CANTINA FRANTOIO
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Rassegna web
1-31 luglio 2019

MELGES 32 WORLD LEAGUE: RIVA DEL GARDA, III TAPPA

LINK: http://www.assovela.it/news-26149.html

04/07/2019 MELGES 32 WORLD LEAGUE: RIVA DEL GARDA, III TAPPA LA STAGIONE MELGES 32 WORLD LEAGUE AL GIRO DI BOA DI RIVA DEL GARDA Riva del Garda (Trento), 4 luglio 2019 - Il campo di regata della Fraglia Vela Riva si appresta ad accogliere, dal 5 al 7 luglio, il terzo appuntamento della Melges 32 World League 2019 evento che, a sua volta, anticipa l'arrivo della flotta Melges 20 per il fine settimana successivo. L'appuntamento a Riva del Garda per la Classe Melges 32 segna il "giro di boa" della stagione agonistica come terzo dei quattro appuntamenti della serie che punta verso l'atteso World Championship di Valencia a fine ottobre. Quelle che si disputeranno quindi nell'alto Lago di Garda si presentano come regate quasi senza appello per molti pretendenti al titolo Melges World League, poiché delineeranno in maniera netta la classifica di circuito prima delle finali di Barcellona. Il Campione del Mondo 2017 e 2018, il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov, si presenta a questa sfida con il"numero 1" di leader della ranking mondiale ma con solo due punti di margine sul team italiano di Caipirnha dell'armatore / timoniere Martin Reintjes, uno dei team che meglio sa adattarsi e conosce le condizioni imposte dal Lago di Garda. Sarà quindi una sfida apertissima anche perché, ad una sola lunghezza di distacco da Caipirinha, si trova il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (il vincitore della serie 2017) pronto a sferrare l'attacco per il vertice della rankinng e per la vittoria di tappa. La lista di coloro che puntano solamente al gradino più alto del podio, dove ci sarà posto solo per un team, comprende tra gli altri anche i nomi dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (vincitore del primo appuntamento a Villasimius), di Mascalzone Latino (laureatosi Campione Europeo su questo stesso campo di regata nel 2016), di Giogi di Matteo Balestrero (Campione in carica della Melges World League) e di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (Campione Europeo 2017).Luisa Bambozzi Amministratore Delegato di Melges Europe - "Il Lago di Garda è come sempre una tappa molto attesa e desiderata da tutti i nostri team e quest'anno giunge in un periodo chiave della stagione il che rende questo evento in acqua ancor più spettacolare. Desidero ringraziare nuovamente tutti gli armatori presenti nonché i partner che, con sempre maggiore entusiasmo, continuano a vivere con noi la Melges World League. Tra questi una menzione speciale va a La Nef, azienda leader nella distribuzione di prodotti ittici di alta qualità e "L'Enoteca di Torino" con lo champagne Deutz che firmeranno un appuntamento speciale per tutti i nostri armatori

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

venerdì 5 luglio all'Hotel Lido Palace, così come il nostro ringraziamento va all'Agraria di Riva del Garda ed ai vini di Revi Trento Doc che saranno protagonisti al crew party di sabato 6 luglio". La starting list di questo appuntamento gardesano conta sulla presenza di 19 team in rappresentanza di 9 Nazioni (Russia, Gran Bretagna,Polonia, Germania, Giappone, Norvegia, Principato di Monaco, Argentina, Italia). In queste ore tutti i team sono impegnati negli ultimi test ed allenamenti per prendere confidenza con le condizioni offerte dal campo di regata di Riva del Garda dove, da venerdì a domenica, si farà sul serio per dare una netta fisionomia di classifica a questa intensa stagione di regate Melges World League. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef,Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. USEFUL LINKS - Notice of Race - Yacht Scoring Event Page - Facebook Page - Instagram Page

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ethical Food Design: 23 aziende e 28 prodotti in nomination

LINK: https://www.efanews.eu/item/8254-ethical-food-design-23-aziende-e-28-prodotti-in-nomination.html

Ethical Food Design: 23 aziende e 28 prodotti in nomination il 9 luglio al Palazzo Reale di Milano, saranno annunciati i vincitori Sono rese note le nomination all'Ethical Food Design Award, il premio nato dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana e Aida Partners volto a promuovere e valorizzare l'etica nel mondo del Food. Tra i finalisti, il 9 luglio al Palazzo Reale di Milano, saranno annunciati i vincitori Sono 23 le aziende e 28 i prodotti in nomination per l'Ethical Food Design, il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del food nato dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità, e sponsorizzato da Emanuele Gnemmi Consulting. Le premiazioni si terranno il9 luglio alle 15.30 nella Sala Conferenze del Palazzo Reale di Milano e tra i finalisti compaiono prodotti e realtà aziendali che spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno dei quali, rispondendo alle intenzioni e ai criteri selettivi dell'award, con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso. L'iniziativa si pone infatti l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. Di seguito i finalisti: 32 Via dei Birrai con Bottiglia di Vetro con Caratteri Braille; Acetificio Mengazzoli con Bottiglia Prodotto Odette e Parpaccio - Aceto da grattuggiare; Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 con Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale conXenia Vino Rosso Biologico; Alcenero con Yogurt con "Latte Fieno STG" Biologico; Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano; Bonduelle con la linea di prodotti Be!Bio; Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito; De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui; Essenza Gelato con LESSenza; Ferrari Formaggi spa con la linea di prodotti Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna; Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio; Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia; Industrie Celtex con Omnia Labor e Madre Natura; Intinifood con Farina di Tritordeum; Mareblu con la linea di prodotti Tonno Non Si

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Sgocciola; Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU; Opera MaGè - Vitruvio Cooperativa Sociale con Canestrello e Biscotto; Pappami srl con Piatto di Pane; Rosso di Mazara Imbrand con Message in the Bottle; Società agricola Pian Della Vetta con Mat '55;Syngenta con Vino Vale la Pena e Mais in Italy; Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio. mtm - 8254 Milano, MI, Italia, 04/07/2019 16:59 © EFA News - European Food Agency Srl

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ethical Food Design: 23 aziende e 28 prodotti in nomination. Il 9 luglio le premiazioni

LINK: http://www.foodaffairs.it/2019/07/04/ethical-food-design-23-aziende-e-28-prodotti-in-nomination-il-9-luglio-le-premiazioni/

Ethical Food Design: 23 aziende e 28 prodotti in nomination. Il 9 luglio le premiazioni Sono rese note le nomination all'Ethical Food Design Award, il premio nato dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana e Aida Partners volto a promuovere e valorizzare l'etica nel mondo del Food. Tra i finalisti, il 9 luglio al Palazzo Reale di Milano, saranno annunciati i vincitori. Milano, 4 luglio 2019 - Sono 23 le aziende e 28 i prodotti in nomination per l'Ethical Food Design, il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food nato dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità, e sponsorizzato da Emanuele Gnemmi Consulting. Le premiazioni si terranno il 9 luglio alle15.30 nella Sala Conferenze del Palazzo Reale di Milano e tra i finalisti compaiono prodotti e realtà aziendali che spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno dei quali, rispondendo alle intenzioni e ai criteri selettivi dell'award, con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso. L'iniziativa si pone infatti l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. In nomination I prodotti e i progetti selezionati rispondono a uno o più degli 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identità ebiodiversità, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. Di seguito i finalisti: o 32 Via dei Birrai con Bottiglia di Vetro con Caratteri Braille o Acetificio Mengazzoli con Bottiglia Prodotto Odette e Parpaccio - Aceto da grattuggiare o Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 con Linea di produzione olio extra vergine d'oliva o Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico o Alcenero con Yogurt con "Latte Fieno STG" Biologico o Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano o Bonduelle con la linea di prodotti Be!Bio o Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito o De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Stelline, Metodo Zero Residui o Essenza Gelato con LESSenza o Ferrari Formaggi spa con la linea di prodotti Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna o Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio o Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia o IndustrieCeltex con Omnia Labor e Madre Natura o Intinifood con Farina di Tritordeum o Mareblu con la linea di prodotti Tonno Non Si Sgocciola o Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU o Opera MaGè - Vitruvio Cooperativa Sociale con Canestrello e Biscotto o Pappami srl con Piatto di Pane o Rosso di Mazara Imbrand con Message in the Bottle o Società agricola Pian Della Vetta con Mat '55 o Syngenta con Vino Vale la Pena e Mais in Italy o Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio La consegna dei premi, in programma per il 9 luglio, rappresenta il momento conclusivo di un percorso di coinvolgimento e sensibilizzazione delle realtà aziendali iniziato nei mesi scorsi e giunto a completamento in questi giorni con la valutazione e selezione delle candidature ad opera di una giuria di esperti coordinata ai designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di AidaPartners. Il comitato selettivo è composto inoltre dal designer Marco Pietrosante, dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. L'evento avrà luogo nella splendida cornice della Sala Conferenze di Palazzo Reale a Milano e vedrà la giuria assegnare quattro Menzioni d'Onore e cinque premi - l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra - mentre un riconoscimento aggiuntivo sarà consegnato dal direttore di MarkUp Cristina Lazzati. In occasione della premiazione verrà infine allestita un'esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mediakey.tv

Ethical Food Design: 23 aziende e 28 prodotti in nomination

LINK: https://www.mediakey.tv/leggi-news/ethical-food-design-23-aziende-e-28-prodotti-in-nomination

Ethical Food Design: 23 aziende e 28 prodotti in nomination Sono 23 le aziende e 28 i prodotti in nomination per l'Ethical Food Design, il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food nato dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità, e sponsorizzato da Emanuele Gnemmi Consulting. Le premiazioni si terranno il 9 luglio alle 15.30 nella Sala Conferenze del Palazzo Reale di Milano e tra i finalisti compaiono prodotti e realtà aziendali che spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno dei quali, rispondendo alle intenzioni e ai criteri selettivi dell'award, con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, dellasostenibilità e del riuso. L'iniziativa si pone infatti l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. In nomination I prodotti e i progetti selezionati rispondono a uno o più degli 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identità e biodiversità, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. Di seguito i finalisti: o 32 Via dei Birrai con Bottiglia di Vetro con Caratteri Braille o Acetificio Mengazzoli con Bottiglia Prodotto Odette e Parpaccio - Aceto da grattuggiare o Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 con Linea diproduzione olio extra vergine d'oliva o Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico o Alcenero con Yogurt con "Latte Fieno STG" Biologico o Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano o Bonduelle con la linea di prodotti Be!Bio o Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito o De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui o Essenza Gelato con LESSenza o Ferrari Formaggi spa con la linea di prodotti Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna o Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio o Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia o Industrie Celtex

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mediakey.tv

con Omnia Labor e Madre Natura o Intinifood con Farina di Tritordeum o Mareblu con la linea di prodotti Tonno Non Si Sgocciola o Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU o Opera MaGè - Vitruvio Cooperativa Sociale con Canestrello e Biscotto o Pappami srl con Piatto di Pane oRosso di Mazara Imbrand con Message in the Bottle o Società agricola Pian Della Vetta con Mat '55 o Syngenta con Vino Vale la Pena e Mais in Italy o Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio L'evento di premiazione La consegna dei premi, in programma per il 9 luglio, rappresenta il momento conclusivo di un percorso di coinvolgimento e sensibilizzazione delle realtà aziendali iniziato nei mesi scorsi e giunto a completamento in questi giorni con la valutazione e selezione delle candidature ad opera di una giuria di esperti coordinata dai designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners. Il comitato selettivo è composto inoltre dal designer Marco Pietrosante, dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. L'evento avrà luogo nellasplendida cornice della Sala Conferenze di Palazzo Reale a Milano e vedrà la giuria assegnare quattro Menzioni d'Onore e cinque premi - l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra - mentre un riconoscimento aggiuntivo sarà consegnato dal direttore di MarkUp Cristina Lazzati. In occasione della premiazione verrà infine allestita un'esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori. 04/07/2019 |

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

LA STAGIONE MELGES 32 WORLD LEAGUE AL GIRO DI BOA DI RIVA DEL GARDA

LINK: https://www.nautica.it/nautica-sport/la-stagione-melges-32-world-league-al-giro-boa-riva-del-garda/

LA STAGIONE MELGES 32 WORLD LEAGUE AL GIRO DI BOA DI RIVA DEL GARDA 4 Luglio 2019 Scritto da Ufficio stampa esterno Riva del Garda (Trento), 4 luglio 2019 - Il campo di regata della Fraglia Vela Riva si appresta ad accogliere, dal 5 al 7 luglio, il terzo appuntamento della Melges 32 World League 2019 evento che, a sua volta, anticipa l'arrivo della flotta Melges 20 per il fine settimana successivo. L'appuntamento a Riva del Garda per la Classe Melges 32 segna il 'giro di boa' della stagione agonistica come terzo dei quattro appuntamenti della serie che punta verso l'atteso World Championship di Valencia a fine ottobre. Quelle che si disputeranno quindi nell'alto Lago di Garda si presentano come regate quasi senza appello per molti pretendenti al titolo Melges World League, poiché delineeranno in maniera netta la classifica di circuito prima delle finali di Barcellona. Il Campione del Mondo 2017 e 2018, il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov, si presenta a questa sfida con il 'numero 1' dileader della ranking mondiale ma con solo due punti di margine sul team italiano di Caipirnha dell'armatore / timoniere Martin Reintjes, uno dei team che meglio sa adattarsi e conosce le condizioni imposte dal Lago di Garda. Sarà quindi una sfida apertissima anche perchè, a una sola lunghezza di distacco da Caipirinha, si trova il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (il vincitore della serie 2017) pronto a sferrare l'attacco per il vertice della rankinng e per la vittoria di tappa. La lista di coloro che puntano solamente al gradino più alto del podio, dove ci sarà posto solo per un team, comprende tra gli altri anche i nomi dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (vincitore del primo appuntamento a Villasimius), di Mascalzone Latino (laureatosi Campione Europeo su questo stesso campo di regata nel 2016), di Giogi di Matteo Balestrero (Campione in carica della Melges World League) e di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (Campione Europeo 2017). Luisa BambozziAmministratore Delegato di Melges Europe - ' Il Lago di Garda è come sempre una tappa molto attesa e desiderata da tutti i nostri team e quest'anno giunge in un periodo chiave della stagione il che rende questo evento in acqua ancor più spettacolare. Desidero ringraziare nuovamente tutti gli armatori presenti nonché i partner che, con sempre maggiore entusiasmo, continuano a vivere con noi la Melges World League. Tra questi una menzione speciale va a La Nef, azienda leader nella distribuzione di prodotti ittici di alta qualità e 'L'Enoteca di Torino' con lo champagne Deutz che firmeranno un appuntamento speciale per tutti i nostri armatori venerdì 5 luglio all'Hotel Lido Palace, così come il nostro ringraziamento va

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

all'Agraria di Riva del Garda e ai vini di Revi Trento Doc che saranno protagonisti al crew party di sabato 6 luglio'. La starting list di questo appuntamento gardesano conta sulla presenza di 19 team in rappresentanza di 9 Nazioni (Russia, Gran Bretagna, Polonia,Germania, Giappone, Norvegia, Principato di Monaco, Argentina, Italia). In queste ore tutti i team sono impegnati negli ultimi test ed allenamenti per prendere confidenza con le condizioni offerte dal campo di regata di Riva del Garda dove, da venerdì a domenica, si farà sul serio per dare una netta fisionomia di classifica a questa intensa stagione di regate Melges World League. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Rivadel Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

La stagione Melges 32 World League al giro di boa di Riva del Garda 04/07/2019 16:15

LINK: https://www.pressmare.it/it/regate/melges-32/2019-07-04/stagione-world-league-giro-boa-riva-garda-21683" title="La stagione Melges 32 World ...

La stagione Melges 32 World League al giro di boa di Riva del Garda Tweet giovedì 4 luglio 2019 16:15 Stampa articolo e-mail Melges 32 World League Il campo di regata della Fraglia Vela Riva si appresta ad accogliere, dal 5 al 7 luglio, il terzo appuntamento della Melges 32 World League 2019 evento che, a sua volta, anticipa l'arrivo della flotta Melges 20 per il fine settimana successivo. L'appuntamento a Riva del Garda per la Classe Melges 32 segna il "giro di boa" della stagione agonistica come terzo dei quattro appuntamenti della serie che punta verso l'atteso World Championship di Valencia a fine ottobre. Quelle che si disputeranno quindi nell'alto Lago di Garda si presentano come regate quasi senza appello per molti pretendenti al titolo Melges World League, poiché delineeranno in maniera netta la classifica di circuito prima delle finali di Barcellona. Il Campione del Mondo 2017 e 2018, il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov, si presenta a questa sfida con il "numero 1" di leaderdella ranking mondiale ma con solo due punti di margine sul team italiano di Caipirnha dell'armatore / timoniere Martin Reintjes, uno dei team che meglio sa adattarsi e conosce le condizioni imposte dal Lago di Garda. Sarà quindi una sfida apertissima anche perchè, a una sola lunghezza di distacco da Caipirinha, si trova il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (il vincitore della serie 2017) pronto a sferrare l'attacco per il vertice della rankinng e per la vittoria di tappa. La lista di coloro che puntano solamente al gradino più alto del podio, dove ci sarà posto solo per un team, comprende tra gli altri anche i nomi dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (vincitore del primo appuntamento a Villasimius), di Mascalzone Latino (laureatosi Campione Europeo su questo stesso campo di regata nel 2016), di Giogi di Matteo Balestrero (Campione in carica della Melges World League) e di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (Campione Europeo 2017). Luisa BambozziAmministratore Delegato di Melges Europe - " Il Lago di Garda è come sempre una tappa molto attesa e desiderata da tutti i nostri team e quest'anno giunge in un periodo chiave della stagione il che rende questo evento in acqua ancor più spettacolare. Desidero ringraziare nuovamente tutti gli armatori presenti nonché i partner che, con sempre maggiore entusiasmo, continuano a vivere con noi la Melges World League. Tra questi una menzione speciale va a La Nef, azienda leader nella distribuzione di prodotti ittici di alta qualità e "L'Enoteca di Torino" con lo champagne Deutz che firmeranno un

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

appuntamento speciale per tutti i nostri armatori venerdì 5 luglio all'Hotel Lido Palace, così come il nostro ringraziamento va all'Agraria di Riva del Garda e ai vini di Revi Trento Doc che saranno protagonisti al crew party di sabato 6 luglio". La starting list di questo appuntamento gardesano conta sulla presenza di 19 team in rappresentanza di 9 Nazioni (Russia, Gran Bretagna, Polonia, Germania, Giappone, Norvegia, Principato di Monaco, Argentina, Italia). In queste ore tutti i team sono impegnati negli ultimi test ed allenamenti per prendere confidenza con le condizioni offerte dal campo di regata di Riva del Garda dove, da venerdì a domenica, si farà sul serio per dare una netta fisionomia di classifica a questa intensa stagione di regate Melges World League. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. advertising L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef,Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. LA NEF Le Nef nasce dalla grande passione di Giordano Palazzo per i prodotti gourmet. Tutto inizia nel 1989 ad Osimo, nella storica salumeria di famiglia, dove Giordano inizia ad assaporare le migliori eccellenze alimentari. Da piccola attività familiare La Nef si afferma nel tempo come distributore locale di salmone affumicato e specialità ittiche conservate, diventando un riferimento del settore per l'affidabilità e per la qualità delle proposte. Negli anni l'azienda ha esteso la propria rete distributiva su tutto il mercato nazionale e, con circa 4000 tonnellate di salmone affumicato venduto ogni anno, diventa una delle realtà più dinamiche e competitive del settore ittico italiano. Il 2010 è l'annoin cui si consolida la partnership con uno dei più importanti produttori europei di salmone, questa non è che la prima di altre prestigiose collaborazioni. Anche se da 30 anni questa passione è diventata impresa, Giordano non ha mai perso di vista i propri valori; l'attenzione nella scelta della materia prima, la cura del dettaglio e la ricerca della qualità assoluta rimangono i principi cardini del suo pensiero. Tutti i prodotti sono infatti frutto di un'accurata selezione e gestione nel rispetto delle tradizioni. Ogni giorno i prodotti arrivano in sede e lo stesso giorno vengono distribuiti ai clienti, questo si traduce in un elevato livello di freschezza, nell'osservanza dei parametri di qualità perseguiti da La Nef. SALMONE AFFUMICATO CODA NERA Il salmone Coda Nera rappresenta il risultato di 30 anni di intensa ricerca e conoscenza. Il Coda Nera esprime la perfetta sintesi di un prodotto tradizionale ma allo stesso tempo innovativo. La sua lavorazione ancora oggi si rifà adantiche ricette baltiche, il mastro affumicatore controlla personalmente ogni fase di questo processo: la filettatura a mano, la leggera salatura, la lenta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

maturazione dei filetti, l'asciugatura e la delicata affumicatura a la Ficelle su fuoco di legna. Prima del confezionamento viene controllato accuratamente l'aspetto di ogni filetto. Il Coda Nera è un prodotto innovativo per via della rifilatura che lo rende unico nella sua forma. Per questo abbiamo creato un nuovo modo di presentarlo. Dal pesce intero otteniamo un grande filetto centrale completamente pulito. Da questo taglio esclusivo, e già pronto per la vendita, ricaviamo dei filetti più piccoli che sono porzioni ideali per la preparazione di piatti eleganti ed innovativi. Il taglio Coda Nera è una vera e propria arte che esalta il gusto delle carni, per preparazioni gastronomiche originali e di grande effetto. Il particolare processo di lavorazione attraverso la rimozione della parte laterale più grassa garantisce gusto eleggerezza. ACCIUGHE DEL CANTABRICO RESERVA Le acciughe Reserva pescate nel Mar Cantabrico vantano diversi contenuti di valore, per dimensione, quantità di grassi e tipo di lavorazione sono diverse da quelle del Mar Mediterraneo. Dopo una leggera salatura e una maturazione di almeno 12 mesi nelle nostre cantine di Laredo, i pesci vengono sfilettati a mano con grande accuratezza e messi in olio extra vergine d'oliva. Il risultato di questa lavorazione tradizionale è un prodotto di altissima qualità, un'acciuga grande e carnosa dal sapore straordinario, ideale per esaltare antipasti, aperitivi o gustose ricette. CAVIALE NOAH Nei nostri allevamenti gli storioni nuotano in acqua purissima proveniente da pozzi artesiani profondi 150 metri. La salatura delle uova avviene con il metodo tradizionale russo Malossol, a basso contenuto di sale. Nel processo non vengono usati conservanti ma una leggera pastorizzazione che non altera la qualità organolettica delle uova. Una preparazione sapienteche rispetta lo spiccato carattere del nostro caviale Noah, esaltandone la delicatezza.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

2019 Melges 32 World League season turns the mark in Riva del Garda

LINK: https://www.sail-world.com/news/219355/2019-Melges-32-World-League-turns-the-mark

2019 Melges 32 World League season turns the mark in Riva del Garda by Melges World League 4 Jul 15:28 UTC 5-7 July 2019 Melges 32 World League © Melges World League / Barracuda Communication Tweet The race course of Riva del Garda is ready to welcome, from July 5th to 7th, the third act of the Melges 32 World League 2019, event that anticipates the arrival of the Melges 20 fleet in the following week. The event of Riva del Garda represents the seasonal mark rounding for the Melges 32 World League, as it stands in the middle between the two inaugural events in Sardinia and the awaited World Championship of Valencia, great finale of the 2019 season. The races of Riva del Garda will play a key role in determining the development of the Melges 32 World League ranking, since they will unveil who will arrive at the finals of Barcelona as leader of the standings. The 2017 and 2018 World Champion, the Russian Tavatuy by Pavel Kuznetsov, presents himself to this challenge as the "number 1" ofthe world ranking, with only two points of margin on the Italian team of Caipirnha of the Martin Reintjes, one of the teams that best knows the conditions of Lake Garda. Also the Monegasque G.Spot by Giangiacomo Serena di Lapigio (winner of the 2017 series) is ready to attack the leadership of the ranking, following Caipirinha with just one point of delay. Among the teams aiming for victory, we also find the Argentine Donino by Luigi Giannattasio (winner of the first event in Villasimius), Mascalzone Latino (who became European Champion in this same race course in 2016), Giogi by Matteo Balestrero (Reigning Champion of the Melges World League) and Torpyone by Edoardo Lupi and Massimo Pessina (European Champions in 2017). Melges 32 World League - photo © Event Media Luisa Bambozzi, CEO of Melges Europe - "Lake Garda is as always a highly anticipated and desired event for all our teams and this year it comes at a key time of the season which makes this event even more spectacular in thewater. I would like to thank all the present owners as well as the partners who, with increasing enthusiasm, continue to live with us the Melges World League. Among these, a special mention goes to La Nef, a leading company in the distribution of high quality fish products and "L'Enoteca di Torino" with Deutz champagne that will sign a special appointment for all our owners on Friday 5 July at the Hotel Lido Palace. Our thanks also go to the Agraria of Riva del Garda and the wines of Revi Trento Doc that will be protagonists at the crew party on Saturday 6 July ". The starting list of this

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

appointment on North Garda Lake counts on the presence of 19 teams representing 9 nations (Russia, Great Britain, Poland, Germany, Japan, Norway, Principality of Monaco, Argentina, Italy). In these hours all the teams are already engaged in the last tests and training sessions to become familiar with the conditions offered by the race course of Riva del Garda where, from Friday to Sunday, tightracing will determine the development of this season of Melges World League regattas. The Melges World League is supported by Helly Hansen, North Sails , Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) and Rifugio hotel Lilla (La Thuile), One Ocean; the series is also supported by Team Partners UYN (thanks to Brontolo and G3Bau Sailing Team) l'Enoteca and Camarca Caffè thanks to Fra Martina Sailing Team. The event in Riva del Garda can count on the support of Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe and the Melges World League strongly support One Ocean Foundation. Useful Links:

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

youMARK!

