatura di 20 giorni, e disponibili in forme intere, da circa 2 Kg", spiega Pietro Pastoia. Tra le varietà, spicca quello con pistacchi verdi di Bronte Dop, quello con il timo delle isole Egadi e quello con scorzette di arancia bio siciliana". Ampio spazio anche alla crema di ricotta per farcire i cannoli. "Un prodotto unico, non congelato, che grazie alla particolare lavorazione garantisce una shelf life di 90 giorni".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BOTALLA

Andrea Bonino
"Oggi la nostra quota export è pari al 5%. In particolare, stiamo crescendo molto bene sul canale della ristorazione grazie ai nostri formaggi nel formato da 600-700 grammi", spiega Andrea Bonino, titolare dell'azienda insieme al fratello Stefano e alla sorella Simona. In evidenza, allo stand, tutte le ultime novità. A cominciare dalla gamma Gli Speziali, composta dai formaggi: De Floris, Don Curry, Pepè, Zenzerino e Curcumella. "Tutti e tre sono destinati al take away e disponibili nel formato da circa 650 grammi. In fiera presentiamo anche la gamma di porzionati, in vaschette con due fette da 120 grammi, destinata all'Italia e all'estero, dedicata proprio ai formaggi speziali".

Da sinistra: Alessandra Vigliani e Andrea Bonino

DELIZIA

Giovanni D'Ambruoso
"Il 2019, per la nostra azienda, si chiuderà con un aumento di fatturato del 15%, che si aggiunge agli incrementi già registrati negli scorsi anni, che portano il risultato Delizia dai 14 milioni di euro del 2010 ai 52 milioni del 2018", spiega Giovanni D'Ambruoso, titolare dell'azienda. Quanto alle esportazioni, D'Ambruoso spiega: "La nostra quota diretta è pari al 10% ma, grazie al tanto export indiretto, in realtà nel complesso è molto più alta. Oggi, senza dubbio, è la burrata il prodotto più richiesto all'estero, dove l'apprezzamento per questa specialità sta crescendo tantissimo. Ma anche in Italia registriamo un vero e proprio boom, così come qui in fiera".

Lo staff Delizia. Al centro, Giovanni D'Ambruoso

TRENTINGRANA

Anna Rizzi
"Quest'anno lo stand è stato strutturato in modo da riservare uno spazio più ampio alla Linea Tradizionali, con eccellenze come il Puzzone di Moena Dop, il Casolet Val di Sole e tutti gli altri formaggi commercializzati dal Gruppo", spiega la responsabile marketing, Anna Rizzi. "Anch'essi espressione del territorio di origine, condividono con Trentingrana il fatto di essere un felice connubio tra la tradizione della ricetta e dell'antica arte casearia, con il rigore dei controlli effettuati sulla filiera produttiva. Quest'anno Anuga ha avuto un valore in più, con la presenza di una delegazione ufficiale composta da alcuni membri del Cda del nostro Consorzio, guidati dal presidente Renzo Marchesi".

Da sinistra: Federico Barbi, Anna Rizzi e Gabriele Webber

VALGRANA

Linda Arnaudo
"Partecipiamo ad Anuga per dare la possibilità a tutti i potenziali acquirenti di conoscere e assaggiare il nostro formaggio Piemontino, fortemente legato al territorio, che ha una stagionatura garantita di oltre 15 mesi ed è prodotto con 100% latte piemontese, senza lisozima, una caratteristica molto importante per il mercato estero", spiega Linda Arnaudo, responsabile marketing del caseificio Valgrana. "Abbiamo registrato diversi contatti, a Colonia, in particolare con operatori del Sud Est Asiatico, interessati al Piemontino ma anche al Brà duro, formaggio Dop del nostro territorio. Stiamo approcciando diversi mercati, con l'obiettivo di far crescere la nostra quota export, oggi pari al 10%".

VIRGILIO

Costanza Capitani
"Sui mercati extra Ue stiamo conducendo un lavoro con i prodotti della cremeria, burro e mascarpone in primis, che sta portando ottimi risultati. L'export, anche grazie ad alcuni importanti investimenti mirati su macchinari e persone, sta infatti crescendo molto e oggi rappresenta oltre il 40% del nostro fatturato", spiega Costanza Capitani, marketing manager Virgilio. In questo senso, sono molte le novità che presentiamo in fiera, soprattutto rivolte al food service. Come la linea frozen di burro, crema e mascarpone per i mercati asiatici, i formati da 2 e 5 Kg di burro per il canale industria e il mondo della pasticceria o, ancora, il mascarpone in sacchi da 10 chilogrammi. Sul fronte formaggi, novità anche nell'ambito di scaglie, petali e grattugiati".

Da sinistra: Elena Fiorini, Costanza Capitani ed Erica Zago

SORÌ

Giovanni Boncompagni
"Presentiamo ai mercati esteri, per la prima volta, la nuova immagine del caseificio Sorì, attivo da oltre 150 anni nella produzione di mozzarella all'interno del Parco di Roccamonfina (Ce). Che comprende un nuovo marchio, pack completamente rivisitati e la stessa alta qualità di sempre, ottenuta grazie al metodo di lavorazione della famiglia Sorrentino e ai valori che la distinguono, come l'attaccamento al territorio", spiega Giovanni Boncompagni, direttore commerciale dell'azienda. "Il bilancio del 2019 è molto positivo, nonostante la carenza di materia prima, grazie ad una attenta programmazione aziendale. Oggi presidiamo sia l'estero che l'Italia, in modo particolare il mercato Horeca, che vale circa il 70%".

Da sinistra: Antonio Sorrentino e Giovanni Boncompagni

LSM GROUP

Alessandro Bassani
"Siamo veramente contenti dei risultati raggiunti nel corso di quest'anno, che chiuderemo in crescita rispetto al dato 2018 (160 milioni). Nonostante le difficoltà legate agli andamenti di mercato e all'incremento dei prezzi della materia prima, le cifre danno grande soddisfazione, sia in Italia sia all'estero. Nel solo mese di settembre, siamo cresciuti di 2 milioni rispetto al dato 2018. Il nostro vero core business è l'estero, che rappresenta il 70% del fatturato, in crescita costante", spiega Alessandro Bassani, marketing manager della Latteria Sociale di Mantova. Quanto alle novità, Bassani spiega: "Presentiamo ad Anuga il Grana Padano biologico, declinato in tutti i nostri formati".

FATTORIE FIANDINO

Egidio Fiandino
Galleria di novità per le Fattorie Fiandino di Villafalletto (Cn), a partire da uno dei prodotti simbolo dell'azienda: il burro. "Presentiamo, ad Anuga, il nuovo Burro Fresco 1889 nel formato da 80 grammi, disponibile sia a peso fisso, sia a peso variabile per gastronomia, confezionato a mano dopo quattro ore dalla creazione", spiega Egidio Fiandino, titolare dell'azienda insieme al cugino Mario. New entry anche per i formaggi a caglio vegetale: Lou Jaun, forma con curcuma, Lou Gergin, una forma delicata con zenzero in polvere, Erbi, forma alle erbe con timo, santoreggia, origano, lavanda e cardo mariano, e Trifulò, formaggio stagionato circa 60 giorni che contiene il 2% di tartufo nero estivo.

GIOIELLA

Francesco Galatola
"La novità che presentiamo in fiera è il nostro pack interamente compostabile, progetto importantissimo, ormai in dirittura d'arrivo, che contiamo di implementare su tutta la nostra gamma di prodotti", spiega Francesco Galatola, commerciale dell'azienda. "L'export, in crescita netta nel 2019, rappresenta il 20% del nostro fatturato. Siamo presenti in quasi tutto il mondo, tranne l'Africa, il Sud America e l'Australia. In Europa, Usa, Canada e Giappone siamo presenti con il marchio Gioiella. Quanto al prodotto, senza dubbio la burrata è il nostro cavallo di battaglia. All'estero, in particolare, quello della burrata è un vero e proprio boom. Ma scommettiamo molto anche sulla mozzarella Dop di Gioia del Colle, cui manca solo il disciplinare definitivo".

LA MARCHESA

Pasquale Cirillo
"Chiuderemo l'anno con un fatturato di 25 milioni di euro, con una crescita a due cifre nonostante i notevoli aumenti della materia prima", spiega Pasquale Cirillo, titolare dell'azienda. "Quanto all'export, i nostri prodotti sono presenti in 35 paesi, soprattutto europei, per una quota pari a circa il 30% sul fatturato. Extra Ue, presidiamo, in particolare, la Corea del Sud, il Giappone, gli Emirati Arabi Uniti e, da qualche mese, il Kenya". Il Caseificio La Marchesa presenta in fiera due novità: "Si tratta della stracciatella di bufala e della burrata di bufala, disponibili sia convenzionali sia biologici". Infine, in tema di sostenibilità, Cirillo spiega: "Stiamo lavorando a importanti progetti relativi al pack e al benessere animale".

CAO FORMAGGI

Simone Bussu
"Gli ultimi mesi, per Cao Formaggi, sono molto positivi: la minor produzione di pecorino, infatti, ha fatto tornare un po' di tranquillità", spiega Simone Bussu, direttore commerciale. "L'export sta contribuendo molto: oggi vale il 25% del nostro fatturato e alcuni mercati stanno performando particolarmente bene. Come il Canada dove, grazie alla revisione delle quote avvenuta con il Ceta, siamo cresciuti, sia con il Pecorino Romano che con altri prodotti come il Pecorino Sardo e il nostro Pastore Sardo". Quanto alle novità di prodotto, Bussu spiega: "Puntiamo molto sul libero servizio, con il peso fisso, sia in Italia sia all'estero. Per questo, abbiamo investito in un nuovo macchinario per il confezionamento in doypack".

Da sinistra: Simone Bussu e Renato Botto

DEFENDI

Manrico Defendi
Importanti riscontri, in fiera, per i formaggi di bufala Defendi. "Si tratta di prodotti che suscitano grande interesse nei nostri clienti, sia in Italia che all'estero. Primo fra tutti l'erborinato Baffalo Blu, che nel 2018 è stato eletto come il sesto formaggio più buono al mondo dalla giuria del World Cheese Awards", spiega Manrico Defendi, alla guida dell'azienda insieme alla sorella Ira. "L'unica difficoltà, riguardo a questi prodotti, è il reperimento del latte di bufala". Quanto all'export, Defendi aggiunge: "La nostra quota sul fatturato è pari al 50%, di cui il 65% realizzato con il Gorgonzola. Ma anche il Taleggio e le altre specialità, come Baffalo Blu, ottengono riscontro molto positivi".

CASEIFICIO BUSTI

Marco Busti
"Ad Anuga abbiamo puntato in modo particolare sui nostri sei formaggi biologici, scegliendo di partecipare all'interno della collettiva del Ccpb", spiega Marco Busti, direttore commerciale dell'azienda di famiglia. "Il mercato tedesco, infatti, è molto attento ai prodotti bio, come testimoniano le tante visite di buyer che abbiamo ricevuto. Non solo dalla Germania, ma anche da mercati nuovi, per noi, come i paesi asiatici e gli Emirati Arabi, particolarmente attenti ai prodotti di latte di pecora, oltre che al bio. Senza dubbio, infatti, ad essere più apprezzati sono stati il Frescopecora e i pecorini con curcuma e pepe nero".

INALPI

Matteo Torchio
"Tra le tante novità, all'inizio di quest'anno abbiamo dato vita a InLab Solutions, azienda nata con l'obiettivo di fare innovazione, innanzi tutto per Inalpi ma anche per realtà più piccole del territorio", spiega Matteo Torchio, responsabile marketing dell'azienda. "Grazie a questo, stiamo industrializzando prodotti innovativi, capaci di attrarre nuovi consumatori e nuovi consumi. Come nel caso della fonduta realizzata con lo chef Gian Piero Vivalda, che abbiamo realizzato nel formato da 170 grammi, in vaso di vetro, che non necessità di refrigerazione ed è destinato al retail specializzato e alla Gdo premium. Ma è solo l'inizio, perché stiamo testando diverse innovazioni, anche con l'obiettivo di svecchiare il mondo cheese".

LUIGI GUFFANTI FORMAGGI

Giovanni Fiori
"Il nostro principale obiettivo è la ricerca costante di prodotti che lavorino con grande attenzione all'alimentazione degli animali, alla specificità e alla tradizionalità dell'arte casearia, per realizzare formagli con personalità che piacciano ai nostri clienti", spiega Giovanni Fiori, titolare dell'azienda insieme al fratello Davide. "In tema di novità, qui ad Anuga presentiamo i formaggi di un produttore con cui abbiamo cominciato a collaborare di recente, che lavora latte di capra nella zona del cuneese. In particolare, proponiamo il Lingotto e il Robiolon, entrambi di capra, grandi pezzature che si possono stagionare e affinare a lungo, per avere prodotto anche d'inverno".

