

Dal **20 LUGLIO 2026**
Al **26 LUGLIO 2026**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

20 LUGLIO – COSABOLLEINPENTOLA

INALPI: DALLE PAROLE AI FATTI



luglio 2026-È stato pubblicato su npj Science of Food - rivista scientifica internazionale - lo studio clinico dedicato al latte fermentato arricchito con lattoferrina sviluppato da Inalpi in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino e le strutture ospedaliere coinvolte nel progetto.
npj Science of Food è una rivista scientifica internazionale specializzata nelle scienze degli alimenti e della nutrizione, parte del Nature Portfolio, uno tra i più prestigiosi gruppi editoriali scientifici a livello mondiale, che pubblica esclusivamente studi sottoposti a un rigoroso processo di revisione che ne garantisce la qualità metodologica e la rilevanza scientifica. La pubblicazione dello studio rappresenta quindi un importante riconoscimento del percorso di ricerca intrapreso da Inalpi e della solidità dei risultati ottenuti.
Lo studio clinico, condotto in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, ha evidenziato come il consumo di latte fermentato arricchito con lattoferrina contribuisca a preservare le riserve di ferro nelle donne con diabete gestazionale, mantenendo stabili i livelli di ferritina senza determinare sovraccarico di ferro o effetti indesiderati. La ricerca ha inoltre rilevato un effetto positivo sulla modulazione del microbiota intestinale, confermando il potenziale del prodotto come innovativa soluzione nutrizionale a supporto della salute materna e fetale.
Lo studio ha fornito solide evidenze sull'efficacia e sulla sicurezza del latte fermentato arricchito con lattoferrina, ponendo le basi per l'avvio dell'iter finalizzato al riconoscimento del prodotto come Alimento a Fini Medici Speciali (AFMS).
“Questo risultato rappresenta la dimostrazione concreta di una strategia che Inalpi porta avanti da anni: investire nella ricerca per sviluppare prodotti innovativi e scientificamente validati. La pubblicazione su una rivista del Nature Portfolio conferma che la collaborazione tra impresa e mondo accademico può generare valore per il sistema salute e per il nostro territorio. È un punto di partenza che ci incoraggia a proseguire con ancora maggiore determinazione nel percorso di innovazione intrapreso.” - dichiara Ambrogio Invernizzi Presidente Inalpi Holding.
Si tratta di un passaggio strategico che segna l'ingresso di Inalpi in un settore ad elevato contenuto scientifico e tecnologico, quello degli alimenti destinati a esigenze nutrizionali specifiche, e che rafforza il percorso di crescita di Inalpi Nutrition quale polo dedicato allo sviluppo di prodotti innovativi ad alto valore aggiunto.
Questo risultato conferma una strategia perseguita da Inalpi negli anni, fondata su investimenti nella ricerca applicata, nella collaborazione con il mondo accademico e nella valorizzazione della filiera lattiero-casearia attraverso progetti capaci di generare innovazione concreta.
La pubblicazione dello studio dimostra come gli investimenti in ricerca, innovazione e collaborazione con il mondo scientifico possano tradursi in risultati concreti. Per Inalpi è la conferma che il percorso intrapreso negli anni continua a trasformare la visione in progetti, e i progetti in risultati: dalle parole ai fatti.

20 LUGLIO – ANSA

Regione Piemonte

Agroalimentare, un nuovo accordo tra Politecnico di Torino e Inalpi

Al centro ricerca congiunta e formazione avanzata

TORINO, 20 luglio 2026, 16:42
Redazione ANSA

Condividi

ANSAcheck notizie d'origine certificata



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

"Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata" sono al centro di una collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi, fra le maggiori realtà italiane del lattiero-caseario.

Obiettivo, sviluppare insieme nuove soluzioni tecnologiche per il settore.

Le attività si concentreranno sullo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria, sullo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili come le vitamine termolabili, sulla sperimentazione di tecnologie innovative per migliorare la conservazione degli alimenti, e sullo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

L'accordo prevede anche la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse

di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata.

"La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali - sottolinea il rettore del Politecnico, Stefano Corgnati - sono temi per noi fondamentali".

"La capacità di innovare - rimarca il presidente Holding Inalpi, Ambrogio Invernizzi - nasce dalla volontà di guardare avanti: il nostro obiettivo non è solo rispondere alle esigenze del mercato, ma anticiparne i cambiamenti".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

20 LUGLIO – LASTAMPA

L'INTESA

Politecnico e Inalpi alleati per la ricerca: cibi funzionali e nuove tecnologie per l'agroalimentare

Firmata la partnership tra l'ateneo torinese e l'azienda cuneese. Al via progetti su alimenti innovativi, sostenibilità, processi produttivi e formazione, con lobiettivo di rafforzare la competitività del settore e creare nuove opportunità per i giovani



RICCARDO BESSONE

20 Luglio 2026 alle 16:35 | 2 minuti di lettura

«Con questa partnership diamo insieme il segnale che le eccellenze del territorio devono fare squadra». Il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati, presenta così la nuova intesa sottoscritta con Inalpi, azienda cuneese tra le principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'accordo punta a costruire percorsi di ricerca condivisi, sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per l'agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

L'intesa tra ateneo e impresa

La partnership consentirà di avviare specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti e dottorandi del Politecnico insieme al personale tecnico e scientifico di Inalpi. I corsi maggiormente interessati saranno quelli di Ingegneria per l'ambiente e il territorio, Ingegneria energetica, Ingegneria meccanica, Ingegneria chimica e dei materiali.

Quattro progetti al via dal nuovo anno accademico

Con il nuovo anno accademico prenderanno gradualmente il via quattro filoni di ricerca: lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, ad esempio per il burro destinato alla pasticceria, con l'obiettivo di ottimizzarne lavorabilità e qualità; lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili; la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione alle tecnologie geotermiche e al loro impatto sulle falde acquifere.

La ricerca sugli alimenti del futuro

Il comitato scientifico congiunto tra PoliTo e Inalpi ha già avviato le prime attività di ricerca sugli alimenti funzionali. «Il latte è una miniera ricca di ingredienti e di elementi che possono essere utilizzati tutti – spiega Debora Fino, direttrice del Dipartimento di Scienza applicata e tecnologia (Disat) –. Stiamo lavorando, per esempio, a un formaggio con un basso contenuto di fosforo, pensato per andare incontro alle esigenze dei pazienti con patologie nefrologiche».

Un percorso che si inserisce anche nella direzione indicata dalla Crui, la Conferenza dei rettori delle università italiane. «Dall'anno accademico 2027-2028 – aggiunge Corgnati – avremo un modulo trasversale per tutti gli studenti e in tutte le università dedicato alla salute, agli stili di vita e alla cultura del benessere».

Talenti, formazione e opportunità per il territorio

Oltre alla ricerca, l'obiettivo dell'accordo è offrire a studenti e studentesse nuove opportunità di inserimento professionale in uno dei comparti strategici dell'industria alimentare. «Speriamo di riuscire ad attirare i giovani e a farli innamorare di questo settore – dichiara il presidente di Inalpi, Ambrogio Invernizzi –. Vogliamo trattenere sul territorio i tanti talenti che il Politecnico forma ogni anno. È una ricchezza per il Paese avere persone preparate e competenti, ma troppo spesso non trovano opportunità locali e scelgono di andare all'estero».

20 LUGLIO – TORINOREPUBBLICA

Poli e Inalpi uniti per creare formaggi piu' buoni e sani - la Repubblica

Poli e Inalpi uniti per creare formaggi più buoni e sani
Ateneo e azienda al lavoro per rendere i latticini adatti anche a chi ha problemi di salute
L´ascolto è riservato agli abbonati premium
20 Luglio 2026 alle 22:02
1 minuti di lettura
La guida allo shopping del Gruppo Gedi

20 LUGLIO – TORINOCRONACA

RICERCA E IMPRESA

Il Politecnico di Torino e Inalpi alleati per la filiera del latte del futuro

Siglato un accordo strategico che unisce competenze accademiche e competenza pratica industriale. Al via quattro progetti pilota tra cibi funzionali, burro per alta pasticceria e tecnologie geotermiche



FRANCESCA CIAVARELLA
Email:
specialunit@cronacaqui.it
20 LUGLIO 2026 - 19:45



Play Pause Resume Stop

Il mondo della ricerca accademica e quello della grande produzione industriale si alleano nel segno dell'innovazione. Il **Politecnico di Torino** e **Inalpi S.p.A.**, colosso piemontese del **comparto lattiero-caseario**, hanno siglato un'intesa strategica per ridisegnare i processi produttivi del settore agroalimentare, puntando tutto su **sostenibilità ambientale ed efficienza energetica**.

L'accordo avvia una cooperazione a lungo termine che vedrà docenti, scienziati e giovani specializzandi dell'ateneo torinese lavorare a stretto contatto con i tecnici dell'azienda di Moretta. L'obiettivo è trasformare le scoperte di laboratorio in **soluzioni tecnologiche concrete** capaci di rendere le imprese italiane più competitive sui mercati internazionali.

I quattro pilastri della ricerca sul campo

La cooperazione tra università e impresa si concentrerà immediatamente su quattro progetti pilota focalizzati sul miglioramento dei prodotti e sulla riduzione dell'impatto ecologico:

- **studio dei grassi alimentari**: analisi approfondite sui meccanismi di solidificazione del burro, con lo scopo di ottimizzarne la struttura e le prestazioni per l'utilizzo nell'alta pasticceria
- **alimenti funzionali**: messa a punto di micro-capsule hi-tech per proteggere le vitamine e i nutrienti più delicati dal calore delle lavorazioni, creando cibi arricchiti di nuova concezione
- **conservazione ecologica**: test su sistemi avanzati a radiofrequenza e ad alta pressione per estendere la durata dei prodotti commerciali senza alterarne i valori nutrizionali e il sapore originale
- **geotermia e risorse idriche**: sviluppo di impianti sostenibili per la gestione dell'acqua potabile in fabbrica, sfruttando il calore del sottosuolo e monitorando la tutela delle falde sotterranee

Oltre alla parte prettamente scientifica, l'intesa prevede un forte investimento sul fronte formativo. Saranno, infatti, finanziati **assegni di ricerca e borse di dottorato** per inserire stabilmente nuove figure professionali qualificate all'interno del tessuto produttivo nazionale.

I commenti dei protagonisti

Per il rettore del Politecnico, **Stefano Corgnati**, l'alleanza rappresenta un'opportunità strategica per mettere il bagaglio di competenze dell'università al servizio di una delle realtà più rilevanti del territorio, generando benefici per l'intera economia agroalimentare.

Sulla stessa linea il presidente della holding aziendale, **Ambrogio Invernizzi**, che ha sottolineato come la sinergia con l'ateneo sia lo strumento ideale per anticipare le mutazioni del mercato. Secondo il manager, investire sui giovani talenti e sul trasferimento del sapere dal mondo universitario alla fabbrica è la chiave per creare uno sviluppo duraturo a vantaggio dell'intero Paese.

TAG
Politecnico di Torino , Inalpi S.p.A. , Moretta , Stefano Corgnati , Ambrogio Invernizzi , Piemonte , ricerca accademica , innovazione , sostenibilità ambientale , efficienza energetica

20 LUGLIO – POLITO



20/07/2026

IN ATENEO

Le sfide del settore agroalimentare protagoniste dell'accordo tra Politecnico e Inalpi

Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della **collaborazione avviata tra il Politecnico e Inalpi S.p.A.**, una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.



Da sinistra: Ambrogio Invernizzi, Presidente della Holding Inalpi S.p.A., Stefano Corgnati, Rettore del Politecnico, e Debora Fino, Direttrice del Dipartimento Scienza Applicata e Tecnologia-DISAT

Il Politecnico e Inalpi S.p.A. hanno siglato oggi un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo **sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali**.

Le **competenze scientifiche e tecnologiche dell'Ateneo** e l'**esperienza industriale di Inalpi** convergono in una collaborazione strategica volta ad **affrontare le principali sfide del settore agroalimentare**, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica. Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno **ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino**, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di **Inalpi**.

Le attività si concentreranno inizialmente su **quattro ambiti strategici**: lo studio dei processi di **cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di **sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad **alimenti funzionali ad alto valore aggiunto**; la sperimentazione di **tecnologie di processo innovative e a basso impatto**, tra cui l'**High Pressure Processing (HPP)** e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di **soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di **tecnologie geotermiche** e alla valutazione del loro **impatto ambientale sulle falde acquifere**.



Un momento dell'incontro istituzionale dedicato alla presentazione dell'accordo tra il Politecnico e Inalpi S.p.A., finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e formazione

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

"La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione

preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. – commenta il rettore del Politecnico di Torino, **Stefano Corgnati** – *La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore".*

"La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. – dichiara il **Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A.** – *Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese*".

20 LUGLIO – LATTENEWS

News

Accordo fatto tra Politecnico di Torino e Inalpi

redazione 20 Luglio 2026 1



La firma dell'accordo. A sinistra Ambrogio Invernizzi, presidente Holding Inalpi S.p.A. e a destra l rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione. L'obiettivo è sviluppare attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico in materia di sostenibilità ambientale e ottimizzazione dei processi industriali.

Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici:

1. lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità;
2. l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto;

3. la sperimentazione di tecnologie di processo a basso impatto, come il trattamento a pressione elevate (High Pressure Processing, HPP) e quelli a radiofrequenza;
4. la ricerca di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata.

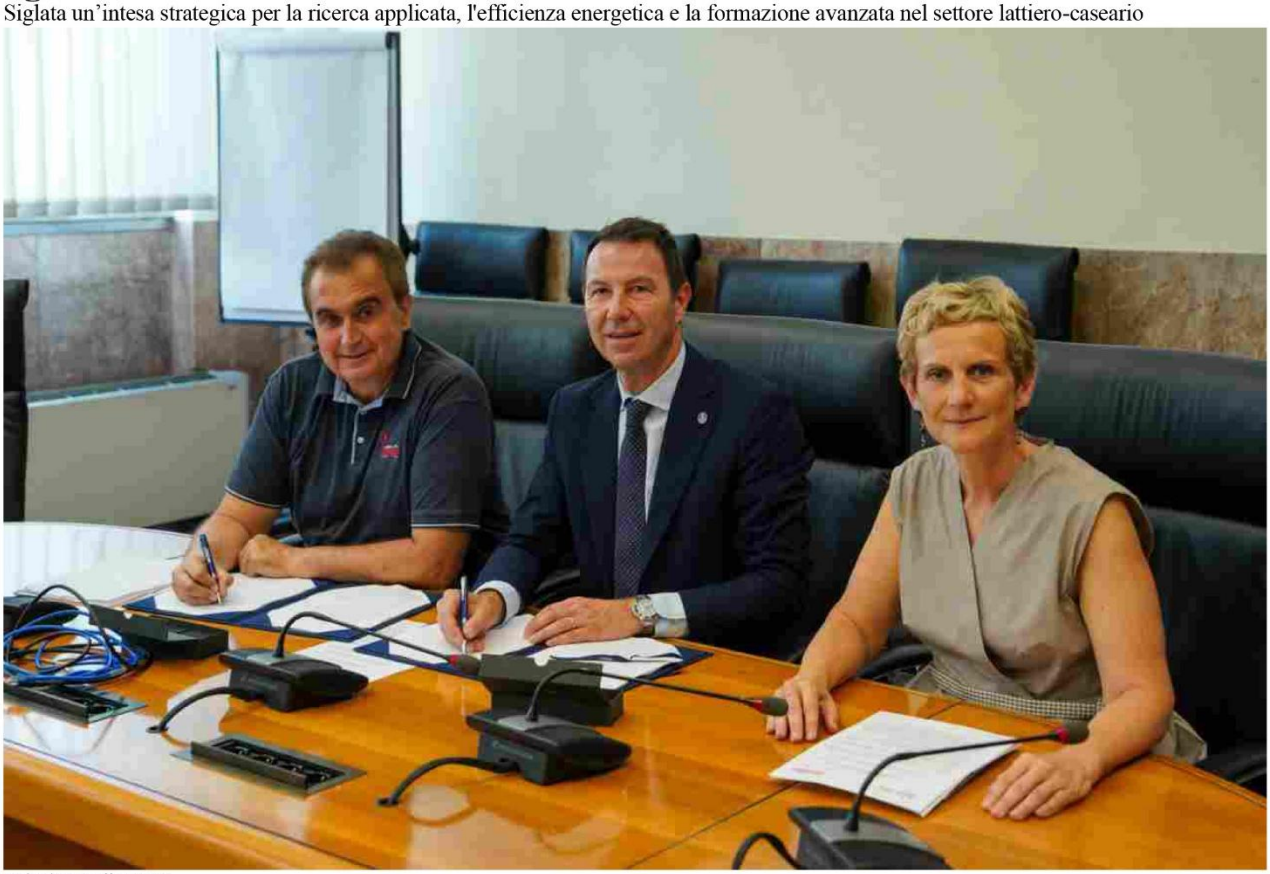
L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

20 LUGLIO – CORRIEREDINOVARA

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – CORRIEREDISALUZZO

Un ponte tra ricerca e industria: il nuovo accordo tra Politecnico di Torino e Inalpi



lunedì, 20 luglio 2026

Pianura

Ascolta

Condividi

Innovazione nei processi alimentari, **sostenibilità ambientale** e **valorizzazione della ricerca applicata** sono al centro della **collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A.**, una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è **sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare** e **contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive**.

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato oggi, lunedì 20 luglio, un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali.

Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica. Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi.

Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici: lo studio

dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto; la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.
L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto – commenta il rettore del Politecnico di Torino, **Stefano Corgnati** – *La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».*

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione – dichiara **Ambrogio Invernizzi**, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – *Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».*

20 LUGLIO – INFORMATOREZOOTECNICOEDAGRICOLO

Inalpi e Politecnico di Torino, accordo per la ricerca e il trasferimento tecnologico

Privato e pubblico alleati per sviluppare nuove tecnologie e rafforzare il trasferimento dell´innovazione dalla ricerca all´industria La collaborazione ha già individuato quattro filoni di ricerca principali Sviluppare progetti di ricerca e trasferimento tecnologico, con l´obiettivo di rendere più competitiva e sostenibile la filiera agroalimentare italiana puntando su innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale. Questo l´obiettivo che è alla base di un accordo quadro sottoscritto dal Politecnico di Torino e da Inalpi S.p.A., realtà italiana di primo piano del comparto lattiero-caseario. L´intesa mette a sistema le competenze scientifiche e tecnologiche dell´ateneo torinese con l´esperienza industriale maturata da Inalpi, dando vita a una collaborazione destinata ad affrontare alcune delle principali sfide del settore alimentare, dall´efficienza dei processi produttivi alla riduzione dell´impatto ambientale, fino allo sviluppo di nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. I progetti coinvolgeranno docenti, ricercatori, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico, che lavoreranno in stretta sinergia con il personale tecnico e scientifico dell´azienda.

20 LUGLIO – ITBLASTINGNEWS

Politecnico e Inalpi uniti per l'innovazione nel lattiero-caseario

PUBBLICITÀ



Il Politecnico tra le migliori università europee Politecnico di ... © Creative Commons

Politecnico di Torino e Inalpi uniscono le forze per l'innovazione e la sostenibilità nell'agroalimentare lattiero-caseario

di Chiara Valentini
20 luglio 2026 alle ore 18:33

Una nuova e strategica collaborazione nel settore **agroalimentare** è stata siglata a luglio 2026 tra il

Politecnico di Torino e **Inalpi**, azienda leader nel lattiero-caseario italiano. L'accordo mira a sviluppare *soluzioni tecnologiche innovative*, focalizzandosi su **innovazione nei processi alimentari**, **sostenibilità ambientale** e **ricerca applicata**.

Le attività congiunte si concentreranno su aree chiave: lo studio dei **processi di cristallizzazione** nei prodotti alimentari (con enfasi sul *burro per pasticceria*); lo sviluppo di sistemi innovativi per l'**incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili** (es.

vitamine termolabili), migliorando conservazione ed efficacia; la sperimentazione di tecnologie avanzate per ottimizzare la **conservazione degli alimenti**; e l'analisi di soluzioni sostenibili per la **produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, inclusa l'applicazione di tecnologie geotermiche e la valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Ricerca e Formazione per l'Innovazione

L'intesa tra Politecnico e Inalpi estende il suo raggio d'azione alla *formazione avanzata*. Prevede **contratti di ricerca**, **borse di dottorato**, **assegni di ricerca** e altre iniziative formative, volte a rafforzare il legame tra accademia e industria, e a favorire lo sviluppo di *competenze specialistiche* e l'applicazione pratica dei risultati scientifici.

Il rettore del Politecnico, Stefano Corgnati, ha evidenziato che "la **sostenibilità ambientale** e l'**ottimizzazione dei processi industriali** sono temi per noi fondamentali". Dal canto suo, Ambrogio Invernizzi, presidente di Holding Inalpi, ha rimarcato: "La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti: il nostro obiettivo non è solo rispondere alle esigenze del mercato, ma anticiparne i cambiamenti".

Il Contributo del Politecnico di Torino

Il Politecnico di Torino, ateneo pubblico specializzato in ingegneria, architettura e design, è impegnato nella **ricerca scientifica e tecnologica**. Collabora con imprese e istituzioni per promuovere innovazione e sostenibilità industriale, formando *professionisti qualificati* e sviluppando progetti di **ricerca applicata** con il tessuto produttivo.

© RIPRODUZIONE VIETATA

Content sponsored by Outbrain

20 LUGLIO – ITBLASTINGNEWS

NEWS & VIDEO | Blasting News Italia > Economia

Politecnico e Inalpi uniti per innovazione e sostenibilità nell'agroalimentare

PUBBLICITÀ



POLITECNICO DI TORINO - ANCIU © Creative Commons

Politecnico di Torino e Inalpi uniscono le forze per innovazione, sostenibilità e formazione nel lattiero-caseario

di Chiara Valentini
20 luglio 2026 alle ore 17:58

Il **Politecnico di Torino** e **Inalpi**, una delle principali realtà italiane nel **settore lattiero-caseario**, hanno formalizzato un significativo **accordo di collaborazione**. L'intesa,

annunciata a Torino il 20 luglio 2026, pone al centro l'**innovazione tecnologica**, la **sostenibilità ambientale** e la valorizzazione della **ricerca applicata**, con l'obiettivo di sviluppare nuove soluzioni per il comparto **agroalimentare**.

Questa *partnership strategica* mira a potenziare la ricerca e lo sviluppo di metodologie all'avanguardia. Le attività si concentreranno su diversi fronti cruciali.

Tra questi, spicca lo studio approfondito dei **processi di cristallizzazione** nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria, un ingrediente chiave che richiede precisione e qualità. Saranno inoltre sviluppati sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di **micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, essenziali per mantenere intatte le proprietà nutritive degli alimenti. Un ulteriore ambito di ricerca riguarderà la sperimentazione di nuove tecnologie volte a migliorare significativamente la **conservazione degli alimenti**, garantendo maggiore freschezza e sicurezza per i consumatori.

Ricerca e Sostenibilità: Un Impegno Congiunto

Un pilastro fondamentale di questo accordo è l'impegno verso la **sostenibilità ambientale**.

La collaborazione prevede lo studio di soluzioni innovative per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata. Particolare enfasi sarà posta sull'impiego di **tecnologie geotermiche** e sulla valutazione del loro *impatto ambientale* sulle falde acquifere, con l'obiettivo di ridurre il consumo energetico e l'impronta ecologica. Il rettore del **Politecnico di Torino**, Stefano Corgnati, ha evidenziato l'importanza di questi temi, affermando: "La **sostenibilità ambientale** e l'ottimizzazione dei processi industriali sono per noi aspetti di primaria importanza".

L'intesa non si limita alla ricerca pura, ma si estende anche alla formazione e allo sviluppo di nuove competenze. L'accordo prevede infatti la possibilità di attivare **contratti di ricerca**, borse di dottorato e assegni di ricerca, oltre a ulteriori iniziative di **formazione avanzata**.

Questo rafforzerà ulteriormente il legame tra il *mondo accademico e produttivo*, creando un circolo virtuoso di conoscenza e innovazione.

Anticipare il Mercato: La Visione di Inalpi

Ambrogio Invernizzi, presidente di Holding **Inalpi**, ha sottolineato la visione proattiva che anima l'azienda: "La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti: il nostro obiettivo non è solo rispondere alle esigenze del mercato, ma *anticiparne i cambiamenti*". Questa prospettiva orientata al futuro è cruciale per mantenere la competitività e guidare l'evoluzione del **settore lattiero-caseario** italiano.

Il **Politecnico di Torino**, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, si distingue per la sua eccellenza nella formazione di ingegneri, architetti, designer e pianificatori urbani, nonché per la promozione della **ricerca scientifica e tecnologica** applicata ai diversi settori industriali. La sua expertise si unisce ora all'esperienza industriale di **Inalpi**, creando un polo di eccellenza per l'**agroalimentare** italiano.

© RIPRODUZIONE VIETATA

Content sponsored by Outbrain

20 LUGLIO – LAVOCEDIALBA

ECONOMIA | 20 luglio 2026, 17:16

Politecnico di Torino e Inalpi insieme per l'innovazione sostenibile nel settore agroalimentare

Siglato l'accordo quadro per sviluppare ricerca applicata, nuove tecnologie di processo e soluzioni a basso impatto ambientale. Al centro della collaborazione anche formazione, trasferimento tecnologico e crescita dei giovani ricercatori



Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della **collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A.**, una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo **sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi**

industriali.

Le **competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino** e l'**esperienza industriale di Inalpi** convergono in una collaborazione strategica volta ad **affrontare le principali sfide del settore agroalimentare**, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.
Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno **ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino**, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di **Inalpi**.

Le attività si concentreranno inizialmente su **quattro ambiti strategici**: lo studio dei processi di **cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di **sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad **alimenti funzionali ad alto valore aggiunto**; la sperimentazione di **tecnologie di processo innovative e a basso impatto**, tra cui l'**High Pressure Processing (HPP)** e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di **soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di **tecnologie geotermiche** e alla valutazione del loro **impatto ambientale sulle falde acquifere**.



L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.



"La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. - commenta il rettore del Politecnico di Torino, **Stefano Corgnati** - *La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore".*

"La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. - dichiara il ***Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A.*** *- Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese".*

20 LUGLIO – LAVOCEDIASTI

ECONOMIA E LAVORO | 20 luglio 2026, 15:40

Un ponte tra ricerca e industria: il nuovo accordo tra Politecnico di Torino e Inalpi

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata



Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della **collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A.**, una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo **sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali**.

Le **competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino** e l'**esperienza industriale di Inalpi** convergono in una collaborazione strategica volta ad **affrontare le principali sfide del settore agroalimentare**, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.
Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno **ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino**, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di **Inalpi**.

Le attività si concentreranno inizialmente su **quattro ambiti strategici**: lo studio dei processi di **cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di **sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad **alimenti funzionali ad alto valore aggiunto**; la sperimentazione di **tecnologie di processo innovative e a basso impatto**, tra cui l'**High Pressure Processing (HPP)** e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di **soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di **tecnologie geotermiche** e alla valutazione del loro **impatto ambientale sulle falde acquifere**.

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

"La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. - commenta il rettore del Politecnico di Torino, **Stefano Corgnati** - *La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore".*

"La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. - dichiara il ***Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A.*** *- Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese".*




Redazione

20 LUGLIO – PIEMONTENEWS

Politecnico di Torino e Inalpi insieme per l'innovazione sostenibile nel settore agroalimentare

20 luglio 2026



1 Min di lettura

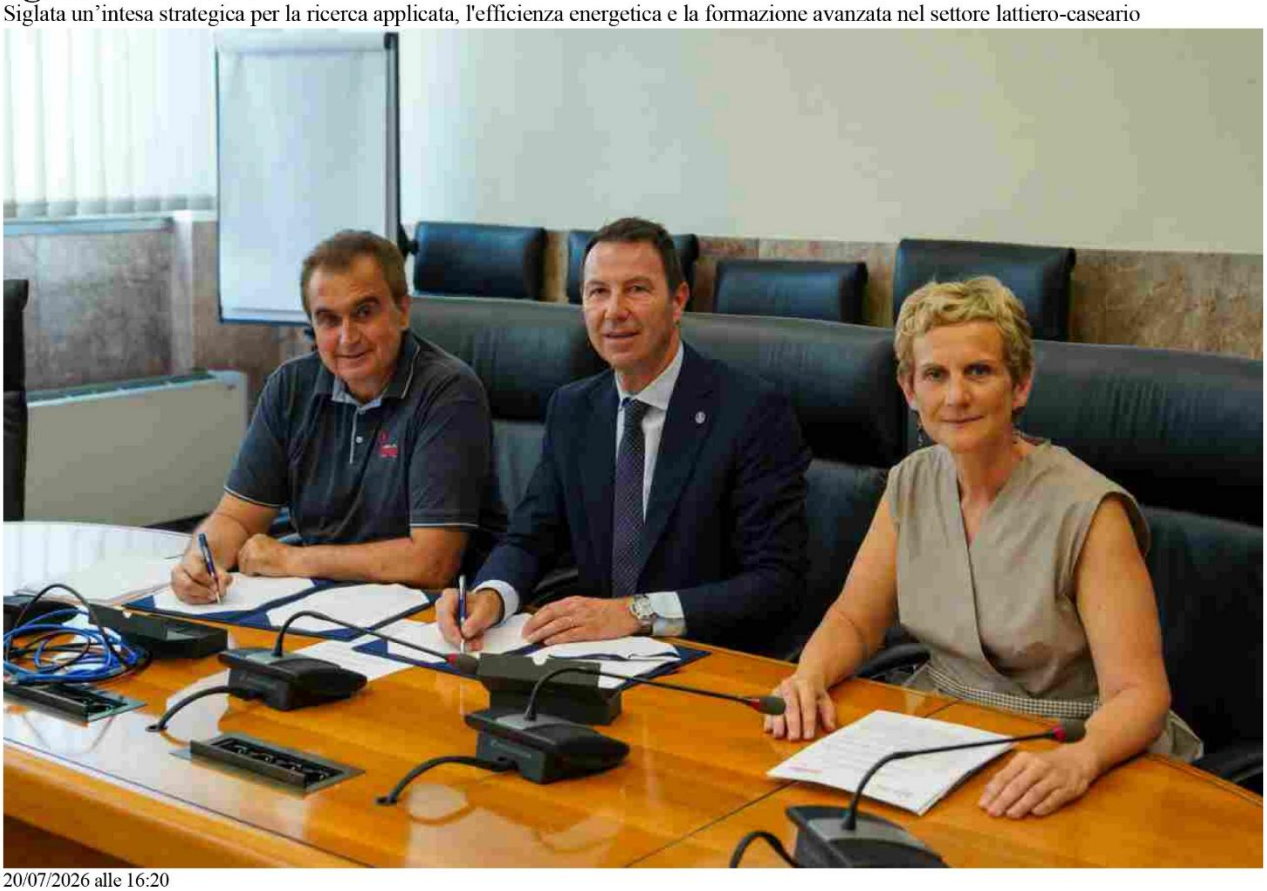
(Associated Medias) - Tutti i diritti sono riservati

20 LUGLIO – PRIMAALESSANDRIA

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – PRIMABIELLA

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – PRIMACHIVASSO

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

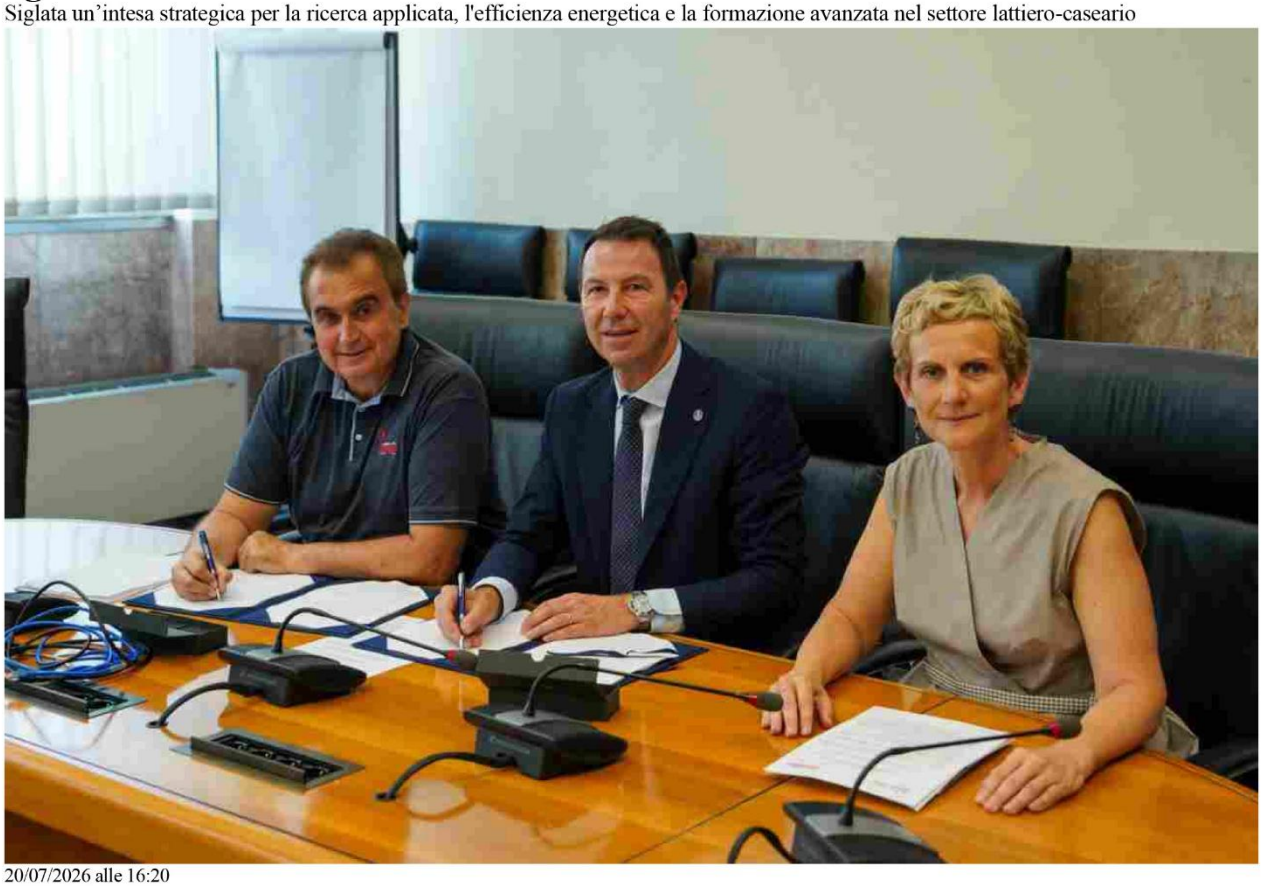
Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – PRIMACUNEO

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

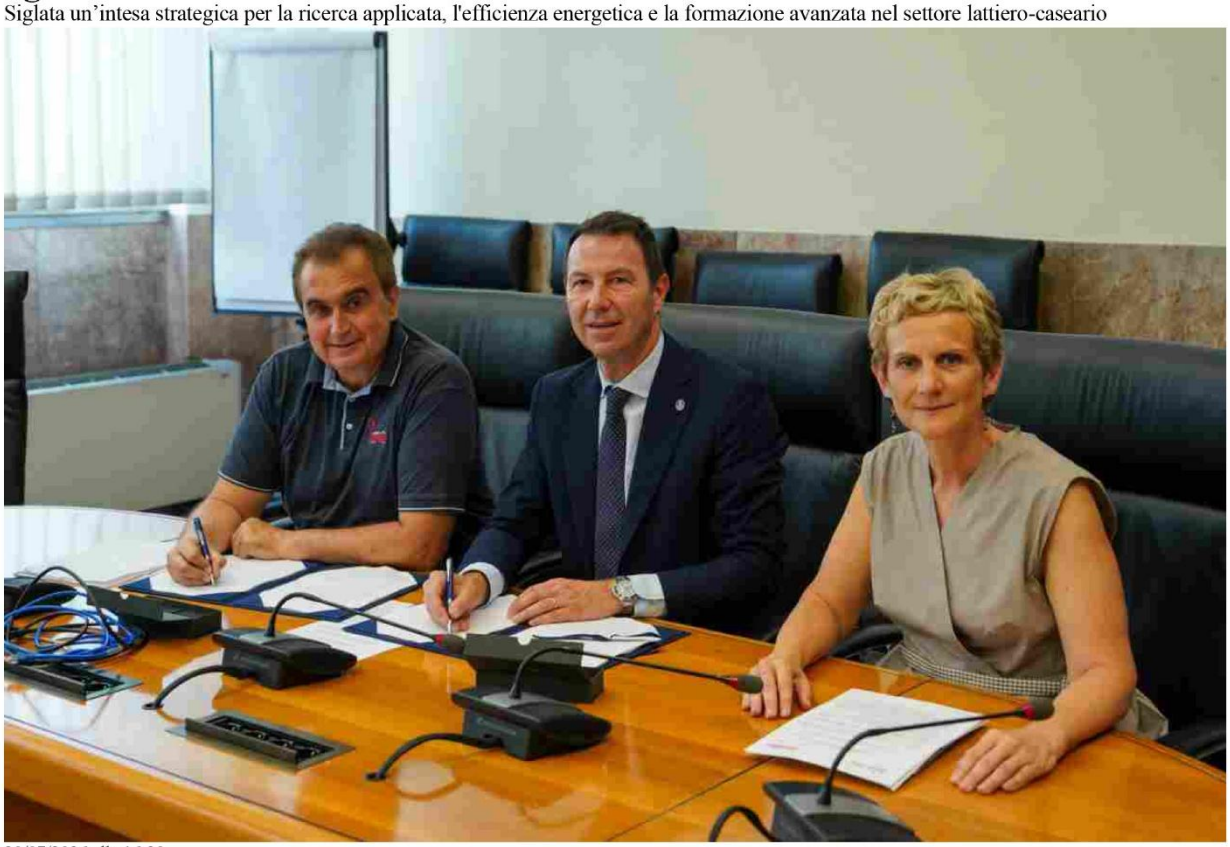
Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – PRIMACANAVESE

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

095047-IT0MLY

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – PRIMASETTIMO

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – PRIMATORINO

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

065047-TTMI Y

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – PRIMAVERCELLI

UNIVERSITÀ

Accordo Politecnico di Torino e Inalpi: innovazione e sostenibilità agroalimentare

Siglata un'intesa strategica per la ricerca applicata, l'efficienza energetica e la formazione avanzata nel settore lattiero-caseario



20/07/2026 alle 16:20

Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Gli obiettivi dell'accordo quadro e le sinergie

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

I quattro ambiti strategici della ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici.

Il primo riguarda lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Il secondo ambito prevede lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

Il terzo verte sulla sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, il quarto ambito comprende lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione avanzata e trasferimento tecnologico

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

Le dichiarazioni del Rettore Stefano Corgnati

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto» – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – «La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore».

Il commento del Presidente Ambrogio Invernizzi

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione» – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, Presidente Holding Inalpi S.p.A. – «Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

Profilo del Politecnico di Torino e di Inalpi S.p.A.

Il Politecnico di Torino è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico.

Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

20 LUGLIO – TARGATOCN

ECONOMIA | 20 luglio 2026, 17:16

Politecnico di Torino e Inalpi insieme per l'innovazione sostenibile nel settore agroalimentare

Siglato l'accordo quadro per sviluppare ricerca applicata, nuove tecnologie di processo e soluzioni a basso impatto ambientale. Al centro della collaborazione anche formazione, trasferimento tecnologico e crescita dei giovani ricercatori



Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della **collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A.**, una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo **sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali.**

Le **competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino** e

l'**esperienza industriale di** Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad **affrontare le principali sfide del settore agroalimentare**, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.
Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno **ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino**, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi.

Le attività si concentreranno inizialmente su **quattro ambiti strategici**: lo studio dei processi di **cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di **sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad **alimenti funzionali ad alto valore aggiunto**; la sperimentazione di **tecnologie di processo innovative e a basso impatto**, tra cui l'**High Pressure Processing (HPP)** e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di **soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di **tecnologie geotermiche** e alla valutazione del loro **impatto ambientale sulle falde acquifere**.



L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.



"La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. - commenta il rettore del Politecnico di Torino, **Stefano Corgnati** - *La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore".*

*"La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. - dichiara il **Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A.** - Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese".*

20 LUGLIO – TORINOGGI

ECONOMIA E LAVORO | 20 luglio 2026, 15:30

Latte e formaggi del futuro grazie all'accordo tra Inalpi e Politecnico di Torino: avviate attività di sviluppo e ricerca

L'obiettivo è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare che guardino a competitività, sostenibilità e efficienza energetica



Latte e formaggi del futuro grazie all'accordo tra Inalpi e Politecnico di Torino

Un formaggio senza fosforo e un alimento idratante dagli "scarti" post estrazione degli elementi. Sono due dei progetti di ricerca che vede collaborare due realtà piemontesi che fanno dell'innovazione il loro marchio di fabbrica: il **Politecnico** di Torino **e** Inalpi. Questa mattina il rettore dell'ateneo Stefano Corgnati e il presidente dell'azienda lattiero casearia del cuneese Ambrogio Invernizzi hanno infatti firmato un accordo di collaborazione per portare avanti attività di ricerca congiunte, dopo quasi un anno di incontri che hanno già dato vita ad alcune idee.

Nuove soluzioni per l'agroalimentare

Le attività di ricerca avranno l'obiettivo di sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e riguarderanno inizialmente **quattro ambiti**: la cristallizzazione nei prodotti alimentari, in particolar modo nel burro da pasticceria; lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto; la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

Ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori **iniziative di formazione avanzata**.

"*Si tratta di attori industriali protagonisti del territorio, che fanno del territorio un'eccellenza e che vedono nella ricerca e nell'innovazione uno dei grandi motori di sviluppo della competitività e attrattività dei nostri talenti* - ha commentato **Stefano Corgnati** - *Oggi mandiamo il messaggio che le eccellenze del territorio devono fare squadra. La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore*".

"*A Inalpi pensiamo che ci siano due modi di fare impresa* - ha aggiunto **Ambrogio Invernizzi** - *Quello che punta sull'innovazione e sulla ricerca e che genera ricchezza sul territorio, mentre quello che guarda solo ai prezzi e genera povertà. Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Sviluppare con il Politecnico di Torino conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro*".

"Al lavoro su alimenti funzionali"

A spiegare i risultati che potranno nascere da questa collaborazione è stata **Debora Fino**, direttrice del Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia (DISAT) del Politecnico. "*Stiamo lavorando su alimenti funzionali: il latte è una miniera ricca di ingredienti con elementi che possono essere utilizzati in molti modi. Per esempio stiamo lavorando a un formaggio con basso contenuto di fosforo, per pazienti con problemi a livello nefrologico. Per gli sportivi stiamo lavorando a un alimento che serva anche per idratazione mirata, a partire dalla parte che rimane dopo l'estrazione degli elementi presenti in esso e sembra uno scarto. L'attenzione di Inalpi nell'estrarre parte del latte e proteggere queste componenti è estremamente importante perché non tutti possono bere il latte così com'è: in questo modo si arriva ad avere sul mercato un portafoglio interessante di prodotti, indicato per tutte le persone che non possono bere il latte*".





Francesco Capuano

20 LUGLIO – VIRGILIO

Politecnico di Torino e Inalpi insieme per l'innovazione sostenibile nel settore agroalimentare

Condividi Invia



Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p. A....

Leggi tutta la notizia

Targatocn.it | 20-07-2026 17:37

Categoria: TECNOLOGIA

ARTICOLI CORRELATI

Latte e formaggi del futuro grazie all'accordo tra Inalpi e Politecnico di Torino: avviate attività di sviluppo e ricerca
Torino Oggi.it | 20-07-2026 15:40

Inalpi accelera nella ricerca: uno studio clinico su una prestigiosa rivista ne certifica il valore
Torino Oggi.it | 17-07-2026 20:22

Torino Città creativa Unesco per il Design: un tavolo di coordinamento per valorizzare le eccellenze del territorio
Torino Oggi.it | 13-07-2026 17:21



TECNOLOGIA
Politecnico di Torino e Inalpi insieme per l'innovazione sostenibile nel settore agroalimentare
Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca...
Targatocn.it | 20-07-2026 17:37

21 LUGLIO – LA REPUBBLICA – ED. TORINO

Poli e Inalpi uniti per creare formaggi più buoni e sani

di **MATTIA AIMOLA**

I formaggi del futuro? Si studiano nei laboratori del Politecnico di Torino. Qui i chimici dell'ateneo lavorano a nuovi prodotti pensati anche per chi, per ragioni di salute, oggi non può concedersi un pezzo di caciotta. È questo uno degli obiettivi della collaborazione siglata ieri tra il Politecnico e Inalpi: sviluppare alimenti funzionali capaci di unire gusto, qualità nutrizionale e nuove esigenze dei consumatori.

A guidare il progetto è Debora Fino, professoressa ordinaria di Impianti chimici e direttrice del dipartimento di Scienza applicata del Poli. Tra le ricerche in corso c'è lo sviluppo di formaggi a basso contenuto di fosforo, pensati per persone con problemi nefrologici. «La qualità della vita – spiega – è un aspetto centrale. Vogliamo prodotti che siano buoni e sani».

L'attività guarda anche a esigenze specifiche, come quelle degli sportivi, con studi su bevande a base di latte. Attraverso tecniche come estrazione, cristallizzazione, protezione e incapsulamento degli ingredienti. «l'obiettivo è valorizzare queste proprietà – aggiunge la docente – e creare alimenti adatti anche a chi non può consumare il latte nella sua forma tradizionale».

Per il rettore Stefano Corgnati l'accordo rafforza il legame tra ateneo e imprese del territorio, ma ha anche una dimensione educativa. «Dobbiamo prenderci cura degli studenti attraverso la cultura del cibo. Mangiare bene influenza anche lo studio e gli esami». La collaborazione prevede infatti attività di divulgazione rivolte alla società e, dal prossimo anno accademico, un modulo dedicato allo stile di vita e all'alimentazione per tutti gli studenti.

«Chi rimane qui sei anni deve avere piena consapevolezza non solo delle equazioni, ma anche dell'educazione al cibo», precisa Corgnati, sottolineando il ruolo dell'università nel formare persone oltre che professionisti.

Per Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi, l'accordo rappresenta un investimento sulla capacità di innovare: «Il dialogo tra impresa e università è un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete e accompagnare l'evoluzione della filiera agroalimentare italiana».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ateneo e azienda al lavoro per rendere i latticini adatti anche a chi ha problemi di salute



Ambrogio Invernizzi e Stefano Corgnati firmano l'accordo

21 LUGLIO – AGENFOOD

Un ponte tra ricerca e industria: il nuovo accordo tra Politecnico di Torino e Inalpi



(Agen Food) Torino, 20 lug. Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e , una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L´obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive. Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell´agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell´ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l´esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica. Nell´ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici: lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all´ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di sistemi innovativi per l´incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto; la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l´High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell´acqua potabilizzata, con particolare attenzione all´impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere. L´accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L´intesa testimonia l´impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l´intera filiera agroalimentare italiana. La sostenibilità ambientale e l´ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l´accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un´occasione preziosa per contribuire concretamente all´innovazione del comparto commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati . La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell´intero settore. La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A. . Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l´intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l´evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l´opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l´azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese.

21 LUGLIO – ALIMENTANDO



Inalpi sigla un accordo con il Politecnico di Torino

21 Luglio 2026 - 09:47 | Categorie: Formaggi

Torino – L'azienda lattiero casearia **Inalpi** e il **Politecnico di Torino** hanno avviato una collaborazione con l'obiettivo di **sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare** e **contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive**. In particolare, svilupperanno attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico **nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali**.

Le attività si concentreranno inizialmente su **quattro ambiti strategici.** Innanzitutto, lo studio dei processi di **cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità. Quindi, lo sviluppo di **sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto, e la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'**High Pressure Processing (Hpp)** e i **trattamenti a radiofrequenza**, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali. Infine, lo studio di **soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

21 LUGLIO – AUDIOPRESS

Politecnico di Torino e Inalpi insieme per innovare i processi alimentari

21 Luglio 2026 admin piemonte 0





TORINO – Il Politecnico di Torino e Inalpi hanno siglato un accordo quadro per sviluppare attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale e all'ottimizzazione dei processi industriali.

La collaborazione coinvolgerà ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi dell'Ateneo

insieme al personale tecnico e scientifico dell'azienda. I primi progetti riguarderanno la cristallizzazione degli alimenti, con particolare attenzione al burro per la pasticceria, l'incapsulamento di micronutrienti sensibili come le vitamine termolabili e l'utilizzo di tecnologie a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing e i trattamenti a radiofrequenza.

Un altro ambito di ricerca sarà dedicato a soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, anche attraverso tecnologie geotermiche e lo studio del loro impatto sulle falde acquifere.

L'intesa prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato e altri percorsi di formazione avanzata, con l'obiettivo di favorire il trasferimento delle competenze dall'università all'industria.

"La ricerca applicata consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili", ha dichiarato il rettore del Politecnico **Stefano Corgnati**.

Per il **presidente** di Holding Inalpi, **Ambrogio Invernizzi**, la collaborazione rappresenta un investimento nella ricerca e nella formazione di nuove professionalità, con l'obiettivo di anticipare le trasformazioni del settore e tradurre la conoscenza in soluzioni concrete per la filiera agroalimentare.

