

# RASSEGNA STAMPA



Aprile 2024

## “Sette Colli”: premio a Fattoria Latte Sano

(Agen Food) – Roma, 03 apr. – Premiata per essere **orgoglio capitolino** grazie alla sua forte **identità territoriale** ma soprattutto per la valorizzazione del territorio romano e laziale compiuto con la propria attività imprenditoriale oltre che per la sua storia aziendale e per l'affidabilità produttiva, altamente sopra la media degli standard: **Fattoria Latte Sano**, azienda lattiera casearia romana, che riceverà domani, 4 aprile, in Campidoglio il **Premio “Sette Colli”**, manifestazione, realizzata da Fabrizio Pacifici, promossa dall'onorevole Fabrizio Santori e organizzata alla vigilia del derby di calcio Roma-Lazio e giunta alla 16ª edizione.

*“Ringraziamo per il prestigioso riconoscimento e siamo molto orgogliosi del premio che riconosce- commenta **Simone Aiuti, Direttore Generale di Latte Sano** – il lavoro fatti da anni di valorizzazione del territorio e di vicinanza alla città di Roma. Un premio di enorme soddisfazione e che ci spinge a continuare in questa direzione e a fare sempre meglio”.*

**Fattoria Latte Sano**, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre **68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco)**, provenienti da una filiera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermeici refrigerati.

**Fattoria Latte Sano** è oggi il **primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia**, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) che nel canale del normal trade. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e EsI in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora)

## **“Sette Colli”, premio a Fattoria Latte Sano**

### ***Riconoscimento all'azienda lattiero-casearia romana***

Roma, 3 apr. (askanews) – Premiata per essere orgoglio capitolino grazie alla sua forte identità territoriale ma soprattutto per la valorizzazione del territorio romano e laziale compiuto con la propria attività imprenditoriale oltre che per la sua storia aziendale e per l'affidabilità produttiva, altamente sopra la media degli standard: Fattoria Latte Sano, azienda lattiera casearia romana, che riceverà domani, 4 aprile, in Campidoglio il Premio “Sette Colli”, manifestazione, realizzata da Fabrizio Pacifici, promossa dall'onorevole Fabrizio Santori e organizzata alla vigilia del derby di calcio Roma-Lazio e giunta alla 16<sup>a</sup> edizione.

“Ringraziamo per il prestigioso riconoscimento e siamo molto orgogliosi del premio che riconosce – commenta Simone Aiuti, direttore generale di Latte Sano – il lavoro fatti da anni di valorizzazione del territorio e di vicinanza alla città di Roma. Un premio di enorme soddisfazione e che ci spinge a continuare in questa direzione e a fare sempre meglio”.

Fattoria Latte Sano, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre 68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco), provenienti da una filiera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati. Fattoria Latte Sano è oggi il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (Gdo) sia quella nel canale del normal trade. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora).

## “Sette Colli”: premio a Fattoria Latte Sano

Premiata per essere orgoglio capitolino grazie alla sua forte identità territoriale ma soprattutto per la valorizzazione del territorio romano e laziale compiuto con la propria attività imprenditoriale oltre che per la sua storia aziendale e per l'affidabilità produttiva, altamente sopra la media degli standard: **Fattoria Latte Sano**, azienda lattiera casearia romana, che riceverà domani, 4 aprile, in Campidoglio il **Premio “Sette Colli”**, manifestazione, realizzata da Fabrizio Pacifici, promossa dall'onorevole Fabrizio Santori e organizzata alla vigilia del derby di calcio Roma-Lazio e giunta alla 16<sup>a</sup> edizione.

*“Ringraziamo per il prestigioso riconoscimento e siamo molto orgogliosi del premio che riconosce - commenta **Simone Aiuti, direttore generale di Latte Sano** - il lavoro fatti da anni di valorizzazione del territorio e di vicinanza alla città di Roma. Un premio di enorme soddisfazione e che ci spinge a continuare in questa direzione e a fare sempre meglio”*

**Fattoria Latte Sano**, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre **68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco)**, provenienti da una filiera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati.