Ethical Food Design: 23 aziende e 28 prodotti in nomination. Il 9 luglio le premiazioni

LINK: https://youmark.it/ethical-food-design-23-aziende-e-28-prodotti-in-nomination-il-9-luglio-le-premiazioni/

Ethical Food Design: 23 aziende e 28 prodotti in nomination. Il 9 luglio le premiazioni 4 Luglio 2019 La giuria riunita Sono 23 le aziende e 28 i prodotti in nomination per l'Ethical Food Design, premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food nato dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e AIDA PARTNERS, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità, e sponsorizzato da Emanuele Gnemmi Consulting. Le premiazioni si terranno il 9 luglio alle 15.30 nella Sala Conferenze del Palazzo Reale di Milano e tra i finalisti compaiono prodotti e realtà aziendali che spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno dei quali, rispondendo alle intenzioni e ai criteri selettivi dell'award, con una particolare sensibilitàai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso. L'iniziativa si pone infatti l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. In nomination I prodotti e i progetti selezionati rispondono a uno o più degli 11 criteri identificati dalComitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identità e biodiversità, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. Di seguito i finalisti: 32 Via dei Birrai con Bottiglia di Vetro con Caratteri Braille Acetificio Mengazzoli con Bottiglia Prodotto Odette e Parpaccio - Aceto da grattuggiare Agraria Riva delGarda - Cantina Frantoio dal 1926 con Linea di produzione olio extra vergine d'oliva Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico Alcenero con Yogurt con "Latte Fieno STG" Biologico Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano Bonduelle con la linea di prodotti Be!Bio Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui Essenza Gelato con LESSenza Ferrari Formaggi spa con la linea di prodotti Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio - Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia - Industrie

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Celtex con Omnia Labor e Madre Natura - Intinifood con Farina di Tritordeum - Mareblu con la linea di prodotti Tonno Non Si Sgocciola - Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU - Opera MaGè - Vitruvio Cooperativa Sociale con Canestrello e Biscotto- Pappami srl con Piatto di Pane - Rosso di Mazara Imbrand con Message in the Bottle - Società agricola Pian Della Vetta con Mat '55 - Syngenta con Vino Vale la Pena e Mais in Italy - Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio La consegna dei premi, in programma per il 9 luglio, rappresenta il momento conclusivo di un percorso di coinvolgimento e sensibilizzazione delle realtà aziendali iniziato nei mesi scorsi e giunto a completamento in questi giorni con la valutazione e selezione delle candidature ad opera di una giuria di esperti coordinata dai designer Paolo Barichella(Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners. Il comitato selettivo è composto inoltre dal designer Marco Pietrosante, dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. L'evento avràluogo nella cornice della Sala Conferenze di Palazzo Reale a Milano e vedrà la giuria assegnare quattro Menzioni d'Onore e cinque premi - l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra - mentre un riconoscimento aggiuntivo sarà consegnato dal direttore di MarkUp Cristina Lazzati. In occasione della premiazione verrà infine allestita un'esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori. aida partners pr

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

La stagione Melges 32 World League al giro di boa

LINK: https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/88919-melges.html

La stagione Melges 32 World League al giro di boa 05/07/2019 Fraglia Riva del Garda accoglierà il terzo appuntamento dal 5 al 7 luglio 2019 > Il campo di regata della Fraglia Vela Riva si appresta ad accogliere, dal 5 al 7 luglio, il terzo appuntamento della Melges 32 World League 2019 di cui Helly Hansen è partner tecnico, evento che, a sua volta, anticipa l'arrivo della flotta Melges 20 per il fine settimana successivo. L'appuntamento a Riva del Garda per la Classe Melges 32 segna il «giro di boa» della stagione agonistica come terzo dei quattro appuntamenti della serie che punta verso l'atteso World Championship di Valencia a fine ottobre. Quelle che si disputeranno quindi nell'alto Lago di Garda si presentano come regate quasi senza appello per molti pretendenti al titolo Melges World League, poiché delineeranno in maniera netta la classifica di circuito prima delle finali di Barcellona. Il Campione del Mondo 2017 e 2018, il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov, si presenta a questasfida con il «numero 1» di leader della ranking mondiale ma con solo due punti di margine sul team italiano di Caipirnha dell'armatore / timoniere Martin Reintjes, uno dei team che meglio sa adattarsi e conosce le condizioni imposte dal Lago di Garda. Sarà quindi una sfida apertissima anche perché, a una sola lunghezza di distacco da Caipirinha, si trova il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (il vincitore della serie 2017) pronto a sferrare l'attacco per il vertice del ranking e per la vittoria di tappa. La lista di coloro che puntano solamente al gradino più alto del podio, dove ci sarà posto solo per un team, comprende tra gli altri anche i nomi dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (vincitore del primo appuntamento a Villasimius), di Mascalzone Latino (laureatosi Campione Europeo su questo stesso campo di regata nel 2016), di Giogi di Matteo Balestrero (Campione in carica della Melges World League) e di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (CampioneEuropeo 2017). «Il Lago di Garda è come sempre una tappa molto attesa e desiderata da tutti i nostri team e quest'anno giunge in un periodo chiave della stagione il che rende questo evento in acqua ancor più spettacolare, dichiara Luisa Bambozzi Amministratore Delegato di Melges Europe. - Desidero ringraziare nuovamente tutti gli armatori presenti nonché i partner che, con sempre maggiore entusiasmo, continuano a vivere con noi la Melges World League. «Tra questi una menzione speciale va a La Nef, azienda leader nella distribuzione di prodotti ittici di alta qualità e L'Enoteca di Torino con lo champagne Deutz che firmeranno un appuntamento speciale per tutti i nostri armatori venerdì 5 luglio all'Hotel

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

Lido Palace, così come il nostro ringraziamento va all'Agraria di Riva del Garda e ai vini di Revi Trento Doc che saranno protagonisti al crew party di sabato 6 luglio.» La starting list di questo appuntamento gardesano conta sulla presenza di 19 team in rappresentanza di 9 Nazioni(Russia, Gran Bretagna, Polonia, Germania, Giappone, Norvegia, Principato di Monaco, Argentina, Italia). In queste ore tutti i team sono impegnati negli ultimi test ed allenamenti per prendere confidenza con le condizioni offerte dal campo di regata di Riva del Garda dove, da venerdì a domenica, si farà sul serio per dare una netta fisionomia di classifica a questa intensa stagione di regate Melges World League. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto dellaFraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MELGES 32 WORLD LEAGUE: III TAPPA - DAY 1

LINK: http://www.assovela.it/news-26159.html

05/07/2019 MELGES 32 WORLD LEAGUE: III TAPPA - DAY 1 MASCALZONE LATINO FIRMA LA GIORNATA INAUGURALE DELLA TERZA TAPPA MELGES 32 WORLD LEAGUE A RIVA DEL GARDA Riva del Garda, 5 luglio 2019 - Mascalzone Latino di Vincenzo Onorato, timonato per l'occasione da Filippo Pacinotti (con Branko Brcin alla tattica) firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League sul campo di regata di Riva del Garda. Tre le prove disputate quest'oggi che registrano un duello tra big in testa alla classifica con continui cambi al vertice com'è ormai prassi in questa equilibratissima flotta. La giornata si apre con il successo nella prova numero 1 del tedesco La Pericolosa di Christian Schwoerer (affiancato da Nic Asher alla tattica) che precede Vitamina di Andrea Lacorte (con Jonathan McKee) e Mascalzone Latino. La seconda prova vede il bullet dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller) che precede Calvi Network di Carlo Alberini (Karlo Hmeljak alla tattica) e Torpyonedi Edoardo Lupi e Massimo Pessina (con Lorenzo Bressani). Al termine della seconda prova il nuovo leader della classifica generale è lo stesso Donino che approfitta dei parziali non di alta classifica dei diretti avversari. Il vertice della graduatoria generale trova un nuovo padrone al termine della terza ed ultima run di giornata in cui Mascalzone Latino, in un colpo solo, conquista la prova (precedendo sul traguardo Calvi Network ed il detentore della Melges World League Giogi di Matteo Balestrero coadiuvato da Matteo Ivaldi) e si porta al comando della flotta dopo tre prove (9 punti) con un solo punto di margine su Donino. Calvi Network (16), Giogi (17) e Torpyone (19) completano la top five provvisoria. Nella divisione corinthian al momento comanda il tedesco Homanit di Kilian Holzapfel (punti 36) con nove lunghezze di margine rispetto al primo dei sui avversari il britannico Barbarians di Stuart Simpson. Domani la sfida per la conquista della tappa numero tre della Melges 32World League continua e come sempre lo spettacolo è assicurato. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tirrenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. USEFUL LINKS - Notice of Race - Yacht ScoringEvent Page - Facebook Page - Instagram Page

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

ETHICAL FOOD DESIGN: 23 AZIENDE E 28 PRODOTTI IN LIZZA

LINK: http://www.corriereortofrutticolo.it/2019/07/05/ethical-food-design-23-aziende-e-28-prodotti-in-lizza/

class="post-title item fn"> ETHICAL FOOD DESIGN: 23 AZIENDE E 28 PRODOTTI IN LIZZA Eventi Pubblicato il 5 luglio 2019 di emanuele Sono 23 le aziende e 28 i prodotti in nomination per l'Ethical Food Design, il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food nato dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, societa` di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità, e sponsorizzato da Emanuele Gnemmi Consulting. Le premiazioni si terranno il 9 luglio alle 15.30 nella Sala Conferenze del Palazzo Reale di Milano e tra i finalisti compaiono prodotti e realtà aziendali che spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno dei quali, rispondendo alle intenzioni e ai criteri selettivi dell'award, con una particolaresensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso. L'iniziativa si pone infatti l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. In nomination i prodotti e i progetti selezionati rispondono a uno o più degli 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilita` del processo, responsabilita` sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identita` e biodiversita`, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. I finalisti: o 32 Via dei Birrai con Bottiglia di Vetro con Caratteri Braille o Acetificio Mengazzoli con Bottiglia Prodotto Odette e Parpaccio - Aceto da grattuggiare oAgraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 con Linea di produzione olio extra vergine d'oliva o Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico o Alcenero con Yogurt con "Latte Fieno STG" Biologico o Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano o Bonduelle con la linea di prodotti Be!Bio o Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito o De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui o Essenza Gelato con LESSenza o Ferrari Formaggi spa con la linea di prodotti Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna o Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio o Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia o Industrie Celtex con Omnia Labor e Madre

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

Natura o Intinifood con Farina di Tritordeum o Mareblu con la linea di prodotti Tonno Non Si Sgocciola o Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia o Opera MaGe` - Vitruvio Cooperativa Sociale con Canestrello e Biscotto oPappami srl con Piatto di Pane o Rosso di Mazara Imbrand con Message in the Bottle o Societa` agricola Pian Della Vetta con Mat '55 o Syngenta con Vino Vale la Pena e Mais in Italy o Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio L'evento di premiazione La consegna dei premi, in programma per il 9 luglio, rappresenta il momento conclusivo di un percorso di coinvolgimento e sensibilizzazione delle realta` aziendali iniziato nei mesi scorsi e giunto a completamento in questi giorni con la valutazione e selezione delle candidature ad opera di una giuria di esperti coordinata dai designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners. Il comitato selettivo è composto inoltre dal designer Marco Pietrosante, dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditorePaolo Mamo. L'evento avrà luogo nella splendida cornice della Sala Conferenze di Palazzo Reale a Milano e vedra` la giuria assegnare quattro Menzioni d'Onore e cinque premi - l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra - mentre un riconoscimento aggiuntivo sarà consegnato dal direttore di MarkUp Cristina Lazzati. In occasione della premiazione verrà infine allestita un'esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ethical Food Design: la lista dei prodotti in finale

LINK: https://www.horecanews.it/ethical-food-design-la-lista-dei-prodotti-in-finale/

Traduci l'articolo nella tua lingua Ethical Food Design: la lista dei prodotti in finale Da 0 Sono 23 le aziende e 28 i prodotti in nomination per lâ€™Ethical Food Design, il premio che intende promuovere lâ€™etica tra le aziende del Food nato dallâ€™incontro tra lâ€™Associazione Culturale Plana - realtÃ milanese che da 40 anni opera con lâ€™obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, societÃ di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilitÃ , e sponsorizzato da Emanuele Gnemmi Consulting. Le premiazioni si terranno il 9 luglio alle 15.30 nella Sala Conferenze del Palazzo Reale di Milano e tra i finalisti compaiono prodotti e realtÃ aziendali che spaziano dallâ€™alimentare in senso stretto allâ€™Ho.re.ca, ciascuno dei quali, rispondendo alle intenzioni e ai criteri selettivi dellâ€™award, con una particolare sensibilitÃ aitemi dellâ€™innovazione e della trasparenza, della sostenibilitÃ e del riuso. Lâ€™iniziativa si pone infatti lâ€™obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando lâ€™impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione allâ€™etica. Prodotti e aziende in nomination I prodotti e i progetti selezionati rispondono a uno o piÃ¹ degli 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilitÃ del processo, responsabilitÃ sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dellâ€™identitÃ e biodiversitÃ , tracciabilitÃ di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. Sfoglia la gallery con i prodotti finalisti 1 di 23 Ecco i nomi dei finalisti del premio Ethical Food Design: 32 Via dei Birrai con Bottiglia di Vetro conCaratteri Braille Acetificio Mengazzoli con Bottiglia Prodotto Odette e Parpaccio â€" Aceto da grattuggiare Agraria Riva del Garda â€" Cantina Frantoio dal 1926 con Linea di produzione olio extra vergine dâ€™oliva Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico Alcenero con Yogurt con â€œLatte Fieno STGâ€ Biologico Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano Bonduelle con la linea di prodotti Be!Bio Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando â€" Le Stelline, Metodo Zero Residui Essenza Gelato con LESSenza Ferrari Formaggi spa con la linea di prodotti Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Bio Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia Industrie Celtex con Omnia Labor e Madre Natura Intinifood con Farina di Tritordeum Mareblu con la linea di prodotti Tonno Non Si Sgocciola Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU Opera MaGÃ¨ â€" Vitruvio Cooperativa Sociale con Canestrello e Biscotto Pappami srl con Piatto di Pane Rosso di Mazara Imbrand con Message in the Bottle SocietÃ agricola Pian Della Vetta con Mat â€-55 Syngenta con Vino Vale la Pena e Mais in Italy Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio Lâ€™evento di premiazione La consegna dei premi, in programma per il 9 luglio, rappresenta il momento conclusivo di un percorso di coinvolgimento e sensibilizzazione delle realtÃ aziendali iniziato nei mesi scorsi e giunto a completamento in questi giorni con la valutazione e selezione delle candidature ad opera di una giuria di esperti coordinata dai designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners. Il comitato selettivo Ã¨ composto inoltre dal designer Marco Pietrosante, dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal food designer FrancescoSubioli , dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dallâ€™imprenditore Paolo Mamo. Lâ€™evento avrÃ luogo nella splendida cornice della Sala Conferenze di Palazzo Reale a Milano e vedrÃ la giuria assegnare quattro Menzioni dâ€™Onore e cinque premi â€" lâ€™Opera Multipla realizzata dallâ€™architetto, designer e artista Ugo La Pietra â€" mentre un riconoscimento aggiuntivo sarÃ consegnato dal direttore di MarkUp Cristina Lazzati. In occasione della premiazione verrÃ infine allestita unâ€™esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrÃ fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. NOME E COGNOME*

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ITALIAFRUIT NEWS
IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA

Ethical Food Design, scelti i 23 finalisti

LINK: http://www.italiafruit.net/DettaglioNews/50314/mercati-e-imprese/ethical-food-design-scelti-i-23-finalisti

Ethical Food Design, scelti i 23 finalisti Sono 23 le aziende e 28 i prodotti in nomination per l'Ethical Food Design, il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food nato dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, societa` di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità, e sponsorizzato da Emanuele Gnemmi Consulting. Le premiazioni si terranno il 9 luglio alle 15.30 nella Sala Conferenze del Palazzo Reale di Milano e tra i finalisti compaiono prodotti e realtà aziendali che spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno dei quali, rispondendo alle intenzioni e ai criteri selettivi dell'award, con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e delriuso. L'iniziativa si pone infatti l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. In nomination i prodotti e i progetti selezionati rispondono a uno o più degli 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilita` del processo, responsabilita` sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identita` e biodiversita`, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. I finalisti: • 32 Via dei Birrai con Bottiglia di Vetro con Caratteri Braille • Acetificio Mengazzoli con Bottiglia Prodotto Odette e Parpaccio - Aceto da grattuggiare • Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 con Linea di produzione olio extravergine d'oliva • Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico • Alcenero con Yogurt con "Latte Fieno STG" Biologico • Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano • Bonduelle con la linea di prodotti Be!Bio • Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito • De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui • Essenza Gelato con LESSenza • Ferrari Formaggi spa con la linea di prodotti Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna • Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio • Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia • Industrie Celtex con Omnia Labor e Madre Natura • Intinifood con Farina di Tritordeum • Mareblu con la linea di prodotti Tonno Non Si

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ITALIAFRUIT NEWS
IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA

Sgocciola • Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia • Opera MaGe` - Vitruvio Cooperativa Sociale con Canestrello e Biscotto • Pappami srl con Piatto di Pane • Rosso di Mazara Imbrand con Message in the Bottle •Societa` agricola Pian Della Vetta con Mat '55 • Syngenta con Vino Vale la Pena e Mais in Italy • Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio L'evento di premiazione La consegna dei premi, in programma per il 9 luglio, rappresenta il momento conclusivo di un percorso di coinvolgimento e sensibilizzazione delle realta` aziendali iniziato nei mesi scorsi e giunto a completamento in questi giorni con la valutazione e selezione delle candidature ad opera di una giuria di esperti coordinata dai designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners. Il comitato selettivo è composto inoltre dal designer Marco Pietrosante, dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. L'evento avrà luogo nella splendida cornice della Sala Conferenze diPalazzo Reale a Milano e vedra` la giuria assegnare quattro Menzioni d'Onore e cinque premi - l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra - mentre un riconoscimento aggiuntivo sarà consegnato dal direttore di MarkUp Cristina Lazzati. In occasione della premiazione verrà infine allestita un'esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori. Fonte: ufficio stampa Ethical Food Design

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA STAGIONE MELGES 32 WORLD LEAGUE AL GIRO DI BOA DI RIVA DEL GARDA

LINK: http://www.navigamus.info/2019/07/la-stagione-melges-32-world-league-al.html

venerdì 5 luglio 2019 LA STAGIONE MELGES 32 WORLD LEAGUE AL GIRO DI BOA DI RIVA DEL GARDA Riva del Garda (Trento), 4 luglio 2019 - Il campo di regata della Fraglia Vela Riva si appresta ad accogliere, dal 5 al 7 luglio, il terzo appuntamento della Melges 32 World League 2019 evento che, a sua volta, anticipa l'arrivo della flotta Melges 20 per il fine settimana successivo.

L'appuntamento a Riva del Garda per la Classe Melges 32 segna il "giro di boa" della stagione agonistica come terzo dei quattro appuntamenti della serie che punta verso l'atteso World Championship di Valencia a fine ottobre. Quelle che si disputeranno quindi nell'alto Lago di Garda si presentano come regate quasi senza appello per molti pretendenti al titolo Melges World League, poiché delineeranno in maniera netta la classifica di circuito prima delle finali di Barcellona. Il Campione del Mondo 2017 e 2018, il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov, si presenta a questa sfida con il "numero 1" di leader della rankingmondiale ma con solo due punti di margine sul team italiano di Caipirnha dell'armatore / timoniere Martin Reintjes, uno dei team che meglio sa adattarsi e conosce le condizioni imposte dal Lago di Garda. Sarà quindi una sfida apertissima anche perchè, a una sola lunghezza di distacco da Caipirinha, si trova il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (il vincitore della serie 2017) pronto a sferrare l'attacco per il vertice della rankinng e per la vittoria di tappa. La lista di coloro che puntano solamente al gradino più alto del podio, dove ci sarà posto solo per un team, comprende tra gli altri anche i nomi dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (vincitore del primo appuntamento a Villasimius), di Mascalzone Latino (laureatosi Campione Europeo su questo stesso campo di regata nel 2016), di Giogi di Matteo Balestrero (Campione in carica della Melges World League) e di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (Campione Europeo 2017). Luisa Bambozzi AmministratoreDelegato di Melges Europe - " Il Lago di Garda è come sempre una tappa molto attesa e desiderata da tutti i nostri team e quest'anno giunge in un periodo chiave della stagione il che rende questo evento in acqua ancor più spettacolare. Desidero ringraziare nuovamente tutti gli armatori presenti nonché i partner che, con sempre maggiore entusiasmo, continuano a vivere con noi la Melges World League. Tra questi una menzione speciale va a La Nef, azienda leader nella distribuzione di prodotti ittici di alta qualità e "L'Enoteca di Torino" con lo champagne Deutz che firmeranno un appuntamento speciale per

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

tutti i nostri armatori venerdì 5 luglio all'Hotel Lido Palace, così come il nostro ringraziamento va all'Agraria di Riva del Garda e ai vini di Revi Trento Doc che saranno protagonisti al crew party di sabato 6 luglio". La starting list di questo appuntamento gardesano conta sulla presenza di 19 team in rappresentanza di 9 Nazioni (Russia, Gran Bretagna, Polonia, Germania, Giappone,Norvegia, Principato di Monaco, Argentina, Italia). In queste ore tutti i team sono impegnati negli ultimi test ed allenamenti per prendere confidenza con le condizioni offerte dal campo di regata di Riva del Garda dove, da venerdì a domenica, si farà sul serio per dare una netta fisionomia di classifica a questa intensa stagione di regate Melges World League. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, AngeliniVivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della Melges 32 05/07/2019 18:32

LINK: https://www.pressmare.it/it/regate/melges-32/2019-07-05/mascalzone-latino-giornata-inaugurale-21710" title="Mascalzone Latino firma la giorn...

Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della Melges 32 Tweet venerdì 5 luglio 2019 18:32 Stampa articolo e-mail Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League Mascalzone Latino di Vincenzo Onorato, timonato per l'occasione da Filippo Pacinotti (con Branko Brcin alla tattica) firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League sul campo di regata di Riva del Garda. Tre le prove disputate quest'oggi che registrano un duello tra big in testa alla classifica con continui cambi al vertice com'è ormai prassi in questa equilibratissima flotta. La giornata si apre con il successo nella prova numero 1 del tedesco La Pericolosa di Christian Schwoerer (affiancato da Nic Asher alla tattica) che precede Vitamina di Andrea Lacorte (con Jonathan McKee) e Mascalzone Latino. advertising La seconda prova vede il bullet dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller) che precede Calvi Network di Carlo Alberini (KarloHmeljak alla tattica) e Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (con Lorenzo Bressani). Al termine della seconda prova il nuovo leader della classifica generale è lo stesso Donino che approfitta dei parziali non di alta classifica dei diretti avversari. Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League Il vertice della graduatoria generale trova un nuovo padrone al termine della terza e ultima run di giornata in cui Mascalzone Latino, in un colpo solo, conquista la prova (precedendo sul traguardo Calvi Network e il detentore della Melges World League Giogi di Matteo Balestrero coadiuvato da Matteo Ivaldi) e si porta al comando della flotta dopo tre prove (9 punti) con un solo punto di margine su Donino. Calvi Network (16), Giogi (17) e Torpyone (19) completano la top five provvisoria. Nella divisione corinthian al momento comanda il tedesco Homanit di Kilian Holzapfel (punti 36) con nove lunghezze di margine rispetto al primo dei sui avversariil britannico Barbarians di Stuart Simpson. Domani la sfida per la conquista della tappa numero tre della Melges 32 World League continua e come sempre lo spettacolo è assicurato. Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean;

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente ilmessaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

La stagione Melges 32 World League al giro di boa di Riva del Garda 05/07/2019 12:24

LINK: https://www.pressmare.it/it/circoli-nautici/fraglia-della-vela-riva/2019-07-05/stagione-melges-32-world-league-giro-boa-riva-garda-21695" ti...

La stagione Melges 32 World League al giro di boa di Riva del Garda Tweet venerdì 5 luglio 2019 12:24 Stampa articolo e-mail La stagione Melges 32 World League al giro di boa di Riva del Garda Riva del Garda (Trento), 4 luglio 2019 - Il campo di regata della Fraglia Vela Riva si appresta ad accogliere, dal 5 al 7 luglio, il terzo appuntamento della Melges 32 World League 2019 di cui Helly Hansen è partner tecnico, evento che, a sua volta, anticipa l'arrivo della flotta Melges 20 per il fine settimana successivo. L'appuntamento a Riva del Garda per la Classe Melges 32 segna il "giro di boa" della stagione agonistica come terzo dei quattro appuntamenti della serie che punta verso l'atteso World Championship di Valencia a fine ottobre. Quelle che si disputeranno quindi nell'alto Lago di Garda si presentano come regate quasi senza appello per molti pretendenti al titolo Melges World League, poiché delineeranno in maniera netta la classifica di circuito prima delle finali di Barcellona. IlCampione del Mondo 2017 e 2018, il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov, si presenta a questa sfida con il "numero 1" di leader della ranking mondiale ma con solo due punti di margine sul team italiano di Caipirnha dell'armatore / timoniere Martin Reintjes, uno dei team che meglio sa adattarsi e conosce le condizioni imposte dal Lago di Garda. Sarà quindi una sfida apertissima anche perché, a una sola lunghezza di distacco da Caipirinha, si trova il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (il vincitore della serie 2017) pronto a sferrare l'attacco per il vertice della ranking e per la vittoria di tappa. La lista di coloro che puntano solamente al gradino più alto del podio, dove ci sarà posto solo per un team, comprende tra gli altri anche i nomi dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (vincitore del primo appuntamento a Villasimius), di Mascalzone Latino (laureatosi Campione Europeo su questo stesso campo di regata nel 2016), di Giogi di Matteo Balestrero (Campione incarica della Melges World League) e di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (Campione Europeo 2017). advertising Luisa Bambozzi Amministratore Delegato di Melges Europe - " Il Lago di Garda è come sempre una tappa molto attesa e desiderata da tutti i nostri team e quest'anno giunge in un periodo chiave della stagione il che rende questo evento in acqua ancor più spettacolare. Desidero ringraziare nuovamente tutti gli armatori presenti nonché i partner che, con sempre maggiore entusiasmo, continuano a vivere con noi la Melges World League. Tra questi una menzione speciale va a La Nef, azienda leader nella distribuzione di prodotti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

ittici di alta qualità e "L'Enoteca di Torino" con lo champagne Deutz che firmeranno un appuntamento speciale per tutti i nostri armatori venerdì 5 luglio all'Hotel Lido Palace, così come il nostro ringraziamento va all'Agraria di Riva del Garda e ai vini di Revi Trento Doc che saranno protagonisti al crew party di sabato 6 luglio". La starting list diquesto appuntamento gardesano conta sulla presenza di 19 team in rappresentanza di 9 Nazioni (Russia, Gran Bretagna, Polonia, Germania, Giappone, Norvegia, Principato di Monaco, Argentina, Italia). In queste ore tutti i team sono impegnati negli ultimi test ed allenamenti per prendere confidenza con le condizioni offerte dal campo di regata di Riva del Garda dove, da venerdì a domenica, si farà sul serio per dare una netta fisionomia di classifica a questa intensa stagione di regate Melges World League. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffègrazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Melges 32, Garda: una prima giornata con Mascalzone sugli scudi

LINK: http://www.italiavela.it/articolo.asp?idarticolo=melges-32-garda-una-prima-giornata-con-mascalzone-sugli-scudi_33172

MELGES 32 Melges 32, Garda: una prima giornata con Mascalzone sugli scudi Redazione Mascalzone Latino di Vincenzo Onorato, timonato per l'occasione da Filippo Pacinotti (con Branko Brcin alla tattica) firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League sul campo di regata di Riva del Garda. Tre le prove disputate quest'oggi che registrano un duello tra big in testa alla classifica con continui cambi al vertice com'è ormai prassi in questa equilibratissima flotta. La giornata si apre con il successo nella prova numero 1 del tedesco La Pericolosa di Christian Schwoerer (affiancato da Nic Asher alla tattica) che precede Vitamina di Andrea Lacorte (con Jonathan McKee) e Mascalzone Latino. La seconda prova vede il bullet dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller) che precede Calvi Network di Carlo Alberini (Karlo Hmeljak alla tattica) e Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (con Lorenzo Bressani). Al termine della seconda prova il nuovo leaderdella classifica generale è lo stesso Donino che approfitta dei parziali non di alta classifica dei diretti avversari. Il vertice della graduatoria generale trova un nuovo padrone al termine della terza e ultima run di giornata in cui Mascalzone Latino, in un colpo solo, conquista la prova (precedendo sul traguardo Calvi Network e il detentore della Melges World League Giogi di Matteo Balestrero coadiuvato da Matteo Ivaldi) e si porta al comando della flotta dopo tre prove (9 punti) con un solo punto di margine su Donino. Calvi Network (16), Giogi (17) e Torpyone (19) completano la top five provvisoria. Nella divisione corinthian al momento comanda il tedesco Homanit di Kilian Holzapfel (punti 36) con nove lunghezze di margine rispetto al primo dei sui avversari il britannico Barbarians di Stuart Simpson. Domani la sfida per la conquista della tappa numero tre della Melges 32 World League continua e come sempre lo spettacolo è assicurato. L'intera serie europea della Melges WorldLeague conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. 05/07/2019 23:52:00

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MELGES 32 WORLD LEAGUE: III TAPPA - DAY 2

LINK: http://www.assovela.it/news-26165.html

06/07/2019 MELGES 32 WORLD LEAGUE: III TAPPA - DAY 2 L'ARGENTINO DONINO NUOVO LEADER DELLA TAPPA MELGES 32 WORLD LEAGUE A RIVA DEL GARDA Riva del Garda (Trento), 6 luglio 2019 - Sale a sei il numero delle prove sin qui disputate nell'ambito della terza tappa della Melges 32 World League di Riva del Garda e la classifica generale trova un nuovo leader che risponde al nome di Donino dell'argentino Luigi Giannattasio con il maiorchino Manuel Weiller alla tattica. Donino, alla vigilia della giornata decisiva, si ritrova in vetta alla classifica generale dopo altre tre prove che hanno visto continui cambi di classifica sia al vertice che nelle retrovie. Il filo conduttore di questa tappa è (ancora una volta) il grande equilibrio all'interno della flotta della Melges 32 World League come dimostrano i sei vincitori diversi nelle sei prove disputate tra ieri ed oggi. Il sabato di regate si apre con il successo di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (con Lorenzo Bressani alla tattica)che precede Donino ed il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (con Michele Paoletti alla tattica). La seconda prova porta la firma del campione Melges World League in carica Giogi di Matteo Balestrero (coadiuvato da Matteo Ivaldi) che precede Torpyone il quale, con questo risultato e con l'incrocio dei parziali dei diretti avversari, si proietta temporaneamente al comando della classifica generale. La terza prova, conquistata da Calvi Network di Carlo Alberini (con Karlo Hmeljak alla tattica) davanti al polacco Casino Royal di Waldemar Salata (con Tomislav Basic) segna il nuovo cambio al vertice, complice anche il subentro dello scarto della prova peggiore; Donino (terzo in questa prova) si ritrova così davanti a tutti con un buon margine (6 punti) rispetto a Torpyone ed 8 punti nei confronti di Giogi. Mascalzone Latino, il leader della prima giornata, occupa ora la quarta posizione (a 14 punti dalla vetta) con un solo punto di vantaggio rispetto a Calvi Network. Domanila giornata decisiva fornirà il verdetto finale di questa spettacolare tappa e, soprattutto, darà una fisionomia forse radicalmente nuova alla ranking di circuito il cui leader è il russo e due volte campione del mondo Tavatuy che, per ora, sta faticando oltre modo restando fuori dalla top ten della tappa e lasciando punti preziosi ai diretti avversari. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tirrenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean;

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai,Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. USEFUL LINKS - Notice of Race - Yacht Scoring Event Page - Facebook Page - Instagram Page

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League a Riva del Garda

LINK: http://www.navigamus.info/2019/07/mascalzone-latino-firma-la-giornata.html

sabato 6 luglio 2019 Mascalzone Latino firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League a Riva del Garda Riva del Garda, 5 luglio 2019 - Mascalzone Latino di Vincenzo Onorato, timonato per l'occasione da Filippo Pacinotti (con Branko Brcin alla tattica) firma la giornata inaugurale della terza tappa Melges 32 World League sul campo di regata di Riva del Garda. Tre le prove disputate quest'oggi che registrano un duello tra big in testa alla classifica con continui cambi al vertice com'è ormai prassi in questa equilibratissima flotta. La giornata si apre con il successo nella prova numero 1 del tedesco La Pericolosa di Christian Schwoerer (affiancato da Nic Asher alla tattica) che precede Vitamina di Andrea Lacorte (con Jonathan McKee) e Mascalzone Latino. La seconda prova vede il bullet dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller) che precede Calvi Network di Carlo Alberini (Karlo Hmeljak alla tattica) e Torpyone di Edoardo Lupi e MassimoPessina (con Lorenzo Bressani). Al termine della seconda prova il nuovo leader della classifica generale è lo stesso Donino che approfitta dei parziali non di alta classifica dei diretti avversari. Il vertice della graduatoria generale trova un nuovo padrone al termine della terza e ultima run di giornata in cui Mascalzone Latino, in un colpo solo, conquista la prova (precedendo sul traguardo Calvi Network e il detentore della Melges World League Giogi di Matteo Balestrero coadiuvato da Matteo Ivaldi) e si porta al comando della flotta dopo tre prove (9 punti) con un solo punto di margine su Donino. Calvi Network (16), Giogi (17) e Torpyone (19) completano la top five provvisoria. Nella divisione corinthian al momento comanda il tedesco Homanit di Kilian Holzapfel (punti 36) con nove lunghezze di margine rispetto al primo dei sui avversari il britannico Barbarians di Stuart Simpson. Domani la sfida per la conquista della tappa numero tre della Melges 32 World League continua ecome sempre lo spettacolo è assicurato.
L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

L'argentino Donino nuovo leader della tappa Melges 32 World League 06/07/2019 18:03

LINK: https://www.pressmare.it/it/regate/melges-32/2019-07-06/argentino-donino-nuovo-leader-tappa-21729" title="L'argentino Donino nuovo lead...