L'articolo Politecnico di Torino e Inalpi insieme per innovare i processi alimentari proviene da Quotidiano Piemontese.

21 LUGLIO – ILGOLOSARIO

La Notizia del giorno 21 luglio 2026

LA NOTIZIA



Si torna al **caffè in grani** da macinare a casa, la cui vendita in Italia è cresciuta del **33%**, a discapito di **capsule e cialde, sempre più care**. Sebbene le monodosi mantengano una quota di mercato ampia grazie alla praticità d'uso, il ritorno ai chicchi segna un **cambio nelle abitudini** delle famiglie orientato al risparmio. (LaRepubblica). @ **Meno zuccheri e calorie** nelle **bevande alcoliche**. Ora c'è un **accordo biennale** siglato tra il **Ministero della Salute** e **Assobibe** per promuovere un **consumo più consapevole** e stile di vita più sani, grazie a una riformulazione dei prodotti e a un'offerta più ampia di **bevande** a **ridotto o nullo contenuto energetico**, senza ricorrere a leve fiscali o nuove imposte.(LaVerità) @ **Acqua oltre 30 gradi** e portata ridotta del Po hanno provocato la **morte improvvisa** degli allevamenti di **cozze** nella **sacca di Scardovari**, con **danni** stimati fino a **200mila euro** per i pescatori locali. (LaStampa) @ In **Franciacorta**, la **grandine** caduta nel fine settimana ha **danneggiato** duramente i **vigneti**, compromettendo i **tralci** e secondo le stime, **dimezzando il raccolto**, già colpito dai precedenti eventi metereologici. (CorrieredellaSera) @ **Chiusa** la **Società Agricola del Trasimeno** a **Magione** dal consiglio di Stato, dopo la segnalazione della vicina **Brunello Cucinelli Spa** di una possibile mancanza di autorizzazione ambientale prevista per la detenzione di **allevamenti di maiali** oltre i duemila capi, che sversavano tra l'altro i **reflui** sui **terreni** vicini al **borgo di Solomeo**, quello del re del cachemire. @ **Moris Farm**, azienda **Campione del Golosario**, che produce eccezionali formaggi di bufala, **rinasce** con il trasferimento della produzione a **Bombonina di Cuneo**, negli spazi dell'**ex caseificio Des Martin**. La scelta della nuova struttura, garantisce **tempi più rapidi e vantaggi logistici** per la distribuzione dei prodotti freschi nei nove punti vendita tra Piemonte e Liguria. (LaStampa) @ Mentre il **Politecnico di Torino e**

Inalpi hanno stretto un accordo di collaborazione per sviluppare **prodotti lattiero-caseari innovativi**, pensati per persone con **esigenze nutrizionali specifiche o patologie**, come quelle renali. I ricercatori lavoreranno su formaggi ad alta digeribilità e bevande per lo sport. (LaRepubblica) @ **Guido Martinetti**, socio fondatore di **Grom**, si racconta su Il Corriere della Sera: dal successo con il gelato, al reinvestimento dei ricavi in Piemonte nel **progetto Mura Mura** e nel **ristorante Radici**. L'imprenditore racconta l'**amicizia** con il **socio Federico Grom**, la passione per il vino e lo sport. E parlando del **padre**, grande amico del Golosario, dice *"Lui è un artista, molto competente su vino e gastronomia. Da adulto ho capito con la mia idea stavo solo cercando di entrare nelle sua grazie: cibo e vino erano l'unico canale di comunicazione tra di noi"*. E alla domanda *"Cosa ha preso da lui?"*. La risposta è stata: *"Il senso del bello, e dell'eleganza, anche nei confronti degli altri, come arrivare puntuali che è una forma di rispetto"*. @ A **Milano**, nel distretto Tortona, **Fabio Cagnetti** di **Arcane Wines**, raccontato da Marco Gatti fra i primi su **IlGolosario.it**, sfida la **speculazione sul vino** offrendo etichette pregiate a **prezzi accessibili**. Con una cantina composta da oltre **4000 bottiglie**, limita l'acquisto a una sola bottiglia per tavolo da consumare sul posto. La proposta si completa con un'ampia offerta di **vini al bicchiere e piatti abbinati**. (QN)

21 LUGLIO – MONDOSANITA

Il tumore c'e'. A volte la cura e' anche non intervenire



Sembra una contraddizione, eppure per alcuni tumori iniziare subito una terapia non è sempre la scelta migliore. Esiste una medicina che sa intervenire, ma anche una medicina che sa aspettare. Si chiama sorveglianza attiva e può evitare cure inutili senza rinunciare alla sicurezza Per decenni, alla diagnosi di un tumore si è accompagnato un imperativo categorico: intervenire immediatamente . Chirurgia, radioterapia, farmaci nell´immediato. La medicina contemporanea, però, restituisce un´immagine più sfumata: le neoplasie non sono tutte uguali e la rapidità d´azione non è sempre la strategia più adeguata. Alcuni cancri evolvono con urgenza e richiedono terapie tempestive; altri rimangono confinati, crescono molto lentamente o non rappresentano mai una minaccia concreta. Da qui un principio controintuitivo ma cruciale: talvolta intervenire troppo presto equivale a intervenire troppo Non è non fare nulla. La parola chiave è la sorveglianza attiva . Non si tratta di abbandonare il paziente o di minimizzare la malattia, bensì di seguirla con protocolli rigorosi: controlli programmati, esami di laboratorio, tecniche di imaging e, quando indicato, ulteriori approfondimenti diagnostici. La neoplasia viene monitorata nel tempo e, finché mantiene caratteristiche di basso rischio, si prosegue con l´osservazione. All´emergere di segni di progressione, si avvia la terapia. La differenza è sostanziale: non si rinuncia alla cura, la si riserva al momento in cui è davvero necessaria. Il caso emblematico del tumore della prostata . Un esempio paradigmatico è il carcinoma prostatico a basso rischio . La diffusione del PSA e l´affinamento degli strumenti diagnostici consentono di individuare lesioni millimetriche e biologicamente poco aggressive che, in alcuni uomini, potrebbero non incidere mai sull´aspettativa di vita. Trattarle tutte subito significherebbe esporre non pochi pazienti a interventi chirurgici o radioterapia senza la certezza di un beneficio proporzionato, con possibili ricadute su continenza urinaria e funzione sessuale. La domanda diventa cruciale: stiamo fronteggiando una patologia veramente pericolosa o stiamo trattando qualcosa che, forse, non avrebbe mai causato danno? Le tecnologie odierne sono estremamente sensibili: ecografie, TAC, risonanze, programmi di screening, biomarcatori e analisi molecolari rivelano ciò che un tempo era invisibile. È un progresso innegabile. Ma più cerchiamo, più troviamo : noduli minuscoli, alterazioni cellulari, tumori in fasi inizialissime. La sfida non è solo scoprire la presenza di un cancro, ma comprendere quale cancro abbiamo di fronte. Sotto la stessa etichetta convivono patologie profondamente diverse: alcune aggressive, altre lente e indolenti. Trattarle in modo uniforme significa ignorare una delle conquiste della medicina di precisione : la capacità di distinguere. Entra qui in gioco un concetto sempre più rilevante: la sovradiagnosi . È l´identificazione di una malattia che, pur essendo reale, con alta probabilità non avrebbe mai dato sintomi né compromesso la vita della persona. Non è un errore: il tumore esiste. Il punto è un altro: forse non diventerà mai pericoloso. Se però a ogni diagnosi corrisponde automaticamente una terapia, si rischia il sovratrattamento , con operazioni, radioterapia o altre procedure gravate da effetti collaterali e da un impatto significativo sulla qualità di vita. Per questo la domanda non può essere soltanto: «Possiamo curarlo?»; occorre aggiungere: «È necessario curarlo adesso?» Vivere l´attesa . Esiste poi una dimensione psicologica, difficile da racchiudere in un protocollo. Dire a una persona che ha un tumore e, al contempo, chiederle di aspettare è complesso. L´impulso di molti è comprensibile: «Se c´è, togliamolo». Convivere con ciò che culturalmente identifichiamo come un nemico da eliminare subito richiede fiducia nel medico , informazioni trasparenti e un programma di controlli ben strutturato . La sorveglianza attiva è dunque anche un patto: il paziente deve sapere che cosa si osserva, perché si attende, quali verifiche verranno effettuate e quali segnali possono imporre un cambio di rotta. Non per tutti e non sempre . È essenziale chiarirlo: la sorveglianza attiva non è adatta a ogni tumore né a ogni persona. La decisione dipende dal tipo di neoplasia, dalle sue caratteristiche biologiche e dallo stadio, dal rischio di progressione, dall´età e dallo stato di salute generale del paziente. In molte patologie oncologiche intervenire rapidamente resta decisivo e può segnare la differenza tra una malattia curabile e una molto più difficile da gestire. Per questo sarebbe fuorviante trasformare il non curare subito in uno slogan. La vera rivoluzione è un´altra: curare quando serve, quanto serve e chi ne ha realmente bisogno Anche il non fare è una competenza A lungo abbiamo misurato il progresso della medicina in base a ciò che era in grado di fare: più interventi, più farmaci, più tecnologie, più diagnosi. Oggi comprendiamo che esiste anche un altro parametro di avanzamento: saper riconoscere quando non intervenire . Non per risparmiare terapie o sminuire una patologia, ma per evitare che, nel tentativo di proteggerci, la medicina ci sottoponga a trattamenti privi di un beneficio concreto. In questo equilibrio delicato tra azione e attesa

risiede una delle frontiere più mature della cura. L´esempio forse più sorprendente arriva dalla leucemia linfatica cronica . La parola leucemia evoca immediatamente l´idea di una malattia che impone terapie urgenti. Eppure, in questo tipo di leucemia non è sempre così. In molti pazienti, soprattutto nelle fasi iniziali e in assenza di sintomi o di segni di progressione, la strategia può essere quella del watch and wait : osservare e aspettare. Il malato non viene lasciato senza assistenza: è seguito nel tempo con visite, esami ematochimici e valutazioni cliniche periodiche. La cura si avvia quando la malattia mostra caratteristiche che la rendono necessaria. È uno dei paradossi più difficili da spiegare a chi riceve una diagnosi. «Ho una leucemia. Perché non mi curate?» La risposta risiede nella biologia peculiare di questa patologia: in alcuni pazienti la leucemia linfatica cronica può rimanere stabile a lungo e iniziare precocemente una terapia, in assenza di indicazioni cliniche, non comporta necessariamente un vantaggio. Per questo, in determinate condizioni, aspettare non significa perdere tempo: significa evitare un trattamento non ancora necessario, preservare la qualità di vita e intervenire quando esistono davvero i presupposti per farlo. È forse proprio questa leucemia a rappresentare al meglio il cambiamento culturale della medicina moderna: una diagnosi di tumore non coincide sempre con l´inizio immediato di una terapia. A volte la prima decisione terapeutica è non trattare, ma osservare con attenzione Il cibo di domani nasce anche da gesti consueti: spalmare il burro per sfogliare un croissant, scegliere un alimento arricchito con vitamine o aprire una confezione che conserva più a lungo gusto, consistenza e valori nutrizionali. Dietro queste azioni si muove un ecosistema di ricerca, ingegneria, sperimentazioni e processi industriali che raramente vediamo, ma che incide sulla qualità di ciò che mangiamo, sui consumi energetici necessari a produrlo e sulla capacità di ridurre sprechi e impatto ambientale. In questo contesto si inserisce l´accordo quadro tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. , azienda italiana del settore lattiero-caseario. L´accordo quadro tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. L´intesa mette in sinergia il patrimonio scientifico e tecnologico dell´ateneo con l´esperienza industriale della società, con un obiettivo concreto: trasformare la ricerca applicata in soluzioni operative sulle linee di produzione e lungo l´intera catena del valore agroalimentare Non si tratta di semplice consulenza. I progetti coinvolgeranno docenti, ricercatori, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico, chiamati a lavorare fianco a fianco con i tecnici e i ricercatori di Inalpi. Da un lato metodi sperimentali e competenze multidisciplinari per interpretare fenomeni complessi; dall´altro impianti, dati reali, vincoli di processo e la possibilità di verificare su scala industriale la reale efficacia delle tecnologie. È il passaggio più delicato dell´innovazione: ciò che funziona in laboratorio deve confrontarsi con tempi, costi, sicurezza alimentare, continuità operativa, consumi energetici e richieste del mercato. La sfida è far entrare la scienza in fabbrica senza perdere precisione, sostenibilità e concretezza Un programma virtuoso diviso in quattro fasi Il programma partirà da quattro aree strategiche , differenti ma unite da un filo comune: produrre qualità usando in modo più intelligente conoscenze, energia e risorse. 1) Cristallizzazione dei grassi e burri per l´arte bianca Il primo filone indaga la cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria. La struttura della frazione grassa che si organizza durante il raffreddamento determina plasticità, stabilità e comportamento in lavorazione. Per i professionisti non è un dettaglio: un burro troppo rigido si stende con fatica, uno eccessivamente morbido perde struttura; un prodotto instabile reagisce male alle variazioni di temperatura, compromettendo uniformità e resa di sfoglie, croissant, biscotti e prodotti da forno. Studiare i meccanismi di cristallizzazione significa definire parametri produttivi più precisi, migliorare l´uniformità e contenere gli scarti , senza snaturare un ingrediente tradizionale ma imparando a controllarne meglio le proprietà. 2) Micronutrienti sensibili: incapsulamento delle vitamine Secondo asse: la protezione delle vitamine termolabili, soggette a degradazione per effetto di calore, ossigeno e luce durante produzione e conservazione. L´aggiunta del nutriente non garantisce di per sé che rimanga stabile fino al consumo. La ricerca esplorerà sistemi innovativi di incapsulamento per alimenti funzionali ad alto valore aggiunto: microstrutture concepite come gusci protettivi che limitano l´esposizione agli agenti dannosi. Ogni soluzione andrà calibrata sul tipo di vitamina, sulla matrice alimentare, sui profili termici di processo, sulla shelf life e sulle interazioni con gli altri ingredienti. Proteggere un micronutriente significa quindi progettare l´intero percorso che compie fino al piatto. L´obiettivo è ottenere formulazioni più stabili e con valore nutrizionale meglio preservato, verificate da test scientifici, senza trasformare gli alimenti in integratori né attribuire effetti non dimostrati 3) Conservazione di precisione: HPP e radiofrequenza Terza area: tecnologie innovative per la conservazione. La priorità è mantenere sicurezza e durata limitando al contempo le alterazioni di gusto, consistenza, colore e profilo nutrizionale indotte da trattamenti intensi. Verranno valutati l´High Pressure Processing (HPP) , che impiega altissime pressioni come alternativa o complemento al calore, e i trattamenti a radiofrequenza , che sfruttano energia elettromagnetica per un riscaldamento rapido e controllato. La ricerca dovrà stabilire quali prodotti traggano beneficio da queste soluzioni, con quali parametri e con quali effetti su sicurezza microbiologica, shelf life e qualità sensoriale. L´obiettivo non è trattare di più, ma intervenire in modo più preciso , evitando temperature o tempi

eccessivi, riducendo consumi non necessari e preservando meglio le caratteristiche originarie. Migliori performance di conservazione possono inoltre rendere più efficienti trasporto, distribuzione e stoccaggio, limitando le perdite. Nessuna promessa automatica di prodotti senza conservanti o durate straordinarie: vantaggi e limiti vanno valutati caso per caso. 4) Acqua e raffreddamento: efficienza e geotermia Quarto capitolo: soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell´acqua negli stabilimenti, con attenzione alla geotermia. In molti siti industriali, la gestione di acqua potabilizzata e dei profili termici di impianti, ambienti e aree di stoccaggio assorbe quote significative di energia. La geotermia può sfruttare le proprietà termiche del sottosuolo per contribuire a riscaldamento o raffrescamento. Prima di ogni applicazione servirà però analizzare prestazioni, consumi, compatibilità con gli impianti esistenti e sostenibilità complessiva, con un punto cruciale: gli effetti sulle falde Una tecnologia non è sostenibile solo perché riduce i kWh; va valutato l´impatto complessivo sull´ambiente. La verifica riguarderà quindi anche risorse idriche e contesto idrogeologico, per coniugare risparmio energetico, sicurezza e tutela dell´acqua. Quattro progetti, un´unica trasformazione Burro, vitamine, conservazione e geotermia sembrano mondi diversi, ma rappresentano quattro livelli dello stesso sistema: qualità della materia e lavorabilità, valore nutrizionale, sicurezza e durata, uso di energia e risorse nello stabilimento. Considerarli insieme significa guardare all´alimento lungo tutto il suo percorso, oltre la confezione. La competitività dell´agroalimentare non dipende più soltanto dai volumi, ma da precisione dei processi, valorizzazione delle materie prime, riduzione degli scarti, efficienza energetica e capacità di rispondere a consumatori sempre più attenti a qualità e sostenibilità. Il cibo del futuro non nascerà da un singolo colpo di genio, ma dal miglioramento coordinato di decine di passaggi invisibili. Dalla firma ai risultati La firma è solo l ´inizio. Il valore reale dell´intesa sarà misurato dai progetti avviati, dalla qualità della sperimentazione e dalla capacità di trasformare le conoscenze in applicazioni utilizzabili. Bisognerà capire quali tecnologie supereranno la fase di laboratorio, quali potranno essere integrate negli impianti e con quali benefici in termini di qualità, costi, consumi e impatto ambientale. Anche gli esiti meno favorevoli saranno utili, perché evitano investimenti sbagliati e orientano meglio gli studi successivi. Innovare non significa promettere prima di verificare , ma costruire il percorso scientifico necessario per arrivare al traguardo. In questo, la collaborazione tra un ateneo tecnico e un´impresa consente di mettere alla prova le idee in contesti reali senza rinunciare al rigore della ricerca. Persone e competenze L´intesa comprende anche contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni e iniziative di alta formazione. Per i giovani significa misurarsi con problemi industriali concreti, dati, vincoli e obiettivi misurabili; per l´azienda, attingere a competenze aggiornate e contribuire alla crescita di professionisti capaci di muoversi tra ingegneria, sostenibilità, scienza degli alimenti e produzione. L´innovazione non si trasferisce automaticamente dal laboratorio alla fabbrica: servono figure in grado di parlare entrambi i linguaggi. I protagonisti Il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati , ha indicato in sostenibilità ambientale e ottimizzazione dei processi due assi strategici per l´ateneo, evidenziando come la collaborazione con Inalpi permetta di mettere a fattor comune competenze scientifiche e tecnologiche con l ´esperienza del settore lattiero-caseario. Il presidente di Holding Inalpi S.p.A., Ambrogio Invernizzi , ha sottolineato la necessità di investire in ricerca per non limitarsi a reagire al mercato, ma per anticiparne le evoluzioni, trasformando conoscenza in innovazione concreta e favorendo la formazione di una nuova generazione di professionisti. Le due visioni convergono su un punto: la competitività futura della filiera dipenderà dalla capacità di collegare ricerca, produzione e formazione. Tradizione e identità Il modello proposto parla anche al Made in Italy agroalimentare . La tradizione resta un valore, ma non coincide con immobilismo. Studiare la microstruttura del burro non significa rinnegarne la storia; proteggere una vitamina non trasforma il cibo in un artefatto; sperimentare nuove tecniche di conservazione non implica allontanarsi dalla qualità. Al contrario, la ricerca può difendere le caratteristiche dei prodotti, rendere i processi più affidabili e ridurre l´uso non necessario di energia e materie prime. Il futuro del Made in Italy si fonderà su gusto, territorio e saper fare, integrati con ingegneria, analisi dei dati, sostenibilità e tecnologie avanzate. Tradizione e ricerca non sono strade opposte, ma parti della stessa strategia Il percorso tra Politecnico di Torino e Inalpi è appena iniziato. La rotta è chiara: portare la ricerca fuori dai laboratori, tradurla in innovazione industriale e costruire una filiera agroalimentare capace di produrre meglio, usando le risorse con maggiore consapevolezza. La prossima volta che gusteremo un prodotto da forno, sceglieremo un alimento arricchito o controlleremo una data di scadenza, dietro quei gesti potrebbe esserci anche il risultato di anni di studi, test e collaborazioni.

21 LUGLIO – MONDOSANITA

Dal burro alle vitamine: a Torino si progetta il cibo di domani



Politecnico di Torino e Inalpi uniscono ricerca scientifica ed esperienza industriale per migliorare qualità, conservazione e sostenibilità degli alimenti. Un accordo che parte dai laboratori, entra negli stabilimenti e può arrivare fino alla nostra tavola Il cibo di domani nasce anche da gesti consueti: spalmare il burro per sfogliare un croissant, scegliere un alimento arricchito con vitamine o aprire una confezione che conserva più a lungo gusto, consistenza e valori nutrizionali. Dietro queste azioni si muove un ecosistema di ricerca, ingegneria, sperimentazioni e processi industriali che raramente vediamo, ma che incide sulla qualità di ciò che mangiamo, sui consumi energetici necessari a produrlo e sulla capacità di ridurre sprechi e impatto ambientale. In questo contesto si inserisce l´accordo quadro tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. , azienda italiana del settore lattiero-caseario. L´accordo quadro tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. L´intesa mette in sinergia il patrimonio scientifico e tecnologico dell´ateneo con l´esperienza industriale della società, con un obiettivo concreto: trasformare la ricerca applicata in soluzioni operative sulle linee di produzione e lungo l´intera catena del valore agroalimentare Non si tratta di semplice consulenza. I progetti coinvolgeranno docenti, ricercatori, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico, chiamati a lavorare fianco a fianco con i tecnici e i ricercatori di Inalpi. Da un lato metodi sperimentali e competenze multidisciplinari per interpretare fenomeni complessi; dall´altro impianti, dati reali, vincoli di processo e la possibilità di verificare su scala industriale la reale efficacia delle tecnologie. È il passaggio più delicato dell´innovazione: ciò che funziona in laboratorio deve confrontarsi con tempi, costi, sicurezza alimentare, continuità operativa, consumi energetici e richieste del mercato. La sfida è far entrare la scienza in fabbrica senza perdere precisione, sostenibilità e concretezza Un programma virtuoso diviso in quattro fasi Il programma partirà da quattro aree strategiche , differenti ma unite da un filo comune: produrre qualità usando in modo più intelligente conoscenze, energia e risorse. 1) Cristallizzazione dei grassi e burri per l´arte bianca Il primo filone indaga la cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria. La struttura della frazione grassa che si organizza durante il raffreddamento determina plasticità, stabilità e comportamento in lavorazione. Per i professionisti non è un dettaglio: un burro troppo rigido si stende con fatica, uno eccessivamente morbido perde struttura; un prodotto instabile reagisce male alle variazioni di temperatura, compromettendo uniformità e resa di sfoglie, croissant, biscotti e prodotti da forno. Studiare i meccanismi di cristallizzazione significa definire parametri produttivi più precisi, migliorare l´uniformità e contenere gli scarti , senza snaturare un ingrediente tradizionale ma imparando a controllarne meglio le proprietà. 2) Micronutrienti sensibili: incapsulamento delle vitamine Secondo asse: la protezione delle vitamine termolabili, soggette a degradazione per effetto di calore, ossigeno e luce durante produzione e conservazione. L´aggiunta del nutriente non garantisce di per sé che rimanga stabile fino al consumo. La ricerca esplorerà sistemi innovativi di incapsulamento per alimenti funzionali ad alto valore aggiunto: microstrutture concepite come gusci protettivi che limitano l´esposizione agli agenti dannosi. Ogni soluzione andrà calibrata sul tipo di vitamina, sulla matrice alimentare, sui profili termici di processo, sulla shelf life e sulle interazioni con gli altri ingredienti. Proteggere un micronutriente significa quindi progettare l´intero percorso che compie fino al piatto. L´obiettivo è ottenere formulazioni più stabili e con valore nutrizionale meglio preservato, verificate da test scientifici, senza trasformare gli alimenti in integratori né attribuire effetti non dimostrati 3) Conservazione di precisione: HPP e radiofrequenza Terza area: tecnologie innovative per la conservazione. La priorità è mantenere sicurezza e durata limitando al contempo le alterazioni di gusto, consistenza, colore e profilo nutrizionale indotte da trattamenti intensi. Verranno valutati l´High Pressure Processing (HPP) , che impiega altissime pressioni come alternativa o complemento al calore, e i trattamenti a radiofrequenza , che sfruttano energia elettromagnetica per un riscaldamento rapido e controllato. La ricerca dovrà stabilire quali prodotti traggano beneficio da queste soluzioni, con quali parametri e con quali effetti su sicurezza microbiologica, shelf life e qualità sensoriale. L´obiettivo non è trattare di più, ma intervenire in modo più preciso , evitando temperature o tempi eccessivi, riducendo consumi non necessari e preservando meglio le caratteristiche originarie. Migliori performance di conservazione possono inoltre rendere più efficienti trasporto, distribuzione e stoccaggio, limitando le perdite. Nessuna promessa automatica di prodotti senza conservanti o durate straordinarie: vantaggi e limiti vanno valutati caso per caso. 4) Acqua e raffreddamento: efficienza e geotermia Quarto capitolo: soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell´acqua negli stabilimenti, con attenzione alla

geotermia. In molti siti industriali, la gestione di acqua potabilizzata e dei profili termici di impianti, ambienti e aree di stoccaggio assorbe quote significative di energia. La geotermia può sfruttare le proprietà termiche del sottosuolo per contribuire a riscaldamento o raffrescamento. Prima di ogni applicazione servirà però analizzare prestazioni, consumi, compatibilità con gli impianti esistenti e sostenibilità complessiva, con un punto cruciale: gli effetti sulle falde Una tecnologia non è sostenibile solo perché riduce i kWh; va valutato l´impatto complessivo sull´ambiente. La verifica riguarderà quindi anche risorse idriche e contesto idrogeologico, per coniugare risparmio energetico, sicurezza e tutela dell´acqua. Quattro progetti, un´unica trasformazione Burro, vitamine, conservazione e geotermia sembrano mondi diversi, ma rappresentano quattro livelli dello stesso sistema: qualità della materia e lavorabilità, valore nutrizionale, sicurezza e durata, uso di energia e risorse nello stabilimento. Considerarli insieme significa guardare all´alimento lungo tutto il suo percorso, oltre la confezione. La competitività dell´agroalimentare non dipende più soltanto dai volumi, ma da precisione dei processi, valorizzazione delle materie prime, riduzione degli scarti, efficienza energetica e capacità di rispondere a consumatori sempre più attenti a qualità e sostenibilità. Il cibo del futuro non nascerà da un singolo colpo di genio, ma dal miglioramento coordinato di decine di passaggi invisibili. Dalla firma ai risultati La firma è solo l´inizio. Il valore reale dell´intesa sarà misurato dai progetti avviati, dalla qualità della sperimentazione e dalla capacità di trasformare le conoscenze in applicazioni utilizzabili. Bisognerà capire quali tecnologie supereranno la fase di laboratorio, quali potranno essere integrate negli impianti e con quali benefici in termini di qualità, costi, consumi e impatto ambientale. Anche gli esiti meno favorevoli saranno utili, perché evitano investimenti sbagliati e orientano meglio gli studi successivi. Innovare non significa promettere prima di verificare , ma costruire il percorso scientifico necessario per arrivare al traguardo. In questo, la collaborazione tra un ateneo tecnico e un´impresa consente di mettere alla prova le idee in contesti reali senza rinunciare al rigore della ricerca. Persone e competenze L´intesa comprende anche contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni e iniziative di alta formazione. Per i giovani significa misurarsi con problemi industriali concreti, dati, vincoli e obiettivi misurabili; per l´azienda, attingere a competenze aggiornate e contribuire alla crescita di professionisti capaci di muoversi tra ingegneria, sostenibilità, scienza degli alimenti e produzione. L´innovazione non si trasferisce automaticamente dal laboratorio alla fabbrica: servono figure in grado di parlare entrambi i linguaggi. I protagonisti Il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati , ha indicato in sostenibilità ambientale e ottimizzazione dei processi due assi strategici per l´ateneo, evidenziando come la collaborazione con Inalpi permetta di mettere a fattor comune competenze scientifiche e tecnologiche con l´esperienza del settore lattiero-caseario. Il presidente di Holding Inalpi S.p.A., Ambrogio Invernizzi , ha sottolineato la necessità di investire in ricerca per non limitarsi a reagire al mercato, ma per anticiparne le evoluzioni, trasformando conoscenza in innovazione concreta e favorendo la formazione di una nuova generazione di professionisti. Le due visioni convergono su un punto: la competitività futura della filiera dipenderà dalla capacità di collegare ricerca, produzione e formazione. Tradizione e identità Il modello proposto parla anche al Made in Italy agroalimentare . La tradizione resta un valore, ma non coincide con immobilismo. Studiare la microstruttura del burro non significa rinnegarne la storia; proteggere una vitamina non trasforma il cibo in un artefatto; sperimentare nuove tecniche di conservazione non implica allontanarsi dalla qualità. Al contrario, la ricerca può difendere le caratteristiche dei prodotti, rendere i processi più affidabili e ridurre l´uso non necessario di energia e materie prime. Il futuro del Made in Italy si fonderà su gusto, territorio e saper fare, integrati con ingegneria, analisi dei dati, sostenibilità e tecnologie avanzate. Tradizione e ricerca non sono strade opposte, ma parti della stessa strategia Il percorso tra Politecnico di Torino e Inalpi è appena iniziato. La rotta è chiara: portare la ricerca fuori dai laboratori, tradurla in innovazione industriale e costruire una filiera agroalimentare capace di produrre meglio, usando le risorse con maggiore consapevolezza. La prossima volta che gusteremo un prodotto da forno, sceglieremo un alimento arricchito o controlleremo una data di scadenza, dietro quei gesti potrebbe esserci anche il risultato di anni di studi, test e collaborazioni. Per anni i robot sono rimasti confinati all´immaginario della fantascienza. Oggi hanno varcato la soglia degli ospedali . Non per rimpiazzare medici e infermieri, ma per aumentarne l´efficienza ridurre gli errori e rispondere a una crisi comune a quasi tutti i sistemi sanitari: carenza di personale invecchiamento della popolazione e domanda di cure in costante crescita La robotica in sanità , insieme all´ intelligenza artificiale , è tra le tecnologie destinate a rimodellare più a fondo l´assistenza. Il comparto più noto è quello della chirurgia robotica : piattaforme come il sistema da Vinci hanno dimostrato di consentire manovre più accurate minori perdaite ematiche degenze più brevi e recuperi più rapidi in molte procedure urologiche, ginecologiche, toraciche e addominali. All´orizzonte si affacciano soluzioni più accessibili e interoperabili, grazie all´ingresso di produttori europei e cinesi , con un effetto atteso di riduzione dei costi e ampliamento dell´accesso La trasformazione, però, investe l´intero ospedale. Esistono già robot mobili che trasportano farmaci, biancheria, pasti, rifiuti sanitari e materiale sterile , muovendosi in autonomia tra i

reparti e dialogando con ascensori intelligenti Nelle farmacie ospedaliere sistemi automatizzati allestiscono terapie con precisione millimetrica, minimizzando gli errori e l´esposizione del personale a sostanze nocive, come i chemioterapici Nei laboratori, linee robotizzate processano ogni giorno migliaia di campioni biologici ; mentre, sul fronte del controllo delle infezioni , dispositivi dotati di lampade UV o sistemi di disinfezione automatica contribuiscono a contenere le infezioni correlate all´assistenza. Anche la riabilitazione sta cambiando volto: esoscheletri aiutano i pazienti colpiti da ictus o da lesioni midollari a recuperare la funzione motoria ; fisioterapisti robotici supportano esercizi ripetitivi, aumentando intensità e accuratezza delle sedute. La prossima frontiera è rappresentata dai robot collaborativi , progettati per operare fianco a fianco con il personale senza sostituirlo: possono movimentare pazienti, distribuire materiali monitorare i parametri vitali ed eseguire attività logistiche che oggi sottraggono tempo prezioso agli infermieri Se c´è un Paese che investe senza tentennamenti è la Cina . Colossi come Unitree, Fourier Intelligence e UBTech stanno sviluppando robot umanoidi per l´ambito sanitario, mentre numerosi grandi ospedali sperimentano reparti in cui logistica, distribuzione dei farmaci, trasporto dei materiali e assistenza di base sono ampiamente automatizzati. Pechino considera la robotica medica una priorità strategica nazionale: l ´obiettivo non è solo migliorare le cure, ma conquistare la leadership mondiale in un mercato destinato a valere centinaia di miliardi di euro nei prossimi decenni. Il Giappone , invece, concentra gli sforzi sull´ invecchiamento demografico . Con quasi un terzo dei cittadini oltre i 65 anni e una grave scarsità di operatori, ha sviluppato soluzioni per supportare gli anziani nelle attività quotidiane. Alcuni sistemi agevolano i trasferimenti dal letto , riducendo lo sforzo degli assistenti; altri ricordano l´assunzione dei farmaci sorvegliano i segni vitali rilevano le cadute e consentono ai familiari di controllare a distanza le condizioni dei propri cari. Esistono anche robot sociali , come il celebre Paro , che attraverso l´interazione emotiva aiutano ad alleviare ansia, agitazione e solitudine nei pazienti con demenza Non sostituiscono l´ affetto umano , ma offrono un valido supporto in contesti dove il personale è insufficiente L´ Italia non parte da zero. Il Paese vanta eccellenze nella chirurgia robotica e nella ricerca; diversi ospedali sono all´avanguardia e alcune università collaborano con aziende internazionali nello sviluppo di nuove applicazioni. Il nodo non è la competenza, bensì la rapidità di adozione . In molte strutture, gli infermieri dedicano ancora una quota rilevante del proprio tempo al trasporto di materiali, farmaci e documenti , sottraendolo all´assistenza diretta: compiti che potrebbero essere automatizzati , liberando migliaia di ore di lavoro qualificato. Con una popolazione che invecchia , una cronica penuria di medici e infermieri e un crescente bisogno di cure domiciliari, la robotica non è un lusso tecnologico, ma una necessità organizzativa Il futuro non sarà un ospedale senza persone . Sarà un ospedale in cui i robot svolgeranno le mansioni più ripetitive, gravose e standardizzabili , lasciando ai professionisti ciò che nessuna macchina potrà rimpiazzare: il giudizio clinico , l´ empatia , la relazione con il paziente e la capacità di decisione in situazioni complesse La Cina ha già intrapreso con decisione questa strada. Il Giappone lo fa per rispondere all ´invecchiamento. L´ Italia deve decidere se guidare questa trasformazione o, ancora una volta, limitarsi a inseguirla

21 LUGLIO – NONSOLO TURISMO

Un ponte tra ricerca e industria: il nuovo accordo tra Politecnico di Torino e Inalpi

laura genovese luglio 21, 2026





Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere

produttive. Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali. Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica. Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti strategici: lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto; la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing (HPP) e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere. L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale. L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana. "La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore". "La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A. – Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza,

trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese". Il Politecnico di Torino (www.polito.it) è stato fondato nel 1906 e trae origine dalla Scuola di Applicazione per gli Ingegneri sorta nel 1859. È accreditata dai ranking internazionali come una delle principali università tecniche in Europa, con più di 38.800 studenti, il 22% dei quali internazionali, provenienti da 122 paesi. Il Politecnico si propone come un centro di eccellenza per la formazione e ricerca in Ingegneria, Architettura, Design e Pianificazione con strette relazioni e collaborazioni con il sistema socio-economico. Secondo l'indagine Almalaurea, a un anno dal titolo è occupato il 96% di chi ha conseguito la laurea magistrale al Politecnico. Fondata nel 1966 a Moretta (Cuneo), Inalpi è un'azienda italiana che nel suo 60° anno ha avviato una nuova fase di trasformazione con la nascita della Holding Inalpi, evolvendo da realtà lattiero-casearia a piattaforma multidisciplinare integrata. Da sempre orientata all'innovazione e alla sostenibilità, ha costruito una filiera del latte 100% italiana, fondata su un modello unico di collaborazione con gli allevatori e su un sistema di indicizzazione del prezzo del latte che rappresenta ancora oggi un riferimento nel settore. Ricerca, sviluppo e formazione guidano la crescita del Gruppo e la creazione di valore per l'intera filiera agroalimentare.

21 LUGLIO – QUOTIDIANOPIEMONTESE

Politecnico di Torino e Inalpi insieme per innovare i processi alimentari

L'intesa prevede la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato e altri percorsi di formazione avanzata



Pubblicato 8 secondi fa il 21 Luglio 2026
Di **Van Anh Phan Thi**



TORINO – Il Politecnico di Torino e Inalpi hanno siglato un accordo quadro per sviluppare attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale e all'ottimizzazione dei processi industriali.

La collaborazione coinvolgerà ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi dell'Ateneo insieme al personale tecnico e scientifico dell'azienda. I primi progetti riguarderanno la cristallizzazione degli alimenti, con particolare attenzione al burro per la pasticceria, l'incapsulamento di micronutrienti sensibili come le vitamine termolabili e l'utilizzo di tecnologie a basso impatto, tra cui l'High Pressure Processing e i trattamenti a radiofrequenza.

Un altro ambito di ricerca sarà dedicato a soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata, anche attraverso tecnologie geotermiche e lo studio del loro impatto sulle falde acquifere.

L'intesa prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato e altri percorsi di formazione avanzata, con l'obiettivo di favorire il trasferimento delle competenze dall'università all'industria.

"La ricerca applicata consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili", ha dichiarato il rettore del Politecnico **Stefano Corgnati**.

Per il presidente di Holding Inalpi, **Ambrogio Invernizzi**, la collaborazione rappresenta un investimento nella ricerca e nella formazione di nuove professionalità, con l'obiettivo di anticipare le trasformazioni del settore e tradurre la conoscenza in soluzioni concrete per la filiera agroalimentare.

21 LUGLIO – TV6ONAIR



Principale/Redazioni Regionali/Piemonte/TV6onAIR – Poli e Inalpi uniti per di più formaggi di più buoni e sani

Piemonte

TV6onAIR – Poli e Inalpi uniti per di più formaggi di più buoni e sani

53 secondi fa

Meno di un minuto

21 LUGLIO – GAZZETTA D'ALBA

ROERO

CANALE IN FESTA CON LA FIERA DEL PESCO. IL PREMIO PER I GIORNALISTI A SANTO STEFANO

Speciali alle pagg. 31 e 45



TRENTANOVE EDIZIONI La cerimonia di venerdì 24 al Palarocche sarà seguita dall'aper-Arneis e da una cena dedicata ai prodotti tipici. Nell'albo d'oro del premio più di 230 i giornalisti da tutto il mondo

Premio giornalistico sul Roero che cresce

SANTO STEFANO

Il Premio giornalistico del Roero, nato nella piccola frazione di Sant'Anna di Monteu, celebrerà quest'anno la trentanovesima edizione nel centro storico di Santo Stefano. La cerimonia si terrà **venerdì 24**, alle ore 18, al Palarocche, a ridosso di una delle vedute più suggestive sulle rocche.

Saranno premiati dodici giornalisti che, attraverso articoli pubblicati sulla carta stampata, sul Web e con servizi televisivi, hanno raccontato il Roero e le sue eccellenze in Italia e nel mondo. Anche quest'anno, la scelta degli articoli vincitori ha impegnato molto la giuria chiamata a selezionare i migliori lavori tra testate locali, nazionali e di caratura internazionale. E proprio dai temi degli articoli emergono i segnali di un periodo storico difficile: la crisi climatica, la reazione ai dazi, la necessità di cercare altri mercati, ma anche nuovi e talvolta inattesi incontri tra prodotti e territori, dalle tinche al riso fino alle altre eccellenze che raccontano una terra capace di cambiare senza perdere la propria identità.

Il Roero è sempre stato così. Lo descrive il presidente e fondatore dell'associazione Premio giornalistico del Roero, Giovanni Negro: «Originale e unico. Una terra di vino, certo, ma non soltanto. Ci sono la frutta e gli ortaggi, il miele, le tinche, i fiori di loto, i boschi e i frutteti». Una biodiversità fatta di vigneti e orti, di aziende agricole che oggi sono in mano a nuove generazioni che hanno scelto di restare, lavorare e investire su questo territorio.

«In quella piazza, a Sant'Anna, con un microfono arrugginito, abbiamo fatto parlare di noi nel mondo: America, Cina, Giappone. Fino a oggi ho premiato oltre 230 giornalisti da tutto il mondo», continua Negro.

Un cammino cominciato 39 anni fa e diventato, edizione dopo edizione, un servizio al territorio. «C'è ancora molto da scoprire. Giornalisti: continuate a scrivere! E non solo di vino. Il nostro territorio è biodiversità: c'è vigna, orto e bella gente», conclude Negro, suggerendo di continuare a entrare nelle cantine, incontrare i produttori, conoscere le aziende e i giovani che oggi ne raccolgono il testimone.

Come da tradizione, venerdì, dopo la consegna dei riconoscimenti arriverà il momento della festa. Alle 19.30 l'aper-Arneis porterà in tavola il crudo di Cuneo, i formaggi Inalpi, la salsiccia di Bra, i salumi e i vini offerti dai produttori. A seguire, ci sarà la cena su prenotazione (contattare il numero 0173-61.60.04), un modo per raccontare il Roero anche attraverso i suoi sapori e quel vino bianco, l'Arneis, diventato negli anni uno dei simboli più riconoscibili del territorio roerino.

A un passo ormai dai quarant'anni, il Premio porta con sé anche qualche riflessione. Gian Mario Ricciardi, giornalista e storico presidente della giuria, guarda al lungo cammino percorso e rivendica il ruolo avuto dalla manifestazione nella crescita del territorio. «In questi 39 anni abbiamo dato vita a una finissima operazione culturale che ha trasformato un premio provinciale in un riconoscimento di rilevanza nazionale e internazionale. L'*intellighenzia* non sempre l'ha capito, ma c'è sempre tempo per cambiare idea. Se oggi il Roero ha questo livello di scelta turistica, lo deve anche al Premio». Parole nelle quali l'orgoglio e la consapevolezza si mescolano a un bricio-

lo di stanchezza, per una vita trascorsa a raccontare e a far raccontare queste colline.

«Dalla prima volta che ho nominato il Roero al Tg1, sono fiero e orgoglioso di quello che abbiamo fin qui fatto. Abbiamo dato spazio a una terra che lo merita, al netto di certa puzza sotto il naso», prosegue Ricciardi, annunciando che accompagnerà ancora il Premio fino alla quarantesima edizione, poi lascerà il posto alla guida della giuria.

Sarà il termine di una lunga stagione e, chissà, l'inizio di un nuovo capitolo. Prima, però, c'è ancora un anniversario da celebrare e la storia del Premio da raccontare: un'iniziativa nata, forse per scommessa, nella piazza di una frazione del Roero e che è arrivata, quasi quarant'anni dopo, a far parlare di queste colline in tutto il mondo.

IL RICONOSCIMENTO VA A 12 AUTORI DI SERVIZI SU CARTA STAMPATA, SU WEB E IN TELEVISIONE



I premiati dello scorso anno con gli organizzatori della prestigiosa iniziativa di promozione territoriale.



21 LUGLIO – ILCORRIERE

Il Premio Giornalistico del Roero al Palarocche di Santo Stefano Roero



Ci sono una data e un luogo, ora, per l´atto finale dell´edizione 2026 del Premio Giornalistico del Roero. Si terrà venerdì 24 luglio a Santo Stefano Roero: nella cornice del Palarocche, sito perfetto per questa kermesse sempre più importante. Così si esprimono il patron Giovanni Negro e Gian Mario Ricciardi, presidente della Giuria: «Abbiamo scelto la collina più alta, quella che si staglia tra il Roero ed il Pianalto di Poirino, verso Torino. Sì, perché siamo alla 39ª edizione del Premio che viaggia verso i suoi primi 40 anni e siamo a Santo Stefano Roero. E, grazie al sindaco Giuseppina Facco, al Consiglio e alla Giunta, saremo lì: a ridosso di una delle più belle aree delle nostre splendide colline. Cerimonia, Aper-Arneis, cena di gala: tutto a pochi passi dai Piloni di Montà e tra i tornanti più caratteristici della zona. Il Roero è sempre stato così: originale ed unico. Insieme alle Langhe ha creato un marchio che colpisce gli occhi ed il cuore». Come si svolgerà? «Alle 18 ci sarà la cerimonia. Verranno premiati i migliori articoli sulle eccellenze del territorio: internazionali, nazionali e locali». Dopo l´evento, come dicevamo, non mancherà l´Aper-Arneis con il Crudo di Cuneo, i formaggi di Inalpi, la salsiccia di Bra, il cioccolato di Selmi Reverse e gli splendidi vini offerti dai produttori. A seguire la cena. Negro e Ricciardi aggiungono: «Sarà, come per fortuna è sempre stato, una bella festa per le nostre colline». Leggi anche

21 LUGLIO – LAVOCEDIALBA

ATTUALITÀ | 21 luglio 2026, 08:32

Countdown per la 39ª edizione del Premio Giornalistico del Roero

Venerdì 24 luglio Santo Stefano Roero sarà capitale dell'informazione, appuntamento dalle 18 al Palarocche



Quella appena iniziata è la settimana del Premio Giornalistico del Roero.

La 39ª edizione è in programma venerdì 24 luglio a Santo Stefano Roero, che per un giorno diventerà la capitale dell'informazione.

Alle ore 18 ci sarà la cerimonia presso il Palarocche, alla presenza di tante autorità e ospiti d'eccezione.

Saranno premiati i migliori articoli scritti su carta o online e servizi tv sulle eccellenze del territorio.

E questo grazie alle fondazioni Crt e Crc, a Banca d'Alba, Gai, Brezzo, i Produttori di vino e il Consorzio di Tutela, Cavalieri del Roero, Comuni, grandi e storici sponsor.

Alle ore 19.30 "l'aper-arneis" con il Crudo di Cuneo, i formaggi di Inalpi, la salsiccia di Bra, i salami crudi e cotti del Roero e gli ottimi vini offerti dai produttori. A seguire la cena per la quale la prenotazione è obbligatoria al numero 0173 61 6004.

L'invito dell'organizzazione con Giovanni Negro, presidente dell'Associazione e Gian Mario Ricciardi, presidente della giuria, è quello di partecipare numerosi: "Sarà, come per fortuna è sempre stata, una bella festa per noi

e le nostre colline".

E voi, chi premiereste?

Silvia Gullino

21 LUGLIO – TARGATOCN

ATTUALITÀ | 21 luglio 2026, 08:32

Countdown per la 39ª edizione del Premio Giornalistico del Roero

Venerdì 24 luglio Santo Stefano Roero sarà capitale dell'informazione, appuntamento dalle 18 al Palarocche



Quella appena iniziata è la settimana del Premio Giornalistico del Roero.

La 39ª edizione è in programma venerdì 24 luglio a Santo Stefano Roero, che per un giorno diventerà la capitale dell'informazione.

Alle ore 18 ci sarà la cerimonia presso il Palarocche, alla presenza di tante autorità e ospiti d'eccezione.

Saranno premiati i migliori articoli scritti su carta o online e servizi tv sulle eccellenze del territorio.

E questo grazie alle fondazioni Crt e Crc, a Banca d'Alba, Gai, Brezzo, i Produttori di vino e il Consorzio di Tutela, Cavalieri del Roero, Comuni, grandi e storici sponsor.

Alle ore 19.30 "l'aper-arneis" con il Crudo di Cuneo, i formaggi di Inalpi, la salsiccia di Bra, i salami crudi e cotti del Roero e gli ottimi vini offerti dai produttori. A seguire la cena per la quale la prenotazione è obbligatoria al numero 0173 61 6004.

L'invito dell'organizzazione con Giovanni Negro, presidente dell'Associazione e Gian Mario Ricciardi, presidente della giuria, è quello di partecipare numerosi: "Sarà, come per fortuna è sempre stata, una bella festa per noi e le nostre colline".

E voi, chi premiereste?

Silvia Gullino

22 LUGLIO – TIMENEWS24

Politecnico di Torino e Inalpi accordo per ricerca e innovazione dei processi alimentari

- Luglio 22, 2026



Competitività e sostenibilità delle filiere produttive: l'ateneo torinese e Inalpi insieme per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare grazie a iniziative di ricerca e di formazione avanzata

Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della **collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A.**, una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'obiettivo della collaborazione è sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive.

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo **sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare,**

della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali.
Le **competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino** e l'**esperienza industriale di Inalpi** convergono in una collaborazione strategica volta ad **affrontare le principali sfide del settore agroalimentare**, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica. Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno **ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino**, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di **Inalpi**.

Le attività si concentreranno inizialmente su **quattro ambiti strategici**: lo studio dei processi di **cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di **sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad **alimenti funzionali ad alto valore aggiunto**; la sperimentazione di **tecnologie di processo innovative e a basso impatto**, tra cui l'**High Pressure Processing (HPP)** e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di **soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di **tecnologie geotermiche** e alla valutazione del loro **impatto ambientale sulle falde acquifere**.

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

"La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. – commenta il rettore del Politecnico di Torino, **Stefano Corgnati** – *La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore".*

"La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. – dichiara il ***Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A.*** *– Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese".*

22 LUGLIO – DISTRIBUZIONEMODERNA

Inalpi-Politecnico di Torino: accordo per affrontare le sfide del settore agroalimentare



redazione

Il Politecnico di Torino e Inalpi hanno siglato un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo **sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali**.