## A Fattoria Latte Sano il Premio Sette Colli

Premio a Fattoria Latte Sano, primo operatore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia. Nel 2023 il Gruppo Romano ha lavorato 68 milioni di litri di latte

Premiata per essere orgoglio capitolino grazie alla sua forte identità territoriale ma soprattutto per la valorizzazione del territorio romano e laziale compiuto con la propria attività imprenditoriale oltre che per la sua storia aziendale e per l'affidabilità produttiva, altamente sopra la media degli standard: **Fattoria Latte Sano**, azienda lattiera casearia romana, riceve oggi, in Campidoglio il **Premio "Sette Colli"**, manifestazione, realizzata da Fabrizio Pacifici, promossa dall'onorevole Fabrizio Santori e organizzata alla vigilia del derby di calcio Roma-Lazio e giunta alla 16<sup>a</sup> edizione.

**Fattoria Latte Sano**, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il **latte fresco** sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato **oltre 68 milioni di litri di latte** (di cui il 70% di latte fresco), provenienti da una filiera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati. **Fattoria Latte Sano** è oggi il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (Gdo) sia quella nel canale del normal trade. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora)

## Fattoria Latte Sano torna a Gaeta al Festival dei Giovani 2024

(Agen Food) – Gaeta (LT), 16 apr. – **Fattoria Latte Sano**, partner per il secondo anno del **Festival dei Giovani**, dialoga con la generazione Z.

Proponendo momenti di confronto, svago e pillole di formazione sui temi della nutrizione e della sana alimentazione. Grazie alla presenza di un gruppo di brand ambassador di altissimo livello.

Nel corso della kermesse in programma a Gaeta dal 17 al 19 aprile, presso i suoi due stand del Village, sarà possibile infatti imparare a preparare cappuccini perfetti con bar artist come Luca Lasalandra, assaggiare gelati artigianali e i dolci dei maestri gelatieri Stefano Ferrara e Roberto Piersensini, degustare colazioni di qualità con pastry chef come Eleonora Sdino, Attilio Servi e Claudio De Blasis. Ma anche seguire i suggerimenti del nutrizionista Antonio Galatà.

Torna poi anche quest'anno, presso lo stand cucina Latte Sano, il contest di food e drink **Chef di classe**, gara di ricette per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati di cucina. Tema dell'edizione 2024: la valorizzazione e l'equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. Un gruppo di ragazzi precedentemente selezionato, tra gli oltre 100 partecipanti, si sfiderà ai fornelli dello stand, utilizzando come ingredienti solo prodotti lattiero – caseari. E cioè **ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi realizzati da Fattoria Latte Sano**.

*“La partecipazione a questo evento è per noi di grande importanza”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “perché ci dà la possibilità di incontrare tanti ragazzi insieme a tanti professionisti del settore, per l'occasione brand ambassador della nostra azienda. È un'occasione di formazione, che ha lo scopo di raccontare i nostri prodotti e i nostri valori in modo divertente e alternativo”.*

Entusiasta della partecipazione alla kermesse anche Tiziana Belocchi, responsabile comunicazione di Fattoria Latte Sano: *“Il progetto Chef di Classe è un programma di fatto “in continuità”: inizia infatti con una premiazione ma per tutto l'anno i vincitori lavoreranno con noi, ideando ricette che verranno pubblicate via via sui nostri canali social”* spiega infatti Belocchi. *“Sarà per loro un'occasione di grande visibilità, mentre l'azienda avrà l'opportunità di vedere i propri prodotti trasformati: nel segno della creatività di nuovi giovani talenti della generazione zeta”.*

Con 68 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Le consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

## **Fattoria Latte Sano torna a Gaeta al Festival dei Giovani 2024**

***Nuovo contest Chef di Classe per valorizzare 5 sensi preparazioni gastronomiche***

Roma, 16 apr. (askanews) – Fattoria Latte Sano, partner per il secondo anno del Festival dei Giovani, dialoga con la generazione Z. Proponendo momenti di confronto, svago e pillole di formazione sui temi della nutrizione e della sana alimentazione. Grazie alla presenza di un gruppo di brand ambassador di altissimo livello.