FATTORIE CREMONA

Luciano Negri
Le novità, per Fattorie Cremona, iniziano proprio da questo nuovo brand, come spiega il direttore generale, Luciano Negri. "Abbiamo scelto di sostituire il brand Plac, poco evocativo per il consumatore, con un altro capace, già nel nome, di raccordare la nostra identità". In fiera, l'azienda propone una novità di prodotto: le monoporzioni di Grana Padano da 20 grammi, disponibili singolarmente o confezionate in una retina. "Questo prodotto è destinato alla Gdo ma anche al canale Horeca, alle mense e al food service. Abbiamo scelto un formato e un pack, la retina, diverso da quelli già presenti sul mercato, facile da smaltire e che consentisse di utilizzare meno plastica possibile".

099047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ZANETTI

Daniele Bassi
"Oggi la quota export Zanetti è pari al 58%. Con i nostri prodotti e i nostri distributori copriamo il 95% dei paesi del mondo. Per un fatturato che, nel 2018, si è chiuso a 500 milioni di euro", spiega Daniele Bassi, responsabile commerciale dell'azienda. "Quanto ai prodotti, negli ultimi mesi abbiamo registrato un vero e proprio boom del mascarpone, sui mercati esteri". In fiera Zanetti presenta l'ultima novità: il Grana Padano bio con una confezione particolare, realizzata utilizzando vernice sensoriale su laminato in barriera. "Si tratta di un prodotto che debutta per la prima volta all'estero, nel quale crediamo molto. E siamo molto contenti dei riscontri ottenuti in fiera".

ARRIGONI FORMAGGI

Marco Arrigoni
"Il 2019 è un anno in crescita per Arrigoni Formaggi, sia in Italia sia all'estero, dal punto di vista dei volumi come da quello del fatturato. L'unica difficoltà è legata alle quotazioni alte della materia prima, che non generato problematiche sui listini prezzi", spiega Marco Arrigoni, titolare dell'azienda. "L'export rappresenta il 25% del nostro fatturato, nonostante il fatto che sia legato solo alla nostra offerta di stagionati in forma, a causa della shelf life ridotta dei nostri formaggi freschi. Molto apprezzati, soprattutto, il Taleggio e il Gorgonzola. Quest'ultimo, in particolare, risulta in netta crescita nelle vendite oltreconfine. Anche la nostra gamma degli 'Unici' e l'ultimo nato del nostro assortimento, il pluripremiato Berghem Blu, incontrano molto successo".

AGRIFORM

Alberto Bizzotto
"Presentiamo, ad Anuga, il restyling del packaging e dei brand Agriform, che ha portato a un refresh della nostra immagine complessiva", spiega Alberto Bizzotto, direttore commerciale della cooperativa. "Al centro della nostra strategia, anche per l'estero, ci sono tre parole d'ordine irrinunciabili per noi: distintività, originalità e innovazione. Per questo, vogliamo mettere in evidenza i nostri valori già con il nuovo claim: "Storie di persone, terre e formaggi". Novità anche sul fronte dei prodotti con il Grana Padano incartato 200 grammi dai Monti Lessini. "Questo prodotto di alta qualità nasce a un'altitudine di 1.150 metri, è realizzato esclusivamente con latte della Lessinia e viene stagionato per oltre 16 mesi".

CARTOLINE DALLA FIERA

FIOR DI MASO

SANGUEDOLCE

SABELLI

LATTERIA SORESINA

SAVIOLA

MILA

NORSELAND

CAROZZI

9 DICEMBRE - ENOPRESS

LA GUIDA 2020 DELL' UNIONE RISTORANTI DEL BUON RICORDO

Valutazione attuale: / 0

Scarso Ottimo Valutazione

Dettagli

Categoria: **Enogastronomia**
Creato Domenica, 08 Dicembre 2019 22:05
Editato da Redazione
Visite: 123

9 new entry, 3 nuove specialità, importanti partner - scaricabile anche dal sito

(**www.enopress.it**). *Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi **103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio**, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Buonassisi, "sconosciuta o negletta".*

A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

- 9 new entry e 3 cambi piatto - Questi i 9 nuovi ristoranti, con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'Antica Osteria del Cerreto con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al **Balseto Laudense**, a Rocchetta a Volturno (IS) la **Locanda Belvedere** con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra, a Acuto (FR) la **NU' Trattoria Italiana dal 1960** con le Costine glassate alle erbe ciocare, a Praiano (SA) il Ristorante M'ama con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione, a Vietri sul Mare (SA) il **Ristorante Pascalò** con gli Spaghetti cacio, limone e San Marzano, a Rivanazzano Terme (PV) il **Ristorante Selvatico** con i Malfatti del Selvatico, a Vercelli la **Trattoria Paolino** con la Panissa alla vercellese, a Monaco di Baviera il Ristorante **Der Katzlmacher** con il Raviolone di magro ma non troppo, a Budapest la Trattoria **Pomo d'Oro** con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala.

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro specialità. Le nuove proposte sono: il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo dell'Albergo Ristorante Foresta a Moena (TN), le Pappardelle al Luccio in salsa gardesana del Ristorante Acquadolce a San Felice del Benaco (BS), le Cozze ripiene antica ricetta ligure del Ristorante Pernambucco a Albenga (SV).

Il Buon Ricordo guarda avanti - I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da Cesare Carbone del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

- I partner - Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

9 DICEMBRE - FOCUS ONLINE

9 NEW ENTRY, 3 NUOVE SPECIALITÀ, IMPORTANTI PARTNER

Unione Ristoranti Buon Ricordo: la Guida 2020

Food and beverage

Nell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo,** la prima associazione di ristoratori nata in Italia, sono entrati nove nuovi ristoranti

I locali che fanno parte del sodalizio **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, quindi, sono 103, di cui 10 sono all'estero.

A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione, si associò, infatti, un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. Da allora

per ogni ristorante gli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare realizzano il **piatto-simbolo,** dipinto a mano, su cui è effigiata la specialità del locale, piatto che che viene donato agli ospiti in memoria di un'esperienza gastronomica da ricordare.

I **Ristoranti del Buon Ricordo** e le loro specialità possono essere consultati sul sito **www.buonricordo.com**, dove si può anche sfogliare la **Guida 2020,** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

9 new entry - I 9 nuovi ristoranti, con le loro specialità sono:

l'**Antica Osteria del Cerreto** con la *Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense.* Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar - macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi. Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente. Info: Antica Osteria del Cerreto - Via Dell'abbazia 6, Abbadia Cerreto (Lodi) - tel 0371471009 - info@osteriadelcerreto.it - www.osteriadelcerreto.it;

la **Locanda Belvedere** con i *Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra.* La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno. In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co. Info: Località Pratola - Fraz. Castelnuovo al Volturno, Rocchetta a Volturno (Isernia) - tel 3381730892 - chefrufo@gmail.com - www.locandabelvedere.eu;

la **NU' Trattoria Italiana dal 1960** con le *Costine glassate alle erbe ciocare,* Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi .... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo. Info: NU' Trattoria Italiana dal 1960 - Via Prenestina 27, Acuto (Frosinone) - tel 077556372 - nutrattoria1960@gmail.com;

il **Ristorante M'ama** con il *Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione,* Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i sui piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana. Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica. La cucina - che interpreta creativamente la tradizione - esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale. Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo. Info: Ristorante M'ama - Hotel Margherita, Via Umberto I 70, Praiano (Salerno) - tel 089874628 - info@hotelmargherita.info - http://hotelmargherita.info/ristorante-cucina-mediterranea-costa-amalfi;

il **Ristorante Pascalò** con gli *Spaghetti cacio, limone e San Marzano.* Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Da qui l'origine del nome del suo ristorante. Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis. Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere. Spettacolari i suoi piatti di pesce. Info: Ristorante Pascalò - Via Giuseppe Pellegrino 154, Vietri sul Mare (Salerno) - tel 089763062 - pascalovietri@gmail.com - www.ristorantepascalo.com

Il **Ristorante Selvatico** con i *Malfatti del Selvatico*. Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu vegetariano. Info: Ristorante Selvatico - Via Silvio Pellico 19, Rivanazzano Terme (Pavia) - tel 0383944720 - **info@albergoselvatico.com** - **www.albergoselvatico.com**;

la **Trattoria Paolino** con la *Panissa alla vercellese*. La Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico, patron e chef del locale, dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali in Italia ed all'estero. Dopo una decina d'anni, decide di aprire un proprio locale, che riscuote fin dall'inizio consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche. La cucina di Paolo Talarico è schietta e creativa. La sua parola d'ordine è, e resterà sempre, "Etica e passione" nel rispetto delle materie prime e del cliente. Info: Trattoria Paolino - Piazza Camillo Cavour 5, Vercelli - tel 0161214790 - **paolo@trattoriapaolino.it**;

il **Ristorante Der Katzlmacher** con il *Raviolone di magro ma non troppo*. L'Osteria der Katzlmacher fu aperta nel 1983 a Monaco di Baviera e dal 2006 ha sede nella Bräuhausstrasse. In un ambiente familiare ed accogliente, è portabandiera della più autentica gastronomia italiana. La cucina attinge alle tradizioni regionali, spaziando fra i piatti più tipici, preparati tutti con prodotti originali italiani. Il Menù viene attualizzato giornalmente. Il tutto è completato da una carta dei vini di circa 250 etichette. Info: Osteria Der Katzlmacher - Bräuhausstraße 6, München (Germania) - tel +4989333360 - **derkatzlmacher@friul.de**;

la **Trattoria Pomo d'Oro** con il *Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala*. Questo elegante e rinomato ristorante porta con successo i sapori italiani nella capitale ungherese. Lo chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali preparati a regola d'arte, propone anche molte pietanze dal proprio ricettario personale, prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie. Spesso i piatti vengono preparati in sala accanto ai tavoli, cosa che viene particolarmente apprezzata dalla clientela. Il Menu, molto ricco, inserisce ogni giorno nuove proposte. Info: Trattoria Pomo d'Oro - Arany János u. 9, Budapest (Ungheria) - tel +3613026473 - **info@pomodorobudapest.com** - **www.pomodorobudapest.com**.

3 cambi di piatto - Lo Statuto del Buon Ricordo prevede che i ristoranti possano cambiare periodicamente la loro **specialità**. Le nuove proposte per il 2020 sono: il *Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo* dell'**Albergo Ristorante Foresta** a Moena (TN), le *Pappardelle al Luccio in salsa gardesana* del **Ristorante Acquadolce** a San Felice del Benaco (BS), le *Cozze ripiene antica ricetta ligure* del **Ristorante Pernambucco** a Albenga (SV).

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, simbolo del Made in Italy, come *Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional*, che ne condividono e ne sostengono i progetti.

Info, guida 2020: Unione Ristoranti del Buon Ricordo - tel 0521706514 - **info@buonricordo.com** - **www.buonricordo.com**; **https://issuu.com/buonricordo/docs/guida_buon_ricordo_2020**.

10 DICEMBRE - ALIMENTANDO

Torino – Mattinata all'insegna dello sport e della dedizione quella del 9 dicembre, per Inalpi, che per il quarto anno consecutivo ha partecipato come Partner al premio Ussi 2019 organizzato e assegnato dal Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi 'Ruggero Radice'. Nel corso dell'evento a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino, sono stati assegnati i premi al merito sportivo per gli atleti e società piemontesi che si sono particolarmente distinti nel corso del 2019. Come nelle precedenti occasioni l'appuntamento presso il Circolo della stampa torinese è stato "segno della reale testimonianza di gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale", scrive Inalpi in un comunicato stampa. L'azienda di Moretta, da sempre vicina al mondo dello sport, nel corso dell'occasione ha distribuito il Bilancio Sociale Inalpi 2018.

10 DICEMBRE

LAVOCEDIALBA

A Torino il quarto premio USSI di Inalpi: a Carlotta Gilli e Lorenzo Sonego il premio Sportivo Piemontese dell'anno

3 Consiglia

I riconoscimenti sono stati assegnati durante la cerimonia al palazzo ceriana Majneri

Per il quarto anno consecutivo Inalpi ha partecipato come Partner al premio USSI 2019 organizzato e assegnato dal Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi "Ruggero Radice".