1. Progetti di ricerca
2. Valore per sistema produttivo, comunità scientifica e filiera agroalimentare

Le **competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino** e l'**esperienza**

industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad **affrontare le principali sfide del settore agroalimentare**, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica.

Progetti di ricerca

Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno **ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino**, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di **Inalpi**.

Le attività si concentreranno inizialmente su **quattro ambiti strategici**: lo studio dei processi di **cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità; lo sviluppo di **sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad **alimenti funzionali ad alto valore aggiunto**; la sperimentazione di **tecnologie di processo innovative e a basso impatto**, tra cui l'**High Pressure Processing (Hpp)** e i trattamenti a radiofrequenza, per migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, lo studio di **soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di **tecnologie geotermiche** e alla valutazione del loro **impatto ambientale sulle falde acquifere**.

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

Valore per sistema produttivo, comunità scientifica e filiera agroalimentare

L'intesa testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

"La **sostenibilità ambientale** e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi, una delle principali realtà italiane del **settore lattiero-caseario**, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. – commenta il **rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati** –. La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi, per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore".

"La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. – dichiara il **Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi, presidente Holding Inalp i**–. Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del **mercato lattiero-caseario**, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera".

"Per questo – continua Invernizzi – crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese".

22 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Intesa per mettere in rete le competenze scientifiche e sviluppare la filiera del latte

Patto Inalpi e Politecnico per l'innovazione agroalimentare

MORETTA Ricerca, innovazione e formazione al servizio dell'agroalimentare. È questo il cuore dell'accordo quadro siglato tra il Politecnico di Torino e Inalpi, l'azienda lattiero-casearia di Moretta, con l'obiettivo di sviluppare nuovi progetti capaci di rendere più competitiva e sostenibile la filiera produttiva italiana.

L'intesa mette in rete le competenze scientifiche dell'ateneo torinese e di Inalpi per avviare attività di ricerca applicata, trasferimento tecnologico e formazione avanzata. I primi progetti riguarderanno 4 ambiti strategici: il miglioramento dei processi di lavorazione del burro destinato alla pasticceria, lo sviluppo di sistemi innovativi per proteggere vitamine e altri micronutrienti negli alimenti funzionali, la sperimentazione di nuove tecnologie di conservazione a basso impatto ambientale e lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata.



La firma dell'accordo tra Invernizzi e il rettore del Politecnico Corgnati

L'accordo prevede inoltre l'attivazione di dottorati, assegni di ricerca e altre iniziative formative che coinvolgeranno ricercatori, docenti e giovani studiosi del Politecnico insieme ai tecnici dell'azienda di Moretta, rafforzando il collegamento tra università e mondo produttivo.

«La ricerca applicata è uno dei pilastri di questa collaborazione», ha sottolineato il rettore del Politecnico Stefano Corgnati, evidenziando come l'intesa permetta di sviluppare soluzioni innovative e sostenibili per il comparto agroalimentare.

Per Ambrogio Invernizzi, presidente della Holding Inalpi, la collaborazione rappresenta un investimento sul futuro: «Strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete, valorizzare i talenti e accompagnare l'evoluzione del settore lattiero-caseario».

22 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Fanfare alpine, un successo che merita tanti grazie

Caro direttore,
mi è gradito, approfittando di questo spazio, ringraziare pubblicamente, a nome mio personale e da parte della Sezione Ana di Saluzzo, le ditte, i negozi, gli istituti bancari, le Istituzioni ed ogni singolo privato che abbia contribuito alla buona riuscita del Raduno delle Fanfare Alpine, organizzato in occasione dei 65 anni di fondazione della Monviso tenutasi sabato 11 luglio, riscuotendo un notevole successo tra gli alpini e nell'intera comunità saluzzese.

I sostenitori a cui porgere i nostri più sentiti ringraziamenti sono i seguenti:

- il sindaco e tutta l'amministrazione comunale
- Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo
- Banca Cassa di Risparmio di Savigliano
- Banca di Credito Cooperativo di Bene Vagienna
- Banca di Cherasco
- Fondazione A. Bertoni con tutto il suo personale
- Fanfara Sezionale Alpina di Moretta
- Ing. Silvano Fulchero
- Geom. Irene Chiavassa
- Caseificio Valform di Martiniana Po
- Panetteria Perotto Valter di Saluzzo
- Caseificio Inalpi di retta
- Natale Civallero di Envie
- Caseificio Quaglia Vincenzo di Scarnafigi
- tutto il personale del Comune di Saluzzo
- singoli privati.

In ultimo ma non per ultimi, voglio rivolgere un caloroso ringraziamento a tutti i volontari alpini e della Protezione civile che hanno lavorato intensamente per la buona riuscita dell'evento.

Mi auguro in questa mia di non aver dimenticato nessuno e se ciò fosse accaduto, spero mi perdoniate perché l'eventuale dimenticanza è stata del tutto involontaria e non voluta.

Nel rinnovare ancora una volta il mio e nostro grazie, si auguriamo di ritrovarci tutti insieme, ancora una volta, sempre più numerosi e uniti, nella prossima manifestazione.

Enzo Desco
Presidente Sezione
Ana Monviso, Saluzzo

23 LUGLIO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA Sottoscritto un accordo tra l'azienda Inalpi e il Politecnico di Torino

Ricerca e innovazione

TORINO Innovazione nei processi alimentari, sostenibilità ambientale e valorizzazione della ricerca applicata sono al centro della collaborazione avviata tra il Politecnico di Torino e l'azienda Inalpi.

Obiettivo dell'accordo, siglato lunedì 20 luglio, sviluppare nuove soluzioni tecnologiche per il settore agroalimentare e contribuire alla competitività e alla sostenibilità delle filiere produttive. Un accordo quadro di collaborazione finalizzato allo sviluppo di attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali.

Le competenze scientifiche e tecnologiche del Politecnico di Torino e l'esperienza industriale di Inalpi convergono in una collaborazione strategica volta ad affrontare le principali sfide del settore agroalimentare, sviluppando soluzioni innovative capaci di coniugare competitività, sostenibilità ambientale ed efficienza energetica. Nell'ambito della collaborazione saranno sviluppati specifici progetti di ricerca che coinvolgeranno ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del Politecnico di Torino, in sinergia con il personale tecnico e scientifico di Inalpi.



Il presidente Invernizzi, il rettore Corgnati e Debora Fino, direttrice del Dipartimento Scienza Applicata e Tecnologia-Disat

Quattro gli ambiti strategici: studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari; sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili; sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto; studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata.

«La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A. rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto», commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati.

«La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione – dichiara Ambrogio Invernizzi, presidente Holding Inalpi S.p.A. –. Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore, significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese».

24 LUGLIO – FOODYBEV

Inalpi e Politecnico di Torino, ricerca applicata per le filiere agroalimentari

By **Redazione 5** - 24 Luglio 2026 8 0



Nuove soluzioni per i processi alimentari, la sostenibilità ambientale e l'efficienza energetica saranno sviluppate nell'ambito dell'accordo quadro sottoscritto dal **Politecnico di Torino** e da **Inalpi S.p.A.**, tra le principali realtà italiane del settore lattiero-caseario.

L'intesa prevede attività congiunte di **ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico**, con l'obiettivo di sostenere la competitività e la sostenibilità delle filiere produttive. Le competenze scientifiche e tecnologiche dell'Ateneo saranno integrate con l'esperienza industriale di Inalpi per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare.

Nei progetti saranno coinvolti ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del **Politecnico di Torino**, che lavoreranno in sinergia con il personale tecnico e scientifico



Le dichiarazioni dei firmatari

Il rettore del **Politecnico di Torino**, **Stefano Corgnati**, sottolinea il ruolo della ricerca applicata nella collaborazione:

"La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore".

Per il Cavaliere del Lavoro **Ambrogio Invernizzi**, presidente di **Holding Inalpi S.p.A.**, il confronto tra impresa e università permette di tradurre la ricerca in applicazioni concrete e di formare nuove competenze:

"La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A. – Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese".

dell'azienda.



I progetti previsti dall'accordo

Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti. Uno dei filoni riguarderà lo studio dei **processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Un secondo ambito sarà dedicato allo sviluppo di sistemi innovativi per l'**incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

La collaborazione comprenderà inoltre la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'**High Pressure Processing (HPP)** e i **trattamenti a radiofrequenza**. L'obiettivo è migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Il quarto filone riguarderà soluzioni sostenibili per la **produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

L'accordo contempla anche la possibilità di attivare **contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca** e ulteriori iniziative di formazione avanzata. Le attività mirano a favorire la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale, con ricadute sul sistema produttivo, sulla comunità scientifica e sulla filiera agroalimentare italiana.

24 LUGLIO – FORNELLIDITALIA

Agroalimentare: il Politecnico di Torino e Inalpi investono in ricerca e formazione

Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A. siglano un accordo per promuovere ricerca e innovazione nel settore agroalimentare, focalizzandosi su sostenibilità e ottimizzazione dei processi industriali.

Il menù di Jusy

Notizie gustose

Ricette

Redazione Fornelli d'Italia Luglio 24, 2026

Vini

Cocktail

In dispensa

Eventi

News

Ricette degli Chef

Chi siamo



Il Politecnico di Torino e Inalpi S.p.A., due attori di spicco nel panorama italiano del settore lattiero-caseario, hanno ufficializzato un accordo quadro il 15 marzo 2026. Questa intesa mira a promuovere attività collaborative nel campo della **ricerca**, dell'**innovazione** e del **trasferimento tecnologico**. L'obiettivo principale è quello di esplorare nuove soluzioni nel settore agroalimentare, migliorando la **sostenibilità ambientale** e l'**ottimizzazione dei processi industriali** per rafforzare la competitività delle filiere produttive.

La sinergia tra il Politecnico, noto per le sue competenze scientifiche e tecnologiche, e Inalpi, con la sua vasta esperienza industriale, permetterà di affrontare le sfide più rilevanti del settore agroalimentare. I progetti previsti coinvolgeranno un ampio gruppo di ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi dell'Ateneo, che lavoreranno a stretto contatto con il personale tecnico e scientifico di Inalpi. Particolare attenzione sarà dedicata a temi cruciali come la **competitività**, la **sostenibilità** e l'**efficienza energetica**.

Ambiti di ricerca previsti

Il primo ambito di ricerca si concentrerà sui **processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria. L'obiettivo sarà ottimizzare le caratteristiche di lavorazione e qualità di questo prodotto.

Un altro punto focale della collaborazione riguarda lo sviluppo di sistemi per l'**incapsulamento** e la protezione dei **micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, per alimenti funzionali di alta qualità.

In aggiunta, saranno testate tecnologie innovative e sostenibili, come l'**High Pressure Processing (HPP)** e i **trattamenti a radiofrequenza**, per migliorare la conservazione degli alimenti, mantenendo inalterate le loro proprietà nutrizionali e sensoriali.

Infine, un ulteriore ambito di studio si dedicherà a soluzioni sostenibili per la **produzione** e il **raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, utilizzando tecnologie geotermiche e valutando l'impatto ambientale sulle falde acquifere.

Formazione e trasferimento di conoscenze

L'accordo prevede anche l'attivazione di **contratti di ricerca**, **borse di dottorato** e **assegni di ricerca**, insieme ad altre iniziative di formazione avanzata. Queste attività sono progettate per sviluppare nuove competenze professionali e facilitare il trasferimento di conoscenze dal mondo accademico a quello industriale, con benefici per il sistema produttivo e per la comunità scientifica, nonché per l'intera filiera agroalimentare italiana.

Commenti dei protagonisti

Il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati, ha messo in evidenza l'importanza della ricerca applicata in questa collaborazione. Ha dichiarato: "La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Questo accordo con Inalpi S.p.A. rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. La ricerca applicata è uno dei pilastri di questa collaborazione e ci permette di unire le nostre competenze scientifiche con il know-how industriale di Inalpi S.p.A."

Ambrogio Invernizzi, presidente di Holding Inalpi S.p.A., ha sottolineato come il dialogo tra impresa e università possa trasformare la ricerca in applicazioni concrete e formare nuove competenze. "La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza. Oggi, il nostro obiettivo non è solo rispondere alle esigenze del mercato, ma anticipare i cambiamenti, cogliendo le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione", ha affermato Invernizzi.

24 LUGLIO – HORECANEWS

Aziende

Inalpi e Politecnico di Torino, ricerca applicata per le filiere agroalimentari

By **Redazione 5** - 24 Luglio 2026 75 0

Condividi



Nuove soluzioni per i processi alimentari, la sostenibilità ambientale e l'efficienza energetica saranno sviluppate nell'ambito dell'accordo quadro sottoscritto dal **Politecnico di Torino** e da **Inalpi S.p.A.**, tra le principali realtà italiane del settore lattiero-caseario.

L'intesa prevede attività congiunte di **ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico**, con l'obiettivo di sostenere la competitività e la sostenibilità delle filiere produttive. Le competenze scientifiche e tecnologiche dell'Ateneo saranno integrate con l'esperienza industriale di Inalpi per affrontare le principali sfide del settore agroalimentare.

Nei progetti saranno coinvolti ricercatori, docenti, dottorandi e giovani studiosi del **Politecnico di Torino**, che lavoreranno in sinergia con il personale tecnico e scientifico dell'azienda.



I progetti previsti dall'accordo

Le attività si concentreranno inizialmente su quattro ambiti. Uno dei filoni riguarderà lo studio dei **processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari**, con particolare attenzione al burro destinato alla pasticceria e all'ottimizzazione delle sue caratteristiche di lavorazione e qualità.

Un secondo ambito sarà dedicato allo sviluppo di sistemi innovativi per l'**incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili**, come le vitamine termolabili, destinati ad alimenti funzionali ad alto valore aggiunto.

La collaborazione comprenderà inoltre la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, tra cui l'**High Pressure Processing (HPP)** e i **trattamenti a radiofrequenza**. L'obiettivo è migliorare la conservazione degli alimenti preservandone le proprietà nutrizionali e sensoriali.

Il quarto filone riguarderà soluzioni sostenibili per la **produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata**, con particolare attenzione all'impiego di tecnologie geotermiche e alla valutazione del loro impatto ambientale sulle falde acquifere.

L'accordo contempla anche la possibilità di attivare **contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca** e ulteriori iniziative di formazione avanzata. Le attività mirano a favorire la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale, con ricadute sul sistema produttivo, sulla comunità scientifica e sulla filiera agroalimentare italiana.



Le dichiarazioni dei firmatari

Il rettore del **Politecnico di Torino**, **Stefano Corgnati**, sottolinea il ruolo della ricerca applicata nella collaborazione:

"La sostenibilità ambientale e l'ottimizzazione dei processi industriali sono tematiche fondamentali per il Politecnico di Torino. Per questo motivo, l'accordo con Inalpi S.p.A., una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario, rappresenta un'occasione preziosa per contribuire concretamente all'innovazione del comparto. – commenta il rettore del Politecnico di Torino, Stefano Corgnati – La ricerca applicata costituisce uno dei pilastri di questa collaborazione e consente al nostro Ateneo di mettere a disposizione competenze scientifiche e tecnologiche, integrandole con il know-how industriale di Inalpi S.p.A., per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili a beneficio dell'intero settore".

Per il Cavaliere del Lavoro **Ambrogio Invernizzi**, presidente di **Holding Inalpi S.p.A.**, il confronto tra impresa e università permette di tradurre la ricerca in applicazioni concrete e di formare nuove competenze:

"La capacità di innovare nasce dalla volontà di guardare avanti, investendo nella ricerca e nella conoscenza per interpretare un contesto in continua evoluzione. – dichiara il Cavaliere del Lavoro Ambrogio Invernizzi Presidente Holding Inalpi S.p.A. – Oggi il nostro obiettivo non è soltanto rispondere alle esigenze del mercato lattiero-caseario, ma anticiparne i cambiamenti, cogliendo tempestivamente le nuove richieste e le sfide che interessano l'intera filiera. Per questo crediamo che il dialogo tra impresa e università rappresenti un fattore strategico per trasformare la ricerca in soluzioni concrete. La collaborazione con il Politecnico di Torino si inserisce pienamente in questa visione. Sviluppare insieme conoscenza, trasformarla in innovazione concreta e favorire la crescita di una nuova generazione di professionisti capaci di guidare l'evoluzione del nostro settore significa investire nel futuro. Crediamo che valorizzare i talenti, offrendo loro percorsi di formazione avanzata e l'opportunità di confrontarsi con sfide reali, sia il modo migliore per generare valore duraturo per l'azienda, per la filiera agroalimentare italiana e per il Paese".

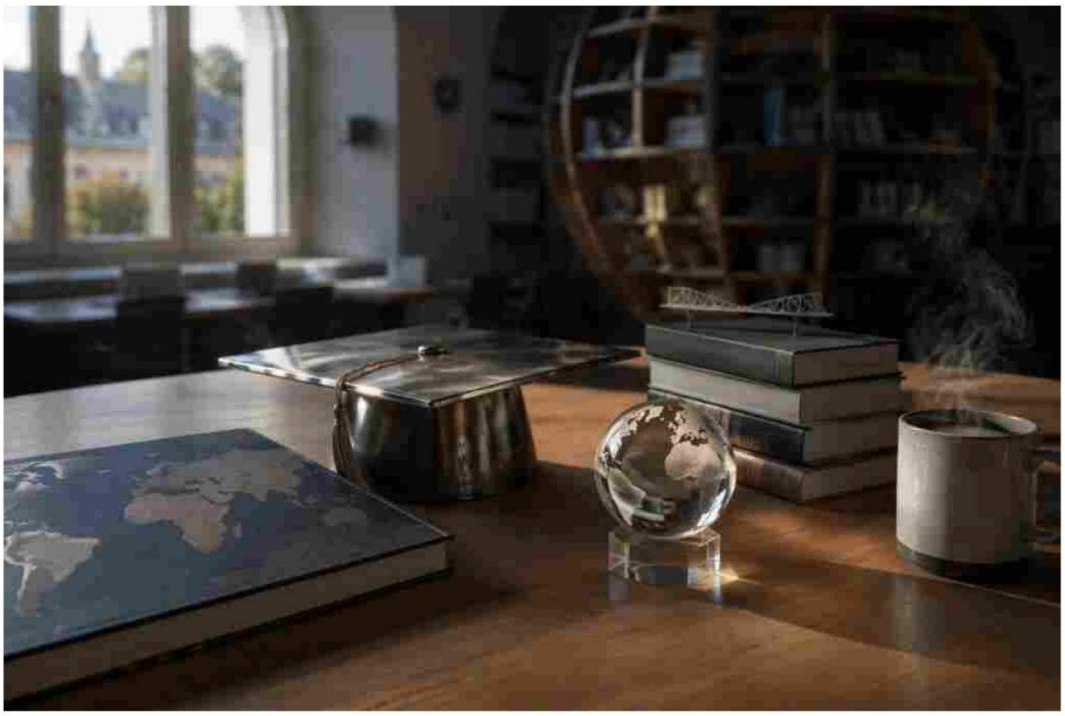
26 LUGLIO – NOTIZIE

CULTURA

Politecnico Torino: boom di studenti internazionali e partnership innovative

Il Politecnico di Torino registra un aumento significativo delle iscrizioni, soprattutto da parte di studenti internazionali, e stringe nuove collaborazioni strategiche con aziende e business school per formare i leader del futuro.

Marta Olivero · 26 Luglio 2026, 19:13 · 3 min



Il **Politecnico di Torino** continua a consolidare la sua posizione come polo di eccellenza nel panorama universitario italiano e internazionale. Con l'avvicinarsi dell'anno accademico 2026/2027, l'ateneo torinese registra numeri record nelle iscrizioni e stringe nuove collaborazioni strategiche con aziende e business school.

L'interesse per i corsi di laurea in **Ingegneria** e **Architettura** è in costante crescita, con un aumento significativo delle candidature provenienti da Paesi extra UE. Questo trend conferma l'attrattività internazionale del Politecnico e la competitività della sua offerta formativa.

Record di iscrizioni e attrattività internazionale

Per l'anno accademico 2026/2027, i test di ammissione ai corsi di laurea in Ingegneria hanno

raggiunto quota 10.816, con un aumento del 59% delle candidature provenienti da Paesi extra UE. Anche i corsi di Architettura registrano un incremento del 22,7%, con un aumento dell'86% delle iscrizioni internazionali.

Tra i corsi di Ingegneria, **Ingegneria Informatica** resta quello con il maggior numero di candidature, mentre **Ingegneria Meccanica** registra l'aumento più consistente in valore assoluto. Ottimi risultati anche per i corsi internazionali in inglese, con un aumento del 48% per **Civil and Environmental Engineering** e dell'89% per **Electronic and Communications Engineering**.

Nuove collaborazioni per la formazione avanzata

Il Politecnico di Torino ha recentemente celebrato il completamento della seconda edizione dell'**Executive Master in Business & Technology (EMBT)** un programma congiunto con la **CUOA Business School**. Il master unisce il rigore tecnico-scientifico dell'ateneo torinese con la vocazione manageriale della business school, formando leader capaci di affrontare le sfide della trasformazione tecnologica e manageriale.

Il percorso formativo, della durata di venti mesi, ha visto la partecipazione di 35 professionisti con un'esperienza media di 17 anni. Gli allievi provengono da settori industriali, automotive e informatici, e operano prevalentemente in ruoli chiave all'interno delle funzioni di Operations & Supply Chain Management, Research & Development e Sales & Marketing.

Il master si distingue per la capacità di preparare professionisti ad affrontare la complessità e a guidare il cambiamento, integrando competenze tecnologiche e manageriali in un percorso concreto, internazionale e fortemente connesso al mondo delle imprese.

Innovazione e sostenibilità nel settore agroalimentare

Il Politecnico di Torino ha siglato un accordo quadro di collaborazione con **Inalpi** una delle principali realtà italiane del settore lattiero-caseario. L'accordo mira a sviluppare attività congiunte di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nei settori dell'agroalimentare, della sostenibilità ambientale e dell'ottimizzazione dei processi industriali.

Le attività di ricerca si concentreranno su quattro ambiti strategici: lo studio dei processi di cristallizzazione nei prodotti alimentari, lo sviluppo di sistemi innovativi per l'incapsulamento e la protezione di micronutrienti sensibili, la sperimentazione di tecnologie di processo innovative e a basso impatto, e lo studio di soluzioni sostenibili per la produzione e il raffreddamento dell'acqua potabilizzata.

L'accordo prevede inoltre la possibilità di attivare contratti di ricerca, borse di dottorato, assegni di ricerca e ulteriori iniziative di formazione avanzata, favorendo la crescita di nuove competenze professionali e il trasferimento delle conoscenze dal mondo accademico a quello industriale.

Questa collaborazione testimonia l'impegno condiviso del Politecnico di Torino e di Inalpi nel promuovere un percorso comune di ricerca e innovazione, capace di generare valore per il sistema produttivo, la comunità scientifica e l'intera filiera agroalimentare italiana.

AUTORE
Marta Olivero
Marta Olivero vive a Torino e da anni cura le pagine di servizio e "città": orari, biglietti, ZTL, come arrivare e dove parcheggiare. Si è specializzata nelle guide pratiche per chi vive o visita Torino, verificando ogni dato alla fonte (azienda di trasporto locale, Comune, siti dei musei) e indicando sempre quando un'informazione è stata aggiornata. Conosce a fondo Mole Antonelliana, Museo Egizio, Reggia di Venaria e i quartieri della città, e racconta Piemonte con attenzione ai dettagli operativi che servono davvero al lettore.

Rassegna Stampa

da Lunedì 20 luglio 2026 a Domenica 26 luglio 2026

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Inalpi**			
	Sportefinanza.it	26/07/2026	*LBA porta l'1 contro 1 a Rimini: al via il primo Estathe' Faceoff*	4
	Iltaccoditalia.info	25/07/2026	*Bari - Frah Quintale*	5
39+47	La Stampa - Ed. Torino	25/07/2026	*A scuola di grandi eventi (L.Di Paco)*	10
	Msn.com/it	25/07/2026	*Suzuki Jukebox Torino: La notte delle hit su Rai 1 Suzuki e la musica: un legame fatto di emozioni e*	13
	Chiamamicitta.it	24/07/2026	*Gianluca Gazzoli, Andrea Bargnani, Sky Sport: gli ospiti di Estathe' Lba Faceoff alla Moab Court*	14
39	Corriere Romagna di Forli' e Cesena	24/07/2026	*Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba*	16
39	Corriere Romagna di Ravenna Faenza-Lugo e Imola	24/07/2026	*Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba*	17
39	Corriere Romagna di Rimini e San Marino	24/07/2026	*Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba*	18
	Newsrimini.it	24/07/2026	*Domenica a Rimini l'Estathe'® LBA Faceoff 2026. Ecco gli ospiti*	19
	Sportando.com/it	24/07/2026	*Estathe'® LBA Faceoff 2026: gli ospiti, la musica, l'intrattenimento*	22
14	Corriere Romagna di Rimini e San Marino	23/07/2026	*Bargnani e Gazzoli nel playground del Parco del mare*	24
	Corrieredinovara.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena*	25
	Corrieredinovara.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena - Prima Novara*	28
9	Daily Media	23/07/2026	*Tv Torna Suzuki Jukebox - La Notte delle prodotto da la Jukebox Hit, prodotto da Al Pictures*	31
11	Daily Media	23/07/2026	*Eventi Pininfarina firma due interventi di architettura esperienziale alle Nitto ATP Finals*	32
1+9	La Repubblica - Ed. Torino	23/07/2026	*Astore: "Citta' laboratorio" (M.Aimola)*	33
	Motorcube.it	23/07/2026	*Suzuki Jukebox Torino: La Notte delle Hit su Rai 1*	36
	Msn.com/it	23/07/2026	*Antonella Clerici conduce Suzuki Jukebox su Rai1, date e biglietti*	44
	Primaalessandria.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena*	45
	Primachivasso.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena*	48
	Primacuneo.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena*	51
	Primailcanavese.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena*	54
	Primasettino.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena*	57
	Primatorino.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena*	60
	Primavercelli.it	23/07/2026	*Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena*	63
5	Touchpoint Today	23/07/2026	*"SUZUKI JUKEBOX - LA NOTTE DELLE HIT": UN VIAGGIO NELLA MUSICA CON RAI PUBBLICITA'*	66
	247.Libero.it	22/07/2026	*Suzuki Jukebox torna a Torino l'11 e 12 settembre*	67
	Adcgroup.it	22/07/2026	*Suzuki firma Suzuki Jukebox La Notte delle Hit: il brand automotive torna su Rai 1 con il grande sh*	68
	Adcgroup.it	22/07/2026	*Suzuki rinnova il legame con la grande musica italiana: al via la seconda edizione di Suzuki Jukebox*	69
39	Corriere dello Sport Stadio	22/07/2026	*Ecco Faceoff Bargnani: Energia pura (F.Fabbri)*	70
	Engage.it	22/07/2026	*Suzuki torna a far cantare l'Italia con Suzuki Jukebox La Notte delle Hit*	71
	It.motor1.com	22/07/2026	*Antonella Clerici conduce Suzuki Jukebox su Rai1, date e biglietti*	73
	Mediakey.it	22/07/2026	*Suzuki Jukebox La Notte delle Hit: parata di stelle all'Inalpi Arena di Torino due serate evento il*	76
	Megamodo.com	22/07/2026	*Suzuki Jukebox illumina Torino: due serate di grandi hit e ospiti d'eccezione*	78
	Motorionline.com	22/07/2026	*Suzuki Jukebox torna a Torino l'11 e 12 settembre*	81
	Msn.com/it	22/07/2026	*Suzuki Jukebox torna a Torino l'11 e 12 settembre*	82

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Inalpi**			
	Patentati.it	22/07/2026	*Suzuki Jukebox: la notte delle Hit su Rai 1*	83
	Sportefinanza.it	22/07/2026	*Volley femminile, la rivoluzione e' in chiaro: fino a cinque partite gratis a giornata*	85
	Spotandweb.it	22/07/2026	*Suzuki Jukebox: La Notte delle Hit in Diretta da Torino*	87
27	Tuttosport	22/07/2026	*"II campionato va verso i tifosi"*	88
37	Tuttosport	22/07/2026	*Torino con le Finals diventa sempre piu' Villaggio del tennis (R.Bertellino)*	89
	Youmark.it	22/07/2026	*Suzuki Jukebox torna su Rai 1 con Antonella Clerici e Clementino*	90
	Altarimini.it	21/07/2026	*Rimini capitale del basket con Estathe' Faceoff 2026*	91
	Chiamamicitta.it	21/07/2026	*Basket, al MOAB Court il primo torneo estivo 1 contro 1*	92
	Geronimo.news	21/07/2026	*Parte Estathe'® Lba Faceoff 2026, il primo torneo 1v1 estivo organizzato da Lba che domenica 26 cala*	94
	Giornalesm.com	21/07/2026	*Domenica 26 luglio a Rimini l'Estathe'® LBA Faceoff 2026, torneo 1v1 al playground del Parco Del Mar*	96
53	La Nuova Provincia	21/07/2026	*UBL, NON SOLO SPORT, RADDOPPIA: DA NAPOLI A TORINO*	99
	Msn.com/it	21/07/2026	*Pininfarina firma per FITP la Skywalk e lo Stargate delle Nitto ATP Finals*	100
	Newsrimini.it	21/07/2026	*Domenica 26 luglio a Rimini l'Estathe'® LBA Faceoff 2026: torneo 1vs1*	101
	Ore12.net	21/07/2026	*Max Pezzali, annunciate nuove date per tour palasport*	103
	Riminitoday.it	21/07/2026	*Rimini capitale del basket 1 contro 1: al Moab Court arriva l'Estathe' Lba Faceoff con Andrea Bargna*	105
	Sportando.com/it	21/07/2026	*Domenica 26 luglio a Rimini l'Estathe'® LBA Faceoff 2026. Andrea Bargnani: Un evento adrenalinico*	106
	Tv6onair.com	21/07/2026	*TV6onAIR Rimini fondamentale del 1 svantaggio 1: al Moab Court arriva l'Estathe' Lba Faceoff Andrea*	109
	Voto10.it	21/07/2026	*Gabry Ponte raddoppia a Milano: aggiunta una data per il 2027*	111
	055firenze.it	20/07/2026	*Max Pezzali, il tour passa da Firenze: due nuove date dopo i primi sold out*	112
	Altarimini.it	20/07/2026	*Il Volo in concerto a Cattolica: il trio protagonista all'Arena Regina il 23 luglio*	115
	Chiamamicitta.it	20/07/2026	*Cattolica, all'Arena della Regina il World Tour de Il Volo*	116
	Ioarch.it	20/07/2026	*Lo Skywalk di Pininfarina per le Nitto Atp Finals di Torino*	118
8	La Repubblica - Ed. Torino	20/07/2026	*Alle Atp Finals la passerella e lo stargate di Pininfarina*	121
	Lapresse.it	20/07/2026	*Max Pezzali : annonce de nouvelles dates pour sa tourne'e dans les palais des sports*	122
	Lapresse.it	20/07/2026	*Max Pezzali: new dates announced for the arena tour*	124
	Lopinionista.it	20/07/2026	*Giovedi' 23 luglio Il Volo fa tappa all'Arena Regina di Cattolica*	126
	Requadro.com	20/07/2026	*Pininfarina firma per Fitp la Skywalk e lo Stargate delle Nitto Atp Finals*	128
	Torinonews24.it	20/07/2026	*A Torino si disputeranno le ATP Finals anche nel 2027: E' una sede straordinaria. L'annuncio ufficia*	130
	Dietrolanotizia.eu	19/07/2026	*Gabry Ponte: "Circotron - The Dance Show", sold out dell'appuntamento all'Unipol Dome di Milano*	134

LBA porta l'1 contro 1 a Rimini: al via il primo Estathe' Faceoff



La Lega Basket Serie A sul parquet di Rimini. LBA porta lo spettacolo estivo sul lungomare della riviera romagnola. Domenica 26 luglio il MOAB Court del Parco del Mare ospiterà l´ Estathé LBA Faceoff 2026 , primo torneo di uno contro uno organizzato dalla LBA, con una programmazione che unirà competizione, musica, workshop tecnici e momenti di intrattenimento dalle 9.30 fino alle 23. A guidare la giornata sarà Lorenzo Pinciroli , frontman di DA MOVE e fondatore di Court MLN, mentre l´accompagnamento musicale sarà affidato a DJ Pale . Il torneo si svilupperà attraverso qualificazioni, sfide a eliminazione diretta e finali maschili e femminili, affiancate da contest dedicati ai creator, gare di tiro ed esibizioni. I vincitori dei tabelloni principali conquisteranno anche l´accesso allo Showtime Game LBA 2027 , l´appuntamento che durante la Final Eight di Coppa Italia riunirà giocatori, celebrità, influencer e content creator. Il premio comprenderà un weekend con ospitalità completa a Torino, la possibilità di assistere alle partite decisive della competizione e l´opportunità di giocare all´Inalpi Arena insieme agli altri protagonisti dell´evento. powered by Gli ospiti dell´evento A Rimini saranno presenti anche gli ideatori del progetto, Andrea Bargnani e Gianluca Gazzoli , ai quali si aggiungerà l´attore Giacomo Ferrara . Sul campo troveranno spazio gli ex giocatori Matteo Soragna e Davide Lamma , coinvolti insieme a Chicca Macchi in un workshop dedicato allo sviluppo tecnico dei partecipanti. La copertura di LBATV vedrà impegnati Alessandro Mamoli e Tommy Marino, con quest´ultimo protagonista anche di alcune challenge previste durante la manifestazione. Sky Sport seguirà invece l´evento attraverso collegamenti per Sky Sport 24 affidati a Gaia Accoto e Giulia Cicchinè, oltre agli interventi di Chicca Macchi e Matteo Soragna. Il programma coinvolgerà inoltre il creator Giuseppe Mercurio , conosciuto sui social come Il Mercurio, lo streetballer Eddy Idem e Alessandro Zinna. Saranno rappresentate anche diverse community legate al basket italiano, fra cui La Giornata Tipo, Pick And Roll, Maidirebasket e Il Cestista Medio. Il campo e la Piastrella dei Campioni Per l´occasione il playground del Parco del Mare sarà rivestito con la pavimentazione modulare realizzata da Joker Floors , società specializzata nelle superfici sportive e già partner della LBA nelle precedenti stagioni. Al termine delle finali, i vincitori dei tornei maschile e femminile riceveranno anche la Piastrella dei Campioni , una sezione originale della superficie utilizzata durante l´evento, destinata a diventare il simbolo materiale del successo conquistato sul campo riminese. L´Estathé LBA Faceoff 2026 è organizzato con il supporto di Estathé, brand del Gruppo Ferrero , dell´official advisor Infront e del Comune di Rimini, in collaborazione con MOAB. Il programma dell´Estathé LBA Faceoff 2026 Qualificazioni e workshop 9.30 Accrediti e briefing 10.00 Royal Rumble Qualificazioni dei tabelloni maschile e Under 18. 16.00 Royal Rumble Ultimi gruppi di qualificazione, con in palio gli ultimi posti disponibili per il Main Event. 17.00 Workshop Player Development Sessione tecnica con Davide Lamma, Matteo Soragna e Chicca Macchi. 18.30 Apertura della terrazza VIP Main Event 19.00 Top 16 Maschile 19.20 Top 8 Under 18 19.55 Creators Face Off 20.15 Top 8 Maschile 20.30 Estathé Style Face Off 20.50 Semifinali Under 18 21.05 LBA Friends Shooting 21.35 Semifinali Maschile 21.50 First Pick , con la partecipazione di Mago e Gazzo 22.05 Finale Under 18 22.15 Estathé Dunk Face Off 22.40 Finale Femminileì 22.50 Finale Maschile 23.00 Cerimonia di premiazione Gli orari indicati dall´organizzazione potranno essere soggetti a variazioni. I tornei ATP e WTA, tutta la F1 e la MotoGP, le coppe europee UEFA, l´NBA e molto altro. Tutto questo è NOW Sport Basket Vedi anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Sfoglia le città

Altamura
Andria
Bari
Barletta
Bitonto
Brindisi
Ceglie Messapica
Corigliano d'Otranto
Foggia
Francavilla Fontana
Gallipoli
Gioia del Colle
Gravina in Puglia
Grottaglie
Lecce
Manduria
Martina Franca
Monopoli
Ostuni
Otranto
Peschici
Putignano
Ruvo di Puglia
Sava
Taranto
Trani

▼ BARI

Sfoglia la regione Puglia

Sfoglia le città

Altamura
Andria
Bari
Barletta
Bitonto
Brindisi
Ceglie Messapica
Corigliano d'Otranto
Foggia
Francavilla Fontana
Gallipoli
Gioia del Colle
Gravina in Puglia
Grottaglie
Lecce
Manduria
Martina Franca
Monopoli
Ostuni
Otranto
Peschici
Putignano
Ruvo di Puglia





Sabato 25 luglio 2026

Fiera del Levante Bari

Frah Quintale

CONCERTI



Frah Quintale si esibirà il 4 luglio 2026 al festival Collisioni ad Alba, uno degli eventi musicali più attesi dell'estate. La sua performance farà parte del SUMMER TOUR '26, dove l'artista porterà sul palco la sua

DA NON PERDERE

Gli spettacoli e i concerti da non perdere.

SPONSOR

Spettacoli e concerti in promozione.

FREE ENTRY

Tutti gli eventi a ingresso gratuito.

ARTE E FOTOGRAFIA

Tutte le mostre in corso.

DOVE MANGIARE NELLA VICINANZE

PIZZERIA, BRACERIA
Royal Marine
4 minuti

RISTORANTE, BED AND BREAKFAST
Abbaglio sul mare
6 minuti

RISTORANTE
Antica Santa Lucia
6 minuti

MERCATO DEL GUSTO, RISTORANTINI TEMATICI
Eataly Bari
6 minuti

DOVE DORMIRE NELLA VICINANZE

RISTORANTE, BED AND BREAKFAST
Abbaglio sul mare
6 minuti

HOTEL
Hotel 7 mari
9 minuti

STAMPA GLI EVENTI DI OGGI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Sava
Taranto
Trani

Agenda eventi
Arte e fotografia
Beneficenza
Cabaret & Comedy
Cinema
Classica e Lirica
Concerti
Danza e balletto
Enogastronomia
Escursioni
Eventi geek
Eventi per bambini
Eventi sportivi
Incontri culturali
Jazz e dintorni
Laboratori e workshop
Mercatini
Musical
Pet friendly
Teatro
Vita notturna

COSA CERCHI?

Centri benessere
Dove bere
Dove dormire
Dove mangiare
Golosità
Librerie e...
Luoghi romantici
Musei, gallerie...
Parchi, boschi,...
Spiagge e lidi
Teatri e auditorium

POTREBBERO INTERESSARTI...



Bari
Sabato 19 giugno 2027
Laura Pausini in concerto

musica, che rispecchia un processo di evoluzione personale e artistica. In questo contesto, il pubblico avrà l'opportunità di connettersi con i brani del suo ultimo album 'Amor Proprio', facendo esperienza di un viaggio sonoro che esplora tematiche di vulnerabilità e crescita interiore, il tutto cucito in melodie moderne e coinvolgenti che promettono di intrattenere e affascinare. La selezione musicale sarà curata per emozionare i presenti, rendendo l'evento imperdibile.
FRAH QUINTALE
SI AGGIUNGONO NUOVE DATE ALSUMMER TOUR ‘26

COMPLETANDO IL CALENDARIO

DEI MAGGIORI FESTIVAL ESTIVI ITALIANI
IN PARTENZA IL 3 LUGLIO

AL VIA L’11 APRILE 2026

PALAZZETTI‘26

LA SUA PRIMA TOURNÉE

NEI PALASPORT DELLE PRINCIPALI CITTÀ ITALIANE
GIÀ SOLD OUT ROMA
INFO E BIGLIETTI

SCARICA QUI GRAFICHE, FOTO E VIDEO USO STAMPA

“AMOR PROPRIO”

IL NUOVO ALBUM

DISPONIBILE ORA

ASCOLTA E ACQUISTA “AMOR PROPRIO”

SCARICA QUI FOTO E VIDEO USO STAMPA

9 marzo 2026 -

Si aggiungono nuove date al SUMMER TOUR ‘26 di Frah Quintale, completando il calendario che lo vedrà protagonista nei maggiori festival italiani nell’estate 2026. I biglietti dei nuovi appuntamenti saranno disponibili a partire dalle ore 14:00 di mercoledì 11 marzo su livenation.it e comcerto.it.

Il SUMMER TOUR ‘26si arricchisce di sette date: il 4 luglio al Collisioni ad Alba (CN), il 9 luglio al Brescia Summer Music di Brescia, il 10 luglio allo Sherwood Festival di Padova, il 15 luglio all’Altraonda Festival a Genova, il 21 luglio al SalernoSounds di Salerno, l’1 agosto al Vibes Summer Festival di Cinquale (MS) per poi chiudersi il 9 agosto al Luce Festival di Gallipoli (LE).

I nuovi appuntamenti si aggiungono a quelli già annunciati – prodotti da Live Nation – che vedranno la partecipazione di Frah Quintale il3

Eventi di oggi a Bari in formato PDF.

CALENDARIO

Luglio 2026 (336)
Agosto 2026 (410)
Settembre 2026 (60)
Ottobre 2026 (25)
Novembre 2026 (50)
Dicembre 2026 (20)
Gennaio 2027 (6)
Febbraio 2027 (6)
Marzo 2027 (6)
Aprile 2027 (3)
Maggio 2027 (1)
Giugno 2027 (2)
Agosto 2027 (3)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY



Lecce
Sabato 1 agosto 2026
I Negramaro tornano live nell'estate 2026



Molfetta
Venerdì 13 novembre 2026
Fabrizio Moro in tour con "Non Ho Paura di Niente Live 2026"

luglio al Parco San Valentino di Pordenone, il 12 luglio alSequoie Music Park a Bologna, il 17 luglio allo Shock Wave Festival di Francavilla al Mare (CH), il 19 luglio al Roma Summer Fest all'Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone di Roma, il 22 luglio al Be Alternative Festival di Cosenza, il 23 luglioalla Villa Bellini di Catania, il 25 luglio al Locus Festivaldi Bari e il 27 luglio al Piccolo Parco Urbano di Bagheria (PA).

Gli appuntamenti estivi faranno seguito a PALAZZETTI'26, la tournée in partenza ad aprile.

Oltre ai successi dei suoi lavori precedenti, in scalettanon mancheranno i brani del nuovo album "Amor Proprio", uscito lo scorso 10 ottobre 2025 per Undamento/Warner Music Italia. Un viaggio emotivo tra vulnerabilità e leggerezza, tra notti insonni e giornate di sole, il tutto racchiuso in 11 tracce, che vedono la collaborazione di Colapesce in "A prescindere", Joan Thiele in "Occhi diamanti" e Tony Boy in "1 ora d'aria 1 ora d'ansia". Il discoracconta un processo di crescita che nasce da una riflessione personale: la reale svolta nella vita arriva quando si impara a restare da soli e ad ascoltarsi. È un cambiamento che richiede tempo, ma è proprio in queste situazioni che riusciamo a distinguere ciò che realmente vogliamo e a diventare chi davvero vogliamo essere, senza il peso delle aspettative. Con il suo stile unico che danza tra pop alternativo e urban, Frah Quintale firma un lavoro versatile che alterna episodi intimi e riflessivi a momenti trascinanti e spensierati. Al centro del progetto c'è il tema dell'amor proprio e del tempo necessario per ritrovarsi: canzoni che raccontano la ricerca di equilibrio, il bisogno di lasciar andare e vivere il presente. Scarica qui la cartella stampa completa di "Amor Proprio".

"Amor Proprio" anticipa PALAZZETTI'26,il suo primo tour nei palasport che nella primavera 2026 toccherà le principali città italiane e riporterà l'artista alla dimensione live, pronto a misurarsi per la prima volta in questi spazi, un nuovo passo per il suo percorso artistico. Prodotta da Live Nation, la tournée avrà inizio l'11 aprile2026 dal PalaTerni di Terni (data zero) e proseguirà poi il 13 aprileall'Unipol Forum di Milano, il 15 aprile al Nelson Mandela Forum di Firenze, il 17 aprile al Palazzo dello Sport di Roma (sold out), il 18 aprile al Palapartenope di Napoli, il 20 aprile alla Kioene Arena di Padova, per poi concludersi il 21 aprile all'Inalpi Arena di Torino. Radio 105 è media partner del tour. I biglietti sono disponibili su livenation.it e comcerto.it.

Artista a tutto tondo, per questa importante occasione Frah Quintaleha disegnato tutte le grafiche del suo tour, dipingendo a mano su grandi tele i palazzetti delle città in cui si esibirà.Scarica qui le foto e video per uso social.

Autore e compositore dei propri progetti, Frah Quintaleha fatto dell'evoluzione e della sperimentazione il suo marchio di fabbrica, pur mantenendo uno stile distintivo. Con la sua musica, la sua scrittura autentica e il suo immaginario ha saputo creare una visione perfettamente distinguibile e difficilmente etichettabile. E lo ha sempre fatto a modo suo, col suo gusto per la melodia, le sue interpretazioni e quella freschezza che caratterizza ogni brano. Con quasi 3 milioni di ascoltatori totali su Spotify, 32 dischi di platino e 11 dischi d'oro, è un

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

artista dalle intuizioni sempre originali, che pezzo dopo pezzo, non ha mai smesso di portare nuova linfa vitale alla musica italiana.

PALAZZETTI'26

11 aprile 2026 - Terni, PalaTerni // DATA ZERO

13 aprile 2026 - Milano, Unipol Forum

15 aprile 2026 - Firenze, Nelson Mandela Forum

17 aprile 2026 - Roma, Palazzo dello Sport // SOLD OUT

18 aprile 2026 - Napoli, Palapartenope

20 aprile 2026 - Padova, Kioene Arena

21 aprile 2026 - Torino, Inalpi ArenaRadio 105 è media partner del tour

SUMMER TOUR '26

3 luglio 2026 - PORDENONE, Parco San Valentino

4 luglio 2026 - ALBA (CN), Collisioni // NUOVA DATA

9 luglio 2026 - BRESCIA, Brescia Summer Music // NUOVA DATA

10 luglio 2026 - PADOVA, Sherwood Festival // NUOVA DATA

12 luglio 2026 - BOLOGNA, Sequoie Music Park

15 luglio 2026 - GENOVA, Altraonda Festival // NUOVA DATA

17 luglio 2026 - FRANCAVILLA AL MARE (CH), Shock Wave Festival

19 luglio 2026 - ROMA, Roma Summer Fest - Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone

21 luglio 2026 - SALERNO, SalernoSounds // NUOVA DATA

22 luglio 2026 - COSENZA, Be Alternative Festival

23 luglio 2026 - CATANIA, Villa Bellini

25 luglio 2026 - BARI, Locus Festival

27 luglio 2026 - BAGHERIA (PA), Piccolo Parco Urbano

1° agosto 2026 - CINQUALE (MS), Vibes Summer Festival // NUOVA DATA

9 agosto 2026 - GALLIPOLI (LE), Luce Festival // NUOVA DATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Bari
Fiera del Levante
Lungomare Starita, 4
ore 21:00
ingresso a pagamento
46 euro
Info. 080 5366320 (clicca per ingrandire)

ACQUISTA IL BIGLIETTO

CONDIVIDI AGGIUNGI AL TUO CALENDARIO

SEGNALA

letto 613 volte

CALENDARIO EVENTI
Fiera del Levante (3)

CALENDARIO DATE
SUMMER TOUR '26 di Frah... (2)

SCRIVI UN COMMENTO

Cerca gli spettacoli online e vivili offline: il Tacco di Bacco è uno strumento pensato per migliorare la qualità della nostra vita. Un'esistenza piena si basa su connessioni autentiche, che crediamo nascano solo nel mondo reale.Per questo abbiamo creato un'agenda che orienta, non una app che trattiene. Noi vi diamo il mezzo, voi trovate il fine.

RIFERIMENTI
DOMANDE FREQUENTI
PUBBLICITÀ
SERVIZI PER I COMUNI
MEDIA
GADGET
CONTATTI

INFORMAZIONI
BLOG
CHI SIAMO
PARTNER
INSTAGRAM
TELEGRAM

NOTE LEGALI
CONDIZIONI DI UTILIZZO
PRIVACY
COOKIE
SEGNALA ABUSI

SVILUPPATORI
OPENAPI DOC BETA
CITYEVENTS GITHUB
CITYEVENTS WORDPRESS

VERSIONE MOBILE

PUBBLICA IL TUO EVENTO

La redazione declina ogni responsabilità nel caso in cui le informazioni fornite su iltaccodibacco.it siano errate, mancanti o incomplete.
Progettato e realizzato in Italia - 2026 © - il Tacco di Bacco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

LA STAMPA
CRONACA
TORINO

Diffusione: 29.767

www.ecostampa.it

ACCORDO STORICO TRA POLITECNICO E JUVENTUS PER IL MASTER CHE FORMERÀ SUPER MANAGER



A scuola di grandi eventi

LEONARDO DI PACO

Torino ha imparato a fare i grandi eventi sportivi. Ora deve imparare anche a formare i manager che li governano. È da questa esigenza che nasce il primo accordo mai siglato tra Politecnico e Juventus, il colosso del calcio italiano, per il debutto dell'l'International Executive Master in Systems Thinking for Sport & Entertainment. Il master partirà a gennaio e si concluderà a maggio 2027. – PAGINA 47


Torino
Monopattini, 350 multe in 7 giorni "Uno su tre è senza assicurazione"
A scuola di grandi eventi


Accordo Politecnico-Juventus "Assieme formeremo manager per i grandi eventi sportivi"
Specchio dei tempi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

LA STAMPA
CRONACA
TORINO

www.ecostampa.it

LE LEZIONI SI TERRANNO IN CORSO DUCA DEGLI ABRUZZI E NELLE SEDI DELLA SOCIETÀ

Accordo Politecnico-Juventus "Assieme formeremo manager per i grandi eventi sportivi"

L'ateneo e il club lanciano un master rivolto ai professionisti del settore

LEONARDO DI PACO

Torino ha imparato a fare i grandi eventi sportivi. Ora deve imparare anche a formare i manager che li governano.