L'argentino Donino nuovo leader della tappa Melges 32 World League Tweet sabato 6 luglio 2019 18:03 Stampa articolo e-mail L'argentino Donino nuovo leader della tappa Melges 32 World League Riva del Garda (Trento), 6 luglio 2019 - Sale a sei il numero delle prove sin qui disputate nell'ambito della terza tappa della Melges 32 World League di Riva del Garda e la classifica generale trova un nuovo leader che risponde al nome di Donino dell'argentino Luigi Giannattasio con il maiorchino Manuel Weiller alla tattica. Donino, alla vigilia della giornata decisiva, si ritrova in vetta alla classifica generale dopo altre tre prooe che hanno visto continui cambi di classifica sia al vertice che nelle retrovie. Il filo conduttore di questa tappa è (ancora una volta) il grande equilibrio all'interno della flotta della Melges 32 World League come dimostrano i sei vincitori diversi nelle sei prove disputate tra ieri ed oggi. Il sabato di regate si apre con il successo di Torpyone diEdoardo Lupi e Massimo Pessina (con Lorenzo Bressani alla tattica) che precede Donino e il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (con Michele Paoletti alla tattica). La seconda prova porta la firma del campione Melges World League in carica Giogi di Matteo Balestrero (coadiuvato da Matteo Ivaldi) che precede Torpyone il quale, con questo risultato e con l'incrocio dei parziali dei diretti avversari, si proietta temporaneamente al comando della classifica generale. La terza prova, conquistata da Calvi Network di Carlo Alberini (con Karlo Hmeljak alla tattica) davanti al polacco Casino Royal di Waldemar Salata (con Tomislav Basic) segna il nuovo cambio al vertice, complice anche il subentro dello scarto della prova peggiore; Donino (terzo in questa prova) si ritrova così davanti a tutti con un buon margine (6 punti) rispetto a Torpyone e 8 punti nei confronti di Giogi. Mascalzone Latino, il leader della prima giornata, occupa ora la quarta posizione (a 14 punti dalla vetta)con un solo punto di vantaggio rispetto a Calvi Network. Domani la giornata decisiva fornirà il verdetto finale di questa spettacolare tappa e, soprattutto, darà una fisionomia forse radicalmente nuova alla ranking di circuito il cui leader è il russo e due volte campione del mondo Tavatuy che, per ora, sta faticando oltre modo restando fuori dalla top ten della tappa e lasciando punti preziosi ai diretti avversari. advertising L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sulsupporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. L'argentino Donino nuovo leader della tappa Melges 32 World League Giogi Torpyone guida la flotta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

2019 Melges 32 World League Event 3 at Fraglia Vela Riva - Day 1

LINK: https://www.sail-world.com/news/219412/Melges-32-World-League-Event-3-day-1

2019 Melges 32 World League Event 3 at Fraglia Vela Riva - Day 1 by Melges World League 6 Jul 10:02 UTC 5-7 July 2019 Tweet Mascalzone Latino by Vincenzo Onorato, helmed for this occasion by Filippo Pacinotti (with Branko Brcin calling tactics) signs the opening day of the third act Melges 32 World League on the race course of Riva del Garda. Three races were completed today and since the very beginning the fight was open between the leaders at the top of the rankings, with continuous changes at the top, as it always happens in this highly balanced fleet. 2019 Melges 32 World League - Event 3 - photo © Melges World League / Barracuda Communication The day starts with the success in race number 1 by the German entry La Pericolosa by Christian Schwoerer (with Nic Asher in tactics) which precedes Vitamina by Andrea Lacorte (with Jonathan McKee) and Mascalzone Latino on the finish line. The second regatta sees the bullet of the Argentinian Donino of Luigi Giannattasio (with Manuel Weiller)that precedes Calvi Network of Carlo Alberini (Karlo Hmeljak on tactics) and Torpyone of Edoardo Lupi and Massimo Pessina (with Lorenzo Bressani). At the end of the second race, the new leader of the general ranking is Donino himself who takes advantage of the partial low scores of the direct rivals. The top of the general ranking finds a new leader at the end of the third and final race of the day, in which Mascalzone Latino wins the race (preceding on the finish line Calvi Network and the holder of the Melges World League title Giogi by Matteo Balestrero) and goes to the command of the fleet after three races (9 points) with a single point of margin on Donino. Calvi Network (16), Giogi (17) and Torpyone (19) complete the provisional top five. 2019 Melges 32 World League - Event 3 - photo © Melges World League / Barracuda Communication In the Corinthian division, the German entry Homanit of Kilian Holzapfel is the provisional leader (36) with nine lengths of margin compared to thefirst of his opponents, the British Barbarians of Stuart Simpson. Tomorrow, the challenge for the victory of stage three of the Melges 32 World League continues at 1.00 and, as always, the show is assured. The Melges World League is supported by Helly Hansen, North Sails , Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) and Rifugio hotel Lilla (La Thuile), One Ocean; the series is also supported by Team Partners UYN (thanks to Brontolo and G3Bau Sailing Team) l'Enoteca and

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Sail World

Camarca Caffè thanks to Fra Martina Sailing Team. The event in Riva del Garda can count on the support of Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League strongly support One Ocean Foundation.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Melges 32 World League di Riva del Garda

LINK: https://www.velanet.it/notizie/notizia.php/notizia_18566

06/07/2019 - Melges 32 World League di Riva del Garda Photo credit:© MWL/ Barracuda Sale a sei il numero delle prove sin qui disputate nell'ambito della terza tappa della Melges 32 World League di Riva del Garda e la classifica generale trova un nuovo leader che risponde al nome di Donino dell'argentino Luigi Giannattasio con il maiorchino Manuel Weiller alla tattica. Donino, alla vigilia della giornata decisiva, si ritrova in vetta alla classifica generale dopo altre tre prooe che hanno visto continui cambi di classifica sia al vertice che nelle retrovie. Il filo conduttore di questa tappa è (ancora una volta) il grande equilibrio all'interno della flotta della Melges 32 World League come dimostrano i sei vincitori diversi nelle sei prove disputate tra ieri ed oggi. Il sabato di regate si apre con il successo di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (con Lorenzo Bressani alla tattica) che precede Donino e il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (con Michele Paolettialla tattica). La seconda prova porta la firma del campione Melges World League in carica Giogi di Matteo Balestrero (coadiuvato da Matteo Ivaldi) che precede Torpyone il quale, con questo risultato e con l'incrocio dei parziali dei diretti avversari, si proietta temporaneamente al comando della classifica generale. La terza prova, conquistata da Calvi Network di Carlo Alberini (con Karlo Hmeljak alla tattica) davanti al polacco Casino Royal di Waldemar Salata (con Tomislav Basic) segna il nuovo cambio al vertice, complice anche il subentro dello scarto della prova peggiore; Donino (terzo in questa prova) si ritrova così davanti a tutti con un buon margine (6 punti) rispetto a Torpyone e 8 punti nei confronti di Giogi. Mascalzone Latino, il leader della prima giornata, occupa ora la quarta posizione (a 14 punti dalla vetta) con un solo punto di vantaggio rispetto a Calvi Network. Domani la giornata decisiva fornirà il verdetto finale di questa spettacolare tappa e, soprattutto, daràuna fisionomia forse radicalmente nuova alla ranking di circuito il cui leader è il russo e due volte campione del mondo Tavatuy che, per ora, sta faticando oltre modo restando fuori dalla top ten della tappa e lasciando punti preziosi ai diretti avversari. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team;

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio diOne Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Credit: Press Office Melges World League Redazione Velanet

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Melges 32 World League 2019 in svolgimento a Riva del Garda

LINK: https://www.verdeazzurronotizie.it/melges-32-world-league-2019-in-svolgimento-a-riva-del-garda/

132 Visto Luglio 06, 2019 Ultimi Articoli Valle del Serchio Simone Sartini Il campo di regata della Fraglia Vela Riva si appresta ad accogliere, dal 5 al 7 luglio, il terzo appuntamento della Melges 32 World League 2019 di cui Helly Hansen è partner tecnico, evento che, a sua volta, anticipa l'arrivo della flotta Melges 20 per il fine settimana successivo. L'appuntamento a Riva del Garda per la Classe Melges 32 segna il "giro di boa" della stagione agonistica come terzo dei quattro appuntamenti della serie che punta verso l'atteso World Championship di Valencia a fine ottobre. Quelle che si disputeranno quindi nell'alto Lago di Garda si presentano come regate quasi senza appello per molti pretendenti al titolo Melges World League, poiché delineeranno in maniera netta la classifica di circuito prima delle finali di Barcellona. Il Campione del Mondo 2017 e 2018, il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov, si presenta a questa sfida con il "numero 1" di leader della ranking mondiale ma con solodue punti di margine sul team italiano di Caipirnha dell'armatore / timoniere Martin Reintjes, uno dei team che meglio sa adattarsi e conosce le condizioni imposte dal Lago di Garda. Sarà quindi una sfida apertissima anche perché, a una sola lunghezza di distacco da Caipirinha, si trova il monegasco G.Spot di Giangiacomo Serena di Lapigio (il vincitore della serie 2017) pronto a sferrare l'attacco per il vertice della ranking e per la vittoria di tappa. La lista di coloro che puntano solamente al gradino più alto del podio, dove ci sarà posto solo per un team, comprende tra gli altri anche i nomi dell'argentino Donino di Luigi Giannattasio (vincitore del primo appuntamento a Villasimius), di Mascalzone Latino (laureatosi Campione Europeo su questo stesso campo di regata nel 2016), di Giogi di Matteo Balestrero (Campione in carica della Melges World League) e di Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (Campione Europeo 2017). Luisa Bambozzi Amministratore Delegato di Melges Europe- " Il Lago di Garda è come sempre una tappa molto attesa e desiderata da tutti i nostri team e quest'anno giunge in un periodo chiave della stagione il che rende questo evento in acqua ancor più spettacolare. Desidero ringraziare nuovamente tutti gli armatori presenti nonché i partner che, con sempre maggiore entusiasmo, continuano a vivere con noi la Melges World League. Tra questi una menzione speciale va a La Nef, azienda leader nella distribuzione di prodotti ittici di alta qualità e "L'Enoteca di Torino" con lo champagne Deutz che firmeranno un appuntamento speciale per tutti i nostri armatori venerdì 5 luglio all'Hotel

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Lido Palace, così come il nostro ringraziamento va all'Agraria di Riva del Garda e ai vini di Revi Trento Doc che saranno protagonisti al crew party di sabato 6 luglio". La starting list di questo appuntamento gardesano conta sulla presenza di 19 team in rappresentanza di 9 Nazioni (Russia, Gran Bretagna, Polonia, Germania, Giappone, Norvegia, Principato diMonaco, Argentina, Italia). In queste ore tutti i team sono impegnati negli ultimi test ed allenamenti per prendere confidenza con le condizioni offerte dal campo di regata di Riva del Garda dove, da venerdì a domenica, si farà sul serio per dare una netta fisionomia di classifica a questa intensa stagione di regate Melges World League. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33.Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Autore

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Melges 20 World League

LINK: https://www.velanet.it/notizie/notizia.php/notizia_18580

12/07/2019 - Melges 20 World League La flotta della Melges 20 World League torna a regatare per un fine settimana caldissimo sotto il profilo agonistico perché a Riva del Garda si assegnerà il primo trofeo della stagione continentale Melges 20 2019. L'appuntamento di Riva del Garda rappresenta il nono dei quindici appuntamenti che assegnano punti per la ranking mondiale e al contempo è il quarto e ultimo della Melges 20 World Lague European Division 2019 dopo i precedenti di Villasimius, Marina di Puntaldia e Marina di Scarlino. Dalla sifda di Riva del Garda emergerà dunque il nome di colui che potrà succedere al detentore della serie europea 2018 Brontolo di Filippo Pacinotti che è tutt'ora in corsa per difendere il proprio scettro. A Rva del Garda sarà sfida apertissima ed estremamente ravvicinata dato che, in un fazzoletto di punti e al vertice, si trovano tutti i pretendenti al titolo di Campione continentale Melges World League 2019. Sarà una sfida anche di "generazioni" conalcuni veterani della classe e nuove realtà emergenti pronte a conquistare il primo titolo della propria carriera Melges 20. Della prima schiera fa parte Russian Bogatyrs di Igor Rytov, team pluridecorato ed attuale numero 1 della ranking mondiale nonché leader della classifica del circuito europeo con un impressionante serie di parziali (due successi e un secondo posto). Alle sue spalle, con un margine di soli 3 punti, una delle grandi novità della stagione, l'argentino Boogie di Pierluigi Giannattasio, capace quest'anno di grandissimi risultati come il primo posto a Puntaldia, il secondo a Villasimius e il quarto a Scarlino. Nella corsa per il titolo rientrano anche i nomi di Siderval di Marco Giannini, team che ha già blindato la vittoria nella classifica corinthian ma che punta a qualcosa di ancora più importante che metterebbe il sigillo a una stagione fin qui straordinaria. I primi punti pesanti che cominceranno a disegnare la classifica, sia di tappa che di circuito, siassegneranno a partire da venerdì per la prima delle tre giornate di questo gran finale della Melges 20 World League European Division 2019. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeraldaadottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Credit: Press Office Melges World League Redazione Velanet

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MELGES 32 WORLD LEAGUE: III TAPPA - FINAL DAY

LINK: http://www.assovela.it/news-26170.html

07/07/2019 MELGES 32 WORLD LEAGUE: III TAPPA - FINAL DAY DONINO FA SUA ANCHE LA TAPPA MELGES 32 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA Riva del Garda (Trento), 7 luglio 2019 - L'argentino Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller alla tattica) conquista la terza tappa stagionale della Melges 32 World League conclusasi oggi, dopo la disputa di sette prove, sul campo di regata di Riva del Garda. Il successo per Donino rappresenta un bis in questa stagione e rende di fatto imbattuto il team in due partecipazioni stagionali alla Melges 32 World League 2019 (Villasimius e Riva del Garda, non avendo Giannattasio potuto prendere parte al secondo evento di Puntaldia). Una sola prova disputata quest'oggi il cui bullet è per gli azzurri di Caipirinha di Martin Reintjes (con Gabriele Benussi) davanti al tedesco Wilma di Fritz Homann, come sempre coadiuvato da Nico Celon ed il due volte campione del mondo il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov (con Evgeny Neugodnikov). In questa prova Donino ha svoltoegregiamente il proprio compito, ossia quello di restare incollato ai diretti avversari per la vittoria di tappa: Donino ha ottenuto il quarto posto precedendo Giogi di Matteo Balestrero (quinto) e Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (ottavo). Così facendo Donino ha di fatto cristallizzato il primato (con 19 punti) ed il podio finale in cui alle spalle dell'argentino chiudono Giogi (punti 28) e Torpyone (punti 29). Tra i migliori cinque di questo evento entrano anche i nomi di Caipirinha, quarto a 34 punti e Wilma quinto a 38. Nella divisione corinthian il successo va al tedesco Sjambok di Jens Kuehne che supera sul filo di lana il connazionale Homanit di Kilian Holzapfel. La tappa di Riva del Garda ha offerto, al contempo, un forte scossone alla classifica generale di circuito alla vigilia dell'ultimo appuntamento delle Melges 32 World League a Barcellona (dal 26 al 28 settembre) evento che precederà il Mondiale di Valencia. Caipirinha (pt. 53) è il nuovo leader della rankingcon due punti di margine sul precedente capoclassifica Tavauty (pt. 51) e Giogi (49). Per conoscere il nome del nuovo campione Melges 32 World League 2019 è tutto rimandato al mese di settembre in cui si preannuncia un epilogo tra i più incerti e spettacolari nella storia dei circuiti della flotta Melges 32. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tirrenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges WorldLeague sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. USEFUL LINKS - Notice of Race - Yacht Scoring Event Page - Facebook Page - Instagram Page

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

Donino fa sua anche la tappa Melges 32 World League di Riva del Garda 07/07/2019 17:01

LINK: https://www.pressmare.it/it/regate/melges-32/2019-07-07/donino-anche-tappa-riva-del-garda-21746" title="Donino fa sua anche la tappa Melges ...

Donino fa sua anche la tappa Melges 32 World League di Riva del Garda Tweet domenica 7 luglio 2019 17:01 Stampa articolo e-mail Donino fa sua anche la tappa Melges 32 World League di Riva del Garda Riva del Garda (Trento), 7 luglio 2019 - L'argentino Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller alla tattica) conquista la terza tappa stagionale della Melges 32 World League conclusasi oggi, dopo la disputa di sette prove, sul campo di regata di Riva del Garda. Il successo per Donino rappresenta un bis in questa stagione e rende di fatto imbattuto il team in due partecipazioni stagionali alla Melges 32 World League 2019 (Villasimius e Riva del Garda, non avendo Giannattasio potuto prendere parte al secondo evento di Puntaldia). Una sola prova disputata quest'oggi il cui bullet è per gli azzurri di Caipirinha di Martin Reintjes (con Gabriele Benussi) davanti al tedesco Wilma di Fritz Homann, come sempre coadiuvato da Nico Celon e il due volte campione del mondo il russo Tavatuy diPavel Kuznetsov (con Evgeny Neugodnikov). In questa prova Donino ha svolto egregiamente il proprio compito, ossia quello di restare incollato ai diretti avversari per la vittoria di tappa: Donino ha ottenuto il quarto posto precedendo Giogi di Matteo Balestrero (quinto) e Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (ottavo). Così facendo Donino ha di fatto cristallizzato il primato (con 19 punti) e il podio finale in cui alle spalle dell'argentino chiudono Giogi (punti 28) e Torpyone (punti 29). Tra i migliori cinque di questo evento entrano anche i nomi di Caipirinha, quarto a 34 punti e Wilma quinto a 38. Nella divisione corinthian il successo va al tedesco Sjambok di Jens Kuehne che supera sul filo di lana il connazionale Homanit di Kilian Holzapfel. La tappa di Riva del Garda ha offerto, al contempo, un forte scossone alla classifica generale di circuito alla vigilia dell'ultimo appuntamento delle Melges 32 World League a Barcellona (dal 26 al 28 settembre) evento che precederà ilMondiale di Valencia. Caipirinha (pt. 53) è il nuovo leader della ranking con due punti di margine sul precedente capoclassifica Tavauty (pt. 51) e Giogi (49). Per conoscere il nome del nuovo campione Melges 32 World League 2019 è tutto rimandato al mese di settembre in cui si preannuncia un epilogo tra i più incerti e spettacolari nella storia dei circuiti della flotta Melges 32. advertising L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef,Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Donino fa sua anche la tappa Melges 32 World League di Riva del Garda Donino fa sua anche la tappa Melges 32 World League di Riva del Garda

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Terza tappa Melges 32 World League

LINK: https://www.velanet.it/notizie/notizia.php/notizia_18569

07/07/2019 - Terza tappa Melges 32 World League Photo credit:© MWL/ Barracuda L'argentino Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller alla tattica) conquista la terza tappa stagionale della Melges 32 World League conclusasi oggi, dopo la disputa di sette prove, sul campo di regata di Riva del Garda. Il successo per Donino rappresenta un bis in questa stagione e rende di fatto imbattuto il team in due partecipazioni stagionali alla Melges 32 World League 2019 (Villasimius e Riva del Garda, non avendo Giannattasio potuto prendere parte al secondo evento di Puntaldia). Una sola prova disputata quest'oggi il cui bullet è per gli azzurri di Caipirinha di Martin Reintjes (con Gabriele Benussi) davanti al tedesco Wilma di Fritz Homann, come sempre coadiuvato da Nico Celon e il due volte campione del mondo il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov (con Evgeny Neugodnikov). In questa prova Donino ha svolto egregiamente il proprio compito, ossia quello di restare incollato ai diretti avversariper la vittoria di tappa: Donino ha ottenuto il quarto posto precedendo Giogi di Matteo Balestrero (quinto) e Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (ottavo). Così facendo Donino ha di fatto cristallizzato il primato (con 19 punti) e il podio finale in cui alle spalle dell'argentino chiudono Giogi (punti 28) e Torpyone (punti 29). Tra i migliori cinque di questo evento entrano anche i nomi di Caipirinha, quarto a 34 punti e Wilma quinto a 38. Nella divisione corinthian il successo va al tedesco Sjambok di Jens Kuehne che supera sul filo di lana il connazionale Homanit di Kilian Holzapfel. La tappa di Riva del Garda ha offerto, al contempo, un forte scossone alla classifica generale di circuito alla vigilia dell'ultimo appuntamento delle Melges 32 World League a Barcellona (dal 26 al 28 settembre) evento che precederà il Mondiale di Valencia. Caipirinha (pt. 53) è il nuovo leader della ranking con due punti di margine sul precedente capoclassifica Tavauty (pt. 51) e Giogi (49). Perconoscere il nome del nuovo campione Melges 32 World League 2019 è tutto rimandato al mese di settembre in cui si preannuncia un epilogo tra i più incerti e spettacolari nella storia dei circuiti della flotta Melges 32. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendosottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Credit: Press Office Melges World League Redazione Velanet

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

A Donino la tappa di Riva dei Melges 32

LINK: https://farevela.net/2019/07/08/a-donino-la-tappa-di-riva-dei-melges-32/

A Donino la tappa di Riva dei Melges 32 By Michele Tognozzi - Jul 8, 2019 2 0 SHARE Facebook Twitter Riva del Garda- Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller alla tattica e Federico Michetti tailer) conquista la terza tappa stagionale della Melges 32 World League conclusasi oggi, dopo la disputa di sette prove, sul campo di regata di Riva del Garda. Il successo per Donino rappresenta un bis in questa stagione e rende di fatto imbattuto il team in due partecipazioni stagionali alla Melges 32 World League 2019 (Villasimius e Riva del Garda, non avendo Giannattasio potuto prendere parte al secondo evento di Puntaldia). Una sola prova disputata quest'oggi, vinta da Caipirinha di Martin Reintjes (con Gabriele Benussi) davanti al tedesco Wilma di Fritz Homann, come sempre coadiuvato da Nico Celon e il due volte campione del mondo il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov (con Evgeny Neugodnikov). In questa prova Donino ha svolto egregiamente il proprio compito, ossia quello di restareincollato ai diretti avversari per la vittoria di tappa: Donino ha ottenuto il quarto posto precedendo Giogi di Matteo Balestrero (quinto) e Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (ottavo). Così facendo Donino ha di fatto cristallizzato il primato (con 19 punti) e il podio finale in cui alle spalle dell'argentino chiudono Giogi (punti 28) e Torpyone (punti 29). Tra i migliori cinque di questo evento entrano anche i nomi di Caipirinha, quarto a 34 punti e Wilma quinto a 38. Nella divisione corinthian il successo va al tedesco Sjambok di Jens Kuehne che supera sul filo di lana il connazionale Homanit di Kilian Holzapfel. La tappa di Riva del Garda ha offerto, al contempo, un forte scossone alla classifica generale di circuito alla vigilia dell'ultimo appuntamento delle Melges 32 World League a Barcellona (dal 26 al 28 settembre) evento che precederà il Mondiale di Valencia. Caipirinha (pt. 53) è il nuovo leader della ranking con due punti di margine sul precedente capoclassificaTavauty (pt. 51) e Giogi (49). Per conoscere il nome del nuovo campione Melges 32 World League 2019 è tutto rimandato al mese di settembre in cui si preannuncia un epilogo tra i più incerti e spettacolari nella storia dei circuiti della flotta Melges 32. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio diOne Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

DONINO FA SUA ANCHE LA TAPPA MELGES 32 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA

LINK: https://www.nautica.it/nautica-sport/donino-sua-anche-la-tappa-melges-32-world-league-riva-del-garda/

DONINO FA SUA ANCHE LA TAPPA MELGES 32 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA 7 Luglio 2019 Scritto da Ufficio stampa esterno Riva del Garda (Trento), 7 luglio 2019 - L'argentino Donino di Luigi Giannattasio (con Manuel Weiller alla tattica) conquista la terza tappa stagionale della Melges 32 World League conclusasi oggi, dopo la disputa di sette prove, sul campo di regata di Riva del Garda. Il successo per Donino rappresenta un bis in questa stagione e rende di fatto imbattuto il team in due partecipazioni stagionali alla Melges 32 World League 2019 (Villasimius e Riva del Garda, non avendo Giannattasio potuto prendere parte al secondo evento di Puntaldia). Una sola prova disputata quest'oggi il cui bullet è per gli azzurri di Caipirinha di Martin Reintjes (con Gabriele Benussi) davanti al tedesco Wilma di Fritz Homann, come sempre coadiuvato da Nico Celon e il due volte campione del mondo il russo Tavatuy di Pavel Kuznetsov (con Evgeny Neugodnikov). In questa prova Donino ha svoltoegregiamente il proprio compito, ossia quello di restare incollato ai diretti avversari per la vittoria di tappa: Donino ha ottenuto il quarto posto precedendo Giogi di Matteo Balestrero (quinto) e Torpyone di Edoardo Lupi e Massimo Pessina (ottavo). Così facendo Donino ha di fatto cristallizzato il primato (con 19 punti) e il podio finale in cui alle spalle dell'argentino chiudono Giogi (punti 28) e Torpyone (punti 29). Tra i migliori cinque di questo evento entrano anche i nomi di Caipirinha, quarto a 34 punti e Wilma quinto a 38. Nella divisione corinthian il successo va al tedesco Sjambok di Jens Kuehne che supera sul filo di lana il connazionale Homanit di Kilian Holzapfel. La tappa di Riva del Garda ha offerto, al contempo, un forte scossone alla classifica generale di circuito alla vigilia dell'ultimo appuntamento delle Melges 32 World League a Barcellona (dal 26 al 28 settembre) evento che precederà il Mondiale di Valencia. Caipirinha (pt. 53) è il nuovo leader della rankingcon due punti di margine sul precedente capoclassifica Tavauty (pt. 51) e Giogi (49). Per conoscere il nome del nuovo campione Melges 32 World League 2019 è tutto rimandato al mese di settembre in cui si preannuncia un epilogo tra i più incerti e spettacolari nella storia dei circuiti della flotta Melges 32. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges WorldLeague sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

2019 Melges 32 World League Event 3 at Fraglia Vela Riva - Overall

LINK: https://www.sail-world.com/news/219464/Melges-32-World-League-Event-3-overall

2019 Melges 32 World League Event 3 at Fraglia Vela Riva - Overall by Melges World League 8 Jul 01:09 UTC 5-7 July 2019 Tweet Luigi Giannattasio's Argentinian boat Donino (with Manuel Weiller calling tactics) wins the third seasonal event of the Melges 32 World League, event that ended today, after completing seven races, on the race course of Riva del Garda. This victory represents the second success of 2019 for Donino and makes the team unbeaten in his two participations in the Melges 32 World League 2019 (Villasimius and Riva del Garda, not having Giannattasio taken part to the second event in Puntaldia). Only one race disputed today, whose bullet goes to the Italians of Caipirinha by Martin Reintjes (with Gabriele Benussi) in front of the German Wilma of Fritz Homann, as always assisted by Nico Celon, and the twice World Champions onboard the Russian Tavatuy of Pavel Kuznetsov (with Evgeny Neugodnikov). In the last regatta of the event in Riva del Garda, Donino arrived as leader ofprovisional ranking and did his job very well by remaining close to the direct opponents on the race course to ensure the victory of the leg. In this way, Donino has in fact crystallized the primacy (with 19 points) and the final podium in which Giogi (points 28) and Torpyone (points 29) close behind the Argentinian boat. The name of Caipirinha also enters the top five of this event, in fourth place at 34 points, and Wilma, fifth at 38. In the Corinthian division the success goes to the German Sjambok of Jens Kuehne who precedes with little margin the compatriot Homanit by Kilian Holzapfel. At the same time, the stage of Riva del Garda deeply shook the general circuit standings on the eve of the last round of the Melges 32 World League in Barcelona (from 26 to 28 September). Caipirinha (pt. 53) is the new leader of the ranking with two points of margin on the previous leader of the standings, Tavauty (pt. 51) and Giogi (49). Podium - 2019 Melges 32 World League at Riva del Garda - photo © Melges World League / Barracuda Communication To know the name of the new champion Melges 32 World League 2019, racing is scheduled to the end of September, when some of the most spectacular sailing and competition in the history of the Melges 32 fleet is forecasted to take place. The Melges World League is supported by Helly Hansen, North Sails , Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) and Rifugio hotel Lilla (La Thuile), One Ocean; the

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

series is also supported by Team Partners UYN (thanks to Brontolo and G3Bau Sailing Team) l'Enoteca and Camarca Caffè thanks to Fra Martina Sailing Team. The event in Riva del Garda can count on the support of Fraglia Vela Riva, La Nef, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe and Melges World League strongly support One OceanFoundation. Useful Links:

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ethical Food Design Award, le aziende premiate

LINK: https://www.famelici.it/green/ethical-food-design/

Ethical Food Design Award, le aziende premiate Di Redazione Famelici - 10 luglio 2019 C'era la presenza dell'Assessore a Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane Cristina Tajani alla premiazione della prima edizione di Ethical Food Design Award, che intende premiare l'etica tra le aziende del Food (promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale). Ethical Food Design Award: i vincitori Sono state cinque realtà (molto diverse tra loro) ma accomunate dall'attenzione ai temi dell'eticità ad aggiudicarsi il Premio (un'opera multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra): o Acetificio Mengazzoli per Parpaccio, Aceto da grattuggiare; o Bonduelle per la linea Be!Bio; o Essenza Gelato per LESSenza; o Pappami per Piatto di Pane; o Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. Durante la premiazione è stata allestita un'esposizione dedicata aiprodotti in nomination e vincitori, una mostra che diventerà itinerante. alla prima edizione di Ethical Food Design - il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale - si è chiusa il 9 luglio, in occasione dell'evento di premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con 'Latte fieno STG' Biologico mentre la giuria ha inoltre deciso di assegnare quattro Menzioni d'Onore a: o Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; o Industrie Celtex per Omnia Labor; o Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; o Syngenta per Vino Valelapena. Per finire, l'Associazione Culturale Plana ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtà che si sonodistinti per l'attenzione al sociale: o 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille; o Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna; o Intinifood con Farina di Tritordeum. Gli 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione salute e sicurezza design di progetto sostenibilità del processo responsabilità sociale attenzione alla cultura e al territorio cruelty free rispetto dell'identità e biodiversità tracciabilità di filiera riduzione dello spreco riciclo e recupero, condivisione Questa invece la giuria di esperti (con tanti nomi conosciuti) che ha selezionato i migliori progetti candidati. Il comitato selettivo, coordinato dai Food designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners, è composto dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal designer Marco Pietrosante, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista FoodMarina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. L'Ethical Food Design è una realtà, mancava.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ethical Food Design: Acetificio Mengazzoli, Bonduelle, Essenza Gelato, Pappami e Rosso di Mazara Imbrand vincono la prima edizione. Paciello (Aida Partners): la comunicazione è ogg

LINK: http://www.foodaffairs.it/2019/07/10/ethical-food-design-acetificio-mengazzoli-bonduelle-essenza-gelato-pappami-e-rosso-di-mazara-imbrand-vi...