Nel corso della kermesse in programma a Gaeta dal 17 al 19 aprile, presso i suoi due stand del Village, sarà possibile infatti imparare a preparare cappuccini perfetti con bar artist come Luca Lasalandra, assaggiare gelati artigianali doc dei maestri gelatieri Stefano Ferrara e Roberto Piersensini, degustare colazioni di qualità con pastry chef come Eleonora Sdino, Attilio Servi e Claudio De Blasis. Ma anche seguire i suggerimenti del nutrizionista Antonio Galatà.

Torna poi anche quest'anno, presso lo stand cucina Latte Sano, il contest di food e drink Chef di classe, gara di ricette per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati di cucina. Tema dell'edizione 2024: la valorizzazione e l'equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. Un gruppo di ragazzi precedentemente selezionato, tra gli oltre 100 partecipanti, si sfiderà ai fornelli dello stand, utilizzando come ingredienti solo prodotti lattiero – caseari. E cioè ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi realizzati da Fattoria Latte Sano.

“La partecipazione a questo evento è per noi di grande importanza”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “perché ci dà la possibilità di incontrare tanti ragazzi insieme a tanti professionisti del settore, per l'occasione brand ambassador della nostra azienda. E' un'occasione di formazione, che ha lo scopo di raccontare i nostri prodotti e i nostri valori in modo divertente e alternativo”.

Entusiasta della partecipazione alla kermesse anche Tiziana Belocchi, responsabile comunicazione di Fattoria Latte Sano. “Il progetto Chef di Classe è un programma di fatto “in continuità”: inizia infatti con una premiazione ma per tutto l'anno i vincitori lavoreranno con noi, ideando ricette che verranno pubblicate via via sui nostri canali social” spiega infatti Belocchi. “Sarà per loro un'occasione di grande visibilità, mentre l'azienda avrà l'opportunità di vedere i propri prodotti trasformati: nel segno della creatività di nuovi giovani talenti della generazione zeta”.

Con 68 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Pieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita coperti ogni giorno nella regione da oltre 200



## Fattoria Latte Sano torna a Gaeta al Festival dei Giovani 2024

Torna poi anche quest'anno, presso lo stand cucina Latte Sano, il contest di food e drink Chef di classe, gara di ricette per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati di cucina. Tema dell'edizione 2024: la valorizzazione e l'equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. Un gruppo di ragazzi precedentemente selezionato, tra gli oltre 100 partecipanti, si sfiderà ai fornelli dello stand, utilizzando come ingredienti solo prodotti lattiero – caseari.

E cioè ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi realizzati da Fattoria Latte Sano.

Ai tre migliori cuochi Z la giuria, composta tra gli altri da Dino De Bellis, chef di Epos Bistrot dell'azienda Poggio Le Volpi di Monte Porzio Catone, insieme ai brand ambassador protagonisti dei vari momenti formativi e ad un gruppo di rappresentanti di Latte Sano, verrà attribuita una borsa di studio per una collaborazione con la factory laziale.

“La partecipazione a questo evento è per noi di grande importanza”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “perché ci dà la possibilità di incontrare tanti ragazzi insieme a tanti professionisti del settore, per l'occasione brand ambassador della nostra azienda.

La factory lattiero casearia, terzo player italiano nel mercato del latte fresco, partecipa alla kermesse dedicata alla generazione zeta.

E lancia il nuovo contest Chef di Classe, dedicato alla valorizzazione dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche.

Fattoria Latte Sano, partner per il secondo anno del Festival dei Giovani, dialoga con la generazione Z. Proponendo momenti di confronto, svago e pillole di formazione sui temi della nutrizione e della sana alimentazione. Grazie alla presenza di un gruppo di brand ambassador di altissimo livello.