È da questa esigenza che nasce il primo accordo mai siglato tra Politecnico di Torino e Juventus, il colosso del calcio italiano, brand globale quotato in Borsa e sempre più diversificato, che punta a colmare la carenza di professionisti capaci di gestire la complessità dello sport e dell'entertainment moderni. Perché oggi dietro un evento sportivo ci sono tecnologia e innovazione, infrastrutture e sostenibilità, media e marketing, gestione delle community e rapporti con gli sponsor. E soprattutto un sacco di soldi che girano. È da qui che nasce "l'International Executive Master in Systems Thinking for Sport & Entertainment", nuovo percorso di alta formazione di Juventus e Politecnico. Il master partirà a gennaio e si concluderà a maggio 2027 e sarà interamente in inglese, con lezioni online e in presenza tra la sede della Juventus e quella del Politecnico. Trenta i posti disponibili per un percorso che si rivolge a manager ed esperti del settore sportivo e dell'intrattenimento, dirigenti di club, leghe, federazioni e organizzazioni sportive, ma anche professionisti di aziende che lavorano nell'entertainment e nella produzione di grandi eventi. «Abbiamo bisogno di formare persone in un ambito, quello dello sport e dell'entertainment, che è sempre più complesso», ha spiegato Greta Bodino, Chief People, Culture & ESG Officer di Juventus. «I vari ambiti, dall'innovazione alla leadership, dalle operations all'organizzazione dell'evento, dal lato media al marketing, sono sempre più interconnessi fra loro e sono sempre meno da considerare come dei silos».

La collaborazione nasce proprio dall'idea di unire ciò che le due realtà sanno fare meglio. Juventus porterà nel percorso la propria esperienza nel mondo dello sport e dell'entertainment. Il Politecnico metterà invece sul tavolo la propria esperienza nella ricerca e nella didattica, insieme a tecnologia, ingegneria e architettura. «La scintilla è stata quella di combinare la visione e la capacità di mettere a terra determinate cose di Juventus con la tecnica e la tecnologia di un'università come il Politecnico di Torino», aggiunge Bodino.

Per il rettore Stefano Corgnati, il terreno ideale su cui applicare questo approccio è proprio quello dei grandi eventi. «Il grande evento è una grande palestra in cui tutte le discipline, tutte le componenti, tutti i giocatori devono avere la capacità di comprendere una struttura estremamente multidisciplinare e governare la complessità», spiega.

Non si tratta soltanto di migliorare le capacità di organizzazione. Il grande evento, secondo Corgnati, può diventare un laboratorio nel quale affrontare questioni che riguardano l'intera società. Perché coinvolge i protagonisti, ma anche il pubblico, le famiglie e le comunità. E diventa così un luogo nel quale mettere alla prova temi come l'energia, l'ambiente, il cambiamento climatico, la gestione degli impatti sociali e la sostenibilità economica.

«Abbiamo l'ambizione di migliorare il futuro della società», dice il rettore, spiegando che la formazione dei nuovi manager può avere un effetto che va oltre il singolo settore. «Lo sport, i media e l'entertainment non sono più una partita di calcio o di tutti gli altri sport, ma un ambiente molto più complesso», osserva Giorgio Chiellini, ex capitano bianconero e oggi Chief Club Affairs Officer. «Servono professionalità in grado di lavorare in contesti complessi e di prendere decisioni che hanno molte conseguenze in ambiti completamente diversi».

La difficoltà, aggiunge, è che il settore continua a cambiare mentre le decisioni vengono prese. «Dobbiamo essere pronti a gestire questa complessità e ad adattarci rapidamente a quello che succede». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

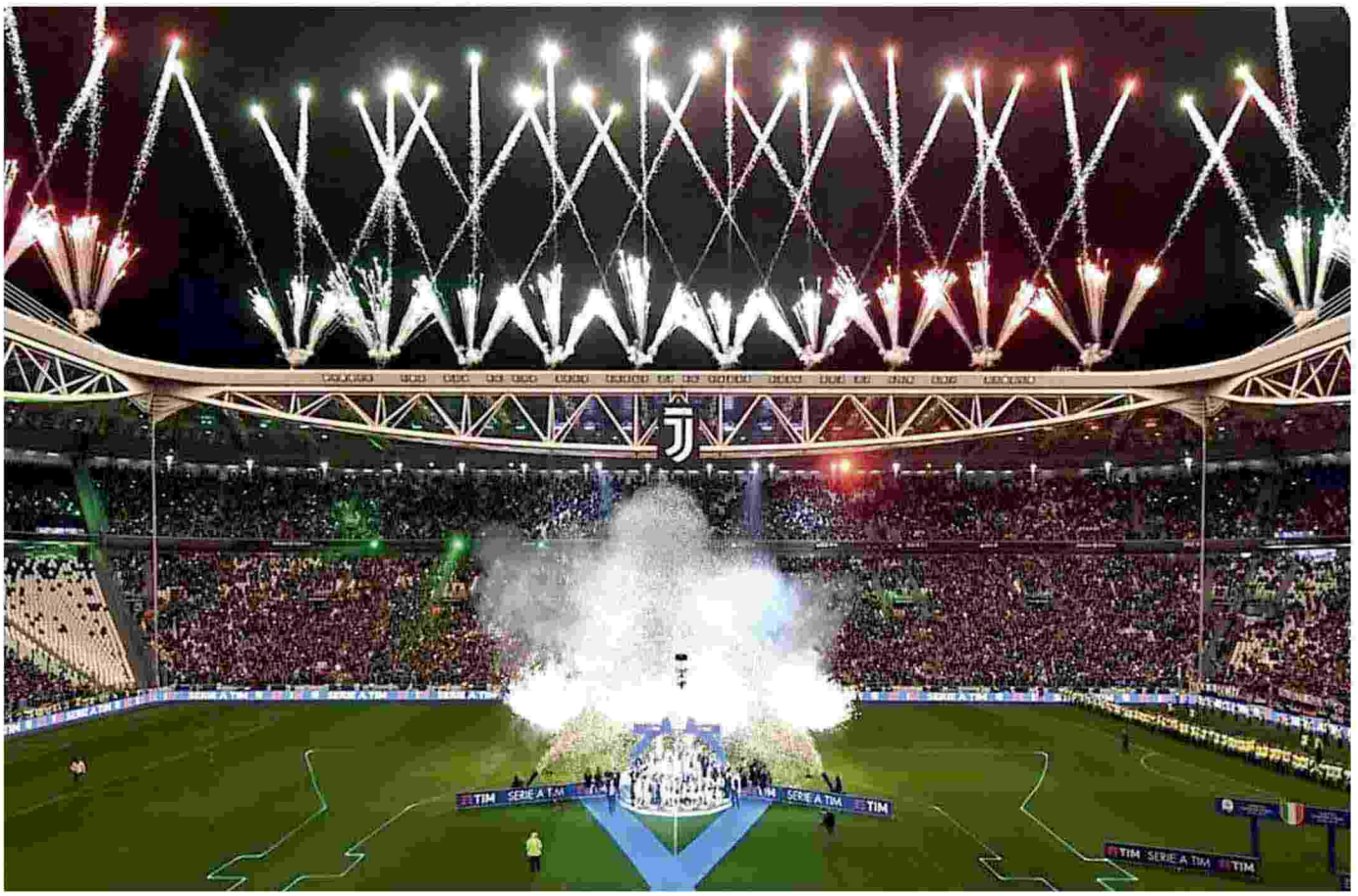
L'ex capitano Chiellini "La speranza è dare competenze scientifiche e creare un sistema di gestione manageriale"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

LA STAMPA
CRONACA
TORINO

www.ecostampa.it



L'Allianz Stadium, sorto sulle ceneri dello stadio Delle Alpi, è la casa della Juventus dal settembre del 2011



L'evento di presentazione dell'accordo



STEFANO CORGNATI
RETTORE
POLITECNICO

Lo sport rappresenta un ambito strategico di ricerca e trasferimento tecnologico



Un evento della Juventus all'Inalpi Arena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

msn.com
www.ecostampa.it

Suzuki Jukebox Torino: La notte delle hit su Rai 1 Suzuki e la musica: un legame fatto di emozioni e



Motorcube Suzuki Jukebox, La Notte delle Hit a Torino: due serate evento con le grandi stelle della musica italiana e internazionale Suzuki Jukebox La Notte delle Hit: l´evento musicale dell´anno arriva all´Inalpi Arena di Torino Torino si prepara ad accogliere una grande festa della musica con Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , il grande show televisivo che celebra le canzoni più amate degli anni ´80, ´90 e 2000. L´appuntamento è fissato per venerdì 11 e sabato 12 settembre all´ Inalpi Arena di Torino , dove andranno in scena due serate evento dedicate ai brani che hanno accompagnato intere generazioni. Lo spettacolo sarà trasmesso in prima serata su Rai 1 , questa volta in diretta televisiva , e sarà disponibile anche in streaming su RaiPlay A condurre il programma sarà Antonella Clerici , volto storico dell´intrattenimento Rai, affiancata dalla partecipazione di Clementino , protagonista di momenti dedicati alla musica e allo spettacolo. Prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai , Suzuki Jukebox La Notte delle Hit nasce come un grande viaggio musicale attraverso decenni di successi italiani e internazionali, con gli interpreti originali delle canzoni che hanno fatto ballare, emozionare e cantare milioni di persone. Suzuki conferma ancora una volta il proprio legame con il mondo della musica, scegliendo di sostenere un progetto capace di valorizzare la cultura musicale italiana e internazionale. La musica rappresenta da sempre un linguaggio universale, in grado di unire persone di generazioni diverse attraverso emozioni, ricordi e momenti condivisi. Proprio questo spirito è alla base di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , uno spettacolo pensato per riportare sul palco le grandi canzoni che hanno segnato la storia della musica dagli anni ´80 fino ai primi anni 2000. Attraverso la collaborazione con Rai Pubblicità , Suzuki accompagna il pubblico in un percorso tra nostalgia e spettacolo, con protagonisti gli artisti originali che hanno reso immortali alcune delle hit più celebri della musica italiana e mondiale. Il programma di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit prevede una straordinaria parata di artisti. Due serate differenti, entrambe ricche di grandi nomi, per celebrare repertori, generi musicali e generazioni diverse. Venerdì 11 settembre: sul palco Cristina D´Avena, Irene Grandi, Loredana Bertè e tanti altri La prima serata di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , in programma venerdì 11 settembre all´Inalpi Arena di Torino , proporrà un mix tra musica italiana e grandi successi internazionali. Sul palco saliranno: Cristina D´Avena Dire Straits Legacy Drupi Filippo Graziani Irene Grandi Loredana Bertè Lou Bega Nek Neri per Caso Nino Buonocore Patty Pravo Sugarfree Una scaletta pensata per coinvolgere il pubblico presente all´arena e quello collegato da casa, con brani diventati veri e propri simboli della musica pop. Sabato 12 settembre: Anna Oxa, Mario Biondi, Paul Young e gli altri protagonisti La seconda serata di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit continuerà il viaggio musicale con una nuova selezione di artisti italiani e internazionali. Sabato 12 settembre saranno protagonisti: Anna Oxa Alberto Bertoli Erminio Sinni Gaetano Curreri Stadio Gazebo Luca Dirisio Mario Biondi Paul Young Sabrina Salerno Spagna Toploader Una seconda serata dedicata ai grandi successi che hanno attraversato classifiche e radio, mantenendo ancora oggi un forte legame con il pubblico. Il grande evento musicale sarà trasmesso: in diretta televisiva su Rai 1 in prima serata in streaming su RaiPlay dal vivo dall´Inalpi Arena di Torino La scelta della diretta permetterà al pubblico televisivo di vivere l´atmosfera del grande spettacolo musicale insieme agli spettatori presenti nella struttura torinese. I biglietti per assistere dal vivo alle due serate di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit sono disponibili attraverso il circuito ufficiale TicketOne Gli spettatori potranno acquistare i posti per partecipare alla grande festa musicale dell´Inalpi Arena e assistere dal vivo alla parata di stelle che porterà sul palco alcune delle voci più amate della musica italiana e internazionale. Nome evento: Suzuki Jukebox La Notte delle Hit Date: venerdì 11 settembre e sabato 12 settembre Location: Inalpi Arena, Torino Conduttrice: Antonella Clerici Partecipazione: Clementino Produzione: A1 Pictures in collaborazione con Direzione Intrattenimento Prime Time Rai Messa in onda: Rai 1 in prima serata Streaming: RaiPlay L´articolo Suzuki Jukebox Torino: La Notte delle Hit su Rai 1 proviene da M3 Motorcube

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Chiamamicitta.it
l'informazione online di Rimini e Provincia

L'evento, condotto da Lorenzo Pinciroli (frontman di DA MOVE e founder di Court MLN), arricchito dalla musica di DJ Pale, si giocherà in continuità, dalle 9.30 del mattino alle 23 della sera



Gianluca Gazzoli, Andrea Bargnani, Sky Sport: gli ospiti di Estathè Lba Faceoff alla Moab Court

24 Luglio 2026 / Redazione

Si avvicina sempre di più l'"**Estathé® LBA Faceoff 2026**", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da LBA che domenica 26 luglio calamiterà l'attenzione sul playground **MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini**.

L'evento, condotto da **Lorenzo Pinciroli** (frontman di DA MOVE e founder di Court MLN), arricchito dalla musica di **DJ Pale**, si giocherà in continuità, dalle 9.30 del mattino alle 23 della sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile.

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello **Showtime Game LBA 2027**, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la **Final Eight** del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a **Torino** con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

GLI OSPITI

Accanto alla presenza degli ideatori del progetto, **Andrea Bargnani** e **Gianluca Gazzoli**, tanti ospiti illustri assisteranno allo spettacolo del primo **Estathé® LBA Faceoff 2026,** a partire dall'attore **Giacomo Ferrara**. Ci saranno grandi protagonisti sui campi come **Matteo Soragna** e **Davide Lamma**, che svolgeranno anche di workshop tecnici con i ragazzi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Lato LBATV saranno presenti **Alessandro Mamoli** e **Tommy Marino**, con quest'ultimo che sarà coinvolto in varie challenge nel corso della giornata. Presente anche **Sky Sport**, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da **Gaia Accoto** e **Giulia Cicchinè**, e gli interventi di **Chicca Macchi** e dello stesso Matteo Soragna.

Non mancheranno all' Estathé® LBA Faceoff 2026 altri ospiti come Giuseppe Mercurio, noto creator conosciuto sui social media come **Il Mercurio**, lo streetballer **Eddy Idem** e **Alessandro Zinna.** Nutrita anche la presenza di community, come **La Giornata Tipo**, **Pick And Roll, Maidirebasket** e **Il Cestista Medio.**

IL CAMPO DI JOKER FLOORS. LA PIASTRELLA DEI CAMPIONI AI VINCITORI DEI TORNEI

Per l'occasione, il MOAB Court del Parco del Mare di Rimini sarà allestito con la pavimentazione modulare di **Joker Floors**, azienda di riferimento a livello internazionale nella realizzazione di superfici sportive di alta qualità e già partner della LBA nelle passate stagioni.

Ed al termine dell'Estathé® LBA Faceoff 2026, i vincitori dei tornei maschile e femminile riceveranno la **"Piastrella dei Campioni"**: una sezione originale della pavimentazione Joker Floors, simbolo del campo su cui avranno conquistato il titolo.

L'Estathé® LBA Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé®, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con MOAB.

Stampa

articolo precedente / articolo successivo /

Ponte di Tiberio, il cantiere apre ai professionisti: grande partecipazione al seminario sul restauro

primo piano /

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Quotidiano
24-07-2026
Pagina 39
Foglio 1

Corriere Romagna
Edizione di Forlì e Cesena

Diffusione: 15.000

www.ecostampa.it

Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba

Si gioca al playground del Parco del Mare dalle 10 del mattino alle 22 Guest star Andrea Bargnani

RIMINI

È la settimana di "Estathé Lba Faceoff 2026", il primo torneo 1 contro 1 estivo organizzato da LBA che domenica prossima calamiterà l'attenzione sul playground Moab Court del Parco Del Mare a Rimini.

Si giocherà in continuità a partire dalle 10 del mattino per dodici ore fino alle 22 per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile.

Alla presenza dell'ex stella dell'Nba, Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini.

L'evento sarà condotto da Lorenzo Pinciroli, frontman di Da Move e founder di Court Mln, affiancato da Dj Pale che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set.

I VINCITORI SARANNO NEI TEAM CHE PARTECIPANO AL SHOWTIME GAMELBA 2027

A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni.

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game Lba del 2027, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un week-end a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

Saranno presenti anche le telecamere di Sky Sport, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da Gaia Accoto e Giulia Cicchinè, e gli interventi di Chicca Macchi e Matteo Soragna. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento.


Virtus, il super mercato prosegue con Anchisi

Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba

Venerdì di routine stasera al Savio ma con un alto numero di partenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Corriere Romagna
Edizione di Ravenna, Faenza-Lugo e Imola

Diffusione: 15.000

www.ecostampa.it

BASKET

Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba

Si gioca al playground del Parco del Mare dalle 10 del mattino alle 22 Guest star Andrea Bargnani

RIMINI

È la settimana di "Estathé Lba Faceoff 2026", il primo torneo 1 contro 1 estivo organizzato da LBA che domenica prossima calamiterà l'attenzione sul playground Moab Court del Parco Del Mare a Rimini.

Si giocherà in continuità a partire dalle 10 del mattino per dodici ore fino alle 22 per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile.

Alla presenza dell'ex stella dell'Nba, Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini.

L'evento sarà condotto da Lorenzo Pinciroli, frontman di Da Move e founder di Court Mln, affiancato da Dj Pale che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set.

I VINCITORI SARANNO NEI TEAM CHE PARTECIPANO AL SHOWTIME GAMELBA 2027

A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni.

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game Lba del 2027, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un week-end a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

Saranno presenti anche le telecamere di Sky Sport, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da Gaia Accoto e Giulia Cicchinè, e gli interventi di Chicca Macchi e Matteo Soragna. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento.


Virtus, il super mercato prosegue con Anchisi

Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba

Venerdì di routine stasera al Savio ma con un alto numero di partenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Corriere Romagna
Edizione di Rimini e San Marino

Diffusione: 15.000

www.ecostampa.it

BASKET

Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba

Si gioca al playground del Parco del Mare dalle 10 del mattino alle 22 Guest star Andrea Bargnani

RIMINI

È la settimana di "Estathé Lba Faceoff 2026", il primo torneo 1 contro 1 estivo organizzato da LBA che domenica prossima calamiterà l'attenzione sul playground Moab Court del Parco Del Mare a Rimini.

Si giocherà in continuità a partire dalle 10 del mattino per dodici ore fino alle 22 per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile.

Alla presenza dell'ex stella dell'Nba, Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini.

L'evento sarà condotto da Lorenzo Pinciroli, frontman di Da Move e founder di Court Mln, affiancato da Dj Pale che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set.

I VINCITORI SARANNO NEI TEAM CHE PARTECIPANO AL SHOWTIME GAMELBA 2027

A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni.

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game Lba del 2027, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un week-end a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

Saranno presenti anche le telecamere di Sky Sport, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da Gaia Accoto e Giulia Cicchinè, e gli interventi di Chicca Macchi e Matteo Soragna. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento.


Virtus, il super mercato prosegue con Anchisi

Domenica a Rimini il primo torneo di 1 contro 1 Lba

Venerdì di routine stasera al Savio ma con un alto numero di partenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

newsrimini.it

www.ecostampa.it

ALPLAYGROUND MOAB COURT

Domenica a Rimini l'"Estathé® LBA Faceoff 2026". Ecco gli ospiti



In foto: Tutto pronto per il 1° Estathé® LBA Faceoff

di **Icaro Sport** 3 min

Ven **24 Lug 2026** 17:42 ~ ultimo agg. 17:48

Si avvicina sempre di più l'**"Estathé® LBA Faceoff 2026"**, il primo **torneo 1v1 estivo** organizzato da **LBA** che *domenica 26* calamiterà l'attenzione sul *playground MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini.*

L'evento, condotto da **Lorenzo Pinciroli** (frontman di DA MOVE e founder di Court MLN), arricchito dalla musica di **DJ Pale**, si giocherà in continuità, *dalle 9.30 del mattino alle 23 della sera*, per eleggere i campioni del **tabellone maschile e femminile**.

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello **Showtime Game LBA 2027**, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la **Final Eight** del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

GLI OSPITI

Accanto alla presenza degli ideatori del progetto, **Andrea Bargnani** e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

Gianluca Gazzoli, tanti ospiti illustri assisteranno allo spettacolo del primo Estathé® LBA Faceoff 2026, a partire dall'attore **Giacomo Ferrara**. Ci saranno grandi protagonisti sui campi come **Matteo Soragna** e **Davide Lamma**, che svolgeranno anche di workshop tecnici con i ragazzi.

Lato LBATV saranno presenti **Alessandro Mamoli** e **Tommy Marino**, con quest'ultimo che sarà coinvolto in varie challenge nel corso della giornata. Presente anche **Sky Sport**, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da **Gaia Accoto** e **Giulia Cicchinè**, e gli interventi di **Chicca Macchi** e dello stesso **Matteo Soragna**.

Non mancheranno all'Estathé® LBA Faceoff 2026 altri ospiti come **Giuseppe Mercurio**, noto creator conosciuto sui social media come **Il Mercurio**, lo streetballer **Eddy Idem** e **Alessandro Zinna**. Nutrita anche la presenza di **community**, come **La Giornata Tipo, Pick And Roll, Maidirebasket** e **Il Cestista Medio**.

IL CAMPO DI JOKER FLOORS. LA PIASTRELLA DEI CAMPIONI AI VINCITORI DEI TORNEI

Per l'occasione, il **MOAB Court** del Parco del Mare di Rimini sarà allestito con la pavimentazione modulare di **Joker Floors**, azienda di riferimento a livello internazionale nella realizzazione di superfici sportive di alta qualità e già partner della LBA nelle passate stagioni.

Ed al termine dell'Estathé® LBA Faceoff 2026, i vincitori dei tornei maschile e femminile riceveranno la **"Piastrella dei Campioni"**: una sezione originale della pavimentazione Joker Floors, simbolo del campo su cui avranno conquistato il titolo.

L'Estathé® LBA Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé®, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con MOAB.

Altre notizie

DOMENICA 26 LUGLIO DALLE 16

Summer Village, alle Befane sfila il Dog Fashion Show

di Redazione

SERVIZI URGENTI GARANTITI

Sciopero Nazionale dei Vigili del Fuoco, anche il Comando di Rimini aderisce

di Redazione

Calcio: risultati e classifica

- Serie A
- Serie B
- Serie C girone B
- Serie D girone D
- Serie D girone F
- Eccellenza girone B
- Promozione girone D
- Prima categoria girone G
- Prima categoria girone H
- Seconda categoria girone O
- Seconda categoria girone P
- Terza categoria Rimini girone A
- Terza categoria Rimini girone B

Meteo Rimini

LEGGI TUTTE LE NOTIZIE SUL METEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

newsrimini.it

www.ecostampa.it

DAL 26 LUGLIO AL 2 AGOSTO

Presentati i 33esimi Internazionali di Tennis San Marino Open

di Icaro Sport FOTO

BASKET SERIE C

Pall. Titano: cambio di ruolo per Stefano Rossini, nuovo Direttore tecnico

di Icaro Sport FOTO

NEL GIRO DI 24 ORE

Rimini, viene arrestata, torna in libertà e morde un negoziante dopo un furto

di Redazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

Estathé® LBA Faceoff 2026: gli ospiti, la musica, l'intrattenimento

24/07/2026 **14:15**



Si avvicina sempre di più l'"Estathé® LBA Faceoff 2026": questi gli ospiti, la musica e l'intrattenimento in programma.

Si avvicina sempre di più l'"Estathé® LBA Faceoff 2026", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da LBA che domenica 26 calamiterà l'attenzione sul playground MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini.

L'evento, condotto da Lorenzo Pinciroli (frontman di DA MOVE e founder di Court MLN), arricchito dalla musica di DJ Pale, si giocherà in continuità, dalle 9.30 del mattino alle 23 della sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile.

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game LBA 2027, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

GLI OSPITI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

Accanto alla presenza degli ideatori del progetto, Andrea Bargnani e Gianluca Gazzoli, tanti ospiti illustri assisteranno allo spettacolo del primo Estathé® LBA Faceoff 2026, a partire dall'attore Giacomo Ferrara. Ci saranno grandi protagonisti sui campi come Matteo Soragna e Davide Lamma, che svolgeranno anche di workshop tecnici con i ragazzi.

Lato LBATV saranno presenti Alessandro Mamoli e Tommy Marino, con quest'ultimo che sarà coinvolto in varie challenge nel corso della giornata. Presente anche Sky Sport, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da Gaia Accoto e Giulia Cicchinè, e gli interventi di Chicca Macchi e dello stesso Matteo Soragna.

Non mancheranno all' Estathé® LBA Faceoff 2026 altri ospiti come Giuseppe Mercurio, noto creator conosciuto sui social media come Il Mercurio, lo streetballer Eddy Idem e Alessandro Zinna. Nutrita anche la presenza di community, come La Giornata Tipo, Pick And Roll, Maidirebasket e Il Cestista Medio.

IL CAMPO DI JOKER FLOORS. LA PIASTRELLA DEI CAMPIONI AI VINCITORI DEI TORNEI

Per l'occasione, il MOAB Court del Parco del Mare di Rimini sarà allestito con la pavimentazione modulare di Joker Floors, azienda di riferimento a livello internazionale nella realizzazione di superfici sportive di alta qualità e già partner della LBA nelle passate stagioni.

Ed al termine dell'Estathé® LBA Faceoff 2026, i vincitori dei tornei maschile e femminile riceveranno la "**Piastrella dei Campioni**": una sezione originale della pavimentazione Joker Floors, simbolo del campo su cui avranno conquistato il titolo.

L'Estathé® LBA Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé®, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con MOAB.



Articolo di: Kevin Martorano (11541 articoli)

COMMENTA VISUALIZZA COMMENTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

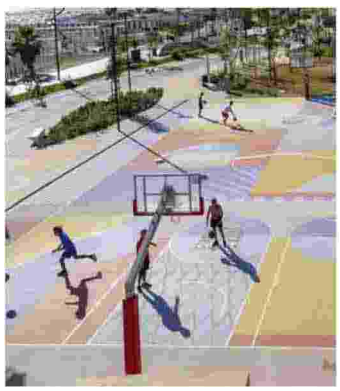
Quotidiano
23-07-2026
Pagina 14
Foglio 1

Corriere Romagna
Edizione di Rimini e San Marino

Diffusione: 15.000

www.ecostampa.it

Bargnani e Gazzoli nel playground del Parco del mare

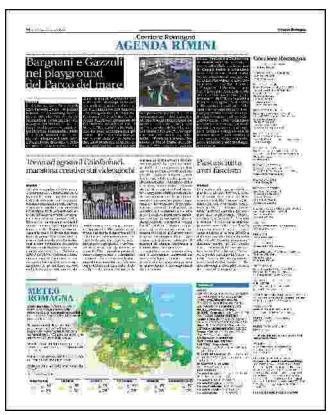


RIMINI

È la settimana di "Estathé® LBA Faceoff 2026", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da LBA che domenica 26 calamiterà l'attenzione sul playground MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini. Si giocherà in continuità, dalle 10 del mattino alle 10 di sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile. Alla presenza di Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. L'evento sarà condotto da Lorenzo Pinciroli, frontman di DA MOVE e founder di Court MLN, affiancato da DJ Pale, che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set. A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni. Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game LBA 2027, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game. Sarà presente Sky Sport, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da Gaia Accoto e Giulia Cicchinè, e gli interventi di Chicca Macchi e Matteo Soragna. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento. Che potranno giovarsi dei consigli di Matteo Soragna, argento olimpico e bronzo europeo con la Nazionale ed uno scudetto con Treviso, e Chicca Macchi, nove scudetti e due medaglie in azzurro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY


Corriere Romagna
AGENDA RIMINI
Bargnani e Gazzoli nel playground del Parco del mare

CORRIEREDINOVARA.IT

www.ecostampa.it

UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

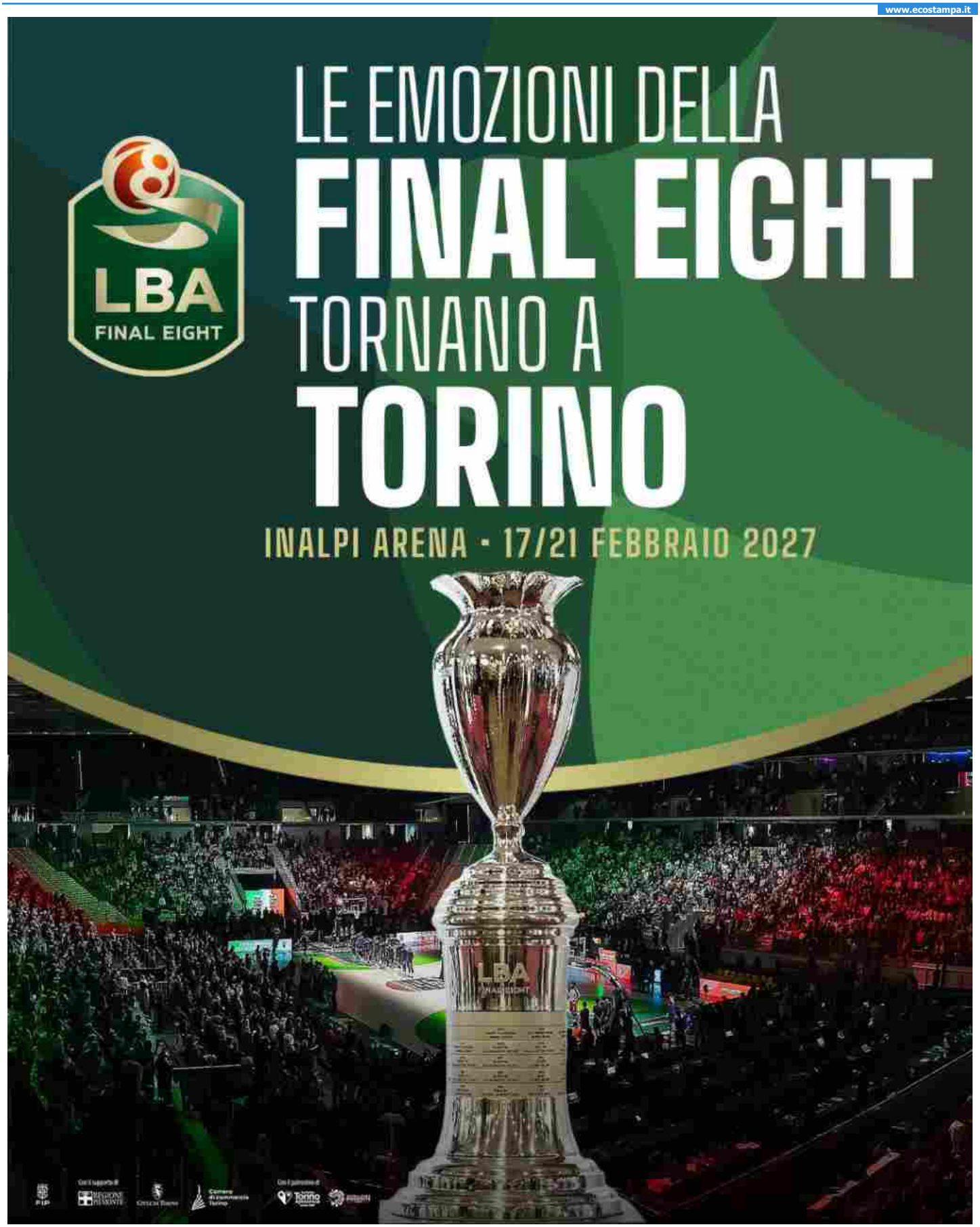
Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Eight di Coppa Italia**.

L'appuntamento è segnato in rosso sul calendario: **dal 17 al 21 febbraio 2027**, la struttura torinese tornerà a ruggire per cinque giorni di pura adrenalina, nei quali si assegnerà uno dei trofei più ambiti e prestigiosi della stagione.

Le otto "Sorelle" della Serie A pronte alla battaglia

Il format, ormai consolidato e amatissimo dai tifosi, vedrà protagoniste le **otto migliori formazioni** della Serie A UnipolSai al termine del girone d'andata della stagione 2026/27. Un tabellone a eliminazione diretta dove non sono ammessi passi falsi: quattro quarti di finale, due semifinali e la finalissima che incoronerà i nuovi campioni d'Italia.

Negli ultimi anni, la Coppa Italia ha dimostrato di essere una competizione imprevedibile, dove i pronostici vengono spessissimo ribaltati e dove il fattore campo neutralizzato regala sfide epiche fino all'ultimo secondo.

L'Inalpi Arena: un'eccellenza per i grandi eventi

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Corriere di Novara

Registrazione tribunale:
Novara n.2/1948
ROC:
6396
Editore:
S.G.P. Società Gestione Periodici S.r.l.

Contatti

Email:
segreteria@corrieredinovara.it

Pubblicità

Concessionaria:
Netweek Pubblicità Srl
Email:
pubblicita@netweek.it
Telefono:
03999891

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

CORRIEREDINOVARA.IT

www.ecostampa.it

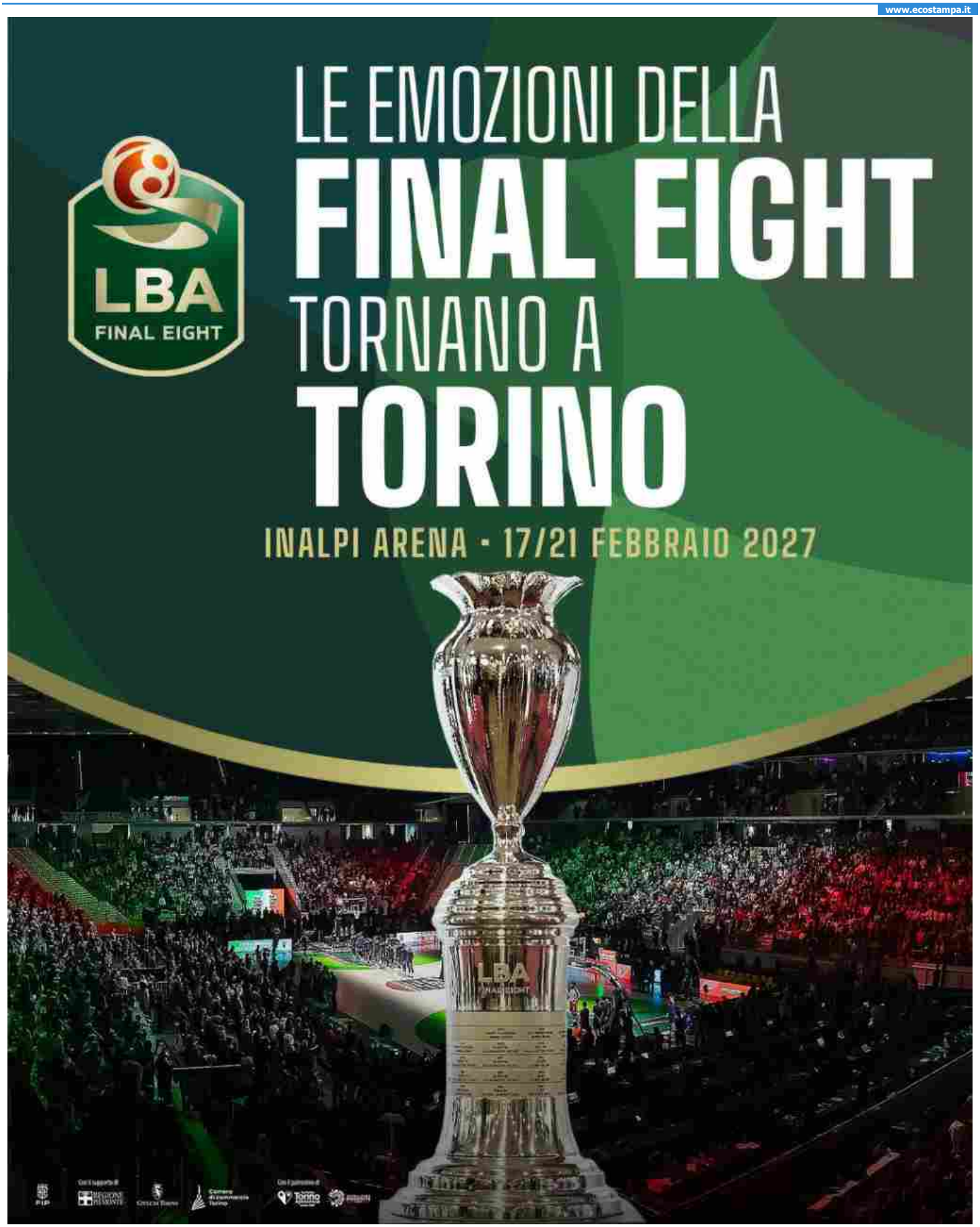
UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Eight di Coppa Italia**.

L'appuntamento è segnato in rosso sul calendario: **dal 17 al 21 febbraio 2027**, la struttura torinese tornerà a ruggire per cinque giorni di pura adrenalina, nei quali si assegnerà uno dei trofei più ambiti e prestigiosi della stagione.

Le otto "Sorelle" della Serie A pronte alla battaglia

Il format, ormai consolidato e amatissimo dai tifosi, vedrà protagoniste le **otto migliori formazioni** della Serie A UnipolSai al termine del girone d'andata della stagione 2026/27. Un tabellone a eliminazione diretta dove non sono ammessi passi falsi: quattro quarti di finale, due semifinali e la finalissima che incoronerà i nuovi campioni d'Italia.

Negli ultimi anni, la Coppa Italia ha dimostrato di essere una competizione imprevedibile, dove i pronostici vengono spessissimo ribaltati e dove il fattore campo neutralizzato regala sfide epiche fino all'ultimo secondo.

L'Inalpi Arena: un'eccellenza per i grandi eventi

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Prima Novara

Registrazione tribunale:
Novara 720/2021 7/6/2021
ROC:
15381
Editore:
Media (iN) Srl

Contatti

Pubblicità

Concessionaria:
Publi(iN) Srl
Email:
pubblicita@opsmedia.it
Telefono:
03999891

Info e note legali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

DailyMedia

www.ecostampa.it

Tv Torna Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit, prodotto da A1 Pictures con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai

La seconda edizione in scena l'11 e il 12 settembre all'Inalpi Arena di Torino: live in prima serata su Rai1 e in diretta streaming su RaiPlay

Suzuki riafferma la sua presenza nel panorama musicale italiano accompagnando la seconda edizione di Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit, condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino; due serate evento con gli interpreti originali delle canzoni che hanno fatto sognare e ballare intere generazioni. Suzuki da anni sostiene la passione degli italiani per la musica come forma di espressione autentica e universale, capace



di trasmettere energia, emozione e senso di comunità e il grande show, in onda in prima serata su Rai1, quest'anno in diretta televisiva, celebrerà i successi che hanno segnato la storia della musica italiana e internazionale dagli anni '80 ai 2000. Prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai, Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit andrà in scena dal vivo all'Inalpi Arena di Torino il 11 e 12 settembre, live in prima serata su Rai 1 e in diretta streaming su RaiPlay. Suzuki conferma il legame profondo con la musica e, in collaborazione con Rai Pubblicità, ripercorre con lo show, Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit, la grande musica italiana e internazionale in un viaggio ricco di passione ed emozioni, attraverso decenni di successi e con le voci e i volti degli artisti che hanno segnato gli Anni '80, '90 e 2000.


DailyMedia
Adv Automobili Lamborghini e Dentsu Creative spingono Urus SE Performante verso nuove vette
Tv Torna Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit, prodotto da A1 Pictures con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

DailyMedia

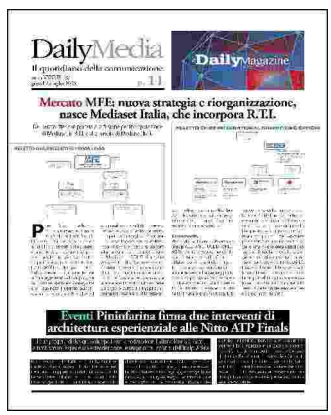
www.ecostampa.it

Eventi Pininfarina firma due interventi di architettura esperienziale alle Nitto ATP Finals

I due progetti di design, sviluppati con la Federazione Italiana Tennis e Padel, arricchiscono l'esperienza estendendone l'energia oltre i confini dell'Inalpi Arena

In occasione delle Nitto ATP Finals, Pininfarina firma due interventi di architettura esperienziale sviluppati in collaborazione con la Federazione Italiana Tennis e Padel (FITP). Due progetti distinti, un'unica visione: arricchire l'esperienza delle Nitto ATP Finals, rafforzando il rapporto tra spazio, persone e spettacolo attraverso un linguaggio progettuale capace di coniugare eleganza, innovazione e performance. La passerella Skywalk design by Pininfarina, riservata ai giocatori, trasforma il loro ingresso in un gesto scenografico di forte valore simbolico, mentre Stargate design by Pininfarina, in piazza San Carlo, diventa un nuovo elemento iconico delle Nitto ATP Finals, contribuendo a portare nel cuore della città l'atmosfera del torneo e invitando il pubblico a vivere un'esperienza condivisa e memorabile.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


DailyMedia
DailyMagazine
Mercato MFE: nuova strategia e riorganizzazione, nasce Mediaset Italia, che incorpora R.T.I.
Eventi Pininfarina firma due interventi di architettura esperienziale alle Nitto ATP Finals

095047-ITOMLY

Invito a pranzo

[illegible]

Astore [illegible]

[illegible]

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Torino
la Repubblica

www.ecostampa.it

T˜ àïˇ ŸáÖŸÖàë˜ œëÌ à×àëøÏ ˜ ı × ×Ì ª øÌ ë×ü×è ćŒÈ . ÖÏ ï Ì ø ŸÖëáøÆÆø ˜Ÿá×áø ï Ì ªÖÌ ¦áÖÌ ëÖ ªÖÌ È¨ j ×˜ ø Ÿøáá×ı ï ááø Žï øàë×ªÖàë×ø¦˜üÖá×áø È¨Ï ï à×ª˜ ı ˜È ü×üÖĉt Ì ˜ Æ¨ëë¨° È¤˜ë Žï àë¨ëª–ø " àëÖáø ªÖÌ Öàªø Æø Ì ø ı ˜×ëøÏ Ÿ×ı ø× Wï á˜ ĀĀ×ëŽï ˜Ì ı Ö à× Ï ×àø ˜È È¨ üÖáÖ Ÿøá á×ŸÖáë˜ áø ªÖÌ Ű ªøáë×ø×Ì ×Ā×˜ë×üø ªï Ìëï á˜È×Ì Žï øÈŰ È Œ áø˜ēć7 ï Ì È¨ Ö ª–ø ı øüøëÖÀÌ ˜Ű áø˜ øàà ø áø ï Ì Ï ÖëÖáø ªï È¨ï á˜È ø ëT˜ Ï ï à×ª˜ ı ˜È ü×üÖ ªáø˜ ªÖÌ ï Ì ×ë¨ ĉē eøáŽï øàëÖĕá×Æ ı ×à ª øëàøáüÖÌ ÖÏ øŰ Ì Ö Öàë¨ ªÖ¤ø Ÿ×ı à Öàëø° Ì Ö ˜ ª–× ŸáÖü˜ ˜ ªÖà ëāï ×áø Ö ª ª˜ à×ÖÌ ×ı ××Ì Ű ªÖÌ ëáÖē

" áá×ü˜Ì Ö° È¤˜° Ì ÖÈÖëë×ı øÈŸÈ¨Ì ø È ø Ï øÈ Ì Ā˜Ì øē ŒÈŸá˜Ì ÄÖ ëÖàÌ ˜ ˜× ° á˜Ì ı × øüøÌ ë×ª–ø–˜Ì Ì Ö à ø° Ì ˜ ëÖ È¨ª˜ áá×øá˜ ı × " àëÖáøēf ï ˜Ì ı Ö Ì øÈ ŃĹŃŃ° È¤ü×øÌ ø˜¦¦×ı ˜ë¨ È¨ŸáÖ¨ á˜Ï Ű Ï ˜Ā×ÖÌ ø ª ï È¨ï á˜È ø ı øÈÈ6ï áÖü×à×ÖÌ ¡ ×È¨° ø à ø Ì ëø ˜ ı ı ÖààÖï Ì ˜ áø à ŸÖÌ Ű à˜ÆÈ¤ë¨ Ÿ˜áë×ªÖÈ áøė ć6á˜ ×È Ÿá×ï Ö ° á˜Ì ı ø øüøÌ ëÖ ı × Ÿ×˜ĀĀ˜ ı ÖŸÖ È¨ Ÿ˜Ì ı øÏ ×˜ ø pÖá×Ì Ö˜ áá×ü˜ü˜ ˜Ì ª–ø ı ˜È¨ ¦øá×ë˜ ı × Ÿ×˜ĀĀ˜ j ˜Ì . ˜ áÈÖē eøÌ à˜ üÖ ªÖÌ ë×Ì ï ˜Ï øÌ ëø ˜È¤ø ŸøáŰ à ÖÌ ø ª–ø Ì ÖÌ üøı øü˜Ì Öï Ì ª ÖÌ ª øáŰ ëÖı ˜ ˜Ì Ì ×ĉē4 ˜ Žï øÈ¤øà Ÿøá×øÌ Ā˜ à˜Ű áøÆÆøáÖ˜ áá×ü˜ ë×˜Ì ª–ø×ı ï ø ª˜ŸÖÖŰ ı ˜Ì Ì ×ı øÈ¨ ª×ëë¨ ēće×˜ĀĀ˜ . ˜ àëø È¤Ö –˜ ï Ì È ëÏ Öà¦øá˜ ï Ì ×ª˜ ë È¤Ï˜ " áøÌ ˜ œŸøá¦øëë¨ ı ˜È Ÿï Ì ëÖı ×ü×àë¨ Öá° ˜Ì ×ĀĀ˜ ë×üÖëj ÖÌ Öı ï ø øà Ÿøá×øÌ Ű Āø ı ×üøáàø ëøÌ ëá˜Ï Æø Æø È¤à à×Ï øĉē eá×Ï ˜ ı øÈ¤ È¤×Ï Ö ÆÖª ª ÖÌ ø ëÖáŰ Ì ˜ ˜È Ÿï Ì ëÖı ×Ÿ˜ áëøÌ Ā˜ ēć pÖá×Ì Öœ àøüøá˜ ª ÖÌ ª–× Öá° ˜Ì ×ĀĀ˜ øüøÌ ë×ē f ï ×˜È Ÿï ÆÆÈª Ö Ÿáøëø Ì ı ø Žï ˜È¤ë¨ ø ı ×¦×ª ×Ï øÌ ëø à× øÌ ëï à×˜ à Ï ˜ à ÖÈÖ Ÿøáï Ì Ì ÖÏ ø¦˜Ï ÖàÖē7 ×ï Ÿø° Ì ˜ë×Ű üÖëÏ ˜ œ˜ Ì ª–ø ï Ì ˜¦Öáëï Ì ˜ èà ø ï Ì ˜ ª Öà˜ ¦ï Ì Ā×ÖÌ ˜ ˜ pÖá×Ì Če˜ ÈÈÖá˜ Ÿï Ò ¦ï Ì Ā×ÖÌ ˜ áø Öüï Ì Žï øĉē

ŒŸá˜Ì ĀÖ¦×Ì ×ª øě×Ÿ×˜ ë×üøÌ ° ÖŰ Ì Ö ŸÖáë˜ ë×ü×˜ ø " àëÖáø ° ï ˜ áu ˜ ° ×˜ ÈÉÖáÖÏÖº ×Öè ÈÖ ˜ à Ÿøë¨ Ì Ö ˜ ° È¤ t ¦¦×Ā× Ÿøá Ÿáø Ÿ˜ á˜ áø ï Ì Ì ï ÖüÖ ˜ ŸŸï Ì ë˜Ű Ï øÌ ëÖ ı øÈ @áøÌ Āø Q˜ĀĀ @øà ë×ü˜È t Ì ˜ È¤áÖ Ÿá Ö° øëëÖë ï Ì ˜ È¤áÖ Ÿ˜È Öē W˜ È¤ı ø˜ áøà ë¨ àøÏ Ÿáø È¨ à ëøà à˜è ï à˜áø È ª ï È¤ï á˜ Ì Öï à ÖÈÖ Ÿøá á×øÏ Ű Ÿ×áø ï Ì ˜ Ÿ×˜ĀĀ˜ Ï ˜ Ÿøá ª áø˜áø Žï ˜È Öà˜ ª–ø ª Öï ë×Ì ï ×˜ ü×üøáø ˜Ì Ű ª–ø Žï ˜Ì ı Ö×È à×Ÿ˜á×Öà×ª–×ï ı øē

ÆGFEG[3T–ŕ[W5 GFJ 5G¡ " P"

INVITO A PRANZO

l ÀöŸÝê Šd½v ê½B ¸(ÕÂ ½À p Šœ#ðÝî öŠŠÝ ÓŘ v ÝêŠŠÝ

- W÷ñšáëÇš˜ï³˜Ò³÷ÒÅùÛÛùñ ³÷š˜ ÷ë÷ñšá áíÇÜš˜Ò
- wí˜Þ£Ç¸Ü˜Ò Ç÷Ò¤šáÜÜ˜šá
- #©Üá¤à§šÇÞ÷ÒÇ¤šáí˜Üš÷ wí÷ B˜ Ò¤Ü÷
- [÷ÒÜË˜Ü÷ïñ÷ñ˜Ûá ÷ šá³ù
- #œè ù˜
- wášˇÒïŞŔ ÷ùíá


Torino

Il corpo di Daniela nel cassone del letto

Alcol dopo le 21, boom di multe "Allarghiamo lo stop a altre aree"


Società

Torino

Astoze "Torino è severa se un evento funziona qui avrà successo ovunque"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Torino
la Repubblica

www.ecostampa.it



#Çwí÷B˘ŒQÞ˘O
R¸T¸T¸Ü÷Œèáí÷Þ÷Ò
l ù˘Þí◌Ò š÷íáî ñÇ
í÷ñëÇ˘ Ø šÛ á³÷í˘
í◌Ò ñ˜š˘
Þ◌ÙÜøÇ¤íáš



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Giovedì, Luglio 23, 2026





EVENTI NOVITÀ

Suzuki Jukebox Torino: La Notte delle Hit su Rai 1

Redazione 23 Luglio 2026
posted on Lug. 23, 2026 at 4:33 pm

Jukebox, La Notte delle Hit a Torino: due serate con le grandi stelle della musica italiana e zionale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY



Jukebox – La Notte delle Hit: l'evento musicale o arriva all'Inalpi Arena di Torino



epara ad accogliere una grande festa della musica con **Suzuki La Notte delle Hit**, il grande show televisivo che celebra le canzoni degli anni '80, '90 e 2000.

nento è fissato per **venerdì 11 e sabato 12 settembre** all'**Inalpi Torino**, dove andranno in scena due serate evento dedicate ai brani accompagnato intere generazioni. Lo spettacolo sarà trasmesso **in ata su Rai 1**, questa volta **in diretta televisiva**, e sarà disponibile reaming su **RaiPlay**.