Ethical Food Design: Acetificio Mengazzoli, Bonduelle, Essenza Gelato, Pappami e Rosso di Mazara Imbrand vincono la prima edizione. Paciello (Aida Partners): la comunicazione è oggi il principale volano dei temi legati a eticità e sostenibilità La prima edizione di Ethical Food Design - il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale - si è chiusa con soddisfazione il 9 luglio, in occasione dell'evento di premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Ad aggiudicarsi[1] l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state 5 realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dell'eticità: o Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattuggiare; o Bonduelle per la linea Be!Bio; o Essenza Gelato per LESSenza; o Pappami srl per Piatto di Pane; o Rosso di MazaraImbrand per Message in the Bottle. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico. La giuria ha poi deciso di assegnare quattro Menzioni d'Onore a: o Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; o Industrie Celtex per Omnia Labor; o Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; o Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali[3] ad altrettanti progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale: o 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille o Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna o Intinifood con Farina di Tritordeum Ethical Food Design nasce dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti perfar prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità. L'iniziativa si pone l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. Alla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

base del progetto, così come della selezione e premiazione delle aziende, si trovano 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identità e biodiversità, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. A partire da questi principi, una giuria di esperti haselezionato e valutato i migliori progetti candidati. Il comitato selettivo, coordinato dai Food designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners, è composto dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal designer Marco Pietrosante, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. Le nomination Tra i finalisti, oltre ai vincitori dei premi e agli assegnatari delle Menzioni, compaiono altre 12 aziende con 13 prodotti e progetti, i quali spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso: o Acetificio Mengazzoli con bottiglia Prodotto Odette o Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico o Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italianoo Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito o De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui o Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio o Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia o Mareblu con Tonno all'Olio d'Oliva Non Si Sgocciola o Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU o Società agricola Pian Delle Vette con Mat '55 o Syngenta con Mais in Italy o Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio L'evento di premiazione L'evento è stato aperto da Sergio Costa, presidente di Associazione Culturale Plana, e poi moderato dal Presidente della Giuria Paolo Barichella, che ha così definito il progetto: "una costola di grandesignEtico con focalizzazione sul mondo del Food, un universo di aziende, produzioni e valori che hanno in questi anni iniziato a sviluppare attenzione per i temi dell'eticità. Ethical Food Design è quindi un Award chedi edizione in edizione intende creare un network sempre più solido, ampio e di rilievo, in grado di incidere realmente nella società e nell'economia italiana in favore di una sostenibilità piena e reale".Presente all'evento l'Assessore a Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane Cristina Tajani, nonché membro del Comitato d'onore del Premio Etico promosso da Associazione Culturale Plana. Tra gli ospiti istituzionali anche il Sindaco Giovanni De Simone di Vietri sul Mare, località in cui sono state realizzate le opere di Ugo La Pietra, accompagnato dall'Assessore al Bilancio Marcello Civella. "La nostra é una società di comunicazione presente sul mercato da oltre 25 anni, con una forte sensibilità verso la comunicazione di progetti legati alla sostenibilità e al mondo del Food - ha spiegato Gianna Paciello, membro della Giuria e Vicepresidente di Aida Partners - Essere chiamati a promuovere questo premio è stato quindi un percorso per noi molto naturale. Lacomunicazione è oggi il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

principale volano dei temi legati all'eticità e alla sostenibilità e il premio si pone proprio questo obiettivo: favorire un circolo virtuoso di etica, riuso e trasparenza che potremmo riassumere nel concetto di economia circolare". Sponsor principale del progetto è Emanuele Gnemmi Consulting, il cui fondatore e Amministratore Emanuele Gnemmi ha così espresso il proprio sostegno all'Award e alla sua causa: "Ci occupiamo di Food&Beverage e Hospitality Management da anni ormai e siamo in grado di riconoscere una sfida con opportunità premianti quando la incontriamo. Ethical Food Design ha riconosciuto l'importanza dell'eticità nel Food, ha saputo alzare il livello della discussione sulla sostenibilità spingendo le realtà aziendali a confrontarsi con queste tematiche e si è posto l'obiettivo di valorizzare il riuso, la trasparenza e il corretto impiego delle risorse di quelle imprese per cui non sono solo parole ma progetti concreti. Per questo motivo non avremmopotuto non sposare una causa di alti ideali e sviluppi possibili da non sottovalutare". In occasione della premiazione è stata inoltre allestita un'esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori, una mostra che nelle intenzioni degli organizzatori diventerà un progetto itinerante da portare nelle diverse città italiane, al fine di mantenere viva l'attenzione sul premio e sui valori di cui è promotore. L'evento si è concluso con l'annuncio della prossima edizione del Premio Etico/Ethical - che si terrà il 21 Novembre sempre a Palazzo Reale - un riconoscimento che vuole mettere evidenza e premiare persone, iniziative, associazioni, cooperative che operano in difesa del pianeta e a favore dell'essere umano, su un piano sociale, urbano e culturale. Un ringraziamento speciale va ai Presidi Etici di Associazione Culturale Plana, che hanno contribuito al successo dell'evento: Fabrizio Bianchetti (Piemonte e Valle D'Aosta), Mauro Olivieri (Liguria), Emanuela Corradini (TrentinoAlto Adige), Cristina Carosino e Gabriele Ciullo (Lombardia), Fabrizio Citton (Veneto), Giorgio Gurioli (Emilia Romagna), Antonio Pascale (Toscana), Giuliano Gustozzi (Umbria), Michele Cuomo (Campania), Sara Costantini (Basilicata e Puglia), Anna Maria Gullì e Tito Malara (Calabria), Gianni Di Matteo e Antonio Buscema (Sicilia). Si ringraziano inoltre per la collaborazione: Faenza Group, Fasi, Comune di Vietri sul Mare, Mark Up, Emanuele Gnemmi Consulting. ALLEGATO A - Motivazioni di assegnazione dei premi Acetificio Mengazzoli con Parpaccio - Aceto da grattuggiare Per aver portato i principi del Food Design in un progetto complessivo con un approccio etico, attraverso la creazione di un prodotto alimentare nuovo derivato dalla lavorazione di parti di aceto recuperate e da una nuova comunicazione a scaffale capace di offrire in modo trasparente e totale tutte le informazioni per un acquisto consapevole. Il premio va al nuovo Aceto da Grattuggiare Parpaccio di Acetificio Mengazzoli,per il rispetto dei valori storici di un prodotto fortemente territorializzato pur nella forte innovazione apportata. Bonduelle con la linea Be!Bio Per l'attenzione e la sensibilità mostrate verso temi di primaria importanza in termini di Biodiversità, ambiente e sostenibilità applicate a tutta la filiera, il premio va a Be!Bio di Bonduelle, un'insalata in IV gamma controllata e certificata dai più importanti organi e attenta alle tematiche etiche durante tutti i processi. Essenza Gelato con LESSenza Per aver saputo creare innovazione nel pieno rispetto dell'etica e della

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

sostenibilità, proponendo al mercato inediti ingredienti di base vegetale naturale con alto valore aggiunto per la salute della persona, il premio va a LESSenza di Essenza Gelato, sciroppo di fibre in grado di ridurre le quantità di zuccheri e grassi di origine animale in un gelato, mantenendo le qualità organolettiche al più elevato livello. Pappami srl con Piatto di Pane Per aver saputo interpretare appieno uno deiprincipi cardine del Food Design in senso etico. Poichè nella Progettazione Alimentare spesso il contenitore, strumento di consumo, può coincidere con l'alimento stesso, il premio va a Pappami per l'apprezzabile obiettivo di contribuire a un nuovo modo di rispettare l'ambiente attraverso la capacità di rendere organico ed edibile il contenitore. Rosso di Mazara Imbrand con Message in the Bottle Per aver intuito e dato origine a un nuovo alimento, frutto di un'attenta percezione di un valore etico nel rispettare e recuperare tutte le potenzialità di prodotto che la natura ci offre utilizzandone tutte le sue parti. Questo nel forte e sentito rispetto dei processi di lavorazione che contraddistinguono già la lavorazione nella prima fase della materia prima come il Gambero Rosso di Mazara. La giuria assegna il premio Ethical Food Design a Rosso di Mazara. Alce Nero con Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico (Premio Speciale MarkUp) Per aver saputo dare forma alla condivisione diesperienza e valori nello sviluppo di un Business etico e sostenibile con apprezzabile spirito di collaborazione tra imprese vocate al rispetto per l'origine e attenzione alla cultura e al territorio. MarkUp ed Ethical Food Design assegnano un premio speciale ad Alce Nero per il Prodotto yogurt biologico con Latte Fieno STG Mila ALLEGATO B - Le Menzioni d'Onore di Ethical Food Design Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 con Linea di produzione olio extra vergine d'oliva Per aver intuito e applicato da tempo i principi di sostenibilità di una filiera produttiva in tutte le sue sezioni, attraverso un modello di sistema che lega tutte le sue parti nel portare qualità e benessere con modalità non solo biologiche ma con attenzione alla valorizzazione del territorio sia in termini di produzione sia di smaltimenti con un recupero virtuoso di sfridi importante. La Menzione d'Onore va a Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926, quale esempio sociale etico di presenzaattiva sul territorio attraverso la sua buona pratica del saper fare. Industrie Celtex con Omnia Labor Per essere stata in grado di concentrare l'uso del Design in ambito Food quale strumento in grado di ridurre lo spreco di carta, prezioso elemento in termini di impatto sull'ecosistema, la menzione d'onore va a Industrie Celtex per il prodotto Omnia Labor, dispenser di carta per uso professionale in cucina in grado di ridurre sensibilmente il quantitativo di carta sprecato rispetto all'uso dei convenzionali rotoloni. Opera MaGè - Vitruvio Cooperativa Sociale con Canestrello e Biscotto Per aver saputo raccontare la grande tipicità di un luogo attraverso un contenitore utilizzato come strumento di comunicazione e promozione in grado di elevare il sistema territorio attraverso un processo etico di utilizzo con una confezione. La menzione d'Onore va a Opera Magè per i prodotti Canestrello e Biscotto di Taggia, parti di un progetto inclusivo verso soggetti deboli, attraverso il lavoro incooperativa sociale. Syngenta con Vino Valelapena Per l'impegno profuso nel contribuire al recupero sociale di categorie svantaggiate, volto al reintegro in società di persone impegnate in un percorso di riabilitazione

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

attraverso il lavoro e la cultura del vino e della terra, la Menzione d'Onore va a Syngenta per il progetto Valelapena, in grado di valorizzare l'agricoltura quale via per il riscatto sociale. ALLEGATO C - Le Menzioni Speciali di Associazione Culturale Plana 32 Via dei Birrai con Bottiglia di Vetro con Caratteri Braille Per prestare particolare attenzione all'accessibilità del prodotto, che diventa riconoscibile e di facile consultazione anche da soggetti ipovedenti e non vedenti. I temi cari a 32 Via dei Birrai rispecchiano il canone Etico nell'impegno nell'inclusione sociale. Ferrari Formaggi con la linea di prodotti Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna Per riuscire a integrare la dimensione della grande industria con la preziosa ed alta qualità del prodotto.Un'attenzione particolare alla filiera produttiva di qualità, nell'ambiente naturale di alta montagna, con rispetto per le condizioni di vita degli animali. Intinifood con Farina di Tritordeum Per la coltivazione del Tritordeum, un nuovo cereale nato dall'incrocio naturale tra grano duro e orzo selvatico, prodotto tramite una filiera a km 0, che valorizzi il territorio locale e ponga l'attenzione sulla corretta alimentazione derivante dagli aspetti enormemente benefici del prodotto finale.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mediakey.tv

Ethical Food Design: ecco i vincitori

LINK: https://www.mediakey.tv/leggi-news/ethical-food-design-ecco-i-vincitori

Ethical Food Design: ecco i vincitori La prima edizione di Ethical Food Design - il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale - si è chiusa con soddisfazione il 9 luglio, in occasione dell'evento di premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Ad aggiudicarsi[1] l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state 5 realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dell'eticità: o Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattuggiare; o Bonduelle per la linea Be!Bio; o Essenza Gelato per LESSenza; o Pappami srl per Piatto di Pane; o Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico. La giuria ha poi deciso diassegnare quattro Menzioni d'Onore[2] a: o Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; o Industrie Celtex per Omnia Labor; o Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; o Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali[3] ad altrettanti progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale: o 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille o Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna o Intinifood con Farina di Tritordeum Il premio Ethical Food Design nasce dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food esostenibilità. L'iniziativa si pone l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. Alla base del progetto, così come della selezione e premiazione delle aziende, si trovano 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identità e biodiversità, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

condivisione. A partire da questi principi, una giuria di esperti ha selezionato e valutato i migliori progetti candidati. Il comitato selettivo, coordinato dai Food designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello,Vicepresidente di Aida Partners, è composto dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal designer Marco Pietrosante, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. Le nomination Tra i finalisti, oltre ai vincitori dei premi e agli assegnatari delle Menzioni, compaiono altre 12 aziende con 13 prodotti e progetti, i quali spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso: o Acetificio Mengazzoli con bottiglia Prodotto Odette o Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico o Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano o Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito o De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui o Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio oGruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia o Mareblu con Tonno all'Olio d'Oliva Non Si Sgocciola o Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU o Società agricola Pian Delle Vette con Mat '55 o Syngenta con Mais in Italy o Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio L'evento di premiazione L'evento è stato aperto da Sergio Costa, presidente di Associazione Culturale Plana, e poi moderato dal Presidente della Giuria Paolo Barichella, che ha così definito il progetto: "una costola di grandesignEtico con focalizzazione sul mondo del Food, un universo di aziende, produzioni e valori che hanno in questi anni iniziato a sviluppare attenzione per i temi dell'eticità. Ethical Food Design è quindi un Award che di edizione in edizione intende creare un network sempre più solido, ampio e di rilievo, in grado di incidere realmente nella società e nell'economia italiana in favore di unasostenibilità piena e reale". Presente all'evento l'Assessore a Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane Cristina Tajani, nonché membro del Comitato d'onore del Premio Etico promosso da Associazione Culturale Plana. Tra gli ospiti istituzionali anche il Sindaco Giovanni De Simone di Vietri sul Mare, località in cui sono state realizzate le opere di Ugo La Pietra, accompagnato dall'Assessore al Bilancio Marcello Civella. "La nostra é una società di comunicazione presente sul mercato da oltre 25 anni, con una forte sensibilità verso la comunicazione di progetti legati alla sostenibilità e al mondo del Food - ha spiegato Gianna Paciello, membro della Giuria e Vicepresidente di Aida Partners - Essere chiamati a promuovere questo premio è stato quindi un percorso per noi molto naturale. La comunicazione è oggi il principale volano dei temi legati all'eticità e alla sostenibilità e il premio si pone proprio questo obiettivo: favorire un circolo virtuoso di etica,riuso e trasparenza che potremmo riassumere nel concetto di economia circolare". Sponsor principale del progetto è Emanuele Gnemmi Consulting, il cui fondatore e Amministratore Emanuele Gnemmi ha così espresso il proprio sostegno all'Award e alla sua causa: "Ci occupiamo di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mediakey.tv

Food&Beverage e Hospitality Management da anni ormai e siamo in grado di riconoscere una sfida con opportunità premianti quando la incontriamo. Ethical Food Design ha riconosciuto l'importanza dell'eticità nel Food, ha saputo alzare il livello della discussione sulla sostenibilità spingendo le realtà aziendali a confrontarsi con queste tematiche e si è posto l'obiettivo di valorizzare il riuso, la trasparenza e il corretto impiego delle risorse di quelle imprese per cui non sono solo parole ma progetti concreti. Per questo motivo non avremmo potuto non sposare una causa di alti ideali e sviluppi possibili da non sottovalutare". In occasione della premiazione è stata inoltre allestita un'esposizione dedicata aiprodotti in nomination e vincitori, una mostra che nelle intenzioni degli organizzatori diventerà un progetto itinerante da portare nelle diverse città italiane, al fine di mantenere viva l'attenzione sul premio e sui valori di cui è promotore. L'evento si è concluso con l'annuncio della prossima edizione del Premio Etico/Ethical - che si terrà il 21 Novembre sempre a Palazzo Reale - un riconoscimento che vuole mettere evidenza e premiare persone, iniziative, associazioni, cooperative che operano in difesa del pianeta e a favore dell'essere umano, su un piano sociale, urbano e culturale. Un ringraziamento speciale va ai Presidi Etici di Associazione Culturale Plana, che hanno contribuito al successo dell'evento: Fabrizio Bianchetti (Piemonte e Valle D'Aosta), Mauro Olivieri (Liguria), Emanuela Corradini (Trentino Alto Adige), Cristina Carosino e Gabriele Ciullo (Lombardia), Fabrizio Citton (Veneto), Giorgio Gurioli (Emilia Romagna), Antonio Pascale (Toscana), Giuliano Gustozzi(Umbria), Michele Cuomo (Campania), Sara Costantini (Basilicata e Puglia), Anna Maria Gullì e Tito Malara (Calabria), Gianni Di Matteo e Antonio Buscema (Sicilia). Si ringraziano inoltre per la collaborazione: Faenza Group, Fasi, Comune di Vietri sul Mare, Mark Up, Emanuele Gnemmi Consulting. 10/07/2019 |

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ristoranti

Quando il Food design è etico e solidale

LINK: http://www.ristorantiweb.com/tendenze/ethical-food-design/

Quando il Food design è etico e solidale Di Marina Bellati - 10 luglio 2019 Facebook Twitter Linkedin Pinterest WhatsApp Email Print design ethical food design food premio produzione etica L'etica della produzione alimentare passa anche per il design. O meglio, per il food design, la disciplina che elabora i processi più efficaci per rendere agevole l'azione di assumere una sostanza commestibile in un preciso ambiente e circostanza di consumo. Come ha sottolineato Cristina Lazzati, direttore di MarkUp, rivista media partner dell'evento, oggi il consumatore è sempre più attento agli aspetti qualitativi ma anche etici di ciò che acquista o consuma - a casa o al ristorante che sia -; a confermarlo una recente indagine Oxfam/Federconsumatori, secondo la quale il 74,41% degli italiani sono ad esempio disposti ad acquistare un prodotto alimentare che non abbia, ad esempio, causato lo sfruttamento dei lavoratori, indipendentemente dal prezzo a scaffale. Etica e design, dunque, sono esigenzedel moderno consumatore a cui le aziende più evolute sono chiamate a rispondere. A premiare questo impegno ci ha pensato la prima edizione del premio Ethical Food Design, che ha l'obiettivo di costruire un futuro etico per il mondo del food, coinvolgendo nel progetto dell'alimentazione competenze imprenditoriali e progettuali per analizzare il rapporto tra etica ed estetica del cibo, quello tra scienza e alimentazione, gli stili alimentari, le trasformazioni attuali dal punto di vista del rapporto del cibo con il design degli strumenti. I criteri di merito Il comitato promotore ha espresso dei precisi i criteri a cui i prodotti che si sono candidati al premio dovevano rispondere, in tutto o parzialmente. Criteri riassunti in un decalogo, con punti chiave come innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo produttivo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, produzione cruelty free, nel rispetto dell'identità e biodiversità; eancora tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. Le candidature pervenute all'organizzazione dell'iniziativa (promossa dall'Associazione culturale Plana e Aida Partners) sono state selezionate da una giuria composta da designer, giornalisti della testata Ristoranti ed esperti del settore comunicazione e ristorazione e i finalisti premiati durante una cerimonia che si è tenuta a Palazzo Reale, a Milano. Una gallery di prodotti che, dopo la premiazione milanese, diventerà una mostra itinerante. I premi sono stati assegnati a Acetificio Mengazzoli (Parpaccio, aceto da grattugiare) Bonduelle (linea Be!Bio) Essenza Gelato (LESSenza) Pappami (Piatto di pane) Rosso di Mazara Imbrand (Message in the bottle) Alce Nero

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

(Yogurt con Latte fieno Stg biologico) - premio speciale MarkUp Sono state assegnate menzioni d'onore di Ethical Food Design a Agraria Riva del Garda Industrie Celtex Opera MaGè Syngenta Menzioni speciali dell'associazione Culturale Planasono state assegnate a 32 Via dei Birrai Ferrari Formaggi Intinifood Nelle foto sotto: alcuni dei prodotti premiati Parpaccio Mengazzoli, aceto da grattugiare Message in the Bottle, by Rosso di Mazara, condimento a base di Gambero Rosso di Mazara Essenza LESSenza, sciroppo di fibre in grado di ridurre le quantità di zuccheri e grassi di origine animale in un gelato Alce Nero, Yogurt con 'Latte fieno STG' Bio Piatto di Pane, by Pappami, contenitore organico ed udibile Be!Bio di Bonduelle, insalata in IV gamma controllata e certificata in tutta la filiera TAG design ethical food design food premio produzione etica Facebook Twitter Linkedin Pinterest WhatsApp Email Print Marina Bellati

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

youMARK!

Aida Partners ed Ethical Food Design: ecco i vincitori

LINK: https://youmark.it/aida-partners-ed-ethical-food-design-ecco-i-vincitori/

Aida Partners ed Ethical Food Design: ecco i vincitori 10 Luglio 2019 La prima edizione di Ethical Food Design - il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale - si è chiusa il 9 luglio, in occasione dell'evento di premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Ad aggiudicarsi l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state 5 realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, attenzione ai temi dell'eticità: Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattuggiare; Bonduelle per la linea Be!Bio; Essenza Gelato per LESSenza; Pappami per Piatto di Pane; Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con 'Latte fieno STG' Biologico. La giuria ha poi deciso di assegnare quattroMenzioni d'Onore a: Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; Industrie Celtex per Omnia Labor; Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale: 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna Intinifood con Farina di Tritordeum Il premio Ethical Food Design nasce dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e AIDA PARTNERS, società di consulenza nella comunicazione dal posizionamento nei settori food e sostenibilità. L'iniziativa si ponel'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. Alla base del progetto, così come della selezione e premiazione delle aziende, si trovano 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identità e biodiversità, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. A partire da

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

youMARK!

questi principi, una giuria di esperti ha selezionato e valutato i migliori progetti candidati. Il comitato selettivo, coordinato dai Food designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners, è compostodal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal designer Marco Pietrosante, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. Le nomination Tra i finalisti, oltre ai vincitori dei premi e agli assegnatari delle Menzioni, compaiono altre 12 aziende con 13 prodotti e progetti, i quali spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso: Acetificio Mengazzoli con bottiglia Prodotto Odette Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano Crucolo con Formaggio Crucolo Saporito De Matteis Agroalimentare con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio Gruppo Fini con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% EmiliaMareblu con Tonno all'Olio d'Oliva Non Si Sgocciola Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU Società agricola Pian Delle Vette con Mat '55 Syngenta con Mais in Italy Zini Prodotti Alimentari con Pennette al Farro Integrale Bio L'evento di premiazione Presente all'evento l'Assessore a Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane Cristina Tajani, nonché membro del Comitato d'onore del Premio Etico promosso da Associazione Culturale Plana. Tra gli ospiti istituzionali anche il Sindaco Giovanni De Simone di Vietri sul Mare, località in cui sono state realizzate le opere di Ugo La Pietra, accompagnato dall'Assessore al Bilancio Marcello Civella. In occasione della premiazione è stata inoltre allestita un'esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori, una mostra che nelle intenzioni degli organizzatori diventerà un progetto itinerante da portare nelle diverse città italiane, al fine di mantenereviva l'attenzione sul premio e sui valori di cui è promotore. L'evento si è concluso con l'annuncio della prossima edizione del Premio Etico/Ethical - che si terrà il 21 Novembre sempre a Palazzo Reale - un riconoscimento che vuole mettere evidenza e premiare persone, iniziative, associazioni, cooperative che operano in difesa del pianeta e a favore dell'essere umano, su un piano sociale, urbano e culturale. aida partners pr

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

AL VIA LA IV TAPPA DELLA MELGES 20 WORLD LEAGUE

LINK: http://www.assovela.it/news-26195.html

11/07/2019 AL VIA LA IV TAPPA DELLA MELGES 20 WORLD LEAGUE A RIVA DEL GARDA LA FINALE DELLA SERIE EUROPEA DELLA MELGES 20 WORLD LEAGUE 2019 Riva del Garda (Trento), 11 luglio 2019 - La flotta della Melges 20 World League torna a regatare per un fine settimana caldissimo sotto il profilo agonistico perché a Riva del Garda si assegnerà il primo trofeo della stagione continentale Melges 20 2019. L'appuntamento di Riva del Garda rappresenta il nono dei quindici appuntamenti che assegnano punti per la ranking mondiale ed al contempo è il quarto ed ultimo della Melges 20 World League European Division 2019 dopo i precedenti di Villasimius, Marina di Puntaldia e Marina di Scarlino. Dalla sifda di Riva del Garda emergerà dunque il nome di colui che potrà succedere al detentore della serie europea 2018 Brontolo di Filippo Pacinotti che è tutt'ora in corsa per difendere il proprio scettro. A Riva del Garda sarà sfida apertissima ed estremamente ravvicinata dato che, in un fazzoletto di punti edal vertice, si trovano tutti i pretendenti al titolo di Campione continentale Melges World League 2019. Sarà una sfida anche di "generazioni" con alcuni veterani della classe e nuove realtà emergenti pronte a conquistare il primo titolo della propria carriera Melges 20. Della prima schiera fa parte Russian Bogatyrs di Igor Rytov, team pluridecorato ed attuale numero 1 della ranking mondiale nonché leader della classifica del circuito europeo con un impressionante serie di parziali (due successi ed un secondo posto). Alle sue spalle, con un margine di soli 3 punti, una delle grandi novità della stagione, l'argentino Boogie di Pierluigi Giannattasio, capace quest'anno di grandissimi risultati come il primo posto a Puntaldia, il secondo a Villasimius ed il quarto a Scarlino. Nella corsa per il titolo rientrano anche i nomi di Siderval di Marco Giannini, team che ha già blindato la vittoria nella classifica corinthian ma che punta a qualcosa di ancora più importante che metterebbe ilsigillo ad una stagione fin qui straordinaria. I primi punti pesanti che cominceranno a disegnare la classifica, sia di tappa che di circuito, si assegneranno a partire da venerdì per la prima delle tre giornate di questo gran finale della Melges 20 World League European Division 2019. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tirrenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World Leaguesostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. USEFUL LINKS - Notice of Race - Yacht Scoring Event Page - Facebook Page - Instagram Page

