

Fatti&Persone

di Ada Reali

Sfida tra eccellenza, cultura e sostenibilità

Sfida tra giornalisti al Teatro 7 Lab di Milano, un primo incontro "attivo" di degustazione e cultura del cibo promosso da Alti Formaggi, il marchio che riunisce i Consorzi di Tutela di Provolone Valpadana, Taleggio, Quattrolo Lombardo e Salva Cremasco. Testimonial dell'evento Andrea Zanin, artista della cucina con al suo attivo riconoscimenti soprattutto in ambito dolciario. Un momento di aggregazione mediatica con l'obiettivo di creare consapevolezza su un marchio, quello di Alti Formaggi, che esprime cultura dell'operare per fini comuni. Fare squadra diffondendo cultura e sollecitando interesse nella qualità di quattro prodotti della tradizione e del territorio lombardo, contenuti

utili alla stampa, agli operatori e ai consumatori. La cultura alimentare è un argomento caro ai componenti di Alti Formaggi - quattro Consorzi di Tutela che condividono la stessa missione, - orientata a diffondere contenuti alimentari e proprietà dei propri prodotti nella società, nella scuola e nell'impresa. Il tutto rispettando una politica basata sulla sostenibilità fondamentale anche per la ripresa economica globale. "Il nostro obiettivo è fare sinergia - ha commentato Vittorio Emanuele Pisani - coordinatore di Alti Formaggi. "Ribadisco, come ho fatto in altre occasioni, che la qualità offerta attraverso i nostri prodotti rappresenta un vanto per il patrimonio enogastronomico italiano e questo concetto va diffuso e condiviso, da produttori e consumatori anche attraverso la comprensione e

l'applicazione di strumenti sostenibili." Quattro i concetti cardine della sostenibilità nel settore lattiero-caseario: la redditività del produttore latte, importante per lo sviluppo corretto della sua impresa; il benessere animale, che diventa direttamente proporzionale alla sua redditività; l'ambiente, al fine di un equilibrato processo di produzione delle materie prime che non danneggi l'ecosistema; infine, la responsabilità sociale legata a domanda e offerta di mercato sostenibili.



I presidenti dei Consorzi Stradlotti, Pisani, Sangiovanni

Gruppo Flb apre a Trapani

Dopo avere aperto quattro locali tra Catania, Messina e Palermo, Fratelli la Bufala torna in Sicilia e sceglie di portare la tradizione della cucina campana nella punta più occidentale dell'isola, nel luogo conosciuto come la città del sale e della vela: Trapani. Sarà una location d'eccezione a proporre le specialità culinarie campane. Per il nuovo ristorante, il Gruppo Flb ha, infatti, selezionato un'antica villa siciliana nobiliare dei primi del Novecento, sulla

strada che da Trapani porta a Erice, caratterizzata da un giardino di aranceti e alberi mediterranei che si estende per 2000 mq e da una capienza di 300 coperti distribuiti su due piani. Da inizio 2010, così come già annunciato dai vertici del Gruppo, Fratelli la Bufala sta allargando la sua presenza sul territorio e all'estero. In Italia, nei primi mesi dell'anno, già ci sono state le due aperture di Assago e Cosenza che hanno portato a quota 95 le location totali di Flb in Italia e nel mondo. Ma la grande attesa riguarda gli Stati Uniti. Prima dell'estate ci sarà la prima apertura di Fratelli la Bufala a New York, nel quartiere del Meatpacking District, un tempo centro di tutti gli antichi macelli della città e oggi una delle zone più di tendenza della Grande Mela.



Rinnovo presidenza giovani agricoltori

È Vittorio Sangiorgio il nuovo leader dei giovani agricoltori italiani. Ventisette anni, salernitano, conduce un'azienda florovivaistica ed è stato eletto dall'Assemblea di Coldiretti - Giovani Impresa composta da rappresentanti provenienti dalle campagne di tutte le province e regioni italiane, in rappresentanza di oltre 40 mila giovani. Il neo responsabile dei giovani imprenditori agricoli Sangiorgio riceve il testimone da Donato Fanelli che, concluso il mandato a livello nazionale, ha conquistato la carica di vicepresidente dei Giovani Agricoltori Europei (Ceja).



Vittorio Sangiorgio

Ricerca personale

Si ricerca esperto responsabile di produzione per grande caseificio operante negli Stati Uniti, con all'attivo 50 dipendenti.

La lavorazione principale dell'industria è il prodotto tipo pizza cheese. Il trasferimento negli Stati Uniti è d'obbligo. Per presentare le candidature rivolgersi a: UNIFORM, tel e fax 08.15113363, mail uniform@katamail.com.



J. Taperupoli