MotorCube 755 – Speciale Volvo EX60

- *I Più Letti Della Settimana*

EVENTI HYBRID ELECTRIC NOVITÀ TEST DRIVE

Suzuki Swift Hybrid 4WD AllGrip:

Nuova Suzuki Across Plug-in Hybrid 2026: prezzo, motore 309 CV, autonomia e recensione

21 Luglio 2026

Audi Q3 Sportback TDI 150 CV S tronic: prova, consumi e caratteristiche del SUV Diesel Audi

20 Luglio 2026

Microlino raggiunge 5.000 unità prodotte in Italia: ecco la one-off Made in Italy

21 Luglio 2026



Categorie

- Attualità 1.262
- Auto Elettriche 51
- Automobili 10
- Automotive 9
- Curiosità 1.526
- Eventi 3.481
- Finanza 6
- Finanza Aziendale 4
- Foto 1.262

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

www.ecostampa.it



il programma sarà **Antonella Clerici**, volto storico
enimento Rai, affiancata dalla partecipazione di **Clementino**,
ta di momenti dedicati alla musica e allo spettacolo.

a **A1 Pictures** in collaborazione con la **Direzione Intrattenimento e Rai**, Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit nasce come un grande sicale attraverso decenni di successi italiani e internazionali, con gli riginali delle canzoni che hanno fatto ballare, emozionare e cantare ersone.

- Heritage 293
- Hi-Tec 342
- Hybrid Electric 3.061
- Idrogeno 26
- Innovazione Tecnologica 27
- Innovazioni Automobilistiche 7
- Moto 576
- Notizie Auto 5
- Notizie Automotive 6
- Novità 7.966
- Novità Automotive 26
- Novità Del Settore 4
- Offerte 357
- Pick-Up 10
- Senza Categoria 125
- Sport 510
- Stellantis 159

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY



- Tecnologia Auto 6
- Tecnologia Automobilistica 1
- Test Drive 1.324
- Utility 687
- Video 354
- Volkswagen 65

i e la musica: un legame fatto di oni e condivisione

erma ancora una volta il proprio legame con il mondo della musica, di sostenere un progetto capace di valorizzare la cultura musicale nternazionale.

rappresenta da sempre un linguaggio universale, in grado di unire generazioni diverse attraverso emozioni, ricordi e momenti condivisi. esto spirito è alla base di **Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit**, uno pensato per riportare sul palco le grandi canzoni che hanno segnato la musica dagli anni '80 fino ai primi anni 2000.

la collaborazione con **Rai Pubblicità**, Suzuki accompagna il pubblico rso tra nostalgia e spettacolo, con protagonisti gli artisti originali che immortali alcune delle hit più celebri della musica italiana e mondiale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

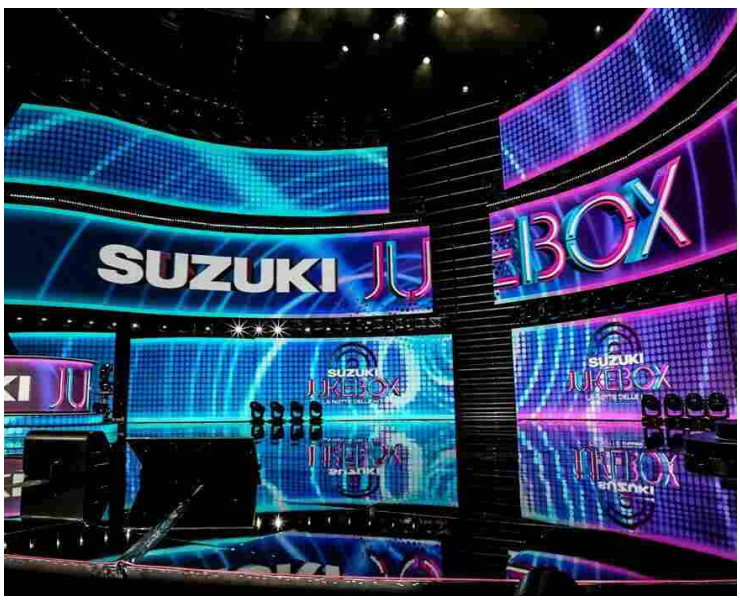
095047-ITOMLY

www.ecostampa.it



i Jukebox Torino 2026: la line-up delle erate evento

na di Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit prevede una straordinaria rtisti. Due serate differenti, entrambe ricche di grandi nomi, per epertori, generi musicali e generazioni diverse.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

11 settembre: sul palco Cristina D'Avena, Irene Loredana Bertè e tanti altri

erata di **Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit**, in programma
l settembre all'Inalpi **Arena di Torino**, proporrà un mix tra musica
randi successi internazionali.

aliranno:

D'Avena

its Legacy

iraziani

ndi

a Bertè

a

Caso

onocore

avo

e

a pensata per coinvolgere il pubblico presente all'arena e quello
a casa, con brani diventati veri e propri simboli della musica pop.



12 settembre: Anna Oxa, Mario Biondi, Paul gli altri protagonisti

serata di **Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit** continuerà il viaggio
on una nuova selezione di artisti italiani e internazionali.

settembre saranno protagonisti:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

:a
Bertoli
Sinni
Curreri

isio
ondi
ng
Salerno

er

da serata dedicata ai grandi successi che hanno attraversato
e radio, mantenendo ancora oggi un forte legame con il pubblico.



vedere Suzuki Jukebox – La Notte delle TV e streaming

vento musicale sarà trasmesso:

ta televisiva su Rai 1 in prima serata
ming su RaiPlay
dall'Inalpi Arena di Torino

ella diretta permetterà al pubblico televisivo di vivere l'atmosfera del ttacolo musicale insieme agli spettatori presenti nella struttura

tti Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit : dove acquistarli

er assistere dal vivo alle due serate di **Suzuki Jukebox – La Notte** ono disponibili attraverso il circuito ufficiale **TicketOne**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

ori potranno acquistare i posti per partecipare alla grande festa ell'Inalpi Arena e assistere dal vivo alla parata di stelle che porterà sul ıe delle voci più amate della musica italiana e internazionale.

nazioni evento Suzuki Jukebox – La delle Hit

nto: Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit
erdì 11 settembre e sabato 12 settembre
Inalpi Arena, Torino
ce: Antonella Clerici
zione: Clementino
e: A1 Pictures in collaborazione con Direzione Intrattenimento Prime

onda: Rai 1 in prima serata
g: RaiPlay

la Clerici 80 90 Clementino concerti settembre Torino Inalpi Arena La Notte delle Hit concerti Torino musica italiana Rai 1 eventi musicali 2026 Suzuki Jukebox

PREVIOUS ARTICLE
in Europa: SUV plug-in hybrid Chery

NEXT ARTICLE
Milano AutoClassica 2026: date, preview esclusiva, novità e programma del Salone

LEAVE A REPLY

Ti Potrebbe Interessare

CURIOSITÀ EVENTI HERITAGE NOVITÀ

Topolino in festa a Torino per i 90 anni: 132 equipaggi da tutta Europa celebrano la Fiat 500 storica

Redazione 15 Giugno 2026
Curiosità , Eventi , Heritage , Novità

LE "TOPOLINO" IN FESTA A TORINO PER I 90 ANNI: 132 EQUIPAGGI DA TUTTO IL MONDO PER L'ANNIVERSARIO DELLA LEGGENDA...

EVENTI HYBRID ELECTRIC NOVITÀ OFFERTE

Opel Mokka ad Affari Tuoi: il SUV Opel diventa il nuovo Super Premio del game show Rai

Redazione 10 Giugno 2026
Eventi , Hybrid Electric , Novità , Offerte

Opel Mokka protagonista ad Affari Tuoi: il SUV tedesco diventa il nuovo Super Premio del game show Rai @m3motorcube.com Opel...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

msn.com
www.ecostampa.it

Antonella Clerici conduce Suzuki Jukebox su Rai1, date e biglietti



Eleonora Lilli All´Inalpi Arena due serate tra musica anni 80, 90 e 2000, diretta su Rai 1 e RaiPlay e biglietti disponibili sul circuito TicketOne Dopo Sanremo, Torino. Suzuki punta ancora sulla musica televisiva e annuncia il ritorno di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , due serate evento che l´11 e il 12 settembre porteranno all´Inalpi Arena una lunga lista di artisti italiani e internazionali. Lo show, alla sua seconda edizione, sarà condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino e andrà in onda in diretta in prima serata su Rai 1, oltre che in streaming su RaiPlay. Due notti di hit anni ´80, ´90 e 2000 all´Inalpi Arena Suzuki presenta Jukebox La Notte delle Hit come un viaggio nella musica italiana e internazionale dagli anni ´80 ai 2000, costruito attorno agli interpreti originali dei brani che hanno riempito piste da ballo e classifiche. L´evento è prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai e sarà trasmesso in diretta televisiva da Torino, dall´Inalpi Arena, nelle sere di venerdì 11 e sabato 12 settembre, con la doppia formula: pubblico in sala e platea televisiva nazionale. Secondo Suzuki, l´obiettivo è valorizzare la musica come forma di espressione capace di creare energia e senso di comunità, rafforzando un legame che il marchio coltiva da anni tra auto, spettacolo e palcoscenici mediatici. Una strategia che si inserisce nel filone di collaborazioni musicali del brand, dalle kermesse televisive fino agli eventi cittadini, come dimostrano iniziative torinesi recenti nel mondo automotive e dell´intrattenimento, dal parco eventi dell´Auto Moto Turin Show ai format live legati ai saloni dell´auto sotto la Mole. Venerdì 11 settembre: da Cristina D´Avena ai Dire Straits Legacy La prima serata di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , in programma venerdì 11 settembre, promette un mix dichiaratamente trasversale: sul palco dell´Inalpi Arena si alterneranno Cristina D´Avena DSL*Dire Straits Legacy Drupi Filippo Graziani Irene Grandi Loredana Bertè Lou Bega Nek Neri per Caso Nino Buonocore Patty Pravo e gli Sugarfree . La scaletta punterà sulle canzoni più riconoscibili dei rispettivi repertori, con l´intento di coinvolgere sia il pubblico presente in arena sia quello davanti alla tv. L´impostazione scelta dagli organizzatori è quella del grande jukebox collettivo: niente gare né giurie, ma una successione di hit pensata per far cantare diverse generazioni, pescando nell´immaginario pop italiano e nelle contaminazioni internazionali. Per chi segue da vicino l´incrocio tra motori, tv e intrattenimento, si tratta di un ulteriore tassello nel percorso di eventi ibridi che a Torino stanno affiancando raduni, saloni e format live come Perché Comprarla Live nel capoluogo piemontese Sabato 12 settembre: Anna Oxa, Stadio, Paul Young e non solo Sabato 12 settembre la seconda serata di Suzuki Jukebox resterà all´Inalpi Arena ma cambierà registro, con una line-up che mescola ancora una volta nomi italiani e internazionali. Sono annunciati Alberto Bertoli Anna Oxa Erminio Sinni Gaetano Curreri e gli Stadio Gazebo Luca Dirisio Mario Biondi Paul Young Sabrina Salerno Spagna e i Toploader . Anche questa serata sarà trasmessa in diretta su Rai 1 in prima serata e in streaming su RaiPlay. La formula, secondo il marchio giapponese, punta a un best of di hit che hanno segnato immaginari diversi: dall´italiano d´autore al pop radiofonico, fino alle incursioni soul e dance. L´idea è quella di dare continuità a un filone che vede Torino sempre più spesso al centro di eventi dove mobilità, design e show business si intrecciano, sulla scia di appuntamenti come il Salone dell´Auto sotto la Mole e i festival automotive diffusi in città. Biglietti già disponibili online I biglietti per assistere dal vivo alle due serate di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit sono già disponibili online attraverso il circuito ufficiale TicketOne (da 36 a 46 euro circa), all´indirizzo ticketone.it/artist/jukebox-notte-hit Leggi anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

PRIMAALESSANDRIA.IT

www.ecostampa.it

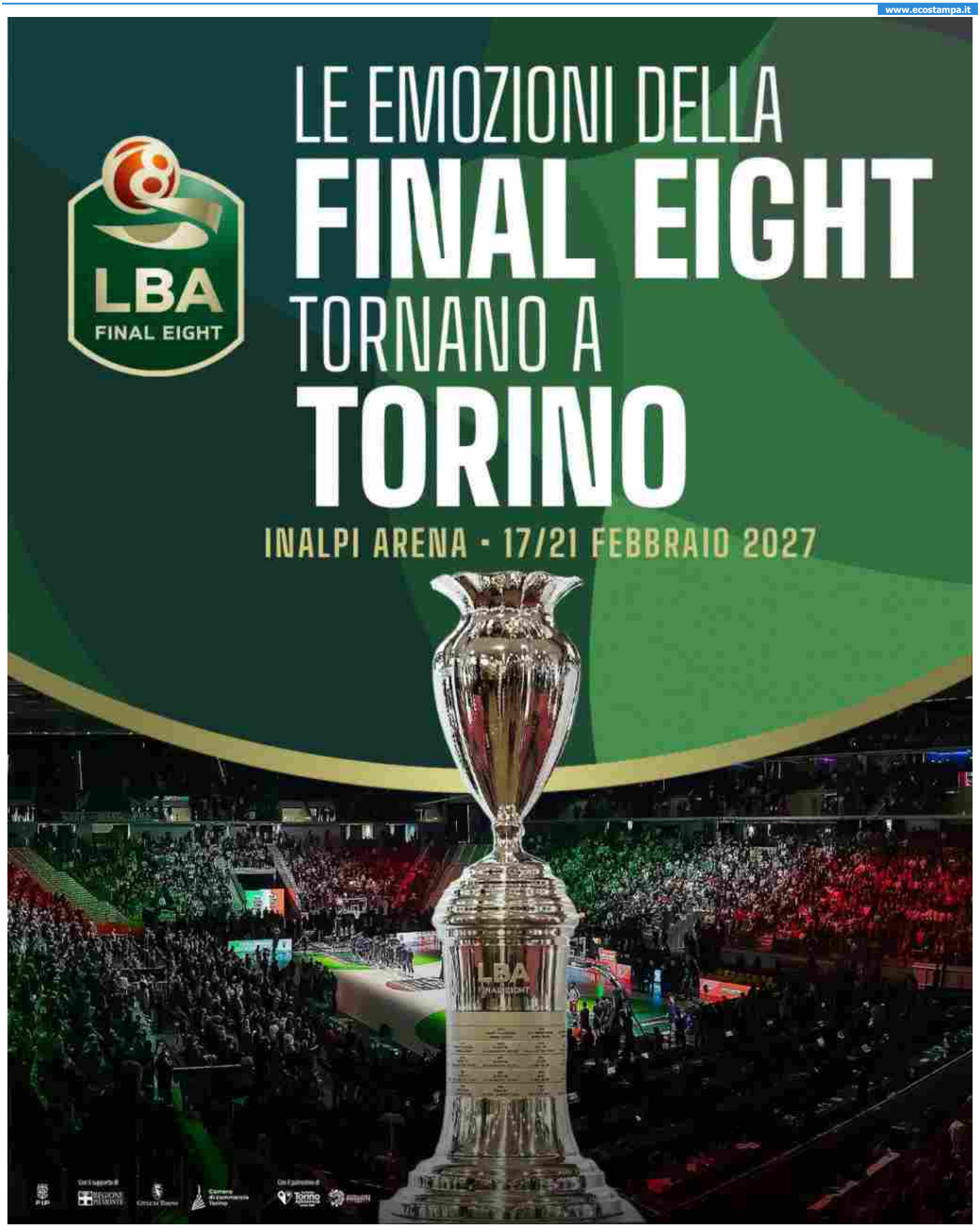
UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Eight di Coppa Italia**.

L'appuntamento è segnato in rosso sul calendario: **dal 17 al 21 febbraio 2027**, la struttura torinese tornerà a ruggire per cinque giorni di pura adrenalina, nei quali si assegnerà uno dei trofei più ambiti e prestigiosi della stagione.

Le otto "Sorelle" della Serie A pronte alla battaglia

Il format, ormai consolidato e amatissimo dai tifosi, vedrà protagoniste le **otto migliori formazioni** della Serie A UnipolSai al termine del girone d'andata della stagione 2026/27. Un tabellone a eliminazione diretta dove non sono ammessi passi falsi: quattro quarti di finale, due semifinali e la finalissima che incoronerà i nuovi campioni d'Italia.

Negli ultimi anni, la Coppa Italia ha dimostrato di essere una competizione imprevedibile, dove i pronostici vengono spessissimo ribaltati e dove il fattore campo neutralizzato regala sfide epiche fino all'ultimo secondo.

L'Inalpi Arena: un'eccellenza per i grandi eventi

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Prima Alessandria

Registrazione tribunale:
Lecco 02/2019 2/11/2019
ROC:
15381
Direttore responsabile:
Marco Sciscione
Editore:
Media (iN) Srl

Contatti

Email:
redazione@primaalessandria.it - kettiporceddu@telecity.it - direzione@telecity.it
Telefono:
0131/236074

Pubblicità

Concessionaria:
Publi(iN) Srl

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

PRIMACHIVASSO.IT

www.ecostampa.it

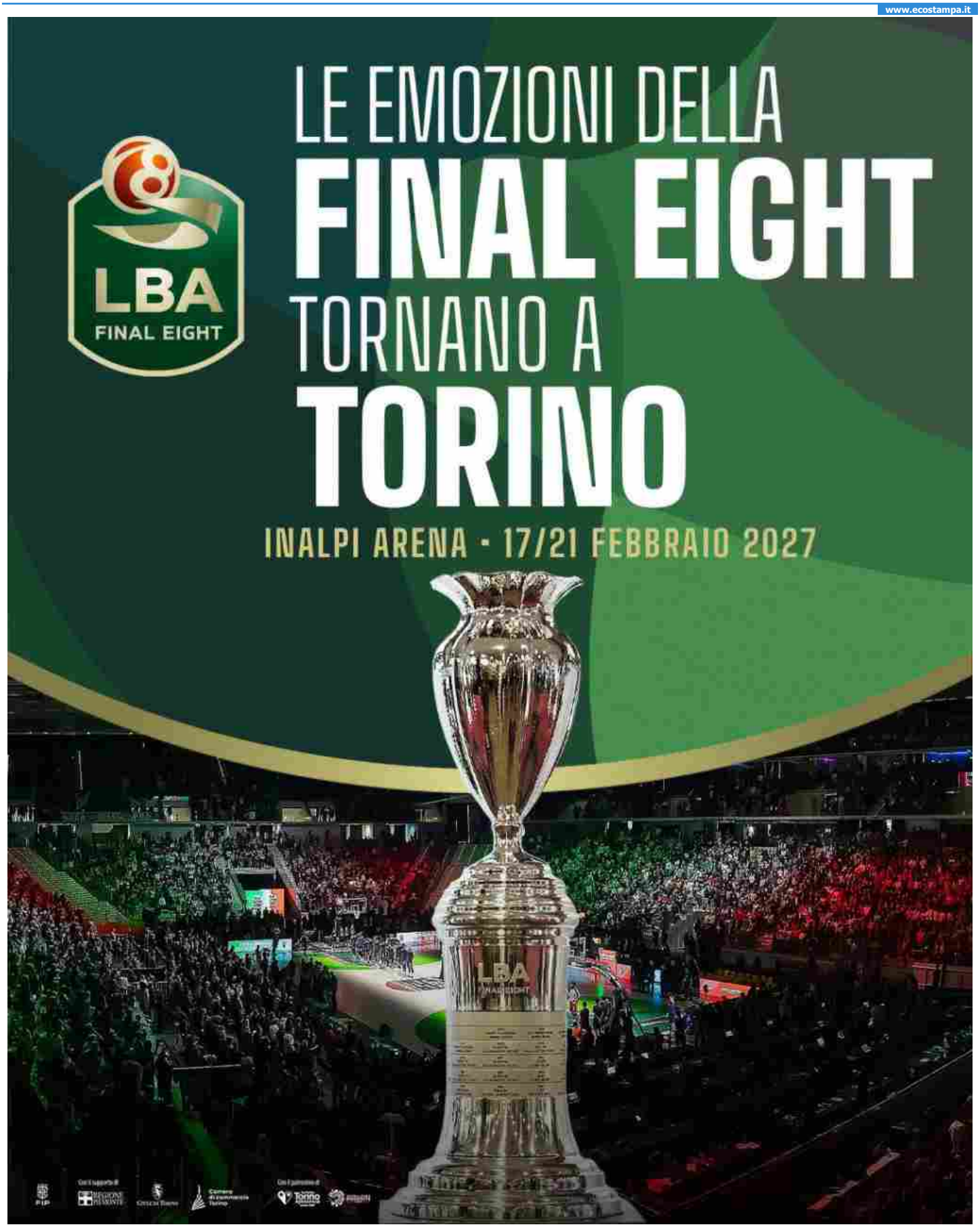
UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Eight di Coppa Italia**.

L'appuntamento è segnato in rosso sul calendario: **dal 17 al 21 febbraio 2027**, la struttura torinese tornerà a ruggire per cinque giorni di pura adrenalina, nei quali si assegnerà uno dei trofei più ambiti e prestigiosi della stagione.

Le otto "Sorelle" della Serie A pronte alla battaglia

Il format, ormai consolidato e amatissimo dai tifosi, vedrà protagoniste le **otto migliori formazioni** della Serie A UnipolSai al termine del girone d'andata della stagione 2026/27. Un tabellone a eliminazione diretta dove non sono ammessi passi falsi: quattro quarti di finale, due semifinali e la finalissima che incoronerà i nuovi campioni d'Italia.

Negli ultimi anni, la Coppa Italia ha dimostrato di essere una competizione imprevedibile, dove i pronostici vengono spessissimo ribaltati e dove il fattore campo neutralizzato regala sfide epiche fino all'ultimo secondo.

L'Inalpi Arena: un'eccellenza per i grandi eventi

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Prima Chivasso

Registrazione tribunale:
Ivrea 2996/2021 11/25/2021
ROC:
15381
Direttore responsabile:
Piera Savio
Editore:
Media (iN) Srl

Contatti

Email:
redazione@primachivasso.it

Pubblicità

Concessionaria:
Publi(iN) Srl
Email:
pubblicita@opsmedia.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

PRIMACUNEO.IT

www.ecostampa.it

UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

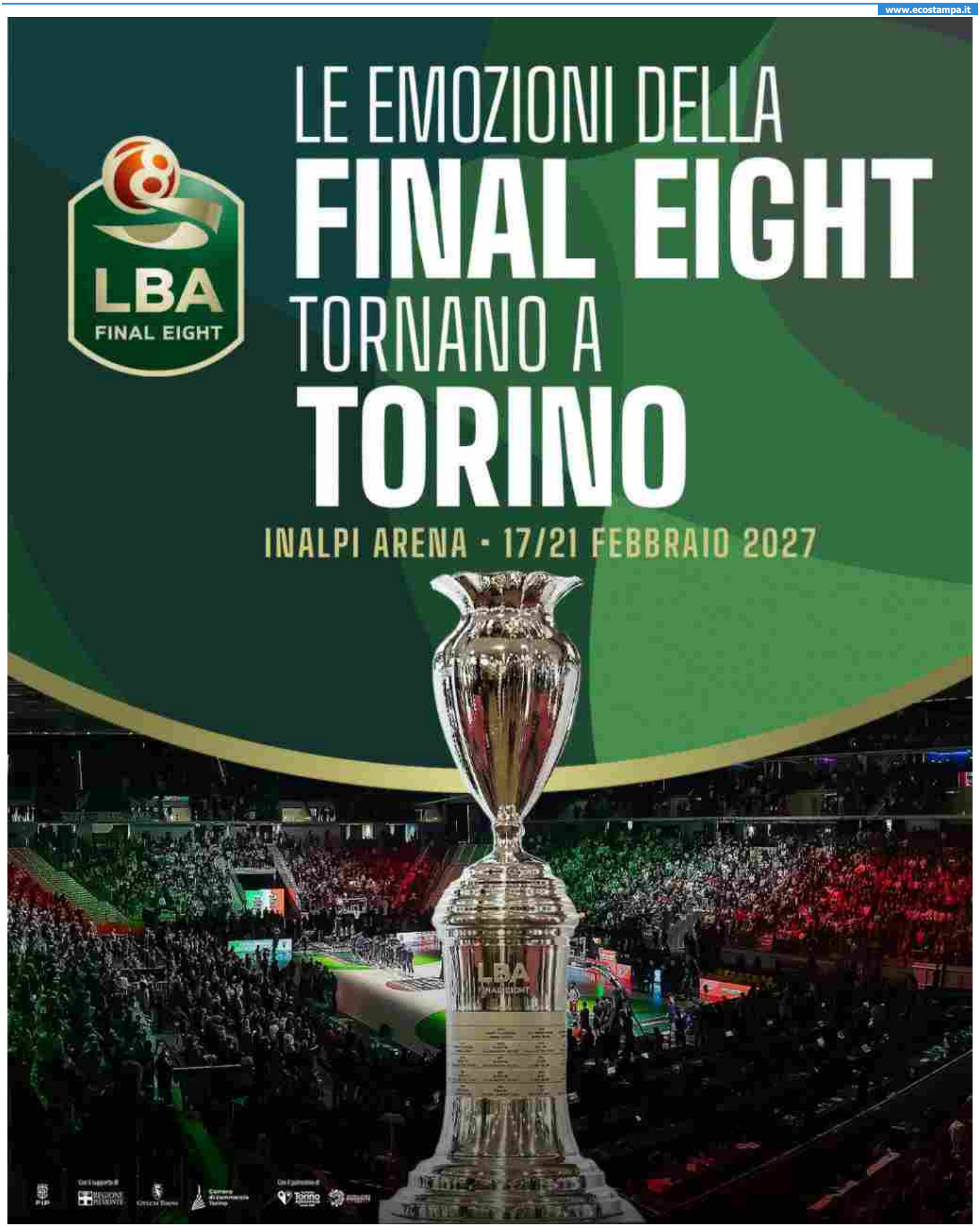
Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Eight di Coppa Italia**.

L'appuntamento è segnato in rosso sul calendario: **dal 17 al 21 febbraio 2027**, la struttura torinese tornerà a ruggire per cinque giorni di pura adrenalina, nei quali si assegnerà uno dei trofei più ambiti e prestigiosi della stagione.

Le otto "Sorelle" della Serie A pronte alla battaglia

Il format, ormai consolidato e amatissimo dai tifosi, vedrà protagoniste le **otto migliori formazioni** della Serie A UnipolSai al termine del girone d'andata della stagione 2026/27. Un tabellone a eliminazione diretta dove non sono ammessi passi falsi: quattro quarti di finale, due semifinali e la finalissima che incoronerà i nuovi campioni d'Italia.

Negli ultimi anni, la Coppa Italia ha dimostrato di essere una competizione imprevedibile, dove i pronostici vengono spessissimo ribaltati e dove il fattore campo neutralizzato regala sfide epiche fino all'ultimo secondo.

L'Inalpi Arena: un'eccellenza per i grandi eventi

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Prima Cuneo

Registrazione tribunale:
Lecco 01/2019 2/11/2019
ROC:
15381
Direttore responsabile:
Piera Savio
Editore:
Media (iN) Srl

Contatti

Email:
redazione@primacuneo.it

Pubblicità

Concessionaria:
Publi(iN) Srl
Email:
pubblicita@opsmedia.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

PRIMAILCANAVESE.IT

www.ecostampa.it

UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

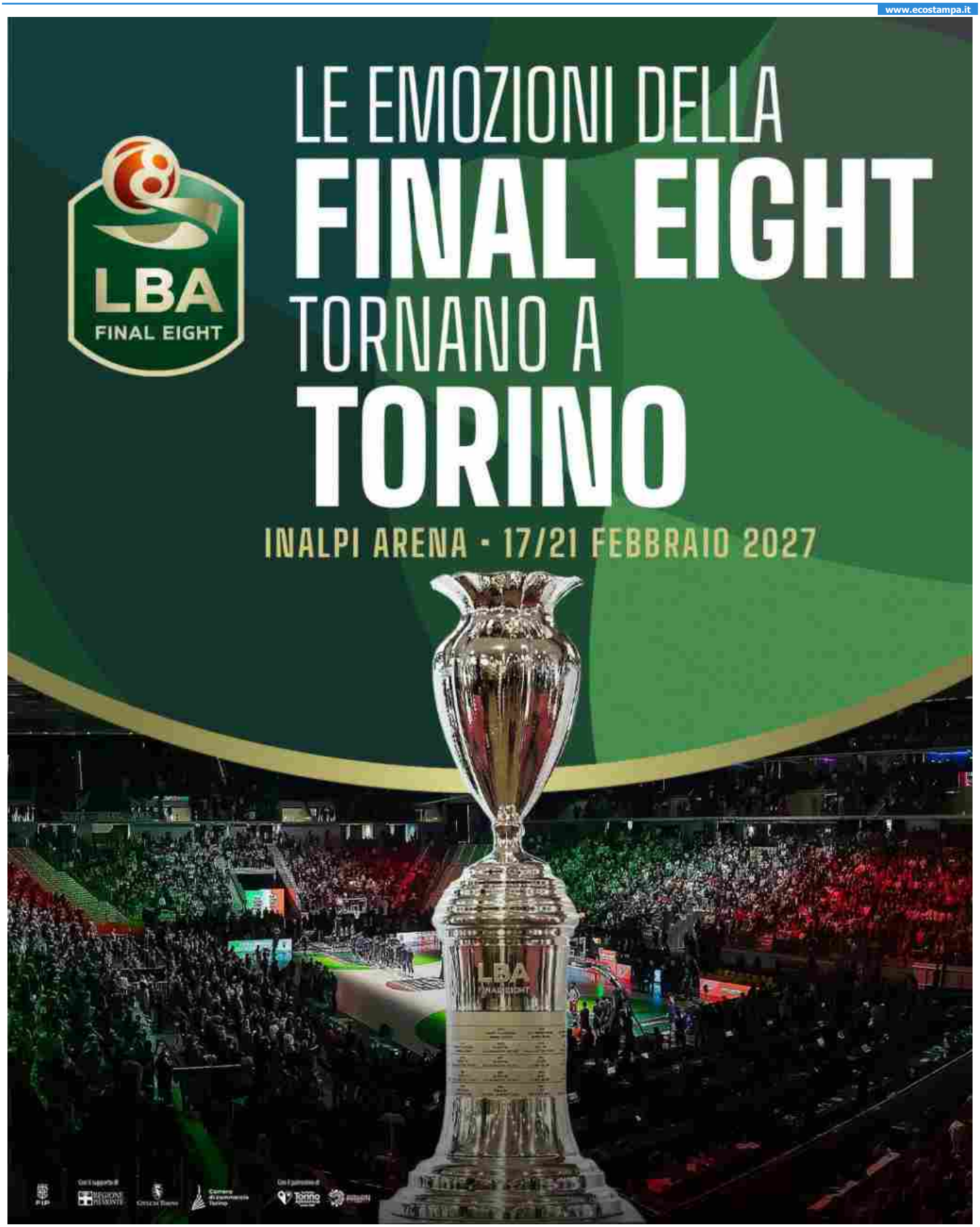
Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Eight di Coppa Italia**.

L'appuntamento è segnato in rosso sul calendario: **dal 17 al 21 febbraio 2027**, la struttura torinese tornerà a ruggire per cinque giorni di pura adrenalina, nei quali si assegnerà uno dei trofei più ambiti e prestigiosi della stagione.

Le otto "Sorelle" della Serie A pronte alla battaglia

Il format, ormai consolidato e amatissimo dai tifosi, vedrà protagoniste le **otto migliori formazioni** della Serie A UnipolSai al termine del girone d'andata della stagione 2026/27. Un tabellone a eliminazione diretta dove non sono ammessi passi falsi: quattro quarti di finale, due semifinali e la finalissima che incoronerà i nuovi campioni d'Italia.

Negli ultimi anni, la Coppa Italia ha dimostrato di essere una competizione imprevedibile, dove i pronostici vengono spessissimo ribaltati e dove il fattore campo neutralizzato regala sfide epiche fino all'ultimo secondo.

L'Inalpi Arena: un'eccellenza per i grandi eventi

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Prima il Canavese

Registrazione tribunale:
Ivrea 2997/2021 11/25/2021
ROC:
15381
Direttore responsabile:
Piera Savio
Editore:
Media (iN)

Contatti

Email:
ilcanavese@netweek.it

Pubblicità

Concessionaria:
Publi (iN) Srl
Email:
pubblicita@opsmedia.itpubblicita@opsmedia.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

PRIMASETTIMO.IT

www.ecostampa.it

UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

PRIMASETTIMO.IT

www.ecostampa.it



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Ei**

L'appuntamento è segn re per cinque giorni di pura adrenalina, nei qua

Le otto "Sorelle" d

Il format, ormai consoli UnipolSai al termine del girone d'andata della st tro quarti di finale, due semifinali e la finalissim

Negli ultimi anni, la Co o spessissimo ribaltati e dove il fattore campo n

Abbiamo a cuore la tua privacy

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Con il tuo consenso, i tuoi dati possono essere utilizzati per quanto segue: Pubblicità e contenuti personalizzati, misurazione delle prestazioni dei contenuti e degli annunci, ricerche sul pubblico, sviluppo di servizi; Dati di geolocalizzazione precisi e identificazione attraverso la scansione del dispositivo.

I tuoi dati personali verranno trattati e le informazioni dal tuo dispositivo (cookie, identificatori univoci e altri dati del dispositivo) possono essere memorizzate, consultate e condivise con 483 partner, o utilizzate specificamente da questo sito o questa app. Alcuni fornitori potrebbero trattare i tuoi dati personali sulla base dell'interesse legittimo, al quale puoi opporti gestendo le tue opzioni qui sotto. Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento nelle impostazioni sulla privacy.

Informativa sulla Privacy

Gestisci le opzioni

Accetta e chiudi

L'Inalpi Arena: ur

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

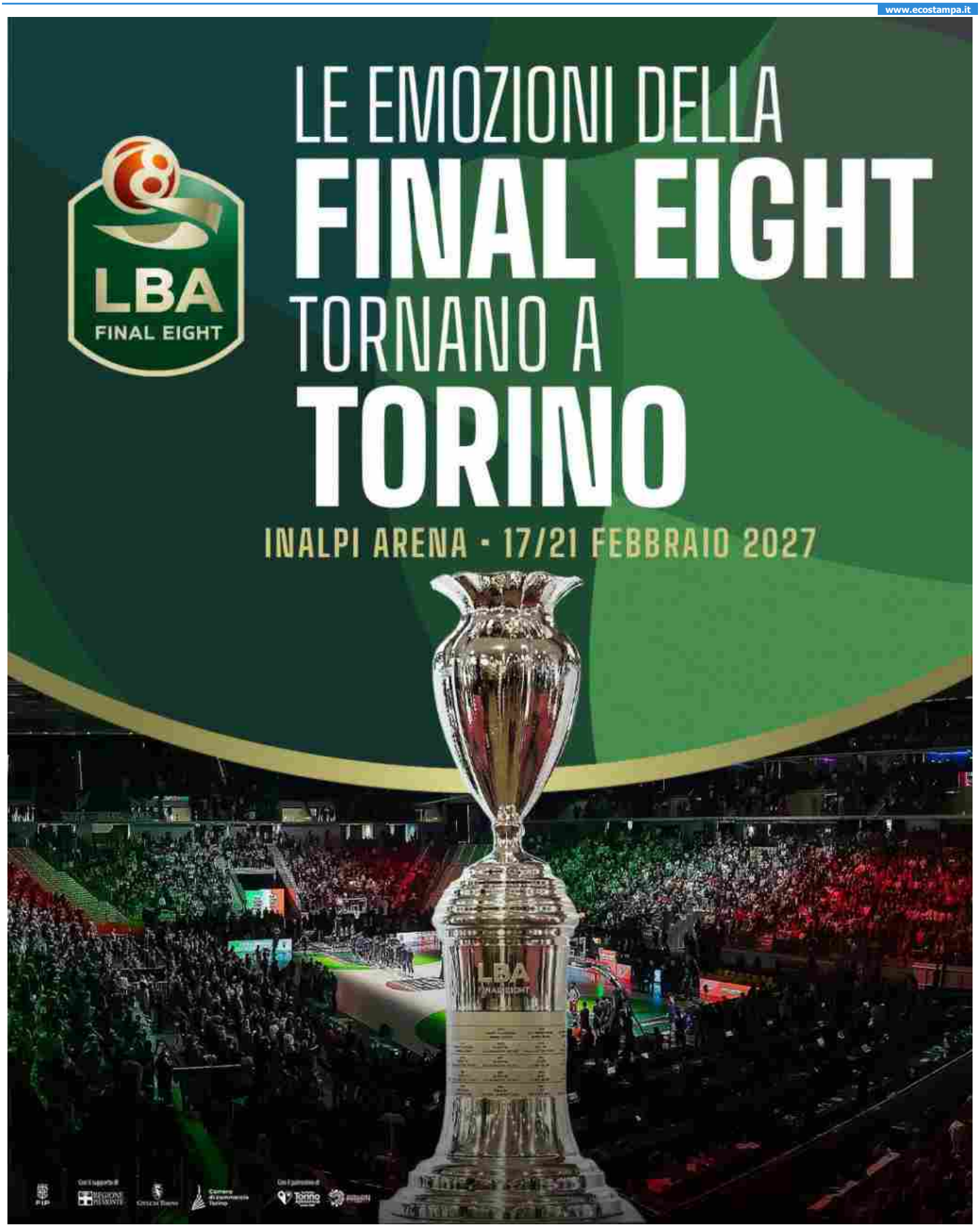
Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Eight di Coppa Italia**.

L'appuntamento è segnato in rosso sul calendario: **dal 17 al 21 febbraio 2027**, la struttura torinese tornerà a ruggire per cinque giorni di pura adrenalina, nei quali si assegnerà uno dei trofei più ambiti e prestigiosi della stagione.

Le otto "Sorelle" della Serie A pronte alla battaglia

Il format, ormai consolidato e amatissimo dai tifosi, vedrà protagoniste le **otto migliori formazioni** della Serie A UnipolSai al termine del girone d'andata della stagione 2026/27. Un tabellone a eliminazione diretta dove non sono ammessi passi falsi: quattro quarti di finale, due semifinali e la finalissima che incoronerà i nuovi campioni d'Italia.

Negli ultimi anni, la Coppa Italia ha dimostrato di essere una competizione imprevedibile, dove i pronostici vengono spessissimo ribaltati e dove il fattore campo neutralizzato regala sfide epiche fino all'ultimo secondo.

L'Inalpi Arena: un'eccellenza per i grandi eventi

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

PRIMAVERCELLI.IT

www.ecostampa.it

UNA CITTÀ PRONTA AD ABBRACCIARE IL GRANDE SPORT

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

PRIMAVERCELLI.IT

www.ecostampa.it



23/07/2026 alle 16:44

Torino e il grande basket, un legame indissolubile: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena fino al 2027.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Torino e il grande basket: la Coppa Italia resta all'Inalpi Arena

Il capoluogo piemontese si conferma ancora una volta la capitale della pallacanestro italiana. Dal 17 al 21 febbraio 2027, le otto squadre regine del campionato di Serie A si sfideranno per la conquista del tricolore nella spettacolare cornice dell'Inalpi Arena.

Torino e la pallacanestro: un binomio che continua a regalare emozioni, grande spettacolo e una cornice di pubblico straordinaria. La notizia è ora ufficiale e fa gioire tutti gli appassionati della palla a spicchi: per il **quinto anno consecutivo**, l'Inalpi Arena sarà la casa delle **Frecciarossa Final Ei**

L'appuntamento è segn re per cinque giorni di pura adrenalina, nei qua

Le otto "Sorelle" d

Il format, ormai consoli UnipolSai al termine del girone d'andata della st tro quarti di finale, due semifinali e la finalissim

Negli ultimi anni, la Co o spessissimo ribaltati e dove il fattore campo n

Abbiamo a cuore la tua privacy

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Con il tuo consenso, i tuoi dati possono essere utilizzati per quanto segue: Pubblicità e contenuti personalizzati, misurazione delle prestazioni dei contenuti e degli annunci, ricerche sul pubblico, sviluppo di servizi; Dati di geolocalizzazione precisi e identificazione attraverso la scansione del dispositivo.

I tuoi dati personali verranno trattati e le informazioni dal tuo dispositivo (cookie, identificatori univoci e altri dati del dispositivo) possono essere memorizzate, consultate e condivise con 483 partner, o utilizzate specificamente da questo sito o questa app. Alcuni fornitori potrebbero trattare i tuoi dati personali sulla base dell'interesse legittimo, al quale puoi opporti gestendo le tue opzioni qui sotto. Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento nelle impostazioni sulla privacy.

Informativa sulla Privacy

Gestisci le opzioni

Accetta e chiudi

L'Inalpi Arena: ur

La scelta di confermare Torino non è casuale. L'Inalpi Arena si è affermata negli anni come uno degli impianti indoor più moderni, capienti e all'avanguardia d'Europa, capace di trasformare un evento sportivo in uno spettacolo a tutto tondo.

Oltre al giocato sul parquet, le Final Eight torinesi si sono sempre distinte per:

- **Show e intrattenimento:** Musica, luci e performance per coinvolgere le famiglie e i tifosi di tutte le età.
- **Fan Zone e Villaggio Basket:** Un'area dedicata agli appassionati con attività interattive, merchandising ed eventi collaterali.
- **Impatto sul territorio:** Migliaia di tifosi provenienti da tutta Italia pronti ad affollare gli alberghi, i ristoranti e le vie del centro città.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Quotidiano
23-07-2026
Pagina 5
Foglio 1

touch point TODAY

Diffusione: 9.000

www.ecostampa.it

DUE SERATE EVENTO L'11 E IL 12 SETTEMBRE IN DIRETTA TELEVISIVA SU RAI 1 E IN STREAMING SU RAIPLAY

"SUZUKI JUKEBOX - LA NOTTE DELLE HIT": UN VIAGGIO NELLA MUSICA CON RAI PUBBLICITÀ

Suzuki riafferma la sua presenza nel panorama musicale italiano accompagnando la seconda edizione di ***Suzuki Jukebox - La Notte delle Hit***, condotto da **Antonella Clerici** con la partecipazione di **Clementino**; due serate evento con gli interpreti originali delle canzoni che hanno fatto sognare e ballare intere generazioni. Suzuki da anni sostiene la passione degli italiani per la musica come forma di espressione autentica e universale, capace di trasmettere energia, emozione e senso di comunità e il grande show, in onda in prima serata su **Rai 1**, quest'anno in diretta televisiva, celebrerà i successi che hanno segnato la storia della musica italiana e internazionale dagli anni '80 ai 2000. Prodotto da **A1 Pictures** in collaborazione con la Direzione **Intrattenimento Prime Time Rai**, *Suzuki Jukebox - La Notte delle Hit* andrà in scena dal vivo all'Inalpi Arena di Torino il 11 e 12 settembre, live in prima serata su Rai 1 e in diretta streaming su **RaiPlay**. Suzuki conferma il legame profondo con la musica e, in collaborazione con **Rai Pubblicità**, ripercorre con lo show, *Suzuki Jukebox - La Notte delle Hit*, la grande musica italiana e internazionale in un viaggio ricco di passione ed emozioni, attraverso decenni di successi e con le voci e i volti degli artisti che hanno segnato gli Anni '80, '90 e 2000. Il pubblico potrà rivivere alcune delle canzoni più iconiche di sempre, interpretate dai loro protagonisti in una line-up d'eccezione e già annunciata. La serata di venerdì 11 settembre metterà insieme un mix di artisti davvero unico, capace di unire il pop di casa nostra alle grandi hit internazionali. Sul palco dell'Inalpi



Arena di Torino si alterneranno Cristina D'Avena, DSL*Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Irene Grandi, Loredana Bertè, Lou Bega, Nek, Neri per Caso, Nino Buonocore, Patty Pravo e gli Sugarfree. Sarà una scaletta ricca di brani che tutti conosciamo a memoria, pronti a far cantare l'intero palazzetto ed il pubblico da casa. La seconda giornata, in programma sabato 12 settembre, sempre in diretta televisiva su Rai 1, continuerà a far battere il cuore della città sabauda con un percorso musicale che attraversa stili e repertori differenti. Questa volta a salire sul palco saranno Alberto Bertoli, Anna Oxa, Erminio Sinni, Gaetano Curreri e gli Stadio, Gazebo, Luca Dirisio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna e i Toploader, per una carrellata di successi che hanno fatto la storia della musica e fatto sognare intere generazioni. I biglietti per partecipare all'evento sono già in vendita sul sito ufficiale TicketOne.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

Suzuki Jukebox torna a Torino l'11 e 12 settembre

MotoriOnline Auto | 21920 | 46 minuti fa

Sport - Prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai, lo show andrà in scena dal vivo all' Inalpi Arena di Torino venerdì 11 e sabato 12 settembre, in diretta televisiva in prima serata su Rai 1 e in ... ...