I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 9 dicembre 2019 a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza di gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale.

Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner in cui, oltre alle shopper contenenti prodotti è stato distribuito il Bilancio Sociale Inalpi 2018, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, della politica di sostegno portata avanti dall'azienda di Moretta.

Al buffet è stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese.

Il Premio Sportivo Piemontese dell'anno 2019 è stato assegnato a: Carlotta Gilli, Nuoto paralimpico (quattro ori, un argento e un bronzo al Mondiale di Londra) e a Lorenzo Sonego Tennis (vincitore Atp Antalya).

Il Premio Speciale "Giovanni Calligaris" ha visto sul palco Roberto Rossetti Responsabile Arbitri Uefa.

Il Premi Speciale "Marco Ansaldo" è stato consegnato a Barbara Bonansea (Juventus Women)e a Pierangelo Toniolo (Akiyama Judo Settimo Torinese).

Ha portato a casa il titolo Società dell'Anno l' Igor Volley Novara (Champions League Volley Femminile), mentre il Premio Roads To Finals è statto vinto dal Tennis Beinasco Scudetto serie A1 femminile a squadre. Massimo Bava (Torino Fc) è statto nominato Dirigente dell'Anno, mentre a Guido Repetto, Stefano Sardara e Giovanni Paolo Terzolo hanno ricevuto il Premio Imprenditori per lo Sport.

Nella categoria Giovani sono stati premiati Great Nnachi (Miglior prestazione italiana Cadetti Salto con l'asta, Valeria Trucco, Anastasia Conte e Beatrice Del Pero (Oro Europeo Under 20 Basket), Alessia Leone (Tre argenti al Mondiale Junior Ginnastica ritmica).

Un momento di festa, ma anche un'occasione per celebrare lo sport e rimarcare i valori profondi di sacrificio e dedizione di cui Inalpi è da sempre portatore.

comunicato stampa

10 DICEMBRE – LEULTIMENOTIZIE.EU

Inalpi partner del premio USSI 2019 del Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi Ruggero Radice

Home › Notizie Torino › Torino Oggi

La cerimonia si è tenuta a Palazzo Ceriana Majneri premiando gli atleti che si sono maggiormente distinti nell'ultimo anno di sport

Per il quarto anno consecutivo Inalpi ha partecipato come Partner al premio USSI 2019 organizzato e assegnato dal Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi "Ruggero Radice".

I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 9 dicembre 2019 a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza di gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli...
la provenienza: Torino Oggi

Oggi 11:43

Il ricordo del Torino per Gigi Radice

A una dalla sua scomparsa, il club di via Arcivescovado ricorda Gigi Radice. "Un anno fa ci lasciava Gigi Radice. Non ti dimenticheremo mai, Sempre Forza Toro" il messaggio social postato dalla società granata.

Torino Granata 2019-12-07 13:25

Isola pedonale natalizia in via Ruggero Settimo tra cantieri e polemiche

A Palermo l'isola pedonale in versione natalizia si farà anche con la presenza ingombrante del cantiere dell'anello ferroviario. Dal 21 dicembre fino al 6 gennaio sarà in vigore lo stop alle auto in via Ruggero Settimo. E non mancano le polemiche dei gestori delle attività commerciali se

Blog Sicilia Palermo 2019-12-07 11:58

La Fauci chiede lo scuolabus per i bimbi spostati dall' Istituto Radice

MESSINA – I bambini della pluriclasse I-II e della terza classe dell'Istituto Radice sono stati trasferiti presso la scuola Vann'Antò Radice , per problemi strutturali legati a mancata manutenzione, assenza del sistema di riscaldamento e condizioni generali che necessitano di lavori

10 DICEMBRE - TARGATOCN

A Torino il quarto premio USSI di Inalpi: a Carlotta Gilli e Lorenzo Sonego il premio Sportivo Piemontese dell'anno

I riconoscimenti sono stati assegnati durante la cerimonia al palazzo ceriana Majneri

Per il quarto anno consecutivo Inalpi ha partecipato come Partner al premio USSI 2019 organizzato e assegnato dal Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi "Ruggero Radice".

I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 9 dicembre 2019 a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza di gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale.

Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner in cui, oltre alle shopper contenenti prodotti è stato distribuito il Bilancio Sociale Inalpi 2018, per informare giornalisti, atleti,

rappresentanti di enti locali e istituzioni, della politica di sostegno portata avanti dall'azienda di Moretta.

Al buffet è stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese.

Il Premio Sportivo Piemontese dell'anno 2019 è stato assegnato a: Carlotta Gilli, Nuoto paralimpico (quattro ori, un argento e un bronzo al Mondiale di Londra) e a Lorenzo Sonego Tennis (vincitore Atp Antalya).

Il Premio Speciale "Giovanni Calligaris" ha visto sul palco Roberto Rossetti Responsabile Arbitri Uefa.

Il Premi Speciale "Marco Ansaldo" è stato consegnato a Barbara Bonansea (Juventus Women)e a Pierangelo Toniolo (Akiyama Judo Settimo Torinese).

Ha portato a casa il titolo Società dell'Anno l' Igor Volley Novara (Champions League Volley Femminile), mentre il Premio Roads To Finals è statto vinto dal Tennis Beinasco Scudetto serie A1 femminile a squadre. Massimo Bava (Torino Fc) è statto nominato Dirigente dell'Anno, mentre a Guido Repetto, Stefano Sardara e Giovanni Paolo Terzolo hanno ricevuto il Premio Imprenditori per lo Sport.

Nella categoria Giovani sono stati premiati Great Nnachi (Miglior prestazione italiana Cadetti Salto con l'asta, Valeria Trucco, Anastasia Conte e Beatrice Del Pero (Oro Europeo Under 20 Basket), Alessia Leone (Tre argenti al Mondiale Junior Ginnastica ritmica).

Un momento di festa, ma anche un'occasione per celebrare lo sport e rimarcare i valori profondi di sacrificio e dedizione di cui Inalpi è da sempre portatore.

comunicato stampa

10 DICEMBRE

TORINOGGI

Inalpi partner del premio USSI 2019 del Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi Ruggero Radice

0 Consiglia

La cerimonia si è tenuta a Palazzo Ceriana Majneri premiando gli atleti che si sono maggiormente distinti nell'ultimo anno di sport

Per il quarto anno consecutivo **Inalpi** ha partecipato come Partner al premio **USSI 2019** organizzato e assegnato dal Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi "**Ruggero Radice**".

I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 9 dicembre 2019 a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza di gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale.

Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner in cui, oltre alle shopper contenenti prodotti è stato distribuito il Bilancio Sociale Inalpi 2018, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, della politica di sostegno portata avanti dall'azienda di Moretta.

Al buffet è stato inoltre possibile degustare i

prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese.

Il Premio Sportivo Piemontese dell'anno 2019 è stato assegnato a: Carlotta Gilli, Nuoto paralimpico (quattro ori, un argento e un bronzo al Mondiale di Londra) e a Lorenzo Sonego Tennis (vincitore Atp Antalya). Il Premio Speciale "Giovanni Calligaris" ha visto sul palco Roberto Rossetti Responsabile Arbitri Uefa. Il Premi Speciale "Marco Ansaldo" è stato consegnato a Barbara Bonansea (Juventus Women)e a Pierangelo Toniolo (Akiyama Judo Settimo Torinese). Ha portato a casa il titolo Società dell'Anno l' Igor Volley Novara (Champions League Volley Femminile), mentre il Premio Roads To Finals è statto vinto dal Tennis Beinasco Scudetto serie A1 femminile a squadre. Massimo Bava (Torino Fc) è statto nominato Dirigente dell'Anno, mentre a Guido Repetto, Stefano Sardara e Giovanni Paolo Terzolo hanno ricevuto il Premio Imprenditori per lo Sport.

Nella categoria Giovani sono stati premiati Great Nnachi (Miglior prestazione italiana Cadetti Salto con l'asta, Valeria Trucco, Anastasia Conte e Beatrice Del Pero (Oro Europeo Under 20 Basket), Alessia Leone (Tre argenti al Mondiale Junior Ginnastica ritmica).

10 DICEMBRE

TORINOSPORTIVA

CALCIO | 10 dicembre 2019, 11:36

Inalpi partner del premio USSI 2019 del Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi Ruggero Radice

0 Consiglia

La cerimonia si è tenuta a Palazzo Ceriana Majneri premiando gli atleti che si sono maggiormente distinti nell'ultimo anno di sport

Per il quarto anno consecutivo Inalpi ha partecipato come Partner al premio **USSI 2019** organizzato e assegnato dal Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi **"Ruggero Radice"**.

I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 9 dicembre 2019 a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza di gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale.

Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner in cui, oltre alle shopper contenenti prodotti è stato distribuito il Bilancio Sociale Inalpi 2018, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, della politica di sostegno portata avanti dall'azienda di Moretta.

Al buffet è stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese.

Il Premio Sportivo Piemontese dell'anno 2019 è stato assegnato a: Carlotta Gilli, Nuoto paralimpico (quattro ori, un argento e un bronzo al Mondiale di Londra) e a Lorenzo Sonego Tennis (vincitore Atp Antalya). Il Premio Speciale "Giovanni Calligaris" ha visto sul palco Roberto Rossetti Responsabile Arbitri Uefa. Il Premi Speciale "Marco Ansaldo" è stato

consegnato a Barbara Bonansea (Juventus Women)e a Pierangelo Toniolo (Akiyama Judo Settimo Torinese). Ha portato a casa il titolo Società dell'Anno l' Igor Volley Novara (Champions League Volley Femminile), mentre il Premio Roads To Finals è statto vinto dal Tennis Beinasco Scudetto serie A1 femminile a squadre. Massimo Bava (Torino Fc) è statto nominato Dirigente dell'Anno, mentre a Guido Repetto, Stefano Sardara e Giovanni Paolo Terzolo hanno ricevuto il Premio Imprenditori per lo Sport.

Nella categoria Giovani sono stati premiati Great Nnachi (Miglior prestazione italiana Cadetti Salto con l'asta, Valeria Trucco, Anastasia Conte e Beatrice Del Pero (Oro Europeo Under 20 Basket), Alessia Leone (Tre argenti al Mondiale Junior Ginnastica ritmica).

10 DICEMBRE – VIRGILIO

Inalpi partner del premio USSI 2019 del Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi Ruggero Radice

Condividi Invia

Per il quarto anno consecutivo Inalpi ha partecipato come Partner al premio USSI 2019 organizzato e assegnato dal Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi " Ruggero Radice ". I riconoscimenti...

10 DICEMBRE – LIBERO 247

Inalpi partner del premio USSI 2019 del Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi Ruggero Radice

Torino Oggi.it | 1 | 1 ora fa

La cerimonia si è tenuta a Palazzo Ceriana Majneri premiando gli atleti che si sono maggiormente distinti nell'ultimo anno di sport. Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un ...

Leggi la notizia

Persone: giornalisti ruggero radice
Organizzazioni: ussi gruppo subalpino
Prodotti: mondiale champions league
Luoghi: bra torino
Tags: premio statto

11 DICEMBRE - EGNEWS

Unione Ristoranti Buon Ricordo: svelati i nuovi ristoranti

Posted by Francesco Turri | Date: Dicembre 11, 2019 | in: Vini e Ristorazione |

Home ▸ Vini e Ristorazione

Eccovi svelati i **9 nuovi ristoranti** entrati nell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo** con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'**Antica Osteria del Cerreto** con la ***Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense***, a Rocchetta a Volturno (IS) la **Locanda Belvedere** con i ***Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra***, a Acuto (FR) la **NU' Trattoria Italiana dal 1960** con le ***Costine glassate alle erbe ciocare***, a Praiano (SA) il **Ristorante M'ama** con il ***Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione***, a Vietri sul Mare (SA) il **Ristorante Pascalò** con gli ***Spaghetti cacio, limone e San Marzano***, a Rivanazzano Terme (PV) il **Ristorante Selvatico** con i ***Malfatti del Selvatico***, a Vercelli la **Trattoria Paolino** con la ***Panissa alla vercellese***, a Monaco di Baviera il **Ristorante Der Katzlmacher** con il ***Raviolone di magro ma non troppo***, a Budapest la **Trattoria Pomo d'Oro** con il ***Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala***.

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro **specialità**. Le nuove proposte sono: il ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo*** dell'**Albergo Ristorante Foresta** a Moena (TN), le ***Pappardelle al Luccio in salsa gardesana*** del **Ristorante Acquadolce** a San Felice del Benaco (BS), le ***Cozze ripiene antica ricetta ligure*** del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, nor

Ristorante Pernambucco a Albenga (SV).