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Melges 20 a Riva del Garda per il gran finale di stagione

LINK: https://farevela.net/2019/07/11/melges-20-a-riva-del-garda-per-il-gran-finale-di-stagione/

Melges 20 a Riva del Garda per il gran finale di stagione By Michele Tognozzi - Jul 11, 2019 6 0 SHARE Facebook Twitter Riva del Garda- Fine settimana dedicato ai Melges 20 alla Fraglia Vela Riva del Garda, dove si assegnerà il primo trofeo della stagione continentale Melges 20 2019. L'appuntamento di Riva del Garda rappresenta il nono dei quindici appuntamenti che assegnano punti per la ranking mondiale e al contempo è il quarto e ultimo della Melges 20 World Lague European Division 2019 dopo i precedenti di Villasimius, Marina di Puntaldia e Marina di Scarlino. Dalla sifda di Riva del Garda emergerà dunque il nome di colui che potrà succedere al detentore della serie europea 2018 Brontolo di Filippo Pacinotti che è tutt'ora in corsa per difendere il proprio scettro. Sarà una sfida anche di 'generazioni' con alcuni veterani della classe e nuove realtà emergenti pronte a conquistare il primo titolo della propria carriera Melges 20. Della prima schiera fa parte Russian Bogatyrs diIgor Rytov, team pluridecorato ed attuale numero 1 della ranking mondiale nonché leader della classifica del circuito europeo con un impressionante serie di parziali (due successi e un secondo posto). Alle sue spalle, con un margine di soli 3 punti, una delle grandi novità della stagione, l'argentino Boogie di Pierluigi Giannattasio, capace quest'anno di grandissimi risultati come il primo posto a Puntaldia, il secondo a Villasimius e il quarto a Scarlino. Nella corsa per il titolo rientrano anche i nomi di Siderval di Marco Giannini, team che ha già blindato la vittoria nella classifica corinthian ma che punta a qualcosa di ancora più importante che metterebbe il sigillo a una stagione fin qui straordinaria. I primi punti pesanti che cominceranno a disegnare la classifica, sia di tappa che di circuito, si assegneranno a partire da venerdì per la prima delle tre giornate di questo gran finale della Melges 20 World League European Division 2019. L'intera serie europea della MelgesWorld League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Famiglia Pisoni, vignaioli e grappaioli nel tempo

LINK: http://vallesabbianews.it/notizie-it/famiglia-pisoni,-vignaioli-e-grappaioli-nel-tempo-50024.html

Famiglia Pisoni, vignaioli e grappaioli nel tempo di Gianpaolo Capelli Ai primi di giugno una bella gita turistica e culturale, con il Direttore di Vallesabbianews Ubaldo Vallini, dall'amico Arrigo Pisoni, leggenda della cultura contadina, dell'arte del vino e non solo Giunto a Condino da Bione sulla sua potente motocicletta KTM, in men che non si dica (Ubaldo percorre oltre 30mila km annui) siamo partiti alla volta di Riva, salendo dal passo del Durone, attraversando la piana del Bleggio piena di colture varie in piena fioritura, passando dal passo del Ballino, scendendo e passando vicino al Lago di Tenno, splendido laghetto alpino di un colore verde smeraldo, incastonato in una piccola conca, che nell'autunno di due anni fa è servito come set a "IL Volo" per girare un video promozionale da presentare nel loro tour mondiale. Proseguendo sosta alla Trattoria Piè di Castello a trovare l'amico Giorgio Benini, che con le figlie Annalisa e Gabriella ci ha fatto degustare le specialitàdella loro "Carne Salada", serviti dall'insuperabile capo sala Signora Flora. Prima di partire dal belvedere della chiesetta di San Zeno, che risale al XVII secolo, dove recentemente sono stati riscoperti e restaurati degli splendidi affreschi, abbiamo ammirato lo splendido panorama sottostante della "Busa" di Riva e Arco con il lago di Garda. Salendo da Dro, abbiamo attraversato la Val di Cavedine, anch'essa rigogliosa di meleti e di viti, che producono in preminenza l'uva bianca Nosiola, che servirà a produrre il Vino Santo. I grappoli di uva nosiola, belli, con gli acini più turgidi, in autunno vengono messi ad appassire su dei graticci, in stanzoni aperti, dove "L'Ora del Garda" - il vento che soffia, specialmente nel pomeriggio, dal Lago di Garda - accarezza per mesi l'uva e gli acini spremuti nella Settimana Santa, da cui il nome di "Vino Santo".

Dal succo, messo a riposare in botti di rovere per oltre 20 anni, uscirà un nettare ambrato, corposo, un vino da "meditazione"eccezionale come quello che abbiamo degustato, facendo visita al ritorno all'azienda agricola "Pisoni" di Pergolese vicino al Sarche. L'azienda si trova a ridosso della montagna, vicino alla vecchia strada che congiunge la Val di Cavedine con la piana del Sarca. Ad accoglierci, nel tardo pomeriggio, il "Maestro di Cerimonie", l'amico Arrigo Pisoni, classe 1933, in forma perfetta... è il "Senior" dell'Azienda, un pozzo di cultura contadina e non solo. E' lui che riceve tutti in azienda: scolaresche, gruppi di visitatori italiani ed esteri, gli amici come noi, e a tutti racconta la storia dei Pisoni, fa visitare le cantine e naturalmente tutti possono degustare gli eccezionali prodotti dell'azienda, che negli anni hanno ricevuto premi e riconoscimenti a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

non finire. Ritornando ad Arrigo Pisoni, per raccontare la sua storia e quella dell'azienda non basta il libro a lui dedicato, editato nel giugno 2018 "Arrigo Pisoni: amore per la montagna, finezza di contadino". Ogni volta chesi parla con lui è una sorpresa continua per quanto è vasta la sua cultura nei campi più disparati, compreso quello della meccanica, che non c'entra niente con grappe e vino. La mia conoscenza dell'Azienda Pisoni risale ancora agli anni '50, quando il rappresentante di zona era Donati Angelo "dazier" di Darzo, che riforniva anche il negozio di alimentari di mio padre a Bondone. Negli anni successivi mi recavo poi direttamente in azienda ad acquistare i prodotti,dove la sorella di Vittorio e Arrigo, Agnese, faceva l'impiegata. L'amicizia nacque prima con Vittorio Pisoni, che faceva il rappresentante in Giudicarie e le consegne; allegro e simpatico, non disdegnava la compagnia, anzi quando veniva a Bondone si fermava volentieri... per qualche partita alla morra. Quando nacque il suo primo figlio,coinvolse tutto il paese con brindisi ben augurali... quel Vittorio!
L'amicizia con Arrigo è nata dopo, grazie anche all'amico comune don Renato Scoz... e piano piano, oltre che l'uomoprofondo conoscitore del mondo contadino che lo circonda, dei suoi prodotti e della sua azienda, ho conosciuto anche le passioni di Arrigo. Una di quelle forti è per la scultura, a cui si è avvicinato un po' tardi, frequentando assiduamente la Scuola di Pittura, Ceramica, Scultura e Arti Visive "Le Palme"di Arco, alla scuola del maestro Renato Ischia di Arco.
Frequenta poi la scuola di scultura per il legno a Pranzo di Tenno, con il coordinatore Giovanni Guella e il maestro scultore Mario Romano. Nel 2016, Capelli Videotecnica di Condino ha realizzato un video sull'esposizione di alcune opere degli allievi della scuola,tra cui quelle di Arrigo, splendide. La mostra si chiamava "Con la sgorbia e con il legno", esposizione della scuola della scultura del legno di Pranzo alla casa degli Artisti "Giacomo Vittone" nello splendido Borgo, tra i più belli d'Italia, di Canale di Tenno. Arrigo nella sua vita è stato un grande sportivo: appassionato di montagna e di sci, ha partecipato atantissime marcialonghe,di bicicletta ed anche attualmente, quando può, qualche acciacco permettendo, si fa qualche bella "sgambata" intorno al Lago di Cavedine fino a Riva, ma negli anni scorsi affrontava percorsi ben più duri e lunghi, nella sua mente è impresso il motto scolpito sul Dos Trento. A riprova che niente è impossibile, agli inizi del 2000 ha ripreso la coltivazione dell'ulivo, a nord del 44° parallelo che arriva fino a Santa Massenza. Ora va a ribadire che tale coltivazione anche in Trentino si è spostata più a nord, causa i cambiamenti climatici. Importante la collaborazione con l'Agraria di Riva, per affinare sempre di più un prodotto degli olivicoltori gardesani che è già eccellente. Arrigo ha partecipato a tantissime trasmissioni televisive, ma una importante è stata una delle ultime, quella realizzata dal giornalista Stefano Cangemi di Rai 3 di Roma, dal titolo"Persone", dove nei sette minuti dello speciale nella sua intervista ha presentato"L'uomo Arrigo",cercando di entrare nel suo animo e mettere in luce quello che ha realizzato nella sua vita, proiettata sempre in avanti alla ricerca di nuovi traguardi. Arrigo è interessato anche alla storia, quella trentina e quella locale. Nei ricordi della sua gioventù c'è anche quello degli anni passati a frequentare le elementari negli anni 1943 - 1944, ospite dello zio don Luigi, Arciprete e Decano di Condino. Chiudendo voglio rimarcare una cosa un po' anomala per un leader di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

un'azienda privata come quella dei Pisoni: l'uomo Arrigo Pisoni nutre un grande amore per la cooperazione trentina, infatti è conosciuto come "storico guettiano e degasperiano", naturalmente in riferimento a don Guetti e ad Alcide De Gasperi. Arrigo è sempre molto attento a come vanno le cose nei palazzi della cooperazione trentina, e non lesina critiche quando le cose vengono stravolte rispetto agli insegnamenti dei padri fondatori. Arrigo, salutando te, tutti i tuoi collaboratori e i soci dell'azienda, chiudo conuna frase della prefazione del tuo libro, scritta da Maria Romana De Gasperi: "Chi fa il vino ama la vita... Il vino nasce per la tua volontà, cresce per il tuo amore e quando parte per altre tavole, porta con sé un po' della tua fatica e molto della tua passione". Io aggiungo, anche la grappa!

Arrigo, grazie dell'ospitalità che hai riservato a me e al direttore di Vallesabbianews. Nelle foto: - Rifugio antiaereo dell'ultima guerra ove sono conservate 120000 bottiglie di Trento Doc Pisoni Brut a dieci gradi per tre anni per un affinamento perfetto del vino - Cologna di Tenno, affreschi della Chiesa di San Zeno, XVII secolo - Arrigo Pisoni e Ubaldo Vallini davanti agli alambicchi del secolo scorso - Una delle sculture di Arrigo Pisoni a grandezza d'uomo raffigurante il papà Giulio e lo zio Oreste, kaiserjagher in terra di Galizia nel 1917

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige.it

Basta un clic sul telefonino per irrigare gli ulivi

LINK: http://www.ladige.it/territori/riva-arco/2019/07/12/basta-clic-telefonino-irrigare-ulivi

Tempo di lettura: 1 minuto 47 secondi Sono trascorsi 65 anni dalla prima felice intuizione di quel «comitato ristretto» composto da don Vittorio Pisoni e dagli ingegneri Giulio Angelini e Achille Cretti. Furono loro il 14 aprile 1954 a firmare il primo progetto con il quale si voleva portare l'acqua sul Monte Brione e irrigare l'immensa e spettacolare olivaia sopra Sant'Alessandro e a convocare i proprietari dei terreni per dar vita ad un consorzio che avesse proprio questo obiettivo. Di anni ne sono passati poi molti altri senza che l'idea si concretizzasse. Fino al 2003, quando il progetto è stato ripreso in mano e rilanciato, trasformandosi in quell'impianto irriguo promosso dal Consorzio di secondo grado che piano piano sta raggiungendo tutti gli appezzamenti altogardesani e che da venerdì porterà per la prima volta in duemila anni l'acqua anche tra gli olivi del Brione. «Qualcuno mi ha chiesto a cosa serva l'acqua per gli ulivi, che vivono da sempre senza bisogno di essereirrigati - commenta Giorgio Planchenstainer, presidente sia del Consorzio di secondo grado che del consorzio "Olivo di Riva" - e la risposta c'è: la nostra produzione di extravergine punta sempre più all'eccellenza, non potremo garantirla senza un adeguato presidio di quei terreni. Solo così gli olivocoltori potranno continuare a vedersi riconosciuto il valore del loro lavoro». L'impianto irriguo sul Brione funzionerà così: grazie a diverse opere di presa recupererà l'acqua dalla condotta idroelettrica Toblino-Torbole (e in minima parte dalla Ert del Tombio). L'acqua arriverà al deposito del Cretaccio, da dove una "turbopompa" la spedirà al deposito in cima al Brione, non lontano dall'antenna. Di lì, a caduta e alla bisogna, scenderà in chilometri di tubicini portando preziose gocce d'acqua agli olivi. «Un impianto interamente interrato - precisa il presidente - perché il paesaggio dell'olivaia deve rimanere intatto. Abbiamo dipinto di "verde oliva" anche le scatole delle pompe...».Il primo rilascio di acqua - momento storico per l'olivocoltura locale - avverrà domani mattina alle 11 al termine di una breve cerimonia inaugurale alla quale è stato invitato anche il sindaco di Riva Mosaner oltre ai proprietari dei terreni. E basterà un clic sullo smartphone per far partire l'impianto. I romani di duemila anni fa, che portarono qui l'olivo, non potevano immaginarlo.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige Ti sei ricordato di condividerlo con i tuoi amici?

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MELGES 20 WORLD LEAGUE A RIVA DEL GARDA - DAY 1

LINK: http://www.assovela.it/news-26200.html

12/07/2019 MELGES 20 WORLD LEAGUE A RIVA DEL GARDA - DAY 1 LA TAPPA MELGES 20 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA SI APRE NEL SEGNO DEI TEAM CORINTHIAN E DI SIDERVAL Riva del Garda (Trento), 12 luglio 2019 - La prima giornata di regata della tappa finale della Melges 20 World League European Division 2019 si apre con una sorpresa perché entrambe le prove disputate quest'oggi, nonché la classifica generale provvisoria, sono dominate da team corinthian. Un risultato per certi aspetti clamoroso considerando l'alto livello tecnico della classe ma che conferma, una volta di più, la qualità anche dei team composti da non professionisti nell'ambito della flotta Melges 20. La prima prova vede il successo dell'equipaggio corinthian di Alex Team di Alexander Mikhaylik che si lascia alle spalle l'argentino Boogie 2.0 di Pierluigi Giannattasio (con Giulio Desiderato alla tattica) ed il ceco Aloha di Jan Kuchar (affiancato da Martin Trcka) mentre il leader del circuito Russian Bogatyrs di Igor Rytov nonva oltre il quindicesimo posto. La seconda prova è anch'essa per un team corinthian, questa volta per gli italiani di Siderval di Marco Giannini (i leader di circuito nella propria categoria) che precedono sulla finish line lo statunitense Cinghiale di Robert Wilber (coadiuvato da Charlie Mckee) e gli italiani di Gone Squatching di Pietro Loro Piana (con Francesco Ivaldi). La classifica generale di tappa dopo due prove vede al comando Siderval con un solido vantaggio di 9 punti rispetto alla coppia di inseguitori rappresentata dai team russi di Meduza di Pavel Grachev e Pirogovo di Alexender Ezhkov. Per quanto riguarda la classifica di circuito Russian Bogatyrs quest'oggi soffre (15,6) occupando per ora la decima piazza preceduto però dal diretto avversario per la leadership Boogie 2.0 che occupa l'ottava piazza (2,18 i parziali). Domani il campo di regata di Riva del Garda tornerà ad essere lo scenario di questa sfida per definire domenica il nome del vincitore di tappa e dellaMelges 20 World League European Division 2019. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tirrenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Asso Vela

Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. USEFUL LINKS - Notice of Race - YachtScoring Event Page - Facebook Page - Instagram Page

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

A RIVA DEL GARDA LA FINALE DELLA SERIE EUROPEA DELLA MELGES 20 WORLD LEAGUE 2019

LINK: https://www.nautica.it/nautica-sport/riva-del-garda-la-finale-della-serie-europea-della-melges-20-world-league-2019/

A RIVA DEL GARDA LA FINALE DELLA SERIE EUROPEA DELLA MELGES 20 WORLD LEAGUE 2019 11 Luglio 2019 Scritto da Ufficio stampa esterno Riva del Garda (Trento), 11 luglio 2019 - La flotta della Melges 20 World League torna a regatare per un fine settimana caldissimo sotto il profilo agonistico perché a Riva del Garda si assegnerà il primo trofeo della stagione continentale Melges 20 2019. L'appuntamento di Riva del Garda rappresenta il nono dei quindici appuntamenti che assegnano punti per la ranking mondiale e al contempo è il quarto e ultimo della Melges 20 World Lague European Division 2019 dopo i precedenti di Villasimius, Marina di Puntaldia e Marina di Scarlino. Dalla sifda di Riva del Garda emergerà dunque il nome di colui che potrà succedere al detentore della serie europea 2018 Brontolo di Filippo Pacinotti che è tutt'ora in corsa per difendere il proprio scettro. A Rva del Garda sarà sfida apertissima ed estremamente ravvicinata dato che, in un fazzoletto di punti e al vertice, sitrovano tutti i pretendenti al titolo di Campione continentale Melges World League 2019. Sarà una sfida anche di 'generazioni' con alcuni veterani della classe e nuove realtà emergenti pronte a conquistare il primo titolo della propria carriera Melges 20. Della prima schiera fa parte Russian Bogatyrs di Igor Rytov, team pluridecorato ed attuale numero 1 della ranking mondiale nonché leader della classifica del circuito europeo con un impressionante serie di parziali (due successi e un secondo posto). Alle sue spalle, con un margine di soli 3 punti, una delle grandi novità della stagione, l'argentino Boogie di Pierluigi Giannattasio, capace quest'anno di grandissimi risultati come il primo posto a Puntaldia, il secondo a Villasimius e il quarto a Scarlino. Nella corsa per il titolo rientrano anche i nomi di Siderval di Marco Giannini, team che ha già blindato la vittoria nella classifica corinthian ma che punta a qualcosa di ancora più importante che metterebbe il sigillo a unastagione fin qui straordinaria. I primi punti pesanti che cominceranno a disegnare la classifica, sia di tappa che di circuito, si assegneranno a partire da venerdì per la prima delle tre giornate di questo gran finale della Melges 20 World League European Division 2019. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono epromuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la Repubblica.it
Il mondo in diretta 24 ore su 24

Giro del lago di Garda in 6 cantine che meritano di essere conosciute

LINK: https://www.repubblica.it/sapori/2019/07/12/news/lago_di_garda_meta_enoturistica_italiana_2019_wine_enthusiast-230261275/

Giro del lago di Garda in 6 cantine che meritano di essere conosciute Agraria del Garda Il racconto dell'unica meta italiana selezionata da Wine Enthusiast per il 2019, tra versanti che ricordano i fiordi norvegesi e altri simili alle coste provenzali. Seguici anche su Facebook di ANNACARLA TREDICI abbonati a 12 luglio 2019 Sembra un grappolo d'uva al rovescio. Alla base del graspo (o raspo) troviamo la Lombardia con tutta la provincia di Brescia, poi il Veneto con quella di Verona, mentre, alla punta, verso gli ultimi acini, c'è Trento e i suoi confini territoriali. E' questo il più grande specchio d'acqua d'Italia, il Lago di Garda, unica destinazione vinicola italiana segnalata dalla rivista americana Wine Enthusiast tra le dieci mete enoturistiche al mondo da vedere nel 2019. Una peculiarità su tutte del Garda? È il territorio più a nord d'Italia in cui la vite e l'ulivo si mescolano con il cedro, i capperi, le palme e i limoni, dando vita ad una sorta di enclave mediterraneanel bel mezzo dei rilievi alpini. Qui le espressioni enologiche si differenziano a seconda della zona di coltivazione dell'uva: le denominazioni Riviera del Garda Bresciano DOC, Valtènesi DOC e Garda DOC sottozona classico sono state unite nel 2017 per dare vita alla Riviera del Garda Classico DOC. Mentre la Garda DOC esiste ancora, ma senza la sottozona classico e le tipologie di vino basate sul vitigno Groppello. Altre denominazioni sono Lugana DOC e Bardolino DOC. L'Alto Garda, invece, è zona del Trentino Doc. Questo, sia chiaro, è un viaggio enoico "circolare" attorno al Benaco - così era chiamato il lago in epoca romana -, decantato già da Dante Alighieri nell'Inferno e poi da Goethe nel suo "Viaggio in Italia". La leggenda popolare dice che i vini locali furono offerti dal poeta romano Catullo a Giulio Cesare e in seguito prediletti ?dal re ostrogoto Teodato. Una cosa è certa, la bellezza del paesaggio si suddivide in quattro macro-aree: il versante nord che sembra un fiordonorvegese, con le montagne che abbracciano il bacino azzurro; a ovest, invece, le gallerie scavate nella roccia discendono a picco sull'acqua, come accade in Costiera Amalfitana; a sud, il lago sembra diventare un mare che si affaccia sulla pianura Padana; mentre, a est, la costa sinuosa ricorda anche nel clima la Riviera provenzale. Agraria Riva del Garda A ridosso del 46° Parallelo, si trova un'area dal clima inconsueto, mitigato dalle acque del lago e inasprito dalle Dolomiti, un inusuale microclima mediterraneo in un contesto alpino. Qui, nel 1957 venne creata la cantina Agraria Riva del Garda, nata già trent'anni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la Repubblica.it
Il mondo in diretta 24 ore su 24

prima come associazione, divenuta poi cooperativa con ben 280 viticoltori, uniti dalla voglia di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. Da sempre i soci pongono grande attenzione per le pratiche colturali improntate al biologico e giocano sulle colture tipiche della zona, selezionando solo il meglio. È rappresentativo, infatti, il loro Pinot NeroElesi Trentino Superiore Doc, aristocratico ma snello al palato, succoso, con un'ottima trama gustativa e tannini armonici, che cresce su terreni calcarei. L'Agraria è una cantina storica ma all'avanguardia nell'utilizzo di attrezzature e materiali, riconosciuta anche nel panorama olivicolo con notevoli riconoscimenti nazionali e internazionali che ogni anno danno ragione del lavoro svolto.

Condividi Montonale L'Ora e il Pelèr sono i venti più importanti del Garda: il primo arriva da Sud e soffia da mezzogiorno a pomeriggio inoltrato, l'altro scende dalle montagne e increspa le acque dal tramonto al mezzodì del giorno dopo. Ed è proprio sulla rotta di queste brezze che si trovano i vigneti di Montonale della famiglia Girelli in piena Lugana. Qui, nei primi anni del Novecento, Francesco disso dò due ettari di terreno in località Conta. Oggi, con Roberto, Claudio e Valentino, siamo alla quarta generazione; la loro storia inizia nel 1911, ma è solo dopo varie vicende che, nel 2008,nasce il marchio. Oggi sono trenta ettari di vigna su terreni argillosi dove si pratica l'inerbimento nell'interfila: le viti sono allevate a guyot modificato ad archetto e si fertilizzano con sole sostanze naturali. La cantina ecosostenibile sorprende: possiede pareti in paglia di riso per garantire un microclima salubre. Sulla copertura è installato un impianto fotovoltaico che assicura la completa autonomia energetica e riduce drasticamente le emissioni di anidride carbonica. E il vino? Da uva Turbiana raccolta nel vigneto da cui prende nome il vino, viene alla luce il Lugana Orestilla: un vino bianco di grande capacità evolutiva, secco e dalla gran classe. Incanta al naso con note di fiori di campi, zafferano, anice, stupisce soprattutto nel suo invecchiamento, dove sentori di pietra focaia si mescolano a un'intensa mineralità. Il vigneto di Cantina Ricchi Condividi Cantina Ricchi Le morbide colline moreniche del Garda mantovano, tre generazioni di vignaioli e l'incontro conuna donna instancabile. La storia della famiglia Stefanoni, oggi condotta da Claudio e Giancarlo, allunga il passo con l'aggiunta dell'instancabile Chiara Tuliozi, una wine runner in tutti i sensi, vista la sua passione per il trekking in vigna. La cantina sorge a Monzambano, borgo a sud del lago di Garda, abbracciata da quaranta ettari di vigne condotte con tecniche innovative, in cui si alternano vitigni autoctoni e internazionali. Dal 2012, Cantina Ricchi diventa a impatto zero, producendo energia elettrica attraverso un impianto fotovoltaico e utilizzando, per l'energia termica, una caldaia alimentata da cippato ricavato da tralci di vigna di potatura invernale. I loro vini sono Carbon Foot Print: ottenuti senza l'immissione di CO2 nell'ambiente. Da pochi mesi, è stato inaugurato il relais "La Casina", che prende nome dalla linea classica aziendale: arredato solo con materiali naturali come legno, pietra e cotto, ogni camera è dedicata a un vino. Quattro i loro Metodo Classico,che producono con il metodo SoloUva messo a punto da Giuseppe Vezzoli, Nico Danesi, Andrea Rudelli e Giovanni Arcari. Molto interessante anche il Garda Meridiano DOC, da sole uve Chardonnay, ricco di frutta esotica matura,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

banana e miele, sostenuto da notevole freschezza. Il Meridiano di Cantina Ricchi Condividi La Sansonina Più di una ventina di anni fa, Carla Prospero ha deciso di investire in questo territorio, acquistando la Cascina Sansonina con tredici ettari vitati e dedicandosi alla coltivazione del Trebbiano di Lugana, localmente denominato Turbiana, ma soprattutto al "maschio" di casa, il Merlot. Un vitigno che - come ricorda spesso il prof. Attilio Scienza - in questo lembo di terra al confine tra le province di Verona e Brescia "ha trovato un habitat straordinario". In particolare, questi suoli sono costituiti da argille e limi fini, cosiddetti gonfianti, che consentono un meccanismo molto raro di regolazione della alimentazione idrica della pianta: questo dosaggiofine dell'acqua nel corso della maturazione è per il Merlot molto importante per il suo profilo sensoriale. La cascina, una sorta di maniero che sembra racchiudere le vicende di una società contadina ormai andata, è un esempio significativo di una ricerca tesa a trovare un equilibrio tra gli elementi storico-architettonici e l'efficacia di una moderna utilizzazione di essi. Nel tempo, Carla si avvicina sempre più a un percorso enologico orientato verso il concetto di vino naturale e a basso impatto ambientale, insieme alla figlia Nadia Zenato. Il Lugana Vigna del Moraro Verde, nato dai più vecchi vigneti della Lugana (appunto la Vigna del Moraro Verde), è frutto di una fermentazione spontanea: presenta aromi complessi che spaziano dai fiori bianchi ai semi di mela con una sottile nota vegetale che contribuisce a donare vivacità. Capace di resistere all'invecchiamento, dal corpo solido e di buona pienezza, possiede acidità e una nota finemente tannica che gli conferiscono un caratteredeciso. Proprio come quello di Carla. Condividi Le Tende La sinergia nata dalla passione, una mano sensibile per l'uva autoctona e una per il design. Questi gli elementi base che hanno dato vita a Le Tende. Tra Colà di Lazise e Cavaion Veronese, alle pendici di dolci e sinuose colline moreniche, le famiglie Fortuna e Lucillini conduco poco più di dodici ettari di vigneto in regime biologico con certificazione Icea (che esclude l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi per la difesa delle piante e gli erbicidi e naturalmente il glifosate). A partire dagli anni Novanta, Mauro Fortuna - in vigna e cantina - e Franco Lucillini - che si occupa della produzione e disegna le etichette per le loro bottiglie - hanno dato vita a un'interessante selezione enologica, prediligendo varietà tipiche quali la Corvina, Rondinella, Negrara, Garganega, Trebbianello e Cortese per il Custoza, risaltando nei vini il legame identitario e tradizionale. Non mancano il Merlot e Cabernet Sauvignon, giàpresenti in queste terre. In particolare, lo storico vitigno a bacca rossa del veronese, la Corvina, è interpretato da Mauro in modo da esaltarne l'animo speziato e vitale: peculiarità che si percepiscono sia nel Corvina in purezza sia nel Bardolino Superiore. Quest'ultimo, matura un anno solo in acciaio, riuscendo a portare nel calice un interessante bagaglio aromatico. Tra sensazioni di diversi frutti rossi come lampone, fragola, melograno, e una nota leggera di speziato, è un vino equilibrato, asciutto, con tannino delicato. La barricaia di Pasini San Giovanni Condividi Pasini San Giovanni Le colline che ad ovest si affacciano sul Lago di Garda sono il cuore della Valtènesi: qui, si conserva il patrimonio del