Nel corso della kermesse in programma a Gaeta dal 17 al 19 aprile, presso i suoi due stand del Village, sarà possibile infatti imparare a preparare cappuccini perfetti con bar artist come Luca Lasalandra, assaggiare gelati artigianali doc dei maestri gelatieri Stefano Ferrara e Roberto Piersensini, degustare colazioni di qualità con pastry chef come Eleonora Sdino, Attilio Servi e Claudio De Blasis. Ma anche seguire i suggerimenti del nutrizionista Antonio Galatà.



E' un'occasione di formazione, che ha lo scopo di raccontare i nostri prodotti e i nostri valori in modo divertente e alternativo".

Entusiasta della partecipazione alla kermesse anche Tiziana Belocchi, responsabile comunicazione di Fattoria Latte Sano. "Il progetto Chef di Classe è un programma di fatto "in continuità": inizia infatti con una premiazione ma per tutto l'anno i vincitori lavoreranno con noi, ideando ricette che verranno pubblicate via via sui nostri canali social" spiega infatti Belocchi. "Sarà per loro un'occasione di grande visibilità, mentre l'azienda avrà l'opportunità di vedere i propri prodotti trasformati: nel segno della creatività di nuovi giovani talenti della generazione zeta".

Con 68 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia



Fattoria Latte Sano, storica factory lattiero casearia della provincia di Roma, terzo player italiano nel mercato del latte fresco, torna a Gaeta al Festival dei Giovani 2024, la kermesse dedicata alla generazione zeta in programma da domani, 17 aprile fino al 19 aprile. Lo fa, lanciando il nuovo contest Chef di Classe, dedicato alla valorizzazione dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche.

L'azienda, partner per il secondo anno del Festival dei Giovani, propone momenti di confronto, svago e pillole di formazione sui temi della nutrizione e della sana alimentazione, grazie alla presenza di un gruppo di brand ambassador di altissimo livello. Nel corso della kermesse, presso i due stand del Village, sarà possibile imparare a preparare cappuccini perfetti con bar artist come **Luca Lasalandra**, assaggiare gelati artigianali doc dei maestri gelatieri **Stefano Ferrara** e **Roberto**

**Piersensini**, degustare colazioni di qualità con pastry chef come **Eleonora Sdino**, **Attilio Servi** e **Claudio De Blasis**, ma anche seguire i suggerimenti del nutrizionista **Antonio Galatà**.

Torna poi anche quest'anno, presso lo stand cucina Latte Sano, il contest di food e drink Chef di classe, gara di ricette per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati di cucina. Tema dell'edizione 2024: la valorizzazione e l'equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. Un gruppo di ragazzi precedentemente selezionato, tra gli oltre 100 partecipanti, si sfiderà ai fornelli dello stand, utilizzando come ingredienti solo prodotti lattiero caseari: ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi realizzati da Fattoria Latte Sano. Ai tre migliori cuochi Z la giuria, composta tra gli altri da **Dino De Bellis**, chef di Epos Bistrot dell'azienda Poggio Le Volpi di Monte Porzio Catone, insieme ai brand ambassador protagonisti dei vari momenti formativi e ad un gruppo di rappresentanti di Latte Sano, verrà attribuita una borsa di studio per una collaborazione con la factory laziale.

"La partecipazione a questo evento è per noi di grande importanza -spiega **Simone Aiuti**, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano -perché ci dà la possibilità di incontrare tanti ragazzi insieme a tanti professionisti del settore, per l'occasione brand ambassador della nostra azienda. È un'occasione di formazione, che ha lo scopo di raccontare i nostri prodotti e i nostri valori in modo divertente e alternativo".

"Il progetto Chef di Classe è un programma di fatto "in continuità -aggiunge **Tiziana Belocchi**, responsabile comunicazione di Fattoria Latte Sano-. Inizia, infatti, con una premiazione ma per tutto l'anno i vincitori lavoreranno con noi, ideando ricette che verranno pubblicate via via sui nostri canali social. Sarà per loro un'occasione di grande visibilità, mentre l'azienda avrà l'opportunità di vedere i propri prodotti trasformati: nel segno della creatività di nuovi giovani talenti della generazione zeta".

Con 68 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata sia quella nel canale del normal trade. Sempre maggiore è la capacità produttiva: 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora.

# Chef D Classe: Latte Sano premia al FestivaldeiGiovani® di Gaeta gli istituti vincitori

(Agen Food) – Roma, 22 apr. – Grande successo a Gaeta per le attività di **Fattoria Latte Sano al FestivaldeiGiovani® 2024**, terminato oggi 19 aprile. La factory lattiero casearia, terzo player italiano nel mercato del latte fresco e partner per il secondo anno dell'evento dedicato alla generazione Z, ha proposto momenti di confronto e formazione sui temi della nutrizione e della sana alimentazione, grazie alla presenza di un gruppo di brand ambassador di altissimo livello.

Il calendario al festival dell'azienda romana e leader nel mercato laziale, ha previsto, presso i suoi due stand del Village, la possibilità di imparare a preparare cappuccini perfetti con bar artist, come Luca Lasalandra, assaggiare gelati artigianali doc dei maestri gelatieri Stefano Ferrara e Roberto Piersensini, degustare colazioni di qualità con pastry chef come Eleonora Sdino e Attilio Servi e Claudio De Blasis. Non sono mancati suggerimenti alimentari curati dal nutrizionista Antonio Galatà.

Latte Sano, per il secondo anno, ha riproposto in particolare il contest di food e drink **Chef di classe**, gara di ricette per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati di cucina. **Tema della nuova edizione: la valorizzazione e l'equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche.** La sfida è stata fatta utilizzando come ingredienti principali prodotti lattiero-caseari: ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi realizzati da Fattoria Latte Sano.

**Vincitori dell'edizione 2024** sono l'Istituto Telese di Ischia con la ricetta Delizia al Fico, Istituto I.s.i.s Giuseppe di Vittorio (Ladispoli- Roma) con il Maritozzo Rivisitato e l'I.p.s.s.a r Ugo Tognazzi di Velletri (Roma) con Colazione sbagliata. Fattoria Latte Sano ai tre Istituti vincitori ha regalato una attrezzatura di cucina. Ai tre gruppi di migliori *studenti Z* la giuria, composta da Dino De Bellis, dalla pastry chef Eleonora Sdino, dal maestro pasticciere Federico Prodon, dal bar artist Luca Lasalandra, dal nutrizionista Antonio Galatà e dal maestro pasticciere Attilio Servi, insieme ad un gruppo di rappresentanti di Latte Sano, ha assegnato una borsa di studio per una collaborazione con la factory laziale che prevede la realizzazione di ricette digitali e collaborazioni ad eventi.

Tra le attività di Fattoria Latte Sano programmate al festival anche diversi momenti "gioco -formativi": una **Caccia al tesoro, blind test e gioco interattivo** con graduatoria in cui i ragazzi si confrontavano vincendo gadget dell'azienda. Con nove appuntamenti di gusto condotti da altrettanti professionisti la grande cucina allestita di Fattoria Latte Sano ha registrato tutti sold out offrendo oltre 600 degustazioni tra pasticceria dolce e salata, cappuccini, cocktail alcool free e gelati anche in collaborazione con Confipegel. Il festival, nel complesso, ha registrato una presenza di 35mila persone.

# ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

## Successo per le attività di Fattoria Latte Sano in occasione del FestivaldeiGiovani 2024

Roma – Anche quest’anno **Fattoria Latte Sano**, terzo player italiano nel mercato del latte fresco, ha partecipato al **FestivaldeiGiovani 2024**, terminato il 19 aprile, con **momenti di confronto e formazione**. L’azienda ha offerto attività come **corsi** per fare cappuccini con Luca Lasalandra e **degustazioni** di gelati e colazioni di qualità. Il **contest Chef di classe**, inoltre, ha messo in gara studenti degli istituti alberghieri che hanno cucinato con prodotti lattiero caseari dell’azienda: ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi. Tema della nuova edizione: la valorizzazione e l’equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. I vincitori hanno ricevuto attrezzature e borse di studio per collaborare con Fattoria Latte Sano. Tra le attività di Fattoria Latte Sano programmate al festival anche diversi **momenti ‘gioco-formativi’**: una caccia al tesoro, blind test e gioco interattivo con graduatoria in cui i ragazzi si confrontavano vincendo gadget dell’azienda.



## Fattoria Latte Sano al FestivaldeiGiovani 2024

Successo a Gaeta per le attività di Fattoria Latte Sano al FestivaldeiGiovani 2024. La factory lattiero casearia, terzo player italiano nel mercato del latte fresco e partner per il secondo anno dell'evento dedicato alla generazione Z, ha proposto momenti di confronto e formazione sui temi della nutrizione e della sana alimentazione, grazie alla presenza di un gruppo di brand ambassador di altissimo livello.

Latte Sano, per il secondo anno, ha riproposto in particolare il contest di food e drink Chef di classe, gara di ricette per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati di cucina. Tema della nuova edizione: la valorizzazione e l'equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. La sfida è stata fatta utilizzando come ingredienti principali prodotti lattiero-caseari: ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi realizzati da Fattoria Latte Sano.

Tra le attività programmate al festival anche diversi momenti "gioco-formativi". Con nove appuntamenti di gusto condotti da altrettanti professionisti la grande cucina allestita di Fattoria Latte Sano ha registrato tutti sold out, offrendo oltre 600 degustazioni tra pasticceria dolce e salata, cappuccini, cocktail alcool free e gelati anche in collaborazione con Confipegel. Il festival, nel suo complesso, ha registrato una presenza di 35mila persone.

## Chef di Classe: Latte Sano premia al Festivaldeigiovani® di Gaeta gli Istituti vincitori

*Il contest, ideato da Noisiamofuturo, promosso e sviluppato insieme all'azienda lattiero casearia, è stato dedicato alla valorizzazione dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. L'azienda lattiero-casearia assegna una Borsa di studio agli studenti migliori"*

Grande successo a Gaeta per le attività di Fattoria Latte Sano al FestivaldeiGiovani® 2024, terminato oggi 19 aprile. La factory lattiero casearia, terzo player italiano nel mercato del latte fresco e partner per il secondo anno dell'evento dedicato alla generazione Z, ha proposto momenti di confronto e formazione sui temi della nutrizione e della sana alimentazione, grazie alla presenza di un gruppo di brand ambassador di altissimo livello.

Il calendario al festival dell'azienda romana e leader nel mercato laziale, ha previsto, presso i suoi due stand del Village, la possibilità di imparare a preparare cappuccini perfetti con bar artist, come Luca Lasalandra, assaggiare gelati artigianali doc dei maestri gelatieri Stefano Ferrara e Roberto Piersensini, degustare colazioni di qualità con pastry chef come Eleonora Sdino e Attilio Servi e Claudio De Blasis. Non sono mancati suggerimenti alimentari curati dal nutrizionista Antonio Galatà.

Latte Sano, per il secondo anno, ha riproposto in particolare il contest di food e drink Chef di classe, gara di ricette per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati di cucina. Tema della nuova edizione: la valorizzazione e l'equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. La sfida è stata fatta utilizzando come ingredienti principali prodotti lattiero-caseari: ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi realizzati da Fattoria Latte Sano.

Vincitori dell'edizione 2024 sono l'Istituto Telese di Ischia con la ricetta Delizia al Fico, Istituto I.s.i.s Giuseppe di Vittorio (Ladispoli- Roma) con il Maritozzo Rivisitato e l'I.p.s.s.a r Ugo Tognazzi di Velletri (Roma) con Colazione sbagliata. Fattoria Latte Sano ai tre Istituti vincitori ha regalato una attrezzatura di cucina. Ai tre gruppi di migliori studenti Z la giuria, composta da Dino De Bellis, dalla pastry chef Eleonora Sdino, dal maestro pasticciere Federico Prodon, dal bar artist Luca Lasalandra, dal nutrizionista Antonio Galatà e dal maestro pasticciere Attilio Servi, insieme ad un gruppo di rappresentanti di Latte Sano, ha assegnato una borsa di studio per una collaborazione con la factory laziale che prevede la realizzazione di ricette digitali e collaborazioni ad eventi.

Tra le attività di Fattoria Latte Sano programmate al festival anche diversi momenti "gioco - formativi": una Caccia al tesoro, blind test e gioco interattivo con graduatoria in cui i ragazzi si confrontavano vincendo gadget dell'azienda. Con nove appuntamenti di gusto condotti da altrettanti professionisti la grande cucina allestita di Fattoria Latte Sano ha registrato tutti sold out offrendo oltre 600 degustazioni tra pasticceria dolce e salata, cappuccini, cocktail alcool free e gelati anche in collaborazione con Confipegel. Il festival, nel sul complesso, ha registrato una presenza di 35mila persone

## Chef di Classe: Latte Sano premia al festivaldeigiovani® di Gaeta gli istituti vincitori

*Il contest, ideato da Noisiamofuturo, promosso e sviluppato insieme all'azienda lattiero casearia, è stato dedicato alla valorizzazione dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche. L'azienda lattiero- casearia assegna una Borsa di studio agli studenti migliori"*

Grande successo a Gaeta per le attività di Fattoria Latte Sano al FestivaldeiGiovani® 2024, terminato oggi 19 aprile. La factory lattiero casearia, terzo player italiano nel mercato del latte fresco e partner per il secondo anno dell'evento dedicato alla generazione Z, ha proposto momenti di confronto e formazione sui temi della nutrizione e della sana alimentazione, grazie alla presenza di un gruppo di brand ambassador di altissimo livello.

Latte Sano, per il secondo anno, ha riproposto in particolare il contest di food e drink **Chef di classe**, gara di ricette per gli studenti degli istituti alberghieri e per gli appassionati di cucina. **Tema della nuova edizione: la valorizzazione e l'equilibrio dei 5 sensi nelle preparazioni gastronomiche.** La sfida è stata fatta utilizzando come ingredienti principali prodotti lattiero-caseari: ricotta, panna, latte, mozzarella e formaggi realizzati da Fattoria Latte Sano.

**Vincitori dell'edizione 2024** sono l'Istituto Telese di Ischia con la ricetta [Delizia al Fico](#), Istituto I.s.i.s Giuseppe di Vittorio (Ladispoli- Roma) con il [Maritozzo Rivisitato](#) e l'I.p.s.s.a r Ugo Tognazzi di Velletri (Roma) con [Colazione sbagliata](#). Fattoria Latte Sano ai tre Istituti vincitori ha regalato una attrezzatura di cucina. Ai tre gruppi di migliori *studenti* Z la giuria, composta da Dino De Bellis, dalla pastry chef Eleonora Sdino, dal maestro pasticciere Federico Prodon, dal bar artist Luca Lasalandra, dal nutrizionista Antonio Galatà e dal maestro pasticciere Attilio Servi, insieme ad un gruppo di rappresentanti di Latte Sano, ha assegnato una borsa di studio per una collaborazione con la factory laziale che prevede la realizzazione di ricette digitali e collaborazioni ad eventi.

Tra le attività di Fattoria Latte Sano programmate al festival anche diversi momenti "gioco -formativi" : una **Caccia al tesoro, blind test e gioco interattivo** con graduatoria in cui i ragazzi si confrontavano vincendo gadget dell'azienda. Con nove appuntamenti di gusto condotti da altrettanti professionisti la grande cucina allestita di Fattoria Latte Sano ha registrato tutti sold out offrendo oltre 600 degustazioni tra pasticceria dolce e salata, cappuccini, cocktail alcool free e gelati anche in collaborazione con