Sono **103 i locali** (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio. L'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo** è la prima associazione di ristoratori nata in Italia, nel **1964**, per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta". A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il **piatto-simbolo dipinto a mano** dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la **Guida 2020** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

I partner

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: ***Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.***

Il Buon Ricordo guarda avanti

I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto **valorizzazione in chiave contemporanea** di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I NUOVI RISTORANTI

Antica Osteria del Cerreto

Via Dell'abbazia, 6

Abbadia Cerreto (Lodi)

Tel. 0371.471009

info@osteriadelcerreto.it

www.osteriadelcerreto.it

Specialità: Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense

Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar – macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi.

Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

Locanda Belvedere

Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno

Rocchetta a Volturno (Isernia)

Tel. 338.1730892

chefrufo@gmail.com

www.locandabelvedere.eu

Specialità: Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra

La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno.

In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo chef Stefano Rufo riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

NU' Trattoria Italiana dal 1960

Via Prenestina, 27

Acuto (Frosinone)

Tel. 0775.56372

nutrattoria1960@gmail.com

Specialità: Costine glassate alle erbe ciocare

Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando

cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo.

Ristorante M'ama

Hotel Margherita

Via Umberto I, 70

Praiano (Salerno)

Tel. 089.874628 / 333.7166631 / +1 4176753113

Fax 089.874227

info@hotelmargherita.info

http://hotelmargherita.info/ristorante-cucina-mediterranea-costa-amalfi

Specialità: Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione

Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i sui piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana. Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica. La cucina – che interpreta creativamente la tradizione – esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale. Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo.

Ristorante Pascalò

Via Giuseppe Pellegrino 154

Vietri sul Mare (Salerno)

Tel. 089.763062

pascalovietri@gmail.com

www.ristorantepascalo.com

Specialità: Spaghetti cacio, limone e San Marzano

Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Da qui l'origine del nome del suo ristorante. Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis. Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere. Spettacolari i suoi piatti di pesce.

Ristorante Selvatico

Via Silvio Pellico, 19

Rivanazzano Terme (Pavia)

Tel. 0383.944720

info@albergoselvatico.com

www.albergoselvatico.com

Specialità: Maifatti del Selvatico

Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu vegetariano.

Trattoria Paolino

Piazza Camillo Cavour, 5

Vercelli

Tel. 0161.214790

paolo@trattoriapaolino.it

Specialità: Panissa alla vercellese

Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico, patron e chef del locale, dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali in Italia ed all'estero. Dopo una decina d'anni, decide di aprire un proprio locale, che riscuote fin dall'inizio consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche. La cucina di Paolo Talarico è schietta e creativa. La sua parola d'ordine è, e resterà sempre, "Etica e passione" nel rispetto delle materie prime e del cliente.

Osteria Der Katzlmacher

Bräuhausstraße 6

München (GERMANIA)

Tel. +49 89333360

derkatzlmacher@friul.de

Specialità: Raviolone di magro ma non troppo

L'Osteria der Katzlmacher fu aperta nel 1983 a Monaco di Baviera e dal 2006 ha sede nella Bräuhausstrasse. In un ambiente familiare ed accogliente, è portabandiera della più autentica gastronomia italiana. La cucina attinge alle tradizioni regionali, spaziando fra i piatti più tipici, preparati tutti con prodotti originali italiani. Il Menù viene attualizzato giornalmente. Il tutto è completato da una carta dei vini di circa 250 etichette.

Trattoria Pomo d'Oro

Arany János u. 9

Budapest (UNGHERIA)

Tel: +36 13026473

info@pomodorobudapest.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

www.pomodorobudapest.com

Specialità: Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala

Questo elegante e rinomato ristorante porta con successo i sapori italiani nella capitale ungherese. Lo chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali preparati a regola d'arte, propone anche molte pietanze dal proprio ricettario personale, prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie. Spesso i piatti vengono preparati in sala accanto ai tavoli, cosa che viene particolarmente apprezzata dalla clientela. Il Menu, molto ricco, inserisce ogni giorno nuove proposte.

CAMBI SPECIALITÀ 2020

Albergo Ristorante Foresta – Moena (Trento)

Specialità: ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo***

Ristorante Acquadolce – San Felice del Benaco (Brescia)

Specialità: ***Pappardelle al Luccio in salsa gardesana***

Ristorante Pernambucco – Albenga (Savona)

Specialità: ***Cozze ripiene antica ricetta ligure***

Informazioni: **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**

Tel. 0521 706514 – www.buonricordo.com – info@buonricordo.com

La Guida 2020 è sfogliabile a questo link:
https://issuu.com/buonricordo/docs/guida_buon_ricordo_2020

11 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

I 10 anni di Compral latte festeggiati a Cussanio

SERVIZIO A PAGINA 15

EVENTO Numeri e qualità: 4500 quintali al giorno raccolti dai 225 soci della cooperativa

Compral Latte festeggia dieci anni da record La filiera delle "torri" un modello in Europa

SALUZZO L'11 novembre del 2009 veniva costituita la Cooperativa Compral Latte. Martedì 17 dicembre, al Giardino dei tigli di Cussanio, saranno festeggiati i 10 anni di attività con numeri da record e allevatori sempre più protagonisti nella filiera piemontese del latte che - grazie al sistema Inalpi-Ferrero - rappresenta un modello produttivo fra i più avanzati a livello europeo.

Nell'invito ai 225 soci-produttori, distribuiti fra le province di Cuneo e Torino, il presidente Raffaele Tortalla richiama la giovane ma già significativa storia della Compral Latte: «Un percorso di due lustri che abbiamo vissuto e costruito all'insegna della nostra coerenza ai principi fondanti della cooperazione, accanto al costante impegno nel realizzare e perseguire la qualità, la salubrità e la giusta remunerazione».

Preso il testimone dal primo e storico presidente Roberto Chialva, tuttora nel consiglio direttivo, Tortalla al suo terzo mandato può tracciare un bilancio positivo. «Il primo dato è la crescita della base sociale e quindi del quantitativo di latte raccolto, in linea con gli obiettivi della filiera. Siamo partiti in 100 - ricorda Tortalla - con una raccolta di 1600 quintali al giorno. Oggi siamo 225 e ogni giorno le nostre tre aziende di trasporto recapitano alle torri di sprayatura dell'Inalpi di Moretta la bellezza di 4100 quintali di media, con punte di 4500 quintali. L'escalation è stata costante ed equilibrata, con una grande attenzione al fattore qualità di cui abbiamo fatto la nostra bandiera. Un cammino che abbiamo compiuto con la guida del direttore dottor Bartolomeo Bovetti e in piena sintonia con il sistema allevatoriale che ha il suo perno nell'Arap, che ci garantisce assistenza e consulenza».

Se il quasi milione e mezzo di quintali prodotti ogni anno dalla Compral Latte sono una cifra da primato, il tasto sul quale il presidente intende battere è la modalità attraverso la quale il risultato è stato raggiunto.

«Possiamo dividere questi dieci anni - spiega Tortalla - in tre fasi. La prima è quella iniziale, dell'innovazione. Noi abbiamo rappresentato una grande novità, per la prima volta ha preso corpo una filiera completa, capace di mettere insieme allevatori, la trasformazione industriale dell'Inalpi e la commercializzazione del latte in polvere al gruppo Ferrero. Il tutto - sottolinea Tortalla - sorretto dall'introduzione dell'indice del prezzo studiato dal professor Daniele Rama dell'Università di Piacenza, che fa della nostra filiera un modello anche per la giusta remunerazione, che è meritocratica per via delle premialità a chi lavora meglio ma nel contempo risponde ai criteri di mutualità della cooperativa perché l'indice è uguale per tutti, non si guarda ai quantitativi e ai km fatti dai trasportatori per la raccolta. Poi ci sono stati gli anni dello sviluppo e del consolidamento, frutto di un processo costante di crescita professionale accompagnata da investimenti strutturali e organizzativi. La terza fase che si apre ora riguarda il futuro - avverte Tortalla -: dobbiamo attrezzarci per i nuovi obiettivi che il mercato globale e le esigenze dei consumatori ci pongono. Sul piano operativo stiamo realizzando la nuova sede Compral Latte accanto al laboratorio di Compral Carni: verrà inaugurata in primavera. La sfida che ci poniamo rispetto ai nostri valori è la sostenibilità. Siamo consci che le emergenze climatiche e ambientali richiedono l'impegno di tutti. Noi stiamo facendo la nostra parte - osserva Tortalla - ottimizzando le buone pratiche di allevamento e di produzione, avendo cura di rendere sostenibile l'intera filiera dal campo alla tavola, con un consumo razionale dell'acqua e dell'energia, e privilegiando le fonti rinnovabili».

095047

GIOCO DI SQUADRA
Il gruppo dirigente della Compral latte. Sopra, il direttore Bovetti Sotto, le torri di sprayatura del latte allo stabilimento Inalpi di Moretta

Martedì l'incontro con i produttori a Cussanio

11 DICEMBRE – FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

Menu

09 NOVEMBRE 2019

Inalpi sponsor della Guida Michelin

Nell'anno in cui piovono 4 nuove stelle nel cielo della gastronomia piemontese, per un totale di ben 46 locali complessivi, l'assegnazione delle stelle porta anche la sponsorizzazione della piemontese Inalpi. I formaggi Inalpi, infatti, sono stati tra i protagonisti del "revelation day" e del pranzo esclusivo.

L'industria di Moretta, che è anche sponsor del Festival, ha portato a Piacenza una selezione dei propri prodotti degustati durante il light lunch svoltosi presso la Galleria Ricci Oddi e il gala dinner nella suggestiva galleria d'arte Volumnia, ospitata all'interni dell'ex Chiesa di Sant'Agostino.

Nello spazio Inalpi è stato presentato, in entrambi gli appuntamenti, un panetto di burro da 25 chili (per un totale di 50 kg.), usato per preparare degustazioni d'eccellenza, che hanno riscosso notevole successo tra i presenti, composto da oltre 600 partecipanti.

L'evento è stato inoltre l'occasione per presentare la Fonduta Reale, in collaborazione con Gian Piero Vivalda, riconfermato chef 2 stelle Michelin.

L'apprezzamento per la qualità dei prodotti Inalpi è dunque arrivato da tutti gli ospiti presenti, ma anche da Enrico Bartolini nuovo chef 3 stelle Michelin per il suo ristorante Mudec di Milano, e dai suoi colleghi, anche loro "tristellati", Massimo Bottura e Mauro Uliassi.

I complimenti di Inalpi vanno infine agli chef stellati piemontesi: a Michelangelo Mammoliti della Madernassa di Guarene che conquista le due stelle, al Condividere di Torino con Federico Zanasi, al Fre di Monteforte d'Alba dello chef Bruno Melatti e all'Atelier di Domodossola con lo chef Giorgio Bartolucci, che guadagnano la stella Michelin.

Menu

15 NOVEMBRE 2019

Presidente Nestlé: La qualità al centro dell'industria alimentare

Peter Brabeck-Letmathe, presidente onorario di Nestlé International e autore del libro "L'alimentazione per una vita migliore" ha incontrato la dirigenza e i dipendenti di Inalpi nello stabilimento di Moretta (CN).

Pubblicazione fortemente voluta dall'azienda di Moretta, che è partner per la realizzazione, è stata al centro dell'incontro. Peter Brabeck-Letmathe ha risposto alle domande dei presenti, che hanno riguardato argomenti di stretta attualità, come l'export, l'apertura al nuovo mercato cinese, gli attuali approcci al consumo

del latte, l'importanza del packaging e dei prodotti Bio, toccando anche temi sociali come il cambiamento della figura femminile nel mondo del lavoro e come consumatrice finale.

Lo spaccato definito da Peter Brabeck-Letmathe è quello di un mercato con cambiamenti repentini dove l'export assumerà sempre maggior importanza, seppur condizionato dalla politica e dalle conseguenti regole applicate nei vari paesi. Ha sottolineato anche l'importanza dei media e della comunicazione social, che, sempre di più, è destinata a condizionare i consumatori, è importante quindi, produrre una comunicazione veritiera e fondata su basi scientifiche.

Peter Brabeck-Letmathe ha però più volte rimarcato come l'obiettivo della qualità del prodotto debba rimanere l'unico punto fermo dell'industria alimentare. Anche il packaging subisce l'influenza di mode e messaggi politici, quindi la qualità è l'unico elemento che differenzia e supera qualsiasi interesse, perfino il prezzo finale.