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

vitigno autoctono rosso Groppello, rarità enologica che ivi ha trovato il suo habitat ideale. Partiamo dal 1958 quando Andrea Pasini apre la sua cantina a Brescia: sei anni dopo suo figlio Bruno si laurea in enologia e si unisce ai fratelli Diego e Giuseppe nellaconduzione della cantina. Altri 15 ettari di vigneti con la cascina San Giovanni si aggiungono tredici anni dopo: è il momento della prima svolta. Nasce ufficialmente la Pasini San Giovanni , un tesoro di famiglia che, a inizio anni Novanta, viene affidata alle mani della terza generazione, Paolo e Luca, per diventare una cantina Carbon Foot Print . Un altro obiettivo importante, il passaggio "da cantina vinicola ad artigiani del vino", è stato raggiunto. Si vinificano anche il Turbiana e il Marzemino, mentre alla squadra si aggiungono due donne, Sara, sorella di Luca, e Laura, prima della terza generazione. Nel 2014, arriva la certificazione biologica: nasce così il vino di una notte, il Rosagreen Valtènesi Chiaretto Doc (e Il Lugana bio): un rosato leggermente speziato, con una spiccata vena salina e persistenza. È il primo rosé di Valtènesi prodotto esclusivamente con il vitigno Groppello, coltivato all'interno del Gardagolf in regime bio. La sosta sulle bucce dura quasi ungiorno, in modo da estrarre tutta la "forza gentile" di quest'uva, mantenendo l'armonia e la freschezza propria del Chiaretto di Valtènesi, vino nato da una lontana storia d'amore. Quella tra la nobildonna gardesana Amalia Brunati e il senatore veneziano Pompeo Molmenti, inventore del metodo di produzione del Chiaretto, a Moniga, nel 1896. L'approfondimento quotidiano lo trovi su Rep: editoriali, analisi, interviste e reportage. La selezione dei migliori articoli di Repubblica da leggere e ascoltare. Saperne di più è una tua scelta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

2019 Melges 20 World League European Division at Riva del Garda - Day 1

LINK: https://www.sail-world.com/news/219678/Melges-20-World-League-Riva-del-Garda-day-1

2019 Melges 20 World League European Division at Riva del Garda - Day 1 by Melges 20 Eurpean Class Association 12 Jul 18:40 UTC 14-16 June 2019 Tweet The first day of racing for the final leg of the Melges 20 World League 2019 European Division opens with a surprise, since both regattas completed today, as well as the provisional general standings, are dominated by Corinthian teams. A result that is in some ways unexpected, considering the high technical level of the Class, but that at the same time confirms, once again, the high level of performances of teams composed of non-professionals sailors in the Melges 20 fleet. The first regatta sees the success of Alexander Mikhaylik's Corinthian crew of Alex of Team, leaving behind the Argentinian Boogie 2.0 of Pierluigi Giannattasio (with Giulio Desiderato at tactics) and the Czech Aloha of Jan Kuchar (together with Martin Trcka) while Igor Rytov's Russian Bogatyrs, leader of the European division so far, does not go beyond the fifteenthplace. Day 1 - 2019 Melges 20 World League European Division at Riva del Garda - photo © Melges World League / Barracuda Communication The second race also goes to a Corinthian team, the Italian Siderval by Marco Giannini (circuit leaders in their category) who precede on the finish line the American Cinghiale of Robert Wilber (assisted by Charlie Mckee) and the Italians of Gone Squatching by Pietro Loro Piana (with Francesco Ivaldi). The general ranking of the event after two regattas sees Siderval lead with a solid 9-point advantage over the pair of pursuers represented by the Russian teams of Meduza by Pavel Grachev and Pirogovo by Alexender Ezhkov. Putting the spotlight on the boats who are on the go to win the 2019 Melges 20 World League European Division Circuit, Russian Bogatyrs today suffers and scores 15-6 as partials and by now occupies the tenth place, preceded by the direct opponent for the leaderhip, Boogie 2.0, that occupies the eighth place (2.18 partial). Day 1 - 2019Melges 20 World League European Division at Riva del Garda - photo © Melges World League / Barracuda Communication Tomorrow the race course of Riva del Garda will once again be the scene of this challenge to define, only on Sunday, the name of the event winner and Melges 20 World League 2019 European Division Champion. The Melges 20 World League is supported by Helly Hansen, North Sails , Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) and

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Rifugio hotel Lilla (La Thuile), One Ocean Foundation; the season is also supported by Team Partners UYN (thanks to Brontolo and G3Bau Sailing Team;) l'Enoteca and Camarca Caffè (thanks to Fra Martina Sailing Team). The event in Riva del Garda is supported by Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe eMelges World League proudly support and promote the message by One Ocean Foundation and Charta Smeralda. Results after Day 1:

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Ethical Food Design premia un extra vergine e ondimento estratto dalle teste dei gamberi rossi

LINK: https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/27701-ethical-food-design-premia-un-extra-vergine-e-ondimento-estratto-dalle-teste-dei-gamberi-r...

Ethical Food Design premia un extra vergine e condimento estratto dalle teste dei gamberi rossi Italia 12/07/2019 Ethical Food Design premia un extra vergine e condimento estratto dalle teste dei gamberi rossi Chiusa la prima edizione del premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del food. Ad aggiudicarsi l'Opera Multipla sono state cinque realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima attenzione ai temi dell'eticità La prima edizione di Ethical Food Design - il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale - si è chiusa con soddisfazione il 9 luglio, in occasione dell'evento di premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Ad aggiudicarsi l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state 5 realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temidell'eticità: Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattuggiare; Bonduelle per la linea Be!Bio; Essenza Gelato per LESSenza; Pappami srl per Piatto di Pane; Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico. La giuria ha poi deciso di assegnare quattro Menzioni d'Onore a: Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; Industrie Celtex per Omnia Labor; Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale: 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna Intinifood con Farina di Tritordeum Message inthe Bottle di Rosso di Mazara Imbrand è un particolare olio da condimento estratto dalle teste dei Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, premiato "Per aver intuito e dato origine a un nuovo alimento, frutto di un'attenta percezione di un valore etico nel rispettare e recuperare tutte le potenzialità di prodotto che la natura ci offre utilizzandone tutte le sue parti. Questo nel forte e sentito rispetto dei processi di lavorazione che contraddistinguono già la lavorazione nella prima fase della materia prima come il Gambero Rosso di Mazara." Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 ha ricevuto una Menzione d'Onore per la sua Linea di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

produzione olio extra vergine d'oliva "per aver intuito e applicato da tempo i principi di sostenibilità di una filiera produttiva in tutte le sue sezioni, attraverso un modello di sistema che lega tutte le sue parti nel portare qualità e benessere con modalità non solo biologiche ma con attenzione alla valorizzazione del territorio sia in terminidi produzione sia di smaltimenti con un recupero virtuoso di sfridi importante". di C. S.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TRENTINO

"Oltrasuoni", la Sonà fa il pienone di gente

LINK: http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/oltrasuoni-la-son%C3%A0-fa-il-pienone-di-gente-1.2066917

"Oltrasuoni", la Sonà fa il pienone di gente Ceniga. Pioggia di premi per i vincitori della lotteria organizzata dal comitato Santi Pietro e Paolo nell'ambito della sagra patronale di Ceniga. La festa ha riscosso un ottimo risultato grazie... 12 luglio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Ceniga. Pioggia di premi per i vincitori della lotteria organizzata dal comitato Santi Pietro e Paolo nell'ambito della sagra patronale di Ceniga. La festa ha riscosso un ottimo risultato grazie anche al meteo che mai come quest'anno ha sorriso al lavoro svolto dal presidente Marco Marcolini e dai volontari del comitato. Fra le tante iniziative proposte anche quella della lotteria. Ecco i biglietti vincenti con relativi premi: buono 400 euro alla Conad, biglietto rosso numero 612; buono 200 euro Supermarket Calzature Dro, biglietto giallo 224; buono 150 euro Eurobrico Riva, biglietto blu 257; buono 100 euro Mobili Matteotti, biglietto giallo 955; buono 100 euro Stop&Go, bigliettogiallo 352; buono 50 euro Moto Base, biglietto giallo 813; buono 50 euro Moto Base, biglietto giallo 755; buono 30 euro Carloni Raul, biglietto blu 208; cesto prodotti ittici Armanini, biglietto rosso 512; Kido Massage Technique Agostino Ronzullo, biglietto blu 722; giornata con 2 e-bike Gippi Moto, biglietto giallo 819; buono per Inbody Test Drofitness, biglietto giallo 630; buono 10 colazioni Viavai Ceniga, biglietto rosso 535; buono per autolavaggio Star Mazzoni Paolo, biglietto blu 087; pizza e bibita per 2 pizzeria Rolly di Riva, biglietto giallo 299; pizza e bibita per 2 pizzeria Rolly di Riva, biglietto blu 586; pizza e bibita per 2 pizzeria La Pergola di Ceniga, biglietto blu 399; gelatiera Santini Elettrodomestici Dro, biglietto giallo 892; confezione bottiglie di vino Agraria Riva, biglietto blu 099; confezione bottiglie di vino Agraria Riva, biglietto rosso 665; confezione bottiglie di vino Agraria Riva, biglietto giallo 342; confezione bottiglie di vino Agraria Riva,biglietto blu 728; confezione bottiglie di vino Agraria Riva, biglietto blu 890. 12 luglio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Melges 20 World League

LINK: https://www.velanet.it/notizie/notizia.php/notizia_18580

12/07/2019 - Melges 20 World League La flotta della Melges 20 World League torna a regatare per un fine settimana caldissimo sotto il profilo agonistico perché a Riva del Garda si assegnerà il primo trofeo della stagione continentale Melges 20 2019. L'appuntamento di Riva del Garda rappresenta il nono dei quindici appuntamenti che assegnano punti per la ranking mondiale e al contempo è il quarto e ultimo della Melges 20 World Lague European Division 2019 dopo i precedenti di Villasimius, Marina di Puntaldia e Marina di Scarlino. Dalla sifda di Riva del Garda emergerà dunque il nome di colui che potrà succedere al detentore della serie europea 2018 Brontolo di Filippo Pacinotti che è tutt'ora in corsa per difendere il proprio scettro. A Rva del Garda sarà sfida apertissima ed estremamente ravvicinata dato che, in un fazzoletto di punti e al vertice, si trovano tutti i pretendenti al titolo di Campione continentale Melges World League 2019. Sarà una sfida anche di "generazioni" conalcuni veterani della classe e nuove realtà emergenti pronte a conquistare il primo titolo della propria carriera Melges 20. Della prima schiera fa parte Russian Bogatyrs di Igor Rytov, team pluridecorato ed attuale numero 1 della ranking mondiale nonché leader della classifica del circuito europeo con un impressionante serie di parziali (due successi e un secondo posto). Alle sue spalle, con un margine di soli 3 punti, una delle grandi novità della stagione, l'argentino Boogie di Pierluigi Giannattasio, capace quest'anno di grandissimi risultati come il primo posto a Puntaldia, il secondo a Villasimius e il quarto a Scarlino. Nella corsa per il titolo rientrano anche i nomi di Siderval di Marco Giannini, team che ha già blindato la vittoria nella classifica corinthian ma che punta a qualcosa di ancora più importante che metterebbe il sigillo a una stagione fin qui straordinaria. I primi punti pesanti che cominceranno a disegnare la classifica, sia di tappa che di circuito, siassegneranno a partire da venerdì per la prima delle tre giornate di questo gran finale della Melges 20 World League European Division 2019. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeraldaadottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Credit: Press Office Melges World League Redazione Velanet

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MELGES 20 WORLD LEAGUE A RIVA DEL GARDA - DAY 2

LINK: http://www.assovela.it/news-26205.html

13/07/2019 MELGES 20 WORLD LEAGUE A RIVA DEL GARDA - DAY 2 SIDERVAL CONTINUA AD IMPORRE LA LEGGE DEI CORINTHIAN NELLA TAPPA MELGES 20 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA Riva del Garda (Trento), 13 luglio 2019 - Sul campo di regata di Riva del Garda prosegue la tappa finale del circuito europeo della Melges 20 World League ed il team italiano e corinthian di Siderval di Marco Giannini conferma, dopo la disputa di 5 prove, la propria leadership al comando della classifica generale provvisoria. La performance di Siderval non è più una sorpresa e conferma questo team corinthian come il più accreditato per la conquista della tappa Melges 20 World League di Riva del Garda; il che costituirebbe un record storico poiché nessun team corinthian si era mai spinto fino a questo punto nella storia della classe Melges 20. La giornata di regata odierna si apre nel segno, fortissimo, di Pirogovo del russo Alexandr Ezhkov che centra due bullet consecutivi nella prova 3 e 4, risultati che, tuttavia, trovanosolida risposta da parte del leader della classifica generale Siderval che replica con un terzo ed un quarto. Le prime due prove di giornata vedono le quotazioni del detentore del circuito europeo, l'italiano Brontolo Racing di Filippo Pacinotti in forte ascesa con il team che si riporta immediatamente a ridosso del leader. La terza prova di giornata e quinta della serie porta la firma importante di Russian Bogatyrs di Igor Rytov, il numero 1 della ranking mondiale e della classifica di circuito, che risale così prepotentemente dopo la incolore giornata di ieri nettamente sotto gli standard di colui che, fino ad oggi, ha conquistato due tappe ed un secondo posto, nei precedenti eventi continentali Melges World League. La classifica generale provvisoria, che potrà subire scossoni dal subentro dello scarto (con il completamento della sesta prova) continua, come detto, a vedere il dominio fin qui incontrastato di Siderval (pt. 17) con 15 punti di margine sul primo degli inseguitori,Brontolo Racing di Filippo Pacinotti (pt. 33) e Pirogovo (pt. 36). La top five è completata da Mascalzone Latino Jr. di Achille Onorato (pt. 41) e da Russian Bogatyrs di Igor Rytov (pt. 42). Domani la giornata finale designerà il nome del vincitore di circuito europeo Melges 20 World League (a cui sarà assegnato anche il premio speciale da parte di La Thuile partner del circuito europeo 2019) nonché quelli di questa tappa. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tirrenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supportodella Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. USEFUL LINKS - Notice of Race - Yacht Scoring Event Page - Facebook Page - Instagram Page

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

I vincitori della prima edizione di Ethical Food Design

LINK: http://www.oliooffici na.it/piaceri/extra-moenia/i-vincitori-della-prima-edizione-di-ethical-food-design.htm

piaceri > extra moenia I vincitori della prima edizione di Ethical Food Design Sono stati assegnati il 9 luglio scorso a Milano, in una sala di Palazzo Reale, i premi per le aziende del food che si sono distinte per l'eticità dei loro prodotti e progetti. Assegnato anche un premio speciale "Mark Up" ad Alce Nero, oltre a quattro menzioni d'onore e tre menzioni speciali da parte dell'Associazione culturale Plana. Ad aggiudicarsi l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state cinque realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dell'eticità: Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattugiare; Bonduelle per la linea Be!Bio; Essenza Gelato per LESSenza; Pappami srl per Piatto di Pane; Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto: Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico. La giuria ha poi deciso diassegnare quattro Menzioni d'Onore a: Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; Industrie Celtex per OmniaLabor; Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; Syngenta per VinoValelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale: 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna Intinifood con Farina di Tritordeum Il premio Ethical Food Design nasce dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food esostenibilità. L'iniziativa si pone l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. Alla base del progetto, così come della selezione e premiazione delle aziende, si trovano 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identità e biodiversità, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero,condivisione. A partire da questi principi, una giuria di esperti ha selezionato e valutato i migliori progetti candidati. Il comitato selettivo, coordinato dai Food designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello,Vicepresidente di Aida Partners, è composto dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal designer Marco Pietrosante, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

e dall'imprenditore Paolo Mamo. Le nomination Tra i finalisti, oltre ai vincitori dei premi e agli assegnatari delle Menzioni, compaiono altre 12 aziende con 13 prodotti e progetti, i quali spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso: Acetificio Mengazzoli con bottiglia ProdottoOdette Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100%Italiano Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui Fileni Simar con Hamburgerdi Pollo FileniBio Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100%Emilia Mareblu con Tonno all'Olio d'Oliva Non SiSgocciola Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100%EU Società agricola Pian Delle Vette con Mat'55 Syngenta con Mais in Italy Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio L'evento di premiazione L'evento è stato aperto da Sergio Costa, presidente di Associazione Culturale Plana, e poi moderato dal Presidente della Giuria Paolo Barichella, che ha così definito il progetto: "una costola di grande Sig. Etico con focalizzazione sul mondo del Food, un universo di aziende, produzioni e valori che hanno in questi anni iniziato a sviluppare attenzione per i temi dell'eticità. Ethical Food Design è quindi un Award che di edizione in edizione intende creare un network sempre più solido, ampio e di rilievo, in grado di incidere realmente nella società e nell'economia italiana in favore diuna sostenibilità piena e reale". Presente all'evento l'Assessore a Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane Cristina Tajani, nonché membro del Comitato d'onore del Premio Etico promosso da Associazione Culturale Plana. Tra gli ospiti istituzionali anche il Sindaco Giovanni De Simone di Vietri sul Mare, località in cui sono state realizzate le opere di Ugo La Pietra, accompagnato dall'Assessore al Bilancio Marcello Civella. "La nostra è una società di comunicazione presente sul mercato da oltre 25 anni, con una forte sensibilità verso la comunicazione di progetti legati alla sostenibilità e al mondo del Food - ha spiegato Gianna Paciello, membro della Giuria e Vicepresidente di Aida Partners - Essere chiamati a promuovere questo premio è stato quindi un percorso per noi molto naturale. La comunicazione è oggi il principale volano dei temi legati all'eticità e alla sostenibilità e il premio si pone proprio questo obiettivo: favorire un circolo virtuoso dietica, riuso e trasparenza che potremmo riassumere nel concetto di economia circolare". Sponsor principale del progetto è Emanuele Gnemmi Consulting, il cui fondatore e Amministratore Emanuele Gnemmi ha così espresso il proprio sostegno all'Award e alla sua causa: "Ci occupiamo di Food&Beverage e Hospitality Management da anni ormai e siamo in grado di riconoscere una sfida con opportunità premianti quando la incontriamo. Ethical Food Design ha riconosciuto l'importanza dell'eticità nel Food, ha saputo alzare il livello della discussione sulla sostenibilità spingendo le realtà aziendali a confrontarsi con queste tematiche e si è posto l'obiettivo di valorizzare il riuso, la trasparenza e il corretto impiego delle risorse di quelle imprese per cui non sono solo parole

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ma progetti concreti. Per questo motivo non avremmo potuto non sposare una causa di alti ideali e sviluppi possibili da non sottovalutare". In occasione della premiazione è stata inoltre allestita un'esposizione dedicataai prodotti in nomination e vincitori, una mostra che nelle intenzioni degli organizzatori diventerà un progetto itinerante da portare nelle diverse città italiane, al fine di mantenere viva l'attenzione sul premio e sui valori di cui è promotore. L'evento si è concluso con l'annuncio della prossima edizione del Premio Etico/Ethical- che si terrà il 21 novembre sempre a Palazzo Reale-un riconoscimento che vuole mettere evidenza e premiare persone, iniziative,associazioni,cooperative che operano indifesa del pianeta e a favore dell'essere umano,su un piano sociale, urbano e culturale. Un ringraziamento speciale è andato ai Presidi etici dell'Associazione Culturale Plana, che hanno contribuito al successo dell'evento: Fabrizio Bianchetti (Piemonte e Valle D'Aosta), Mauro Olivieri (Liguria), Emanuela Corradini (Trentino Alto Adige), Cristina Carosino e Gabriele Ciullo (Lombardia), Fabrizio Citton (Veneto), Giorgio Gurioli (Emilia Romagna), Antonio Pascale (Toscana), Giuliano Gustozzi(Umbria), Michele Cuomo (Campania), Sara Costantini (Basilicata e Puglia), Anna Maria Gullì e Tito Malara (Calabria), Gianni Di Matteo e Antonio Buscema (Sicilia). Altro ringraziamento per la collaborazione è stato rivolto a Faenza Group, Fasi, Comune di Vietri sul Mare, Mark Up, Emanuele Gnemmi Consulting. Si ringrazia per la notizia Chiara Calderoni OO M - 12-07-2019 - Tutti i diritti riservati OO M OO M è l'acrostico di Olio Officina Magazine. Tutti gli articoli o le notizie contrassegnate con tale sigla rimandano ai vari collaboratori del giornale on line. ULTIMI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

Melges 20: Siderval continua ad imporre la legge dei Corinthian 13/07/2019 15:16

LINK: https://www.pressmare.it/it/regate/melges-20/2019-07-13/siderval-continua-imporre-legge-corinthian-21898" title="Melges 20: Siderval continu...

Melges 20: Siderval continua ad imporre la legge dei Corinthian Tweet sabato 13 luglio 2019 15:16 Stampa articolo e-mail Melges 20: Siderval continua ad imporre la legge dei corinthian Riva del Garda (Trento), 13 luglio 2019 - Sul campo di regata di Riva del Garda prosegue la tappa finale del circuito europeo della Melges 20 World League e il team italiano e corinthian di Siderval di Marco Giannini conferma, dopo la disputa di 5 prove, la propria leadership al comando della classifica generale provvisoria. La performance di Siderval non è più una sorpresa e conferma questo team corinthian come il più accreditato per la conquista della tappa Melges 20 World League di Riva del Garda; il che costituirebbe un record storico poiché nessun team corinthian si era mai spinto fino a questo punto nella storia della classe Melges 20. La giornata di regata odierna si apre nel segno, fortissimo, di Pirogovo del russo Alexandr Ezhkov che centra due bullet consecutivi nella prova 3 e 4, risultatiche, tuttavia, trovano solida risposta da parte del leader della classifica generale Siderval che replica con un terzo e un quarto. Le prime due prove di giornata vedono le quotazioni del detentore del circuito europeo, l'italiano Brontolo Racing di Filippo Pacinotti in forte ascesa con il team che si riporta immediatamente a ridosso del leader. La terza prova di giornata e quinta della serie porta la firma importante di Russian Bogatyrs di Igor Rytov, il numero 1 della ranking mondiale e della classifica di circuito, che risale così prepotentemente dopo la incolore giornata di ieri nettamente sotto gli standard di colui che, fino ad oggi, ha conquistato due tappe e un secondo posto, nei precedenti eventi continentali Melges World League. La classifica generale provvisoria, che potrà subire scossoni dal subentro dello scarto (con il completamento della sesta prova) continua, come detto, a vedere il dominio fin qui incontrastato di Siderval (pt. 17) con 15 punti di margine sul primodegli inseguitori, Brontolo Racing di Filippo Pacinotti (pt. 33) e Pirogovo (pt. 36). La top five è completata da Mascalzone Latino Jr. di Achille Onorato (pt. 41) e da Russian Bogatyrs di Igor Rytov (pt. 42). Domani la giornata finale designerà il nome del vincitore di circuito europeo Melges 20 World League (a cui sarà assegnato anche il premio speciale da parte di La Thuile partner del circuito europeo 2019) nonché quelli di questa tappa. advertising L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Rivadel Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Melges 20: Siderval continua ad imporre la legge dei corinthian

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

pressMare
Le ultime notizie di oggi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MELGES 20 WORLD LEAGUE, QUARTA TAPPA - FINAL DAY

LINK: http://www.assovela.it/news-26210.html

14/07/2019 MELGES 20 WORLD LEAGUE, QUARTA TAPPA - FINAL DAY RUSSIAN BOGATYRS SI RIPRENDE LA MELGES WORLD LEAGUE EUROPEAN DIVISION LA TAPPA DI RIVA DEL GARDA AL TEAM CORINTHIAN DI SIDERVAL Riva del Garda, 14 luglio 2019 - Si è conclusa quest'oggi, con la disputa delle ultime tre prove della tappa di Riva del Garda, la serie europea 2019 della Melges 20 World League in cui sono stati scritti due capitoli che corrispondono a due record nella storia della Classe. Russian Bogatyrs di Igor Rytov torna a riappropriarsi dello scettro di Campione del circuito europeo (impresa mai riuscita a nessun team Melges 20 prima), dopo il successo del 2017, strappandolo di mano al detentore 2018 Brontolo Racing di Filippo Pacinotti che conclude la propria stagione confermandosi tra i top five, quarto, appena ai piedi del podio. Questo risultato conferma la straordinaria forza dell'equipaggio di Rytov, uno dei veterani della classe, che aggiunge così una nuova perla alla propria ricca bacheca di trofeiconquistati nella classe. Russian Bogaryrs consolida altresì la propria leadership nella ranking mondiale di classe con ancora 6 eventi da disputare nel corso della stagione internazionale. L'altro record che giunge dal campo di regata di Riva del Garda è quello che appartiene a Siderval, il team tutto corinthian di Marco Giannini, Eleonora Colussi, Marco ed Enzio Savoini che si aggiudicano di forza la tappa dominata dal primo all'ultimo giorno. Un risultato storico perché nessun team corinthian, nella lunga storia della flotta, aveva mai conquistato il primo posto di una tappa Melges 20. Siderval può gioire non solo per il gradino più alto ottenuto nella tappa di Riva del Garda ma anche per uno straordinario argento finale alle spalle di Russian Bogatyrs nella classifica finale del circuito continentale che vede il team argentino di Boggie 2.0 di Pierluigi Giannattasio chiudere al terzo posto (a pari punti con Siderval). Quarto posto per Brontolo Racing e quinto per Pirogovo diAlexandr Ezhkov. La classifica di tappa vede sul podio, al secondo posto Russian Bogatyrs che così conclude una serie strepitosa fatta di due successi e due secondi posti nelle tappe di Villasimius (primo), Puntaldia (secondo), Marina di Scarlino (primo) mentre Brontolo Racing ottiene il terzo gradino con una regata tutta in rimonta. Igor Rytov - "Siamo felicissimi di essere riusciti a riconquistare il titolo ottenuto nel 2017 grazie ad una grande costanza di rendimento. Pensiamo che in una classe come questa sia fondamentale riuscire a regatare sempre in maniera pulita senza cercare troppi rischi perché alla fine è la costanza che premia e dà i maggior frutti. Ora il nostro obiettivo è mantenere alta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la concentrazione ed il livello di prestazioni raggiunte per andare a Malcesine a settembre a difendere il titolo al Melges 20 European Championship. Intanto però festeggiamo questo grande risultato che premia il lavoro e la dedizione di tutto il team". Igor Rytov, in quanto vincitoredel circuito, ha ricevuto anche il premio offerto da La Thuile Valle d'Aosta dove l'armatore sarà ospite presso l'hotel Montana Lodge per un weekend esclusivo all'insegna dell'eccellenza della località valdostana. Marco Giannini - "Quasi non riusciamo a credere a ciò che abbiamo fatto qui a Riva del Garda che è il risultato di un lavoro che prosegue da due stagioni, con grande passione tutti insieme. Abbiamo iniziato la stagione in modo molto positivo e questo ci ha dato da subito grande carica e la consapevolezza di poter regatare alla pari con team straordinariamente forti composti da grandissimi campioni della vela che abbiamo studiato ed osservato per imparare sempre qualche piccolo dettaglio in più. Oggi siamo noi quelli sul gradino più alto del podio di una tappa ed il secondo posto nella Melges World League European Division vale oro e ci riempie di orgoglio e di felicità". La Melges World League European Division ha premiato anche il miglior team esordiente della stagione,quello italiano di Caipirinha Jr. di Alessandro Agostinelli che chiude la propria stagione da rookie al tredicesimo posto della classifica generale di circuito. Fausto Surini del team Boogie 2.0 è stato invece sorteggiato quale vincitore del soggiorno offerto dal boutique Hotel Rifugio Lilla di La Thuile. Arianna Forelli si è invece aggiudicata un Garmin Quatix quale miglior rookie corinthian della stagione. La flotta Melges 20 punta ora al doppio appuntamento sempre sul lago di Garda, sponda Malcesine, per il fine settimana del Russian Open Championship (7-8 settembre) che precederà l'attesissimo Melges 20 European Championship 2019 (10-14 settembre). L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tirrenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotelLilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. USEFUL LINKS - Notice of Race - Yacht Scoring Event Page - Facebook Page - Instagram Page

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ethical Food Design 1ª edizione: i vincitori

LINK: https://www.buongiornoonline.it/2019/07/ethical-food-design-1a-edizione-i-vincitori/

Ethical Food Design 1ª edizione: i vincitori Eventi 14 Lug, 2019 Comments: 0 Ethical Food Design - il premio patrocinato dal Comune di Milano e da ADI-Associazione per il Design Industriale che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food - si è concluso con soddisfazione il 9 luglio, in occasione dell'evento di premiazione tenutosi a Milano a Palazzo Reale. Ad aggiudicarsi l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state 5 realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dell'eticità: Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattuggiare; Bonduelle per la linea Be!Bio; Essenza Gelato per LESSenza; Pappami srl per Piatto di Pane; Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico. La giuria ha poi deciso di assegnare quattro Menzioni d'Onore a: Agraria Riva del Garda -Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; Industrie Celtex per Omnia Labor; Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale: 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna Intinifood con Farina di Tritordeum Il premio Ethical Food Design nasce dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità. L'iniziativa si pone l'obiettivo di contribuire alla costruzione diun futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica. Alla base del progetto, così come della selezione e premiazione delle aziende, si trovano 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilità del processo, responsabilità sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dell'identità e biodiversità, tracciabilità di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. A partire da questi principi, una giuria di esperti ha selezionato e valutato i migliori progetti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

candidati. Il comitato selettivo, coordinato dai Food designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners, è composto dal Restaurant Management Consultant EmanueleGnemmi, dal designer Marco Pietrosante, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dall'imprenditore Paolo Mamo. Le nomination Tra i finalisti, oltre ai vincitori dei premi e agli assegnatari delle Menzioni, compaiono altre 12 aziende con 13 prodotti e progetti, i quali spaziano dall'alimentare in senso stretto all'Ho.re.ca, ciascuno con una particolare sensibilità ai temi dell'innovazione e della trasparenza, della sostenibilità e del riuso: Acetificio Mengazzoli con bottiglia Prodotto Odette Agricoltura Capodarco Copoperativa Sociale con Xenia Vino Rosso Biologico Benvolio con Olio di Semi di Lino Biologico 100% Italiano Crucolo srl con Formaggio Crucolo Saporito De Matteis Agroalimentare spa con Pastine Armando - Le Stelline, Metodo Zero Residui Fileni Simar con Hamburger di Pollo Fileni Bio Gruppo Fini spa con Lampomodoro, Passata di pomodoro dolce 100% Emilia Mareblu con Tonno all'Olio d'Oliva NonSi Sgocciola Oleificio Zucchi spa con Olio Extravergine di Oliva 100% Italia e Olio Extravergine di Oliva 100% EU Società agricola Pian Delle Vette con Mat '55 Syngenta con Mais in Italy Zini Prodotti Alimentari spa con Pennette al Farro Integrale Bio L'evento di premiazione L'evento è stato aperto da Sergio Costa, presidente di Associazione Culturale Plana, e poi moderato dal Presidente della Giuria Paolo Barichella, che ha così definito il progetto: "una costola di grandesignEtico con focalizzazione sul mondo del Food, un universo di aziende, produzioni e valori che hanno in questi anni iniziato a sviluppare attenzione per i temi dell'eticità. Ethical Food Design è quindi un Award che di edizione in edizione intende creare un network sempre più solido, ampio e di rilievo, in grado di incidere realmente nella società e nell'economia italiana in favore di una sostenibilità piena e reale". Presente all'evento l'Assessore a Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorseumane Cristina Tajani, nonché membro del Comitato d'onore del Premio Etico promosso da Associazione Culturale Plana. Tra gli ospiti istituzionali anche il Sindaco Giovanni De Simone di Vietri sul Mare, località in cui sono state realizzate le opere di Ugo La Pietra, accompagnato dall'Assessore al Bilancio Marcello Civella. "La nostra é una società di comunicazione presente sul mercato da oltre 25 anni, con una forte sensibilità verso la comunicazione di progetti legati alla sostenibilità e al mondo del Food - ha spiegato Gianna Paciello, membro della Giuria e Vicepresidente di Aida Partners - Essere chiamati a promuovere questo premio è stato quindi un percorso per noi molto naturale. La comunicazione è oggi il principale volano dei temi legati all'eticità e alla sostenibilità e il premio si pone proprio questo obiettivo: favorire un circolo virtuoso di etica, riuso e trasparenza che potremmo riassumere nel concetto di economia circolare". Sponsor principale del progetto è EmanueleGnemmi Consulting, il cui fondatore e Amministratore Emanuele Gnemmi ha così espresso il proprio sostegno all'Award e alla sua causa: "Ci occupiamo di Food&Beverage e Hospitality Management da anni ormai e siamo in grado di riconoscere una sfida con opportunità premianti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

quando la incontriamo. Ethical Food Design ha riconosciuto l'importanza dell'eticità nel Food, ha saputo alzare il livello della discussione sulla sostenibilità spingendo le realtà aziendali a confrontarsi con queste tematiche e si è posto l'obiettivo di valorizzare il riuso, la trasparenza e il corretto impiego delle risorse di quelle imprese per cui non sono solo parole ma progetti concreti. Per questo motivo non avremmo potuto non sposare una causa di alti ideali e sviluppi possibili da non sottovalutare". In occasione della premiazione è stata inoltre allestita un'esposizione dedicata ai prodotti in nomination e vincitori, una mostra che nelle intenzioni degli organizzatori diventerà un progetto itinerante daportare nelle diverse città italiane, al fine di mantenere viva l'attenzione sul premio e sui valori di cui è promotore. L'evento si è concluso con l'annuncio della prossima edizione del Premio Etico/Ethical - che si terrà il 21 Novembre sempre a Palazzo Reale - un riconoscimento che vuole mettere evidenza e premiare persone, iniziative, associazioni, cooperative che operano in difesa del pianeta e a favore dell'essere umano, su un piano sociale, urbano e culturale. Presidi Etici di Associazione Culturale Plana hanno contribuito al successo dell'evento: Fabrizio Bianchetti (Piemonte e Valle D'Aosta), Mauro Olivieri (Liguria), Emanuela Corradini (Trentino Alto Adige), Cristina Carosino e Gabriele Ciullo (Lombardia), Fabrizio Citton (Veneto), Giorgio Gurioli (Emilia Romagna), Antonio Pascale (Toscana), Giuliano Gustozzi (Umbria), Michele Cuomo (Campania), Sara Costantini (Basilicata e Puglia), Anna Maria Gullì e Tito Malara (Calabria), Gianni Di Matteo e Antonio Buscema (Sicilia). Hannocollaborato anche: Faenza Group, Fasi, Comune di Vietri sul Mare, Mark Up, Emanuele Gnemmi Consulting. Motivazioni di assegnazione dei premi Acetificio Mengazzoli con Parpaccio - Aceto da grattuggiare Per aver portato i principi del Food Design in un progetto complessivo con un approccio etico, attraverso la creazione di un prodotto alimentare nuovo derivato dalla lavorazione di parti di aceto recuperate e da una nuova comunicazione a scaffale capace di offrire in modo trasparente e totale tutte le informazioni per un acquisto consapevole. Il premio va al nuovo Aceto da Grattuggiare Parpaccio di Acetificio Mengazzoli, per il rispetto dei valori storici di un prodotto fortemente territorializzato pur nella forte innovazione apportata. Bonduelle con la linea Be!Bio Per l'attenzione e la sensibilità mostrate verso temi di primaria importanza in termini di Biodiversità, ambiente e sostenibilità applicate a tutta la filiera, il premio va a Be!Bio di Bonduelle, un'insalata in IV gammacontrollata e certificata dai più importanti organi e attenta alle tematiche etiche durante tutti i processi. Essenza Gelato con LESSenza Per aver saputo creare innovazione nel pieno rispetto dell'etica e della sostenibilità, proponendo al mercato inediti ingredienti di base vegetale naturale con alto valore aggiunto per la salute della persona, il premio va a LESSenza di Essenza Gelato, sciroppo di fibre in grado di ridurre le quantità di zuccheri e grassi di origine animale in un gelato, mantenendo le qualità organolettiche al più elevato livello. Pappami srl con Piatto di Pane Per aver saputo interpretare appieno uno dei principi cardine del Food Design in senso etico. Poichè nella Progettazione Alimentare spesso il contenitore, strumento di consumo, può coincidere con l'alimento stesso, il premio va a Pappami per l'apprezzabile obiettivo di contribuire a un nuovo modo di rispettare

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'ambiente attraverso la capacità di rendere organico ed edibile il contenitore. Rosso di MazaraImbrand con Message in the Bottle Per aver intuito e dato origine a un nuovo alimento, frutto di un'attenta percezione di un valore etico nel rispettare e recuperare tutte le potenzialità di prodotto che la natura ci offre utilizzandone tutte le sue parti. Questo nel forte e sentito rispetto dei processi di lavorazione che contraddistinguono già la lavorazione nella prima fase della materia prima come il Gambero Rosso di Mazara. La giuria assegna il premio Ethical Food Design a Rosso di Mazara. Alce Nero con Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico (Premio Speciale MarkUp) Per aver saputo dare forma alla condivisione di esperienza e valori nello sviluppo di un Business etico e sostenibile con apprezzabile spirito di collaborazione tra imprese vocate al rispetto per l'origine e attenzione alla cultura e al territorio. MarkUp ed Ethical Food Design assegnano un premio speciale ad Alce Nero per il Prodotto yogurt biologico con Latte Fieno STG Mila

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

Melges 20: Bogatyrs vince il circuito, Siderval la tappa finale

LINK: https://www.pressmare.it/it/regate/melges-20/2019-07-14/bogatyrs-vince-circuito-siderval-tappa-finale-21908

domenica 14 luglio 2019 16:34 Stampa articolo e-mail Bogatyrs vince il circuito, Siderval la tappa finale Riva del Garda, 14 luglio 2019 - Si è conclusa quest'oggi, con la disputa delle ultime tre prove della tappa di Riva del Garda, la serie europea 2019 della Melges 20 World League in cui sono stati scritti due capitoli che corrispondono a due record nella storia della Classe. Russian Bogatyrs di Igor Rytov torna a riappropriarsi dello scettro di Campione del circuito europeo (impresa mai riuscita a nessun team Melges 20 prima), dopo il successo del 2017, strappandolo di mano al detentore 2018 Brontolo Racing di Filippo Pacinotti che conclude la propria stagione confermandosi tra i top five, quarto, appena ai piedi del podio. advertising Questo risultato conferma la straordinaria forza dell'equipaggio di Rytov, uno dei veterani della classe, che aggiunge così una nuova perla alla propria ricca bacheca di trofei conquistati nella classe. Russian Bogaryrs consolida altresì lapropria leadership nella ranking mondiale di classe con ancora 6 eventi da disputare nel corso della stagione internazionale. L'altro record che giunge dal campo di regata di Riva del Garda è quello che appartiene a Siderval, il team tutto corinthian di Marco Giannini, Eleonora Colussi, Marco ed Enzio Savoini che si aggiudicano di forza la tappa dominata dal primo all'ultimo giorno. Un risultato storico perché nessun team corinthian, nella lunga storia della flotta, aveva mai conquistato il primo posto di una tappa Melges 20. Siderval può gioire non solo per il gradino più alto ottenuto nella tappa di Riva del Garda ma anche per uno straordinario argento finale alle spalle di Russian Bogatyrs nella classifica finale del circuito continentale che vede il team argentino di Boggie 2.0 di Pierluigi Giannattasio chiudere al terzo posto (a pari punti con Siderval). Quarto posto per Brontolo Racing e quinto per Pirogovo di Alexandr Ezhkov. La classifica di tappa vede sul podio, al secondoposto Russian Bogatyrs che così conclude una serie strepitosa fatta di due successi e due secondi posti nelle tappe di Villasimius (primo), Puntaldia (secondo), Marina di Scarlino (primo) mentre Brontolo Racing ottiene il terzo gradino con una regata tutta in rimonta.

Igor Rytov - " Siamo felicissimi di essere riusciti a riconquistare il titolo ottenuto nel 2017 grazie a una grande costanza di rendimento. Pensiamo che in una classe come questa sia fondamentale riuscire a regatare sempre in maniera pulita senza cercare troppi rischi perché alla fine è la costanza che premia e dà i maggior frutti. Ora il nostro obiettivo è mantenere alta la concentrazione e il livello di prestazioni raggiunte per andare a Malcesine a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

settembre a difendere il titolo al Melges 20 European Championship. Intanto però festeggiamo questo grande risultato che premia il lavoro e la dedizione di tutto il team".

Igor Rytov, in quanto vincitore del circuito, ha ricevuto anche il premio offerto da La ThuileValle d'Aosta dove I'armatore sarà ospite pressol'hotel Montana Lodge per un weekend esclusivo all'insegna dell'eccellenza della località valdostana.

Marco Giannini - "Quasi non riusciamo a credere a ciò che abbiamo fatto qui a Riva del Garda che è il risultato di un lavoro che prosegue da due stagioni, con grande passione tutti insieme. Abbiamo iniziato la stagione in modo molto positivo e questo ci ha dato da subito grande carica e la consapevolezza di poter regatare alla pari con team straordinariamente forti composti da grandissimi campioni della vela che abbiamo studiato e osservato per imparare sempre qualche piccolo dettaglio in più. Oggi siamo noi quelli sul gradino più alto del podio di una tappa e il secondo posto nella Melges World League European Division vale oro e ci riempi di orgoglio e di felicità". La Melges World League European Division ha premiato anche il miglior team esordiente della stagione, quello italiano di Caipirinha Jr. di Alessandro Agostinelli chechiude la propria stagione da rookie al tredicesimo posto della classifica generale di circuito. Fausto Surini del team Boogie 2.0 è stato invece sorteggiato quale vincitore del soggiorno offferto dal boutique Hotel Rifugio Lilla di La Thuile. Arianna Forelli si è invece aggiudicata un Garmin Quatix quale miglior rookie corinthian della stagione.

La flotta Melges 20 punta ora al doppio appuntamento sempre sul lago di Garda, sponda Malcesine, per il fine settimana del Russian Open Championship (7-8 settembre) che precederà l'attesissimo Melges 20 European Championship 2019 (10-14 settembre).

L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributodiretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Siderval Bogatyrs vince il circuito, Siderval la tappa finale

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

Melges 20: Bogatyr vince il circuito, Siderval la tappa finale Si è conclusa quest?oggi, con la disputa delle ultime tre prove della tappa di Riva del Garda, la serie europea 2019

LINK: https://www.pressmare.it/it/regate/melges-20/2019-07-14/bogatyr-vince-circuito-siderval-tappa-finale-21908

Melges 20: Bogatyr vince il circuito, Siderval la tappa finale Tweet domenica 14 luglio 2019 16:34 Stampa articolo e-mail Bogatyrs vince il circuito, Siderval la tappa finale Riva del Garda, 14 luglio 2019 - Si è conclusa quest'oggi, con la disputa delle ultime tre prove della tappa di Riva del Garda, la serie europea 2019 della Melges 20 World League in cui sono stati scritti due capitoli che corrispondono a due record nella storia della Classe. Russian Bogatyrs di Igor Rytov torna a riappropriarsi dello scettro di Campione del circuito europeo (impresa mai riuscita a nessun team Melges 20 prima), dopo il successo del 2017, strappandolo di mano al detentore 2018 Brontolo Racing di Filippo Pacinotti che conclude la propria stagione confermandosi tra i top five, quarto, appena ai piedi del podio. advertising Questo risultato conferma la straordinaria forza dell'equipaggio di Rytov, uno dei veterani della classe, che aggiunge così una nuova perla alla propria ricca bacheca di trofeiconquistati nella classe. Russian Bogaryrs consolida altresì la propria leadership nella ranking mondiale di classe con ancora 6 eventi da disputare nel corso della stagione internazionale. L'altro record che giunge dal campo di regata di Riva del Garda è quello che appartiene a Siderval, il team tutto corinthian di Marco Giannini, Eleonora Colussi, Marco ed Enzio Savoini che si aggiudicano di forza la tappa dominata dal primo all'ultimo giorno. Un risultato storico perché nessun team corinthian, nella lunga storia della flotta, aveva mai conquistato il primo posto di una tappa Melges 20. Siderval può gioire non solo per il gradino più alto ottenuto nella tappa di Riva del Garda ma anche per uno straordinario argento finale alle spalle di Russian Bogatyrs nella classifica finale del circuito continentale che vede il team argentino di Boggie 2.0 di Pierluigi Giannattasio chiudere al terzo posto (a pari punti con Siderval). Quarto posto per Brontolo Racing e quinto per Pirogovo diAlexandr Ezhkov. La classifica di tappa vede sul podio, al secondo posto Russian Bogatyrs che così conclude una serie strepitosa fatta di due successi e due secondi posti nelle tappe di Villasimius (primo), Puntaldia (secondo), Marina di Scarlino (primo) mentre Brontolo Racing ottiene il terzo gradino con una regata tutta in rimonta. Igor Rytov - " Siamo felicissimi di essere riusciti a riconquistare il titolo ottenuto nel 2017 grazie a una grande costanza di rendimento. Pensiamo che in una classe come questa sia fondamentale riuscire a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressMare ITALIA
Il primo porto di ogni notizia

regatare sempre in maniera pulita senza cercare troppi rischi perché alla fine è la costanza che premia e dà i maggior frutti. Ora il nostro obiettivo è mantenere alta la concentrazione e il livello di prestazioni raggiunte per andare a Malcesine a settembre a difendere il titolo al Melges 20 European Championship. Intanto però festeggiamo questo grande risultato che premia il lavoro e la dedizione di tutto il team". Igor Rytov, in quanto vincitore delcircuito, ha ricevuto anche il premio offerto da La Thuile Valle d'Aosta dove I'armatore sarà ospite pressol'hotel Montana Lodge per un weekend esclusivo all'insegna dell'eccellenza della località valdostana. Marco Giannini - "Quasi non riusciamo a credere a ciò che abbiamo fatto qui a Riva del Garda che è il risultato di un lavoro che prosegue da due stagioni, con grande passione tutti insieme. Abbiamo iniziato la stagione in modo molto positivo e questo ci ha dato da subito grande carica e la consapevolezza di poter regatare alla pari con team straordinariamente forti composti da grandissimi campioni della vela che abbiamo studiato e osservato per imparare sempre qualche piccolo dettaglio in più. Oggi siamo noi quelli sul gradino più alto del podio di una tappa e il secondo posto nella Melges World League European Division vale oro e ci riempi di orgoglio e di felicità". La Melges World League European Division ha premiato anche il miglior team esordiente della stagione, quelloitaliano di Caipirinha Jr. di Alessandro Agostinelli che chiude la propria stagione da rookie al tredicesimo posto della classifica generale di circuito. Fausto Surini del team Boogie 2.0 è stato invece sorteggiato quale vincitore del soggiorno offferto dal boutique Hotel Rifugio Lilla di La Thuile. Arianna Forelli si è invece aggiudicata un Garmin Quatix quale miglior rookie corinthian della stagione. La flotta Melges 20 punta ora al doppio appuntamento sempre sul lago di Garda, sponda Malcesine, per il fine settimana del Russian Open Championship (7-8 settembre) che precederà l'attesissimo Melges 20 European Championship 2019 (10-14 settembre). L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla(La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Siderval Russian Bogatyrs Bogatyrs vince il circuito, Siderval la tappa finale

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

2019 Melges 20 World League European Division at Riva del Garda - Day 2

LINK: https://www.sail-world.com/news/219715/Melges-20-World-League-European-Division-day-2

2019 Melges 20 World League European Division at Riva del Garda - Day 2 by Melges World League 14 Jul 08:21 UTC 12-14 July 2019 Siderval - 2019 Melges 20 World League - Europe - Event 4 © Melges World League / Barracuda Communication Tweet The final leg of the Melges 20 World League European circuit goes on in Riva del Garda and Marco Giannini's Italian Corinthian crew of Siderval confirms, after the completion of five races, its leadership in the provisional general standings. The performance of Siderval is no longer a surprise and confirms this Corinthian team as the most credited for winning this act of Melges 20 World League: this would be a historical record since no Corinthian team had ever gone so far in the history of the Melges 20 Class. The races of today open under the strong sign of Pirogovo of the Russian Alexandr Ezhkov, that earns two consecutive bullets in race 3 and 4, results that however find a solid response from the leader of the general ranking Siderval, whoreplies with a third and a fourth. Brontolo Racing - 2019 Melges 20 World League - Europe - Event 4 - photo © Melges World League / Barracuda Communication The races of today also mean an important recovery from the holder of the European circuit, the Italian Brontolo Racing of Filippo Pacinotti, that with great performances climbs up to second place overall. The third race of the day and fifth of the series brings the important signature of Russian Bogatyrs by Igor Rytov, the number 1 in the World and circuit rankings, that recovers from the below the standards performances of yesterday: up to this event, in fact, the crew had already conquered two stages and a second place in the previous continental events Melges World League. 2019 Melges 20 World League - Europe - Event 4 - photo © Melges World League / Barracuda Communication The provisional general ranking, which may be shaken by the discard of the worst result (upon completion of the sixth race) is then still dominated, asmentioned, by the so far undisputed Siderval (pt. 17) with 15 points margin on the first of the pursuers, Brontolo Racing of Filippo Pacinotti (pt. 33) and Pirogovo (pt. 36). The top five is completed by Mascalzone Latino Jr. by Achille Onorato (pt. 41) and by Russian Bogatyrs by Igor Rytov (pt. 42). Tomorrow, the final day will designate the names of the Melges 20 World League Champions in the European Division. The winners will also be awarded with the special prize by La Thuile, partner of the European Circuit 2019. 2019 Melges 20 World League - Europe - Event 4 - photo © Melges World League / Barracuda Communication The Melges 20 World League is

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

supported by Helly Hansen, North Sails , Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) and Rifugio hotel Lilla (La Thuile), One Ocean Foundation; the season isalso supported by Team Partners UYN (thanks to Brontolo and G3Bau Sailing Team;) l'Enoteca and Camarca Caffè (thanks to Fra Martina Sailing Team). The event in Riva del Garda is supported by Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League proudly support and promote the message by One Ocean Foundation and Charta Smeralda.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Annunciati i vincitori del premio Ethical Food Design

LINK: https://www.horecanews.it/annunciati-i-vincitori-del-premio-ethical-food-design/

Traduci l'articolo nella tua lingua Annunciati i vincitori del premio Ethical Food Design Da 0 La prima edizione di Ethical Food Design â€" il premio che intende promuovere lâ€™etica tra le aziende del Food promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale â€" si Ã¨ chiusa con soddisfazione il 9 luglio, in occasione dellâ€™evento di premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Ad aggiudicarsilâ€™Opera Multipla realizzata dallâ€™architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state cinque realtÃ molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dellâ€™eticitÃ : â€¢ Acetificio Mengazzoli per Parpaccio â€" Aceto da grattuggiare; â€¢ Bonduelle per la linea Be!Bio; â€¢ Essenza Gelato per LESSenza; â€¢ Pappami srl per Piatto di Pane; â€¢ Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. I cinque prodotti premiati: 1 di 5 Mark Up, media partner dellâ€™Award, ha invece assegnatoun Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con â€œLatte fieno STGâ€ Biologico. La giuria ha poi deciso di assegnare quattro Menzioni dâ€™Onore a: â€¢ Agraria Riva del Garda â€" Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine dâ€™oliva; â€¢ Industrie Celtex per Omnia Labor; â€¢ Opera MaGÃ¨ per Canestrello e Biscotto; â€¢ Syngenta per Vino Valelapena. Infine, lâ€™Associazione Culturale Plana, promotrice dellâ€™Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtÃ che si sono distinti per lâ€™attenzione al sociale: â€¢ 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille â€¢ Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna â€¢ Intinifood con Farina di Tritordeum Le premiazioni: 1 di 10 Il premio Ethical Food Design nasce dallâ€™incontro tra lâ€™Associazione Culturale Plana â€" realtÃ milanese che da 40 anni opera con lâ€™obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalerecriteri etici nel pensare, concepire, produrre e scambiare beni e servizi â€" e Aida Partners, societÃ di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilitÃ . Lâ€™iniziativa si pone lâ€™obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando lâ€™impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione allâ€™etica. Alla base del progetto, cosÃ¬ come della selezione e premiazione delle aziende, si trovano 11 criteri identificati dal Comitato Scientifico di Ethical Food Design: innovazione, salute e sicurezza, design di progetto, sostenibilitÃ del processo, responsabilitÃ

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

sociale, attenzione alla cultura e al territorio, cruelty free, rispetto dellâ€™identitÃ e biodiversitÃ , tracciabilitÃ di filiera, riduzione dello spreco, riciclo e recupero, condivisione. A partire da questi principi, una giuria di esperti haselezionato e valutato i migliori progetti candidati. Il comitato selettivo, coordinato dai Food designer Paolo Barichella (Presidente della Giuria) e Mauro Olivieri e da Gianna Paciello, Vicepresidente di Aida Partners, Ã¨ composto dal Restaurant Management Consultant Emanuele Gnemmi, dal designer Marco Pietrosante, dal food designer Francesco Subioli, dalla giornalista Food Marina Bellati, dalla designer della comunicazione Ilaria Legato e dallâ€™imprenditore Paolo Mamo. Lâ€™evento di premiazione Lâ€™evento Ã¨ stato aperto da Sergio Costa, presidente di Associazione Culturale Plana, e poi moderato dal Presidente della Giuria Paolo Barichella, che ha cosÃ¬ definito il progetto: â€œuna costola di grandesignEtico con focalizzazione sul mondo del Food, un universo di aziende, produzioni e valori che hanno in questi anni iniziato a sviluppare attenzione per i temi dellâ€™eticitÃ . Ethical Food Design Ã¨ quindi un Award che di edizione in edizione intende creare un network sempre piÃ¹solido, ampio e di rilievo, in grado di incidere realmente nella societÃ e nellâ€™economia italiana in favore di una sostenibilitÃ piena e realeâ€ . Presente allâ€™evento lâ€™Assessore a Politiche del lavoro, AttivitÃ produttive, Commercio e Risorse umane Cristina Tajani, nonchÃ© membro del Comitato dâ€™onore del Premio Etico promosso da Associazione Culturale Plana. Tra gli ospiti istituzionali anche il Sindaco Giovanni De Simone di Vietri sul Mare, localitÃ in cui sono state realizzate le opere di Ugo La Pietra, accompagnato dallâ€™Assessore al Bilancio Marcello Civella. â€œLa nostra Ã© una societÃ di comunicazione presente sul mercato da oltre 25 anni, con una forte sensibilitÃ verso la comunicazione di progetti legati alla sostenibilitÃ e al mondo del Food â€" ha spiegato Gianna Paciello, membro della Giuria e Vicepresidente di Aida Partners â€" Essere chiamati a promuovere questo premio Ã¨ stato quindi un percorso per noi molto naturale. La comunicazione Ã¨ oggi ilprincipale volano dei temi legati allâ€™eticitÃ e alla sostenibilitÃ e il premio si pone proprio questo obiettivo: favorire un circolo virtuoso di etica, riuso e trasparenza che potremmo riassumere nel concetto di economia circolareâ€ . Sponsor principale del progetto Ã¨ Emanuele Gnemmi Consulting, il cui fondatore e Amministratore Emanuele Gnemmi ha cosÃ¬ espresso il proprio sostegno allâ€™Award e alla sua causa: â€œCi occupiamo di Food&Beverage e Hospitality Management da anni ormai e siamo in grado di riconoscere una sfida con opportunitÃ premianti quando la incontriamo. Ethical Food Design ha riconosciuto lâ€™importanza dellâ€™eticitÃ nel Food, ha saputo alzare il livello della discussione sulla sostenibilitÃ spingendo le realtÃ aziendali a confrontarsi con queste tematiche e si Ã¨ posto lâ€™obiettivo di valorizzare il riuso, la trasparenza e il corretto impiego delle risorse di quelle imprese per cui non sono solo parole ma progetti concreti. Per questo motivo non avremmopotuto non sposare una causa di alti ideali e sviluppi possibili da non sottovalutareâ€ . In occasione della premiazione Ã¨ stata inoltre allestita unâ€™esposizione dedicata ai prodotti in nomination e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

vincitori, una mostra che nelle intenzioni degli organizzatori diventerÃ un progetto itinerante da portare nelle diverse cittÃ italiane, al fine di mantenere viva lâ€™attenzione sul premio e sui valori di cui Ã¨ promotore. Lâ€™evento si Ã¨ concluso con lâ€™annuncio della prossima edizione del Premio Etico/Ethical - che si terrÃ il 21 Novembre sempre a Palazzo Reale - un riconoscimento che vuole mettere evidenza e premiare persone, iniziative, associazioni, cooperative che operano in difesa del pianeta e a favore dellâ€™essere umano, su un piano sociale, urbano e culturale. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrÃ fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da partetua. NOME E COGNOME*

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

LA TAPPA MELGES 20 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA SI APRE NEL SEGNO DEI TEAM CORINTHIAN E DI SIDERVAL

LINK: https://www.nautica.it/nautica-sport/la-tappa-melges-20-world-league-riva-del-garda-si-apre-nel-segno-dei-team-corinthian-siderval/

LA TAPPA MELGES 20 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA SI APRE NEL SEGNO DEI TEAM CORINTHIAN E DI SIDERVAL 12 Luglio 2019 Scritto da Ufficio stampa esterno Riva del Garda (Trento), 12 luglio 2019 - La prima giornata di regata della tappa finale della Melges 20 World League European Division 2019 si apre con una sorpresa perché entrambe le prove disputate quest'oggi, nonchè la classifica generale provvisoria, sono dominate da team corinthian. Un risultato per certi aspetti clamoroso considerando l'alto livello tecnico della classe ma che conferma ,una volta di più, la qualità anche dei team composti da non professionisti nell'ambito della flotta Melges 20. La prima prova vede il successo dell'equipaggio corinthian di Alex Team di Alexander Mikhaylik che si lascia alle spalle l'argentino Boogie 2.0 di Pierluigi Giannattasio (con Giulio Desiderato alla tattica) e il ceco Aloha di Jan Kuchar (affiancato da Martin Trcka) mentre il leader del circuto Russian Bogatyrs di Igor Rytov non va oltreil quindicesimo posto. La seconda prova è anch'essa per un team corinthian, questa volta per gli italiani di Siderval di Marco Giannini (i leader di circuito nella propria categoria) che precedono sulla finish line lo statunitense Cinghiale di Robert Wilber (coadiuvato da Charlie Mckee) e gli italiani di Gone Squatching di Pietro Loro Piana (con Francesco Ivaldi). La classifica generale di tappa dopo due prove vede al comando Siderval con un solido vantaggio di 9 punti rispetto alla coppia di inseguitori rappresentata dai team russi di Meduza di Pavel Grachev e Pirogovo di Alexender Ezhkov. Per quanto riguarda la classifica di circuito Russian Bogatyrs quest'oggi soffre (15,6) occupando per ora la decima piazza preceduto però dal diretto avversario per la leaderhip Boogie 2.0 che occupa l'ottava piazza (2,18 i parziali). Domani il campo di regata di Riva del Garda tornerà ad essere lo scenario di questa sfida per definire domenica il nome del vincitore di tappa e della Melges 20World League European Division 2019. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

RUSSIAN BOGATYRS SI RIPRENDE LA MELGES WORLD LEAGUE EUROPEAN DIVISION

LINK: https://www.nautica.it/nautica-sport/russian-bogatyrs-si-riprende-la-melges-world-league-european-division/

RUSSIAN BOGATYRS SI RIPRENDE LA MELGES WORLD LEAGUE EUROPEAN DIVISION 14 Luglio 2019 Scritto da Ufficio stampa esterno Riva del Garda, 14 luglio 2019 - Si è conclusa quest'oggi, con la disputa delle ultime tre prove della tappa di Riva del Garda, la serie europea 2019 della Melges 20 World League in cui sono stati scritti due capitoli che corrispondono a due record nella storia della Classe. Russian Bogatyrs di Igor Rytov torna a riappropriarsi dello scettro di Campione del circuito europeo (impresa mai riuscita a nessun team Melges 20 prima), dopo il successo del 2017, strappandolo di mano al detentore 2018 Brontolo Racing di Filippo Pacinotti che conclude la propria stagione confermandosi tra i top five, quarto, appena ai piedi del podio. Questo risultato conferma la straordinaria forza dell'equipaggio di Rytov, uno dei veterani della classe, che aggiunge così una nuova perla alla propria ricca bacheca di trofei conquistati nella classe. Russian Bogaryrs consolida altresì la proprialeadership nella ranking mondiale di classe con ancora 6 eventi da disputare nel corso della stagione internazionale. L'altro record che giunge dal campo di regata di Riva del Garda è quello che appartiene a Siderval, il team tutto corinthian di Marco Giannini, Eleonora Colussi, Marco ed Enzio Savoini che si aggiudicano di forza la tappa dominata dal primo all'ultimo giorno. Un risultato storico perché nessun team corinthian, nella lunga storia della flotta, aveva mai conquistato il primo posto di una tappa Melges 20. Siderval può gioire non solo per il gradino più alto ottenuto nella tappa di Riva del Garda ma anche per uno straordinario argento finale alle spalle di Russian Bogatyrs nella classifica finale del circuito continentale che vede il team argentino di Boggie 2.0 di Pierluigi Giannattasio chiudere al terzo posto (a pari punti con Siderval). Quarto posto per Brontolo Racing e quinto per Pirogovo di Alexandr Ezhkov. La classifica di tappa vede sul podio, al secondo postoRussian Bogatyrs che così conclude una serie strepitosa fatta di due successi e due secondi posti nelle tappe di Villasimius (primo), Puntaldia (secondo), Marina di Scarlino (primo) mentre Brontolo Racing ottiene il terzo gradino con una regata tutta in rimonta. Igor Rytov - ' Siamo felicissimi di essere riusciti a riconquistare il titolo ottenuto nel 2017 grazie a una grande costanza di rendimento. Pensiamo che in una classe come questa sia fondamentale riuscire a regatare sempre in maniera pulita senza cercare troppi rischi perché alla fine è la costanza che premia e dà i maggior frutti. Ora il nostro obiettivo è mantenere alta la concentrazione e il livello di prestazioni raggiunte per

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

andare a Malcesine a settembre a difendere il titolo al Melges 20 European Championship. Intanto però festeggiamo questo grande risultato che premia il lavoro e la dedizione di tutto il team'. Igor Rytov, in quanto vincitore del circuito, ha ricevuto anche il premio offerto da La Thuile Valle d'Aostadove I'armatore sarà ospite pressol'hotel Montana Lodge per un weekend esclusivo all'insegna dell'eccellenza della località valdostana. Marco Giannini - 'Quasi non riusciamo a credere a ciò che abbiamo fatto qui a Riva del Garda che è il risultato di un lavoro che prosegue da due stagioni, con grande passione tutti insieme. Abbiamo iniziato la stagione in modo molto positivo e questo ci ha dato da subito grande carica e la consapevolezza di poter regatare alla pari con team straordinariamente forti composti da grandissimi campioni della vela che abbiamo studiato e osservato per imparare sempre qualche piccolo dettaglio in più. Oggi siamo noi quelli sul gradino più alto del podio di una tappa e il secondo posto nella Melges World League European Division vale oro e ci riempi di orgoglio e di felicità'. La Melges World League European Division ha premiato anche il miglior team esordiente della stagione, quello italiano di Caipirinha Jr. di Alessandro Agostinelli che chiude la propriastagione da rookie al tredicesimo posto della classifica generale di circuito. Fausto Surini del team Boogie 2.0 è stato invece sorteggiato quale vincitore del soggiorno offferto dal boutique Hotel Rifugio Lilla di La Thuile. Arianna Forelli si è invece aggiudicata un Garmin Quatix quale miglior rookie corinthian della stagione. La flotta Melges 20 punta ora al doppio appuntamento sempre sul lago di Garda, sponda Malcesine, per il fine settimana del Russian Open Championship (7-8 settembre) che precederà l'attesissimo Melges 20 European Championship 2019 (10-14 settembre). L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team PartnersUYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

SIDERVAL CONTINUA AD IMPORRE LA LEGGE DEI CORINTHIAN NELLA TAPPA MELGES 20 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA

LINK: https://www.nautica.it/nautica-sport/siderval-continua-ad-imporre-la-legge-dei-corinthian-nella-tappa-melges-20-world-league-riva-del-garda/

SIDERVAL CONTINUA AD IMPORRE LA LEGGE DEI CORINTHIAN NELLA TAPPA MELGES 20 WORLD LEAGUE DI RIVA DEL GARDA 13 Luglio 2019 Scritto da Ufficio stampa esterno Riva del Garda (Trento), 13 luglio 2019 - Sul campo di regata di Riva del Garda prosegue la tappa finale del circuito europeo della Melges 20 World League e il team italiano e corinthian di Siderval di Marco Giannini conferma, dopo la disputa di 5 prove, la propria leadership al comando della classifica generale provvisoria. La performance di Siderval non è più una sorpresa e conferma questo team corinthian come il più accreditato per la conquista della tappa Melges 20 World League di Riva del Garda; il che costituirebbe un record storico poiché nessun team corinthian si era mai spinto fino a questo punto nella storia della classe Melges 20. La giornata di regata odierna si apre nel segno, fortissimo, di Pirogovo del russo Alexandr Ezhkov che centra due bullet consecutivi nella prova 3 e 4, risultati che, tuttavia, trovano solidarisposta da parte del leader della classifica generale Siderval che replica con un terzo e un quarto. Le prime due prove di giornata vedono le quotazioni del detentore del circuito europeo, l'italiano Brontolo Racing di Filippo Pacinotti in forte ascesa con il team che si riporta immediatamente a ridosso del leader. La terza prova di giornata e quinta della serie porta la firma importante di Russian Bogatyrs di Igor Rytov, il numero 1 della ranking mondiale e della classifica di circuito, che risale così prepotentemente dopo la incolore giornata di ieri nettamente sotto gli standard di colui che, fino ad oggi, ha conquistato due tappe e un secondo posto, nei precedenti eventi continentali Melges World League. La classifica generale provvisoria, che potrà subire scossoni dal subentro dello scarto (con il completamento della sesta prova) continua, come detto, a vedere il dominio fin qui incontrastato di Siderval (pt. 17) con 15 punti di margine sul primo degli inseguitori, BrontoloRacing di Filippo Pacinotti (pt. 33) e Pirogovo (pt. 36). La top five è completata da Mascalzone Latino Jr. di Achille Onorato (pt. 41) e da Russian Bogatyrs di Igor Rytov (pt. 42). Domani la giornata finale designerà il nome del vincitore di circuito europeo Melges 20 World League (a cui sarà assegnato anche il premio speciale da parte di La Thuile partner del circuito europeo 2019) nonché quelli di questa tappa. L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nautica

e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie a Fra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto dellaFraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

2019 Melges 20 World League European Division at Riva del Garda - Overall

LINK: https://www.sail-world.com/news/219754/Melges-20-World-League-European-Division-overall

2019 Melges 20 World League European Division at Riva del Garda - Overall by Melges World League 15 Jul 12:28 UTC 12-14 July 2019 Russian Bogatyrs winners - 2019 Melges 20 World League European Division © Melges World League / Barracuda Communication Tweet The 2019 European series of the Melges 20 World League ended today with the completion of the last three races in Riva del Garda, stage in which two new chapters of the Melges 20 Class history have been written. Igor Rytov's Russian Bogatyrs returns to take back the scepter of Champion of the European circuit (no team had ever managed to win this title twice), after the success of 2017, snatching it from the 2018 holder Brontolo Racing of Filippo Pacinotti who concludes the season in top five, fourth, just at the bottom of the podium. This result confirms the extraordinary shape of the crew of Rytov, one of the class' veterans, who adds with this result a further trophy to the countless already won in this Class. With this result,Russian Bogaryrs also consolidates its leadership in the World Class ranking that counts on nine more events to be held in the upcoming months worldwide. The other record that comes from Riva del Garda is the one that belongs to Siderval, the Corinthian team of Marco Giannini, Elonora Colussi, Marco and Enzio Savoini, who won the stage dominating it from the first to the last day. A historic achievement because no Corinthian team in the fleet's long history had ever won the first place of a Melges 20 event. Siderval can rejoice not only for the highest step obtained in the event of Riva del Garda, but also for an extraordinary final silver at the shoulders of Russian Bogatyrs in the final classification of the European circuit. In the Melges 20 World League podium there is also the the Argentinian team of Boogie 2.0 by Pierluigi Giannattasio, third on the equals with Siderval. Russian Bogatyrs - photo © Melges World League / Barracuda Communication Fourth place for Brontolo Racing andfifth for Pirogovo by Alexander Ezhkov. The stage ranking sees on the podium, in second place, Russian Bogatyrs which thus concludes an amazing series made of two successes and two second places in the events of Villasimius (first), Puntaldia (second), Marina di Scalrino (first), while Brontolo Racing gets the third step with a great comeback after a weak start in day one. Igor Rytov - "We are delighted to have succeeded in regaining the title achieved in 2017 thanks to a great consistency of performance which is our goal. We think that in a Class like this it is essential to be concrete when sailing, without taking too many risks because in

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

the end it is the constancy that rewards the most. Now our goal is to keep the concentration and the level of performance achieved so far to go to Malcesine in September and defend the title at the Melges 20 European Championship. Meanwhile, however, we celebrate this great result that rewards the work and dedication of the whole team". IgorRytov, as the winner of the circuit, also received the prize offered by La Thuile-Valle d'Aosta where the owner will be a guest at the Montana Lodge hotel for an exclusive weekend of excellence in this superlative Italian area. Siderval - 2019 Melges 20 World League European Division - photo © Melges World League / Barracuda Communication Marco Giannini - "We can hardly believe what we did here in Riva del Garda, which is the result of a work that has been going on for two seasons, with great passion for this sport and this class. We started the season in a very positive way and this immediately gave us a great boost and we are aware of being able to compete with extraordinarily strong teams composed of many sailing champions, from which we have always tried to learn. Today we are the Corinthians with the highest rank in an event and the second step in the Melges World League European Division fills us with pride and happiness ". The Melges World League European Division has alsoawarded the best newcomer of the season, the Italian crew of Caipirinha Jr of Alessandro Agostinelli that closes its rookie season in 13th place in the general circuit ranking. Arianna Forelli has won a Garmin Quatix 5 as the best Corinthian rookie of the season. Fausto Surini of Boogie 2.0 was instead lucky-drawn as the winner of a stay in the boutique Hotel Rufugio Lilla in La Thuile. Russian Bogatyrs winners - 2019 Melges 20 World League European Division - photo © Melges World League / Barracuda Communication The Melges 20 fleet is now aiming for a double appointment on Lake Garda, in Malcesine, for the weekend of the Russian Open Champinship (7-8 September) that precede the highly anticipated Melges 20 European Championship 2019 (10-14 September). The Melges 20 World League is supported by Helly Hansen, North Sails , Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, LeFormiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) and Rifugio hotel Lilla (La Thuile), One Ocean Foundation; the season is also supported by Team Partners UYN (thanks to Brontolo and G3Bau Sailing Team;) l'Enoteca and Camarca Caffè (thanks to Fra Martina Sailing Team). The event in Riva del Garda is supported by Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Melges 20 a Riva del Garda

LINK: https://www.velanet.it/notizie/notizia.php/notizia_18582

15/07/2019 - Melges 20 a Riva del Garda Photo credit: © MWL/Barracuda Si è conclusa ieri, con la disputa delle ultime tre prove della tappa di Riva del Garda, la serie europea 2019 della Melges 20 World League in cui sono stati scritti due capitoli che corrispondono a due record nella storia della Classe. Russian Bogatyrs di Igor Rytov torna a riappropriarsi dello scettro di Campione del circuito europeo (impresa mai riuscita a nessun team Melges 20 prima), dopo il successo del 2017, strappandolo di mano al detentore 2018 Brontolo Racing di Filippo Pacinotti che conclude la propria stagione confermandosi tra i top five, quarto, appena ai piedi del podio. Questo risultato conferma la straordinaria forza dell'equipaggio di Rytov, uno dei veterani della classe, che aggiunge così una nuova perla alla propria ricca bacheca di trofei conquistati nella classe. Russian Bogaryrs consolida altresì la propria leadership nella ranking mondiale di classe con ancora 6 eventi da disputare nel corsodella stagione internazionale. L'altro record che giunge dal campo di regata di Riva del Garda è quello che appartiene a Siderval, il team tutto corinthian di Marco Giannini, Eleonora Colussi, Marco ed Enzio Savoini che si aggiudicano di forza la tappa dominata dal primo all'ultimo giorno. Un risultato storico perché nessun team corinthian, nella lunga storia della flotta, aveva mai conquistato il primo posto di una tappa Melges 20. Siderval può gioire non solo per il gradino più alto ottenuto nella tappa di Riva del Garda ma anche per uno straordinario argento finale alle spalle di Russian Bogatyrs nella classifica finale del circuito continentale che vede il team argentino di Boggie 2.0 di Pierluigi Giannattasio chiudere al terzo posto (a pari punti con Siderval). Quarto posto per Brontolo Racing e quinto per Pirogovo di Alexandr Ezhkov. La classifica di tappa vede sul podio, al secondo posto Russian Bogatyrs che così conclude una serie strepitosa fatta di due successi e due secondiposti nelle tappe di Villasimius (primo), Puntaldia (secondo), Marina di Scarlino (primo) mentre Brontolo Racing ottiene il terzo gradino con una regata tutta in rimonta. Igor Rytov - " Siamo felicissimi di essere riusciti a riconquistare il titolo ottenuto nel 2017 grazie a una grande costanza di rendimento. Pensiamo che in una classe come questa sia fondamentale riuscire a regatare sempre in maniera pulita senza cercare troppi rischi perché alla fine è la costanza che premia e dà i maggior frutti. Ora il nostro obiettivo è mantenere alta la concentrazione e il livello di prestazioni raggiunte per andare a Malcesine a settembre a difendere il titolo al Melges 20 European Championship. Intanto però festeggiamo questo grande risultato che premia il lavoro e la

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

dedizione di tutto il team". Igor Rytov, in quanto vincitore del circuito, ha ricevuto anche il premio offerto da La Thuile Valle d'Aosta dove I'armatore sarà ospite pressol'hotel Montana Lodge per un weekend esclusivoall'insegna dell'eccellenza della località valdostana. Marco Giannini - "Quasi non riusciamo a credere a ciò che abbiamo fatto qui a Riva del Garda che è il risultato di un lavoro che prosegue da due stagioni, con grande passione tutti insieme. Abbiamo iniziato la stagione in modo molto positivo e questo ci ha dato da subito grande carica e la consapevolezza di poter regatare alla pari con team straordinariamente forti composti da grandissimi campioni della vela che abbiamo studiato e osservato per imparare sempre qualche piccolo dettaglio in più. Oggi siamo noi quelli sul gradino più alto del podio di una tappa e il secondo posto nella Melges World League European Division vale oro e ci riempi di orgoglio e di felicità". La Melges World League European Division ha premiato anche il miglior team esordiente della stagione, quello italiano di Caipirinha Jr. di Alessandro Agostinelli che chiude la propria stagione da rookie al tredicesimo posto della classifica generale di circuito.Fausto Surini del team Boogie 2.0 è stato invece sorteggiato quale vincitore del soggiorno offferto dal boutique Hotel Rifugio Lilla di La Thuile. Arianna Forelli si è invece aggiudicata un Garmin Quatix quale miglior rookie corinthian della stagione. La flotta Melges 20 punta ora al doppio appuntamento sempre sul lago di Garda, sponda Malcesine, per il fine settimana del Russian Open Championship (7-8 settembre) che precederà l'attesissimo Melges 20 European Championship 2019 (10-14 settembre). L'intera serie europea della Melges World League conta sul supporto di Helly Hansen, North Sails, Tiirenia, Quantum Sails, Garmin Marine, La Thuile, Rocket Performance, Revi Trento Doc, Loison Pasticceri dal 1938, Rigoni di Asiago, Dai Dai, Norda, XPouf, Le Formiche di Fabio Vettori, boutique hotel Rifugio Azul (Minorca) e Rifugio hotel Lilla (La Thuile) e One Ocean; nonché del contributo diretto dei Team Partners UYN grazie a Brontolo e G3Bau Sailing Team; l'Enoteca e Camarca Caffè grazie aFra Martina Sailing Team. L'evento di Riva del Garda conta sul supporto della Fraglia Vela Riva, Riva Bar, Catering Firenze, Agraria Riva del Garda, Angelini Vivai, Officina 33. Melges Europe e Melges World League sostengono e promuovono fortemente il messaggio di One Ocean Foundation avendo sottoscritto il codice di comportamento della Charta Smeralda adottato in ogni ambito delle proprie attività ed eventi. Credit: Press Office Melges World League Redazione Velanet

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TRENTINO

L'irrigazione e il risparmio idrico

LINK: http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/l-irrigazione-e-il-risparmio-idrico-1.2074306

L'irrigazione e il risparmio idrico Arco. È in programma per oggi, alle 17.30, presso la Sala Consiliare del Comune di Arco, "Tecnologie dell'acqua per il futuro del nostro territorio", il convegno dedicato all'irrigazione trentina,... 20 luglio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Arco. È in programma per oggi, alle 17.30, presso la Sala Consiliare del Comune di Arco, "Tecnologie dell'acqua per il futuro del nostro territorio", il convegno dedicato all'irrigazione trentina, leader nazionale nel risparmio irriguo, vero e proprio fiore all'occhiello per un'agricoltura apprezzata in tutta Europa. All'evento, organizzato tra gli altri da Bluetentacles, startup trentina specializzata in nuove soluzioni innovative per l'irrigazione di precisione, e aperto a tutti gli agricoltori della provincia, interverranno massimi esperti e ricercatori italiani, nonché autorevoli esponenti del mondo agricolo del territorio, tra cui il presidente del Consorzio "Fitta Arco" GiorgioBriosi, il presidente del Consorzio di Secondo Alto Garda, Giorgio Planchenstainer, e Sergio Finato del Servizio agricoltura della Provincia. Un evento che mira ad approfondire gli strumenti e le modalità con cui si possono ottenere miglioramenti nelle pratiche irrigue in termini di risparmio idrico ed energetico, durante il quale verranno presentati esempi di buone pratiche e di innovazione Made in Trentino, nonché casi concreti di soluzioni innovative per rendere intelligenti gli impianti attuali, valorizzando al massimo e in totale efficienza le infrastrutture già installate in campo. "Il convegno sarà un momento di approfondimento e confronto importante - ha dichiarato il presidente del Consorzio "Fitta Arco", Giorgio Briosi - per il futuro del nostro territorio ritengo sia davvero cruciale poter disporre di una tecnologia d'avanguardia per un'agricoltura intelligente, e sempre più sostenibile; sostenibilità in qualità, salubrità, remuneratività, e attenzione per le risorseidriche, ogni giorno più preziose". Per Giorgio Planchenstainer, "ci sono voluti più di vent'anni per portare un'irrigazione di precisione in tutto il territorio dell'Alto Garda, un'irrigazione a goccia, per un risparmio significativo di acqua ed energia. Confidiamo che il prossimo passo sarà quello di un'irrigazione intelligente, per avere prodotti di altissima qualità, in modo da valorizzare al meglio il potenziale del nostro territorio". S.BASS. 20 luglio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

e-gazette.it
Notiziario ambiente energia on-line dal 1999

Ethical Food Design, ecco i vincitori

LINK: http://www.e-gazette.it/sezione/green-life/ethical-food-design-ecco-vincitori

Ethical Food Design, ecco i vincitori Milano Gio, 25/07/2019 roberto Acetificio Mengazzoli, Bonduelle, Essenza Gelato, Pappami e Rosso di Mazara Imbrand sono i vincitori della prima edizione dell'award rivolto alle aziende Food distintesi per l'eticità dei loro prodotti e progetti La prima edizione di Ethical Food Design - il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale - si è chiusa il 9 luglio, in occasione dell'evento di premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Ad aggiudicarsi l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state cinque realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dell'eticità: Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattuggiare; Bonduelle per la linea Be!Bio; Essenza Gelato per LESSenza; Pappami srl per Piatto di Pane; Rosso diMazara Imbrand per Message in the Bottle. Assegnato il Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico. La giuria ha poi deciso di assegnare quattro Menzioni d'Onore a: Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; Industrie Celtex per Omnia Labor; Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale: 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille; Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna; Intinifood con Farina di Tritordeum. Ethical Food Design nasce dall'incontro tra l'Associazione Culturale Plana - realtà milanese che da 40 anni opera con l'obiettivo di fornire al mondo industriale strumenti per far prevalere criteri etici nel pensare, concepire,produrre e scambiare beni e servizi - e Aida Partners, società di consulenza nella comunicazione dal forte posizionamento nei settori food e sostenibilità. L'iniziativa si pone l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro etico per il mondo del Food, valorizzando l'impegno delle aziende e gli attori del comparto alimentare che - per principi, servizi, filiere e produzioni di prodotti - hanno vocazione e attenzione all'etica.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Avvenire.it

Food designer, anche un premio per lanciare una nuova professione

LINK: https://www.avvenire.it/economia/pagine/food-designer-anche-un-premio-per-lanciare-una-nuova-professione

Iniziativa. Food designer, anche un premio per lanciare una nuova professione Redazione Romana martedì 30 luglio 2019 È un ramo del design ancora giovane e non sono stati fatti studi di settore definiti. Ancora pochi i corsi COMMENTA E CONDIVIDI In Italia si comincia a parlare di food design dal 2002, quando è stato identificato e definito da Paolo Barichella che ne ha individuato i principi da Francia e Spagna, riadattandoli al panorama italiano. È un ramo del design ancora giovane e non sono stati fatti studi di settore definiti. Dal punto di vista formativo, i corsi non sono molti, quindi è una prospettiva interessante perché il numero di professionisti formati accademicamente non è ancora elevato. Ha cominciato lo Ied nel 2006 con un corso a Roma che coinvolge ogni anno 20 studenti (per lo più italiani). Dal 2015 lo Iulm Scuola Politecnica di Design ha istituito il primo vero e proprio master di Food Design & Innovation Internazionale che da quest'anno è stato raddoppiato, con dueedizioni l'anno. Ogni edizione ha visto partecipare 30 studenti (per un totale di 180 studenti, di cui l'80% stranieri). Gli studenti trovano lavoro nella concezione dei format store, nella concezione di nuovi prodotti food. In Italia non ci sono aziende che prevedano l'inserimento di figure di questo tipo al loro interno, ma si avvalgono di consulenze esterne. Mentre le aziende straniere, preferiscono avere una figura interna dedicata anche nelle loro sedi italiane. Infatti, molti degli studenti usciti dai master hanno iniziato un loro percorso da liberi professionisti nel settore e molti altri hanno trovato spazio e impiego nell'industria dei Food Retail Format e Food Production. Un aspetto interessante è la remunerazione: usciti dal master, lo stipendio medio iniziale è di 2mila euro. È stata anche lanciata la prima edizione di Ethical Food Design - il premio patrocinato dal Comune di Milano e da Adi-Associazione per il Design Industriale che intende promuovere l'etica tra leaziende del Food - che si è chiusa con la premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Ad aggiudicarsi l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state cinque realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dell'eticità: • Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattuggiare; • Bonduelle per la linea Be!Bio; • Essenza Gelato per LESSenza; • Pappami srl per Piatto di Pane; • Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con "Latte

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Avvenire.it

fieno Stg" Biologico. La giuria ha poi deciso di assegnare quattro Menzioni d'Onore a: • Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; • Industrie Celtex per Omnia Labor; • Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; • Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, hascelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale: • 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille; • Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna; • Intinifood con Farina di Tritordeum. © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Raddoppia il Master di Food Design & Innovation Internazional di Iulm Scuola Politecnica di Design. Anche un premio per lanciare una nuova professione

LINK: http://www.foodaffairs.it/2019/07/31/raddoppia-il-master-di-food-design-innovation-internazional-di-iulm-scuola-politecnica-di-design-anche-...

Raddoppia il Master di Food Design & Innovation Internazional di Iulm Scuola Politecnica di Design. Anche un premio per lanciare una nuova professione In Italia si comincia a parlare di food design dal 2002, quando è stato identificato e definito da Paolo Barichella che ne ha individuato i principi da Francia e Spagna, riadattandoli al panorama italiano. È un ramo del design ancora giovane e non sono stati fatti studi di settore definiti. Dal punto di vista formativo, i corsi non sono molti, quindi è una prospettiva interessante perché il numero di professionisti formati accademicamente non è ancora elevato. Ha cominciato lo Ied nel 2006 con un corso a Roma che coinvolge ogni anno 20 studenti (per lo più italiani). Dal 2015 lo Iulm Scuola Politecnica di Design ha istituito il primo vero e proprio master di Food Design & Innovation Internazionale che da quest'anno è stato raddoppiato, con due edizioni l'anno. Ogni edizione ha visto partecipare 30 studenti (per un totale di 180 studenti,di cui l'80% stranieri). Gli studenti trovano lavoro nella concezione dei format store, nella concezione di nuovi prodotti food. In Italia non ci sono aziende che prevedano l'inserimento di figure di questo tipo al loro interno, ma si avvalgono di consulenze esterne. Mentre le aziende straniere, preferiscono avere una figura interna dedicata anche nelle loro sedi italiane. Infatti, molti degli studenti usciti dai master hanno iniziato un loro percorso da liberi professionisti nel settore e molti altri hanno trovato spazio e impiego nell'industria dei Food Retail Format e Food Production. Un aspetto interessante è la remunerazione: usciti dal master, lo stipendio medio iniziale è di 2mila euro. È stata anche lanciata la prima edizione di Ethical Food Design - il premio patrocinato dal Comune di Milano e da Adi-Associazione per il Design Industriale che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food - che si è chiusa con la premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale. Adaggiudicarsi l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state cinque realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dell'eticità: o Acetificio Mengazzoli per Parpaccio - Aceto da grattuggiare; o Bonduelle per la linea Be!Bio; o Essenza Gelato per LESSenza; o Pappami srl per Piatto di Pane; o Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle. Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con "Latte fieno Stg" Biologico. La giuria ha poi deciso di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

assegnare quattro Menzioni d'Onore a: o Agraria Riva del Garda - Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva; o Industrie Celtex per Omnia Labor; o Opera MaGè per Canestrello e Biscotto; o Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali ad altrettanti progetti e realtà che si sono distintiper l'attenzione al sociale: o 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille; o Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna (Fonte Avvenire) o Intinifood con Farina di Tritordeum.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato