

RASSEGNA STAMPA



Novembre/Dicembre 2023

INDICE

DOLCE ROMA FEST & DICEMBRE

| | |
|--|---------|
| • CORRIERE DELLA SARDEGNA 23 Novembre | pag. 4 |
| • CORRIERE DI ANCONA 23 Novembre | pag. 5 |
| • CORRIERE DI PALERMO 23 Novembre | pag. 6 |
| • CRONACHE DI ABBRUZZO E MOLISE 23 Novembre | pag. 7 |
| • CRONACHE DI MILANO 23 Novembre | pag. 8 |
| • GAZZETTA DI GENOVA 23 Novembre | pag. 9 |
| • CORRIERE DI BOLOGNA 23 Novembre | pag. 10 |
| • CRONACHE DI BARI 23 Novembre | pag. 11 |
| • IL GIORNALE DI TORINO 23 Novembre | pag. 12 |
| • LA CITTA' DI ROMA 23 Novembre | pag. 13 |
| • PRIMO PIANO 24 23 Novembre | pag. 14 |
| • CAMPANIA PRESS 23 Novembre | pag. 15 |
| • CRONACHE DI CALABRIA 23 Novembre | pag. 17 |
| • RADIO NAPOLI CENTRO 23 Novembre | pag. 18 |
| • LA VOCE DEL LAZIO 23 Novembre | pag. 19 |
| • HORECA NEWS 23 Novembre | pag. 20 |
| • IL GIORNALE D'ITALIA 23 Novembre | pag. 21 |
| • FOODAY 23 Novembre | pag. 22 |
| • AGEN FOOD 23 Novembre | pag. 23 |
| • IL MESSAGERO 31 Dicembre | pag. 25 |
| • FOOD&BEVERAGE Mensile Dicembre | pag. 26 |

**DOLCE ROMA
FEST**

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov. (askanews)

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le attività aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromacipiace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una filiera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritocchi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritocci, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromacipiace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una linea corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritocchi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sfornano dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le attività aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritocco, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una lieve corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritocchi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritocco, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritocchi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritocco, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritocchi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritocco, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritocchi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritocco, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le attività aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromacipiace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.



Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticcere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sfornano dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.



Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sfornano dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromacipiace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritocchi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritocco, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest [#aromaci piace](#) | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una linea corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.



Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sfornano dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le attività aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una linea corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le attività aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.



Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le attività aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le attività aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Latte Sano protagonista a Dolce Roma Fest - The World of Pastry

Una staffetta di gusto e genuinità dove i prodotti Latte Sano saranno protagonisti di creazioni dolci e salate a cura di un vero e proprio Team Professional

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Panificatore Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest - The World of Pastry, evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno fieristico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest "Miglior Maritozzo", promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le 3 migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% "di latte fresco", Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una filiera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'Azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Dolce Roma Fest, appuntamento al Palazzo dei Congressi il 25 e il 26 novembre

Grande attesa per "Dolce Roma Fest – The World of Pastry", full immersion nel mondo della pasticceria. Parte il countdown per il primo e unico evento che porta l'arte dolciaria al centro della Capitale. Masterclass, show cooking, workshop e molti altri incontri in programma dedicati al meglio della pasticceria italiana. E con Pasticcio Mini Club spazio al divertimento per i più piccoli. E' stata presentata la prima edizione di "Dolce Roma Fest - The World of Pastry", due giornate ricche di incontri, il 25 e il 26 novembre, che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Più di 100 appuntamenti animeranno il Palazzo dei Congressi: dalla cioccolateria al gelato, passando per la pasticceria secca, fino ai lievitati e al cake design, Roma Dolce Fest racchiude, in un weekend di incontri tra aziende, addetti ai lavori e il pubblico capitolino, le migliori espressioni della pasticceria nazionale. "Dolce Roma Fest è la naturale evoluzione del Festival della Pasticceria da noi organizzato precedentemente", afferma Giammarco Mineo, ideatore del format e con Elena Morabito e Giuseppe Cicconi nel board di Alcama, la società che cura l'organizzazione dell'evento, "una crescita dettata dalla sempre maggiore attenzione che il mondo dei dolci riscuote presso il grande pubblico. Logica quindi la scelta del Palazzo dei Congressi come location, per un percorso ancora più immersivo e variegato nel magico universo della patisserie. Quella che andremo a proporre sarà un'esperienza unica nel suo genere, in grado di coniugare le produzioni dolciarie artigianali alla pasticceria d'autore, i gusti tradizionali alle tecniche più innovative, l'assaggio alla conoscenza. Una combinazione che contraddistingue il nostro format è offrire una panoramica su molti talenti e sulle eccellenze dolciarie del nostro Paese". Un programma denso di appuntamenti, che spazia dalla degustazione delle specialità di alcune tra le pasticcerie più note della scena romana e di tutta Italia, a momenti di dialogo e formazione. Oltre 35 corsi di pasticceria rivolti ad appassionati e pasticceri, per conoscere le ricette dei dolci della tradizione fino alle tecniche di cucina più moderne; tantissimi cooking show incentrati su alcuni dei dolci più iconici della Penisola, dal tiramisù al babà, perfino al panettone e al maritozzo. Non mancheranno le sfide con due contest, uno per pasticceri amatoriali e uno per professionisti; 15 le masterclass dedicate al cake design e una selezione di stand di produttori per far conoscere e assaggiare ai visitatori le proprie specialità. Sarà possibile acquistare gli stessi prodotti con i token, la moneta di acquisto del Dolce Roma Fest da acquistare online o direttamente in sede d'evento.

Tanti i momenti di formazione, seminari, workshop che daranno la possibilità a professionisti e appassionati di conoscere i nuovi trend e tutte le tecniche del settore, con il talento e l'esperienza dei maestri pasticceri più talentuosi d'Italia. Allestito anche uno spazio su misura per i più piccoli con il Pasticcio MiniClub, l'area dedicata a bambini e bambine per impastare, sfornare e decorare le proprie creazioni e per imparare senza trascurare il divertimento. Spazio anche al tema della salute e della sicurezza alimentare. Saranno molti gli incontri incentrati sulle intolleranze alimentari, sulla pasticceria vegana, gluten free e senza lattosio, per imparare a realizzare dolci per tutte le necessità senza trascurare il gusto. Grande attenzione al sostenibile con numerosi focus sulla pasticceria green, sulla ricerca e scelta degli ingredienti a km 0, con l'obiettivo dichiarato di sensibilizzare il pubblico sul tema della sostenibilità in pasticceria. "Dolce Roma Fest" vuole mettere al centro del palcoscenico anche l'impegno etico e solidale: valori fondamentali che si concretizzano nella realizzazione di un villaggio di Babbo Natale in pasta di zucchero e in una raccolta fondi, entrambi destinati all'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù. Numerosi gli incontri con le stelle del settore. Tra i tanti special guest dell'evento Damiano Carrara, uno tra i pasticceri più amati d'Italia e grande interprete della pasticceria gluten free, sarà protagonista di due imperdibili show cooking; Loretta Fanella, celebre volto della pasticceria d'avanguardia, conquisterà il palato dei visitatori con lo show cooking sweet carbonara; Giuseppe Amato, tra i migliori 10 Pastry Chef d'Italia ed insignito di molti altri premi a livello internazionale, sarà protagonista del seminario sulla sostenibilità in pasticceria; Dario Nuti, Executive Pastry Chef del Rome Cavalieri Warldorf Astoria Hotel 5 stelle L, presenterà la sua rivisitazione dei cantucci e vin santo. E ancora, in questi due giorni ad alto tasso di gusto, Sara Papa, uno dei volti più talentuosi dell'arte bianca; Irene Tolomei, pastry chef del ristorante stellato Aroma, e Salvo Leanza, gelatiere e maestro dei grandi lievitati. "Dolce Roma Fest" ha ottenuto il patrocinio del Consiglio Regionale della Regione Lazio, e vanta come sponsor Fattoria Latte Sano, Italian Chef Academy, Fipgc Lazio.

Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritocchi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le finalità aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritocci, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

Salute e Sport, un'iniziativa che, col suo originale format, promuove nella maniera più efficace il rapporto tra pratica sportiva e prevenzione sanitaria, un tema che da sempre ci sta particolarmente a cuore.

Manifestazioni come queste ci vedranno sempre impegnati in prima fila perché è importante che tutti sappiano bene quanto questi due aspetti siano cruciali per la salute di ognuno di noi».

Latte Sano, uno dei partner, distribuirà i suoi prodotti lattiero-caseari con diversi gadget e sarà presente con un proprio stand al nuovo appuntamento di Tennis&Friends- Salute e Sport. «Latte Sano – afferma Marco Lorenzoni, presidente dell'azienda lattiero casearia – ha sposato l'iniziativa – per ribadire come il latte e i latticini siano importanti nella nutrizione e come il consumo quotidiano contribuisca ad un'alimentazione sana ed equilibrata. Una consuetudine fondamentale soprattutto per chi pratica attività sportiva ed è attento al proprio equilibrio fisico, essendo il latte un importante fonte di calcio e vitamine oltre che un alimento tra i più completi in natura, da assumersi dall'infanzia e per tutto il ciclo vitale».



Dolce Roma Fest The World of Pastry, degustazioni a stand Latte Sano

Roma, 23 nov.

Evento previsto per sabato 25 e domenica 26 novembre

Un mix di dolci e latte fresco di qualità del Lazio e un programma fitto di appuntamenti che si terranno allo stand Latte Sano: Cappuccini speciali a cura dei Latte Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra, Light Lunch con Maritozzi dolci e salati a cura del Maestro Pasticciere Daniele Di Grazia, Focaccia al latte farcita a cura dello Chef Dino De Bellis, Gelato di Fattoria a cura del Maestro Gelatiere Stefano Ferrara, Cocktail e Mixology a cura dei Bar Artist Fabiano Bucci e Luca Lasalandra e i consigli su come preparare un Dolce Sano del Nutrizionista Dottor Antonio Galatà. È quanto propone l'azienda lattiero casearia al Dolce Roma Fest The World of Pastry, evento previsto per sabato e domenica novembre con un programma ricco di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Protagonisti assoluti della manifestazione i prodotti di Fattoria Latte Sano nelle vesti di ingredienti d'eccellenza: latte, panna, mascarpone, ricotta e mozzarella. Main sponsor dell'evento, l'azienda fornirà i suoi prodotti anche a tutti i laboratori di pasticceria e le masterclass che sforneranno dolci e preparazioni durante le due giornate. Tra le attività aziendali la valorizzazione e promozione della materia prima utilizzata nella lavorazione del prodotto attraverso un impegno etico e di sensibilizzazione con la collaborazione di professionisti e operatori del settore. Fattoria Latte Sano sarà inoltre impegnata nella giuria del contest Miglior Maritozzo, promosso da Dolce Roma Fest con il patrocinio della Regione Lazio. Nella giornata di sabato si terranno inoltre le premiazioni del Contest #aromaci piace | La Pasticceria del cuore della Capitale, il contest online sviluppato in collaborazione con RomaToday che, come già fatto per i Bar e le Gelaterie, fa eleggere al pubblico della rete le migliori Pasticcerie di Roma. Secondo operatore nella regione Lazio (mercato di riferimento della società) con una quota di mercato a volume pari al 36% di latte fresco, Fattoria Latte Sano da oltre 70 anni porta la bontà sulle tavole dei romani. Un latte scelto e controllato, raccolto nelle campagne locali e proveniente da una liera corta e di valore a sostegno del territorio, a tutela dell'ambiente e a garanzia della freschezza del prodotto. Il Gruppo opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Lo stabilimento principale sede dell'azienda si trova nella Riserva del Litorale Romano, in un'area ubicata a circa 10 km dal centro città e immersa nel verde, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari con una produzione annua di oltre 55.000.000 lt. di latte alimentare. Complessivamente con un altro stabilimento ubicato a Rieti, l'azienda trasforma circa 65.000.000 di litri annui.

DICEMBRE

Il Messaggero

Agricoltura biologica, nel Lazio un business da 500 milioni di euro

Entro il 2024 nascerà una nuova area tutta dedicata al "bio" tra le province di Roma e Rieti: è quella della "Via di Francesco" che coinvolgerà i piccoli produttori della Bassa Sabina

Di 60 distretti italiani dell'agricoltura biologica, 12 sono nel Lazio. Un 20% a livello nazionale che, per la Regione, è un po' un riconoscimento dell'impegno di tanti piccoli produttori che si trovano dall'Appennino al litorale. E per il Giubileo ne arriverà un nuovo di zecca: quello della via Francigena, che unirà la provincia romana con quella sabina. Un dossier dell'Aiab, l'Associazione italiana dell'agricoltura biologica, parla chiaro: considerando un valore medio dei prodotti biologici superiore del 30% rispetto ai prodotti convenzionali e un settore agricolo biologico che complessivamente nel Lazio genera circa 500 milioni di euro di entrate, i distretti incidono per 260 milioni di euro l'anno.

«Queste realtà di filiera hanno un effetto moltiplicatore sull'economia locale grazie all'indotto generato (ad esempio, attraverso la catena di fornitura, i servizi e il turismo)», spiega Giuseppe Romano, presidente di Aiab. Secondo l'associazione, nel caso in cui si dovesse sviluppare il mercato del biologico nel Lazio, il contributo economico totale dei distretti del territorio potrebbe rag-

giungere i 390 milioni di euro di volume d'affari. La Regione Lazio ha anche una propria legge che regola i biodistretti, varata nel 2019 che ha anticipato addirittura quella nazionale.

COSA SONO

I biodistretti - nella definizione che dà la legge del Lazio - sono un'area geografica omogenea con vocazione all'agricoltura biologica, dove i vari soggetti che operano nel settore stringono un patto di solidarietà per la gestione sostenibile del territorio, partendo proprio dal modello biologico di produzione e consumo. In pratica si mettono in rete amministrazioni locali, produttori, consumatori per promuovere un modello di sviluppo ecosostenibile. Da considerare anche il peso dei distretti biologici per quanto riguarda l'occupazione e l'impatto sociale: secondo Aiab, sostengono circa 10 mila posti di lavoro in Regione. «I più grandi biodistretti del Lazio sono quelli delle Forre, nel Viterbese, dell'Amatriciano, nella Val di Comino e nell'area Etrusca, tra Cerveteri e Ladispoli. Nel 2024, dunque prima del Giubileo, contiamo sull'apertura di un altro biodistretto: sarà quello della "Via di Francesco", nella Bassa Sabina, tra le province di Roma e Rieti». La produzione è diversifica-

ta: si va dagli ortaggi alle olive, per poi passare anche alla zootecnia. «Ci sono due stalle della regione, una della zona di Cerveteri, l'altra dell'Agro Pontino, da cui prendiamo latte biologico - spiega Simone Aiuti, direttore tecnico di Latte Sano - Per la produzione ci sono oneri particolari da seguire anche perché si punta molto alla qualità e alla sostenibilità del territorio». Proprio le politiche di rispetto dell'ambiente possono avere, secondo Aiab, anche un «impatto economico a lungo termine». «Fondamentale per un successo del biodistretto è l'approccio dal basso, che vede i produttori agricoli biologici i principali protagonisti - prosegue Romano - In tutti i biodistretti, pur con le differenze territoriali e culturali che li contraddistinguono, l'agricoltura biologica è considerata lo strumento chiave per dare impulso all'economia locale e mantenere o migliorare la qualità del territorio».

Giampiero Valenza

giampiero.valenza@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

La panna in cucina? Ok, ma trattala bene

Rossella Cerulli

L'eredità degli anni Ottanta, quando l'abuso era la norma, pesa, ma nei modi e nei piatti giusti la panna è un ottimo gregario per donare cremosità. Le proposte della Fattoria Latte Sano e l'opinione degli chef



La diffidenza permane, ma la panna in cucina è un ingrediente come un altro che, secondo lo chef Angelo Troiani del Convivio, è versatile, gradevole e in fondo piace tantissimo

Non c'è dubbio: il retaggio degli anni '80 pesa (è il caso di dirlo!) come un macigno, insieme agli abusi perpetrati in nome della cremosità d'ordinanza. A distanza di 40 anni, però, l'ostracismo inizia a scricchiolare: complice l'organizzazione di eventi ad hoc (tra i tanti *A Tutta Panna* e lo showcooking di *Cardiorace*, svoltisi a Roma lo scorso settembre), le rivolte social (grazie alle quali si scopre che in realtà la usano tutti, compreso il mediatico Bruno Barbieri) e le prese di posizione di altri autorevoli chef.

"Diciamo che nei decenni scorsi di panna se ne è usata troppa, facendo scatenare una sorta di allergia -spiega lo chef Angelo Troiani, titolare, insieme ai fratelli Massimo e Giuseppe, del *Convivio*, istituzione capitolina da 30 anni stella Michelin- Aiuta certamente a vincere facile, coprendo certe estrosità di chi si cimenta in cucina. La verità è, però, che è gradevole, versatile e piace, tantissimo. E in un periodo in cui impazzano burro e straciatella non mi sembra il caso di continuare a demonizzarla, specie se usata nel mondo giusto. Come? Io ho in carta i ravioli Yellow-Green di spigola, con spuma di panna, zafferano, liquirizia, limone e broccoletti cristallizzati. È una spuma soffice, realizzata con una panna più ricca di grasso, che regge meglio le preparazioni". Già, ma quale è secondo Troiani un piatto d'antan che varrebbe la pena riportare in auge? "I tagliolini al salmone -chiarisce lo chef- per tre motivi: sono buoni, buoni, buoni. Certo, il salmone deve essere quello selvaggio e la panna fresca di ottima qualità. E poi occorre stare attenti alla cottura, mai troppo avanzata: perché la panna tende ad addensarsi, evapora l'acqua e cambia la texture".



Proprio per venire incontro alle nuove esigenze degli chef 2.0 le aziende lattiero-casearie hanno realizzato nuovi prodotti. Favorendo la riscossa del vituperato ingrediente. È il caso di Fattoria Latte Sano, che dal 1949 in tutto il Lazio (e zone limitrofe) garantisce, grazie a una rete di allevatori rigorosamente locali, conferimento e distribuzione di prodotto a distanza mediamente di 48 ore dalla mungitura. Una delle pochissime ancora impegnate nel settore del fresco, quasi a km 0, con una produzione annua di circa 60 milioni di litri. "Come nasce una buona panna? Da un latte di ottima qualità -spiega Marco Lorenzoni, presidente di Ariete Fattoria Latte Sano Spa- Tutto dipende dalla materia prima e da una tecnologia d'avanguardia. Perché se hai un buon prodotto, una blanda pastorizzazione ne mantiene inalterate le proprietà organolettiche, quelle della crema comprese. Noi abbiamo messo a punto due tipi di panna fresca: una con il 35% di grasso, più delicata, indicata per guarnizioni e dessert, e nel 2022 una nuova linea professional, con il 38%. La maggior massa grassa garantisce al prodotto più stabilità, rendendolo omogeneo e setoso, perfetto



per la mantecatura. Due soluzioni, per soddisfare le diverse esigenze dei vari professionisti”.

Brand ambassador di Latte Sano è Stefano Ferrara, chef e mastro gelatiere (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d'Italia 2023) che con il suo *Gelato Lab* spopola nella capitale. Uno che dell'argomento se ne intende, visto che il suo panna croccante, con gelato di meringa, panna montata (senza zucchero!) e croccante di mandorla è il gusto più venduto. “Cacciata dalla porta, la panna oggi rientra dalla finestra -spiega- Conferisce la cremosità tipica al gelato artigianale e arrotonda i sapori grazie alla capacità di trattenere gli aromi solubili nel grasso, non ha senso demonizzarla”. Neanche per accompagnare preparazioni salate: poiché lo chef, a *Cardiorace*, ha realizzato quenelle di ricotta agrumata, nelle quali la panna al 38% fungeva da ottimo gregario.

Assoluzione per non aver commesso il fatto anche da parte di un altro big come Gennaro Esposito, garbato bistellato della *Torre del Saracino* di Vico Equense (Na): “La panna è uno dei tantissimi ingredienti che abbiamo a disposizione e in alcuni casi è insostituibile -spiega lo chef- quindi non va criminalizzata, bensì saputa usare. Anche l'aspirina del resto se utilizzata in maniera scorretta fa male. La panna deve essere al servizio del piatto, non un espediente per truccarlo. Le pennette al salmone? Ottime: ma vanno mantecate con un velo di panna, tre cucchiari al massimo, fuori dal fuoco, grazie al calore della padella, dopo averle fatte insaporire prima con il pesce”. La domanda anche per Esposito è d'obbligo: quale ricetta riproporre nel 2023? “A me un buon piatto di tagliatelle panna e prosciutto piace molto, magari con dei porcini. Ma occorre fare attenzione alla cottura: altrimenti la crema si inspessisce...”.



In alto, da sinistra, Angelo Troiani, che con i fratelli Massimo e Giuseppe guida il romano *Convivio*, Gennaro Esposito, bistellato della *Torre del Saracino* di Vico Equense, e Stefano Ferrara, Brand ambassador di Latte Sano, chef e mastro gelatiere proprietario del *Gelato Lab* di Roma. Tre cuochi che utilizzano con soddisfazione la panna in alcuni dei loro piatti, come nei Cappellacci panna al lampone e zafferano, i Ravioli Yellow-Green di spigola con spuma di panna, zafferano, liquirizia, limone e broccoletti cristallizzati di Troiani. A sinistra, le proposte della Fattoria Latte Sano, una delle poche ancora impegnate nel settore del fresco