L'argomento riguardante la figura femminile è stato affrontato dal Presidente Onorario di Nestlé International, con grande acume, non focalizzando l'attenzione sulle differenze di genere, ma puntando l'indice sulle opportunità, che devono essere accessibili e paritarie per tutti.

Ha invece suscitato l'interesse di Peter Brabeck-Letmathe il sistema applicato da Inalpi per il pagamento del latte. L'algoritmo studiato in collaborazione con l'Università di Piacenza, che regola i rapporti all'interno della filiera corta e controllata del latte piemontese, è stato giudicato "Molto intelligente e unico, vero strumento per eliminare i conflitti tra conferitori e industria".

Nel Pomeriggio, sempre presso lo stabilimento Inalpi, si è tenuta una riunione del Consiglio Consultivo FAM, della San Telmo Business School, di cui fanno parte Inalpi assieme a molte industrie nazionali e internazionali.

La San Telmo Business School, con sede in Spagna, è tra le tre migliori business school di specializzazione nel settore alimentare, un centro di eccellenza per il senior management. L'istituto, consapevole delle sfide che le aziende e le istituzioni pubbliche e private devono affrontare, aiuta a sviluppare le capacità manageriali dei partecipanti ai suoi programmi.

La riunione ha avuto lo scopo di fare il punto sull'attuale situazione del Consiglio e sulle attività del fine 2019 e inizio 2020, in previsione del Forum Alimentare di Milano del 2020.

CERCA NEL SITO
CONTATTI
COOKIE POLICY
CREDITS
GDPR
SITEMAP

REDAZIONE
Via Verdi 20 - 10124 TORINO
Tel. +39 334 263 68 89
info@festivalgiornalismoalimentare.it

CONTATTACI
Nome

Menu

11 DICEMBRE 2019

Cronisti sportivi piemontesi premiano gli atleti dell'anno con Inalpi

Per il quarto anno consecutivo **Inalpi, sponsor del Festival del Giornalismo Alimentare,** ha partecipato come Partner al premio USSI 2019 organizzato e assegnato dal **Gruppo Subalpino Giornalisti Sportivi "RUGGERO RADICE".**

I riconoscimenti agli sportivi piemontesi dell'anno, sono stati consegnati durante un'affollata cerimonia che si è tenuta nella mattinata del 9 dicembre 2019 a Palazzo Ceriana Majneri, a Torino.

I premi sono segno della reale testimonianza di gratitudine e apprezzamento nei confronti dei singoli protagonisti e delle squadre che hanno tenuto alta la bandiera della nostra Regione, in Italia e in ambito internazionale.

Inalpi, da sempre vicina al mondo dello sport, ai suoi valori e legata al territorio, è stata presente con un corner in cui, oltre alle shopper contenenti prodotti è stato distribuito il Bilancio Sociale Inalpi 2018, per informare giornalisti, atleti, rappresentanti di enti locali e istituzioni, della politica di sostegno portata avanti dall'azienda di Moretta.

Al buffet è stato inoltre possibile degustare i prodotti Inalpi, realizzati da filiera corta e certificata, e le Dop piemontesi Inalpi: Bra tenero, Bra duro d'alpeggio, Raschera e Toma Piemontese.

Il Premio Sportivo Piemontese dell'anno 2019 è stato assegnato a: Carlotta Gilli, Nuoto paralimpico (quattro ori, un argento e un bronzo al Mondiale di Londra) e a Lorenzo Sonego Tennis (vincitore Atp Antalya). Il Premio Speciale "Giovanni Calligaris" ha visto sul palco Roberto Rossetti Responsabile Arbitri Uefa. Il Premi Speciale "Marco Ansaldo" è stato consegnato a Barbara Bonansea (Juventus Women)e a Pierangelo Toniolo (Akiyama Judo Settimo Torinese). Ha portato a casa il titolo Società dell'Anno l' Igor Volley Novara (Champions League Volley Femminile), mentre il Premio Roads To Finals è statto vinto dal Tennis Beinasco Scudetto serie A1 femminile a squadre. Massimo Bava (Torino Fc) è statto nominato Dirigente dell'Anno, mentre a Guido Repetto, Stefano Sardara e Giovanni Paolo Terzolo hanno ricevuto il Premio Imprenditori per lo Sport.

Nella categoria Giovani sono stati premiati Great Nnachi (Miglior prestazione italiana Cadetti Salto con l'asta, Valeria Trucco, Anastasia Conte e Beatrice Del Pero (Oro Europeo Under 20 Basket), Alessia Leone (Tre argenti al Mondiale Junior Ginnastica ritmica).

Un momento di festa, ma anche un'occasione per celebrare lo sport e rimarcare i valori profondi di sacrificio e dedizione di cui Inalpi è da sempre portatore.

12 DICEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Iniziativa aziendale

Screening del melanoma all'Inalpi

MORETTA Interessate iniziativa dell'azienda Inalpi che nell'ambito delle politiche di welfare dei servizi per la salute rivolto ai propri dipendenti, ha promosso da inizio novembre e sta continuando tutt'oggi, il servizio di screening del melanoma, in collaborazione con l'Istituto di Ricerca sul Cancro di Candiolo e con la partecipazione di medici dermatologi altamente specializzati.

Le visite si svolgono presso l'infermeria dello stabilimento morettese.

Il Melanoma è un tumore maligno per lo più della pelle.

Fondamentale la diagnosi precoce da parte del medico specialista, con successivi approfondimenti nei casi ritenuti opportuni.

«La vicinanza di Inalpi alla campagna di sensibilizzazione e di ricerca portata avanti da tempo dalla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus - ci dicono dall'azienda morettese - *è concreta anche in termini di condivisione, ed è questa la ragione per cui Inalpi è stata partner venerdì 29 novembre alla 3° edizione del Premio Langhe Roero e Monferrato consegnato quest'anno a Roberto Benigni».*

a. f.

12 DICEMNRE – LA GUIDA

Compral Latte festeggia dieci anni di filiera forte grazie al suo "indice" e punta sulla sostenibilità

Fossano - *(fb)*. Quello di martedì 17 sarà un momento per festeggiare i risultati ottenuti in questi dieci anni, ma anche per ricordare che l'impegno a tutela della filiera piemontese del latte non deve mai venir meno. Al Giardino dei Tigli di Cussanio la cooperativa Compral Latte (costituita l'11 novembre 2009) brinda a numeri positivi e ai suoi 225 allevatori (tra le province di Cuneo e Torino) che, grazie Inalpi e Ferrero, sono diventati protagonisti di un modello produttivo fra i più evoluti in Italia ed Europa.

"Un percorso di due lustri - ricorda il presidente Raffaele Tortalla - che abbiamo vissuto e costruito all'insegna della nostra coerenza ai principi fondanti della cooperazione, accanto al costante impegno nel realizzare e perseguire la qualità, la salubrità e la giusta remunerazione del nostro prodotto latte. Non siamo stati soli, ma siamo stati accompagnati dalle istituzioni, dal sindacato e dall'azienda Inalpi che fin dall'inizio ha costruito e condiviso convintamente il nostro percorso".

Tortalla è al terzo mandato, dopo il ruolo del presidente Roberto Chialva, ancora nel direttivo con la rappresentanza di allevatori; storicamente determinante anche il ruolo del direttore Bartolomeo Bovetti. Il bilancio è considerato positivo: "Il primo dato - afferma - è la crescita della base sociale e quindi del quantitativo di latte raccolto, in linea con gli obiettivi della filiera. Siamo partiti in 100 con una raccolta di 1.600 quintali al giorno; oggi siamo 225 e ogni giorno le nostre tre aziende di trasporto recapitano alle torri di sprayatura di Inalpi a Moretta 4.100 quintali in media, con punte di 4.500 quintali".

Quasi un milione e mezzo di quintali ogni anno, una crescita costante basata su qualità e indice del prezzo (studiato da Daniele Rama, Università di Piacenza), che ne fa un modello di giusta remunerazione e meritocratico, con la mutualità della cooperativa.

E per il futuro? La nuova sede Compral Latte (accanto al laboratorio Compral Carni, al Miac) in primavera e le nuove sfide sui valori, primo fra tutti la sostenibilità: "Sulle emergenze climatiche e ambientali stiamo facendo la nostra parte ottimizzando le buone pratiche di allevamento e di produzione, avendo cura di rendere sostenibile l'intera filiera".

12 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

A CUSSANIO "COMPRAL LATTE" FESTEGGERÀ DIECI ANNI DA PRIMATO

L'11 novembre 2009 fu costituita la cooperativa "Compral latte". Martedì 17 dicembre, al "Giardino dei tigli" di Cussanio di Fossano, saranno festeggiati i primi dieci anni di attività con numeri da "record" e allevatori sempre più protagonisti di una filiera piemontese del latte che, grazie al sistema "Inalpi"-"Ferrero", rappresenta un modello produttivo fra i più moderni e avanzati in Europa. Nell'invito ai 225 soci-produttori, distribuiti fra le province di Cuneo e Torino, il presidente, Raffaele Tortalla, richiama la giovane, ma già significativa storia della "Compral latte": «Un percorso di due lustri che abbiamo vissuto e costruito all'insegna della nostra coerenza ai principi fondanti della cooperazione, accanto al costante impegno nel realizzare e perseguire la qualità, la salubrità e la giusta remunerazione del nostro prodotto latte. Non siamo stati soli, ma accompagnati dalle istituzioni, dal sindacato e dall'industria "Inalpi" che fin dall'inizio ha costruito e condiviso il nostro percorso con autentica convinzione». Preso il testimone dal primo e storico presidente, Roberto Chialva, tuttora nel Consiglio direttivo (*foto sotto*) assieme a una qualificata rappresentanza di allevatori, Tortalla al terzo mandato può tracciare un bilancio positivo.

12 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

"INALPI" HA SOTTOSCRITTO LA "CARTA DEL LATTE", IL PATTO DI FILIERA PER LA

La "Carta del latte" è un importante documento realizzato raccogliendo quanto espresso dagli Stati generali della filiera lattiero-casearia, riuniti a Milano a settembre, in occasione del primo "Diary summit" e che ha visto l'industria di Moretta tra i principali relatori.
Il documento è stato sollecitato ed è atteso dal ministro delle politiche agricole, Teresa Bellanova.
Si tratta di un manifesto, un vero e proprio "patto di filiera", una dichiarazione di intenti condivisa tra tutti gli attori del settore che ha l'obiettivo di garantirne un'adeguata crescita.
Negli ultimi anni il mondo del latte ha visto l'apertura di nuovi scenari: da un lato i produttori, alla ricerca di spazi che consentano un buon livello di redditività che, sempre più sovente, riescono a raggiungere tramite l'export, dall'altro il consumatore, attento non solo al prezzo, richiede prodotti di elevato "standard" qualitativo che comprende, oltre ai valori nutrizionali, anche quelli etici, quindi ottenuti nel rispetto dell'ambiente e degli animali.
Però il consumatore può essere deviato da messaggi superficiali o ingannevoli, o addirittura da "fake news" destabilizzatrici del mercato. Da qui l'esigenza del produttore di formulare una comunicazione chiara e su basi scientifiche che crei rapporti trasparenti e di fiducia con il consumatore.
La "Carta del latte" è un impegno che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche, ma sottolinea anche l'esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualità come la valorizzazione del "made in Italy" e la conseguente lotta all'"italian sounding" (la contraffazione e la commercializzazione dei prodotti tipici italiani nei Paesi stranieri).
I sottoscrittori della "Carta del latte2, confinati nella sfera dell'imprenditoria privata, sono però coscienti di non aver forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore e chiedono quindi la collaborazione attiva di coloro i quali sono investiti di responsabilità politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al

CRESCITA ARMONICA DEL SETTORE

ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le "fake news", sensibilizzazione della Ue contro le pratiche commerciali sleali e progettazione di un'organizzazione comune di mercato.
Un impegno importante quindi, che "Inalpi" (*a fianco, il presidente del Cda, Ambrogio Invernizzi*) è stata ben lieta di sottoscrivere perché rispecchia scelte aziendali portate avanti da anni con costanza e determinazione, come la creazione della filiera del latte piemontese controllata e garantita in ogni passaggio, l'innovazione, la formazione, la tracciabilità del prodotto e la comunicazione chiara e verificabile. Sono scelte che hanno reso "Inalpi" "leader" nel settore e hanno creato una significativa valorizzazione del territorio in cui opera.