Leggi la notizia

Persone: inalpi arena nek
Organizzazioni: suzuki ticketone
Prodotti: rai 1 musica italiana
Luoghi: torino spagna
Tags: suzuki jukebox hit

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU
Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?
Scopri di più

CITTA'
Milano Palermo Perugia
Roma Firenze Cagliari
Napoli Genova Trento
Bologna Catanzaro Potenza
Venezia Ancona Campobasso
Torino Trieste Aosta
Bari L'Aquila
Altre città

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7

italiaonline
il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

Italiaonline.it Fusione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso

© ITALIAONLINE 2026 - P. IVA 03970540963

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Suzuki firma Suzuki Jukebox La Notte delle Hit: il brand automotive torna su Rai 1 con il grande sh



La casa automobilistica rinnova la propria presenza nell´intrattenimento radiotelevisivo affiancando la seconda stagione del format condotto da Antonella Clerici e Clementino. Il progetto di brand partnership, in onda in diretta da Torino nei palinsesti dell´ammiraglia pubblica, celebra i brani storici con un´imponente produzione dal vivo targata A1 Pictures. Suzuki riafferma la sua presenza nel panorama musicale italiano accompagnando la seconda edizione di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino; due serate evento con gli interpreti originali delle canzoni che hanno fatto sognare e ballare intere generazioni. Suzuki da anni sostiene la passione degli italiani per la musica come forma di espressione universale, capace di trasmettere energia, emozione e senso di comunità e il grande show, in onda in prima serata su Rai 1, quest´anno in diretta televisiva, celebrerà i successi che hanno segnato la storia della musica italiana e internazionale dagli anni ´80 ai 2000. Prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai Suzuki Jukebox La Notte delle Hit andrà in scena dal vivo all´ Inalpi Arena di Torino il e 12 settembre , live in prima serata su Rai 1 e in diretta streaming su RaiPlay. La line-up delle due serate evento Il pubblico potrà rivivere alcune delle canzoni più iconiche di sempre, interpretate dai loro protagonisti in una line-up d´eccezione e già annunciata. La serata di venerdì 11 settembre metterà insieme un mix di artisti davvero unico, capace di unire il pop di casa nostra alle grandi hit internazionali. Sul palco dell´Inalpi Arena di Torino si alterneranno Cristina D´Avena, DSL*Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Irene Grandi, Loredana Bertè, Lou Bega, Nek, Neri per Caso, Nino Buonocore, Patty Pravo e gli Sugarfree La seconda giornata, in programma sabato 12 settembre , sempre in diretta televisiva su Rai 1, continuerà a far battere il cuore della città sabauda con un percorso musicale che attraversa stili e repertori differenti. Questa volta a salire sul palco saranno Alberto Bertoli, Anna Oxa, Erminio Sinni, Gaetano Curreri e gli Stadio, Gazebo, Luca Dirisio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna e i Toploader , per una carrellata di successi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Suzuki rinnova il legame con la grande musica italiana: al via la seconda edizione di Suzuki Jukebox



La manifestazione live, trasmessa dall´Inalpi Arena di Torino l´11 e 12 settembre, vedrà alla conduzione la nota presentatrice affiancata dal famoso rapper. Sul palco si susseguiranno grandi artisti nostrani e star internazionali per ripercorrere i brani storici che hanno segnato intere epoche. Suzuki riafferma la sua presenza nel panorama musicale italiano accompagnando la seconda edizione di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino; due serate evento con gli interpreti originali delle canzoni che hanno fatto sognare e ballare intere generazioni. Suzuki da anni sostiene la passione degli italiani per la musica come forma di espressione universale, capace di trasmettere energia, emozione e senso di comunità e il grande show, in onda in prima serata su Rai 1, quest´anno in diretta televisiva, celebrerà i successi che hanno segnato la storia della musica italiana e internazionale dagli anni ´80 ai 2000. Prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai Suzuki Jukebox La Notte delle Hit andrà in scena dal vivo all´ Inalpi Arena di Torino il e 12 settembre , live in prima serata su Rai 1 e in diretta streaming su RaiPlay. La line-up delle due serate evento Il pubblico potrà rivivere alcune delle canzoni più iconiche di sempre, interpretate dai loro protagonisti in una line-up d ´eccezione e già annunciata. La serata di venerdì 11 settembre metterà insieme un mix di artisti davvero unico, capace di unire il pop di casa nostra alle grandi hit internazionali. Sul palco dell´Inalpi Arena di Torino si alterneranno Cristina D´Avena, DSL*Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Irene Grandi, Loredana Bertè, Lou Bega, Nek, Neri per Caso, Nino Buonocore, Patty Pravo e gli Sugarfree La seconda giornata, in programma sabato 12 settembre , sempre in diretta televisiva su Rai 1, continuerà a far battere il cuore della città sabauda con un percorso musicale che attraversa stili e repertori differenti. Questa volta a salire sul palco saranno Alberto Bertoli, Anna Oxa, Erminio Sinni, Gaetano Curreri e gli Stadio, Gazebo, Luca Dirisio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna e i Toploader , per una carrellata di successi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Quotidiano
22-07-2026
Pagina 39
Foglio 1

Corriere dello Sport STADIO

Tiratura: 78.826
Diffusione: 31.554

www.ecostampa.it

BASKET

Ecco Faceoff Bargnani: Energia pura

di Fabrizio Fabbri

Sarà Rimini a ospitare domenica Estathé Lba Faceoff 2026, il primo torneo 1v1 estivo organizzato dalla Lba. Sul playground Moab Court del Parco Del Mare si giocherà in continuità, dalle 10 del mattino alle 22, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile, alla presenza di Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. In palio per i due campioni un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game Lba 2027, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game. Sarà presente anche Sky Sport. «Si tratta un progetto - ha detto Bargnani, Lba Executive Advisor - con il quale la Lega di A dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Il lungomare di Rimini è la location ideale per dare massima visibilità a un evento fatto di adrenalina pura».

©RIPRODUZIONE RISERVATA


«Taranto 2026 i Giochi di tutti»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

ENGAGE
06/07/2026

MEDIA INDUSTRY

22/07/2026

di Annalisa Pomponio

SUZUKI TORNA A FAR CANTARE L'ITALIA CON "SUZUKI JUKEBOX – LA NOTTE DELLE HIT"

L'evento andrà in scena dal vivo all'Inalpi Arena di Torino l' 11 e 12 settembre e in diretta in prima serata su Rai1



Suzuki riafferma la sua presenza nel panorama musicale italiano accompagnando la seconda edizione di **Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit,** condotto da **Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino.**

Lo show- composto da sue serate- andrà in onda in prima serata su **Rai 1,** quest'anno in diretta televisiva e celebrerà i successi che hanno segnato la storia della musica italiana e internazionale dagli anni '80 ai 2000.

Prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento

NEWSLETTER - Tutte le notizie di Engage ogni giorno, gratis. ISCRIVITI!

ENGAGE Play. VEDI TUTTI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Prime Time Rai, Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit andrà in scena dal vivo all'Inalpi Arena di Torino l' 11 e 12 settembre, live in prima serata su Rai 1 e in diretta streaming su RaiPlay.

LA LINE-UP DELLE DUE SERATE EVENTO

La serata di venerdì 11 settembre metterà insieme un mix di artisti capace di unire il pop di casa nostra alle grandi hit internazionali. Sul palco dell'Inalpi Arena di Torino si alterneranno **Cristina D'Avena, DSL*Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Irene Grandi, Loredana Bertè, Lou Bega, Nek, Neri per Caso, Nino Buonocore, Patty Pravo e gli Sugarfree**. Sarà una scaletta ricca di brani che tutti conosciamo a memoria, pronti a far cantare l'intero palazzetto ed il pubblico da casa.

La seconda giornata, in programma sabato 12 settembre, sempre in diretta televisiva su Rai 1, continuerà a far battere il cuore della città sabauda con un percorso musicale che attraversa stili e repertori differenti. Questa volta a salire sul palco saranno **Alberto Bertoli, Anna Oxa, Erminio Sinni, Gaetano Curreri e gli Stadio, Gazebo, Luca Dirisio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna e i Toploader**, per una carrellata di successi che hanno fatto la storia della musica e fatto sognare intere generazioni.

SCOPRI ALTRI CONTENUTI SU

RAI | SUZUKI

ARTICOLI CORRELATI



Bernardino Provera nuovo Head of HR and Internal Communication di Gedi



GlitterBeam Italia lancia la sua nuova piattaforma digitale e cerca una concessionaria



Francesconi, Samsung Ads: «La frammentazione delle audience è la nuova sfida dei brand»



Manassero, Samsung Ads: «Con Total View la reach della CTV diventa finalmente misurabile»



Perez, Samsung Ads: «L'Italia è un mercato strategico e continuerà a crescere»



Samsung Ads presenta Total View e fotografa la nuova TV con Behind the Screens

Matteo Guerrini: «La Connected TV è già il presente, ma sarà ancora di più il futuro della comunicazione»



Francesconi, Samsung Ads: «La frammentazione delle audience è la nuova sfida dei brand»



Manassero, Samsung Ads: «Con Total View la reach della CTV diventa finalmente misurabile»



Perez, Samsung Ads: «L'Italia è un mercato strategico e continuerà a crescere»



Networking agli eventi: come la startup Kicè punta a eliminare lo "spreco di relazioni"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

Home News Curiosità

Antonella Clerici conduce Suzuki Jukebox su Rai1, date e biglietti

All'Inalpi Arena due serate tra musica anni 80, 90 e 2000, diretta su Rai 1 e RaiPlay e biglietti disponibili sul circuito TicketOne



Foto di: Suzuki

Di: Eleonora Lilli
'22 Lug alle 15:30

Condividi Aggiungi Motor1.com alle fonti preferite su Google

Dopo Sanremo, Torino. Suzuki punta ancora sulla musica televisiva e annuncia il ritorno di Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit, due serate evento che l'11 e il 12 settembre porteranno all'Inalpi Arena una lunga lista di artisti italiani e internazionali.

Lo show, alla sua seconda edizione, sarà condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino e andrà in onda in diretta in prima serata su Rai 1, oltre che in streaming su RaiPlay.

Due notti di hit anni '80, '90 e 2000 all'Inalpi Arena

Suzuki presenta Jukebox – La Notte delle Hit come un viaggio nella musica italiana e internazionale dagli anni '80 ai 2000, costruito attorno agli interpreti originali dei brani che hanno riempito piste da ballo e classifiche. L'evento è prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai e sarà trasmesso in diretta televisiva da Torino, dall'Inalpi Arena, nelle sere di venerdì 11 e sabato 12 settembre, con la doppia formula: pubblico in sala e platea televisiva nazionale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit, condotto da Antonella Clerici
Foto di: Suzuki

DI TENDENZA
Noleggio Mensile KINTO, come e quanto conviene ai professionisti
Mazda CX-80 ibrida plug-in (2026), la prova dei consumi reali
Patente a 17 anni? Salvini apre la riforma del Codice della strada
Perché la EX60 è il modello più importante del futuro Volvo

VIDEO

Secondo Suzuki, l'obiettivo è valorizzare la musica come forma di espressione capace di creare energia e senso di comunità, rafforzando un legame che il marchio coltiva da anni tra auto, spettacolo e palcoscenici mediatici. Una strategia che si inserisce nel filone di collaborazioni musicali del brand, dalle kermesse televisive fino agli eventi cittadini, come dimostrano iniziative torinesi recenti nel mondo automotive e dell'intrattenimento, dal parco eventi dell'Auto Moto Turin Show ai format live legati ai saloni dell'auto sotto la Mole.

Venerdì 11 settembre: da Cristina D'Avena ai Dire Straits Legacy

La prima serata di Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit, in programma venerdì 11 settembre, promette un mix dichiaratamente trasversale: sul palco dell'Inalpi Arena si alterneranno Cristina D'Avena, DSL*Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Irene Grandi, Loredana Bertè, Lou Bega, Nek, Neri per Caso, Nino Buonocore, Patty Pravo e gli Sugarfree. La scaletta punterà sulle canzoni più riconoscibili dei rispettivi repertori, con l'intento di coinvolgere sia il pubblico presente in arena sia quello davanti alla tv.

L'impostazione scelta dagli organizzatori è quella del grande jukebox collettivo: niente gare né giurie, ma una successione di hit pensata per far cantare diverse generazioni, pescando nell'immaginario pop italiano e nelle contaminazioni internazionali. Per chi segue da vicino l'incrocio tra motori, tv e intrattenimento, si tratta di un ulteriore tassello nel percorso di eventi "ibridi" che a Torino stanno affiancando raduni, saloni e format live come Perché Comprarla Live nel capoluogo piemontese.

Sabato 12 settembre: Anna Oxa, Stadio, Paul Young e non solo

Sabato 12 settembre la seconda serata di Suzuki Jukebox resterà all'Inalpi Arena ma cambierà registro, con una line-up che mescola ancora una volta nomi italiani e internazionali. Sono annunciati Alberto Bertoli, Anna Oxa, Erminio Sinni, Gaetano Curreri e gli Stadio, Gazebo, Luca Dirisio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna e i Toploader. Anche questa serata sarà trasmessa in diretta su Rai 1 in prima serata e in streaming su RaiPlay.

La formula, secondo il marchio giapponese, punta a un "best of" di hit che hanno segnato immaginari diversi: dall'italiano d'autore al pop radiofonico, fino alle incursioni soul e dance. L'idea è quella di dare continuità a un filone che vede Torino sempre più spesso al centro di eventi dove mobilità, design e show business si intrecciano, sulla scia di appuntamenti come il Salone dell'Auto sotto la Mole e i festival automotive diffusi in città.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

ULTIMI ARTICOLI
Ricambi auto usati: aumentano le truffe, ecco come difendersi 22 lug-Mercato e Industria
Allarme A13: grandine distrugge auto, conto fino a 10.000 euro 22 lug-Attualità e mercato
Noleggio Mensile KINTO, come e quanto conviene ai professionisti 22 lug-Prove Speciali
Stellantis, Betim tocca 18 milioni: Elkann rivela il perché 22 lug-Attualità e mercato
Un quarto di secolo vissuti col V12: Aston Martin Vanquish 25 22 lug-Monterey Car Week

Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit
Foto di: Suzuki
Biglietti già disponibili online
I biglietti per assistere dal vivo alle due serate di Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit sono già disponibili online attraverso il circuito ufficiale TicketOne (da 36 a 46 euro circa), all'indirizzo ticketone.it/artist/jukebox-notte-hit.
Leggi anche

Come fa la Suzuki Swift a consumare meno delle altre auto a benzina?

Raduno Suzuki 4x4 2026 a Cervinia: come iscriversi

Condividi quest'articolo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

MEDIA

ACCEDI

PRODUZIONI TV

SUZUKI JUKEBOX – LA NOTTE DELLE HIT: PARATA DI STELLE ALL'INALPI ARENA DI TORINO DUE SERATE EVENTO IL 11 E 12 SETTEMBRE IN DIRETTA TELEVISIVA SU RAI 1

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER

Iscriviti →

LE INTERVISTE DI MEDIA KEY

Pubblicato da **Redazione**22/07/2026



Suzuki riafferma la sua presenza nel panorama musicale italiano accompagnando la seconda edizione di ***Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit***, condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino; due serate evento con gli interpreti originali delle canzoni che hanno fatto sognare e ballare intere generazioni.

Suzuki da anni sostiene la passione degli italiani per la musica come forma di espressione autentica e universale, capace di trasmettere energia, emozione e senso di comunità e il grande show, in onda in prima serata su Rai 1, quest'anno in diretta televisiva, celebrerà i successi che hanno segnato la storia della musica italiana e internazionale dagli anni '80 ai 2000.

Prodotto da **A1 Pictures** in collaborazione con la **Direzione Intrattenimento Prime Time Rai**, *Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit* andrà in scena dal vivo all'**Inalpi Arena di Torino** il **11** e **12 settembre**, live in prima serata su Rai 1 e in diretta streaming su RaiPlay.

Suzuki e i valori condivisi con la musica

Suzuki conferma il legame profondo con la musica e, in collaborazione con **Rai Pubblicità,** ripercorre con lo show, *Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit,* la grande musica italiana e internazionale in un viaggio ricco di passione ed emozioni, attraverso decenni di successi e con le voci e i volti degli artisti che hanno segnato gli Anni '80, '90 e 2000**.**

La line-up delle due serate evento

Il pubblico potrà rivivere alcune delle canzoni più iconiche di sempre, interpretate dai loro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

protagonisti in una line-up d'eccezione e già annunciata.
La serata di **venerdì 11 settembre** metterà insieme un mix di artisti davvero unico, capace di unire il pop di casa nostra alle grandi hit internazionali. Sul palco dell'Inalpi Arena di Torino si alterneranno **Cristina D'Avena, DSL*Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Irene Grandi, Loredana Bertè, Lou Bega, Nek, Neri per Caso, Nino Buonocore, Patty Pravo e gli Sugarfree**. Sarà una scaletta ricca di brani che tutti conosciamo a memoria, pronti a far cantare l'intero palazzetto ed il pubblico da casa.
La seconda giornata, in programma **sabato 12 settembre**, sempre in diretta televisiva su Rai 1, continuerà a far battere il cuore della città sabauda con un percorso musicale che attraversa stili e repertori differenti. Questa volta a salire sul palco saranno **Alberto Bertoli, Anna Oxa, Erminio Sinni, Gaetano Curreri e gli Stadio, Gazebo, Luca Dirisio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna e i Toploader**, per una carrellata di successi che hanno fatto la storia della musica e fatto sognare intere generazioni.
I biglietti per partecipare all'evento sono già in vendita sul sito ufficiale TicketOne:
https://www.ticketone.it/artist/jukebox-notte-hit/

PRODUZIONI TV Pubblicato da Redazione CALENDAR_TODAY 22/07/2026

← Post Precedente
Nuove nomine in Aon Advisory and ...

Prossimo Post →
La caduta dei capelli fa ancora più r...

POST CORRELATI



NUOVE NOMINE IN AON ADVISORY AND SOLUTIONS S.R.L., LA SOCIETÀ DEL GRUPPO AON ITALIA SPECIALIZZATA NELLA CONSULENZA STR... MANAGEMENT E RISORSE UMANE

I PODCAST DI MEDIA KEY

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

www.ecostampa.it



SPETTACOLO

Suzuki Jukebox illumina Torino: due serate di grandi hit e ospiti d'eccezione

Suzuki Jukebox torna a Torino l'11 e 12 settembre con due serate evento all'Inalpi Arena. Grandi artisti italiani e internazionali e diretta su Rai 1.

di **Salvatore Vajana** 22 Luglio 2026, 11:20 28 letture

Suzuki rafforza il suo legame con la musica italiana tornando protagonista all'Inalpi Arena di Torino per la seconda edizione di Suzuki Jukebox - La Notte delle Hit, in programma venerdì 11 e sabato 12 settembre. L'evento sarà condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino e celebrerà in diretta su Rai 1 e su RaiPlay i brani che hanno segnato la storia musicale dagli anni '80 ai 2000.

Un cast di primi nomi della scena musicale italiana e internazionale si alternerà sul palco per due serate che promettono emozioni e spettacolo. Il pubblico ritroverà gli interpreti delle canzoni più iconiche, capaci di far sognare e ballare intere generazioni.

La serata di venerdì 11 settembre vedrà protagonisti Cristina D'Avena, DSL*Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Irene Grandi, Loredana Bertè, Lou Bega, Nek, Neri per Caso, Nino Buonocore, Patty Pravo e Sugarfree. Una scaletta ricca di brani conosciuti da tutti, per far cantare il palazzetto e i telespettatori da casa.

Sabato 12 settembre saliranno sul palco Alberto Bertoli, Anna Oxa, Erminio Sinni, Gaetano Curreri e gli Stadio, Gazebo, Luca Dirisio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna e i Toploader, dando vita a una nuova serata di successi che hanno fatto la storia della musica pop.

L'iniziativa, prodotta da A1 Pictures con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai e in collaborazione con Rai Pubblicità, conferma l'impegno di Suzuki nell'accompagnare la passione musicale degli italiani,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

valorizzando energia, emozione e senso di comunità. *Suzuki conferma il legame profondo con la musica e, in collaborazione con Rai Pubblicità, ripercorre con lo show Suzuki Jukebox - La Notte delle Hit la grande musica italiana e internazionale in un viaggio ricco di passione ed emozioni, attraverso decenni di successi e con le voci e i volti degli artisti che hanno segnato gli Anni '80, '90 e 2000.*

Biglietti per entrambe le serate sono già disponibili sul sito ufficiale dei rivenditori autorizzati.

La manifestazione rappresenta anche un'occasione per ricordare la lunga storia di Suzuki, iniziata nel 1909 con la produzione di telai tessili e poi evoluta dal 1952 nella progettazione di motocicli, automobili e motori fuoribordo. Dagli iconici modelli come la Suzulight e il Jimny, passando per la consacrazione del Vitara e il recente debutto della Vitara 100% elettrica nel 2024, Suzuki si distingue per tradizione, innovazione e attenzione alla sostenibilità.

Oggi Suzuki è presente in tutto il mondo, impegnata a offrire soluzioni di mobilità rispettose dell'ambiente e del futuro delle nuove generazioni.



eventi hitparade musica spettacolo torino

SCRITTO DA
SV
Salvatore Vajana
Cronista di spettacolo, sport, viaggi e attualità. Segue eventi, festival e approfondimenti culturali.
Tutti gli articoli di Salvatore Vajana →

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

Le notizie di MEGAMODO su WhatsApp e Telegram
Ricevi Motori, Tech e Spettacolo appena escono, direttamente sul telefono. È gratis e silenzioso: scegli il tuo canale preferito ed esci quando vuoi.
WhatsApp
Telegram

Condividi

Discussione 0

Il tuo nome

Email (non verrà pubblicata)

Aggiungi un commento alla discussione...

I commenti vengono moderati prima di essere pubblicati.

PUBBLICA

Ancora nessun commento. Sii il primo a commentare!

Articoli correlati


Premio Lunezia 2026: celebrazione della canzone e sostegno all'Ospedale Gaslini


A Milano debutta l'International Horn of Africa Music Festival: tre giorni di sonorità africane


Mariah Carey celebra 30 anni di Daydream: nuova edizione e contenuti inediti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

MOTORIONLINE

www.ecostampa.it

Suzuki Jukebox torna a Torino l'11 e 12 settembre



Seconda edizione dello show musicale condotto da Antonella Clerici, dal vivo all ´Inalpi Arena di Torino l´11 e 12 settembre Suzuki torna a sostenere la grande musica italiana: a Torino, venerdì e sabato 12 settembre 2026 , si terrà la seconda edizione di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , lo show musicale condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino , in onda in prima serata su Rai 1. Suzuki Jukebox La Notte delle Hit: due serate evento all´Inalpi Arena Suzuki riafferma la propria presenza nel panorama musicale italiano accompagnando la seconda edizione di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , un grande show che riunisce gli interpreti originali delle canzoni che hanno fatto sognare e ballare intere generazioni. Prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai, lo show andrà in scena dal vivo all´ Inalpi Arena di Torino venerdì 11 e sabato 12 settembre, in diretta televisiva in prima serata su Rai 1 e in streaming su RaiPlay. Suzuki e il legame con la musica italiana e internazionale Suzuki da anni sostiene la passione degli italiani per la musica come forma di espressione autentica e universale, capace di trasmettere energia, emozione e senso di comunità. Con Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , realizzato in collaborazione con Rai Pubblicità, il marchio giapponese ripercorre la grande musica italiana e internazionale in un viaggio attraverso decenni di successi, con le voci e i volti degli artisti che hanno segnato gli anni e La line-up di venerdì 11 settembre all´Inalpi Arena La prima serata evento, in programma venerdì 11 settembre , mette insieme un mix di artisti capace di unire il pop italiano alle grandi hit internazionali. Sul palco dell´Inalpi Arena di Torino si alterneranno Cristina D´Avena DSL*Dire Straits Legacy Drupi Filippo Graziani Irene Grandi Loredana Bertè Lou Bega Nek Neri per Caso Nino Buonocore Patty Pravo e gli Sugarfree , per una scaletta ricca di brani conosciuti a memoria dal pubblico. La line-up di sabato 12 settembre all´Inalpi Arena La seconda giornata, in programma sabato 12 settembre sempre in diretta televisiva su Rai 1, propone un percorso musicale che attraversa stili e repertori differenti. Saliranno sul palco Alberto Bertoli Anna Oxa Erminio Sinni Gaetano Curreri e gli Stadio Gazebo Luca Dirisio Mario Biondi Paul Young Sabrina Salerno Spagna e i Toploader , per una carrellata di successi che hanno fatto la storia della musica e fatto sognare intere generazioni. Biglietti Suzuki Jukebox: come acquistarli su TicketOne I biglietti per partecipare a Suzuki Jukebox La Notte delle Hit sono già in vendita sul sito ufficiale di TicketOne , all´indirizzo ticketone.it/artist/jukebox-notte-hit. Gli spettatori potranno scegliere la serata di venerdì 11 o quella di sabato 12 settembre, entrambe dal vivo all´Inalpi Arena di Torino e in diretta televisiva su Rai 1. Suzuki, tradizione e innovazione dal 1909 Nel comunicato che accompagna l´annuncio, Suzuki ripercorre le tappe principali della propria storia, iniziata nel quando Michio Suzuki fonda a Hamamatsu la Suzuki Loom Works, azienda dedicata alla produzione di telai tessili automatizzati, diventata poi Suzuki Motor Corporation. Nel arriva la prima bicicletta motorizzata, Power Free, che segna l´ingresso di Suzuki nel mondo dei motori, mentre nel debutta la prima automobile del marchio, la Suzulight, una compatta (keicar) a trazione anteriore. Nel nasce il primo motore fuoribordo Suzuki, il due tempi D55, e nel debutta il primo fuoristrada compatto 4×4, il Suzuki Jimny (LJ10). Nel arriva il primo vero SUV compatto del marchio, la Suzuki Vitara, mentre nel viene presentata e Vitara, il primo modello 100% elettrico di Suzuki. Oggi Suzuki conferma la propria presenza internazionale grazie alla produzione globale e a modelli pensati per numerosi mercati, con un´attenzione crescente alle tematiche ambientali e alla mobilità sostenibile. Domande frequenti su Suzuki Jukebox La Notte delle Hit Quando si terrà la seconda edizione di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit? La seconda edizione si terrà venerdì 11 e sabato 12 settembre 2026 all´Inalpi Arena di Torino, in diretta televisiva su Rai 1. Chi conduce Suzuki Jukebox La Notte delle Hit? Lo show è condotto da Antonella Clerici , con la partecipazione di Clementino Dove si svolge l´evento Suzuki Jukebox? L´evento si svolge dal vivo all´ Inalpi Arena di Torino , con diretta televisiva su Rai 1 e streaming su RaiPlay. Quali artisti si esibiscono nella serata di venerdì 11 settembre? Nella prima serata si alternano, tra gli altri, Cristina D´Avena Loredana Bertè Nek Patty Pravo Irene Grandi e Lou Bega Quali artisti si esibiscono nella serata di sabato 12 settembre? Nella seconda serata si esibiscono, tra gli altri, Anna Oxa Mario Biondi Sabrina Salerno Paul Young Spagna e Gazebo Dove si acquistano i biglietti per Suzuki Jukebox? I biglietti sono in vendita sul sito ufficiale di TicketOne , all´indirizzo ticketone.it/artist/jukebox-notte-hit. ?? Newsletter Motorionline Notizie dal mondo dei motori, gratis Iscriviti e ricevi direttamente nella tua casella le ultime notizie su auto, moto, Formula 1 e tutto il motorsport. Puoi disiscriverti in qualsiasi momento. ?? Auto ??? Moto ??? Formula 1 ?? MotoGP ? Nautica ? Elettrico ?? Motorsport ?? Flash News Iscriviti gratis ? Cliccando ti iscrivi alla newsletter e accetti la Privacy Policy . Niente spam, disiscrizione in un click.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

msn.com
www.ecostampa.it

Suzuki Jukebox torna a Torino l'11 e 12 settembre



Redazione Suzuki torna a sostenere la grande musica italiana: a Torino, venerdì e sabato 12 settembre 2026 , si terrà la seconda edizione di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , lo show musicale condotto da Antonella Clerici con la partecipazione di Clementino , in onda in prima serata su Rai 1. Suzuki Jukebox La Notte delle Hit: due serate evento all´Inalpi Arena Suzuki riafferma la propria presenza nel panorama musicale italiano accompagnando la seconda edizione di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , un grande show che riunisce gli interpreti originali delle canzoni che hanno fatto sognare e ballare intere generazioni. Prodotto da A1 Pictures in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai, lo show andrà in scena dal vivo all´ Inalpi Arena di Torino venerdì 11 e sabato 12 settembre, in diretta televisiva in prima serata su Rai 1 e in streaming su RaiPlay. Suzuki e il legame con la musica italiana e internazionale Suzuki da anni sostiene la passione degli italiani per la musica come forma di espressione autentica e universale, capace di trasmettere energia, emozione e senso di comunità. Con Suzuki Jukebox La Notte delle Hit , realizzato in collaborazione con Rai Pubblicità, il marchio giapponese ripercorre la grande musica italiana e internazionale in un viaggio attraverso decenni di successi, con le voci e i volti degli artisti che hanno segnato gli anni e La line-up di venerdì 11 settembre all´Inalpi Arena La prima serata evento, in programma venerdì 11 settembre , mette insieme un mix di artisti capace di unire il pop italiano alle grandi hit internazionali. Sul palco dell´Inalpi Arena di Torino si alterneranno Cristina D´Avena DSL*Dire Straits Legacy Drupi Filippo Graziani Irene Grandi Loredana Bertè Lou Bega Nek Neri per Caso Nino Buonocore Patty Pravo e gli Sugarfree , per una scaletta ricca di brani conosciuti a memoria dal pubblico. La line-up di sabato 12 settembre all´Inalpi Arena La seconda giornata, in programma sabato 12 settembre sempre in diretta televisiva su Rai 1, propone un percorso musicale che attraversa stili e repertori differenti. Saliranno sul palco Alberto Bertoli Anna Oxa Erminio Sinni Gaetano Curreri e gli Stadio Gazebo Luca Dirisio Mario Biondi Paul Young Sabrina Salerno Spagna e i Toploader , per una carrellata di successi che hanno fatto la storia della musica e fatto sognare intere generazioni. Biglietti Suzuki Jukebox: come acquistarli su TicketOne I biglietti per partecipare a Suzuki Jukebox La Notte delle Hit sono già in vendita sul sito ufficiale di TicketOne , all´indirizzo ticketone.it/artist/jukebox-notte-hit. Gli spettatori potranno scegliere la serata di venerdì 11 o quella di sabato 12 settembre, entrambe dal vivo all´Inalpi Arena di Torino e in diretta televisiva su Rai 1. Suzuki, tradizione e innovazione dal 1909 Nel comunicato che accompagna l´annuncio, Suzuki ripercorre le tappe principali della propria storia, iniziata nel quando Michio Suzuki fonda a Hamamatsu la Suzuki Loom Works, azienda dedicata alla produzione di telai tessili automatizzati, diventata poi Suzuki Motor Corporation. Nel arriva la prima bicicletta motorizzata, Power Free, che segna l´ingresso di Suzuki nel mondo dei motori, mentre nel debutta la prima automobile del marchio, la Suzulight, una compatta (keicar) a trazione anteriore. Nel nasce il primo motore fuoribordo Suzuki, il due tempi D55, e nel debutta il primo fuoristrada compatto 4×4, il Suzuki Jimny (LJ10). Nel arriva il primo vero SUV compatto del marchio, la Suzuki Vitara, mentre nel viene presentata e Vitara, il primo modello 100% elettrico di Suzuki. Oggi Suzuki conferma la propria presenza internazionale grazie alla produzione globale e a modelli pensati per numerosi mercati, con un´attenzione crescente alle tematiche ambientali e alla mobilità sostenibile. Domande frequenti su Suzuki Jukebox La Notte delle Hit Quando si terrà la seconda edizione di Suzuki Jukebox La Notte delle Hit? La seconda edizione si terrà venerdì 11 e sabato 12 settembre 2026 all´Inalpi Arena di Torino, in diretta televisiva su Rai 1. Chi conduce Suzuki Jukebox La Notte delle Hit? Lo show è condotto da Antonella Clerici , con la partecipazione di Clementino Dove si svolge l´evento Suzuki Jukebox? L´evento si svolge dal vivo all´ Inalpi Arena di Torino , con diretta televisiva su Rai 1 e streaming su RaiPlay. Quali artisti si esibiscono nella serata di venerdì 11 settembre? Nella prima serata si alternano, tra gli altri, Cristina D´Avena Loredana Bertè Nek Patty Pravo Irene Grandi e Lou Bega Quali artisti si esibiscono nella serata di sabato 12 settembre? Nella seconda serata si esibiscono, tra gli altri, Anna Oxa Mario Biondi Sabrina Salerno Paul Young Spagna e Gazebo Dove si acquistano i biglietti per Suzuki Jukebox? I biglietti sono in vendita sul sito ufficiale di TicketOne , all´indirizzo ticketone.it/artist/jukebox-notte-hit.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

Questo sito contribuisce alla audience di

ADVERTISEMENTS

Ad

SUZUKI JUKEBOX: LA NOTTE DELLE HIT SU RAI 1

NEWS

22-Lug-2026

ADVERTISEMENTS

Ad



Suzuki rinnova il suo storico legame con la musica italiana accompagnando la seconda edizione di Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit. Condotto da Antonella Clerici affiancata da Clementino, lo show andrà in onda in diretta ed in prima serata su Rai 1 e RaiPlay dall'Inalpi Arena di Torino, venerdì 11 e sabato 12 settembre.

Prodotto da A1 Pictures insieme alla Direzione Intrattenimento Prime Time Rai e in collaborazione con Rai Pubblicità, l'evento celebra i brani simbolo dagli anni '80 ai 2000. Suzuki conferma così il proprio sostegno ad un'arte capace di unire le persone ed evocare emozioni autentiche, portando sul palco gli interpreti originali delle canzoni che hanno segnato intere generazioni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

LA LINE-UP DELLE DUE SERATE

Un cast d'eccezione è pronto ad accendere il pubblico in arena e a casa con una scaletta ricca di grandissimi successi.

ADVERTISEMENTS

Ad

Venerdì 11 settembre: un'apertura che fonde pop italiano e grandi classici internazionali. Si alterneranno sul palco Loredana Bertè, Nek, Irene Grandi, Patty Pravo, Cristina D'Avena, Lou Bega, DSL*Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Neri per Caso, Nino Buonocore e gli Sugarfree.

Sabato 12 settembre: il viaggio musicale prosegue esplorando stili e repertori differenti. Protagonisti della seconda serata saranno Anna Oxa, Gaetano Curreri con gli Stadio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna, Gazebo, Luca Dirisio, Alberto Bertoli, Erminio Sinni e i Toploader.

Autore: Redazione

Vai alla fotogallery

LEGGI ANCHE



SUZUKI, OFFERTE SPECIALI PER IL BLACK FRIDAY



SUZUKI, WEEKEND DI PORTE APERTE PER LA GAMMA 4X4 ALLGRIP



SUZUKI, PORTE APERTE IL PROSSIMO FINE SETTIMANA



SUZUKI, PROTAGONISTA AL 4X4 FEST 2019 DI CARRARA

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

ADVERTISEMENTS

Ad

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

Volley femminile, la rivoluzione e' in chiaro: fino a cinque partite gratis a giornata



Il volley femminile si proietta verso una nuova era . L´uscita del calendario della LVF A1 Fineco 2026-27 coincide con un significativo ampliamento della copertura televisiva e digitale, costruita per rendere il campionato più accessibile e intercettare il pubblico direttamente sulle piattaforme maggiormente utilizzate. La stagione prenderà il via nel fine settimana del 3-4 ottobre , mentre l´ultima giornata della prima fase è stata programmata per il 13-14 marzo. In mezzo, un calendario simmetrico con tre turni infrasettimanali feriali, fissati il 21 ottobre, l´11 novembre e il 9 dicembre, ai quali si aggiungerà la giornata dell´Epifania, chiamata ad aprire il 2027 dopo nove giorni di pausa rispetto alle partite previste tra Santo Stefano e il 27 dicembre. powered by La nuova strategia multicanale con la regia di Gameday A cambiare non sarà soltanto la distribuzione degli appuntamenti. Per ogni turno di campionato, il pubblico potrà seguire gratuitamente almeno quattro incontri , con la possibilità di arrivare in alcune giornate fino a cinque: alla tradizionale partita proposta da Rai Sport si aggiungeranno infatti tre gare diffuse sui canali social della Lega, delle società e delle giocatrici. La copertura integrale della Serie A1, insieme al meglio della Serie A2, sarà invece affidata a DAZN « Copertura televisiva, ma anche oltre ha spiegato il presidente della Lega Pallavolo Serie A Femminile, Mauro Fabris , intervenendo a Radio Sportiva . Avremo di nuovo Rai Sport come partner in chiaro, ma è importante evidenziare la scelta di DAZN di affiancarci per la trasmissione di tutta la Serie A1 e del meglio dell´A2, ampliando di fatto la nostra visibilità rispetto agli anni passat i». Dietro la nuova architettura distributiva c´è il lavoro di Gameday, divisione sportiva di NJF Holdings , che insieme alla Lega Pallavolo Serie A Femminile ha costituito Spike Media , la joint venture incaricata di gestire in esclusiva i diritti media del movimento. L´accordo, sviluppato su un orizzonte decennale dopo una prima stagione di transizione, punta a superare la semplice vendita dei diritti televisivi per costruire un ecosistema nel quale partite e contenuti possano circolare attraverso broadcaster, social network, club e profili delle atlete. L´intervista Levy, Gameday: «Portiamo il contenuto volley ovunque sia l´utente» Kike Levy, head of Gameday by NJF Holdings, ha scelto Sport e Finanza per rilasciare la sua prima intervista ufficiale in Italia e spiegare come rivoluzionerà la distribuzione dei contenuti media della Lega Volley Femminile. Ridurre la distanza con il pubblico La strategia della Lega punta dunque ad affiancare alla distribuzione tradizionale un modello pensato specificamente per l´ambiente digitale . La presenza sui social non sarà utilizzata soltanto per promuovere il prodotto o pubblicare contenuti collaterali, ma diventerà un vero e proprio canale di trasmissione delle partite, consentendo alla pallavolo femminile di raggiungere anche gli utenti che non dispongono di un abbonamento televisivo. « Quello che mi preme sottolineare, però, è la possibilità per i nostri tifosi e appassionati di vedere tre partite in maniera completamente gratuita sui nostri social e su quelli di club e atlete. Una scelta innovativa, praticamente un unicum nel panorama sportivo d´eccellenza, che garantirà al grande pubblico di seguire più della metà di ogni giornata di gioco senza dover sottoscrivere abbonamenti ». L´obiettivo è ridurre la distanza tra il campionato e il pubblico , superando il modello nel quale è necessariamente lo spettatore a dover individuare la piattaforma titolare dei diritti. Attraverso la distribuzione delle gare sui profili della Lega, delle società e delle protagoniste, saranno gli stessi contenuti a entrare nei flussi digitali degli appassionati, moltiplicando i punti di contatto e le opportunità commerciali per club e partner. « Un´assoluta e straordinaria novità: le persone non dovranno più cercarci, ci troveranno direttamente sui loro device », ha sottolineato Fabris, definendo quella prevista per il 2026-27 un´offerta « senza precedenti nel panorama sportivo d´eccellenza ». Popolarità in crescendo La scelta si inserisce in un percorso di crescita che negli ultimi anni ha portato la pallavolo femminile a consolidare sia i risultati sportivi sia il proprio seguito digitale . Per la Lega, tuttavia, la qualità tecnica del campionato deve essere accompagnata dalla capacità di costruire narrazioni intorno alle atlete, alle società e agli appuntamenti principali della stagione. « Oggi la pallavolo è uno degli sport più seguiti in Italia e, a livello di popolarità sui social, siamo secondi solo alla Serie A di calcio ha proseguito il presidente . Abbiamo innovato molto negli ultimi anni: bisogna saper alimentare questo interesse e offrire sempre storie nuove per far conoscere le nostre campionesse prima, durante e dopo la partita ». Uno dei segnali più evidenti è arrivato dalla Coppa Italia disputata all´Inalpi Arena di Torino , lo stesso impianto utilizzato per le ATP Finals di tennis. Alla prima esperienza della pallavolo femminile nella struttura piemontese, la manifestazione ha registrato il tutto esaurito in entrambe le giornate, con circa 25mila presenze complessive « Facendo un parallelo con il tennis, sicuramente tra le discipline più in crescita nell

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

´ultimo periodo, è significativo per noi come Lega essere riusciti a riempire lo stesso palazzetto delle ATP Finals con la nostra Coppa Italia Frecciarossa a Torino. Non era scontato, alla nostra prima uscita all´Inalpi Arena, registrare il sold out per due giorni consecutivi in una delle più grandi arene d´Italia, con 25mila spettatori accorsi a vedere le nostre stelle. L´eccellenza serve, ma è anche fondamentale saperla promuovere ». la copertura sui media Volley femminile, la Serie A si vede ovunque: dalla tv allo streaming DAZN. Novità social Rai, DAZN e i social di Lega, club e giocatrici: ecco dove seguire il campionato di volley femminile 2026/2027, al via il 4 ottobre con la Imoco Conegliano campione in carica. La formula della post-season e la Supercoppa Il nuovo calendario conferma anche la struttura della fase decisiva della stagione. Le prime otto classificate accederanno ai Playoff Scudetto , con quarti di finale disputati attraverso gare di andata e ritorno ed eventuale Golden Set, mentre semifinali e finale resteranno articolate al meglio delle cinque partite. Cambierà invece la formula dei Playoff Challenge , che torneranno agli scontri diretti con andata, ritorno ed eventuale Golden Set. Il primo turno coinvolgerà le squadre classificate dalla nona alla dodicesima posizione, prima dell´ingresso delle formazioni eliminate nei quarti dei playoff per il titolo. La Supercoppa tra Prosecco Doc A.Carraro Imoco Conegliano e Savino Del Bene Scandicci si giocherà nel weekend del 24-25 ottobre, in una sede ancora da individuare. La Coppa Italia Frecciarossa prenderà invece il via il 23 dicembre con i quarti di finale riservati alle migliori otto squadre al termine del girone d´andata, per concludersi con la Final Four del 13-14 febbraio. Il grande volley italiano ed europeo, l´NFL, l´offerta Eurosport e tutta la Serie A Enilive, solo su DAZN a partire da 34,99 al mese. Clicca qui. Sport Volley Vedi anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

SPOT and W



Suzuki Jukebox: La Notte delle Hit in Diretta da Torino

22 Luglio 2026



Due serate di musica e spettacolo il 11 e 12 settembre con Antonella Clerici e Clementino

Un Evento Imperdibile

Suzuki conferma il proprio impegno nel panorama musicale italiano con la seconda edizione di **Suzuki Jukebox – La Notte delle Hit**. Le serate, in programma il **11 e 12 settembre** presso l'Inalpi Arena di Torino, saranno condotte da **Antonella Clerici** e vedranno la partecipazione del rapper **Clementino**.

Questi eventi si preannunciano come un vero e proprio viaggio attraverso le hit che hanno segnato la storia musicale del nostro Paese, con la presenza degli artisti originali delle canzoni che hanno fatto ballare e sognare intere generazioni. Un'opportunità unica per rivivere grandi successi e per celebrare la musica italiana in tutte le sue forme.

Dettagli e Aspettative

La manifestazione si svolgerà in diretta televisiva su **RAI 1**, offrendo a milioni di telespettatori la possibilità di assistere a performance indimenticabili. Suzuki, da anni, sostiene la passione degli italiani per la musica, e questa iniziativa rappresenta un ulteriore passo nel rafforzare il legame tra il brand e il mondo dello spettacolo.

Con un cast di artisti di primo livello e un'atmosfera festosa, **Suzuki Jukebox** si propone di essere un evento da non perdere, capace di unire diverse generazioni in un grande abbraccio musicale.



Antonella Clerici Clementino eventi musica Suzuki Jukebox Torino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Quotidiano
22-07-2026
Pagina 27
Foglio 1

TUTTOSPORT

Tiratura: 56.170
Diffusione: 19.004

www.ecostampa.it

IL PRESIDENTE FABRIS E LE TRE PARTITE GRATUITE SUI SOCIAL DI LEGA, CLUB E GIOCATRICI

«Il campionato va verso i tifosi»

L'uscita del calendario della LVF A1 Fineco 2026-27 ha posto l'accento sulla visibilità del massimo campionato femminile, il più bello e il più competitivo al mondo. Nei giorni scorsi, Mauro Fabris, presidente di Lega Pallavolo Femminile ne ha parlato ai microfoni di Radio Sportiva: «Copertura televisiva, ma anche oltre. Avremo di nuovo Rai Sport come partner in chiaro, ma è importante evidenziare la scelta di DAZN di affiancarci per la trasmissione di tutta la Serie A1 e del meglio dell'A2, ampliando di fatto la nostra visibilità rispetto agli anni passati. Quello che mi preme sottolineare, però, è la possibilità per i nostri tifosi e appassionati di vedere tre partite in maniera completamente gratuita sui nostri social e su quelli di club e atlete. Una scelta innovativa, praticamente un unicum nel panorama sportivo d'eccellenza, che garantirà al grande pubblico di seguire più della metà di ogni giornata di gioco senza dover sottoscrivere abbonamenti. Un'assoluta e straordinaria novità: le persone non dovranno più cercarci, ci troveranno direttamente sui loro device». Ha poi aggiunto: «Oggi la pallavolo è uno degli sport più seguiti in Italia e, a livello di popolarità sui social, siamo secondi solo alla Serie A di calcio. Abbiamo innovato molto negli ultimi anni: bisogna saper alimentare questo interesse e offrire sempre storie nuove per far conoscere le nostre campionesse prima, durante e dopo la partita. Facendo un parallelo con il tennis, sicuramente tra le discipline più in crescita nell'ultimo periodo, è significativo per noi come Lega essere riusciti a riempire lo stesso palazzetto delle ATP Finals con la nostra Coppa Italia Frecciarossa a Torino. Non era scontato, alla nostra prima uscita all'Inalpi Arena, registrare il sold out per due giorni consecutivi in una delle più grandi arene d'Italia, con 25mila spettatori accorsi a vedere le nostre stelle. L'eccellenza serve, ma è anche fondamentale saperla promuovere».

P. GIA.



Mauro Fabris, 68 anni


Scudetto settimino
Conegliano favorita
«Il campionato va verso i tifosi»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Quotidiano
22-07-2026
Pagina 37
Foglio 1

TUTTOSPORT

Tiratura: 56.170
Diffusione: 19.004

www.ecostampa.it

Quante novità per quest'anno, con la conferma del 2027

Torino con le Finals diventa sempre più Villaggio del tennis

Roberto Bertellino

Ormai il rapporto tra Torino e le Nitto Atp Finals è consolidato e stagione dopo stagione si rafforza. È ufficiale che il più grande evento di fine stagione si svolgerà nella prima capitale d'Italia e alla Inalpi Arena almeno fino al 2027. I miglioramenti, pur in un sistema diventato quasi perfetto e che gode dell'unanime apprezzamento, su tutti quello dei giocatori e dei partner, sono all'ordine del giorno. Se ne è avuta ulteriore conferma con la presentazione del Master Plan 2026. Dal 2021 Torino è diventata il cuore pulsante del grande tennis mondiale, cogliendo l'opportunità di mostrare al mondo il proprio fascino, la propria cultura e una straordinaria capacità nell'ospitare eventi di caratura internazionale. In questi anni il capoluogo piemontese ha saputo unire eccellenza organizzativa, accoglienza e spettacolo, trasformando le Nitto ATP Finals in una vera e propria celebrazione dello sport.

Il nuovo Master Plan introduce, infatti, un profondo rinnovamento degli spazi dell'Inalpi Arena e del Fan Village; sport, innovazione, intrattenimento, sostenibilità, grande musica e alta cucina si intrecciano armoniosamente, trasformando le Nitto ATP Finals in un'esperienza di livello superiore per pubblico, partner, addetti ai lavori e tennisti.

Il Fan Village, nella sua nuova configurazione, si trasformerà nel cuore pulsante dell'evento. Grazie a novità strutturali uniche nel loro genere, i tifosi potranno vivere un'esperienza ancora più immersiva e partecipativa, valorizzando così l'intero ecosistema delle Finals. Tra le novità più significative dell'edizione 2026 spicca lo Skywalk firmato da Pininfarina: una passerella sopraelevata riservata ai giocatori che collegherà l'Inalpi Arena al Fan Village, destinata a diventare uno degli elementi più iconici e scenografici del torneo.

Nel Fan Village sorgerà un nuovo campo di allenamento con vista, che permetterà ai protagonisti del torneo di preparare i propri match sotto gli occhi degli appassionati, creando un'occasione unica di contatto ravvicinato tra campioni e tifosi. A completare il progetto contribuirà la nuova e ampliata facciata del Fan Village, caratterizzata da una grande parete LED destinata a trasformare il Piazzale Grande Torino in un grande palcoscenico digitale.

All'interno dell'Inalpi Arena, invece, la nuova configurazione delle sedute porterà la capienza a oltre 13.500 posti, mentre quattro nuove terrazze con affaccio diretto sul campo e il potenziamento delle aree hospitality offriranno un'esperienza ancora più esclusiva per partner, ospiti e aziende. Anche Piazza San Carlo sarà al centro dell'esperienza delle Nitto ATP Finals, con il tradizionale Blue Carpet arricchito da una nuova installazione progettata da Pininfarina, pensata per valorizzare ulteriormente il legame tra l'evento e la città.

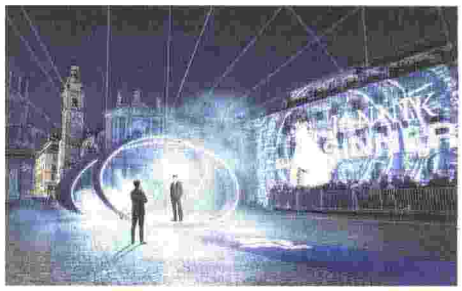
Così il presidente della Fitp Angelo Binaghi: «La conferma di Torino per il 2027 ci permette di continuare a programmare il futuro con ambizione e di consolidare ulteriormente il legame tra questo evento e il territorio che lo ha accolto e fatto crescere. I risultati straordinari che stiamo registrando già in fase di vendita per l'edizione 2026 ci dicono che le Nitto ATP Finals sono entrate definitivamente nel cuore degli italiani e degli appassionati di tutto il mondo. È il segnale più bello e più incoraggiante per continuare a investire in un progetto che rappresenta un patrimonio per lo sport italiano e per l'intero Paese».

Una passerella aerea di Pininfarina unirà il Fan Village e l'Inalpi Arena con un altro campo di allenamento



Jannik Sinner con il trofeo delle Finals vinto per il 2° anno di fila

Quattro terrazze nuove sul campo di gioco, Blue Carpet in Piazza San Carlo









I rendering delle novità 2026: l'installazione al Blue Carpet e la passerella al Fan Village firmate Pininfarina, il nuovo campo di allenamento nell'area tifosi e il piano dell'area delle Atp Finals

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY



Eventi

Suzuki Jukebox torna su Rai 1 con Antonella Clerici e Clementino

L'evento andrà in scena l'11 e il 12 settembre all'Inalpi Arena di Torino, con diretta in prima serata e in streaming su RaiPlay

22 Luglio 2026



Prodotto da **A1 Pictures** in collaborazione con la Direzione Intrattenimento Prime Time Rai, il programma riunirà sul palco gli interpreti originali di alcune delle canzoni che hanno segnato intere generazioni, confermando il format come un appuntamento dedicato alla grande musica dal vivo.

L'iniziativa si inserisce nella strategia con cui Suzuki continua ad associare il proprio brand ai valori della musica, intesa come linguaggio universale capace di creare emozione, condivisione e senso di comunità. Realizzato in collaborazione con **Rai Pubblicità**, lo show accompagnerà il pubblico in un viaggio attraverso oltre vent'anni di hit, riportando sul palco artisti italiani e internazionali che hanno scritto pagine importanti della storia della musica.

La line-up annunciata vedrà alternarsi, nella serata dell'11 settembre, Cristina D'Avena, DSL Dire Straits Legacy, Drupi, Filippo Graziani, Irene Grandi, Loredana Bertè, Lou Bega, Nek, Neri per Caso, Nino Buonocore, Patty Pravo e Sugarfree. Il 12 settembre sarà invece la volta di Alberto Bertoli, Anna Oxa, Erminio Sinni, Gaetano Curreri con gli Stadio, Gazebo, Luca Dirisio, Mario Biondi, Paul Young, Sabrina Salerno, Spagna e Toploader, per due appuntamenti che ripercorreranno alcune delle hit più amate dal pubblico italiano.

MUSICA RAI RAI PUBBLICITÀ SUZUKI

iscriviti alla newsletter

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

altarimini.it

www.ecostampa.it

Rimini capitale del basket con Estathe' Faceoff 2026



Il playground del Moab Court ospita il debutto del torneo estivo uno contro uno della LBA: in campo atleti, ospiti e appassionati per una giornata di sport e spettacolo È la settimana di Estathé® LBA Faceoff 2026 , il primo torneo 1v1 estivo organizzato da LBA che domenica 26 calamiterà l´attenzione sul playground MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini L´EVENTO Si giocherà in continuità, dalle 10 del mattino alle 10 di sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile. Alla presenza di Andrea Bargnani Gianluca Gazzoli e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. L´evento sarà condotto da Lorenzo Pinciroli , frontman di DA MOVE e founder di Court MLN, affiancato da DJ Pale , che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set. A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni. IN PALIO Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game LBA 2027 , l´evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all´Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game. I MEDIA Sarà presente Sky Sport , con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da Gaia Accoto e Giulia Cicchinè , e gli interventi di Chicca Macchi e Matteo Soragna . Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell´evento. Che potranno giovarsi dei consigli di Matteo Soragna, argento olimpico e bronzo europeo con la Nazionale ed uno scudetto con Treviso, e Chicca Macchi, nove scudetti e due medaglie in azzurro. MICHELE LARI - Assessore Sport e Cultura Comune di Rimini Siamo felici che LBA abbia scelto Rimini per il suo primo torneo estivo uno contro uno: una formula spettacolare, capace di esaltare l´anima più adrenalinica e competitiva del basket e di portare in una dimensione agonistica le sfide sotto canestro che da sempre infiammano i campetti di quartiere e appartengono all´identità di Rimini, città profondamente legata alla pallacanestro. Non poteva esserci luogo più adatto del MOAB Court del Parco del Mare, un playground diventato un punto di riferimento per giovani, sportivi e per chiunque abbia voglia di mettersi alla prova, in una cornice unica a pochi passi dal mare. FABRIZIO GAVELLI - Presidente e Amministratore Delegato di Ferrero Commerciale Italia Siamo felici di affiancare la Lega Basket Serie A nella prima edizione di Estathé® LBA Faceoff 2026. Una nuova sfida, che incarna lo spirito più autentico del basket vissuto in piazza: immediato, coinvolgente, divertente, che arriva in un anno particolarmente importante per il brand Estathé segnato dall´ingresso in un nuovo segmento di mercato, con Estathé Sport, la nostra prima bevanda pensata per i giovani sportivi. ANDREA BARGNANI LBA Executive Advisor L´Estathé 1v1 Faceoff è un progetto con il quale LBA dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Da un´idea nata con Gianluca Gazzoli, portiamo ragazzi e ragazze a giocare su uno dei playground più storici e frequentati d´Italia, quello realizzato sul lungomare di Rimini. Una location ideale per dare massima visibilità ad un evento fatto di adrenalina pura, sfide continue di uno contro uno, intercettando quello che è il nuovo trend del momento. Per eleggere in una unica giornata di gara i due campioni. Che ospiteremo a Torino, assegnando loro una maglia per far parte del roster dello Showtime Game LBA. Una formula accattivante che ci ha permesso di avere al nostro fianco un partner di assoluto prestigio come il Gruppo Ferrero, title sponsor dell´evento col brand Estathé. E la altrettanto importante partecipazione di partner di LBA, tra i quali quello istituzionale del Comune di Rimini. Vi aspetto tutti al Moab Court, domenica 26 luglio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Chiamamicitta.it
l'informazione online di Rimini e Provincia

Domenica 26 luglio una giornata di sfide al Parco del Mare con Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli e gli ospiti di Sky Sport

SPORT / RIMINI



Basket, al MOAB Court il primo torneo estivo 1 contro 1

21 Luglio 2026 / Redazione

Rimini si prepara ad accogliere il primo torneo estivo 1 contro 1 organizzato dalla Lega Basket Serie A. Domenica 26 luglio il **MOAB Court del Parco del Mare** ospiterà l'**Estathé® LBA Faceoff 2026**, manifestazione che vedrà alternarsi sul playground, dalle 10 del mattino alle 22, decine di sfide per decretare i vincitori dei tabelloni maschile e femminile. L'iniziativa, presentata dalla LBA, porterà sul lungomare riminese alcuni protagonisti del basket italiano e numerosi ospiti, trasformando per un'intera giornata il campo da gioco in un punto di riferimento per appassionati e curiosi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

www.ecostampa.it

L'evento vedrà la presenza di **Andrea Bargnani**, **Gianluca Gazzoli** e di altri ospiti che si alterneranno nel corso della giornata. La conduzione sarà affidata a **Lorenzo Pinciroli**, frontman di DA MOVE e founder di Court MLN, affiancato dal dj **Pale**, mentre il programma sarà arricchito da ulteriori momenti di intrattenimento annunciati dagli organizzatori. **Le sfide assegneranno ai due vincitori un premio speciale:** l'accesso alle squadre dello **Showtime Game LBA 2027**, in programma durante la Final Eight di Coppa Italia a Torino. I campioni selezionati vivranno un weekend nel capoluogo piemontese con ospitalità completa, assisteranno alle partite della manifestazione e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena insieme ai protagonisti dello Showtime Game.

Ampio spazio sarà dedicato anche alla copertura televisiva e alle attività rivolte ai più giovani. Sky Sport seguirà l'evento con collegamenti in diretta per Sky Sport 24 affidati a **Gaia Accoto** e **Giulia Cicchinè**, oltre agli interventi di **Chicca Macchi** e **Matteo Soragna**, che saranno impegnati anche in mini-clinic dedicati ai partecipanti più giovani, mettendo a disposizione la propria esperienza maturata ai massimi livelli del basket italiano e internazionale.

Nel comunicato, **l'assessore allo Sport e alla Cultura del Comune di Rimini Michele Lari** sottolinea il significato della scelta della città come sede della manifestazione: **"Siamo felici che LBA abbia scelto Rimini per il suo primo torneo estivo uno contro uno: una formula spettacolare, capace di esaltare l'anima più adrenalinica e competitiva del basket e di portare in una dimensione agonistica le sfide sotto canestro che da sempre infiammano i campetti di quartiere e appartengono all'identità di Rimini, città profondamente legata alla pallacanestro. Non poteva esserci luogo più adatto del MOAB Court del Parco del Mare, un playground diventato un punto di riferimento per giovani, sportivi e per chiunque abbia voglia di mettersi alla prova, in una cornice unica a pochi passi dal mare".**

Anche **Fabrizio Gavelli**, presidente e amministratore delegato di Ferrero Commerciale Italia, evidenzia il valore della collaborazione con la Lega Basket Serie A: **"Siamo felici di affiancare la Lega Basket Serie A nella prima edizione di Estathé® LBA Faceoff 2026. Una nuova sfida, che incarna lo spirito più autentico del basket vissuto in piazza: immediato, coinvolgente, divertente, che arriva in un anno particolarmente importante per il brand Estathé segnato dall'ingresso in un nuovo segmento di mercato, con Estathé Sport, la nostra prima bevanda pensata per i giovani sportivi".**

Ampio spazio, infine, alle parole di **Andrea Bargnani**, LBA Executive Advisor, che spiega la filosofia dell'iniziativa: **"L'Estathé 1v1 Faceoff è un progetto con il quale LBA dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Da un'idea nata con Gianluca Gazzoli, portiamo ragazzi e ragazze a giocare su uno dei playground più storici e frequentati d'Italia, quello realizzato sul lungomare di Rimini. Una location ideale per dare massima visibilità ad un evento fatto di adrenalina pura, sfide continue di uno contro uno, intercettando quello che è il nuovo trend del momento. Per eleggere in una unica giornata di gara i due campioni. Che ospiteremo a Torino, assegnando loro una maglia per far parte del roster dello Showtime Game LBA. Una formula accattivante che ci ha permesso di avere al nostro fianco un partner di assoluto prestigio come il Gruppo Ferrero, title sponsor dell'evento col brand Estathé. E la altrettanto importante partecipazione di partner di LBA, tra i quali quello istituzionale del Comune di Rimini. Vi aspetto tutti al Moab Court, domenica 26 luglio".**

Come si legge nel comunicato, **l'Estathé® LBA Faceoff 2026 è realizzato con il supporto di Estathé®, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini e in collaborazione con MOAB.**

Stampa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

SPORT 14:30 | 21/07/2026 – Rimini

Parte "Estathé® Lba Faceoff 2026", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da Lba che domenica 26 calamiterà l'attenzione sul playground Moab al Parco Del Mare



È la settimana di "Estathé® LBA Faceoff 2026", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da LBA che domenica 26 calamiterà l'attenzione sul playground MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini.

L'EVENTO

Si giocherà in continuità, dalle 10 del mattino alle 10 di sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile. Alla presenza di **Andrea Bargnani**, **Gianluca Gazzoli** e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. L'evento sarà condotto da **Lorenzo Pinciroli**, frontman di DA MOVE e founder di Court MLN, affiancato da **DJ Pale**, che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set. A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni.

IN PALIO

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello **Showtime Game LBA 2027**, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la **Final Eight** del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a **Torino** con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

I MEDIA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Sarà presente **Sky Sport**, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da **Gaia Accoto** e **Giulia Cicchinè**, e gli interventi di **Chicca Macchi** e **Matteo Soragna**. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento. Che potranno giovarsi dei consigli di Matteo Soragna, argento olimpico e bronzo europeo con la Nazionale ed uno scudetto con Treviso, e Chicca Macchi, nove scudetti e due medaglie in azzurro.

MICHELE LARI - Assessore Sport e Cultura Comune di Rimini

"Siamo felici che LBA abbia scelto Rimini per il suo primo torneo estivo uno contro uno: una formula spettacolare, capace di esaltare l'anima più adrenalinica e competitiva del basket e di portare in una dimensione agonistica le sfide sotto canestro che da sempre infiammano i campetti di quartiere e appartengono all'identità di Rimini, città profondamente legata alla pallacanestro. Non poteva esserci luogo più adatto del MOAB Court del Parco del Mare, un playground diventato un punto di riferimento per giovani, sportivi e per chiunque abbia voglia di mettersi alla prova, in una cornice unica a pochi passi dal mare".

FABRIZIO GAVELLI - Presidente e Amministratore Delegato di Ferrero Commerciale Italia

"Siamo felici di affiancare la Lega Basket Serie A nella prima edizione di Estathé® LBA Faceoff 2026. Una nuova sfida, che incarna lo spirito più autentico del basket vissuto in piazza: immediato, coinvolgente, divertente, che arriva in un anno particolarmente importante per il brand Estathé segnato dall'ingresso in un nuovo segmento di mercato, con Estathé Sport, la nostra prima bevanda pensata per i giovani sportivi".

ANDREA BARGNANI – LBA Executive Advisor

"L'Estathé 1v1 Faceoff è un progetto con il quale LBA dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Da un'idea nata con Gianluca Gazzoli, portiamo ragazzi e ragazze a giocare su uno dei playground più storici e frequentati d'Italia, quello realizzato sul lungomare di Rimini. Una location ideale per dare massima visibilità ad un evento fatto di adrenalina pura, sfide continue di uno contro uno, intercettando quello che è il nuovo trend del momento. Per eleggere in una unica giornata di gara i due campioni. Che ospiteremo a Torino, assegnando loro una maglia per far parte del roster dello Showtime Game LBA. Una formula accattivante che ci ha permesso di avere al nostro fianco un partner di assoluto prestigio come il Gruppo Ferrero, title sponsor dell'evento col brand Estathé. E la altrettanto importante partecipazione di partner di LBA, tra i quali quello istituzionale del Comune di Rimini. Vi aspetto tutti al Moab Court, domenica 26 luglio".

L'Estathé® LBA Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé®, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con MOAB.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

GIORNALESM

Domenica 26 luglio a Rimini l'Estathé® LBA Faceoff 2026, torneo 1v1 al playground del Parco Del Mare

Luglio 21, 2026



DOMENICA 26 LUGLIO A RIMINI L'ESTATHÉ® LBA FACEOFF 2026

ANDREA BARGNANI: "UN EVENTO ADRENALICO DI 1V1 INTERCETTANDO IL TREND DEL MOMENTO"

È la settimana di "**Estathé® LBA Faceoff 2026**", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da LBA che domenica 26 calamiterà l'attenzione sul playground **MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini**.

L'EVENTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Si giocherà in continuità, dalle 10 del mattino alle 10 di sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile. Alla presenza di **Andrea Bargnani**, **Gianluca Gazzoli** e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. L'evento sarà condotto da **Lorenzo Pinciroli**, frontman di DA MOVE e founder di Court MLN, affiancato da **DJ Pale**, che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set. A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni.

IN PALIO

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello **Showtime Game LBA 2027**, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la **Final Eight** del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a **Torino** con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

I MEDIA

Sarà presente **Sky Sport**, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da **Gaia Accoto** e **Giulia Cicchinè**, e gli interventi di **Chicca Macchi** e **Matteo Soragna**. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento. Che potranno giovarsi dei consigli di Matteo Soragna, argento olimpico e bronzo europeo con la Nazionale ed uno scudetto con Treviso, e Chicca Macchi, nove scudetti e due medaglie in azzurro.

MICHELE LARI – Assessore Sport e Cultura Comune di Rimini

"Siamo felici che LBA abbia scelto Rimini per il suo primo torneo estivo uno contro uno: una formula spettacolare, capace di esaltare l'anima più adrenalinica e competitiva del basket e di portare in una dimensione agonistica le sfide sotto canestro che da sempre infiammano i campetti di quartiere e appartengono all'identità di Rimini, città profondamente legata alla pallacanestro. Non poteva esserci luogo più adatto del MOAB Court del Parco del Mare, un playground diventato un punto di riferimento per giovani, sportivi e per chiunque abbia voglia di mettersi alla prova, in una cornice unica a pochi passi dal mare".

FABRIZIO GAVELLI – Presidente e Amministratore Delegato di Ferrero Commerciale Italia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

"Siamo felici di affiancare la Lega Basket Serie A nella prima edizione di Estathé® LBA Faceoff 2026. Una nuova sfida, che incarna lo spirito più autentico del basket vissuto in piazza: immediato, coinvolgente, divertente, che arriva in un anno particolarmente importante per il brand Estathé segnato dall'ingresso in un nuovo segmento di mercato, con Estathé Sport, la nostra prima bevanda pensata per i giovani sportivi".

ANDREA BARGNANI – LBA Executive Advisor

"L'Estathé 1v1 Faceoff è un progetto con il quale LBA dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Da un'idea nata con Gianluca Gazzoli, portiamo ragazzi e ragazze a giocare su uno dei playground più storici e frequentati d'Italia, quello realizzato sul lungomare di Rimini. Una location ideale per dare massima visibilità ad un evento fatto di adrenalina pura, sfide continue di uno contro uno, intercettando quello che è il nuovo trend del momento. Per eleggere in una unica giornata di gara i due campioni. Che ospiteremo a Torino, assegnando loro una maglia per far parte del roster dello Showtime Game LBA. Una formula accattivante che ci ha permesso di avere al nostro fianco un partner di assoluto prestigio come il Gruppo Ferrero, title sponsor dell'evento col brand Estathé. E la altrettanto importante partecipazione di partner di LBA, tra i quali quello istituzionale del Comune di Rimini. Vi aspetto tutti al Moab Court, domenica 26 luglio".

L'Estathé® LBA Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé®, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con MOAB.

Comune di Rimini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

La Nuova Provincia
Diffusione: 13.500

www.ecostampa.it

FITNESS

UBL, NON SOLO SPORT, RADDOPPIA: DA NAPOLI A TORINO

L'ultima edizione della UBL | The Italian Competition, che si è svolta a Napoli ai primi di luglio, ha lasciato un segno profondo nell'ambito del functional fitness internazionale ed ha accolto oltre mille atleti provenienti da 59 Paesi, unendo insieme sport, competizione e crossFit. UBL non è stato soltanto sport, infatti la manifestazione ha ribadito con forza anche il proprio impegno sociale grazie alla collaborazione con Narconon Piemonte, realtà di Villafranca d'Asti che, insieme all'associazione "Mondo libero dalla droga", sostiene con forza manifestazioni come questa, schierandosi in prima linea accanto agli atleti e ai valori sani dello sport. "Narconon Piemonte" è una realtà impegnata nella prevenzione dalle dipendenze e nel recupero delle persone che vogliono ricostruire la propria vita lontano dalla droga e dall'alcol, promuovendo i valori della prevenzione, della disciplina, del rispetto e di uno stile di vita sano. Un messaggio importante che ha accompagnato ogni attimo dell'evento, dimostrando come lo sport possa essere un potente strumento di crescita personale e sociale. A Napoli, era presente anche il campione di boxe piemontese Ivan Zucco che è attualmente 50° della classifica mondiale e nella sua carriera vanta due titoli italiani e WBC International. Il giorno prima delle finali c'è stato l'annuncio del raddoppio della UBL che avrà luogo a Torino il 27 e 28 febbraio 2027 all'Inalpi Arena, con qualifiche nel mese di settembre 2026. Se Napoli ha dimostrato la concretezza del sogno, Torino avrà il compito di trasformarlo in una nuova realtà capace di coinvolgere migliaia di atleti, appassionati e famiglie.


SPORT
Stasera le finali del Memorial Giacosa al DLF

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

msn.com
www.ecostampa.it

Pininfarina firma per FITP la Skywalk e lo Stargate delle Nitto ATP Finals



Bot Requadro Torino rafforza il suo legame con il grande tennis attraverso l´eccellenza del design italiano. Pininfarina, in collaborazione con la FITP, ha svelato due interventi di architettura esperienziale per le Nitto ATP Finals: lo Skywalk e lo Stargate. Lo Skywalk è una passerella sospesa di 60 metri che collega l´Inalpi Arena al Fan Village. Caratterizzata da grandi vele fluide di oltre 440 metri quadrati, la struttura garantisce agli atleti un percorso riservato a sei metri d´altezza, offrendo al contempo uno spettacolo visivo unico per i tifosi. Il sistema, interamente modulare e sostenibile, è progettato secondo principi di reversibilità per minimizzare l´impatto sull´area urbana. In Piazza San Carlo debutta invece lo Stargate, un landmark iconico che porta l´energia del torneo nel cuore cittadino. L´installazione accoglie i campioni sul Blue Carpet, trasformando il loro passaggio in un rito simbolico che unisce atleti e pubblico in un´esperienza condivisa e memorabile. Il progetto interpreta perfettamente la nostra visione, coniugando eccellenza e innovazione, ha dichiarato Angelo Binaghi, Presidente FITP. Per l´AD di Pininfarina, Paolo Dellachà, si tratta di un omaggio alla propria città: Contribuiamo a rafforzare il ruolo di Torino come capitale di grandi eventi, creando spazi destinati a lasciare un´eredità concreta e duratura. L´articolo Pininfarina firma per Fitp la Skywalk e lo Stargate delle Nitto Atp Finals proviene da Requadro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

newsrimini.it

www.ecostampa.it

AL PLAYGROUND MOAB COURT

Domenica 26 luglio a Rimini l'Estathé® LBA Faceoff 2026: torneo 1vs1



In foto: Il playground MOAB Court, al Parco del Mare

di **Icaro Sport** 4 min

Mar **21 Lug 2026** 14:51 ~ ultimo agg. 15:05

È la settimana di "**Estathé® LBA Faceoff 2026**", il primo **torneo 1v1** estivo organizzato da **LBA** che *domenica 26* calamiterà l'attenzione sul playground **MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini**.

L'EVENTO

Si giocherà in continuità, *dalle 10 del mattino alle 10 di sera,* per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile. Alla presenza di **Andrea Bargnani**, **Gianluca Gazzoli** e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. L'evento sarà condotto da **Lorenzo Pinciroli**, frontman di DA MOVE e founder di Court MLN, affiancato da **DJ Pale**, che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set. A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni.

IN PALIO

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello **Showtime Game LBA 2027**, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la **Final Eight** del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a **Torino** con ospitalità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

newsrimini.it

www.ecostampa.it

completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

I MEDIA

Sarà presente **Sky Sport**, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da **Gaia Accoto** e **Giulia Cicchinè**, e gli interventi di **Chicca Macchi** e **Matteo Soragna**. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento. Che potranno giovarsi dei consigli di Matteo Soragna, argento olimpico e bronzo europeo con la Nazionale ed uno scudetto con Treviso, e Chicca Macchi, nove scudetti e due medaglie in azzurro.

MICHELE LARI - Assessore Sport e Cultura Comune di Rimini: *"Siamo felici che LBA abbia scelto Rimini per il suo primo torneo estivo uno contro uno: una formula spettacolare, capace di esaltare l'anima più adrenalinica e competitiva del basket e di portare in una dimensione agonistica le sfide sotto canestro che da sempre infiammano i campetti di quartiere e appartengono all'identità di Rimini, città profondamente legata alla pallacanestro. Non poteva esserci luogo più adatto del MOAB Court del Parco del Mare, un playground diventato un punto di riferimento per giovani, sportivi e per chiunque abbia voglia di mettersi alla prova, in una cornice unica a pochi passi dal mare".*

FABRIZIO GAVELLI - Presidente e Amministratore Delegato di Ferrero Commerciale Italia: *"Siamo felici di affiancare la Lega Basket Serie A nella prima edizione di Estathé® LBA Faceoff 2026. Una nuova sfida, che incarna lo spirito più autentico del basket vissuto in piazza: immediato, coinvolgente, divertente, che arriva in un anno particolarmente importante per il brand Estathé segnato dall'ingresso in un nuovo segmento di mercato, con Estathé Sport, la nostra prima bevanda pensata per i giovani sportivi".*

ANDREA BARGNANI – LBA Executive Advisor: *"L'Estathé 1v1 Faceoff è un progetto con il quale LBA dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Da un'idea nata con Gianluca Gazzoli, portiamo ragazzi e ragazze a giocare su uno dei playground più storici e frequentati d'Italia, quello realizzato sul lungomare di Rimini. Una location ideale per dare massima visibilità ad un evento fatto di adrenalina pura, sfide continue di uno contro uno, intercettando quello che è il nuovo trend del momento. Per eleggere in una unica giornata di gara i due campioni. Che ospiteremo a Torino, assegnando loro una maglia per far parte del roster dello Showtime Game LBA. Una formula accattivante che ci ha permesso di avere al nostro fianco un partner di assoluto prestigio come il Gruppo Ferrero, title sponsor dell'evento col brand Estathé. E la altrettanto importante partecipazione di partner di LBA, tra i quali quello istituzionale del Comune di Rimini. Vi aspetto tutti al Moab Court, domenica 26 luglio".*

L'Estathé® LBA Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé®, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con MOAB.

Calcio: risultati e classifica

- Serie A
- Serie B
- Serie C girone B
- Serie D girone D
- Serie D girone F
- Eccellenza girone B
- Promozione girone D
- Prima categoria girone G
- Prima categoria girone H
- Seconda categoria girone O
- Seconda categoria girone P
- Terza categoria Rimini girone A
- Terza categoria Rimini girone B

Meteo Rimini

LEGGI TUTTE LE NOTIZIE SUL METEO

Altre notizie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

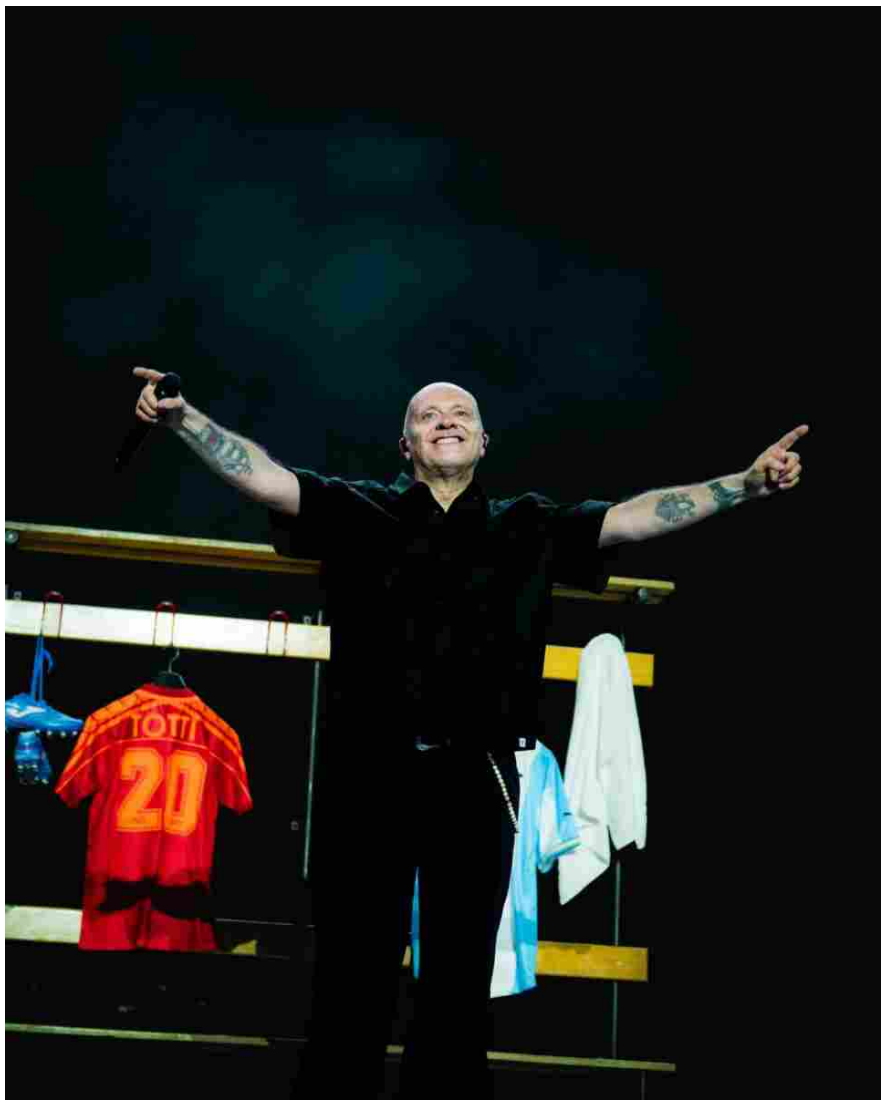
095047-ITOMLY

Cultura, Arte e Libri

Max Pezzali, annunciate nuove date per tour palasport

by Redazione Ore 12 21 Luglio 2026 0

SHARE 0



Dopo il grande successo di Max forever gli anni d'oro – stadi 2026, che ha visto Max Pezzali protagonista nei più importanti stadi italiani totalizzando oltre 680.000 biglietti per i suoi 15

ARTICOLI RECENTI

Max Pezzali, annunciate nuove date per tour palasport

Lazio: cabina di regia Regione con Università Roma Tre per difesa costa

Tensostrutture, Funari: "Servizio non interrotto, prolungata l'accoglienza oltre il Giubileo"

Lazio: Rocca inaugura Casa e ospedale di Comunità ad Anzio

Roma: precipita da terrazza, morto attore teatrale Pippo Di Marca







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

appuntamenti (il tour più venduto del 2026), il viaggio live dell'artista prosegue con un nuovo capitolo. Da dicembre Max Pezzali tornerà a riabbracciare il suo pubblico nei palasport italiani con Max forever – stessa storia stesso posto stesso bar, uno show nuovo che riporterà nella dimensione indoor le canzoni di Pezzali. "La nuova sfida sarà fare dei palazzetti i più grandi bar di provincia d'Italia, forse d'Europa, forse del mondo! Negli anni '90 la socializzazione era ancora completamente analogica: nei bar di provincia ci si trovava davvero, si sentiva forte il bisogno del rapporto umano, dello sguardo, della comunicazione non verbale. I bar avevano una caratteristica fondamentale: erano luoghi profondamente democratici. Non esisteva il bar dei punk, dei metallari o di chi la pensava come te: ci si ritrovava tutti nello stesso posto, si imparava ad ascoltare punti di vista diversi e a convivere con persone che avevano esperienze completamente differenti. Oggi i social network tendono a seguire una logica opposta: gli algoritmi privilegiano contenuti coerenti con le tue preferenze, confermano le tue convinzioni e riducono l'esposizione a punti di vista alternativi. Per questo voglio riportare sul palco quel certo tipo di atmosfera: perché il bar di provincia, prima ancora che un luogo, era una scuola di relazioni umane", afferma Pezzali. Il tour, al via a fine 2026, si arricchisce oggi di nuove date: la partenza è affidata a Pesaro, dove alla data del 18 dicembre e a quella del 19 dicembre 2026 (già andata esaurita), si aggiunge un nuovo appuntamento alla Vitrifrigo Arena, il 16 dicembre 2026. Segue poi la residency milanese all'Unipol Dome Milano Santa Giulia con 8 appuntamenti: tutto esaurito per le prime tre date del 22, 23 e 26 dicembre 2026, a cui seguono gli show del 27, 29 e 30 dicembre 2026 e quelli del 3 e 4 gennaio 2027. Roma aggiunge oggi due appuntamenti nel mese di gennaio 2027: i nuovi show, in programma il 13 e 14 gennaio al Palazzo dello Sport, si aggiungono agli otto già annunciati in cartellone –del 16 (tutto esaurito), 17 (tutto esaurito), 19 (tutto esaurito), 20 (tutto esaurito), 22 (tutto esaurito), 23 (esaurito), 25 e 26 gennaio 2027.Dopo Roma, Max arriva a Bologna con due date all'Unipol Arena il 5 e 6 febbraio 2027, quest'ultima già andata esaurita; e subito dopo Firenze, con quattro appuntamenti al Mandela Forum: tutto esaurito per le date del 21 e 22 febbraio 2027, a cui si aggiungono oggi gli show del 24 e 25 febbraio 2027. La tournée prosegue poi a Torino, dove sono previsti tre appuntamenti all'Inalpi Arena: 11 marzo, 13 marzo (tutto esaurito) e 14 marzo 2027.

SHARE 0

POST PRECEDENTE

Lazio: cabina di regia Regione con Università Roma Tre per difesa costa

Redazione Ore 12

RELATED POSTS



NANNI: "PARTECIPERO'AL PREMIO INTERNAZIONALE D'ARTE SGUARDO DI DONNA"



Musica: a Parma "Tempeste e Segreti" del prete rosso Vivaldi



Nell'ORBITA del sodalizio artistico di Vito Viglioglia e Graziano Accinni





CATEGORIE

Covid
Cronaca
Cultura, Arte e Libri
Economia e Lavoro
Energia e Sostenibilità
Esteri
Imprese e Sindacato
La guerra di Putin
La guerra di Trump
Medicina
Norme fiscali
Politica
Primo piano
Regioni
Roma Capitale
Travel
Turismo Extra
Uncategorized

Luglio 2026

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

Rimini capitale del basket 1 contro 1: al Moab Court arriva l'Estathe' Lba Faceoff con Andrea Bargna

immagine

Il Moab Court ospita la prima edizione dell´evento estivo della Lega Basket Serie A con Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli, Sky Sport e tanti ospiti È la settimana di Estathé Lba Faceoff 2026, il primo torneo 1v1 estivo organizzato da L ba che domenica 26 luglio calamiterà l´attenzione sul playground Moab Court del Parco Del Mare a Rimini. Si giocherà in continuità, dalle 10 del mattino alle 10 di sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile. Alla presenza di Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. L´evento sarà condotto da Lorenzo Pinciroli, frontman di Da Move e founder di Court Mln, affiancato da Dj Pale, che da anni accompagna gli eventi Lba con il suo deejay set. A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni. Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game Lba 2027, l´evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all´Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game. Sarà presente Sky Sport, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da Gaia Accoto e Giulia Cicchinè, e gli interventi di Chicca Macchi e Matteo Soragna. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell´evento. Che potranno giovarsi dei consigli di Matteo Soragna, argento olimpico e bronzo europeo con la Nazionale ed uno scudetto con Treviso, e Chicca Macchi, nove scudetti e due medaglie in azzurro. Michele Lari, assessore Sport e Cultura Comune di Rimini: Siamo felici che Lba abbia scelto Rimini per il suo primo torneo estivo uno contro uno: una formula spettacolare, capace di esaltare l´anima più adrenalinica e competitiva del basket e di portare in una dimensione agonistica le sfide sotto canestro che da sempre infiammano i campetti di quartiere e appartengono all´identità di Rimini, città profondamente legata alla pallacanestro. Non poteva esserci luogo più adatto del Moab Court del Parco del Mare, un playground diventato un punto di riferimento per giovani, sportivi e per chiunque abbia voglia di mettersi alla prova, in una cornice unica a pochi passi dal mare. Fabrizio Gavelli, presidente e amministratore delegato di Ferrero Commerciale Italia: Siamo felici di affiancare la Lega Basket Serie A nella prima edizione di Estathé Lba Faceoff 2026. Una nuova sfida, che incarna lo spirito più autentico del basket vissuto in piazza: immediato, coinvolgente, divertente, che arriva in un anno particolarmente importante per il brand Estathé segnato dall´ingresso in un nuovo segmento di mercato, con Estathé Sport, la nostra prima bevanda pensata per i giovani sportivi. Andrea Bargnani, Lba Executive Advisor: "L´Estathé 1v1 Faceoff è un progetto con il quale Lba dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Da un´idea nata con Gianluca Gazzoli, portiamo ragazzi e ragazze a giocare su uno dei playground più storici e frequentati d´Italia, quello realizzato sul lungomare di Rimini. Una location ideale per dare massima visibilità ad un evento fatto di adrenalina pura, sfide continue di uno contro uno, intercettando quello che è il nuovo trend del momento. Per eleggere in una unica giornata di gara i due campioni. Che ospiteremo a Torino, assegnando loro una maglia per far parte del roster dello Showtime Game Lba. Una formula accattivante che ci ha permesso di avere al nostro fianco un partner di assoluto prestigio come il Gruppo Ferrero, title sponsor dell´evento col brand Estathé. E la altrettanto importante partecipazione di partner di Lba, tra i quali quello istituzionale del Comune di Rimini. Vi aspetto tutti al Moab Court, domenica 26 luglio. L´Estathé Lba Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé, brand del Gruppo Ferrero, dell´Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con Moab.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

COMUNICATO SERIE A 0 COMMENTI

Domenica 26 luglio a Rimini l'Estathé® LBA Faceoff 2026. Andrea Bargnani: "Un evento adrenalinico"

21/07/2026 **14:30**

È la settimana di "Estathé® LBA Faceoff 2026", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da LBA: le parole di Andrea Bargnani...

È la settimana di "**Estathé® LBA Faceoff 2026**", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da

CERCA

Inserisci la parola da cercare Cerca

GLI ULTIMI COMMENTI

secondi al prossimo aggiornamento

{{ item.createdAt | dateFormat }}

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

LBA che domenica 26 calamiterà l'attenzione sul playground **MOAB Court del Parco Del Mare a Rimini**.

L'EVENTO

Si giocherà in continuità, dalle 10 del mattino alle 10 di sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile. Alla presenza di **Andrea Bargnani**, **Gianluca Gazzoli** e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. L'evento sarà condotto da **Lorenzo Pinciroli**, frontman di DA MOVE e founder di Court MLN, affiancato da **DJ Pale**, che da anni accompagna gli eventi LBA con il suo deejay set. A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni.

IN PALIO

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello **Showtime Game LBA 2027**, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la **Final Eight** del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a **Torino** con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

I MEDIA

Sarà presente **Sky Sport**, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da **Gaia Accoto** e **Giulia Cicchinè**, e gli interventi di **Chicca Macchi** e **Matteo Soragna**. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento. Che potranno giovarsi dei consigli di Matteo Soragna, argento olimpico e bronzo europeo con la Nazionale ed uno scudetto con Treviso, e Chicca Macchi, nove scudetti e due medaglie in azzurro.

MICHELE LARI – Assessore Sport e Cultura Comune di Rimini

"Siamo felici che LBA abbia scelto Rimini per il suo primo torneo estivo uno contro uno: una formula spettacolare, capace di esaltare l'anima più adrenalinica e competitiva del basket e di portare in una dimensione agonistica le sfide sotto canestro che da sempre infiammano i campetti di quartiere e appartengono all'identità di Rimini, città profondamente legata alla pallacanestro. Non poteva esserci luogo più adatto del MOAB Court del Parco del Mare, un playground diventato un punto di riferimento per giovani, sportivi e per chiunque abbia voglia di mettersi alla prova, in una cornice unica a pochi passi dal mare".

FABRIZIO GAVELLI – Presidente e Amministratore Delegato di Ferrero Commerciale Italia

"Siamo felici di affiancare la Lega Basket Serie A nella prima edizione di Estathé® LBA Faceoff 2026. Una nuova sfida, che incarna lo spirito più autentico del basket vissuto in piazza: immediato, coinvolgente, divertente, che arriva in un anno particolarmente importante per il brand Estathé segnato dall'ingresso in un nuovo segmento di mercato, con Estathé Sport, la nostra prima bevanda pensata per i giovani sportivi".

ANDREA BARGNANI – LBA Executive Advisor

"L'Estathé 1v1 Faceoff è un progetto con il quale LBA dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Da un'idea nata con Gianluca Gazzoli, portiamo ragazzi e ragazze a giocare su uno dei playground più storici e frequentati d'Italia, quello realizzato sul lungomare di Rimini. Una location

HOT NEWS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

ideale per dare massima visibilità ad un evento fatto di adrenalina pura, sfide continue di uno contro uno, intercettando quello che è il nuovo trend del momento. Per eleggere in una unica giornata di gara i due campioni. Che ospiteremo a Torino, assegnando loro una maglia per far parte del roster dello Showtime Game LBA. Una formula accattivante che ci ha permesso di avere al nostro fianco un partner di assoluto prestigio come il Gruppo Ferrero, title sponsor dell'evento col brand Estathé. E la altrettanto importante partecipazione di partner di LBA, tra i quali quello istituzionale del Comune di Rimini. Vi aspetto tutti al Moab Court, domenica 26 luglio".

L'Estathé® LBA Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé®, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con MOAB.



Articolo di: Kevin Martorano (11483 articoli)

COMMENTA VISUALIZZA COMMENTI

Tutte le foto presenti in questo sito sono riservate e protette da copyright. Non è permesso il loro uso commerciale, no-profit o governativo senza il permesso scritto di Sportando.
Privacy e Cookie Policy // Contatti

Recensioni racchette Padel // Impostazioni Privacy

© Copyright 2009-2026 // Web Developer Matteo Manna // Sportando di Carchia Emiliano // P.I. 11965351007

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY



Emilia Romagna

TV6onAIR – Rimini fondamentale del 1 svantaggio 1: al Moab Court arriva l'Estathé Lba Faceoff Andrea Bargnani

13 ore fa

3 minuti di lettura



È la settimana di "Estathé Lba Faceoff 2026", il primo torneo 1v1 estivo organizzato da L ba che domenica 26 luglio calamiterà l'attenzione sul playground Moab Court del Parco Del Mare a Rimini.

Si giocherà in continuità, dalle 10 del mattino alle 10 di sera, per eleggere i campioni del tabellone maschile e femminile. Alla presenza di Andrea Bargnani, Gianluca Gazzoli e tanti altri ospiti che nel corso della giornata sfileranno sul campetto più famoso del lungomare di Rimini. L'evento sarà condotto da Lorenzo Pinciroli, frontman di Da Move e founder di Court Mln, affiancato da Dj Pale, che da anni accompagna gli eventi Lba con il suo deejay set. A completare il programma, altri momenti di intrattenimento che saranno svelati nei prossimi giorni.

Tempo atmosferico

22 °C

Abruzzo

Scattered Clouds

27° - 20°
72%
1.48 km/h

27° Mer | 29° Gio | 26° Ven | 32° Sab | 35° Dom

governo.it

Post in primo piano



10 minuti fa
TV6onAIR – ERCOLANO – STASERA INCONTRO IN PIAZZA CARLO DI BORBONE CON CARLO CALENDA

Post popolari

1 
TV6onAIR – Sonos ha ascoltato: l'app cambia effettivamente
7 giorni fa

2 
TV6onAIR – Un motivo hacker ha svelato il occulto della macchina fotografica per iPhone 18 Pro Max
3 giorni fa

3 
TV6onAIR – Le Marche guardano al : al SeePort

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Le sfide incoroneranno due campioni, che si aggiudicheranno un premio speciale: un posto nelle squadre dello Showtime Game Lba 2027, l'evento che riunisce giocatori, celebrità, influencer e creator durante la Final Eight del febbraio 2027. I vincitori vivranno un weekend a Torino con ospitalità completa, assisteranno alle sfide decisive per la Coppa Italia e potranno scendere in campo all'Inalpi Arena accanto ai protagonisti dello Showtime Game.

Sarà presente Sky Sport, con i collegamenti da Rimini per Sky Sport 24, curati da Gaia Accoto e Giulia Cicchinè, e gli interventi di Chicca Macchi e Matteo Soragna. Nel corso della giornata i talent di Sky saranno impegnati anche sul campo, in mini-clinic riservati ai partecipanti più giovani dell'evento. Che potranno giovarsi dei consigli di Matteo Soragna, argento olimpico e bronzo europeo con la Nazionale ed uno scudetto con Treviso, e Chicca Macchi, nove scudetti e due medaglie in azzurro.

Michele Lari, assessore Sport e Cultura Comune di Rimini: "Siamo felici che Lba abbia scelto Rimini per il suo primo torneo estivo uno contro uno: una formula spettacolare, capace di esaltare l'anima più adrenalinica e competitiva del basket e di portare in una dimensione agonistica le sfide sotto canestro che da sempre infiammano i campetti di quartiere e appartengono all'identità di Rimini, città profondamente legata alla pallacanestro. Non poteva esserci luogo più adatto del Moab Court del Parco del Mare, un playground diventato un punto di riferimento per giovani, sportivi e per chiunque abbia voglia di mettersi alla prova, in una cornice unica a pochi passi dal mare".

Fabrizio Gavelli, presidente e amministratore delegato di Ferrero Commerciale Italia: "Siamo felici di affiancare la Lega Basket Serie A nella prima edizione di Estathé Lba Faceoff 2026. Una nuova sfida, che incarna lo spirito più autentico del basket vissuto in piazza: immediato, coinvolgente, divertente, che arriva in un anno particolarmente importante per il brand Estathé segnato dall'ingresso in un nuovo segmento di mercato, con Estathé Sport, la nostra prima bevanda pensata per i giovani sportivi".

Andrea Bargnani, Lba Executive Advisor: "L'Estathé 1v1 Faceoff è un progetto con il quale Lba dimostra il desiderio di dare continuità alla sua attività oltre i mesi classici della stagione di campionato. Da un'idea nata con Gianluca Gazzoli, portiamo ragazzi e ragazze a giocare su uno dei playground più storici e frequentati d'Italia, quello realizzato sul lungomare di Rimini. Una location ideale per dare massima visibilità ad un evento fatto di adrenalina pura, sfide continue di uno contro uno, intercettando quello che è il nuovo trend del momento. Per eleggere in una unica giornata di gara i due campioni. Che ospiteremo a Torino, assegnando loro una maglia per far parte del roster dello Showtime Game Lba. Una formula accattivante che ci ha permesso di avere al nostro fianco un partner di assoluto prestigio come il Gruppo Ferrero, title sponsor dell'evento col brand Estathé. E la altrettanto importante partecipazione di partner di Lba, tra i quali quello istituzionale del Comune di Rimini. Vi aspetto tutti al Moab Court, domenica 26 luglio".

L'Estathé Lba Faceoff 2026 è reso possibile grazie al supporto di Estathé, brand del Gruppo Ferrero, dell'Official Advisor Infront, del partner istituzionale del Comune di Rimini ed in collaborazione con Moab.

Source link

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

VOTO10.IT

www.ecostampa.it

Gabry Ponte raddoppia a Milano: aggiunta una data per il 2027



Gabry Ponte raddoppia a Milano: aggiunta una data per il 2027
Home / Spettacolo / Gabry Ponte raddoppia a Milano: aggiunta una data per il 2027
Gabry Ponte raddoppia a Milano: aggiunta una data per il 2027
53 minuti fa
Lettura in 1 minuto
Dopo il grande show allo stadio San Siro di Milano , Gabry Ponte ha annunciato per il prossimo anno dei nuovi concerto in programma all´ Unipol Dome , sempre nel capoluogo lombardo. Questi faranno parte di Circotron , il suo nuovo show itinerante del celebre dj italiano.
Il sipario su Circotron si alzerà a febbraio con la prima data all´ Unipol Arena di Bologna , dopodiché ci saranno le tappe di Torino, Roma e Milano . E proprio a Milano, visto il rapido sold out , con i 15mila biglietti esauriti in pochi giorni, l´artista ha deciso raddoppiare con una seconda data .
IL CALENDARIO
27 febbraio 2027 - Bologna , Unipol Arena
6 marzo 2027 - Torino , Inalpi Arena
13 marzo 2027 - Roma , Palazzo dello Sport
19 marzo 2027 - Milano , Unipol Dome
20 marzo 2027 - Milano , Unipol Dome
Tag

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

www.ecostampa.it
20/07/2026 20:08:38
Cerca



PEPARINI 1941



PEPARINI 1941

CONCERTI

Max Pezzali, il tour passa da Firenze: due nuove date dopo i primi sold out

Quattro date totali a Firenze

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

055FIRENZE

www.ecostampa.it



lunedì 20 luglio 2026 19:53

Potrebbe interessarti anche


20/07/2026
Elio e le storie tese al Musart Festival di Firenze con Tour à la carte: la scaletta la sceglie il pubblico


16/07/2026
Firenze, i Bluvertigo in concerto all'Anfiteatro Cascine


14/07/2026
Max Pezzali a Firenze, dopo il tour negli stadi ora tocca ai palasport: due date al Mandela


Il meccanico di fiducia esiste!
adv


05/07/2026
Sesto Fiorentino, Fulminacci chiude il tour estivo al Festival Liberi Tutti

Dopo il grande successo di MAX FOREVER GLI ANNI D'ORO – STADI 2026, che ha visto Max Pezzali protagonista nei più importanti stadi italiani totalizzando oltre 680.000 biglietti per i suoi 15 appuntamenti (il tour più venduto del 2026), il viaggio live dell'artista prosegue con un nuovo, attesissimo capitolo.

Da dicembre Max Pezzali tornerà a riabbracciare il suo pubblico nei palasport italiani con MAX FOREVER – STESSA STORIA STESSO POSTO STESSO BAR, uno show nuovo di zecca che riporterà nella dimensione indoor l'energia, le emozioni e le canzoni di un artista con una carriera senza eguali.

"La nuova sfida sarà fare dei palazzetti i più grandi bar di provincia d'Italia, forse d'Europa, forse del mondo!", dice Max Pezzali. "Negli anni `90 la socializzazione era ancora completamente analogica: nei bar di provincia ci si trovava davvero, si sentiva forte il bisogno del rapporto umano, dello sguardo, della comunicazione non verbale. I bar avevano una caratteristica fondamentale: erano luoghi profondamente democratici. Non esisteva il bar dei punk, dei metallari o di chi la pensava come te: ci si ritrovava tutti nello stesso posto, si imparava ad ascoltare punti di vista diversi e a convivere con persone che avevano esperienze completamente differenti. Oggi i social network tendono a seguire una logica opposta: gli algoritmi privilegiano contenuti coerenti con le tue preferenze, confermano le tue convinzioni e riducono l'esposizione a punti di vista alternativi. Per questo voglio riportare sul palco quel certo tipo di atmosfera: perché il bar di provincia, prima ancora che un luogo, era una scuola di relazioni umane".

MAX FOREVER – STESSA STORIA STESSO POSTO STESSO BAR, al via a fine 2026, si arricchisce oggi di nuove date: la partenza è affidata a Pesaro, dove alla data del 18 dicembre e a quella del 19 dicembre 2026 (già andata esaurita), si aggiunge un nuovo appuntamento alla Vitrifrigo Arena, il 16 dicembre 2026.

A Firenze quattro appuntamenti al Mandela Forum: tutto esaurito per le date del 21 e 22 febbraio 2027, a cui si aggiungono oggi gli show del 24 e 25 febbraio 2027. I biglietti per le nuove date di MAX FOREVER – STESSA STORIA STESSO POSTO STESSO BAR saranno disponibili in prevendita dalle ore 14:00 di domani, 21 luglio, in esclusiva su TicketOne, e a partire dalle ore 11:00 di domenica 26 luglio nei punti vendita autorizzati e altre prevendite online.

MAX FOREVER STESSA STORIA STESSO POSTO STESSO BAR

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Mercoledì 16 dicembre 2026 | PESARO @ VITRIFRIGO ARENA – NUOVA DATA
Venerdì 18 dicembre 2026 | PESARO @ VITRIFRIGO ARENA
Sabato 19 dicembre 2026 | PESARO @ VITRIFRIGO ARENA TUTTO ESAURITO

Martedì 22 dicembre 2026 | UNIPOL DOME MILANO SANTA GIULIA TUTTO ESAURITO



Mercoledì 23 dicembre 2026 | UNIPOL DOME MILANO SANTA GIULIA TUTTO ESAURITO
Sabato 26 dicembre 2026 | UNIPOL DOME MILANO SANTA GIULIA TUTTO ESAURITO
Domenica 27 dicembre 2026 | UNIPOL DOME MILANO SANTA GIULIA
Martedì 29 dicembre 2026 | UNIPOL DOME MILANO SANTA GIULIA
Mercoledì 30 dicembre 2026 | UNIPOL DOME MILANO SANTA GIULIA
Domenica 3 gennaio 2027 | UNIPOL DOME MILANO SANTA GIULIA
Lunedì 4 gennaio 2027 | UNIPOL DOME MILANO SANTA GIULIA

Mercoledì 13 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT – NUOVA DATA
Giovedì 14 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT – NUOVA DATA
Sabato 16 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT – TUTTO ESAURITO
Domenica 17 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT – TUTTO ESAURITO
Martedì 19 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT – TUTTO ESAURITO
Mercoledì 20 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT – TUTTO ESAURITO
Venerdì 22 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT – TUTTO ESAURITO
Sabato 23 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT – TUTTO ESAURITO
Lunedì 25 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT
Martedì 26 gennaio 2027 | ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT

Venerdì 5 febbraio 2027 | BOLOGNA @ UNIPOL ARENA
Sabato 6 febbraio 2027 | BOLOGNA @ UNIPOL ARENA – TUTTO ESAURITO

Domenica 21 febbraio 2027 | FIRENZE @ MANDELA FORUM TUTTO ESAURITO
Lunedì 22 febbraio 2027 | FIRENZE @ MANDELA FORUM TUTTO ESAURITO
Mercoledì 24 febbraio 2027 | FIRENZE @ MANDELA FORUM – NUOVA DATA
Giovedì 25 febbraio 2027 | FIRENZE @ MANDELA FORUM – NUOVA DATA

Giovedì 11 marzo 2027 | TORINO @ INALPI ARENA
Sabato 13 marzo 2027 | TORINO @ INALPI ARENA TUTTO ESAURITO
Domenica 14 marzo 2027 | TORINO @ INALPI ARENA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Notizie più lette

altarimini.it

www.ecostampa.it

Il Volo in concerto a Cattolica: il trio protagonista all'Arena Regina il 23 luglio



La tappa romagnola del World Tour 2026-2027 celebra il repertorio del gruppo: musica italiana, lirica e grandi successi Giovedì 23 luglio Il Volo farà tappa all´Arena Regina di Cattolica (RN). L´appuntamento si inserisce nella leg estiva del World Tour 2026-2027 , con cui Piero Barone, Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble stanno portando il loro spettacolo in Italia, Spagna e Grecia, attraversando le diverse anime del loro repertorio: dalla grande tradizione musicale italiana al repertorio lirico, fino ai brani che hanno segnato la loro carriera. Il trio arriva a Cattolica con uno spettacolo che celebra il percorso artistico de IL VOLO , unendo eleganza, interpretazione e una produzione pensata per valorizzare alcune delle location più prestigiose del panorama italiano. Dopo Cattolica, il tour estivo proseguirà il 25 luglio al Castello Carrarese di Este (Este Music Festival), il 27 luglio a Salonicco (City Theatre Gis), il 29 luglio a Corfù (Church St. George Old Fortress), il 31 luglio di Codroipo (Villa Manin), il 2 agosto a Forte dei Marmi (Villa Bertelli), il 7 agosto a Barletta (Fossato del Castello), il 9 agosto ad Alghero all´ Anfiteatro Ivan Graziani di (Alghero Summer Festival), il 22 e 23 agosto al Teatro Antico di Taormina, il 27 agosto al Parco Villa delle Rose di Lanciano, il 28 agosto allo Sferisterio di Macerata, il 6 settembre in Piazza della Loggia a Brescia e l´ 8 settembre alla Reggia di Caserta in Piazza Carlo di Borbone. I concerti estivi anticiperanno la quarta edizione di Tutti per uno , in programma il 24, 26 e 27 settembre nella cornice di Palazzo Te a Mantova. Il progetto, ideato da Michele Torpedine e organizzato e prodotto da Friends & Partners, vedrà il trio condividere il palco con numerosi ospiti e amici per tre serate di musica e spettacolo, che saranno successivamente trasmesse in prima serata su Canale 5 Dal 10 novembre IL VOLO sarà protagonista negli Stati Uniti con una nuova serie di appuntamenti del World Tour. A dicembre tornerà nei palasport italiani con 5 nuove date , partendo il 7 dicembre dall´Unipol Forum di Milano , per poi toccare il Nelson Mandela Forum di Firenze il 12 dicembre , il Palazzo dello Sport a Roma il 17 dicembre , l´Inalpi Arena di Torino il 19 dicembre e chiudere all´Unipol Arena di Bologna il 20 dicembre . Nell´autunno 2027 è in calendario una nuova leg europea nelle principali capitali.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

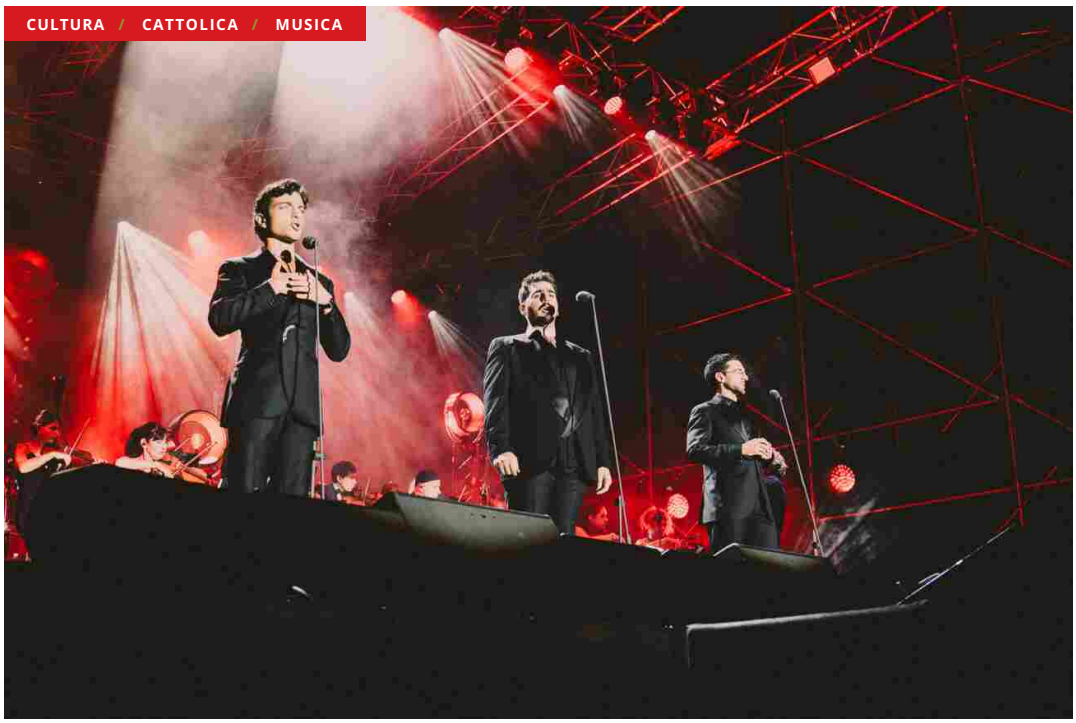
CHIAMAMICITTA.IT

www.ecostampa.it

Chiamamicitta.it
l'informazione online di Rimini e Provincia

Il trio arriva a Cattolica con uno spettacolo che celebra il percorso artistico d

CULTURA / CATTOLICA / MUSICA



Cattolica, all'Arena della Regina il World Tour de "Il Volo"

20 Luglio 2026 / Redazione

Giovedì 23 luglio IL VOLO farà tappa all'Arena Regina di Cattolica (RN). L'appuntamento si inserisce nella leg estiva del **World Tour 2026-2027**, con cui Piero Barone, Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble stanno portando il loro spettacolo in Italia, Spagna e Grecia, attraversando le diverse anime del loro repertorio: dalla grande tradizione musicale italiana al repertorio lirico, fino ai brani che hanno segnato la loro carriera.

Il trio arriva a Cattolica con uno spettacolo che celebra il percorso artistico de **IL VOLO**, unendo eleganza, interpretazione e una produzione pensata per valorizzare alcune delle location più prestigiose del panorama italiano.

Dopo Cattolica, il tour estivo proseguirà il **25 luglio** al Castello Carrarese di Este (Este Music Festival), il **27 luglio** a Salonicco (City Theatre Gis), il **29 luglio** a Corfù (Church St. George Old Fortress), il **31 luglio** di Codroipo (Villa Manin), il **2 agosto** a Forte dei Marmi (Villa Bertelli), il **7 agosto** a Barletta (Fossato del Castello), il **9 agosto** ad Alghero all' Anfiteatro Ivan Graziani di (Alghero Summer Festival), il **22 e 23 agosto** al Teatro Antico di Taormina, il **27 agosto** al Parco Villa delle Rose di Lanciano, il **28 agosto** allo Sferisterio di Macerata, il **6 settembre** in Piazza della Loggia a Brescia e il**8 settembre** alla Reggia di Caserta in Piazza Carlo di Borbone.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

I concerti estivi anticiperanno la quarta edizione di **TUTTI PER UNO**, in programma il **24, 26 e 27 settembre** nella cornice di Palazzo Te a Mantova. Il progetto, ideato da Michele Torpedine e organizzato e prodotto da Friends & Partners, vedrà il trio condividere il palco con numerosi ospiti e amici per tre serate di musica e spettacolo, che saranno successivamente trasmesse in prima serata su **Canale 5**.

Dal 10 novembre IL VOLO sarà protagonista negli Stati Uniti con una nuova serie di appuntamenti del World Tour. A dicembre tornerà nei palasport italiani con **5 nuove date**, partendo il **7 dicembre** dall'Unipol Forum di **Milano**, per poi toccare il Nelson Mandela Forum di **Firenze** il **12 dicembre**, il Palazzo dello Sport a **Roma** il **17 dicembre**, l'Inalpi Arena di **Torino** il **19 dicembre** e chiudere all'Unipol Arena di **Bologna il 20 dicembre**. Nell'autunno 2027 è in calendario una nuova leg europea nelle principali capitali.

-

Stampa

articolo precedente / articolo successivo /

"Dove la luce rimane": a Bellaria arriva l'arte di Antonella Bertoni

primo piano /

cerca /

Search Here

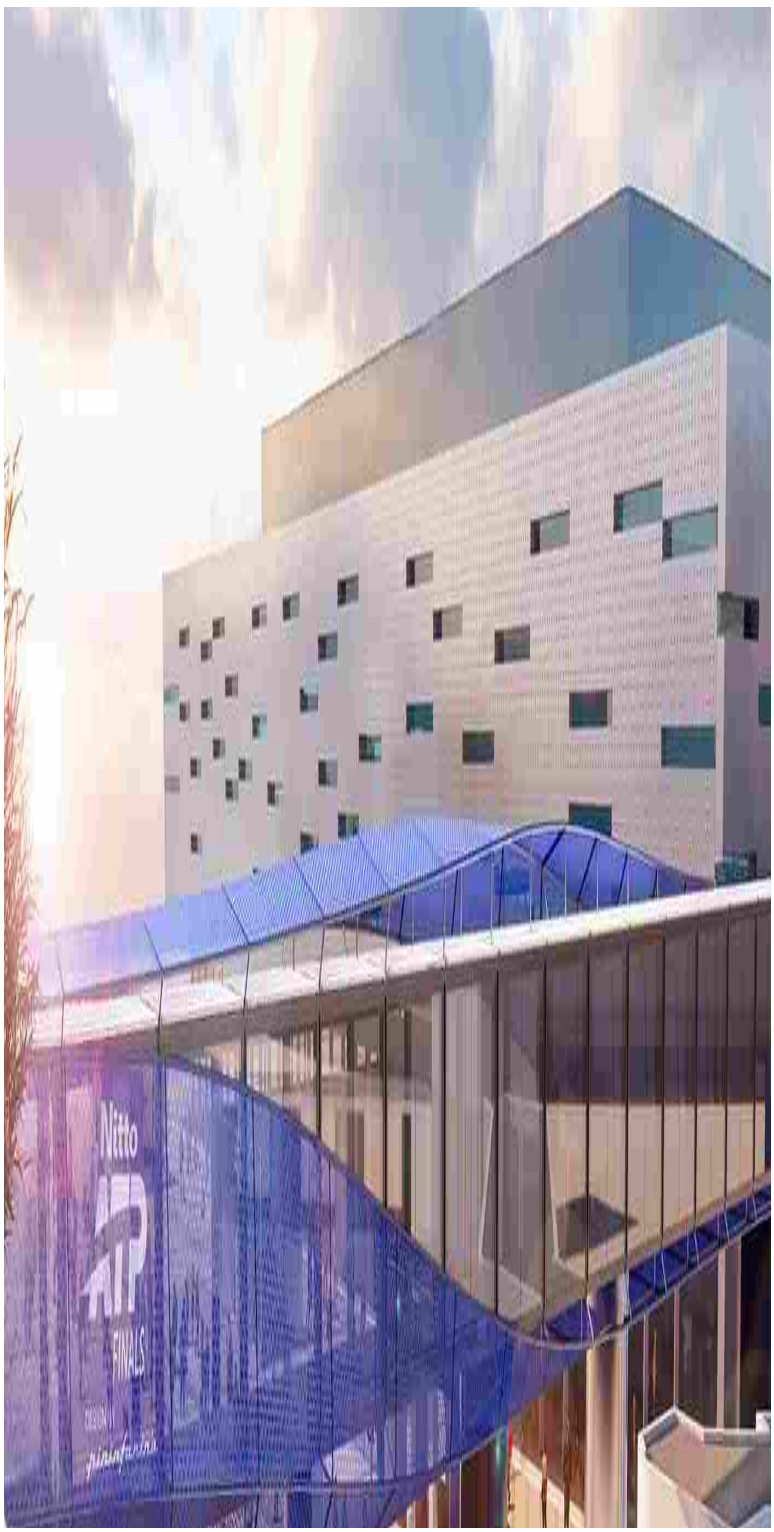
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

ARCHITETTURA, NEWS

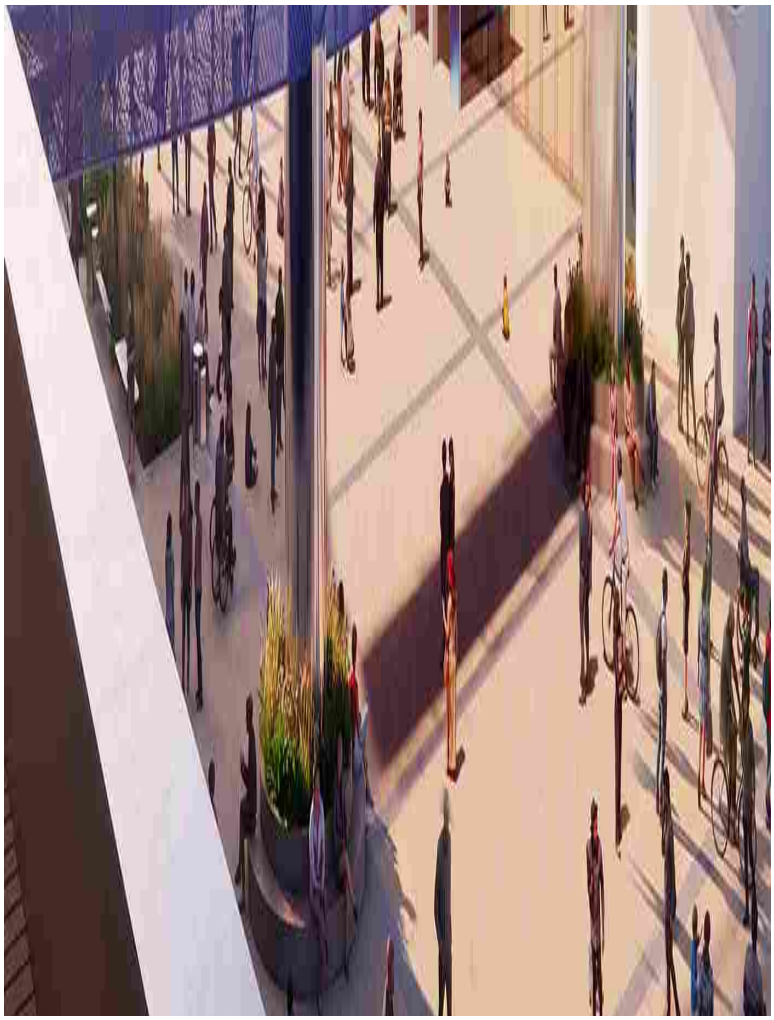
Lo Skywalk di Pininfarina per le Nitto Atp Finals di Torino

20 LUGLIO 2026



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY



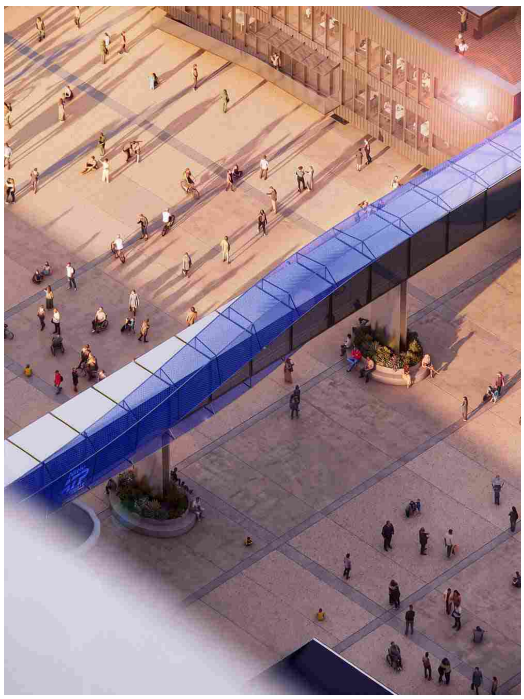
0
SHARES

Un'infrastruttura funzionale e una nuova scenografia: concepita per garantire ai tennisti un passaggio sicuro e riservato tra le diverse aree delle Nitto ATP Finals, una passerella sospesa disegnata da Pininfarina collegherà l'*Inalpi Arena* al *Fan Village* e alla *Red Bull Energy Station*.

L'identità della skywalk – posta a sei metri di altezza – è definita da grandi vele, oltre 440 metri quadrati di superfici leggere e fluide che avvolgono la struttura con un segno dinamico. Un sistema di elementi luminosi integrati completa la spettacolarità del progetto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY



Skywalk design by Pininfarina

La passerella è stata sviluppata secondo principi di efficienza, sostenibilità e reversibilità. Interamente prefabbricata off-site e composta da elementi modulari, potrà essere assemblata e successivamente rimossa in tempi estremamente ridotti, minimizzando l'impatto sull'area urbana e garantendo la piena fruibilità dello spazio pubblico.

Per lo stesso evento tennistico Pininfarina ha disegnato anche un'installazione simbolica per il centro storico della città, in piazza San Carlo. Da qui avverrà il passaggio degli atleti lungo il *Blue Carpet* delle Nitto Atp Finals, trasformando un semplice attraversamento in un rituale di ingresso.



Stargate design by Pininfarina

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Rimani aggiornato con le ultime novità di Ioarch

YOUR E-MAIL

SIGN UP

Ho letto e accetto la privacy del nuovo GDPR europeo

TAGS — NITTO ATP FINALS PININFARINA

0 SHARES TWEET PIN 0

RELATED POSTS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Torino la Repubblica

Diffusione: 3.981

www.ecostampa.it

I k mb B 7wwl

#Œ #šë AÇŰ ŒÒ ë ˇ ñ÷ í ÷Œ ÷ à ñš ˇ í © š÷ ÞÇk ÇŰÇ Ë ˇ í ÇŰ



Ci sarà anche la firma di Pininfarina sulle prossime Atp Finals di Torino. Grazie a un accordo con la Fitp, l'azienda di design progetterà sia la passerella Skywalk, che consentirà ai giocatori di entrare all'Inalpi Arena salutando il pubblico dall'alto, sia lo "Stargate" (nella foto), un elemento scenografico che sarà allestito in piazza San Carlo e che porterà anche in centro l'atmosfera del torneo tra i migliori otto tennisti al mondo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY



Naya, coach e confidente virtuale per ritrovare il benessere emotivo

Coesa cresce nel fotovoltaico e con il riciclo dei pannelli chiude a 23 milioni di ricavi



Max Pezzali : annonce de nouvelles dates pour sa tournée dans les palais des sports

juillet 20, 2026

Rome, le 20 juillet (LaPresse) – Après l'énorme succès de « Max forever : les années d'or – stades 2026 », qui a vu Max Pezzali se produire dans les plus grands stades italiens et totaliser plus de 680 000 billets vendus pour ses 15 dates (la tournée la plus vendue de 2026), la tournée de l'artiste se poursuit avec un nouveau chapitre. À partir de décembre, Max Pezzali retrouvera son public dans les salles de sport italiennes avec « Max forever – même histoire, même endroit, même bar », un nouveau spectacle qui ramènera les chansons de Pezzali en salle. « Le nouveau défi sera de transformer les salles de spectacle en les plus grands bars de province d'Italie, peut-être d'Europe, peut-être même du monde ! Dans les années 90, la socialisation était encore entièrement analogique : dans les bars de province, on se retrouvait vraiment, on ressentait fortement le besoin de relations humaines, du regard, de la communication non verbale. Les bars avaient une caractéristique fondamentale : c'étaient des lieux profondément démocratiques. Il n'y avait pas de bar réservé aux punks, aux métalleux ou à ceux qui pensaient comme vous : on se retrouvait tous au même endroit, on apprenait à écouter des points de vue différents et à cohabiter avec des personnes qui avaient des expériences complètement différentes. Aujourd'hui, les réseaux sociaux ont tendance à suivre une logique inverse : les algorithmes privilégient les contenus en accord avec vos préférences,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

lapresse.it
LAPRESSE
WHERE THE NEWS IS
www.ecostampa.it

confirment vos convictions et réduisent votre exposition à des points de vue alternatifs. C'est pourquoi je veux recréer sur scène ce genre d'ambiance : parce que le bar de province, avant même d'être un lieu, était une école des relations humaines », affirme Pezzali. La tournée, qui débutera fin 2026, s'enrichit aujourd'hui de nouvelles dates : le coup d'envoi sera donné à Pesaro, où aux dates du 18 décembre et du 19 décembre 2026 (déjà à guichets fermés) s'ajoute un nouveau rendez-vous à la Vitrifrigo Arena, le 16 décembre 2026. Vient ensuite la série de concerts à Milan, à l'Unipol Dome Milano Santa Giulia, avec 8 dates : les trois premières, les 22, 23 et 26 décembre 2026, sont déjà complètes, suivies des spectacles des 27, 29 et 30 décembre 2026, puis de ceux des 3 et 4 janvier 2027. Rome ajoute aujourd'hui deux dates au mois de janvier 2027 : ces nouveaux spectacles, prévus les 13 et 14 janvier au Palazzo dello Sport, viennent s'ajouter aux huit déjà annoncés à l'affiche – les 16 (complet), 17 (complet), le 19 (complet), le 20 (complet), le 22 (complet), le 23 (complet), le 25 et le 26 janvier 2027. Après Rome, Max se rendra à Bologne pour deux dates à l'Unipol Arena les 5 et 6 février 2027, cette dernière étant déjà complète ; puis immédiatement après à Florence, avec quatre dates au Mandela Forum : complet pour les 21 et 22 février 2027, auxquelles s'ajoutent aujourd'hui les spectacles des 24 et 25 février 2027. La tournée se poursuivra ensuite à Turin, où trois dates sont prévues à l'Inalpi Arena : le 11 mars, le 13 mars (complet) et le 14 mars 2027.

© Copyright LaPresse

Partagez cette actualité:

LAPRESSE
WHERE THE NEWS IS

PRIVACY
COPYRIGHT
AVERTISSEMENT
PUBBLICITÁ

LAPRESSE.IT
LAPRESSEMEDIA.IT
AP.ORG
OLYCOM.IT

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY



Max Pezzali: new dates announced for the arena tour

July 20, 2026

Rome, 20 July (LaPresse) – Following the huge success of *Max Forever: The Golden Years – Stadiums 2026*, which saw Max Pezzali take to the stage at Italy’s most prestigious stadiums, selling over 680,000 tickets across his 15 shows (the best-selling tour of 2026), the artist’s live tour continues with a new chapter. From December, Max Pezzali will return to reconnect with his audience in Italian sports arenas with *Max Forever – Stessa Storia Stesso Posto Stesso Bar*, a new show that will bring Pezzali’s songs back to indoor venues. “The new challenge will be to turn these arenas into the biggest provincial bars in Italy – perhaps in Europe, perhaps even in the world! In the 1990s, socialising was still entirely ‘analogue’: people actually met up in provincial bars; there was a strong need for human connection, for eye contact, for non-verbal communication. Bars had one fundamental characteristic: they were deeply democratic places. There was no such thing as a bar just for punks, metalheads or people who thought like you: we all gathered in the same place, learnt to listen to different points of view and to get on with people who had completely different experiences. Today, social media tends to follow the opposite logic: algorithms prioritise content that aligns with your preferences, reinforce your beliefs and limit your exposure to alternative viewpoints. That’s why I want to bring that particular atmosphere back to the stage: because the provincial bar, even before it was a place, was a school of human relationships,” says Pezzali. The tour, set to kick off at the end of 2026, has today been expanded with new dates: the tour will begin in Pesaro, where, in addition to the shows on 18 December and 19 December 2026 (already sold out),

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

a new date has been added at the Vitrifrigo Arena on 16 December 2026. This is followed by the Milan residency at the Unipol Dome Milano Santa Giulia with eight shows: the first three dates – 22, 23 and 26 December 2026 – are already sold out, followed by shows on 27, 29 and 30 December 2026 and on 3 and 4 January 2027. Rome has today added two further dates in January 2027: the new shows, scheduled for 13 and 14 January at the Palazzo dello Sport, join the eight already announced on the programme – on 16 (sold out), 17 (sold out), 19 (sold out), 20 (sold out), 22 (sold out), 23 (sold out), 25 and 26 January 2027. After Rome, Max will head to Bologna for two dates at the Unipol Arena on 5 and 6 February 2027, the latter of which is already sold out; and immediately afterwards to Florence, with four shows at the Mandela Forum: the 21 and 22 February 2027 dates are already sold out, and today's announcement adds shows on 24 and 25 February 2027. The tour then continues to Turin, where three shows are scheduled at the Inalpi Arena: 11 March, 13 March (sold out) and 14 March 2027.

© Copyright LaPresse

Share this News:

LAPRESSE
WHERE THE NEWS IS
P.I. 06723500010
Copyright LaPresse

PRIVACY
PUBBLICITÁ

LAPRESSE.IT
LAPRESSEMEDIA.IT
AP.ORG
OLYCOM.IT

WORLD
NEW YORK, WASHINGTON, MIAMI,
BRUSSELS, LONDON, PARIS, BERLIN,
MADRID, WARSAW, PRAGUE, GENEVA,
VIENNA, CASABLANCA, TOKYO, HONG KONG

ITALY
MILAN, ROME, TURIN, FLORENCE,
NAPLES, VERONA, TREVISO, ORISTANO,
MESSINA, LAMEZIA TERME

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

L'Opinionista

www.ecostampa.it

GRUPPO EDITORIALE
L'Opinionista®
giornale online

Musica

Giovedì 23 luglio Il Volo fa tappa all'Arena Regina di Cattolica

Da **Redazione L'Opinionista** - 20 Luglio 2026



CATTOLICA (RN) – Giovedì 23 luglio Il Volo farà tappa all'Arena Regina di Cattolica. L'appuntamento si inserisce nella leg estiva del World Tour 2026-2027, con cui Piero Barone, Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble stanno portando il loro spettacolo in Italia, Spagna e Grecia, attraversando le diverse anime del loro repertorio: dalla grande tradizione musicale italiana al repertorio lirico, fino ai brani che hanno segnato la loro carriera. Il trio arriva a Cattolica con uno spettacolo che celebra il percorso artistico de IL VOLO, unendo eleganza, interpretazione e una produzione pensata per valorizzare alcune delle location più prestigiose del panorama italiano.

Dopo Cattolica, il tour estivo proseguirà il 25 luglio al Castello Carrarese di Este (Este Music Festival), il 27 luglio a Salonicco (City Theatre Gis), il 29 luglio a Corfù (Church St. George Old Fortress), il 31 luglio di Codroipo (Villa Manin), il 2 agosto a Forte dei Marmi (Villa Bertelli), il 7 agosto a Barletta (Fossato del Castello), il 9 agosto ad Alghero all' Anfiteatro Ivan Graziani di (Alghero Summer Festival), il 22 e 23 agosto al Teatro Antico di Taormina, il 27 agosto al Parco Villa delle Rose di Lanciano, il 28 agosto allo Sferisterio di Macerata, il 6 settembre in Piazza della Loggia a Brescia e l'8

Conosci questa canzone?



Canzoni Top Hit


"Sacrifice" pone i cuori in primo piano e coccola compiacendoci
Musica 23 Maggio 2019


Maneskin, Torna a casa: video, testo e significato
Musica 16 Ottobre 2018


"Se Ti Potessi Dire": il testo della nuova canzone di Vasco...
Musica 25 Ottobre 2019


"Ti dedico il silenzio" di Ultimo fa sognare [VIDEO]
Musica 29 Maggio 2019


The prayer, il web canta Bocelli: ecco il videoclip
Musica 29 Aprile 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-IT0MLY

L'Opinionista

www.ecostampa.it

settembre alla Reggia di Caserta in Piazza Carlo di Borbone.

I concerti estivi anticiperanno la quarta edizione di TUTTI PER UNO, in programma il 24, 26 e 27 settembre nella cornice di Palazzo Te a Mantova. Il progetto, ideato da Michele Torpedine e organizzato e prodotto da Friends & Partners, vedrà il trio condividere il palco con numerosi ospiti e amici per tre serate di musica e spettacolo, che saranno successivamente trasmesse in prima serata su Canale 5.

Dal 10 novembre IL VOLO sarà protagonista negli Stati Uniti con una nuova serie di appuntamenti del World Tour. A dicembre tornerà nei palasport italiani con 5 nuove date, partendo il 7 dicembre dall'Unipol Forum di Milano, per poi toccare il Nelson Mandela Forum di Firenze il 12 dicembre, il Palazzo dello Sport a Roma il 17 dicembre, l'Inalpi Arena di Torino il 19 dicembre e chiudere all'Unipol Arena di Bologna il 20 dicembre. Nell'autunno 2027 è in calendario una nuova leg europea nelle principali capitali.

WORLD TOUR 2026-2027

ITALIA, SPAGNA E GRECIA – LUGLIO / SETTEMBRE 2026

21/07/2026 – Murcia (ES) @ Plaza de Tores
23/07/2026 – Cattolica (RN) @ Arena Regina
25/07/2026 – Este (PD) @ Castello Carrarese – Este Music Festival
27/07/2026 – Salonicco (GR) @ City Theatre Gis
29/07/2026 – Corfù (GR) @ Church St. George (Old Fortress)
31/07/2026 – Codroipo (UD) @ Villa Manin
02/08/2026 – Forte dei Marmi (LU) @ Villa Bertelli Live
07/08/2026 – Barletta (BT) @ Fossato del Castello
09/08/2026 – Alghero (SS) @ Anfiteatro Ivan Graziani – Alghero Summer Festival
22/08/2026 – Taormina (ME) @ Teatro Antico
23/08/2026 – Taormina (ME) @ Teatro Antico
27/08/2026 – Lanciano (CH) @ Parco Villa delle Rose
28/08/2026 – Macerata (MC) @ Sferisterio
06/09/2026 – Brescia (BS) @ Piazza della Loggia
08/09/2026 – Caserta (CE) @ Reggia – Piazza Carlo di Borbone

TUTTI PER UNO (4° edizione)

24/09/2026 – Mantova @ Palazzo Te
26/09/2026 – Mantova @ Palazzo Te
27/09/2026 – Mantova @ Palazzo Te

STATI UNITI – NOVEMBRE 2026

10/11/2026 – Hollywood (FL) @ Hard Rock Live
11/11/2026 – Estero (FL) @ Hertz Arena
12/11/2026 – Tampa (FL) @ Benchmark International Arena
14/11/2026 – Philadelphia (PA) @ Xfinity Mobile Arena
15/11/2026 – Uncasville (CT) @ Mohegan Sun
17/11/2026 – New York (NY) @ Infosys Theater At Madison Square Garden
19/11/2026 – Boston (MA) @ Td Garden
21/11/2026 – Hamilton (ON) @ Td Coliseum

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Re² Real Infor Netw

BANCA D'ITALIA EUROSISTEMA

AVVISI DI VENDITA IMMOBILI IN DISMISSIONE
Immobile NUORO Viale Europa, 1
Sup. commerciale mq 2687 – classe energetica G 65,74 kWh/m3/anno
Termine per la presentazione della manifestazione di interesse 8 SETTEMBRE 2026

Press Release

Pininfarina firma per Fitp la Skywalk e lo Stargate delle Nitto Atp Finals

Di: Bot Requadro | Data: 20 Luglio 2026



Share post: Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Linkedin E-mail Copy URL

Torino rafforza il suo legame con il grande tennis attraverso l'eccellenza del design italiano.
Pininfarina, in collaborazione con la FITP, ha svelato due interventi di architettura esperienziale per le

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

Nitto ATP Finals: lo Skywalk e lo Stargate.

Lo Skywalk è una passerella sospesa di 60 metri che collega l'Inalpi Arena al Fan Village. Caratterizzata da grandi "vele" fluide di oltre 440 metri quadrati, la struttura garantisce agli atleti un percorso riservato a sei metri d'altezza, offrendo al contempo uno spettacolo visivo unico per i tifosi. Il sistema, interamente modulare e sostenibile, è progettato secondo principi di reversibilità per minimizzare l'impatto sull'area urbana.

In Piazza San Carlo debutta invece lo Stargate, un landmark iconico che porta l'energia del torneo nel cuore cittadino. L'installazione accoglie i campioni sul Blue Carpet, trasformando il loro passaggio in un rito simbolico che unisce atleti e pubblico in un'esperienza condivisa e memorabile.

"Il progetto interpreta perfettamente la nostra visione, coniugando eccellenza e innovazione", ha dichiarato Angelo Binaghi, Presidente FITP. Per l'AD di Pininfarina, Paolo Dellachà, si tratta di un omaggio alla propria città: "Contribuiamo a rafforzare il ruolo di Torino come capitale di grandi eventi, creando spazi destinati a lasciare un'eredità concreta e duratura".

TAGS architettura design FITP Nitto ATP Finals Pininfarina Skywalk sport Stargate tennis Torino

Articolo precedente

JLL con Sphera energy nella cessione di portafoglio Bess in Italia

Bot Requadro

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:* Email:* Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

PUBBLICA COMMENTO

Re²bit
The Italian Proptech Community

RE2BIT | The Italian Proptech Community

Pellizzari (Wikicasa): "Insieme a CoStar Group è iniziata una nuova stagione per il proptech italiano"

L'ingresso di un gigante del calibro di CoStar Group nel capitale di Wikicasa, con una quota del 30%, non è... L'articolo Pellizzari (Wikicasa): "Insieme a CoStar Group è iniziata una nuova stagione per il proptech italiano" proviene da Re2bit.

eXp: nel 2026 offerta di case in Italia ridotta del -1,2%

L'offerta di case in vendita sul mercato immobiliare italiano si è ridotta nel 2026, con un calo dell'1,2% delle case... L'articolo eXp: nel 2026 offerta di case in Italia ridotta del -1,2% proviene da Re2bit.

OFFICE OBSERVER



→ Leggi gli ultimi articoli pubblicati da
OFFICE OBSERVER
blog indipendente di riferimento del mondo ufficio e contract

Leggere il presente e immaginare il futuro: il Fuorisalone 2026 Annual Report

Il completo e curatissimo Fuorisalone 2026 Annual Report, a cura di Fuorisalone.it, mette in evidenza il cambio di paradigma strutturale [...]

Progetto: Gualtiero Sacchi Design per Peserico, Vicenza

Blog Office Observer rubrica Progetti e Video. Speciale 2025-2026: IN ITALY, selezione dei più importanti uffici presentati dagli autori. Nuovo [...]

Ultimi articoli


JLL con Sphera energy nella cessione di portafoglio Bess in Italia


Acquisizione di direzionale a Firenze a destinazione Pbsa da Nido Livensa, i legali nel deal

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-IT0MLY

www.ecostampa.it

A Torino si disputeranno le ATP Finals anche nel 2027: “E’ una sede straordinaria”. L’annuncio ufficiale

20/07/2026



A Torino si disputeranno le ATP Finals anche nel 2027. L’annuncio ufficiale

Le Nitto ATP Finals a Torino rappresentano una storia di successo costruita nel tempo attraverso visione, professionalità, impegno e risultati concreti. Questa storia, che ha saputo consolidarsi e crescere anno dopo anno, oggi si prepara ad aprire una nuova fase del proprio percorso.

La celebrazione di un cammino ricco di successi, le sfide che attendono la prossima edizione del torneo e un annuncio destinato a entrare nella storia dello sport italiano si fondono in un’unica, straordinaria notizia: le Nitto ATP Finals si disputeranno a Torino anche nel 2027.

La Federazione Italiana Tennis e Padel conferma, infatti, che il capoluogo piemontese continuerà a ospitare il torneo che ogni anno riunisce gli otto migliori giocatori e le otto migliori coppie di doppio del mondo, confermandosi una delle grandi capitali internazionali del tennis.

L’annuncio arriva in un momento di straordinario entusiasmo attorno all’evento, testimoniato anche dal ritmo eccezionale delle vendite dei biglietti per l’edizione 2026, che sta facendo registrare risultati senza precedenti e confermando il crescente interesse del pubblico italiano e internazionale per le Nitto ATP Finals.

Dal 2021 la città di Torino è diventata il cuore pulsante del grande tennis mondiale, cogliendo l’opportunità di mostrare al mondo il proprio fascino, la propria cultura e una straordinaria capacità organizzativa nell’ospitare eventi di caratura internazionale. In questi anni il capoluogo piemontese ha saputo unire eccellenza organizzativa, accoglienza e spettacolo, trasformando le Nitto ATP Finals in una vera e propria celebrazione dello sport.

“È una bellissima notizia e un risultato molto importante – commenta il sindaco Stefano Lo Russo – che è frutto dell’impegno condiviso tra le istituzioni pubbliche del nostro territorio che, insieme alla Federazione Italiana Tennis e Padel, hanno saputo costruire un sistema capace di organizzare un evento di livello davvero mondiale. È anche la conferma del lavoro positivo che abbiamo portato avanti in tutti questi anni, della capacità dimostrata dalla squadra organizzativa torinese e del fatto che la nostra città, Torino, è il palcoscenico ideale per uno dei più grandi appuntamenti sportivi al mondo. Una città accogliente, capace di ospitare eventi internazionali che generano tante opportunità per il territorio e rappresentano anche un modello positivo per le tante ragazze e i tanti ragazzi che si avvicinano allo sport e ai suoi valori.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

Siamo molto soddisfatti di questo traguardo, ma non ci fermiamo qui. Continueremo a lavorare con determinazione per avere la possibilità di ospitare le Finals anche oltre il 2027. Torino è pronta a continuare a essere la casa del grande tennis mondiale e a confermarsi un punto di riferimento per lo sport e per i grandi eventi".

Anno dopo anno, il legame tra Torino e il torneo si è consolidato, ed è anche per questo motivo che la conferma dell'evento per il 2027 rappresenta un riconoscimento al lavoro svolto in questi anni e alla qualità dell'esperienza offerta ad appassionati, atleti e addetti ai lavori.

2021-2025: UN QUINQUENNIO D'ORO

Cinque edizioni da ricordare, cinque anni di crescita e passione condivisa. A conclusione del primo quinquennio di assegnazione delle Nitto ATP Finals a Torino (2021-2025), il bilancio è positivo sotto ogni profilo, a conferma di come il torneo rappresenti non soltanto un evento sportivo di eccellenza, ma anche un investimento strategico nazionale con ricadute economiche, reputazionali, turistiche e industriali misurabili e certificate per tutto il territorio.

L'edizione 2025 delle Nitto ATP Finals ha generato un impatto economico complessivo di 591,1 milioni di euro, un ritorno sociale sull'investimento (SROI) pari a 5,31 e un nuovo record di 229.879 spettatori, con una crescita del 93% rispetto al 2021 e un pubblico sempre più internazionale.

MASTER PLAN: LE GRANDI NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2026

La conferma di Torino anche per il 2027 si inserisce in un percorso di crescita che troverà una prima, importante espressione già nell'edizione 2026 delle Nitto ATP Finals. Il nuovo Master Plan introduce, infatti, un profondo rinnovamento degli spazi dell'Inalpi Arena e del Fan Village; sport, innovazione, intrattenimento, sostenibilità, grande musica e alta cucina si intrecciano armoniosamente, trasformando le Nitto ATP Finals in un'esperienza di livello superiore per pubblico, partner, addetti ai lavori e tennisti.

Il Fan Village, nella sua nuova configurazione, si trasformerà nel cuore pulsante dell'evento; grazie a novità strutturali uniche nel loro genere, i tifosi potranno vivere un'esperienza ancora più immersiva e partecipativa, valorizzando così l'intero ecosistema delle Finals. Tra le novità più significative dell'edizione 2026 si distingue lo Skywalk firmato da Pininfarina: una passerella sopraelevata riservata ai giocatori che collegherà l'Inalpi Arena al Fan Village, destinata a diventare uno degli elementi più iconici e scenografici del torneo.

Anche Piazza San Carlo sarà al centro dell'esperienza delle Nitto ATP Finals, con il tradizionale Blue Carpet arricchito da una nuova installazione progettata da Pininfarina, pensata per valorizzare ulteriormente il legame tra l'evento e la città di Torino.

Nel Fan Village sorgerà un nuovo campo di allenamento con vista, che permetterà ai protagonisti del torneo di preparare i propri match sotto gli occhi degli appassionati, creando un'occasione unica di contatto ravvicinato tra campioni e tifosi. A completare il progetto contribuirà la nuova e ampliata facciata del Fan Village, caratterizzata da una grande parete LED destinata a trasformare il Piazzale Grande Torino in un grande palcoscenico digitale.

All'interno dell'Inalpi Arena, invece, la nuova configurazione delle sedute porterà la capienza a oltre 13.500 posti, mentre quattro nuove terrazze con affaccio diretto sul campo e il potenziamento delle aree hospitality offriranno un'esperienza ancora più esclusiva per partner, ospiti e aziende.

Angelo Binaghi, Presidente della Federazione Italiana Tennis e Padel: "Torino ha dimostrato in questi anni di essere una sede straordinaria per le Nitto ATP Finals. Per questo abbiamo deciso di proseguire insieme anche nel 2027. È una scelta di continuità e di fiducia verso una città, una regione e un sistema di istituzioni e partner che hanno lavorato con grande passione e competenza, contribuendo a rendere questo appuntamento uno dei più apprezzati del calendario mondiale del tennis. La conferma di Torino per il 2027 ci permette di continuare a programmare il futuro con ambizione e di consolidare ulteriormente il legame tra questo evento e il territorio che lo ha accolto e fatto crescere. I risultati straordinari che stiamo registrando già in fase di vendita per l'edizione 2026 ci dicono che le Nitto ATP Finals sono entrate definitivamente nel cuore degli italiani e degli appassionati di tutto il mondo. È il segnale più bello e più incoraggiante per continuare a investire in un progetto che rappresenta un patrimonio per lo sport italiano e per l'intero Paese".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY

Ti è piaciuto l'articolo?

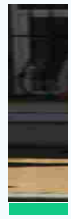
Condivilo su tutti i social e menziona **TorinoNews24 - Notizie da Torino**

Potrebbero interessarti



20/07/2026
Torino – Nuovo Regina Margherita, Valle (Pd): "Come al solito Cirio festeggia troppo presto.

→ Leggi Tutto



20/
Fi

Seguici su:

Torino News 24
Lavora con noi
Chi Siamo
Contattaci
Risorse
Fai una Segnalazione
Per la tua pubblicità

© Torino News 24 – Editore Keyco srl

Tutte le notizie sul territorio di Torino

Privacy PolicyCookie Policy Cookie Policy del nostro Partner

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

32.2 C Milano domenica, Luglio 19, 2026

Dietro la Notizia.eu
www.dietrolanotizia.eu
Quotidiano on-line

askanews riscossa civile***19/07/2026 ore 07:44 - Roggero,Meloni: pena spropozionata,ho dato io ok a N

VERSIONE CARTACEA TRIMESTRALE PDF
di DietroLaNotizia.eu
QUOTIDIANO ONLINE

MUSICA

Gabry Ponte: "Circotron – The Dance Show", sold out dell'appuntamento all'Unipol Dome di Milano

By **Tiziana Barbetta** 19 Luglio 2026

48 0

Facebook Twitter Pinterest WhatsApp

- Advertisement -


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047-ITOMLY



GABRY PONTE ph. credits Cosimo Buccolieri_Mondadori Frame

Gabry Ponte, annuncia il **sold out dell'appuntamento all'Unipol Dome di Milano di di "CIRCOTRON – The Dance Show" del 20 marzo 2027, che raddoppia con una nuova data prevista per il 19 marzo 2027.**

I biglietti sono già disponibili su www.livenation.it.

La nuova data si aggiunge a quelle già annunciate: il tour partirà infatti il 27 febbraio all'Unipol Arena di Bologna e proseguirà il 6 marzo all'Inalpi Arena di Torino, il 13 marzo al Palazzo dello Sport di Roma e si concluderà il 19 e 20 marzo (SOLD OUT) all'Unipol Dome di Milano.

Lo show promette di trasportare il pubblico in un'avventura visiva e sensoriale completamente nuova: le performance dei migliori artisti circensi del mondo diventeranno parte integrante dello spettacolo, trasformandosi in una scenografia mobile che si muove al ritmo delle iconiche hit del più celebre DJ italiano.

Tutto prende vita all'interno di una scenografia fantasy/steampunk, un universo estetico sospeso tra suggestioni gotiche e atmosfere fantascientifiche, curato nei minimi dettagli per amplificare l'impatto emotivo e visivo dello show.

ULTIMI ARTICOLI



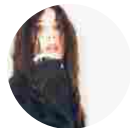
EVENTI

Al via la prima edizione di "GENITORI SENZA TABÚ – Corso di educazione affettiva e sessuale per futuri genitori



EVENTI

Salerno Danza Festival 2026: dal 19 al 21 luglio tre nuovi appuntamenti tra Camerota e Sala Consilina



MUSICA

Giovanna Turi: è uscito "Estate con la mia bella"



SALUTE

"Dipendenza da Social", l'Associazione Nazionale"Dalla Parte del Consumatore" presenta i risultati del primo monitoraggio nazionale



DIETRO LA TV

Debutta su Rai 1 "Linea Verde Racconti"

Carica di più >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY

CIRCOTRON non sarà solo uno spettacolo, ma un luogo simbolico. Una moderna "Corte dei Miracoli" ispirata alla Zion di Matrix, dove la diversità non è semplicemente accolta, ma celebrata come massima forma di libertà e potere.

L'elemento più innovativo è l'annullamento delle barriere convenzionali: con questo tour il confine tra palco e pubblico scompare. Gli spettatori non saranno più osservatori, bensì parte attiva di una performance immersiva, membri di una comunità di spiriti liberi uniti dalla musica e dall'arte circense.

Un'opera inedita, coraggiosa e mai portata in scena prima, dove la cultura clubbing e l'arte circense si fondono per plasmare il futuro dell'intrattenimento.

Altri articoli di musica su Dietro la Notizia



Tiziana Barbetta

TAGS Circotron - The Dance Show" davidefalco dietrolanotizia diretta gabry ponte giornaleonline informazione milano milanocity mondodisabile musica news notizia notizie novatemilanese quotidiano italiano quotidiano online sold-out stasera in tv Unipol Dome di Milano viaggi Youtube

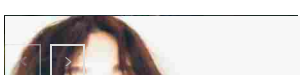
Condividi Facebook Twitter Pinterest

ARTICOLO PRECEDENTE
Al via la prima edizione di "GENITORI SENZA TABÚ – Corso di educazione affettiva e sessuale per futuri genitori



Tiziana Barbetta

ARTICOLI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047-ITOMLY