13 DICEMBRE – LEULTIMENOTIZIE.EU

Unione Ristoranti Buon Ricordo 9 new entry, 3 nuove specialità, importanti partner Pubblicata la Guida 2020, scaricabile anche dal sito

Home > Le Ultime Notizie > Comunicati stampa

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta".

A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il **piatto-simbolo dipinto a mano** dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la **Guida 2020** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

9 new entry e 3 cambi piatto

Questi i **9 nuovi ristoranti**, con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'**Antica Osteria del Cerreto** con la ***Lombata di coniglio con pancetta e olive al***

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

Balseto Laudense, a Rocchetta a Volturno (IS) la **Locanda Belvedere** con i ***Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra***,a Acuto (FR) la **NU' Trattoria Italiana dal 1960** con le ***Costine glassate alle erbe ciocare***, a Praiano (SA) il **Ristorante M'ama** con il ***Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione***, a Vietri sul Mare (SA) il **Ristorante Pascalò** con gli ***Spaghetti cacio, limone e San Marzano***, a Rivanazzano Terme (PV) il **Ristorante Selvatico** con i ***Malfatti del Selvatico***, a Vercelli la **Trattoria Paolino** con la***Panissa alla vercellese***, a Monaco di Baviera il **Ristorante Der Katzlmacher** con il ***Raviolone di magro ma non troppo***, a Budapest la**Trattoria Pomo d'Oro** con il ***Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala***.

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro **specialità**. Le nuove proposte sono: il ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo*** dell'**Albergo Ristorante Foresta** a Moena (TN), le ***Pappardelle al Luccio in salsa gardesana*** del **Ristorante Acquadolce** a San Felice del Benaco (BS), le ***Cozze ripiene antica ricetta ligure*** del **Ristorante Pernambucco** a Albenga (SV).

Il Buon Ricordo guarda avanti

I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto **valorizzazione in chiave contemporanea** di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I partner

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: ***Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional***

I NUOVI RISTORANTI

Antica Osteria del Cerreto

Via Dell'abbazia, 6

Abbadia Cerreto (Lodi)

Tel. 0371.471009

info@osteriadelcerreto.it

www.osteriadelcerreto.it

Specialità: Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense

Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar - macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi.

Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

Locanda Belvedere

Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno

Rocchetta a Volturno (Isernia)

Tel. 338.1730892

chefrufo@gmail.com

www.locandabelvedere.eu

Specialità: Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra

La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno.

In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

NU' Trattoria Italiana dal 1960

Via Prenestina, 27

Acuto (Frosinone)

Tel. 0775.56372

nutrattoria1960@gmail.com

Specialità: Costine glassate alle erbe ciocare

Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo.

Ristorante M'ama

Hotel Margherita

Via Umberto I, 70

Praiano (Salerno)

Tel. 089.874628 / 333.7166631 / +1 4176753113

Fax 089.874227

info@hotelmargherita.info

http://hotelmargherita.info/ristorante-cucina-mediterranea-costa-amalfi

Specialità: Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione

Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i sui piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana. Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica. La cucina – che interpreta creativamente la tradizione - esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale. Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo.

Ristorante Pascalò

Via Giuseppe Pellegrino 154

Vietri sul Mare (Salerno)

Tel. 089.763062

pascalovietri@gmail.com

www.ristorantepascalo.com

Specialità: Spaghetti cacio, limone e San Marzano

Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Da qui l'origine del nome del suo ristorante. Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis. Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere. Spettacolari i suoi piatti di pesce.

Ristorante Selvatico

Via Silvio Pellico, 19

Rivanazzano Terme (Pavia)

Tel. 0383.944720

info@albergoselvatico.com

www.albergoselvatico.com

Specialità: Malfatti del Selvatico

Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu vegetariano.

Trattoria Paolino

Piazza Camillo Cavour, 5

Vercelli

Tel. 0161.214790

paolo@trattoriapaolino.it

Specialità: Panissa alla vercellese

Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico, patron e chef del locale, dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali in Italia ed all'estero. Dopo una decina d'anni, decide di aprire un proprio locale, che riscuote fin dall'inizio consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche. La cucina di Paolo Talarico è schietta e creativa. La suaparola d'ordine è, e resterà sempre, "Etica e passione" nel rispetto delle materie prime e del cliente.

Osteria Der Katzlmacher

Bräuhausstraße 6

München (GERMANIA)

Tel. +49 89333360

derkatzlmacher@friul.de

Specialità: Raviolone di magro ma non troppo

L'Osteria der Katzlmacher fu aperta nel 1983 a Monaco di Baviera e dal 2006 ha sede nella Bräuhausstrasse. In un ambiente familiare ed accogliente, è portabandiera della più autentica gastronomia italiana. La cucina attinge alle tradizioni regionali, spaziando fra i piatti più tipici, preparati tutti con prodotti originali italiani. Il Menù viene attualizzato giornalmente. Il tutto è completato da una carta dei vini di circa 250 etichette.

Trattoria Pomo d'Oro

Arany János u. 9

Budapest (UNGHERIA)

Tel: +36 13026473

info@pomodorobudapest.com

www.pomodorobudapest.com

Specialità: Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala

Questo elegante e rinomato ristorante porta con successo i sapori italiani nella capitale ungherese. Lo chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali preparati a regola d'arte, propone anche molte pietanze dal proprio ricettario personale, prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie. Spesso i piatti vengono preparati in sala accanto ai tavoli, cosa che viene particolarmente apprezzata dalla clientela. Il Menu, molto ricco, inserisce ogni giorno nuove proposte.

CAMBI SPECIALITÀ 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

Albergo Ristorante Foresta - Moena (Trento)

Specialità: ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo***

Ristorante Acquadolce - San Felice del Benaco (Brescia)

Specialità: ***Pappardelle al Luccio in salsa gardesana***

Ristorante Pernambucco - Albenga (Savona)

Specialità: ***Cozze ripiene antica ricetta ligure***

Oggi 07:53

La Liguria presente alla cerimonia dei premi Nobel: non solo fiori, ma anche le specialità di due chef di Liguria Gourmet

Genova. Anche quest'anno la Liguria ha partecipato a Stoccolma alla cerimonia di consegna dei Nobel. Insieme a Regione l'Agenzia di promozione turistica "In Liguria" presente nella capitale svedese per promuovere i prodotti del territorio.

All'interno della cerimonia dei Nobel di

Genova 24 2019-12-11 14:31

Frecciarossa, 19 nuove fermate a Napoli: in montagna anche nel weekend

Trenitalia annuncia 162 nuove fermateFrecce negli hub di Milano, Roma, Napoli e nell'area Mediopadana. La riduzione della plastica a bordo e l'area Silenzio estesa anche al livello Standard.

Da domenica 15 dicembre 2019 l'offerta di

Napoli Today 2019-12-10 17:04

Maxi blitz contro 4 importanti cosche della 'Ndrangheta tra Reggio Calabria, Catanzaro e Perugia: decine di arresti, c'è anche lo storico leader "U quagghia" [NOMI e DETTAGLI]

La polizia di Stato, sotto la direzione delle procure distrettuali di Catanzaro e Reggio Calabria, dirette dai procuratori Nicola Gratteri e Giovanni Bombardieri, ha eseguito 27 provvedimenti restrittivi nei confronti di appartenenti alle cosche Trapasso e Mannolo di San Leonardo di Cutro e

Strettoweb Ieri 13:22

Maxi blitz contro 4 importanti cosche della 'Ndrangheta tra Reggio Calabria, Catanzaro e Perugia: decine di arresti, c'è anche lo storico leader "U quagghia" [NOMI e DETTAGLI]

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, ne

13 DICEMBRE - MITOMORROW

Più panett

Vincenzo Muzzio

Il conto alla rovescia per il Natale sta arrivando alla volata finale ed è tempo di scegliere il panettone da mettere in tavola nel giorno della festa. La decisione, un tempo molto semplice, nel breve volgere di pochi anni è diventata davvero complicata. Il panettone milanese, dopo essere diventato il dolce simbolo del Natale italiano, è diventato il lievitato per eccellenza, probabilmente il più sformato dalle Alpi alle Isole. Lo fanno i pasticcieri, gli chef, i pizzaioli e i panettieri, non c'è alcuno che decida di esimersi, facendo diventare la scelta un vero e proprio ginepraio.

Happy Natale. In aiuto ai milanesi, il cui palato è allenato da generazioni, arriva nel weekend la seconda edizione di *Artisti del panettone*, manifestazione in programma a Palazzo Bovara dalle **10.00** alle **19.00**, nell'ambito di Happy Natale Happy Panettone, una grande festa del panettone artigianale organizzata da Confcommercio Milano con le sue associazioni Assostaging, Associazione Panificatori, Arkaga, Acli della Tavola e del Regalo, Epam, e il Capac. Gli undici pasticcieri convolti in arrivo da tutta Italia con le loro interpretazioni del grande lievitato sono Vincenzo Santoro, Fabrizio Galla, Paolo Sacchetti, Alfonso Pepe, Salvatore De Riso, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri, Maurizio Benaroni, Ciro Fabbri, Carmen Vecchione e Francesca Barloni del collettivo Intermentum. I panettoni saranno in vendita a prezzi calmierati e sarà eletto da una giuria di esperti presieduta da Luigi Biasetto, il miglior Panettone classico milanese senza glassa.

> *Lo fanno i pasticcieri, gli chef, i pizzaioli e i panettieri, non c'è alcuno che decida di esimersi, facendo diventare la scelta un vero e proprio ginepraio*

Solidali. C'è quello vag al pistacchio in edizione limitata da 50 pezzi nella speciale confezione realizzata da Art of school. Il ricavato sarà devoluto all'organizzazione del pranzo di Natale per oltre 100 senzatetto presso Casa Fiorucci del City Angels. E poi c'è il panettone sospeso promosso dalla no profit Panettone Sospeso ETS che raccoglie e donare panettoni achi non può permettersi l'acquisto. Fino al 22 dicembre nelle 11 pasticcerie aderenti (l'elenco su **panettonesospeso.org**) ognuno può lasciare un panettone che sarà donato ai meno fortunati. E pure raddoppiati dagli stessi pasticcieri. Per un Natale dolce per tutti.

REALE DELLE LANGHE

Quando nel 2010 Gian Piero Vivalda e il figlio Luca Zucchini vollero aprire nel forno dell'Antica Corona Reale i primi panettoni per donarli ad alcuni affezionati clienti, non avrebbero mai immaginato che nel giro di pochi anni quei panettoni avrebbero attraversato i confini di Cervere. Invece eccoli anche a Milano, in alcuni selezionati punti vendita (Macelleria Favarelli, Favarelli Pasta e Tortelli, Chiesini e grappoli), questi panettoni a lunga lievitazione naturale, impastata con succo d'Uva Moscato d'Asti Saracco, l'acqua minerale naturale di sorgente alpina Sparea e il burro Luigi di filiera piemontese certificata che lo rendono unico e soffice come quella Nuvola che, con cenni di frutta di stagione, produrrà tutto l'anno nell'AtelieReale.

Formato da 750 g a 30 euro

TRADIZIONALE

Per Davide Longoni, Maestro panificatore con laurea in Lettere e master in Tecnologie applicate agli studi umanistici, il panettone è il «miglio rico dei paesi, per questo lo propone tutto l'anno nella versione tipicamente milanese con canditi e uvetta. Naturalmente, poi, a Natale quello stesso panettone diventa il suo prodotto di punta. Soffice e digeribile, più leggero di quello della pasticceria, lievitato rigorosamente con lievito madre naturale. Il panettone di Longoni non contiene emulsionante o conservante. I suoi ingredienti si possono contare sulla punta delle dita: farina, uova, burro, miele, zucchero, sale, scorza d'arancio, bacca di vaniglia del Madagascar e frutta candita.

Prezzo al chilo 32 euro

VENEZIANA

Gli amanti della glassa avranno di che lecccarsi i baffi con la Veneziana di Giacomo Milano. Al panettone tradizionale preparato secondo la ricetta classica originale eseguita da Elena e Giulia, ripuli dello storico fondatore Giacomo Biulleri, è stata aggiunta una glassa croccante fatta con un'abbondante cascata di mandorle fresche pelate con granella e zucchero a velo. La sensazione di contrasto tra croccantezza della glassa e soffidità dell'impasto gioca un ruolo fondamentale per la piacevolezza del morso. Nulla cambia, invece, nel gusto dell'impasto che rimane fedele alla tradizione con gli agrumi di Sicilia, l'uvetta australiana e la lievitazione lunga 20 ore a fare la differenza.

Prezzo al chilo 39 euro

PANETTONE GELATO

Immaginate un panettone artigianale con impasto lievitato 36 ore, canditi di agrumi da scorza fresca e uvetta australiana realizzato a Castelfranco Veneto da Fraccaro Spumadoro in edizione limitata per Terra Gelato. Poi immaginate lo stesso panettone farcito di uno qualsiasi dei gusti di gelato artigianale firmati dal Maestro gelatiere Massimo Crosio, magari quello al panettone. L'immaginazione diventa realtà attraverso il processo di abbattimento immediato che permette al panettone di mantenere intatte tutte le sue caratteristiche. Consegnato in una scatola accompagnata da un certificato di origine numerato. Il Panettone Gelato può diventare, per i curiosi, una chicca della festa.

Prezzo al chilo 50 euro

AI TRE CIOCCOLATI

Sono tre le tipologie di cioccolato che il Maestro Vincenzo Santoro della Pasticceria Martesana aggiunge all'impasto del suo nuovo Panettone ai tre cioccolati. Il ripieno, infatti, è di cubetti di cioccolato bianco, al latte e fondente. All'impasto tradizionale, poi, viene mischiato un altro impasto al cioccolato che gli conferisce un colore scuro. A ricoprire il lievitato dell'Enzo c'è una glassa di cioccolato fondente arricchita da crispy al cioccolato bianco, al latte e fondente. E nuovo anche L'Augusto, con infuso di caffè aggiunto all'impasto, amarene candite e sottili venature di cioccolato bianco nel ripieno e frolla ai caffè, glassa di zucchero e bastoncini di mandorle a ricoprire.

Prezzo al chilo 40 euro

Alla viglia del weekend in cui tornano gli *Artisti* a Palazzo Bovara, abbiamo selezionato - come da tradizione - **dieci versioni** di cui non potrete non provare almeno un pezzettino...

'one di così

MIO
Daniel Canzian dice addio a riso e zafferano che, fino allo scorso Natale, avevano caratterizzato il suo Omaggio a Milano, e per il nuovo panettone, al quale ha dato il nome Mio, fa sposare il suo lievitato con la pasta di arance rigorosamente homemade. Con l'uvetta, ma senza canditi. Mio mantiene lo stesso aroma agrumato del lievitato tradizionale proprio grazie allo speciale ingrediente che, aggiunto all'impasto, conferisce al panettone non solo i profumi del Mediterraneo, ma anche una morbidezza davvero invidiabile. Oltre al panettone al pub acquistare (12 euro a barattolo) anche la pasta di arance realizzata con arance Navel o Tarocco, olio di mandorle e una percentuale di zucchero che non supera il 10%.
Prezzo al chilo 30 euro

KNAMETTONE
Torna anche nel 2019 il Knamettone. Il grande lievitato, come da tradizione rigorosamente in edizione limitata, va ad arricchire la ricca gamma natalizia del re del cioccolato Ernst Knam il cui simbolo è lo scaldatelino Ernesto. Il pasticciere tedesco, ormai italiano d'adozione realizza il suo Knamettone 2019 con il Frau Knam Senorita 72%, un cioccolato speciale che ha selezionato personalmente in Perù, con cui insieme con arancia semicandita e pistacchi asiati, esegue la copertura del lievitato. Nonostante la sua passione per il cioccolato, però, non dimentica la classicità di panettone e panduro che si trovano in assortimento insieme ad ogni delizia.
Prezzo al chilo 65 euro

IN EDIZIONE LIMITATA
Prima di mettersi ai fornelli a tutto tondo, lo chef dei Tre Cristi Franco Aliberti è stato un pasticciere. Ormai di stanza a Milano non poteva naturalmente esimersi dal mettere a lievitare il "suo" panettone, che ha realizzato con un marcato grado di essenzialità: classico, tradizionale, milanese. E coerentemente con il suo modo di interpretare in maniera sostenibile l'essere cuoco, Aliberti ha puntato tutto su ingredienti di primissima qualità, così il burro è d'alpeggio, le farine biologiche, le uova della Riva di Caremo. Il risultato è un panettone in edizione limitata dalla forte caratterizzazione che è possibile acquistare direttamente - ed esclusivamente - al ristorante.
Prezzo al chilo 30 euro

DA BRONTE AL PISTACCHIO
Arriva fatalmente da Bronte il Panettone al pistacchio Ammu, assoluta e riconosciuta eccellenza siciliana a Milano. Glassato al pistacchio, guarnito con croccanti pistacchi interi, farcito con tanta crema al pistacchio è preparato in esclusiva per Ammu da una delle migliori pasticcerie del piccolo centro etneo famoso in tutto il mondo per la produzione di un pistacchio dalle caratteristiche uniche diventato l'Oro verde di Bronte. Nel panettone di Ammu, lievitato 20 ore, il pistacchio verde di Bronte Dop è rappresentato nell'impasto arricchito di pasta di pistacchio, nella crema di farcitura e nella guarnitura. Anche la confezione racconta della Sicilia e dei suoi colori.
Formato da un chilo a 41 euro

IL PAN DE LOR
Impegno, costanza, determinazione e sacrificio sono le quattro qualità più importanti per una storia di successo. Ma sono anche qualità necessarie per affrontare il Tor des Géants®, una delle gare di trail più dura al mondo. Sono anche aggettivi che ben si adattano a chi il panettone lo realizza artigianalmente con passione. Per questo Lorenzo Panzera, che ha affrontato quattro volte il Tor des Géants® e produce panettoni nella pasticceria di famiglia, ha dedicato il suo panettone alla gara battezzandolo Pan de Lor. È un lievitato soffice e leggero ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero, alle noci (nella foto), al pistacchio o alle nocciole.
Prezzo a unità 18 euro

Una dolce top ten: a Milano arrivano gli Artisti del panettone

Di **Vincenzo Muzzio** - 13 Dicembre 2019

artisti del panettone

Il conto alla rovescia per il Natale sta arrivando alla volata finale ed è tempo di scegliere il panettone da mettere in tavola nel giorno della festa. La decisione, un tempo molto semplice, nel breve volgere di pochi anni è diventata davvero complicata. Il panettone milanese, dopo essere diventato il dolce simbolo del Natale italiano, è diventato il lievitato per eccellenza, probabilmente il più sfornato dalle Alpi alle Isole. Lo fanno i pasticcieri, gli chef, i pizzaioli e i panettieri, non c'è alcuno che decida di esimersi, facendo diventare la scelta un vero e proprio ginepraio. In aiuto ai milanesi, il cui palato è allenato da generazioni, arriva nel weekend la seconda edizione di **Artisti del panettone**, manifestazione in programma a Palazzo Bovara dalle 10.00 alle 19.00, nell'ambito di Happy Natale Happy Panettone, una grande festa del panettone artigianale organizzata da Confcommercio Milano con le sue associazioni AssoStaging, Associazione Panificatori, Altoga, Arti della Tavola e del Regalo, Epam, e il Capac.

Gli undici pasticcieri coinvolti in arrivo da tutta Italia con le loro interpretazioni del grande lievitato sono Vincenzo Santoro, Fabrizio Galla, Paolo Sacchetti, Alfonso Pepe,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

Salvatore De Riso, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri, Maurizio Bonanomi, Gino Fabbri, Carmen Vecchione e Francesco Borioni del collettivo Infermentum. I panettoni saranno in vendita a prezzi calmierati e sarà eletto da una giuria di esperti presieduta da Luigi Biasetto, il miglior Panettone classico milanese basso senza glassa.

C'è quello veg al pistacchio in edizione limitata da 50 pezzi nella speciale confezione realizzata dagli street artist bresciani di Art of school. Il ricavato sarà devoluto all'organizzazione del pranzo di Natale per oltre 100 senzatetto presso Casa Fiorucci dei City Angels. E poi c'è il panettone sospeso promosso dalla no profit Panettone Sospeso ETS che raccoglie e donare panettoni a chi non può permettersi l'acquisto. Fino al 22 dicembre nelle 11 pasticcerie aderenti (l'elenco su panettonesospeso.org) ognuno può lasciare un panettone che sarà donato ai meni fortunati. E pure raddoppiati dagli stessi pasticcieri. Per un Natale dolce per tutti.

—

Martesana
AI TRE CIOCCOLATI
Sono tre le tipologie di cioccolato che il Maestro Vincenzo Santoro della Pasticceria Martesna aggiunge all'impasto del suo nuovo Panettone ai tre cioccolati. Il ripieno, infatti, è di cubetti di cioccolato bianco, al latte e fondente. All'impasto tradizionale, poi, viene mischiato un altro impasto al cioccolato che gli conferisce un colore scuro. A ricoprire il lievitato dell'Enzo c'è una glassa di cioccolato fondente arricchita da crispy al cioccolato bianco, al latte e fondente. È nuovo anche L'Augusto, con infuso di caffè aggiunto all'impasto, amarene candite e sottili venature di cioccolato bianco nel ripieno e frolla al caffè, glassa di zucchero e bastoncini di mandorle a ricoprire.
Prezzo al chilo 40 euro

Davide Longoni
TRADIZIONALE
Per Davide Longoni, Maestro panificatore con laurea in Lettere e master in Tecnologie applicate agli studi umanistici, il panettone è il «cugino ricco del pane», per questo lo propone tutto l'anno nella versione tipicamente milanese con canditi e uvetta. Naturalmente, poi, a Natale quello stesso panettone diventa il suo prodotto di punta. Soffice e digeribile, più leggero di quello della pasticceria, lievitato rigorosamente con lievito madre naturale, il panettone di Longoni non contiene emulsionante o conservante. I suoi ingredienti si possono contano sulla punta delle dita: farina, uova, burro, miele, zucchero, sale scorza d'arancio, bacca di vaniglia del Madagascar e frutta candita.
Prezzo al chilo 32 euro

Panzera
IL PAN DE LOR
Impegno, costanza, determinazione e sacrificio sono le qualità necessarie per affrontare il Tor des Géants®, una delle gare di trail più dura al mondo. Sono anche aggettivi che ben si adattano a chi il panettone lo realizza artigianalmente con passione. Per questo Lorenzo Panzera, che ha affrontato quattro volte il Tor des Géants® e produce panettoni nella pasticceria di famiglia, ha dedicato il suo panettone alla gara battezzandolo Pan de Lor. È un lievitato soffice e leggero ricoperto da una croccante glassa a base di mandorle e zucchero, alle noci (nella foto), al pistacchio o alle nocciole.
Prezzo a unità 18 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, n

Daniel Canzian
MIO
Daniel Canzian dice addio a riso e zafferano che, fino allo scorso Natale, avevano caratterizzato il suo Omaggio a Milano, e per il nuovo panettone, al quale ha dato il nome Mio, fa sposare il suo lievitato con la pasta di arance rigorosamente homemade. Con l'uvetta, ma senza canditi, Mio mantiene lo stesso aroma agrumato del lievitato tradizionale proprio grazie allo speciale ingrediente che, aggiunto all'impasto, conferisce al panettone non solo i profumi del Mediterraneo, ma anche una morbidezza davvero invidiabile. Oltre al panettone si può acquistare (12 euro a barattolo) anche la pasta di arance realizzata con arance Navel o Tarocco, olio di mandorle e una percentuale di zucchero che non supera il 10%.
Prezzo al chilo 30 euro

Giacomo Milano
VENEZIANA
Gli amanti della glassa avranno di che leccarsi i baffi con la Veneziana di Giacomo Milano. Al panettone tradizionale preparato secondo la ricetta classica originale eseguita da Elena e Giulia, nipoti dello storico fondatore Giacomo Bulleri, è stata aggiunta una glassa croccante fatta con un'abbondate cascata di mandorle fresche pelate con granella e zucchero a velo. La sensazione di contrasto tra croccantezza della glassa e sofficità dell'impasto gioca un ruolo fondamentale per la piacevolezza del morso. Nulla cambia, invece, nel gusto dell'impasto che rimane fedele alla tradizione con gli agrumi di Sicilia, l'uvetta australiana e la lievitazione lunga 20 ore a fare la differenza.

I pasticcieri di Artisti del Panettone

Prezzo al chilo 39 euro

Franco Aliberti
IN EDIZIONE LIMITATA
Prima di mettersi ai fornelli a tutto tondo, lo chef dei Tre Cristi Franco Aliberti è stato un pasticciere. Ormai di stanza a Milano non poteva esimersi, quindi, dal mettere a lievitare il panettone, che ha realizzato nella sua essenzialità: classico, tradizionale, milanese. E coerentemente con il suo modo di interpretare in maniera sostenibile l'essere cuoco, Aliberti ha puntato tutto su ingredienti di primissima qualità, così il burro è d'alpeggio, le farine biologiche, le uova della Riva di Careno. Il risultato è un panettone in edizione limitata dalla forte caratterizzazione che è possibile acquistare direttamente – ed esclusivamente – al ristorante.
Prezzo al chilo 30 euro

AtelieReale
REALE DELLE LANGHE
Quando nel 2010 Gian Piero Vivalda e il fido Luca Zucchini cossero nel forno dell'Antica Corona Reale i primi panettoni per donarli ad alcuni affezionati clienti non avrebbero mai immaginato che nel giro di pochi anni quei panettoni avrebbero attraversato i confini di Cervere. Invece eccoli anche a Milano, in alcuni selezionati punti vendita (Macelleria Favarelli, Favarelli Pasta e Tortelli, Chicchi e grappoli), questi panettoni a

lunga lievitazione naturale, impastato con succo d'Uva Moscato d'Asti Saracco, l'acqua minerale naturale di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata che lo rendono unico e soffice come quella Nuvola che, con canditi di frutta di stagione, producono tutto l'anno nell'AtelieReale.
Formato da 750 g a 30 euro

Ammu
DA BRONTE AL PISTACCHIO
Arriva fisicamente da Bronte il Panettone al pistacchio Ammu, eccellenza siciliana a Milano. Glassato al pistacchio, guarnito con croccanti pistacchi interi, farcito crema al pistacchio è preparato in esclusiva per Ammu da una delle migliori pasticcerie del piccolo centro etneo famoso in tutto il mondo per la produzione di un pistacchio dalle caratteristiche uniche diventato l'Oro verde di Bronte. Nel panettone di Ammu, lievitato 20 ore, il pistacchio verde di Bronte Dop è dappertutto: nell'impasto arricchito di pasta di pistacchio, nella crema di farcitura e nella guarnitura. Anche la confezione racconta della Sicilia e dei suoi colori.
Formato da un chilo a 41 euro

Ernst Knam
KNAMETTONE
Torna anche nel 2019 il Knamettone. Il grande lievitato, come da tradizione rigorosamente in edizione limitata, va ad arricchire la ricca gamma natalizia del re del cioccolato Ernst Knam il cui simbolo è lo scoiattolino Ernesto. Il pasticciere tedesco, ormai italiano d'adozione realizza il suo Knamettone 2019 con
il Frau Knam Senorita 72%, un cioccolato speciale che ha selezionato personalmente in Perù, con cui insieme con arancia semicandita e pistacchi salati, esegue la copertura del lievitato. Nonostante la sua passione per il cioccolato, però, non dimentica la classicità di panettone e pandoro che si trovano in assortimento insieme ad ogni delizia.
Prezzo al chilo 65 euro

Terra Gelato
PANETTONE GELATO
Immaginate un panettone artigianale con impasto lievitato 36 ore, canditi di agrumi da scorza fresca e uvetta australiana realizzato a Castelfranco Veneto da Fraccaro Spumadoro in edizione limitata per Terra Gelato. Poi immaginate lo stesso panettone farcito di uno qualsiasi dei gusti di gelato artigianale firmati dal Maestro gelatiere Massimo Grosso, magari quello al panettone. L'immaginazione diventa realtà attraverso il processo di abbattimento immediato che permette al panettone di mantenere intatte tutte le sue caratteristiche. Consegnato in una scatola accompagnata da un certificato di origine numerato, il Panettone Gelato può diventare, per i curiosi, una chicca delle feste.
Prezzo al chilo 50 euro.

15 DICEMBRE – LA STAMPA EDIZIONE TORINO

Lutto a Pancalieri

Il dolore nel paese di Daniele "Aveva un sorriso contagioso"

LE REAZIONI

Una rosa bianca sotto il cartello «chiuso per lutto», appeso al portoncino d'accesso alla sua tabaccheria. Le parole basse e le lacrime agli occhi di chi si è ritrovato come ogni sabato mattina davanti al bar, ai campi sportivi o in piazza del municipio. Il dolore di un paese di duemila anime ha mille immagini. E l'incredulità di vivere una tragedia troppo grande per una realtà come Pancalieri ha innanzitutto il volto del sindaco, Luca Pochettino. «Daniele e i suoi amici li avevamo visti poche ore prima ai campi sportivi. Noi avevamo la cena di Natale del Consiglio comunale, loro stavano andando lì, alla Cascinetta. Qualche battuta, risate, scherzi. Qui ci conosciamo tutti: un lutto del genere devasta ogni singola persona. Specie quando coinvolge un ragazzo che ha tutta la vita davanti e il modo in cui è successo».

Era sempre attorniato dai suoi amici: «Ragazzi per bene – spiega Pochettino –, ventenni cresciuti con la testa da adulti, che vivevano il loro tempo libero come tutti i loro coetanei. L'altro ragazzo di 21 anni rimasto ferito, figlio di vivaisti, lavora all'Inalpi di Moretta. In paesi come il nostro si cresce in fretta e le famiglie ti insegnano la cultura del lavoro, del rispetto e di cosa vuol dire guadagnarsi la pagnotta».

Mamma Franca e la sorella Simona, di 20 anni, sono distrutte. Assieme a Daniele gestivano la tabaccheria di famiglia: «Io e lui ci prendevamo sempre in giro, perché «Dany» era uno sfegatato della Juve, mentre io tifosa del Toro – ricorda con la voce rotta dall'emozione Angela Senestro, consigliera comunale –, aveva studiato ragioneria a Carmagnola e Pancalieri era la sua dimensione. Non aveva mai pensato di cambiare aria: lavorava, aveva gli amici e la passione per il calcio». In passato aveva giocato terzino nella squadra locale e ogni tanto continuava a tirare quattro calci per divertimento: «Il suo sorriso, la sua cordialità e solarità erano contagiosi – racconta chi lo vedeva dietro il bancone –, come si fa, ora, ad entrare lì dentro e non salutarlo più? ».

Poi il magone lascia posto alla rabbia: «Come si fa a mettersi alla guida se si è bevuto fino a quel punto? Daniele non prendeva l'auto quando usciva di sera, se sapeva poi di non essere in grado di guidare. Lui non tornerà più, ma il responsabile deve pagare. Ha distrutto una famiglia». Il sindaco ha già programmato il lutto cittadino in occasione dei funerali. Le iniziative di Natale sono state cancellate. M.RAM.—

15 DICEMBRE – LA STAMPA.IT

INVESTITO DA UN UBRIACO, AUTOPSIA SUL CORPO DI DANIELE. IL DOLORE DEL PAESE E IL RACCONTO DEGLI AMIC

PANCALIERI (TORINO). Il giorno dopo la tragedia che ha strappato la vita ad un ragazzo di 23 anni, è il momento del dolore e del raccoglimento. Un intera Comunità si stringe attorno alla famiglia di Daniele Leontino, il ragazzo travolto e ucciso dall auto, una Fiat Grande Punto, guidata da Giuseppe Ballari, 41 anni, ingegnere di Cardè, trovato ubriaco nel momento dell incidente, e ora in carcere per omicidio stradale. Intanto sul corpo della vittima la procura ha imposto che venga effettuata l autopsia. Oggi, domenica 15 dicembre, è il tempo del dolore per la Comunità di Pancalieri. Una rosa bianca sotto il cartello «chiuso per lutto», appeso al portoncino d accesso alla sua tabaccheria. Le parole basse e le lacrime agli occhi di chi si è ritrovato come ogni sabato mattina davanti al bar, ai campi sportivi o in piazza del municipio. Il dolore di un paese di duemila anime ha mille immagini. E l incredulità di vivere una tragedia troppo grande per una realtà come Pancalieri ha innanzitutto il volto del sindaco, Luca Pochettino. «Daniele e i suoi amici li avevamo visti poche ore prima ai campi sportivi. Noi avevamo la cena di Natale del Consiglio comunale, loro stavano andando lì, alla Cascinetta. Qualche battuta, risate, scherzi. Qui ci conosciamo tutti: un lutto del genere devasta ogni singola persona. Specie quando coinvolge un ragazzo che ha tutta la vita davanti e il modo in cui è successo». Era sempre attorniato dai suoi amici: «Ragazzi per bene spiega Pochettino , ventenni cresciuti con la testa da adulti, che vivevano il loro tempo libero come tutti i loro coetanei. L altro ragazzo di 21 anni rimasto ferito, figlio di vivaisti, lavora all inalpi di Moretta. In paesi come il nostro si cresce in fretta e le famiglie ti insegnano la cultura del lavoro, del rispetto e di cosa vuol dire guadagnarsi la pagnotta». Mamma Franca e la sorella Simona, di 20 anni, sono distrutte. Assieme a Daniele gestivano la tabaccheria di famiglia: «Io e lui ci prendevamo sempre in giro, perché «Dany» era uno sfegatato della Juve, mentre io tifosa del Toro ricorda con la voce rotta dall emozione Angela Senestro, consigliera comunale , aveva studiato ragioneria a Carmagnola e Pancalieri era la sua dimensione. Non aveva mai pensato di cambiare aria: lavorava, aveva gli amici e la passione per il calcio». In passato aveva giocato terzino nella squadra locale e ogni tanto continuava a tirare quattro calci per divertimento: «Il suo sorriso, la sua cordialità e solarità erano contagiosi racconta chi lo vedeva dietro il bancone , come si fa, ora, ad entrare lì dentro e non salutarlo più? ». Poi il magone lascia posto alla rabbia: «Come si fa a mettersi alla guida se si è bevuto fino a quel punto? Daniele non prendeva l auto quando usciva di sera, se sapeva poi di non essere in grado di guidare. Lui non tornerà più, ma il responsabile deve pagare. Ha distrutto una famiglia». Il sindaco ha già programmato il lutto cittadino in occasione dei funerali. Le iniziative di Natale sono state cancellate. © RIPRODUZIONE RISERVATA

15 DICEMBRE – LA STAMPA

Compral cooperativa di 225 allevatori tra Cuneo e Torino in dieci anni ha triplicato il fatturato

La filiera del latte in polvere punta sulla sostenibilità

IL CASO

TORINO

Adesso «dobbiamo attrezzarci per i nuovi obiettivi che il mercato globale e le esigenze dei consumatori ci pongono. Sul piano operativo stiamo realizzando la nuova sede Compral Latte che inaugureremo in primavera. La sfida che ci poniamo rispetto ai nostri valori è la sostenibilità. Noi stiamo facendo la nostra parte ottimizzando le buone pratiche di allevamento e di produzione, avendo cura di rendere sostenibile l'intera filiera dal campo alla tavola, con un consumo razionale dell'acqua e dell'energia, e privilegiando le fonti rinnovabili». Il presidente Raffaele Tortalla indica la nuova sfida che attende Compral, la cooperativa nata dieci anni fa tra gli allevatori delle provincie di Cuneo e Torino. «Siamo partiti in 100 - ricorda Tortalla - con una raccolta di 1600 quintali al giorno e possiamo dire che siamo stati degli innovatori provando a rompere alcune barriere economiche». Quali muri sono caduti? «Per la prima volta racconta il presidente - ha preso corpo una filiera completa, capace di mettere insieme allevatori, la trasformazione industriale dell'Inalpi e la commercializzazione del latte in polvere al gruppo Ferrero».

Oggi i soci Compral sono 225 e portano alle torri di sprayatura dell'Inalpi di Moretta 4100 quintali di media, con punte di 4500 quintali. In dieci anni il fatturato è più che triplicato passando da 15 a 50 milioni. Ma sono aumentati anche gli investimenti strutturali e organizzativi, compresi quelli per la nuova casa. Per il direttore della cooperativa, Bartolomeo Bovetti, l'aumento della base sociale è legato anche al metodo di pagamento del latte che viene deciso al di fuori dal mercato ma «è legato ad un indice elaborato ogni mese dall'università cattolica di Piacenza e che assicura la giusta remunerazione premiando anche il merito». L'indice è uguale per tutti, cioè non tiene conto nè della quantità nè dei chilometri percorsi dai trasportatori per la raccolta del latte, «per noi qualità, sicurezza e benessere degli animali sono fattori acquisiti». Ma fa parte delle regole della filiera il fatto che il risultato finale del lavoro degli allevatori sia valutato «dai nostru clienti cioè Inalpi e Ferrero». M.TR. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA